

本学学生の魚介類を使用した行事の認識と 行事食における魚介類の使用状況について

成田 亮子*, 加藤 和子**, 千田 真規子*

(平成 22 年 10 月 7 日受理)

Awareness of Events Using Seafood and the Usage of Seafood for Events by Students of Our University

NARITA, Akiko KATO, Kazuko and SENDA, Makiko

(Received on October 7, 2010)

キーワード：行事食, アンケート, 食生活調査, 食文化

Key words : dishes for special, investigation dietary survey, culture of dietary habits

1. はじめに

日本の生活は、節句等の「ハレ」と、日常的な「ケ」とに分けられている。「ハレ」の日の特別な行事は古くから「ケ」の日である日常と異なった供物や特別な食べ物を用意して祝う風習がある。

毎年「ハレ」の日には、決まって行われる年中行事があり、これには宮中で行なわれていた行事が祭事として行われるようになったものと、農作業に基づき自然歴を重視しながら季節の節目ごとに行われてきた行事と食習慣がある¹⁾。また人の一生の間には節目ごとに日常と異なったさまざまな通過儀礼が行われ、祝儀と不祝儀等では異なった食習慣がある。

古来受け継がれてきた年中行事と通過儀礼にはその土地の食材を生かした行事食・儀礼食と共に受け継がれてきた¹⁾。

しかし最近では核家族が増えて、家庭の食事形態が大きく変わり個人の生活が優先され、経済成長とともに毎日「ハレ」の日のような食事が食べられるようになった²⁾。また行事食・伝統食は手作りをすることなくデパートやスーパーマーケットで弁当や惣菜として簡単に購入できるようになり²⁾³⁾、古来より地方や家に伝わる日本独自の味と食材が消えつつあるといわれている。我々が現在行っている調査においてもおせち料理は多くの人に喫食されているが、その内容は伝統的な和風料理もあるが、西洋風・中華風と現代風にアレンジされたものもみられ、嗜好・食材においても変化している。

家庭における行事食の簡略化、そして日常食においても簡単に購入することができ、四季を感じ味わえる食材が減

少し、若者の魚離れの傾向がいわれている中、昨年度は四季を味わうことのできる魚介類について、成田らは本学学生を対象として旬の魚の種類と認識・現在知り得る魚料理に対する知識と、調理方法の傾向について調査を行ってきた⁴⁾。

今回は日本の長い歴史の中で、栄養的にもタンパク質源として最も重要であった魚介類について¹⁾魚介類を使用した伝統的な行事の認識と、行事に関連した調理操作等の魚介類の使用状況についてアンケート調査を行った。

2. 調査方法

(1) 調査対象

東京家政大学栄養学科、並びに短期大学部栄養科に在籍する学生 195 名を対象とした。

東京近郊の大型鮮魚店を対象とした。

(2) 調査期間

2009 年 12 月～2010 年 4 月

(3) 調査方法

学生：自由記述を含むアンケート用紙

アンケート回収率 100% (授業内回収)

大型鮮魚店：聞き取り調査

(4) 調査内容

魚介類を使用した伝統的な行事の認識と行事に関連した魚介類の調理操作等の使用状況について調査を行った。

1) 魚介類を使用した行事の認識度, 2) “土用の丑”でのうなぎの喫食状況, 3) “土用の丑”のうなぎの食し方, 4) “正月”に使用する魚の種類, 5) 行事食にみた魚介類の出現数, 6) 行事食に出現する魚介類の種類, 7) 行事食におけるえびの扱い方, 8) 大型鮮魚店における魚種別販売状況, 行事に用いられる魚介類の使用状況について、詳細な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

3. 結果および考察

(1) 魚介類を使用した行事の認識度

魚介類を使用した行事の認識度を図にまとめた。

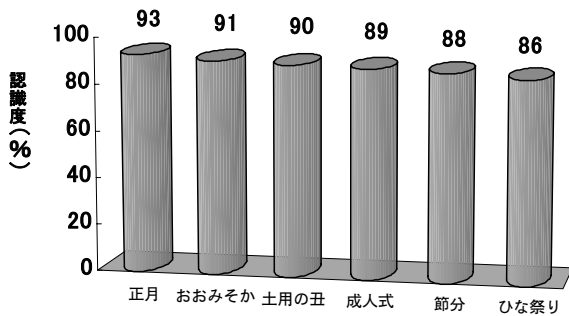


図1 魚介類を使用した主な行事の認識度
調査人数 n=195

図1より魚介類を使用した主な行事の認識度をみると認識度の高い順に“正月”：93%，“おおみそか”：91%“土用の丑”：90%“成人式”：89%“節分”：88%“ひなまつり”：86%であった。

