

兵庫県立大学環境人間学部 研究報告第13号 (2011年)

食文化の伝承と行事食

－ 年末年始の行事食の現状－

坂本 薫

社会環境部門

Tradition of Food Culture and Event Food

－ Current Situation of Event Food in Year End and New Year －

Kaoru SAKAMOTO

School of Human Science and Environment, University of Hyogo
1-1-12 Shinzaike-honcyo, Himeji, 670-0092 Japan

Abstract:

Sacred food taken at annual events or rites of passage has been inherited in various forms in many parts of Japan. However, decrease in agricultural population, mechanization of agriculture, increase of imported food, increase of nuclear family and overabundance of food have made annual events and rites of passage scarce. Therefore, there have been less opportunities that people cook eventual food at home, making it more difficult for parents to hand on traditional event food to their children.

Traditional event food has been most taken at year end and New Year. In this survey, New Year food -toso, zoni and osechi- and year end food are targeted. The students of this university are asked if they have taken event food, in what situation they have taken one and how they have cooked one.

keywords: traditional event food, new year's dishes, food culture, osechi, zoni

1. はじめに

人日（じんじつ）（1月7日）、上巳（じょうし）（3月3日）、端午（たんご）（5月5日）、七夕（たなばた）（7月7日）、重陽（ちょうよう）（9月9日）を五節句といい、年間の節目となる年中行事である。それぞれの節句にはそれぞれ特別の料理がある。また、日本の農耕の中心は水稻栽培であり、稲作を中心とした農耕儀礼に基づいた文化が育まれてきた。

年中行事や通過儀礼の際のハレの日の食事は、日本各地で伝承されてきた。伝統的な祝いの行事や祭りは日常生活の節目となり、風土に根ざした食べ物が作られてきた。しかし、農業人口が減少し、輸入食品の増加や核家族化が進み、飽食の時代となって久しい現在、年中行事や通過儀礼にかかわる行事が縮小化してきている。そのた

め行事食を家庭で作る機会が減り、伝統的な行事食が親から子へ伝承されにくい傾向が生じていると考えられる。2006年に筆者が行った調査¹⁾では、親から子へと家庭において作り方が伝承される料理は、和風料理ではなく外来料理が多い結果となった。一方で、クリスマスや誕生日を祝うことなどが新たな行事として加わってきている。

大正末期から昭和初期までの「日本人の食事」を聞き取り調査した記録集として、農山漁村文化協会編の「日本の食生活全集（全50巻）」²⁾があるが、それ以降の日本人の行事食に関する全国的な調査は行われていない。そこで日本調理科学会では、「調理科学会特別研究行事食・儀礼食調査」として、年中行事や通過儀礼の際の行事食について、認知状況、摂食状況、調理状況や食べ方、これらが以前と比べて変化した場合、変化した時期などに

ついて、全国統一調査用紙によるアンケート調査を行っている。

本報告は、「調理科学会特別研究行事食・儀礼食調査」として行ったアンケート調査の中で、本学学生を対象とした部分について、一年の中でも特に伝統的な行事食が多く、多くの家庭で食されている年末年始の行事食を取り上げて速報的にまとめ、本学学生の食生活の現状の一端を報告するものがある。

2. 調査方法

調査は、本学理学部、工学部、環境人間学部の学生153名を対象に、質問紙法により行った。調査時期は2010年1月とした。

調査内容は、年中行事の中から、正月料理として屠蘇、雑煮、おせち料理および大みそかの料理について、喫食経験、喫食状況、入手方法等を尋ねた。

3. 結果

3.1 調査対象者の属性

回答のあった136のうち、有効回答数は133であった。調査対象者の属性は、表1に示す通りである。全員が学生であり、男性58%、女性42%、10歳代が87%を占め、一人暮らしと同居の比率は、47%と53%であった。

現在の居住地は93%が兵庫県であるが、62人は一人暮らしでいわゆる下宿生活である。そのため、現在の居住地のみでは行事食特に年末年始の食事におよぼす影響を比較検討するには不十分であると考え、10年以上の居住地を出身地とみなすこととした。10年以上の居住地がない場合は、質問項目の「行事食に影響を及ぼした地域」に回答された県を出身地とみなした。その結果、調査対象の出身地は表2に示した通りとなった。

