

正月料理に関する実態調査 —富山短期大学生のアンケート調査より—

A Questionnaire Study on the New Year's Dish, Osechi

原田 澄子 奥野 美佳

HARADA Sumiko and OKUNO Mika

I. はじめに

日本古来の年中行事である元旦、三月の節句、五月の節句、七夕、お盆、十五夜などは、平安時代より継承されてきている。特に正月の行事はその年の節目として、日本では重要視されている。おせちとは御節と書き、御節供を省略した言葉である。もともと五節供の人日、上巳、端午、七夕、重陽など神様をお祭りする日（節日）にお供えし祝食する神饌を意味したが、後に節供に用いる料理をさすようになり、現在では正月料理のことを「お節料理」といっている。

元日の朝、雑煮やおせちを祝食することは、正月の神祭りの大切な「直会」の作法、儀礼であった。各家庭では年暮に正月料理を作り、新しい年への期待と健康を願い、迎えるための準備がなされた。しかし、その正月料理も時代の変化とともに家庭ではあまり作られなくなり、さらには食べる人も減少し、食文化の継承が希薄となってきているように思われる。反面、近年、伝統の食事文化の価値が見直され、地産地消や食育の推進等により伝統食や郷土料理などそれぞれの地域風土に根付いた食文化を見直す

気運も高まってきている。

そこで、本研究では、本学食物栄養学科1年次の県内在住の家族と生活を共にする学生を対象に、正月料理（雑煮、お節料理）にどんなものがどのように準備されているか、また、その料理を食べたかなど実態を調べ、現代の嗜好、家族の団欒をも考察し、今後の食文化を考える基礎資料としたい。

II. 調査方法

1. 調査対象

食物栄養学科1年生を対象とした。

2. 調査時期と調査方法

調査時期：平成18年1月

調査方法：直接記入回答式のアンケート用紙を、平成17年の冬季休暇前に配布し、平成18年1月の授業開始初日に回収した。（回収率100%）

アンケートの調査項目は、(1)家族構成について、(2)居住地、(3)元旦の食事について、①誰と食べたか、②雑煮を食べたか、(4)お節料理について、①作ったのは誰か、②料理の盛り付け方、(5)お節料理41種について、①その料理を知って

いるか、②食べたことがあるか、③41種中今年準備された料理、④準備された料理は自家製であったか、⑤今年本人が食べた料理について記入してもらった。

3. 調査の集計

各調査項目についての集計を行った。

III. 結果および考察

1. 調査対象の状況

対象者の居住分布は表1のとおりで県東部16名、県西部31名、富山市33名であった。また、家族構成は一世代（核家族）29名、二世代（同居）46名、その他5名であった。

2. 元旦の食事の状況

元旦の朝、家族全員揃ってお節や雑煮を祝食することは、日本古来の慣わしである。しかし、現在の日常の食事の場の状況は家族全員での共食が少なく「孤食」が問われるようになり久しくない。日本古来の伝統行事である元旦の朝の食事の場はどのようなものであるかを調べた。結果は「家族全員で食べた」46.3%、「家族の誰かと食べた」37.5%、「1人で食べた」7.5%、「その他」8.8%であった。予想通り、年頭の朝の食事であるにもかかわらず家族全員での食事をした者は半数を満たさず、家族揃って正月を祝うしきたりが少なくなっていることが伺えた（表2）。

次に、雑煮の摂取状況をみると、元旦に「雑煮を食べた」80.0%、「食べなかった」20.0%で

表1 居住地及び家族構成

(人)

市町村	下新川郡	黒部市	魚津市	滑川市	中新川郡	富山市	射水市	高岡市	砺波市	南砺市	小矢部市	氷見市	合計	
家族構成	二世代	1	3	2	1	4	18	4	6	2	0	1	4	46
	一世代	1	3	0	0	1	11	5	5	2	1	0	0	29
	その他	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	5
計	2	6	2	1	5	33	9	12	4	1	1	4	80	

