

富山県における行事食の地域性と調理文化

Culture of cooking at anniversary events in Toyama

原 田 澄 子 深 井 康 子 守 田 律 子
 HARADA Sumiko, FUKAI Yasuko and MORITA Ritsuko

はじめに

日本の年中行事の起源は、平安時代から始まったといわれており、行事に合わせて料理がふるまわれてきた。また、各地域では気候風土にあった行事食や郷土料理が伝承され、風土に根ざした行事食は、先人の知恵で作られ日常の節目の役割も果たしてきた。しかし、今日、食生活を取り巻く環境の変化により、行事食を作る機会が減ってきており、その伝承は時代の変遷とともに薄れつつある。このような背景から伝統的な行事と風土に根ざした料理を後世に伝承していくことは食文化を維持する上で有意義であると考えられる。

そこで、平成21～22年度日本調理科学学会の特別研究「調理文化と地域性と調理科学 - 行事食・儀礼食 - 」調査をすることとなった。その一環として、筆者等は、富山県における行事食の認知度、摂食状況等を調査した。

本研究では、年中行事における行事食の認知状況および摂食状況についての地域性や調理文化を把握し、学生とその親等を比較してその伝承状況を明らかにすることを目的とした。

調査方法

1. 調査対象者

調査対象者は、主に富山県に10年以上在住の富山短期大学学生277名（以下学生とする）とその親・祖母40～80歳代159名（以下一般とする）、合わせて436名とした。表1に調査対象者の居住期間、表2に行事食の影響を受けた人を示した。

居住期間は、学生10～20年、一般30年以上が多く、大半が富山県の行事を経験していた。行事食は学生、一般共に母方の影響を受けていた。

性別は、全員女性であり、調査対象者の家族構成は、二世帯45.9%、三世帯37.0%、その他17.1%であった。

表1 調査対象者の居住期間 (%)

居住期間	5年未満	5～10年	10～20年	20～30年	30年以上
学 生	9.8	4.7	61.2	24.3	0
一 般	5.0	4.4	15.7	35.9	39.0

表2 行事食の影響を受けた人 (%)

影 響	父 方	母 方	その他
学 生	15.7	56.9	27.4
一 般	11.2	61.5	27.3

2. 調査時期および調査方法

調査は、平成21年12月～平成22年4月に実施した。調査内容は、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 - 」に関する全国統一調査用紙によりアンケートを行った。

3. 調査内容

調査内容は、以下に示す18の年中行事について、その行事食の認知状況や経験の有無、行事食の食物の喫食状況、調理状況や食べ方、これらが以前と比べて変化した場合や変化した時期について行った。

(1) 正月

雑煮・もち及び魚、肉の種類

(2) 人日、七草(七種)

(3) 節分

(4) 上巳、桃の節句、雛祭り

(5) 彼岸の中日、春分の日

(6) 端午、菖蒲の節句

(7) 盂蘭盆、中元

(8) 七夕(七夕盆)

(9) 土用の丑

(10) 重陽、菊の節句

(11) お月見

(12) 彼岸の中日、秋分の日

(13) 冬至

(14) クリスマス

(15) 大みそか(年取り)

(16) 春祭り

(17) 秋祭り

(18) 報恩講

. 結果および考察

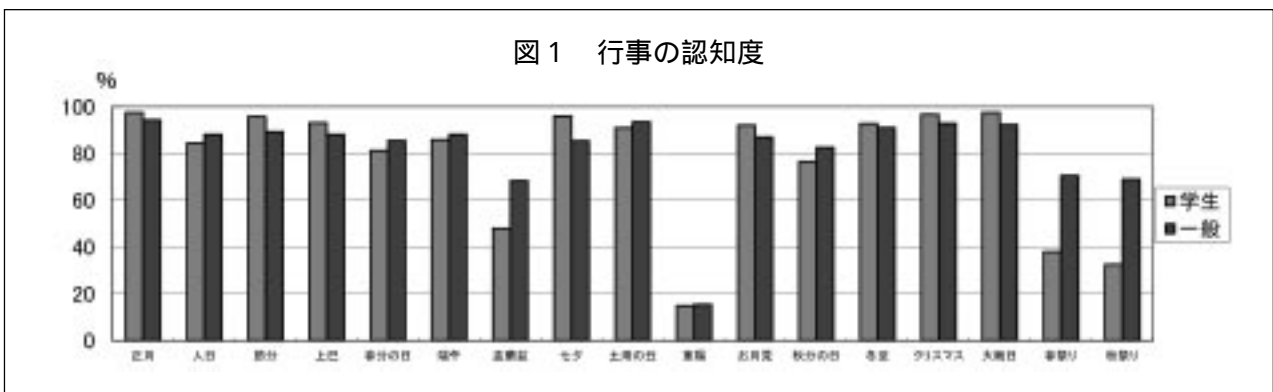
富山県は日本海側のほぼ中央に位置し、東西約90km、南北約76kmで、北は日本海に面し、三方がアルプスなどの3000m級の山々に囲まれ、豊富な水が湧き出、全国の名水百選に8つの名水が含まれている扇状地である。東日本と西日本の接点に位置し、関東と関西の両方の食文化が影響している。

