

## 行事食に関する調査（第一報）－行事食の実施状況について－

A survey on the specific dishes for annual events (part 1)

和田 治子

### I はじめに

我国では古くから神を祭ったり祖先を敬う行事や、季節の節目、また誕生や成長を祝う行事等多くの年中行事が行われてきた。それらの行事の日には、手作りのご馳走をし、家族や地域でその伝統を伝えてきた。

年中行事は経済生活と関係<sup>1)</sup>し、我国では農耕と密接にかかわって伝えられて来たものが多い。近年社会構造や家庭生活の変化につれて、食生活も大きく変わってきた。その中で、行事や行事食も古来のものが失われたり、変化していることが想像される。

そこで筆者は、今後の食生活指導の資料とするために、当地方においては行事食がどのように実施されているか、その実態を把握したいと考えた。

行事食の実施状況に関しては、巨理<sup>2), 3)</sup>らや商品科学研究所の調査<sup>4)</sup>がある。巨理<sup>2), 3)</sup>らは、昭和54年に31の年中行事について行事食の実施状況を調査している。その中

の実施率5%以下の6行事については、当地方においても実施率は低いものと思われたので調査対象から除外し、25の年中行事について以下の調査を行った。

### II 調査対象及び調査方法

#### (1) 調査対象

津山市内在住の435名に調査票を配布し、その家庭で主として食事作りを担当している者を調査対象とした。調査表を配布した対象は次のとおりである。美作女子大学短期大学部卒業生の中から無作為抽出した99名、同学付属幼稚園年長組園児80名、津山市立北小学校3年生児童111名、美作女子大学及び同短期大学の学生145名の計435名であった。

調査対象者は表1に示すとおりである。なお、対象の家族に15才以下の人がいる場合を「子供あり」、65才以上の人がいる場合を「老人あり」とした。

表1 調 査 対 象

年 齢 別				老人の有無別			家 族 数 別			
20	歳代	8名	3.3%	有	87名	36.0%	1	人	11名	4.5%
30		94	38.8	無	155	64.0	2		18	7.4
40		69	28.5	合 計	242	100	3		31	12.8
50		48	19.8	職 業 の 有 無 別			4		70	28.9
60以上		23	9.5	有	103名	42.6%	5		48	19.8
合 計		242	100	無	139	54.7	6		38	15.7
子 供 の 有 無 別				合 計	242	100	7		18	7.4
有		140名	57.9%				8以上		8	3.3
無		102	42.1				合 計		242	100
合 計		242	100							

(2) 調査時期

平成元年6月～7月

(3) 調査用紙回収数および回収率

回収数 242 回収率 55.6%

(4) 調査方法および調査内容

調査方法は質問紙法により行った。

調査内容は、行事食の①実施状況、②内容、③調達方法とした。①、②については、各行事毎にいくつかの料理名をあげ喫食するものに○印をしてもらった。③については、「手作り」「既製品」「外食」「その他」の中から該当する項目を選んでもらった。調査用紙に

とりあげた料理以外に食べるものがあればその料理名と調達方法を記入してもらった。

Ⅲ 結果および考察

(1) 行事食を実施する年中行事

行事のための食事を1品以上喫食している場合、その行事の行事食を実施しているものと判定した。したがって品数の多少は問題としていない。

行事食を実施する行事の数は表2に示すように25の行事のうち平均で16.2件であった。

表2 行事食を実施する行事の件数

(M±SD)

年 齢 別 (歳 代)								
平均	20	30	40	50	60以上			
16.2±4.4	13.9±5.3	15.7±4.4	16.9±4.2	16.4±4.0	16.2±5.2			
子供の有無別			老人の有無別			職業の有無別		
有 無		有 無		有 無				
16.1±4.2	16.2±4.9	17.5±3.4	15.5±4.7**	16.2±5.1	16.1±3.8			
家 族 数 別 (人)								
1	2	3	4	5	6	7	8以上	
15.5±5.2	14.8±4.7	14.4±5.3	15.5±4.4	16.6±4.0	17.1±3.0	17.9±3.6	18.9±3.0	

