

石川県における行事食と調理文化に関する研究（第2報）

Research on Event Meals and Cookery Culture in Ishikawa Prefecture (2nd Report)

－ Food for the New Year －

中 村 喜代美*¹ 新 澤 祥 恵*² 川 村 昭 子*³

Abstract

As a special study by Japanese Society of Cookery Science, a survey was conducted on the state of “event meals” in Ishikawa Prefecture. This report concerns a study on food for the New Year.

(1) Toso, or spiced sake to celebrate the New Year, was served by less than 50% of households but more frequently served in Nonoichi Town, Kanazawa City, and Uchinada Town. (2) Zoni, or rice cake and vegetables boiled in soup, was clear types in many households. It was mostly clear zoni particularly in regions surrounding the belt from Kaga District to Kanazawa City. Zoni containing adzuki beans was also frequently served in Noto District. Round rice cakes were used as frequently as square rice cakes. Square rice cakes were more frequently used in regions surrounding Kanazawa City, such as Kanazawa, Tsubata, and Nonoichi, whereas round rice cakes were more frequently used in Kaga District and Noto District. (3) Nishime, or vegetables and fish boiled hard with soy sauce, and black soybeans were frequently consumed dishes for the New Year. However, regional differences were found in some dishes for the New Year.

キーワード：行事食／伝統食／食文化

1. はじめに

伝統的な祝いや祭りの行事は日常生活の節目となり、年中行事や通過儀礼の際のハレの日の食事は、日本各地で様々な形で伝承され、風土に根ざした食べ物が作られてきた。

近年、生活様式の変化により、家庭における伝統的な年中行事の実施が減少していることは周知のことであるが⁽¹⁾、その中で培われてきた行事食は次第に姿を変えつつあるものも少なくない。たとえば「クリスマス」は、クリスマスケーキや鶏料理が並び、また「節分」には恵方巻きなどを食

べるといった新たな行事食も家庭に浸透している⁽²⁾。

このように、伝統的な年中行事が減少し変化するなかで、比較的、旧来のまま、実施率の高いものが「正月」である。

前報では、調査の内、各行事の認知と経験の状況について検討した。本報では、前報に引き続き、日本調理科学会特別研究として実施した「調理文化の地域性と調理科学－行事食－」より石川県における正月の食について検討した。

2. 研究方法

1. 調査方法

2010年4月に、石川県内19市町村の食生活改善推進協議会メンバー461名（以下一般）とK、H短期大学に在学する石川県出身の学生288名を

*¹ NAKAMURA, Kiyomi
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 調理学実習

*² NIIZAWA, Yoshie
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 調理学

*³ KAWAMURA, Akiko
金沢学院短期大学 食物栄養学科

表1 調査回収数

1. 食生活改善推進協議会メンバー(一般)

市町村	回収数	市町村	回収数
合計	461	金沢市	29
加賀市	39	羽咋市	28
小松市	20	志賀町	37
能美市	21	宝達志水町	17
川北町	4	七尾市	31
白山市	31	中能登町	31
野々市市	20	輪島市	15
かほく市	18	穴水町	21
津幡町	20	能登町	27
内灘町	25	珠洲市	27

2. K・H短期大学に在学する石川県出身の学生288名

対象とした。調査票の記入については、一般は自記式留置法であり、学生は自記式で即時回収とした。対象者(一般)の概況は表1のとおりである。

2. 調査内容と検討方法

日本調理科学会特別研究で実施している様式を使用し、調査内容は次の通りである。

(1) 屠蘇の経験

(2) 雑煮の喫食状況

1) 雑煮の種類

2) 雑煮の種類地域別喫食状況

3) もちのかたち

4) もちのかたち地域別喫食状況

(3) おせち料理の喫食状況

1) 一般と学生との比較(共通品目)

2) 市町村別喫食状況(共通品目)

3) 市町村別喫食状況(共通品目以外)

※「黒豆」「数の子」「田作り」「昆布巻き」「きんとん」「煮しめ」「なます」「だて巻き卵」「かまぼこ」の9品は、全国共通の調査品目として上げ、これ以外については、自由記述で回答させた。

3. 結果と考察

1. 正月について

「正月」は、旧年が無事に終わったことと新年を祝う行事である。奈良・平安時代に宮中で行われていた節会が、後に催事として一般で季節の節目に行われるようになった。1年の1～12月までの間の季節の変わり目、生活の節目に5つの節

句を選び祝った。その節句に食するのが節句料理(節日に神に供えた神饌を下げて、家族が食べる直来の食べ物)であり、その後、正月だけに食する料理がおせち料理となり、「屠蘇」「雑煮」「おせち料理」が正月に用意されるようになった⁽³⁾⁽⁴⁾。

2. 屠蘇

屠蘇とは、漢方薬を調合した「屠蘇散」を日本酒やみりんで浸して作る薬酒のことで「鬼気を祓い、人魂を甦らせる」といわれ、このことから1年中の邪気を払い、延命長寿を願うために飲む酒となった⁽³⁾。

(1) 屠蘇の経験

図1は屠蘇の経験について一般と学生を比較したものである。

屠蘇の経験では、学生が12.2%に対し、一般は47.5%と学生の経験の方が低かった。

尚、「屠蘇道具」について、筆者等の20年前の調査では、これを準備する家庭は17.8%と極めて少なかった⁽⁵⁾。今回、屠蘇の経験は一般で47.5%と高かったが、屠蘇道具を家庭で多く所有しているとは考えにくく、屠蘇については家族揃って道具にこだわらず祝杯したと推測される。

(2) 屠蘇の経験状況の比較

図2は屠蘇の経験で「毎年している」「毎年はない」「今はしなくなった」を市町村別に比較した。

屠蘇の経験では、野々市市、金沢市、内灘町が7割を超えているのに対し、中能登町と穴水町、珠洲市を除く能登地区の市町村では2～3割と低かった。

次に、屠蘇の経験状況を「毎年している」「毎年はない」「今はしなくなった」に分けて比較した。

まず、「毎年している」ものは野々市市では5割以上、かほく市では4割を超えているのに対し、白山市、志賀町では1割以下、小松市は1割と低くなっていた。

次に、「毎年はない」ものの比較では、内灘町、白山市、金沢市では3割以上、小松市、川北町、加賀市、輪島市が2割以上と多いのに対し、かほく市、野々市市では数%と低くなっていた。

