

岐阜県飛騨地域と西濃地域における
お節料理に関する調査研究
(第2報)

— お節料理のイメージについて —

古橋 優子・黒木 敏子・齊藤 善弘

**A Survey of Osechi-ryori in the Hida and Seino Regions
of Gifu Prefecture (Part II)**

— Regarding the Image of Osechi-ryori —

Yuko Furuhashi • Toshiko Kuroki • Yoshihiro Saito

Summary

A questionnaire regarding the image of Osechi-ryori (the festive traditional Japanese food eaten at New Year's) was administered to the students and mothers of a representative junior high school in the Hida region of Gifu prefecture (N school) and to the students and mothers of a representative junior high school in the Seino region of Gifu prefecture (G school). The data was analyzed by the semantic differential method and factor analysis, and the results were as follows:

- 1) From a gender perspective, females have a higher image of the taste of Osechi-ryori than males in both junior high schools. Based on local distinctions, students at N school have a better image of Osechi-ryori than students at G school, as indicated by such words in the replies of N school students as, "a balanced diet," "many favorite foods included," "familiarity," "pleasurable," "beautiful decorations," and "necessities."
- 2) When focusing on local distinctions between the mothers of the local regions, mothers of students from N school were found to have a better image of Osechi-ryori than mothers of students from G school as indicated by such words in their replies as, "tasty," "many favorite foods included," and "elegance."
- 3) The authors surveyed image profiles of local distinctions, family-formed distinctions, and gender distinctions among the students of the representative

junior high school students from the local regions. In addition, the authors compiled image profiles of local distinctions and family-formed distinctions among the mothers of the students. No significant difference among family-formed distinctions between the students and mothers of the two representative junior high schools, however, significant differences could be observed among the two groups regarding local distinctions.

4) Several local distinctions between the representative junior high schools from the two regions could be discerned after factor analysis. There were seven factors among the respondents of G school, including: daintiness and good impression; gaudy; unhealthy; ideal; good chewing sensation; standardized taste; and, formal. There were six factors among the respondents of N school, including: daintiness and good impression; formal; unhealthy; western; individual taste; and, standardized taste.

Received Oct. 30, 1999

Key words: Semantic differential method, factor analysis, Image of Osechi-ryori.

結 言

現代の食生活は、変化の激しい社会の影響を受けて多様化、合理化、複雑化してきており、家庭における日常食をはじめ、行事食のとらえ方にも影響を及ぼしているのではないかと推察される。日本古来からの年中行事にちなんだ食事である行事食は、今後も次世代へと引き継いでいきたいものであるが、現在の食生活の中では伝承されにくくなっている。特に若い世代でこの傾向が強いといえないだろうか。

前報¹⁾において、行事食の中で代表的なものであるお節料理について、中学生とその母親を対象にして、喫食状況及びお節料理の伝承に関する意識などのアンケート調査を実施した。その結果、中学生の喫食状況、喫食希望、手作り希望のいずれも、西濃地域より飛騨地域の中学生で高く、有意差が認められた。また、母親のお節料理の伝承に関する意識については、中学校間だけでなく、地域間においても有意差が認められ、西濃地域に比べて飛騨地域の方が明らかに高い結果となった。

そこで本研究では、さらに、中学生とその母親が従来の重詰めのお節料理²⁾に対してどのようなイメージをもっているか、またどのようなイメージ用語で特徴をとらえているかを明らかにするために、SD法によるイメージ測定及び因子分析を行い、地域別、家族形態別、性別によって差があるか否かを検討した。

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

方 法

1. 調査対象

岐阜県下を美濃地方、飛騨地方の2地域に分け、伝承性が残っていると思われる地域として、美濃地方では西部にあたる西濃地方の安八郡のG中学校（男子107名・女子109名）、飛騨地方では高山市のN中学校（男子83名・女子101名）を選び、中学生とその母親400組、800人を調査対象とした。

2. 調査時期と調査方法

平成9年8月に中学校を通じて、中学生及びその母親ともに本人が記入するよう質問紙に注意書きをつけて依頼し、1ヶ月後に回収した。

3. 分析方法

質問紙は中学生用とその母親用の2種類を作成した。本報では、お節料理のイメージに焦点をあて、アンケート調査を実施した。集計にはSPSS Japan社の統計解析ソフト6.1Jを使用し、因子分析²⁾を行った。処理にはアップル社製Power Macintosh 7600/200を使用した。

お節料理のイメージについては、図1に示すSD法による測定票を作成し、形容語は25対、

| | 非常に 1 | やや 2 | もない 3 | どちらで 4 | やや 5 | 非常に 5 |
|--------------|----------|---------|----------|-----------|---------|-------------|
| 1 味が濃い | | | | | | 味が薄い |
| 2 味付けが単純である | | | | | | 味付けが複雑である |
| 3 あっさりしている | | | | | | こってりしている |
| 4 おいしい | | | | | | まずい |
| 5 栄養のバランスが良い | | | | | | 栄養のバランスが悪い |
| 6 カロリーが高い感じ | | | | | | カロリーが低い感じ |
| 7 塩分が多い | | | | | | 塩分が少ない |
| 8 好物が多い | | | | | | 好物が少ない |
| 9 食欲が出る | | | | | | 食欲が出ない |
| 10 好き | | | | | | 嫌い |
| 11 古風な感じ | | | | | | モダンな感じ |
| 12 親しみやすい感じ | | | | | | 親しみにくい感じ |
| 13 上品な感じ | | | | | | 下品な感じ |
| 14 洗練された感じ | | | | | | 素朴な感じ |
| 15 若い感じ | | | | | | ふけた感じ |
| 16 楽しい感じ | | | | | | つまらない感じ |
| 17 かたい雰囲気がする | | | | | | やわらかい雰囲気がする |
| 18 豪華な感じ | | | | | | 質素な感じ |
| 19 派手な感じ | | | | | | 地味な感じ |
| 20 個性的な感じ | | | | | | 平凡な感じ |
| 21 彩りがきれい | | | | | | 彩りがきたない |
| 22 明るい感じ | | | | | | 暗い感じ |
| 23 高価な感じ | | | | | | 安価な感じ |
| 24 歯ごたえがある | | | | | | 歯ごたえがない |
| 25 必要である | | | | | | 必要でない |

図1 SD法によるイメージ測定票

5段階法を採用した。測定票のイメージの形容語は、本学生活学科食物栄養専攻の2年生50名からお節料理をイメージする言葉を集め、さらに食物関係の雑誌や学会誌の中より形容語を抽出し、反対用語を考慮して作成した。配点については左側から非常に(1点)、やや(2点)、どちらでもない(3点)、やや(4点)、非常に(5点)として、数値化した。次いで中学生とその母親において地域別、家族形態別、性別にお節料理の基本因子を得るため、項目を変数、対象者をサンプルとして各々に因子分析を行い、固有値1以上の基準で因子を抽出し、バリマックス回転を施した。

結果及び考察

1. 調査地域の概要

調査地域を図2に示した。

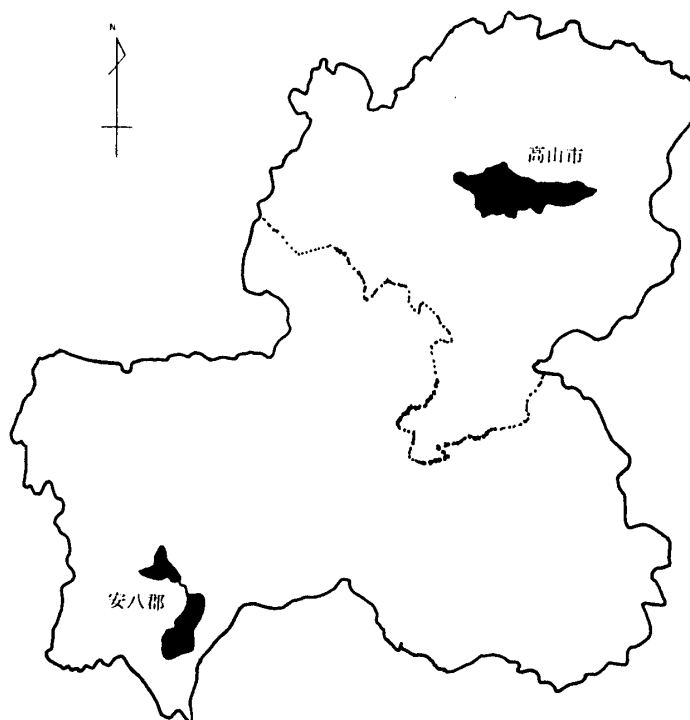


図2 調査地域

●高山市

高山市は、岐阜県の北部、飛騨の中央高山盆地に位置し、北は吉城郡と、東西南は大野郡に接し、総面積は139.57km²である。東に乗鞍、穂高の北アルプス連峰を眺め、西に加賀の白山を望み、中央を南北に流れる宮川をはさんで東西に市街地を形成している。市街地を取り囲む地域は、起伏にとんだ山々とその谷間に沿った狭小な平坦地で農林業的土地利用がなされている。

