

正月料理の準備と喫食状況について

Survey on the preparation of New Year's dishes and their consumption rate

堀 光代

Mitsuyo Hori

Abstract

We conducted a questionnaire survey on the preparation and eating of *zoni*, a soup containing rice cakes, and *iwaizakana sanshu*, which are three kinds of celebratory dishes (sweet black beans, salted herring roe, and teriyaki small dried sardines). Survey respondents were students at our college. The results showed that 82% of the students did not prepare or help to prepare New Year's dishes, indicating that they are usually not involved in preparation of New Year's dishes. *Zoni* was eaten at the highest rate on New Year's Day (82%), and this percentage dropped as the days passed. Because most of the respondents were from the Tokai region, 86% of *zoni* was clear soup with square-shaped rice cakes. The percentage of respondents who ate *iwaizakana* was 61% for sweet black beans, 54% for salted herring roe, and 56% for teriyaki small dried sardines. Some of these dishes were prepared at home and some were commercially cooked and sold dishes, and the rates of the home and commercially prepared dishes were about the same.

Keywords :行事食、正月料理、雑煮、祝い肴（黒豆・数の子・田作り）

1. はじめに

年中行事と食文化は深い関わりがある。古くから伝承されている年中行事のひとつに正月行事があり、2013 年には「和食；日本人の伝統的な食文化」として和食がユネスコ無形文化遺産として登録された¹⁾。このユネスコ無形文化遺産の登録が契機となり、海外に和食を積極的に発信し、健康志向とともに海外における日本食ブームも一層高まってきた。これらは日本の食材や調理法、食文化などを海外に広める好機となっている。さらに訪日外国人も年々増加しており、「和食」は注目されている。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とは、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」である。これは 4 つの特徴から構成されている。その 1 つに上記に示した年中行事と食が密接な関わりのあることが挙げられている。年中行事の中でも特に正月のおせち料理、雑煮が挙げられ、欠かせない食であると記されている¹⁾。

日本の年中行事の中で雑煮・正月料理の認知度は高いことは知られている²⁾が、近年は正月に家族や親戚とおせち料理を囲む機会や正月料理を手作りすることが減少している傾向がある。インターネット調査による「おせち料理に関するアンケートレポート 2017」³⁾によると、正月におせち料理を食べていない人は 25.6%みられた。年代別では 39 歳以下 35.4%、40 歳～49 歳では 31.6%となっており、どちらの年代もおせち料理を食べていない人は

30%を超えていた。これらは働き盛りの年代である。共働き世帯は 1980 年以降、夫婦共に雇用が年々増加し、1997 年以降は共働き世帯数が男性雇用者と無業の妻からなる世帯数を上回り⁴⁾、女性の社会進出は進んでいる。就業時間によっては、調理や家事の時間の確保が困難な場合もある。また、勤務形態により正月にも仕事があり、おせち料理を食べない世帯やおせち料理を購入して済ませる割合も高くなっていることが推察され、特別の日とされる行事食を受け継ぐ機会も減少している可能性がある。これらは、行事食だけでなく、日常の食事の準備にも調理時間の短縮が求められており、食の簡便化はさらに進んでいる。

平成 17 年に制定された食育基本法⁵⁾に目をむけると、現在の第 3 次食育推進基本計画⁶⁾は平成 28 年度から開始されている。その重点課題に若い世代を中心とした食育の推進や、食文化の継承に向けた食育の推進も組み込まれ、「食を取り巻く社会環境が変化する中であっても我が国の大切な食文化が失われることがないよう食文化の継承も重要な課題である」⁶⁾と述べられている。

そこで本研究は、正月料理などの行事食を次世代に家庭の味を伝えていく役割を担う女子学生を対象として正月料理の状況の実態を調査し、学生への教育や伝承への基礎資料とすることにした。

2. 方法

調査方法は日本調理科学会が行った特別研究「調理文化

の地域性と調理科学」による行事食・儀礼食の調査⁷⁾を基に行った。本学の食物栄養学科に在籍している学生に対し、2011年12月(1年生・2年生)および2012年12月(1年生)に留め置き自記式質問用紙を配布した。調査用紙は2012年1月および2013年1月に回収した。調査期間は、いずれも1月1日～5日の5日間とした。調査対象者は学生171名および黒豆・田作り・数の子の追加調査は2012年に在学していた124名の学生と母または祖母93名に対して行った。

