

正月の食生活の研究（2） — 家族構成による正月の行事食の実態 —

Research on Dietary Life in the New Year (2)
— New Year's Dishes by Family Structure —

鷲 見 裕 子
Hiroko Sumi

（要約）

家庭の調理担当者を対象にした正月の食生活状況や意識の調査より、家族構成による正月の家庭での食生活を比較・検討した。「屠蘇」、「雑煮」、「おせち料理」の準備率や手作り率、「雑煮」、「おせち料理」の喫食継続期間に差がみられた。正月料理に対する意識では、「作ることが楽しい」、「我が家の正月料理を伝えていきたい」は拡大家族が、「正月に買い物ができるので不必要」は核家族の方が有意に高かった。拡大家族が核家族より肯定感、伝承意識が高かった。

（キーワード）

正月料理、家族構成、調査

はじめに

急激な社会状況の変化は我が国の食生活にも大きな影響を与えており、生活習慣病増加などの健康問題、食糧自給率低下や安全性などの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に根差した郷土食文化の衰退もそのひとつに挙げられる。

日本の食文化の形成とその伝承の一翼を担ってきたのが年中行事や通過儀礼の「ハレ」といわれた行事である。行事にはそれぞれの意味から定められた特別の食べもの一行事食一が準備され、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、家族や地域の共同体意識を高める役割も担ってきた^{1・2}。このような行事や行事食は、変遷はしながらも受け継がれてきたが、近年、家庭や地域から急速に失われる傾向にあり、その要因の一つとして家族構成の変化・多様化が考えられる。

行事食については、これまで多くの研究³⁻¹²がなされてきたが、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—」により行われた全国的な調査から、行事食の現状が多数報告¹³⁻¹⁸されている。筆者もこれまで三重県内各文化圏における正月の行事食や、学生世代を対象として行事食の実態や知識・意識、調理担当者を対象とした家庭における正月の食生活の経年変化などを報告¹⁹⁻²²してきた。

本報告は、家庭の調理担当者を対象とした正月の食生活の調査から、正月料理の喫食状況や意識等について家族構成による違いを明らかにし、正月の行事食の伝承について検討した。

方 法

1. 調査対象と調査方法

前報²²と同様、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での主たる調理担当者 300 名に 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

調査内容は、正月の食生活の実態に関するものとして正月料理（屠蘇、雑煮、おせち料理）の準備状況、喫食状況について、さらに、正月料理に対する意識として、正月料理の調理やその伝承についての考え方やおせち料理のイメージ、将来像を調査した。

集計および分析は、調査項目ごとに単純集計し、家族構成別のクロス集計にて解析した。2 群間差は χ^2 検定を行い、有意差のあった項目は残差分析で偏りの確認を行った。なお、有意水準は 5.0% 未満とし、分析には統計ソフト SPSSver21.0 を用いた。

3. 倫理的配慮

調査目的および調査結果は個人を特定するものでないこと、回答内容で対象者が不利益になることはない等を紙面で示して協力を求め、同意の得られた対象者に回答を求めた。回答用紙には封筒を添付し、密封してもらい回収した。

結果および考察

1. 基本属性について

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。その属性を表 1 に示した。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% であつた。

表 1 調査対象について (%)

年齢	20 歳代	9.1	家族構成	核家族	62.5
	30 歳代	3.0		拡大家族	33.2
地域	40 歳代	57.8	その他	4.3	
	50 歳代	21.7	愛知県	37.3	
	60 歳以上	8.4	三重県	60.5	
			岐阜県	2.3	

た。家族構成は核家族（2 世代）62.5%、拡大家族（3 世代以上）33.2% であった。所在地は愛知県 37.3%、岐阜 2.3%、三重県 60.5% であった。

今回は家族構成別に分析するため、対象者の家族構成「その他（単身者含む）」を除いた 248 名を分析対象とした。

2. 正月料理の準備・喫食状況

図 1 に、家庭での屠蘇、雑煮、おせち料理を準備した割合を示した。

1) 屠蘇

屠蘇を準備した家庭は全体で 32.2% であった。家族構成でみると核家族は 27.7% に対して、拡大家族 41.0% と有意に多いことが認められた ($p<0.05$)。屠蘇は正月に呑む薬酒で、一年間の邪気を払い長寿を願う謂がある。前報において、屠蘇は 30 年前から半減²³しており、また、学生と親世代の調査による世代間においても、屠蘇の経験が若年者は低い²¹ことからも今後、ますます屠蘇は伝承されにくくなることが懸念される。

