

調査報告

正月料理の実態

坂本 恵・石澤 恵美子

Research on Special New Year's Dishes

SAKAMOTO Megumi and ISHIZAWA Emiko

1. はじめに

正月は家族親族が集い新しい年を祝う伝統的行事であり、それにとまなう正月料理は行事食の代表的なものである。

正月を祝う食べ物には、おせち料理、雑煮、七草がゆ、小豆がゆなどがあり、その中でもおせち料理は正月に欠かせないものである。「おせち」の語源は「節供」「^{せちえ}節会」とされ、元来は節供の宴会（節会）で食された料理全般をさしたが、しだいに節供で最も重要な正月の料理をさすようになった。江戸時代まで新年の祝い膳は「^{くいづみ}食積」と呼ばれていた。「おせち」の名が使われ始めたのは明治以降であり、おせちが重詰めの正月料理をさすようになったのは戦後である¹⁾。

しかし、食生活は核家族化や高齢者世帯、一人暮らしの増加、女性の社会進出などを背景に大きく変化し、外食化が進むとともに調理の一部または全部を家庭の外に依存する食の外部化が進んでいる²⁾。おせち料理も例外ではなく百

貨店やスーパーマーケットでおせちセットや調理済みのおせち料理を購入することができる。

おせち料理と雑煮は、毎年調理教育のなかで実習内容に組み入れている料理である。その際、家庭でのおせち料理について質問すると、作らない、食べないという学生もいる。食の専門家を目指す学生達は、行事食に関する正しい知識をもった次世代への継承者であるべきと考えるが、行事食に対する意識が希薄になりつつあるようで危惧している。

そこで今後の授業を展開していくための基礎資料として必要であると考え、北海道出身の学生に対して各家庭の正月料理について調査し実態を把握することとした。

2. 調査方法

調査対象は北海道文教大学人間科学部健康栄養学科2年生に在学する北海道出身者95名であった。

調査は2004年4月に実施した。

調査内容は対象者の家族数、祖父母との同居、実家との距離。おせち料理について（手作り料理、購入料理、盛り付ける器、準備に要する日数、料理担当者、喫食日と日数）。大晦日に喫食する料理、場所、人数。元日に喫食する料理、場所、人数。大晦日、元日に作りたい料理についての19項目であった。（資料1）

3. 結果と考察

(1) 調査対象者について

調査対象者は北海道出身の学生95名(男11名、

女84名)であった。

家族の人数、祖父母との同居、実家との距離については図1～図3に示した。家庭での料理や食事形態は母から子へと継承されるケースが多いため、おせち料理についても祖父母との同居や実家との距離が影響するかを知るため調査した。祖父母と同居していると回答した学生は26%であった。