出身地が兵庫県である者は53%で、近畿地域が76%と3/4以上を占めた。東日本出身者は、関東0人、東北1人などと大変少ない状況であった。

3.2 行事の認知と経験

まず、正月と大みそかを知っているかどうかと、経験があるかどうかについて尋ねた(表3)。

日本の一大イベントである正月と大みそかであるため、知らない者、経験のない者は少数であった。知らない者がいるのは、外国人学生が含まれていることが影響していると考えられた。

3.3 行事食の喫食状況

大みそかの料理、正月料理、おせち料理について、食べたことがあるかどうか尋ねた結果を図1、2、3に示す。

表1 調査対象の属性

n=133		
質問項目	カテゴリー	人数(人)
職業	学生	133
性別	男	77
	女	56
年齢	10歳代	116
	20歳代	16
	50歳代	1
居住形態	一人暮らし	62
	一世帯同居	1
	二世帯同居	60
	三世帯同居	10
現在の居住地	兵庫県	123
	大阪府	8
	奈良県	1
	岡山県	1
居住期間	5年未満	65
	5-10年	2
	10-20年	63
	20-30年	2
	無記入	1
10年以上の居住地	有り	116
	無し	14
	無記入	3
調理担当	主	51
	主でない	82
計		133

表2 調査対象の出身地

n=133			
出身県	人数(人)	地域	人数(人)
岩手県	1	東北	1
静岡県	3		
愛知県	2	東海	6
三重県	1		
岐阜県	2	中部	2
福井県	2	北陸	2
兵庫県	71		
大阪府	20		
京都府	6	近畿	101
和歌山県	3		
奈良県	1		
広島県	5	中国	7
岡山県	2		
香川県	2	四国	4
愛媛県	2		
鳥取県	1	山陰	1
佐賀県	1	九州	
熊本県	1	九州	2
不明	7	不明	7
計	133		133

10年以上の居住地を出身地とみなした。

10年以上の居住地がない場合は、「行事食に影響を及ぼした地域」を出身地とみなした。

表3 正月と大みそかの認知と経験(人数)

n=133		
	正月	大みそか
知っている	127	120
知らない	2	4
無記入	4	9
経験あり	123	114
経験なし	5	8
無記入	5	11
計	133	133

大みそかの料理では、「年越しそば」は87%と高率の者が食べたことがあると答えていたが、「年取りの祝い料理」、「尾頭付きいわし料理」はいずれも喫食経験率は低かった。「尾頭付きいわし料理」を食べたことがある4人は、京都(2人)、兵庫、岡山出身であった。「年取りの祝い料理」の喫食経験者16人の出身地は、兵庫、大阪、奈良、鳥取、広島、香川と西日本が多かったが、静岡、福井出身の者もあった。「年取りの祝い料理」の喫食経験がある者は、三世同居の比率が高かった。

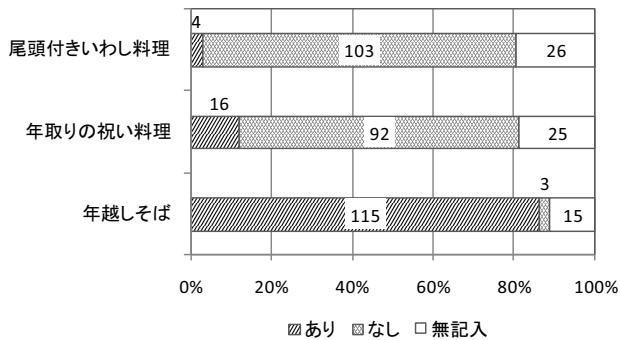


図1 おおみそかの料理の喫食経験(人数 n=133)