\* p<0.05で有意差あり

\*\* p<0.01で有意差あり

年齢別に比較してみると、40歳代がやや多く、30歳代、20歳代になるにつれて少なくなっていた。20歳代については対象者数が少なく、この結果のみから若い世代ほど行事食の実施回数が少ないと判定することは出来ないが、今後検討を加えてみたい。

家族構成の面から比較した結果、子供がいる家庭(16.1)といない家庭(16.2)で差はみられなかったが、老人がいる家庭(17.5)はいない家庭(15.5)より2件多くなっていた。このことは、後述するように、老人のいる家庭では、鏡開き、七草、小正月、彼岸、卒業、盆、敬老の日、祭り、冬至の9行事で実施率が

有意に高く、反対に老人がいない家庭の方が実施率の高いのは七五三のみであったことが理由と考えられる。

家族数別では、家族数が多くなるにしたがって行事食を実施する行事が多くなっていた。家族数が多い家庭は、3世代以上同居の場合が多く、家族の年齢幅が大きいことがその理由の1つと考えられる。

対象者の職業の有無別に実施数を比較したところ、差は認められなかった。今日では、多くの加工食品、半加工食品が出まわっており、それらを利用すれば行事食を供することができるためと考えられる。

(2) 行事食の実施率

行事毎の行事食実施率を表3に示した。

表3 行事食の実施率

(%)

	平均	年 齢 別					子供の有無別		老人の有無別	
		20	30	40	50	60以上	有	無	有	無
正月	98.8	100	97.9	100	100	95.7	98.6	99.0	100	98.1
七草	63.2	62.5	56.4	66.7	72.9	65.2	58.6	70.6	78.2	54.8**
鏡開き	70.2	62.5	59.6	81.2	77.1	69.6	65.7	76.5	82.8	63.2**
小正月	27.3	12.5	20.2	37.7	25.0	34.8	24.3	31.4	41.4	19.4**
初午	13.6	12.5	18.1	11.6	8.3	13.0	13.6	13.7	16.1	12.3
節分	83.1	75.0	88.3	79.7	81.2	78.3	87.9	76.5*	87.4	80.6
桃の節句	74.0	62.5	74.5	76.8	75.0	82.6	77.9	68.6	78.2	71.6
彼岸	82.2	87.5	71.3	91.3	89.6	82.6	77.9	88.2	89.7	78.1*
卒業	73.6	25.0	72.3	82.0	75.0	52.0**	75.7	69.6	82.8	68.4*
入学	79.3	37.5	81.9	89.9	77.1	52.0**	84.3	72.5**	80.5	78.7
花見	69.0	62.5	67.0	66.7	75.0	73.9	68.6	69.6	72.4	67.7
端午の節句	70.7	75.0	77.7	68.1	64.6	43.5	79.3	58.8**	70.1	71.0
七夕	36.8	37.5	34.0	33.3	41.7	47.8	37.1	36.3	40.2	34.8
土用のうしの日	86.8	87.5	81.9	87.0	93.8	95.6	82.9	92.2**	92.0	83.9
盆	79.8	75.0	78.7	81.2	79.2	91.3**	72.9	89.2**	89.7	74.2**
月見	50.8	37.5	51.1	52.2	45.8	43.5	52.1	49.0	55.2	48.4
敬老の日	43.8	37.5	31.9	59.4	52.1	43.5**	37.9	52.0*	71.3	29.0
重陽の節句	6.2	12.5	4.3	5.8	4.2	17.4	4.3	8.8	9.2	4.5
祭り	78.9	62.5	64.9	91.3	87.5	87.0**	73.6	86.3**	87.4	74.2*
七五三	59.9	62.5	83.0	49.3	41.7	34.8**	77.9	35.3**	50.6	65.2*
勤労感謝の日	13.6	12.5	11.7	14.5	14.6	17.4	12.1	15.7	17.2	11.2
冬至	84.7	50.0	80.9	89.9	83.3	91.3*	80.7	90.2	98.9	76.8**
クリスマス	89.7	75.0	93.6	92.8	85.5	78.3	93.6	84.3*	90.8	89.0
大晦日	96.7	100	98.6	98.6	95.8	91.3	97.1	96.1	98.9	95.5
誕生日	91.7	75.0	95.7	89.9	89.6	91.3	96.4	85.3**	95.4	89.7