祖父母が実家の近くに住んでいると回答した学生は同居している学生を含め61%であり、同居はしていないが祖父母とは行き来しやすい距離に居住している実態がわかった。

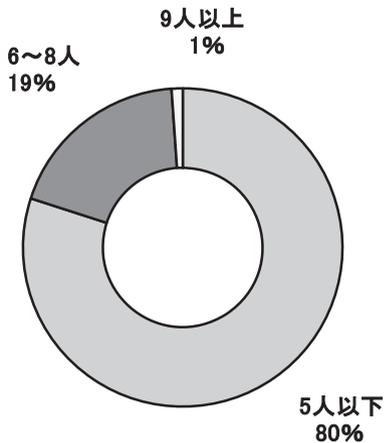


図1 家族の人数

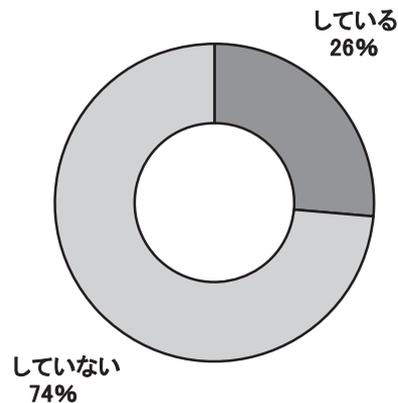


図2 祖父母との同居

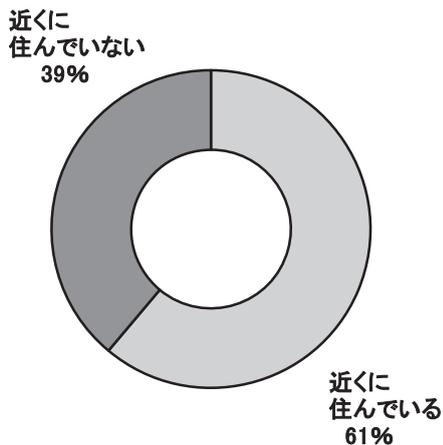


図3 実家と祖父母宅との距離

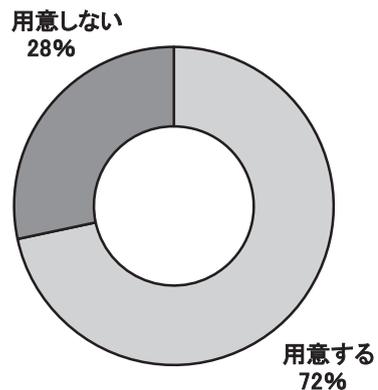


図4 おせち料理の用意

(2) 正月料理について

おせち料理を用意するかについては72%が用意すると回答していた(図4)。祖父母と同居もしくは近隣に居住している学生はほとんどが用意すると回答していた。手作りするおせち料理では旨煮39人、黒豆26人、伊達巻23人、雑煮22人、なます21人と回答した学生が多かった(図5)。少数であったため図には示していないが、年越しそば、鯨汁、ニシン、生寿司と回答した学生もいた。購入するおせち料理では伊達巻21人、栗きんとん13人、黒豆10人、昆布巻き9人、なます3人、田作り、オードブル各2人、生寿

司1人であった(図6)。おせち料理と限定した質問であったが、正月に食べる料理はおせち料理であると捉えられている学生が多かった。なかでも雑煮をおせち料理に含めて回答している学生が多かった。雑煮は正月料理としておせち料理と同様に継承されている料理であり、雑煮についての研究や報告³⁾⁴⁾もされている。今後は北海道の地域により雑煮の食べ方に違いがあるかを調査したいと考える。おせち料理を盛り付ける器については皿が42%、重箱が39%であった(図7)。巨理ら⁵⁾が1981年に報告している正月料理の盛り付け方法では、自宅で重詰

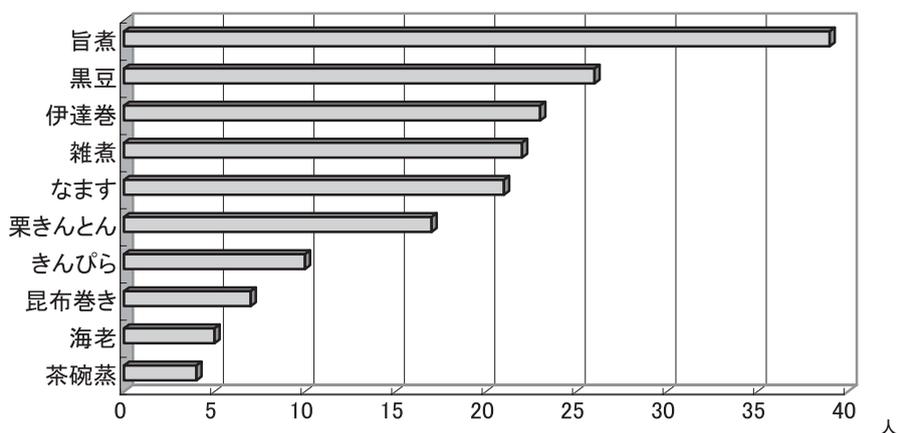


図5 手作りするおせち料理

(複数回答)

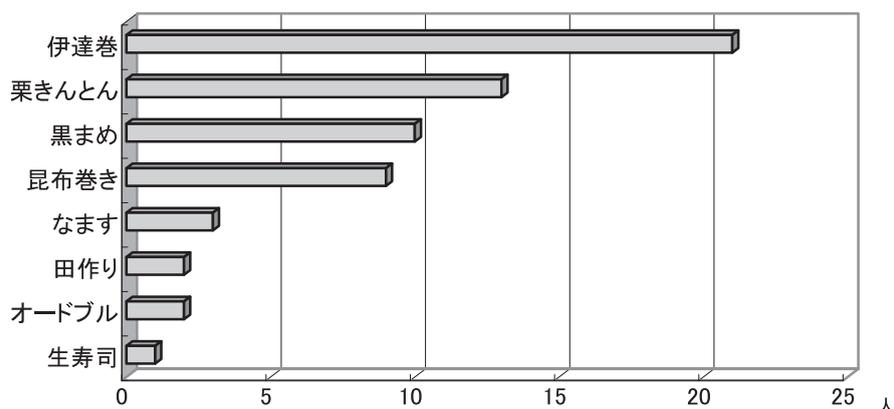


図6 購入するおせち料理

(複数回答)

