

## 本学学生の鏡餅の伝承に関する調査

著者	成田 亮子, 加藤 和子, 長尾 慶子
雑誌名	東京家政大学研究紀要 1 人文社会科学
巻	48
ページ	125-130
発行年	2008
出版者	東京家政大学
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1653/00009246/">http://id.nii.ac.jp/1653/00009246/</a>

## 本学学生の鏡餅の伝承に関する調査

成田 亮子\*, 加藤 和子\*\*, 長尾 慶子\*\*\*

(平成 19 年 10 月 4 日受理)

### An Investigation of Our University Students' Attitudes about Kagamimoti

NARITA, Akiko, KATOU, Kazuko and NAGAO, Keiko

(Received on October 4, 2007)

キーワード：鏡餅、伝統食、調査、食生活調査

Key words : kagamimoti, traditional-food, investigation, dietary survey

#### 1. はじめに

正月に餅を食する習わしは、中国で元旦に固い飴を食べる習慣にあやかって宮中で「齒固め」の儀式として始まったことに由来する<sup>1~3)</sup>。また、鏡餅は室町期の武家の正月に男子は具足、女子は鏡箱に大小の餅を供えて具足餅ともいわれ、<sup>4)</sup> 室町時代以降、正月に年神様に供える目的で、現在のような鏡餅が定着してきた。形の起源は定かではないが八咫の鏡を模したとする説<sup>5~6)</sup>、神代の鏡に餅を供えたという説、また人の魂の形である心臓の形に似せたともいわれている<sup>4)</sup>。餅を重ねるといことは、月と陽、陰と陽、男と女を意味しており福・徳を重ねて縁起が良いと考えており、「お年玉」は現在では現金になっているが、本来の意味は「歳魂」のことで、小さめの丸餅を二枚重ねにして年神に供えた餅を下ろし、年少者に分け与えたのが始まりであった<sup>5)</sup>。

1986年中村年子らの報告<sup>7)</sup>では、正月用鏡餅の入手方法は「自宅で電気餅つき器の利用」が多く、「杵つき」もみられたとある。また店頭購入では、餅菓子屋、マーケットの順に報告されていた<sup>7)</sup>。しかし現在では、大型スーパー、百貨店での購入が多く、昔ながらの和菓子屋・米店は少なくなり、購入方法も異なっていると思われる。

また、しきたりの本等に描かれている一般的な鏡餅の

飾り方は<sup>2)8)</sup>、橙、裏白、ゆずりは、昆布、紅白の御幣(ごへい)=四手(しで)、三宝等が飾りに用いられている。飾り物には、以下に記すようにそれぞれに意味と願いが込められている。橙：木から落ちずに大きく実が育つことにあやかって、代々家が大きく栄えるようにとの願い。裏白：前の葉が枯れても必ず次の新しい葉が生えてきて、枯れてなくなることがないので家が栄えることの願い。また葉の裏側の白色の方を上に向けるのは、裏表がないようにとの気持ちを表している。ゆずりは：新しい葉の芽生えの為に古い葉が交代する(譲る)ということより、後の世代まで福を譲る願いが込められている。昆布：喜ぶに通じ、昆は子孫を意味し、子孫繁栄の願い。また「養老昆布」と書いて「よろこぶ」と読んで長寿に通じるともいわれている。紅白の御幣(ごへい)=四手(しで)：四方に大きく手を広げ、繁盛するようという意味があり、紅白の赤い色は魔よけの意味もある。三宝：鏡餅を乗せる台であり、本来は神饌(神様へのお供え物)を乗せる神器であることから、鏡餅も本来は神饌物であった<sup>3)</sup>ようだ。鏡餅の飾り方や飾り物の意味や願いは、伝統として学生たちにどのように伝承されているかを調査したいと考えた。

そこで、2004年5月~2004年9月調査(第1回調査)と2007年4月~5月調査(第2回調査)の、鏡餅を供える家庭の割合、鏡餅の入手方法を比較し、本学学生の鏡餅に対する詳細なアンケート調査を行い得られた結果を報告する。