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

また、内陸型の盆地特有の気候を示し、寒暖の差が大きく、特に夜間の冷え込みがきびしいため、わが国でも有数の寒冷地帯になっている。また冬期の降雪に代表されるように日本海型の気候も併せもっている。高山市の人口は1999年8月現在、66,668人である。

●安八郡

安八郡は、岐阜県西濃地方南部に位置し、南西に大垣市、東は岐阜市に接し、総面積は62.68 km²である。西に伊吹山系、北に白山山系を望み、長良川、揖斐川水系の肥沃な土壌で農業用水に恵まれた環境にあり、県内でも有数の稲作地である。また年間平均気温は15℃で温暖な気候である。安八郡は神戸町、輪之内町、安八町、墨俣町の4町からなり、人口は1999年8月現在、49,617人である。

2. お節料理のイメージプロフィール

お節料理のイメージを評価してもらい、地域別、家族形態別、性別にその平均値を示し、評定平均値をプロットしてイメージプロフィールを描いたものである。

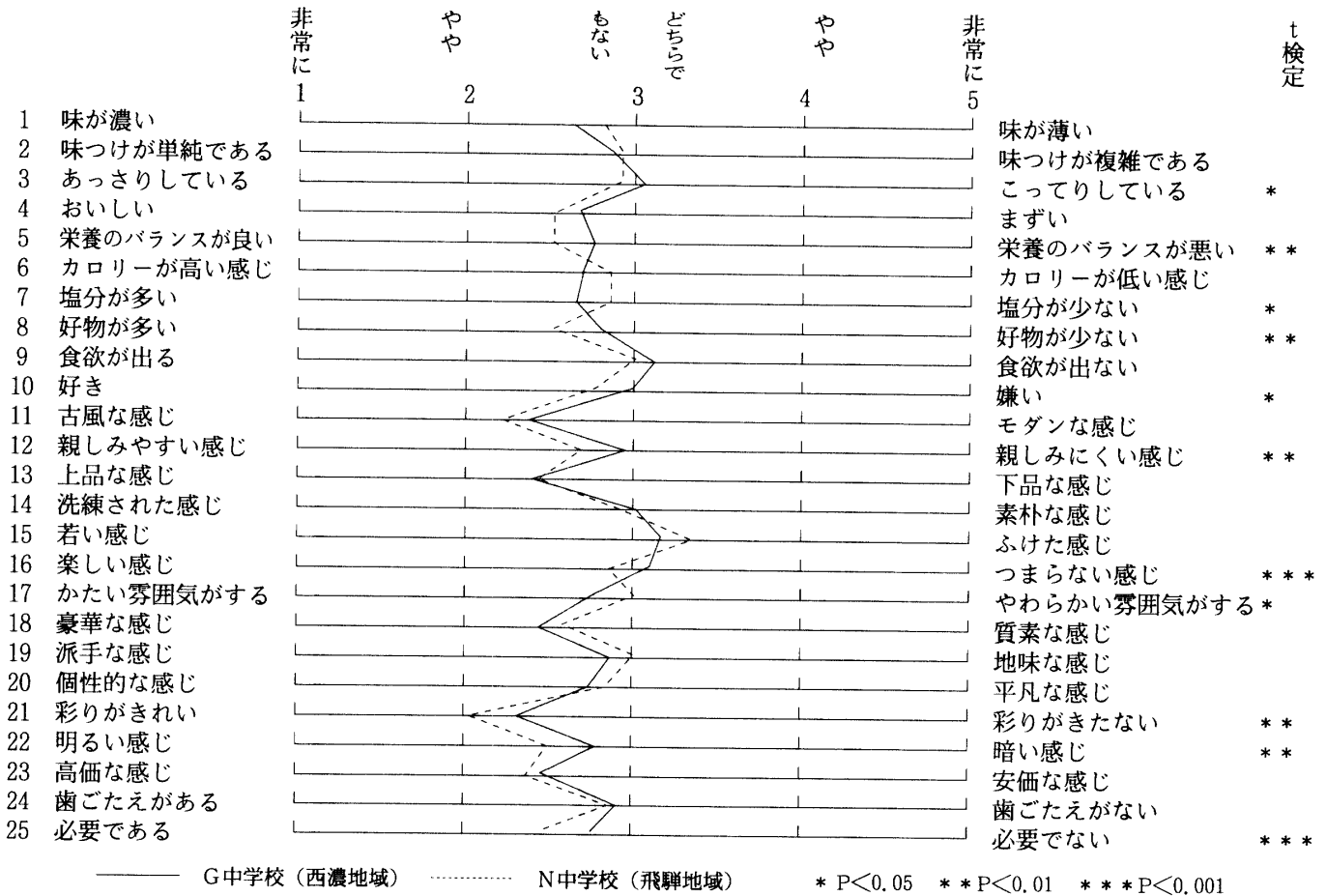


図3 中学生 (地域別) のイメージプロフィール

(1) 中学生

図3は中学生(地域別)のイメージプロフィールである。実線はG中学校(西濃地域)、破線はN中学校(飛騨地域)を示したものである。G中学校(西濃地域)及びN中学校(飛騨地域)ともに、11古風な感じ、13上品な感じ、15ふけた感じ、21彩りがきれいであるというイメージをもっていた。また地域別にお節料理のイメージを評価してもらい、その平均値を算出した。その結果、西濃地域と飛騨地域との間で0.1%危険率で有意差が認められたものは、16楽しい感じ-つまらない感じ、25必要である-必要でないの2項目であり、次いで1%危険率で有意差が認められたものは、5栄養のバランスが良い-悪い、8好物が多い-少ない、12親しみやすい感じ-親しみにくい感じ、21彩りがきれい-きたない、22明るい感じ-暗い感じの5項目であり、さらに5%危険率で有意差が認められたものは、3あっさりしている-こってりしている、7塩分が多い-少ない、10好き-嫌い、17かたい雰囲気がする-やわらかい雰囲気がするの4項目であった。

N中学校(飛騨地域)の中学生は、G中学生(西濃地域)の中学生よりお節料理に対して好物が多く、楽しく親しみやすい感じという良いイメージをもっており、このことは前報においてもお節料理の喫食状況、喫食希望、手作り希望のいずれもG中学校よりN中学校のほうが高く、地域別で有意差が認められたことに関連していると思われる。そしてN中学校のほうが必要であるという意識が高いということは、お節料理を伝承したいという意識へとつながっていくのではないかと期待できる。また、あっさりしていて塩分は少ないと感じていることから日常の食事が塩分を多く含んでいるものと推察される。

