

## 本学学生の月見と団子に対する意識調査

加藤 和子\*・成田 亮子\*\*

Survey of Students' Attitude of our University about Tsukimi and Dango

Kazuko KATO, Akiko NARITA

### 1. はじめに

筆者らは、年中行事に関わる餅について、本学学生の意識調査を行っている。<sup>1)~3)</sup> その中で、餅は正月という年中行事には欠かせない雑煮や鏡餅として、それぞれの地方や地域、各学生の家庭において深い関わりを持っていることがわかった。

餅と団子の違いは、餅はもち米を用い、団子は新粉（うるち米の粉）が多く、もち米、小麦、大豆、トウモロコシ、アワ、ヒエ、ソバも用いる。米を蒸して搗けば餅になり、これを丸めると団子になる。また、米粉、小麦粉を練って丸め、蒸したり、茹でたり、炒ったりしても団子ができる。餅は粒食、団子は粉食である<sup>4)</sup>とされ、どちらも米を用いる食品である。餅は正月には神棚などに供え、団子は毎月20日の二十日団子、春・秋の彼岸団子、灌仏会（花まつり）の団子、また死者の枕元に供える枕団子と、仏事に関わる行事に用いられることが多いが、他に月見のお月見団子がある。しかし、現在では団子は「花より団子」と言われるように、串団子などの和菓子として、また「笹団子」「きび団子」「いきなり団子」など全国各地の名物も多く、甘味として用いられることの方が多いように思う。

そこで、現在の学生の家庭における団子を用いる年中行事として月見を取り上げた。

月見の由来は、中国から伝わり平安初期ごろから宮廷で旧暦8月15夜に月見の宴が行われた。9月13夜の月見は中国にはなかったが、8月15夜と同じ延喜年間に宮廷で行われるようになった。酒宴などを伴う月見の祝いは室町中期に始まったが（『御湯殿上日記』）、現代のような供物をする庶民の月見は江戸時代になってからのようである。月見は8月15日と9月13日の2回行われ、どちらか一方では片見月として嫌われ、片月見はしないのが江戸の風俗であったという。（『絵本江戸風俗往来』<sup>5)~10)</sup>

月見の食べ物は、供え物であり、稲作が伝わる以前の日本人の食生活では、さといもが主食的なものであり、畑作の中でもさといもが重んじられ、収穫祭が満月の8月15夜に行われたのが月見の始まりとなった。そのため、月見にはさといもを用いるともいわれている。<sup>4)~10)</sup> この「芋名月」ともいわれる十五夜では、団子、さといも、栗、枝豆などを供えている。十三夜で

\*栄養学科 調理学研究室 \*\*栄養学科 調理学第3研究室

は、枝豆、栗などが旬であることから「豆名月」「栗名月」といわれ、豆、栗の他に、柿、ぶどうなども供える。団子の形は、関東では丸い団子、関西はさといものように先のすばまった団子を供える。<sup>4)~11)</sup>

月見の飾り方として稲穂に見立てたすすきを飾り、収穫した果物、野菜をかごに盛り、三宝に団子をピラミッド型に積み上げて供える。このような風景は日本の秋を象徴するものとなっている。<sup>12)</sup>

今日において受け継がれている年中行事の中で、月見として十五夜・十三夜が家庭においてどの程度に行われているかアンケート調査を行い、得られた結果を報告する。

## 2. 方法

### (1)調査対象

東京家政大学家政学部栄養学科並びに短期大学部栄養科に在籍する220名を対象とした。回収率90%であった。回収後、家族構成を調べた結果、祖父母との同居は200名中38名であった。

### (2)調査期間

2007年6月～9月である。

### (3)調査内容

伝統的な行事として受け継がれている月見について、(1)本邦各家庭においての十五夜の実施状況、団子の入手方法や形態、個数、団子以外の供え物 (2)本邦各家庭においての十三夜の実施状況 (3)本邦各学生の月見のイメージ (4)本邦学生の月見後の団子の食し方 (5)本邦学生の団子に対するイメージ語 (6)本邦各家庭において月見以外に団子を食する時について検討した。

## 3. 結果および考察

### (1)本邦各家庭においての十五夜の実施状況

図1より、家庭における十五夜の実施状況の結果は、現在月見を行う：18%、行わない：71%と多く、無回答：11%であった。月見を行うと回答の内3分の1は祖父母と同居の家庭であった。

