

# 正月の食生活に関する一考察

中 村 喜 代 美

## 目 次

1. は じ め に
2. 研 究 方 法
  - 2-1. 調査対象と調査時期
  - 2-2. 調査内容
3. 結 果 と 考 察
  - 3-1. 正月関連行事
  - 3-2. 正月用道具
  - 3-3. 雑煮について
  - 3-4. お節料理の出現率と食べた日数
  - 3-5. お節料理の調理実態
    - 3-5-1. お節料理の手作り状況
    - 3-5-2. お節料理を作る人
    - 3-5-3. お節料理を作り始めた時期
    - 3-5-4. お節料理の情報源
    - 3-5-5. お節料理を作り始めた時期と情報源
    - 3-5-6. 作る人と情報源
    - 3-5-7. 市販重詰料理の利用状況
    - 3-5-8. お節料理の調理実態のまとめ
4. ま と め
- 参 考 文 献

## 1. は じ め に

近年、食生活はますます豊かになり、日常の生活がハレ化しているといわれている。今日、生活様式の変化、特に洋風化により、いわゆる伝統的の年中行事が次第に減って来ており、これらの中で培われてきた行事食も次第に姿を変え減りつつある中で、今後の行事食の方向を考えるため、正月の食生活についての研究を行っている。平成3年度の学生を対象とした調査<sup>①</sup>では、雑煮には比較的的地方色が残ってはいるものの、お節料理は地域的な特色が少なく、画一化されており、学生の世代では伝統的なお節料理は次第に減りつつあり、儀礼的には食べても正月中続けて食べることは次第に少なくなっていることを報告した。一方、家庭の核家族化や主婦の就労、生活様式の洋風化、生活の簡素化、あるいは本・テレビ・雑誌などによる情報化や学校教育の影響で、各家庭においても伝統的習慣が少なくなり、画一化されていると思われる。

そこで、前報では若年層を中心に正月の食生活についての検討を行ったが、本報ではその背景となる各家庭での実体を知るため、正月料理を中心に、正月関連行事、正月用道具について

中 村 喜代美

調査を行い、更に、今後の方向を見いだすため検討したので報告する。

2. 研究 方 法

2-1. 調査対象と調査時期

1992年及び1993年の正月に、本学食物栄養科1年生を対象とし留置法による調査を行った。

表1 (A~E) は調査対象 (165世帯) の概況を示したものである。

表1-A 対象者の概況

世帯			
金 沢	加 賀	能 登	県 外
87	23	26	29

B 家族形態

世帯 (%)	
核 家 族	拡 大 家 族
75 (45.5)	90 (54.5)

C 家族数 (世帯数)

								世帯	
2人	3人	4人	5人	6人	7人	8人	対象者平均	全国平均	
1	12	46	56	36	12	2	4.96人	2.99人	

D 家庭の職業

世帯		
農業・兼業農家	自 営 業	勤 労 者
20	45	100

E 両身の出身地

人					
	石川県	富山県・福井県	中 部	関 東	関 西
父 親	118	33	5	3	2
母 親	120	29	6	4	6

居住地は金沢地区が約半数をしめ、能登地区、加賀地区がそれぞれ約15%前後となっている。家族形態をみると拡大家族世帯が核家族世帯を上まわっているが、これについては、婦人白書<sup>(2)</sup>の国民生活基礎調査や国勢調査報告<sup>(3)</sup>をみると全国的には核家族世帯が拡大家族世帯の約2倍となっており、これと比較すると、本調査対象では拡大家族世帯の比率が高いといえる。また、家族数をみると5人世帯が最も多く次いで4人世帯、6人世帯となっており、平均4.96

人でこれも全国平均の2.99人に比べて多くなっていた。また家族の職業形態をみると6割が勤労者世帯であり、次いで自営業世帯となっていた。尚、両親の出身地では、7割以上が石川県内であった。

## 2-2. 調査内容

調査内容は次のとおりである

- (1) 正月の関連行事に関すること
- (2) 正月用道具の準備状況
- (3) お雑煮に関すること
- (4) 正月料理に関すること

- ① 食べる期間    ② 市販重箱料理の利用状況    ③ 手作り状況    ④ 作った人
- ⑤ いつ頃からか    ⑥ 情報源

## 3. 結果と考察

### 3-1. 正月関連行事

正月には大晦日に1年間の無事を感謝し、年の始めには新しい年の無病息災を祈願し、家族の幸せを願う種々の行事が行われてきた。今回は食にまつわる「年越そば」など8種のものを取り上げ、その実施状況を調査した。

図1のように「年越そば」「お節料理」「雑煮」「しめ飾り」「鏡もち」は80%以上となっており、これらの行事は地域、家族形態の違いによる影響がなく、今も定着していると思われる。これに対し、「鏡開き」「屠蘇」は約4割の世帯にしか行われておらず、「七草がゆ」ではさらに少なく14.2%しかなかった。これは生川等<sup>4)</sup>の報告とほぼ同じ出現率であった。

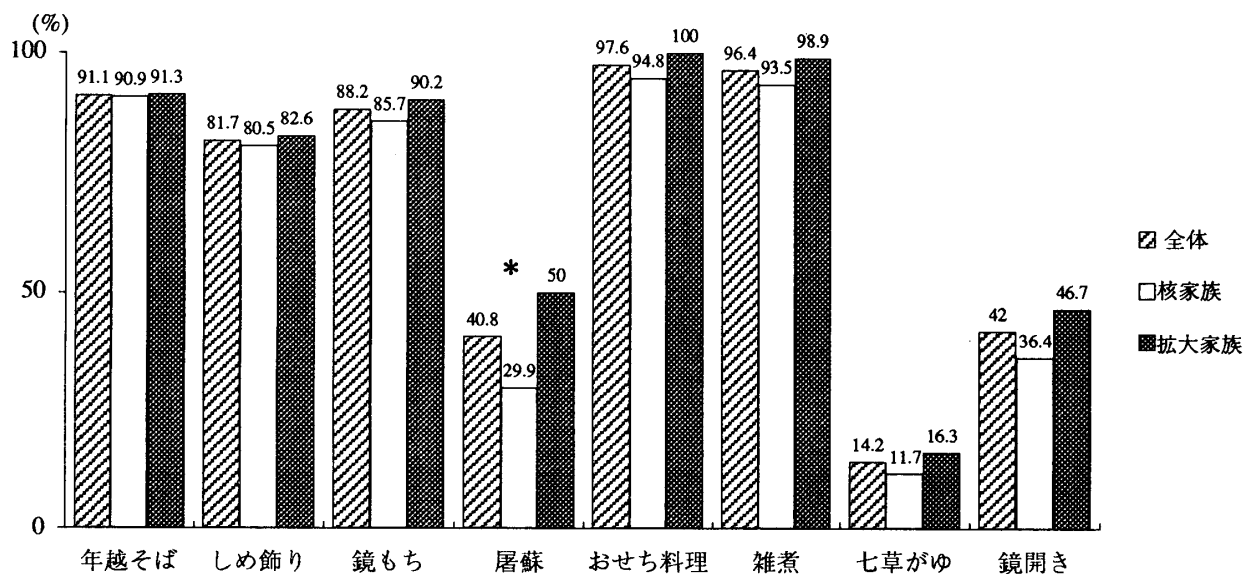


図1 正月関連行事の出現率

\* P<0.05

中 村 喜代美

また、核家族世帯と拡大家族世帯に分けてみると、図のように、拡大家族の方がどの正月関連行事においても多く行われており、伝統的行事を大切なものとしていることが伺えた。

