
原著論文

正月料理に対する学生の実態および意識調査

門間 敬子

Actual condition and attitude survey of students toward New Year's foods and dishes

Keiko Momma

Actual condition and attitude toward New Year's foods and dishes of students were investigated. Most of the students had traditional New Year's foods and dishes. However they had many kinds of foods including meats, Sushi and hot-pot dish as New Year's foods and dishes. Grand mother and mother mainly made New Year's foods and dishes and only 20% students helped them cook. About half of students felt the New Year's foods and dishes were simplified compared to their childhood and more than 80% of students predicted that New Year's foods and dishes would be simplified in the future. About a quarter of students thought that Zoni was enough to New Year's foods in the future. The students who helped cooking wanted to make New Year's foods and dishes by themselves more than the other students.

Ⅰ. はじめに

日本には季節の変化と結びついた年中行事があり、それぞれの特別な日に食する行事食がある。行事と食に関係が深いのは和食の特徴の一つである。特に正月は行事食との関わりが大きく、伝統的におせち料理と雑煮が食されている。おせち料理は季節の変わり目などに祝い事をする「節日」に神に供える食べ物という意味であったが、現在は正月料理をさすようになった。それぞれの料理には、縁起物としての意味があり、五穀豊穡や無病息災、子孫繁栄などの願いが込められている。重箱につめられておせち料理と呼ばれるようになったのは明治時代に入ってからといわれている。雑煮もまた正月に食べられる料理であり、全国各地で餅の形、材料、味付けに違いがあり、それぞれの家庭で传承されている¹⁾²⁾。

近年では伝統的な行事食も生活の変化に伴って変化しており、正月料理についても家庭での準備や内容が変わってきつつあることが多くの研究で示されている³⁾⁻¹⁰⁾。正月料理は家庭で準備され、親から子へ传承されることが多かったが、近年では料亭やデパートあるいは通販等で豪華なおせち料理のセットが販売されている。

現在は主体的に行事食を準備する立場にはない学生からみて、正月料理は今後どうなっていくと考えているのだろうか。本報では学生の正月料理の喫食、準備につい

ての実態と将来の正月料理に対する意識を調査した。

Ⅱ. 方法

1. 対象

食生活概論および食品学受講生を対象に、質問紙調査法によって調査を行った。2010年36名(男子27名,女子9名),2011年73名(男子41名,女子32名),2012年以降は女子のみであり,2012年45名,2013年62名,2014年66名,2015年64名,2016年68名,2017年78名の計492名の回答をまとめた。

2. 調査内容

どのような正月料理を食べたか(おせち料理の中身,お雑煮,正月に食べる習慣のあるものなど),お重に入ったおせちのセット購入の有無,誰が正月料理を作ったか,小さい頃と比べて正月料理は変わったか,これから正月料理はどうなっていくと思うかを自由回答として記述してもらった。さらに2013年より(女子のみ),将来結婚,一人暮らし等で独立した際,自分で正月料理をつくりたいかについて,選択肢より選んでもらった。

3. 解析

回答はエクセルにより集計し,解析を行った。有意差検定は χ^2 検定により行った。

Ⅲ. 結果および考察

1. 正月料理として食べたもの

正月料理として食べたものを表1(20位まで)および

表1 正月料理として食べたもの 上位20 (%) (n=492)

1 黒豆	78.9	11 だし巻き	20.7
2 数の子	69.9	12 たたきごぼう	20.5
3 かまぼこ	62.8	13 ブリ	16.5
4 栗きんとん	53.3	14 ぼうだら	12.8
5 田作り(ごまめ)	47.6	15 餅**	12.4
6 えび	43.9	16 鯛	12.2
7 昆布巻き	41.7	17 筑前煮	12.2
8 伊達巻き	40.4	18 寿司	10.2
9 紅白なます	27.8	19 いくら	9.1
10 煮しめ*	24.2	20 八幡巻	7.3