表2 元旦の食事状況

元旦に誰と食事をしましたか。

家族構成	家族全員		家族の誰かと		一人で		その他	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
二世代	21	45.7	19	41.3	2	4.3	4	8.7
一世代	16	47.1	11	32.4	4	11.8	3	8.8
計	37	46.3	30	37.5	6	7.5	7	8.8

元旦に雑煮を食べましたか。

回答	家族構成	(人)	(%)	理由							
				毎年食べる		好き		家族全員が食べる		その他	
				(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
食べた	二世代	39	84.8	32	69.6	6	13.0	4	8.7	7	17.9
	一世代	25	73.5	20	58.8	4	11.8	2	5.9	9	36.0
	計	64	80.0	52	81.3	10	15.6	6	9.4	16	25.0
食べなかった	家族構成	(人)	(%)	嫌い		作らない		時間がない		その他	
				(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
	二世代	7	15.2	1	14.3	1	14.3	4	57.1	1	14.3
	一世代	9	26.5	0	0	0	0	5	55.6	2	22.2
計	16	20.0	1	6.3	1	6.3	9	56.3	3	18.8	

あった。食べる理由は「毎年食べるから」が最も多く81.3%、「好きだから」15.6%、「家族全員が食べるから」9.4%であった。本来は元日の朝は家族全員同じものを祝食する風習であったが、食事の場で家族が同じものを食べない現代の「個食」現象が、正月の節日にも見られた。食べない理由は「食べる時間がなかった」が56.3%と最も多かった。また、雑煮を作らない家庭が6.3%おり、雑煮を食べなくなっている傾向も見受けられた。

家族構成別でみると、二世世代家族の方が一世世代家族に比べ、「雑煮を食べた」、食べる理由は「毎年だから」がいずれも高い回答率をしめ、日本の伝統的行事にはまだまだ祖父母の力が反映されている結果と思われる。親から子への「伝える」ことの必要性を感じた。

3. 雑煮の材料

正月には欠かせない雑煮は、「煮雑」といわれ、いろいろな材料を混ぜた汁物という意味で、雑煮のことを「保臈」といい、体を健康にするという意味で正月を祝う献立として食べられている。縁起のよい食べ物としての餅と鶏肉、魚肉、野菜などいろいろな材料を混ぜて、味噌または醤油で調味する。同じ料理名をもちながら、伝統、地方、各家庭により特徴があり、各家庭によって材料や調味料が異なる料理もめずらしい。

そこで、富山県内の雑煮についての特徴を調べることとした。

餅の形は関東では切り餅、関西（京都）では丸餅が多い。県内では殆どが切り餅で93.5%、丸

餅は5.2%であった。丸餅の地域は黒部市2名、射水市、氷見市が各々1名であった。他の文献でも同様の結果が見られた。

雑煮の具は、地域によりいろいろな特色が見られる。今回の結果では、30種類の食品が使われていた。その出現数は279で、1家庭の平均使用数は具が全く入らない0から7までとばらつきがあり、1家庭の平均数は3.6であった。

次に、雑煮の具のうち、動物性食品の使用状況をみると、9種類の食品が使われていた（表3）。その種類と比率は、かまぼこ27.5%、えび26.4%、鶏肉24.2%、すり身11.0%、魚6.6%、その他4.4%であった。これらの出現数は91で雑煮に具を全く入れない家庭（地域）もあるが、1～3の動物性食品を組み合わせしており、1家庭の平均は1.1であった。組み合わせ方は、魚は魚のみが多く、逆にかまぼこは他の食品の添えとしてや彩り、天盛りに利用されることが多かった。えびは全ての動物性食品と組み合わせられ、正月の縁起物としての存在が大きいと思われる。すり身と鶏肉の組み合わせはみられなかった。その他動物性食品としては少人数ではあるが、牛肉や豚肉も使われていた。