尚、「屠蘇」には、5%の危険率で有意差があった。

3-2. 正月用道具

次に正月用道具および食器の使用について検討した。取り上げたものは「重箱」「箸」「椀」「屠蘇道具」である。(図2)

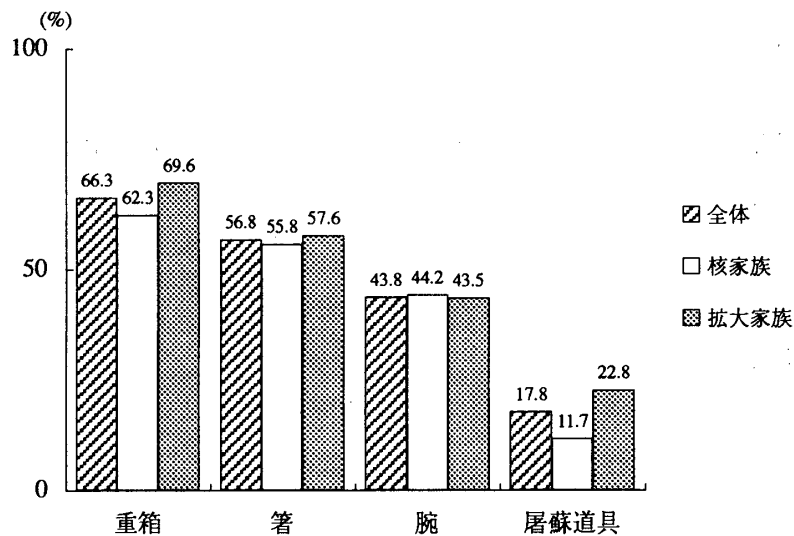


図2 正月用道具の準備状況

図のように正月に準備するものとして、「重箱」が最も多く(66.3%)、次に「箸」が半数以上の家庭(56.8%)で用意されていた。「椀」は43.8%で「屠蘇道具」においては準備する家庭は17.8%と少なく、元日は、多くの家庭では家族揃って祝盃をあげる習慣があると思われるが、昔のしきたりにはこだわっていないようである。しかし、正月には今も多くの世帯においては、「重箱」や「箸」などで正月らしさを演出している様子が伺えた。

また、核家族世帯と拡大家族世帯に分けてみると、正月関連行事と同様に拡大家族の方が正月用道具を多く準備しており食器、道具においても配慮がなされていることが伺えた。

尚、生川等<sup>6)</sup>の報告に比べて正月用道具および食器の準備状況は低くなっていた。

3-3. 雑煮について

雑煮の作られた家庭は、96.4%(図1)と、ほとんど正月の祝い膳で出されていた。図3は雑煮を食べた日を示したものであるが、元日91.7%、2日目30.8%、3日目が19.5%とやはり元日の朝雑煮で祝う家庭が多く、2日目、3日目と減少している。

次に、雑煮のもちの形をみると角もちが多く(図4)、出し汁の種類は、昆布出しのみか、昆布と他の天然出しや化学調味料による清汁仕立てがほとんどであった。(図5、6)

表2は雑煮に使用される副材料数を表している。図のように、なしと答えたものが20.1%、1種類は22.0%、2種類17.6%、3種類13.8%と3種類までの累計は、73.5%であり、一般に

