

# 本学学生の家庭における年中行事の現状

加藤 和子

(平成 24 年 1 月 31 日査読受理日)

## Intergenerational Status for Event Dishes in Households of Our University Students

KATO, Kazuko

(Accepted for publication 31 January 2012)

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

高度経済成長期以降、我々日本人の生活は大きく変化し、戦後 60 年間の短い間に農業社会から産業社会、情報社会へと一挙に移行した。昭和 35 年から 48 年のオイルショックごろまでに、伝統型から近代型の食料消費パターンへの変化が生じ、主食のご飯に野菜と魚が主のおかずという伝統的な食べ方から、副食多食型、多様な食材利用、調味や調理技法など料理の洋風化が進んだ<sup>1)</sup>。さらに、家庭の食が家庭外への依存度を高め、食事形態は「内食」と言われるようになった家庭で作られる食事以外に、「外食」が増え、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を購入し家庭に持ち帰り食事する「中食」が増えた。食事の内容や形態の変化とともに、特徴ある地方の郷土料理や、年中行事における行事食を作ることが減り、情報化にともなって全国的に画一した料理が多くみられるようになった<sup>1)~6)</sup>。

また、江戸時代には盛んに行われていた年中行事<sup>7)8)</sup>は、地域や家庭という場において伝統を継承してきた。核家族化した家庭における年中行事は、農耕に伴う五穀豊穡の祈願や収穫の感謝の祭りであった行事本来の意味<sup>7)~9)</sup>も忘れられつつある。

日本調理科学会では、平成 13 年より「調理文化の地域性と調理科学」をテーマに特別研究を行い、平成 21~23 年度は「行事食・儀礼食」について全国統一調査用紙によるアンケートや聞き取りを行い、各地域で現在も残る食事文化について調査を行った<sup>10)</sup>。著者は関東支部に所属する東京家政大学栄養学科・栄養科教員の一人として、本学学生とその家庭を対象に上記調査を実施した。既報<sup>11)</sup>では、世代間にみられ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内容について取り上げ、それらの現状について検

討を行い、得られた知見について報告した。しかし、その中には以前の喫食経験はあっても現在は喫食していない行事食や、本来であれば地方・地域や家庭に受け継がれてきた伝統的な行事食が、市販品を購入して行事を継続している傾向もみられた。そこで今回は、集計数をさらに増やし、本学学生とその家庭より得られたアンケートについて、年中行事の行事食の現状について、それぞれの行事食の継続状況と支度方法を検討したので報告する。

### 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とその家庭を対象にアンケート用紙（無記名）を配布した。有効回答の回収アンケートは 10 代 175 件、20 代 274 件、30 代 5 件、40 代 109 件、50 代 127 件、60 代 4 件、70 代 3 件、総数 697 件であった。回収率は学生 100%、親世代 60%であった。その内の 18・19 歳と 20 代の 449 件を学生世代（以下学生）、主たる調理担当者と考えられる 40 代・50 代 236 件を親世代として調査対象とした。

#### (2) 調査期間

平成 21 年 12 月～平成 22 年 1 月の 1 ヶ月間

#### (3) 調査内容

アンケート内容として、年中行事は「正月」「人日」「節分」「上巳」「春分の日」「端午」「七夕」「盂蘭盆」「土用の丑」「重陽」「お月見」「秋分の日」「冬至」「クリスマス」「大晦日」「春祭り」「秋祭り」の 17 行事とし、それらの行事における喫食経験の有無、17 行事における代表的な行事食を記載し、自由回答欄を設け、それぞれの行事食の内容を調査した。さらに、行事食の継続状況として、毎年食べている行事食と食べなくなってしまった行事食、支度方法として、手作りをしているのかあるいは市販品を購入しているのかについて項目を設定し調査を行った。

得られた回答に対して、(1)都道府県別居住者数、(2)年

中行事での行事食の喫食経験，(3)年中行事喫食経験者の行事食，(4)毎年食べられている行事食，(5)行事食の支度方法，(6)食べなくなってしまった行事食について，各項目において単純集計を行った。