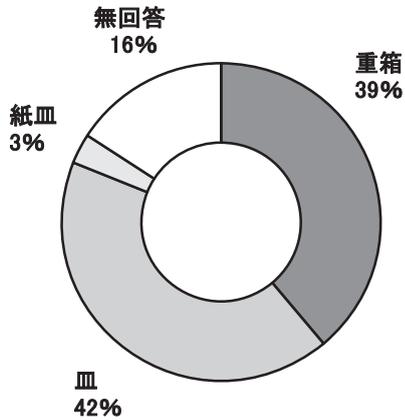


図7 盛り付け方法

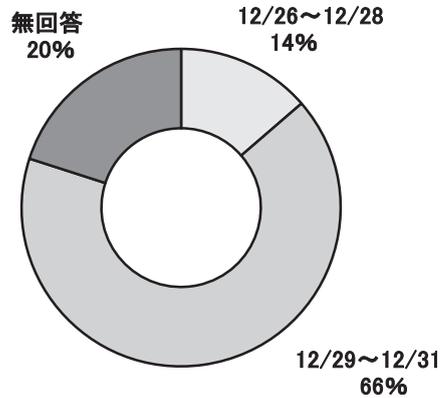


図8 準備をはじめる時期

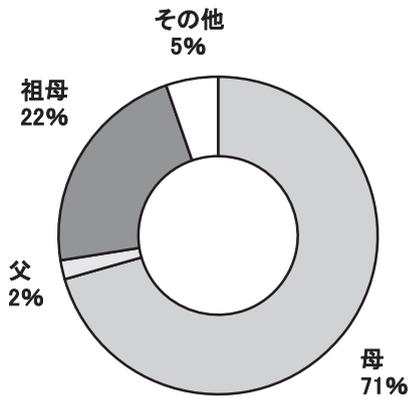


図9 料理担当者

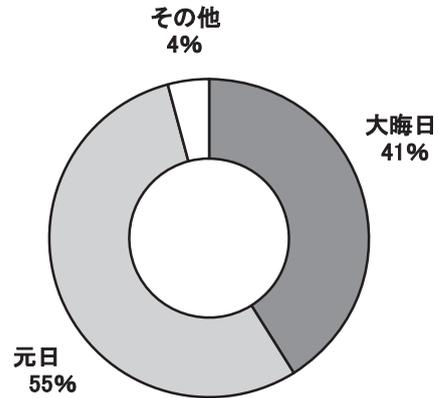


図10 おせち料理を食べ始める日

めにするが71.4%であった。時代の流れとともに変化したものであるのか、地域によるものであるのかは今後検討していきたい。おせち料理の準備を始める時期は12/29~12/31が66%と多かった(図8)。料理担当者については複数回答であるが、母71%、祖母22%、父2%(図9)であり、祖父母と同居している家族は協力して料理されていた。しかし、料理担当者が母であると回答している家庭が大半を占め、手作りする負担や家族数の減少を考え合わせた時今後さらに調理済み料理の利用が増えていくと推察する。

おせち料理を食べ始める日は元日55%、大晦

日41%と回答していた(図10)。聞き書北海道の食事⁶⁾の中に年取り料理(12月31日)として、旨煮、焼き魚、茶碗蒸し、数の子、黒豆、なますなどがお膳料理として食べられたと記されている。大晦日におせち料理やごちそうを食べる習慣は継承されている様子が伺えた。

おせち料理を食べる日数は3日間39%、2日間35%、1日間9%であった(図11)。生活様式が変化し年中無休で食料品店が開いている現在、おせち料理を正月三が日食べるという家庭は少ないが、約80%の学生はおせち料理を食べている現状がわかった。大晦日に食べる料理では年越しそばが63人、おせち料理35人、生寿司