また、「今はしなくなった」と答えたものは、小松市が2割以上と多く、珠洲市、野々市市、津

図1 屠蘇の経験（一般と学生の比較）

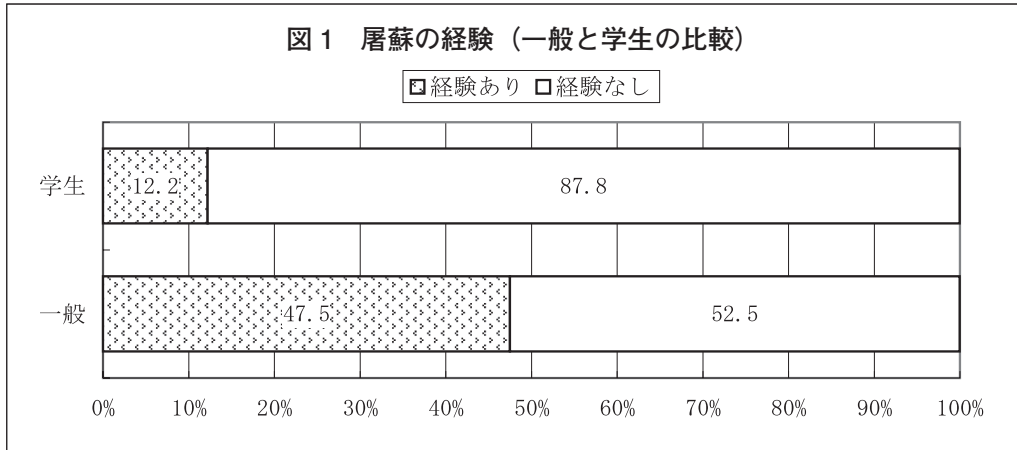
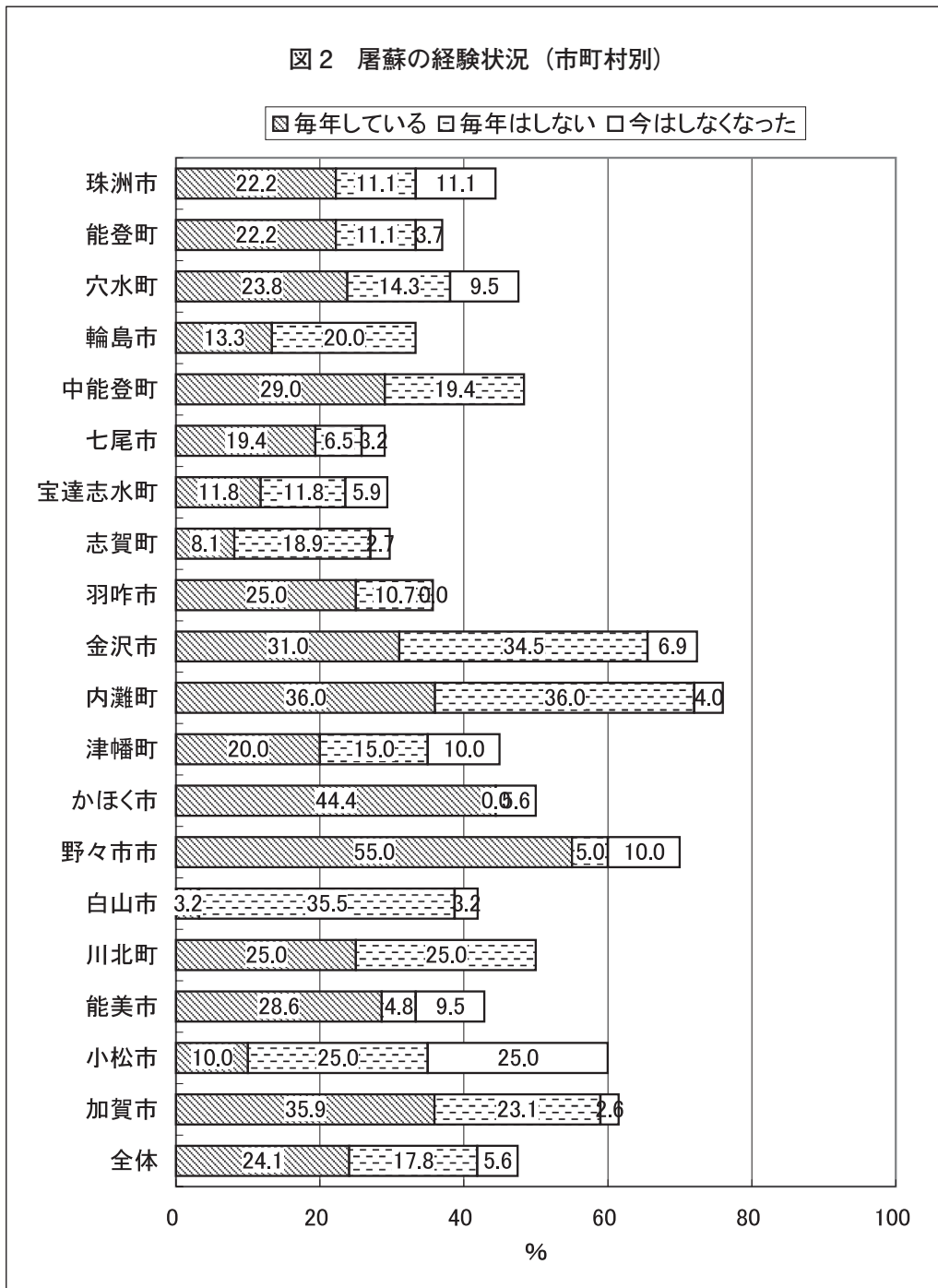


図2 屠蘇の経験状況（市町村別）



幡町は1割程であった。

以上、屠蘇の経験で「毎年している」ものは、野々市市やかほく市では半数近くで経験状況が多かったが、白山市、志賀町では数%と少なかった。

3. 雑煮について

「雑煮」は保藏ともいう。もちが臓腑を保養するところからこの名がついた。雑煮は、その年のはじめに、年越しに神に供えたもちといろいろの材料、大根や里芋などを取り混ぜて食べたといわれる。それには、おごらずに質素に過ごすよとの教えがある⁽⁴⁾。また、作る時は神様の火で若水を入れた鍋で煮込んで食べるのが習わしである⁽³⁾。