### 3. 結果および考察

#### (1)調査対象者の都道府県別居住者数

調査対象者の都道府県別居住者数は、埼玉県 260、東京都 207、千葉県 85、神奈川県 46、茨城県 26、栃木県 10、長野県 9、静岡県 8、群馬県 7、福島県 6、山梨県 5、新潟県 4、秋田県・石川県・沖縄県各 2、北海道・宮城県・福井県・奈良県・愛媛県・福岡県各 1 であった。全対象者に対する割合は埼玉県 38%、東京都 30%、千葉県 12%、神奈川県 7% の関東 4 県で 87% を占めていた。

#### (2)年中行事での行事食の喫食経験

アンケート項目に出した 17 行事における喫食経験を聞いたところ、学生において「正月」94.2%、「大晦日」93.5%、「クリスマス」92.2%、「土用の丑」79.7%、親世代において「正月」93.2%、「大晦日」91.1%、「クリスマス」90.3%、「土用の丑」86.9%、「冬至」81.8%、「春分の日」80.9%、「節分」80.5%、「秋分の日」79.7% の順であった。五節句の内、学生と親世代共に「人日」「上巳」「端午」の節句の喫食経験は上位に出現せず、特に「重陽」の節句では学生 3.8%、親世代 4.7% と最も低い出現率を示した。また、地域の行事である「春祭り」では学生 14.0%、親世代 16.1%、「秋祭り」では学生 4.7%、親世代 17.4% と経験が少なかった。学生と親世代を比較すると、仏事に関わる行事である彼岸に

あたる「春分の日」では学生 53.7%、親世代 80.9%、「秋分の日」では学生 44.5%、親世代 79.7% であった。また、祖先の霊を迎える「盂蘭盆」では学生 22.0%、親世代 47.5% であり、これらの行事において親世代の喫食経験に比較して、学生は低い出現率がみられた。

以上より、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」などの方が喫食経験の多い結果が得られた。これは既報<sup>11)</sup>で報告した結果や、「クリスマス」はキリスト教の行事としての意味合いから離れて、日本の行事の行事として定着しているとする松本の報告<sup>12)</sup>と同様の傾向であった。さらに、年中行事が「バレンタイン・デー」「ホワイト・デー」「イースター」「エイプリル・フル」「ハロウィン」などと一緒に紹介されている本<sup>13)~15)</sup>もみられ、古来の伝統行事である年中行事に、外国の行事も取り入れられ、季節の行事として扱われ紹介されることもある。

#### (3)年中行事喫食経験者の行事食

各年中行事における喫食経験者（以下行事経験者）の食した行事食と、行事経験者に対する代表的な行事食の喫食経験率について表 1 に示した。

行事経験者が多かった「正月」において、多数の行事食があげられた。学生は「雑煮」91.7%、「かまぼこ」89.8%、「黒豆」85.8%、「きんとん」85.6%、「だて巻き卵」85.3% を多くあげ、親世代では「雑煮」「黒豆」各 94.5%、「かまぼこ」94.1%、「きんとん」93.6%、「だて巻き卵」92.3%、「数の子」「なます」各 91.4% と高い喫食率を占めた。しかし、「焼餅」「きな粉餅」「ぜんざい・汁粉」「あんこ餅」の喫食率は低い。

