

行事食および儀礼食に関する実態と意識について

著者	宇和川 小百合, 色川 木綿子
雑誌名	東京家政大学生生活科学研究所研究報告
巻	37
ページ	65-69
発行年	2014-07
出版者	東京家政大学生生活科学研究所
URL	http://id.nii.ac.jp/1653/00009950/

《温故知新プロジェクト》

行事食および儀礼食に関する実態と意識について

宇和川小百合* 色川木綿子*

Actual Situation and Consciousness about Event Food and the Courtesy Food

Sayuri UWAGAWA, and Yuko IROKAWA

1. 諸 言

日本は、農耕民族の暮らしの中で、1年の春夏秋冬の四季の変化とともに稲作の生産が育まれてきた。そして、季節のなかで、普段とは異なるご馳走を神に捧げて、人々が集まってご馳走を食べたり、休養をとったりしていた。また、公家や旧家における年中行事があり、古くは平安時代にみられる宮中の年間の節会など、宮廷で最も大事とされている年中行事があった^{1),2)}。

江戸時代に入ってから、白米食が定着して、今日の日本料理が確立し、簡略化された本膳料理が、明治時代以降も儀礼食として引き継がれるようになった³⁾。そして、人生のなかで成長と共に行われる通過儀礼の際にも祝儀や不祝儀での食の文化がある。また、江戸時代に幕府が定めた五節供（人日、上巳、端午、七夕、重陽）や正月などの決まった時期に行われる年中行事がある^{4),5)}。

このような伝統的な日本の食文化が、時代とともに社会環境の変化により、伝承されにくくなっている。一方、バレンタインデーなどの新しい行事が、生まれたりもしている。

そのような食環境のなかで、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、食育基本法でも食文化の継承が推進されている。

伝統的な日本の食文化を伝承していくために、行事と儀礼の食について、調理科学会において全国規模の実態調査をおこなった。その調査をもとに、2013年に関東甲信越地区の女性回答者、4,880名について「家族構成別からみた行事食と儀礼食の実態調査」の報告⁶⁾をしたところ、核家族化により食の伝承がされにくくなっていることがわかった。全体には、行事食や儀礼食の認知度は高く、また、次世代へ伝承したいと考えられていた。その中でも、実際に行事や儀礼を実施しているのは、二世帯よりも三世帯に多かった。しかし、実際には、経験されていない行事や儀礼もあった。

農耕を中心に食文化が発達してきた日本であるが、今で

は、米の需給率は高いものの、PFC比率は、炭水化物エネルギー比率が減少して、米離れが進み、減少している。伝統的に行事や儀礼に供される食べ物では、飯類や餅類などが多く、精進料理などの食べ物も継承されている。しかし、別の調査では⁷⁾、「自分や家族にとって特別（大切な日に食べる料理は何か）」の回答で、上位5位が、「握り寿司」、「すき焼き」、「刺身」、「焼き肉」、「手巻き寿司」(37.2~26.0%)と報告されている。この報告からもわかるように、実施されている行事や儀礼の食事は、伝統的な食事内容ではなく、好みに合わせて好きなものを食べる食事内容に変化していることがわかる。

そこで、祝い事に欠かせない赤飯、不祝儀時における精進料理、そして寿司の摂取状況を探り、伝統食の継承について調査検討をすることにした。

2. 調査方法

1) 調査対象

- (1) 調理科学会特別研究委員会による「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」の全国調査データの中から関東甲信越地区の女性回答者、4,880名（以後、関越調査という）を集計して検討した。
- (2) 東京家政大学・短期大学の学生 252名（調査途中により現時点で集計）を集計して検討した。

2) 調査時期：

- (1) 関越調査：平成21~23年度調査
- (2) 東京家政大学調査：平成25年10~11月

3) 調査項目：

(1) 関越調査：

対象者の属性に関する基礎項目と行事食、儀礼食に関する105項目の中から、今回の研究に必要な行事および儀礼の認知度および経験、そして、赤飯、精進料理、寿司に関する項目について選択し、集計した。

