

行事食に関する意識と実態

Consciousness and Actuality in Relation to Ceremonial Foods

鷲見裕子

Hiroko Sumi

(要約)

女子大生とその家族に正月の食生活を中心に行事食に関する意識と実態を質問紙調査した。結果は、学生が認知・経験し、行事食の喫食経験がある行事は限られていた。さらに行事や行事食の親から子への伝承されがたい傾向がみられた。正月の行事食では雑煮の喫食に世代間で差がみられた。おせち料理では学生の喫食率が卵巻き以外は低く、料理の縁起に対する理解も非常に低かった。しかし、おせち料理の必要性やハレの日のご馳走との認識はされていた。

(キーワード)

行事食、正月、調査

はじめに

高度経済成長時代からの急激な社会変化によって食生活も大きな影響を受けてきた。一般にいわれる食の外部化、多様化、簡便化、グルメ化、国際化というような大きな流れの中で、私たちは飽食の時代といわれた食生活を享受してきた。しかし、その豊かさの反面、日本の食生活は健康や栄養、食糧の輸入依存など多くの課題も抱えてしまっている。さらに食文化の面でも日本古来の行事食文化や地域の風土に根差した郷土食文化の衰退や、家庭における親から子への食文化の伝承も困難な現状が指摘されている。

我が国の食文化の形成、伝承の一翼を担ってきたのが年中行事と通過儀礼に代表されるハレの日の行事である。これらの行事は日常生活や人生の節目にそれぞれの意味から定められた特別の食べもの—行事食—が準備され、喫食されてきた。これらの行事に参加し、共食することにより血縁・地縁の絆を強め、共同体意識を高める役割も担ってきた^{1,2)}。このように古来より変遷はしながらも受け継がれてきた行事・行事食が近年、家庭や地域から急速に失われる傾向にあることは憂慮すべきことである。

平成17年食育基本法の制定により、国民全体の取り組みとして多方面で食育活動が検討・実践されている。基本法では特に、子どもの健全な心身の育成のための「食」の重要性がうたわれており、平成21年施行の保育所保育指針³⁾にも食育の推進が掲げられた。そして保育所における食育の目標が示されるとともに、保護者支援の役割も明記された。このような背景からも保育者には食に関する知識や技術、食育実践力が求められている。しかし、保育職をめざす学生の年代は生活経験が乏しく、自身の食生活管理もままならない現状がみられ、前報⁴⁻⁶⁾において学生の食生活を食事構成や料理レベルで検討を行なった。食に対する基礎知識と技術を習得し、自らの食意識を向上させ、さらに食育実践へと結び付けられる具体的な食教育プログラムが必要と考えた。そこで、家族、地域、食文化へとつなぐことができ、保

育現場で取り組まれることの多い年中行事を視点とし、伝統的な食文化の伝承や技術の教育を取り入れた授業が有効と考えた。そのための基礎資料を得ることを目的に本学学生とその家庭に対して行事食調査および正月の食生活調査を実施した。本報では行事食の認知、摂食と正月料理に関する意識と実態について取り上げ、それらの現状について検討したので報告する。

方 法

年中行事と通過儀礼およびその行事食の認知・喫食状況についての調査（行事食調査）と正月食生活の実態と意識についての調査（正月調査）を行なった。

1. 行事食調査

平成 21・22 年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」の全国統一形式の質問紙を用いて、年中行事（16 行事）と通過儀礼（13 行事）および各行事における主な行事食の認知・喫食状況について調査した。本学子ども学科生（151 名）とその家族（主に母親）を対象とし、平成 22 年 5 月に自己記入留め置き法で実施した。対象者はすべて三重県在住の女性であった。年齢は、学生は 18～20 歳、家族は 30 代 10.4%、40 代 68.6%、50 代 16.2%、60 代以上は 4.8%であった。有効回答者は学生 118 名（78.1%）、家族 105 名（69.5%）であった。

2. 正月調査

正月の行事食である雑煮とおせち料理の摂食と嗜好、正月料理に関する意識と知識について調査した。本学子ども学科生に平成 22 年 1 月（148 名）および平成 23 年 1 月（98 名）の 2 カ年に自己記入留め置き法で行なった。各年のデータに有意差が認められなかったため、今回は 2 年分を合わせて分析データとした。また、平成 22 年に同時に行なった家庭での調理担当者（148 名、以下家族）への調査の結果からいくつかの項目について年代間の比較を行なった。学生は全員女性で、年齢は 18～20 歳が 97.5%で残りは 21～24 歳であった。家族構成は 60%が核家族であった。家族も全員女性で、30 代 1.7%、40 代 75.2%、50 代 19.7%、60 代以上 3.4%であった。有効回答者は学生 204 名（86.1%）、家族 117 名（79.1%）であった。

