

# 低開発農村における人口変動と生活構造

## — 東北・岩泉調査 —

内野 澄子

1. 低開発農村における基本問題
2. 岩泉の概況
  - (1) 岩泉町
  - (2) 人口・世帯の変動と家族構造
3. 生活構造—食生活を中心として
  - (1) 生活と栄養
  - (2) 食生活の実態
4. 今後の課題

### はじめに

ここでの分析は、1965年10月岩手県下閉伊郡岩泉町一ツ苗代一の2個の部落について行った実態調査を基礎としたものであるが、なお多量の蒐集資料ならびに配票調査結果については現在集計ならびに分析中であるため、詳細な分析は次の機会にゆずる。

### 1. 低開発農村における基本問題

東北の人口増加の拠点ともいべき青森、岩手の両県も遂に最近の5年間で減少に転じた。特に、岩手県ではこの5年間の減少率は2.6%に達した。人口の転出超過率も昭和30年の0.6%が昭和39年には1.7%と3倍に近い激増を示した<sup>1)</sup>。

しかし、このような人口流出にもかかわらず、世帯数は反対に著しい増加を示している。たとえば最近の国勢調査によると岩手県の世帯数は約3万の増加、10.5%の増加率を示している。同時に、他方において出稼ぎ農家の増大とその長期化傾向<sup>2)</sup>、兼業化の著しい進行<sup>3)</sup>がみられる。

家族規模の縮小、兼業および出稼ぎの増大は、低開発地域農村人口の生活水準の上昇を期待する必死の抵抗であり、それはまた農村の伝統的社会構造に対する日本のはげしい近代化の impact の反映ともみることができよう。低開発農村地域のこのような現実に対してわれわれは次のような問題意識をもった。

第1は、人口学的側面に関するもので、その1は、人口流出や出稼ぎの増大が家族の生活行動に与

1) 総理府統計局、住民登録人口移動報告年報、但し昭和39年は季報による。

2) 岩手県の出稼ぎ農家の総農家数に対する割合は22.3%、出稼ぎ期間9カ月以上が13%となっている（昭和40年農業基本調査、農家出稼ぎ実態調査結果報告書、岩手県）。

3) 岩手県の兼業農家の農家総数に対する割合は、昭和35年の63%から昭和40年の79%に増大した（1965年中間農業センサス結果概要、農林省統計調査部、昭和40.10）。

える影響であり、その2は、そのような影響を通じて次の世代人口の健全な育成、すなわち人間能力や資質の向上に及ぼす影響の問題である。

第2は、開発的側面の問題である。低開発地域の基本的特徴である低い生活水準と生活環境を打開する対策、いかえれば経済開発と社会開発の均衡的發展の方策の問題である。このような問題意識の下に、ここでは特に食生活を中心とする生活構造の実態をあきらかにすることを試みた。

## 2. 岩泉の概況

### (1) 岩泉町

岩泉町は岩手県の中央部を北部から南部に縦断する北上山脈の中央部から太平洋岸に至る広大な地域である。東西51km、南北35km、その面積は989.02km<sup>2</sup>で香川県に匹敵する本邦随一の大町と云われている。町の東部は太平洋に臨むとともにその一部は郡内田野畑村に接し、西部は岩手県葛巻町及び玉山村並びに盛岡市に隣接し、南部は郡内田老町、宮古市、新里村及び川井村の2市2町4村に接続している。また北部は郡内普代及び九戸郡野田村、久慈市並びに山形村の1市3村に隣接している。当町は四囲標高1,000m～1,300mの高山に囲まれ地形は極めて峻険である。耕地は少なく、山林度が高い。河川は、西北国境峠附近の山間部および西南山地釜津田より源を發して太平洋に注ぐ流路延長96kmの小本川及び西北隅の安家森に源を發する安家川の2川があり、この流域に沿って带状の耕地がある。地質は秩父古生層が約82%を占め、また安家地区より南に走る石灰岩は、岩泉地区に延びて大理石を形成しているほか石灰岩・第三期層、沖積層及び内緑岩及び石英斑岩等をはさんでいる。土壌は一般に中性層を示している。

調査地岩泉町下岩泉、一ツ苗代部落の位置

岩手県下閉伊郡岩泉町下岩泉は盛岡より山田線で茂市まで2時間、茂市から小本線で浅内まで約40分、浅内よりバスで岩泉町まで40分、下岩泉はさらに岩泉町からバスで10分のところにある。一ツ苗代は岩泉の西方にありバスで40分の川沿い山間の部落である。

