

家庭料理の伝承

—— 正月料理について ——

On Tradition of the New Year's Cooking

菅 淑 江
Yoshie Suga

大 羽 和 子
Kazuko Ohba

佐々木 敦 子
Atsuko Sasaki

宮 城 幸 子
Sachiko Miyagi

I は じ め に

近年のわが国は、食品工業のめざましい発達、流通機構の変化や外食産業の隆盛、一方では食生活の洋風化、食物に対する嗜好の変化、家族構成の変化などにより日本人の食生活は豊かに多様化の時代を迎えている。そして、古くからの伝統ある食習俗や地方独特の郷土食が失われつつある現状である。家庭で営まれる種々の行事は、一つ一つの節目、折目となって家庭生活にリズムを与え、その行事食はその家庭、地方の文化を伝承してきたといえる。現代では、そうした行事食まで社会化され、格一化されようとしている。地域の風土や文化、食物資源、自然環境で育まれ伝承されてきた食習俗は、現在どのように伝承され、また今後どのように伝えられて行くのであろうか。筆者らは、奈良朝ごろからわが国本来の生活習慣の上に、中国の信仰の行事の影響を受けて行なわれだし、特に飲食物と深い関係をもちながら日本化し一般化してきた¹⁾年間行事食を通して、これらの周辺を明らかにする目的でこの調査を行った。多くの年間行事食のなかから、最も汎く伝承されている正月料理（おせち料理と雑煮）についての調査結果を報告する。

II 調査対象および方法

中国短期大学の学生（家政科家政専攻・食物栄養専攻、保育科）の家庭を対象に、行事食の実施状況、正月料理の内容について質問紙法により調査した。

調査時期は昭和55年1月、調査数は464世帯（有効率92.8%）である。

III 結果と考察

1. 対象者の概要

対象者を、岡山県と広島県東部に2分した。また、家族構成は核家族と祖父母の同居する拡大家族に分けた。その分布は表1のとおりである。なお、調査対象の世帯の母親は40歳代で祖母は60～70歳代が主である。

表1 調査対象世帯数

単位：世帯

	岡 山 県	広島県東部	計
核 家 族	1 4 2	1 3 4	2 7 6
拡 大 家 族	1 0 6	8 2	1 8 8
計	2 4 8	2 1 6	4 6 4

2. 年間の行事食の実施状況

年間の行事の日にどれだけ行事食が実施されているかを調べたのが表2-1である。13項目の

表2-1 年間の行事食実施状況

単位：%

行事		正月	鏡開き	節分	彼岸	ひな祭	花見	端午	七夕	お祭	月見	クリスマス	誕生日	年越
核家族	岡山県	97.9	22.5	18.3	41.5	26.8	17.6	8.5	7.0	71.8	17.6	75.4	67.6	81.0
	広島県東部	95.5	29.9	26.1	50.0	14.9	20.9	11.2	1.5	42.5	15.7	61.9	56.0	86.6
	全体	96.7	26.1	22.1	45.7	21.0	19.2	9.8	4.3	57.6	16.7	68.8	62.0	83.7
拡大家族	岡山県	98.1	28.3	19.8	61.3	32.1	24.5	29.2	23.6	81.1	22.6	67.9	54.7	86.8
	広島県東部	96.3	23.2	24.4	61.0	25.6	19.5	18.3	2.4	61.0	18.3	62.2	56.1	92.7
	全体	97.3	26.1	21.8	61.2	29.3	22.3	24.5	14.4	72.3	20.7	65.4	55.3	89.4
岡山県	98.0	25.0	16.9	50.0	29.0	20.6	17.3	14.1	75.8	19.8	72.2	62.1	83.5	
広島県東部	95.8	25.0	25.5	54.2	19.0	20.4	13.9	1.9	49.5	16.7	62.0	56.0	88.9	
全体	97.0	25.0	20.9	51.9	24.4	20.5	15.7	8.4	63.6	18.3	67.5	59.3	86.0	

表2-2 行事食の実施順位

注：*は $p < 0.05$

順位	1	2	3	4	5	6
全体	正月	年越	クリスマス	お祭	誕生日	彼岸
岡山県	正月	年越	お祭	クリスマス	誕生日	彼岸
広島県東部	正月	年越	クリスマス	誕生日	彼岸	お祭
核家族	正月	年越	クリスマス	誕生日	お祭	彼岸
拡大家族	正月	年越	お祭	クリスマス	彼岸	誕生日
核家族	岡山県	正月	年越	クリスマス	お祭	誕生日
核家族	広島県東部	正月	年越	クリスマス	誕生日	彼岸
核家族	岡山県	正月	年越	お祭	クリスマス	彼岸
核家族	広島県東部	正月	年越	クリスマス	お祭	誕生日

