

本学学生の雑煮の摂取状況に関する調査

成田 亮子*, 加藤 和子**, 千田 真規子*

(平成 18 年 10 月 5 日受理)

An Investigation into the Situation of Taking of Zoni of Our University's Women Students

NARITA, Akiko KATO, Kazuko and SENDA, Makiko

(Received on October 5, 2006)

キーワード：雑煮、餅、伝統食、アンケート、食生活調査

Key words : zoni, raice cake, traditional food, investigation, dietary survey

1. はじめに

日本の家庭においての日々の生活は、節句や物日など「ハレ」と、日常的な「ケ」とに分けられる。「ハレ」の日には休日とし、特別な行事の場合には、古くから神への供物や、特別な食べ物を用意して祝う風習があり、この時の食べ物を行事食¹⁾という。

特別な行事として、年中行事に五節句があり、現在にも受け継がれている節句の一つとして、正月があげられる。正月は新年を迎えるにあたり、最も大切な節日である。正月を祝う風習は鎌倉時代にみられ、元旦の祝いは、奈良時代から宮廷の公式行事とされ^{1, 2)}、この時に供される食事が節供といわれていた。伝統的な正月料理として屠蘇・雑煮・おせち料理があげられる。

雑煮は年越しの夜、神に供えた鏡餅を直会として元旦に食べたもの¹⁾とされ、名前の由来は餅が臓腑を保養するところから「保臓」、また「烹雑^{ほうざう}」ともいわれ、烹は“煮る”という意味で、いろいろなものを煮ることから「雑煮」といわれるようになり^{2, 3)}、料理書の中で雑煮の記載があるのは、『山内料理書』²⁾(1497)である。

江戸時代文化12~13年頃(1815~1816)の風俗調査で

は、雑煮として餅・菜・里芋・だいこん・ごぼう・豆腐を用いる地方が多く、また当時から地方の産物も多く用いられるようになった¹⁾と報告されている。

正月に欠かすことのできない、伝統的な雑煮の歴史は長く、今日に引き継がれているが、食事が多様化・核家族化され、さらに物資が豊富になり、食品を簡単に購入できるようになった現在の家庭において、「雑煮」はどのように伝承されているかに興味を持ち、坂本らの報告⁴⁾を参考にして、本校女子大生の家庭における雑煮についてアンケートを行ったので、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学生170名を対象とした。回収率85%であった。

(2) 調査期間

2004年5月~2004年9月である。

(3) 調査内容

家庭において、伝統食として受け継がれている雑煮について、1) 雑煮を食す日時、2) 餅の形状、3) 餅の加熱方法、4) 味付け方法、5) 使用具材、6) 調理担当者、7) 嗜好調査、8) 両親の出身地についての調査をした。8) については特に2) 3) 4) および5) との結果にあわせて検討を加えた。

* 調理学第3研究室

** 調理学研究室

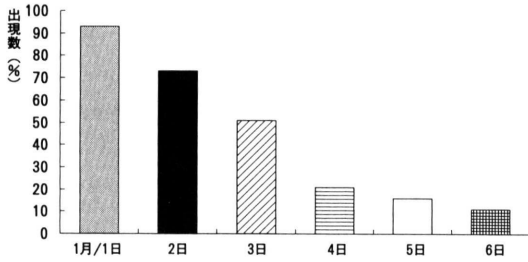


図1 雑煮を食す日
調査数 n=170

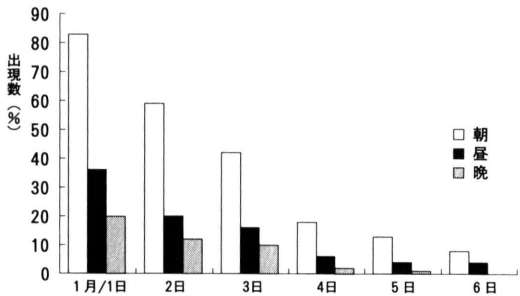


図2 雑煮が食される食事時間
調査数 n=170

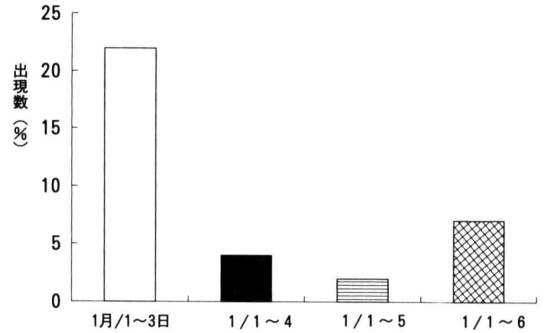


図3 朝食に雑煮を連続して食する日
調査数 n=170

36%, 夜: 20%, 2日の朝: 59%, 昼: 20%, 夜: 12%, 3日の朝: 42%, 昼: 16%, 夜: 10%であった。3日を過ぎると、図1と同様に急激に減少する傾向がみられた³⁾。また、各々の日は朝食に食することが多く、次いで昼食で、夕食が一番少なかった。このことにより、正月三が日の朝食献立として、雑煮を食することが多いことがわかった。