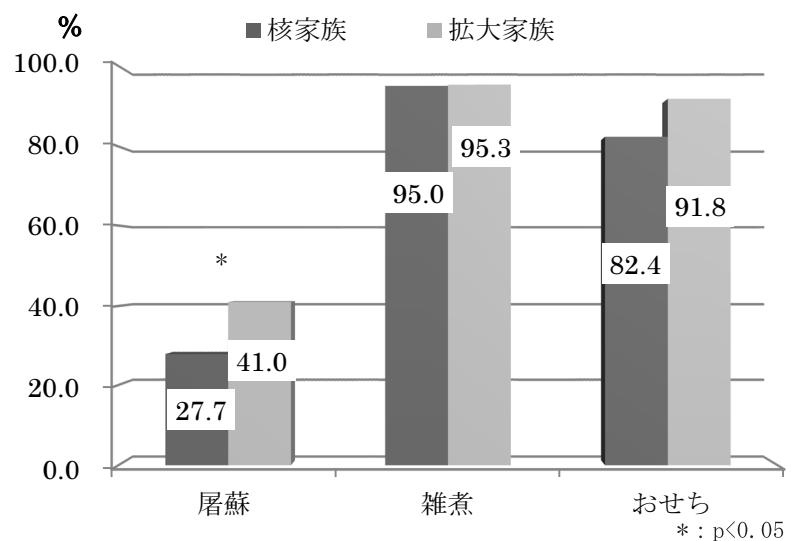


図 1 屠蘇・雑煮・おせちの準備状況

2) 雜煮

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）に由来する雑煮は、行事食の中でも古来からの食習慣をよく保つとともに、料理内容も餅の形状、汁の種類、調理方法、添えられる具材などに地域性がみられ、伝統が色濃く残っているといわれる³。今回の結果も 94.2% とほとんどの家庭で食されており、家族構成により準備に差は認められなかった。

正月 3 が日の雑煮の喫食状況を図 2 に示した。元旦の朝に 90% 以上で食しており、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た。元旦と 3 日目の朝の喫食率で拡大家族が有意に高かった ($p<0.05$)。

雑煮の内容について

は、餅の形状は全体で角餅 80.2% が丸餅 14.4% より多く、三重県においては地域により角餅、丸餅が異なり、どちらの餅も食する家庭が 5.3% あった。餅の形状では家族構成で差はなかった。餅の入手方法では真空パックなどを購入する家庭が多いが、自宅で餅を搗く家庭は核家族 15.7% に対して拡大家族が 35.3% と有意な差が認められた ($p<0.001$)。

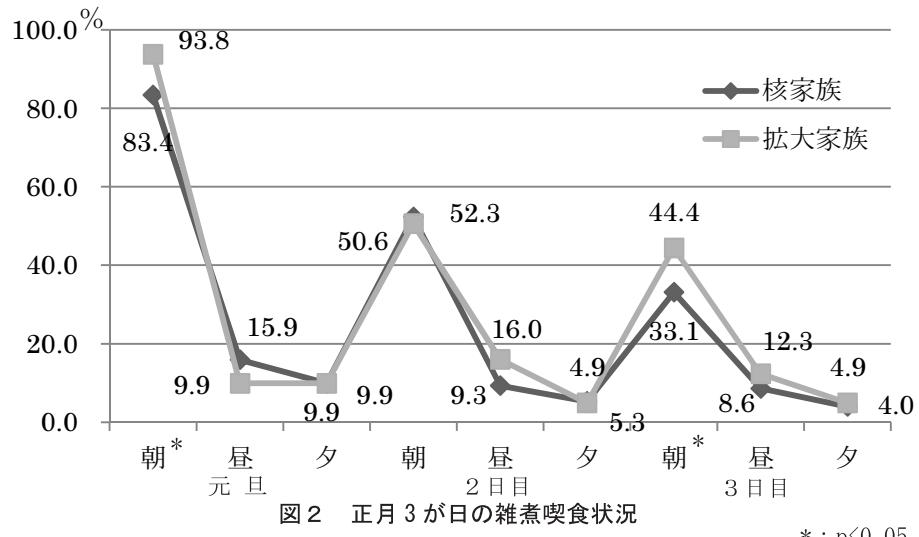


図 2 正月 3 が日の雑煮喫食状況

汁はすまし汁仕立てが全体で 86.6% であり、家族構成による有意な差はなかった。調理法は煮込むが核家族 52.5% より拡大家族 69.4% が有意に高かった ($p < 0.05$)。また焼くは核家族が 53.8%、拡大家族は 35.3% と有意差があった ($p < 0.01$)。副材料は有意な差はなかったが、削りかつおの使用が拡大家族の方が多い傾向にあった ($p < 0.1$)。