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

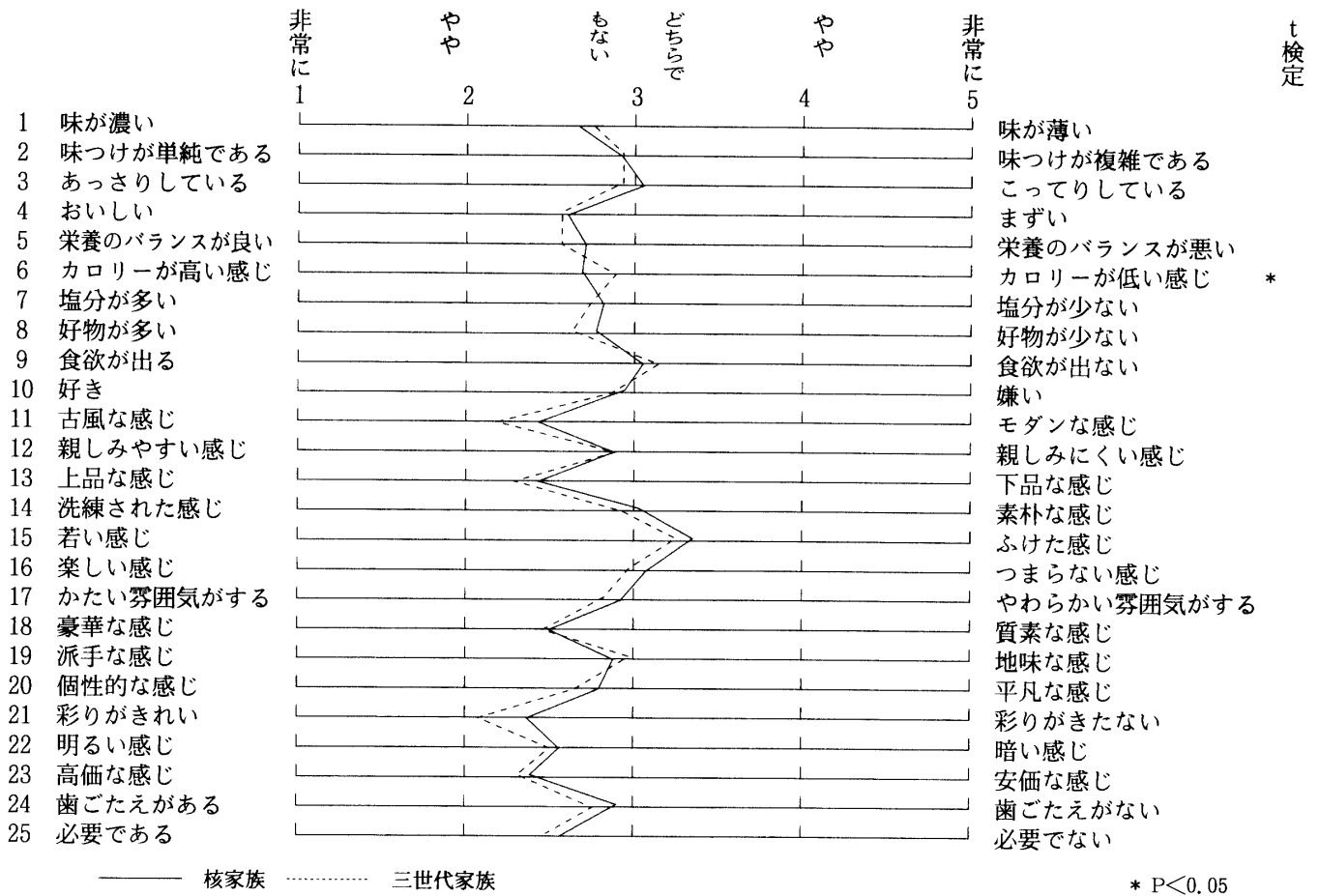


図4 中学生（家族形態別）のイメージプロフィール

図4は中学生（家族形態別）のイメージプロフィールである。実線は核家族、破線は三世代家族を示したものである。核家族、三世代家族ともに11古風な感じ、13上品な感じ、15ふけた感じ、21彩りがきれいであるというイメージをもっていた。これは地域別と同様な結果であった。5%危険率で有意差が認められたものは、6カロリーが高い感じ-低い感じのみであり、その他では差はほとんどみられなかった。

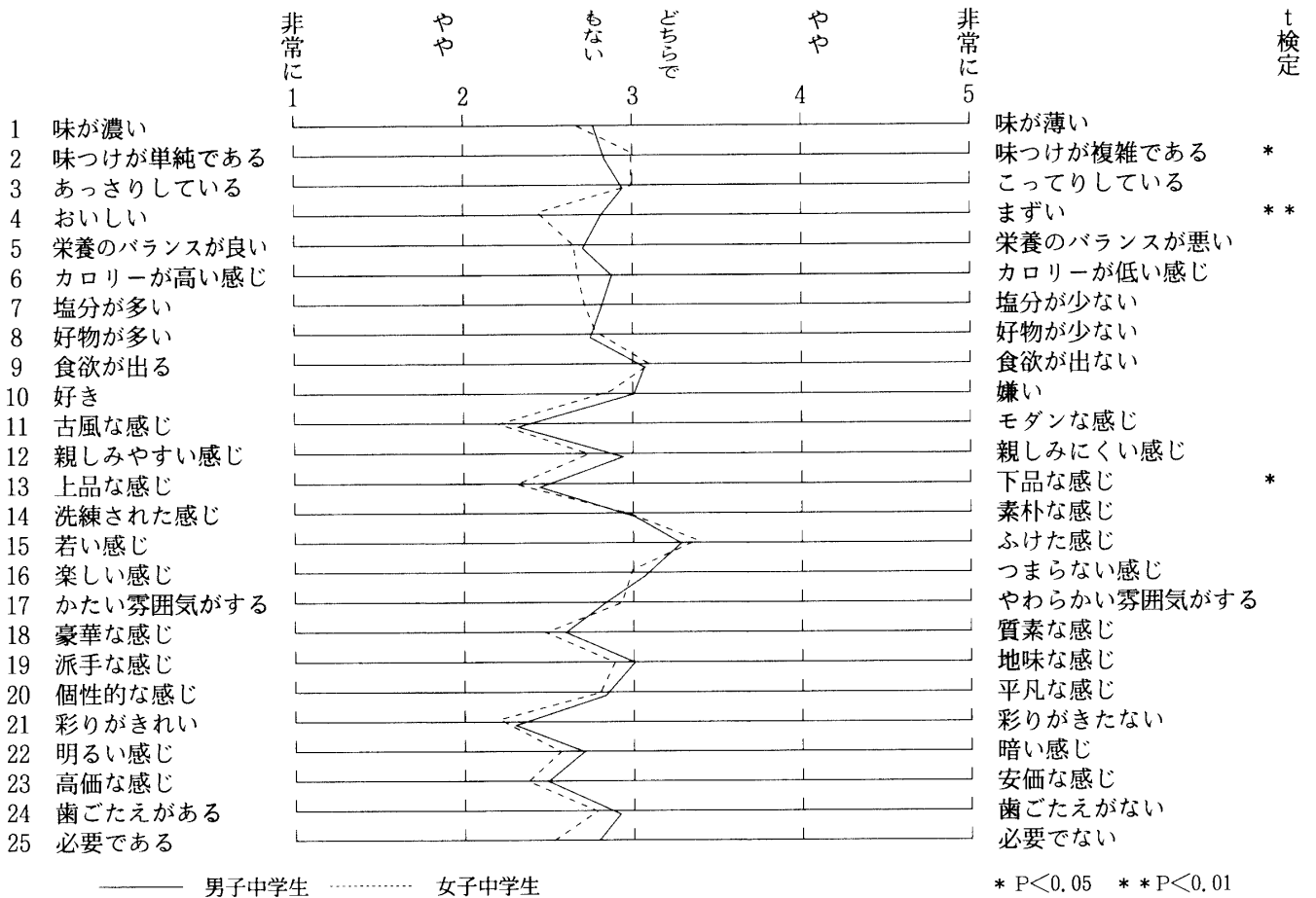


図5 中学生（性別）のイメージプロフィール

図5は中学生（性別）のイメージプロフィールである。実線は男子中学生、破線は女子中学生を示したものである。男子中学生、女子中学生ともに11古風な感じ、13上品である、15ふけた感じ、21彩りがきれい、23高価な感じであるというイメージをもっていた。これも地域別、家族形態別とほぼ同様な結果であった。男子中学生と女子中学生との間で1%危険率で有意差が認められたものは、4おいしい—まずいのみで、次いで5%危険率で有意差が認められたものは、2味付けが単純である—複雑である、13上品な感じ—下品な感じの2項目であった。男子中学生より女子中学生のほうがお節料理に対しておいしい、味付けが複雑、上品な感じであるというイメージをもっており、味覚に敏感な一面もあった。前報においても、行事に対して男子より女子のほうがより多くの行事を知っていたとの結果からみても、お節料理に対して女子中学生のほうが、より関心が高いのではないと思われる。

