

すしの食文化

その2. 年中行事とすしの調査

猪俣 美知子* 越尾 淑子**

A Food Culture in Sushi Japanese

Part.2 A Questionnaire on annual event and Sushi

Michiko INOMATA, Toshiko KOSHIO

1. はじめに

すしという食べ物についての歴史や変遷については文献や古文書より調査し、東京家政大学博物館紀要第4集で報告した。すしは日本の食生活を知るうえからも貴重な食の文化で、高級で、高価なものそしてご馳走の印象がある。またすしは日本の中に根付いた立派な郷土料理でもあり、全国各地でその地方独特の産物をいかしたすしが作られている。すしという字には「鮓、鮓、寿司」などの文字があてられるが本来は酢(ス)しで酸っぱいものの意味であった。その多くはかつて魚の保存のための食べ物であった。現在は保存食としての需要より、米を主に食べるハレの日のごちそうとなっている。そして祝い事などの行事に餅、赤飯の他すしも家庭でよく作られる。ひな祭りには散らしずしがつきもので、店頭では「ひなちらし」などの名前で売られている。その他、巻きものやいなりずしなど各地に特有のすしが行事にとまなうご馳走として各家々に伝承されてきた。

今回はすしが現代の日常の生活の中でどのような位置づけに在るのか興味を持ち、日本の現代家庭の中の年中行事とすしを食べる事の関わりについての実態を明らかにし、すしの伝承のあり方について調査分析を行ったので報告する。

2. 調査の方法

1) 調査の対象と時期

調査対象は全国都道府県に在住する東京家政大学卒業生の20歳代、40歳代、60歳代を無作為に抽出し対象とした。調査時期は平成11年4月~6月に行った。

2) 調査の内容と方法

調査内容は年中行事の中のすし及び、すしの嗜好と伝承について調査を行った。方法はアンケート方式で用紙を郵送で配布し、記述後、郵送にて回収した。

* 栄養科 調理学第1研究室 ** 生活科学研究所

3. 結果及び考察

各世代別回収率は20歳代73/159=45.9%、40歳代65/96=65.0%、60歳代60/124=48.4%の結果となった。全般に回収率が低い結果となった。今回の調査内容が広範囲に渡り過ぎた懸念があるように推測される。生活形態は家族と同居が全体の90.8%、一人暮らしは9.2%であった。年代別には20歳代は(家族と同居; 83.6%、一人暮らし; 16.4%)、40歳代は(家族と同居; 98.5%、一人暮らし; 1.5%)、60歳代は(家族と同居; 91.4%、一人暮らし; 8.6%)であった。本文中の表については、実数の上段は頻度(単位:人数)を下段は%を示す。ただし、回収された中で回答のあった多いものについてのみ統計処理を行った。

1) 現代家庭の中の年中行事とすし

現代家庭の中にみられる四季折々の年中行事を便宜上大きく分けて元来五節句(供)としての意味をもつ行事を正月、ひな祭り、端午の節句、七夕と二番目は先祖供養の行事としてお盆、法事、彼岸、三番目は祭り行事として花見、祭り、そして四番目にその他(誕生日、入学、卒業、遠足、運動会、田植え祭り、収穫祭)にわけた。五節句に含まれる重陽の節句は、『年中行事の研究』(桜楓社)によると、「重陽の節供は古く中国では野に出て菊酒を飲んだりして災いを防ぐことが行われていた。わが国の民間では、このころに収穫を祝う行事が多い、料理としては栗節供といって栗飯を炊いて祝うところもある」。従って行事の分け方としては収穫祭の中に入れた。図1より、正月、ひな祭り、端午の節句、七夕においてはふなずしに代表される乳酸発酵したすしのなれずし、いずし、生なれずしはほんの少しか食べられていない。いずしは正月に20歳代で5.7%、60歳代で7.1%、生なれずしは端午の節句に60歳代で10.5%のみであった。今回調査対象となった行事毎にすしの利用状況をまとめた。

正月では多くの種類のすしが見られるが、にぎりずしが20歳代で31.4%、次に太巻きずしが28.6%と比較的多く見られた。姿ずしは行事全体を通してみると、正月、祭り、端午の節句の順に多く食べられていた。

ひな祭りは各世代共にちらしずし、五目ちらしずしが多かった。中でもちらしずしは他の行事の中でも多いことが特徴的であった。

端午の節句では20歳代でちらしずし、五目ちらしずしが多く食べられ、にぎりずしと、手巻きずしは40歳代で多く食べられていた。

七夕では手巻きずしが各世代共食べており、特に60歳代で40.0%と多かった。次にちらしずしや五目ちらしずしは若い世代に多く、手巻きずしは60代に多かったことも特徴的である。

花見は戸外で食べ易く、持ち運びが便利な太巻きずし、稲荷ずしの二つが多く、ちらしずしや五目ちらしずし、細巻きずしは他の行事に比べて少ない傾向であった。細巻きは花見という行事を考えた時、少々華やかさに欠けるからと思われる。