調査の実施にあたり、調査の目的、得られた情報は研究のみに使用すること、個人を特定した情報として扱わないこと等を説明し、承諾を得た。

調査項目は、調査対象者へのフェイスシートおよび雑煮、黒豆、田作り、数の子などの喫食状況、食材の用意手段、調理日時、調理工程を質問した。なお、2012年の追加調査は、黒豆・田作り、数の子の祝い肴三種についての毎年の喫食状況、好き嫌い、これらの料理の意味や原材料の知識についての調査を行った。

回答はMicrosoft Excelを用いて集計し、 χ^2 検定により有意差検定を行った。有意水準は5%未満とし、残差分析も行った。無回答の場合は集計から除いた。

3. 結果および考察

(1) 調査対象者について

調査対象者の属性について表1、表2に示した。

表1 調査対象者の年齢

年齢	人数	割合 (%)
18歳	36	21.1
19歳	94	55.0
20歳	34	19.9
21歳	2	1.2
25歳以上	5	2.9

表1の結果より調査対象者は18歳から20歳までが全体の96%であった。25歳以上の学生は、社会経験等を経て入学した学生だった。調査対象者の居住形態は自宅生117名(68.4%)、下宿生54名(31.6%)であり、7割近くが自宅生だった。表2に調査対象者の出身県を示した。

表2より岐阜県出身者は95名(55.6%)、愛知県出身者は36名(21.1%)だった。これらの合計は131名(76.6%)となり、8割近くの学生が愛知県・岐阜県の出身者であった。

行事食の影響を受けた人物は、母・母方が67名(39.4%)、父・父方が28名(16.5%)であった。両方であるとした学生は23名(13.5%)であった。一方、影響を受けた人物が

表2 調査対象者の出身県

出身県	人数	割合 (%)
岐阜県	95	55.6
愛知県	36	21.1
滋賀県	7	4.1
福井県	7	4.1
富山県	7	4.1
静岡県	5	2.9
石川県	3	1.8
長野県	2	1.2
新潟県	2	1.2
その他 (出身1名の県)	7	4.1

わからない学生が45名(26.5%)みられ、家庭の行事食や料理のルーツに興味が無い、話題に上がったことが無い、聞いたことが無いことに由来する状況が示された。

表3に正月料理の担当の有無についての調査結果を示した。

表3 正月料理の担当の有無

担当	人数	割合 (%)
担当した	30	17.6
担当しなかった	140	82.4

表3の結果から正月料理を担当していない学生は140名(82.4%)であった。すなわち、学生の多くが正月料理に関わっていない実態が示された。真部らの報告⁸⁾は、学生の家庭では、母親が主になっておせち料理、正月の行事食全般の準備を学生の34%が何らかの形で正月料理づくりに関与していた。一方、本調査結果では、担当した学生は17.6%であった。真部らの報告⁸⁾は1996年の調査であり、調査条件等は異なるものの、家庭での正月料理の伝承の機会が、低下傾向にあるのではないかと推察された。将来、学生が家庭を持ち、子どもに正月料理を伝える場合、自身の経験が少なかったことによって料理の継承にも不安な要素をもたらす結果が示された。

(2) 雑煮の調査結果

雑煮とは年神様に供えた餅を神棚から下ろし、野菜や鶏肉、魚介などで煮込んで作る料理で、その起源は室町時代までさかのぼるとされている⁹⁾。安土桃山時代に編纂された「日葡辞書」(1603年刊行)に雑煮は「正月に出される餅と野菜で作った一種の煮物」との表記がある⁹⁾。元旦に雑煮を食べる風習が庶民に定着したのは元禄時代以降である⁹⁾。このような歴史のある雑煮は、餅の形、餅の調理法、出汁の材料、汁の仕立て方、具材の種類などに各地の特徴がみられる行事食であることが知られている。本調査