これより“正月”“おおみそか”については、核家族化などにより、伝統的年中行事は急速に失われる傾向がみられるといわれているが¹⁾³⁾、正月は新年を迎える大事な節目、“おおみそか”は新しい年の境目として各家庭において省略化することのできない行事であり、その行事食に魚介類は欠かすことのできない食材であることが伺えた⁵⁾⁶⁾。

“土用の丑”については魚介類を使用した行事としての認識度が高く、成田らによる前報告⁴⁾から、季節を感じる魚は、夏に“うなぎ”と回答する学生が多いことからわかる。

“成人式”、“ひな祭り”は女子学生自身の関わりと20歳前後であり直近の行事であるため認識度が高かった。

“節分”は、ヒイラギの枝にいわしの頭を刺し、枯れた豆殻といっしょに束ねたものを門口や軒下に飾る習俗がある¹⁾⁷⁾。2000年以降には、“節分”に恵方巻きとコンビニエンスストアが全国展開し急速に恵方巻きを喫食するようになった⁸⁾。いわしと鬼の面がデパート、スーパーマーケット等の売り場に並べられその横に恵方巻きが並び宣伝販売による大きな影響がある。そのため魚介類を使用した行事の認識度が高くなったと思われる。

(2) “土用の丑”でのなぎの喫食状況

“土用の丑”でのうなぎの喫食状況について図にまとめた。

図2より魚介類を使用する行事食の中で“土用の丑”にうなぎを食すとした回答が85%と多く喫食率が高かった。古くは万葉の頃から夏負けにうなぎが効くといわれていたが、“土用の丑”にうなぎを食べる習慣が広まったのは、江戸時代のころからである⁸⁾。

“土用の丑”の日が近くなると鮮魚売り場にうなぎが並べられ、デパート、スーパーマーケット等による宣伝販売の

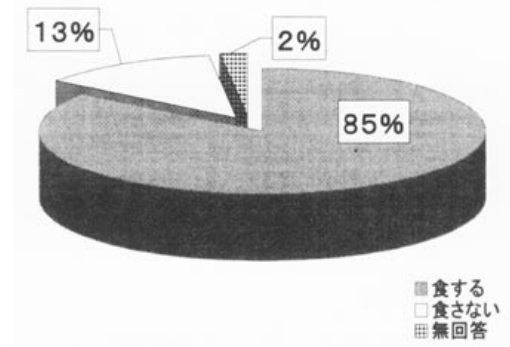


図2 “土用の丑”でのうなぎの喫食状況
調査人数 n=176

大きな影響もあり、古くからの習慣は今も受け継がれている。

(3) “土用の丑”のうなぎの食し方

“土用の丑”のうなぎの食し方を図にまとめた。

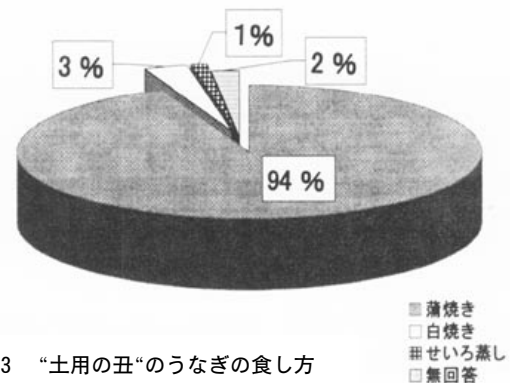


図3 “土用の丑”のうなぎの食し方
調査人数 n=150

図3より“土用の丑”のうなぎの食し方については、蒲焼き：94%、白焼き：3%、せいろ蒸し：1%であった。

蒲焼きとは開いたうなぎを照り焼きにした代表的なうなぎ料理である。関東ではうなぎを背開きにして、白焼きにした後、蒸してからたれをつけて焼く。関西では腹開きにして、白焼き後蒸さずにそのままたれをつけて焼く⁹⁾。調理操作は異なっても、うなぎの食し方は関東、関西でもたれをつけて焼く“蒲焼き”が一般的な食し方である。以上のことより“蒲焼き”の出現が多かったと考えられる。

