

家庭におけるおせち料理の伝承について

河野篤子

A short study of the transmission of New Year's foods and dishes in Japanese families

Atsuko Kohno

To understand the status quo of the transmission of New Year rites, I did a survey of students about their customs regarding New Year's foods and dishes. I compared families with and without grandparents, the concerning in family cooperation in preparing dishes suggests certain influence of grandparents on the transmission of New Year rites.

I. はじめに

おせち料理とは季節の節目に行う神祭りの供物のことであるが、現在では正月料理のみをさして呼ばれている^{1,2)}。このためおせち料理は、農耕民族であった日本人の食生活と深く関わっており、本来は豊作、子孫繁栄、無病息災を祈って縁起のよい料理や正月三が日に主婦が家事を休んで家族と共に祝うことができるように保存性の高い料理を重箱などに詰めて準備した。

おせちは前に述べたように「ハレ」の食べ物であり、ごちそうである。材料の調達や料理の作成には手間をかけた料理が多く、それぞれの地方の特色を表わす伝統食のひとつである³⁾。しかし、時代とともに個人のライフスタイルは多様化しそれに伴って食生活も変化してきた。正月の食卓にのぼる料理も、伝統的なごちそうではなく珍しい味を求める傾向が強くなっている⁴⁾。おせち料理も手間をかけず市販品をセットで購入でき、内容も現代の嗜好を反映している。

今回、おせち料理を含めて正月の迎え方を把握するために食習慣に影響を与えると考えられる要因のひとつである家族構成に注目して、祖父母との同居家族および別居家族の正月を迎える行事、おせちの準備状況などについて比較、検討した。

II. 方 法

1. 対 象

九州のS女子短大の1997年および1998年食物栄養学科入学生250名を対象に1998年、1999年の正月に質問紙調査法によって調査を行い、祖父母と同居している者78名と別居している者172名を比較した。

2. 調査内容

内容の概要は以下に示した。

- 1) 家庭状況
- 2) 正月にかかわる行事の実施状況
- 3) おせち料理について
 - ①おせち料理の準備
 - ②おせち料理の喫食状況
 - ③おせち料理に対する嗜好

III. 結果と考察

1) 家庭状況

前回の報告⁵⁾と同様に学生の出身地は沖縄を除く九州地方に全体の80%が集中し、母親の年齢は78%が40代であった。家庭の職業も70%が給与所得者で最も多く、次いで自営業、農業の順であった。母親は半数以上が何らかの形で職業についていた。

2) 正月にかかわる行事について

正月には新年を迎えて祝う行事やその年の無事を祈願する行事などがあるが⁶⁾それらについて表1にまとめた。新年を迎えるために「しめ飾り」をして「鏡餅を供える」という行事について、「しめ飾り」

表1 正月の行事 (%)

行事	家族構成	
	同居家族	別居家族
しめ飾り	89.6	82.6
鏡餅	86.1	88.3
餅つき	66.9	40.7
年越し料理	96.1	87.7
初詣	44.8	45.3
家族揃って祝う	83.4	74.7
屠蘇	57.6	51.8
おせち料理	91.1	83.3

は同居家族で89.6%、別居家族で82.6%、「鏡餅を供える」は同居家族で86.1%、別居家族で88.3%と大部分の家庭で行われていた。「餅つき」は家族構成別にみると同居家族で66.9%、別居家族では40.7%と同居家族で多く行われていた。

年越し料理は、大晦日にそばを食べるといふ風習が一般的であり、江戸中期から始まったといわれている。由来ははっきりしていないが、長寿と金運を祈願したものと言われている¹⁾。今回の結果においても、同居家族で96.1%、別居家族で87.7%と大部分の家庭で行われており、由来について知らなくてもほとんどの家庭で行われている行事である。

新年を迎えて「家族そろって祝う」家庭は同居家族で83.4%、別居家族で74.7%と同居家族でやや高い割合を示した。「屠蘇を飲んで祝う」行事は、家族構成の違いにかかわらず約半数の家庭で行われていた。屠蘇を飲むという風習は中国から伝来した行事で、薬草をみりんに浸して飲み無病息災を祈るものであった。始めは公家社会が受け入れ、庶民に伝わったのは江戸時代といわれている^{1,2)}。近年は薬局で屠蘇散として販売されているが、ビールやワインなどで祝う家庭が多く、屠蘇で祝う家庭は減少している。おせち料理を祝う家庭は同居家族で91.1%別居家族で83.3%と同居家族で高い割合を示しているが、別居家族で低い割合を示しているのは、親戚の家で正月を迎えるため家族だけでおせちを祝わなかったものが含まれているためであると考えられる。