3. 統計処理

集計は項目ごとに行い、2 群間差は χ^2 検定を、順位カテゴリーは Wilcoxon の順位和検定を行なった。集計・分析には統計ソフト SPSS11.5J を用いた。

結果および考察

1. 行事食の現状

1) 年中行事

年中行事とは年々ある一定の時期がめぐってくると、決まって繰り返し行われる儀礼的なものをいい、その根底には信仰があり、娯楽をともなって発展した歴史的な意味を持つものといわれる。年中行事は食と関連するものが多く、それぞれの行事にそれぞれ決まった特別な食べものがある¹⁾。

年中行事の認知と経験を表 1 に示した。なお、本報と同一調査による全国の調査結果を淵上ら⁷⁾の報

告から参考に記した。調査した 16 行事の中で、90%以上の学生が認知していた年中行事は、正月、節分、上巳（雛祭り）、端午、七夕、土用の丑、月見、クリスマス、大晦日の 9 行事であり、人日（七草）と冬至も 80%以上が認知していた。仏事に関連する春分の日、秋分の日は 60%台で、盂蘭盆会は 45%と低くなった。40%以下の行事は、春祭り、秋祭り、重陽で、特に重陽の節句は 90%の学生が知らなかった。重陽の節句は菊の節句とも呼ばれ、菊を不老不死に結びつけ、平安時代には貴族が菊見や菊酒を飲んでいた。本調査及び全国の結果をみても重陽は五節句の一つであるが他の節句に比し行事として認知されていなかった。一方、家族の年中行事の認知では、低いものより重陽 14.3%、春祭り・秋祭り 41%、盂蘭盆会 64.8%で、それ以外の 14 行事は 90%以上が認知していた。

認知の高い年中行事の中で行事を経験した割合が 90%以上であった行事は正月、節分、クリスマス、大晦日の 4 行事で、それ以外の行事は低く、月見、人日では半数の者しか経験していないと答えた。

学生と家族を比較してみると、16 すべての年中行事で学生より家族の方が認知・経験とも高い割合であった。認知・経験ともに両群間に有意な差がみられた行事は春分の日、秋分の日、冬至の 3 行事であった。また、人日、端午の節句、土用の丑、月見の 4 行事は経験の割合が両者間で有意差が認められた。本報の対象はすべて三重県居住者である。全国の結果と比べると、認知はすべての行事で学生、家族とも差は認められなかった。経験では学生は春分と秋分で有意な差がみられ、彼岸の行事の経験が少なかった。家族は盂蘭盆会と秋祭りの経験が全国より低くなった。

各年中行事の主な行事食の喫食経験について表 2 に示した。正月の雑煮は親子とも 95%以上で喫食経験がある。一方、屠蘇の経験は学生 11%、親 47.6%と低く、両者間に有意差があった。

各年中行事の主な行事食の喫食経験について表 2 に示した。正月の雑煮は親子とも 95%以上で喫食経験がある。一方、屠蘇の経験は学生 11%、親 47.6%と低く、両者間に有意差があった。

表1 年中行事の認知と経験の有無 (%)

行事名	認知		経験		認知		経験			
	学生	家族	(全国)		学生	家族	(全国)			
			検定	学生 一般			検定	学生 一般		
正月	100.0	100.0	ns	95.6	94.8	100.0	100.0	ns	94.4	92.9
人日	83.1	89.5	ns	84.1	84.6	43.2	66.7	***	53.7	71.3
節分	96.6	98.1	ns	94.5	91.3	95.8	95.2	ns	90.1	87.1
上巳	91.5	97.1	ns	89.7	89.8	85.6	89.5	ns	81.5	83.9
春分	68.6	95.2	***	79.5	89.0	28.8	70.5	***	48.6	77.0
端午	90.7	99.0	ns	84.5	89.2	61.0	87.6	***	62.2	78.9
盂蘭盆会	45.8	64.8	**	51.3	68.1	24.6	31.4	ns	29.6	53.3
七夕	97.5	99.0	ns	92.4	84.4	63.6	64.8	ns	63.7	58.3
土用の丑	93.2	99.0	ns	89.1	91.9	78.8	90.5	*	79.3	86.0
重陽	9.3	14.3	ns	16.3	23.3	1.7	1.9	ns	3.8	5.9
月見	97.5	100.0	ns	92.8	90.5	53.4	74.3	***	60.9	71.0
秋分	63.6	95.2	***	78.4	89.3	21.2	64.8	***	42.7	74.3
冬至	84.7	98.1	***	86.4	91.6	61.0	86.7	***	64.1	81.8
クリスマス	98.3	100.0	ns	96.2	93.5	98.3	99.0	ns	94.6	90.8
大晦日	97.5	100.0	ns	96.0	93.0	97.5	100.0	ns	94.1	90.8
春祭り	32.2	41.9	ns	25.9	35.2	14.4	19.0	ns	15.1	25.3
秋祭り	28.0	41.9	ns	22.8	41.1	10.2	16.2	ns	11.9	31.0