正月料理の準備と喫食状況について

の餅の準備状況について図1に示した。

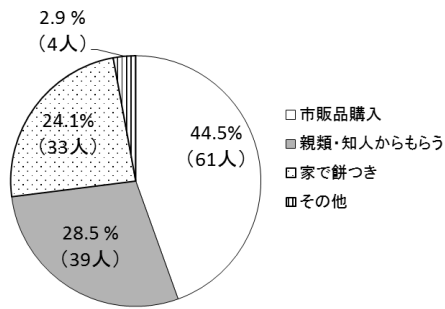


図1 餅の準備

図1の結果から餅は市販品の購入が最も多く61人(44.5%)、次いで親類・知人からもらうが39人(28.5%)であった。市販品の餅は、手軽に利用でき、個包装の餅であれば長期保存も可能である。雑煮以外にも使いたい時に利用することができる。家で餅つきを行うと回答したのは33人(24.1%)であった。家で餅つきを行うと回答した33人の内訳は、機械(餅つき機)の使用が29人であった。臼と杵を用いて餅を準備したのは4人のみであった。

餅の種類は、角餅104人(78.2%)、丸餅29人(21.8%)であり、本調査結果では角餅が8割近くみられた。

角餅と丸餅についての分岐ラインは、伝承料理研究家である奥村彪生氏が作図した日本の雑煮文化圏図¹⁰⁾によると、新潟県糸魚川から富山県高岡、石川県金沢を経て岐阜県関ヶ原、三重県四日市、松坂、熊野新宮を結ぶラインで東西に分かれている。東はのし餅を切った角餅、西は丸小餅地帯である。

本調査対象者の出身県は、愛知県と岐阜県が8割近くを占めていたため、上述の分岐ラインにある「角餅」の使用が8割近くあった結果とよく一致していた。餅の調理方法では、焼く47人(38.5%)、焼かない(煮る)75人(61.5%)であった。岐阜県、愛知県の雑煮の餅は焼かない(煮る)ことが知られているが、角餅を煮る地域は、東海・尾張、ならびに越前、越中、越後など、僅かだとされている¹⁰⁾。本調査結果においては、岐阜県・愛知県の他に福井県、富山県、新潟県の出身者もいたため、これらの出身県では、餅を焼かない(煮る)文化圏に該当し、一致した結果がみられた。次に雑煮の種類について表4に示した。

表4 雑煮の種類

雑煮の種類	人数	割合 (%)
すまし雑煮	118	85.5
白みそ雑煮	7	5.1
赤みそ雑煮	2	1.4
小豆雑煮	2	1.4
その他	9	6.5

表4の結果から雑煮はすまし雑煮が118人(85.5%)となっており、みそや小豆の雑煮は、いずれも少数となっていた。雑煮に用いる具材を分類し、表5に示した。

表5の結果では、野菜では緑色系の具材とそれ以外の野菜を分けて集計した。野菜は緑色系野菜、緑色系以外の野菜の合計は全体の50%近くとなっていた。具体的な野菜名は、小松菜、ほうれん草、もち菜、三つ葉、水菜、ねぎ、白菜、大根、ごぼう、かぶ、にんじんなどがみられた。

表5 雑煮の具材

雑煮の具材	人数	割合 (%)
緑色系の野菜	114	31.8
緑色系以外の野菜	61	17.0
かつお節	65	18.1
魚貝類・魚肉加工品	54	15.0
肉類・肉加工品	23	6.4
豆腐・豆腐加工品	21	5.8
きのこ類	17	4.7
具材なし	4	1.1
その他	12	3.3

新聞記事による雑煮の記述に「名古屋の雑煮は焼かない切り餅、すまし汁、もち菜である」とあり、これらを雑煮の三大要素としていた。この雑煮の意味として「名(菜)を上げるためにもち菜を入れ、ミソをつけないためにすまし汁であり、城(白餅)が焼けるのは避ける」ことを表わしているとし、奥村彪生氏は武家文化の縁起かつぎであることを推察していた¹¹⁾。

このように、岐阜県・愛知県の雑煮は、他県に比べて具材が少なく、シンプルな雑煮であるが、今もこの雑煮が伝承されていることが示された。今後の継承について熊倉功夫氏によれば、雑煮やおせち料理は、結婚した女性が自分の生まれ育った地域のものを持ち込むことが多いとし、人口移動の多い現代ではこうした文化圏も大きく揺らいでいる¹²⁾としている。そのため、結婚した後に自分の家庭の雑煮のルーツ、居住地の食文化を子どもたちに伝えていく機会を持つことがさらに重要になってくる。