(4) “正月”に使用する魚介類の種類

“正月”に使用する魚介類の種類を図にまとめた。

図4より“正月”は使用魚介類の種類が多く、えび：152件、鯛：73件、いわし(田作りを含む)：47件、ぶり：28件、次いでにしん、はまち、鮭・まぐろ、たこが出現した。

“正月”の“雑煮”“おせち料理”の食材は地方や家により異なっているが¹⁾⁵⁾⁶⁾⁸⁾今回は自由記述であったため主要な魚介類として“えび”“鯛”と回答が多かったと考えられる。

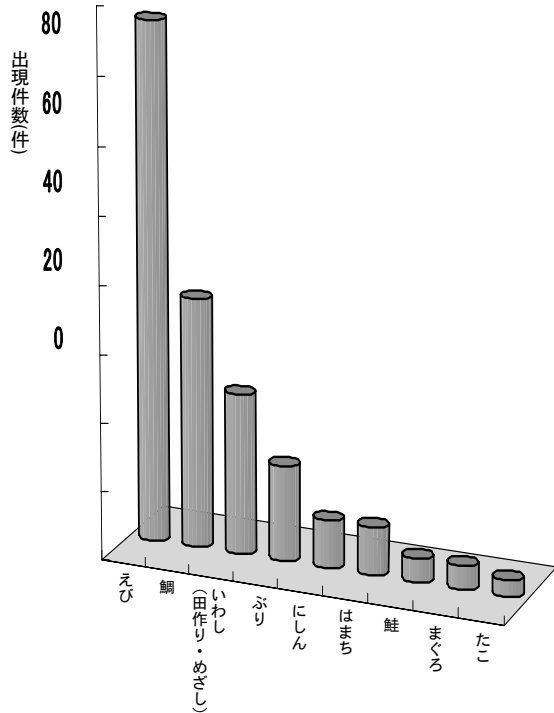


図4 “正月”に使用する魚介類の種類
調査人数 n=182

(5) 行事にみた魚介類の出現数

行事にみた魚介類の出現数を表にまとめた。

表1 行事にみた魚介類の出現数

正月	えび(152), 鯛(73), いわし(41), ふり(28) にしん(14), はまち(14)
おおみそか	えび(36), ふり(2), 鯛(2)
土用の丑	うなぎ(148)
成人式	えび(46), 鯛(19)
節分	いわし(24), めざし(2)
ひな祭り	えび(46), 蛤(22), 鯛(4), まぐろ(3)

* ()内は出現研数 調査人数 n=195

行事ごとにみた魚介類の出現数は、表1より“正月”えび：152件，鯛：73件，“おおみそか”えび：36件，“土用の丑”うなぎ：148件である。“成人式”えび：46件，“節分”いわし・めざしを含む：26件，“ひな祭り”えび：46件，蛤：22件が出現した。

主な調理操作等は“おおみそか”は年越しそばのえびの天ぷら，“節分”はいわし・めざしの焼き物“ひな祭り”はえびを飾ったちらし寿司，蛤は潮汁との回答であった。

(6) 行事食に出現する魚介類の種類

アンケートの回答にあった行事食に多く出現する魚介類を図にまとめた。

図5より行事食に出現する魚介類は“えび”：322件が多く，“うなぎ”：148件，“鯛”：120件，“いわし”（めざし・田作り含む）：62件，“ふり”：34件，“まぐろ”：28件で