1. 行事の認知状況

行事の認知度を図1、経験を図2に示した。

行事の認知度が学生、一般ともに80%以上と高かった年中行事は、図1より正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかであった。次に行事を経験している比率が80%以上と高かった行事は、図2より正月、節分、上巳、土用の丑、クリスマス、大みそかであった。

人日の認知度は学生84.4%、一般88.1%と高かったが、経験は学生37.3%、一般53.5%で、学生の経験が特に低かった。認知度、経験共に低



かった行事は、重陽の節句で、認知度は学生14.9%、一般14.5%、経験は学生1.4%、一般2.5%となり殆ど経験していないことがわかった。学生が一般より認知度が高かった行事は、正月、節分、上巳、七夕、お月見、冬至、クリスマス、大みそかで、その理由にはマスコミなどの情報による影響が反映されていると思われた。逆に一般の方が高かった行事は、先祖代々受け継がれたものや家と家の付き合いなどが影響していると思われる。喫食経験が学生が一般より高かった行事は七夕のみであった。これらの行事は、幼稚園や保育所などで取り組まれやすい行事であるため、幼少期に体験したことが影響していると推察される。

2. 行事食の摂食状況および調理状況

行事食の摂食状況および調理状況について、正月料理の摂取状況を図3、4、正月料理以外の行事食の摂取状況を図7、8に示した。

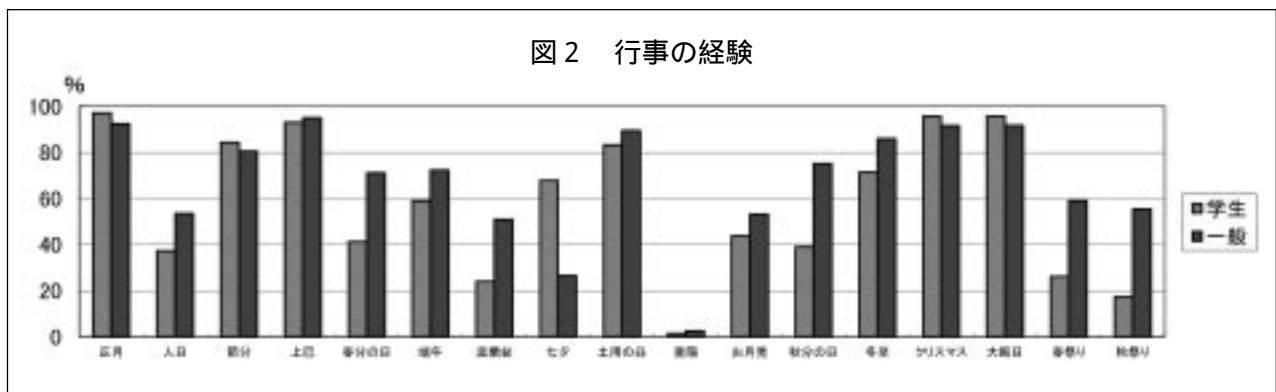
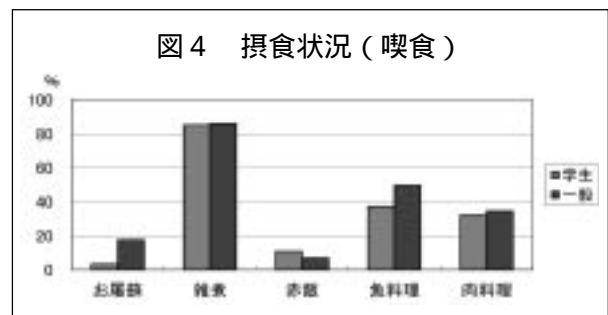
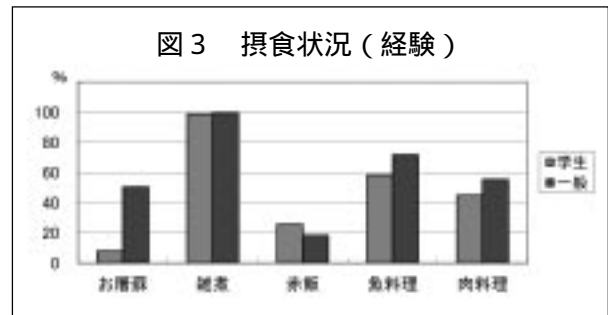
(1) 正月料理

