

本学学生の家における世代間に見た行事食・儀礼食の現状について

加藤 和子*, 千田 真規子**, 松本 睦子***, 土屋 京子****, 成田 亮子**,
宇和川 小百合*****, 色川 木綿子*****, 赤石 記子*****, 佐藤 久美*****, 長尾 慶子*****

(平成 22 年 10 月 7 日受理)

Differences of the Attitude towards Traditional Foods between the Generations of Our College's Students and Their Parents

KATO, Kazuko SENDA, Makiko MATUMOTO, Mutsuko TSUCHIYA, Kyoko NARITA, Akiko UWAGAWA, Sayuri IROKAWA, yuko AKAISHI, Noriko SATO, Kumi and NAGAO, Keiko

(Received on October 7, 2010)

キーワード：調理文化，伝統食，調査

Key words : cooking culture, traditional foods, investigation

1. はじめに

年中行事は、農耕に伴う収穫祈願や感謝の祭りから始まり、中国などから伝来の行事が加わり、明治末頃には古来よりの行事に新しい祝日に加えられ、年中行事は盛んに行われていた¹⁾。その後昭和 30 年頃までは、年中行事や通過儀礼は、日本各地や各家庭において様々な形で伝承され、日常生活や人生の節目として、それぞれの土地の食材を利用し、先人たちの知恵の詰まった行事食や儀礼食を用意して喫食してきた。しかし、1960 年以降の高度経済成長期以降、日本人の生活は大きく変化し、農耕に伴う収穫祈願や感謝の祭りであった行事本来の意味は忘れられつつある。また、産業技術の発達と共に増加した加工食品や、デパートやスーパーマーケット、コンビニエンスストアの惣菜などが多種多様に販売されるようになり、「中食」と言われる食事形態が増し、核家族化した家庭における伝統的年中行事は急速に失われる傾向がみられる²⁾。

農山漁村文化協会より出版された、日本各地の食文化を集大成した「日本の食生活全集(全 50 巻)」³⁾では、大正末期から昭和初期までの聞き書きが記されている。しかし、その後の日本人の食生活については、我々の調査報告を含め、限られた地域での調査報告^{4)~10)}がされてはいるが、全国的な調査が少なかつたため、日本調理科学会では、特

別研究「調理文化の地域性と調理科学」として、平成 13 年より各地域で現在も残る食事文化について、「いも・豆」「魚」などの統一テーマを設定し、全国統一調査用紙によりアンケート調査、聞き取り調査を行い、その結果をデータベース化し、全国レベルで比較検討し、地域性を明らかにすることを目的として調査を行っている。平成 21・22 年度は「行事食」をテーマとしている。

そこで我々は関東支部グループとして、本学学生とその家庭を対象に上記調査を実施した。本年度は中間報告として、世代間に見た様々な行事食および通過儀礼食の喫食経験およびその喫食内容について取り上げ、それらの現状について検討を行うことにした。得られた知見について報告する。

2. 調査方法

(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 200 名と、その親世代の主たる調理担当者として 40 歳代 56 名、50 歳代 64 名の合計 120 名を対象とした。回収率は学生 100%、親世代 60%であった。

調査対象者の都道府県別居住者数(名)は、東京都・埼玉県各 113、千葉県 32、神奈川県 20、茨城県 8、栃木県 6、群馬県 5、福島県・静岡県・長野県各 4、新潟県 3、福井県 2、北海道・秋田県・山梨県・石川県・愛媛県・沖縄県各 1 であった。

(2) 調査期間

平成 21 年 12 月～平成 22 年 1 月

(3) 調査内容

1) 年中行事の経験とその行事食の喫食状況、2) 通過儀礼

* 調理学研究室
** 調理学第 3 研究室
*** 給食管理第 2 研究室
**** 調理学第 2 研究室
***** 栄養指導研究室
***** 調理科学研究室

の経験とその儀礼食の喫食状況について、全国統一調査用紙によりアンケート調査を行い、項目ごとに集計を行った。

3. 結果および考察

(1) 年中行事での行事食の喫食経験

年中行事は、各地域において季節ごとに様々行われているが、今回は五節句・正月・節分などの17行事における喫食経験を、学生と親世代別にそれぞれの出現率(%)として図1にまとめた。

