

正月料理に関する調査研究

石田育子*, 長尾慶子

1. はじめに

(1) 歴史的考察

おせち料理の「せち」は節目を意味する「節」であり、その語源は、季節の節目毎に神に供える食物「節供（せちく）」である¹⁾。平安時代、朝廷においては一年の節目に当たる五節句（正月七日：人日、三月三日：上巳、五月五日：端午、七月七日：七夕、九月九日：重陽）に、悪魔払いのため神に祝膳が供えられ、節句の宴「節会（せちえ）」が催されたが、その節句の宴に供えられる節会料理「節供」のことを「おせち」と言った。その後、節句の行事は民間に広がり、時代とともに行事の形や内容が変化する中で、五節句のうち一年の始まりを祝うお正月の料理だけをさして「おせち」と呼ぶようになったのは明治以降のこととされている²⁾。

「おせち」を詰める容器といえば、何といっても重箱であるが、「重箱」の名は室町中期成立の辞書「節用集」に見え³⁾、起源は、重ねの食籠と推定されている。また形状面での重箱の前身は、揃いの経文を納めるために平安時代から用いられてきた重ね経箱であると言われる³⁾。重箱の普及は、戦乱の始まった安土桃山時代から江戸初期にかけてと言われ、一般に木製の漆塗であるが、蒔絵を施した豪華な物も作られた。今日、その用途は、おせち料理や花見のご馳走、或いは祝儀の赤飯などの容器であり、飽くまでも非日常的な「ハレの器」である。

重箱の普及と相まって、現代の「おせち」の原

型は江戸時代の後半に作られた、とされている³⁾。正月という節会のために、当時日常食としない山海の珍味を素材として、数日間は保存のきく調理法で料理して、これを重箱という「ハレの器」に詰めたのである。今日に伝わる伝統的な「おせち」の概念は“正月らしさ”を演出する非日常性”と言えよう。

(2) 現代における「おせち」の意義

しかしながら、戦後、特に経済の高度成長期を経て我が国の生活様式が大きく変化し、ハウス栽培法や冷蔵・冷凍技術の進歩もあって日本人の季節感が失われる中で、「おせち」への人々の考え方も、大きく変わって来ている。

戦後生れの、いわゆるニューファミリー世代にはなぜ正月に黒豆や田作りや数の子を食べるのかわからないばかりでなく、「おせち」を一切食べないで正月を過ごす人も増えている⁴⁾。又伝統的な「おせち」を用意する場合にも、手作りでなく既製のおせち料理を購入する傾向が、近年急速に増大しつつあることはマスコミの報ずる通りである。既製のおせち料理を購入する傾向についてその実態はどの程度なのか。又それは主婦の年代や、職業の有無に影響されるのであろうか。又「購入」と「手作り」とは同一の家庭においてどのように混在しているのであろうか。それらについては食品会社の市場調査や女子栄養大出版部による調査⁵⁾がなされているが、来客や主婦の職業の有無と品揃えとの関係や、主婦の年代別用意率、手作り率等についての深い調査および考察したものは見

*文教大学女子短期大学部非常勤講師（調理実習担当）

受けられない。

「おせち」を手作りする場合にも、いわゆる伝統のおせちが形成された江戸時代と今日では、この料理をめぐる諸条件は大きく変化している。すなわち食品の栽培・加工・保存に関する諸技術と流通の発達によって、素材の種類は飛躍的に豊富になっているし、家庭用冷凍・冷蔵庫の普及によって、この料理の味付けは「保存性重視」の制約から解放されている。他方、生活行動との強い関わりの中で食生活に新しい流行が生れ、折しも健康食ブームに伴う低塩・低カロリーとも相まって、近年、日本人の食べ物や味付けに関する嗜好は急速に変化している。こうした中で、主婦達がおせち料理を手作りするにあたっては、素材選びや調理方法などについてどの様に考えているのだろうか。

そこで本調査では日本の社会が急速に変化して行く中で、一般家庭に「おせち」が残存している実態と「おせち」に関する主婦の考え方をすることを目的としてアンケート調査を行い、現代に伝承されている「伝統のおせち」は何か、今後何が母から娘に伝承されて行くのか、さらにまた、「おせち」を手作りすることの現代的意味についても考察した。

2. 調査概要

(1) 調査方法・期間・状況

文教女子短大一年生の母親を対象に末尾資料のようなアンケート調査を行なった。平成2年12月下旬配布、留め置き自記法で、平成3年1月上旬に回収した。配布数91票、有効回収数89票、有効回収率97.8%であった。

(2) 調査対象者の基本属性

調査対象者の年齢は、図1に示す通りで40歳代で76.7%、50歳代以上が23.3%であった。調査対象者の職業は図2に示す通り、専業主婦が50.6%、自営を含む有識主婦とはほぼ同数であった。調査対象者の家族数は図3に示す通りで、家族数の平均

図1 調査対象者の年齢

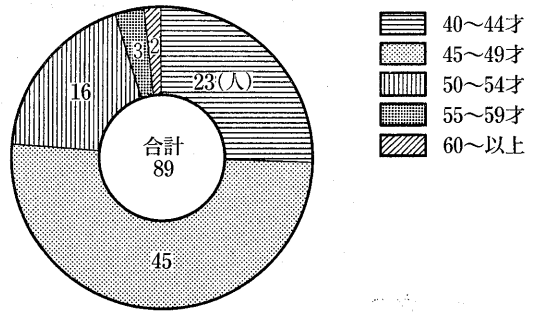
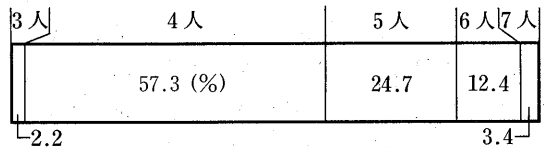


図2 調査対象者の職業

職業	有識主婦	
	雇用	自営
専業主婦	30.3	19.1
	50.6 (%)	

図3 調査対象者の家族数



は4.6人であった。

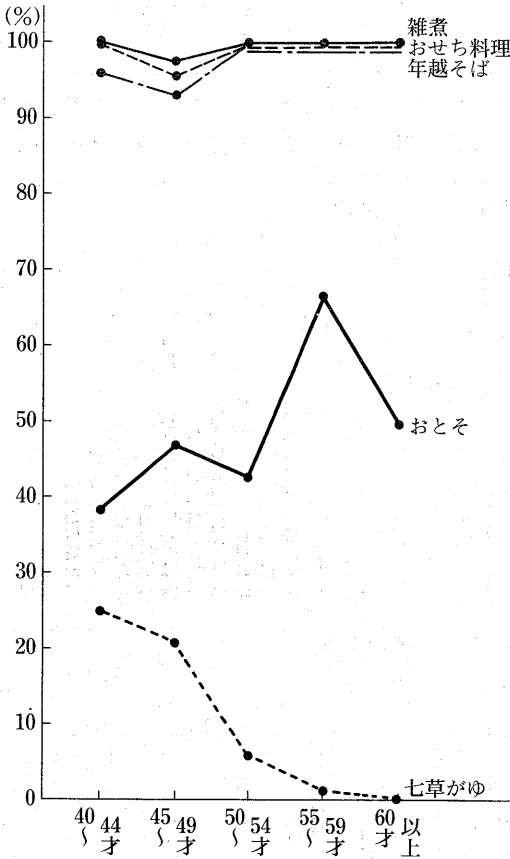
3. 調査結果および考察

(1) 年末年始の行事食の摂食状況

雑煮・おせち・年越しそば・おとそ・七草がゆについて、その摂食状況を図4に示す。1位：雑煮、2位：おせち、3位：年越しそばの3品目については、90%を越える大多数の家庭で食べているが、4位：おとそは50%前後、5位：七草がゆは30%以下となっている。また、これら行事食の摂食状況は、主婦の年代による傾向差は意外に少ない。

