

正月の食生活の研究 — 正月料理の変化を通して —

Research on Dietary Life in the New Year
— Through the Change of Dishes for the New Year —

鶴 見 裕 子
Hiroko Sumi

(要約)

家庭の調理担当者に正月の食生活実施状況や意識を質問紙調査した。結果は雑煮やおせち料理はかつてと変わらず準備され食卓に供されている。しかし、おせち料理の内容は準備されなくなった料理や手作りでなく購入する割合が高くなった料理が多く、重箱の使用率の減少などおせち料理はより簡略化の傾向にある。正月料理の意識は、特別な料理であり嗜好的にも好ましいイメージが増しており、形式は整える傾向は認められる。しかし、伝統的行事食を家庭で踏襲していくという意識は減少している。

(キーワード)

正月料理、経年変化、調査

はじめに

現代の日本の急激な社会状況の変化によって食生活にも大きな影響を与えており、その結果として健康問題、食糧問題など多くの課題が指摘されている。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が衰退し、家庭における食文化伝承が困難となっていることもその一つである。

行事食、特に正月料理についてはこれまで多くの報告¹⁻¹⁰がなされている。また、平成21、22年度に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—」によって全国的に調査が行われ、全国および各地域の行事食の現状が報告¹¹⁻¹⁶されている。筆者も全国調査を始め、正月の食生活の実態と意識を把握し、伝承状況や食教育での視点で研究を行ってきた。これまで学生世代を対象として行事食の実態や知識、意識について世代間で考察した報告¹⁷や、三重県内の各文化圏における正月の行事食について報告¹⁸⁻¹⁹をした。

今回は家庭での食を担っている調理担当者（親世代）を対象として正月料理の実施状況や意識について調査した結果と15年から30年前に行われた同様の調査結果との比較を行い、家庭における正月の食生活の変化と今後の動向を検討した。

方 法

1. 調査対象と調査方法

調査対象は東海地区A大学とB短期大学に在籍する学生の家庭の主たる調理担当者300名を対象に2010年1月に行なった。調査は、調査主旨の説明文を添付し、学生を通じて配布、回収する自己記入・留置き式で行った。

2. 調査内容および分析方法

調査項目は生川らの調査⁷⁻¹⁰を参考に、①正月の食生活の実態に関するものとして屠蘇、雑煮、おせち料理等の準備状況や内容、嗜好、さらに正月用食器の使用状況、②正月料理に対する意識についておせち料理のイメージや将来、調理・伝承への意識について調査した。

集計および分析は、調査項目ごとに単純集計並びにクロス集計にて解析を行い、項目によって生川らの1979年（30年前）、1988年（22年前）、1995年（15年前）にA大学で行った調査^{7,8,10}（過去調査）結果と比較した。2群間差は χ^2 検定を用いて、有意水準は5%未満とした。

結果および考察

1. 調査対象者について

回収された調査票の有効回答者は259名（有効回収率86.3%）であった。

対象者の年齢は20歳代9.1%、30歳代3.0%、40歳代57.8%、50歳代21.7%、60歳以上8.4%であった。家族構成は2世代62.5%、3世代以上33.2%、であった。地域は愛知県37.3%、岐阜2.3%、三重県60.5%であった。過去調査における対象者の年齢、家族構成の結果に大きな違いはなかった。今回は地域差のなかった項目を過去との比較対象とした。

2. 正月の食生活の実態

1) 屠蘇

屠蘇は一年間の邪気を払い長寿を願って正月に呑む薬酒である。家庭での準備状況を図1に示した。屠蘇を用意した家庭は31.5%と1/3にとどまり、15年前の25.9%と差はなかった。しかし、30年前の調査64.6%からは大きく減少（p<0.001）しており、前報¹⁷で屠蘇の経験が学生世代で11.0%、親世代も47.6%と低く、若い世代には屠蘇は伝承されず、今後、行事食から消えていくことが懸念される。

また、屠蘇以外で飲用している酒類は日本酒が43.7%、焼酎が25.9%、ビールが44.9%、ワイン14.8%と多種にわたって祝杯があげられていた。一方で、アルコールなしの家庭も29.8%あった。

2) 雑煮

雑煮は年越しに神に供えた餅をとりおろして、煮て食べる餅ナオライ（直会）に由来し、行事食の中でも特に古来の食習慣を保ち、餅の形状、汁、調理法、具材など地域性がみられ、伝統が色濃く残っているといわれる²⁰。結果は図1に示した。今回も94.2%ほとんどの家庭で食されている。しかし、その由来から家族揃ってお祝いするための食であるは