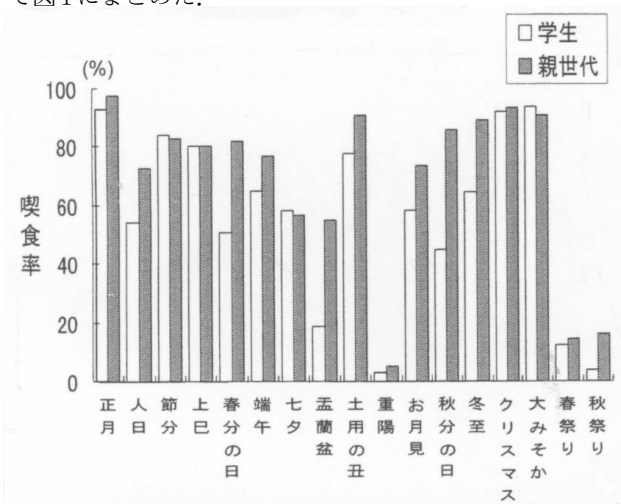


図1 年中行事での行事食の喫食経験 学生：n=200 親世代：n=120

その結果、学生は“大晦日”：93.8%，“正月”：92.9%，“クリスマス”：91.9%，“節分”：83.9%，“土用の丑”：77.7%の順で多数の者が喫食経験しており、親世代は“正月”：97.4%，“クリスマス”：93.2%，“大晦日”“土用の丑”：90.6%，“冬至”：88.9%の順で高かった。しかし、五節句である“人日”“上巳”“端午”“重陽”の節句は上位に出現せず、その中でも“重陽”の節句は5%以下とほとんどの者が経験していなかった。また地域における行事である“春祭り”“秋祭り”の経験も少なかった。仏事に関する行事である彼岸の“春分の日”“秋分の日”と“盂蘭盆”で、親世代の喫食経験に比較して学生は低い傾向がみられた。

以上より、家庭における行事食は、日本の伝統行事である五節句での喫食経験よりも、“正月”“大晦日”“クリスマス”“土用の丑”などでの喫食経験が多い傾向がみられた。“クリスマス”はキリスト教の行事としての意味合いからは離れて、日本の年中行事として定着していることがわかり、松本の報告¹¹⁾と同様の結果が得られた。

(2) 正月における行事食の喫食状況

学生・親世代共に喫食経験が高かった“正月”における喫食状況について、図2にまとめた。図中のn数は“正月”における行事食の喫食者総数である。

その結果、“雑煮”は学生：88.8%、親世代：93.0%と学生・親世代共に高く、“黒豆”は学生：90.3%、親世代：95.6%、“かまぼこ”は学生：94.4%、親世代：94.7%、“きんとん”は

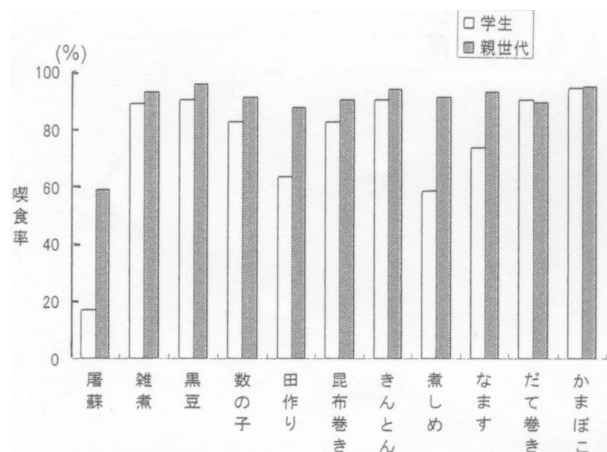


図2 正月における行事食の喫食状況 学生：n=186 親世代：n=117

学生：90.3%、親世代：93.9%，“だて巻き”は学生：90.3%、親世代：89.5%と学生・親世代共に多くの者が喫食していた。他に“昆布巻き”“数の子”などのおせち料理の出現率が高い。しかし、古来年頭に邪気を祓う薬酒として用いられてきた“屠蘇”¹⁾²⁾は、学生：16.8%、親世代：58.8%と学生の喫食状況が特に低く、平安朝の頃からの伝統は失われつつあることがわかった。

(3) 五節句における行事食の喫食状況

古来伝承されてきた行事である五節句の各々について、各行事経験者における行事食の喫食状況について検討した。

1) “人日”の節句における行事食の喫食状況

“人日”における行事食の喫食状況について図3にまとめた。図中のn数は“人日”における行事食の喫食者総数である。

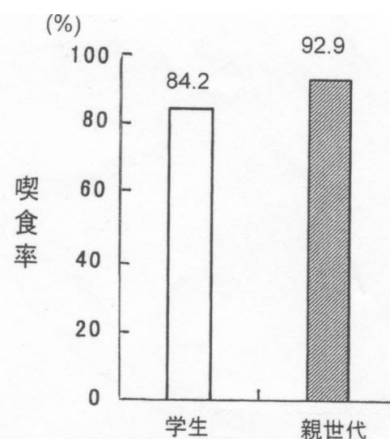


図3 人日・七草における七草粥の喫食状況 学生：n=108 親世代：n=87

その結果，“人日”に害鳥を追い払い豊穡を祈り¹²⁾、その年病気にならないようにと食される七草粥¹⁾²⁾¹³⁾は、学生：84.2%、親世代：92.9%と高い値を示しており、学生の家庭において七草粥は多く食されていることがわかった。