*個別に れんこん 19.5, 里芋 12.8, こんにゃく 12.4, たけのこ 10.8, くわい 9.1, 椎茸 8.5, 高野豆腐 5.9, ふき 1.8 **餅(ぜんざい, しるこ, きなこ, 餡)

表2(21位以下)に示す。最も多かったのは黒豆(78.9%)であり、数の子(69.9%)、かまぼこ(62.8%)が続いていた。一般に正月に食される食品である餅(15位)を除いて、17位までに上がった料理はおせち料理といえるものである。また、「煮しめ」が24.2%あったが、個別に煮しめと考えられる食品も多く上がっていた(表1欄外)。正月料理の祝い肴3種は関西では黒豆、数の子、たたきごぼう、関東では黒豆、数の子、田作りである¹⁾²⁾。今回の調査において黒豆と数の子は上位の2品であり、多くの人が食べていた。また田作り(5位)、たたきごぼう(12位)も比較的上位に入っている。祝い肴3品は多くの家庭で準備され、学生も喫食していることがわかる。また本研究では本人が食べたものを聞いているた

め、準備されていても食べていない可能性もある。18位の寿司には、巻き寿司、ちらし寿司、押し寿司などを含み、ご馳走として食されていると考えられる。

本調査では「正月料理」として食べたものを問い、例として(おせち料理の中身、お雑煮、正月に食べる習慣のあるものなど)としたこと、また三が日あるいは元旦のみとしても全ての食事が記されていると考えられるものはなかったことから、「正月料理」として学生が認識したものが記されていると考えられる。しかし、21位以下の食品(表2)では従来のおせち料理と考えにくいものも多く上がっていた。刺身、かに、鍋(クエ、カニ、てっちり)、すき焼き、および郷土料理である皿鉢料理、またオードブルは、たくさんの方が集まる際のご馳走だと考えられる。飯島らは正月の新しい食習慣として鍋物(5.3%)、寿司(4.7%)が食べられていることを報告している³⁾。今回の調査でも鍋物(4.2%)、寿司(10.2%)があがっており、寿司がやや大きな値となっている。またいくら、ハム、カニなど嗜好品的な食材が多くなっていることは、驚きの報告にも示されている⁴⁾。伝統的なおせち料理では肉料理は含まれないが、今回の結果では正月料理として牛肉(ローストビーフ、すき焼き、ステーキ、焼肉)9.1%、豚肉(ハム、焼豚、角煮、ベーコン)13.2%、鶏肉(唐揚げ、照り焼き、つくね)10.2%、鴨ロース2.4%、合い挽き(ミートボール、ハンバーグ、ウインナー)1.8%、馬刺0.2%の肉料理があがった。色川は、正月に食べる肉料理について調査しているが、喫食率は鶏肉47.7%、豚肉21.4%、ローストビーフ14%と

表2 正月料理として食べたもの 21位以下 (%) (n=492)

刺身	7.1	干し柿	1.8	チーズ	1.0	そば	0.4	ウインナー	0.2
唐揚げ、フライ	7.1	あわび	1.6	果物*6	1.0	洋菓子*10	0.4	サンラータン	0.2
かに	6.3	和菓子*1	1.6	屠蘇	0.8	ハンバーグ	0.4	落花生	0.2
ハム	6.3	オードブル*2	1.6	龍皮巻き	0.8	すゝめ	0.4	穴子巻	0.2
きんぴらごぼう	6.3	菊花かぶら	1.4	チョコロギ	0.8	ゆば巻	0.4	松茸オランダ煮	0.2
いか	5.9	焼き魚*3	1.4	うなぎ	0.8	わらび	0.2	サラミ	0.2
栗	5.7	鍋*4	1.4	おたふく豆	0.8	松茸	0.2	てまり麩	0.2
ローストビーフ	4.5	ご飯もの*5	1.4	珍味*7	0.8	穴子	0.2	馬刺	0.2
焼豚	4.1	福梅	1.2	野菜*8	0.8	厚切りベーコン	0.2	カキ	0.2
すき焼き	2.8	金時豆	1.2	サラダ*9	0.8	はまぐりしんじょ	0.2	つくね	0.2
鶏照り焼き	2.8	くるみ	1.2	ほたて	0.8	オマールグラタン	0.2	ウインナー	0.2
酢蛸	2.4	きんかん	1.2	しめさば	0.6	頭芋	0.2	ピザ	0.2
豚角煮	2.4	牛ステーキ、煮込	1.2	すまし汁	0.6	ぜんまい	0.2	インスタントみそ汁	0.2
鴨ロース	2.4	ミートボール	1.2	焼肉	0.6	茶碗蒸し	0.2	漬物	0.2
鱈の子	1.8	ゆりね	1.0	郷土料理	0.6	千枚漬け	0.2		