\* 調理学第3研究室

\*\* 調理学研究室

\*\*\* 調理科学研究室

## 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学生、第1回調査：170名、第2回調査：220名を対象とした。回収率第1回目：70%、第2回目：88%であった。

### (2) 調査期間

調査期間は以下のように行った。

第1回調査：2004年5月～2004年9月、

第2回調査：2007年4月～2007年5月

### (3) 調査内容

新年を迎える風習及び方法の一つとして、鏡餅を飾る風習が受け継がれている。その鏡餅について1)鏡餅を供える家庭の割合、2)鏡餅の入手方法、3)鏡餅の種類、4)真空パックの中の餅の種類、5)鏡餅の食べ方、6)鏡餅の飾り物、7)学生の描いた出身県の鏡餅の飾り方、両親の出身県が異なる場合の鏡餅の飾り方について、記述式のアンケート調査を行い検討を行った。

## 3. 結果および考察

### (1) 鏡餅を供える家庭の割合

正月に鏡餅を供える家庭の割合を、第1回調査(2004年)、第2回調査(2007年)とで比較した。

鏡餅を供える家庭の割合の結果は、図1より第1回調査では、供える：82%、供えない：18%、第2回調査では、供える：86%、供えない：13%、その年によって決まっていない：1%であった。第2回調査では、些少であるが供える家庭数が増加していた。

家庭において、行事をおこなう家庭が減少している中で、わずかながら鏡餅を供える家庭が増加している理由を知るために、入手方法を調査した。

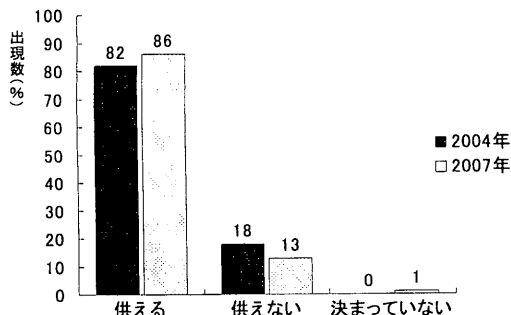


図1 鏡餅を供える家庭の割合 調査数  
2004年 n=170  
2007年 n=220

### (2) 鏡餅の入手方法

鏡餅の入手方法については、図2より第1回・第2回調査を比較すると、「スーパーでの購入」が66%と変わらず、「手作り」が25%と5%減少し「和菓子・米店での購入」が9%と5%増加していた。

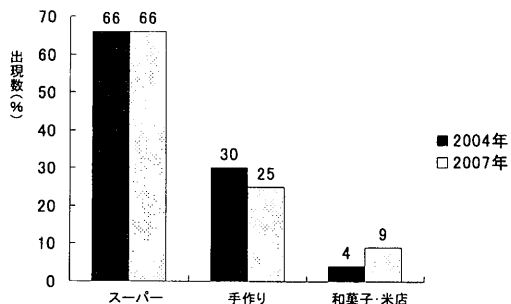


図2 鏡餅の入手方法 調査数  
2004年 n=139  
2007年 n=189

このことよりスーパーでの購入する家庭数は3年間で変わることはなかったが、手作りする家庭が減少し、和菓子・米店で鏡餅を購入していることがわかった。

そこで、約7割以上の家庭で購入(スーパーと和菓子・米店)されている鏡餅の形態の内容について行った第2回調査の結果を図3に示す。

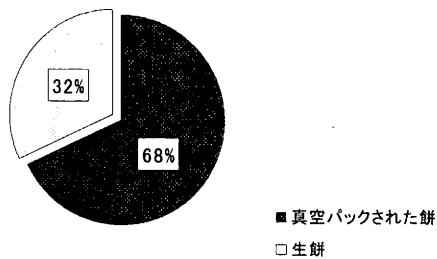


図3 鏡餅の種類 調査数 n=189

### (3) 鏡餅の種類

鏡餅の種類については、図3より68%の家庭で「真空パックの餅」を購入しており、「生の鏡餅」を購入している家庭は32%であった。そのうち図2の結果より25%が手作りであったことから、7%とわずかではあるが、生の鏡餅を購入していることがわかった。