1) 正月料理の摂取状況と調理状況

正月の認知度は、学生97.5%、一般94.3%、そのうち喫食経験している者は、学生97.1%、一般92.5%と認知度と経験は殆んど一致していた(図1, 2)。お節料理以外に正月に摂取している料理は、屠蘇の経験は一般50.3%と多かったのに対し、学生は8.0%と低かった。喫食状況となる

とさらに低くなり、「食べなくなった」では学生1.8%、一般19.5%であった。調達方法は「家庭で作る」が若干いたが、殆どが「買う」であった。変化していた時期は学生、一般ともに昭和59~平成15年であった。

次に雑煮についてみると、喫食経験は学生98.9%、一般99.4%と共に高かったが、「毎年食べる」は学生85.1%、一般86.2%と学生、一般ともに約14%が減少し食べなくなってきた。調理状況や食べ方では、「家庭で食べる」割合が以前は学生88.0%、一般84.3%、現在は学生87.7%、一般83.6%となり若干の減少はみられたが、



雑煮は現在も家庭の味を受け継いでいる伝承料理であることがわかった。しかし、「実家・親戚などで食べる」割合は以前が学生12.3%、一般7.5%に対し、現在は学生10.9%、一般6.9%となっており、家と家の繋がりが薄れつつあることが推察される。調味は「清まし」が多く、学生82.2%、一般81.8%であった。次いで「味噌」が学生4.7%、一般6.3%であった。その他小豆などの記述もあったが、他県からの影響と考えられる。餅の形は「角餅」が学生85.1%、一般90.6%と多く、「丸餅」は学生10.5%、一般10.1%であった。調理法は「焼かない」が「焼く」より多く、学生44.9%、一般45.9%、「焼く」が学生29.3%、一般30.2%であった。ぜんざいの喫食経験は低く学生11.2%、一般12.6%であった。富山県では正月にぜんざいを食べる習慣があまりないことがわかった。魚料理では、学生、一般ともにぶり、えびが食べられていた。ぶりは、焼き物やかぶらずしに、えびは雑煮の具や、煮物、刺身などに利用され、使用頻度が高くなったと考えられる。その他鯛、鮭、はまちなどが食べられていた。お頭付きの魚の喫食習慣は少なかった。肉料理では肉の種類としては鶏肉が最も多く、豚肉、牛肉の順であり、鶏肉は雑煮の具としての利用が多いことがわかった。

2) お節料理の摂取状況と調理状況

お節料理の摂取状況を図5、6に示した。

喫食経験が80%以上と高かった料理は、学生は黒豆、かまぼこ、伊達巻、昆布巻ききの4品に対し、一般は黒豆、煮しめ、かまぼこ、数の子、なます、昆布巻き、きんとん、伊達巻、田作りの9品であった。しかし、喫食状況となると80%以上を占めた料理は、一般の黒豆、煮しめ、かまぼこの3品であった。学生が最もよく食べていたのは、黒豆の70.7%であった。黒豆は正月の縁起物として食べられていると考えられ

る。また、富山県の特産品であるかまぼこは、学生69.2%、一般81.1%で比較的食べられていたが、昆布巻は学生43.5%、一般49.1%と共に低かった。この理由としてはいつでも店頭並び、ハレの日の料理という感覚が薄れてきている現象と考えられる。赤飯は学生10.9%、一般6.9%と低く、富山県内では正月料理として食べる習慣が殆どないことが示唆された。

