

京都のパン屋さんと消費

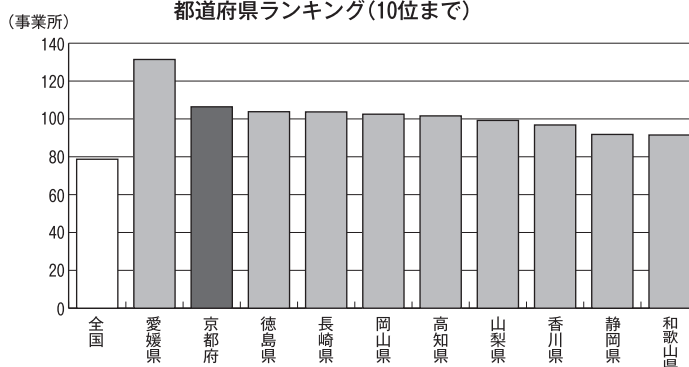
暖かい陽気に爽やかな風が心地よい季節になってきました。
気分も軽く、朝はトースト、休日はサンドイッチで行楽という方もおられるのではないのでしょうか。
ところで、京都はパン屋さんが多いという声を耳にするので、調べてみました。

総務省と経済産業省が実施した平成24年経済センサス-活動調査結果（調査日平成24年2月1日）によると京都府内のパン小売業の事業所は280事業所で、人口百万人当たりになると106事業所となり、全国47都道府県中第2位となっています。（図1）

一方、パンの消費については総務省の家計調査結果によると、平成25年の京都市の1世帯当たり（二人以上世帯）のパンの年間購入数量は66,649グラムで、都道府県庁所在市・政令指定都市中第1位（図2）となっています。また、過去7年の年間購入数量は、京都市は全国平均より多くなっています。（図3）

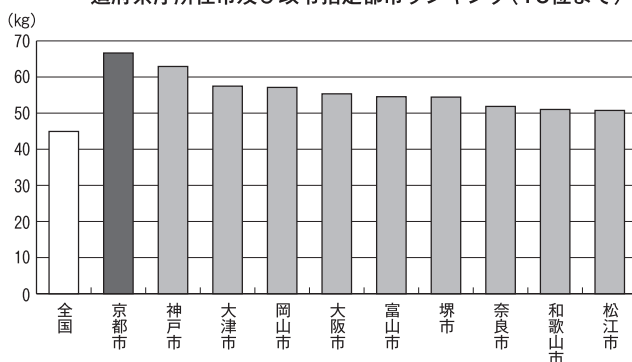
このように、京都はパン屋さんの数もパンの消費量も多いようです。

図1 人口百万人当たりパン小売事業所数
都道府県ランキング(10位まで)



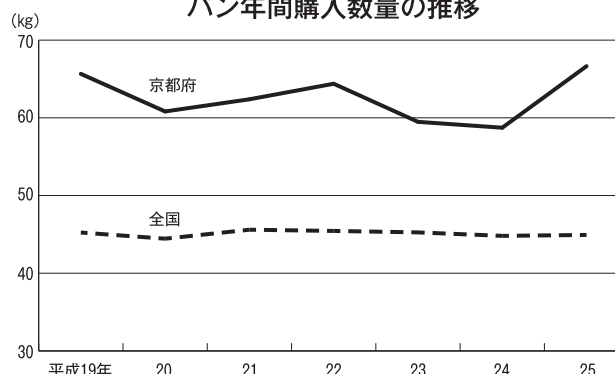
資料：経済センサス-活動調査（総務省・経済産業省）
人口推計（総務省）

図2 1世帯(二人以上世帯) 当たりパン年間購入数量
道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング(10位まで)



資料：家計調査（総務省）

図3 1世帯(二人以上世帯) 当たり
パン年間購入数量の推移



資料：家計調査（総務省）

パンは戦国時代にポルトガルの宣教師によってキリスト教とともに日本に伝来し、幕末の開港をきっかけに食生活の洋風化が全国に拡がり、第二次世界大戦後はパンの学校給食開始をきっかけに日本での消費量が急増していきました。京都は脈々と受け継がれてきた伝統を守りつつ、常に時代の新しいものを求める進取の気風が息づいており、そうした土地柄が外来のパン食文化の普及浸透に関係があったのかも知れません。

ちなみに、毎月12日は「パンの日」、米粉を原料としたものや天然酵母使用などのこだわり商品が加わり一層バラエティー豊かになったパンを時宜折々に味わい、食生活を楽しみましょう。