検定: χ^2 検定 ***P<0.001 **P<0.01 *P<0.05 ns 有意差なし

全国: 溯上らによる同調査の全国の結果より

n: 学生204、家族117 (全国24,716 内学生53.9%)

表2 行事食の経験の有無と喫食 (%)

行事名	食物	経験 (%)		毎年喫食 (%)			
		学生	家族	学生	家族		
						検定	検定
正月	屠蘇	11.0	47.6	***	5.1	19.0	**
	雑煮	95.8	98.1	ns	75.4	84.8	ns
人日	七草がゆ	40.7	61.9	**	16.9	28.6	ns
	いり豆	63.6	77.1	*	46.6	57.1	ns
節分	のり巻き	85.6	86.7	ns	60.2	60.0	ns
	雛餅菓子	70.3	81.0	ns	33.1	38.1	ns
上巳	白酒	16.1	39.0	***	1.7	3.8	ns
	雛すし	81.4	83.8	ns	48.3	51.4	ns
春分	蛤汁	40.7	70.5	***	15.3	25.7	ns
	彼岸餅・団子	24.6	64.8	***	8.5	23.8	**
端午	ちまき	51.7	78.1	***	14.4	30.5	**
	柏餅	44.9	75.2	***	13.6	27.6	*
七夕	七夕そうめん	24.6	24.8	ns	7.6	6.8	ns
	土用の丑	うなぎ	75.4	83.8	ns	43.2	55.1
月見	月見団子	55.1	67.6	ns	7.6	11.0	ns
	秋分	彼岸餅・団子	15.3	56.2	***	5.9	21.2
冬至	南瓜煮物	57.6	85.7	***	39.8	59.3	***
	クリスマス	鶏肉料理	76.3	81.0	ns	44.9	51.7
年越し	ケーキ	97.5	99.0	ns	84.7	72.0	ns
	年越しそば	97.5	98.1	ns	76.3	78.8	ns

検定: χ^2 検定 ***P<0.001 **P<0.01 *P<0.05 ns 有意差なし

n: 学生204、家族117

他の行事食では、両者とも経験が高いのはクリスマスのケーキと大晦日のそばが90%以上、また、節分ののり巻き、上巳のすしが80%以上であった。喫食経験が低い行事食は七夕のそうめんが学生・家族ともに25%、上巳の白酒が学生16.1% 家族39%であった。学生・家族間で有意差があったものは人日の七草がゆ、節分のいり豆、上巳の白酒と蛤汁、春分・秋分の餅菓子、端午のちまきと柏餅、冬至のかぼちゃであった。また、毎年食べる行事食は、学生では80%以上はクリスマスケーキ、70%以上は雑煮と年越しそばだけであった。家族も80%以上は雑煮だけ、70%以上はクリスマスケーキ、年越しそばの3品であった。また、すべての行事食で学生・家族とも喫食経験はあるが、毎年食する割合は低く、家庭において食べたり食べなかったり、また食べられなくなった行事食が多く、年中行事が行なわれなくなったことを意味すると考えられる。

2) 通過儀礼

通過儀礼とはひとがこの世に生まれ
て死に至るまで、人の一生の成長衰退
過程の中で、必ず通過し、また通過さ
せられる諸儀礼をいい、年中行事同様、
儀礼には神人共食（直会）が行われた。
また、神の加護を受けるとともに、社
会的承認を願うために周囲の人たちを
招いての会食が必須条件であったこと
から感謝の意を込めて共食が行われた¹。

通過儀礼の認知と経験、儀礼食の結果を表3、4に示す。学生の通過儀礼
で認知の低いものは、お七夜33.9%、百日祝い28.0%
であり、初誕生が65.3%、それ以外は75%以上が認知
していた。経験は誕生日95.8%、七五三83.1%が高く、
次いで葬儀65.3%、法事56.8%であった。一方、長寿
14.4%、お七夜11.9%、百日祝い12.7%、結納5.1%が
低かった。家族はほとんどの儀礼を知っており、お七
夜61%、百日祝い65.7%、長寿59%は、6割前後が経
験しており、他は80%以上が経験していた。全国との
比較では、認知は学生、家族とも差はなかった。経験
は学生のお七夜と成人式が全国より有意に低くなった。
成人式は本報対象者が短大1年生のためといえる。ま
た、学生、家族とも厄払いの経験が全国より高くなっ
た。これは地域性とも考えられるが今後検討してい
きたい。

表3 通過儀礼の認知と経験の有無 (%)