宇和川ら²²は雑煮の経験と家族構成に相関があったと報告しているが、雑煮の喫食状況においても家族構成により差がみられた。すまし仕立てで角餅を汁で煮込み、かつお節をかける東海地方の伝統的な雑煮は拡大家族でより食べられていることが推察される結果であった。

3) おせち料理

(1) おせち料理の準備

おせち料理は多くの家庭で準備されているが徐々に減少しており、30年前に比べて、有意に少なくなっている²²。今回、準備率は核家族 82.4%、拡大家族 91.8% で有意な差はないものの拡大家族の方が高い傾向にあった ($p < 0.1$)。

おせち料理を手作りで準備した家庭は 54.5% と半数で、手作りだけでなく一部購入する 48.8% やセットおせちを購入するは 16.3% あった。今回の調査はおせち料理をすべて手作りしている割合はわからないが、手作り率や購入率に家族構成による差はみられなかった。

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 3 に示した。8 割の家庭で 3 日までに食べ終えていたが、家族構成により有意な差が認められた ($p < 0.01$)。核家族は元旦に食べ終え、拡大家族は 3 日まで食べるが多い傾向にあった。前報²²で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が、家庭で準備されるおせち料理の量や種類が家族構成により異なることが推察される。

(2) おせち料理の内容

おせち料理の準備状況を表 2 に示した。おせち料理の中の祝い肴である黒豆、田作り、数の子の 3 品は祝儀の意味を有する縁起ものとして黒豆は 84.7%、田作り 76.3%、数の子 82.3% の家庭で準備されており欠かせないものといえる。祝い肴以外のおせち料理では、昆布巻き、煮しめ、だし巻き、かまぼこが 7 割以上の家庭で、また、なます、伊達巻、きんとんは 6 割以上で準備されていた。

表2 おせち料理の準備状況 (%)

		手づくり	購入した	準備しなかった	χ^2 検定
数の子	核家族		78.6	21.4	0.124
	拡大家族		88.9	11.1	
田作り	核家族	35.8-	34.5	29.7+	0.008**
	拡大家族	57.5+	28.7	13.8-	
黒豆	核家族	36.1	45.6	18.4	0.111
	拡大家族	47.6	42.7	9.8	
昆布巻き	核家族	16.4-	52.1	31.5	0.035*
	拡大家族	31.3+	43.8	25	
酢蓮根	核家族	21	23.1	55.9	0.073
	拡大家族	32.1	12.8	55.1	
なます	核家族	34.9-	26.7+	38.4	0.004**
	拡大家族	55.7+	11.4-	32.9	
煮しめ	核家族	55.1-	16.3	28.6+	0.004**
	拡大家族	77.5+	8.8	13.8-	
筑前煮	核家族	41.1	17.7	41.1	0.051
	拡大家族	50	6.3	43.8	
焼き魚	核家族	34.5	18	47.5	0.072
	拡大家族	32.9	7.6	59.5	
だし巻き	核家族	34.9	39.7	25.3	0.467
	拡大家族	30.5	36.6	32.9	
伊達巻	核家族	10.5	49.7	39.9	0.481
	拡大家族	6.4	56.4	37.2	
きんとん	核家族	14.5	44.8	40.7	0.065
	拡大家族	27.2	39.5	33.3	
かまぼこ	核家族		82.6-	17.4+	0.049*
	拡大家族		93.8+	6.2-	

検定： χ^2 検定 * : p<0.05 **p<0.001+ : 調整済み残差 $\geq +2$ で他の調整頻度より有意に大きい- : 調整済み残差 ≤ -2 で他の調整頻度より有意に小さい

家族構成で準備状況に有意な差があったものは5種類で残差分析よりその傾向をみた。田作り（p<0.01）は核家族では準備なしが多く、拡大家族は手作り率が高かった。昆布巻き（p<0.05）は手作り率が拡大家族は高く、核家族は低かった。なます（p<0.01）は拡大家族では手作り率が高く、核家族は購入率が高かった。煮しめ（p<0.01）は拡大家族で手作り率が高く、核家族は準備なししかなくなった。かまぼこ（p<0.05）は拡大家族では準備するが高く、核家族は準備なしが多い傾向であった。