**は $p < 0.01$

***は $p < 0.001$ 有意差あり。以下同じ表示。

表2-2の検定は、核家族と拡大家族、岡山県と広島県東部の間。

選定については、古来よりの1年の間の幾つかの折目に当る行事を中心とした正月、節分、彼岸、ひな祭等に、近年盛んになったと思われるクリスマス、誕生日を加えた。これを出現頻度の多い順に並べると表2-2になる。正月は96%前後、年越は80~89%の家庭が、家族構成、地域に関係なく行事食を作っている。3位に戦後盛んになったクリスマスと古くからの伝統のあるお祭りとが出現する。全体でみると67.5%の家庭がクリスマスを、63.6%がお祭を実施しており、その間に有意差はない。クリスマスは順位は低い岡山県の方が72.2%とよく行われ有意差がある。また、核家族の方が実施率は少し高いが拡大家族との間に有意差はない。家族構成差より地域差が認められる。

また、お祭りは全体では63.6%で4位になる。しかし、岡山県と広島県東部の間には26.3%の差が、拡大家族と核家族の間には14.7%の差があり、共に有意差がある。つまり、地域差と家族構成差が認められる。岡山県の方がお祭の実施率が高いのは、一つには“岡山ずし、別名“祭りずし、とも呼ばれるずしが郷土料理として残っていることからもうかがえる。これは、400年前藩祖池田光政が庶民のぜいたくを戒めて一汁一菜を命じた結果、祭の日だけにぜいたくをするなごりが祭りずしの型で残ったといわれる²⁾が、その風習が祭りを祝うという型で現在生き残り続けているためと推測する。5位には、やはり戦後一般化され派手になったと思われる誕生日があり、59.3%の家庭が実施する。地域別にも家族構成別にも有意差は認められなかった。6位に、彼岸という日本古来の家の祖先をしのぶ行事が上り、全体で51.9%の実施率である。これは、地域差はないが家族構成では拡大家族の方が核家族より15.5%も多く有意差がある。山埜³⁾が北海道住民を対象に調べた“行事食に関する研究”によると、元旦99.0%、年越96.0%、クリスマ

ス82.0%，冬至65.0%，誕生日61.5%，ひな祭55.5%，彼岸44.5%である。これと比較すると、当調査地域の特色の一つにお祭の実施率が高いことが上げられる。

実施率の低いものは、七夕、端午、月見、花見、節分である。七夕、端午という子ども中心のものについては、調査対象家庭に低年齢の子どもがほとんどいないためかもしれない。また、月見、花見という自然を愛でるものも低率なのが特長である。

3. 正月料理について

(1)おせち料理について

以上の結果により、一番よく実施されている正月の行事食をとり出し、その代表のおせち料理と雑煮について調べた。手作りの味が失なわれ、加工食品、半調理食品、調理済食品が食卓を占領しているといわれているが、今回の調査では、おせち料理は家庭で作る、と答えた人は86.9%である。これには地域差も家族構成差もみられない。作らないと答えた人は11.4%で、そのうち買うが5.0%、食べないは2.4%である。作らない率は岡山県の方が14.5%と広島県東部より2倍も高く、有意差が認められた。そのうち買う率は7.7%でこれも広島県東部より断然高い。わずかながら岡山県におせち料理ばなれの傾向がみられる。キッコーマン醤油の調査¹⁾によると、おせちを用意する人は93.5%でこの調査と一致する。おせち料理を昔ながらの重箱詰めにする家庭は以外に多く、65.1%になる。家族構成別、地域別では有意差は認められない。

これらのおせち料理の調理担当者を示したのが表4である。母が作るが85.3%で、これを地域別にみると、広島県東部の方が岡山県より有意に高く、95.8%の母がおせち料理を作っている。家族構成差はない。母以外では私が作ると答えた人が36.2%を占めるが、これは調査対象者が短大生であるので一般の若者より少し高い率が出ているように思える。また、拡大家族では祖母、姉が核家族のそれより有意に高く、これは広島県東部で同じ傾向がみられる。しかし、おせち料理は単独で作る家庭は少なく、担当者は平均1.6人で、核家族より拡大家族が、岡山県より広島県東部の方が担当人数はわずかに多い傾向を示す。おせち料理を複数で作っていることは、家族の中での伝承に大いに役目をはたしているし、また、家族のふれ合いの場ともなる大切な意味を持っていると思う。

