〔東京家政大学研究紀要　第53集 (2), 2013, pp.31〜38〕

行事食に関する意識調査
－正月料理について－

色川　木綿子

（平成 24 年 12 月 20 日査読受理日）

Survey of Attitudes Toward Festive Foods
－ New Year's Foods －

IROKAWA, Yuko

（Accepted for publication 20 December 2012）

キーワード：正月料理，行事食，意識調査
Key words：New Year's Foods, Festive foods, consciousness survey

1．はじめに

古く「年中行事」の語が見えるのは，平安時代，皇居の清涼殿に置かれた「年中行事の障子」と呼ばれる衝立であった．これには，宮中の年間の節会など宮廷で最も大事とされる一年間の公事の日付と行事がカレンダーのように記されていた [1)]とある．その後，武家社会にも年中行事が定められ，民間では家庭や地域・集落などさまざまな集まりで伝承されてきた．また行事には，その行事に関わる食物が供されるが，この行事食ももともとは唐の節日における節食に起源があり，宮中で取り入れられてから民間に普及[2)]し，伝統的に食されてきた．しかし，現在の私たちの生活では行事やその食をそれほど重んじてはいない．これは日本における年中行事が，節気や四季の農作に関わるものが多いため，「行事」本来の意味合いが薄れていることが一つの要因として考えられる．

私たちを取り巻く環境は日々変化し，経済の発展や女性の社会進出，単身世帯の増加[3)]などにより，食の外部化や調理の簡便化が進み，ライフスタイルも多様化している．そのため，行事と行事食を結びつける意識も低く，行事の簡略化や行事食の内容の変化もみられる．そこで，行事食に関する意識調査を本学学生に行ったところ[4)]，行事によって認知度や実施状況に差があり，認知度の高い行事が必ずしも高い実施状況であるとの結果ではなかった．また，行事食への理解や調理経験は少なかったが，9割以上の学生が行事食を食文化として認識し伝承の必要性も感じていることがわかった．認知度・実施状況ともに高かった行事は正月や大晦日，クリスマス，誕生日であった．他の調査でも同様の結果が報告[5)〜7)]されている．認知度・実施状況の高い行事の中でも１年の初めの行事として「正月」の認知度，実施率は高い．正月に食するものといえば，おせち料理や雑煮が挙げられる．おせちの由来は，神にお供えする食物を節供というが，正月の供え物が特に重要だったので，お節というようになった[1)]や，本来は正月や節供などの行われる「節日」のことで，御節料理とは，それらの行事日の料理や供物のこと[2)]，など諸説ある．また，雑煮は年越しの夜に歳神を迎えて神饌を献じ，神の食されたものを翌朝下ろして調理し人々が共食する，いわゆる直会（なおらい）の食膳のこと[1)]であった．このように行事やその食には，それぞれに意味があり，伝統的に受け継いできたものであるが，現状では意味は元より，その行事自体さえ，若い世代では失われつつある．しかし，正月に関しては年齢層に関係なく高い認知，実施率である[8)]という報告や行事の実施率は，対象が家庭内の人間である場合，また，行事に特定の行事食が決まっている場合に高い[9)]という報告もある．

そこで，本報では前回調査[4)]で認知度，実施状況ともに高かった「正月」を中心に再度アンケート調査を行ったので，その現状を報告する．また，日本調理科学会が平成21〜23年に特別研究として行った調査データ[10)]との比較検討を行った結果も報告する．

2. 調査方法

１）調査対象および調査時期

東京家政大学栄養学科栄養学専攻および同短期大学部栄養科の学生392名を対象とした．平成23年10月に質問紙法による調査用紙を配布し，その場で回答させて回収した．(回収率100％)

２）調査項目

表1に示したとおり，家族構成，家庭での食事（家族そろって食事をとる回数，食事づくりの頻度など)，行事食(20の行事の認知度や実施状況，その行事で食べる食事について)，正月料理（おせち料理や雑煮について）である．