次に、真空パックの中の餅の種類について調査した結果を図4に示す。

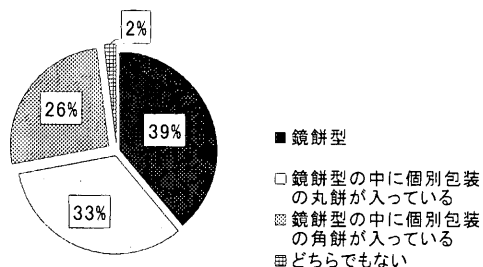


図4 真空パックの中の餅の形態 調査数 n = 189

(4) 真空パックの中の餅の形態

真空パックの中の餅の形態については、図4より鏡餅型：39%、鏡餅型の中に個別包装の丸餅が入っている：33%、鏡餅型の中に個別包装の角餅が入っている：26%と、半数以上が個別包装であり、後の食べやすさを考えて購入しているものと考えられる。丸餅と角餅のどちらを選んでいるかについては、既報<sup>9)</sup>の雑煮についての調査からも、関西地方では丸餅使用、関東地方では角餅を使用していることより、真空パックの中の餅を角餅、丸餅と選んでいるのではないかと考えられる。これについてはさらに追跡調査していきたいと思う。

(5) 鏡餅の食べ方

次に、お供えをした後の鏡餅の食べ方について調査した結果を図5に示す。延べ人数で、ぜんざい・お汁粉にする：58人と多く、次いで雑煮：36、揚げ餅：22人、焼餅：19人の順となった。生餅を用いている家庭では、餅が乾燥してしまう、かびが出てしまう等の理由で揚げ餅にして食していた。

その他少数回答ではあるが、バター餅、チーズ巻き、餅グラタンといった現代的な餅の食べ方が出現している。

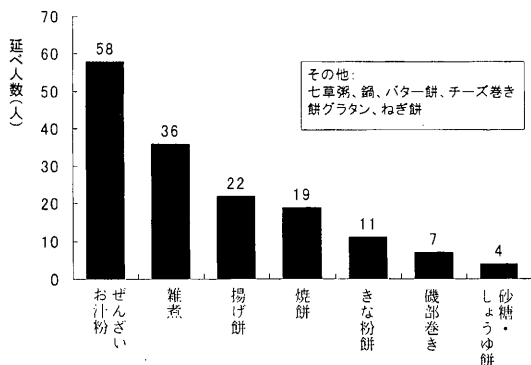


図5 4 鏡餅の食べ方 出現総数 n = 163

(6) 鏡餅の飾り物

次に、鏡餅の飾りつけに使用する飾り物について表1にまとめた。

橙・みかん・たんかん・きんかん等の柑橘類を餅の上に飾るが出現数の約70%を占めていた。次いで紅白の御幣(ごへい)=四手(しで)が多く、三宝、裏白、鏡餅のパックに付いてくるセットを利用するの順であった。

その他の回答として、以下のような特徴ある飾り物の出現がみられた。

大黒様の切り絵・鶴の切り絵(新潟県)、鶴の飾り(広島県)、干し柿(石川県)、干支の人形、赤布、皿、扇等が一部の地方でみられた。

表1の結果の飾り物より、古来よりの飾り方が受け継がれている様子が伺える。しかし(3)の結果より、「真空パックの鏡餅の利用」が多いことから、それに付属として付いてくる「鏡餅のセットの飾りを利用している」との回答が上位にみられた。

これらの飾り物を用いてどのような飾り方をしているかについて、学生たちに飾り方の図を描いてもらった。

表1 鏡餅の飾り物

調査数 n = 189

飾り	出現数(人)
橙・みかん・たんかん・きんかん	128
紅白の御幣(ごへい)=四手(しで)	57
三宝	36
裏白	34
鏡餅のパックについてくるセットを利用	34
葉っぱ	11
毘布	3
水引	3
しめ縄	3
紅白の紙の敷物	2
いか(高知県)	2
えび	2