図1 岩手県における岩泉町の位置

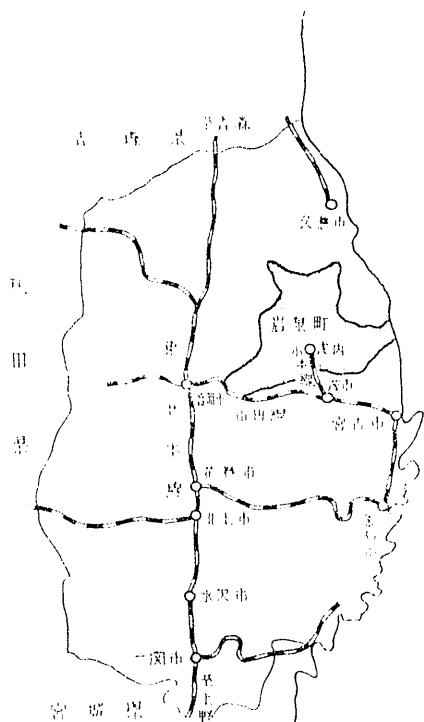
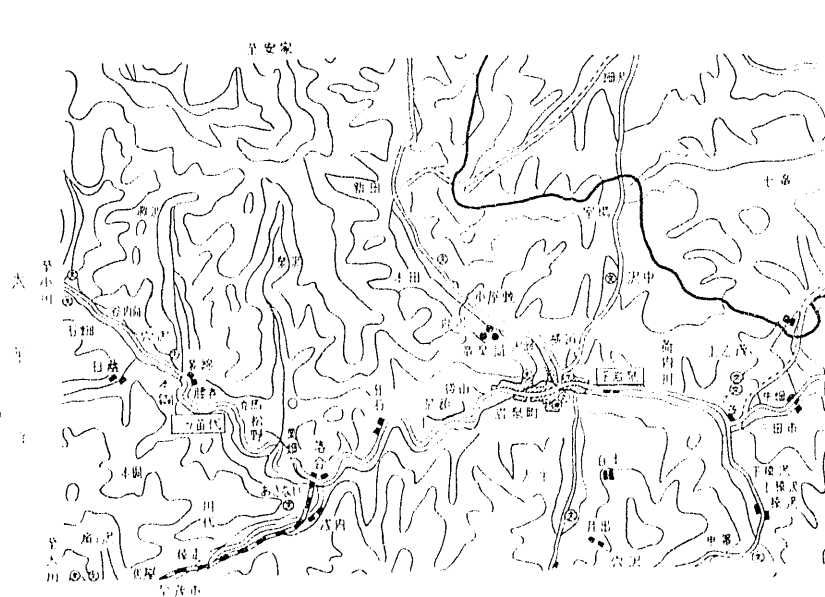


図2 面接調査地岩泉町下岩泉、一ツ苗代部落の位置



## (2) 人口・世帯の変動と家族構造

岩泉町の人口と世帯についての変化を国勢調査結果によってみると、昭和35年以降において人口減少が特に著しい。昭和35年～40年の5年間の人口減少率は11%に近い。しかし、世帯数は実数においてわずか30戸、減少率では0.55%にすぎない。更に、5年前の昭和30年～35年期間については、人口はわずか0.5%の増加率にすぎないのに対して、世帯数は8.4%という高い増加率を示している。自然増加を考慮に入れると、人口増加率0.5%ということは流出超過の生じていることを示している。当時においても既に昭和30年頃から社会動態における流出が増大しつつあったが、最近の5年間に於いて特に流出が顕著になった。しかし、それにもかかわらず、世帯数の減少は極めて少ない。このことは、家族員の流出がはげしくても、家族ぐるみの離村が行なわれ難いことを示している。

表1 岩泉町人口・世帯の変化

人口・世帯	昭 30	昭 35	昭 40	増 減 率 (%)	
				昭 30 ~ 35	昭 35 ~ 40
人 口	27,665	27,813	24,846	0.5	△ 10.7
世 帯 数	4,955	5,371	5,341	8.4	△ 0.6

資料：国勢調査結果、但し昭和40年は速報による概数

当町において我々の行なった面接調査対象世帯は33戸であるが、その家族の構造をみると次の如くである(表2)。

調査対象世帯33の職業、世帯人員、世帯主の年齢、続柄、子供数ならびに家計の担当者についてみてみよう。

まず、家族の形態を核家族を中心として分類してみると、夫婦と子供で構成されている核家族は15世帯であって、全体の45%、半分以上である。親子2代の夫婦または父、母のいずれかと子供夫婦およびその子供で構成されている3世代家族は16世帯あって、核家族よりも1世帯多く、全体のほぼ半分を占めている。もっとも、この3世代家族には孫達が成長してすべて転出し、親夫婦と祖父母で構成されている家族が2世帯あるが、便宜上3世代家族にふくめた。以上のほかに欠損家族の特殊なものとして母子家族が2世帯ある。

世帯人員についてみると、世帯平均5.4人で、岩手県の平均人員4.5人よりはるかに多い。もっとも多い世帯人員は11人である。世帯人員分布をみると6人と5人がもっとも多く両方で全体の半分近い45%を占めている。

職業別分布をみると農業が17戸で約半分を占めており、ついで非農家が10戸、日雇5戸、その他1戸(出稼を専業とする)となっている。農業の中で雇兼業が6戸あり、出稼ぎを行っているものが3戸、したがって農業に専従するものは8戸にすぎない。非農家の中には製炭業5戸、林業(伐採夫)1戸がふくまれている。

家計の担当者をみると世帯主の妻であると答えたものが20戸あって、圧倒的に多い。男の世帯主が家計担当者となっているものは5戸ある。3世代家族16戸の中で子供の妻が家計を担当しているものが4戸みられる。しかし、このばあいにおいても世帯主は父または母(父死亡のばあい)となっており、多くのばあい60歳以上の高齢者である。注目すべきことは、家計担当者が夫婦共同と答えたものが3戸あることである。もっともこのばあいにおいては世帯主は40歳未満、妻が30歳前後の年齢層である。