表 1 各行事における行事食の喫食経験者 (%) 学生：n=422 親世代：n=236

行事	行事食	学生	親世代	行事	行事食	学生	親世代
正月	屠蘇	21.5	55.5	端午	ちまき	42.9	54.9
正月	雑煮	91.7	94.5	端午	柏餅	79.4	89.1
正月	焼餅	11.6	15.5	端午	赤飯	26.1	32.6
正月	きな粉餅	9.2	9.1	端午	よもぎ餅	49.5	52.2
正月	ぜんざい・汁粉	14.4	15.9	七夕	赤飯	11.7	10.1
正月	あんこ餅	2.6	5.5	七夕	ところてん	13.6	9.4
正月	黒豆	85.8	94.5	七夕	そうめん	38.6	27.5
正月	数の子	79.4	91.4	盂蘭盆	麺	44.4	52.7
正月	田作り	65.2	86.4	盂蘭盆	だんご・餅	40.4	38.4
正月	昆布巻き	78.3	90.0	盂蘭盆	精進料理	6.1	34.8
正月	きんとん	85.6	93.6	盂蘭盆	煮しめ	9.1	35.7
正月	煮しめ	60.3	90.5	土用	鰻の蒲焼き	92.2	96.1
正月	なます	70.7	91.4	重陽	菊花酒	0.0	9.1
正月	だて巻き卵	85.3	92.3	重陽	ご飯	58.8	9.1
正月	かまぼこ	89.8	94.1	お月見	月見だんご	88.3	87.8
人日	七草粥	84.8	91.9	お月見	小芋	8.0	19.2
節分	いわし料理	16.9	44.7	秋分の日	ご飯・だんご	76.0	88.3
節分	炒り豆	60.7	80.5	冬至	南瓜の煮物	87.5	95.9
節分	巻き寿司	69.1	71.1	クリスマス	鶏肉・七面鳥	75.4	89.7
上巳	白酒	23.6	52.9	クリスマス	ケーキ	97.3	96.2
上巳	餅・菓子	75.8	84.0	大晦日	年越しそば	94.5	97.2
上巳	ご飯・すし	76.4	88.2	大晦日	年取りの祝い料理	14.3	21.4
上巳	蛤潮汁	30.8	67.9	春祭り	ご飯・すし	69.8	65.8
春分の日	ご飯・だんご	84.6	93.2	春祭り	だんご・餅	47.6	34.2
春分の日	精進料理	5.4	16.8	秋祭り	ご飯・すし	71.4	63.4
				秋祭り	だんご・餅	42.9	41.5

「大晦日」においても，“年越しそば”は学生94.5%，親世代97.2%と高い喫食率であるが，“年取りの祝い膳”は学生14.3%，親世代21.4%と低い。

前述した「正月」「大晦日」など行事経験者が多い年中行事において，“雑煮”や“おせち料理”“年越しそば”などの喫食率は高いが，“屠蘇”や“焼餅”“年取りの祝い料理”などの喫食率は低く，一つの行事の行事食の内容としては高い喫食率の行事食，また低い喫食率の行事食がみられることがわかった。これらのことは，地域や家庭に伝承される祝いの仕方が様々であり，用意される行事食の種類が異なるため<sup>15)16)</sup>と考えられる。

(4) 毎年食べられている行事食

次に各行事の喫食経験者において，毎年食べられている行事食の喫食経験について調査し，学生と親世代別にそれぞれの出現率として図1~4にまとめた。

学生においては，正月料理の“雑煮”が83.8%と高く，おせち料理である“黒豆”“きんとん”“煮しめ”“なます”“だて巻き卵”“かまぼこ”はいずれも70%以上で，その他の行事食では，“クリスマスケーキ”83.4%，“年越しそば”78.3%が高い出現率を示した。

親世代においては，学生同様正月料理の内“雑煮”が88.5%と高く，“黒豆”82.2%，“かまぼこ”80.7%，“煮しめ”