お盆は年代的に嗜好の違いが見られ、ちらしずしは60歳代で35.3%、20歳代で太巻きずしは25.0%、稲荷ずしが23.1%であった。

すしの食文化

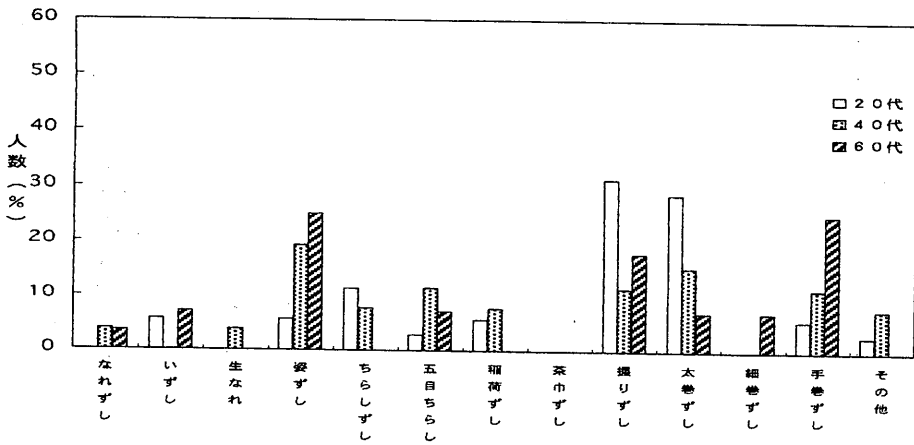


図1-1 正月

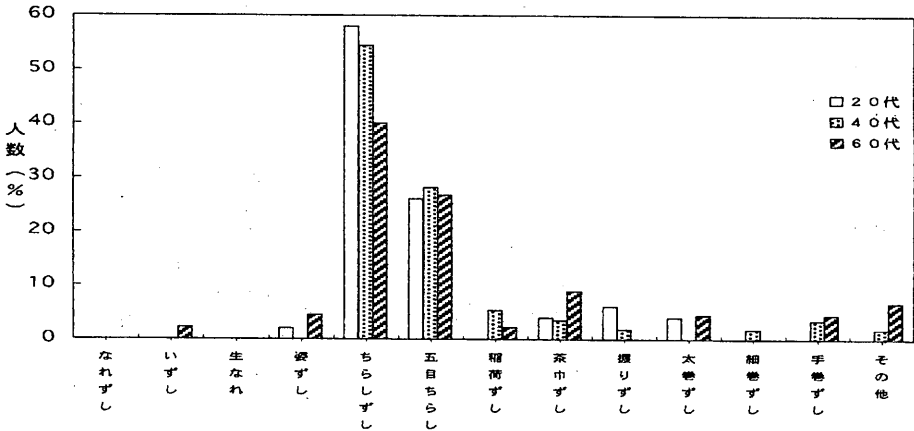


図1-2 ひな祭り

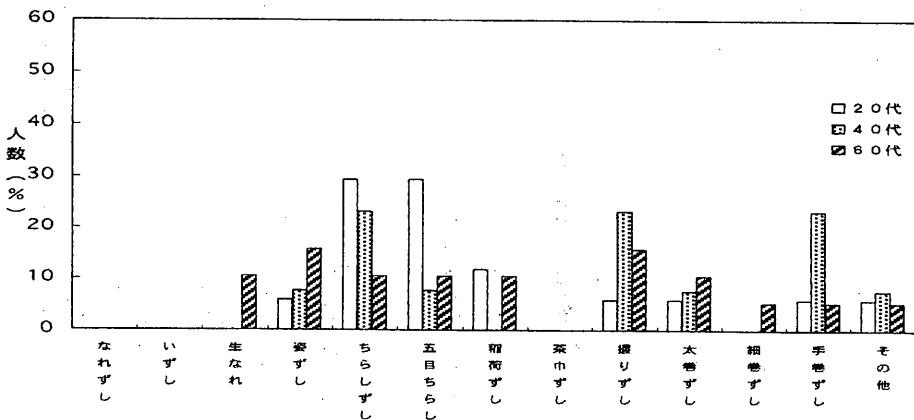


図1-3 端午

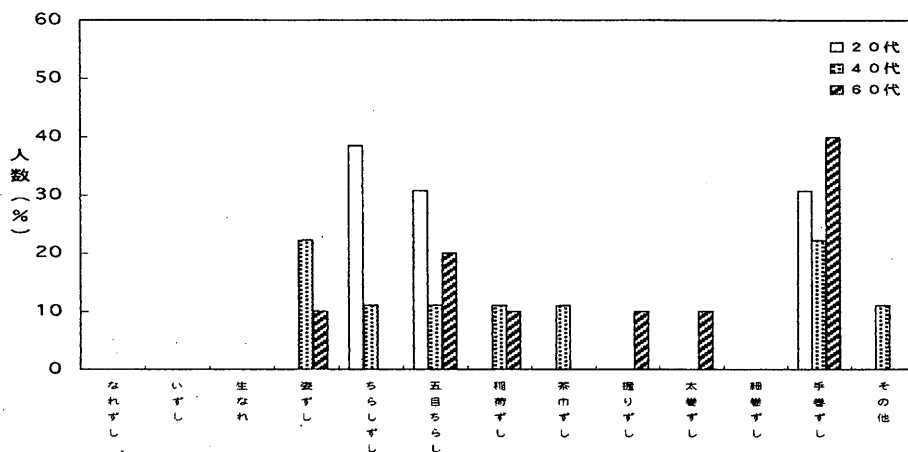


図1-4 七夕

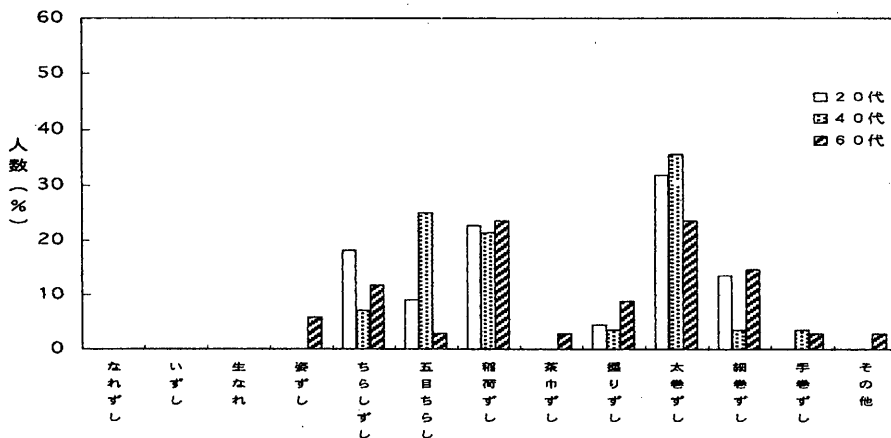


図1-5 花見

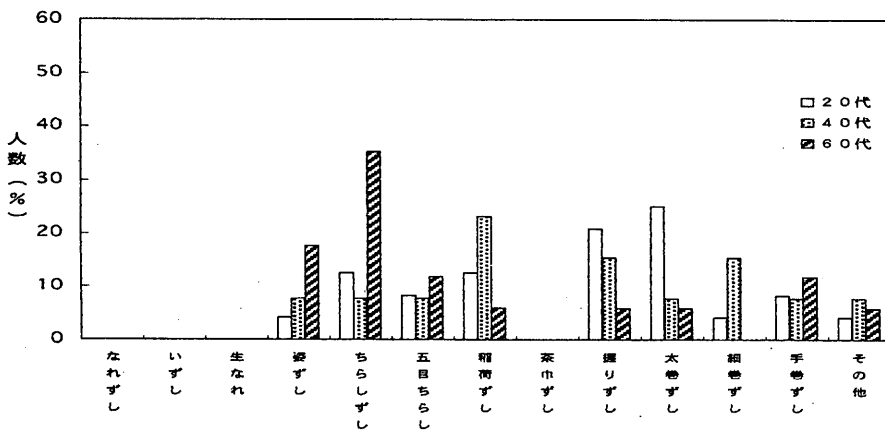


図1-6 お盆

すしの食文化

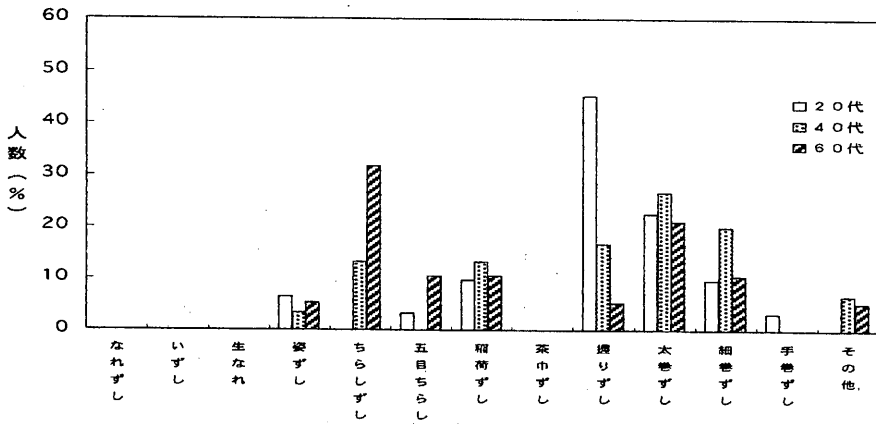


図1-7 法事