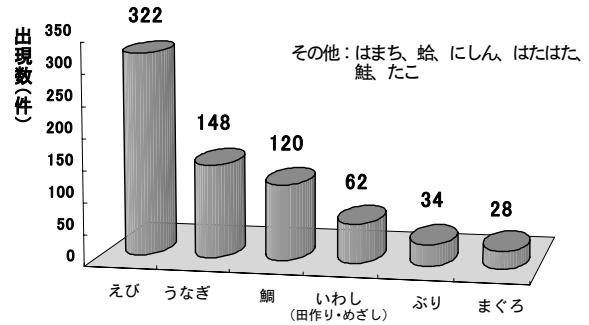


図5 行事食に出現する魚介類
出現数 n=778

あった。その他として“はまち”“蛤”“にしん”“はたはた”“鮭”“たこ”等が出現した。

“えび”“鯛”が行事食に多く出現したが，“鯛”が祝儀用として用いられたのは江戸時代で，それ以前は鯉や鰯が使われていた。また武士は「切る」ことが嫌ったため祝儀には尾頭つきの一尾をまるごと使うことを好まれていた¹⁾¹¹⁾。

“えび”“鯛”が行事食に出現する件数が多いことより“えび”“鯛”が行事食には欠かすことのできない食材として用いられ，伝統が受け継がれていることが伺われた。

(7) 行事食におけるえびの扱い方

伝統的な食材として受け継がれ，出現の多かった行事食におけるえびの扱い方を図にまとめた。

“正月料理”のえびの扱いは図6より曲げて調理：55%，まっすぐ調理：22%であった。“ひな祭り”のえびの扱いは図7より曲げて調理：50%，まっすぐ調理：28%，“長

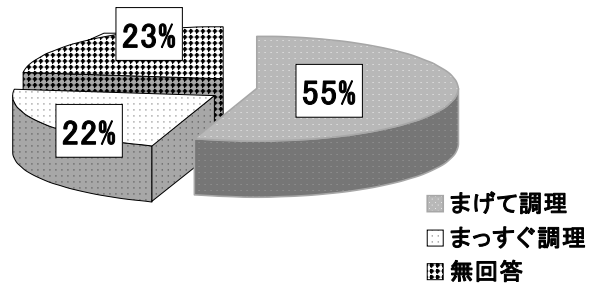


図6 “正月”のえびの扱い方
調査人数 n=152

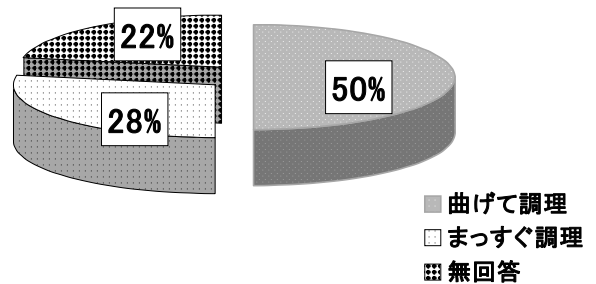


図7 “ひな祭り”のえびの扱い方
調査人数 n=46

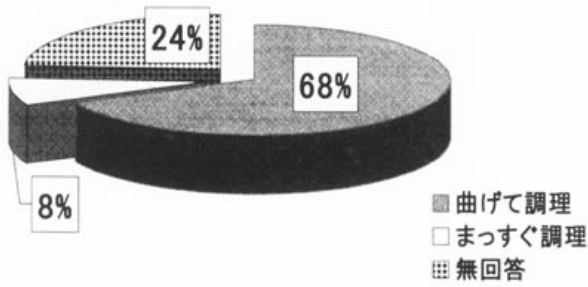


図8 “長寿の祝い”のえびの扱い方

調査人数n=72

“長寿の祝い”のえびの扱いは図8より曲げて調理：68%，まっすぐ調理：8%であった。

“えび”はわが国では縄文時代から食用されており“えび”という語には「海老」と書かれるが海の老人という意味で、老人を思わせるひげをもち腰の曲がった姿や赤色が鯛と同様に好まれ、長寿にあやかる意を合わせて吉事に用いられるようになったといわれている。

いずれの行事においても曲げて調理するが多くみられ、腰が曲がらないようまっすぐに調理するとも言われるが、祝儀に使用する“えび”は腰が曲がるまで健康で長寿であることを願い、曲げて扱うと認識している学生が多かった。

(8) 大型鮮魚店における魚種別販売聞き取り調査

学生におけるアンケート調査の結果図5の“えび”，“うなぎ”，“鯛”が上位を占めていることと、大型鮮魚店における販売状況とのかかわりについて聞き取り調査を行い、その結果を表にまとめた。