2) “上巳”の節句における行事食の喫食状況

“上巳”における行事食の喫食状況について、図4にまとめた。図中のn数は“上巳”における行事食の喫食者総数である。

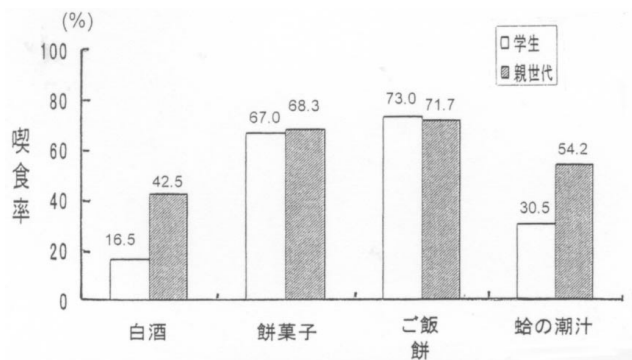


図4 上巳における行事食の喫食状況 学生：n=161 親世代：n=96

“上巳”では、ひな祭りの料理は、“白酒”“菱餅”“草餅”“蛤の吸い物”とされている¹⁾。その中で、“ご飯・餅”が学生：73.0%，親世代：71.7%，“餅菓子”が学生：67.0%，親世代：68.3%と学生と親世代共にほぼ同じ程度に喫食されている。しかし、“蛤の潮汁”“白酒”は親世代に比べて学生では16.5%と特に低い喫食状況であった。

3) “端午”の節句における行事食の喫食状況

“端午”における行事食の喫食状況について図5にまとめた。図中のn数は“端午”における行事食の喫食者総数である。

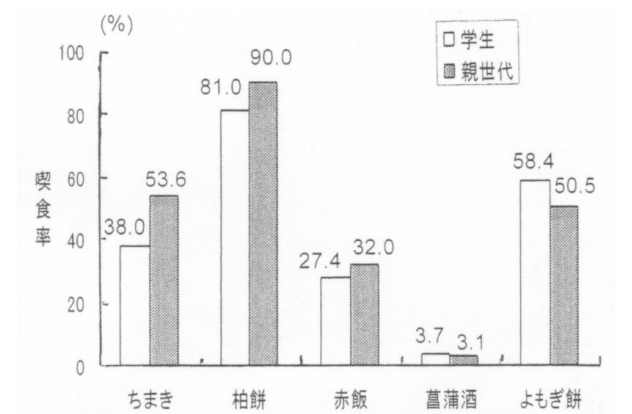


図5 端午における行事食の喫食状況 学生：n=130 親世代：n=99

その結果，“柏餅”は学生：81.0%，親世代：90.0%，“ちまき”は学生：38.0%，親世代：53.6%であり、関東地方では後継ぎが絶えないようにとの願いから柏の葉を使った“柏餅”，関西地方では中国の故事より“ちまき”を食する¹⁾²⁾¹²⁾¹³⁾とされているが、今回の調査では関東近郊の学生家庭が多い中，“ちまき”の出現もみられた。“菖蒲酒”は学生：3.7%，親世代：3.1%と、喫食している者は限られていた。

4) “七夕”の節句における行事食の喫食状況

“七夕”における行事食の喫食状況について図6にまと

めた。図中のn数は“七夕”における行事食の喫食者総数である。

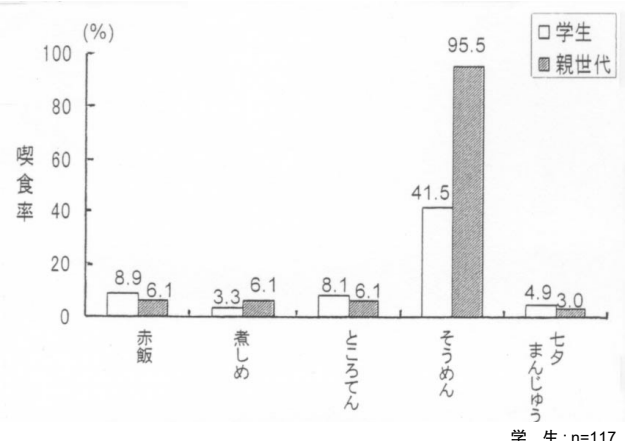


図6 七夕における行事食の喫食状況 学生：n=117 親世代：n=68

“七夕”は、中国からの牽牛・織女の伝説と乞巧奠(きこうでん)の風習が伝わり、行事食は“瓜”“果物”“そうめん”などがある¹⁾²⁾。図6より，“そうめん”が学生：41.5%に比べて、親世代：95.5%と高い喫食状況であった。しかし、その他の行事食は学生・親世代共に喫食している者は少なく、“七夕”行事における特徴的な行事食は“そうめん”だけであった。