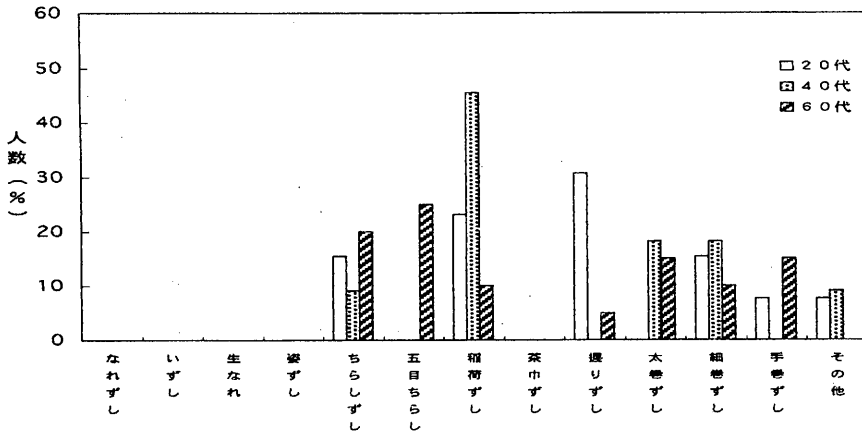


図1-8 彼岸

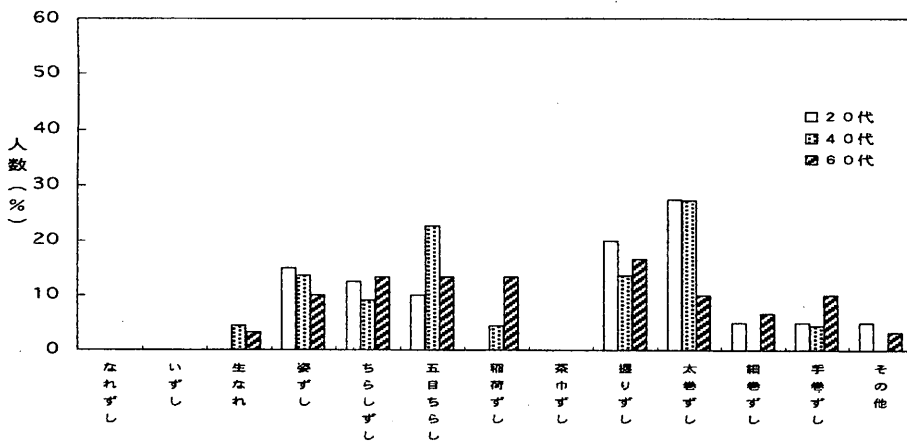


図1-9 祭

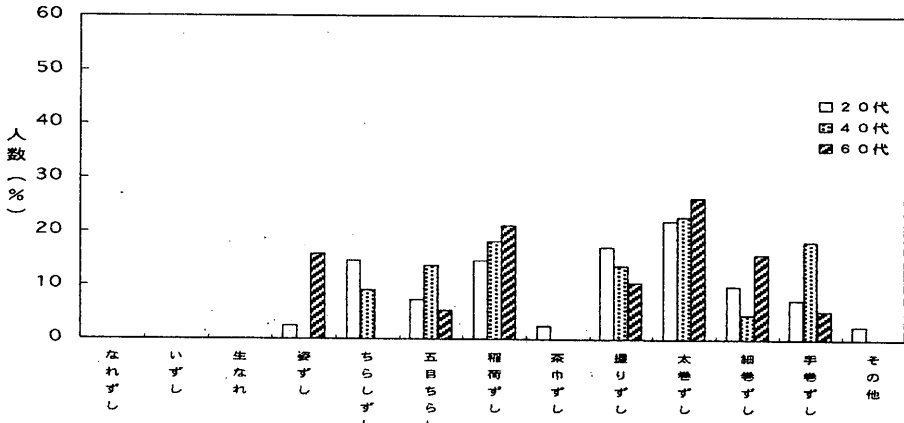


図1-10 その他

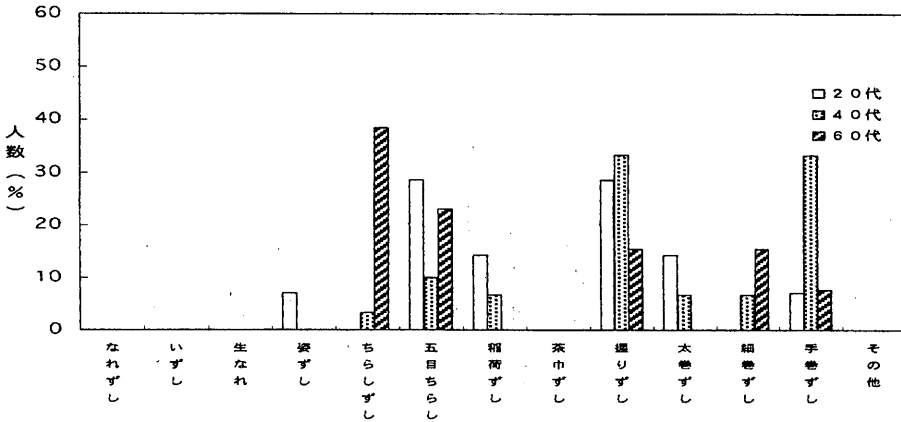


図1-11 誕生日

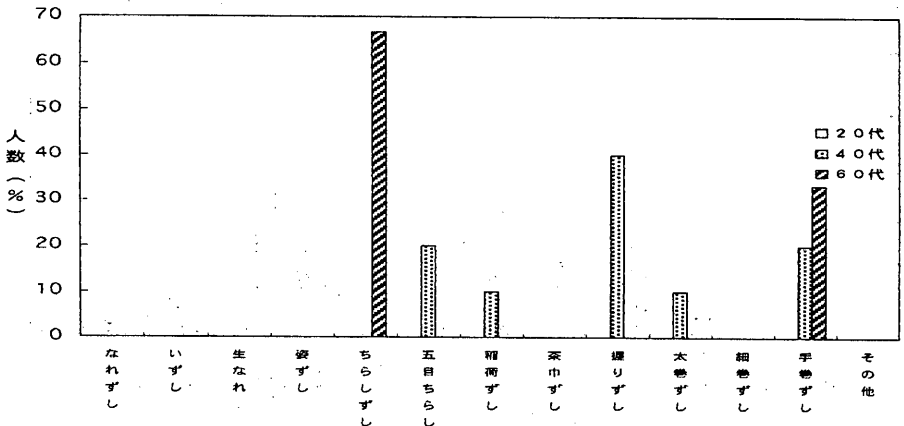


図1-12 入学

すしの食文化

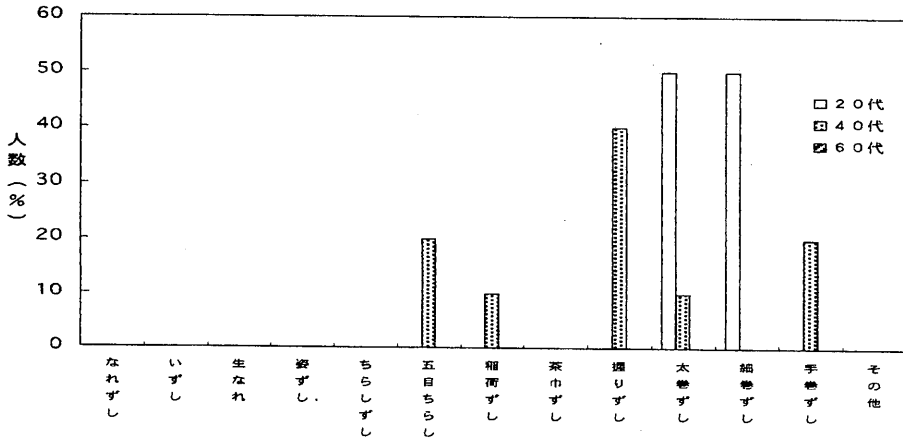


図1-13 卒業

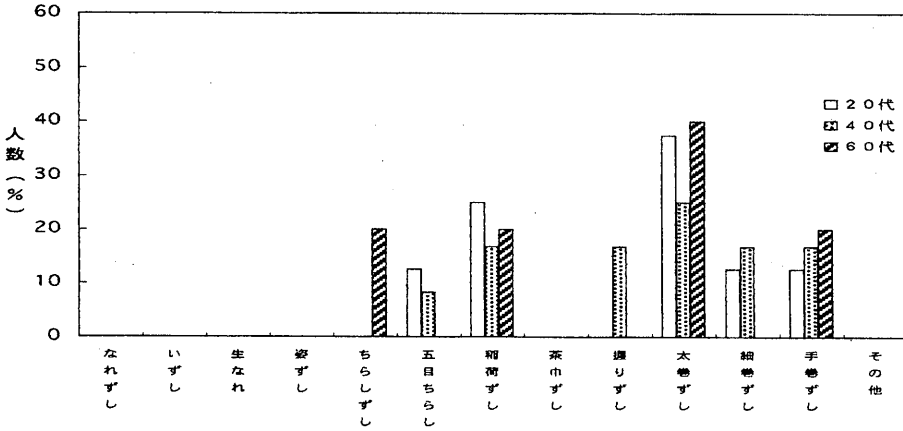


図1-14 遠足

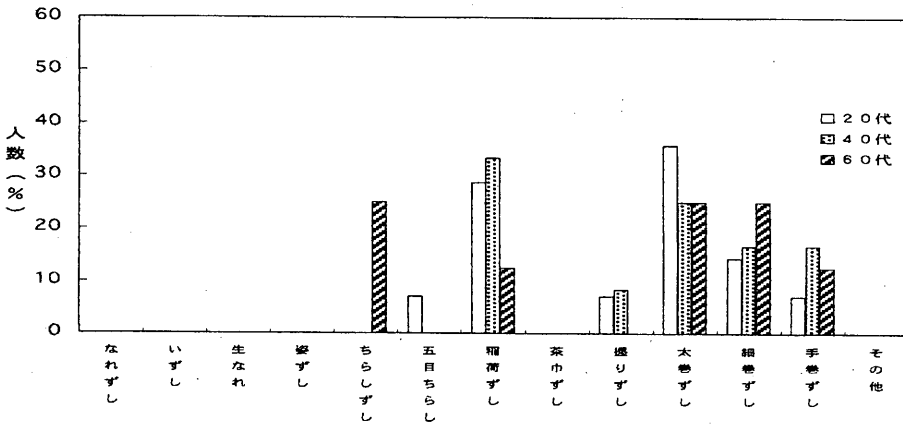


図1-15 運動会

法事においても世代間の嗜好の違いが見られ、にぎりずしが20歳代で45.2%、ちらしずしは60歳代で31.6%、太巻きずしは各世代とも多かった。

祭りでは比較的すしの種類は多く、特に20歳代と40歳代で太巻きずしが多いことと、20歳代の五目ちらしずしが特に多かった。祭り時に昔から作られていた太巻きずし(細工ずし等)の伝統が今も受け継がれていることが伺える。

その他の項目では太巻きずし、稲荷ずしそしてにぎりずしの順に各世代で食べられていた。その中を詳しく見ると誕生日ではにぎりずし、手巻きずしは40歳代に多く、33.3%、ちらしずしは60歳代で38.5%、そして20歳代では五目ちらしずし、にぎりずし、28.6%と世代間の違いが見られた。

入学で見られるすしは、60歳代のちらしずし66.7%、40歳代のにぎりずし40.0%五目ちらしずし、手巻きずしの20.0%のみであった。卒業では、20歳代での太巻きずしと、細巻きずしが同じ50.0%、40歳代のにぎりずし40.0%で60歳代では全くすしは食べられていない。20歳代、40歳代に多く見られたのは子ども中心の祝い事のためと思われる。また、入学、卒業時に手巻きずしを食べているのは40歳代のみであった。