品目別順位と、年代による差異が少ないという点については、NHK放送世論調査所編「日本人の食生活」⁶⁾が示す調査結果と一致する。特に雑煮・おせち・年越しそばの3品目については90%以上の人が食べていると言う実態については、(株)紀文「お正月に関する消費者の調査」⁷⁾(1990年実施)並びに(株)中埜商店「年末年始の食卓事情」⁸⁾(1990年実施)の調査結果とも一致し、多くの家

図4 年末年始の行事食 一年齢別



庭で、これらが年末年始の行事食として高く評価され定着していることがわかる。

おとそについては、宝酒造(株)が実施した「お正月に関するアンケート」(1990年実施)では“飲用習慣のある家庭が3割”という結果が出ている。

七草がゆを食べる家庭は30%以下となっている。手作りするにはけっこう手間がかかり、その割に“見栄え”“味”など家族から評価されないといった点が原因であろうか。なお、50才代後半以上において摂食0%となっているが、この年代の調査対象者は極めて僅少であり、これをもって一般的傾向と見ることはできない。

(2) おせち料理の用意率

年末年始の行事食のうちおせち料理に焦点を絞り、おせち料理を用意したかどうか、用意しなかつた場合その理由について、回答状況を表1に示す。

表1 おせち料理の用意と用意しなかつた理由

おせち料理を用意した人	98%
おせち料理を用意しなかつた人	2%
用意しなかつた理由	
1: 年末年始に自宅を留守にしたから	1%
2: 家族旅行などで小人数にたったから	0%
3: 外食したから	0%
4: おせち料理が嫌いだから	0%
5: 喪中であつたから	1%

留守・喪中と言った特別な理由のある人以外の98%が用意し、極めて高率であつた。前述の宝酒造(株)の調査では用意率は90%で、“実家に帰る”“お正月を温泉・ホテル・スキー場で過ごす”などの理由で、用意しなかつた人が10%にのぼっている。本調査では対象が短大生を子供に持つ40才代以上の主婦であり、年末年始に旅行等で家庭を留守にすることの少ない年代層であることが、高い用意率の主因と思われる。

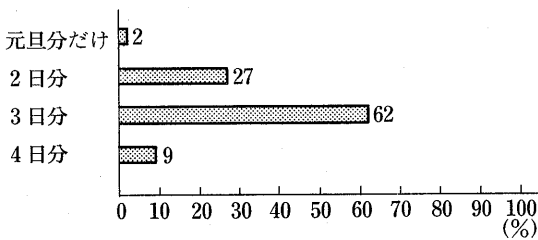
(3) おせち料理の好き嫌いとその理由

伝統的なおせち料理の場合、黒豆・数の子・ごまめ・くわい等、現代では日常余り馴染みのない素材が多く、味付けは保存のためかなり濃い目に作られる。また調理法では、長時間煮込んだり、揚げたものを漬け込んだり、一品一品手間がかかる。しかしながら本調査において、おせち料理を好まないという回答はなかつた。おせち料理の用意にあたって主婦達は、素材選び味付け・調理法について、家族の好みなどを考慮しつつ、柔軟な選択を行っているものと思われる。

(4) 用意したおせち料理の分量

おせち料理を何日分を目途に用意したかについては、図5に示すとおり正月三ケ日の分を目途に用意したという回答が60%を占める。煮しめなど一品ずつ煮て行くためある程度の分量が必要となるという調理技術の面からも、うなずける分量である。

図5 用意したおせち料理の分量



(5) 用意したおせち料理の品数

① 用意品数・手作り品数・購入品数

伝統的なおせち料理21品目(表2)について、用意品数と、そのうち手作り品数および購入(貰い物を含む)品数を、図6-(1)~(3)に示す。用意品数・手作り品数・購入品数の平均は、それぞれ11.0品、6.6品、4.4品であった。用意品数11.0は、(株)紀文の調査結果(平均12)とほぼ一致する。用意した品目をすべて手作りした人は0%、すべて購入した人は3%であった。また、用意品数の最高は17品、手作りの最高は13品、購入の最高は12品であった。

平均11品という品数は、市販の高級三段重ね重詰の35品には遠く及ばないが、一般的な家庭では、特に格式高い来客予定でも無い限り、正月の食卓を飾る行事食として十分な品数であろう。

表2 伝統的なおせち料理

1: 黒豆	12: 海老の料理
2: 黒豆以外の煮豆	13: 酢だこ
3: 田作り(ごまめ)	14: 栗きんとん
4: かまぼこ	15: 昆布巻
5: 数の子	16: 煮しめ
6: 伊達巻	17: 紅白なます
7: 厚焼き卵	18: 菊花かぶ
8: 魚の甘露煮	19: 酢れんこん
9: 鯛の姿焼き	20: 鶏肉の料理
10: 切身の照り焼き	21: 寒天の寄せ物
11: 魚の酢漬	