正月の食生活に関する一考察

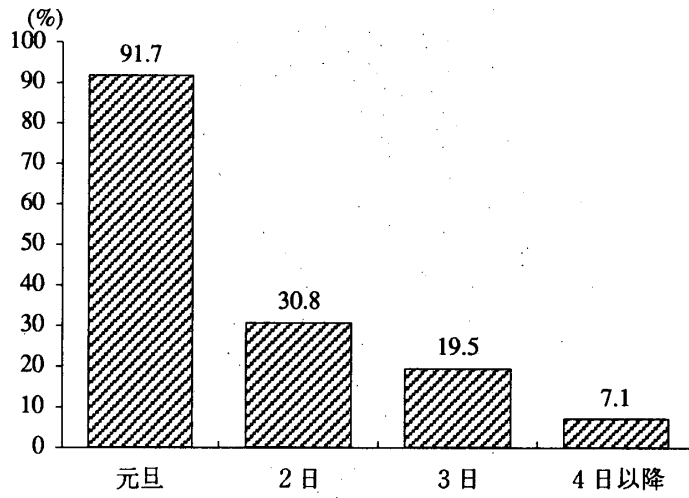


図3 雑煮を食べた日

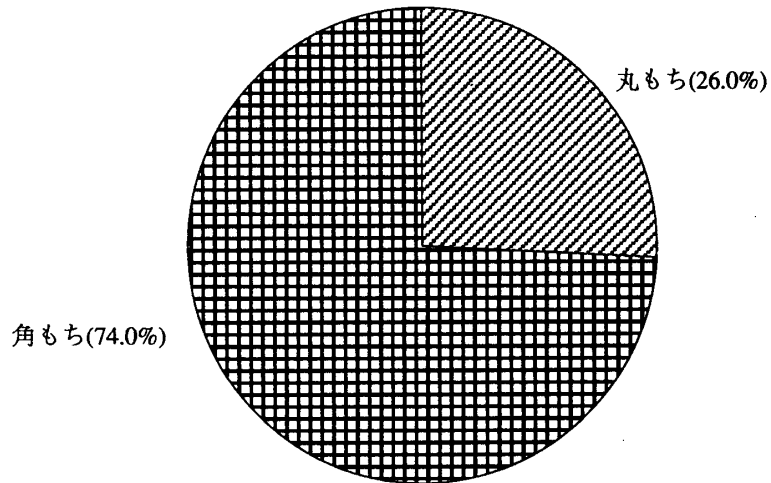


図4 雑煮のもちの形

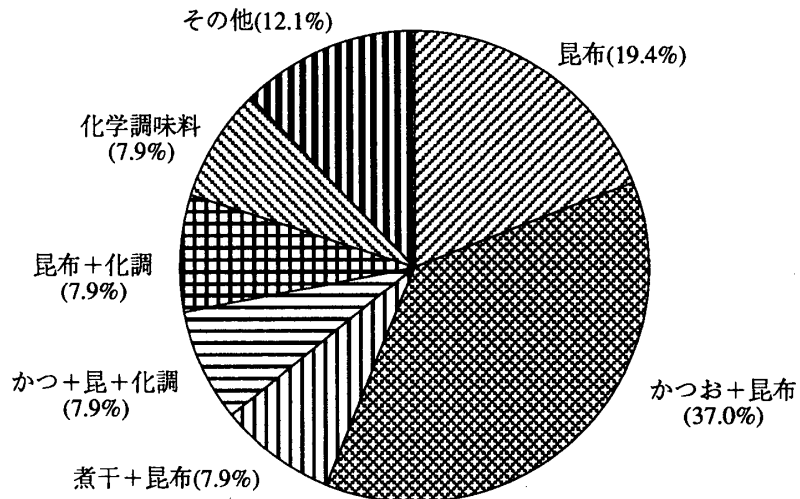


図5 雑煮の出汁の種類

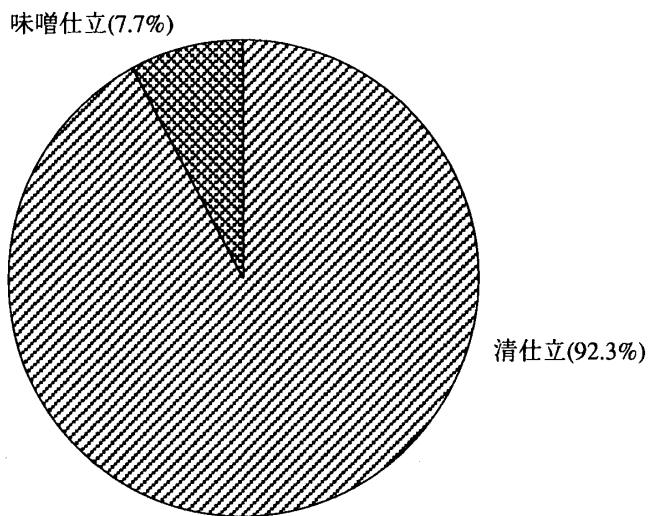


図6 雑煮の汁の仕立方

表2 雑煮副材料数

	世帯数 (%)
なし	32 (20.1)
1種類	35 (22.0)
2種類	28 (17.6)
3種類	22 (13.8)
4種類	21 (13.2)
5種類	11 (6.9)
6種類	6 (3.7)
7種類以上	4 (2.5)

表3 雑煮に使用される副材料

	出現数
せり・みつば	77
かまぼこ	52
人参	38
ねぎ	35
鶏肉	29
しいたけ	21
ゆず	18
豆腐・あげ	14
法蓮草	14
のり	11
甘えび	8
かつお	6

雑煮で使う副材料は、少ないようである。

表3は雑煮に使用されている比較的出現頻度の多い副材料を表した。中で、圧倒的に多く使用されているものは、「せり」「みつば」「ねぎ」「ゆず」などの香草であり、これらの材料は、使用されても極めて少量と思われる。野菜では、この他、色どりのためか人参が多く、椎茸、法蓮草も使われていた。また、動物性食品では、練製品や鶏肉が多く使用されていた。

以上、本調査では、前報と同様に殆どが角もちを使い、昆布出しを使用した清汁仕立で、中に入る副材料は、種類も少なく、「せり」「みつば」「ねぎ」「ゆず」などが少量添えられることが多いと推察された。

### 3-4. お節料理の出現率と食べた日数

正月料理のことを今では、一般にお節料理と呼んでいる事は、前報で述べた。お節料理は、正月3が日間における女性の家事労働からの解放の意味を含め、料理の内容も縁起に基づいた保在性のあるもので、その土地の特色をいかしたものが伝承され作られてきた。しかし、今日食生活の多様化、洋風化に伴い、内容も少しずつ変化しているとおもわれる。

図7は、料理や食品のうち出現頻度の多いものを示した。

最も多いものは、「煮しめ」で94.4%、次いで「黒まめ」「かずのこ」でそれぞれ81.2%、「きんとん」65.5%と日本の伝統的お節料理が、多くの家庭で準備されていた。「煮しめ」は9割以

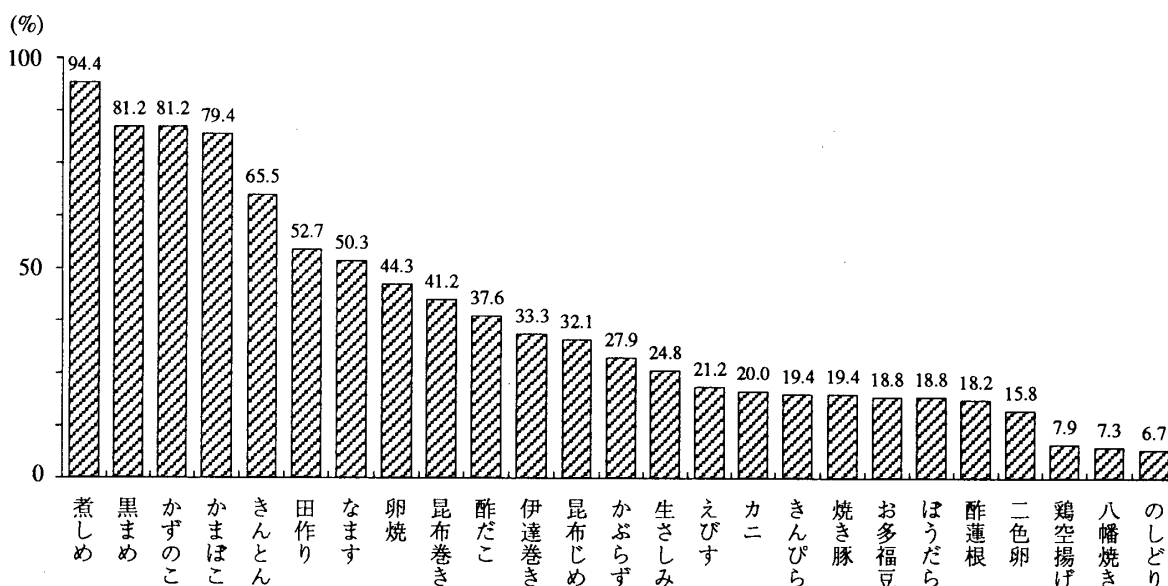


図7 正月料理の出現率

上であり、比較的味が濃く保存性があり冷めても味の変化が少ないことから、どこの家庭でもお節料理として準備されていることが伺えた。また、新年を迎えるにあたり、よい年にしようと思う気持ちを込めて準備するものであるが、祝い肴のうち、「田作り」は半数しか準備されていなかった。しかし、「黒まめ」や「かずのこ」は8割以上の家庭で準備しており、伝統的行事食として受け継がれているものと考えられる。又、テレビ・本・雑誌でよく見かける「伊達巻」「二色卵」「のしどり」はあまり準備されてはいなかった。この他、洋風や中華風の「焼豚」「鶏の空揚げ」も準備されているが、やはり、昔からの伝統的お節料理を中心に作ったり、購入していることが伺えた。

次に、お節料理を食べた日数(図8)をみると、1日が6.1%、2日は30.9%、3日は46.1%とほとんどの家庭は2、3日たべていた。

中 村 喜 代 美

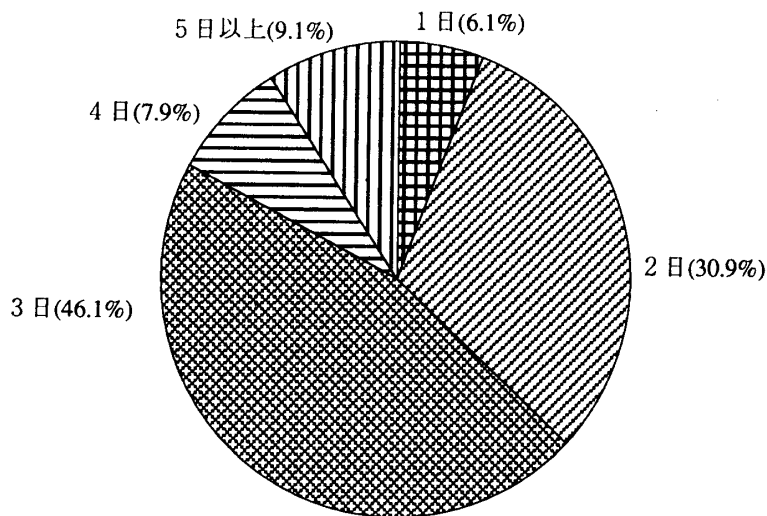


図8 お節料理を食べた日数

### 3-5. お節料理の調理実態

お節料理は従来母から娘へあるいは、姑から嫁へと伝承されてきた。しかし、本、雑誌、テレビからの情報も大きく、学校や料理講習会などで得られる情報も少なくないといわれている。生川等<sup>6)</sup>はお節料理の技術、アイデアの情報源として雑誌やテレビなどが大きく影響していると報告している。また、食生活の簡素化が進み加工品、市販お節料理の普及により、家庭におけるお節料理の調理状況も変化していると考えられる。そこで、今日では伝統的お節料理14品目を取り上げ、手作り状況、誰が作るか、作りはじめた時期、情報源について検討した。