\* p<0.05で有意差あり      \*\* p<0.01で有意差あり

実施率が最も高いのは正月であり98.8%を示した。次いで大晦日の96.7%、誕生日の91.7%であり、この3行事が90%を越えていた。商品科学研究所の調査でもこの3行事の実施率が90%を越えており一致した結果が得られた。正月は年中行事の中でも最も大きい行事であり、正月料理の喫食率が高いのは当然と考えられる。また、大晦日には年越しそばを食べて新年を迎える習慣が定着しているためであろう。

正月に関係する行事では、七草の63.2%、鏡開きの70.2%に対し、小正月は23.3%と実施率が低かった。

以前は岡山県の中・北部では小正月に家々の門口を訪れる訪問者を「ほとほと」と言い、小豆がゆをもらって回る習俗があった。しかし、このような行事は今日では全くみられなくなり、小正月に行事食を実施する習慣はなくなってきたものと思われる。また、正月の行事は七草や鏡開きで終わり、1月14~15日にかけてしめ飾りを下ろしてとんど焼きをする習慣は行われているものの、1月15日はむしろ成人の日として祝っているものと思われる。小正月に行事食を実施するのは、老人のいない家庭では19.4%で老人のいる家庭の半分

以下であった。若い世代では特に実施率が低く、今後小正月を実施するものはさらに少なくなっていくことが予想される。

正月、大晦日に次いで実施率の高い行事は誕生日であった。誕生日は年中行事とは言い難いかもしれないが、家族のお祝い事として特に子供のいる家庭の96.4%が実施していた。

クリスマスは89.7%が実施しており、子供のいる場合は93.6%の実施率であった。祭り(78.9%)、端午の節句(70.7%)、桃の節句(74.0%)等日本古来の行事の実施率が70%台であるのに比べ、クリスマスの実施率は10~20%も高かった。キリストの誕生を祝ってミサを行う宗教的行事とは離れて、一般の日本人の間にすっかり定着していることを示している。

次に節分、土用のうしの日、冬至の実施率が80%台と高率であった。節分は豆撒きをし、いわしの頭をつるして魔除けにし年齢の数より1個多い豆を食べて無病息災を祈るとい<sup>1)</sup>う食べ物とかかわりが深い行事であるために実施率が高いものと考えられる。土用には、土用干しをする等の習俗は次第に薄らいでおり、うしの日に夏ばて防止にうなぎを食べることのみが習慣となっている。冬至は二十四節句の一つであるが、柚湯に入る以外はかぼちゃやこんにゃくを食べることが行事とな<sup>6)</sup>っている。しかも土用のうしの日や冬至の日に合わせて行事食に供する食品や調理品が販売され、実施し易くなっていることも実施率が高い要因と推察される。

一方、実施率の低い行事として、初午、重陽の節句、<sup>2)</sup>勤労感謝の日がある。巨理<sup>2)</sup>も述べているように、勤労感謝の日は新嘗祭として新米を神に供えて感謝していた習俗から勤労感謝の日となったため、特別な行事食を供する習慣が次第に薄らいだものと思われる。初午や五節句の一つである重陽の節句は、若い世代ではその言葉すら知らない者もあり、今後もさらに実施率は低下するものと思われる。

### (3) 家族構成からみた実施率の比較

年齢別、子供、老人の有無別に実施率を比較し $\chi^2$ 検定により有意差の検定を行った。その結果を表3に

示した。

年齢別で比較すると、年齢の高い方が実施率が高い傾向にある行事として、小正月、土用のうしの日、盆、冬至があげられる。年齢の低い方が実施率が高いものに、端午の節句、七五三、クリスマス、40歳代のあたりにピークのみられる行事には鏡開き、卒業、入学、敬老の日、祭りがある。若い世代は当然子供の年齢が小さいので、子供の祝いごとや子供と楽しむ行事の実施率が高くなることはうなずける。40歳代では卒業や入学を迎える子供がおり、しかも親を敬老の日に祝うため上述の行事の実施率が高いものと推察される。