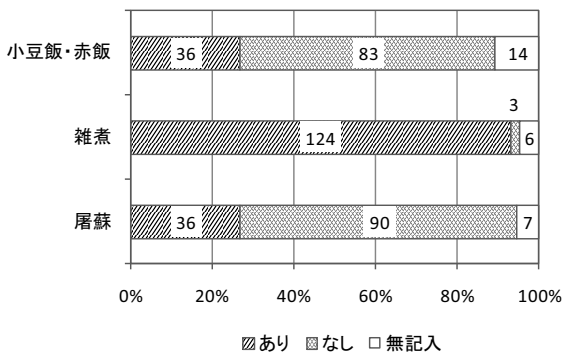


図2 正月料理の喫食経験(人数 n=133)

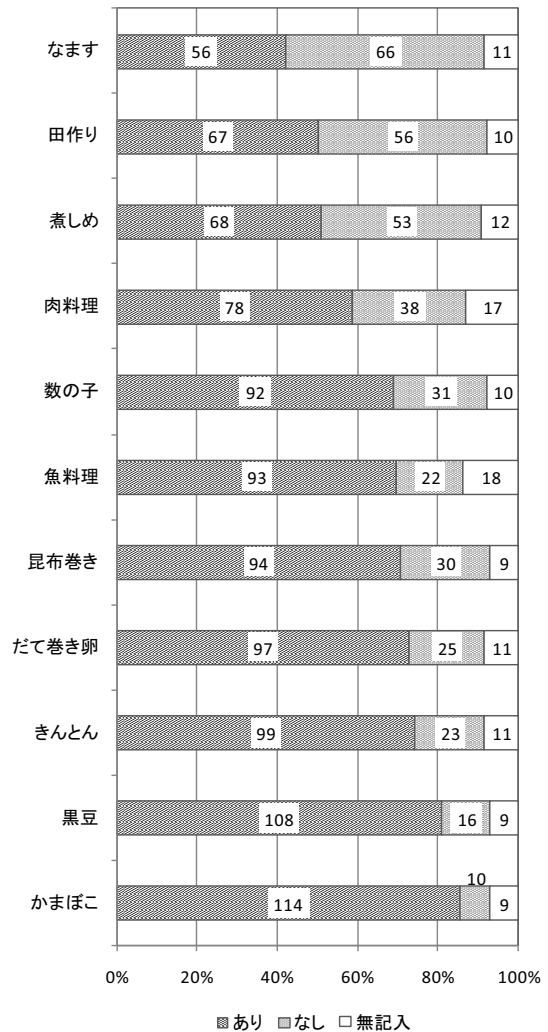


図3 おせち料理の喫食経験(人数 n=133)

正月料理では、「雑煮」は93%が食べたことがあるとしており、食べたことがないのは3人だけであった。「屠蘇」と「小豆飯・赤飯」は、喫食経験がある者は27%と3割以下であった。

おせち料理については、8割以上の者が食べたことがあるとしたものは、かまぼこと黒豆のみであった。「きんとん」、「だて巻き」、「昆布巻き」、「魚料理」は7割以上が食べたことがあると答えた。「煮しめ」、「田作り」は半数程度、「なます」は食べたことがあるとした者は42%に留まった。

また、それぞれの料理の喫食状況について、「毎年食べる」、「毎年ではないが時々食べる」、「途中から食べるようになった」、「食べなくなった」のいずれに該当するかを尋ねた。

その結果、大みそかの料理については、「年越しそば」と「年取りの祝い料理」は、「食べたことがある」者のうちの多くが「毎年食べる」と答えた(85%、77%)。

正月料理については、「食べたことがある」者のうち

のほとんどが「雑煮」を毎年食べていたが(94%)、「屠蘇」は3割の者が「時々」と答え、「小豆飯・赤飯」は「毎年食べる」者は2割程度と少なく、「時々」が46%、「食べなくなった」も3割近くあった。

おせち料理については、「食べたことがある」者のうち多くは「毎年食べる」であり(58~79%)、11品目中「食べるようになった」と「食べなくなった」はごく少なかった(0~7%)。「毎年食べる」率が高かったのは黒豆(79%)、かまぼこ(77%)であり、他と比べて「時々」が多かったのはきんとんの31%という結果となった。