以上から、県内の雑煮の食材の中心は、鶏肉かすり身が多く、それらに豆腐製品、野菜類を組み合わせしており、調味は醤油が多かった。

次に地域別の利用状況を見ると（図1）、かまぼこは全地域に分布し、これは前述のとおり副次的な利用が大きいと思われる。えびは富山市が60.9%と最も多いが他の地域でも小矢部市、南砺市を除いて広範囲に利用されていた。鶏肉は富山市が最も多く40.9%で、他の地域では

表3 雑煮の具の動物性食品の使用状況

材料	えび	鶏肉	かまぼこ	すり身	魚	牛肉	カモ肉	茹で卵	いくら	合計	平均食品数
人数(人)	24	22	25	10	6	1	1	1	1	91	1.14
比率(%)	26.4	24.2	27.5	11.0	6.6	1.1	1.1	1.1	1.1	100.0	

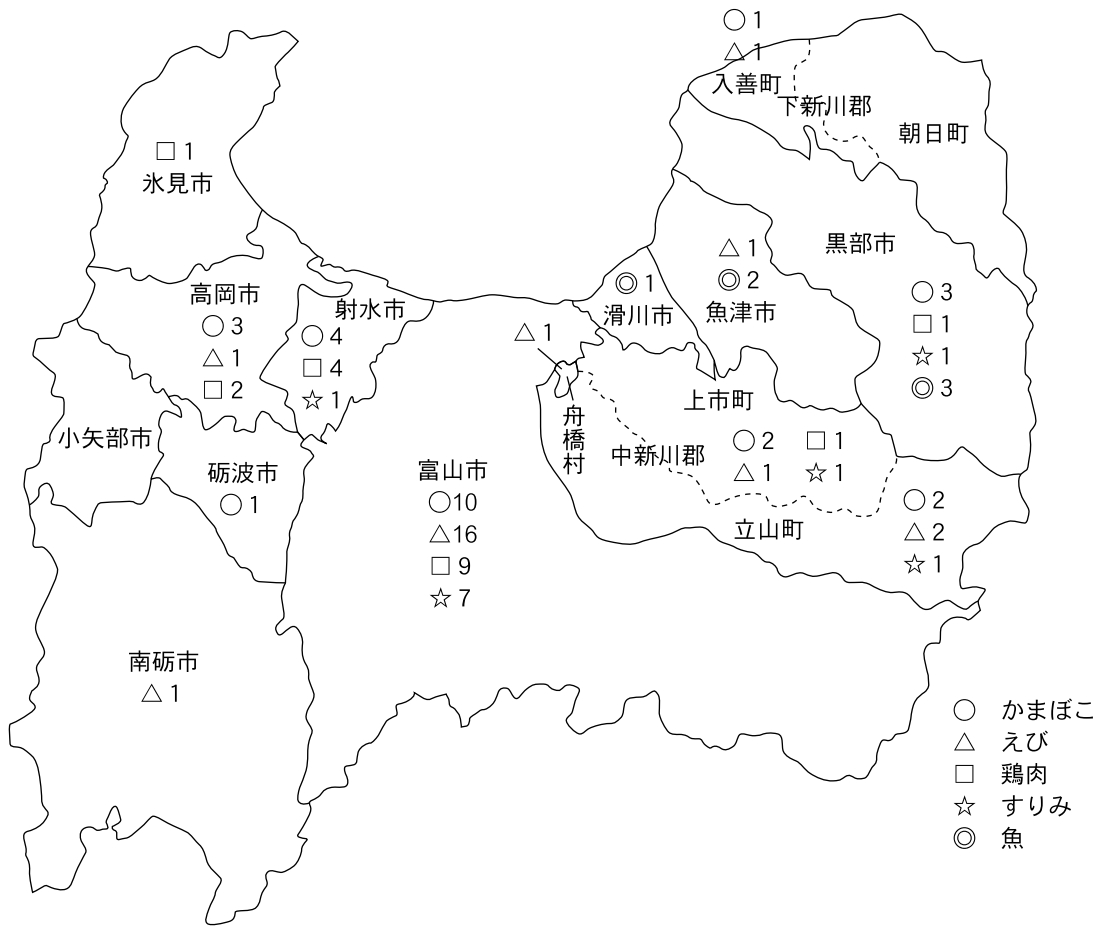


図1 雑煮の具（かまぼこ、えび、鶏肉、すりみ、魚）の分布

高岡市、射水市、砺波市、中新川郡など全域に見られた。すり身は富山市が63.6%と多く、他は黒部市、中新川郡、新湊市で県東部の利用が多かった。魚は黒部、魚津、滑川の県東部のみに見られ、素焼きにした魚が用いられていた。しかし、情報化時代にあつて、地域性も薄れてきているように思われる。

動物性食品以外の大豆製品、野菜類の出現数は188で平均数24であった。出現数の多い順にみると、人参、ごぼう、みつば、大豆製品、葱、椎茸、こんにゃく、大根であった。みつば、葱は吸い口として利用されていると思われる。また、汁に餅と葱のみや汁と餅のみの雑煮があ

り、砺波、氷見、射水などの県西部にみられた。また、旧八尾、婦中では栗（勝ち栗）が利用されていた。

4. お節料理の調達及び入手方法と盛り方

最近、お節料理が有名料理店やデパートなどでセット化され、販売されるようになってきている。実態はどのようになっているか調べた。

結果は「殆ど自家製」は20.0%で「自家製と市販品を混ぜて利用」71.3%、「市販のセットを購入」3.8%となりセットの利用者は思ったより少なかった。お節料理ぐらゐは我が家の味でと考える人がまだまだ多いと思われた（表4）。

表4 おせち料理の調達及び入手方法