栄養学科　栄養指導研究室（1972）

表1　アンケートの調査内容

1	同居の家族構成
2	家族がそろって食事をとる回数
3	普段の食事づくり(食品の買い物，調理）の頻度
4	料理を教えてもらったことがあるか
5	料理は誰に教わったか(複数回答)
6	行事の認知度・実施状況 (正月,人日,鏡開き,小正月,節分,初午,桃の節句,春の彼岸,端午の節句,七夕,お盆,土用の丑の日,重陽の節句,十五夜,秋の彼岸,七五三,冬至,クリスマス,大晦日,誕生日)
7	正月料理を自分で作ったことがあるか
8	毎年、正月に「おせち料理」を食べるか
9	「おせち料理セット」を購入したことがあるか
10	おせち料理でよく食べるものは何か(複数回答)
11	お正月に食べる魚料理・肉料理について(種類と調理方法)
12	毎年,正月に「雑煮」を食べるか
13	お雑煮に使用する餅の形について
14	お雑煮用の餅はどのように調理するか
15	お雑煮の主な味付けは何か

表2　同居の家族構成

人（%）

	本学 n＝392	関東 n＝2,239
同世代	23（ 5.9）	606（27.1）
二世代	232（59.2）	900（40.2）
三世代	68（17.4）	336（15.0）
四世代	1（ 0.3）	5（ 0.2）
本人1人	55（14.0）	288（12.9）
その他	11（ 2.8）	37（ 1.7）
無回答	2（ 0.5）	67（ 3.0）

3）特別研究におけるデータとの比較について

日本調理科学会が平成21～23年に特別研究として行った「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」に参画し，全国統一様式の調査票によりアンケート調査を実施した．この特別研究で公表されている調査データ[10]から，関東地方（1都6県）の女子学生を抽出した．抽出した対象数は2,239名であった．また，調査項目は行事の認知度・経験，「正月」に関する食物の喫食状況，調理状況を抽出し，このデータと比較を行った．

4）集計方法

マイクロソフトExcel統計を使用し，クロス集計，χ^2検定等を行った．

3．結果および考察

1）家族構成・家庭での食事について

調査対象の同居の家族構成（表2）は，二世代が59.2%と一番多く，次いで三世代17.4%，本人1人14.0%で，核家族である二世代（親子）で暮らしている学生が多いことがわかる．祖父母と親子の三世代も2割弱みられた．特別研究の関東地方（1都6県）の女子学生（以下，関東とする）の家族構成をみても二世代が40.2%と一番多く，三世代15.0%，本人1人12.9%で本学と同じような結果であった．しかし，関東では「同世代」が27.1%と二世代の次に多い結果となっており本学と違いがみられた．国勢調査(平成22年)[3]によると二世代で暮らしている世帯数は減少傾向にあり，三世代も5年前（平成17年）と比べて約200世帯減り，単独世帯が増加している．国勢調査は対象者が幅広く，学生対象のデータと比較するのは難しいが，核家族から単身世帯が増加傾向にあることで，行事に限らず，生活技術に関することなどさまざまな伝承が難しくなってきていることが推察される．

本学学生は自宅から通う者が多いため，二世代，三世代が多いが，家族構成と「家族がそろって食事をとる回数は週何回ですか（でしたか)」の回答をクロス集計した結果が表3である．同世代，二世代では「週1～3回程度」という回答が多かったが，三世代や一人暮らしの学生は「ほぼ毎日」と回答する者が多かった．どの家族構成でも「ほとんどない」という家庭が約2割みられた．仕事や学業などで時間の使い方に違いがあり，家庭においても個人個人での生活スタイルが確立し，多様な食事形態をとっていることが窺えた．家族構成と食事の回数では有意な関連がみられ，家族がそろって食事をとることで，食事の楽しさやマナーなどが日常的に学べ，食への関心が高まり，行事食なども自然と受け継ぎ，身についていくと考えられた．

また，普段の食事づくり（食品の買い物，調理）の頻度について尋ねた結果は「ほとんどしない」が43.4%と最も多く，次に「週2～5日」37.8%であった．しかし，「正月料理」を自分で作ったことがあるかという問いでは，調理

表3　家族構成と食事の回数

人（%）

		全体 n=390	家族構成 同世代 n=23	二世代 n=232	三世代 n=68	四世代 n=1	本人1人 n=55	その他 n=11	p値*
家族がそろって食事をとる回数	ほぼ毎日	98（25.1）	6（26.1）	45（19.4）	21（30.9）	0	21（38.1）	5（45.5）	0.004
	週1～3回程度	149（38.2）	11（47.8）	110（47.4）	14（20.6）	1（100.0）	10（18.2）	3（27.3）	
	週4～6回程度	58（14.9）	2（ 8.7）	28（12.1）	16（23.5）	0	10（18.2）	2（18.2）	
	ほとんどない	85（21.8）	4（17.4）	49（21.1）	17（25.0）	0	14（25.5）	1（ 9.1）	