雑煮の喫食率は、一般に年々減少しつつあると述べられているが^{2), 3)}、本学学生において、1月1日の朝食は、新年を迎えた祝いとして、雑煮を食すという意識が高いということが推察された。

3) 朝食に連続して食する日

次に、正月三が日に雑煮を朝食として連続して食する人数を調べた。その結果、図3より1月1日から3日は22%であった。1日から4日は4%、1日から5日: 2%、1日から6日: 7%であった。

図2より、正月三が日に、時間に関わらず雑煮を食した回数は、1人当たりの平均は3回である。かつては、1月1日から6日まで雑煮を食べ続け、7日に七草粥を食べる風習があった。しかし現代においては、正月三が日といえども、日を追うごとに喫食率が低下している⁸⁾といわれている。本学学生においても、喫食率が低下していることがいえた。これは、元旦からスーパー等で簡単に食品を購入でき、日常的な食事作りが一年中できる時代になったからと思われる。1月1日から6日まで連続して雑煮を食している学生達について、行事食と意識して朝食にしているか、日常食と考えて食しているのかは不明である。継続して調査をしていきたい。

3. 結果および考察

(1) 食す日時

1) 食す日

家庭において、1月1日～3日の間に雑煮を食すと、予備調査の結果100%の回答があったので、さらに食す日について調査した。

その結果、時刻には関係なく雑煮を食す日についての結果は、図1より、1月1日と回答のあった人は93%と最も多く、次いで2日: 73%、3日: 51%、4日: 21%、5日: 16%、6日: 19%であった。雑煮を食す日は、正月1日～3日が多く、4日以降減少した。

雑煮の喫食率は全国平均92.2%であり、NHK放送世論調査によると、1981年における若者の雑煮の喫食率は93%であると報告^{5~7)}されている。この報告より15年経過しているが、本学学生の結果と一致しており、本学学生においても、雑煮を食すということについて、正月との関連の意識が強いと推察された

2) 食される食事時間

家庭において、雑煮がいつの時間に食されているかを調査した。

その結果、図2をみると、1月1日の朝: 83%、昼:

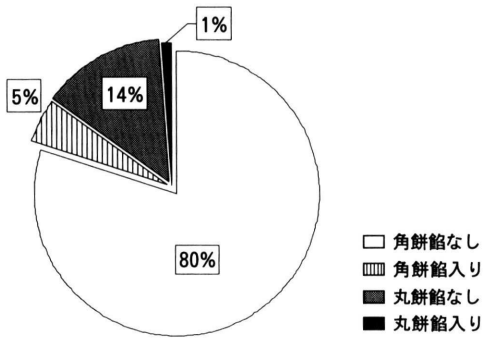


図4 雑煮に用いる餅の形状

調査数 n=170

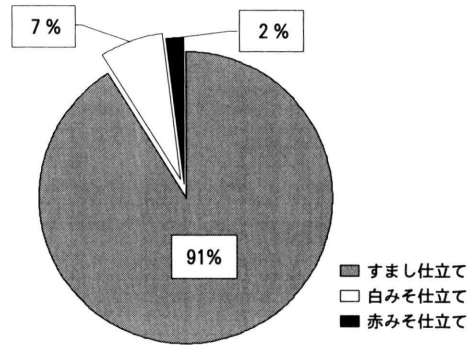


図6 雑煮の味付け

調査数 n=170

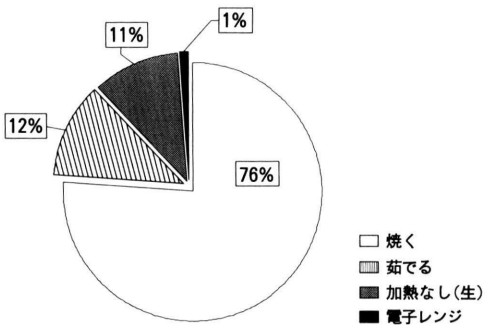


図5 雑煮の餅の加熱方法

調査数 n=170

(2) 餅の形状

雑煮に用いる餅の形状については、図4より「角餅の餡なし」が多く、80%を占めており、「角餅の餡入り」が5%、「丸餅の餡なし」：14%、「丸餅の餡入り」：1%であった。