(2) 東京家政大学調査：

対象者の属性に関する基礎項目は、家族構成、出身地、調理者である。そして、年中行事および通過儀礼の認知度

* 東京家政大学 (Tokyo Kasei University)

と経験、赤飯・精進料理・寿司に対する実施度や経験、意識などの質問である。また、この調査では、赤飯、精進料理、寿司料理について、関越調査では、出来なかった具体的な内容についても質問をおこなっている。

質問紙法により、無記名で、その場で回答、回収した(回収率100%)。

3. 調査結果

1) 調査対象者の属性

家族構成は、関越調査、東京家政大学調査ともに、二世帯が多く、核家族化の傾向がわかる(表1)。

居住地区は、関越調査では、東京14.7%、長野14.7%、千葉12.8%、茨城11.8%などであり、東京家政大学調査では、埼玉37.3%、東京35.3%、千葉11.5%などである。

2) 行事および儀礼の認知度および経験

行事食に影響を及ぼしているのは、関越調査では、「母方」56.6%、「父方」15.7%、「わからない」13.3%である。東京家政大学調査では、「母方」55.6%、「わからない」17.9%、「父方」16.7%であり、両調査共に母方が半数以上と多い。

行事や儀礼を大切に思っているのは、関越調査、東京家政大学調査のどちらも高く、「非常にそう思う」、「そう思う」を合わせると関越調査8割、家政大学調査7割以上である。

行事の認知度は、関越調査では、「重陽」19.5%、「祭り」24.1%が低く、東京家政大学調査では、「盂蘭盆」21.0%、「重陽」44.4%が低いが、それ以外の行事の認知度は8割以上と高い。行事の経験は、全体にどちらの調査においても認知度よりも低い割合である。

儀礼の認知度は、関越調査では、「お七夜」50.2%、「百日祝い」59.4%が低く、他の儀礼は75.9~96.8%と高い。東京家政大学調査では、「お七夜」40.5%、「初誕生」56.3%、「百日祝い」59.9%が低く、他の儀礼は、82.1~100.0%と高い。儀礼の経験では、全体にどちらの調査においても認知度よりも低い割合であるが、経験する年齢に

達していないか、核家族のため経験する機会が少ないとも考えられる。

3) 赤飯と行事および儀礼

関越調査の行事では、「赤飯を食べる」、「時々食べる」を合わせると「端午」25.6%、「正月」23.8%などであり、食べたことがある儀礼では、「七五三」68.1%、「出産祝い」43.2%、「成人式」39.0%、「初誕生」37.5%、「百日祝い」32.4%、「誕生日」30.1%、「お七夜」22.0%、「長寿の祝い」21.7%である。東京家政大学調査の行事は、「赤飯を食べる」、「時々食べる」を合わせると「正月」44.1%、「上巳」39.3%、「祭り」25.4%、「端午」19.5%、「大晦日」17.0%で、食べたことがある儀礼では、「七五三」42.5%、「成人式」29.0%、「誕生日」21.8%、「出産祝い」18.3%、「長寿の祝い」15.9%などである(図1)。

両調査では、質問項目に違いがあるので、比較できない項目があるが、赤飯は、行事よりも儀礼の祝い時に食べられている。しかし、全体には、行事や儀礼時に赤飯を食べる機会は少なくなっているようである。

関越調査(図2)では、赤飯を手づくりするのは、「七五三」36.1%、「出産祝い」25.9%、「初誕生」22.9%、「成人式」22.7%、「誕生日」21.4%、「百日祝い」20.1%となっており、行事よりも儀礼において、赤飯が手づくりされている。