② 主婦の年代による品数の差異

主婦の年代別に見た、用意品数・手作り品数・購入品数を図7に示す。用意品数において50才代以上が40才代を上回るが、その内訳をみると、手

作り品数でその傾向が顕著であり、購入品数では年代による差異は殆どみられない。

③ 来客の有無による品数の差異

正月中にもてなした来客があった家庭は62.8%、無かった家庭は37.2%であったが、来客の有無別にみた、用意品数・手作り品数・購入品数を図8

図6(1) 用意品数

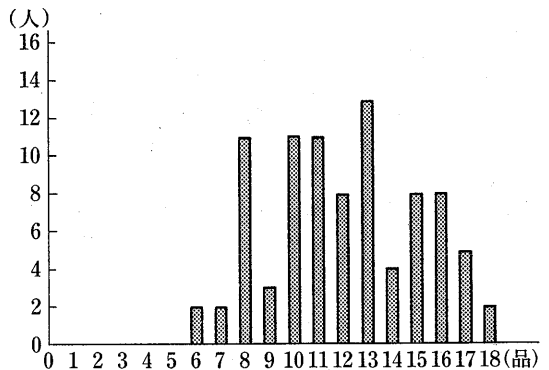


図6(2) 手作り品数

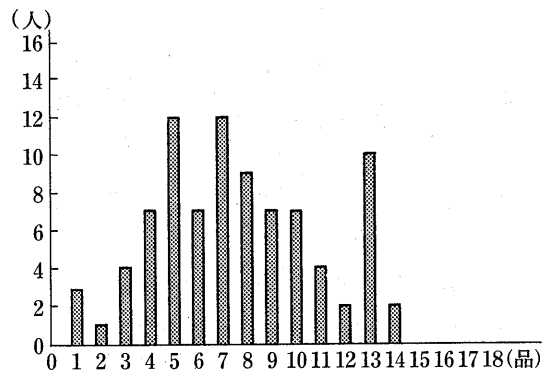


図6(3) 購入品数

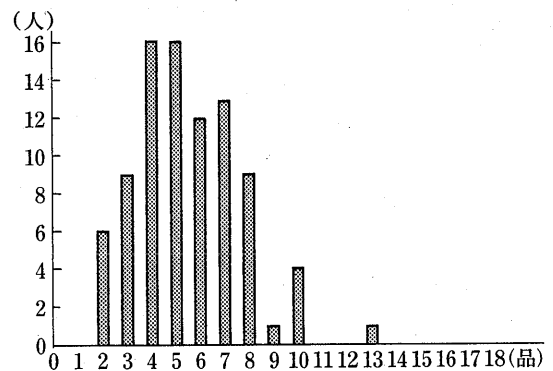


図7 主婦の年代別用意品数・手作り品数・購入品数

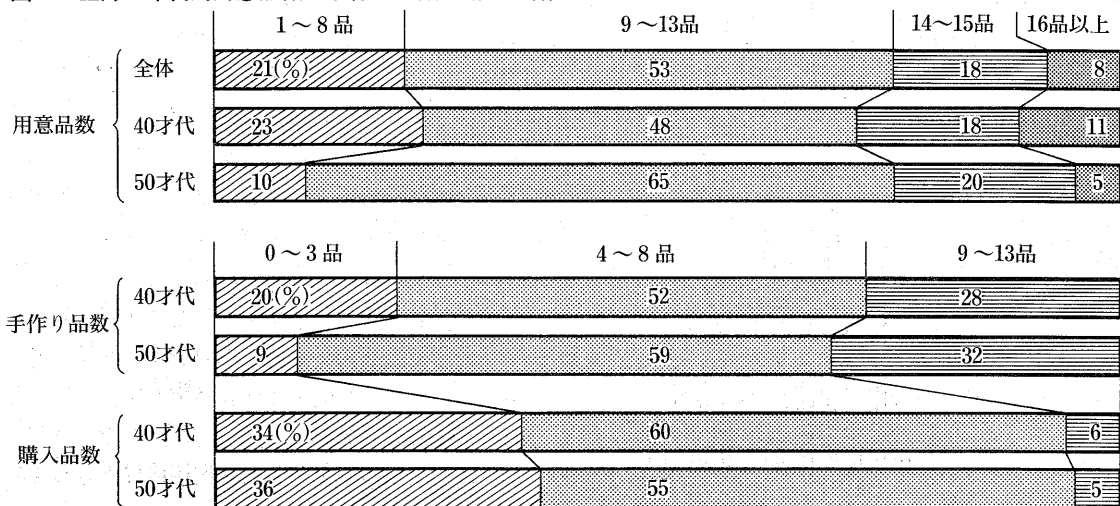


図8(1) 来客の有無別用意品数

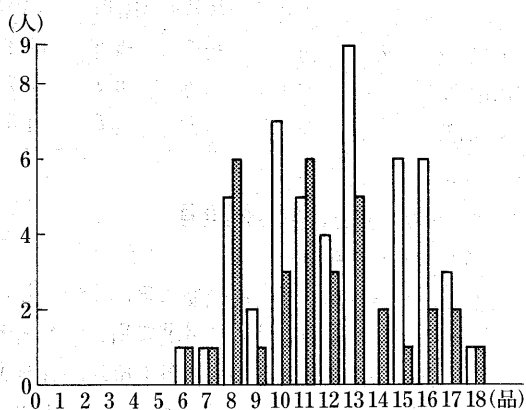


図8(2) 来客の有別手作り品数

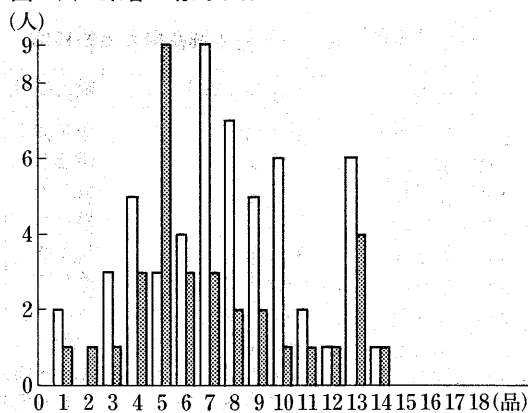
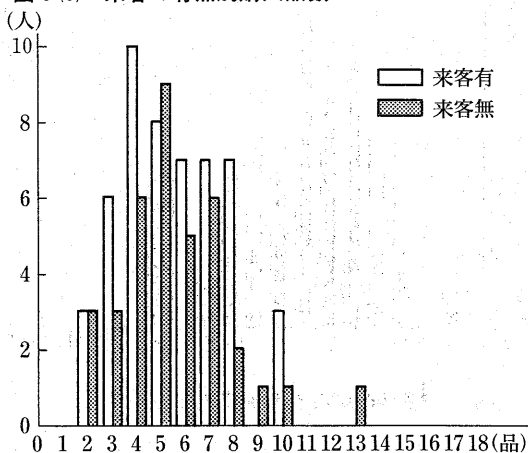


図8(3) 来客の有無別購入品数



一(1)~(3)に示す。正月に来客予定があればおせち料理の品揃えも増えて当然であるが、結果は「客有り」のほうが手作りで0.8品、購入で0.5品、合計1.3品多いものの、差異は意外に少なく大判振舞いの観はない。なお、本調査において来客の大半は気のおけない近親者である。

④ 職業の有無による品数の差異

専業主婦・有職主婦別にみた用意品数・手作り品数・購入品数を図9-(1)~(3)に示す。用意品数においては両者間に差異はみられない、そのうち手作りの占める比率において、専業61.4%、有職

57.3%と僅かに差異はあるものの、有職主婦の手作り比率は、専業主婦に比べて家事全般に簡略化

図9(1) 主婦の職業有無別用意品数

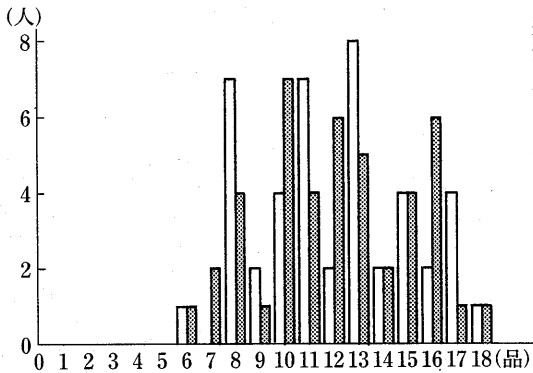


図9(2) 主婦の職業有無別手作り品数

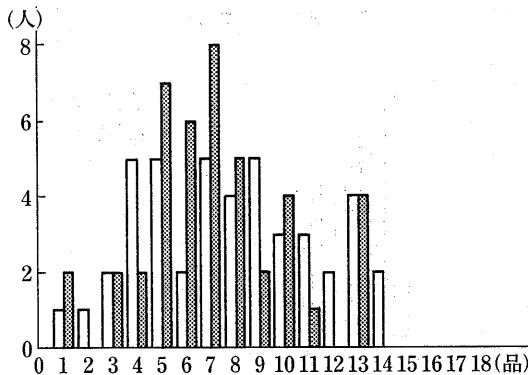
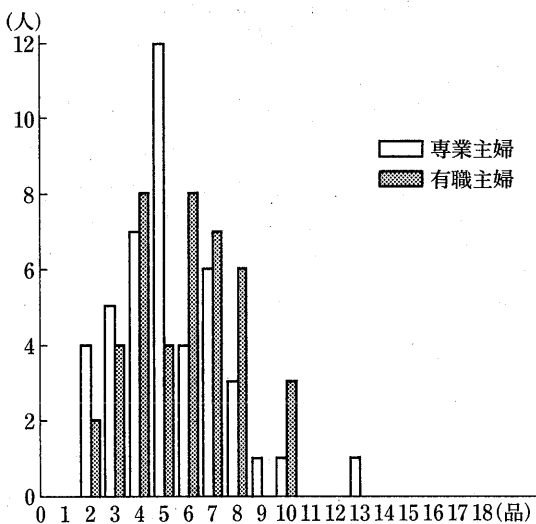


図9(3) 主婦の職業有無別購入品数



志向が強いだろうとの先入観に反して、意外に高い。さらに手作り品数別人員分布をみると、専業主婦が3品以下から10品以上まで広く分散しているのに対し、有職主婦では5~6品前後に集中している。有職主婦が種々の制約条件のもとにあっても、食生活にメリハリをつける行事食に積極的に取り組んでいる姿が伺えるように思う。

⑤ 家族数による品数の差異

家族数別にみた用意品数・手作り品数・購入品数の平均を表3に示す。家族数が多く分量がまとまれば手作りするが少なければ購入するといった傾向を予測しての質問であったが、その点も含めて家族数と品数との有意の相関関係はみられない。