表2 大型鮮魚店における魚種別販売状況

	1位	2位	3位
えび	12月	1月	11月
鯛	12月	1月	11月
うなぎ	7月	8月	9月

えびの種類：車えび，イタリアンタイガー，ブラックタイガー，バナメイ(大正えび)，甘えび，ぼたんえび，芝えび，桜えび，赤えび，赤座えび，うちわえび

鯛の種類：真鯛，血鯛，黒鯛，連子鯛，平鯛

表2の販売状況より“えび”“鯛”については，1位：12月，2位：1月であった。そのことより正月の準備として購入されていることが伺えた。

“うなぎ”は1位：7月，2位：8月であった。“うなぎ”についても図2より“土用の丑”にうなぎを喫食することが伺えた。

“えび”の種類においては東京近郊の大型鮮店においては，表2のとおりであった。

行事と関連して“正月”にかけて多く販売されるものは，

特に車えび，イタリアンタイガー，ブラックタイガー，バナメイ(大正えび)，甘えび，ぼたんえびであった。

“えび”は世界中に3,000種も生息しており，日本産のものだけでも700種類程度あるようである¹⁰⁾。そして日本は“えび”の大量消費国であり国内だけではまかなえず，近年では世界各国から輸入されているが現状である¹⁰⁾ため古来から使われているえびは，高価なものとなり最近では輸入物で代用しているようである。

“鯛”の種類は表2の通りであったが行事と関連して販売されるものは，“真鯛”1尾ものが多く塩焼き等で販売されているようである。“鯛”が祝儀に用いられるのは，「めでたい」に通じるものだけでなく，日本人にとって鯛は魚の王者であり姿と赤色，淡白な味が好まれている。赤は魔除けとしてもめでたいとされて，婚礼などの祝儀の膳には“えび”と“鯛”が用いられている。¹¹⁾

近年では“鯛”とされる魚は200種以上にのぼるようだが“鯛”に類する魚が輸入されるほど日本人にとって“鯛”と“えび”はともに現在も大量に喫食されている魚である¹²⁾。

“えび”“鯛”“うなぎ”に関しては，図5，表2の結果より，鮮魚店の販売量とも一致しており，行事と切り離すことのできない魚介類であることがわかった。

今回の調査は伝統的な行事の認識と行事に関連した魚介類の使用状況をみた。

行事の認識度については，学生自身に関連する行事とマスコミ関係で宣伝されている行事の認識が高く，行事に用いる魚介類としては，料理本等の祝いの膳に“鯛”“えび”が多く頻出されているのではないと思われる。

また“うなぎ”に関しては前述の通りであり，“えび”の扱いについては，おせち料理の盛りつけ等のイメージから，“えび”は腰が曲がるまで健康で長寿であることを願い，“えび”は曲げて扱うと認識している学生が多かった。

今回の調査は，伝統的な行事の認識と魚介類の行事における使用状況について調査を行ったが，関東近郊に在住する学生が多く，行事に関する特徴的な魚介類の出現はなかった。

今後学生へ伝統的な行事と関連する魚料理を調理実習の中で教え，日本の食文化を受け継げるようにしたいと思う。

4. まとめ

先人より受け継がれてきた伝統的な行事の認識と行事に関連した魚介類の使用状況について昨年度に引き続きアンケート調査を行い以下のような結果を得た。

(1) 魚介類を使用した行事の認識度

魚介類を使用した認識度の高い順に“正月”(93%)，“おおみそか”(91%)，“土用の丑”(90%)，“成人式”(89%)，“節分”(88%)“ひなまつり”(86%)であった。