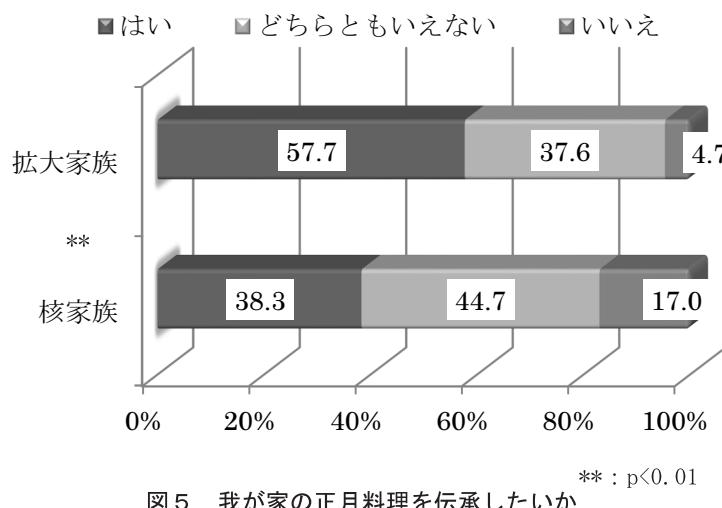
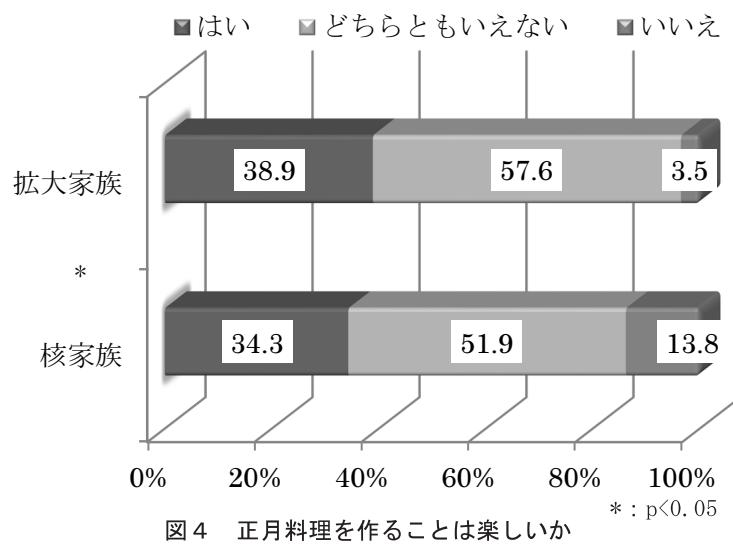
その他のおせち料理では、きんとん、焼き魚、酢蓮根、筑前煮が有意差はないものの準備状況に差のある傾向（p<0.1）がみられた。黒豆、数の子、伊達巻き、玉子巻には家族構成による差はみられなかつた。拡大家族では手作りし、多くの種類のおせち料理が準備されていると思われる。筆者は家庭での実施が減少している行事食の中で、正月料理の雑煮やおせち料理は現在も食卓に高率で準備されてはいるが、経年変化から、それらの料理内容は準備されなくなった料理や手作りから購入する割合が増加し、正月料理は簡略化してきたことを報告²²した。今回の結果からおせち料理の準備率や手作り率は減少傾向にあるが、核家族の家庭でその傾向が高いことが伺えた。

3. 正月の食生活に対する意識

「おせち料理を作ることが楽しいか」と尋ねた結果を図4に示す。「はい」と答えた人は全体で35.5%と1/3でしかなかった。家族構成では有意な差があり($p<0.05$)、「いいえ」と答えたものは核家族に有意に多く、今後の手作り率や準備率に大きな影響を及ぼしかねない。図5には「わが家のおせち料理を伝えたいか」の問い合わせの結果を示した。全体では「はい」は44.7%で、「どちらでもない」または「いいえ」の伝承意識が低いものが半数以上との結果であった。家族構成別で有意な差がみられ($p<0.01$)、拡大家族は「はい」伝承したいが57.7%で高く、核家族は「いいえ」伝えたいと思わないが17.0%で有意に多かった。

近年の電子レンジやフードプロセッサーなどの調理器具や下処理・加工を施した食材の使用による簡単な正月料理のレシピも多数紹介されている。しかし、料理が身近でなく、調理や食した経験がないと正月料理作りが苦痛や面倒との意識が強くなることが考えられる。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¹²もあり、先のおせち料理準備状況の結果からも手作り率の高い傾向にある拡大家族は伝承もなされていくが、核家族では正月料理を伝承していくことがさらに困難であることが読み取れる。