表2 調査対象世帯の家族構造

世帯番号	世帯主年齢	職業	世帯人員	家族構成	家計権
1	57	農業	5	世帯主(57) 妻(50) 子供・男(31) 子供の妻(31) 孫・男(1)	妻
2	56	雇兼業	6	世帯主(56) 妻(55) 子供・男(29) 子供の妻(30) 孫・男(1) 女(3)	妻
3	63	雇兼業	7	世帯主(63) 子供・男(43) 子供の妻(42) 孫・女(13) 女(9) 女(2)	子供の妻
4	53	雇兼業	4	世帯主(53) 妻(49) 子供・男(28) 女(17)	妻
5	36	農業 (出稼にでる)	4	世帯主(36) 妻(31) 母(70) 子供・男(4)	世帯主
6	56	雑貨店	2	世帯主・女(56) 子供・女(20)	世帯主(女)
7	42	雇兼業	9	世帯主(42) 妻(35) 父(病身)(78) 母(72) 子供・男(12) 男(9) 男(5) 女(14) 女(1)	妻
8	65	農業	5	世帯主(65) 子供・男(34) 子供の妻(29) 孫女(2)	子供の妻
9	32	雇兼業	4	世帯主(32) 妻(32) 子供・女(8) 女(5)	妻
10	35	日雇	8	世帯主(35) 妻(34) 母(64) 子供・男(12) 男(9) 男(2) 男(1) 女(5)	世帯主
11	43	山林伐材夫	6	世帯主(43) 妻(42) 母(65) 子供・男(10) 女(16) 女(13)	妻
12	68	農業	4	世帯主(68) 妻(70) 子供・男(40) 子供の妻(40)	子供の妻
13	48	雇兼業 (出稼にでる)	5	世帯主・女(48) 子供・男(34) 子供の妻(32) 孫・男(2)	子供の妻
14	38	農業 (出稼にでる)	5	世帯主(38) 妻(38) 子供・男(4) 女(8) 女(6)	妻
15	35	農業	5	世帯主(35) 妻(26) 子供・男(5ヵ月) 女(4) 女(2)	夫婦
16	39	日雇	5	世帯主(39) 妻(34) 子供・男(8) 男(5) 女(11)	妻
17	39	日雇	3	世帯主(39) 妻(29) 子供・男(4)	妻
18	36	農業	6	世帯主(36) 妻(33) 子供・男(8) 男(5) 男(2ヵ月) 女(11)	夫婦
19	30	製炭業	3	世帯主(30) 妻(27) 子供・女(5)	妻
20	29	日雇	2	世帯主・女(29) 子供・女(2)	妻
21	30	製炭業	3	世帯主(30) 妻(28) 子供・男(1)	妻
22	48	農業・製炭	7	世帯主(48) 妻(33) 子供・男(10) 男(4) 女(14) 女(13) 女(8)	世帯主
23	53	農業	11	世帯主(53) 妻(49) 子供・男(29) 子供の妻(26) 孫・男(4) 女(6) 女(1) 子供・男(26) 男(14) 男(12) 女(9)	世帯主
24	58	木工場長	2	世帯主(58) 妻(54)	妻
25	50	農業	7	世帯主(50) 妻(47) 子供・男(12) 男(6) 女(20) 女(15) 女(10)	妻
26	29	農業	7	世帯主(29) 妻(28) 母(62) 妹(22) 子供・女(6) 女(5) 女(3)	妻
27	40	馬方	6	世帯主(40) 妻(34) 父(67) 子供・男(11) 男(1) 女(9)	夫婦
28	48	製炭業	6	世帯主(48) 妻(38) 父(78) 子供・男(3) 女(18) 女(15)	妻
29	36	製炭業	6	世帯主(36) 妻(30) 母(59) 子供・女(11) 女(7) 女(3)	妻
30	51	製炭業	8	世帯主(51) 妻(後妻)(31) 子供・男(15) 男(9) 女(12) 女(6) 女(3) 女(1)	妻
31	38	製材所	6	世帯主(38) 妻(32) 子供・男(10) 男(6) 女(9) 女(4)	妻
32	37	出稼	6	世帯主(37) 妻(40) 子供・男(12) 男(1) 女(16) 女(8)	妻
33	29	日雇	5	世帯主(29) 妻(27) 子供・女(6) 女(4) 女(1)	世帯主

注) カッコ内の数字は年齢を示したものである。

所得水準の著しく低い、開発のおくれたこの農村においても、大家族形態の壁はなお強く残存しながらも、財布の多元化<sup>4)</sup>あるいはまた子供の嫁への財布の譲渡といった家計の民主化が進行しつつあることが認められる。

次に世帯主年齢別に世帯員数別分布を示すと次表の通りである。

表3 世帯主年齢別、世帯員数別分布(岩泉町)

年 齢	世 帯 員								平 均 世帯人員
	2 人	3	4	5	6	7	8人以上	計	
25 ～ 29	1			1		1		3	4.7
30 ～ 34		2	1					3	2.3
35 ～ 39		1	1	3	4		1	10	2.6
40 ～ 44					2		1	3	7.0
45 ～ 49				1	1	1		3	6.0
50 ～ 54			1			1	2	4	7.5
55 ～ 59	2			1	1			4	2.8
60 ～ 64						1		1	7.0
65 以上			1	1				2	4.5
計	3	3	4	7	8	4	4	33	5.4
分 布	9.1	9.1	12.1	21.2	24.2	12.1	12.1	100.0	

### 3. 生活構造—食生活を中心として

#### (1) 生活と栄養

この地区の食生活も、多くの農村におけると同様自家生産物に依存している。また熱量源はもっぱら米と雑穀の混合食にある(麦、稗などの雑穀が多量にとられている)。蛋白源の主体は大豆と大豆製品であって、鶏卵、魚介類(特に生もの)は少なく、肉類に至っては皆無に近いといった状態である。