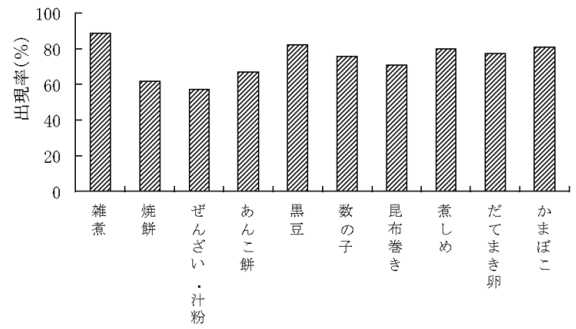


図3 毎年食べている行事食(正月料理) - 親世代 - n=236

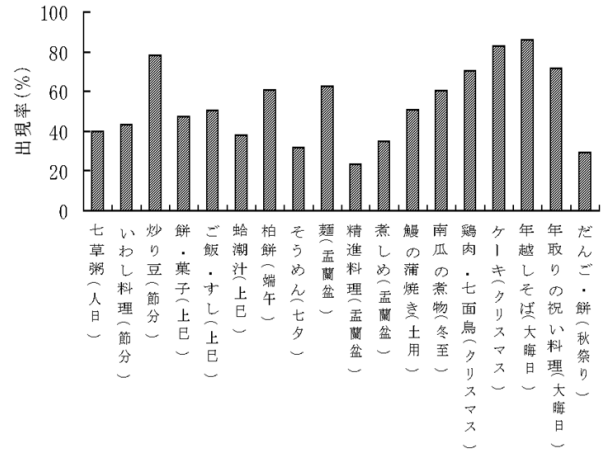


図4 毎年食べている行事食 - 親世代 - n=236

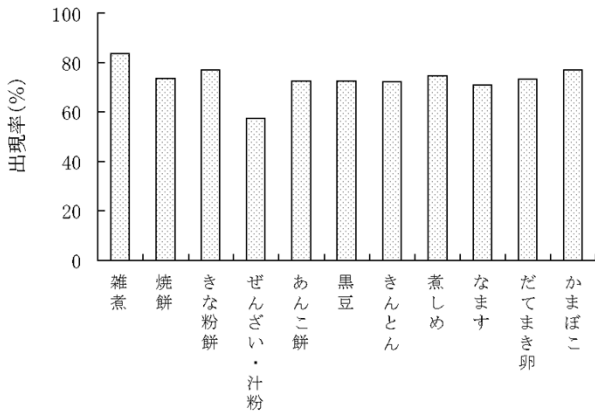


図1 毎年食べている行事食(正月料理) - 学生 - n=422

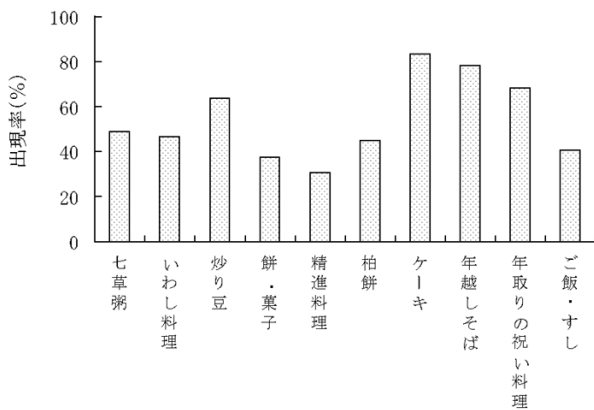


図2 毎年食べている行事食 - 学生 - n=422

80.0%が高い。その他の行事食は，“年越しそば”86.1%，“クリスマスケーキ”82.9%が高く，出現した行事食の種類は親世代に多く見られるが，出現率の高い行事食は学生・親世代ともに同様の傾向を示した。

以上より，親や周囲の大人たちが子どもとともに多種類の行事食を体験することにより，次世代に行事食が受け継がれていることが改めてわかった。さらに毎年食べられている出現率80%を上回る行事食は，学生の方が少ないことから，親や周囲の大人たちが伝承する必要性がある。

(5) 行事食の支度方法

各行事における「毎年食べられている行事食」の支度方法について検討し，特徴がみられた行事食の支度方法について，学生の結果を図5に正月料理，図6に正月料理以外，同様に図7・8に親世代の結果についてまとめた。

学生においては，手作りする行事食は「春まつり」の“ご飯・すし”で，行事経験者の出現率は低かったが手作りの率は88.9%と高い。その他には，「正月」の“雑煮”84.3%，“焼餅”83.3%，“きな粉餅”80.0%，“七草粥”86.1%が高く，“正月”の“ぜんざい・汁粉”，「節分」の“いわし料理”，「春分の日」の“精進料理”，「大晦日」の“年取りの祝い膳”も70%以上で手作りされていた。

また，行事経験者が多かった「クリスマス」の“ケーキ”70.8%や「正月」の“おせち料理”の“かまぼこ”“だて巻き

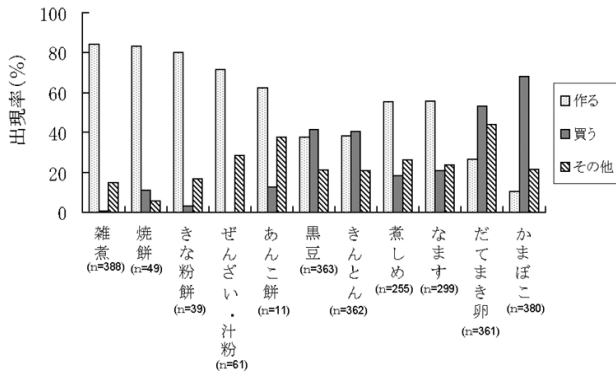


図5 行事食の支度方法(正月料理) -学生- (複数回答あり)