遠足では太巻きずし、稲荷ずし、手巻きずしは各世代共に食べられており、その中で太巻きずしとが60歳代で多かった。同様に運動会でも太巻きずし、稲荷ずしそして細巻きずしが多く食べられていた。稲荷ずしに比べ、太巻きずしが比較的世代間を通じて食べられている傾向が伺える。今回の調査結果では田植え祭り、収穫祭共にすしは全く食べられていなかった。なお、すしの種類の項目でその他に掲げられていたものの中で20歳代はお盆や祭り時に祭りずし(岡山県)、柿の葉ずし(石川県)、笹ずし(福井県)等が含まれていた。40歳代はばらずし、きずし(大阪府)が食べられていた。60歳代ではひな祭り、お盆、祭り時にサンドイッチ押しずし(山形県)、ケーキずし(茨城県)、デコレーションずし(三重県)、まぜずし(和歌山県)が食べられていた。

2) すし・その食べる場所

表1に行事食を食べる場所の結果を示した。全体では各行事全てにおいて、各世代共に多少の違いは見られるが「自宅」が最も多く、その中で正月82.2%、端午の節句83.3%、七夕92.3%、彼岸82.4%、祭りは79.1%であった。お盆、法事の際には「すし専門店」利用が約30.0%で他の行事の場合に比べると多く見られ、40歳代から60歳代にその割合が幾分多かった。これらの行事は客をもてなす手段として自宅より専門店の利用をあげていることが伺える。また回転ずしの利用者は若い世代に多く見られた。その他では自宅で食べるは48.4%の回答で、すし専門店は30.0%である。その内で入学・卒業時には75.0%の多数が自宅をあげており、すし専門店は約30%で、誕生日に48.1%と多く、20歳代と60歳代は半数以上を占めていた。行事全体を通して見ると、行事の際に一般飲食店やデパートの食堂、ファミリーレストランですしを食べることはほとんど見られなかった。

すしの食文化

表1 年中行事とすしを食べる場所

表1-1 正月

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	45 100.0	23 100.0	11 100.0	11 100.0	
食 べ る 場 所 : 正 月	自宅	37 82.2	19 82.6	10 90.9	8 72.7
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	5 11.1	2 8.7	1 9.1	2 18.2
	すし店(回転すし店)	2 4.4	2 8.7	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	1 2.2	0 0.0	0 0.0	1 9.1

表1-4 七夕

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	13 100.0	3 100.0	4 100.0	6 100.0	
食 べ る 場 所 : 七 夕	自宅	12 92.3	2 66.7	4 100.0	6 100.0
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	1 7.7	1 33.3	0 0.0	0 0.0
	すし店(回転すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0

表1-2 おひな祭り

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	76 100.0	30 100.0	22 100.0	24 100.0	
食 べ る 場 所 : お ひ な 祭 り	自宅	60 78.9	26 86.7	21 95.5	13 54.2
	学校	1 1.3	0 0.0	1 4.5	0 0.0
	専門店(すし店)	8 10.5	2 6.7	0 0.0	6 25.0
	すし店(回転すし店)	5 6.6	2 6.7	0 0.0	3 12.5
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	1 1.3	0 0.0	0 0.0	1 4.2
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	1 1.3	0 0.0	0 0.0	1 4.2

表1-5 花見

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	20 100.0	8 100.0	7 100.0	5 100.0	
食 べ る 場 所 : 花 見	自宅	9 45.0	4 50.0	3 42.9	2 40.0
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	2 10.0	0 0.0	1 14.3	1 20.0
	すし店(回転すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	2 10.0	1 12.5	0 0.0	1 20.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	7 35.0	3 37.5	3 42.9	1 20.0

表1-3 端午の節句

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	18 100.0	5 100.0	6 100.0	7 100.0	
食 べ る 場 所 : 端 午 の 節 句	自宅	15 83.3	5 100.0	5 83.3	5 71.4
	学校	1 5.6	0 0.0	1 16.7	0 0.0
	専門店(すし店)	2 11.1	0 0.0	0 0.0	2 28.6
	すし店(回転すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0

表1-6 お盆

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	27 100.0	11 100.0	7 100.0	9 100.0	
食 べ る 場 所 : お 盆	自宅	17 63.0	9 81.8	4 57.1	4 44.4
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	8 29.6	1 9.1	3 42.9	4 44.4
	すし店(回転すし店)	1 3.7	1 9.1	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	1 3.7	0 0.0	0 0.0	1 11.1

表1-7 法事

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	41 100.0	16 100.0	13 100.0	12 100.0	
食べる場所：法事	自宅	23 56.1	10 62.5	8 61.5	5 41.7
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	12 29.3	3 18.8	3 23.1	6 50.0
	すし店(回転すし店)	2 4.9	2 12.5	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	4 9.8	1 6.3	2 15.4	1 8.3

表1-10 その他

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	64 100.0	23 100.0	23 100.0	18 100.0	
食べる場所：その他	自宅	31 48.4	12 52.2	14 60.9	5 27.8
	学校	2 3.1	1 4.3	1 4.3	0 0.0
	専門店(すし店)	19 29.7	4 17.4	6 26.1	9 50.0
	すし店(回転すし店)	10 15.6	6 26.1	2 8.7	2 11.1
	一般飲食店	1 1.6	0 0.0	0 0.0	1 5.6
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	1 1.6	0 0.0	0 0.0	1 5.6

表1-8 彼岸

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	17 100.0	5 100.0	4 100.0	8 100.0	
食べる場所：彼岸	自宅	14 82.4	5 100.0	3 75.0	6 75.0
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	3 17.6	0 0.0	1 25.0	2 25.0
	すし店(回転すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0

表1-11 誕生日

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	27 100.0	9 100.0	10 100.0	8 100.0	
食べる場所：誕生日	自宅	13 48.1	5 55.6	4 40.0	4 50.0
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	12 44.4	3 33.3	5 50.0	4 50.0
	すし店(回転すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	2 7.4	1 11.1	1 10.0	0 0.0

表1-9 祭り

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	43 100.0	15 100.0	11 100.0	17 100.0	
食べる場所：祭り	自宅	34 79.1	13 86.7	11 100.0	10 58.8
	学校	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	専門店(すし店)	5 11.6	0 0.0	0 0.0	5 29.4
	すし店(回転すし店)	2 4.7	1 6.7	0 0.0	1 5.9
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	2 4.7	1 6.7	0 0.0	1 5.9