昭和38年の岩手県民栄養調査概要(岩泉町大川部落)をみると、1人1日当りの熱量摂取量は2,187 cal、蛋白質73グラム(動物性蛋白質13グラム植物性蛋白質60グラム)、脂肪21グラムとなっている。主食偏重地域であるため熱量摂取量においては昭和38年度国民栄養調査における生産者世帯の全国平均よりも若干上廻っている。蛋白質においても総量についてはさほどに低い数値ではないが、動物性蛋白質と植物性蛋白質との割合がいかに不均衡であることはみのがせない点である。また脂肪のとりかたも更に改善すべき余地が残されている様に思える。その他カルシウムについても酪農地区である割には低い数値をみせており、またビタミン類については特に冬期の緑黄野菜の不足と、米食偏重による結果から生じる栄養障害もみのがせない。この調査における身体症候としては口角炎39.5%、ひ腹筋圧痛32.5%といったものが上位にあげられていた。

4) 財布の多元化には、世帯内における世代間への分化と世帯員間における平等化とがみられる。前者については、日本の農業—あとつき問題—、農政調査委員会(昭39.7)、石川県の事例が示されている(P.36)。また後者については、ここでの調査にみられる如く夫婦間のばあいのほか、四国農村調査では、共同に労働する世帯員(たとえば、父と子供夫婦、母と子供夫婦、あるいは家族員全員)が平等に財布をもっているばあいがみられる。

昭和40年8月8日朝日新聞に報ぜられた岩手医大の調査<sup>5)</sup>によると、岩泉町安家、同町浅内など5地区の学童884人の35.5%はビタミンA欠乏による皮膚病がみられ、特に学童の8~9割が主食に麦、稗などの雑穀をたべている下閉伊郡田野畑村、岩泉町栃木地区では学童の5割近くがその状態であるといわれている。また反面米食をとっている岩泉町安家、同町釜津田地区においても副食が充分でないため6~7割までがビタミンB<sub>2</sub>の欠乏による皮膚病にかかっているといわれ、調査結果としては貧困な食事形態から発生しているビタミン欠乏症を大きくとりあげられていた。この調査結果からも読みとれる様に完全な主食もとれず、また主食が満足にとれたとしても、不完全な副食摂取の結果から生じる栄養障害をいかにして解決するかが今後の大きな問題点であるといえる。

住生活の一端についてみると、すくなくとも調査地域においては、家の内部がうすぐらく、ひどいところでは相手の顔すら良くみえないといったところもあった。イロリによる採暖方法をとっているところもあり、換気がわるく眼に痛みを感じるほどである。また居間が板の間になっており、畳が部屋の片隅に大切に積みかさねてある家もあり、布団が敷かれっぱなしになっている部屋のそばに便器がおかれてあるといった家も少なくない。またあるかないかの形ばかりの台所はたちおくれた食生活を物語っている様であった。

## (2) 食生活の実態

調査地区における農作物は、米、麦、稗、大豆、その他各種の野菜類であるが、自家消費用作物はほぼ全般的に自家生産されている。水田を所有しない一部農家では現金支出の大半を米の購入に充当しているものさえみられる。副食としての缶詰類、インスタント食品（特にラーメン）は部落内にある1軒の雑貨店で求められる。しかし魚介類についてはほぼ定期的なまわってくるオート三輪車を利用した行商人より購入しており、しかも比較的まとまった量を買ひこむ習慣がある様であった。従って魚を購入したときは当分の間これを毎日消費し、なくなると味噌汁又は漬物ですませるといった著しくバランスを欠如した食生活である。この地区では一般に大豆が自家生産されているが、その消費形態についてみると次の如くである。朝、昼、夕と毎食摂取されている味噌については非農家をのぞけば100%が自家製造を行っていた。またその他の大豆製品として豆腐（生、凍）、油揚げも製造されている事がわかった。しかし夏季になると豆腐類の製造は中止し、大豆をこれらの製品と物々交換する。この様な大豆を原料とする製品についても、この地区の住民の蛋白源がもっぱら大豆に依存していることを考慮すると、更に積極的な利用方法が必要なのではないかと考えられる。多種多様な蛋白源が摂取可能である都市においても大豆を再評価すべきだといわれている現在、農村においては更に考慮を要する重要な問題点ではなからうか。特に成長期にある幼少年の食事が、伝統的な“味噌汁+漬物”といった単純素朴な形態によって支配されていることは、やはり重要な問題である。この点に関して注目すべきは岡山県の事例である。同県津山市の某農村では<sup>6)</sup>、児童の栄養強化のために、嗜好を考慮に入れた大豆粉を使った新製品（菓子パン、ビスケット、栄養うどん等）の導入を計画し、そのために家庭の組織化を行ない、その結果が良好であることが報告されている。

われわれの調査地域における蛋白源の貧困な状況と次の世代となるべき子供達の健康を考えると、伝統的な食習慣の改善と共にこのような自家生産物である大豆を使っての新製品の選択と普及が地域のなんらかの集団組織を通じて実現されていくことが必要であると思われる。

次に調理方法について考察してみよう。野菜は殆ど汁物として特に味噌汁に用いられていた（調査

5) 岩手県下閉伊郡岩泉町安家、同町釜津田、岩手郡岩手町穀蔵、同郡葛巻町上外川などこれまで日本のチベット、陸の孤島とよばれてきた岩手県の辺地10カ所の小中学校学童を対象として行なった調査。

6) 農村に生きるわたくしたち、農林省生活改善課編、昭39.12.10. pp. 2~16.