5) “重陽”の節句における行事食の喫食状況

“重陽”における行事食の喫食者はほとんどみられなかった。

“重陽”は“菊の節句”とも言われ、菊の花は不老不死に結びつくと信じられ、平安の貴族社会で菊見や菊酒を飲まれていたが、明治以降は菊の花や菊人形を見るだけになりつつある²⁾¹³⁾。“重陽”の節句の喫食経験者が少なかった図1に連動しており、“菊酒”“栗ご飯・菊飯”の喫食者はほとんどみられなかったことは納得できる。

(4) 年中行事における出現数の高い行事食

出現数の高かった行事食について、表1・2にまとめた。学生は“クリスマス”における“ケーキ”：出現数189(94.5%)，“大晦日”における“年越しそば”：186(93.0%)，正月における“かまぼこ”：185(92.5%)で、続いて“正月”における“おせち料理”の種類が多く出現し、親世代では“正月”における“黒豆”：109(98.8%)，“かまぼこ”：108(90.0%)，“きんとん”：107(89.2%)で学生同様“正月”における“おせち料理”の種類が多く出現していた。

また，“上巳”では学生は“餅菓子”，親世代では“ご飯・餅”，“節分”では学生は“巻き寿司”，親世代では“いり豆”が出現し、学生では“月見だんご”，親世代では“春分の日”“秋分の日”に“ご飯・だんご”がみられた。

“節分”に学生は“巻き寿司”としたのは“恵方巻き”の事である。鬼の金棒に見立てて食べて鬼を退治し、七福神にちなんで7種類の具にすると、親子で読める本にも紹介されている¹⁴⁾。この“恵方巻き”の起源や発祥は定かではなく、

表1 年中行事における出現数の高い行事食— 学生—

n=200

順位	年中行事	行事食	出現数	(%)	順位	年中行事	行事食	出現数	(%)
1	クリスマス	ケーキ	189	(94.5)	10	土用の丑	うなぎの蒲焼き	146	(73.0)
2	大晦日	年越しそば	186	(93.0)	12	正月	なます	144	(72.0)
3	正月	かまぼこ	185	(92.5)	13	クリスマス	鶏肉・七面鳥	140	(70.0)
4	正月	黒豆	177	(88.5)	14	上巳	餅菓子	134	(67.0)
4	正月	きんとん	177	(88.5)	15	正月	田作り	124	(62.0)
4	正月	だて巻き	177	(88.5)	16	冬至	かぼちゃの煮物	117	(58.5)
7	正月	雑煮	174	(87.0)	17	正月	煮しめ	115	(57.5)
8	正月	数の子	162	(81.0)	17	節分	巻き寿司	115	(57.5)
8	正月	昆布巻き	162	(81.0)	17	端午	柏餅	111	(55.5)
10	上巳	ご飯・餅	146	(73.0)	20	お月見	月見だんご	108	(54.0)

表2 年中行事における出現数の高い行事食— 親世代—

n=120

順位	年中行事	行事食	出現数	(%)	順位	年中行事	行事食	出現数	(%)
1	正月	黒豆	109	(90.8)	10	正月	だて巻き	103	(85.8)
2	正月	かまぼこ	108	(90.0)	12	土用の丑	うなぎの蒲焼き	101	(84.2)
3	正月	きんとん	107	(89.2)	13	正月	田作り	100	(83.3)
4	正月	雑煮	106	(88.3)	14	冬至	かぼちゃの煮物	99	(82.5)
4	正月	なます	106	(88.3)	15	クリスマス	鶏肉・七面鳥	95	(79.2)
6	クリスマス	ケーキ	105	(87.5)	16	春分の日	ご飯・だんご	92	(76.6)
7	正月	数の子	104	(86.7)	17	秋分の日	ご飯・だんご	90	(75.0)
7	正月	煮しめ	104	(86.7)	18	端午	柏餅	87	(72.5)
7	大晦日	年越しそば	104	(86.7)	19	上巳	ご飯・餅	86	(71.7)
10	正月	昆布巻き	103	(85.8)	20	節分	いり豆	83	(69.2)

近年商業的催事として各業界の販売促進活動により活発化したとされる。関東では、行事食としての認知が低かった¹⁵⁾“恵方巻き”が、学生の回答に出現したのは、スーパーやコンビニなどの販売による影響¹⁶⁾が大きいと考えられる。