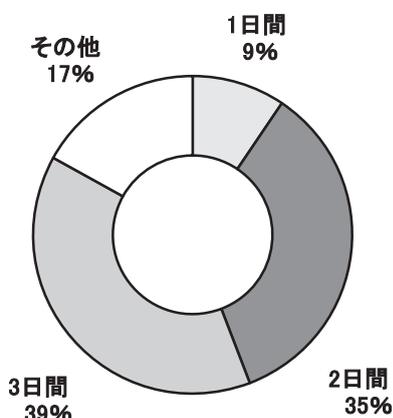


図11 おせち料理を食べる日数

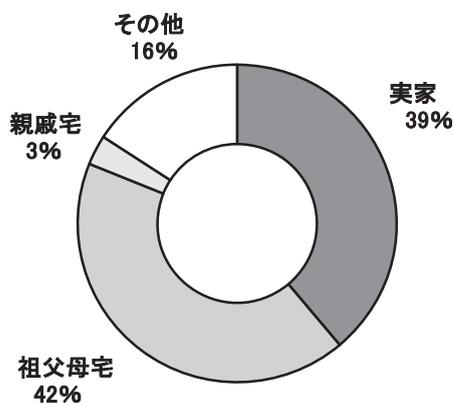


図13 大晦日に過ごす場所

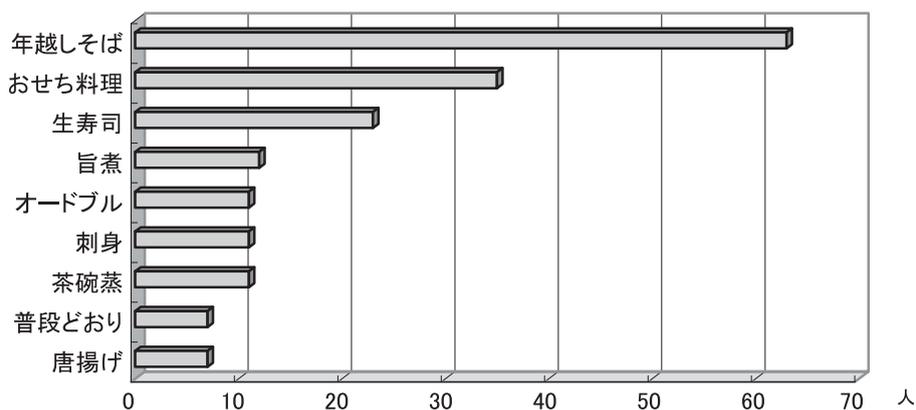


図12 大晦日に食べる料理

(複数回答)

23人と回答した学生が多かった(図12)。少数であったため図には示していないが、雑煮、鍋物、コンニャクの酢味噌和えと回答した学生もいた。酢味噌和えと回答した学生は腸をきれいにするため毎年必ず食べる事になっているという理由を付記していた。家庭により継承されている料理についても調査したいと考える。

大晦日に過ごす場所は祖父母宅42%、実家39%であった(図13)。過ごす人数は3~5(人)が52人、6~8(人)が32人、10人以上と回答した学生は8人であった。祖父母と同居している学生を含めると、約70%の学生は大晦日に祖父母や親戚と一緒に過ごしていた。

元日に食べる料理では雑煮47人、おせち料理20人、餅14人、伊達巻11人と回答した学生が多かった(図14)。

元日に過ごす場所は実家72%、祖父母宅21%であった(図15)。過ごす人数は3~5(人)が49人、6~8(人)が21人、10人以上と回答した学生は22人であった。正月は実家で過ごす学生が多いが、大晦日に祖父母宅に行かなかった学生も元日は親族と過ごしている様子が伺えた。