*1, 羊羹, 大福, 淡雪, あられ, 笹団子, 酒饅頭, だるま団子;*2, 生ハム, テリース, エビチリ, ちくわチーズ, ゼリー寄せ, パイ包み;*3, ブリ, 鯛以外;*4, クエ, カニ, てっちり;*5, 赤飯, おにぎり, 炊き込みご飯, とろろご飯, 白米;*6, 柿, みかん, ドライフィグ, かりん;*7, なまこ, からすみ, 松前漬け, イカ塩から, うつぼ, 子持ちこんぶ;*8, ほうれん草, レタス, トマト;*9, ポテト, 海鮮

表3 おせち料理, 雑煮についての年別人数(%)

	合計 (n=492)	2010 (n=36)	2011 (n=73)	2012 (n=45)	2013 (n=62)	2014 (n=66)	2015 (n=64)	2016 (n=68)	2017 (n=78)	決定係数 (R ²)
雑煮を食べた	87.8	83.3	84.9	84.4	91.9	90.9	93.8	85.3	85.9	0.117
雑煮のみ食べた	3.5	2.8	6.8	2.2	9.7	3.0	1.6	1.5	0.0	0.248
おせち料理を食べていない	2.8	5.6	8.2	0.0	4.8	0.0	1.6	1.5	1.3	0.389
おせち料理のセットを購入	23.8	11.1	11.0	44.4	16.1	15.2	39.1	32.4	23.1	0.151
おせちのいわれを初めて知った	8.7	13.9	15.1	11.1	6.5	6.1	7.8	13.2	0.0	0.449

今回よりも大きな数字が示されている⁵⁾。色川の結果ではおせちあるいは正月料理と認識されていないものも含まれる可能性はあるが、肉類が多く喫食されていることがわかる。今回の結果にある珍味や凝った料理はおせちのセットとして入っているものもあると考えられる。さらにケーキやフルーツもあげられていた。

表3におせち料理, 雑煮に関わるデータを年別に示した。これらについて直線回帰を行ったところ, 決定係数はいずれも小さく, 年を追う毎の増加あるいは減少は認められなかった。雑煮は全体の87.8%が食べていた。これまでの多くの報告にある90%程度⁵⁾⁶⁾と同等の高い喫食率であった。この中で雑煮のみを正月料理として食べた人は全体の3.5%であった。さらに実際には「雑煮と黒豆」や「雑煮と栗きんとん」などおせち料理の一品あるいは二品程度のみを記述していた人もあった。

おせち料理を食べていない人は2.8%であった。旅行で海外にいた, 帰省しなかったため, という人もあったが, 白米と漬物, ピザ, 鍋といった回答や, 「食べていません」という回答もあった。作った人欄も空欄であることが多かったことから, 家庭で準備されなかったと考えられる。

お重に入ったおせちのセットを購入した人は23.8%であった。年によるばらつきがみられたが, 年々増加しているとはいえ, 家庭によって異なると考えられる。おせち料理のセット購入について, 真部らの報告(1999)では8%⁶⁾, 飯島らの報告(2006)では9.3%³⁾, 色川の報告(2013)では「買ったことがある」34.2%⁵⁾, 鷲見の報告(2014)では16.3%⁷⁾とあり, 今回の調査(23.8%)とあわせて考えると年とともに増加傾向にあるようにもみえる。おせち料理のセットは学生ではなく家族が購入していると考えられるが, 「祖母が作れなくなったのでセットを購入した」という記述が複数あった。また「一度購入したが高くておいしくはないのでやめた」という記述もあった。