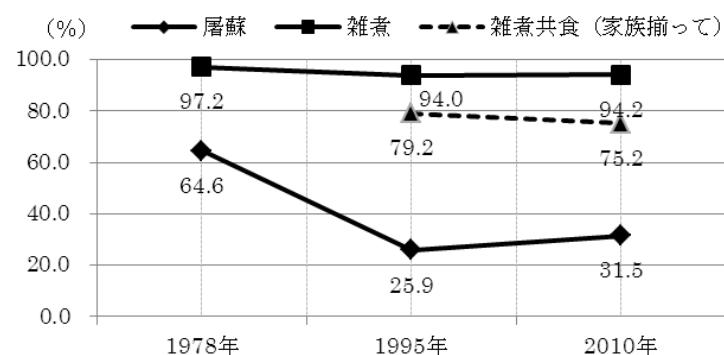


図1 屠蘇・雑煮の準備と雑煮共食の喫食

ずが、家族そろって雑煮を食した家庭は 75.2% と低くなっている。正月も日常の食生活同様に共食の食卓が持てなくなっていることが伺える。

正月 3 が日の雑煮の喫食状況は、15 年前と変化なく 3 が日とも朝食での喫食率が昼・夕食より高く、2 日、3 日と食べられる割合は減少していた。

雑煮の内容については、餅の形状は角餅 80.1% が丸餅 14.9% より多く、どちらの形状の餅も食するが 5.0%

あった。餅の入手方法では自宅で搗く家庭は 23.7% で、真空パックなど多くの種類が販売されている餅を購入する家庭も多く、餅つきの行事も家庭からは消えていくものと考えられる。汁は 84.7% と多くがすまし汁仕立てであり、調理法は煮込むが 57.5%、焼くが 34.8%、ゆでるが 7.7% であった。副材料はもち菜・小松菜が 59.8% と多く、かまぼこ 40.2%、鶏肉 28.4%、その他に白菜、大根、人参、椎茸、里芋などが 20% 前後入っている。また、削りかつおが 52.5% あり、すまし仕立て煮込み形式で角餅、もち菜、にかつお節をかける東海地方の基本形が主流であった。しかし、前報^{5・18}にもあるように、三重県においては地域により丸餅、味噌仕立ての雑煮がみられ、他県と異なっていた。

3) おせち料理

(1) おせち料理の準備

おせち料理を準備した家庭は 84.8% と多くの家庭で準備されていた。しかし、過去の結果より、徐々に減少しており、30 年前 (91.1%) に比べて、有意に少なくなっていた ($p < 0.05$)。おせちを準備しなかった家庭の理由としては 31.7% が「外出する」であり、「面倒だから」が 12.2% であった。

おせちを準備した家庭の半数にあたる 54.7% が何らかの手作りをしており、一部購入するは 49.8% と同程度あり、手作りと市販品を上手に組み合わせて整えている様子が伺えた。また、近年、デパート、スーパー、コンビニなどやインターネットでの予約販売で取り扱われている、重詰めされたおせちのセットを購入した家庭が 22.5% あり、この数値は 15 年前と差はなかった。

購入者の理由は「欠かせない」 30.0%、「例年通り」 36.6% とセット購入が定着している家庭や「伝統だから」 30.0%、「華やかさ」 28.0% と形式を重んじる家庭で購入されていることが伺えた。一方、セット購入しない者に理由を尋ねたところ、「値段が高い」 51.0%、「好みに合わない」 44.1%、「手作りしたい」 41.6% と堅実な理由があがった。また、購入者に商品の評価をきいたところ、64.5% が「おいしい」と高い評価をしており、「便利であるので (54.1%)」、「縁起物なので (57.4%)」、「おいしいので (64.5%)」 という理由でまた来年も購入すると答えていた。