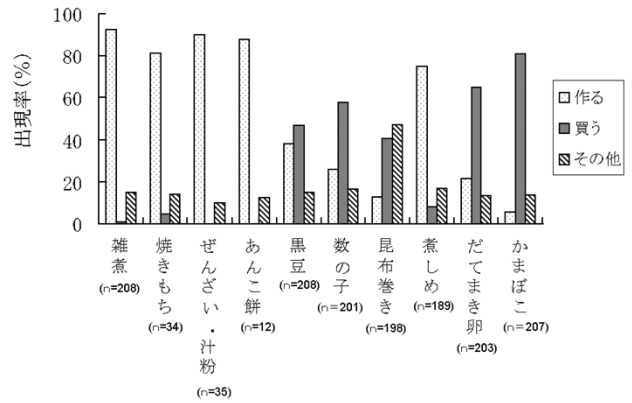


図7 行事食(正月料理)の支度方法 -親世代- (複数回答あり)

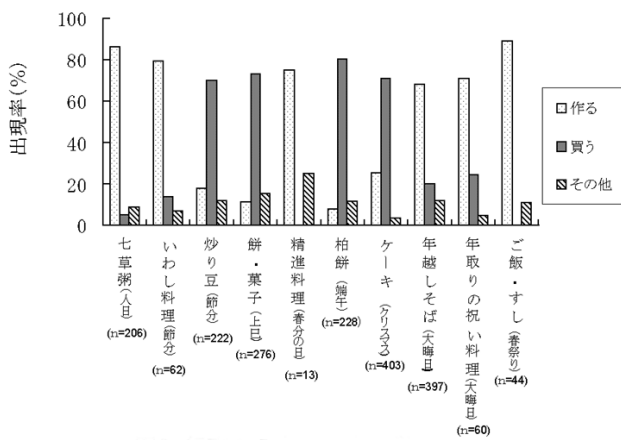


図6 行事食の支度方法 -学生-

卵”は買うとの回答が多く、その他には「端午」の“柏餅”80.4%、「上巳」の“餅・菓子”73.1%、「節分」の“いり豆”70.2%が買うとの回答であった。

親世代においては、「秋祭り」の“だんご・餅”100%、「冬至」の“かぼちゃの煮物”96.4%、「正月」の“雑煮”92.4%，“ぜんざい・汁粉”90.0%、さらに「正月」の“焼餅”“あんこ餅”，「人日」の“七草粥”，「上巳」の“蛤潮汁”，「盂蘭盆」の“精進料理”“煮しめ”はいずれも80%以上であり、家庭で手作りされることがほとんどであることがわかった。

また、「土用の丑」の“鰻の蒲焼き”82.0%、「正月」の“かまぼこ”80.8%と多くが買うとの回答で、「節分」の“いり豆”78.3%、「クリスマス」の“ケーキ”75.9%なども買うとの回答が多くみられた。