表3 家族数別用意・手作り・購入平均品数 (単位:品)

	3人 (2.2%)	4人 (57.3%)	5人 (24.7%)	6人 (12.4%)	7人 (3.4%)
用意品数	12.5	10.4	10.7	10.6	14.3
手作り品数	6.0	6.6	7.0	6.2	7.7
購入品数	7.0	4.4	4.2	4.6	6.3

(6) 用意したおせち料理の品目

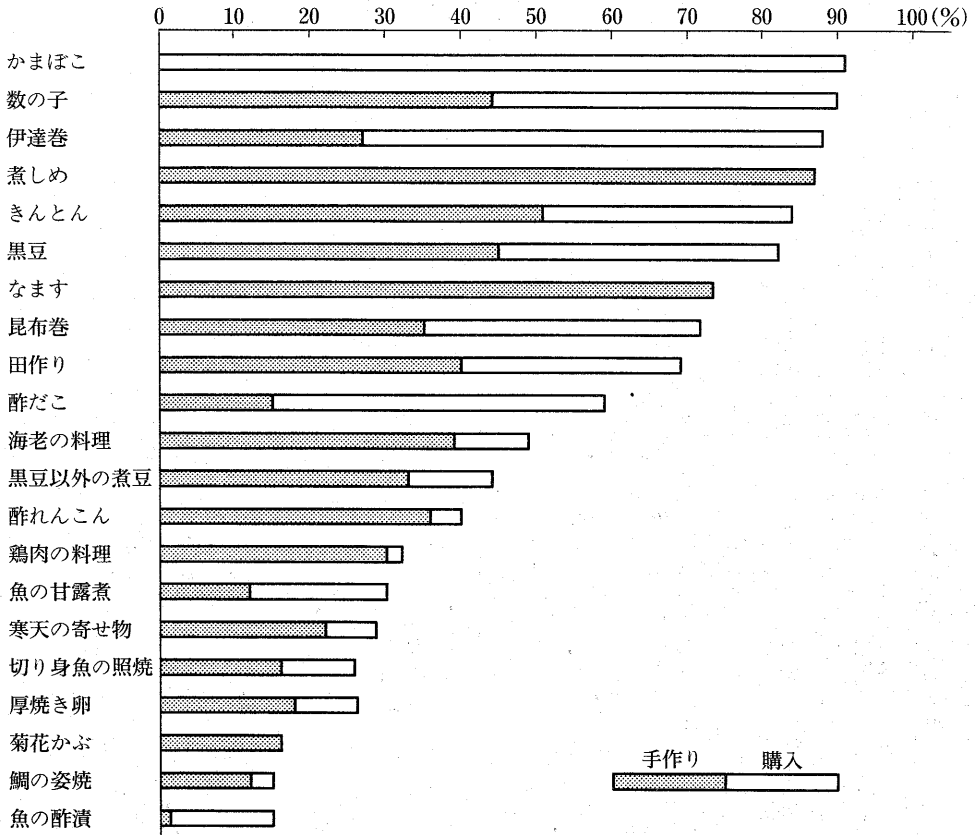
① 品目上位10位

表2の21品目それぞれの品揃えを、手作りした人、購入した人、及びその合計即ち用意した人の人員比を図10に示し、そのうち各上位10品目を表4に示す。かまぼこ、数の子、煮しめ、なます、昆布巻、黒豆、きんとん、田作りの8品目は、本

表4 用意・手作り・購入別品揃え上位10位

	用意品目	手作り品目	購入品目
1位	かまぼこ	煮しめ	かまぼこ
2位	数の子	なます	伊達巻
3位	伊達巻	きんとん	数の子
4位	煮しめ	黒豆	黒豆
5位	きんとん	数の子	昆布巻
6位	黒豆	田作り	酢だこ
7位	なます	海老の料理	きんとん
8位	昆布巻	酢れんこん	田作り
9位	田作り	昆布巻	魚の甘露煮
10位	酢だこ	黒豆以外の煮豆	魚の酢漬

図10 おせち料理の品揃え



調査に限らず(株)紀文、(株)中埜商店の調査でも順位に若干の変動はあるものの、用意品目の上位を占め“おせち料理の定番”と言える。上記8品目の内、かまぼこを除く7品目までが手作り品目上位10位内にあり、おせち料理のなかでは手作りしやすい品目であることがわかる。購入品目第1位のかまぼこは、あの紅白の彩りがおせち料理にかかせないということであろう。

② 品目別用意率、手作り率

表2の21品目それぞれについて、用意した人(用意率)のうち、手作りした割合(手作り率)を図11に示す。21品目を、次のA～Gの7グループに分けた。

A：用意率、手作り率が高いグループ

煮しめ なます

B：用意率は高く手作り率50%グループ

田作り きんとん 黒豆

昆布巻 数の子

C：用意率は高く手作り率は低いグループ

かまぼこ 伊達巻

D：用意率50%で手作り率が高いグループ

酢れんこん 黒豆 海老の料理

E：用意率50%で手作り率が低いグループ

酢だこ

F：用意率は低く手作り率が高いグループ

鶏肉の料理 菊花かぶ 厚焼き卵

切り身魚の照り焼き 鯛の姿焼き

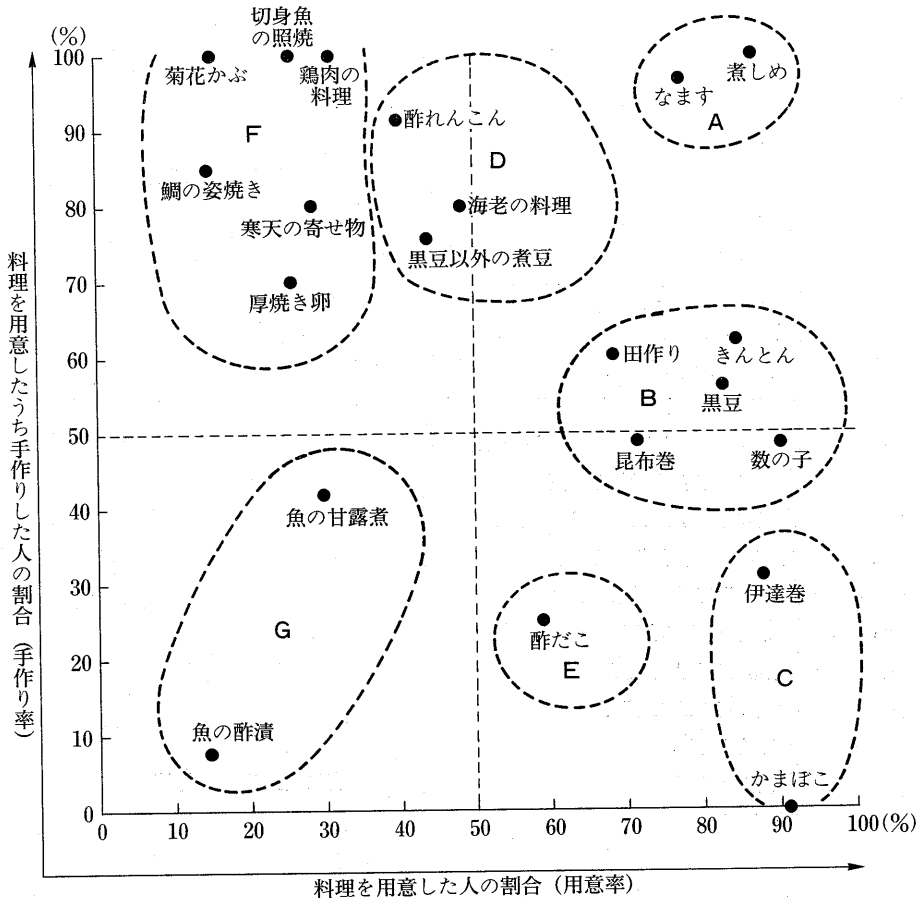
寒天の寄せ物

G：用意率、手作り率が低いグループ

魚の甘露煮魚の酢漬

Bグループの品目は、今後主婦達が手作りの意義や、おせち料理の伝承をどのように考えていく

図11 品目別用意率・手作り率



かによって、Aグループ又はCグループに移行して行くであろう。

③ 主婦の年代別用意率、手作り率の差異

40代と50代以上の主婦の用意率、手作り率を図12に示す。年代別に用意率に差の少ない品目は黒豆、黒豆以外の煮豆、田作り、かまぼこ、厚焼き卵、鯛の姿焼き、切り身魚の照焼き、魚の酢漬、海老の料理、きんとん、煮しめ、鶏肉の料理、寒天の寄せ物で40代の方が用意率が高い品目は数の子、伊達巻、魚の甘露煮、菊花かぶで50代以上の方が用意率が高い品目は酢だこ、なます、酢れんこん、昆布巻である。