次に、おせち料理のイメージについて尋ねた結果を図6に示した。「形式的」が核家族71.9%、拡大家族65.9%とともに1番多かった。伝統的行事食のイメージは年々高くなってきており、生川ら¹²も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。次は核家族が「古風」、「季節感がある」、「おいしい」の順に高く、拡大家族では「季節感がある」、「古風」、「おいしい」、「保存的」であった。家族構成で有意な差がみられたのは、少数であるが「嫌い」と「まずい」がともに核家族が高かった。その他にも有意差ないが、拡大家族は「おいしい」、「保存的」、「面倒」の値が高くなっていたり、核家族が「美しい」、「豪華」、「手の込んだ」が高い値であった。これらから、核家族の方が正月のおせち料理は特別なセレモニー的なものととらえる傾向が強いと考えられる。



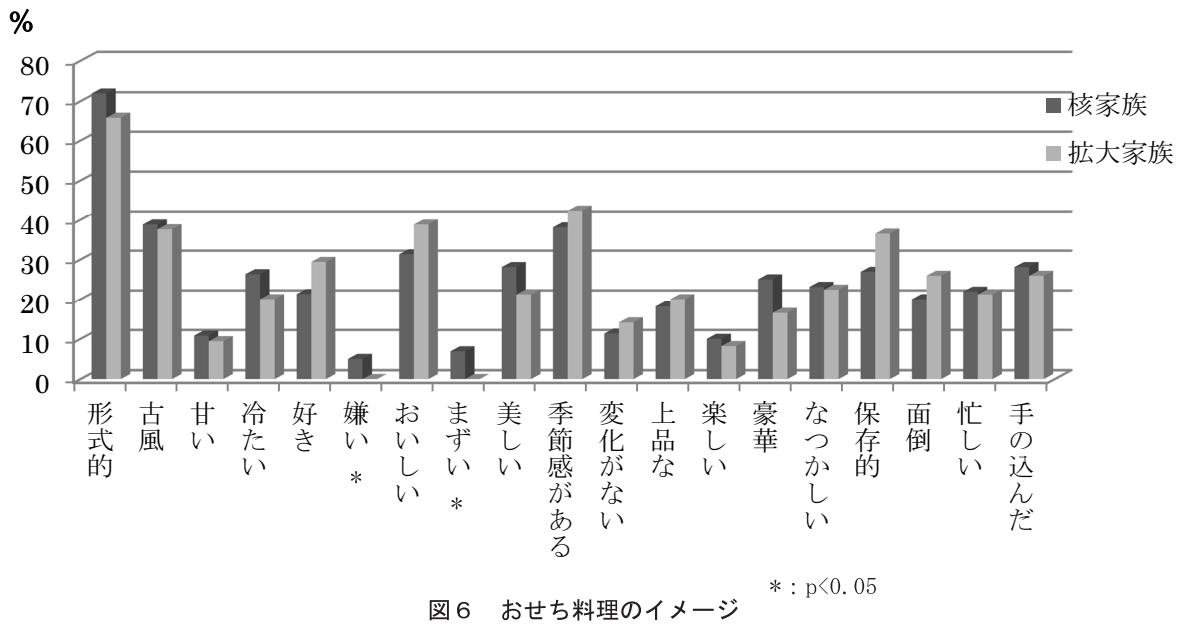


図6 おせち料理のイメージ

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。全体では「縁起もので今まで通り続く」63.7%、「雰囲気を楽しむために必要」44.9%と肯定的な意見が、「正月に買い物ができるので不必要」7.3%、「すたれしていく」9.0%の否定的な意見より高い値であった。「作るのが面倒で購入する」が12.2%と多くはないが、家庭での手作りは減少し、重詰めおせちセットや一部調理済みの購入が増加していた結果を反映している。

家族構成別
の結果を図7
に示した。
「正月に買
い
物が能
るの
で不必要」は
核家族が拡大
家族より有意
に高
く (p<
0.05)、「我
家の味と
して
新形式で続
く」
は拡大家族が核家族より有意に高かった (p<0.01)。