さらに調査時におせち料理について「いわれ」を調べるといふ課題を出したが, おせち料理に「いわれ」があ

表4 誰がつくりましたか(%) (n=492)

母	69.7	母のみ	26.6	父と母	1.4
祖母	36.8	祖母のみ	7.7	母と叔母	1.4
私(全体)	22.8	祖母と母	20.3	父と祖母	0.8
(女子)	25.6	母と私	15.0	祖母と叔母	0.8
(男子)	4.4	祖母と私	2.8	祖父と祖母	0.6
姉妹	8.1	祖母と母と私	2.4	祖父と母	0.4
叔母	4.7	3人で*	4.6	母と姉妹	0.4
父	3.5			祖母と姉妹	0.2
祖父	1.2	男性(祖父, 父, 私)	5.3		

* 祖母と母と私を含む

ることを初めて知ったと記述した人が8.7%いた。これは知っていたかを問うたものではなかったため, 実際にはより多くの人が「いわれ」があることを知らなかった可能性もある。

2. 正月料理を作った人

表4に正月料理を作った人をまとめた。「母」が最も多く(69.7%),次に「祖母」(36.8%),「私」(22.8%)の順となった。またこのうち一人で作ったのは「母のみ」(26.6%),「祖母のみ」(7.7%)を合わせて34.3%であった。これは河野の報告⁸⁾にある同居家族で母または祖母のみが作製する場合の31.2%と同程度であった。さらに「祖母と母」が作った割合20.3%を合わせると, 祖母, 母が作った割合は全体で54.6%となる。「私」を男女別にみると, 女子25.6%, 男子4.4%と有意に女子の方が多かった。また, 祖父, 父を含めた男性全体では5.3%が正月料理の準備に従事していた。これは決して多くはないが, 男性は一切関わらないというわけではないことを示している。「私」は一人で作った人はなく, 全員が手伝いであった。さらに栗きんとんを作った, 煮しめの材料を切った人もあったが, 重箱につめたという人もいた。色川の調査(2013)では正月料理の調理経験のあるものは61.1%であり⁵⁾, 真部らの調査(1999)では34%が何らかの形でおせち料理に関与したという報告⁶⁾と比較すると, 今回の結果はかなり少なかった。おせち料理の次世代への伝承は母親の調理を娘が手伝うことによると考え

表5 正月料理の過去と将来への意識 (%) (n=492)

		子どもの頃と比べて我が家の正月料理は			
		変わらない	簡素になった	無回答	計
正月料理は将来 どうなると思うか	変わらないだろう	8.9	3.3	0.2	12.4
	簡素になるだろう	35.8	49.8	0.2	85.8
	無回答	0.4	0.8	0.6	1.8
	計	45.1	53.9	1.0	100.0

られる⁵⁾⁷⁾⁸⁾。「私」に伝承するのは「母と私」(15.0%)、「祖母と私」(2.8%)、「母と祖母と私」(2.4%)が作った場合があてはまるが、全体の20.2%にすぎない。また「祖母と母」(20.3%)も母親と娘になるが、大学生である娘が参加していないことで伝承がとぎれる可能性もある。その他複数の人が作っている場合も2人が多かった。前述のように「祖母が作れなくなったのでセットを購入」した場合や、後述のように「祖母が作らなくなれば、おせち料理はなくなるだろう」という予測もあり、「祖母」の重要性が示される結果となった。大学生の祖母は70～80代と考えられるが、これから10年程度でさらに正月料理の準備状況が変わる可能性が示唆された。

3. これまでとこれからのおせち料理への意識

子どもの頃と比べて我が家の正月料理は「変わらない」という人は45.1%、「簡素になった」という人が53.9%であった(表5)。簡素になったという内容として、「お重につめずにお皿にのせるだけになった」、「祖母が作れなくなりセットを注文した」、「家族や親戚が集まらないのでたくさんあっても食べない」、「母が働きに出たので作る時間がない」といった記述があった。また、「伝統的なおせち料理は子どもが好きではなく食べないので、作らなくなった」という記述もあったが、逆に「大人が増えて伝統的な料理も食べるようになった」というものもあった。