#### 3-5-1. お節料理の手作り状況

図9はお節料理の手作り状況を示したものである。

図のように、「煮しめ」や「なます」は殆どが手作りされていた。また、「黒まめ」「卵焼」「えびす」など殆どのもので、手作りの比率が高くなっていた。中で、比較的市販品の利用の多いものは、「伊達巻」「昆布巻」などであった。この他に、「かまぼこ」「かずのこ」「カニ」「酢だこ」「お多福豆」などは、市販品が利用されていた。お節料理は比較的簡単に作られるものは、殆どが手作りされるものに対し、手間のかかるもの、手法の複雑で作りにくいもの、量的に少量でよいもの等は、市販品への依存がかなり見られた。

また、核家族世帯と拡大家族世帯における比較では、拡大家族世帯での手作りが多くなっているが有意差はみられなかった。

#### 3-5-2. お節料理を作る人

図10はお節料理を作った人を示したものである。「煮しめ」「黒まめ」「田作り」「昆布巻」など多くのもので母親が作る比率が高かった。しかし、「かぶらずし」「昆布巻」は祖母も作っており、「きんとん」「卵焼」「伊達巻」「二食卵」「のしどり」では、学生が作った比率が高くなっていた。「きんとん」「卵焼」等については、授業の教材で取り上げており、その影響もあるのではないかと思われる。