時期が冬季であったためであるが、夏季においては生野菜も若干は利用されているようである。魚は一般に塩蔵物が多く、従って焼魚がもっとも多い方法にあげられた。卵は子供の弁当用が主で、焼き卵として作られるが、その他はなまで用いられている。肉類の摂取はきわめて少ないが、もっぱらカレー汁として用いられていた。これは農村における代表的調理法である汁物が発展した一つの型であり、すなわち農村地域においてもっとも浸透しやすい洋風化の第1歩が伺えるのである。

次に魚、肉、卵の使用頻度を世帯についてみると次の如くである。

表4 魚、肉、卵の使用頻度別分布

月	5回以下	5～10回末	10～20回末	20～30回末	30～	全然たべない	計
魚	10 (30.3%)	4 (12.1%)	8 (24.2%)	3 (9.1%)	8 (24.2%)		33 (100.0)
肉	18 (54.6%)					15 (45.4%)	33 (100.0)
卵	11 (33.3%)	6 (18.2%)	6 (18.2%)	2 (6.1%)	7 (21.2%)	1 (3.0%)	33 (100.0)

蛋白源としての魚、肉、卵の利用回数の分布において、魚と卵は非常に類似したパターンを示している。ここでの魚はいうまでもなく、行商人から購入する（塩蔵物が主である）ものであって、これが食生活における副食の最大の現金支出の対象となっているが、興味ある点は、この購入食料の利用回数が、自家生産である卵の利用回数とほぼ相関がみられるということである。魚と卵を月に5回以下、いいかえれば1週間にせいぜい1回利用する世帯が、それぞれ調査対象世帯のほぼ3分の1を示している。魚も卵もほとんど毎日利用している世帯数は、全体の4分の1ないし5分の1であって、魚と卵の利用回数はほぼ対応している。

魚の利用回数と卵のそれが対応して不可分の関係にあることは、魚が購入食糧である点を考慮に入れると、魚の利用回数が卵のそれを決定していることを示唆しているようである。いずれにしても魚と卵の結合した食事形態が日本の農村における伝統的、歴史的なものとして根強く農村の食生活を支配していることがよみとれる。重要なことは、このような魚と（主に塩蔵物）卵の利用が週1回前後（5回以下と5～10回）にすぎない世帯がほぼ半分を占めていることを、肉の利用が今日でもなおほとんど行なわれていないことである。1年を通じて、肉を全く摂らない世帯が半分近くを占め、残りの半数は、ここでは月5回以下となっているが、実際は年に2～3回あれば良い程度のものである。

卵の消費量が魚のそれとほぼ平行しているとのべたが、実際には卵の消費は、主に子供の弁当用と病人用といった特殊なばあいに限られており、家族員全体の日常の消費対象とはなっていない。

以上のように観察してみると、残る蛋白源は前にのべた如く、大豆製品のみであって、味噌汁、豆腐の問題が再び登場してくることになる。

次に、面接調査で行なった調査前日の（1日間）食事についてのべてみよう。

農家における献立が自家生産物を基盤としていることはいうまでもない。したがって主食、副食ともに各世帯における自家生産物の内容いかんによって献立内容にも変化がみられる。例えば米作を行っていないある地区では米を購入して自家生産物の稗又は麦を混合した主食形態となっている。5人家族（夫婦・子供3人）で1カ月あたりほぼ1俵半（90キロ）の米を買っている。また主食の混合割合は、一般に米50%、稗25%、麦25%となっている。したがってこの地区では主食に対する支出額のウェイトは高く1カ月の支出総額の80%以上にあたるという。従って副食は自家生産の野菜、大

豆、それに農協からまとめて買う油だと云うことで献立の中にちょいちょいみられる野菜いためなどは、油を使う事の非常に少ない農家においては一步前進といった感じを受けたのである。

次に副食についてであるが、この調査では何をたべたかを主婦について調査し、家族員の食生活の構造の一端を観察しようとしたものであって、摂取量については調査を行っていない。ここでは調査対象世帯33を、耕地面積によって4階層に分類し、1日3回の献立内容を整理してみたものが次表である。Aグループは耕作面積1.5町以上、Bは1.0~1.5町、Cは0.5~1.0町、Dは0.5町未満である。さらに13の非農家世帯がある。

表5 社会階層別献立構造 (岩泉町)