雑煮の喫食日別の喫食人数と喫食率を表6に示した。

表6 雑煮の喫食日と喫食人数、割合

	食べた		食べなかった	
	人数	割合 (%)	人数	割合 (%)
元旦	115	82.1	25	17.9
1月2日	73	51.8	68	48.2
1月3日	47	33.6	93	66.4
1月4日	25	17.9	115	82.1
1月5日	14	10.0	126	90.0

本調査結果の雑煮の喫食状況は、調査期間(元旦から1

月5日まで)全体で雑煮を1回でも食べたと回答した学生は142名81.8%であった。

全国の調査報告²⁾において、年中行事として毎年食べる率が最も高かったのは雑煮であり、94.2%であった。中澤らの東海・北陸支部の調査報告¹³⁾では、2012年の時点で岐阜県に10年以上住んでいる人の雑煮の喫食率は82.3%であった。2002年の岐阜県の雑煮の喫食率は、82.4%となっていた。以上のことから、本調査の雑煮の喫食率は、全国の報告より低い喫食率となっていたが、東海・北陸支部の調査報告¹³⁾とほぼ一致していた。

表6の喫食日別の結果では、元旦に雑煮を喫食する割合は82.1%であった。しかし、2日目の喫食割合は50%程度と下がり、日がたつにつれて喫食割合は低くなる傾向がみられた。 χ^2 検定では差($p < 0.001$)がみられ、残差分析では3日以外の喫食に差がみられた。本調査は2年間の調査であるが、新澤らの報告¹⁴⁾では、雑煮と正月料理の喫食について1978年、1984年、1991年と1978年、1978年から20年経過した1997・98年の変化をみている。1978年の元旦での雑煮は95.8%の喫食率であったが、調査年を経るごとに喫食率は減少していた。すなわち、雑煮は元旦に喫食しているが、2日、3日になると喫食率は減少し、1997年・98年には2日、3日の喫食率の減少が目立っていた。雑煮を3日間続けて食べることは少ない状況であった。本調査においても、雑煮の喫食は元旦が最も多く、同様に2日、3日と徐々に低下する傾向がみられた。名倉の報告¹⁵⁾では、三が日は正月料理を喫食して過ごすという正月の祝い方が崩れ、雑煮は1日の朝食のみ喫食され1986年と2010年の25年間の三が日で減少傾向が示されていた。

以上のように、新年に雑煮を食べるという習慣は残っているものの、現在は元旦だけ雑煮を食し、2日目からは雑煮を喫食しない家庭が半数近くあることがわかった。今後もこの傾向は続く可能性が推察されるが、さらに、元旦の雑煮の喫食率も徐々に低下傾向がみられるかもしれない。行事食の継続的な調査を行い、推移をみる必要がある。

雑煮の喫食時間帯は、調査結果から5日間とも午前8時台を中心に9時台、10時台に多くみられ、雑煮は主に朝食として食されていた。前述の名倉の報告¹⁵⁾では、1986年～2010年の5年おき5観測年の三が日の雑煮の喫食率と時刻について、祝日である正月の朝食の時刻は、日常の7時から9時、10時へと遅い時間にシフトし、ゆったりとした午前中の過ごし方がみられ、正月の食事時刻は日常の休日と類似することを示していた。本調査結果においても雑煮はゆったりとした午前中に喫食する傾向がみられ、一致した傾向を示していた。

(3) 祝い肴(黒豆・田作り・数の子)の調査結果

正月料理の中でも特に黒豆・田作り・数の子の祝い肴は代表的な料理である。正月料理には縁起の良い食材や謂れがあるものが多く用いられている。

黒豆にはまめに働けるようにとの願いが、田作りには豊作を祈り、数の子には子孫繁栄を祈念する気持ちが込められ、自然の恵みに感謝し、食文化を大切にできてきている¹⁶⁾。

これらの祝い肴三種(黒豆・田作り・数の子)についての喫食状況等を調査した結果、祝い肴を三種とも喫食していたのは68人(53.1%)、二種は39人(30.5%)一種のみは21人(16.4%)となっていた。三種をすべて喫食する割合は、50%程度にとどまっていた。

表7に祝い肴三種のそれぞれの喫食状況を示した。三種の中では黒豆の喫食率が最も高く、61.4%であった。田作りは55.6%、数の子は53.8%となっていた。

表7 祝い肴三種の喫食状況

	食べた		食べていない	
	人数	割合 (%)	人数	割合 (%)
黒豆	105	61.4	66	38.6
田作り	95	55.6	76	44.4
数の子	92	53.8	79	46.2