表1-12 入学

	全体	年齢			
		20代~	40代~	60代以上	
合計	4 100.0	1 100.0	3 100.0	0 0.0	
食べる場所：入学	自宅	3 75.0	1 100.0	2 66.7	0 0.0
	学校	1 25.0	0 0.0	1 33.3	0 0.0
	専門店(すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	すし店(回転すし店)	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	一般飲食店	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	デパートなどの食堂	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	ファミリーレストラン	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	その他	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0

すしの食文化

表1-13 卒業

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	4	1	3	0	
	100.0	100.0	100.0	0.0	
食 べ る 場 所 : 卒 業	自宅	3	1	2	0
		75.0	100.0	66.7	0.0
	学校	1	0	1	0
		25.0	0.0	33.3	0.0
	専門店(すし店)	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	すし店(回転すし店)	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	一般飲食店	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	デパートなどの食堂	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
ファミリーレストラン	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	
その他	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	

表2 すしの嗜好度

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	198	73	65	60	
	100.0	100.0	100.0	100.0	
す し 料 理 に つ い て	好き	150	54	50	46
		75.8	74.0	76.9	76.7
	やや好き	18	10	4	4
		9.1	13.7	6.2	6.7
	普通	28	7	11	10
		14.1	9.6	16.9	16.7
やや好まない	2	2	0	0	
	1.0	2.7	0.0	0.0	
好まない	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	

表3 すし料理の感じかた

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	198	73	65	60	
	100.0	100.0	100.0	100.0	
す し 料 理 の と ら え 方	ごちそう	78	28	23	27
		39.4	38.4	35.4	45.0
	ややごちそう	90	37	34	19
		45.5	50.7	52.3	31.7
	日常食と変わらない	30	8	8	14
	15.2	11.0	12.3	23.3	

表1-14 遠足

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	6	2	2	2	
	100.0	100.0	100.0	100.0	
食 べ る 場 所 : 遠 足	自宅	2	1	0	1
		33.3	50.0	0.0	50.0
	学校	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	専門店(すし店)	1	0	1	0
		16.7	0.0	50.0	0.0
	すし店(回転すし店)	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	一般飲食店	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	デパートなどの食堂	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
ファミリーレストラン	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	
その他	3	1	1	1	
	50.0	50.0	50.0	50.0	

表4 すし料理の手づくり度合い

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	198	73	65	60	
	100.0	100.0	100.0	100.0	
す し 料 理 を 作 る か	よく作る	43	5	15	23
		21.7	6.8	23.1	38.3
	たまに作る	103	33	40	30
		52.0	45.2	61.5	50.0
	ほとんど作らない	39	22	10	7
	19.7	30.1	15.4	11.7	
作らない	13	13	0	0	
	6.6	17.8	0.0	0.0	

表1-15 運動会

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	5	3	0	2	
	100.0	100.0	0.0	100.0	
食 べ る 場 所 : 運 動 会	自宅	2	1	0	1
		40.0	33.3	0.0	50.0
	学校	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	専門店(すし店)	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	すし店(回転すし店)	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	一般飲食店	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	デパートなどの食堂	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
ファミリーレストラン	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	
その他	3	2	0	1	
	60.0	66.7	0.0	50.0	

表5 すしを利用する手段

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	183	66	62	55	
	100.0	100.0	100.0	100.0	
よ く 利 用 す る 手 段	手作り	111	30	46	35
		60.7	45.5	74.2	63.6
	出前	48	19	12	17
		26.2	28.8	19.4	30.9
	テイクアウト	19	14	3	2
		10.4	21.2	4.8	3.6
	レトルト	3	2	1	0
		1.6	3.0	1.6	0.0
	冷凍品	0	0	0	0
		0.0	0.0	0.0	0.0
	その他	2	1	0	1
	1.1	1.5	0.0	1.8	

表6 市販品の利用状況

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	198 100.0	73 100.0	65 100.0	60 100.0	
市の販 利 用 し	ある	176 88.9	69 94.5	58 89.2	49 81.7
	ない	22 11.1	4 5.5	7 10.8	11 18.3

表9 市販品利用しない理由

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	17 100.0	4 100.0	5 100.0	8 100.0	
利用 し た こ と が な い 理 由	手作りがよい	7 41.2	1 25.0	3 60.0	3 37.5
	値段が高い	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	美味しくない	7 41.2	2 50.0	1 20.0	4 50.0
	見栄えがよくない	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	材料(ねた)がよ くない	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	安っぽい感じがす る	2 11.8	1 25.0	1 20.0	0 0.0
	お店が近くにな い	1 5.9	0 0.0	0 0.0	1 12.5
	その他	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0

表7 市販品の利用頻度

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	172 100.0	69 100.0	56 100.0	47 100.0	
市 販 品 使 用 の 頻 度	ほとんどの行事	4 2.3	1 1.4	0 0.0	3 6.4
	年に1～2回	61 35.5	27 39.1	19 33.9	15 31.9
	年に4～5回	48 27.9	23 33.3	14 25.0	11 23.4
	年に7～8回	29 16.9	9 13.0	13 23.2	7 14.9
	それ以上	30 17.4	9 13.0	10 17.9	11 23.4

表10 すし料理の学び方

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	148 100.0	62 100.0	44 100.0	42 100.0	
す し 料 理 の 作 り 方	母親より	78 52.7	35 56.5	21 47.7	22 52.4
	母親以外の家族	6 4.1	1 1.6	3 6.8	2 4.8
	学校	17 11.5	11 17.7	2 4.5	4 9.5
	テレビ・ラジオ・ 新聞・本など	38 25.7	12 19.4	16 36.4	10 23.8
	料理講習会	2 1.4	0 0.0	0 0.0	2 4.8
	その他	7 4.7	3 4.8	2 4.5	2 4.8

表8 市販品利用の理由

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	159 100.0	63 100.0	52 100.0	44 100.0	
利 用 し た 理 由	値段が安い	7 4.4	2 3.2	5 9.6	0 0.0
	作るのが面倒	20 12.6	9 14.3	7 13.5	4 9.1
	きれいだから	2 1.3	1 1.6	1 1.9	0 0.0
	見栄えがよい	4 2.5	1 1.6	3 5.8	0 0.0
	材料がよい	4 2.5	0 0.0	3 5.8	1 2.3
	調理時間が短縮	17 10.7	7 11.1	6 11.5	4 9.1
	手軽に食べられる	97 61.0	42 66.7	24 46.2	31 70.5
	作ったことがない	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	作る量と食べる量 が合わない	2 1.3	1 1.6	0 0.0	1 2.3
	その他	6 3.8	0 0.0	3 5.8	3 6.8

表11 すしに対するイメージ

	全体	年齢			
		20代～	40代～	60代以上	
合計	196 100.0	73 100.0	65 100.0	58 100.0	
イ メ ー ジ	米料理	195 99.5	73 100.0	65 100.0	57 98.3
	漬け物	1 0.5	0 0.0	0 0.0	1 1.7