両親の出身地との関わりをみると「角餅の餡入り」については、両親とも出身地が新潟県、宮崎県、岐阜県であった。「丸餅の餡なし」については、両親のどちらかの出身地が秋田県、岩手県、山形県、山梨県、静岡県、広島県、大阪府、兵庫県、滋賀県、徳島県、佐賀県、福岡県、宮崎県、沖縄県であった。両親とも出身地が東京都、埼玉県であっても、ごくわずかではあるが、「丸餅の餡なし」を食している家庭もあった。「丸餅の餡入り」は両親とも出身地が香川県であった。

正月に使用する餅の形状について、生まれ育った土地のものを使用するという、地方の行事食を受け継いでい

る特徴が、本調査結果からも伺えた。

(3) 餅の加熱方法

雑煮に用いる餅の加熱方法については、図5より、「焼いてから雑煮に入れる」が76%、「茹でてから入れる」：12%、「加熱なしで生のまま入れる」：11%、「電子レンジを使用する」：1%という回答があった。わずかではあるが、伝統食である雑煮の餅を、電子レンジ加熱していることから、新しい調理器具の加熱方法が時間短縮を目的に出現していることが伺えた。

しかし加熱方法は、丸餅を用いる場合、茹でたり生から煮ても形がくずれにくい、角餅は茹でたり生で入れて煮ると、餅がやわらかくなるころには煮くずれして汁が濁るなどの欠点がある。そのために焼いて煮くずれを防ぎ、焼き焦げの風味を味わうことができる^{9), 10)}などの意味を考え、これからの世代に餅の形と加熱方法の関わりについても伝えていきたい。

(4) 味つけ方法

雑煮の味つけ方法については図6より、すまし仕立てが91%と多く、白みそ仕立て：7%、赤みそ仕立て：2%であった。

白みそ仕立てについては、両親どちらかの出身地が、宮城県、新潟県、徳島県、兵庫県、香川県であった。赤みそ仕立てについては、両親とも高知県、千葉県であった。

以上の結果より、関東は角餅を焼いてすまし仕立て、関西は丸餅を煮て白みそ仕立てといわれている³⁾が、本学学生の家庭において「角餅・焼き・すまし仕立て」と、関東の食し方と同様の傾向であることがわかった。

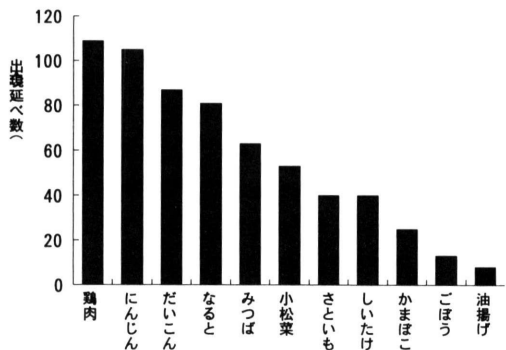


図7 雑煮に入れる具材 調査数 n=170

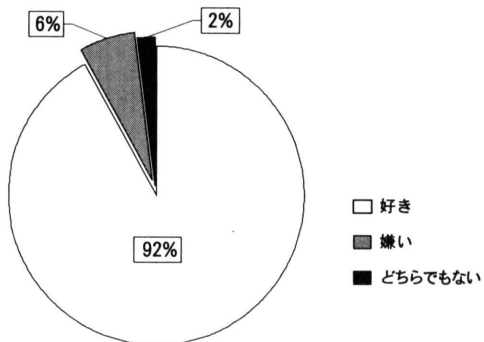


図9 餅の嗜好調査 調査数 n=170

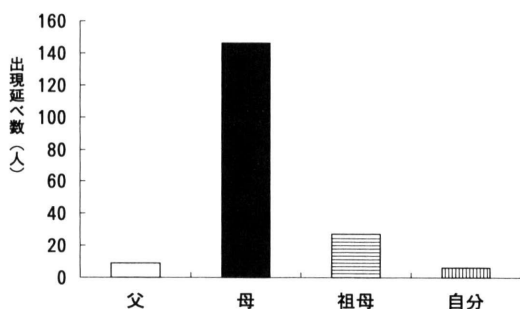


図8 調理担当者 調査数 n=170

(5) 使用具材

雑煮に入れる具材については、図7に示した通りである。出現延べ数を見ると多くの家庭において鶏肉が入れている。だしの旨みを増すために鶏肉を用いていると思われる。次いで、にんじん・だいこん・なると・みつば・小松菜・さといも・しいたけの順である。

図6・7より、野菜を主としたすまし仕立ての、関東風のあっさりとした雑煮が多くみられた。また、回答の中には、雑煮ではなく「けんちん汁」という表現があり、地方独特の具材もわずかであるがみられた。

(6) 調理担当者

家庭で正月に雑煮を作る人は、図8より父：9人、母：146人、祖母：27人、自分：6人であった。

正月の雑煮を父が作るという家庭があるのは、正月三日は神祭りであり、男が供物である餅を使って「雑煮」にするという風習や、正月中は主婦が料理のために立ち騒がないという風習のなごりから、男である父が調理し