自分で作りたい大晦日の料理は伊達巻24人、年越しそば、手打ちそばを合わせて27人、茶碗蒸、栗きんとんが各7人であった(図16)。

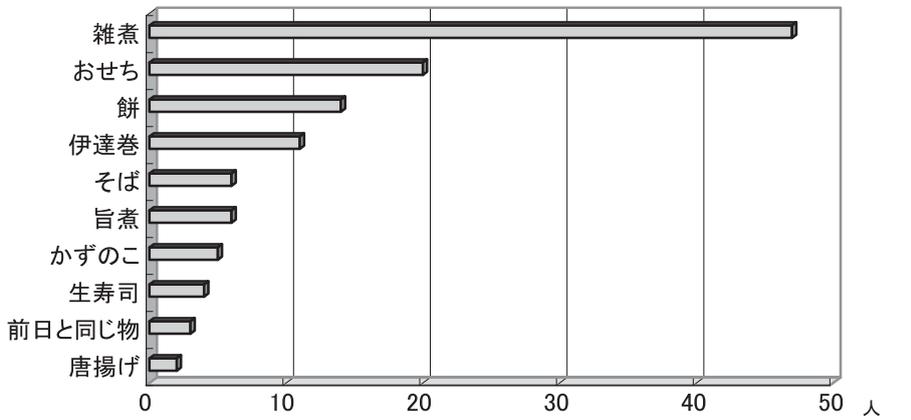


図14 元日に食べる料理

(複数回答)

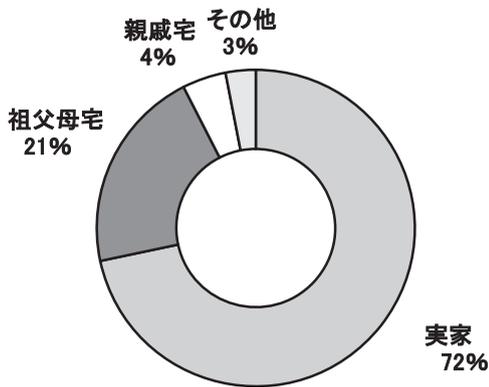


図15 元日に過ごす場所

元日に作りたい料理は雑煮48人、伊達巻8人、黒豆、栗きんとんが各5人であった(図17)。手作りしたい料理として大晦日はそば、元日は雑煮と回答している学生が多かった。これらの料理は現在食べていると回答した人数とほぼ同数であった。食の外部化は今後さらに進むと予想するが、家で作ったほうがおいしい温かい料理は手作り料理として今後も継承されていくと推察する。また、伊達巻を手作りしたいと回答した学生が33人いた。伊達巻は授業の中で取り上げ実習した料理である。

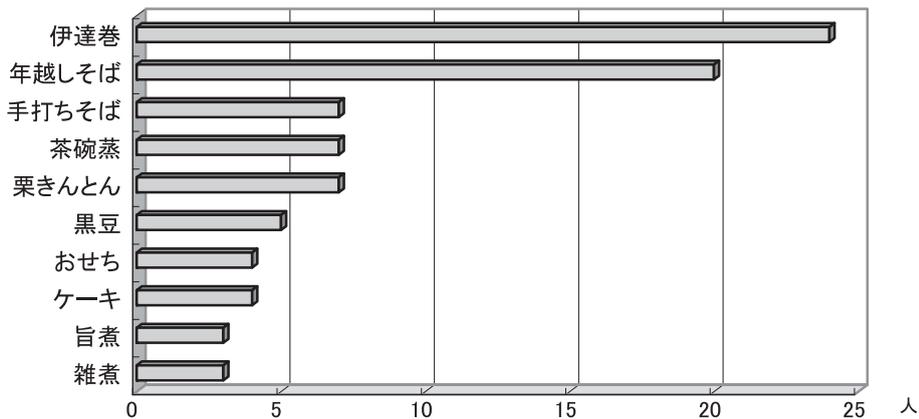


図16 大晦日に作りたい料理

(複数回答)