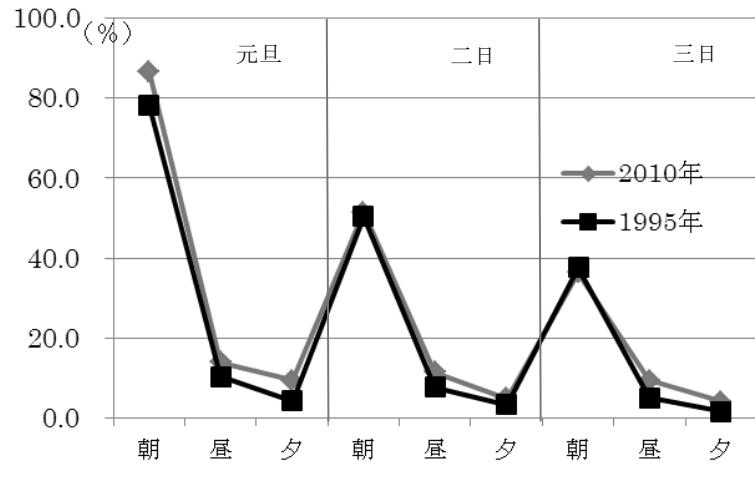


図 2 正月 3 が日の雑煮喫食状況

(2)おせち料理の内容

主なおせち料理の準備状況を図3に示した。黒豆、田作り、数の子の3品は祝い肴といわれ、祝儀の意味を有する縁起ものとして正月料理には欠かせないものといえる。黒豆は84.1%と多くの家庭で準備されていたが、30年前は97.4%とほとんどの家庭で準備されており、有意に減少していた($p<0.01$)。また、15年前(84.7%)とは準備率は変わらないが、手作りする家庭が67.0%から39.8%と60%減少し有意に低くなっている($p<0.001$)、購入する家庭が増加していた。田作りは準備する割合が30年前より有意に減少し($p<0.01$)、80%を切っていた。さらに手作りする家庭も60%代であったのが42.4%と半数を割り減っていた($p<0.001$)。数の子は15年前より準備する家庭が有意に減った($p<0.05$)。これは値段の高騰による経済的な要因も考えられる。