行事名	認 知 (%)				経 験 (%)					
			(全国)				(全国)			
	学生	家族	検定	学生	一般	学生	家族	検定	学生	一般
出産祝い	88.1	93.3	ns	84.4	91.0	22.0	86.7	***	25.4	79.1
お七夜	33.9	84.8	ns	39.0	78.8	11.9	61.0	***	39.0	53.0
百日祝い	28.0	88.6	ns	38.0	86.4	12.7	65.7	***	17.5	69.0
初誕生	65.3	96.2	ns	64.9	90.7	40.7	90.5	***	36.5	81.4
誕生日	96.6	96.2	ns	97.2	95.1	95.8	96.2	ns	95.7	92.2
七五三	95.8	97.1	ns	96.3	94.2	83.1	96.2	**	89.5	88.3
成人式	91.5	96.2	ns	94.2	94.5	11.9	89.5	***	44.1	84.5
結納	76.3	97.1	ns	83.6	93.9	5.1	82.9	***	10.4	79.3
婚礼	89.0	97.1	ns	89.3	94.2	22.9	90.5	***	34.6	87.4
厄払い	85.6	97.1	ns	73.8	83.8	40.7	73.3	***	19.5	53.9
長寿	74.6	96.2	ns	83.0	91.8	14.4	59.0	***	24.5	60.7
葬儀	96.6	97.1	ns	94.2	94.7	65.3	92.4	***	76.4	91.2
法事	88.1	94.3	ns	88.0	93.9	56.8	91.4	***	66.1	88.6

検定: χ^2 検定 ***P<0.001 **P<0.01 ns 有意差なし
 全国: 測上らによる同調査の全国の結果より
 n: 学生204、家族117 (全国24,716 内学生53.9%)

表4 儀礼食の経験の有無 (%)

儀礼名	食物	経 験 (%)		
		学生	家族	検定
出産祝い	赤飯	15.3	76.2	***
お七夜	赤飯	6.8	52.4	***
	お頭付魚	2.5	33.3	***
百日祝い	赤飯	9.3	59.0	***
	お頭付魚	6.8	45.7	***
初誕生	赤飯	18.6	62.9	***
	餅	17.8	65.7	***
誕生日	赤飯	16.9	37.1	**
	ケーキ	87.3	90.5	ns
七五三	赤飯	43.2	79.0	***
	千歳あめ	75.4	83.8	ns
成人式	赤飯	5.9	51.4	***
	餅	2.5	32.4	***
結納	料理	3.4	73.3	***
婚礼	料理	21.2	82.9	***
厄払い	餅	13.6	34.3	***
	料理	1.7	0.0	***
長寿	赤飯	5.9	22.9	***
	餅	5.9	29.5	***
葬儀	精進料理	35.6	67.6	***
	すし	16.9	34.3	**
法事	料理	39.0	74.3	***
	精進料理	13.6	27.6	***

検定: χ^2 検定 ***P<0.001 **P<0.01 ns 有意差なし
 n: 学生204、家族117

儀礼食では、学生は経験がないため、誕生ケーキ 87.3%と千歳あめ 75.4%の 2 品は喫食経験が高いが、その他の儀礼食は 20%以下と非常に少なかった。また、小豆の赤い色が邪気を払い、厄除けの力を持つと信じられて、慶事の行事では食されてきた赤飯⁸についても、家族は 50%以上の喫食経験であるが、学生は低かった。両者間には誕生ケーキと千歳あめ以外の儀礼食では学生が有意に低くなった。

以上より、学生は知ってはいるが、経験をする行事が限られていた。また、ほとんどの行事の認知、経験や行事食の喫食経験は家族世代より学生世代が低く食べなくなった行事食や幼少期には食べていたが現在では必ずしも毎年食す習慣がなくなった行事食もある。行事や行事食の家庭での伝承ができなくなりつつあると推察され、これは家族構成やライフスタイルの多様化や生活環境変化など様々な要因が考えられる。家庭での伝承が難しいのであれば、食育として幼稚園や保育園、学校でこれらを伝えていく必要性は高いといえる。多くの年中行事や通過儀礼が子育てや家族、地域とのつながりの中で体験するものであり、その意義を知り、体験する機会をもつことは保育者をめざす学生には重要と考える。

2. 正月の食生活

1) 外食回数

我が国の外食率は約 35%⁹とされて外食が日常のこととなっている。対象者の正月 3 日¹⁰の食事形態を知るために、外食した食事の回数を尋ねた。学生は 0 回が 30.7%、1 回 24.6%、2 回 19.6%、3 回 17.1%、4 回以上 8.5%であり、家族は 0 回 53.9%、1 回 19.7%、2 回 19.7%、3 回 3.4%、4 回以上 3.4%であった。学生では 7 割のものが外食をして、若い世代の方が家庭外で食事をする機会が増えており、家族だけでなく友人との外食が考えられる。正月に外食することでより一層雑煮、おせち料理のような行事食を食べる機会は減少してしまい、さらに正月を家族揃って家庭で祝うという風習は薄れていくと考えられる。