まず、日本各地の雑煮の種類をみると石川、岐阜、愛知より東の地域と鳥取、岡山、愛媛、高知より西の地域では、すまし雑煮で、それ以外の県は、味噌雑煮であった。次にもちのかたちをみると富山、岐阜、愛知より東は角もちを焼いて汁に入れるが、これより西は丸もちを煮ていた。石川県の雑煮はすまし汁で丸もちと角もちが混在しているが、石川県は東西雑煮文化圏の中間にあたる

為と考えられる⁽⁴⁾。

(1) 雑煮の喫食状況

図3は雑煮の経験について一般と学生を比較したものである。

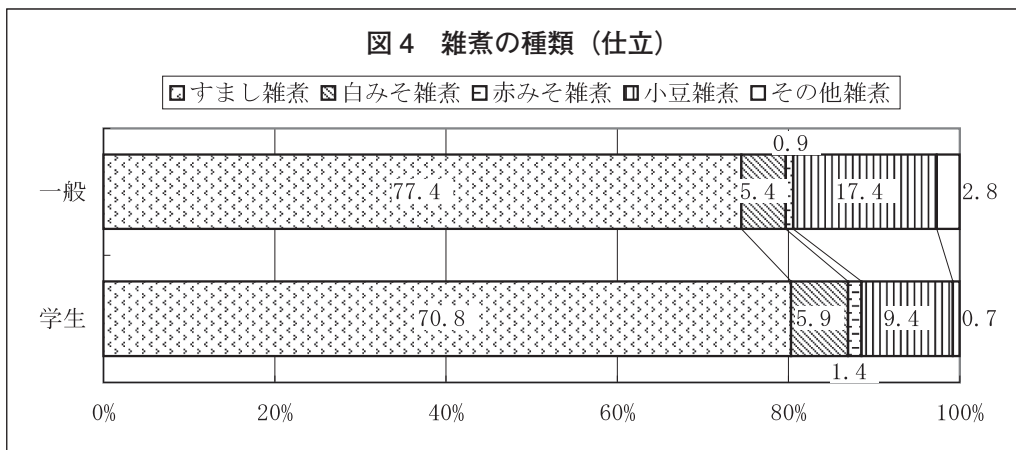
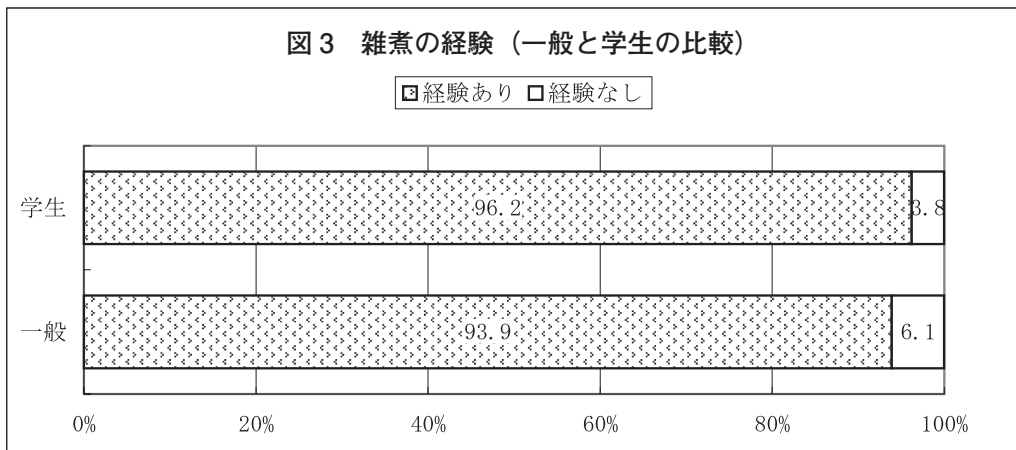
雑煮の経験では、学生が96.2%に対し、一般は93.9%と一般は学生より僅かに低いが、学生・一般共に殆どのものが経験していた。

(2) 雑煮の種類（仕立）

喫食する雑煮の種類について、学生と一般を比較した（図4）。

図4のように、すまし雑煮は学生が70.8%に対し、一般は77.4%と僅かに一般が多いが、学生・一般共にすまし雑煮が7割以上と高くなっていた。また、小豆雑煮では、学生が9.4%に対し、一般では17.4%と一般が学生より高くなっていた。

次に、雑煮の種類（仕立）について、設問様式は多少異なるが、筆者等が過去に実施した4回の調査結果と比較した。この時の回答カテゴリーはすまし雑煮と味噌雑煮である。また、一般に関する調査対象の範囲は異なるため、比較対象は学生



の回答のみである。

すまし雑煮は1978年は95.7%、1984年は98.5%、1991年は98.8%、1997.98年は93.8%であり、後は味噌雑煮であった⁽⁶⁾。青木悦子氏によれば、能登では小豆雑煮もみられるとあったが、当時は出てこなかった⁽⁷⁾。また、過去の20年間ではすまし雑煮は僅かに低くなっていたが殆ど変化はなかった。しかし、今回すまし雑煮について、12～3年の間に70.8%と2割も減少し、代わりに小豆雑煮が9.4%、白みそ雑煮は5.9%と増加し大きく変化した。以上、伝統的な雑煮も、近年はインターネットや情報誌により多少変化していることが推察された。

(3) 雑煮の種類（仕立）

表2は雑煮の種類（仕立）を市町村別で比較したものである

石川県の雑煮はすまし雑煮が多い。市町村別で見ると、すまし雑煮は野々市市、川北町は全てがすまし雑煮であり、小松市は9割、かほく市、白山市、内灘町、加賀市、津幡町などは8割以上と加賀地区から金沢周辺の地区では殆どがすまし雑煮であった。これに対し、能登はすまし雑煮が5割～8割とやや少ない、小豆雑煮は宝達志水町は半数以上、志賀町、穴水町では4割程と珠洲市を除いた地域で、小豆雑煮の出現率が高かつ

た。一方、白味噌雑煮は、中能登地区の宝達志水町で23.5%と高い出現率を示し、次いで津幡町の16.7%、加賀市、かほく市の10.3%であったが、赤みそ雑煮の出現は少なかった。

(4) もちのかたち（一般と学生の比較）

図5は雑煮のもちのかたちをみたものである。

もちのかたちは全体では、丸もち51.5%、角もち42.9%であった。これを学生と一般で比較すると、学生では、丸もち43.4%、角もち40.3%、一般では丸もちが56.6%、角もち44.5%であった。どの年代も丸もちが多くなっていた。