子供の有無別に実施率に有意差のあるものをあげると、子供がいる家庭の方が実施率の高い行事は節分、入学、端午の節句、七五三、クリスマス、誕生日であった。端午の節句、七五三は対象者が子供であるので当然であり、節分、クリスマス、誕生日は子供を囲んで家族で楽しむ行事であるから実施率が高くなっていると思われる。

老人のいる家庭では、七草、鏡開き、小正月、彼岸、卒業、盆、敬老の日、祭り、冬至の9行事での実施率が有意に高い。敬老の日が実施率が高いのは対象者がいることで当然であるが、その他の行事は、卒業の行事以外は特定の個人を対象とした行事ではない、盆や彼岸といった先祖を祭る行事や、古くから伝承されている行事である。老人のいる家庭の方が伝統的行事食がよく伝承されていることが分かる。

以上の結果から家族構成が行事食の実施に影響していることが分かった。

### (4) 行事食の内容と調達方法

各行事毎に供されている料理名と喫食率、調達方法を表4に示した。回答者に対する喫食者の割合を喫食率とした。

調達方法は「手作り」「既製品」「外食」「その他」の項目で調査したが、「外食」「その他」の項目はいずれも回答者数が少なかったので、両者を合わせて集計し「その他」の項目として示した。

実施率60%以上の行事についてその内容を検討した。

表 4 行事食に供される料理の喫食率と調達方法

(%)