正月の食生活に関する一考察

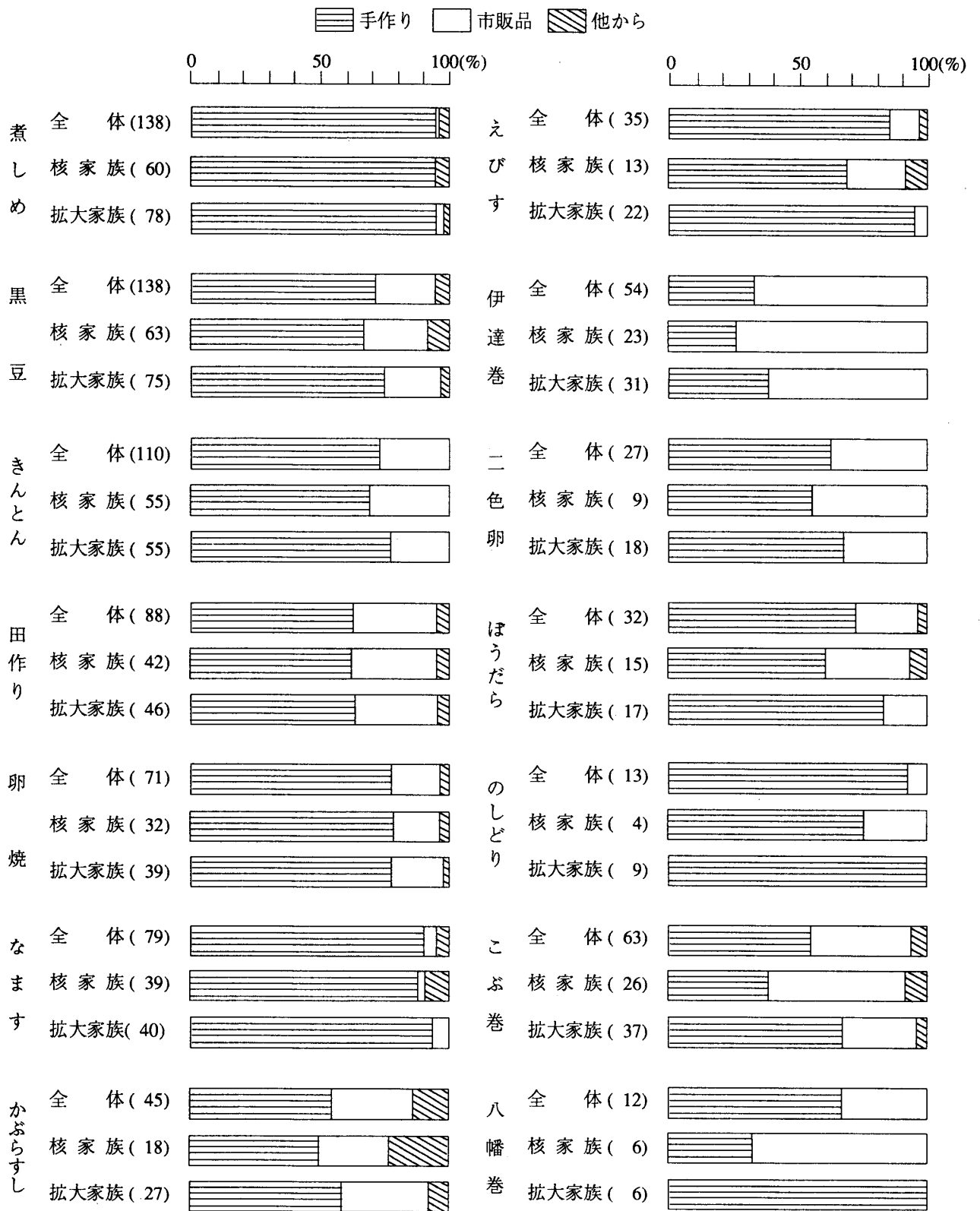


図9 おせち料理の手作り状況

中 村 喜 代 美

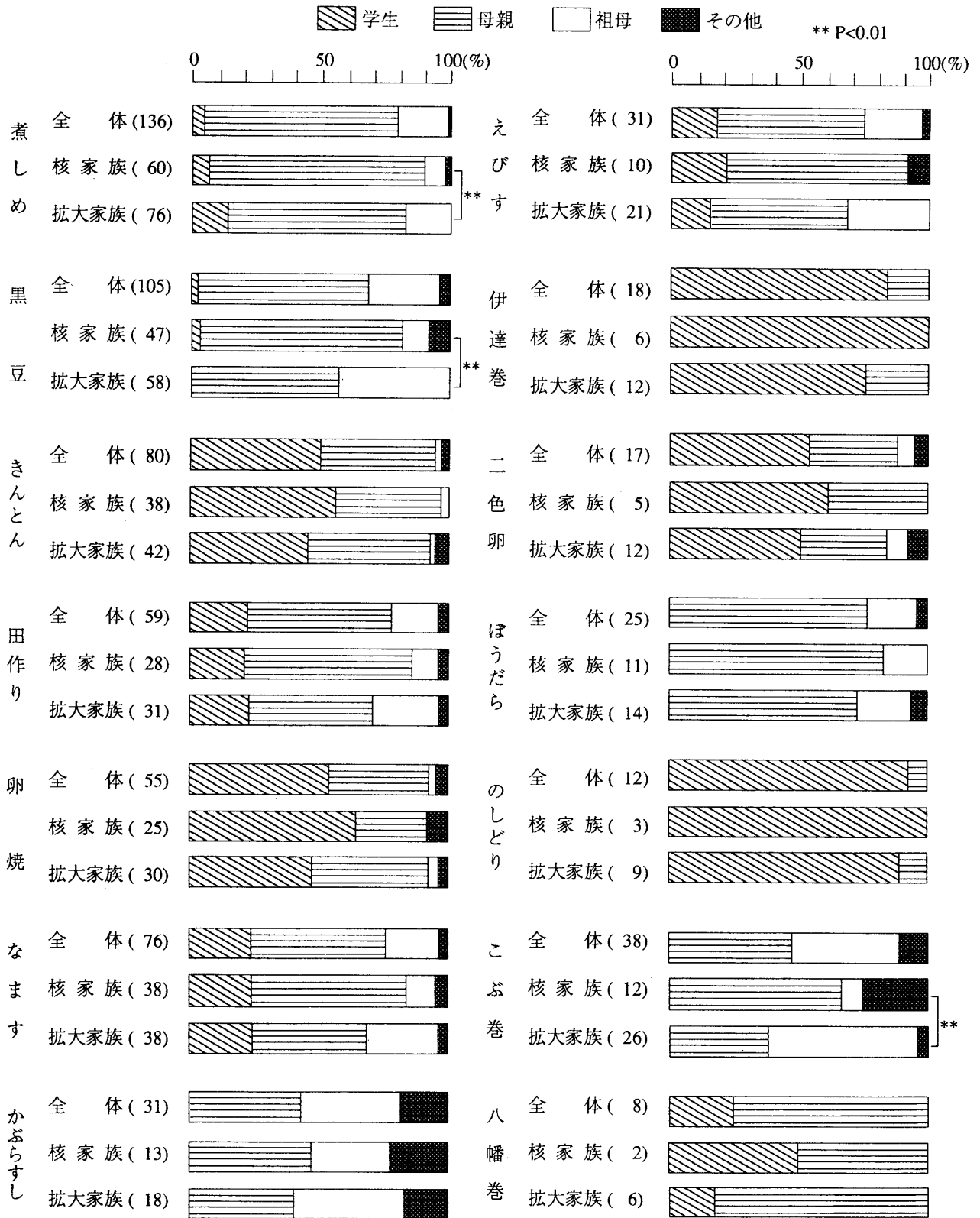


図10 おせち料理を作る人

また、家族形態による比較では、「煮しめ」「黒まめ」「昆布巻」に有意差がみられ、当然のことながら、拡大家族世帯で、祖母の作る比率が高くなっていた。伝統のお節料理では、特に拡大家族世帯で祖母の果たす役割が大きいのではないかと考えたが、多くのもので母親が主体となって作っており、「伊達巻」「二色卵」など一部のものには、学生が主体となるものもみられた。ただ、漬物である「かぶらずし」や調理の複雑な「昆布巻」では、祖母への依存が大きくなっていた。

### 3-5-3. お節料理を作り始めた時期

図11はお節料理をいつ頃より、作り始めたかを表している。

図のように、「煮しめ」「黒まめ」「えびす」「ぼうだら」「昆布巻」などで、8割以上が、「かぶらずし」「なます」「伊達巻」は6割以上が10年以前から作られており、多くのものが、各家庭で古くから作り続けていることが伺える。これに対し「きんとん」「八幡巻」「二色卵」は4～6割が1～5年前から「のしどり」は9割以上が、その年はじめて作ったと答えていた。

家庭形態による比較では、有意差はみられなかったが、「かぶらずし」「昆布巻」「ぼうだら」「えびす」など先の誰が作るかで祖母への依存が高かったものが、核家族世帯で、最近作りはじめたという家庭が多くみられ、これらの家庭では歴史の新しい料理となっているようである。

尚、核家族世帯と拡大家族世帯の比較では、有意差はなかった。

### 3-5-4. お節料理の情報源

図12は、お節料理の情報源を表したものであるが、ここでは作った人から見て、母親あるいは、姑、祖母ということを示している。

図のように、「煮しめ」「黒まめ」「田作り」「えびす」「かぶらずし」「昆布巻」「ぼうだら」は、核家族世帯では、ほとんどが母親に習っている。これに対し拡大家族世帯では、母親から多くを習っているものの、2～3割位は姑にも習っていた。「きんとん」「卵焼」は、核家族世帯では学校等で多く習っており、次いで母親に習っていた。これに対し拡大家族世帯では、学校等で多くのものが習ってはいるが、本、テレビなどのマスメディアを情報源として利用しているものが比較的多かった。

以上のように、「伊達巻」「二色卵」「のしどり」など比較的家庭における歴史の新しい料理は、核家族世帯、拡大家族世帯共に、学校等で習い、次いで本、テレビを情報源として利用していた。

また、拡大家族世帯では、姑から嫁へと、その家の味が伝承されるものと期待したが、実際は、母親からの伝承が多く、また雑誌やテレビより知識を得るものもみられ、姑-嫁よりも母-娘の結びつきの方が強いと思われた。