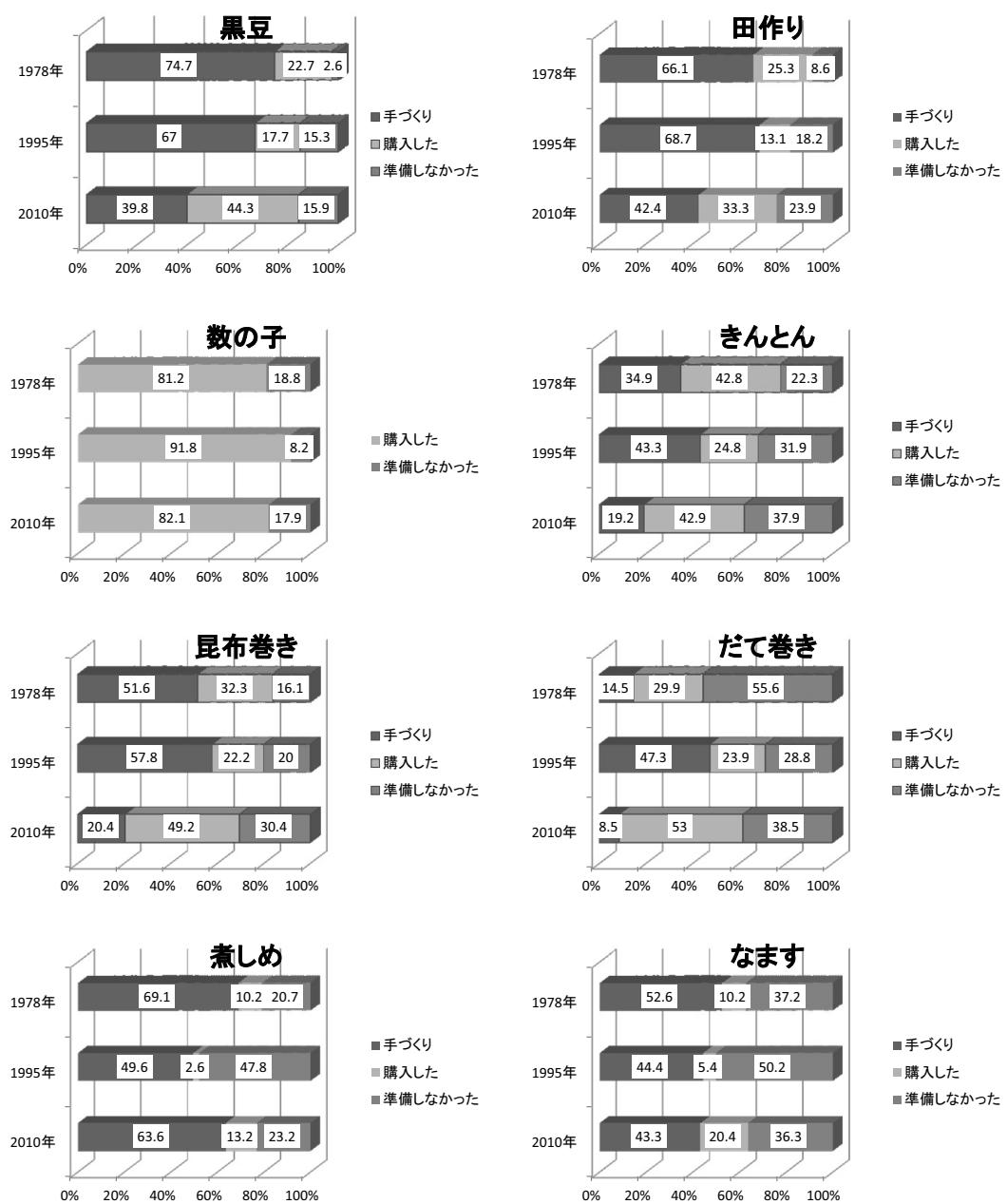


図3 おせち料理の準備状況

祝い肴以外のおせち料理では、きんとんの準備率は62.1%で30年前(77.7%)に比べると準備する家庭が有意に減少した($p<0.05$)。さらに手作りする割合も減っていた($p<0.001$)。昆布巻きもきんとん同様に、準備率が30年前より減少し($p<0.05$)、手作りする家庭は半数以下になっていた($p<0.001$)。伊達巻きは、30年前より準備する家庭が増えた料理で、これはかつて地域的にだし巻き卵が正月料理として多くあがり、伊達巻きは一般的でなかったためと推察される。しかし、今回は伊達巻きを手作りする家庭は少数となり、購入する家庭がほとんどであった($p<0.001$)。なますと煮しめは30年前と準備率、手作り率とも有意な差がなく、なますは2/3の家庭で準備され、半数が手作りしていた。また、煮しめは8割の家庭で準備され、6割が手作りでした。この2品は他の料理と比べて手作りの割合が高い傾向にあった。

次に、おせち料理に加えられる嗜好品的な食材の準備状況について図4に示した。かまぼこの準備率は89.5%と高く、日常的な食品ではあるがおせち料理としても欠かせないものといえる。縁起物として用いられるえび以外にも、ハム、スマーケモン、かに、いくらが15年前より準備率は増えており、特にハムとかには有意に高くなっていた($p<0.01$)。料理する手間もかかりず、豪華な雰囲気を添えることができるため、これらの食材は今後も使用が増えることが考えられる。

おせち料理を正月のいつまで食べたかを尋ねた結果を図5に示した。今回と15年前はおよそ80%の家庭で3日までに食べ終えていた。一方、30年前は4日・5日まで食べる家庭が多くみられた。また、今回は15年前より2日までとする家庭が多くなり、おせち料理を食べ終える日が早まる傾向が見受けられた。これから家庭で準備されるおせち料理の量や種類が少なくなってきたことが伺える。

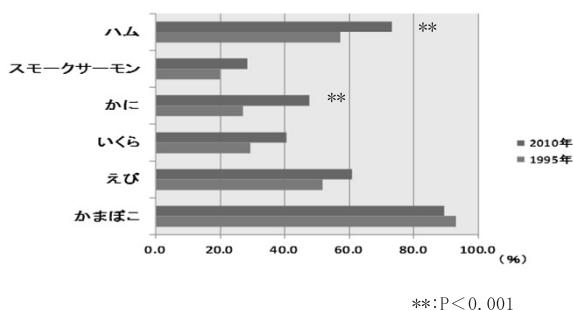


図4 嗜好品的おせち料理の準備状況

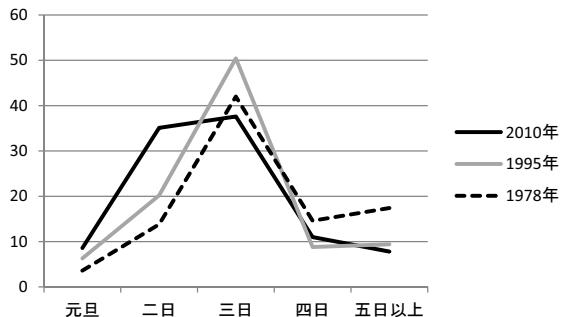


図5 おせち料理をいつまで食べたか

(3)おせち料理の嗜好

準備されたおせち料理の嗜好について、家族に好まれた料理と好まれなかつた料理を5つ尋ねた。今回の結果を図6で、黒豆、カズノコ、田作り、だし巻きが好まれる割合が高かった。一方、好まれない料理の一番高率であったのは昆布巻きであり、好まれた割合との比較で有意な差($p<0.001$)があった。