次に、学生については、前回調査したものと比較した。調査は、1992.3年、1997.8年の2回行った。1992.3年の調査では丸もち26.0%、角もち74.0%、1997.8年は丸もち29.2%、角もち68.4%で、角もちが全体の2/3を占めていたが、近年はもちのかたちは、角もちが減り、丸もちの方が大幅に増加し逆転していた。これは、テレビなどの影響により画一化されたもちを使用するようになったため、もちのかたちも変化したと推察した⁽⁵⁾⁽⁶⁾。

(5) もちのかたち（市町村別）

雑煮のもちのかたちを市町村別に比較した（図6）。

表2 雑煮の種類（仕立）

	すまし雑煮	白みそ雑煮	赤みそ雑煮	小豆雑煮	その他雑煮
加賀市	84.6	10.3	0	2.6	5.1
小松市	90.0	0	0	0	5.0
能美市	76.2	0	4.8	0	4.8
川北町	100	0	0	0	0
白山市	87.1	3.2	0	6.5	3.2
野々市市	100	10	0	5.0	0
かほく市	89.7	10.3	3.4	3.4	0
津幡町	83.3	16.7	5.6	16.7	0
内灘町	85.0	0	0	0	0
金沢市	76.0	0	0	0	0
羽咋市	57.1	7.1	0	28.6	0
志賀町	64.9	5.4	0	43.2	0
宝達志水町	52.9	23.5	0	52.9	0
七尾市	77.4	6.5	0	22.6	3.2
中能登町	64.5	3.2	3.2	35.5	3.2
輪島市	73.3	0	0	33.3	0
穴水町	66.7	4.8	0	38.1	0
能登町	81.5	0	0	25.9	7.4
珠洲市	81.5	0	0	3.7	14.8

図5 もちのかたち（一般と学生の比較）

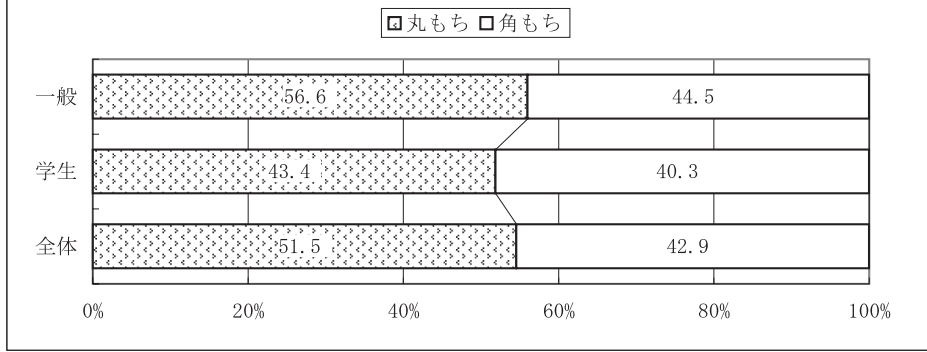
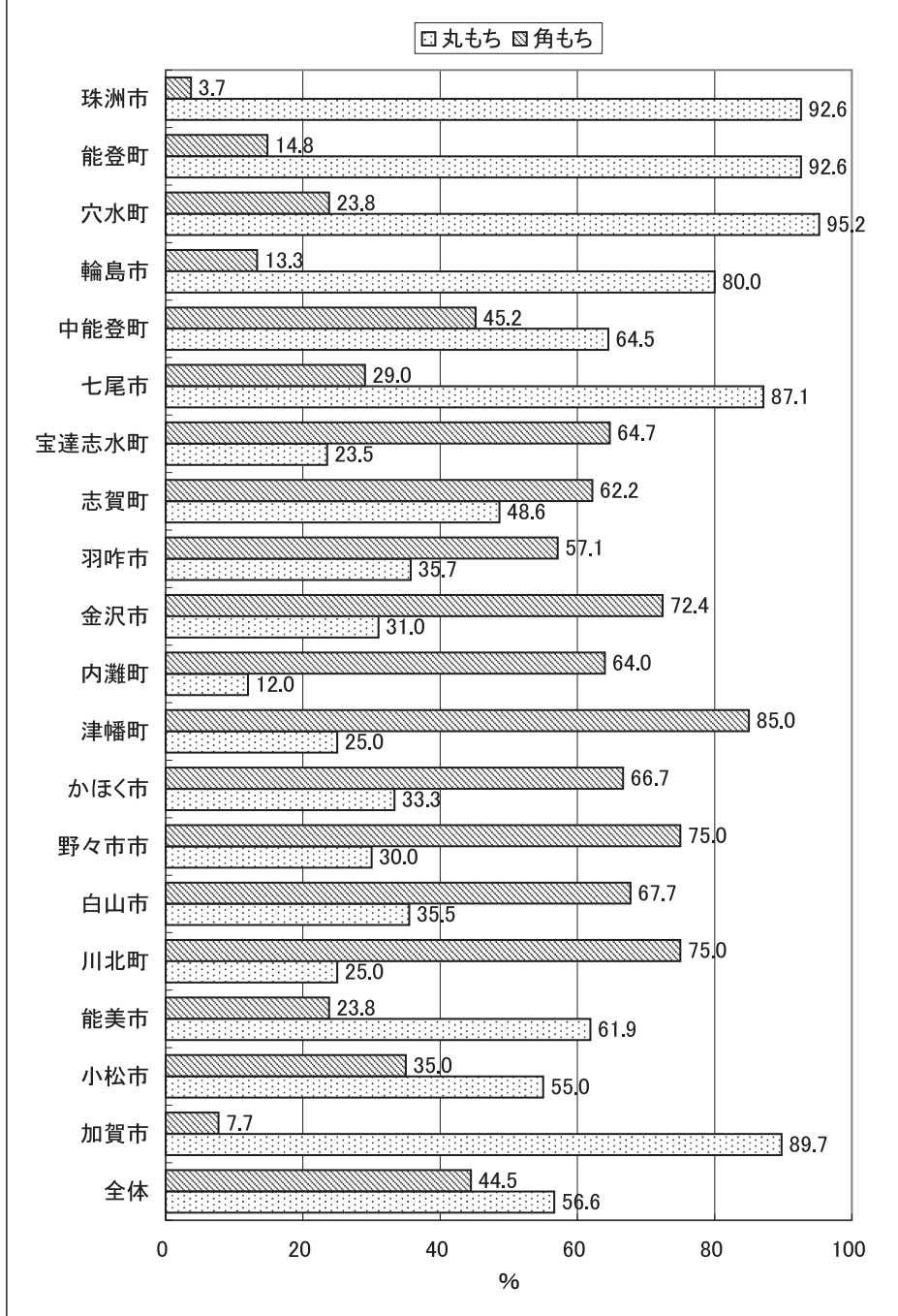