尚、有意差のあったものは、「煮しめ」「黒まめ」「昆布巻」であった。

### 3-5-5. お節料理を作りはじめた時期と情報源

図13はお節料理を作りはじめた時期と情報源の関連を示したものである。これについては次の3つのタイプに分けられた。

中 村 喜 代 美

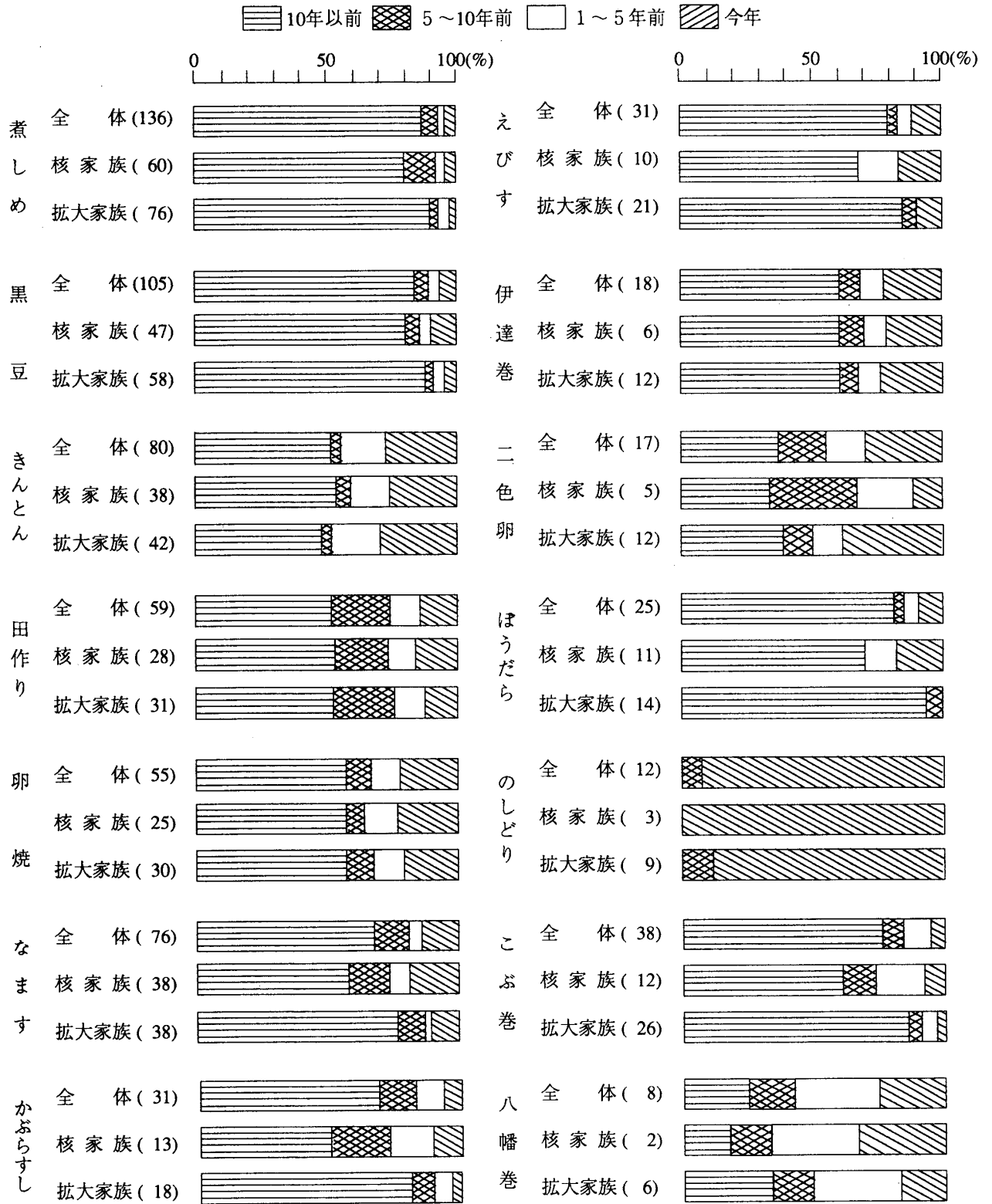


図11 おせち料理を作りはじめた時期

正月の食生活に関する一考察

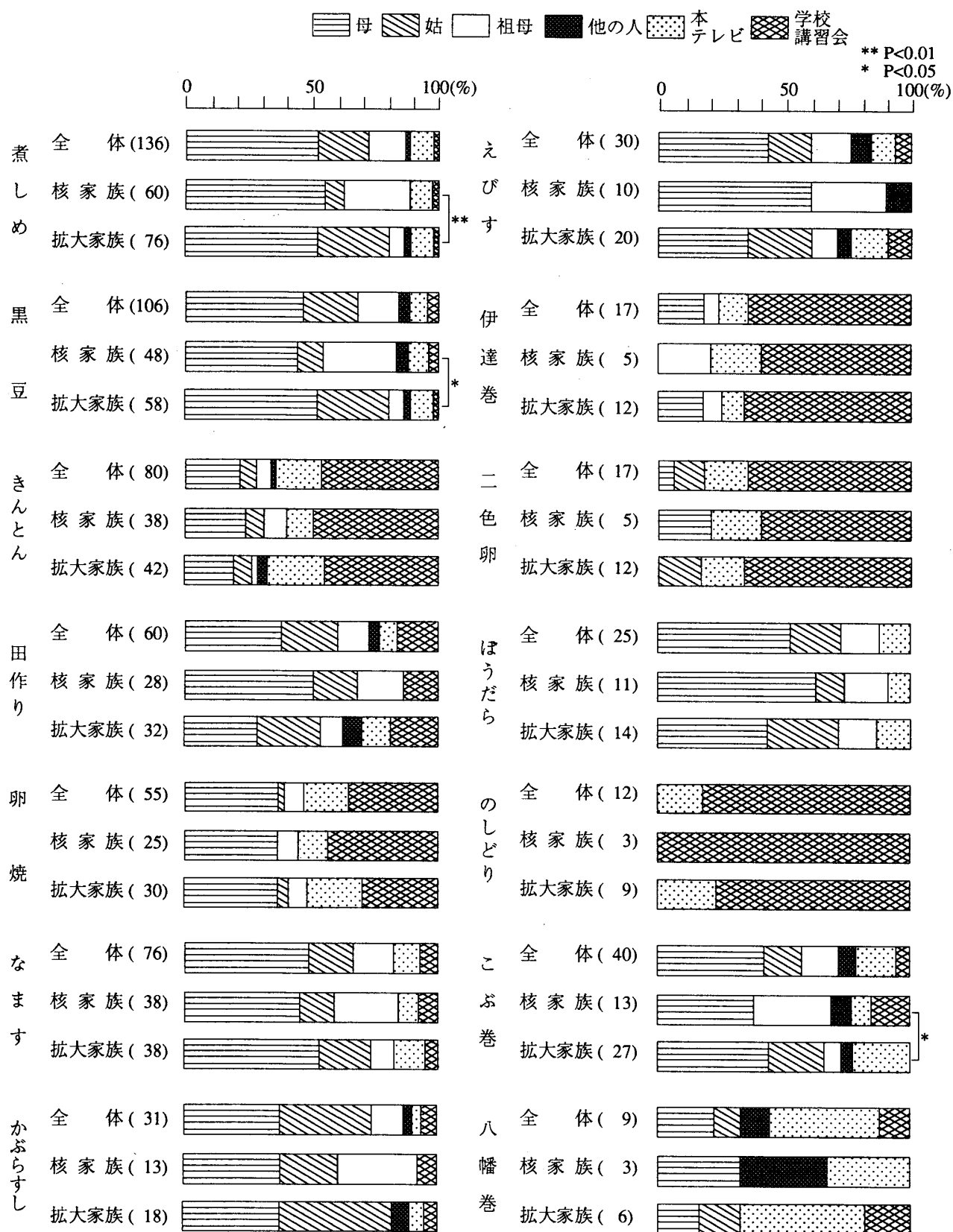


図12 おせち料理の情報源

中 村 喜 代 美

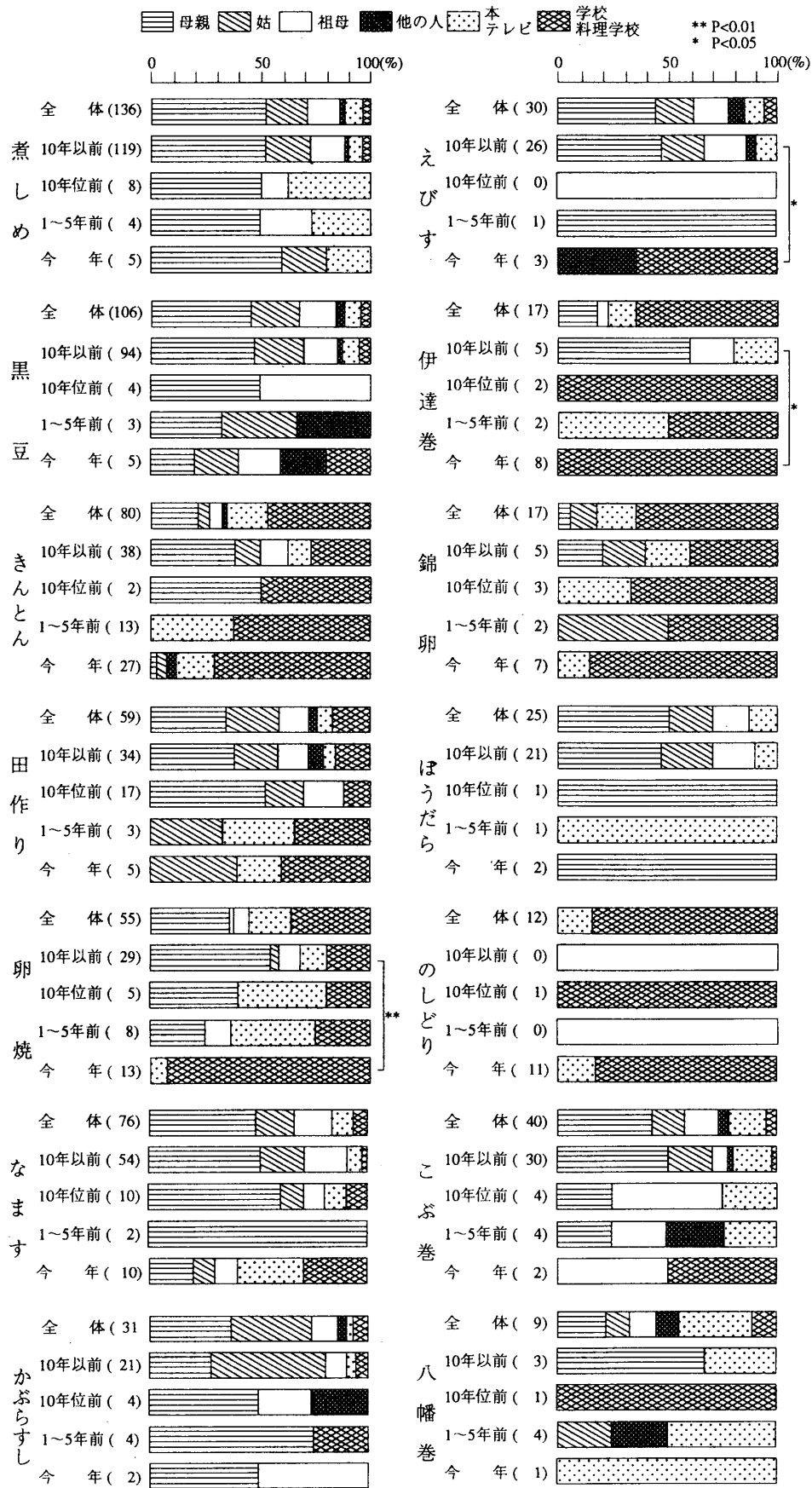


図13 おせち料理を作りはじめた時期と情報源

まず、「煮しめ」「黒まめ」「田作り」「かぶらずし」「ぼうだら」「昆布巻」などは、作り始めたようになった時期に関係なく、ほとんど10年以前から、母親、姑、祖母より伝承されていた。また、「なます」「えびす」「伊達巻」などでは、10年以前から作っている家庭では、母親、姑、祖母からの伝承が多くなっていったが、最近作り始めたものでは、伝承よりも、本・テレビ・学校等で情報を得ているものが多かった。一方、「二色卵」「のしどり」「八幡巻」では、母親や姑から伝承されているものもみられるが、ほとんどは、作り始めた時期に関係なく、学校や料理講習会あるいは本、テレビなどで技術を得ていた。

尚、有意差は「卵焼」「えびす」「伊達巻」にみられた。

### 3-5-6. 作る人と情報源

図14は作る人と情報源との関連を示したものである、これについては、4つのタイプに分けることができた。