このことより、行事経験者が多い行事において買うという支度方法が多い行事食があることがわかり、また行事経

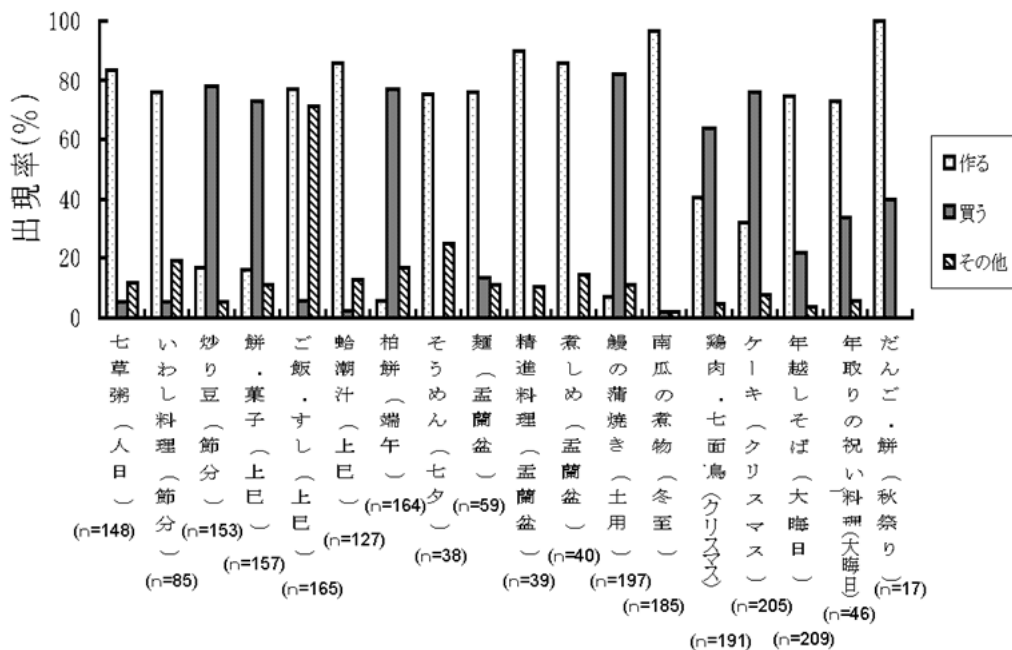


図8 行事食の支度方法 -親世代- (複数回答あり)

験者が少ない行事ではあるが、市販品を購入して祝うのではなく、家庭で行事食を手作りして祝っていることがわかった。買うとの回答であった行事食は、小西の報告<sup>18)</sup>同様に加工食品としてスーパーマーケットや惣菜店などで身近に購入することができ、簡便化のために、手作りから既製品へと変化したと推察される。

(6) 食べなくなってしまった行事食

図9に学生の間で現在食べなくなってしまったと回答した行事食、図10に親世代の結果を示した。

学生では「上巳」の「白酒」26.7%、「お月見」の「月見だんご」18.6%などで、親世代では、「上巳」の「白酒」34.3%、「正月」の「屠蘇」29.5%、「お月見」の「小芋」27.3%、「春分の日」の「精進料理」25.0%、「春祭り」の「だんご・餅」23.1%、「秋祭り」の「ご飯・すし」26.9%、「だんご・餅」29.4%などであった。

現在食べなくなってしまったと回答した行事食は、学生と親世代に共通していた。また、出現する行事食の種類が

学生より親世代に多くみられた。

これらの現在食べられなくなってしまったと回答した行事食の内、「いわし料理」「白酒」「蛤潮汁」「ちまき」「赤飯」「ところてん」「そうめん」「月見だんご」「小芋」は、「節分」「上巳」「端午」「七夕」「お月見」の行事として、家庭や保育園・幼稚園、また学校給食のメニューなど、子ども達と楽しむ行事とともに喫食される料理が多くみられた。子どもの成長とともに、学生・親世代ともに行事食を食べなくなってしまったと推察される。

今回の調査対象者は、親と同居し通学している学生が多いため、出現は親世代と同様の傾向がみられた。年中行事の継続や行事食の地域や家庭の味の伝承のためには、親から子へと教え継がれることが大切であり、食文化の継承や食教育の場としての家庭の重要性がわかった。今後もさらにアンケートの詳細な検討を行い、調理実習という教育の場において、一例としてはあるが行事食を取り入れ、学生が食文化の継承を大切にして行って欲しいと考えている。