東京家政大学調査では、「赤飯を手づくりしたことがある」54.0%、「手伝ったことがある」14.7%、「作るのを見

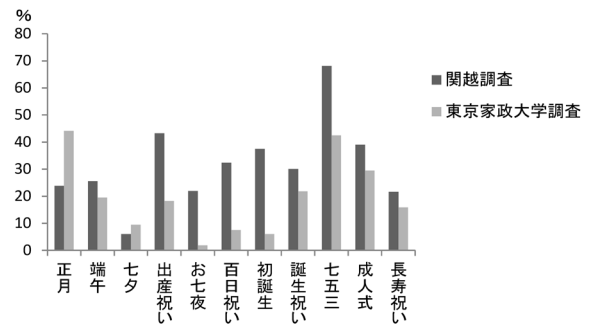


図1 赤飯の経験

表1 対象者の家族構成

家族構成	関越調査 4880	東京家政大学調査 252
二世帯	2,247 (46.1)	173 (68.7)
三世帯	986 (20.2)	20 (7.9)
四世帯	15 (0.3)	
同世代	1,131 (23.2)	23 (9.1)
一人暮らし	407 (8.3)	34 (13.5)
その他	55 (1.1)	2 (0.8)
無回答	39 (0.8)	

人 (%)

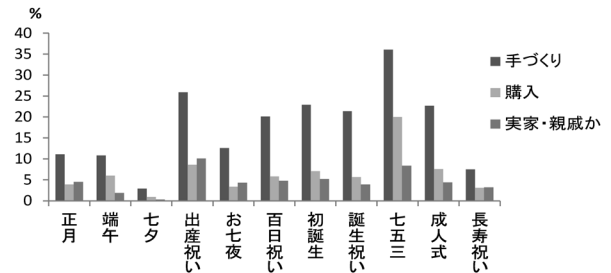


図2 赤飯の手づくり度

たことがある」17.1%で、「全くわからない」9.9%、「作ろうと思わない」4.0%である。赤飯を作らない理由として、「面倒」23.8%、「赤飯はなくてもよい」18.3%、「嫌い」6.7%、「作り方を知らない」6.7%などとなっている。

赤飯を食べる機会は、「食べたいとき」19.0%、「祝いするとき」18.7%、「祖母が作ったとき」2.0%など低い回答率であり、祝い事と赤飯は結びつきにくくなっている。

葬儀の時に「赤飯を食べたことがある」は、11.9%であるが、ほとんどは、「食べる理由がわからなかった」と回答している。また、葬儀の時の赤飯は、「一般的な赤飯」21.8%、「白い赤飯」11.5%、「その他」4.4%である。

一般的に食べる赤飯に入れる豆の種類は、「ささげ」27.0%、「小豆」25.8%、「甘納豆」1.2%である。米の種類は、「もち米だけ」29.8%、「もち米とうち米のブレンド」23.0%である。赤飯に加えるものは、「塩」25.0%、「粟」7.1%、「酒」7.5%、「しょうゆ」2.0%である。赤飯にかけるものは、「黒ごま塩」49.6%、「白ごま塩」2.8%、「塩のみ」1.6%、「何もかけない」2.4%である。

赤飯を次世代に伝えたいと思っている人は、「非常にそう思う」20.6%、「そう思う」62.7%、「あまり思わない」13.9%、「思わない」1.6%である。

お祝い時に食べる料理としては、「ケーキ」53.2%、「寿司」30.2%、「肉料理」16.3%、「魚料理」11.5%であり、半数以上が「ケーキ」と回答している。

4) 精進料理と行事および儀礼

行事において、精進料理を「彼岸に食べたことがある」は、関越調査6.1%、東京家政大学調査7.9%で、「盂蘭盆に食べたことがある」は、関越調査9.6%、東京家政大学調査2.8%と低かった。

儀礼においては、葬儀と法事の経験は、関越調査、東京家政大学調査共に高いが、精進料理の経験は、関越調査で、「葬儀」52.7%、「法事」29.5%で、東京家政大学調査で、「葬儀」13.5%、「法事」11.9%である。