まず、「煮しめ」「黒まめ」「えびす」「ぼうだら」は母親、祖母、学生とも、それぞれその母親から習ったものが多く、次いで姑から習っていた。次に、「かぶらずし」「昆布巻」は、母親は、ほとんどその母親に習い、姑より習ったものは1部であるが、祖母では、その母親から習ったものと姑から習ったものが、ほぼ同じ割合であった。また、「きんとん」「田作り」「卵焼」「なます」「伊達巻」は、母親は、ほとんどその母親に習っているが、学生は、学校等で習ったり、本・テレビを情報源としている。一方、「二色卵」「のしどり」「八幡巻」は、学校等で習ったり、本・テレビを利用していった。

以上、作る人と情報源の関連ではこのように、4つのタイプに分けられるが、祖母の世代では姑からの伝承が多く、本やテレビなどによる情報はごく少ないのに対し、母親の世代では、その母親から習い姑からの伝承は少なくなっていた。学生では、学校や本・テレビを情報源とするものも多くなっていた。

尚、有意差のあったものは、「黒まめ」「きんとん」「田作り」「卵焼」「なます」「伊達巻」であった。

### 3-5-7. 市販重詰料理の利用状況

近年は、核家族化が進む中、総務庁の調べ<sup>7)</sup>では、働く女性が51.0%と増加している。一方、年の暮になると、デパート、一流料亭、スーパーなどの市販重詰料理が多く出廻っている。日頃忙しい女性は、ゆとりのある生活を求めるため、このような市販重詰お節料理の利用が、多くなっているのではないかと考えたが、図15のようにあまり利用されていなかった。

### 3-5-8. お節料理の調理実態のまとめ

以上、各家庭におけるお節料理について、手作り状況、作った人、作り始めた時期、情報源について、相互関連も含めて検討してきたが、女子の社会進出、社会の情報化、食生活の簡素化が進むなかで、お節料理についても市販品の利用が進み、また、テレビ、雑誌などのマスメディアの影響も大きいのではと考えた。しかし、本調査の対象者では、比較的市販品の利用が少なく、手作りによるものが多くなっており、また、料理の情報源でも雑誌やテレビより、母