2) 雑煮

雑煮は年越しに神に供えた餅をとりおろして、大根や里芋、その他のものと混ぜて煮て食べる餅ナオリ（直会）に由来するとされている。筆者ら¹⁰は三重県内の 5 食文化圏において雑煮のもち形状と汁の特徴を報告しているが、行事食の中でも特に正月の雑煮は餅の形状、汁、調理法、具材など地域性がみられ、古来の食習慣を保ち、伝統が色濃く残っているといわれる³。

調査した正月の雑煮喫食状況を表 5 に示した。「雑煮を食べたか」という問いに対して、家族は 94.0%とほとんどが食べていたが、学生では 64.7%と有意に低く、1/3 の学生は雑煮を全く食さなかったという結果であった。3 日・朝昼夕食別での喫食率をみると元旦の朝食での喫食率が高く、3 日とも朝食での喫食が昼・夕食よりも高く、元旦から 2 日

表5 正月の雑煮喫食状況と共食、調理経験 (%)

	全体 (%)		喫食者 (%)		検定	
	学生 (n=204)	家族 (n=117)	学生 (n=132)	家族 (n=110)		
雑煮喫食者	64.7	94.0	—	—	***	
元旦	朝	39.2	82.9	60.6	88.2	***
	昼	17.2	14.5	26.5	15.5	*
	夕	8.8	11.1	13.6	11.9	ns
2日	朝	25.0	47.0	38.6	50.0	*
	昼	7.8	10.2	12.1	10.9	ns
	夕	3.9	3.4	6.1	3.6	ns
3日	朝	19.1	34.0	29.6	37.2	ns
	昼	3.9	9.4	6.1	10.0	ns
	夕	3.4	3.4	5.3	3.6	ns
家族共食	有	45.6	61.5	70.5	65.5	***
	無	54.4	38.5	29.5	34.5	
調理経験	有	23.2		24.4		ns
	無	76.8		75.6		

検定: χ^2 検定 ***P<0.001 *P<0.05 ns 有意差なし

食事毎は喫食者での学生と家族間

共食は学生での全体と喫食者間

調理経験は喫食者での有無

目、3日目と減少していった。名倉ら¹¹⁾の報告でも雑煮は元旦によく食べられる料理であるとしている。喫食者が正月3が日に雑煮をたべた食事回数を図1に示した。学生、家族とも喫食者の9割が3回以下であった。学生は半数が1回しか食べていない。また、家族揃って雑煮を食した者(家族共食)は全体では45.6%、喫食者中でも70.0%と低い値となり、神との直会を由来とし、家族揃って祝して雑煮を食するという習慣は薄れているといえる。

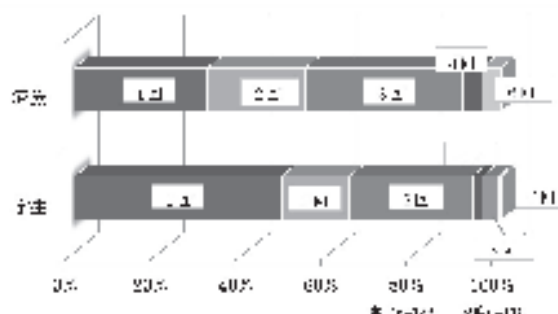


図1 正月の雑煮喫食回数

学生の雑煮の嗜好については表6に示した。「大好き・好き」が6割、「嫌い、大嫌い」が4割であった。喫食と嗜好には有意な関連がみられ、学生は食卓には雑煮が準備されても嫌いなので食べない状況も考えられる。嫌いな理由に

表6 学生の雑煮嗜好と喫食・調理経験 (%)

	嗜好		喫食		調理経験		検定
	全体 (n=204)	有 (n=132)	無 (n=72)	有 (n=47)	無 (n=157)	検定	
		64.7	35.3	23.2	76.8		
大好き	31.2	41.5	12.5	36.2	29.9		
好き	30.2	34.6	22.2	36.2	28.6		
嫌い	31.7	21.5	50.0	19.1	35.1	***	ns
大嫌い	6.9	2.4	15.3	8.5	6.5		

検定: Wilcoxonの順位和検定 ***P<0.001 ns 有意差なし

についての自由記述をみると、「餅自体が嫌い」「入っている野菜が嫌い」などの食材要因、「味が嫌い」「おいしくない」などの味覚要因、「汁に入った餅が嫌い」「べとべとする」などのテクスチャー要因とするものがみられた。

雑煮を調理したことがある学生は23.2%と3割にも満たない低い数値であった。調理の経験と雑煮の喫食の間には関連はみられなかった。

3) おせち料理

おせち料理には祝肴と保存食としての正月料理とに分けられる。祝肴は祝儀の意味を有する縁起に関わる黒豆、田作り、数の子の3品があげられる。祝肴以外のおせち料理は縁起もあるが、正月中の保存食の意味をもつ料理でもある。そのため、伝統的料理の昆布巻き、酢レンコン、なます、煮しめ、焼き魚、卵巻き、きんとんなど甘味、塩味、酸味の強い、味付けの濃い料理が多くみられる。