図6 もちのかたち（市町村別）



もちの種類を市町村別で見ると、角もちは津幡町は8割以上、野々市市、川北町、金沢などでは7割以上、他の金沢周辺や口能登、北加賀でも6割を越えていたのに対し、丸もちは珠洲市、能登町、穴水町は9割以上、加賀市、七尾市、輪島市は8割以上、中能登町、能美市でも6割を超え、角もちと丸もちが石川県を二分していた。以上、雑煮のもちのかたちは、金沢と金沢周辺、南加賀、口能登では角もちが多く食べられていたが、南加賀や中能登・奥能登では丸もちが多かった。

(6) 雑煮以外のもちの使い方

図7に雑煮以外のもち料理の使い方を示した。

雑煮以外のもち料理は28.3%であった。一番多い料理はぜんざいやお汁粉、次いで焼きもち、きな粉もちであった。

以上、雑煮の種類やもちのかたちは、金沢周辺や北加賀、口能登では、角もちのすまし雑煮、南加賀や中能登・奥能登では丸もちのすまし雑煮、また、能登の一部では丸もちの小豆雑煮、白みそ雑煮が出現していた。今回の調査において、当県では丸もちが僅かに多く、すまし雑煮が減り、小豆雑煮や味噌雑煮が多くなっていった。このことから、雑煮について、前田家が愛知県の出身である

といった地理的、歴史的な影響よりも、インターネットや情報誌など様々な情報により、雑煮の形式も変化しつつあることが推察された。

4. おせち料理の喫食状況

お節料理は幕末から明治時代に煮物類をおせちとよび、祝い肴を食積とよんで重詰にしたものであるが⁽⁴⁾、現在は洋風料理や中華風料理など様々である。

(1) おせち料理喫食状況（全体）

おせち料理9品目の喫食状況を学生と一般を比較した（図8）。

喫食状況は学生・一般共に、かまぼこ、伊達巻き、昆布巻き、数の子、黒豆などは8割以上が食べた経験があったのに対し、田作り、煮しめ、なますなどは、学生は5割程と低くなっていた。

(2) おせち料理喫食状況（毎年食べる）

図9は、おせち料理の喫食状況のうち、「毎年食べる」ものについて、学生と一般で比較したものである。

おせち料理を「毎年食べる」というものをみると、学生では、かまぼこが8割以上、伊達巻き、黒豆は6割を越え高くなっていたのに対し、田作り、煮しめ、なますでは3割程と低くなっていた。