東京家政大学調査では、「精進料理を外で食べる」15.9%、「よそから戴く」6.0%、「購入する」9.9%であり、「手づくり」は7.5%である。また、「精進料理を作ったことがあるか」では、「作ったことがある」11.1%、「手伝ったことがある」5.6%、「作るのをみたことがある」8.3%、「精進料理の作り方がわからない」35.3%、「作ろうと思わない」25.8%である。

精進料理を作ろうと思わない理由は、「あえて作りたくない」30.6%、「作り方を知らない」25.4%、「面倒である」13.9%、「家族が食べない」6.0%、「他に美味しいものがある」6.0%、「嫌い」4.0%などである。

精進料理を次世代に伝えたいと思っている人は、「非常

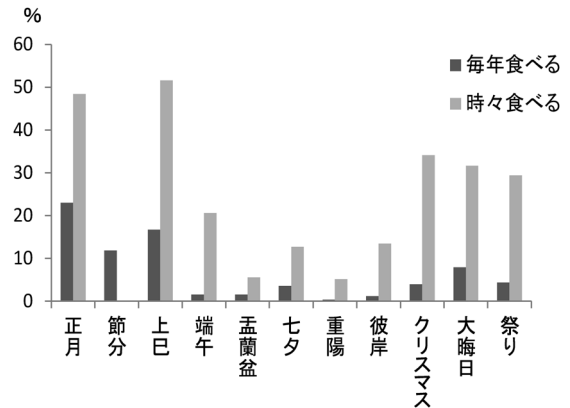


図3 寿司の経験

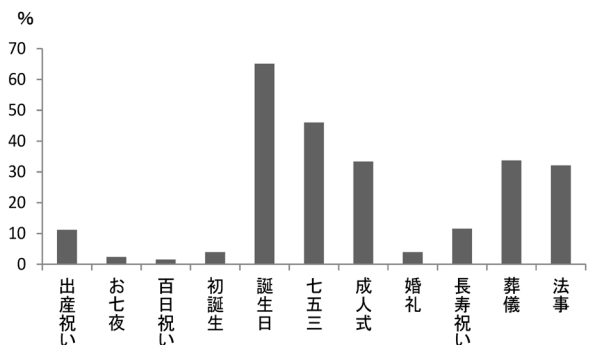


図4 寿司の経験

にそう思う」、「そう思う」を合わせると、56.0%、「あまり思わない」35.7%、「思わない」5.2%である。

5) 寿司と行事および儀礼

東京家政大学調査では、行事において寿司の経験(図3)は、「毎年食べる」、「時々食べる」を合わせると、「正月」71.4%、「上巳」68.3%、「節分」41.7%、「大晦日」39.6%、「クリスマス」38.1%、「祭り」33.8%、「端午」22.2%、「七夕」16.3%、「彼岸」14.7%、「盂蘭盆」7.2%、「重陽」5.6%の順に多い。

儀礼において寿司の経験(図4)は、「誕生日」65.1%、「七五三」46.0%、「葬儀」33.7%、「成人式」33.3%、「法事」32.1%となっている。若い年代の調査なので、儀礼については、経験の有無によって左右されると思われる。

寿司を「手づくりする」は24.6%、「購入する」62.3%、「外食する」17.1%、「よそから戴く」2.0%である。

寿司を作らない理由は、「面倒」29.0%、「材料の購入が面倒」12.3%、「なくてもよい」、「他に美味しいものがある」は、それぞれ4.4%である。

寿司を手づくりするときの種類は、「ちらし寿司」55.6%、「手巻き寿司」24.6%、「握り寿司」19.4%、「太巻き寿司」16.3%、「稲荷ずし」13.9%の順になっている。

寿司を次世代に伝えたいと思っている人は、「非常にそう思う」25.4%、「そう思う」63.5%、「あまり思わない」9.5%、「思わない」0.4%である。

4. 考 察

1) 赤飯と行事および儀礼

赤飯は、祝儀、不祝儀の両日において、食される食べ物であり、豆の種類や調理方法、調味方法などが異なる⁵⁾。年中行事や通過儀礼においても使用される場面は多い料理である。