3) おせち料理について

①家庭でのおせち料理の準備

おせち料理の準備状況について表2に示した。おせち料は家族構成の違いにかかわらず90%以上の家

表2 おせち料理の準備 (%)

項目	家族構成	
	同居家族	別居家族
準備		
一部市販品	96.2	90.1
全部市販品	2.6	2.3
準備しない	0	6.4
その他	1.3	1.2
作成者		
母	29.5	51.2
祖母	2.6	5.2*
家族で	64.1	32.6
その他	1.1	10.2
重詰め		
する	51.3	55.2
しない	46.2	35.5
その他	2.6	9.3

* 祖母が近所に住んでいるため、祖母の作成したおせちをもらった。

庭で準備されており、全て市販品で準備する家庭は2%とわずかであった。料理の作成を家事担当者である母または祖母のみがおこなう割合は同居家族では、31.2%、別居家族では56.4%と同居家族で低く、家事担当者以外の家族も協力して作成する割合は同居家族で64.1%、別居家族で32.6%と同居家族で高かった。家事担当者以外の協力について、同居家族と別居家族で比率の検定を行った結果、同居家族で有意に高い割合を示した(危険率5%)。おせちの次世代への伝承は現在の娘が料理の準備を母親と共に行い、手伝うことによるという報告⁷⁾がある。同居家族を別居家族と比較するとおせちの伝承者が複数存在し、手伝いをする際の会話の量が多いことから正月料理の伝承には同居家族の方が大きな影響を与える。

重詰めをする家庭はどちらの家族構成においても約50%であった。本間らの報告⁷⁾によると、重詰めをする家庭は年々減少傾向にあることが示されているが、今後は同様の傾向を示すと考えられる。重詰めしない家庭では大皿に盛りつける、盆などに一人分盛りつけるといった日常と異なった配膳方法であり、これも本間らの報告⁷⁾と一致していた。

祝 肴

伝統的なおせち料理は新年の縁起にかかわる祝肴

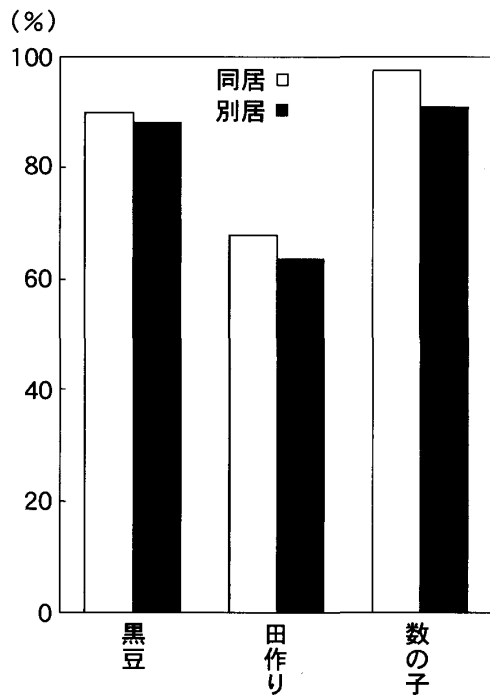


図1-1 祝肴の準備状況

とそれ以外の保存性の高い料理に分けることができる^{1,2)}。祝肴は「黒豆」、「田作り」、「数の子」である。準備の状況を見ると、図1-1に示すように家族構成にかかわらず、「黒豆」、「数の子」は90%以上の家庭で準備されるが、「田作り」は60%と低い値を示した。また手作りの割合(表3)も家族構成の違いにかかわらず、「黒豆」、「数の子」に比較すると「田作り」で低い値を示した。10年前の報告⁶⁾

表3 手作りの割合

種類	家族構成 (%)	
	同居家族	別居家族
祝肴		
黒豆	84.9	76.9
田作り	64.4	59.3
数の子	78.9	64.0
その他のおせち		
きんとん	69.2	75.3
昆布巻き	67.8	72.1
なます	94.2	86.3
たたきごぼう	74.3	63.7
野菜の煮しめ	98.2	96.6
きんかん甘露煮	69.1	54.7
だし巻き	80.7	78.7