行わないと回答のあった内18%の家庭では、月見を以前は行っていたが現在は行っていないとの回答であった。

図2より、十五夜の月見を行わないと回答があった中で、いつ頃まで月見を行っていたかの期間についての回答は、保育園・幼稚園児まで：12%、小学生まで：52%、中学生まで：32%、高校生まで：4%であった。このことより、半数以上の家庭では小中学生までで月見をやめてしまい、中学生までにはほとんどの家庭で月見を

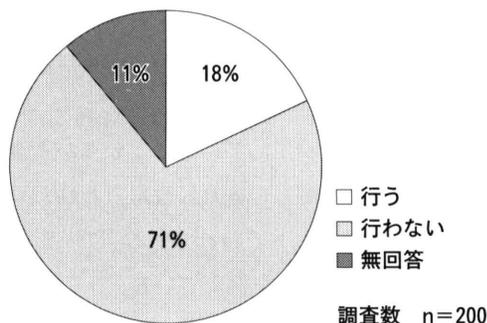


図1 十五夜の実施状況

行わなくなっている。

次に、月見団子を供える状況について調べた結果、図3より月見に団子を供えると回答のあった家庭：85%、供えない：12%、無回答：3%であった。月見をする場合には、ほとんどの家庭で団子を供えていることがわかった。