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

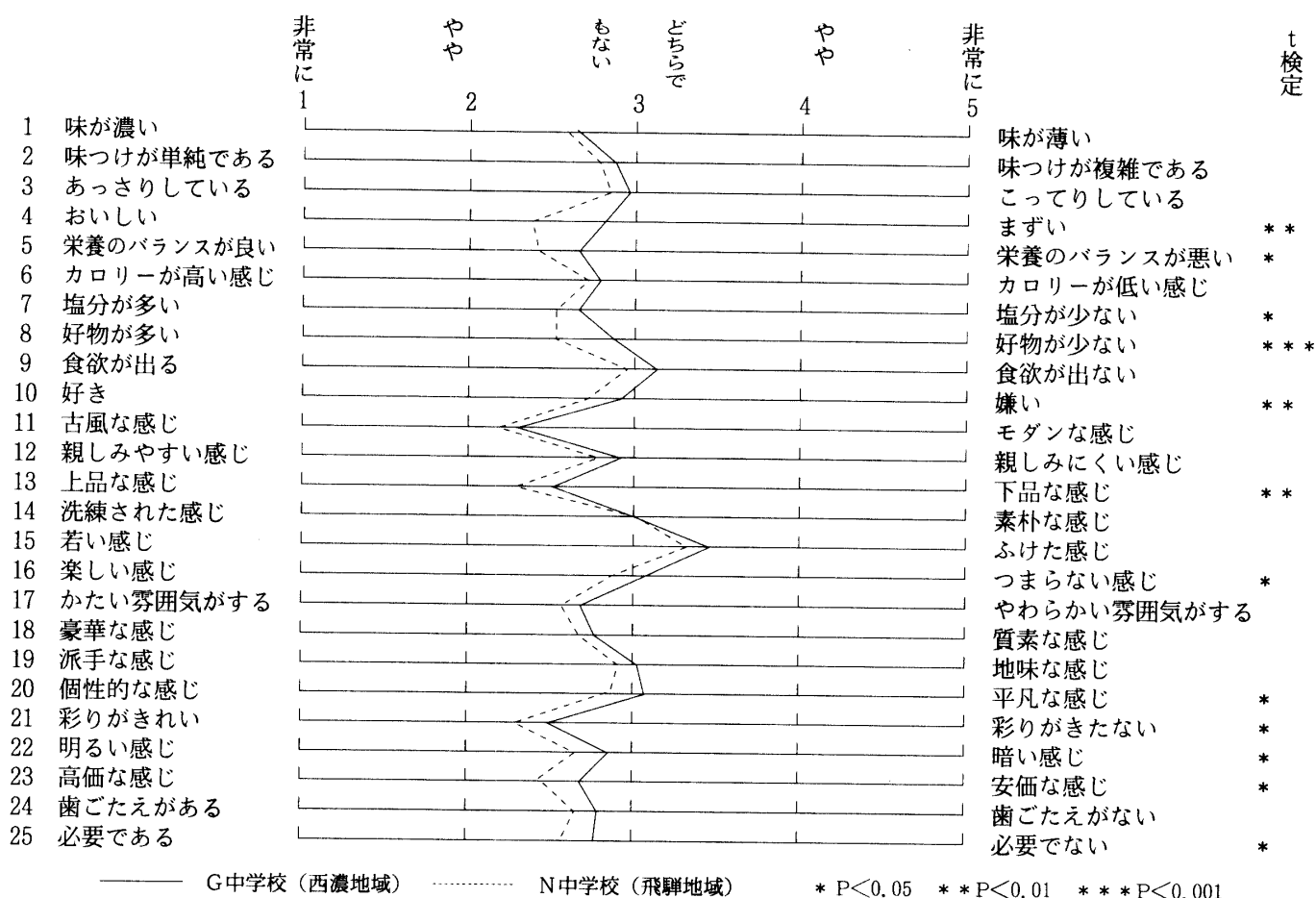


図6 母親 (地域別) のイメージプロフィール

(2) 母親

図6は母親 (地域別) のイメージプロフィールである。実線はG中学校 (西濃地域)、破線はN中学校 (飛騨地域) を示したものである。G中学校及びN中学校の母親ともに11古風な感じ、15ふけた感じであるというイメージをもっていた。G中学校 (西濃地域) とN中学校 (飛騨地域) との間で0.1%危険率で有意差が認められたものは、8好物が多い—少ないの1項目であり、次いで1%危険率で有意差が認められたものは、4おいしい—まずい、10好き—嫌い、13上品な感じ—下品な感じの3項目であり、さらに5栄養のバランスが良い—悪い、7塩分が多い—少ない、16楽しい感じ—つまらない感じ、20個性的な感じ—平凡な感じ、21彩りがきれい—きたない、22明るい感じ—暗い感じ、23高価な感じ—安価な感じ、25必要である—必要でないの8項目においては5%危険率で有意差が認められた。N中学校 (飛騨地域) の母親は、G中学校 (西濃地域) の母親よりお節料理に対しておいしくて好きであるという良いイメージを持っており、このことは中学生の地域別のイメージの結果と同様であっ

たといえる。また、N中学校（飛騨地域）の母親は、G中学校（西濃地域）の母親に比べ、好物が多いということは、お節料理が食べ慣れた味であり、日常の調理形態においても、和食中心の食形態がうかがえた。従ってその母親の子供である中学生においてもお節料理を好む食嗜好が形成されているように思われる。

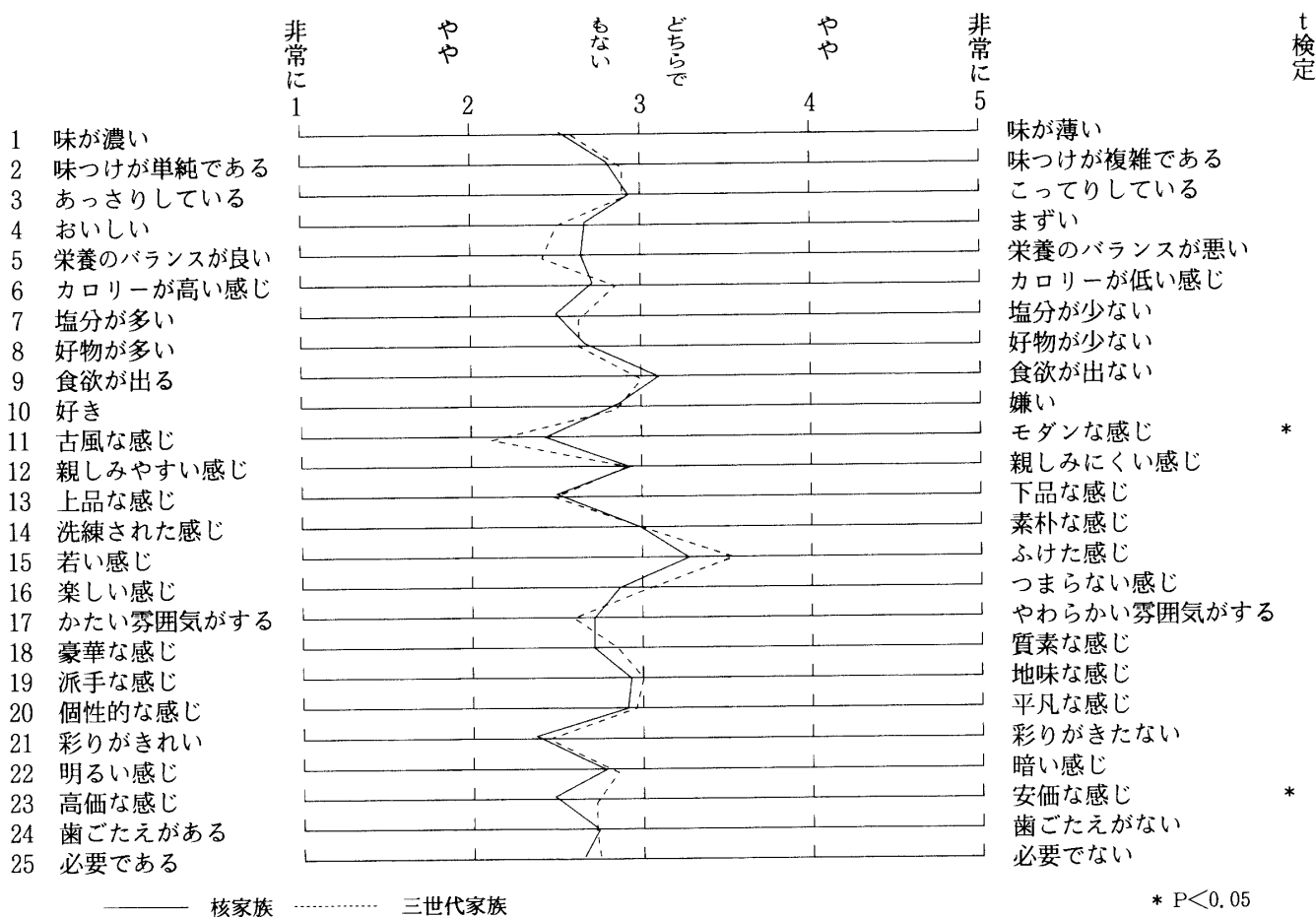


図7 母親（家族形態別）のイメージプロフィール

図7は母親（家族形態別）のイメージプロフィールである。実線は核家族、破線は三世代家族を示したものである。核家族、三世代家族ともに11古風な感じ、13上品な感じ、15ふけた感じ、21彩りがきれいであるというイメージをもっていた。核家族、三世代家族との間では、11古風な感じーモダンな感じのみ5%危険率で有意差が認められた。