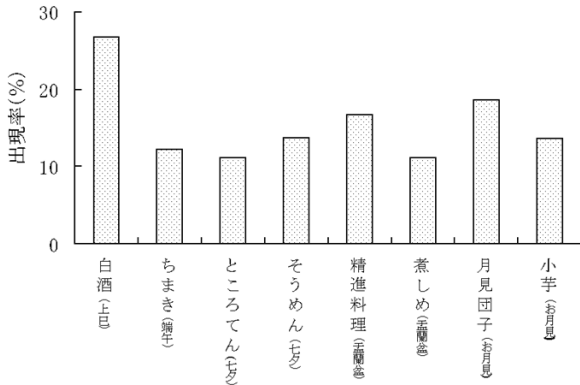


図9 食べなくなった行事食 - 学生 - n=422

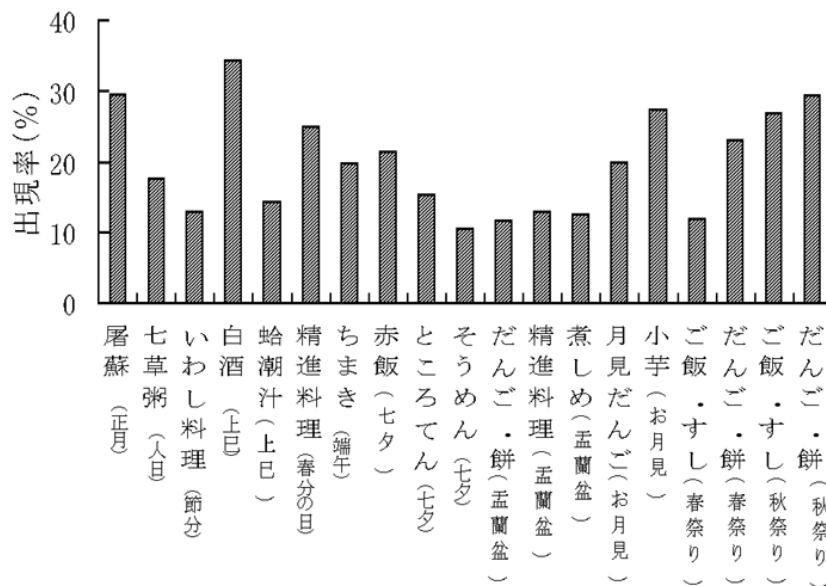


図10 食べなくなった行事食 - 親世代 - n=236

4. まとめ

本学学生とその家庭の調理担当者（以下親世代）を対象に、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) 年中行事での行事食の喫食経験者

学生・親世代とも「正月」「大晦日」「クリスマス」「土用の丑」に喫食経験者の出現が多かった。出現が少なかったのは「重陽」「春祭り」「秋祭り」であった。

(2) 毎年食べられている行事食

学生では「雑煮」83.8%、「おせち料理」がいずれも60%以上、「クリスマスケーキ」83.4%、「年越しそば」78.3%であっ

た。親世代では、“雑煮”88.5%，“おせち料理”60%以上，“年越しそば”86.1%，“クリスマスケーキ”82.9%で、学生・親世代ともに同様の傾向を示した。

次世代に行事食を受け継ぐためには、親が子どもとともに多種類の行事食を体験する必要性がある。

### (3)行事食の支度方法

学生では、「春まつり」の“ご飯・すし”88.9%、「正月」の“雑煮”84.3%“焼餅”83.3%“きな粉餅”80.0%，“七草粥”86.1%で手作りが多い。年中行事での喫食経験者の多い“おせち料理”や「クリスマス」の行事食では買うとの回答が多い。また，“柏餅”，「上巳」の“餅・菓子”，「節分」の“いり豆”も買うとの回答が多い。

親世代は、「秋祭り」の“だんご・餅”100%、「正月」の“雑煮”92.4%，“ぜんざい・汁粉”90.0%，“焼餅”“あんこ餅”，“七草粥”83.1%，“盂蘭盆」の“精進料理”89.5%“煮しめ”：85.7%，“蛤潮汁”85.4%，“冬至」の“かぼちゃの煮物”96.4%は手作りが多い。

「土用の丑」の“鰻の蒲焼き”，「正月」の“かまぼこ”は、ほとんどが買うとの回答であった。

行事経験者が多い行事で買う，経験者が少ない行事ではあるが手作りをして祝う行事食がみられた。

### (4)食べなくなってしまった行事食

学生では“白酒”“月見だんご”，親世代では“白酒”“屠蘇”「秋祭り」の“だんご・餅”“ご飯・すし”“月見だんご”などで出現した種類が学生より多い。

食べなくなってしまった行事食は，子ども達と楽しむ行事とともに喫食される料理が多く，子どもの成長とともに食べなくなったと推察される。

## 謝辞

アンケート調査にあたり，長尾慶子先生，千田真規子先生，松本睦子先生，土屋京子先生，成田亮子先生，宇和川小百合先生，色川木綿子先生，赤石記子先生，佐藤久美先生，また，アンケートの回答にあたり，本学学生およびご家族にご協力いただきました。ここに深謝申し上げます。