	喫食率				調達方法					喫食率				調達方法			
	手作り	既製品	その他		手作り	既製品	その他			手作り	既製品	その他		手作り	既製品	その他	
<b>正月</b>					<b>卒業</b>					<b>重陽の節句</b>							
雑煮	97.9	99.6	0.4	0	赤飯	62.0	80.0	20.0	0	栗飯	6.2	100	0	0			
煮豆	95.9	92.7	6.5	0.9	本人の好物	57.0	92.8	7.2	0	栗料理	3.3	100	0	0			
煮しめ	91.3	97.7	1.8	0	ケーキ	30.6	43.2	56.8	0	祭り							
数の子	91.3	70.6	29.0	0.4	鯛	30.2	65.8	34.2	0	すし	60.7	83.0	16.3	0.6			
焼き魚	86.4	92.8	6.2	1.0	刺身	29.3	43.7	56.3	0	刺身	60.7	50.3	49.7	0			
田作り	83.9	61.6	37.9	0.5	すし	22.3	61.1	38.9	0	焼き魚	51.2	89.5	10.5	0			
なます	85.5	94.2	5.3	0.5	入学					煮物	50.0	97.5	2.5	0			
昆布巻き	81.4	58.9	39.1	2.0	赤飯	66.1	93.1	6.9	0	さばずし	45.5	53.4	46.6	0			
きんとん	78.5	65.3	32.6	2.1	本人の好物	57.0	92.0	8.0	0	赤飯	38.8	96.8	3.2	0			
だて巻き	57.0	43.5	52.2	4.3	鯛	32.6	55.7	44.3	0	七五三							
<b>七草</b>					ケーキ	26.4	46.9	53.1	0	千歳アメ	49.6	0	95.0	5.0			
七草がゆ	50.8	100	0	0	煮物	22.3	96.3	3.7	0	赤飯	49.6	92.5	7.5	0			
その他のかゆ	12.4	100	0	0	すし	17.8	65.1	34.9	0	鯛	30.2	72.6	27.4	0			
<b>鏡開き</b>					<b>花見</b>					<b>勤労感謝の日</b>							
ぜんざい	53.7	99.2	0	0.8	弁当	42.6	64.1	35.9	0	すし	9.6	100	0	0			
雑煮	28.5	100	0	0	すし	41.7	78.2	21.8	0	新米	3.7	100	0	0			
汁粉	11.6	100	0	0	団子	5.8	28.6	71.4	0	<b>冬至</b>							
<b>小正月</b>					<b>端午の節句</b>					かぼちゃ	83.1	100	0	0			
小豆がゆ	11.6	96.4	3.6	0	かしわもち	66.1	42.6	56.2	1.2	柚料理	17.8	95.3	4.7	0			
汁粉	8.7	86.4	13.6	0	すし	27.3	77.3	22.7	0	こんにゃく	10.4	96.0	4.0	0			
<b>初午</b>					赤飯	22.7	96.4	3.6	0	<b>クリスマス</b>							
赤飯	12.0	93.1	6.9	0	ちまき	13.2	21.9	78.1	0	ケーキ	88.8	34.9	64.6	0.5			
いなりずし	7.4	94.4	5.6	0	<b>七夕</b>					鶏料理	68.6	63.3	35.5	1.2			
<b>節分</b>					そうめん	24.4	89.8	6.8	3.4	サラダ	61.6	94.0	6.0	0			
福豆	73.1	44.1	54.8	1.1	まんじゅう	20.2	57.6	42.4	0	スープ	29.8	91.7	8.3	0			
いわし	57.9	91.4	8.6	0	<b>土用のうしの日</b>					<b>大晦日</b>							
<b>桃の節句</b>					うなぎ	85.1	43.2	55.8	1.0	そば	95.5	81.0	19.0	0			
すし	59.9	91.0	8.3	0.7	牛肉料理	15.7	100	0	0	正月料理	71.9	94.8	4.6	0.6			
ひなあられ	45.9	24.3	75.7	0	<b>盆</b>					煮物	57.4	97.8	2.2	0			
草餅	39.3	65.3	34.7	0	そうめん	65.7	95.3	9.4	1.0	ぶり	41.3	83.0	17.0	0			
桜餅	24.0	24.1	75.9	0	団子	36.4	80.7	19.3	0	刺身	33.5	56.8	43.2	0			
白酒	23.7	15.8	84.2	0	おはぎ	35.5	73.3	25.6	1.1	さけ	28.5	58.0	42.0	0			
甘酒	23.7	42.1	56.1	1.8	精進料理	34.7	100	0	0	いわし	23.1	96.4	3.6	0			
ひしもち	22.3	44.4	55.6	0	すし	29.3	88.7	9.9	1.4	<b>誕生日</b>							
蛤料理	10.3	100	0	0	赤飯	24.4	100	0	0	本人の好物	80.2	92.8	5.1	2.1			
<b>彼岸</b>					<b>月見</b>					ケーキ	75.6	34.4	65.6	0			
おはぎ	75.6	83.1	16.9	0	団子	46.3	62.5	36.6	0.9	赤飯	51.7	92.0	8.0	0			
団子	31.0	77.3	22.7	0	芋	20.7	90.0	10.0	0	すし	39.7	62.5	37.5	0			
すし	24.0	86.2	13.8	0	枝豆	19.4	93.6	6.4	0	お頭付き	25.2	68.9	31.1	0			
精進料理	14.5	100	0	0	果物	12.8	0	100	0								
					<b>敬老の日</b>												
					本人の好物	36.0	93.1	5.7	1.2								
					赤飯	22.3	92.3	7.7	0								
					すし	17.4	85.7	14.3	0								

正月には正月食を実施する者の98.7%が雑煮を食べ  
ており、しかもほとんどの雑煮は家庭で作られていた。  
次いで祝肴の数の子、煮豆、昆布巻等や、煮しめ、焼  
き魚等も85%以上食べられていた。正月料理として定  
着しているものを多くの家庭で食べていることになる。  
手作りにする割合をみると、昆布巻やだて巻のように  
手間がかかり、しかも既製品が出まわっているものにつ  
いては半数近くが既製品を利用していた。