中 村 喜 代 美

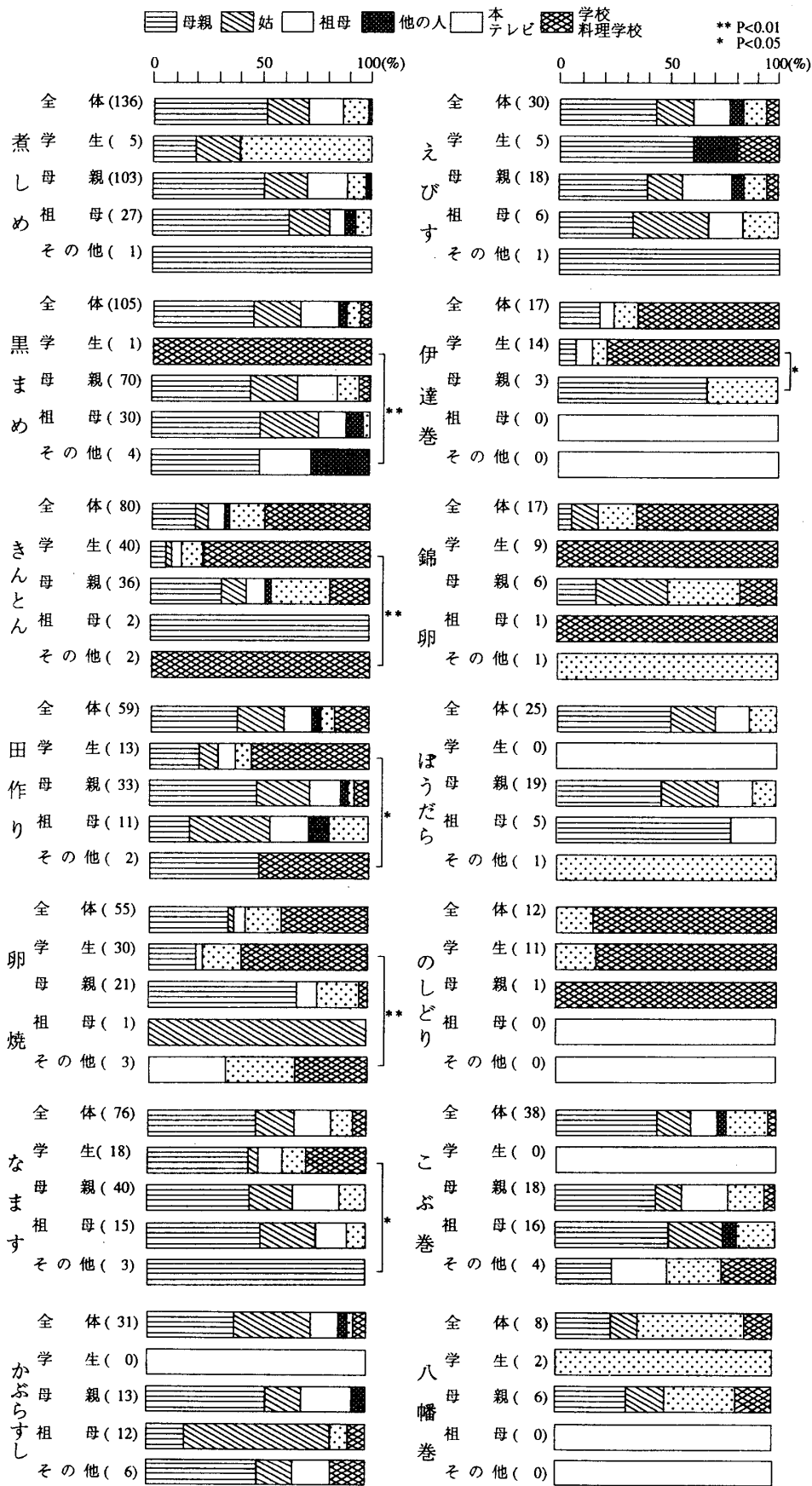


図14 おせち料理を作る人と情報源



## 正月の食生活に関する一考察

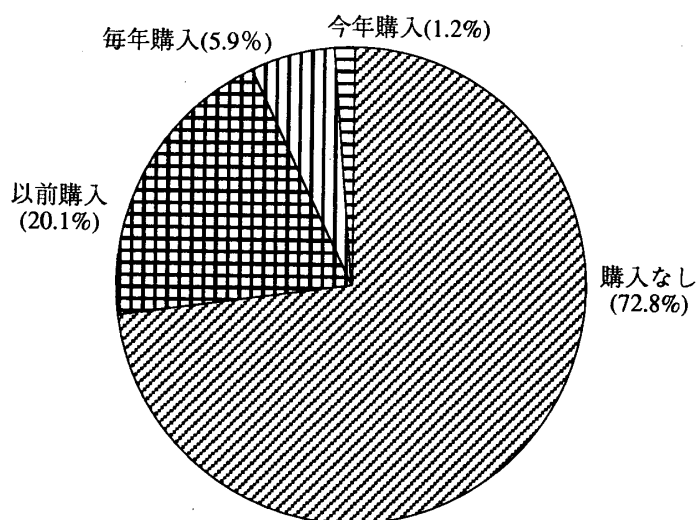


図15 市販重箱料理の利用

や姑からの伝承によるものが多くなっていた。これは今回は、食物栄養科の在学生の家庭を対象にしており、また、拡大家族世帯の比率が多いことも原因と考えられ、当地は、都会とは異なった状況にあるものと見られた。

しかし、情報源をみても、母親の世代と祖母の世代では異なっており、除々にではあるが変化していくものと推測できる。

### ま と め

各家庭における正月の食生活の実態を知るため、正月料理を中心に正月関連行事や道具、食器などについて調査をし検討を行った。

1. 正月関連行事について、「屠蘇」「鏡開き」「七草がゆ」以外は、地域、家族構成の違いによる影響がなく定着化していた。また、拡大家族世帯の方が正月関連行事が多く行われ、伝統的行事を守っているようである。

2. 正月に用いられる食器や道具については、「重箱」「箸」は多く準備されていたが、「屠蘇道具」は、あまり使用していなかった。また、拡大家族世帯の方が、正月用食器、道具においても、多く準備しており配慮が見られた。

3. 雑煮については、多くの家庭で食べられているが、2日以降は減少傾向を示した。当地の雑煮は、角もちを使い、昆布出しが主の清汁仕立がほとんどで、副材料は、「せり」「みつば」「ねぎ」が、圧倒的に多く使用され、これらは、使われても極めて少量であろうと思われる。尚、これは、前報と同じ結果であった。

4. 準備されたお節料理が手作りか市販品かについては、手作りされるものは、比較的簡単に作られるものであり、手間のかかるもの、手法の複雑なもので作りにくいもの、また、量的に少量でよいもの等は、市販お節料理を利用するようである。

中 村 喜 代 美

5. 伝統のお節料理は、核家族世帯では母親がほとんど作っており、一方、拡大家族世帯では、母親が主に作ってはいるものの、姑が作っているのが目立ち、「かぶらずし」「昆布巻」においては、姑が多くのご家庭で作り、作り手によって料理の分野が決まっていた。歴史の浅いお節料理は、核、拡大家族世帯共に、学生が主体になり作っている家庭もみられた。

6. 伝統のお節料理は、拡大家族世帯で10年以前よりほとんどの家庭で作り始め、核家族世帯では、10年以前より作る家庭は、5～8割と少ないが、近年になって作る家庭が、目立って増えて来た。歴史の浅いお節料理は、1～5年位前から作られるようになった。

7. 料理の情報源について、本調査は、母親、姑、祖母から娘、嫁へと伝承する形式が主であり、これは都会において、雑誌やテレビが情報源になっていることは、大きな隔たりがみられ、また、家族形態でみた場合、核家族世帯でほとんど母親、次に祖母に習っていた。これに対し、拡大家族世帯では、多くの人は母親に習っているが、姑に習ったり、また、本・テレビを利用する人もみられた。歴史の浅いお節料理の「のしどり」「二色卵」「伊達巻」を作る人は、学校で習ったり、本・テレビを利用していた。

また、祖母の世代では、姑に習う人が多かったが、母親の世代では、その母親に習う人が多くなり、学生は学校やマスメディアを利用しており、作り手によって情報源が変わりつつあった。

参 考 文 献

- (1) 新沢祥恵他：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23号，95-118，1991.
- (2) 婦人白書1993：日本婦人団体連合会編，265，ほるぷ出版，1993.
- (3) 食料・栄養・健康，1993，食糧栄養調査会－国勢調査報告，110，医歯薬出版，1993.
- (4) 生川浩子他：正月の食生活，金城学院大学論集第19号，23-34，1979.
- (5) 生川浩子他：正月料理の動向，金城学院大学論集第28号，1-13，1988.
- (6) 生川浩子他：正月の食生活に関する二，三の考察，金城学院大学論集第20号，73-86，1980.
- (7) 女性情報91号（1993年10月），平成四年度就業構造基本調査，221，パド・ウィメンズ・オフィス，1993.

附記 本研究の一部は、1993年に開催された日本調理科学学会平成5年度大会において発表した。