また、月見団子の入手方法、形態、個数についての回答は、図4-1から図4-4より、団子

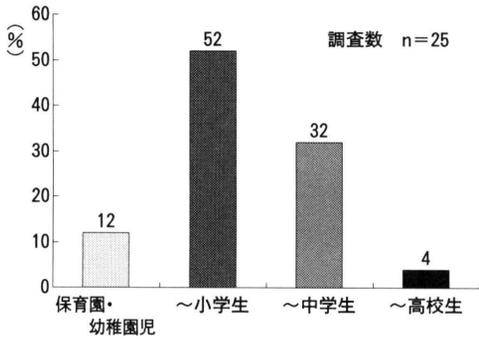


図2 十五夜を行っていた期間

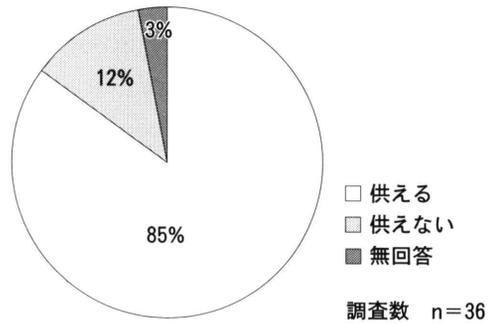


図3 十五夜の月見団子を供える状況

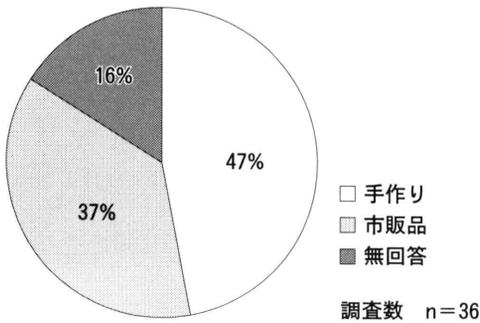


図4-1 十五夜の月見団子の入手方法

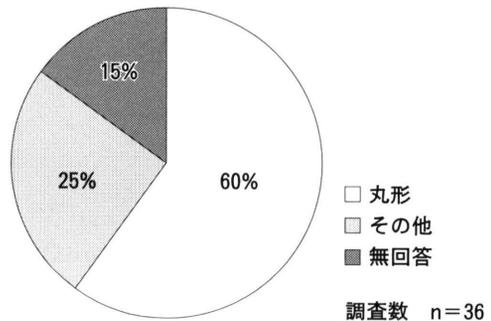


図4-2 十五夜の月見団子の形態-外觀-

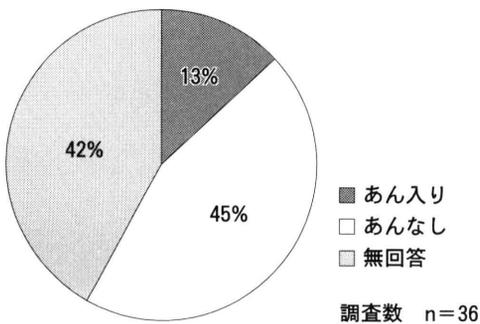


図4-3 十五夜の月見団子の形態-あん-

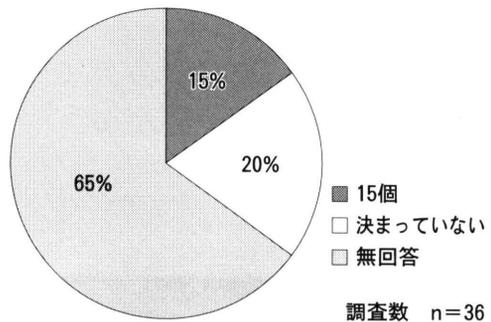


図4-4 十五夜の月見団子の個数

は手作り：47%、市販品：37%、無回答：16%であった。団子の形態は、外観が丸形：60%、その他：25%、無回答：15%であった。その中で特徴的な回答として、沖縄県では細長い豆入りの団子を月見団子として使用しているという回答が見られた。あんについては、あん入り：45%、あんなし：42%、無回答：13%であった。供える個数については、15個：15%、決まっていない：20%、無回答：65%であった。団子の個数については諸説あり、十五夜には15個、十三夜には13個、12ヶ月にちなんで12個などともいわれているが、本調査ではいくつ供えるかは決まっていないと無回答が多くみられ、個数にこだわりを持って供えていないようであった。

図5より月見団子を作る時に使用する粉についての回答は、上新粉のみ：50%と半数を占め、白玉粉のみ：25%、上新粉と白玉粉を混ぜる：25%であった。団子には上新粉が単独または混合で使用されることが多いが、いずれも団子に使用する粉は米粉のみの回答であった。

以上の結果より、年々月見という風習が忘れ去られ、家庭において団子を作り、作物の収穫に感謝して、作物をお供えするといった光景が減りつつあることが伺える。そのような現状の中、千葉県出身で子どもの頃は愛知県で育った学生1件の回答ではあるが、“団子どろぼう”という風習がみられた。お供えのために作られた月見団子を、供えているあいだに人に見られずに食べると健康になるといわれ、盗まれる側も盗み食いされるほど縁起が良いと言われる

“団子どろぼう”“お月見どろぼう”という風習<sup>9)</sup>が今も残る地域があることがわかった。

表1より団子以外の供え物については、野菜はきゅうり・なす・さといも、果物はぶどう・なし・柿、その他には和菓子・酒が出現した。  
(2)本邦各家庭においての十三夜の実施状況

図6より、十三夜の実施状況の結果、月見を行う：1%、行わない：89%、無回答：10%であった。以上の結果より、ほとんどの家庭で十三夜が行われていないことがわかった。十五夜・十三夜のどちらか一方だけの月見は、“片見月”として嫌われるといわれているが、庶民の場合

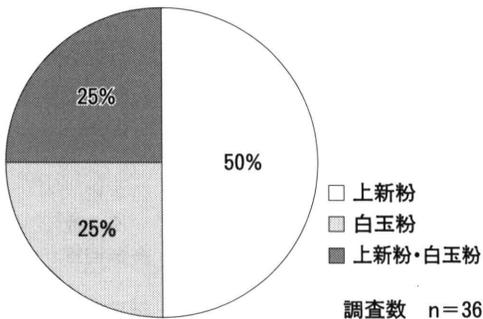


図5 団子に使用する粉について

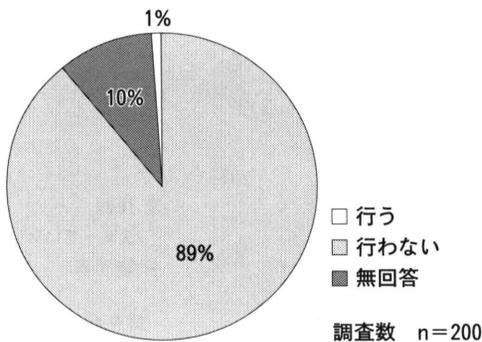


図6 十三夜の実施状況

表1 団子以外の供え物として出現したもの

|     |                    |
|-----|--------------------|
| 野菜  | きゅうり<br>なす<br>さといも |
| 果物  | ぶどう<br>なし<br>柿     |
| その他 | 和菓子<br>酒           |