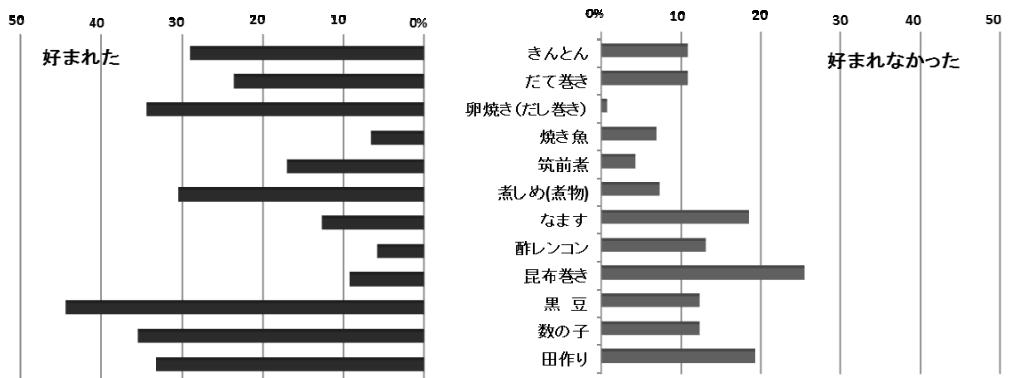


図6 おせち料理の嗜好（2010年）

また、おせち料理の嗜好の1～5位は表1・2のように変化していた。

好まれた料理では、過去に高位であった甘味の料理のきんとんが6位と下がり、今回、手作り率の高かった煮しめが5位に上がった。一方、好まれない料理では、昆布巻き、田作りが30年前から変わらず上位の料理となっていた。

黒豆は、30年前は最も好まれなかつたが、3位、5位と下がり、今回は好まれる料理では1位となっていた。

この点については、調理法によって、硬く仕上げる皺豆と、柔らかくふっくら仕上げるブドウ豆があり、かつては家庭で手作りの皺豆

であったものが、ブドウ豆の市販品やレシピが全国的に普及し嗜好的に受け入れられたのではないかと思われる。このような点以外にも、おせち料理の嗜好については生川ら⁷が考察しているように家庭において好まれる、好まれないは早く食べられてなくなった、食べられず残ってしまった料理という解釈もある。手作り品か購入品か、準備された量がどれほどか、準備されず食卓に上らない料理の増加、家族等おせち料理を食べる人数等様々な要素が各家庭により異なることを考慮する必要がある。今回、祝い肴の3品が好まれた、好まれないどちらのベスト5にも挙がっているのは、縁起物として食卓に上る割合が高いことが推察される。

(4)正月用の食器の使用

正月用の食器等の使用状況を図7に示した。屠蘇道具は喫食は以前より減少していたが、屠蘇道具の使用割合は20%前後と30年前と変化はなかった。日常的に使用するものではなく、扱いが難しい漆器であること、屠蘇を祝してもそれ以外の器で事足りるため以前から使用している家庭は使い続けている

表1 好まれたおせち

| | 1位 | 2位 | 3位 | 4位 | 5位 |
|-------|------|-----|------|------|-----|
| 1978年 | きんとん | 卵焼き | 黒豆 | 田作り | 煮しめ |
| 1995年 | 数の子 | 黒豆 | きんとん | だて巻き | 田作り |
| 2010年 | 黒豆 | 数の子 | 卵焼き | 田作り | 煮しめ |

表2 好まれなかつたおせち

| | 1位 | 2位 | 3位 | 4位 | 5位 |
|-------|------|-----|------|------|------|
| 1978年 | 黒豆 | 田作り | 昆布巻き | きんとん | かまぼこ |
| 1995年 | 昆布巻き | 田作り | 黒豆 | なます | かまぼこ |
| 2010年 | 昆布巻き | 田作り | なます | 数の子 | 黒豆 |