3) すしの嗜好とその学び方

表2 <あなたはすしは好きですか>という回答に「好き」であるという回答が全体では75.8%、やや好きが9.1%を合わせると約85%が世代を超えて好きであることが伺える。表3 <すし料理に関する印象>ではごちそう、ややご馳走、がほとんどで、日常食と変わらないは15.2%であった。60歳代では「日常食と変わらない」が23.3%と他の世代との違いが見られた。若い世代においては日常食に比べすしをご馳走として見ている印象が推測できる。表4 <すしの手作り度合い>については全体から見ると「たまにつくる」が最も多く52.0%であり、各世代間の有意差はなかった。これはすしを食べる場所について「自宅」を第一位に回答した事と一致している。表5 <行事の際のすしの利用手段>でも、各世代共「手作り」が多く中でも40～60歳代が74.2～63.6%と多かった。表4で「よく作る」・「たまにつくる」人は、表5の利用する手段として「手作り」をまず第一に考えていることを知ることができた。次に多い利用手段は「出前」が上げられていた。約4人に一人の割合に利用したことになる。60歳代が30.9%、20歳代が28.8%、40歳代が19.4%と利用率がやや少なかった。「テイクアウト」や「レトルト」製品の利用は20歳代に最も多く見られた。若い世代ほど食の外食化傾向と食への利便性をあげているように思われた。「冷凍品」利用は全くなかった。表6 <市販品の利用状況>については「市販品の利用は有り」が20歳代で94.5%、40歳代で89.2%、60歳代81.7%とやや若い世代ほど市販品の利用率は高かったが、有為差は見られない。このことは表5のすしの利用手段とも一致していると思われる。表7 <市販品の利用頻度>については全体では「年に1～2回」が35.5%、「年に4～5回」が27.9%であった。「ほとんどの行事」にすしを食べることは少なく40代では全く見られなかった。60歳代に6.4%ほど見られ、年中行事の中でわずかにすしの姿が生きづいていることが見られ、年中行事とすしを結び付け传承させていくことの難しさを知らされた。しかし、平均してみると年に数回は何らかの行事の際すしを作り食べられている事がわかった。表8 <市販品利用の理由>の一位は「手軽に食べられる」が全体では61.0%と最も多く、中でも60歳代が70.5%と多く、40歳代が46.2%と少なかった。「作るのが面倒」と「調理時間が短縮」が上げられたが、10.0%前後でしかなかった。市販品利用の理由のその他の項目で、40歳代ではスーパーなどで値引きになっているとき、突然の来客のとき、すしの内容を色々試す為との回答が見られた。60歳代では美味しいから色々とりまぜて食べられるから、突然の来客の時利用するという回答であった。表9 <市販品を利用しない>場合の理由は全体では「作りがよい」と「美味しくない」が同じ割合であった。年代別にみると、「作りがよい」は40歳代が最も多く、「美味しくない」では20歳代と60歳代が50.0%であった。この事はすしの価格よりもすしの味覚のよし悪しが外食のすし利用の選択の要因になることと思われた。40歳代では利用しない理由に安心感が薄い、やはり作りがよいが上げられてあった。表10 <すしの学び方>については各世代共「母より」学ぶが全体で52.7%と第一位で多く、次に「テレビ・ラジオ・新聞・本」で学ぶは25.7%であった。中でも40歳代で多く36.4%であ

た。次に数字的にはわずかであるが、「学校(料理教室)」や「母親以外の家族(祖母、姑)」からも学んでいる。母親以外の家族には祖母、舅等が含まれていた。また、その他では20歳代は習っていない、友人、義母、40歳代では自己流、自然に覚えた、友人、60歳代は友人、地方勤務のとき、会食時に、生活グループからの理由が上げられていた。表11<すし料理に対する印象>についてはすし料理は全体の99.5%の大多数が「米料理」と言う印象であった。元来すしの意味である漬物は、わずかに60歳代以上の世代で1.7%しか見られず、40歳代以下の若い世代には漬物という印象は見られなかった。今回の調査でこれらのことから『すし』に対してどのように認識しているかを知る資料となった。

4) 21世紀に伝承したい『すし』

子どもに伝えたい、残したい『すし』について記述での回答を年代別に各県とそのすしの名前をまとめて以下に取り上げてみた。数字はそのすしの数を示す。20歳代では岩手県「ちらしずし②、手巻きずし」、宮城県「五目ちらし」、秋田県「いずし(ハタハタ、サケ)」、千葉県「千葉に伝わる太巻きずし、ちらしずし、手巻きずし、太巻きずし、いなりずし」、長野県「太巻きずし③、手巻きずし②、いなりずし、押しずし、鉄火どんぶり」、新潟県「押しずし②、細巻きずし②、いなりずし、ちらしずし、五目ちらし、太巻きずし、手巻きずし、茶巾ずし、笹ずし、いずし」、富山県「サバの押しずし」、石川県「柿の葉ずし②、ケーキずし(花ちらし押しずし)」、福井県「笹ずし」、静岡県「げんなりずし(押しずし)、手巻きずし、押しずし」、滋賀県「五目ちらし②、さばの姿ずし」、大阪府「ばらずし」、和歌山県「太巻きずし、五目ずし、さばの押しずし、いなりずし、姿ずし(サンマ、カマス)、太巻きずし(ひとはめずし)」、鳥取県「ちらしずし」、岡山県「祭りずし(酢さかな、もがい)、さばの祭りずし」、広島県「母から受け継いだすし」、宮崎県「魚ずし(あじ、さば)」。40歳代で青森県「ちらしずし、いなりずし、手巻きずし」、山形県「細巻き、ちらしずし」、岩手県「ちらしずし②、太巻きずし②、細巻き」、宮城県「のり巻き、ちらしずし、五目ちらし」、福島県「五目ちらしずし、いなりずし」、群馬県「五目ちらし、いなりずし」、埼玉県「ちらしずし、五目ちらし」、千葉県「太巻きずし②、魚ずし(サバ、アジ、イワシ)、ちらしずし、ちらしずし(切り干し大根)」、神奈川県「ちらしずし、太巻きずし」、鉄火どんぶり、太巻きずし)、岐阜県「アユずし(2、3日塩漬けまたは酢漬けにしたアユをすし飯に乗せる)」、石川県「ちらしずし、太巻きずし、押しずし」、三重県「太巻きずし、ばらずし」、滋賀県「五目ちらしずし、姿ずし」、京都府「あなごちらしずし、押しずし、巻きずし、ばらずし(落、たけのこ、ちりめんじゃこ、高野豆腐、蒲鉾)」、奈良県「バッテラ、ちらしずし、手巻きずし、いなりずし、にぎりずし、巻きずし、てこねずし」、和歌山県「ちらしずし」、大阪府「きずし(正月に食べるおせちの一品でサバ、サゴシ等青身魚を酢でしめたもの)、ばらずし」、鳥取県「巻きずし、ばらずし、ちらしずし」、岡山県「巻きずし、ちらしずし」、島根県「五目ずし」、広島県「ちらしずし」、山口県「押しずし(岩国ずし)」、愛媛県「ちらしずし」、高知県「ちらしずし、五目ちらし」、宮崎県「ちらしずし」、佐賀県「須古ずし