ていると考えられる。

(7) 餅の嗜好調査

餅の嗜好調査においては図9より、「餅が好き」が92%、「餅が嫌い」：6%、「どちらでもない」：2%であり大部分が好まれていた。またその中で、雑煮を好きと回答した学生は44%と、約半数を占めていた。

「餅が好き」「雑煮が好き」という回答も多く得られたことから、「雑煮」については、これからも家庭の中で、受け継ぎ作られ続ける伝統的な正月料理であることが明らかとなった。

年中行事の、伝統料理として残る正月料理の中で、おせち料理は、デパートやスーパーで購入することが多くみられるようになった。しかし、雑煮は本学学生の家庭において、それぞれの味を受け継ぎ、地方の特徴も取り入れて、作られていることがわかった。

今後、さらに詳細な追跡調査をしたいと考えている。

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) 1月1日に雑煮を食すは93%、2日：73%、3日：51%であった。

(2) 雑煮を食す時間は、元旦の朝：83%、2日の朝：59%、3日の朝：42%で、3が日の朝が多く、次いで各日の昼食、夕食の順であった。

正月に雑煮を朝食として連続して食す人は、1月1日から3日が22%であった。

(3) 雑煮に用いる餅の形状については、角餅の餡なしの組み合わせが80%と多く、他はわずかだった。

(4) 餅の加熱方法については、「焼いてから雑煮に入れる」が76%、「茹でてから入れる」：12%、「加熱なしで生のまま入れる」：11%であった。

(5) 雑煮の味付けにおいては、すまし仕立てが91%と多かった。白みそ・赤みそ仕立てについては、わずかだった。

(6) 雑煮に使われる具材については、鶏肉が特に多く、次いで、にんじん・だいこん・なると、みつば・小松菜の順であった。

(7) 雑煮を作る担当者は、母：146人と多かった。わずかではあるが、父という回答がみられた。これは、神事のなごりであると思われる。

(8) 嗜好については、餅が好き：92%、雑煮が好き：44%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、ご指導いただきました本学教授長尾慶子先生に深謝いたします。

引用文献

- 1) 吉川誠次, 食文化論, 建帛社, 177-179(1998)
- 2) 松下幸子, 祝いの食文化, 東京美術選書, 61, 95-107(1991)
- 3) 福地義彦, 行事とときたりの料理, 婦人画報社, 8-13(1994)
- 4) 坂本薫, 家庭科教育, 65, 80-85(1991)
- 5) 畑江敬子, 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 香西みどり, 日本調理科学会, 36, 234-242(2003)
- 6) N H K放送世論調査所編(1983), 日本人の食生活, 日本放送出版協会, 東京, 59-62
- 7) 名倉秀子, 大越ひろ, 茂木美智子, 柏木宣久, 日本家政学会誌, 50, 361-369(1999)
- 8) 中村喜代美, 新澤祥恵, 北陸学院短期大学, 33, 81-88(2001)
- 9) 荒井慶子, 松井澄江, 安藤京子, 内藤恭子, 沢坂明美, 杉野女子大学紀要, 15, 79-108(1978)
- 10) 浦川由美子, 鎌倉女子大学紀要, 7, 81-88(2000)

Abstract

The results of the investigation into the customs of eating “zoni” (rice cake soup) for the families of students in our university are as follows.

- (1) 93% of all the families eat “zoni” Jan 1st, 73% on January 2nd, and 51% on Jan 3rd.
- (2) 83% of all the families eat “zoni” on the morning of Jan 1st, 59% on the morning of Jan 2nd, and 42% on the morning of Jan 3rd. It is followed by lunch time and dinner time on each of the 3 days. The percentage of people who continuously eat “zoni” as breakfast from Jan 1st to 3rd is 22%.
- (3) As for the shape of the rice cake used for “zoni,” square rice cakes without sweet red-bean paste are 80%, and there are very few other types.
- (4) As for the heating method of rice cakes before putting it into the soup, 76% is toasted, 12% boiled, and 11% is not heated.
- (5) As for the seasoning of “zoni,” light soup is seasoned 91% of the time, and white miso soup, and red miso soup are seasoned in very few cases.
- (6) As for the ingredients put in “zoni,” the most common is chicken, followed by pieces of carrot, pieces of giant white radish, naruto, mitsuba, and komatsuna in decreasing order.
- (7) As for the person who cook “zoni,” in our study 146 were mothers. We found a few instances in which the father cooked it. This seems to be a vestige of Shinto ritual.
- (8) As for preference, 92% like rice cakes without soup, and 44% likes “zoni.”