無回答は除く
*　χ^2検定

表4　食事づくりと正月料理の調理経験

人（%）

		全体	食事づくり（食品の買い物、調理）の頻度				p値*
			ほとんど毎日2回以上	ほとんど毎日1回	週2〜5日	ほとんどしない	
		n=386	n=26	n=44	n=148	n=168	
正月料理の調理経験	ある	236（61.1）	18（69.2）	37（84.1）	89（60.1）	92（54.8）	0.007
	ない	150（38.9）	8（30.8）	7（15.9）	59（39.9）	76（45.2）	

無回答は除く
*　χ^2 検定

経験のある者は60.2%であった．そこで，食事づくりと正月料理の調理経験間で検討を行い，その結果を表4に示した．食事づくりの頻度が「ほとんどしない」であっても半数以上の者は正月料理の調理経験があり，有意な関連もみられた．このことから，普段，食事づくりに携わっていない者でも行事食である「正月料理」の調理を何らかの形で経験していることが示唆された．

表5　料理について

質問項目	回答肢	n=392 人（%）
教しえてもらったこと	ある	380（96.9）
	ない	12（ 3.1）
誰に教わったか（複数回答）	母	359（91.6）
	父	38（ 9.7）
	兄弟（姉妹）	9（ 2.3）
	祖父母	116（30.0）
	料理教室	58（14.8）
	学校	218（55.6）
	地域の人	28（ 7.1）
	インターネット・雑誌	148（37.8）
	その他	9（ 2.3）

家庭で「料理を教えてもらったこと」があると回答した者は表5に示したとおり96.9%で，「教えてくれた人」は，母91.6%であった．次いで，学校55.6%，インターネット・雑誌37.8%であった．また，関東では「行事食について，どの方の影響が強いか」という質問に対し，母方と回答した者が59.9%であった．下坂ら[11)]によると学生の約6割が，日常の料理や正月料理の作り方を母親から習得すると回答し，学校や料理書といった手段より高かったとあり，本調査と同様の結果であった．さらに，真部ら[12)]によれば，おせち料理作りは母が主になって行っており，学生の34%も何らかの形でおせち料理作りに関与していたとある．本調査の方が正月料理の調理経験は高かったが，同様の結果であり，親（母）から子（娘）へ受け継ぐ形は現在でも存続していると考えられる．根立ら[13)]の調査でも調理技術を母や祖母から学んだ学生が多く，調理技術の伝承は家庭が多くの役割を担っているとある．これらのことから食の伝承において，特に母親の役割が大きいことが考えられ，家事行動に積極的に関わることや家族との関わりを多く持つことなどが行事食の伝承に必要であるといえる．

2）正月料理について

正月の認知度は表6に示したとおり，本学で86.5%，関東で86.3%とほぼ同様の結果であった．渕上ら[7)]の報告でも95.6%と高く，数ある行事の中でも認知度が高いことがわかる．

表6　正月の認知度

人(%)

	本学	関東
	n=392	n=2239
認知度	339（86.5）	1933（86.3）

（1）おせち料理の喫食率

おせち料理の喫食について表7に示した．「毎年食べる」者は81.7%，「毎年ではないが，食べることはある」16.2%，「食べない」2.1%で，8割以上の者は毎年おせち料理を食していることがわかった．真部ら[12)]の調査でも90%以上が，飯島ら[14)]の調査でも87.5%とあり，本調査では少し低いが，学生がおせち料理を喫食する率は比較的高いといえ

表7　おせち料理・雑煮について

質問項目		回答肢	人（%）
喫食について	おせち料理 n=389	毎年食べる	318（81.7）
		毎年ではないが，食べることはある	63（16.2）
		食べない	8（ 2.1）
	雑煮 n=385	毎年食べる	337（87.5）
		毎年ではないが，食べることはある	40（10.4）
		食べない	8（ 2.1）
おせち料理セットの購入について n=389		買ったことがある	133（34.2）
		買ったことはない	256（65.8）