では、「黒豆」、「田作り」、「数の子」の準備の割合はそれぞれ96.0%、91.5%、94.0%であり、「田作り」の準備の割合は高い。これは、地域の差によるものか年代によるものか定かではないが、「田作り」が縁起ものとして少量調理するには市販の最小単位の量が多いこと、調理に手間がかかることや魚の摂取が減少したことなども考えられる。

その他の伝統のおせち料理

その他の伝統のおせち料理の準備状況は、図1-2に示した。家族構成の違いによって準備する料理の種類に差はみられず、「かまぼこ」、「きんとん」、

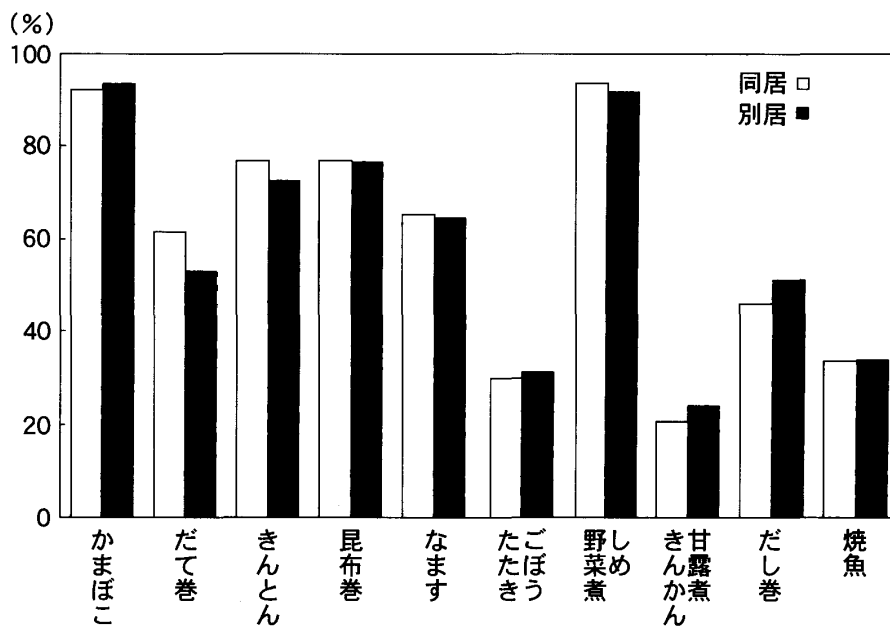


図1-2 伝統おせちの準備状況

「昆布巻き」、「野菜の煮しめ」が多く準備されており、手作りの割合も表3に示すように「きんとん」、「昆布巻き」、「野菜の煮しめ」が高い値を示した。その他の伝統的おせちについて準備や手作りの割合は他の文献^{6,7)}と比較すると同じ傾向を示した。

②おせち料理の喫食状況

喫食したおせちの作ったおせちに対する割合を喫食率として表4に示した。祝肴の喫食率を家族構成別に比較すると、同居家族では「黒豆」、「数の子」、「田作り」の順に82.9%、73.4%、67.0%、別居家族ではそれぞれ92.6%、88.4%、81.9%と家族構成の違いにかかわらず「田作り」の喫食率が低い値を示した。その他のおせちで喫食率の高い料理を比較すると同居家族では、「かまぼこ」、「エビフライ」、「焼魚」、「さしみ」、「だし巻き」で、別居家族では「きんとん」、「さしみ」、「焼魚」、「なます」、「昆布巻き」であった。同居家族、別居家族ともに喫食率の高い料理は、「さしみ」や「焼魚」であった。これは日常的に新鮮な魚を入手しやすいという九州地域の特色を示している。

③おせち料理に対する嗜好性

喫食したおせち料理のうち、好みのおせち料理を家族構成別に10位まで並べた結果を表5に示した。家族構成の違いにかかわらず上位5位の料理は「きんとん」、「黒豆」、「野菜の煮しめ」、「数の子」、「エビフライ」であった。南の報告⁸⁾においても「黒豆」、「きんとん」は好みのおせち料理のなかでは好まれる料理である。一方、「エビフライ」は伝統的なおせち料理ではないが、喫食率も嗜好性も高く、現在の女子学生の嗜好を示している

表4 おせちの喫食状況 (%)