その他：

大黒様の切り絵・鶴の切り絵(新潟県)、鶴の飾り(広島県)、干し柿(石川県)、扇、干支の人形、赤布、皿

(7) 学生の描いた出身県の鏡餅の飾り方

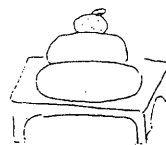
学生の描いた出身県の鏡餅の飾り方を、地方別に分類して図6.1、図6.2に示した。

その結果、表1と同様にいずれの地方でも鏡餅の上に飾りとして橙・みかんを描き、紅白の御幣(ごへい)=四手(しで)、三宝が多く描かれていた。

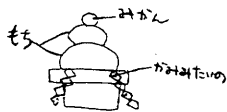
—東北地方—



青森県



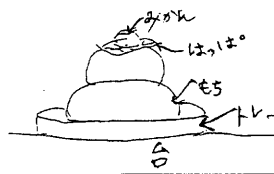
秋田県



福島県



山形県

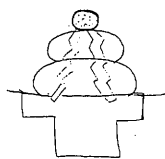


山形県

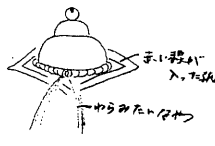
—関東地方—



茨城県



茨城県



栃木県



埼玉県



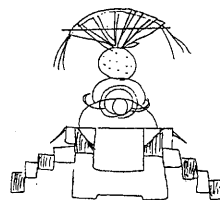
千葉県



千葉県



神奈川県



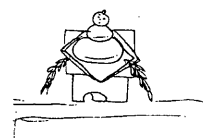
東京都



東京都



東京都



東京都

—信越地方—



長野県



新潟県



新潟県



新潟県

—北陸地方—

—東海地方—

—中国地方—



石川県



静岡県



広島県

—四国地方—

—九州地方—



図 6.1 学生の描いた出身県の鏡餅の飾り方

—その他—

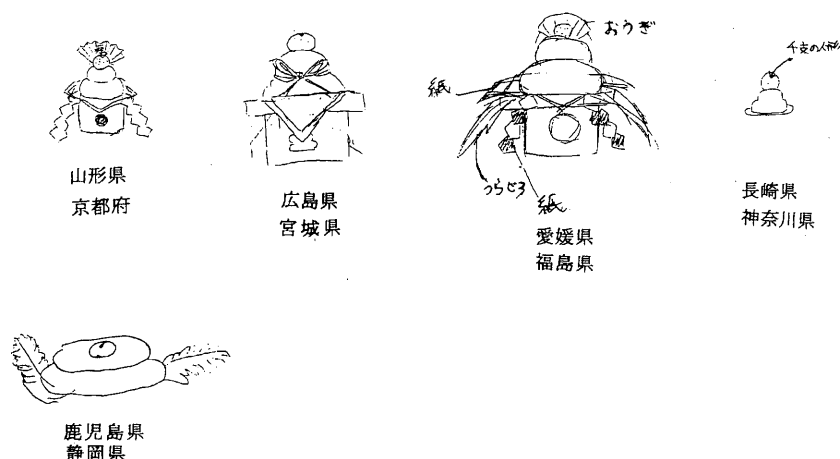


図 6.2 学生の描いた両親の出身県が異なる場合の鏡餅の飾り方

学生の描いた図は一例であるが、地方別にみると、東北地方は多くの飾り物を使用していなかった。関東地方は年中行事やしきたりの本等によく登場する基本的な飾り方が多く、真空パックにセットされた飾り物を使用しているようであった。信越地方の新潟県では、大黒様の切り絵・鶴の切り絵、北陸地方の石川県では干し柿、中国地方の広島県では鶴の飾り、四国地方の高知県ではいか(するめ)が描かれていた。

両親の出身県が異なる場合の鏡餅の飾り方については、県どうしの関連はみられなかった。

以上の結果から、最近では神棚のない家庭が多くなり、且つ古くからの日本の風習が消えつつある中で、本学学生の家庭での正月に飾る鏡餅を調査した結果、真空パックではあるが、鏡餅をお供えしている家庭が多いことがわかった。