関越調査では、東京家政大学調査よりも対象者の年齢幅が広いために、行事および儀礼ともに全体に赤飯を食べたことがある人は、多かったと思われる。また、両調査ともに行事の時よりも儀礼の時に食されていた。成田らの調査⁷⁾でも、年代を問わず「誕生日」「七五三」「成人式」「結婚記念日」などの通過儀礼に多くみられたと報告している。また、仏事で赤飯を食べている人は、20・30歳代で23%とも報告している。本調査では17.1%であり、「食べる理由は、わからない」が多かったが、仏事で赤飯を食べたことがある人はいた。

赤飯を手づくりする人は、成田らの調査⁷⁾では、約半数、長尾らの調査⁸⁾で約70%と報告されている。本調査では54.0%となっていた。約半数程度の家庭で赤飯は手作りされていることがわかる。

赤飯を「実家やよそから戴く」や「購入する」が、約半数で、赤飯を作らない理由としては、「面倒だから」、「なくてもいいから」、「嫌い」などによって、作る機会が減っている。本間らの調査⁹⁾では、赤飯を購入する人は、若い年代ほど多いことが報告されている。また、行事や儀礼の日以外で、「食べたいとき」、「祖母が作ったとき」などの回答もあり、赤飯は、普段にも食べられている。なかには、コンビニでおにぎりを購入する時に赤飯のおにぎりにする、自分だけで、ひっそりお祝いをしたとき赤飯を食べた、などの回答もあった。

赤飯に使用する豆の種類は、成田らの調査⁷⁾では、「小豆」42%、「ささげ」38%と報告されているが、本調査では、「ささげ」27.0%、「小豆」25.8%、「甘納豆」1.2%であった。しかし、赤飯を食べても豆の種類がわからない若い人が、増えているのかも知れない、とも考えられる。

赤飯に使用する米の種類は、成田らの調査⁷⁾では、もち米のみが7~8割と報告されているが、本調査では、「もち米のみ」、「もち米とうち米のブレンド」が、それぞれ3割弱であった。

そして、赤飯を食べるにかけるものとして、「黒ごま塩」をかけると回答した人が、約半数いた。

お祝い時に食べるものは、「ケーキ」と回答した人が

53.2%と半数以上おり、食の洋風化が浸透し、若い世代では、祝い時に赤飯というよりもケーキのほうが、好まれているようである^{10),11)}。しかし、赤飯を次世代に伝えたいと思っている人は、8割以上と多かった。

2) 精進料理と行事および儀礼

行事において、精進料理を「彼岸に食べたことがある」は、関越調査と東京家政大学調査ともに6~7%で、「盂蘭盆に食べたことがある」は、関越調査で1割弱、東京家政大学調査で約3%と低かった。測上らの報告¹²⁾では、「春・秋の彼岸」は、それぞれ35.1%・52.8%と関越調査及び東京家政大学調査よりも高かった。

儀礼においては、精進料理を食べたことがある人は、関越調査では、「葬儀」5割以上、「法事」約3割で、東京家政大学調査では、「葬儀」、「法事」とともに1割強であった。測上らの報告¹²⁾では、葬儀30.9%、法事32.7%であったので、全国の報告と関越調査の結果において、葬儀での精進料理の喫食に差がみられた。

東京家政大学調査では、手づくりする人は少なく、作らない理由としては、「精進料理の作り方がわからない」、「作ろうと思わない」が多かった。

「精進料理を次世代に伝えたい」と思っている人は、5割強であり、「あまり思わない」、「思わない」を合わせると40%程度おり、赤飯や寿司に比べると、精進料理を次世代に伝えたいと思う人は少なかった。