祝い肴三種類のそれぞれの喫食は種類によって差がみられた($p < 0.01$)。残差分析の結果、三種のうちで黒豆を食べた割合が高いことがわかった($p < 0.001$)。

飯島らの報告¹⁷⁾は各料理の喫食率の地域性をみているが、黒豆は東海地域の67.8%が他の地域と比べ高い結果であった。田作りは、近畿、東海が53%で高く、数の子は近畿、九州、中国、で50%程度であった。亘理らの報告¹⁸⁾は1979(昭和54)年の実態調査結果の正月料理の喫食率を示し、黒豆は89.0%、数の子は86.3%、田作りは73.8%であり、黒豆はかまぼこの96.4%の次に多い喫食率となっていた。新澤らの報告¹⁴⁾は、1997・98年と1978年の喫食率を比較しているが、黒豆は、喫食率の減少率は小さく、比較的喫食率が高いとしている。しかし、田作りは大きく減少傾向がみられた。これらは、伝統的なおせち料理の喫食率が次第に減少していることを示唆していた。

次に黒豆・田作り・数の子の準備状況について図2に示した。祝い肴三種の家庭で作る割合は、黒豆43.1%、田作り45.3%、数の子41.3%であり、購入割合は、黒豆37.1%、田作り43.2%、数の子43.5%と、家庭で作る割合と購入割合は同程度になっていた。

正月料理の準備と喫食状況について

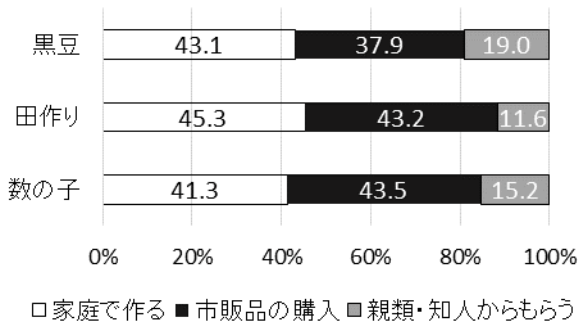


図2 黒豆・田作り・数の子の準備状況

全国調査の結果²⁾では、家庭で作る割合は、黒豆48.0%、田作り39.1%、数の子29.5%、購入割合は、黒豆26.7%、田作り39.8%、数の子47.6%であった。数の子は全国の調査結果²⁾では、家庭で作る割合がやや高かった。色川の報告¹⁹⁾では、関東のデータを示しており、手作りの割合は黒豆31.2%、田作り25.0%、数の子17.9%と本調査結果および全国の調査結果²⁾より低かった。購入割合では黒豆42.8%、田作り49.0%、数の子56.5%と本調査結果および全国の調査結果²⁾よりやや高い結果となっていた。

年末のスーパーマーケット等の店舗には、数の子は味付けまでされた商品も多く販売されている。また、祝い肴セットのように三種類が詰め合わせパックになっている商品やおせち料理各種料理も多く販売されている。そのため、欲しいものを必要量購入することができる。今後もおせち料理の購入割合は増加していくと考えられる。

次に、これらの祝い肴の毎年の喫食、好き嫌い、祝い肴の意味の理解、原材料の知識について学生と母・祖母との比較を図3～図6に示した。

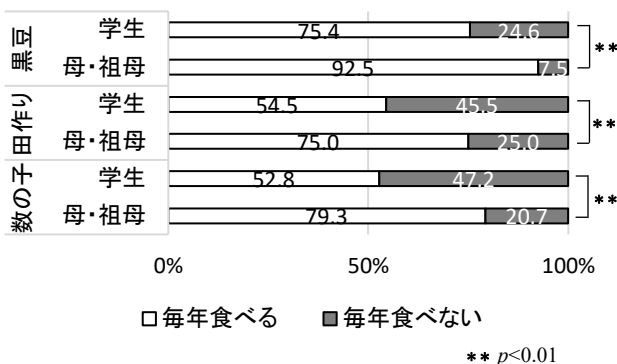


図3 祝い肴三種の毎年の喫食状況

図3の結果より、祝い肴三種の毎年の喫食状況は、黒豆、田作り、数の子すべてにおいて、学生よりも母・祖母の喫食割合が多かった ($p<0.01$)。学生、母・祖母ともに三種の中では黒豆の喫食率が最も多く、次いで田作