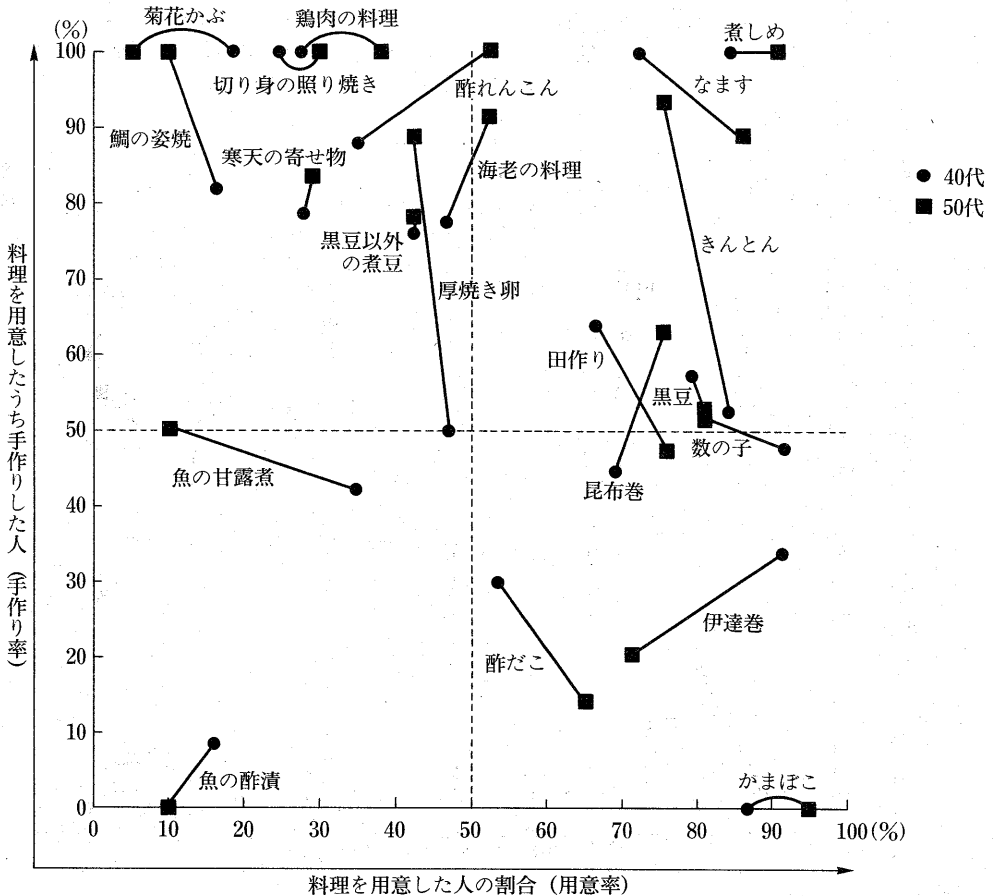
年代別に手作り率に差のない品目は黒豆、黒豆以外の煮豆、かまぼこ、数の子、魚の甘露煮、切り身魚の照焼き、魚の酢漬、煮しめ、菊花かぶ、

鶏肉の料理、寒天の寄せ物で40代の方が手作り率が高い品目は田作り、伊達巻、酢だこ、なますで50代以上の方が手作り率が高い品目は厚焼き卵、鯛の姿焼き、海老の料理、きんとん、昆布巻、酢れんこんであった。

以上まとめてみると、50代以上の方が酢の物（酢だこ、酢れんこん、なます）の用意率が高くまた手作り率では厚焼き卵、きんとんが高い。

④ 職業の有無による用意率、手作り率の差異
職業の有無による品目別用意率、手作り率を図13に示す。職業の有無により用意率に差のない品目は田作り、厚焼き卵、魚の甘露煮、昆布巻、なます、菊花かぶで専業主婦の方が用意率が高い品目は黒豆、黒豆以外の煮豆、鯛の姿焼き、酢れんこんで有職主婦の方が用意率が高い品目はかまぼ

図12 主婦の年代別用意率・手作り率



こ、数の子、伊達巻、魚の酢漬、切り身魚の照り焼き、酢だこ、きんとん、煮しめ、菊花かぶ、鶏肉の料理、寒天の寄せ物であった。

職業の有無により手作り率に差のない品目は、かまぼこ、切り身魚の照り焼き、魚の酢漬、煮しめ、なます、菊花かぶ、鶏肉の料理で専業主婦の手作り率が高い品目は黒豆、田作り、伊達巻、厚焼き卵、魚の甘露煮、鯛の姿焼き、きんとん、昆布巻で有職主婦の方が手作り率が高い品目は黒豆以外の煮豆、数の子、海老の料理、酢だこ、酢れんこん、寒天の寄せ物であった。

以上まとめてみると、有職主婦の方が用意率の高い品目の内、切り身魚の照り焼き、数の子、海老の料理は多少材料費が高つくが、調理法が手軽な上に、食べ手の評価が高い品目であると思わ

れる。時間的に多少制約を受ける有職主婦としては、こうした選択が、今後も増えていくのではないだろうか。専業主婦の方が手作り率の高い品目の内、黒豆、田作り、伊達巻、昆布巻、きんとん、魚の甘露煮などは、調理に手間や時間がかかるが、専業主婦の方がそれだけ調理にかかわる時間的なゆとりがあるということで、予想通りの結果である。

⑤ 他に手作りで用意した品目

表2に示す1~21の品目以外で手作りの品目について自由記述で得た回答結果を表5に示すが、合計49品目に及んだ。日常食と考えられる品目も多かった。牛肉や豚肉を使いボリュームもあり、それぞれの主婦の得意料理といった品目や家族が一堂に会して、だんらんしながら食べる正月らし