七草では、やはり七草かゆの喫食率が高く、50.8%  
であった。これは七草食を実施する家庭の約80%であ  
る。その他のかゆを食べている家庭の12.8%を合わせ  
ると七草の実施率に近い値となり、いずれかのかゆを  
食べている家庭が実施家庭のほとんどであった。

鏡開きでは、餅を入れたぜんざいや汁粉の喫食率が高  
い。雑煮も28.5%が食べており、鏡開きに行事食を  
実施する家庭の約40%に当たる。

節分には、豆まきや豆を食べる習慣があるが、手作  
りにする家庭は半数以下の約44%であった。いわしは  
57.9%の家庭で食べられており、節分食を実施するも  
のの中で約70%が食べていることになる。

桃の節句に一番喫食率の高いのはすしであった。次  
いでひなあられであった。桃の節句に合わせて色々の  
あられが販売されており75.7%は既製品を購入してい  
た。草餅の喫食率は、巨理らの調査では低い<sup>2)</sup>が、当  
地<sup>5)</sup>方はひな祭りに草餅をつくる地方といわれており、40  
%くらいの家庭で草餅を食べていた。

彼岸は、おはぎや団子を作っているほか、すしが24  
%食べられていた。彼岸は春秋の2回あるが、本調査  
では春、秋の区別をして調査していない。

卒業や入学はお祝いの行事であるから赤飯に鯛で祝  
っていた。また、個人を対象とした祝い事であり、本人  
の好物も半数以上の家庭で供せられていた。ケーキを  
食べる家庭も30%程度あった。この両行事の対象者は  
子供であることから子供の好物の1つであるケーキが  
供せられるのであろう。

花見には、弁当、すしを食べる家庭がほぼ同数であ  
った。すしは手作りにする家庭が78.2%であったのに比  
べ、弁当は64.1%であった。花見は家庭で楽しむほか

職場の仲間や友人と楽しむ場合もあり、弁当を手作り  
する割合の方が低い<sup>2)</sup>のかもしれない。巨理らの調査で  
は団子と弁当の喫食率がほぼ同数であったが、今回の  
調査では団子の喫食率は低かった。

端午の節句には、かしわ餅を食べる家庭が多く66.2  
%であったが、ちまきを食べる家庭は13.2%と少なか  
った。その理由として篠田<sup>7)</sup>がかしわ餅とちまきを作る地  
方は分かれており、岡山県はかしわ餅圏に属すと述べ  
ていることが考えられる。かしわ餅の他には赤飯やす  
しと一般にお祝いの行事に供せられる料理も低喫食  
率ではあるが食べられていた。

盆には、季節的要因からかそうめんが65.7%の家庭  
で食べられていた。また、8月13日朝に迎え団子をつく  
って仏を祭りその団子を昼にいただいたり、15日に送り  
団子<sup>5)</sup>をつくって仏送りを<sup>5)</sup>する習慣があるので、だんご  
やおはぎが作られているのであろう。すし、赤飯等米  
を使った料理を食べる家庭も30%くらいあった。盆と  
共に仏を祭る行事である彼岸にも、おはぎ、団子、す  
し、精進料理と盆と共通の料理が喫食されていたが、  
おはぎの喫食が一番高く75.6%であり、他の料理の喫  
食率は盆のそれより低かった。盆にはそうめん、彼岸  
にはおはぎという喫食習慣がみられた。

祭りには、飯物ではすし、赤飯、副食には刺身、焼  
き物、煮物、とご馳走が並べられる。岡山県南部では  
ばらずし、北部ではさばずしが秋祭りの代表のご馳走  
といわれる<sup>8)</sup>。さばずしの喫食率は45.5%、その他のす  
しのそれは60.7%でさばずしの方が少なかった。家族  
数が少なくなるに従い作る量も少なくなって、手間や  
時間のかかるさばずしは喫食率が低下したものと思わ  
れる。このことはその他のすしが83.0%の家庭で手作  
りにされているのに対し、さばずしは半数近くの家庭  
が既製品を購入していることから察せられる。また、  
さばずしのように手間のかかるものは既製品に頼る傾  
向があることもうかがえた。