り、数の子はほぼ同じ割合であった。インターネット調査「おせち料理に関するアンケートレポート2016」²⁰⁾では、おせち料理として入っているべきと思うもの(複数回答)での結果は、1位は黒豆74.5%、2位はかまぼこ70.7%、3位は数の子67.6%であり、田作りは9位47.3%となっていた。このように、黒豆と数の子は比較的高い支持がみられ、本調査結果とは異なっていた。

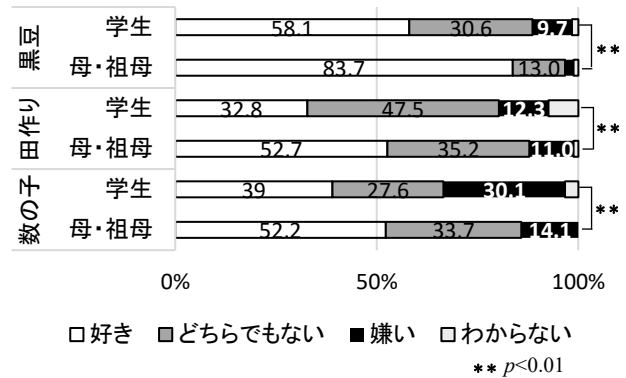


図4 祝い肴三種の好き・嫌い

図4の結果より祝い肴三種の嗜好は χ^2 検定の結果、黒豆、田作り、数の子のすべてにおいて学生と母・祖母間に差がみられた ($p<0.01$)。残差分析の結果では、黒豆では、好き、どちらでもない、嫌いに差がみられた ($p<0.001$)。田作りは、好きとわからないに差がみられ、数の子では嫌いに差がみられた。黒豆は母・祖母に好まれているため、正月料理として用意する機会が増え、学生も喫食することにより、学生の喫食率や好みにも影響があることが示された。

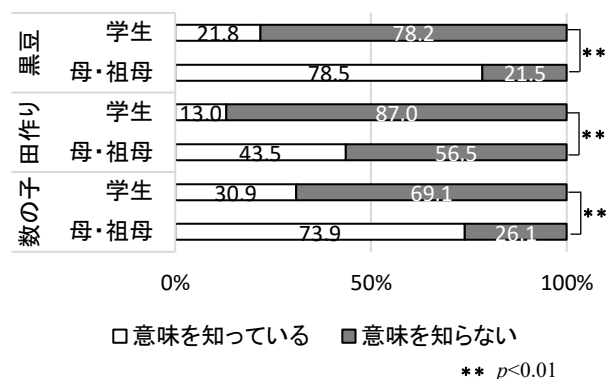


図5 祝い肴三種の意味の理解

図5の結果より祝い肴三種の嗜好は χ^2 検定の結果、黒豆、田作り、数の子のすべてにおいて学生と母・祖母間に差がみられた ($p<0.01$)。前述のように黒豆はまめに働けるようにとの願いが、田作りは豊作を祈り、数の子は子孫繁栄を祈念する気持ちを込めている¹⁶⁾が、これらの

料理の意味を知らない学生がみられた。特に田作りの意味を知っている学生は13.0%であり、意味を知らない学生は87.0%みられた。おせち料理には他にも縁起をかつぐ謂れを食材に込めているものが多い。また食材の切り方にも工夫を凝らし、新年にふさわしいおめでたい形にしているものも多い。これらの知識は家庭および学校教育機関等で積極的に伝える機会を持つことが望まれる。