自家製か市販品か (%)				
家族構成	自家製	自家製と市販品	市販のセット	その他
二世代	26.1	69.6	2.2	2.2
一世代	11.8	73.5	5.9	8.8
計	20.0	71.3	3.8	5.0

誰が作るか (複数回答可) (%)					
家族構成	祖母	母	私	父	その他
二世代	69.6	87.0	15.2	2.2	0.0
一世代	29.4	82.4	17.6	0.0	2.9
計	52.5	85.0	16.3	1.3	1.3

料理を家族の誰が作っているかでは「母」85.0%、「祖母」52.5%で、「本人」が16.3%であった。予想通り、母、祖母が多く、二世代では母、祖母両方と回答している人もおり共同でのお節作りが伺えた。また、一世代家族でも祖母と回答しているものもあり、両親の実家からの援助とも考えられた。本人が16.3%と回答したのは学校での教育の効果といえるが、もっと家での食事作りへの参加を促す必要性を感じた。

5. お節料理の盛り付け方

暮に作ったお節料理は、主婦の正月の三が日の手間を省く意味合いもあり従来は重箱（以下お重）に詰めておき、正月にお重を食卓に出す習慣であった。

調査結果（表5）は「お重に盛る」32.5%、「オードブル」の大皿盛り41.3%、「1人盛り」22.5%となり、お重を利用する家庭が少なくなっていることが伺えた。また、「鍋のまま」というものもあり、普段の食事の状況が伺えた。お重盛りの家族構成別をみると、二世代65.4%、一世代34.6%と二世代家族の方が多かった。元来、お重に詰めたのは、家事の軽減とお重には保存のための優れた利点（外気を遮断、漆塗りは湿気を防ぐ、木は適度の通気性を持つなど）があるからであった。しかし、暖房設備が発達

表5 おせち料理の盛り方（複数回答）

(%)				
	お重盛	大皿盛	個人盛	その他
二世代	37.0	41.3	26.1	0.0
一世代	26.5	41.2	17.6	11.8
計	32.5	41.3	22.5	5.2

し、傷みやすい、冷蔵庫で新鮮な材料の保存ができる、元旦から商店が開き食材の調達が可能、お重の手入れが困難などからお重が使われなくなった原因と考えられる。逆に大皿や盛鉢が使われるようになったと思われた。