## 引用文献

- 1) (社)日本フードスペシャリスト協会:三訂フードスペシャリスト論，建帛社，p37-47 (2010)
- 2) 西山松之助他：たべもの日本史総覧，新人物往来社，p 280-286 (1994)
- 3) 細谷憲政他:食生活論，第一出版(株)，p 73-89 (2002)
- 4) 日本家政学会編;食生活の設計と文化，朝倉書店，p4-13，p 179-181 (1996)
- 5) 新澤祥恵，中村喜代美(2001):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)，p 89-98

- 6) 生川浩子他 (1988):正月料理の動向，金城学院大学論集，28，p1-13
- 7) 花咲一男：大江戸ものしり図鑑，主婦と生活社，p 268-292 (2000)
- 8) 原田信男:江戸の料理と食生活，(株)小学館，p 46-51 (2004)
- 9) 吉川誠次：食文化論，建帛社，p 175-194 (1998)
- 10) 平成 21～23 年度日本調理科学会特別研究委員会:平成 21～23 年度日本調理科学会特別研究報告書 調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－，日本調理科学会，(2011)
- 11) 加藤和子他 9 名 (2011)，本学学生の家庭における世代間にみた行事食・儀礼食の現状について，東京家政大学研究紀要，51(2)，1-8
- 12) 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
- 13) 新谷尚紀:季節の行事と日本のしきたり，(株)毎日コミュニケーションズ (2007)
- 14) 萌文書林編集部:子どもに伝えたい年中行事・記念日，(株)萌文書林 (2003)
- 15) よだひでき：まんがでわかる日本の行事，ブティック社 (2008)
- 16) 農文協編：聞き書 ふるさとの家庭料理 20 日本の正月料理，(社)農山漁村文化協会 (2003)
- 17) 農文協編：聞き書 ふるさとの家庭料理 別巻 祭りと行事のごちそう，(社)農山漁村文化協会 (2004)
- 18) 小西春江 (1989):調理済み加工食品の利用度と正月行事食との関係について，園田学園女子大学論文集，23，147-171

## Summary

### (1) Experiencers eat dishes in annual events

In both the students' and parents' generation, many respondents eat event dishes in New Year, New Year's Eve, Christmas and doyou no ushi. On the other hand, the percentage who eat them in Choyou, Haru Matsuri, and Aki Matsuri is very small.

### (2) Event dishes eaten every year

In students', zouni(83.8%) and osechi ryouri are eaten by over 60% people. The percentage who have eaten Christmas cake is 83.4%, and toshikoshi soba, 78.3%. In parents', the percentage who have eaten zouni is 88.5%, osechi ryouri, over 60%, toshikoshi soba, 86.1%, and Christmas cake, 82.9%. The same tendency is found between both generations. To take over event dishes, parents' need to give their children experiences of eating various event dishes.

### (3) The way preparing for event dishes

In students' generation many respondents have made sushi(88.9%) in Haru Matsuri, zouni(84.3%), yakimochi(83.3%), and kinakomochi(80.0%) in New Year and nanakusagayu(86.1%) by themselves. As to osechi ryouri and Christmas dishes many respondents have eaten, Those who buy them is more than those who make them. Also more respondents buy kashiwamochi, mochi and kashi in Joshi and irimame in Setsubun.

In parents' generation many respondents have made dango and mochi in Aki Matsuri(100.0%), zouni(92.4%), zenzai and shiruko(90.0%), yakimochi, ankomochi in New Year, nanakusagayu (83.1%), shojin ryori(89.5%) in Urabon, nishime(85.7%), ushiojiru of hamaguri(85.4%), and nimono of pumpkin(96.4%) in Touji.

Most respondents buy unagi no kabayaki in doyou no ushi and kamaboko in New Year.

For event dishes many respondents have eaten, the majority of respondents tend to buy them. For some event dishes, though they're very few, some people make them by themselves and celebrate.

### (4) Event dishes rarely eaten at present

Students' generation recently don't have sirozake as well as tsukimi dango. In parents' it found out there are more dishes not having than them of students'[sirozake, toso, dango and rice cake in Aki Matsuri, rice and sushi and tsukimi dango].

It seems that these event dishes are not being eaten as their children have grown up.