7)通過儀礼での儀礼食の喫食経験

古来人生の節目節目において、儀礼食を用いて家族で喜

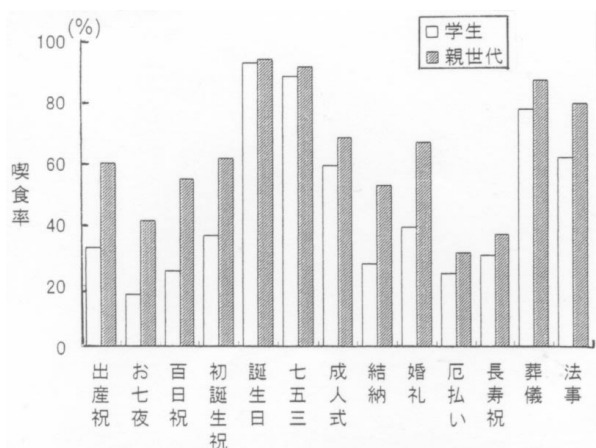


図7 通過儀礼での儀礼食の喫食経験 学生: n=200 親世代: n=120

びを祝い合い、あるいは亡くなった人や先祖を偲んできた。

図7に、通過儀礼での儀礼食の喫食経験を示した。

その結果、“誕生日”では 学生：92.9%，親世代：94.0%，“七五三”では 学生：88.6%，親世代：91.5%，“葬儀”では 学生：77.7%，親世代：87.2%，“法事”では 学生：62.1%，親世代：79.5%と多数の者が喫食経験をしていた。また、学生では“お七夜”：17.1%と喫食経験が低く、“百日祝い”と共に読み方もいわれもほとんど知らなかった。親世代では“厄払い”：30.8%の喫食経験が低かった。

(5)通過儀礼における儀礼食の喫食状況

各通過儀礼経験者における儀礼食の、喫食状況について検討した。

1)“誕生日”における儀礼食の喫食状況

“誕生日”における儀礼食の喫食状況について図8にまとめた。図中のn数は“誕生日”における儀礼食の喫食者総数である。

その結果、“ケーキ”が学生、親世代共に96%と高い喫食率で、“赤飯”より喫食経験が高く、家族や友人で祝う“誕

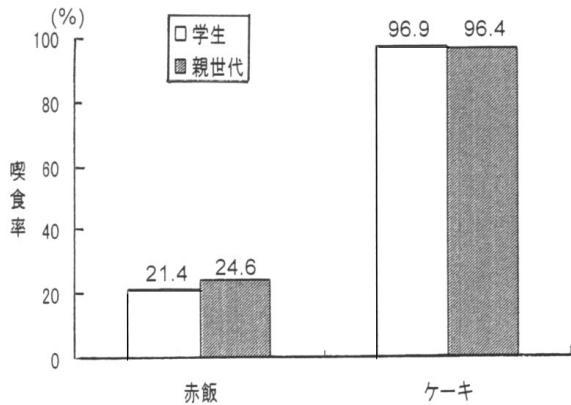


図8 誕生日における儀礼食の喫食状況 学生:n=186 親世代:n=113

生日”パーティーには、“赤飯”よりローソクを吹き消すための“ケーキ”が欠かせなくなっていることがわかる。

2)“七五三”における儀礼食の喫食状況

“七五三”における儀礼食の喫食状況について図9にまとめた。図中のn数は“七五三”における儀礼食の喫食者総数である。

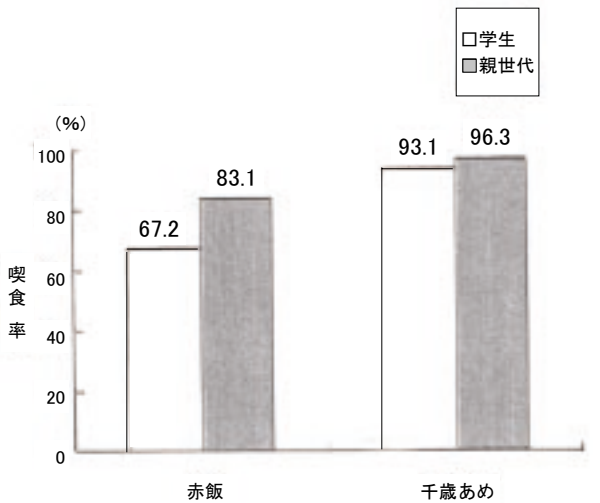


図9 七五三における儀礼食の喫食状況 学生:n=180 親世代:n=110

その結果、“千歳あめ”が学生：93.1%、親世代：96.3%と学生、親世代共に高い喫食率を示した。“誕生日”と同様に、伝統食である“赤飯”より喫食している者が多いことがわかった。