6. 料理別の利用状況

お節料理はその地方ごとの特色ある気候・風土・生活習慣の中で培われた食品の生産物を使い、その土地での知恵と創意工夫がなされ、新しい年への健康と幸福を願って作られたものである。

お節でよく作られる或いは準備されると思われる料理41種を選びその料理について「料理を知っている」、「食べたことがある」、「今年準備した料理」、「自家製」、本人が「食べた料理」について質問した。

料理を知っているかについては、41種中の延べ出現数は2417で1人当たりの平均は28.8品であった。「知っている」と答えた料理は、魚の塩焼き、かぶら寿司、きんぴらごぼう、海老フライ、黒豆、数の子、栗きんとん、ごまめ、昆布巻き、かまぼこの順に比率が高かった。これらはいわゆる正月料理の定番料理といえる。しかし、お多福豆、梅花羹、のし鶏、二色卵、たたきごぼうなどは6～34.5%と低く、あまり変

表6 料理別の利用状況

今年準備した料理

順位	準備した料理	比率 (%)
1	黒豆	76.2
2	かまぼこ	65.5
3	数の子	56.0
4	伊達巻	52.4
5	刺身	51.2
6	昆布巻き	50.0
7	おすわい	42.9
8	栗きんとん	41.7
	ごまめ	41.7
10	煮しめまたは煮物	40.5
11	焼き豚	36.9
12	酢だこ	34.5
	ハム	34.5
	いくら	34.5
15	昆布じめ	33.3
16	きんぴらごぼう	32.1
17	筑前煮	31.0
	海老フライ	31.0
19	サラダ	27.4
20	かぶら寿司	26.2
	のり巻き、いなり寿司	26.2

食べた料理

順位	食べた料理	比率 (%)
1	黒豆	76.2
2	かまぼこ	65.5
3	伊達巻	52.4
4	刺身	47.6
5	おすわい	42.9
6	ごまめ	41.7
	栗きんとん	41.7
8	煮しめまたは煮物	40.5
9	昆布巻き	39.3
10	焼き豚	36.9
	数の子	36.9
12	ハム	34.5
	酢だこ	34.5
14	いくら	33.3
	昆布じめ	33.3
16	きんぴらごぼう	32.1
17	海老フライ	31.0
	筑前煮	31.0
19	サラダ	27.4
20	のり巻き、いなり寿司	26.2

その内の自家製率

順位	自家製の料理	比率 (%)
1	きんぴらごぼう	100.0
2	煮しめまたは煮物	97.1
3	おすわい	94.4
4	筑前煮	92.3
5	黒豆	82.8
6	サラダ	78.3
7	栗きんとん	68.6
8	かぶら寿司	68.2
9	ごまめ	57.1
10	のり巻き、いなり寿司	50.0
11	焼き豚	41.9
12	酢だこ	37.9
13	海老フライ	34.6
14	伊達巻	31.8
15	昆布巻き	31.0
16	数の子	29.8
17	昆布じめ	28.6
18	ハム	27.6
	いくら	27.6
20	刺身	23.3
21	かまぼこ	5.5

わった料理は作られなくなっていることが伺えた。食べた料理については、2295の出現数で1人平均27.3品で、知っている料理の殆どは食べた経験があると言える。

今年準備された料理の出現数は894でお節料理1家庭の平均準備数は11.2品であった。そのうち自家製料理の出現数は496で、自家製率の平均は55.5%1家庭平均6.2品であった。

41種の料理の集計結果から今年準備された料理の上位22についての料理の自家製率、摂取比率を表6に示した。

準備率が高かった順に、黒豆、かまぼこ、数の子、伊達巻、刺身、昆布巻き、おすわい（大根と人参のなます）、栗きんとん、ごまめであった。これらは正月の縁起物として準備される料理の代表であり、本調査でも明らかであった。しかし、焼き豚やハム、エビフライ、サラダなどお節料理においても外来化が見られた。