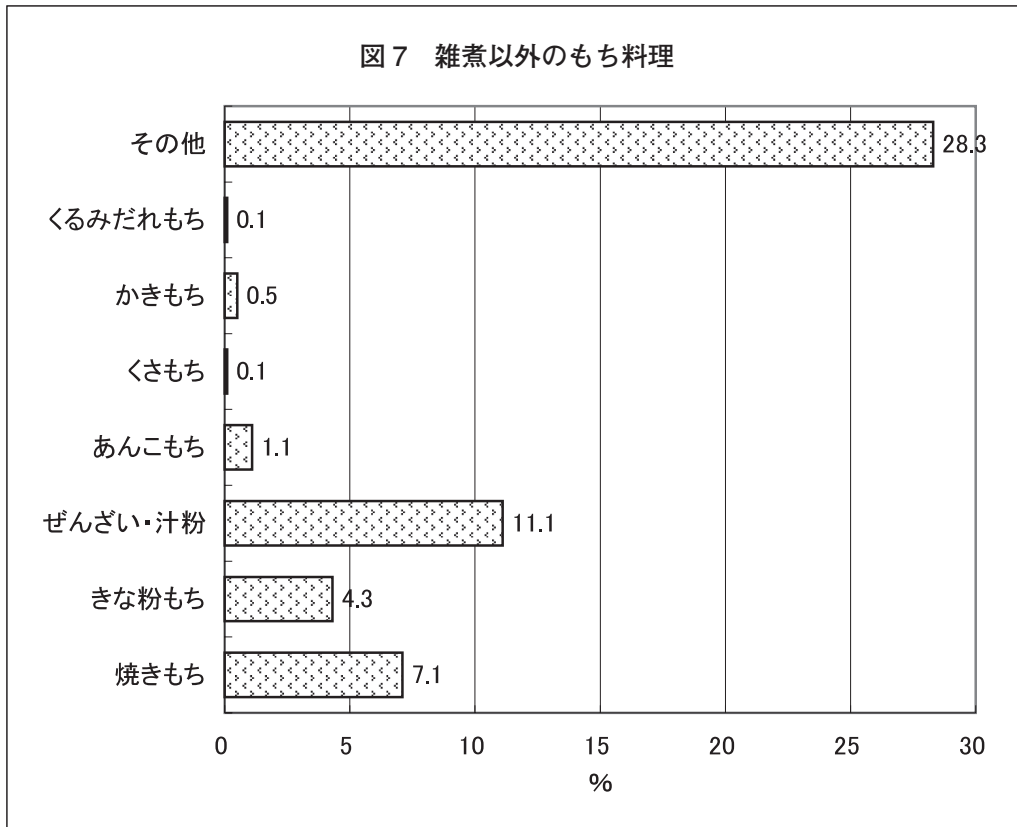


図8 おせち料理の喫食状況（全体）

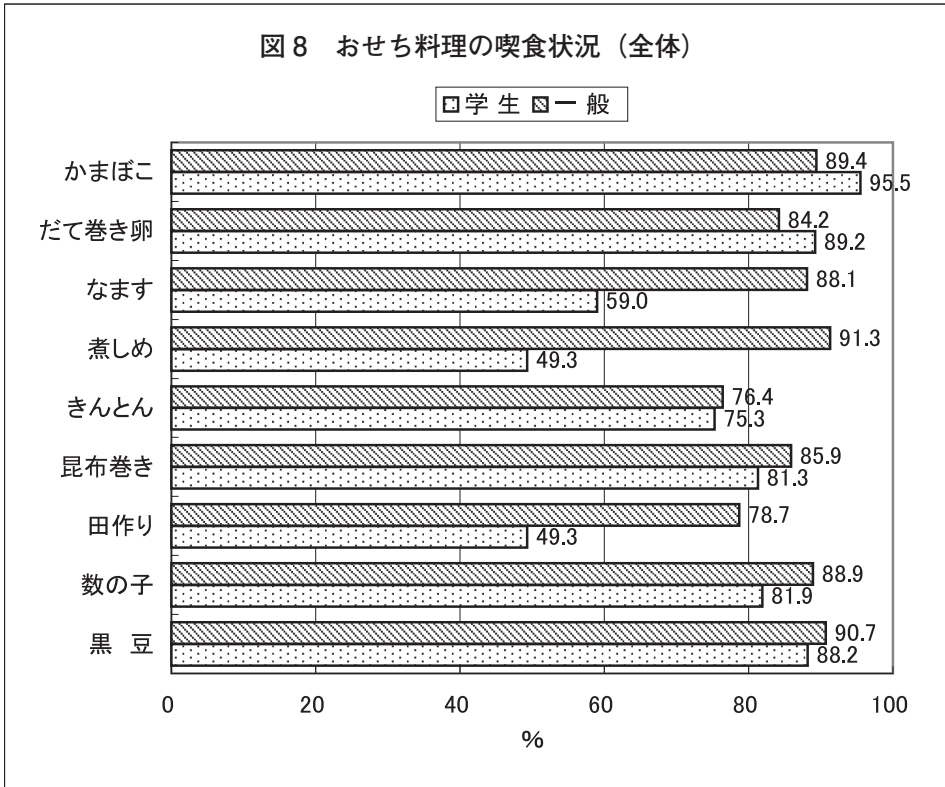
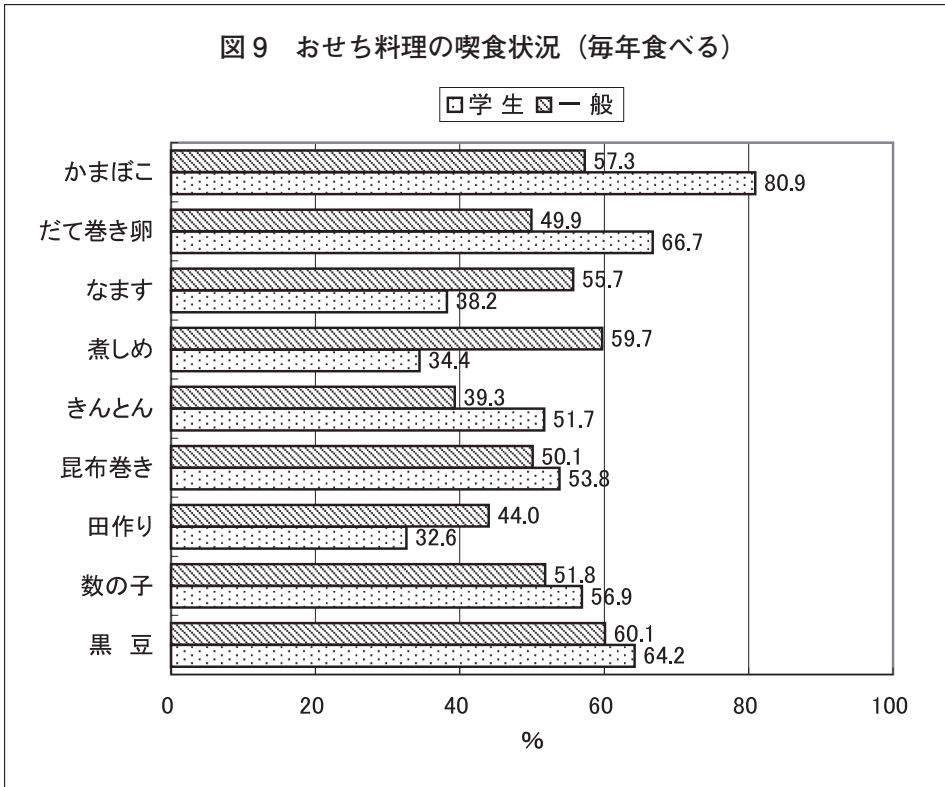