3.4 雑煮の種類について

結果を表4に示す。「丸もち使用」が73%、「角もち」は21%で、両方使用するとした者が5人あった。汁の仕立ては、「すまし仕立て」が49%、「白みそ仕立て」が38%、「赤みそ仕立て」は7人、「小豆雑煮」は4人であった。「赤みそ仕立て」とした者に東海地域の者はおらず、東海地域出身者はすべて「すまし仕立て」であった。「小豆雑煮」とした者には、山陰出身者が1人含まれていた。

表4 雑煮の種類

n=133			
もちの種類	人数	汁の種類	人数
丸もち	92	すまし仕立て	43
		白みそ仕立て	44
		すまし・白みそ両方	6
		赤みそ仕立て	5
		小豆仕立て	4
		合わせみそ仕立て	2
角もち	23	すまし仕立て	18
		白みそ仕立て	4
		赤みそ仕立て	1
		すまし・赤みそ両方	1
両方	5	すまし仕立て	4
		白みそ仕立て	1
無記入	10		—
食べない	3		—
計	133		133

もちを焼くか焼かないかについては、「焼かない」者(44人)が「焼く」者(24人)の約2倍であり、静岡県出身者は「焼く」であった。

3.5 おせち料理の肉料理・魚料理

おせち料理の中の「肉料理」と「魚料理」についてその食材の種類を尋ねたところ、肉の種類は鶏肉、豚肉、牛肉の3種類がほぼ均等であった。その他には、かも肉とキジが挙げられた。魚料理は表に示したとおりである。地域と魚の種類との関連を見るため、クロス集計を行っ

たが、特に顕著な傾向は見られなかった。その他の魚には、かに、くえ、ひらめ、鯉、たこ、まぐろが挙げられていた。

表5 正月料理に使用する魚の種類

魚の種類	
えび	54
ぶり	48
鯛	39
はまち	18
鮭	11
尾頭付きいわし	4

3.6 行事食の調理状況

どのようにして料理を入手するかについて、以前と現在について尋ねた。選択肢は「家庭で作る」、「他人・親戚からもらう」、「買う」、「実家・親戚などで食べる」、「外で食べる」の5種類である(表6)。

表6 行事食の調理状況(人数)

分類	料理種類	n	選択肢					
			家庭で作る	他人・親戚からもらう	実家・親戚などで食べる	外で食べる		
正月料理	屠蘇	以前	41	9	2	16	12	2
		現在	39	10	2	14	10	3
	雑煮	以前	128	102	1	2	23	0
		現在	132	100	2	3	26	1
	小豆飯	以前	41	17	4	11	9	0
		現在	39	17	5	8	9	0
	黒豆	以前	117	54	9	35	19	0
		現在	118	50	14	39	15	0
	数の子	以前	94	34	3	39	18	0
		現在	95	33	3	40	19	0
	田作り	以前	73	27	5	27	14	0
		現在	72	28	3	30	11	0
昆布巻き	以前	98	39	6	35	18	0	
	現在	96	36	5	37	18	0	
おせち料理	きんとん	以前	107	40	6	39	22	0
		現在	105	34	6	44	21	0
	煮しめ	以前	74	43	2	19	10	0
		現在	73	41	1	20	11	0
	なます	以前	62	34	3	15	10	0
		現在	63	34	1	16	12	0
	だて巻き卵	以前	101	46	2	39	14	0
		現在	97	43	2	38	14	0
	かまぼこ	以前	117	25	4	70	18	0
		現在	115	25	5	67	18	0
	魚料理	以前	97	45	4	34	14	0
		現在	93	42	5	33	13	0
	肉料理	以前	77	33	3	29	12	0
		現在	72	33	4	27	8	0
大みそかの料理	年越し蕎麦	以前	125	74	2	37	10	2
		現在	118	68	2	36	11	1
	年取りの祝い料理	以前	16	3	0	11	2	0
		現在	16	3	0	11	2	0
いわし料理	以前	1	0	0	1	0	0	
	現在	1	0	0	1	0	0	