表3 おせち料理

単位：%

区分	家庭で作る	家庭で作らない				重箱にする	
		全 体	買 う	もら う	食べない		
核家族	岡山県	83.8	15.5	8.5	2.1	3.5	63.4
	広島県東部	89.6	9.0	3.0	1.5	0.7	67.9
	全 体	86.6	12.3	5.8	1.8	2.2	65.6
拡大家族	岡山県	86.8	13.2	6.6	1.9	3.8	62.3
	広島県東部	87.8	6.1	0	1.5	1.2	67.1
	全 体	87.2	10.1	3.7	2.1	2.7	64.4
岡山県	85.1	14.5	7.7	2.0	3.6	62.9	
広島県東部	88.9	7.9	1.9	1.9	0.9	67.6	
全 体	86.9	11.4	5.0	1.9	2.4	65.1	

表4 おせち料理調理担当者

単位：%

区分	担当者	母	祖 母	姉	私	そ の 他	平均担当人数
		核家族	岡山県	73.9	0.7	6.3	
	広島県東部	94.8	12.7	12.7	32.1	1.5	1.6
	全 体	84.5	6.5	9.4	34.8	3.3	1.5
拡大家族	岡山県	79.2	14.2	14.2	34.9	0	1.5
	広島県東部	97.6	24.4	18.3	42.7	3.7	1.9
	全 体	87.2	18.6	16.0	38.3	1.6	1.7
岡山県	76.2	6.5	9.7	36.3	2.8	1.4	
広島県東部	95.8	17.1	14.8	36.1	2.3	1.8	
全 体	85.3	11.4	12.1	36.2	2.6	1.6	

表5 おせち料理の出現頻度

単位：%

	料理名	核家族	拡大家族	岡山県	広島県東部	全体
祝肴	黒豆	75.0	77.5	74.9	77.2	76.0
	数の子	57.4	59.2	55.9	60.4	58.1
	田作り	41.0	45.6	49.2 ^{**}	36.1	42.9
	昆布巻	26.2	34.9	40.8 ^{**}	18.3	29.8
	たたきごぼう	7.8	11.2	10.9	7.4	9.2
口取り	紅白かまぼこ	34.4	42.6	38.9	36.6	37.8
	きんとん	27.5	32.0	25.1	33.7	29.3
	二色卵	16.0	26.6	19.9	20.8	20.3
焼もの	ぶりの焼もの	34.4	35.5	40.3 [*]	29.2	34.9
	卵焼	20.5	25.4	23.2	21.8	22.5
	鶏肉の焼もの	18.4	23.7	11.8	29.7 ^{**}	20.6
	いかの焼もの	16.8	21.9	22.3	15.3	18.9
	えびの焼もの	12.3	9.5	11.4	10.9	11.1
煮もの	煮しめ	63.5	74.6 [*]	63.0	73.3 [*]	68.0
	えびの煮もの	23.0	27.8	23.2	26.7	24.9
	にんじんの煮もの	12.7	17.8	15.6	13.9	15.3
	くわいの煮もの	15.6	14.8	11.4	19.8 [*]	14.8
	しいたけの煮もの	9.4	11.2	10.4	9.9	10.2
	こんにゃくの煮もの	9.0	11.2	11.4	8.4	9.9
	高野豆腐の煮もの	7.0	12.4	7.6	10.9	9.2
	里いもの煮もの	8.2	8.3	10.9	5.4	8.2
酢のもの	酢れんこん	29.5	37.3	35.5	29.7	32.7
	なます	26.2	23.1	18.0	32.7 ^{**}	24.9
	菊花かぶ千枚漬	14.6	34.3 ^{**}	29.4 ^{**}	15.8	22.8

n=413

有意差検定は核家族と拡大家族、岡山県と広島県東部の間

おせち料理は年中行事の中でも最も重要な正月の節に供せられたものを指したもので、奈良朝時代からあるといわれる。その伝統あるおせちの内容がどんなものであるかを調べた。手作りのおせち料理といっても、中には紅白かまぼこのように切って並べなおして入れる丈のものもある。全体でみると、黒豆76.0%、煮しめ68.0%、数の子58.1%、田作り42.9%、紅白かまぼこ37.8%、ぶりの焼もの34.9%、酢れんこん32.7%の順に多く作られている。キッコーマン醤油の調査⁶⁾によると、自分で作るものとしては、黒まめ、田作り、酢のもの、佃煮、昆布巻き、きんとん、煮しめの順に多い。ぶりの焼ものは当地方の特色と思える。