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

表1 G中学校（西濃地域）・中学生の因子分析結果

| | 第1因子 | 第2因子 | 第3因子 | 第4因子 | 第5因子 | 第6因子 | 第7因子 |
|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 第1因子：「嗜好・品質」 | | | | | | | |
| 好き－嫌い | 0.88 | 0.09 | 0.03 | 0.12 | 0.06 | 0.02 | -0.01 |
| 食欲が出る－出ない | 0.84 | 0.15 | -0.02 | 0.04 | 0.06 | 0.12 | -0.02 |
| 好物が多い－少ない | 0.81 | 0.14 | -0.02 | 0.11 | -0.02 | -0.06 | 0.00 |
| おいしい－まずい | 0.77 | 0.08 | 0.06 | 0.14 | 0.08 | 0.03 | -0.01 |
| 親しみやすい感じ－親しみにくい感じ | 0.66 | 0.00 | 0.15 | 0.17 | 0.13 | 0.28 | 0.03 |
| 必要である－ない | 0.64 | 0.23 | 0.02 | 0.20 | 0.27 | -0.08 | -0.23 |
| 第2因子：「華美」 | | | | | | | |
| 派手な感じ－地味な感じ | 0.08 | 0.80 | 0.11 | -0.01 | -0.17 | 0.11 | 0.10 |
| 豪華な感じ－質素な感じ | 0.15 | 0.66 | 0.25 | 0.16 | 0.19 | -0.07 | 0.21 |
| 明るい感じ－暗い感じ | 0.32 | 0.63 | -0.07 | 0.28 | 0.16 | 0.07 | -0.27 |
| 彩りがきれい－きたない | 0.26 | 0.60 | -0.01 | 0.37 | 0.21 | -0.11 | -0.11 |
| 第3因子：「健康的」 | | | | | | | |
| カロリーが高い感じ－低い感じ | -0.02 | 0.21 | 0.77 | -0.01 | -0.10 | -0.09 | 0.01 |
| 味が濃い－薄い | -0.01 | -0.01 | 0.77 | 0.07 | 0.14 | 0.07 | -0.05 |
| 塩分が多い－少ない | 0.15 | 0.04 | 0.68 | -0.18 | 0.02 | 0.15 | 0.21 |
| 第4因子：「理想的」 | | | | | | | |
| 栄養のバランスが良い－悪い | 0.25 | 0.04 | 0.01 | 0.74 | 0.04 | 0.19 | -0.04 |
| 洗練された感じ－素朴な感じ | 0.17 | 0.21 | -0.06 | 0.67 | 0.00 | 0.04 | 0.03 |
| 上品な感じ－下品な感じ | 0.15 | 0.36 | 0.12 | 0.46 | 0.41 | -0.13 | 0.26 |
| 第5因子：「歯ごたえ・高価」 | | | | | | | |
| 歯ごたえがある－ない | 0.27 | -0.17 | -0.02 | 0.13 | 0.74 | 0.22 | -0.14 |
| 高価な感じ－安価な感じ | 0.12 | 0.28 | 0.14 | 0.03 | 0.67 | -0.18 | 0.09 |
| 個性的な感じ－平凡な感じ | 0.03 | 0.36 | -0.18 | -0.17 | 0.40 | 0.26 | 0.47 |
| 第6因子：「味」 | | | | | | | |
| 味付けが単純である－複雑である | -0.08 | -0.16 | 0.28 | 0.07 | 0.00 | 0.69 | 0.09 |
| 若い感じ－老けた感じ | 0.25 | 0.23 | -0.18 | 0.05 | 0.01 | 0.63 | -0.24 |
| 第7因子：「格式」 | | | | | | | |
| かたい雰囲気がある－やわらかい雰囲気がする | -0.15 | 0.02 | 0.13 | 0.02 | -0.07 | -0.04 | 0.77 |

3. お節料理のイメージの因子分析結果

中学生及びその母親のSD法によるお節料理のイメージ得点から因子分析を行った。

表1にG中学校（西濃地域）の中学生の因子分析結果を示した。第1因子は、因子負荷量の絶対値が高い順に、好き－嫌い（0.88）、食欲が出る－出ない（0.84）、好物が多い－少ない（0.81）、おいしい－まずい（0.77）、親しみやすい感じ－親しみにくい感じ（0.66）、必要である－ない（0.64）などの因子が抽出された。それらから第1因子は「嗜好・品質」に関わる因子と考えた^{註2)}。第2因子は、派手な感じ－地味な感じ（0.80）、豪華な感じ－質素な感じ（0.66）、明るい感じ－暗い感じ（0.63）、彩りがきれい－きたない（0.60）の因子が抽出され、「華美」に関わる因子と考えた。第3因子は、カロリーが高い感じ－低い感じ（0.77）、味が濃い－薄い（0.77）、塩分が多い－少ない（0.68）の因子が抽出され、「健康的」に関わる因子と考えた。第4因子は、栄養のバランスが良い－悪い（0.74）、洗練された感じ－素朴な感じ（0.67）、上品な感じ－下品な感じ（0.46）の因子が抽出され、「理想的」に関わる因子と考えた。

第5因子は、歯ごたえがある－ない (0.74)、高価な感じ－安価な感じ (0.67)、個性的な感じ－平凡な感じ (0.40) の因子が抽出され、「歯ごたえ・高価」に関わる因子と考えた。第6因子は、味つけが単純である－複雑である (0.69)、若い感じ－ふけた感じ (0.63) の因子が抽出され、「味」に関わる因子と考えた。第7因子は、かたい雰囲気がする－やわらかい雰囲気がする (0.77) の因子が抽出され、「格式」に関わる因子と考え、以上の7因子が得られた。各因子の因子寄与率は、第1因子 (25.0)、第2因子 (10.2)、第3因子 (7.3)、第4因子 (6.0)、第5因子 (5.1)、第6因子 (4.6)、第7因子 (4.3) であり、累積因子寄与率は62.5%であった。