学生でおせち料理の調理経験の有るものは46.6%と半数しかないが、雑煮の調理経験よりは高い数値であった。家庭科の教科書^{12・14)}にも調理実習項目として取り上げられていることから、家庭だけでなく学校教育での体験もあると考え

られる。

おせち料理(12品)の認知と喫食状況、縁起知識および家族の調査から家庭での準備率について表7に示した。「おせち料理を知っているか」との問いに対しては田作り(74.5%)、酢レ

表7 学生のおせち料理の認知と喫食、知識 (%)

	認知		喫食		縁起理解		
	全体 (n=204)	検定	全体 (n=204)	認知者	全体 (n=204)	認知者	
田作り	74.5	***	38.2	51.3	70.4	5.8	11.3
数の子	99.0	ns	34.3	34.7	80.0	13.2	13.3
黒豆	99.5	ns	45.6	45.8	74.8	12.3	12.3
昆布巻き	97.6	ns	21.6	22.1	65.2	5.4	5.4
酢レンコン	63.7	ns	14.2	22.3	40.9	7.4	9.1
なます	61.3	***	14.7	24.0	60.9	2.9	5.3
煮しめ	83.3	*	20.6	24.7	71.3	—	—
筑前煮	91.2	ns	54.9	60.2	51.3	—	—
焼き魚	98.5	ns	56.9	57.7	44.3	—	—
卵巻き	99.0	ns	85.3	86.1	67.0	—	—
伊達巻	87.8	*	15.2	17.3	60.0	3.4	4.1
きんとん	90.7	**	38.7	42.7	60.9	5.4	5.9

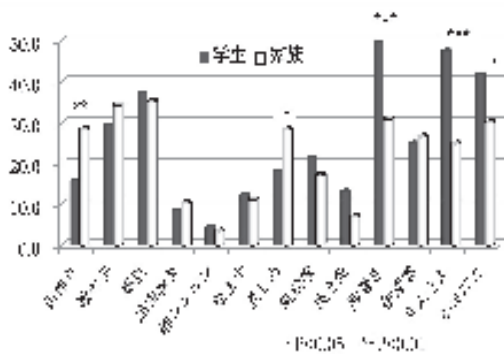
検定: χ^2 検定 ***P<0.001 **P<0.01 *P<0.05 ns 有意差なし
おせち料理の認知と調理経験(有46.6%、無53.4%)の関連

ンコン（63.7%）、なます（61.3%）以外は80%以上と多くの学生が知っていた。認知と調理経験との関連では、田作りとなます、きんとん、煮しめ、伊達巻に有意な関連が認められた。

今年のおせち料理の喫食状況については学生全体でみると、卵巻きは85.3%と高い率で食されているが、それ以外の料理は50%以下であり、酢レンコン、なます、伊達巻では15%の者しか喫食していなかった。祝肴の3品でも田作り38.2%、数の子34.2%、黒豆45.6%と半数以下である。一方、家庭での準備状況は、祝肴では田作り70.4%、数の子80.0%、黒豆74.8%が整えられており、他の料理も60%前後の家庭で準備されているところから、学生は食卓に供されても食べなかったり、家庭で食事をする回数が少ないことによると想定できる。

また、おせち料理（8品）の縁起を知っている学生は非常に少なく、ほとんど理解されていなかった。家庭で手作りする割合の高い行事食は料理に対する理解程度も高いと報告¹⁵されていることから、行事食の意義を理解するためにも調理実践することが有効な手段といえる。