家族構成別で差があるのは、菊花かぶ・千枚漬、煮しめ、二色卵で、いずれも拡大家族の方が有意に多くの家庭が作る。その他、いわゆる祝肴（黒豆、数の子、田作り、昆布巻等）と口取り（紅白かまぼこ、きんとん、二色卵）それに焼ものも拡大家族の方に多く作られている傾向がみられるが有意差はない。

地域別にみると、岡山県は昆布巻、田作り、菊花かぶ・千枚漬、ぶりの焼ものが有意に多く作られており、広島県東部では、鶏肉の焼もの、なます、煮しめ、くわいの煮ものが有意に多く作られている。つまり、岡山県と広島県東部の間に素材の差がみられる。新しい型の料理の出現がみられなかったことも一つの特長で、おせち料理にはまだまだ伝統の味、調理法が残っていると思える。

(2) 雑煮について

雑煮の風は15世紀に起ったらしい⁷⁾と伝えられる。その正月に欠くことの出来ない雑煮を、米ばなれが憂慮される今日、どのように食べているかを調べた。図1は雑煮を食べる日と食べる時の頻度を示したものである。全般に元旦の朝、雑煮を祝う家庭が圧倒的に多く、岡山県、広島県東部を平均すれば95.5%に達する。また雑煮は昼食時、夕食時に食べるより朝食時に食べる家庭が有意に多い。(p<.001) 次いで2日朝72.2%、3日朝65.7%、4日朝39.2%と漸減し、5日朝12.4%、6日朝8.5%、7日朝7.6%に減っていく。正月三日までは65%以上の家庭で朝食時に雑煮を食べる風習が伝承されていると考えられる。5日から雑煮の食べ方は急激に減

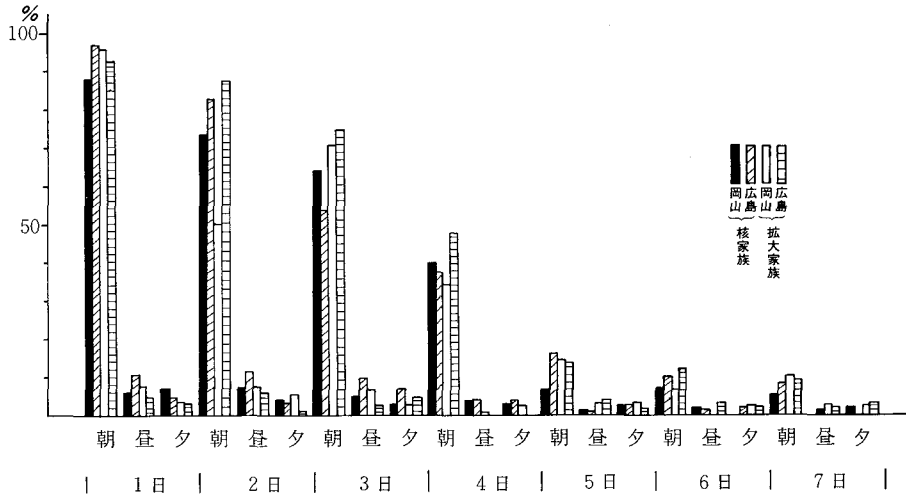


図1 雑煮を食べる日の分布状況

少するが、核家族より大家族の方が食べている家庭がわずかに多く、地域別には広島県東部でわずかに多くの家庭が食べている傾向であるが有意な差ではない。

調査世帯が一食に食べる雑煮の餅の数の平均は、表6に示すとおりである。平均 2.59 ± 0.78 個であり、家族構成別にみると核家族は平均 2.50 ± 0.78 個、核大家族は平均 2.72 ± 0.76 個で、