(2) 人日

人日における七草粥の喫食経験は、学生35.1%、一般56.6%で、「毎年食べる」は学生12.7%、一般17.0%になり約1/3に減少していた。また、調達方法として一般の「家庭で作る」が以前44.0%に比べ、現在38.4%に減少しており、家庭で作らなくなってきていた。

(3) 節分

節分の認知、経験は、学生、一般共にも高かったが喫食経験となると、鯛、いり豆、巻ずしの中では巻ずしが最も高く、学生63.4%、一般67.3%であった。巻ずしは「毎年食べる」が学生28.6%、一般22.6%で、しかも一般の「途中から食べる」が48.6%と高くなっており、変化した

図5 摂食状況(経験)

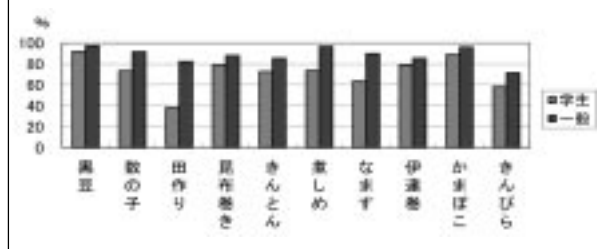
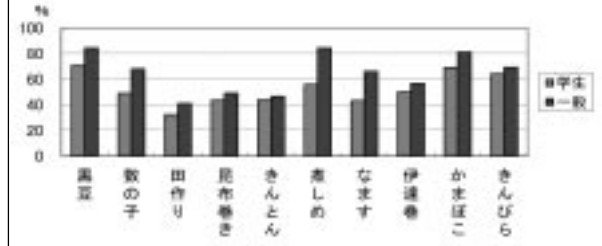


図6 摂食状況(喫食)



時期を見ると、平成16年以降が高かったことから近年食べるようになった料理と推察できる。いり豆の喫食経験は、学生57.6%の対し一般は17.0%と低かった。この理由は、保育園・幼稚園や学校行事としての経験が反映されていると思われる。鯛の喫食経験は学生35.1%に対し、一般56.6%と高かったが、喫食状況は学生12.7%、一般17.0%でありあまり変わらなかった。変化した時期は平成16年以降が高かった。

(4) 上巳

上巳の餅・菓子、ごはん・すし喫食経験は、学生、一般各々餅・菓子、75.4%、79.2%、ごはん・すし79.3%、86.2%と比較的食べていたが、「毎年食べる」になると約半分になった。白酒の経験は学生17.0%、一般39.0%と低く、喫食も殆どなかった。これは、対象者が20歳未満の学生であったことや、女性であったためと思われる。

(5) 彼岸の中日、春分の日

春分の日のごはん・団子の喫食経験は、学生39.1%、一般77.4%となり、学生が低く、「毎年食べる」は学生15.9%、一般39.6%と何れも約半分に減少していた。餅の種類はぼたもち、おはぎが殆どであった。

(6) 端午、菖蒲の節句

端午での柏餅の喫食経験は学生54.7%、一般78.6%、「毎年食べる」は学生18.8%、一般34.6%となり、毎年食べる割合は半分以下で、調達方

法は殆どが「買う」であった。よもぎ餅の喫食経験、「毎年食べる」は、各々学生36.6%、7.2%、一般47.2%、11.3%となり、「毎年食べる」割合は柏餅よりさらに低かった。ちまきの喫食経験は、学生24.6%、一般44.7%となり柏餅の半分の経験であった。赤飯は学生、一般ともに22.5%となり、富山県では柏餅を最も多く食べていた。