- (2) “土用の丑“でのうなぎの喫食状況
“土用の丑”にうなぎを食すとした回答：85%であった。
- (3) “土用の丑”のうなぎの食し方
“土用の丑”のうなぎの食し方については、蒲焼き：94%，白焼き：3%，せいろ蒸し：1%であった。
- (4) “正月“に使用する魚の種類
“正月”に使用する魚の種類は、えび：152件、鯛：73件、いわし（田作りを含む）：47件、ぶり：28件次いで、にしん、はまち、鮭・まぐろ、たこが出現した。
- (5) 行事食ごとにみた魚介類の出現数
行事食ごとにみた魚介類の出現数は、“正月”えび：152件、鯛：73件、“おおみそか”えび：36件、“土用の丑”：うなぎ：148件、“成人式”えび：46件、“節分”いわし・めざしを含む：26件、“ひな祭り”えび：46件、蛤：22件が出現した。
- (6) 行事食に出現する魚介類
行事食に出現する魚介類は“えび”322件、“うなぎ”148件、“鯛”120件、“いわし（めざし・田作りを含む）”62件、“ぶり”34件、“まぐろ”28件であった。
- (7) 行事食におけるえびの扱い方
“正月”のえびの扱いは曲げて調理：55%，まっすぐ調理22%，“ひな祭り”のえびの扱いは曲げて調理：50%，まっすぐ調理：28%，“長寿の祝い”のえびの扱いは曲げて調理：68%，まっすぐ調理：8%であった。
- (8) 大型鮮魚店における魚種別販売聞き取り調査
“えび”“鯛”の販売量については、1位：12月、2位：1月であった。“うなぎ”は1位：7月、2位：8月であった。
- 5) 川原崎淑子，小西春江，坂本裕子，
神戸短期大学論こう，近畿地方における魚介類の料理，
p1-10（2009）
- 6) 松下文子，板倉一枝，横山弥枝，
鳥取短期大学研究紀要，鳥取県における魚介類の伝統的郷土食と地域特性性，57，p45-55（2008）
- 7) 千澄子，瀬戸崎愛，行事としきたりの料理，
婦人画報社，p33（1994）
- 8) 松本美鈴，青山学院女子短期大学総合文化研究所年報，
現代家庭における年中行事と食べ物，14，3-20（2006）
- 9) 中川誠一，総合調理科学辞典，光生館，p109（2006）
- 10) 中嶋洋子，蒲原聖可，安部芳子，食べ物栄養辞典，
主婦の友社，p376-377（2002）
- 11) 松下幸子，祝いの食文化，東京美術選書，p2-9 p10-15
- 12) 林崎豊，食材クッキング辞典，学習研究社，p154-155

謝辞

アンケート調査にあたり，ご協力頂きました学生の皆様に深謝いたします。

また調査にご協力いただきました大型鮮魚店の大井真氏に深謝いたします。

引用文献

- 1) 吉川誠次，建帛社，食文化論，p44，p175，p180，p189（1998）
- 2) 塩田教子，活水論文集，行事食の指導要領，41 p17-24（1998）
- 3) 松本美鈴，食文化研究，都内および都内周辺地域に居住する女子学生の家庭における行事食の現状，2，p11-18（2006）
- 4) 成田亮子，加藤和子，東京家政大学研究紀要，女子学生の魚と魚料理に対する関心度について，50(2) p31-37（2009）

Summary

Investigation of students of our university as to their awareness of traditional event food and the usage of seafood showed the following results.

1. Descending order of awareness for event food using seafood is New Year's Day (93%), New Year's Eve (91%), Day of the Ox in midsummer (90%), Coming-of-age Day (89%), Setsubun (88%), and Girl's Day (86%).

2. Regarding event food using seafood, 85% of students answered they eat eel. The most common cooking method is Kabayaki (94%), and Seiromushi and Shiroyaki are also found.

3. Many kinds of seafoods are used for food of New Year's Day: Shrimp (152 answers), sea bream (73 answers), sardine (including dried sardine) (41 answers), adult yellow tail (28 answers), herring (14 answers), yellow tail (14 answers), salmon (7 answers), tuna (7 answers), octopus (5 answers) are used.

4. Seafoods used for other events are: sardine (including dried sardine) (26 answers) for setsubun (grilled fish), clam (22 answers) for Girl's Day (Ushio jiru), and shrimp (36 answers) for New Year's Eve (tempura).

5. Seafoods which are often used for event food are: shrimp (322 answers), eel (148 answers), sea bream (120 answers), sardine (including dried sardine) (62 answers), adult yellow tail (34 answers), and tuna (28 answers).

6. Cooking method of shrimp for event food is: bend (55%) and straight (22%) for New Year's Day, bend (50%) and straight (28%) for Girl's Day, bend (68%) and straight (8%) for longevity.

Shrimp is often used for celebrations, and lots of students recognize shrimp is used in bending form to wish health and longevity.