表2 N中学校 (飛騨地域) ・中学生の因子分析結果

| | 第1因子 | 第2因子 | 第3因子 | 第4因子 | 第5因子 | 第6因子 | 第7因子 | 第8因子 |
|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 第1因子：「嗜好・品質」 | | | | | | | | |
| 好き－嫌い | 0.78 | -0.41 | 0.05 | -0.00 | -0.06 | 0.02 | -0.06 | 0.14 |
| おいしい－まずい | 0.72 | -0.37 | 0.01 | -0.11 | -0.07 | -0.01 | 0.46 | 0.15 |
| 必要である－ない | 0.71 | -0.24 | 0.09 | -0.23 | -0.18 | 0.12 | -0.17 | 0.07 |
| 好物が多い－少ない | 0.69 | -0.39 | 0.12 | 0.05 | -0.09 | -0.00 | -0.19 | 0.16 |
| 食欲が出る－出ない | 0.67 | -0.51 | -0.02 | 0.09 | -0.06 | -0.03 | -0.05 | 0.03 |
| 明るい感じ－暗い感じ | 0.58 | 0.38 | 0.23 | 0.15 | -0.20 | -0.03 | 0.01 | -0.19 |
| 彩りがきれい－きたない | 0.56 | 0.39 | -0.03 | -0.15 | -0.17 | 0.05 | 0.08 | -0.32 |
| 親しみやすい感じ－親しみにくい感じ | 0.54 | -0.12 | 0.08 | -0.07 | 0.31 | 0.12 | -0.32 | -0.25 |
| 歯ごたえがある－ない | 0.52 | 0.04 | 0.27 | -0.23 | 0.16 | -0.23 | 0.38 | -0.04 |
| 楽しい感じ－つまらない感じ | 0.52 | -0.16 | -0.08 | 0.32 | -0.34 | 0.24 | 0.29 | 0.08 |
| 高価な感じ－安価な感じ | 0.51 | 0.45 | -0.19 | -0.06 | 0.12 | 0.02 | -0.24 | -0.04 |
| 豪華な感じ－質素な感じ | 0.50 | 0.50 | -0.35 | 0.13 | -0.10 | -0.09 | -0.06 | 0.33 |
| 栄養のバランスが良い－悪い | 0.44 | 0.09 | -0.05 | -0.32 | -0.05 | -0.06 | 0.51 | -0.21 |
| 若い感じ－老けた感じ | 0.43 | -0.13 | -0.14 | 0.36 | 0.35 | 0.38 | 0.23 | -0.02 |
| 洗練された感じ－素朴な感じ | 0.42 | 0.20 | -0.36 | -0.07 | 0.27 | -0.16 | 0.10 | -0.26 |
| 第2因子：「品格」 | | | | | | | | |
| 上品な感じ－下品な感じ | 0.37 | 0.61 | -0.05 | -0.20 | -0.27 | 0.18 | -0.14 | 0.01 |
| かたい雰囲気がする－やわらかい雰囲気がする | -0.10 | 0.44 | 0.23 | -0.06 | 0.19 | 0.30 | 0.21 | 0.61 |
| 第3因子：「健康的」 | | | | | | | | |
| 塩分が多い－少ない | 0.16 | 0.03 | 0.67 | 0.15 | 0.37 | -0.33 | 0.02 | 0.09 |
| カロリーが高い感じ－低い感じ | 0.22 | 0.21 | 0.52 | 0.41 | 0.18 | -0.26 | 0.12 | -0.12 |
| 第4因子：「ムード・味」 | | | | | | | | |
| 派手な感じ－地味な感じ | 0.08 | 0.33 | -0.17 | 0.52 | 0.06 | -0.17 | 0.14 | 0.07 |
| 古風な感じ－モダンな感じ | 0.28 | 0.32 | 0.39 | -0.52 | -0.21 | -0.11 | -0.16 | 0.17 |
| 味が濃い－薄い | 0.08 | 0.16 | 0.37 | 0.47 | -0.22 | 0.27 | 0.13 | -0.11 |
| あっさりしている－こってりしている | 0.24 | -0.04 | -0.06 | -0.42 | 0.61 | 0.15 | 0.22 | 0.09 |
| 第5因子：「個性的」 | | | | | | | | |
| 個性的な感じ－平凡な感じ | 0.39 | 0.15 | -0.39 | 0.22 | 0.40 | -0.12 | -0.29 | 0.13 |
| 第6因子：「味」 | | | | | | | | |
| 味付けが単純である－複雑である | -0.05 | 0.13 | 0.30 | -0.04 | 0.25 | 0.69 | -0.19 | -0.20 |

表2は、N中学校 (飛騨地域) の中学生の因子分析結果を示したものである。

各因子の意味を因子負荷量の絶対値が高い順に考察すると、第1因子は「嗜好・品質」に関わる因子、第2因子は「品格」に関わる因子、第3因子は「健康的」に関わる因子、第4因子は

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

「ムード・味」に関わる因子、第5因子は「個性的」に関わる因子、第6因子は「味」に関わる因子と考え、6因子が得られた。各因子の因子寄与率は、第1因子(23.1)、第2因子(10.1)、第3因子(7.2)、第4因子(7.0)、第5因子(6.2)、第6因子(5.0)であり、累積因子寄与率は58.7%であった。

表3 男子中学生の因子分析結果

| | 第1因子 | 第2因子 | 第3因子 | 第4因子 | 第5因子 | 第6因子 |
|----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 第1因子：「嗜好・品質」 | | | | | | |
| 好き - 嫌い | 0.88 | 0.04 | 0.02 | 0.15 | 0.03 | 0.05 |
| おいしい - まずい | 0.80 | 0.19 | -0.06 | 0.05 | 0.03 | -0.12 |
| 食欲が出る - 出ない | 0.80 | 0.06 | 0.07 | 0.09 | 0.20 | -0.13 |
| 好物が多い - 少ない | 0.76 | -0.02 | 0.10 | 0.06 | 0.08 | 0.14 |
| 必要である - ない | 0.66 | 0.07 | 0.02 | 0.33 | -0.06 | 0.25 |
| 親しみやすい感じ - 親しみにくい感じ | 0.60 | 0.18 | 0.21 | 0.08 | 0.02 | -0.02 |
| 楽しい感じ - つまらない感じ | 0.51 | 0.07 | 0.26 | -0.03 | -0.17 | -0.06 |
| 第2因子：「高級感」 | | | | | | |
| 高価な感じ - 安価な感じ | 0.15 | 0.69 | -0.01 | 0.37 | 0.03 | 0.07 |
| 上品な感じ - 下品な感じ | -0.02 | 0.67 | -0.14 | 0.16 | -0.03 | 0.23 |
| 個性的な感じ - 平凡な感じ | 0.08 | 0.67 | 0.31 | -0.18 | 0.04 | -0.02 |
| 豪華な感じ - 質素な感じ | 0.22 | 0.58 | 0.28 | 0.09 | 0.02 | 0.34 |
| 歯ごたえがある - ない | 0.30 | 0.43 | -0.05 | 0.30 | 0.21 | -0.23 |
| 第3因子：「華美」 | | | | | | |
| 派手な感じ - 地味な感じ | -0.02 | 0.07 | 0.79 | 0.02 | 0.18 | 0.05 |
| 若い感じ - 老けた感じ | 0.32 | -0.10 | 0.56 | -0.10 | -0.06 | -0.26 |
| 明るい感じ - 暗い感じ | 0.25 | 0.13 | 0.46 | 0.33 | 0.01 | 0.36 |
| 洗練された感じ - 素朴な感じ | 0.09 | 0.28 | 0.44 | 0.48 | -0.03 | -0.14 |
| 第4因子：「栄養バランス」 | | | | | | |
| 栄養のバランスが良い - 悪い | 0.19 | 0.05 | -0.06 | 0.72 | 0.02 | -0.06 |
| 彩りがきれい - きたない | 0.20 | 0.22 | 0.16 | 0.60 | -0.06 | 0.40 |
| 第5因子：「健康的」 | | | | | | |
| カロリーが高い感じ - 低い感じ | 0.07 | -0.04 | 0.19 | 0.09 | 0.81 | 0.07 |
| 塩分が多い - 少ない | 0.10 | 0.17 | -0.04 | -0.16 | 0.74 | -0.05 |
| 味が濃い - 薄い | 0.05 | -0.11 | 0.03 | 0.13 | 0.52 | 0.11 |
| 第6因子：「古風」 | | | | | | |
| 古風な感じ - モダンな感じ | -0.01 | 0.18 | -0.06 | -0.03 | 0.08 | 0.84 |

表3は、男子中学生の因子分析結果を示したものである。各因子の意味を因子負荷量の絶対値が高い順に考察すると、第1因子は「嗜好・品質」に関わる因子、第2因子は「高級感」に関わる因子、第3因子は「華美」に関わる因子、第4因子は「栄養バランス」に関わる因子、第5因子は「健康的」に関わる因子、第6因子は「古風」に関わる因子と考え、以上の6因子が得られた。各因子の因子寄与率は、第1因子(21.8)、第2因子(9.9)、第3因子(7.8)、第4因子(5.9)、第5因子(5.2)、第6因子(5.1)であり、累積因子寄与率は55.7%であった。