また将来正月料理は「変わらないだろう」と考える人は12.4%、「簡素になるだろう」という人は85.8%であった。これまで「変わらない」と答えていた人も80%が将来は「簡素になるだろう」と答えている。将来「簡素になるだろう」という意見が多かったものを表6に示した。全体の37.6%の人が自分で作らず「買ってすます」だろうと述べている。ただしセットのおせちを購入する場合は内容としては豪華なものになる可能性もある。また伝統的なおせち料理ではなく、人が集まるときのごちそうが寿司や鍋やオードブルなどに変わり、「おせち料理がなくなるだろう」という人が21.5%、おせち料理が洋風化するという人が14.4%あった。今回の調査でも

表6 将来おせちが簡素化する要因 (%) (n=492)

買ってすます	37.6
おせち料理がなくなるだろう	21.5
おせち料理が洋風化する	14.4
祖母が作らなくなったら食べなくなる	7.7
家に人が集まらない	6.7
おせち料理には子どもの好きなものがない	5.5
元旦から食品を購入できる	3.5
おせち料理には手間がかかる	3.5

寿司、鍋、肉料理が正月料理として挙げられており、実際に市販のおせち料理でも洋風だけでなく、中華風、スイーツおせちなど多様化している。また現在祖母が作っているが、高齢により作らなくなればもう食べなくなるだろうという意見が7.7%あった。さらに家に人が集まらない(6.7%)、おせち料理に子どもの好きなものがない(5.5%)、元旦から食品を購入できるのでおせち料理を準備する必要がない(3.5%)、おせち料理には手間がかかる(3.5%)という意見があった。鷲見の研究においては、縁起物で今まで通り続くが約60%と報告されている⁴⁾ことと比較すると、今回の調査での「正月料理は将来変わらないだろう」(12.4%)はかなり低い。また同研究⁴⁾において正月に買い物ができるので不必要は7.7%(2010年)、約20%(1995年)、すたれていく8.8%(2010年)とあり、今回の調査と同程度が正月料理がなくなる傾向を示していた。

表7に将来自分が独立(結婚、一人暮らし等)した時に、正月料理をつくるかを選択肢から選んでもらった結果を示す。全体の53.0%が「ほぼ自分で手作りしたい」と答えていた。これは貝沼の報告で全部手作り、一部市販品を利用をあわせた数字に近かった¹⁰⁾。また「おせちのセットを購入したい」という人は13.0%であり、「雑煮のみ」という人は21.8%であった。正月料理を作るのを「手伝った」人のうち66.7%が「ほぼ手作りしたい」と有意に多く、「おせちのセットを購入したい」という人は7.8%、「雑煮のみ」と答えた人は17.8%と低かった。またこの

表7 将来自分でおせち料理をつくりますか(%)

	全体 (n=338)	手伝った人* (n=90)	セット購入** (n=85)
ほぼ自分で手作りしたい	53.0	66.7	38.8
おせちのセットを購入したい	13.0	7.8	25.9
雑煮のみ	21.6	17.8	27.1
特別な準備はしない	0.6	0.0	1.2
わからない	8.6	3.3	5.9
その他	2.7	4.4	1.2
無回答	0.6	0.0	0.0