といえる。今後は屠蘇の飲用が伝承されにくく現状では、家庭から道具が減少することはあっても増えることは考えにくく、正月のイメージ的な存在の道具としては残っていくものと考えられる。

次に、おせち料理を詰めるために、正月の食卓には欠かせないものであった重箱は、使われる家庭が6割

と減少し、30年前より有意に少なくなった ($p<0.001$)。また、その素材については調査していないが、購入される重詰めおせちセットもプラスチックや紙製であることからも使用されているものは伝統的な塗り物でなく、取り扱いの簡便なプラスチック製のものが多くなっていると推察される。

一方、重箱の減少とは逆に、大皿の使用が15年前より有意に増えた ($p<0.001$)。重箱に詰めるほどの料理の種類や量が準備されないことや何度も食卓に上らないことなどが関係していると思われる。今後は重箱から大皿へと正月の食卓演出のスタイルの変化がさらに加速されると思われる。

祝箸の使用が15年前には有意に減少していたが、今回は増加していた。歳の瀬には割り箸式の祝い箸が大量に販売されているのを見受けれるが、手軽な正月の食卓演出として使用されている思われる。

3. 正月の食生活に対する意識

正月料理に対する意識を知るためにおせち料理のイメージを尋ね、結果は図8に示した。今回は「形式的」が69.5%と突出して高く、「古風」37.4%、「季節感がある」38.9%、「おいしい」33.6%の順であった。過去の調査と比べると、「形式的」($p<0.01$)、「おいしい」($p<0.05$)、「季節感」($p<0.01$)、「なつかしい」($p<0.01$)の項目において、今回が有意に高い比率となった。また、「上品な」、「豪華」が高い傾向 ($p<0.1$) にあった。今回が有意に低くなった項目は「甘い」($p<0.001$)、「嫌い」($p<0.001$)、「飽きる」($p<0.05$)、「美しい」($p<0.05$)であり、「保存的」が低い傾向 ($p<0.1$) であった。おせち料理が、正月の形式的な特別な料理であり、かつてのような作り置きしておく保存食的なイメージは減少しているが、購入品の利用が進んだこともあり、味覚的にも好ましいイメージをより多く持つようになったといえる。