表4 女子中学生の因子分析結果

| | 第1因子 | 第2因子 | 第3因子 | 第4因子 |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|
| 第1因子：「嗜好・品質」 | | | | |
| 好き - 嫌い | 0.78 | -0.26 | 0.21 | 0.00 |
| 必要である - ない | 0.76 | -0.24 | 0.14 | -0.16 |
| 食欲が出る - 出ない | 0.75 | -0.34 | 0.13 | 0.07 |
| 好物が多い - 少ない | 0.73 | -0.26 | 0.19 | -0.02 |
| おいしい - まずい | 0.73 | -0.25 | 0.18 | 0.01 |
| 明るい感じ - 暗い感じ | 0.69 | 0.15 | -0.22 | -0.13 |
| 彩りがきれい - きたない | 0.66 | 0.24 | -0.30 | -0.22 |
| 楽しい感じ - つまらない感じ | 0.65 | -0.08 | -0.22 | 0.03 |
| 親しみやすい感じ - 親しみにくい感じ | 0.59 | -0.13 | 0.29 | 0.14 |
| 上品な感じ - 下品な感じ | 0.56 | 0.42 | -0.16 | -0.24 |
| 栄養のバランスが良い - 悪い | 0.56 | -0.07 | -0.07 | 0.01 |
| 豪華な感じ - 質素な感じ | 0.46 | 0.59 | -0.30 | -0.04 |
| 洗練された感じ - 素朴な感じ | 0.46 | 0.04 | -0.21 | 0.10 |
| 若い感じ - 老けた感じ | 0.45 | -0.11 | -0.24 | 0.43 |
| 歯ごたえがある - ない | 0.45 | -0.17 | 0.17 | -0.16 |
| 派手な感じ - 地味な感じ | 0.43 | 0.53 | -0.30 | 0.10 |
| 第2因子：「健康的」 | | | | |
| カロリーが高い感じ - 低い感じ | 0.08 | 0.58 | 0.40 | -0.04 |
| かたい雰囲気がある - やわらかい雰囲気がある | -0.14 | 0.52 | 0.07 | 0.23 |
| 味が濃い - 薄い | 0.05 | 0.47 | 0.39 | 0.01 |
| 第3因子：「塩味」 | | | | |
| 塩分が多い - 少ない | 0.11 | 0.36 | 0.64 | 0.18 |
| 古風な感じ - モダンな感じ | 0.33 | 0.21 | 0.49 | -0.38 |
| 第4因子：「味」 | | | | |
| あっさりしている - こってりしている | 0.38 | -0.09 | 0.05 | 0.55 |
| 味付けが単純である - 複雑である | 0.09 | 0.21 | 0.30 | 0.50 |
| 個性的な感じ - 平凡な感じ | 0.27 | 0.20 | -0.23 | 0.45 |

表4は、女子中学生の因子分析結果を示したものである。各因子の意味を因子負荷量の絶対値が高い順に考察すると、第1因子は「嗜好・品質」に関わる因子、第2因子は「健康的」に関わる因子、第3因子は「塩味」に関わる因子、第4因子は「味」に関わる因子と考え、4因子が得られた。各因子の因子寄与率は、第1因子(26.7)、第2因子(10.2)、第3因子(7.5)、第4因子(5.7)であり、累積因子寄与率は、50.1%であった。

岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究

表5 G中学校（西濃地域）・母親の因子分析結果

| | 第1因子 | 第2因子 | 第3因子 | 第4因子 | 第5因子 | 第6因子 |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 第1因子：「嗜好・品質」 | | | | | | |
| 食欲が出る - 出ない | 0.84 | 0.09 | -0.01 | 0.08 | -0.09 | 0.11 |
| 好物が多い - 少ない | 0.76 | 0.11 | 0.01 | 0.22 | 0.02 | 0.01 |
| おいしい - まずい | 0.73 | 0.10 | 0.12 | 0.03 | 0.15 | 0.05 |
| 好き - 嫌い | 0.73 | 0.14 | 0.15 | 0.10 | -0.08 | 0.08 |
| 親しみやすい感じ - 親みにくい感じ | 0.61 | 0.27 | 0.19 | 0.04 | 0.09 | 0.29 |
| 楽しい感じ - つまらない感じ | 0.59 | 0.35 | 0.30 | 0.06 | -0.17 | 0.05 |
| 必要である - ない | 0.52 | 0.13 | 0.47 | -0.03 | 0.20 | -0.10 |
| 若い感じ - 老けた感じ | 0.52 | 0.36 | 0.14 | 0.14 | -0.52 | 0.13 |
| 栄養のバランスが良い - 悪い | 0.50 | 0.04 | 0.28 | -0.30 | 0.15 | -0.13 |
| 洗練された感じ - 素朴な感じ | 0.44 | 0.55 | -0.04 | -0.08 | 0.22 | 0.17 |
| 第2因子：「華美」 | | | | | | |
| 派手な感じ - 地味な感じ | 0.05 | 0.82 | 0.11 | 0.12 | -0.03 | 0.04 |
| 豪華な感じ - 質素な感じ | 0.14 | 0.80 | 0.15 | 0.04 | 0.09 | 0.01 |
| 高価な感じ - 安価な感じ | 0.16 | 0.61 | 0.40 | 0.03 | 0.04 | -0.13 |
| 個性的な感じ - 平凡な感じ | 0.25 | 0.53 | 0.25 | -0.01 | -0.13 | 0.08 |
| 上品な感じ - 下品な感じ | 0.23 | 0.46 | 0.16 | -0.13 | 0.60 | 0.10 |
| 明るい感じ - 暗い感じ | 0.21 | 0.43 | 0.64 | 0.04 | -0.14 | -0.07 |
| 第3因子：「歯ごたえ・彩り」 | | | | | | |
| 歯ごたえがある - ない | 0.19 | 0.18 | 0.57 | 0.05 | 0.13 | 0.12 |
| 彩りがきれい - きたない | 0.21 | 0.39 | 0.56 | -0.17 | 0.21 | 0.02 |
| かたい雰囲気がある - やわらかい雰囲気がある | -0.14 | 0.10 | 0.40 | 0.18 | 0.16 | 0.45 |
| 第4因子：「健康的」 | | | | | | |
| 塩分が多い - 少ない | 0.18 | 0.04 | -0.08 | 0.71 | 0.21 | 0.19 |
| カロリーが高い感じ - 低い感じ | 0.14 | 0.36 | -0.11 | 0.67 | -0.06 | -0.23 |
| 味が濃い - 薄い | 0.05 | -0.18 | 0.34 | 0.60 | -0.05 | 0.21 |
| 第5因子：「古風」 | | | | | | |
| 古風な感じ - モダンな感じ | 0.01 | -0.02 | 0.16 | 0.20 | 0.76 | 0.09 |
| 第6因子：「味」 | | | | | | |
| 味付けが単純である - 複雑である | 0.07 | -0.02 | 0.11 | 0.16 | 0.02 | 0.76 |
| あっさりしている - こってりしている | 0.32 | 0.07 | -0.20 | -0.11 | 0.03 | 0.64 |

表5は、G中学校（西濃地域）の母親の因子分析結果を示したものである。各因子の意味を因子負荷量の絶対値が高い順に考察すると、第1因子は「嗜好・品質」に関わる因子、第2因子は「華美」に関わる因子、第3因子は「歯ごたえ・彩り」に関わる因子、第4因子は「健康的」に関わる因子、第5因子は「古風」に関わる因子、第6因子は「味」に関わる因子と考え、6因子が得られた。各因子の因子寄与率は、第1因子（28.8）、第2因子（8.8）、第3因子（7.3）、第4因子（6.5）、第5因子（4.7）、第6因子（4.5）であり、累積因子寄与率は59.9%であった。