図13 主婦の職業の有無別用意率・手作り率

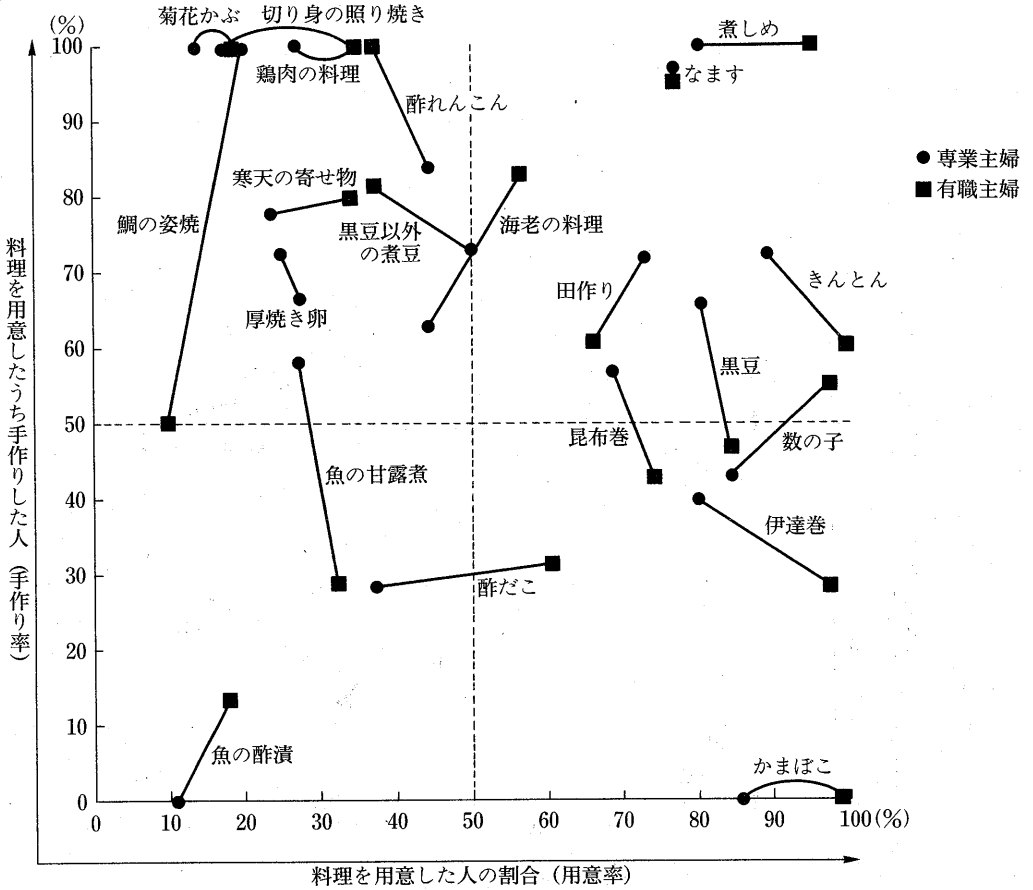


表5 他に手作りで用意した品目と人数

きんぴらごぼう(13人) たたきごぼう(5人)
 ちらし寿司(4人) 梅花卵(3人) 錦卵(3人)
 すき焼(3人) のっぺい汁(2人) 手巻き寿司(2人)
 (以下回答人数1人)
 しのだ巻 ゆずの砂糖漬 しるこ 赤飯
 いか、人参、大根のピーナツ和え 七宝蒸
 すり身のさつま揚げ 昆布とにしんの煮付け
 まぐろの角煮 鯛の姿煮 鯛の煮煮
 きすの南蛮漬 エビのチリソース うに焼き
 エビフライ いかの磯辺揚げ チキンマリネ
 サーモンマリネ ほうだらの煮付け 吸物
 たらこの煮物 牛肉の八幡巻 肉だんご
 ローストビーフ ミートローフ もつ煮
 菊花しゅうまい 豚肉の角煮 酢豚 焼豚
 梅花人参の甘酢漬 サラダ エビ入りポテト
 大根のゆず漬物 あけぼの巻 大根とくらげの酢物
 れんこんの奉書巻 春がすみ(山芋) 松葉ざんなん
 千枚漬 きんかんのつや煮 キスの南蛮漬

い雰囲気になさわしい品目が見られた。又比較的
 保存がきく漬物のような品目が見られている。

⑥ 他に購入で用意した品目

表2に示す1~21の品目以外で購入した品目について、自由記述で得た回答結果を表6に示すが、

表6 他に購入で用意した品目と人数

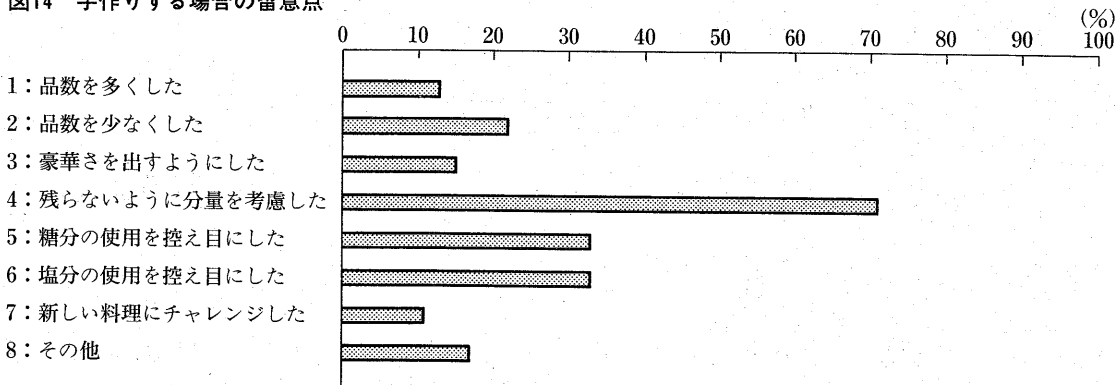
ハム(8人) いくら(6人) 各種刺身(5人)
 カニ(5人) 錦卵(4人) ようかん(3人)
 切り身魚(3人) 牛肉のたたき(3人)
 黒あわびのやわらか煮(3人) 漬物(2人)
 スモークサーモン(2人) 牛肉の八幡巻(2人)
 (以下回答人数1人)
 ロブスター さけ 辛子明太子 さざえ
 はまぐりの串焼き 子魚の焼き物 くらげ
 生ハム ローストビーフ 焼豚
 チキンロールゼリー 天ぷら 菜の花
 煮込み卵 松前漬 きんぴらごぼう 干柿

合計30品目であった。購入品数中魚介類及びその加工品が48%、肉の加工品が27%である。魚介類ではイクラ、ロブスター、あわびといった高価な品目が正月料理として食卓にのぼっている。

(7) 手作りする場合の留意点

手作りする場合に気を付けた点（複数回答）を図14に示す。残さないように、分量を考慮した主婦が70%と多い。図5で示したように、おせち料理の分量を三ヶ日を目途に用意したという主婦が60%であるという調査結果を考え合せば、三ヶ日以上食べるのは飽きるので、残らないように分量を考慮したということであろう。糖分や塩分の使用を控え目にしたと回答した主婦はどちらも30%強であった。選択肢1, 3, 7, のようにおせち料理に積極的に取り組んでいる主婦はいずれも10%で、大半は、こじんまりとはあるがおせち料理の形は整えたいという姿勢がうかがえる。

図14 手作りする場合の留意点



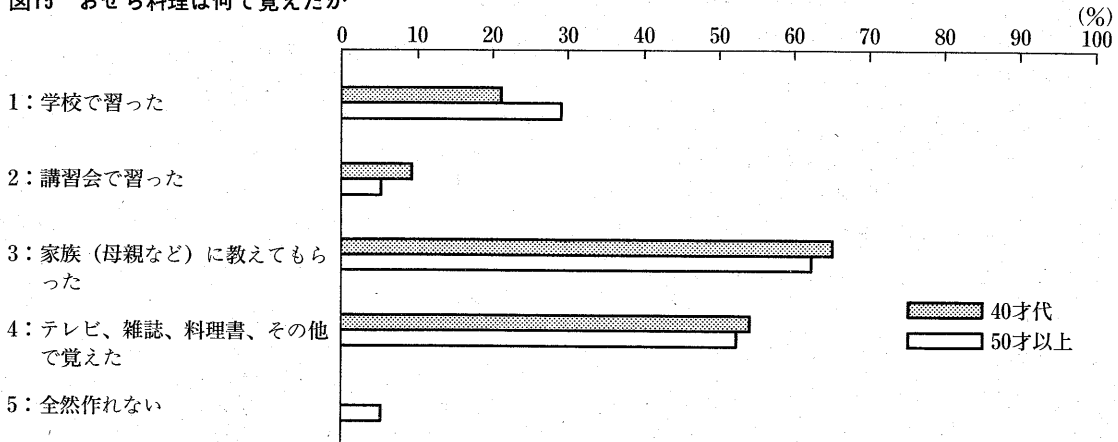
(8) これからのおせち料理

① おせち料理は何で覚えたか

図15におせち料理は何で覚えたか（複数回答）の調査結果を示す。調査対象となった主婦の年齢分布は図1に示した通りで、昭和40年以前に義務

教育を終了している。年齢別による大きな差異はなく学校教育の中で習ったり、講習会で習うよりはむしろおせち料理は家族（母親など）から教えられて覚えた人が多かったであろう。小さい頃から正月には食べており家族（母親など）から教えられて覚えたおせち料理は、今後も伝承されるで

