

わたしの自慢、日本一

夏の最高気温、餃子の消費量、都道府県魅力度「日本一」など、何かと話題に上ることが多い地域別の「日本一」。しかしこの国にはまだまだ、地元の人でも“へ〜”と驚く「日本一」がいろいろとあります。明日から自慢したくなる、ユニークな各地域の日本一をお届けします。

岡山県倉敷市 学生服の出荷額の全国シェア

倉敷市における学生服の出荷額のシェアは32%で、市区町村単位で全国1位です。

綿の栽培を発端に、紡績、染色、縫製などの技術が発展

大規模な児島湾の開拓により、塩分を含んだ土地でも栽培可能な綿花栽培が盛んに行われた倉敷市児島地区は、元々、足袋の生産が盛んでした。そして、大正時代に、その技術を活かして学生服の生産に着手。全国の市場を独占するほどになりました。また、1965年には国内初のジーンズを生産。「国産ジーンズ発祥の地」ともいわれています。

出典：倉敷市「クラシキ文華」、「一輪の綿花から始まる倉敷物語〜和と洋が織りなす織機のみち〜」



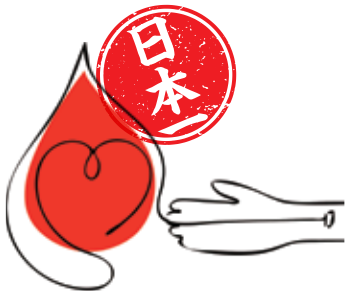
北海道 献血者数の割合

北海道の献血可能年齢人口(16歳〜69歳)における献血者数(延べ数)の割合は7.6%で全国1位。全国平均6.0%に比べ約1.3倍となっています。

いち早く取り組まれた血液事業

北海道は、国内でいち早く血液事業(献血および、その血液を医療機関に供給する一連の事業)に取り組んだ歴史があり、献血に対する意識が高いことが考えられます。また、厳しい北海道開拓時代に培われた「助け合い精神」が、今でも道民の心の底に残っているのかもしれない。

出典：日本赤十字社「令和2年 血液事業統計資料〜血液事業の現状〜」、岐阜県赤十字血液センター「所長コラム(令和3年2月)」



沖縄県 かつお節・削り節消費量

沖縄県の「年間1世帯当たりのかつお節・削り節消費量」は1,392gで全国トップ。全国平均257gの約5倍、2位の高知県427gの約3倍となっています。

琉球王朝時代の食文化が関係!?

琉球王朝時代は薬膳志向が強く、塩分控えめで、だしを使って素材のうま味を引き出す調理法が特徴だったそうで、その食文化が現代に受け継がれているといわれています。ちなみに、琉球王朝時代から現在に至るまで家庭料理として人々に愛され続けている「かちゅー湯」も、かつお節と味噌に湯を注ぐだけのシンプルなスープです。

出典：総務省「家計調査(1世帯当たり年間のかつお節・削り節消費量)2014年〜2018年」、特定非営利活動法人 うま味インフォメーションセンター