3) 寿司と行事および儀礼

東京家政大学調査では、行事や儀礼の時に寿司を食べる人は、赤飯を食べる人よりも多かった。また、「葬儀」や「法事」で寿司を食べる人も3割以上いた。

「寿司を手づくりする」は少なく、「購入する」が多かった。「手づくりする」は、約25%で、手づくりする寿司の種類は、「散らし寿司」、「手巻き寿司」が多かった。山下らの調査¹¹⁾では、寿司類をすべて購入すると回答している人は、20歳代25.0%、30歳代3.3%、40歳代6.3%と若い年代で寿司を購入するが多い、と報告している。

また、家庭で作らない理由は、「面倒」、「材料の購入が面倒」、「作らなくてもよい」、などで、寿司は、普段の日常食として、食べたい時に外食したり、購入したりして食べているようだった。

寿司を次世代に伝えたいと思う人は、長尾らの調査報告⁸⁾にもあるように、本調査においても9割弱と多かった。

5. 今後（プロジェクト2年目）の課題

アンケート調査を行い、年中行事や通過儀礼時に赤飯や精進料理そして、寿司が伝承されているか、検討している

が、次世代に伝えたい、という意識はあるものの、実際に食べているのは、少ない傾向がうかがえる。これらの料理は、普段の日常の中で、食べられているようである。そして、行事や儀礼時には、好みに合った別の料理を食べている事がわかった。また、赤飯、精進料理、寿司の料理は、手づくりではなく、購入をしたり、外食をしたりと、食べたい時に喫食している様子がわかった。また、若い年代では、これらの料理が、あまり好まれていないような傾向もうかがえるし、料理の作り方が分からない、作ろうと思わない、などという回答もあった。これから2年目に入り、調査対象者の年代を広げて、若い年代と比較検討しながら、赤飯、精進料理、寿司の摂取の実態調査及び意識調査を行い、伝統食の継承について検討していきたいと考えている。

謝 辞

本研究は、平成21年～23年度日本調理科学学会特別研究により行うことができました。また、アンケート調査にご協力いただきました方々のもとに進めさせて頂いております。そして、東京家政大学生活科学研究所の「総合研究(温故知新)プロジェクト、東和食品研究振興会」よりの助成を受けて行っているものです。

研究をすすめるにあたり、関係各位に厚く感謝申し上げます。

文 献

1) 柳田国男(1977). 年中行事覚書, 講談社学術文庫

- 2) 三隅治雄編者(2007). 全国年中行事辞典, 東京堂出版
- 3) 遠藤金次, 橋本慶子, 今村幸生(2003). 食生活論, 南江堂
- 4) 宮田 登(1997). 正月とハレの日の民俗学, 大和書房
- 5) 吉田誠次, 江後迪子, 下村道子, 高正晴子, 橋本慶子(2008). 食文化論, 建帛社
- 6) 宇和川小百合(2013). 家族構成にみる行事食と儀礼食の実態調査, 東京家政大学研究紀要, **53**(2), 39-51
- 7) 成田亮子, 加藤和子, 長尾慶子(2006). 本学学生および卒業生の家庭における赤飯の摂取状況調査, 東京家政大学研究紀要, **46**(2), 29-35
- 8) 長尾慶子, 大久保洋子(2000). 日本の行事食に関する研究(第1報), 文教大学女子短期大学部研究紀要, **44**, 87-97
- 9) 本間恵美, 平光美津子, 尾木千恵美, 片桐晶子, 鷺見孝子, 遠藤仁子, 中村年子(1992). 市販そう菜・調理済み食品の利用に関する調査—その1. 利用実態—, 東海女子短期大学研究紀要, **18**, 21-32
- 10) 鷺見裕子(2012). 行事食に関する意識と実態, 高田短期大学紀要, **30**, 141-150
- 11) 山下浩子, 山村涼子, 眞谷智美, 高松幸子(2011). 行事食に関する調査研究 第2報, 久留米信愛女学院短期大学研究紀要, **34**, 45-49
- 12) 瀧上倫子, 栗田寛子, 石井香代子, 木村安美(2011). 特別研究「調理文化の地域性と調理科学: 行事食・儀礼食」—全国の報告— 行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況, 日本調理科学学会誌, **44**(6), 436-441