岡山県の方がわずかに餅を多く食べているようであるが有意ではない。一般には2～3個を食べる人が多いことが推測出来る。また、使用される餅の95%が丸餅である。

雑煮の具は、地方性豊かだといわれるが、雑煮の具の数と世帯数と頻度分布を表わしたものが表7である。雑煮の平均具数は 4.76 ± 1.73 種である。地域別にみると岡山県4.80種、広島県東部は4.71種で差はみられないが、家族構成別に比較すれば核家族は 5.01 ± 1.70 種、核大家族 4.39 ± 1.72 種で核家族が有意に多い。岡山県における核家族と核大家族を比べた場合も、広島県東部において核家族、核大家族を比べた場合も、両方とも核家族の具の数が有意に多い。この差は、従来の伝統を守るほど具が少ないのではないかと推察しているが、確認はしていない。今後検討していきたい。

表6 一食に食べる雑煮の餅の数

餅の個数		1	2	3	4	5以上	平均餅数
核家族	岡山県	n 9 % 6.4	58 41.1	58 41.1	13 9.2	3 2.1	2.60 ± 0.83
	広島県東部	n 6 % 4.5	76 56.7	41 30.6	6 4.5	2 1.5	2.40 ± 0.72
	全体	n 15 % 5.5	134 48.7	99 36.0	19 6.9	5 1.8	2.50 ± 0.78
核大家族	岡山県	n 0 % 0	29 27.9	51 49.0	21 20.2	4 3.8	3.00 ± 0.80
	広島県東部	n 1 % 1.3	52 65.0	28 35.0	1 1.3	0 0	2.35 ± 0.53
	全体	n 1 % 0.5	81 44.0	79 42.9	22 12.0	4 2.2	2.72 ± 0.76
岡山県	岡山県	n 9 % 3.7	87 35.4	109 44.3	34 13.8	7 2.8	2.77 ± 0.84
	広島県東部	n 7 % 3.3	128 60.1	69 32.4	7 3.3	2 0.9	2.38 ± 0.65
全体	n 16 % 3.5	215 46.8	178 38.8	41 8.9	9 2.0	2.59 ± 0.78	

表7 元日の雑煮の具数

区分		具数											平均具数
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
核家族	岡山県	n 3 % 2.1	1 0.7	7 4.9	14 9.9	32 22.5	27 19.0	33 23.2	17 12.0	5 3.5	2 1.4	1 0.7	4.96±1.78 ^{***}
	広島県東部	n 1 % 0.8	2 1.5	3 2.3	14 10.5	27 20.3	33 24.8	34 25.6	9 6.8	9 6.8	0 0	1 0.8	5.05±1.61 ^{***}
	全体	n 4 % 1.5	3 1.1	10 3.6	28 10.2	59 21.5	60 21.8	67 24.4	26 9.5	14 5.1	2 0.7	2 0.7	5.01±1.70 ^{***}
拡大家族	岡山県	n 1 % 0.9	1 0.9	3 2.8	28 26.4	20 18.9	24 22.6	17 16.0	8 7.5	1 0.9	2 1.9	1 0.9	4.58±1.68
	広島県東部	n 1 % 1.2	3 3.7	8 9.8	20 24.4	20 24.4	11 13.4	11 13.4	4 4.9	4 4.9	0 0	0 0	4.15±1.75
	全体	n 2 % 1.1	4 2.1	11 5.9	48 25.5	40 21.3	35 18.6	28 14.9	12 6.4	5 2.7	2 1.1	1 0.5	4.39±1.72
岡山県	岡山県	n 4 % 1.6	2 0.8	10 4.0	42 16.9	52 21.0	51 20.6	50 20.2	25 10.1	6 2.4	4 1.6	2 0.8	4.80±1.74
	広島県東部	n 2 % 0.9	5 2.3	11 5.1	34 15.8	47 21.9	44 20.5	45 20.9	13 6.0	13 6.0	0 0	1 0.5	4.71±1.72
全体	n 6 % 1.3	7 1.5	21 4.5	76 16.4	99 21.4	95 20.5	95 20.5	38 8.2	19 4.1	4 0.9	3 0.6	4.76±1.73	

つぎに雑煮の種類と出現頻度を示したものが表8である。野菜類、魚貝・肉類（練製品を含む）、豆類に大別し、地域別に食品の出現頻度を表わし、10%以上のものを表記した。野菜では岡山県においてほうれん草の使用が圧倒的に多く83.1%に達し、次いでにんじんが64.5%である。ごぼう、だいこんは少なくなって27.0%、25.0%である。また、岡山県の魚貝・肉類はかまぼこが多く72.2%、次いでぶり29.8%である。豆類として豆腐、油揚げも使用されているがあまり多くない。広島県東部では、野菜はにんじん41.2%、ねぎ33.8%、次いでほうれん草、だいこん31.0%、水菜27.8%で、岡山県のほうれん草の使用状態のような特徴はみられない。魚肉については、かまぼこが多く63.9%、次いでちくわ31.0%で練製品が多く使用されていることがうか