階層	世帯番号	朝	昼	夕
A	7	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>4</sup> +P+野菜いため	R <sup>4</sup> +S <sup>3</sup> +P
A	12	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +P+うどん汁	R <sup>1</sup> +P+うどん汁+白菜おひたし
B	1	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +P+うどん汁
B	3	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+野菜いため
B	26	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +Pなっとう	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P+菜いか
C	25	R <sup>4</sup> +S <sup>4</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P
C	18	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P+焼魚
C	9	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P
C	22	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+焼魚
C	24	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P
C	28	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P+焼魚	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P
C	2	R <sup>4</sup> +S <sup>4</sup> +P+野菜いため	R <sup>4</sup> +S <sup>4</sup> +P+銚子・大貳おろしあえ	あづきハット+白菜おしたし
C	4	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+焼魚	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+さつまいも	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+さつまいも 天ぷら
C	8	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P+野菜いため	R <sup>1</sup> +S <sup>1</sup> +P+餅砂糖油煮
D	14	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+野菜いため	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +Pなっとう	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼魚
D	13	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+卵	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +白菜おしたし
D	15	R <sup>4</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>4</sup> +S <sup>1</sup> +P+なっとう	R <sup>4</sup> +S <sup>3</sup> +P+天ぷら
D	21	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼魚	R <sup>1</sup> +S <sup>1</sup> +P+うどん汁
D	23	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼魚	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+魚と肉野菜煮
D	5	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P+焼魚
非農家	6	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼魚	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>3</sup> +うどん汁+こぶまき
〃	16	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P+焼魚	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P+さつまいも	うどん汁+P+煮豆
〃	17	R <sup>1</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼いか	R <sup>1</sup> +S <sup>1</sup> +P+長芋・酢もの	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+うどん汁
〃	19	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼魚	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>1</sup> +うどん汁+ほうね草おしたし
〃	32	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P+なっとう	R <sup>3</sup> +S <sup>2</sup> +P+焼魚	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+納豆 大根おろし和え
〃	20	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>1</sup> +うどん汁
〃	11	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+焼魚
〃	31	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +P+煮豆	R <sup>1</sup> +P+うどん汁
〃	27	R <sup>3</sup> +S <sup>3</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>3</sup> +P+野菜いため
〃	10	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+なっとう	R <sup>3</sup> +S <sup>1</sup> +P+カッキバット
〃	30	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>1</sup> +うどん汁
〃	33	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>2</sup> +P+野菜煮
〃	29	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P	R <sup>2</sup> +P	R <sup>2</sup> +S <sup>1</sup> +P+白菜おしたし

注) R=米飯 S=味噌汁 P=漬物 1~4はたべた量(何杯をさす)  
階層別は A=1.5町以上 B=1.5~1.0町 C=1.0~0.5町 D=0.5町未満



朝食についてみると上述の階層によって若干異なるが、全体の78.8%は日本独特の伝統的な献立である“御飯+味噌汁+漬物”といった固定因子で形成された形態である。それではこの固定因子以外のファクターが混入している約28%の世帯について階層別にみてみよう。

耕作面積A、Bの両グループの世帯数は極めて少ないが、その朝食はすべて上述の伝統的パターンを示している。Cグループにおいては他の因子が追加されている朝食パターンが2世帯にみられる。この世帯はいずれも雇われ兼業農家である。世帯番号(2)は6人世帯でこのうち息子(29歳)は近隣の町に通勤する勤め人である。また世帯番号(4)は4人世帯であるが、息子(28歳)が雇用者となっている兼業農家であり、また娘は高校に進学しているのみならず、山形市に転出就職している次男は大学卒であり、高校卒の長女は盛岡市のデパートに勤務しているといった教育水準の高い家族である。教育水準が高く、家族員が山形、盛岡に転出し、世帯における都市環境的要素の浸透度が高いといった世帯である。

Dグループは6世帯であるが、朝食に新しい因子の附加されたパターンを示しているのは1世帯のみである。世帯番号(14)のこの世帯の世帯主は東京に周期的に大工として出稼ぎに出ている出稼ぎ農家である。主婦は中学卒で主人が出稼ぎから帰村している期間には、いれかわって宮古市まで(約1時間半要する)出稼ぎにでているという。特に、この家庭では夫婦の出稼ぎによって水田を購入し、耕作地の拡大を計画しているという積極的意図をもっている。以上みてきた如く、耕作面積の大きい専業農家では、調査対象が少ないとはいえ、朝食パターンは全く伝統的なものに閉鎖されているのに対し、都市的環境との接触機会をもっている農家において始めて、朝食に固定因子以外の新しい因子があらわれることは、重要な意義をもっているといえよう。

次に昼食についてみよう。朝食における固定因子の結合形態がそのまま昼食にもちこされている世帯は、全体の50%に達している。新しい変化因子が追加されている世帯がもっとも多いのは、Aグループ、Dグループ、Cグループの順位であって、Bグループではもっとも少なく33%にすぎない。しかし、変化因子の中でも焼魚、卵といった積極的意義をもったものが附加されているのは、耕作面積のもっとも少ないDグループの世帯である。

朝食でかなりの変化をみせた非農家も、昼食においては、変化因子の追加をみせた世帯は40%にすぎず、世帯の平均水準51%よりも低率である。のみならず、焼魚を追加したのは1世帯にすぎない。昼食形態における非農家の変化因子の低度は、食糧を自給しえない農村の非農家における貨幣所得の低水準によるものと思われる。耕作面積のもっとも大きいAグループはわずか2世帯であるため、性格を把握することはできないが、変化因子の追加は2世帯に共通にみられ、魚、卵等の積極的変化因子はいずれの世帯にもみられない。

表 6 昼食における階層別変化因子の追加状況

社 会 階 層	世 帯 数 (A)	変 化 因 子 追 加 世 帯 (B)	$\frac{B}{A}$ (%)	積 極 的 変 化 因 子 追 加 世 帯 (C)	$\frac{C}{B}$ (%)	
農	A	2	2	100	ナ シ	—
	B	3	1	33	ナ シ	—
	C	9	4	44	1	25
	D	6	5	80	3	60
非 農	13	5	40	1	20	
合 計	33	17	51	5	30	