現在、「家庭で作る」が一番高い比率を示すのは雑煮であり、「食べる」とした者の76%が「家で作る」とした。その他に「家で作る」率が高かったのは、年越しそば(58%)、煮しめ(56%)、なます(54%)であった。

しかし、それらはいずれも以前よりも「家で作る」割合が減少している。料理全体17品目のうち、10品目が「家で手作り」する割合が減少し、11品目が「買う」率が増加していた。

4. 考察

各地の行事食は、その土地で収穫できるものを食材として作られることが多く、地方色豊かな料理となる。そのため、今回の調査でも、出身地によって集計結果は大きく異なると予想し、調査対象者の出身地確定については、下宿生については10年以上の居住地を出身地とみなし、10年以上の居住地がない場合は、料理に影響を与えていると考えられる地域を出身地とみなすなどの作業を注意深く行った。

しかしながら、調査対象の出身地は近畿地域、特に兵庫県に偏っていたこと、また、調査対象者の年齢が若かったこともあり、特に地域による顕著な差は全体的にほとんど認められない結果となった。

雑煮については、大別すると、関東はすまし仕立てで角もちを焼いて用い、関西ではみそ仕立てで丸もちを煮て用いるのが特徴的であると一般的に言われている^{3,4)}。関西の代表的な雑煮として、白みそ仕立てで丸もちを湯煮して用いる京都の雑煮が挙げられ、大阪、神戸、姫路、岡山の雑煮も京都のものに近く^{3,4)}、岡山より西になるとすまし仕立てが多いとされている³⁾。

しかし今回の調査では、関東出身者はいないにもかかわらず、また、岡山以西出身者もそれほど多くないにもかかわらず、みそ仕立てよりもすまし仕立ての雑煮を食べている者の方が多かった。白みそと赤みそと合わせみそを合わせても、すまし仕立てが多かった。筆者が1988年と1990年に、兵庫県播磨地域在住の学生を対象に雑煮調査を行ったときの結果では、すまし仕立てとみそ仕立てとの比は7:3とすまし仕立てがかなり多かった⁵⁾。これらの調査結果から、「関西はみそ仕立て」とは一概に言えず、兵庫県はむしろすまし仕立てが多いと考えられた。前回調査よりも今回調査の方がすまし仕立ての割合が低いのは、兵庫県の中でも岡山寄りの播磨地域はすまし仕立てが多いと考えられ、今回の調査対象者は下宿生を除くと播磨地域出身者は多くないことが影響していると考えられた。

一方、小豆雑煮は山陰地方にみられる雑煮である⁶⁾が、小豆雑煮を食べる4人のうち、山陰出身は1人だけであっ

た。残りの3人については、親や祖父母の出身地までたどればどこかで山陰地方との関連が見つかる可能性もあるが、山陰出身ではなかった。

また、一般に「東日本では正月料理に鮭が用いられることが多く、西日本ではぶりが用いられることが多い」と言われるが、今回調査では調査対象数が少なかったこともあり、これらの地域差もほとんど認められなかった。これらのことより、20歳前後の若者の現在の居住地と10年以上の居住地を元にした出身地では、行事食の地方性を判断することは難しいと思われた。

おせち料理に関しては、パーセンテージを算出して比較すると、「食べたことがある」ものは、多い順にかまぼこ86%、黒豆81%、きんとん74%であったが、低い順にみるとなます42%、田作り50%、煮しめ51%となった。これらの調達方法を合わせてみると、いちばん喫食率の高いかまぼこについては、「作る」という作業のほとんど必要ない料理であり、買って来たものを切って並べるだけのものである。黒豆ときんとんは、若い学生の経験上からも、「以前」よりも「現在」は手作りの割合が減少し(いずれも-4ポイント)、「買う」率が上昇している(順に+3、+6ポイント)。それに対して喫食率の低いなますと煮しめは、手作り度が54%、56%と高い料理で、「買う」率は25%、27%と他の料理より低い。このことが喫食率を低くしている可能性も否めない。もともと煮しめは、おせち料理の中心をなす料理であったと考えられるが、現在では食べられる率は低くなっており、逆に手作りされることの多くなったおせち料理は肉料理である。