表8 雑煮の具の種類と出現頻度

	野菜類	%	魚貝・肉類	%	豆類	%
岡山県	ほうれん草	83.1 ^{***}	かまぼこ	72.2 ^{***}	豆腐	16.1
	にんじん	64.5 ^{***}	ぶり	29.8 ^{***}	油揚げ	13.7
	ごぼう	27.0 ^{***}	かき	19.0	n = 248	
	だいこん	25.0	ちくわ	14.1		
	ゆり根	18.1	鶏肉	13.7		
	しいたけ	10.9	花かつお	9.7		
	里芋	9.3	も貝	9.7		
			はまぐり	9.3		
広島県東部	にんじん	41.2 ^{***}	かまぼこ	63.9 ^{***}	豆腐	32.4 ^{***}
	ねぎ	33.8 ^{***}	ちくわ	31.0 ^{***}	油揚げ	32.4 ^{***}
	ほうれん草	31.0	鶏肉	16.7	n = 216	
	だいこん	31.0	かき	13.9		
	水菜	27.8 ^{***}	ぶり	10.6		
	里芋	23.1 ^{***}	あなご	9.7		
	しいたけ	14.8				
ごぼう	10.6					

がえる。豆類では、豆腐、油揚げともに32.4%でかなり使用されている。岡山県では、ほうれん草、にんじん、ごぼう、ぶりの出現頻度が有意に高く、広島県東部では、ねぎ、水菜、里芋、ちくわ、豆腐、油揚げの出現頻度が有意に高い。仮に、机上で平均的な雑煮の具を組合せるならば、岡山県ではほうれん草、かまぼこ、にんじん、ぶりの4種にごぼうまたはだいこんが加わり、4～6種の具が考えられる。広島県東部では、かまぼこ、にんじん、ねぎ、豆腐または油揚げの4種に、ちくわ、ほうれん草、だいこんの1～2種を加えて4～6種の具の組合せが平均的雑煮となる。両者の間に地域的特色がはっきり表われている。おせちより雑煮の方に地域的特色が一層明確である。

元日の朝の雑煮の味付けは、91.9%が醤油味のすまし汁仕立てで、みそ仕立ては7.7%にすぎない。家族構成別、地域別に有意差は無いが、みそどころ府中のある広島県東部において10.0%とわずかに高率である。 $(p < .1)$ 核家族の方へみそ味が10.0% ($p < .1$) と多いのが意外である。みその中では、白みそが多く使用されている。

雑煮の調理担当者数は全体では1.1人が担当し、地域差はない。家族構成別にみると、核家族より拡大家族の方が0.08人多くかわるが有意の差はない。ただ祖母が12.2%出現しており、これは拡大家族の特色である。おせち料理の担当者数と比較すると少なく、共同担当者がいなく、母とか祖母とかが1人で作っている。

雑煮の味は地方色とともにその家の味があるといわれるが、その味はどういう風に伝わるかをみたのが図2である。祖母から伝受されるのが95.3%の高率で、そのうち65.3%が母方の祖母から調理法を伝受し、父方の祖母からは30.0%である。家族構成別にみると、拡大家族では父方の祖母から33.8%、核家族では母方の祖母から67.0%で有意差がみられる。味は母系で伝受されるものと推定する。それ以外の伝受媒体は(テレビ、料理教室、書物等)は極少である。ここに家庭の役割と、まだ画一化されていない味の残るところのある大切さを知ることができる。

表9 雑煮の味付

単位：%

区分	味付 しょうゆ	み			そ 合せみそ	その他
		白みそ	中みそ	み		
全 体	91.9	4.5	2.3	0.9	0.4	
岡 山 県	94.0	3.2	1.6	0.8	0.4	
広島県東部	89.5	5.9	3.2	0.9	0.5	
核 家 族	90.0	5.0	3.6	1.4	0	
拡 大 家 族	94.7	3.7	0.5	0	1.1	