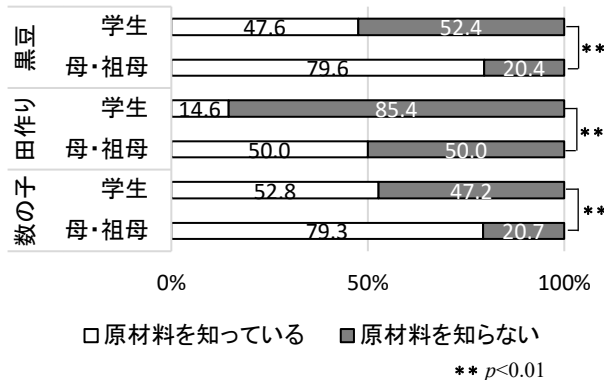


図6 祝い肴三種の原材料の知識

図6に祝い肴三種の原材料の知識について調査した結果を示した。祝い肴三種の原材料の知識は、 χ^2 検定の結果、黒豆、田作り、数の子のすべてにおいて学生と母・祖母間に差がみられた ($p<0.01$)。特に田作りの原材料を知らないと答えた学生は85.4%みられ、祝い肴三種の中で最も知らない割合が高かった。母・祖母も田作りの原材料を知らないと答えた割合は50.0%あり、他の黒豆の20.4%、数の子の20.7%より知らないと回答した割合は高かった。

原材料の知識は、購入の際に表示を見ることや、手作りする場合に理解できると考える。学生の原材料の知識が低いことを認知し、教育の場でも伝えていく必要がある。

塩谷の報告^{21) 22)}は食文化の継承と世代間の関係を正月料理の変化を通してみている。継承要因として多い順に共働調理や共食を通じた家族の絆の重視、出自や生家の料理に誇りやこだわりを持っていること、家庭内の役割としての料理を重視していること、伝統文化や食文化を重視していること、母・父、妻・夫両側からの料理が融合して食文化が豊になったことを挙げていた。また、祖母世代が主調理者や調理を補佐している場合には孫世代は共働・共食の経験を通じて母世代を超えて祖母世代とも独自の関係を築き、祖母の料理を評価して継承する意向を持っていることを示していた。

紀文のお正月全国調査²³⁾では、おせち料理を用意した割合は、年代が上がるにつれ高くなり、年代と相関する結果がみられた。また、おせち料理を初めて用意した20歳代の理由には「結婚」、「出産」が4割程度みられた。本調

査対象者の学生も今後、人生の節目を経験することで家庭の味の継承者として新しい年をおせち料理で祝う気持を持つきっかけになることも推察された。また、同調査結果²³⁾からは、全体の8割以上の各年代ともにおせち料理を日本の食文化として残したいという意欲も示されていた。

正月は、伝統的な食文化について理解を深める貴重な機会である。雑煮や祝い肴三種をはじめとするおせち料理に関心を持ち、喫食することで家庭の味や郷土の味を知ることができる。また、母や祖母との調理の機会を通じて次世代への継承にも繋がる。本調査結果を踏まえながら、学生に雑煮やおせち料理にまつわる由来や食文化を伝えていきたい。

まとめ

正月料理の準備と喫食状況について本学の食物栄養学科に在籍している学生およびその母・祖母を対象としてアンケート調査を行った。調査票は、日本調理科学会が行った特別研究「調理文化の地域性と調理科学」による行事食・儀礼食の調査⁷⁾を基に追加調査を加えた。雑煮と祝い肴三種(黒豆、数の子、田作り)の調査から以下のことがわかった。

①調査した学生の82%は新年の料理の準備や手伝いをしていないことが明らかとなり、今後の料理の継承に不安な要素がみられた。

②雑煮の喫食率は、調査期間(元旦から1月5日まで)全体で雑煮を1回でも食べたと回答した学生は82%であった。雑煮は元旦に最も高い喫食率を示したが、2日、3日と日が経つにつれて喫食率の低下がみられた。元旦にのみ雑煮を食し、2日目からは雑煮を喫食しない家庭が半数近くあることがわかった。

③雑煮は、調査対象者の8割が東海地域の出身者であったため、すまし雑煮が86%になっていた。

④祝い肴三種(黒豆、田作り、数の子)の喫食状況は、黒豆61%、田作り39%、数の子54%であった。これら三種とも喫食したのは53%であった。準備状況では手作りとし市販品の購入はほぼ同じ割合となっていた。

⑤祝い肴三種の喫食状況、嗜好、意味や原材料の知識について、学生と母・祖母との比較を行った。毎年の喫食状況では、黒豆、田作り、数の子は学生よりも母・祖母の喫食割合が多かった ($p<0.01$)。黒豆は、母・祖母に好まれており、正月料理として用意する機会が増え、学生の喫食率にも影響していることが示唆された。祝い肴の意味、原材料については、認知されていない状況も示され、食育の一層の推進と次世代への継承を繋げていく必要がある。