今後も、それぞれの地方の特徴をいかした、家庭での鏡餅の飾り方についても、学生たちが受け継いで行ける

ように、さらに経年的な追跡調査をしたいと考えている。

#### 4. まとめ

本学学生の鏡餅に対する調査から得られた結果を以下にまとめる。

- (1) 正月に鏡餅を供える家庭は、第1回目の調査では鏡餅を供える：82%、供えない：18%、第2回の調査では供える：86%、供えない：13%と、供える家庭が微増していた。
- (2) 鏡餅の入手方法は、第1回目の調査と第2回目の調査を比較すると、スーパーでの購入が66%と変わらず、手作りが25%と減少し、和菓子・米店での購入が9%と増加していた。
- (3) 鏡餅の種類については、真空パック製品を飾る家庭が68%、生餅を飾る家庭が32%であった。
- (4) 真空パックの中の餅の形状については、鏡餅型：39%、鏡餅型の中に個別包装の丸餅が入っている：

33%、鏡餅型の中に個別包装の角餅が入っている：26%であった。

- (5) お供えた後の鏡餅の食べ方については、ぜんざい・お汁粉、雑煮、揚げ餅、焼き餅が多くみられた。また、現代的な洋風の餅の食べ方も出現した。
- (6) 鏡餅の飾りつけに使用するもの、橙・みかん・たんかん・きんかんの柑橘類が約70%を占めていた。
- (7) 学生の描いた出身県の鏡餅の飾り方は、いずれの地方でも鏡餅の上に飾りとして橙・みかんを描いていた。また、両親の出身県が異なる場合の鏡餅の飾り方については、県どうしの関連はみられなかった。

#### 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は深謝いたします。

#### 引用文献

- 1) 飯倉晴武, 日本人のしきたり, 青春出版社, P 43-44 (2007)
- 2) 松下幸子, 祝いの食文化, 東京美術選書, P 80-89 (1991)
- 3) 金孝珍, 中古文学, 中古文学会, P 65-75(2004)
- 4) 岡田哲, 食べもの起源事典, 東京堂出版, P 92(2003)
- 5) 西山松之助, たべもの日本史総覧, 新人物往来社, P 106-107(1994)
- 6) 人見必大, 本朝食鑑 1, 東洋文庫, P 104-105 298-299(1993)
- 7) 中村年子・遠藤仁子・本間恵美・平光美津子・渡辺久美子, 東海女子短期大学紀要, 12, P 47-51(1986)
- 8) 江馬務, 日本の風俗文化, 中央公論新社, P 33-34
- 9) 成田亮子・加藤和子, 東京家政大学博物館紀要, 12, P 69-75(2007)

#### Summary

We summarized an investigation of our university students' attitudes about new year's ceremonial rice cakes ("Kagamimochi") as follows.

- (1) (1)Percentage of homes which offer "Kagamimochi" in the New Year was 82% (the 1<sup>st</sup> survey), and 86% (the 2<sup>nd</sup> survey). Percentage of those which did not offer Kagamimochi was 18% (the 1<sup>st</sup> survey), and 13% (the 2<sup>nd</sup> survey).
- (2) (2)About how to get "Kagamimochi" comparing 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> survey: the percentage bought in supermarket had not changed (66%); home-made had decreased to 25% ; the percentage bought in professional shops had increased to 9%.
- (3) About the kind of "Kagamimochi": the rate of the families which had vacuum packed rice cakes was 68% and that of the families which had the raw rice cakes was 32%.
- (4) About the kind of the vacuum packed rice cake: "Kagamimochi " shape was 39%, the individually packed round rice cake was 33% and the individually packed square rice cake was 26%.
- (5) About how to cook "Kagamimochi": "Zenzai", "Osiruko", "Zouni", fried rice cakes and baked rice cakes were major. Besides, some of them cooked it in the modern way with butter and cheese
- (6) As to the decoration used for "Kagamimochi", "Daidai" (bitter orange), mandarin, "Tankan", and kumquat were major and amounted to 70% of their answers.
- (7) Pictures drawn by students through their images of the way of decoration of "Kagamimochi" showed that in any region they decorated it with "Daidai" (bitter orange) and mandarin. Also, parents who came from different regions didn't persist in the way they decorated it in the regions where they ever lived.