3)“葬儀”における儀礼食の喫食状況

“葬儀”における儀礼食の喫食状況について図10にまとめた。図中のn数は“葬儀”における儀礼食の喫食者総数である。

その結果、“精進料理”が学生：54.9%、親世代：73.5%と多く喫食している。不祝儀には本来「生臭物」は用いないとされてきたが²⁾、“握り鮓など”が学生：51.8%、親世代：64.7%と喫食しており、現在は“刺身”などの生ものが食され、“葬儀”で“精進料理”とは限らなくなってきたことがわかる。

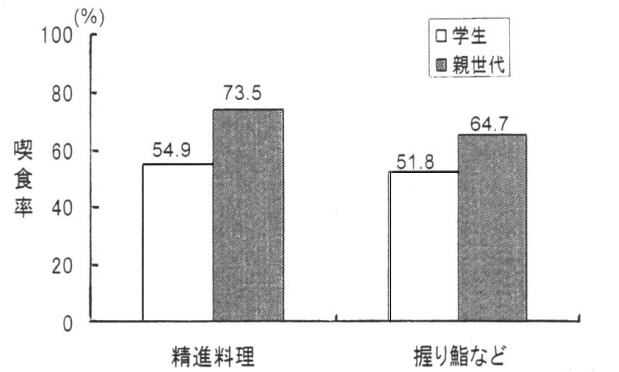


図10 葬儀における儀礼食の喫食状況 学生:n=156 親世代:n=105

(6)通過儀礼における“赤飯”の喫食状況

通過儀礼に多く用いられる“赤飯”について、各儀礼における喫食状況について図11にまとめた。図中のn数は通過儀礼における“赤飯”の喫食者総数である。

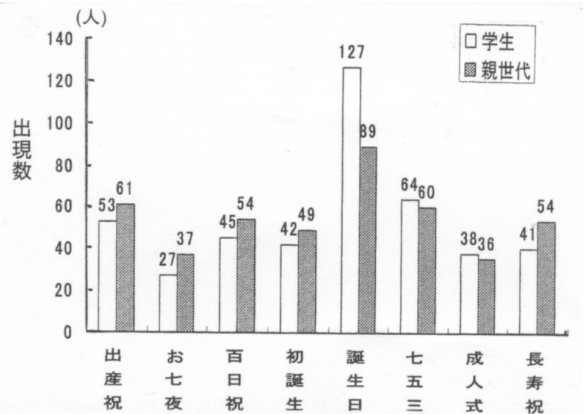


図11 通過儀礼における赤飯の喫食状況 学生:n=437 親世代:n=440

その結果、“誕生日”においての喫食者は学生：127人、親世代：89人と高い喫食状況がみられた。しかし、古来祝い事には欠かせない料理²⁾であった“赤飯”は、各通過儀礼経験者ごとみにみると“七五三”においての“赤飯”の喫食率は学生：63.5%、親世代：74.2% “出産祝”“成人式”においては親世代の喫食率が約50%、他の通過儀礼では30~40%と低くなり、学生はさらに低い喫食率であることがわかった。

(7)通過儀礼における“餅”の喫食状況

通過儀礼に“赤飯”と同様に多く用いられてきた“餅”²⁾に

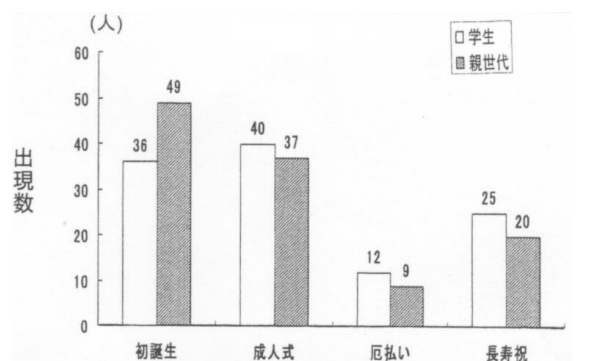


図12 通過儀礼における餅の喫食状況 学生:n=113 親世代:n=115

表3 通過儀礼における出現数の高い儀礼食

学生 (n=200)					親世代 (n=120)				
順位	通過儀礼	儀礼食	出現数	(%)	順位	通過儀礼	儀礼食	出現数	(%)
1	誕生日	ケーキ	190	(95.0)	1	誕生日	ケーキ	106	(88.3)
2	七五三	千歳あめ	176	(88.0)	2	七五三	千歳あめ	103	(85.8)
3	七五三	赤飯	127	(63.5)	3	七五三	赤飯	89	(74.2)
4	葬儀	精進料理	90	(45.0)	4	葬儀	精進料理	75	(62.5)
5	葬儀	握り鮓など	85	(42.5)	5	葬儀	握り鮓など	66	(55.0)
6	成人式	赤飯	64	(32.0)	6	出産祝	赤飯	61	(50.8)
7	出産祝	精進料理	53	(26.5)	7	成人式	赤飯	60	(50.0)
7	法事	赤飯	53	(26.5)	8	百日祝	赤飯	54	(45.0)
9	初誕生祝	赤飯	45	(22.5)	8	初誕生祝	赤飯	54	(45.0)
10	誕生日	赤飯	42	(22.5)	10	初誕生祝	力餅	49	(40.8)
					10	誕生日	赤飯	49	(40.8)