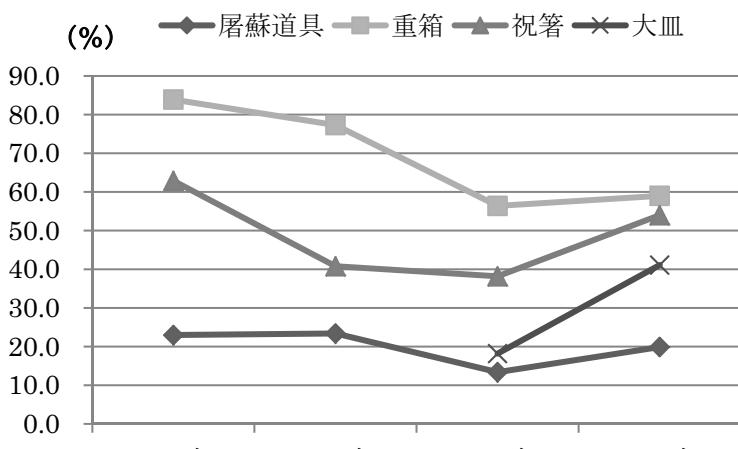


図7 正月用食器の使用

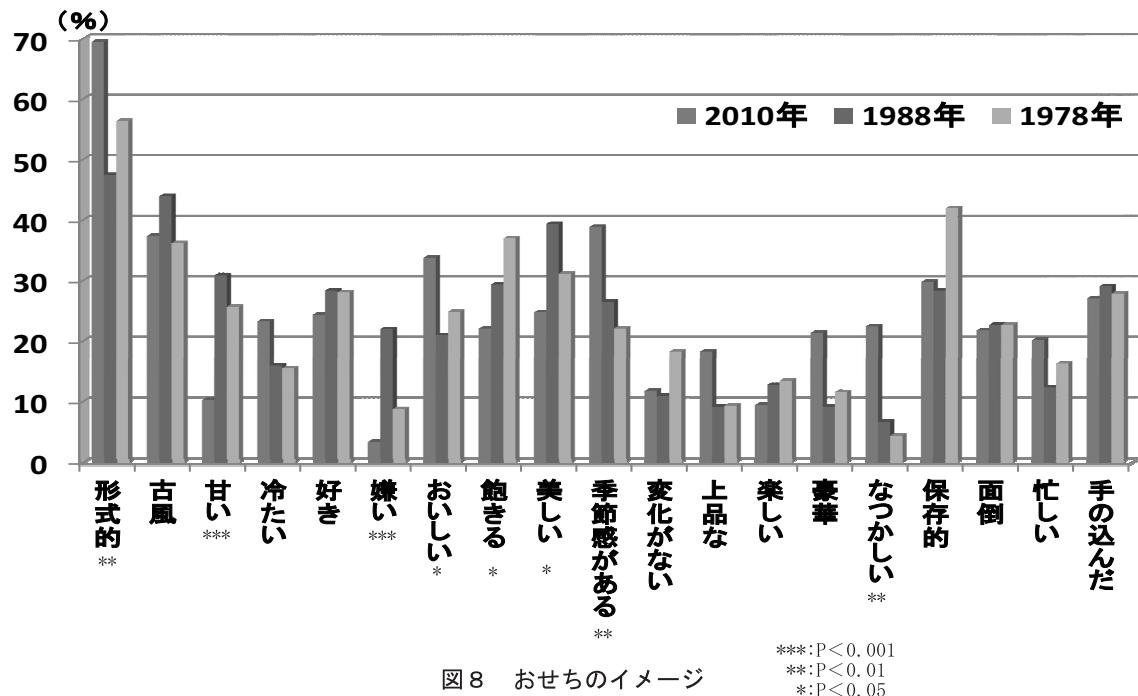


図8 おせちのイメージ

***:P<0.001
**:P<0.01
*:P<0.05

正月料理の将来について今後どのようになるかを考えを尋ねた。結果を図9に示した。「縁起もので今まで通り続く」63.6%、「雰囲気を楽しむために必要」45.6%と肯定的な意見が、「正月に買い物ができるので不必要」7.7%、「すたれていいく」8.8%より高かった。「作るのが面倒で購入する」、「買い物ができるので不必要」が15年前より有意に低い($p < 0.001$)結果であった。生川ら⁷の報告ではおせち料理を購入して整えるのは形式を重んじる意識が高いとしている。

一方、おせち料理を作ることが楽しいとする人は35.5%と1/3でしかなく、また、「わが家のおせち料理を伝えたいか」の問い合わせには、「はい」は44.8%で、半数は「どちらでもないまたはいいえ」であった。おせち料理の伝承は手作り派のほうが購入する者より高いとの報告⁸もあり、今後、購入の増加傾向から家庭で正月料理を伝承していくことのむつかしさが読み取れる。

以上より、正月料理は雑煮やおせち料理は変わらず準備され、食卓にのぼっていた。しかし、おせち料理の内容は、準備しなくなつた料理や手作りではなく購入する割合が高くなつた料理が多くなつた。

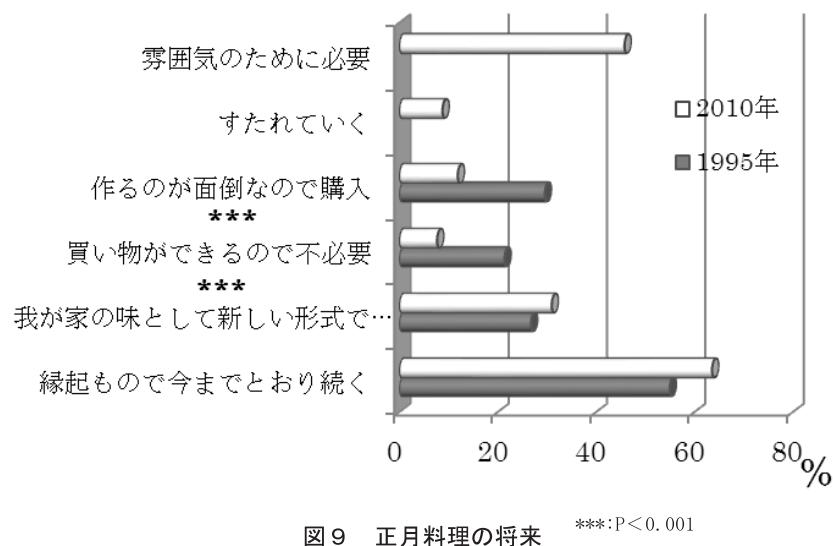


図9 正月料理の将来

また、重箱の使用が減少しており、これらからおせち料理は簡略化していることがみてとれる。

一方、おせち料理のイメージは、伝統的行事食としての意識はより高くなっているが、嗜好的にも好ましいイメージが増していた。しかし、今回みられた伝統的な意識は、元来の神様とともに新年を祝うための食であるということがきちんと理解されたものであるか疑問である。昨今、正月と同様に行われる割合の高い行事であるクリスマスや誕生日のようなイベント食という感覚に近いものとなっていると考えられる。