無回答は除く

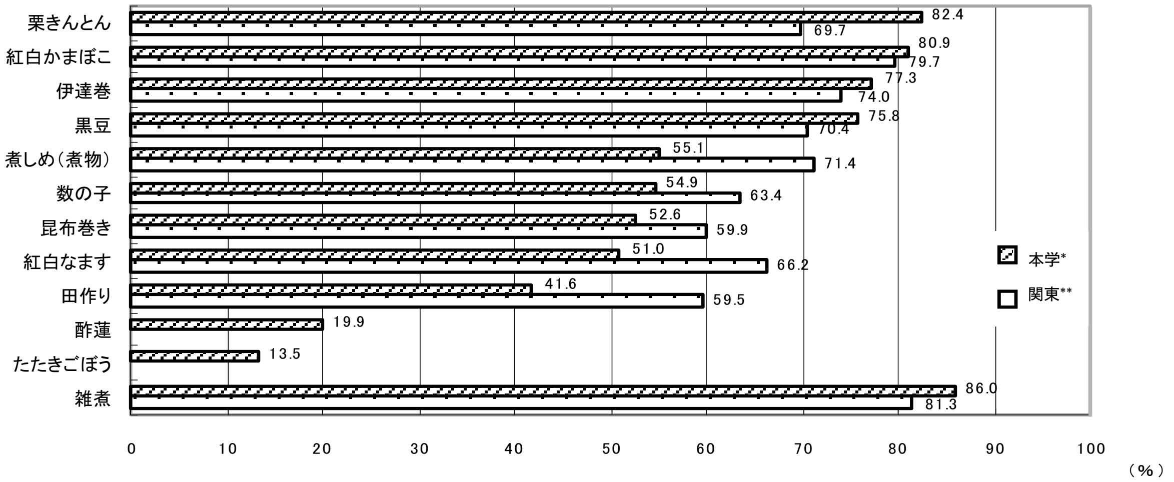

図1　よく食べるおせち料理（喫食率）

*　本学の設問「おせち料理でよく食べるものを教えて下さい」　n=392
**　関東はそれぞれの料理の喫食経験と喫食状況をクロス集計し，「この行事で毎年食べる」者を抽出した　n＝2,239

る．しかし，名倉ら[15)16)]によれば，元旦におけるおせちの喫食は顕著であるが，正月3が日で，いずれもおせち以外の料理を少なくとも2件／日は喫食していることが示されており，新澤ら[17)]も品目数（種類）は少なくなるが，何らかの伝統的なおせち料理を喫食していることを報告している．おせち料理は高い喫食率ではあってもその量や食卓に出現する回数は少ないことが推測され，本学学生においても喫食量や食べる回数は少ないことが予想される．

おせち料理でよく食べるものを図1に示した．本学では「栗きんとん」や「紅白かまぼこ」「伊達巻」などが挙げられていたが，関東でも同じように「かまぼこ」「伊達巻」「煮しめ」「黒豆」が挙げられていた．反対に，本学で喫食率が低かったのは，田作りや酢蓮，たたきごぼうといった日常でも学生が食べ慣れていないような料理であった．亘理ら[18)]が約30年前に行った調査では，かまぼこ，黒豆，なます，数の子が70%以上の高い喫食率を示し，酢蓮やたたきごぼうは低かった．また，飯島ら[14)]の調査でもかまぼこ，きんとん，伊達巻，黒豆の喫食率が高いが，一番喫食率の高いかまぼこでも68.5%であったとある．本調査では70%以上の喫食率を示すものが4品目みられた．これらのことから，喫食率に多少の変化はみられるものの，学生の好む嗜好（食べているもの）には経年変化はみられないと考えられた．

(2) おせち料理の調達方法

おせち料理は従来，正月3が日を女性が家事をせずに済むように年末から各家庭で準備されていたが，食の外部化が進む昨今，おせち料理も例外ではなく，調理を外部に依存する傾向がみられる．しかし，本調査では，おせち料理セットを買ったことのある者は34.2%（表7）と低い結果であった．飯島ら[14)]によると，おせちセットの利用率は9.3%，真部ら[12)]の調査でも8%とあり，本調査よりさらに低い率であった．セットでの購入率が低い理由としては，前述の喫食率からもわかるように，おせち料理の中でも好んで食べるものが決まっているため，セットで購入しても食べないものが入っているからではないかと考えられた．

