

普段何げなく買い物をしていても、統計の数字を参考にすると地域の特徴が明らかになります。今回は山口の食を紹介します。

都道府県庁所在市（政令指定都市・川崎、浜松、堺、北九州を含む51市）別の昨年の1世帯当たり年間支出額ランキングでは、山口市は全国に比べて鮮魚（15位）、生鮮肉（18位）、酒類（8位）への支出が多いのが特徴です。

山口市の順位と品目別支出額対全国比（全国平均100）を合わせてみると、鮮魚では、アジ（2位、275）、エビ（3位、134）、ブリ（4位、161）、タイ（7位、209）、サバ（8位、131）など近海でとれる鮮魚への支出が多いのが分かります。東日本の都市で支出の多いサケ（40位、81）、マグロ（42位、33）への支出は少なくなっています。

生鮮肉では、合いびき肉（8位、143）、牛肉（14位、122）、鶏肉（15位、112）への支出が多い反面、豚肉（47位、85）への支出は少なくなっています。牛肉への支出よりも豚肉への支出が少ないのは、西日本のほとんどの都市の特徴です。

酒類では、焼酎（3位、170）、発泡酒・ビール風アルコール飲料（6位、139）への支出が多く、節約志向が表れています。清酒（29位、90）、ウイスキー（30位、71）、ワイン（38位、73）への支出は少なくなっています。

そして特徴的なのは、外食（48位、80）への支出が少ないこと。自然に恵まれた山口県、家庭でおいしいものを食べる習慣が根付いているのかもしれませんが。