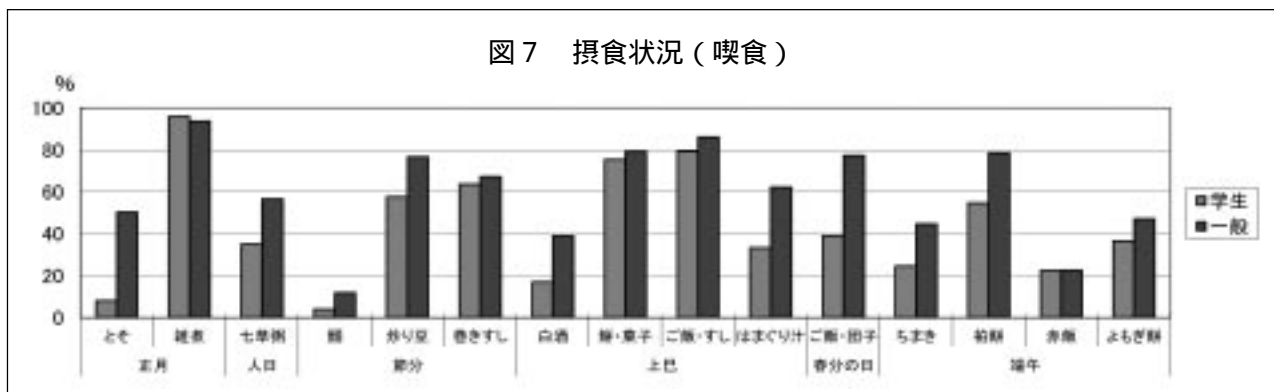
(7) 盂蘭盆、中元

盂蘭盆のそうめんなどの麺類の喫食経験は、学生18.8%、一般35.8%、煮しめでは学生5.8%、一般28.3%で、「毎年食べる」割合が減少の傾向ではあったが、一般は学生のそうめん約2倍、煮しめで4.9倍食べていた。学生が低かった要因は「盂蘭盆」という言葉の意味がわからなかったために、回答されなかったことも考えられる。団子・餅、精進料理の喫食経験は少なく、富山県では盂蘭盆で団子・餅、精進料理を食べる習慣は殆どないことがわかった。

(8) 七夕(七夕盆)

七夕のところてんの喫食状況は、学生9.8%、一般13.2%と低く、「毎年食べる」が学生1.1%、学生5.0%となり殆どが食べられなくなっていた。そうめんは、学生34.4%、一般27.7%が食べており、「毎年食べる」で学生9.8%、一般8.2%と低かった。この要因は、行事食としてではなく日常食として食べられているためと考えられる。

図7 摂食状況(喫食)



(9) 土用の丑

土用の丑のうなぎの蒲焼の喫食状況は、学生82.6%、一般88.1%と高く、「毎年食べる」は学生46.0%、一般61.0%に減少しているが、夏ばて対策としてうなぎを食べる習慣が伝承されていると思われる。

(10) 重陽、菊の節句

重陽では、前述で記載したとおり、認知度は低く、菊花酒、ごはんの喫食経験は学生1.1%、一般0%であった。富山県では重陽の行事は殆どされていない。

(11) お月見

お月見の月見団子の喫食経験は、学生36.2%、一般52.2%であったが、小芋は学生2.0%、一般7.0%と少なく、お月見に小芋を食べる習慣がなかった。

(12) 彼岸の中日、秋分の日

秋分の日のごはん・団子の喫食経験は、春分の日より低く、学生36.2%、一般55.2%で学生の方が低かった。「毎年食べる」は学生2.9%、一般8.8%であった。餅の種類は春分の日同様ぼたもち、おはぎが殆どであった。

(13) 冬至

冬至のかぼちゃの煮物の喫食経験は学生71.4%、一般88.7%、「毎年食べる」は、学生44.6%、一般56.6%となり約1/3に減少していた。調達方法は「家庭で作る」が多かった。

(14) クリスマス

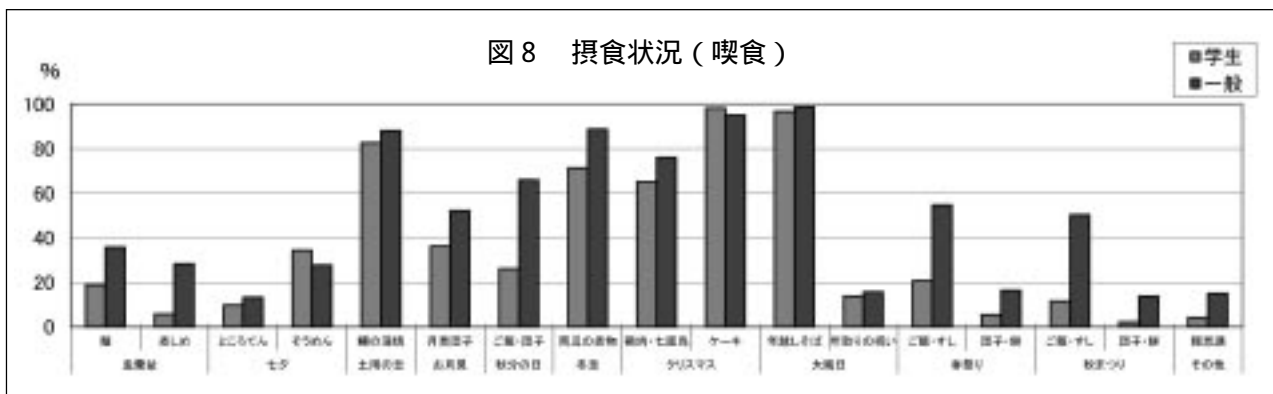
クリスマスの鶏肉や七面鳥料理の喫食経験は、学生65.2%、一般76.1%が食べており、「毎年食べる」は、学生47.2%、一般31.5%と半分には減っていた。調達方法は、以前では「買う」が学生94%、一般87%と多かったが、現在では学生32%、一般は43%と少なくなっていた。ケーキは学生98.2%、一般95.0%が食べており、調達方法は「買う」が学生74%、一般79%で、平成16年以降から「家庭で作る」が増加していた。「毎年食べる」は学生81.2%、一般79.9%と行事食の中で最も多く食べていた。