また，関東のデータから，おせち料理の調理状況や食べ方をみると（図2），市販品のおせち料理を「買う」ものが多くなっているが，煮しめやなますは「家庭で作る」が「買う」より多かった．学生の喫食率の高いかまぼこや伊達巻は半数以上の者が購入すると答えていた．飯島ら[14)]の調査でも手作り率が高いものは煮物，なますであり，市販品の利用率の高いものはかまぼこ，伊達巻で，関東の結果と同様であった．「実家・親戚などで食べる」と回答した者も2割弱おり，近年は，正月を長期休暇のように捉えている人も多いと思われるが，家族や親族が集いお祝いをする慣例も残っていることが推察された．顕著に少なかった回答は「外で食べる（飲食店など）」0.9〜1.4%であった．名倉ら[19)]の報告では，1986年〜2005年の20年間で正月における外食率は7.3〜16.5%を示し，その変動は経済変動の影響を受けているとある．今回，関東の外食率は名倉ら[19)]の結果より低かったが，これはおせち料理のみを1品ずつ分けて設問しているため，外食率としては低い結果となっていると考えられる．

おせち料理の調理状況や食べ方を関東のデータから以前と現在で検討した結果は表8のとおりである．すべての項目で有意な関連を示し，これは対象者が学生のため，以前と現在を比較するといっても経年差異がみられるとは考えにくく，また，家庭において料理ごとに調理状況や食べ方がほぼ決まっているためといえる．正月における伝統的な料理として，おせち料理の食べ方を調査したが，飯島ら[14)]

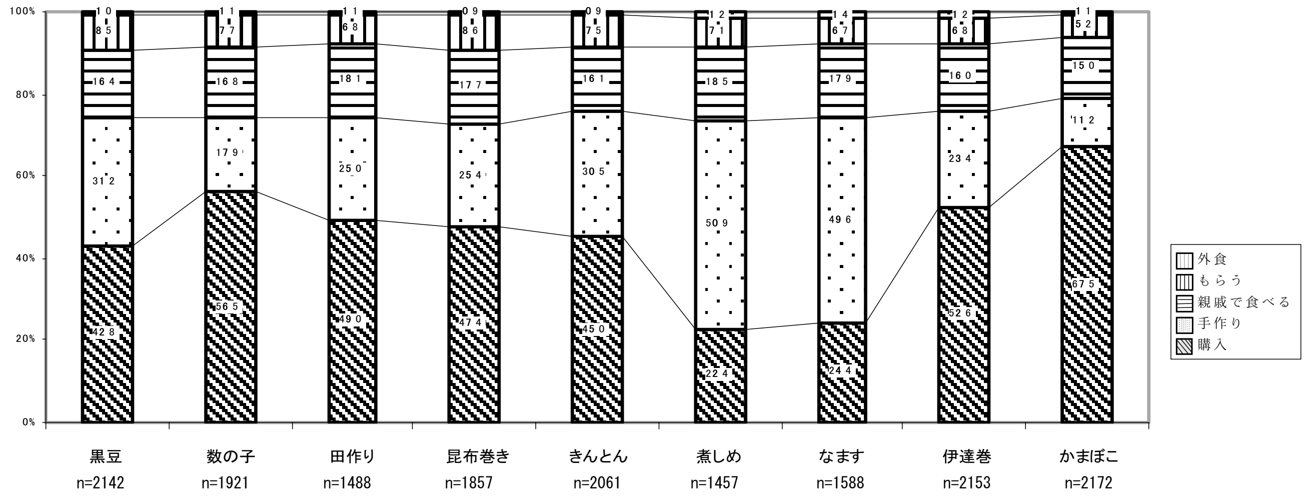

図2　おせち料理の調理状況（関東のデータ）

表8　調理状況等の比較（関東のデータ）

人(%)