* $p < 0.05$, ** $p < 0.001$

質問に答えた人の中で、おせちを作るのを手伝った人は26.6%であり、手伝っていなかった人もほぼ自分で手作りしたいと考える人は多かった。またおせちのセットを購入した(家の)人では38.8%が「ほぼ手作りしたい」とこたえており、「おせちのセットを購入したい」という人は25.9%、「雑煮のみ」と答えた人は27.1%であった。手伝った人のほうが、「手作りしたい」と答えた人が多く、おせちのセットを買った人のほうが、「おせちのセットを購入したい」、「雑煮のみ」が多かった。しかし手伝った人も手作りしないという人もおり、手伝うことで逆に面倒だと考えることもあり得る。逆に家でセットを購入していても自分は手作りしたいという人は少なくはなかった。前述の鷺見の報告では作るのが面倒なので購入するが約10%であり⁴⁾、今回の調査での13.0%と近い値となっている。また今回「雑煮のみ」という選択肢を設けたところ、全体で21.8%が選択していた。雑煮のみを食べた人が3.5%(表3)であったことと比較するとかなり高い数値であり、全体の1/5を占める。雑煮は正月料理として認識されており、家庭によって特徴ある味付け・中身が伝承されることから⁵⁾¹⁰⁾、正月の伝統的な行事食として十分であるとも考えられる。おせち料理に比べて準備が簡単であること、またおせち料理は準備あるいは購入のどちらにおいても高価であることから、おせち料理は食べずに雑煮のみで正月を祝うという人が多くなることも考えられる。

本調査は最初の2年のみ共学校で行っており、あとの6年は女子校での調査である。またこれまでに報告のある調査においても女性を対象にしたものが多い。しかし、本調査において祖父、父、私のすべてにおいてわずかながら男性も正月料理の準備に関わっている。正月料理の準備は女性のみが行わなければならないものではなく、また男性も含めた家族で喫食するものであることから、正月料理の準備や将来について各年代の男性がどのように考えるのかも大変興味深い。

IV. ま と め

学生の正月料理に対する意識について調査した。多くの学生は正月料理として一般的なおせち料理、雑煮を食べているが、鍋料理、寿司、肉料理などおせち料理以外の料理も正月料理としてあげていた。おせち料理のセットを購入していたのは23.8%であった。正月料理を作るのを手伝った人は女子学生で25.6%であり、半数以上で祖母と母が作っていた。子どもの頃と比べて正月料理が簡素化したと述べた人は約半数であり、将来正月料理は簡素化すると考える人が85.8%あった。しかし将来自分でおせち料理をほぼ手作りしたい人は53.0%あり、手伝った人のほうがセットを購入した人よりも多かった。また将来正月料理は雑煮のみでよいという人が21.8%あった。現在はほとんどが正月料理を食べているものの、将来簡素化すると考えており、祖母からの世代交代の際に正月料理の準備状況が変化する可能性が示唆された。

V. 謝 辞

本調査にご協力いただいた学生の皆様に感謝します。本調査の解析に多大な貢献をいただいた生活福祉学科卒業生奥村苑子氏、竹岡穂乃佳氏に深く感謝いたします。

参 考 文 献

- 1) 日本の伝統文化和食4 楽しもう!和食と伝統行事 江原詢子監修 学研 東京 2015年
- 2) 御節大観 六雁監修 旭屋出版 東京 2013年
- 3) 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子ら 年越し・正月の食習慣に関する実態調査 日本調理科学会誌, 2006, 39, 154-162.
- 4) 鷺見祐子 正月の食生活の研究—正月料理の変化を通して— 高田短期大学紀要, 2013, 131-140.
- 5) 色川木綿子 行事食に関する意識調査—正月料理について— 東京家政大学研究紀要, 2013, 53,

- 31-38.
- 6) 真部真理子, 橋本慶子 正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化 日本調理科学会誌, 1999, 32, 120-127.
 - 7) 鷺見祐子 正月の食生活の研究(2) 一 家族構成による正月の行事食の実態一 高田短期大学紀要, 2014, 32, 123-131.
 - 8) 河野篤子 家庭におけるおせち料理の伝承について 京都女子大学食物学会誌, 2000, 55, 9-13.
 - 9) 本間恵美, 粥川晶子, 遠藤仁子 おせち料理の意識と実態 東海女子短期大学紀要, 1994, 20, 27-34.
 - 10) 貝沼やす子 正月料理における手作り度の変化一静岡県を中心とした19年間の調査から一 静岡県立大学短期大学部研究紀要, 2000, 14, 89-98.