(15) 大みそか(年取り)

大みそかの年越しそばの喫食経験は、学生96.7%、一般98.7%ともに多く、「毎年食べる」も学生78.6%、一般82.4%と共に多く食べられていた。調理は「家庭で作る」が多かった。年取りの祝い料理は、学生13.8%、一般15.7%が食べた経験があるが、「毎年食べる」は、学生9.1%、一般11.3%と少なく、富山県ではあまり行われていない行事であった。

(16) 春祭り、(17) 秋祭り

「春祭り」および「秋祭り」のご飯・すしの喫食経験は、各々学生20.7%、11.6%、一般では54.6%、50.3%で、「毎年食べる」はそれぞれ半分くらいに減少していた。団子や餅は殆ど食べられていなかった。



(18) 報恩講

富山県の特徴ある行事食として、報恩講料理があるが、最近では行事として報恩講をあまり行わなくなってきたり、喫食経験が極わずかであった。富山県は古くから浄土真宗が盛んで親鸞聖人の教えが生活の中に溶け込んでおり、報恩講は親鸞の祥月命日の前後に営まれる法要のことで「ほんこさま」として親しまれている。その時に精進料理がふるまわれ、報恩講料理は伝統料理として受け継がれているものであるが、他の行事食同様食べられなくなってきた。

. まとめ

年中行事について、富山短期大学食物栄養学科学生とその家族にアンケート調査を行った。

年中行事の認知度、経験に差異は認められたが何れも減少しており、行事に対する認識が学生、一般ともに薄く、行事の伝承がされなくなってきた。特に、重陽については認識、経験ともに少なかった。学生と一般では、学生は正月、節分、クリスマス、大晦日の経験が一般より高く、これは、マスコミや幼稚園、学校などでの実践活動が影響していると予想される。一般は正月、節分、上巳、土用の丑、冬至、クリスマス、大晦日の経験が多く、料理も摂取されており、伝承されている行事であることがわかった。盂蘭盆、重陽、春祭り、秋祭りの行事は認識、経験、摂取ともに低く、受け継がれなくなっていると言えた。また、変化した時期は1984～2003年が多く、昭和から平成に年号とともに食習慣も変化してきていると思われる。

郷土料理、伝承料理は、各地方で私たちの祖先がそれぞれの気候や風土に適した作物や魚介類などを大切に愛しみ、その特性を生かしてき

た料理と言える。今回の調査を踏まえ、富山県の海、山に囲まれた地形、気候風土によって育まれてきた食文化を後世に伝承していくことの必要性を痛感した。郷土の食材や、先人の知恵を伝えていくことは意義あることと思われる。今後は、富山県の特産品、郷土料理を家庭、地域および学校教育の場などあらゆる機会を捉え、伝承していけるように継続していきたい。

. 参考文献

1. 江原洵子・石川尚子, 日本の食文化その伝承と食の教育, アイ・ケイコーポレーション, p142～143 (2009)
 2. 農文協; 伝承写真館日本の食文化 北陸, 農産漁村文化協会, p6～p45 (2006)
 3. 横山理雄, 藤井建夫編著, 伝統食品・食文化 in 金沢 - 加賀・能登・越中・永平寺 -, 幸書房, p73～82 (1996)
- (平成23年10月31日受付、平成23年11月11日受理)