			黒豆	数の子	田作り	昆布巻き	きんとん	煮しめ	なます	だて巻き卵	かまぼこ	魚料理	肉料理	雑煮
調理状況や食べ方	家庭で作る	以前	769(34.3)	400(17.9)	438(19.6)	561(25.1)	686(30.6)	799(35.7)	879(39.3)	545(24.3)	284(12.7)	353(15.8)	384(17.2)	1750(78.2)
		現在	669(29.9)	344(15.4)	372(16.6)	471(21.0)	629(28.1)	741(33.1)	787(35.2)	504(22.5)	243(10.9)	334(14.9)	345(15.4)	1667(74.5)
		p値*	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001
	他人・親戚からもらう	以前	198(8.8)	148(6.6)	99(4.4)	160(7.2)	158(7.1)	104(4.6)	109(4.9)	130(5.8)	97(4.3)	60(2.7)	46(2.1)	92(4.1)
		現在	183(8.2)	147(6.6)	101(4.5)	160(7.2)	154(7.9)	103(4.6)	106(4.7)	146(6.5)	113(5.1)	59(2.6)	48(2.1)	85(3.8)
		p値*	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001**	＜0.001	＜0.001	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**
	買う	以前	899(40.2)	1116(49.8)	742(33.1)	883(39.4)	952(42.5)	315(14.1)	379(16.9)	1190(53.2)	1535(68.6)	370(16.5)	239(10.7)	36(1.6)
		現在	917(41.0)	1086(48.5)	729(32.6)	881(39.3)	928(41.5)	326(14.6)	388(17.3)	1133(50.6)	1467(65.5)	359(16.0)	226(10.1)	38(1.7)
		p値*	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001**
	実家・親戚などで食べる	以前	365(16.3)	336(15.0)	275(12.3)	346(15.5)	349(15.9)	273(12.2)	284(12.7)	338(15.1)	326(14.6)	159(7.1)	112(5.0)	336(15.0)
		現在	351(15.7)	322(14.4)	269(12.0)	328(14.7)	332(14.8)	269(12.0)	285(12.7)	345(15.4)	326(14.6)	161(7.1)	112(5.0)	316(14.1)
		p値*	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001	＜0.001
	外で食べる（飲食店など）	以前	18(0.8)	20(0.9)	16(0.7)	18(0.8)	15(0.7)	20(0.9)	18(0.8)	21(0.9)	21(0.9)	14(0.6)	12(0.5)	8(0.4)
		現在	22(1.0)	22(1.0)	17(0.8)	17(0.8)	18(0.8)	18(0.8)	22(1.0)	25(1.1)	23(1.0)	15(0.7)	11(0.5)	11(0.5)
		p値*	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**	＜0.001**

n＝2239

*　調理状況等の以前と現在でクロス集計し χ^2 検定を行った

**　Yatesの補正あり

表9　魚料理と肉料理の喫食状況と調理方法

人(%)

		喫食率 n=392	調理方法* 生（刺身）	焼く	煮る
魚料理	鮭	64(16.3)	30(46.9)	27(42.2)	13(20.3)
	ぶり	69(17.6)	20(29.0)	44(63.8)	11(15.9)
	鯛	87(22.2)	44(50.6)	33(37.9)	14(16.1)
	海老	226(57.7)	52(23.0)	120(53.1)	72(31.9)
	うなぎ	8(2.0)	0	8(100.0)	0
	その他	34(8.7)	28(82.4)	3(8.8)	7(20.6)
肉料理	鶏肉	187(47.7)		44(23.5)	146(78.1)
	豚肉	84(21.4)		47(56.0)	40(47.6)
	牛肉	52(13.3)		33(63.5)	23(44.2)
	鴨肉	18(4.6)		14(77.8)	4(22.2)
	ローストビーフ	55(14.0)			
	その他	3(0.8)			

*複数回答

によると正月に鍋物や寿司が食され，正月の新しい食習慣として特筆すべき知見であるとの報告があり，正月料理は従来食されているおせち料理や雑煮ではなく，他の料理に代替されていることも考えられる．そのため，伝統的なおせち料理以外に正月に決まって食べている料理や食事の内容についても今後調査していく必要がある．

（3）魚料理・肉料理について

正月に食べる魚料理，肉料理について表9に示した．魚では海老57.7%が多く，次いで鯛22.2%，ぶり17.6%であった．肉では鶏肉47.7%が一番多く，次いで豚肉21.4%，ローストビーフ14.0%であった．また，それぞれの調理方法をみると，魚，肉料理とも「焼く」が多い傾向であった．伝統的なおせち料理は重箱に詰められ，二の段には焼き物や酢の物が入り，焼き魚も一緒に盛り付けられる．そのため，「焼く」と回答する者が多いと推測されたが，魚料理では鮭や鯛などは「生（刺身）」で食べている者が半数近くおり，食品流通システムが進展し，年始からスーパーなどの食料品店も開いているため，このような結果が出ていると考えられた．他の報告[14, 18, 19]において，魚介類では，かまぼこ，数の子，海老はもちろん，まぐろやいか，たこなどの刺身やかに類も食されており，本調査でも「その他」にまぐろやかにといった回答があり，正月料理における魚介類は「ご馳走」として食されていることが推察された．