次に非農家についてみると13世帯のうち約40%にあたる5世帯において変化因子がみられる。これらの世帯は日雇が3，出稼ぎ1，製炭1となっているが，それぞれ世帯主が30～40歳の青壮年齢であることが1つの特徴である。所得水準が高いと思われないこれらの世帯の朝食に変化因子の存在が認められる理由を明らかにする事はきわめて困難である。サンプル数の少ない事，調査日が僅か1日であるといった条件の為に偶然的要因が介入してくることも避けられないであろう。しかし，専業農家と非農家にみられる明確な差異は非農家的な社会的，経済的環境の影響の存在することを示唆していると思われる。言換えれば，非農家における貨幣経済的な生活パターン，専業農家よりも多い都市的環境との接触度，非農家の核家族的傾向といった幾多の要因が，朝食パターンに影響していると推測できるであろう。反面において専業農家の階層A，Bグループにおける自家生産消費という自給自足のパターンが固定因子を維持，存続せしめているように思われる。

最後に夕食について観察してみよう。朝食における固定因子の結合形態が，夕食にまでもちこまれている世帯はさすがに少なく，全体の15%にすぎない。大部分の世帯において何らかの変化の工夫がなされている。しかし，昼食と同様，魚，肉又は油を利用する天ぷらといった積極的变化因子が追加されているのは，やはりDグループにおいて圧倒的な割合を示している。次いでCグループが昼食時のそれよりも急にDグループに接近して高い。非農家の特徴は，全ての世帯において変化因子が加えられているということである。その点においてはDグループの農家と同様であるが，しかし，上述の如き積極的变化因子を考慮した世帯の割合は最低である。意識の点においては，兼業農家のDグループと同様の方向を示していながら低所得のためにそれが実現することができないといった状態を示唆しているように思われる。

表7 夕食における階層別変化因子の追加状況

社会階層	世帯数 (A)	変化因子追加世帯 (B)	$\frac{B}{A}$ (%)	積極的变化因子追加世帯 (C)	$\frac{C}{B}$ (%)
農	A	2	1	50	—
	B	3	3	100	1
	C	9	5	56	3
	D	6	6	100	4
非農	13	13	100	2	15
合計	33	26	85	10	35

夕食においては固定因子で成立している献立は僅かに18%にすぎず，又固定因子+Xで成立しているものが約50%みられる。更に固定因子をくずしたパターンのものは30%である。このようにみても固定因子がくずれてくるのは主として夕食からであると予想される。本調査においてみられる1つの特徴は，夕食においてうどん汁といった副食としては分化されていないものが副食の代替物として登場してくることで，これが1段階の変化であるようにみられる。しかし，このような主食と副食とに分化されていない物の混合するパターンが浸透していることは，主食の不足を補いながら，副食としての効果を狙った合理的な工夫であるとしても，依然として主食中心の拡大されたものであって，改善の余地のあることはいうまでもない。

料理の種類といった観点からみても今回の調査における農村では，都市の低所得者層に比較してはるかに少ない。我々が昭和35年に行った“人口圧迫の集積形態に関する実態調査”では，都市の一部

低所得層についての献立調査をおこなったが、そこでみられた料理種類数の最低は40であった。それに対して岩泉調査ではその半分以上であって、都市の低所得層に比較して、料理の体系が単純であり従って又栄養上のバランスをはかることがいかに困難であることを示唆している。

岩泉における料理の種類としては①味噌汁②漬物③缶詰の大根おろし和え④野菜いため⑤白菜おろし⑥生卵⑦やまいも線切り⑧納豆⑨焼魚⑩野菜天ぷら⑪野菜煮物⑫うどん汁⑬あづきハット⑭カッキバット⑮あづき餅⑯インスタントラーメン⑰煮豆⑱餅の砂糖油煮といった変化に乏しい限定されたものであった。

調理方法を大別してみると、汁物、焼物、煮物といったものが大部分で、それ以外は直用的な生卵、納豆、漬物、インスタントラーメン、缶詰といったものである。この調理方法で特に気づかれる点は、毎食たべられている味噌汁の「ぐ」の問題である。すなわち農村における汁物は特に加熱時間が長く朝の味噌汁が夜まで継続して加熱されているといった極端な例も少なくない。このような事実からもビタミンCの損失が著しく高率であることは見逃せないのである。加熱時間によるビタミンCの損失については各種の実験結果が報告されているが、この点を明らかに立証している<sup>7)</sup>。

農村の（特に本調査対象世帯）献立の中で味噌汁の持つ意義が大きなものであるところからも、上述の如き調理上の損失を最少にとどめることが食生活改善への先決問題ではないかと考えられる。

以上の実態観察に基づく若干の問題点なり、印象を指摘すると次の如くである。

第1点は、食改善や食生活に対する関心を高める前提となるべき生活様式の基礎条件が欠如していることである。台所は住宅の中のふさわしい位置を全く与えられていないのみならず、敷かればなしの布団、盆と正月用の為に積み重ねられた畳、非衛生的し尿施設といった生活環境の下では、食生活はいわば次元の異なった問題となりやすい。

第2点は、前述のような環境の中においても食生活の関係で注目すべきはインスタントラーメンの普及である。成長期にある子供達にインスタントラーメンと米食といった夕食が予想外に行なわれている事について十分な検討が必要である。

第3点は、常用されている味噌汁に使用される煮干の利用の問題がある。常時とられている味噌汁中の煮干がほとんど例外なく犬猫用であるかないしは廃棄されている。これは煮干の持っている栄養効果の観点から毎食摂られているものだけに無視することができない。