冬至には、かぼちゃ、こんにゃくなど特定の食物を  
食べる風俗が特徴とされている<sup>6)</sup>が、ほとんどの家庭で  
かぼちゃのみが食べられており、こんにゃくを食べて  
いる家庭は少なかった。

クリスマスには、ケーキと鶏料理が食べられていた。サラダ、スープも作られてはいたが、これらは鶏料理に添えられて作られているものであろう。ケーキは購入品が多かった。

大晦日には、95.4%の家庭でそばを食べていたが、その他正月料理、煮物も食べられていた。巨理らの調査ではみられないが、いわしを約23%の家庭で食べていた。

誕生日には、お祝い行事の伝統的食物である赤飯、すし、お頭付きと外来のケーキが同時に供せられていた。

巨理らも指摘しているが、古来から米を中心に食文化を育ててきた我国では、お祝い事は勿論彼岸や盆にも赤飯やすしが食べられ、さらにおはぎや団子等穀類のご馳走が食べられていた。中でもすしは25の行事のうち11の行事食に使われていた。その手作りにする割合を平均すると76.9%で<sup>2)</sup>近くは既製品でまかなっていた。代表的米料理であるすしも既製品を利用してきており、手間がかかる、技術を要する等の料理に既製品を利用する傾向は今後ますます強まっていくものと推察される。

行事食の内容全体について巨理らの調査と比較してみると、さばずしのように当地方に特徴的な行事食はほかにはほとんどみられなかった。全国的に行事食として定着している料理の喫食率が高い傾向にあった。

#### IV まとめ

津山市において25の行事について、行事食の実施状況とその内容、調達方法の調査を行った結果は次の通りであった。

- 1) 行事食を実施する年中行事数は、調査した25件中平均16.2件であり、老人同居家庭の方が実施件数が多い結果が得られた。
- 2) 実施率の高い行事には、正月、大晦日、誕生日、クリスマス、土用のうしの日、冬至があり、いずれも85%以上を示した。実施率の低い行事には、重陽の節句、初午、勤労感謝の日、小正月があった。これらは今後も更に実施率が低下することが

予想された。

- 3) 家族構成別に行事食の実施状況を比較した結果、老人同居家庭では七草、小正月、鏡開き、彼岸、卒業、盆、敬老の日、祭り、冬至の実施率が高く、子供のいる家庭では節分、入学、端午の節句、七五三、クリスマス、誕生日の実施率が高かった。
- 4) 行事食に供される料理は、正月の雑煮や祝肴、土用のうしの日、うなぎ、クリスマスのケーキ、大晦日のそばといった行事と行事食の関係がはっきりしているものが実施率が高かった。その中で、手間のかかるもの、技術を要するもので既製品を利用できるものはそれを利用する傾向がみられた。

最後に本調査にご協力いただきました津山市立北小学校 藤沢つや子先生、本学学生 立川香純嬢に感謝申し上げます。調査に快くご協力いただきました皆様に厚くお礼申し上げます。

#### 引用文献

- 1) 民俗学研究所編：年中行事図説、岩崎美術社、p66、p70、p94 (1980)
- 2) 巨理ナミ、吉中哲子、岩倉さち子、石綿きみ子：家政誌、32、479 (1981)
- 3) 巨理ナミ、吉中哲子、岩倉さち子、石綿きみ子：家政誌、32、488 (1981)
- 4) 商品科学研究所：家庭で楽しむ年中行事、商品科学研究所、p56 (1988)
- 5) 「日本の食生活全集 岡山」編集委員会編：聞き書 岡山の食事、農山漁村文化協会、p177、p236-239、p256、p324-328、p331 (1985)
- 6) 鈴木棠三：日本年中行事辞典、角川書店、p642 (1977)
- 7) 篠田統：米と日本人、角川書店、p109 (1961)
- 8) 岡山県郷土文化財団：おかやまの味、岡山県郷土文化財団、p112 (1984)

(1989年12月1日受理)