筆者が2006年に行った調査¹⁾では、「白和え」のような古典的イメージの強い和風料理は、1982年頃は素材から手作りされる料理であったが、2006年調査では手作りされなくなってきたことが明らかになっている。そして1982年頃はこのような古典的イメージの強い伝統的料理は家庭内で伝承されるとしていたが、2006年調査では家庭内で作り方が伝承されている料理は、鶏のから揚げやトンカツ、えびフライ、ホワイトシチューなどと様変わりしている¹⁾。

岩村はその著書⁷⁾において、正月に「屠蘇」をしたと答えた主婦は7割弱であったが、実際に「お神酒」や「屠蘇散を用いたお屠蘇」を家族全員で飲んだ家は、「お屠蘇を飲んだ」家のたった3.5%(全体の2.4%)でしかなかったと述べている。すなわち、家族そろって「屠蘇」を飲んだと言いながら、飲んだのは牛乳であったり麦茶であったり、オレンジジュースであったりというのである。

これらのことを併せ考えると、過去の行事食と現在の行事食は、同じ行事食であってもその内容は大きく様変

わりしている可能性がある。

かつては、食生活上の文化は家庭の中、地域の中で受け継がれてきた。しかしながら近年では、家庭や地域のそのような機能は薄れ、テレビやインターネット等による情報の影響力が強くなってきており、流通技術の発展により全国どこでも同じ食材料、同じ味のもの食べられるようになってきている。当然家庭で伝えられると考えられる日常的な技術である炊飯でさえ、2001年の調査において家庭で教わった者は6割で、3割は学校で先生に教わったとしている⁸⁾ことから、家庭での食に関する文化の伝承機能は薄れてきていることが考えられる。

火熱を使って調理する行為は、人類だけに固有の行動様式である文化の一つである。そして、食事をするという行為は、人間を主体として繰り広げられる総合的な行動である。しかしながら、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちになり、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にあるとして、2005年に食育基本法が制定された。

これらの背景をふまえて、今ここで行事食や儀礼食について調査し、その現状を知ることは意義あることであると考えられる。また、筆者が行った過去の調査において、「知って初めて大切にしたいと思うようになった」と言う声が聞かれた⁹⁾ことから、食生活の中の伝統やいわれなどを知ることは、自分自身の食生活を大切に思う気持ちを育むことにつながると考えられる。

近年、日本の食生活は大きく変化した。これからさらにどのような変化を遂げるかは、我々の日常生活に大きく左右されるであろう。消費者の食に対する利便性志向、グルメ志向、健康志向、食の簡便化の中で、行事食がどのように変化していくか、どのように伝承されていくか、今後さらに見守りたい。

最後になりましたが、調査にご協力くださいました本学学生の皆様に心より感謝申し上げます。

文献

- 1) 坂本薫「料理の伝わり方に関する研究」『賢明女子学院短期大学研究紀要』No.42 2007. pp.89-95
- 2) 『日本の食生活全集(全50巻)』農山漁村文化協会(1984-1992)
- 3) 『日本大百科全書』小学館(1984)
- 4) 多田鐵之助『郷土料理』東京書房社(1979)
- 5) 坂本薫「食物学教育についての一考察—雑煮調査を通して—」『家庭科教育』第65巻3号 家政教育社 1991. pp.80 - 85

6) タイム・ライフ・ブックス編集『日本の行事料理』タイム・ライフ・ブックス(1974)

7) 岩村暢子『普通の家族がいちばん怖い 徹底調査!破滅する日本の食卓』新潮社(2007) pp.149 - 152

8) 坂本薫ほか「炊飯知識の習得に関する調査」『日本調理科学会誌』Vol.38 No.1 日本調理科学会 2005. pp.77-82

9) 坂本薫「食物学教育についての一考察(2)—私たちの生活の中の食文化—」『家庭科教育』第70巻12号 家政教育社 1996. pp.51 - 55

(平成22年9月24日受付)