そこで試みにこの煮干の持つ栄養価を算出してみると次の如くである。例えば毎食とられている味噌汁中の煮干を摂取した場合（煮干の量を10グラムとする）の栄養価は蛋白質7.0グラム、カルシウム220ミリグラムと算出される。そこで牛乳のそれと比較すると牛乳1本分よりやや高い栄養価がみられる。

従って煮干を摂取せずに廃棄することは、牛乳約1本分の栄養価を惜しげもなく捨てていると考える事ができる。すなわちカルシウム1人1日当り栄養基準量のうち33%はこの煮干をとる事によって容易に摂取できることになる。面接調査の際しばしばこの単純な事実を指摘したが、主婦達は深い関心と改善意欲を示したのである。このことから、食生活改善は実行可能なものからはじめるべきことの必要と効果を示唆している。

食べ物の嗜好調査結果について、面接調査における最後の質問は、主婦の料理に対する嗜好に関するもので“あなたが一番好きと思っている料理”というものである。嗜好する料理を三種類質問したのに対し、約70%の主婦が主食に関するものをあげた。例えば①赤飯②うどん汁③餅となっており副

7) 国立栄養研究所，森本喜代：栄養学雑誌第20巻1号，pp. 16～46参照。

労働科学研究所，高木和男：調理学，pp. 211～217参照。

食をあげた場合においても①焼魚②餅③白米といったようにやはり主食が含まれている。料理ということばが正確に理解されなかったとしても、一般に農村における献立において、主食と切り離すことのできない料理形態、ないしは主食と副食の未分化に近い食慣習においては、このような形の解答となって表われてくることも当然かもしれない。この<sup>8)</sup> 調査質問と同様な調査が都市家庭において実施されその結果が報告されているので比較表示してみると次の如くである。

嗜好順位	1	2	3	4	5
都市家庭	野菜サラダ	さしみ	ピフテキ	天ぷら	すきやき
農村家庭	カレー	うどん汁	赤飯	白米飯	餅

注) 調査対象者主婦年齢 31～50歳

これは同年齢層の主婦についての嗜好を比較したものであるが、環境によってこのような著しい差異が認められる。農村家庭においてカレーが最も多かったことはめったに食べられない肉類の調理方法の代表的なものとしてこの地域では親しまれていることによるものである。

各世帯の主婦との面接を通じて受けた強い印象は、特に若い主婦の食生活に対する関心がうすく非常に消極的であるということである。姑に従順であるという事だけでは理解しがたい根深い伝統的慣習への従順さが今日でさえ肉類を口にしないという20代の主婦を作りだしているときえ感じられる。

#### 4. 今後の課題

調査対象地域に関する限り、その生活関係構造の実体は、戦前からの継続であるといっても過言ではない。近代化の影響は、インスタントラーメン、家計にみられる若干の民主化の兆候、離村、出稼ぎにあらわれているとしても、食生活を中心とする生活様式と改善への積極的意欲はほとんどみられず、文字通り近代化の外にある陸の孤島である。

このような低開発地域分析の今後の課題は次の諸点にあると考えられる。

- (1) 離村、出稼ぎの今後の動向ならびに出稼ぎが離村に転化する契機を検討。
- (2) 人口減少と世帯増加ないしは現状維持の社会的、経済的意義と地域行政上の問題。
- (3) 生活構造、生活意識の近代化の方策。
- (4) 社会開発を中心とする地域生活圏の育成の可能成とその検討。

8) 昭和女子大学食物学学紀要, 40年10月, 食事について一都市家庭の調査一, 加藤澄江, 高垣保子氏報告参照. pp.93~100.

Population Movement and Life Structure in an Underdeveloped  
Rural Area : Based on a Case Study of Iwaizumi-cho in  
Iwate Prefecture, North-Eastern Region of Japan

SUMIKO UCHINO

1. This article is a provisional report of a field survey on under-developed agrarian villages which attempts to find out social and economic implications of heavy rural exodus, including seasonal employments, and also to evaluate various factors affecting population movement which might be expected to assist the establishment of regional development policy.

2. Iwaizumicho is a mountainous rural village of Iwate prefecture in North-Eastern region of Japan. This village is sometimes called "Tibet of Japan" because of its peripheral location and socio-economic backwardness. Her population is 24,846 persons according to the 1965 Census. The rate of population decrease showed 10.7 per cent during the intercensal period, 1960~1965. However, decrease rate of households during the same period was only 0.6 per cent.

3. Obviously, even such a village very far from metropolitan areas has been affected by modernization process. Particularly, expectation consciousness for modern way of life is considerably heightened, which is evidenced by peoples, strong desire to lift their income level by means of seasonal employment especially during heavy snowy season. However, very small holdings of land and low level of qualification as seasonal employment make it very difficult to attain significant increase of income.

In spite of rising consciousness for improvement of way of life, their housing structure has barely bettered, still remaining insanitary and lacking modern facilities, primarily due to extremely low income. Consequently, generally a subsistence diet prevails.

On the other hand, increasing frequency of seasonal outgoing of household heads for longer time, for example longer than half a year, tends to create familial and financial troubles. In such cases necessary training and sufficient nourishment for children are naturally lacking.

4. We may suggest some important points to which should be given significant attention in connection with further study from the standpoint of policy making.

- (1) Socio-economic and administrative implications of shrinking size of family.
- (2) Policies for modernizing life structure and consciousness.
- (3) Examination of the establishment of regional development area as a unit in view of rapid decrease of population.