(大村ずしと似たもの)、鹿児島県「酒ずし(酢の代わりに地酒をたっぷり使用する)、沖縄県「ちらしずし、いなりずし、巻きずし、手巻きずし」が伝承したいすしとして取り上げられていた。60歳代においては北海道「いなりずし(油揚げの味付けに黒砂糖を使用、飯には白ゴマと柚の皮を使用)、山形県「ちらしずし②、海苔巻きずし、いなりずし、細巻きずし(かんぴょう)、太巻きずし、千葉県の祭りずし、花ちらし(ケーキずし)(押しずし)、福井県「酢飯しの調味方法:米2升に対し酢カップ2杯半、塩カップ半分、砂糖コップ一杯半」、茨城県「ちらしずし、いなりずし、ケーキずし、細巻きずし」、群馬県「海苔巻き」、埼玉県「地方色をいかしたすし」、神奈川県「手巻きずし(いくら、うに、しおから入り)、山梨県「太巻きずし、ちらしずし(野菜・貝類・昆布・ゴマ・卵)、長野県「手巻きずし」、新潟県「笹箱ずし、太巻きずし、細巻きずし、いなりずし」、富山県「太巻きずし」、静岡県「五目ずし」、愛知県「箱ずし(具;椎茸・かんぴょう・ちくわ・そぼろ・卵焼き・時々えびやアナゴ)、箱ずしは農村の祭り事には欠かせないものである」、三重県「手こねずし」、滋賀県「手巻きずし」、大阪府「ちらしずし」、島根県「姿ずし(サバ・アジ)、祭りずし」、岡山県「祭りずし」、広島県「母から受け継いだすし(内容不明)」、徳島県「五目ずし」、香川県「五目ずし」、福岡県「太巻きずし、ちらしずし」、佐賀県「太巻きずし、いなりずし、ちらしずし、五目ちらしずし、大村ずし(押しずし)、長崎県「精進ずし(魚を用いず、春たけのこ・ふき・にんじん・油揚げ)、押しずし」、大分県「五目ちらし、ちらしずし」、宮崎県「ちらしずし、太巻きずし、いなりずし、姿ずし、五目ちらし」、沖縄県「ちらしずし」が記述された内容である。伝承したい『すし』の傾向を年代別にまとめると20歳代ではちらしずし、五目ちらしずし、太巻きずし、手巻きずしが最も多く、次にいなりずし、押し・箱ずし系が多かった。40歳代ではちらしずしが世代別比較では圧倒的に多かった。次に五目ちらしずし・ばらずし、太巻きずし・巻きずしの順であった。60歳代はちらしずし・五目ちらしずしがわずかに目だつ程度で他には太巻きずし、海苔巻き、細巻きずし、手巻きずしと海苔を多く用いた『すし』が多い傾向であった。20歳代と40歳代においては『すし』の種類も多種類にわたって見られ、郷土色の濃さが感じられた。60歳代は郷土色の濃いすしは見られなかったが、嫁ぎ先に入って姑に教えてもらったことや、また嫁ぎ先に自分の郷里の『すし』を広めたりということもみられた。

ここにアンケートの回答に見られた思い出深い『すし』の中からすしの調理法が同封されていた「須古ずし」(ふるさと佐賀の郷土料理)を再現したものを図2と、年中行事の中で比較的多く用いられていた巻きものといなりずしを図3、そして若い世代に好まれていた現代風ケーキずし(花ちらし)を図4に写真を示した。

4. まとめ

年中行事と食べ物との関わりは古くは室町時代から民間に広まったと云われている。それは諸病諸厄を払うという庶民の信仰と結びついて普遍化したものである。全国各地でさまざまな



図2 須古ずし



図3-1 巻きもの、いなりずし(祭り)



図3-2 巻きもの、いなりずし(遠足・運動会)



図4 ケーキずし(花ちらし)

故事や縁起を持った独自の行事と行事食が受け継がれ現在に至っている。

今、核家族化した中で親から子へと、姑から嫁へと、家庭の味を伝承していくことはそう簡単なことではなくなった。しかし、私達教育現場にいるものとしては授業の中に伝統的食文化、郷土の伝統食を取り入れ、米文化を継承して行かなくてはならない。さらに、米料理についても新しい時代に即した料理を創作していくことが、今後私達に与えられた課題と考える。年々人々の日常生活から米を食べることが減少し、年中行事が忘れ去れつつある。米を主材料にしたすしやもちや年中行事、お祝い事や祭りのとき、田植え、収穫時の節目、節目のいわゆるハレの日の食べ物であった。この米食文化は日本の文化でもあり、生活から消えていく米の伝統や風習を単に郷愁という形で見るのではなく、米を用いた料理を伝えていく事の重要性を感じた。年中行事の中ですしを食べることは近年薄れ行く日本の年中行事を伝承していく上から意味のある事と思われる。すしの主材料は米であり、すしは日本が誇れる日本の郷土料理として次の世代へ伝えていかねばならない。と同時に米離れ気味と言われる昨今すしを作り食べることで米の消費拡大に結びついていくことを願いたい。

謝 辞

今回のアンケート調査は本学卒業生の皆様方のご協力のもとに行われましたことを感謝いたします。

この研究は東京家政大学生活科学研究所のプロジェクトグループによる総合研究費の援助を受けて行われた。

参考文献・引用文献

- 1) 中村幸平：日本料理語源集。淋社出版。1990.
- 2) 松下幸子：祝いの食文化。1991。(東京美術撰書61)
- 3) 田中宣一：年中行事の研究。桜楓社。1992.
- 4) 井上忠司：現代家庭の年中行事。1993。(講談社現代新書)
- 5) 石川寛子：食生活と文化。弘学出版。1995.
- 6) 日比野光敏：すしの歴史を訪ねる。岩波親書。1999.
- 7) 越尾淑子、猪俣美知子：東京家政大学博物館紀要第4集。1999.