図9 おせち料理の喫食状況（毎年食べる）



また、一般では、黒豆は6割以上、他の料理においても半数を超えていたが、田作りだけは4割程と低くなっていた。

(3) おせち料理喫食状況（時々食べる）

図10は、喫食状況のうち「時々食べる」もの

を学生と一般で比較したものである。

「時々食べる」と答えたものをみると、学生では、全ての料理で2割程度であったのに対し、一般ではどの料理も数%と低くなっていた。

(4) おせち料理喫食状況（途中から食べる）

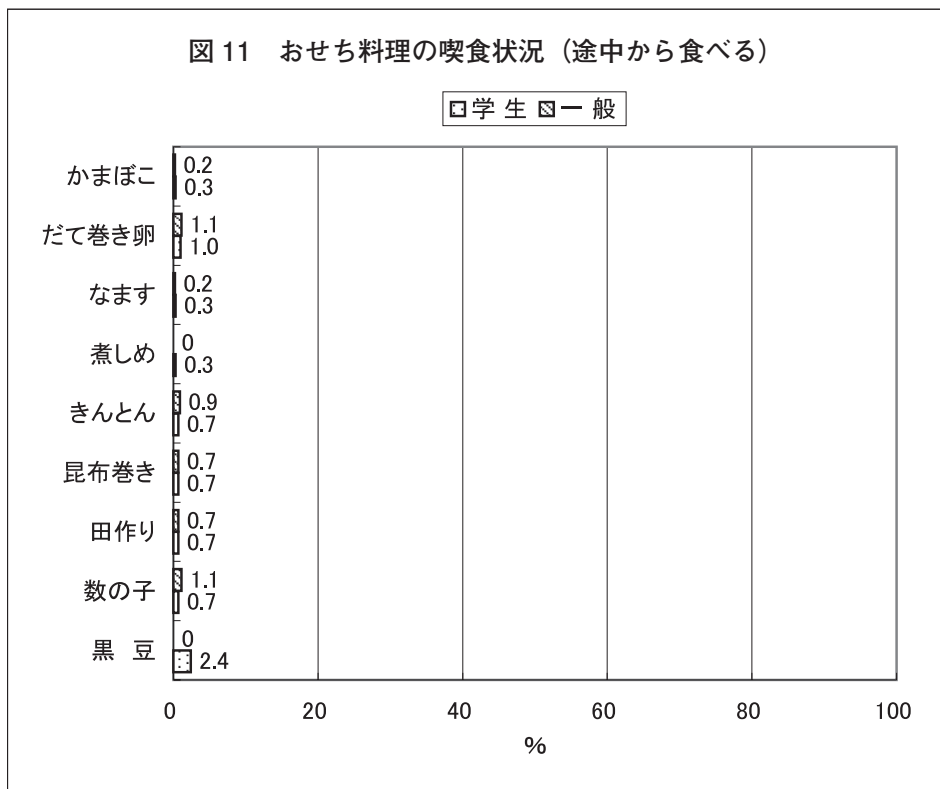
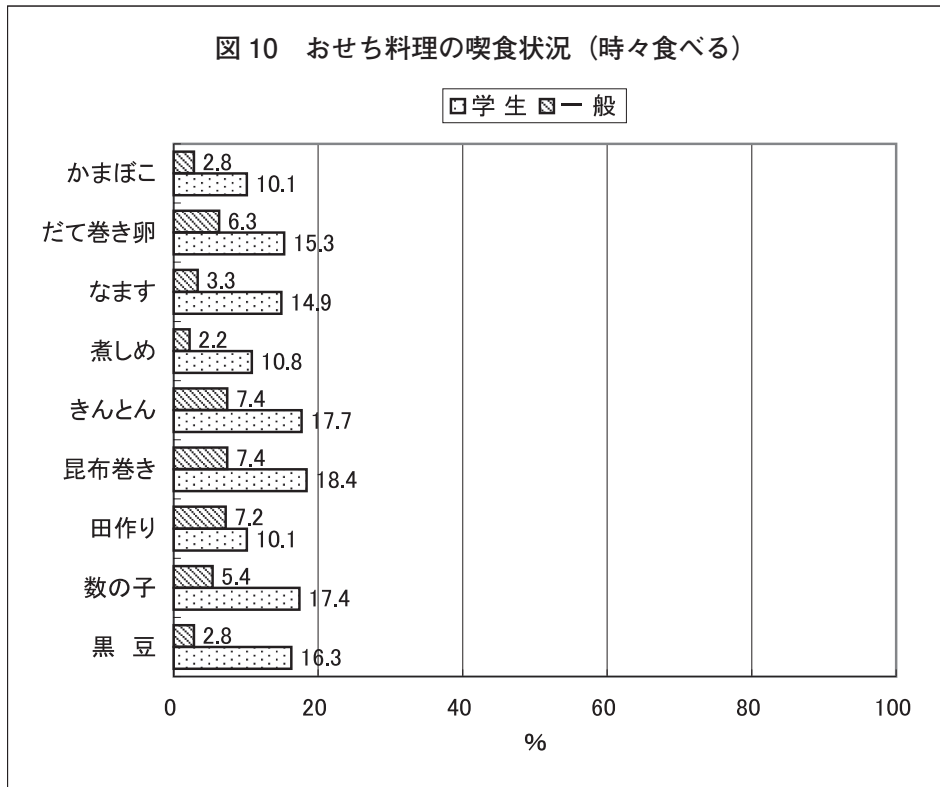