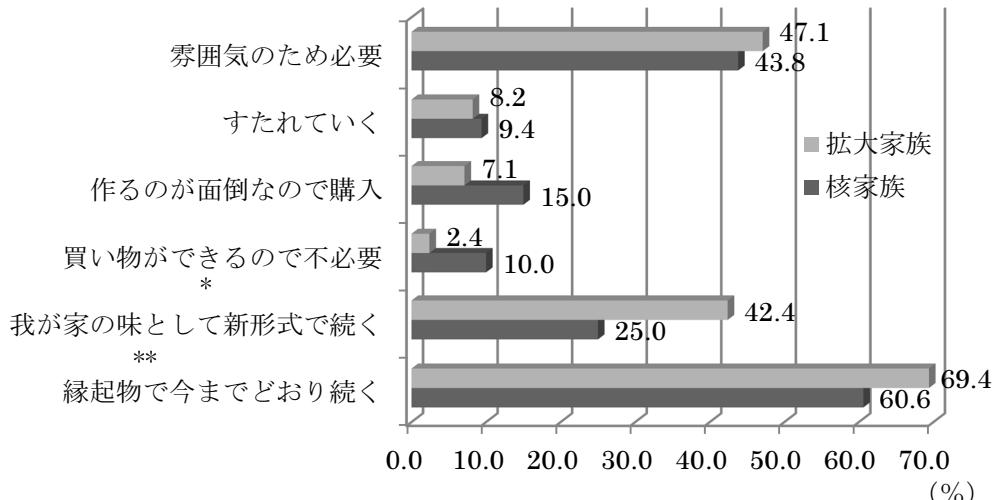


図7 正月料理の今後

「おせち料理の情報源は何ですか」の問い合わせに対しては母が56.6%と最も高く、次いで、料理書37.7%、雑誌32.8%、テレビ27.0%があがり、姑も27.0%であった。家族構成では当然、姑は有意に拡大家族が高かった (p<0.01) が、拡大家族であっても姑38.8%より母55.3%の方が高い値であった。行事食へ影響を与えた人は母方が多く、正月料理を教わるのは母親が多いとの報告と同様であった。

おせち料理をはじめとする正月の食生活を家庭で伝承するには、家庭の食の担い手である母親の役割が重要であり、食卓を家族で、それも多世代で囲む経験が大きいといえる。しかし、現在の日本社会では、家族形態が多様化し家族構成も核家族化とともに単身世帯（若年者、高齢者）の増加が顕著である。食育基本法においても食文化の伝承が掲げられていることからも、家庭任せではなく、教育機関や地域でも積極的な取り組みが必要となっている。

まとめ

家庭の調理担当者を対象に正月料理の喫食状況や意識について質問紙調査し、正月の家庭での食生活を家族構成により比較・検討した。

- ・正月料理の喫食・準備状況では、「屠蘇」の準備率や「自宅での餅つき」、「雑煮」の正月3が日食事ごとでの喫食状況、「おせち料理」の喫食継続期間に家族構成による差がみられた。
- ・「田作り」「昆布巻き」「なます」「煮しめ」「筑前煮」「かまぼこ」の準備率や手作り率が拡大家族の方が核家族より有意に高かった。
- ・正月料理に対する意識では、「作ることが楽しい」「我が家の正月料理を伝えていきたい」と拡大家族が核家族より考えており、肯定感、伝承意識が高かった。
- ・今後については、拡大家族では「我が家の味として新形式で続く」が核家族より高かった。一方、「正月に買い物ができるので不必要」は核家族の方が有意に高くなかった。

以上より、正月の行事食の喫食や伝承については世代別の家族構成による差が認められ、核家族より拡大家族の方が喫食・準備率や手作り等の調理意識、伝承意識が高い傾向にあった。家族構成の変化により核家族や単身世帯の増加している現在、食やライフスタイルも多様化し、正月などの行事や行事食文化を伝承していくためには、学校や地域等で実施される食育での取り組みが必要といえる。

本研究の一部は、調理科学会平成25年度大会（奈良女子大学）において発表した。

謝 辞

本研究を行うにあたり、調査にご協力いただきました皆様に深く感謝申し上げます。

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 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）
- 4 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）
- 5 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）
- 6 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）
- 7 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）

- 8 鶴見孝子：食文化伝承の現状、東海女子短期大学紀要、31、13-19、(2005)
- 9 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)
- 10 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)
- 11 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)
- 12 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)
- 13 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)
- 14 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)
- 15 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)
- 16 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)
- 17 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)
- 18 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)
- 19 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、175-184 (2011)
- 20 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)
- 21 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)
- 22 鶴見裕子：正月の食生活の研究—正月料理の変化を通して— 高田短期大学紀要、31、131-140、(2013)
- 23 宇和川小百合他：家族構成にみる行事食と儀礼食の実態調査、東京家政大学研究紀要、53、39-51、(2013)