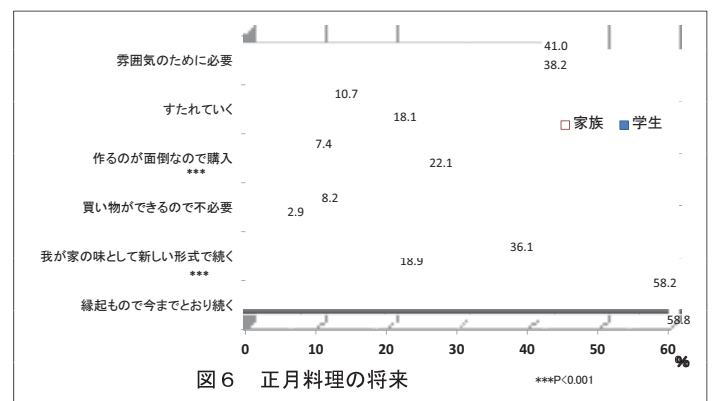
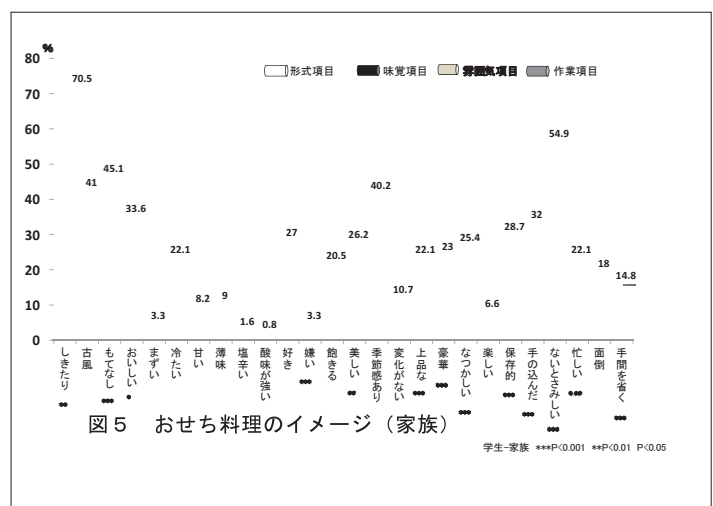
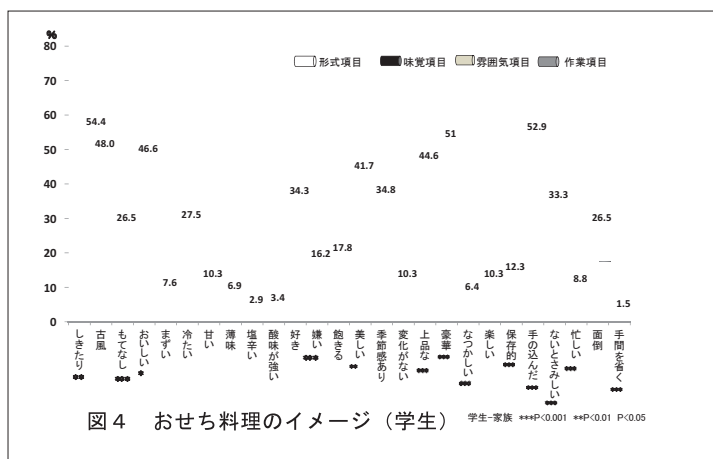
学生と家族のおせち料理の嗜好性を複数回答した結果を図2、3に示した。学生の好む料理は卵巻き、きんとん、かまぼこ、黒豆が30%以上で好まれていた。学生と家族間では卵巻き、きんとん、かまぼこは学生が有意に好み、田作り、煮しめは家族が有意に好んだ。好まない料理は数の子、昆布巻き、なます、酢れんこんが30%以上の学生に好まれなかった。家族との間では田作り、数の子、黒豆、昆布巻き、酢れんこん、なますが有意に好まなかった。



い」「手の込んだ」が30%以上であった。学生と比較すると「もてなし」、「なつかしい」、「保存的」、「ないとさみしい」、「忙しい」、「手間を省く」や「しきたり」の項目において家族が有意に高い比率であった。学生の方が高率であったものは「おいしい」、「嫌い」、「美しい」、「上品な」、「豪華」、「手の込んだ」であった。従来からの作り置きしておく保存食というイメージは若い世代で減少していて、豪華で手の込んだ、美しい特別な料理というイメージが増加している。

正月料理の将来について今後どのようなになるか考えを尋ねた。結果は図6に示した。学生は「縁起もので今まで通り続く」58.8%、「雰囲気を楽しむために必要」38.2%と肯定的な意見が、「正月に買い物ができるので不必要」2.9%、「すたれていく」18.1%より高かった。家族は「雰囲気のため必要」「縁起物もので今まで通り続く」は学生と同程度であった。「作るのが面倒なので購入」は家族が有意に高くなった。昨今は家庭での正月料理の手作りは減少し、重詰めものや部分的に調理済みの購入が増加していることが報告¹⁶されている。また生川ら¹⁷の報告ではそれらを購入する者は形式を重んじる意識が高いとしている。学生は日常の調理実践も少なく、家庭での手作りや購入などおせち料理の準備自体に関わることが少ないため、おせち料理は固定的なものでアレンジの可能性など思いつかないとも考えられる。

これらから、若い世代も正月料理は正月という年中行事に必要なものであり、形式的な特別な料理であるとのイメージを持ち、ハレの御馳走として認識されていると考えられる。しかし、かつては正月の



主婦の食事作業軽減のために作り置きを可能としていた濃い味付けや保存食という伝統的なイメージは少なくなっている。形式は整える傾向は認められるが、伝統的行事食を踏襲していくという意識はないといえる。今後は食文化を継承していけるように、正月料理も現実のライフスタイルに即したメニューや味つけ、調理形態、調理工程など新しい形式を取り入れていく必要があると思われる。