図11は、喫食状況で「途中から食べる」と回答したものを比較したものである。

「途中から食べる」ようになったものは、どの料理も少ないが、黒豆については学生で2.4%みられた。

(5) おせち料理喫食状況（食べなくなった）

図12は、「食べなくなった」ものを学生と一般で比較したものである。

「食べなくなった」おせち料理は、学生では昆布巻き、数の子、一般ではきんとんが5%程上げ

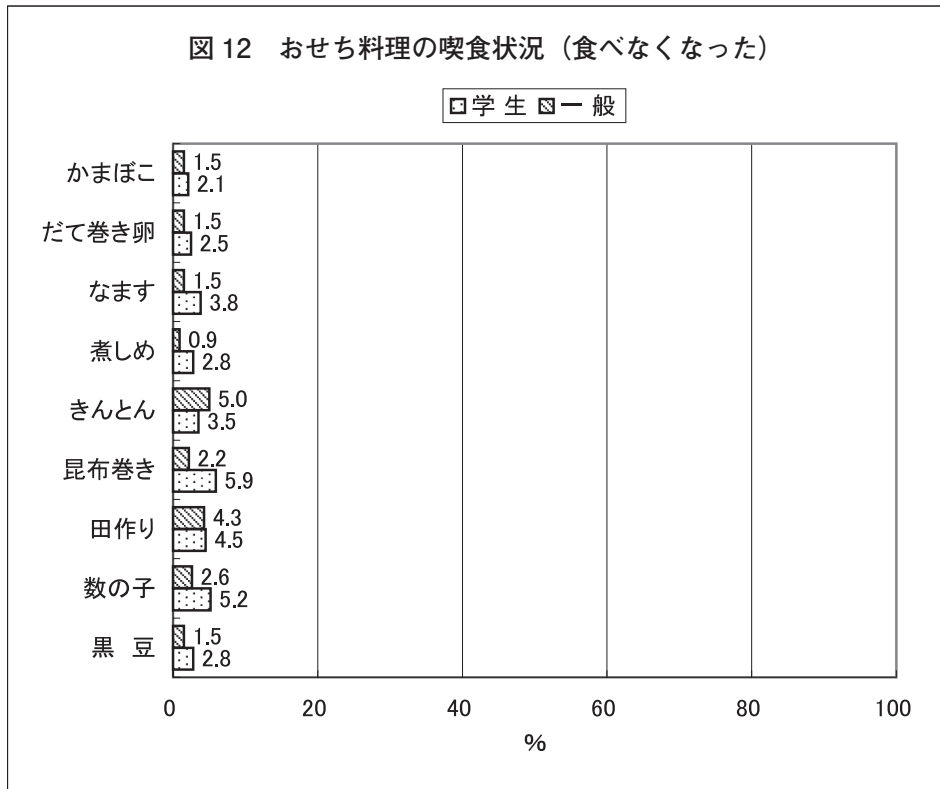


表3 おせち料理の喫食状況（市町村別）

	黒豆	数の子	田作り	昆布巻き	きんとん	煮しめ	なます	だて巻き卵	かまぼこ
加賀市	94.9	94.9	90	89.7	84.6	97.4	87.2	87.2	94.9
小松市	100.0	90	85	100	80	100	100	85	100.0
能美市	71.4	62	57.1	57	52	81	67	62	61.9
川北町	100	100	100	100	100	100	100	100	100
白山市	96.8	90.3	77	83.9	77.4	96.8	87.1	83.9	96.8
野々市町	100	95	95	100.0	95.0	100.0	95.0	95.0	95
かほく市	100.0	100.0	93.1	89.7	86.2	93.1	96.6	93.1	97
津幡町	100.0	100.0	100.0	100.0	94.4	100.0	100.0	94.4	100
内灘町	95.0	95	90	90	80	95	90	95	95
金沢市	92.0	92	84	84	84	92	92	80	92
羽咋市	85.7	82.1	86	85.7	67.9	82.1	85.7	82.1	89
志賀町	81.1	78.4	60	81.1	64.9	83.8	81.1	78.4	78
宝達志水町	88.2	94.1	82	88.2	82.4	94.1	88.2	94.1	88
七尾市	90.3	90.3	81	87.1	77.4	90.3	90.3	80.6	90.3
中能登町	96.8	96.8	87.1	93.5	77.4	96.8	93.5	96.8	96.8
輪島市	73.3	73	60	66.7	60.0	73.3	73.3	60.0	60
穴水町	95.2	95.2	67	85.7	71.4	95.2	90.5	85.7	95
能登町	88.9	85	63	85.2	70.4	88.9	85.2	81.5	88.9
珠洲市	77.8	82	59	74.1	66.7	81.5	81.5	74.1	77.8

られた。

以上、学生の喫食状況は低く、今後さらに、減少傾向が続くと考えられる。しかし、学生でも各料理について時々食べていると回答しているものは2割程おり、行事食の意義を伝えていくことの必要性を感じた。

(6) おせち料理の市町村別喫食状況

表3は、おせち料理の市町村別喫食状況を比較したものである。

川北町、野々市市、津幡町では全てのおせち料理で喫食経験が94～100%と非常に高くなって

いたのに対し、能美市や輪島市、珠洲市では50～70%台と低くなっていた。

次に、金沢や金沢周辺、加賀地区では、能美市を除いて、黒豆、数の子、煮しめ、かまぼこなどが9割以上と高くなっていた。これに対し、志賀町、輪島市、穴水町、能登町、珠洲市では田作りが6割と少なく、また、宝達志水町以外の能登では、きんとんが6～7割と低い傾向であった。

以上、おせち料理は、金沢や金沢周辺、加賀地区の一部を除き全ての料理で高い傾向がみられたが、能登地区は低いものもあった。

表4 おせち料理の喫食状況（市町村別）（共通品目以外で5件以上出現した料理）

	かぶらずし	えびす	棒だら	昆布締め	酢れんこん	大根ずし	きんぴら	酢だこ	あいませ	たたきごぼう
計	16	13	9	9	7	6	6	5	5	5
1 加賀市		2	1	2		1		1		
2 小松市										
3 能美市										
4 川北町		1								
5 白山市		1	3	3	1			1		
6 野々市町	1	3		1				1		1
7 かほく市	1	1				3		1		
8 津幡町				1						1
9 内灘町	1			2	1			1		
10 金沢市		3	2		3	1				2
11 羽咋市	3									
12 志賀町									5	1
13 宝達志水町	3					1	1			
14 七尾市	3	1	1		2		1			
15 中能登町		1								
16 輪島市			2							
17 穴水町	1						4			
18 能登町	3									
19 珠洲市										

(7) おせち料理の市町村別喫食状況（共通品目以外）

表4は、おせち料理について、全国共通の調査品目以外で5件以上出現した料理10品目の市町村別喫食状況を見たものである。

まず、石川全域で出現したものは、かぶらずし16件、えびす13件、棒だら9件、酢れんこん7件、大根ずし6件、たたきごぼう5件であった。

次に、金沢や金沢周辺、加賀地区で多く出現したものは、昆布締め9件、酢だこの5件であった。

また、能登地区に多く出現したものは、きんぴら6件、あいませ5件であった。

以上、これらの料理は、設問様式が異なっていることもあるためか、以前の調査時の出現数に比べ、大変低くなっていた⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾。

4. まとめ

石川県内19市町村の食生活改善推進協議会メンバーと短期大学に在学する石川県出身の学生288名を対象とし、正月の食生活について調査した。

① 屠蘇の経験では、学生12.2%、一般47.5%で、一般では金沢市周辺が高く、能登地区は低かった。屠蘇の経験は以前に比べ大きく減少していた。

② 雑煮の食経験は高く、すまし雑煮は加賀地区、金沢、金沢市周辺では殆どを占めていた。能登地区ではすまし雑煮の他小豆雑煮、白みそ雑煮が出

現していた。

③ もちの種類は丸もちの方が角もちより多い。金沢市周辺は角もち、加賀・能登地区は丸もちが多く出現していた。

④ 過去に実施した調査に比べ、すまし雑煮が減り、小豆雑煮や味噌雑煮が多く、もちのかたちは角もちより丸もちが多くなった。

⑤ おせち料理の経験が高いのは、学生はかまぼこ、黒豆、一般では煮しめ、黒豆であった。また、学生では田作り、煮しめ、なますが一般より低かった。

⑥ おせち料理は、金沢や金沢周辺、加賀地区の一部の地域を除き殆どの料理で高く、能登地区は低い傾向であった。

⑦ 共通以外の料理ではかぶらずし、えびすが多く出現していた。

附記

本研究は2011年度北陸学院大学短期大学部共同研究費の助成によるものである。

本研究の1部は2011年に開催された日本調理科学会平成23年度大会において発表した。

<参考文献>

- 1) トステム株式会社広報部1994「家族の季節イベント白書」アンケート調査年間94下
- 2) 三和銀行広報部1993「くらしの行事を振り返る」ア

ンケート調査年間 93 下

- 3) 新谷尚紀 2007 「季節の行事と日本のしきたり」マイ
コミ
- 4) 松下佐知子 1991 「祝いの食文化」東京美術選書 61
- 5) 中村喜代美 1993 「正月の食生活に関する一考察」北
陸学院短期大学紀要第 25 号
- 6) 中村喜代美他 2001 「正月の食生活における雑煮の変
化」北陸学院短期大学紀要第 33 号
- 7) 青木悦子 1982 「金沢・加賀・能登四季の郷土料理」
主婦の友社
- 8) 新澤祥恵他 1991 「正月の食生活の動向に関する一考
察」北陸学院短期大学紀要第 33 号
- 9) 新澤祥恵他 2001 「正月の食生活におけるおせち料理
の喫食状況の変化」日本調理学会誌 Vol34 No1