図15 おせち料理は何で覚えたか



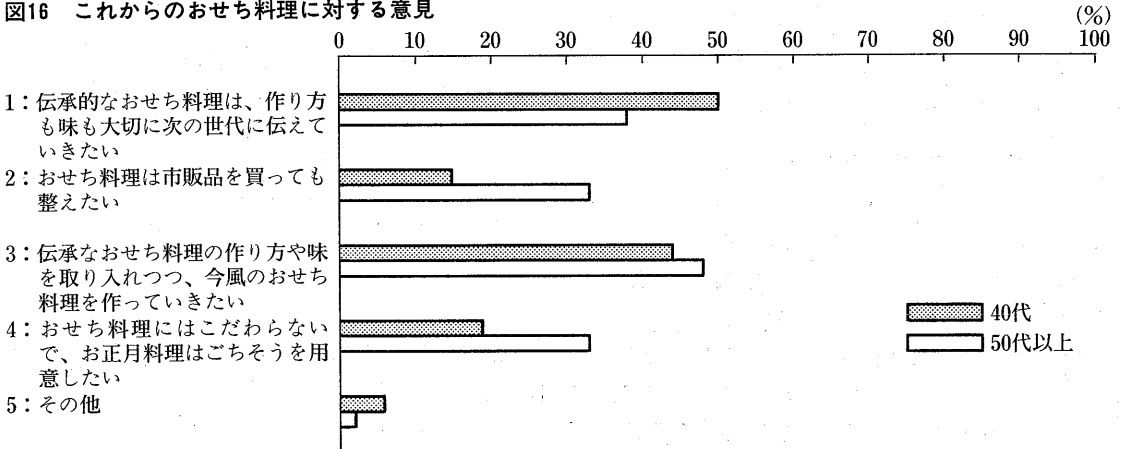
あろう。しかしテレビ、雑誌で覚えたと回答した人も50%で多い。

② これからのおせち料理

これからのおせち料理に対する意見（複数回答）を図16に示す。年代別に大きな差異はないが、

市販品を買ってでも整えたいと思っているのは、50代の主婦の方に多いことがわかる。伝統的なおせち料理は次の世代に伝えたいという回答をした主婦と今風のおせち料理を作っていきたいと回答した主婦は40代、50代を平均するとほぼ同数の

図16 これからのおせち料理に対する意見



45%である。伝統的なおせち料理の良さを生かして正月らしい雰囲気と形式は整えていくが、それだけでなく若い人にも好まれる今風のおせち料理を作っていきたいということであろう。

表2の1～21の品目の中から伝承していききたいと回答した品目別人数と、品目別手作り人数を図17に示す。伝承したいと回答した主婦が多い品目（黒豆、田作り、数の子、伊達巻、きんとん、昆布巻、煮しめ、なます）は他の品目に比べて手作り人数も多く、これらの品目は確実に次の世代に伝承されていくであろう。

③ 手作りの意義

昔はおせち料理を買って来ると甘かったり塩辛かったこともあったが、高度経済成長期を経て市場には豊富に食品が溢れ、何でも手軽に手に入り、味の面でもまずいものはなくなった。栄養的にはほぼ満足すべき昭和50年代に入って、主婦の職場進出も次第に進み、人間の生活行動が食文化にも大きな影響を与えた。インスタント食品、レトルト食品、冷凍食品などのいわゆるコンビニエンスフーズ、惣菜、デリカ食品、持ち帰り弁当など高

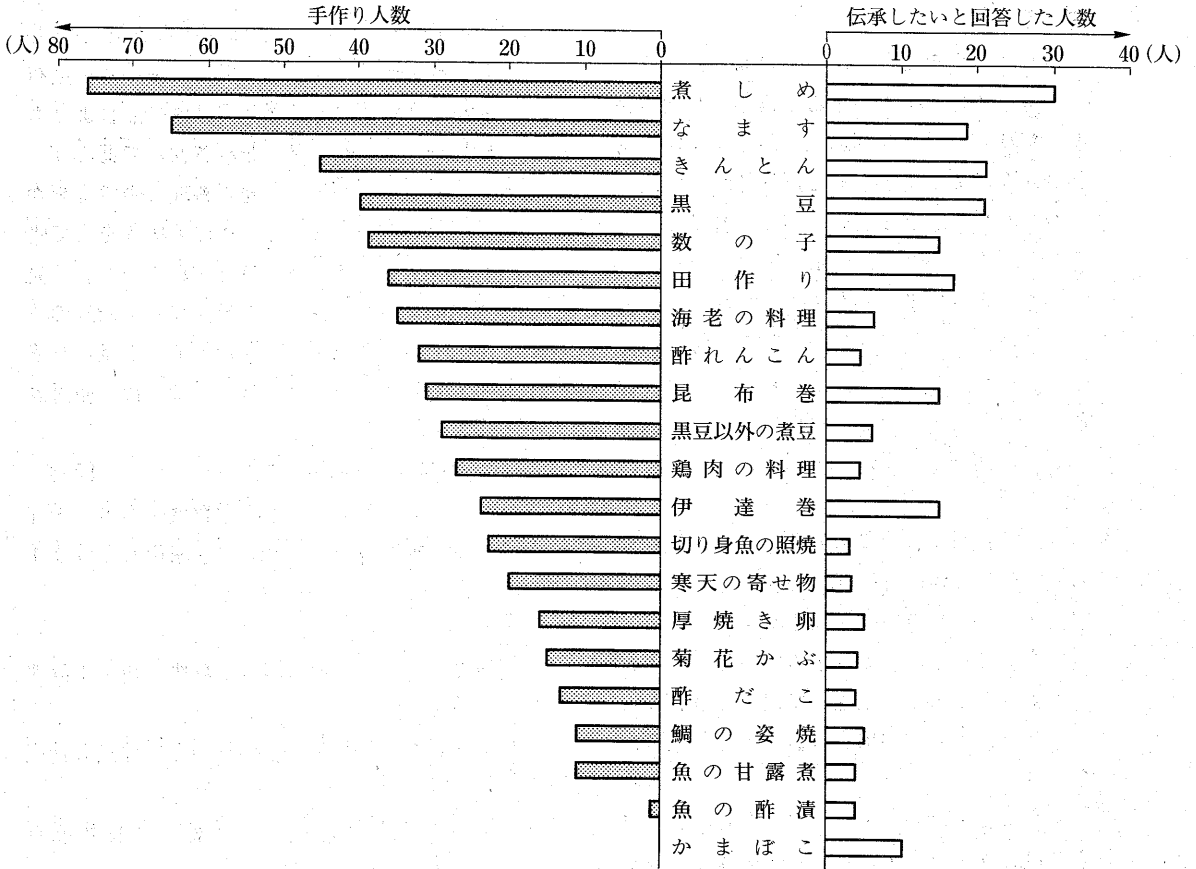
度な技術を背景にした大量生産品は、家庭での食の簡便化、手抜き傾向に一層拍車をかけることになった。又ファミリーレストラン、コンビニエンスストアの発達により食の外食化も進んだ。こうした中で手抜きとは相反する手作り化傾向が強まってきているのも事実である。一見矛盾するように思われる手作り手抜きとの二つの傾向は、個人や同一の世帯の中で使い分けられている。表7に示す通り、何品か手作り用意した人（A、C、