まとめ

女子学生とその家族に行事食に関する意識と実態を調査した。

- ・年中行事では学生は春分、盂蘭盆会、重陽の節句、秋分、春祭り、秋祭りを除き80%以上認知していた。しかし、認知は高くとも、経験が乏しい行事は人日の節句、端午の節句、月見、冬至であった。一方、家族はすべての行事で認知・経験が学生より高く、両者間で、認知では春分、端午の節句、盂蘭盆会、秋分、冬至に、経験ではその5行事に七草、土用の丑を加えた7行事で有意差がみられた。
- ・年中行事の食では、学生の80%以上で雑煮、節分のり巻き、上巳のすし、クリスマスケーキ、年越しそばの喫食経験があった。家族との間で有意差があったのは、屠蘇、七草がゆ、節分豆、上巳の白酒と蛤汁、春・秋の彼岸餅、端午のちまきと柏餅、冬至の南瓜であった。
- ・毎年食している行事食では学生・家族とも雑煮、クリスマスケーキ、年越しそばの3品が70%以上であって、他の行事食はかつては喫食経験があっても現在は食べない傾向がみられた。
- ・通過儀礼は、学生の認知はお七夜(33.9%)、百日祝い(28.0%)が特に低かった。しかし、知っている通過儀礼でも経験のないものが多かった。一方、家族はほとんどの通過儀礼を認知していた。両者間で誕生日以外の通過儀礼の経験は有意な差が認められた
- ・学生は儀礼食では誕生日ケーキと千歳あめの喫食経験は75%以上であったが、その他の儀礼食の喫食経験は少なかった。また、祝いごとで食される赤飯についても、多くの通過儀礼で家族は50%以上の喫食経験があったが、学生は非常に低かった。両者間に誕生日ケーキと千歳あめ以外は有意差があった。
- ・正月の行事食では、雑煮は喫食しないものが40%、喫食回数も1回のみが多く、好まない者が40%と地域性の高い行事食である雑煮の衰退が危惧される結果であった。おせち料理でも認知はされているが、全体に喫食率は低く、嗜好優先となっていた。また、調理経験や料理の縁起を理解しているものも少なかった。
- ・おせち料理のイメージは「しきたり」や「古風」、「美しい」、「季節感あり」、「上品な」、「豪華」の項目が高く、形式的で特別な料理であるとのイメージを持っていることが伺える。また、「おいしい」、「好き」という項目も高く、味覚的に好ましいイメージであった。学生で正月料理を実際に調理する者は少なく、また、調理方法も知らない者が多いことが推察されるが、「手の込んだ」や「面倒」という項目が高くなっており、調理作業に関しては否定的なイメージがもたれていた。
- ・将来については「縁起物なので今まで通り続く」や「雰囲気を楽しむために必要」という料理に対して肯定的な意見が、「正月に買い物ができるので不必要」や「すたれていく」という否定的な意見より高くなった。正月料理は形式を整える特別な日の食事とするものの、お節料理に代表される従来の

意義である、作り置きや保存のための食としてはとらえていないようである。

以上より、保育士養成教育においては、行事食への理解を深め、実践する場を設けるなど、学生が保育者として次の世代へ食文化を伝承する担い手となるための食教育プログラムを検討し、実施することの必要性が示された。

本研究の一部は、全国保育士養成協議会第50回研究大会（富山県民会館）において発表した。

参考文献

- 1 江原絢子他：日本の食文化、アイ・ケイコーポレーション（2009）
- 2 岡田 哲：食の文化を知る事典、東京堂出版（1999）
- 3 厚生労働省：保育所保育指針解説書、フレーベル館（2008）
- 4 鷺見裕子：女子短大生の食生活に関する研究、高田短期大学紀要、27、161-169（2009）
- 5 鷺見裕子：女子学生の汁物調理に関する研究、高田短期大学紀要、28、113-122（2010）
- 6 鷺見裕子：女子学生の家庭料理に関する検討、高田短期大学紀要、29、153-163（2011）
- 7 淵上倫子他：特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食と儀礼食」－全国報告－ 行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況、日本調理科学会誌、44、436-443（2011）
- 8 松下幸子：祝いの食文化、東京美術（1991）
- 9 財団法人食の安全・安心財団：外食産業市場規模統計 <http://www.anan-zaidan.or.jp/index.html>
- 10 飯田津喜美他：三重県の家における正月の行事食、日本調理科学会平成23年度大会研究発表要旨集、62（2011）
- 11 名倉秀子他：正月の食生活の実態（第1報）、日本家政学会誌、47、49-58（1996）
- 12 中間美砂子他：新家庭総合、大修館（2010）
- 13 宮本みち子他：新家庭総合、実教出版（2010）
- 14 櫻井純子他：新家庭総合、教育図書（2010）
- 15 塩谷幸子：食文化の継承と世代間関係、日本家政学会誌、53、157-168（2002）
- 16 鷺見孝子：食文化伝承の現状、東海女子短期大学紀要、31、13-19（2005）
- 17 生川浩子他：正月の食生活 金城学院大学論集（家政編）、35、57-65（1995）