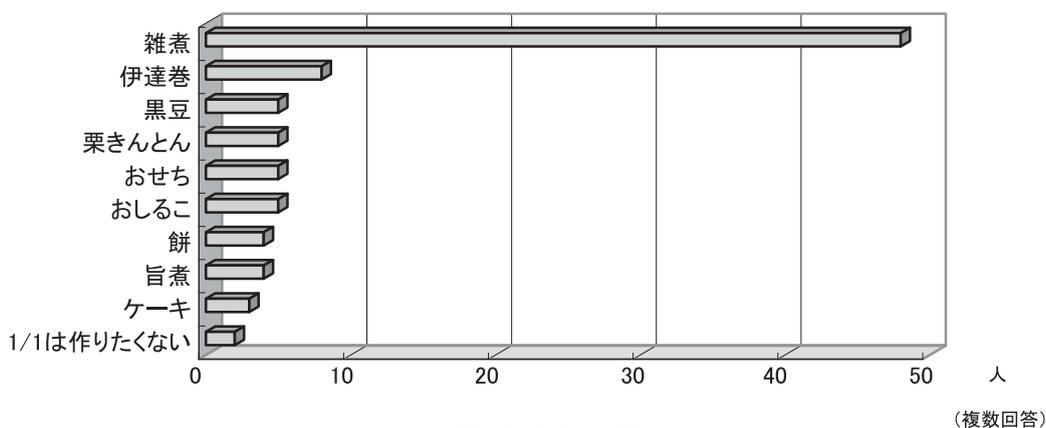


図17 元日に作りたい料理

4.まとめ

人間科学部健康栄養学科2年生に在学する北海道出身の学生を対象に正月料理の実態について調査し以下の結果を得た。

- ① おせち料理を用意すると回答した学生は72%であった。手作りするおせち料理の第一位は旨煮、購入するおせち料理の第一位は伊達巻であったが、雑煮、オードブルと回答した学生もいた。正月に食べる料理は全ておせち料理と捉えている学生が意外に多く、授業の中でさらに教育していく必要性が示唆された。
- ② 大晦日に食べる料理は年越しそば63人、おせち料理35人であった。元日に食べる料理は雑煮47人、おせち料理20人であった。おせち料理を用意すると回答した学生の半数は大晦日からおせち料理を食べていた。自分で作りたい料理としては大晦日にそば、元日に雑煮と回答した学生が多かった。食の外部化が進んでも、そばや雑煮などは手作り料理として今後も継承されていくことが示唆された。

以上の結果を参考に今後の授業を展開していきたいと考える。また、北海道の地域別正月料理の実態についても調査し検討したいと考える。

引用・参考文献

- 1) 恵志泰成編(2003), 日本料理 行事・仕来り大辞典・実用編, プロスター, 東京
- 2) 川端晶子, 畑明美(2004), Nブックス調理学, 建帛社, 東京
- 3) 畑江敬子, 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 香西みどり(2003), 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
- 4) 小田嶋政子(1992), 北海道の食文化の継承過程と変容 - 雑煮の事例を中心として -, 日本民俗学, 189, 48-73
- 5) 亘理ナミ, 吉中哲子, 岩倉さち子, 石綿きみ子(1981), 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, 32, 488-498
- 6) 矢島睿(1986), 聞き書 北海道の食事, 農山漁村文化協会, 東京

資料1

正月料理に関する調査

- 1 あなたのご家族は何人ですか。(実家に帰った時の自分を含めた人数を書いて下さい)
1 5人以下 2 6～8人 3 9人以上
- 2 あなたは現在祖父母と同居ですか。(実家に帰ると同居の方も含みます)
1 はい 2 いいえ
- 3 実家の近くに祖父母が住んでいますか(同じ市町村及び隣町位まで)
1 はい 2 いいえ
- 4 あなたの家ではおせち料理を用意しますか。
1 はい 2 いいえ
- 5 4ではいと答えた方に質問します。手作りするものを書いて下さい。(複数可)
- 6 4ではいと答えた方に質問します。購入(市販品)するものを書いて下さい。(複数可)
- 7 おせち料理は何に盛付けますか。
1 重箱 2 皿 3 紙皿 4 その他()
- 8 いつからおせち料理の準備をはじめますか。
1 12月26日～28日 2 12月29日～31日 3 その他()
- 9 おせち料理はだれが作りますか。(複数可)
1 お母さん 2 お父さん 3 おばあさん 4 その他()
- 10 おせち料理はいつから食べ始めますか。
1 大晦日 2 元日 3 その他()
- 11 おせち料理は何日間食べますか。
1 1日間 2 2日間 3 3日間 4 その他()
- 12 あなたは12/31(大晦日)は何を食べますか。(複数可)
- 13 大晦日はどこで過ごしますか。
1 実家 2 祖父母の家 3 親戚の家(祖父母が住んでいる)
4 その他()
- 14 大晦日は何人で過ごしますか人数を書いて下さい。
人
- 15 1/1(元日)に必ず食べる物があれば記入して下さい。(複数可)
- 16 1/1(元日)はどこで過ごしますか。
1 実家 2 祖父母の家 3 親戚の家(祖父母が住んでいる)
4 その他()
- 17 1/1(元日)は何人で過ごしますか人数を書いて下さい。
人
- 18 12/31(大晦日)に食べる物をあなたが作るとしたら何を作りますか。(複数可)
- 19 1/1(元日)に食べる物をあなたが作るとしたら何を作りますか。(複数可)