今後の課題としては、本調査は2年間のみであるため、

正月料理の準備と喫食状況について

さらに継続的な調査を行うことも必要と考える。さらに、これまでの文献等から過去から現在に至るまでの正月料理の内容や変遷についてもまとめていきたい。

謝辞

本調査は、日本調理科学会の特別研究「調理文化の地域性と調理科学」による行事食・儀礼食の調査を基に、食物栄養学科 2012 年度卒業生の安達愛絵さん、山崎里佳さん、2013 年度卒業生の綿谷晴香さんが卒業研究として行った内容の一部をまとめました。ここに付記し、謝意を表します。また、アンケート調査に協力していただきました皆様にお礼申し上げます。

なお、本研究の一部は日本調理科学会平成 26 年大会および日本家政学会第 68 回（2016 年）にて発表した。

引用文献

- 1) 農林水産省「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました！
<https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/ich/>
(2019/12/12 参照)
- 2) 淵上倫子、栗田寛子、石井香代子、木村安美：特別研究「調理文化と地域性の調理科学：行事食・儀礼食」－全国の報告－行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況、日本調理科学会誌、44、436－441（2011）
- 3) 三冬社編集制作部、『食生活データ総合統計年報 2018』、p230、三冬社（2018）
- 4) 男女共同参画白書（概要版）平成 30 年度
http://www.gender.go.jp/about_danjo/whitepaper/h30/gaiyou/html/honpen/b1_s03.html（2019/12/22 参照）
- 5) 食育基本法 農林水産省
https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/iken/pdf/syoku_suisin.pdf（2020/01/05 参照）
- 6) 第 3 次食育推進基本計画 農林水産省
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/dai3_kihon_keikaku.html（2020/01/05 参照）
- 7) 平成20～23 年度日本調理科学会特別研究委員会編、平成 20～23 年度日本調理科学会特別研究報告書「調理文化の地域性と調理科学」－行事食・儀礼食－、日本調理科学会（2011）
- 8) 真部真里子、橋本慶子：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（2）、120－127（1999）
- 9) 日本鏡餅組合 HP「食す」
<http://www.kagamimochi.jp/syokusu/index.html>
(2019/12/22 参照)
- 10) （社）農山漁村文化協会編：『聞き書 ふるさとの家庭料理 5 巻もち・雑煮』p 250～p 252、（社）農山漁村文化協会（2002）
- 11) 加藤勇介：予想外れた。お雑煮は日本一地味、朝日新聞 2011 年 1 月 6 日（朝刊）
- 12) 熊倉功夫：『和食という文化』、NHKテキストころをよむ、p22、NHK出版（2020）
- 13) 中澤弥子：特別研究：調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食、東海・北陸支部、日本調理科学会誌 45（5）381－385（2012）
- 14) 新澤祥恵、中村喜代美：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（1）89－98（2001）
- 15) 名倉秀子：現代の食生活にみる行事食の特徴－正月料理を情報とした計量分析から－、日本調理科学会誌 45（1）、1－8（2012）
- 16) 柳原一成、辰巳芳子、高橋英一、西健一郎：NHK 今日の料理『定本正月料理』、p54、p55、p62 日本放送出版協会（1992）
- 17) 飯島久美子、小西史子、綾部園子、村上知子、富永典子、香西みどり、畑江敬子：年越し・正月の食習慣に関する実態調査、日本調理科学会誌 39（2）、154－162（2006）
- 18) 亙理ナミ、吉中哲子、岩倉さち子、石綿きみ子：行事食からみた食生活の動向（第 2 報）正月の行事食について、日本家政学会誌 32（6）、488－498（1981）
- 19) 色川木綿子：行事食に関する意識調査、東京家政大学研究紀要第 53 集（2）、31-38（2013）
- 20) 三冬社編集制作部、『食生活データ総合統計年報 2017』、p222、三冬社（2017）
- 21) 塩谷幸子：食文化の継承と世代間関係－正月料理の変化を通して－、日本家政学会誌 53（2）、157－168（2002）
- 22) 塩谷幸子：食文化の継承と世代間関係－正月料理の変化を通して：5 年後の質的追跡調査から－、日本家政学会誌 56（11）、769－782（2005）
- 23) 紀文・お正月全国調査 2019
<https://www.kibun.co.jp/knowledge/shogatsu/database/2019research/>（2020/01/07 参照）

（提出日 令和 2 年 1 月 7 日）