富山県の郷土料理、特産品としてかまぼこ65.5%、刺身51.2%、昆布巻き50.0%の利用は多かったが、昆布締め33.3%、かぶら寿司26.2%は低かった。昆布締めは冷蔵庫の発達や元旦からの開店などの理由から新鮮な刺身を利用するようになったとも考えられる。焼き魚の利用が意外に少なく、特にぶりの塩焼きは正月の定番料理と思っていたが、21.4%と低かった。

自家製率についてみると、高かった順に、きんぴらごぼう、煮物、おすわい、筑前煮、黒豆であった。きんぴらごぼうや煮物、おすわいは普段からも作られ、しかも比較的作りやすい料理であることから、その家の味として受け継がれている料理だと思われる。富山県の郷土料理である昆布巻きは31.0%と低く、これは料理に手間がかかることや普段からスーパーなどで手軽に入手できるため、新ためて正月で食べるという新鮮味がないのだと思った。逆にかぶら寿司は準備率が低かったが自家製率は68.2%と高く、その家庭の慣れ親しんだ味として受け継がれているものと考えられる。食材、料理に季節感がなくなり、日常食(ケ)とハレの日の食事の区別がつかなくなってきている昨今、かぶら寿司は季節感のある料理として暮れに作り正月に食べる習慣が根付いている料理の一つと考える。また、地域差がみられ、県西部で多く作られていた。その他の料理として、べっこう、酢蓮根、牛肉のごぼう巻き、鶏の照り焼きは準備率が低かったが自家製率は高かった。後者2品は学校での実習の成果とも考えられる。べっこうは最近ではスーパーの惣菜売場に並んでおり、いつでも入手できることから準備率が少ない反面、正月には我が家の味として作られる料理であると思われた。

7. 喫食状況について

食べた料理の出現数は842で1人平均10.5であった。喫食率の高かった料理は正月料理の定番ともいえる黒豆76.2%、かまぼこ65.5%、伊達巻52.4%、刺身47.6%、おすわい42.9%の順であったが、全体的にみて低かった。また、準備された料理を全員が食べていた料理はきんぴらごぼう、昆布締め、黒豆、おすわいなど16品あり、「あれば食べる」ことであり、提供することの大切さが伺えた。準備されたが食べなかった料理に数の子、かぶら寿司、昆布巻きなどがあり、若い世代には好まれない料理といえる。

年末になるとテレビや雑誌などで正月料理の情報も多く、本来のお節料理も変化してきている。目新しいもの、多様なものへの嗜好が強いように思われる。食の多様化に伴い、今後ますますお正月料理の内容が多様化していくと思われる。伝統を守りつつ、新しいものを受け入れ、食文化の継承を推進していきたい。

IV. 要約

正月料理について、本学学生のアンケート調査を行い、以下の結果を得た。

1. 二世世代家族が57.5%であった。
2. 元旦の食事を家族全員で食べたものは46.3%と少なく、1人で食べたものが7.5%いた。
3. 雑煮の材料は1家庭平均3.6食品使用されていた。
4. 雑煮の主な材料として鶏肉、すり身が多く、県東部では魚が使用されていた。
5. お節料理は自家製と市販を混ぜて利用する家庭が71.3%であった。
6. お節料理41種中知っている料理は平均28.8品であった。
7. お節が準備された料理数は、1家庭平均11.2

品で、自家製率の高かった料理は、きんぴらごぼう、煮物、おすわい、筑前煮、黒豆であった。

8. お節料理で喫食率の高かった料理は、黒豆、かまぼこ、伊達巻と正月の定番の料理であった。

V. 参考文献

富山の食事 農文協 (1989)

本学における雑煮・正月料理の調査のついでの一考察 (その一、その三、その四) 調理研究室
杉野女子大学紀要15 (1978P79~108)、34
(1997、p149~158)、35 (1998、p189~200)