ついて、各儀礼における喫食状況について図12にまとめた。図中のn数は通過儀礼における“餅”の喫食者総数である。

その結果、“餅”は親世代において、“初誕生祝”では49人、“成人式”では37人であるが、学生も同様に低く、“赤飯”と同様祝い事にあまり食されなくなっている傾向がみられた。

(8)通過儀礼における喫食数の高い儀礼食

通過儀礼における出現数の高い儀礼食について、表3にまとめた。

その結果、学生、親世代共に“誕生日”の“ケーキ”、“七五三”の“千歳あめ”“赤飯”、“葬儀”の“精進料理”“握り鮓など”の順で高い喫食率であった。

今回の調査対象は、親と同居し関東近郊より通学している学生が67%と比較的多いため、喫食率に親世代と同様の傾向がみられた。また、行事食、儀礼食共に料理本やテレビで紹介されている料理などの喫食経験が多く、地方にみられる伝統料理のような特徴的食事はみられなかった。

今後はさらにアンケートの集計数を増やし、詳細な検討を行う予定である。

4. まとめ

本学学生とその家庭の調理担当者を対象に、年中行事の経験と行事食の喫食状況、および通過儀礼の経験と儀礼食の喫食状況について、全国統一調査用紙を用いてアンケート調査を行った。得られた結果を以下にまとめた。

(1)年中行事の経験

学生・親世代共に、“正月”“クリスマス”“大晦日”を調査対象者の90%以上が経験し、それら行事食を喫食していた。一方、五節句のひとつである“重陽”の節句につ

いては5%以下であった。

(2)年中行事における行事食の喫食状況

学生・親世代共に、“正月”では“雑煮”と“おせち料理”の喫食経験が高かった。五節句の行事食では、“七草粥”が80%以上、“柏餅”が80%以上の喫食率であったのに対し“菖蒲酒”の喫食率は3%程度と低かった。“重陽”の節句では、行事食の喫食経験がほとんどみられなかった。

学生では、“屠蘇”の喫食率が17%と低かった。“上巳”では“白酒”が17%と低かった。親世代では、“七夕”の“そうめん”が96%と高い喫食率であったのに対し、学生では42%と低かった。仏事に関する行事である“春分の日”“盂蘭盆”“秋分の日”で、学生は親世代に比較して低い喫食状況の傾向がみられた。

(3)年中行事に多く出現する行事食

学生では、クリスマスの“ケーキ”が95%、“大晦日”の“年越しそば”が93%、正月料理の“かまぼこ”が93%の順に高かった。“節分”で“巻き寿司”が出現していた。

親世代では、“正月”の“おせち料理”が上位を占め、“クリスマスケーキ”が88%、“年越しそば”が87%と高い喫食率であった。“節分”で“いり豆”が出現していた。

(4)通過儀礼の経験

学生・親世代共に、“誕生日”“七五三”を調査対象者の約90%が経験し、それら儀礼食を喫食しており、次いで“葬儀”が約78%以上であった。

学生では、“お七夜”の経験が17%と低かった。

親世代では、“厄払い”が31%と低かった。

(5)通過儀礼での儀礼食の喫食状況

学生・親世代共に、誕生日の“ケーキ”が96%、“七五三”の“千歳あめ”が93%以上と、伝統食である“赤飯”より喫食経験が高かった。“葬儀”では“精進料理”“握り鮓な

ど”が共に喫食率は50%以上であった。

(6)通過儀礼における“赤飯”と“餅”の喫食状況

“赤飯”の喫食状況は“誕生日”において、学生では127人、親世代では89人と学生・親世代共に高い喫食状況がみられた。“餅”は4つの通過儀礼で50人以下であった。

(7)通過儀礼に多く出現する行事食

学生・親世代共に、“誕生日”の“ケーキ”、“七五三”の“千歳あめ”“赤飯”、“葬儀”の“精進料理”“握り鮓など”の順に高かった。

15) ミツカングループ企業サイト：節分の「恵方巻き」、節約傾向へ (2010, 09, 21)