前報¹⁷で学生に正月料理の縁起を尋ねた調査では、その縁起を知る者が非常に少ない結果であった。今後も、正月の行事食はなくなることはないものの、本来の意義は重視されず、形を変えて続いていくものと考えられる。また、正月の食文化が家庭でさらに伝承されにくくなっている、家庭に代わり正月料理を販売する売り手側の商業ベースやメディアによる情報が大きくその役割を担うようになってきている。その結果、正月の行事食も日常の食と同様に、形態、食材、調理法、味覚等で地域による特色が失われ画一化が進む方向が懸念される。

まとめ

日本人にとって大きな節目の行事である正月の家庭での食生活をその行事食の経年変化を通して検討した。

- ・屠蘇で祝う家庭は減少したが、雑煮はほとんどの家庭で準備されている。しかし、家族が揃って食卓につく機会は減少していた。
- ・おせち料理も食卓にのぼるが、料理によっては準備されなくなったものや市販品を購入する割合が高くなった。
- ・おせち料理の嗜好では、昆布巻きは長年、好まれない上位の料理であった。
- ・おせち料理に使用される器は従来の重箱詰めが減少し、大皿が増加している。
- ・おせち料理は形式的であり、季節的なもので、なつかしいというイメージが増え、伝統的行事食との認識は高くなっている。嗜好的にもマイナスのイメージは低くなり、好まれていた。

以上より、家庭において正月料理の伝統は受け継がれているが、日常食の現状と同じように正月料理の内容はさらに簡略化された傾向がみられた。また、伝統的な文化として、正月の行事食の意義を家庭で踏襲していくという意識は減少している。

本研究の一部は、日本食生活学会第44回大会（大妻女子大学）において発表した。

謝 辞

本研究を行うにあたりご助言いただきました金城学院大学生川浩子元教授、吉田静代元教授に感謝いたします。また、調査用紙作成にご協力いただきました影山みかさんに感謝いたします。

参考文献

- 1 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）
- 2 真部真理子他：正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化、日本調理科学会誌、32、120–127（1999）
- 3 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）
- 4 名倉秀子他：実態調査による雑煮の地域的な特徴、日本調理科学会誌、36、146–156（2003）
- 5 畑江敬子他：正月の雑煮の食べ方に関する実態調査、日本調理科学会誌、36、234–242（2003）
- 6 新澤洋恵他：正月の食生活におけるおせち料理の喫食状況の変化、日本調理科学会誌、34、89–98（1998）
- 7 生川浩子他：正月の食生活の研究、金城学院大学論集（家政編）、35、57–65（1995）
- 8 生川浩子他：正月料理の動向、金城学院大学論集（家政編）、28、1–13（1988）
- 9 生川浩子他：正月の食生活に関する二、三の考察、金城学院大学論集（家政編）、20、73–86（1980）
- 10 生川浩子他：正月の食生活、金城学院大学論集（家政編）、19、23–34（1979）
- 11 渕上倫子他：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）
- 12 武田珠美：江原絢子他：特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食と儀礼食」中国・四国支部、日本調理科学会誌、45、65–67（2012）
- 13 佐藤恵美子：特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食と儀礼食」－関東支部：新潟県の地域性と食材を中心に－、日本調理科学会誌、45、164–167（2012）
- 14 坂本裕子：特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食と儀礼食」近畿支部、日本調理科学会誌、45、231–234（2012）
- 15 沼田貴美子：特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食と儀礼食」九州支部、日本調理科学会誌、45、316–320（2012）
- 16 中澤弥子：特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食と儀礼食」東海・北陸支部、日本調理科学会誌、45、381–385（2012）
- 17 鶴見裕子：行事食に関する意識と実態 高田短期大学紀要、30、141–150（2012）
- 18 飯田津喜美他：三重県の家庭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）
- 19 飯田津喜美他：三重県の家庭における年中行事 日本調理科学会平成24年度大会研究発表要旨集、（2012）
- 20 江原絢子他：日本の食文化、アイ・ケイコーポレーション（2009）