表6 N中学校（飛騨地域）・母親の因子分析結果

| | 第1因子 | 第2因子 | 第3因子 | 第4因子 | 第5因子 | 第6因子 | 第7因子 |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 第1因子：「嗜好・品質」 | | | | | | | |
| 好き - 嫌い | 0.88 | 0.05 | 0.11 | 0.04 | -0.03 | 0.46 | 0.06 |
| 食欲が出る - 少ない | 0.82 | 0.10 | 0.22 | -0.15 | 0.00 | 0.13 | 0.06 |
| 好物が多い - 少ない | 0.78 | 0.14 | -0.02 | 0.10 | -0.08 | 0.05 | -0.16 |
| おいしい - まずい | 0.69 | 0.10 | 0.11 | 0.12 | 0.11 | 0.02 | 0.37 |
| 親しみやすい感じ - 親しみにくい感じ | 0.60 | 0.03 | 0.22 | 0.36 | 0.00 | 0.11 | 0.24 |
| 必要である - ない | 0.60 | 0.24 | 0.12 | 0.01 | 0.16 | -0.26 | 0.21 |
| 楽しい感じ - つまらない感じ | 0.50 | 0.40 | 0.33 | 0.15 | 0.07 | 0.07 | 0.01 |
| 第2因子：「華美」 | | | | | | | |
| 明るい感じ - 暗い感じ | 0.17 | 0.75 | 0.18 | 0.08 | 0.08 | 0.20 | 0.23 |
| 高価な感じ - 安価な感じ | 0.06 | 0.74 | 0.17 | 0.25 | 0.08 | 0.00 | -0.05 |
| 彩りがきれい - きたない | 0.17 | 0.71 | 0.00 | 0.23 | -0.04 | -0.09 | 0.13 |
| 豪華な感じ - 質素な感じ | 0.24 | 0.57 | 0.33 | 0.30 | 0.06 | -0.08 | -0.23 |
| 歯ごたえがある - ない | 0.16 | 0.55 | -0.02 | -0.11 | 0.27 | 0.47 | 0.12 |
| 派手な感じ - 地味な感じ | 0.13 | 0.48 | 0.59 | 0.13 | 0.11 | 0.10 | -0.23 |
| カロリーが高い感じ - 低い感じ | -0.03 | 0.45 | 0.06 | -0.00 | 0.54 | 0.05 | -0.24 |
| 第3因子：「現代的」 | | | | | | | |
| 若い感じ - 老けた感じ | 0.25 | 0.08 | 0.72 | -0.16 | 0.23 | 0.18 | 0.18 |
| 個性的な感じ - 平凡な感じ | 0.17 | 0.18 | 0.71 | 0.09 | 0.02 | 0.01 | -0.02 |
| 洗練された感じ - 素朴な感じ | 0.11 | 0.01 | 0.50 | 0.45 | 0.04 | -0.03 | 0.40 |
| 第4因子：「品格」 | | | | | | | |
| 上品な感じ - 下品な感じ | 0.21 | 0.30 | 0.13 | 0.70 | 0.07 | -0.05 | 0.10 |
| 古風な感じ - モダンな感じ | 0.09 | 0.16 | -0.09 | 0.66 | 0.12 | 0.03 | 0.08 |
| かたい雰囲気がある - やわらかい雰囲気がある | -0.25 | 0.29 | 0.14 | 0.50 | 0.09 | 0.26 | -0.07 |
| 第5因子：「健康的」 | | | | | | | |
| 塩分が多い - 少ない | 0.04 | -0.01 | 0.02 | 0.26 | 0.78 | 0.06 | -0.12 |
| 味が濃い - 薄い | 0.00 | 0.10 | 0.21 | 0.02 | 0.72 | -0.05 | 0.27 |
| 第6因子：「味」 | | | | | | | |
| あっさりしている - こってりしている | 0.07 | 0.12 | 0.05 | -0.03 | -0.12 | 0.82 | 0.26 |
| 味付けが単純である - 複雑である | 0.08 | -0.10 | 0.23 | 0.32 | 0.21 | 0.62 | -0.31 |
| 第7因子：「栄養バランス」 | | | | | | | |
| 栄養のバランスが良い - 悪い | 0.29 | 0.06 | 0.01 | 0.16 | -0.01 | 0.15 | 0.74 |

表6は、N中学校（飛騨地域）の母親の因子分析結果を示したものである。各因子の意味を因子負荷量の絶対値が高い順に考察すると、第1因子は「嗜好・品質」に関わる因子、第2因子は「華美」に関わる因子、第3因子は「現代的」に関わる因子、第4因子は「品格」に関わる因子、第5因子は「健康的」に関わる因子、第6因子は「味」に関わる因子、第7因子は「栄養バランス」に関わる因子と考え、以上の7因子が得られた。各因子の因子寄与率は、第1因子（27.2）、第2因子（11.1）、第3因子（6.2）、第4因子（5.9）、第5因子（5.6）、第6因子（4.8）、第7因子（4.4）であり、累積因子寄与率は65.2%であった。

今回、中学生とその母親を対象にしてお節料理に対してどんなイメージを持っているかを地域別、家族形態別、性別に調べてみたところ、中でも地域別での差が顕著にみられた。岐阜県を大きく分けると飛騨圏と美濃圏の二つになり、飛騨と美濃は地形的に大きく異なり相互に独

立した生活圏と食生活を形成している³⁾。岐阜県は“飛山濃水”の言葉で表されるように飛騨は山、美濃は川によって象徴され、それぞれ地域特有の気候、風土、歴史がその土地の文化を生み出している。

また、その地域の独特の食習慣や食に対する意識というものも、さまざまな歴史的、文化的な影響を受けている。食事も文化の一つであり、食習慣も一朝一夕に変わるものではない。G中学校（西濃地域）よりN中学校（飛騨地域）の中学生と母親の方がお節料理を「好物が多い」、「おいしい」、「必要である」と良いイメージでみており、お節料理のイメージや意識において、地域別で大きな差があることが認められたことは、飛騨地域のほうが古いしきたりを含めた文化的・歴史的な食習慣で今日でもそこに住む人々に根強く受け継がれているということなのではないだろうか。

正月は日本人の意識の中で最も特別な行事の一つであり、新しい年を迎える節目としていつまでも大事にしていきたいものである。そして、それに付随するお節料理においても、今後も日本の代表的な味として、母から子へ孫へと伝えられていくことを望むものである。

要 約

お節料理のイメージについて、SD法と因子分析法をもとに考察した結果は次のようになった。

- (1) お節料理のイメージは中学生の性別でみると、女子中学生の方が男子中学生に比べておいしいと感じていた。地域別でみると、G中学校（西濃地域）よりN中学校（飛騨地域）の中学生の方が「栄養のバランスが良い」、「好物が多い」、「親しみやすい」、「楽しい」、「彩りがきれい」、「必要である」などの良いイメージをもっていた。
- (2) 同じく母親を地域別でみると、G中学校（西濃地域）よりN中学校（飛騨地域）の母親の方が「おいしい」、「好物が多い」、「好き」、「上品である」などの良いイメージをもっていた。
- (3) イメージプロフィールを中学生では地域別・家族形態別・性別に、母親では地域別・家族形態別にみたところ、両者とも家族形態別には大きな差はみられなかったが、地域別において有意差がかなりみられた。
- (4) 因子分析結果からは、中学生の地域別においてG中学校（西濃地域）は第1因子「嗜好・品質」、第2因子「華美」、第3因子「健康的」、第4因子「理想的」、第5因子「歯ごたえ・高価」、第6因子「味」、第7因子「格式」が得られ、N中学校（飛騨地域）は第1因子「嗜好・品質」、第2因子「品格」、第3因子「健康的」、第4因子「ムード・味」、第5因子「個性的」、第6因子「味」のそれぞれ主要な因子が抽出された。

終わりに、調査に当たり、ご協力をいただきました高山市・安八郡のそれぞれの中学校の先

古橋優子・黒木敏子・齊藤善弘

生方、生徒の皆さん、並びに生徒の御父母の方々に心より感謝申し上げます。

本報告の要旨は、平成11年10月30日、第45回日本家政学会中部支部総会において発表した。

註

- 1) お節料理の重箱は、上から一の重、二の重、三の重、与の重といい、一の重には祝肴（田作り、黒豆、たたきごぼう、数の子など）または口取りを詰め、二の重には焼き物、三の重には煮物、与の重には酢の物を詰める。五段重の場合には五の重を控え重といい、補足の料理を詰める。
- 2) 第1因子に含まれるすべての形容語が「嗜好・品質」に関わるものではなく、一部、他の因子に関連しているものもあるが、因子負荷量の絶対値が高い形容語を中心に因子の解釈をした。その他の因子についても同様の解釈をした。

参 考 文 献

- 1) 古橋優子、黒木敏子、齊藤善弘：岐阜県飛騨地域と西濃地域におけるお節料理に関する調査研究（第1報）－中学生と母親の喫食状況について－岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要 第32集、95～110（2000）
- 2) Mark Rodeghier 著、西澤由隆・西澤浩美訳：誰にでもできるSPSSによるサーベイリサーチ、丸善（1997）
- 3) 森 基子、石渡和子、角竹 弘、伊東久之編：日本の食生活全集 聞き書岐阜の食事 農山漁村文化協会（1990）