には十五夜のみが行われ、十三夜は省略されていることが多い<sup>9)</sup>ということからも、片見月を嫌ったのは貴族達一部の階級であったと考えられ、現在では多くの家庭において、十五夜のみが行われているようである。

(3)本邦各学生の月見のイメージ

図7より、月見団子などの供え物や供え方のイメージを絵に書いてもらい、回答より描かれた物を出現数の順に示した。団子：70%、三宝：65%、月：47%、すすき：45%、うさぎ：22.5%、その他に皿、くだもの、臼・杵が描かれていた。十五夜、十三夜が行事として薄らいでいく中、団子を供える三宝や月とうさぎ・すすきが描かれ、学生の月見に対するイメージは、今もしっかりと持ち続けられていることがわかった。

(4)本邦学生の月見後の団子の食し方

図8より、月見後の団子の食し方については、汁粉・あんこが多く、続いて砂糖・しょうゆ、きなこ、みそ汁、そのままの順であった。現在、和菓子店で販売されているあん団子・みたらし団子と同様な食し方を好んでいる傾向であった。

(5)本邦学生の団子に対するイメージ語

図9より、団子に対するイメージ語は、丸い：34人、おやつ：31人、続いて串、伸びない、硬い・硬くなる、正月、弾力があるという回答が得られた。団子のイメージは、餅のイメージ<sup>3)</sup>やわらかい、伸びる、もちもち、主食といったイメージなどとは異なり、硬く伸びないおやつ感覚のイメージが強いようである。

(6)本邦各家庭において月見以外に団子を食する時

図10より、月見以外に団子を食する時は、食

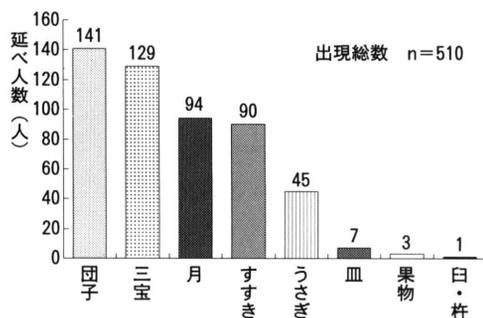


図7 月見団子などの供え方のイメージよりの出現数

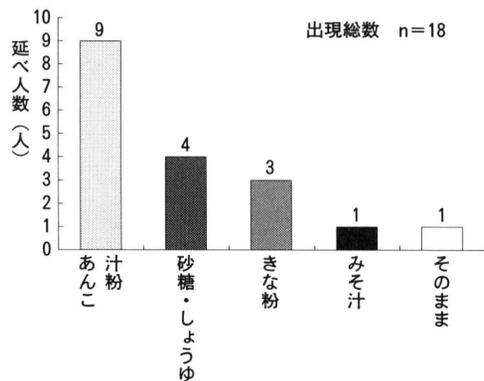


図8 月見後の団子の食し方

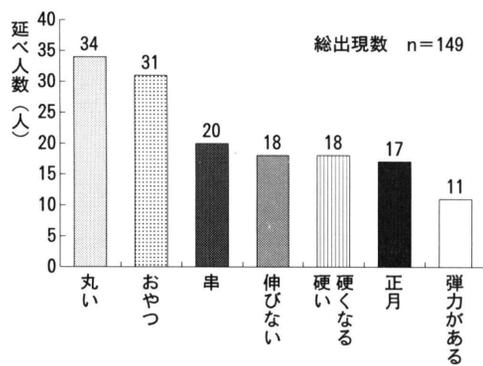


図9 団子に対するイメージ語

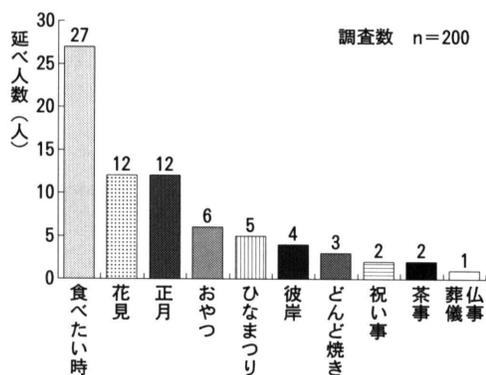


図10 月見以外に団子を食べる時

べたい時に食するが多くみられ、花見、正月、おやつ、彼岸、ひなまつり、どんど焼きなどの回答がみられた。旧来より仏事・葬儀に用いられてきた団子ではあるが、本調査では1件の出現であった。