（4）雑煮について

雑煮の喫食について（表7），「毎年食べる」87.5%，「毎年ではないが，食べることはある」10.4%，「食べない」2.1%であり，関東でも「毎年食べる」81.3%，「毎年ではないが，食べることはある」6.6%と本学の結果より多少低いものの，雑煮もおせち料理同様，8割以上の者が毎年食している．新澤ら[17]によると1978年～1998年の20年間で雑煮の喫食率は80%以上で大きな変化はないとあり，畑江ら[20]の調査でも関東地方の喫食率は93.8%とある．他の調査[9)12)]でも90%以上の喫食率が報告されており，本調査を含め，雑煮は高い喫食率を示していた．

使用する餅（表10）は「角もち（切り餅）」87.4%，「丸もち」9.7%で大半は角もちを食べていることがわかる．畑江ら[20]によると全国平均でも角餅が55.8%で東日本に多く，関東地方では92.3%を占めていたとある．亘理ら[9)]も同様の報告で，もちの形状については伝統的に地域や家庭で受け継がれているといえる．もちの形状と調理方法について（表10）みると，有意な関連があり，「角もち（切り餅）」を「焼いて」用いる者が最も多く，角もちは「焼く」，丸もちは「煮る」といった特徴がみられた．関東でも「角もち」（86.2%）を使用し，「焼く」（58.7%）と回答した者が多かった．畑江ら[20]の調査では全国的には「煮る」が34.5%と多く，「焼いてから煮る」が24.0%とあるが，地域別で関東地方をみると「焼く」「焼いてから煮る」が多いとある．本調査では「焼いてから汁に入れる」が74.9%，「煮る」は24.8%であり，同様の結果であった．

表11　雑煮の味付け

人（%）

	本学 n=382	関東 n=2011
しょうゆ味	355(92.9)	1797(89.4)*
味噌味	16(4.2)	214(10.6)**
その他	11(2.9)	

無回答は除く

*　関東の設問では「すまし雑煮」
**「白みそ」「赤みそ」の合計値

雑煮の主な味付け（表11）は「しょうゆ味」が92.9%であり，関東でも「すまし雑煮」と答える者が89.4%であった．他の報告[9)20)]でも同様の結果であり，味付けは「しょうゆ味」が多いことがわかる．

雑煮の喫食状況等を調査した結果，もちの形状や味付けに変化はみられず，調理の簡便化や外部化が進む現代においても正月に雑煮を調理して食べるという食習慣は残されていることが推察され，今後もこのままの形で伝承されていくと考えられる．

（5）正月料理の展望

以上のことから，正月料理であるおせち料理や雑煮は，学生の喫食量や喫食回数は減少していることが窺えるが，本調査結果より8割以上の者は伝統的に食していることがわかった．しかし，食の外部化や簡略化，正月を長期休暇として捉える意識の変化などにより，各家庭で行事食を継

表10　もちの形状と調理方法

人（%）

	使用するもちの形 本学 n=382	使用するもちの形 関東 n=2136	もちの調理方法 n=379 焼いてから	もちの調理方法 n=379 煮る	もちの調理方法 n=379 両方	p値*
角もち	334(87.4)	1842(86.2)	260(78.3)	71(21.4)	1(0.3)	＜0.001
丸もち	37(9.7)	294(13.8)	16(43.2)	21(56.8)	0	
角・丸 両方	8(2.1)		6(75.0)	2(25.0)	0	
その他	3(0.8)		2(100.0)	0	0	

無回答は除く

* もちの形状と調理方法にてクロス集計し χ^2 検定を行った

承していくことは難しく，外食産業や中食への依存度は大きくなると考える．行事の持つ本来の意味や内容は人々の意識や時代とともに変化していくことが予想され，正月であってもおせち料理ではなく，日常食を食べていることが窺え，伝統的に食されている雑煮もその回数は少ないことが推測され，学生の行事に対する意識は薄いと考えられる．前回行った調査[4)]で学生は，行事食を日本古来の食文化としていいものだと92.6%の者が回答していた．自分の子どもに日本の食文化として教えていく必要性も感じており，97.1%の者が伝承したいと思っていることがわかった．また，今回の調査で食の伝承において母親の役割も大きいことが推察され，将来母親になる学生に行事食を食文化として教育していく必要がある．

これらのことから，正月の行事や正月料理の習慣は今後も何らかの形で伝承されていくと考えられる．しかし，本来の意味合いは薄れていく可能性が大きく，新しい食習慣（料理）を含めた行事食であっても残すことがよいのか，それとも食文化として古来よりの伝統を継承していく方法を探り，次世代へ受け継ぐ伝播方法を確立していくことが必要なのか，今後もさまざまな視点から検討していくことが大切であると考えている．