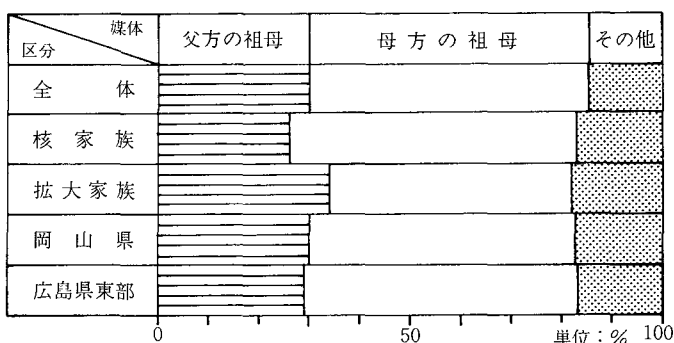


図2 雑煮の調理法の伝受

IV ま と め

以上、私たちは現代の家庭で行われる年中行事食を調べ、その中でもっとも多く家庭が作っているお正月料理について調べたところ、次のことが察知されたので報告する。

1. 年中行事の中で行事食が実施されているのは、1.正月 (97.0%) 2.年越 (86.0%) 3.クリスマス (67.5%) 4.お祭 (63.6%) 5.お誕生日 (59.3%) 6.彼岸 (51.9%) の順である。

お祭りは、岡山県と拡大家族に多く出現し有意差が認められた。彼岸は、拡大家族に高出現で有意差が認められた。よく祝われる行事は、古いものと新しいものが混在する。

2. おせち料理は、86.9%が家庭で作ると回答している。地域差、家族構成差はない。わずかながら岡山県におせちばなれの傾向の芽がうかがえる。
3. おせち料理は、主に、母が作り、祖母、私、姉等が加勢する。平均1.6人で担当する。
4. おせち料理でよく作られるのは、黒豆76.0%、煮しめ68.0%、数の子58.1%、田作り42.9%、紅白かまぼこ37.8%、ぶりの焼物34.9%、酢れんこん32.7%の順である。古くからのものが伝承されている。
5. おせち料理は拡大家族では、菊花かぶ・千枚漬、煮しめ、二色卵が有意によく作られる。
6. おせち料理は地域差がみられ、岡山県では昆布巻、田作り、菊花かぶ・千枚漬、ぶりの焼ものが、広島県東部では鶏肉の焼もの、なます、煮しめ、くわいの煮ものが有意に多い。
7. 雑煮は、95.5%の家庭が元日の朝祝っており、正月三日までは65%以上の家庭で朝食時に雑煮を食べる風習が伝承されている。地域差、家族構成差はない。
8. 一食に食べる雑煮の餅の数は、平均 2.59 ± 0.78 個である。
9. 雑煮に使用する餅は、95%が丸餅である。
10. 雑煮の平均具数は、 4.76 ± 1.73 種である。核家族が 5.01 ± 1.70 種で、拡大家族より有意に多い。
11. 雑煮の具は、地域により特色が明確に表われ、岡山県ではほうれん草、にんじん、ごぼう、ぶりの出現頻度が有意に高く、広島県東部ではねぎ、水菜、里芋、ちくわ、豆腐、油揚げの出現頻度が有意に高い。
12. 雑煮の味付は91.9%がしょうゆ味のすまし汁仕立てで、みそ仕立ては7.7%にすぎない。その主は白みそである。地域、家族構成による差はみられない。
13. 雑煮の調理は1.1人で担当し、おせち料理より少ない人数である。その主な担当者は母である。
14. 雑煮は、祖母から伝受されるが95.3%で、そのうち母方の祖母から伝受されているのが65.3%である。ただし、核家族と拡大家族に有意差が認められ、核家族では、母方の祖母は67.0%、拡大家族は父方の祖母が33.8%と出現頻度が多いのが特色である。

稿を終えるにあたり、調査に協力いただいた本学学生、集計に協力下さった高橋千恵美、早川み両氏に深謝いたします。

なお、本論文の要旨は第27回中国・四国家政学会において発表した。

文 献

- 1) 樋口清之：日本食物史，柴田書店，東京，237 (1969)
- 2) 奥山益朗編：味覚辞典—日本料理—，東京堂出版，124 (1972)
- 3) 山崎圭子：行事食に関する研究(1)，北海道女子短期大学研究紀要，12，12 (1979)
- 4) キッコーマン醤油モニター調査：現代食生活・考，46 (1976)
- 5) 1)と同じ，238
- 6) 4)と同じ，135
- 7) 森末義彰，菊地勇次郎：食物史，第一出版，東京，77 (1958)