<http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/2010news/100114-01.html>

16) ミツカン「節分には“恵方巻きほうまき”全国に定着:C GMガイド(2010, 09, 21)

<http://www.cgmguide.com/25/20060906214823.html>

引用文献

- 1) 西山松之助他：たべもの日本史総覧，新人物往来社，p280-286 (1994)
- 2) 吉川誠次：食文化論，建帛社，p175-194 (1998)
- 3) 日本の食生活全集編：日本の食生活全集1-47，聞き書き北海道の食事から沖縄まで都道府県別に発刊，農山漁村文化協会 (1988～)
- 4) 加藤和子，長尾慶子(2003)，調理文化の地域性－湘南地区における豆およびいも類の調理状況調査からの1考察，東京家政大学研究紀要，43(2)，25-32
- 5) 成田亮子，橋内範子，加藤和子，千田真規子，松本睦子，長尾慶子(2005)，埼玉・東京北部に在住する本学学生の実家庭における魚介類の摂取状況調査(第2報)－和・洋・中料理への出現状況－，東京家政大学研究紀要，45(2)，43-48
- 6) 成田亮子，加藤和子(2005)，秋田県能代市小林家の婚礼献立について，東京家政大学博物館紀要，10，33-40
- 7) 成田亮子，加藤和子(2006)，本学学生の実雑煮の摂取状況に関する調査，東京家政大学研究紀要，47(2)，23-27
- 8) 新沢祥恵，中村喜代美(2008)，正月の食生活におけるおせち料理の喫食状況の変化，日本調理科学会誌，34(1)，89-98
- 9) 上島幸子，北野由佳(1991)，大阪府の郷土食に関する研究(第10報)，大阪成蹊女子短期大学研究紀要，28，17-42
- 10) 鈴木信(2003)，長寿・沖縄の行事食を取り入れて 長寿・沖縄の食文化，学校給食，54(587)，p26-30
- 11) 松本美鈴 (2006)，現代家庭における年中行事と食べ物，青山学院女子短期大学総合文化研究所年報 14，3-20
- 12) 福地義彦：行事ときたりの料理，婦人画報社，p48，(1994)
- 13) 飯倉晴武：日本人のしきたり，青春出版社 p50-21，p67-69，p77-78 (2007)
- 14) よだひでき：まんがでわかる日本の行事，ブティック社，p33 (2008)

Summary

As to experiences and customs of eating in annual events and rites of passage, they were shown by a survey to our college's students as follows:

(1) Experiences of annual events

On the New Year, Christmas and New Year's Eve, over 90 % of people in both of parent's and students' generations have experienced those and eaten traditional foods. On the other hand, those who have experienced "*Choyo-no-sekku*" were under 5%.

(2) Circumstances of eating traditional foods in annual events

Many people in both of generations have eaten "*osechi*" and "*zoni*" on the New Year. Those who have eaten "*nanakusagayu*" and "*kashiwamochi*" were over 80 %. On "*Choyo-no-sekku*" people have hardly eaten traditional food. In the student generation, "*toso*" was eaten at a low rate of 17%, as well as "*shirozake*" in "*joushi*". As to events regarding Buddhist service, the student generation has had rarer chances to experience them than their parents' generation. Also, the parents' generation has eaten thin wheat noodles (somen) on "Tanabata" at an extremely high rate of 96 %.

(3) Popular traditional foods in annual events

A higher rate of the student generation has eaten Christmas cakes: 95%, "*toshikoshi soba*" and "*kamaboko*" in "*osechi*": 93%.

On "*Setsubun*", "*makizushi*" has frequently been eaten.

First position in parents generation has been occupied by "*osechi*" on the New year. Roasted beans on "*Setsubun*" were also noticeable.

(4) Experiences in rites of passage

We found that approximately 90 % of people in both generations have experienced birthday and "*Shichigosan*", and "*Sougi*" (Japanese funeral) was ranked in the third.

"*Oshichiya*" was experienced by a particularly low rate of 17% in the student generation, and "*Yakubarai*" was experienced by the lowest rate of 31% in the other generation.

(5) Circumstances of eating traditional foods in rites of passages

In both generations, "*sekihan*" has particularly been eaten in "*birthday*". It was found that rice cakes were eaten by under 50 in the four rites of passage.

(6) More popular traditional foods in rites of passage

Regardless of generation, the top three were birthday cakes, "*chitoseame*" and "*sekihan*" in "*shichigosan*", "*sho-jinryori*" and "*nigirizushi*" in funeral.

Among students who participated in these surveys, 67% of them lived with their parents in the Kanto area. Consequently, they experienced many foods introduced on TV and in cook books, but nothing peculiar. We intend to conduct these kinds of surveys more in detail hereafter.