年中行事の月見には、「芋名月」ともいわれる十五夜、「栗名月」「豆名月」と言われる十三夜があり、それぞれの意味を知るとともに、関連する食べ物や行事についても関心を持ち、これからも続けて欲しいと思う。団子については、月見団子だけではなく、他の年中行事などと関

連した団子について、今後も深く調査していきたいと思う。

#### 4. まとめ

本学学生の家庭における調査から得られた結果を以下にまとめた。

- (1)十五夜の実施状況は、現在月見を行う：18%、行わない：71%と多かった。行わないと回答の内18%は、月見を以前は行っていたが現在は行っていないであった。
- (2)いつ頃まで月見を行っていたかの期間については、保育園・幼稚園児まで：12%、小学生まで：52%、中学生まで：32%、高校生まで：4%で、半数以上の家庭では小学生までで月見を行わなくなっている。
- (3)月見に団子を供える：85%、供えない：12%で、ほとんどの家庭で月見に団子を供えている。団子は手作り：47%、市販品：37%、外観は丸形が多かった。また、あん入り：45%、あんなし：42%、供える個数については、15個：15%、決まっていない：20%であった。
- (4)団子以外のお供えは、野菜はきゅうり・なす・さといも、果物はぶどう・なし・柿などが出現した。
- (5)団子を作る時に使用する粉は、上新粉のみ：50%と半数を占めていた。
- (6)十三夜の実施状況は、行う：1%、行わない：89%で、ほとんどの家庭で行われていない。
- (7)月見団子などの供え物や供え方のイメージ図に団子、三宝、月、すすき、うさぎなどが描かれていた。
- (8)月見後の団子の食し方は、汁粉・あんこが多く、続いて砂糖・しょうゆであった。
- (9)団子に対するイメージ語は、丸い、おやつ、串、伸びない、硬い・硬くなる、正月、弾力があるで、餅のイメージとは異なり、硬く伸びないおやつ感覚のイメージが強かった。
- (10)月見以外に団子を食べる時は、食べたい時に食するが多く、花見、正月、おやつ、彼岸、ひなまつり、どんど焼きなどの回答がみられた。仏事・葬儀は1件の出現であった。

## 謝 辞

アンケート調査にあたり、ご協力いただきました本学学生およびご家族の皆様に深謝いたします。

## 引用文献

- 1) 成田亮子・加藤和子・千田真規子. 東京家政大学研究紀要. 2007, 47 (2), p.23-27
- 2) 成田亮子・加藤和子. 東京家政大学博物館紀要. 2007, 12, p.69-75
- 3) 成田亮子・加藤和子・長尾慶子. 東京家政大学研究紀要第48集, 2008
- 4) 岡田 哲. たべもの起源事典. 東京堂出版, 2003, p.283-284, 196
- 5) 松下幸子. 祝いの食文化. 東京美術選書, 東京美術, 1991, p.168-173
- 6) 萌文書林編集部. 子どもに伝えたい年中行事・記念日. 萌文書林, 2003, p.71-73
- 7) 江馬 務. 江馬務著作集 日本風俗文化 第八巻 四季の行事. 中央公論新社, 2002, p.331-334, p.348-349, 488, 498
- 8) 江馬 務. 江馬務著作集 日本風俗文化 第十一巻 風俗史事典. 中央公論新社, 2002, p.216-219
- 9) 吉川誠次. 食文化論. 建帛社, 1998, p.184-185
- 10) 飯倉晴武. 日本人のしきたり. 青春新書, 青春出版社, 2007, p.76-77
- 11) 飯倉晴武. 日本人 数のしきたり. 青春新書, 青春出版社, 2007, p.152-153
- 12) 福地義彦. 行事としきたりの料理. 婦人画報社, 青春出版社, 1994, p.12-13