4．要約

本学学生を対象に行事食に関する実施状況や意識調査を行い，認知度・実施状況ともに高かった「正月」についての調査結果は次のとおりである．

1）学生の約6割は家族構成が二世代であることから，普段の食事づくりの頻度は「ほとんどしない」が多いが，正月料理の調理経験は60.2%であり，何らかの形で正月料理の調理を経験していることがわかった．

2）母親から料理を教わる者が90%以上であり，食の伝承において母親の役割が大きいことが推察された．

3）おせち料理の喫食率は80%以上と高く，よく食べるものは栗きんとん，かまぼこ，伊達巻であった．

4）関東のデータから，おせち料理は購入するものが多いが，煮しめ，なますは家庭で作るが多かった．

5）雑煮の喫食率は87.5%と高く，もちの形状や味付けも決まっており，伝統的に継承される可能性が高いことが示唆された．

謝辞

稿を終えるにあたり，本調査の御指導頂きました宇和川小百合講師に深謝致します．また，調査にご協力頂きました本学学生ならびにデータベースを使用させて頂きました日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会，日本調理科学会会員の皆様に深く感謝致します．

引用文献

1）三隅治雄編著：全国年中行事辞典,東京堂出版（2007）
2）加藤友康,高埜利彦，長沢利明，山田邦明編集：年中行事大辞典，吉川弘文館（2009）
3）総務省統計局ホームページ：http://www.stat.go.jp/
4）宇和川小百合，色川木綿子：日本調理科学会平成23年度大会研究発表要旨集，pp47，(2011)
5）加藤和子他9名：東京家政大学研究紀要第51集，1－8，(2011)
6）加藤和子：東京家政大学研究紀要第52集，43－49，(2012)
7）渕上倫子，桒田寛子，石井香代子，木村安美：日本調理科学会誌，Vol.44，No.6，436－441，(2011)
8）真部真理子，橋本慶子：日本家政学会誌，Vol.53，No.5，407－415，(2002)
9）亘理ナミ，吉中哲子，岩倉さち子，石綿きみ子：日本家政学会誌，Vol.32，No.6，479－487，(1981)
10）日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会：「調理文化の地域性と調理科学」報告書－行事食・儀礼食－，(2011)
11）下坂知恵，下村道子，近藤四郎：日本家政学会誌，Vol.45，No.12，1103－1114，(1994)
12）真部真理子，橋本慶子：日本調理科学会誌，Vol.32，No.2，120－127，(1999)
13）根立恵子，石井幸江，柴田泰子，由比ヨシ子：日本調理科学会誌，Vol.45，No.3，215－222，(2012)
14）飯島久美子他6名：日本調理科学会誌，Vol.39，No.2，154－162，(2006)
15）名倉秀子他4名：日本家政学会誌，Vol.47，No.1，49－58，(1996)
16）名倉秀子，大越ひろ，茂木美智子，柏木宣久：日本家政学会誌，Vol.50，No.4，361－369，(1996)
17）新澤祥恵，中村喜代美：日本調理科学会誌，Vol.34，No.1，89－98，(2001)
18）亘理ナミ，吉中哲子，岩倉さち子，石綿きみ子：日本家政学会誌，Vol.32，No.6，488－498，(1981)
19）名倉秀子，大越ひろ，茂木美智子：日本家政学会誌，Vol.58，No.12，753－762，(2007)
20）畑江敬子他5名：日本調理科学会誌，Vol.36，No.3，234－242，(2003)

Abstract

Students of this college were surveyed concerning their involvement in preparation of and attitudes toward festive foods. Awareness and involvement in preparation of New Year's foods were both high, and the survey results on this category of festive food were as follows.

Among even students who are not normally involved in preparing meals, 60.2 percent said that they had in the past made New Year's foods. Additionally, at least 80 percent ate New Year's foods such as *osechi-ryori* and *zoni*. Commonly eaten forms of *osechi-ryori* were found to be *kamaboko* and *datemaki*. At least 90 percent eat *zoni* flavored with soy sauce, and a large proportion eat it with toasted square rice cakes. While *osechi-ryori* such as *nishime* (simmered vegetables) and *namasu* (vegetables seasoned in vinegar) tend to be prepared at home, at least 50 percent said that the commonly eaten *kamaboko* and *datemaki* are "purchased." These findings indicate that although the actual quantity consumed by students may be small, New Year's foods such as *osechi-ryori* and *zoni* are traditionally eaten by at least half.