種類	同居家族	別居家族
祝肴		
黒豆	82.9	92.6
田作り	67.0	81.9
数の子	73.4	88.4
その他のおせち		
かまぼこ	86.4	83.4
だて巻き	56.0	72.1
きんとん	77.8	93.6
昆布巻き	58.4	80.5
なます	77.2	84.5
たたきごぼう	39.9	56.6
野菜の煮しめ	76.4	76.6
きんかん甘露煮	67.4	44.4
だし巻き	78.6	75.2
焼魚	82.1	88.0
さしみ	78.6	90.1
ハム	74.4	73.8
えび煮物	57.4	77.8
えびフライ	83.9	75.0
寒天・ゼリー	64.3	77.0

料理のひとつである。「かまぼこ」、「ハム」といった加工食品や「だし巻き」、「焼魚」、「さしみ」は70%以上の学生が喫食しているが、好みのおせちには含まれていなかった。逆に、「数の子」は喫食率も高く、好みのおせちに含まれていた。女子学生の好

表5 おせち料理の嗜好性

順位	同居家族		別居家族	
	食べたおせち	%	食べたおせち	%
1位	きんとん	65.8	きんとん	61.8
2位	黒豆	49.1	黒豆	49.6
3位	えびフライ	43.7	野菜の煮しめ	48.0
4位	野菜の煮しめ	40.7	数の子	32.6
5位	数の子	28.6	えびフライ	30.3
6位	寒天・ゼリー	24.3	田作り	27.5
7位	たたきごぼう	22.5	だし巻き	20.1
8位	田作り	21.9	なます	19.9
9位	だて巻き	21.4	昆布巻き	12.5
10位	なます	15.0	えび煮物	11.0

むおせち料理は、嗜好性の強いものや日常の食事で常用しない珍しいものであると推察する。

Ⅳ. 要 約

おせち料理の家庭内での伝承を把握するために祖父母との同居家族および別居家族における正月の迎え方、正月料理の実施状況を比較、検討し以下の結果を得た。

- 1) 正月を迎える行事は、家族構成の違いにかかわらず、「餅つき」、「屠蘇で祝う」、「初詣」を除いて80%以上の家庭で行われていた。
- 2) おせち料理は、同居家族では98.8%、別居家族で92.4%と大部分の家庭で準備されていた。
- 3) おせち料理を準備するための家族の協力の割合は、別居家族に比較すると同居家族で高く、祖父母との同居はおせち料理が次世代へ伝承される要因のひとつと考えられる。
- 4) 祝肴は、家族構成の違いにかかわらず「黒豆」、「数の子」は、90%以上の家庭で準備されていたが、「田作り」は、約60%と準備の割合は低い値を示した。
- 5) その他の伝統おせち料理の種類において家族構成の違いによる差は見られなかった。また、家庭で多く取り入れられている料理は、「かまぼこ」、「きんとん」、「昆布巻き」「野菜の煮しめ」などである。
- 6) おせち料理は家族構成の違いにかかわらず60%以上が手作りであった。
- 7) おせち料理の喫食状況は、祝肴では「田作り」

の喫食率が他の2種に比較すると少なかった。その他のおせち料理は家族構成の違いにかかわらず、「さしみ」、「焼魚」の喫食率が高く、海に面した九州地域の特色を示している。

- 8) 女子学生の好むおせち料理は、「きんとん」、「黒豆」、「野菜の煮しめ」、「数の子」、「エビフライ」で日常の嗜好性の強い料理や珍しい食品である。

おせち料理は地域の特色を生かした伝統食のひとつである。今回の調査では、おせち料理を含めた正月の伝統行事は比較的守られており、家族構成別にみると祖父母の同居は、伝統行事を伝承するための要因のひとつであることがわかった。

文 献

- 1) 松下幸子：祝いの食文化，東京美術，東京（1991）
- 2) 千 澄子，城戸崎愛，宮田 登：行事としきたりの料理，婦人画報社，東京（1993）
- 3) 足立己幸：食の科学，**95**，61（1986）
- 4) 紀文調査：食の科学，**166**，90（1991）
- 5) 河野篤子：西南女学院短期大学紀要，**45**，161（1998）
- 6) 生川浩子，吉田静代，稲葉千津子，早川みか，水野裕子：金城学院大学論集，**28**，1（1988）
- 7) 本間恵美，粥川晶子，遠藤仁子：東海女子短期大学紀要，**20**，27（1994）
- 8) 南 幸：桜井女子短期大学紀要，**9**，51（1987）