表7 手作り購入の割合 (単位: %)

	A群	B群	C群	D群
全体	6.9	2.3	24.1	60.9
40才代	7.5	1.5	31.3	61.2
50才代	5.0	5.0	25.0	65.0
専業主婦	9.1	2.3	27.3	61.4
有職主婦	4.7	2.3	32.6	60.5

- A群: かまぼこ以外手作りで用意したグループ
- B群: 用意した品を全部購入して用意したグループ
- C群: 手作り品数<購入品数のグループ
- D群: 手作り品数≧購入品数のグループ

図17 品目別手作り人数と伝承希望人数



D群)は98%で、その内A群(表2に示す1~21品目のうちかまぼこ以外で何品か全て手作りで用意した人)は1割で、D群(購入品数より手作り品数が多い人)が6割と多い。しかし何品か購入しているB~D群は9割以上であった。この実態からおせち料理の中で手作りと手抜きが使い分けられているのがはっきりとみられる。手作り上位10位に入る黒豆、田作り、昆布巻、煮しめ、なます、きんとんといった品目には、わざわざ時間と手間をかける無駄を残しつつそれを楽しめる手作りの原点があるのではないだろうか。この内いくつかの品目は、我が家風の料理法と味付けいいかえれば“おふくろの味”として母から娘へと伝えられていくであろう。又一方雰囲気重視の風潮もあり、おせち料理の形式を整えるためにいくつかの品目は手抜きをして市販品を購入している。

おせち料理とは呼べない正月料理を手作りする場合でも購入材料を集めるのに手間がかかったり、かかった手間や時間の割には出来上りの見映えと食べ手の評価が結びつかない場合は、手作りもいやになる。正月なので主婦の食事作りもなるべく簡略にして、手を抜いても食べ手の評価が高い品目(主婦の得意料理、鍋物、手巻き寿司など)が手作りにされている。年どしの家族の人数や状況、来客の有無に応じて、同じおせち料理のなかで手かけた品と手抜きした品がうまく使い分けられていくであろう。ハレの日正月の食卓を飾る料理は、そのまま現在の日本の食生活の縮図のようである。

4. まとめ

以上の調査結果をまとめると次の通りである。

- (1) 年末年始の行事食のうち、雑煮、おせち料理・年越しそばは9割以上、おとそは約5割、七草がゆは約3割の家庭で摂食されていた。
- (2) おせち料理を好まないという回答はなく、その用意率は98%で、分量は三日分を目途に残らないように考慮した主婦が約6割であった。手作りする際に糖分や塩分の味付けに配慮した主婦が約3割、品数を多くしたり、豪華さを出したり、新しい料理にチャレンジするなど積極的に取組んだ主婦は約1割であった。
- (3) 一家庭で用意した品数の平均は11.0品、そのうち手作りが6.6品、購入が4.4品であり、家族数、来客の有無、主婦の職業の有無による用意品数・手作り品数・購入品数には大きな差異はなかった。主婦の年代別では40才代より50才以上の方が用意品数・手作り品数が多かった。
- (4) かまぼこ・数の子・伊達巻・煮しめ・なます・昆布巻・黒豆・きんとん・田作りの用意率は7割以上で、そのうち煮しめ・なますの手作り率は9割以上と高い。手作り率が5割前後の数の子・黒豆・昆布巻・きんとん・田作りは、今後手作りにするか購入するか、主婦の選択が流動的な品目となるであろう。年代別には40才代より50才代以上の主婦の酢の物の用意率は高く、甘い物の手作り率も高い。又専業主婦の方が調理に手間や時間がかかる品目の手作り率は高く、有職主婦は調理法が手軽な上に出来上がった時に食べ手の評価が高い品目の用意率が高かった。
- (5) おせち料理は家族（母親など）から教えられた主婦が多く、今後伝承的なおせち料理を次の世代に伝えると共にそのよさを活かしつつ、若い人にも好まれる今風のものを作り正月らしい雰囲気は整えていきたいとする意見

が多かった。

- (6) 伝承していきたいと回答の多かった煮しめ・なます・きんとん・黒豆・田作り・昆布巻は、本調査では手作り率は他の品目よりも高いので、次の世代に伝承されるであろう。
- (7) 正月の食卓を飾るおせち料理の中で手を使った品と形式を整えるために手抜きをして購入した品がうまく使い分けられていた。一見矛盾するように思われる手作りと手抜きのこうした使い分けが、日常食の中でも見られるであろう。その実態については今後の検討課題である。

終わりに、この研究を進めるにあたりご助言、ご指導いただいた共立女子大学教授松本エミ子先生、同大学講師吉川誠次先生に感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 鈴木栄三著、日本年中行事辞典、角川小辞典 -16
- 2) 白井操著、おせち、ひかりのくに株式会社出版、(1990年)
- 3) 朝日新聞社編、暮らしの器、朝日新聞社 (1988年)
- 4) 新沢祥恵、中村喜代美著、正月における食物の摂取実態、日本調理科学会研究発表要旨集、(1991年)
- 5) 女子栄養大学出版部編、(月刊) 栄養と料理 1月号、(1991年)
- 6) NHK 世論調査編、日本人の食生活、(1983年)
- 7) 株式会社紀文編、お正月に関する消費者調査 (1990年実施)
- 8) 株式会社中野酢店編、年末年始の食卓事情、(1990年実施)
- 9) 宝酒造株式会社編、お正月に関するアンケート、(1990年実施)

この調査の目的は、最近日本料理の伝承が失われつつあるといわれる中において、年末年始の行事食がどの程度行われているかを知ること、今後の調理実習指導に役立てたいと考えています。何卒ご協力の程お願い致します。

正月料理に関する調査

〈該当する番号に○印〉

回答者の 状況	年 齢	1：40代前半 2：40代後半 3：50代前半 4：50代後半 5：60代
	家族*	1：一世代家族 2：二世世代家族 3：三世世代家族
	職 業	1：専業主婦 2：有職（雇用） 3：有職（自営） 4：その他（ ）
	現 住 所	（ ）都、県 （ ）市、郡
	食生活に影響を与えた所	（ ）都、県 （ ）市、郡

[*家族については、人数を別途調査した。]

問1 次の行事食のうち、この年末年始に、あなたの家庭で用意して食べた物は？

(市販品を購入した場合を含む)

- 1：雑煮 2：おせち料理 3：年越しそば 4：おとそ 5：七草がゆ

問2 おせち料理は作れますか？ それほどの様にして覚えましたか？

- 1：作れる（多少でも可、以下同じ）。学校で習った。
 2：作れる。 講習会で習った。
 3：作れる。 家族（母親など）に教えてもらった。
 4：作れる。 テレビ、雑誌、料理書、その他で覚えた。
 5：全然作れない。

問3 [(問1)で、「2：おせち料理」に○印をつけなかった方へ]

用意しなかった主な理由は何ですか？

- 1：年末年始は自宅を留守にしたから。
 2：家族の旅行などで、少人数になったから。
 3：外食したから。
 4：おせち料理が嫌いだから。

問4 [(問3)で、「4：おせち料理が嫌いだから」に○印をつけた方へ]

嫌いな理由は何ですか？

- 1：食品（素材）が好みに合わないから。
- 2：味付けが好みに合わないから。
- 3：調理法が面倒で好みに合わないから。

以下（問5）から（問9）までは、（問1）で「2：おせち料理」に○印をつけた方、（問10）・（問11）は、全員お答え願います。

問5 今年の年始に、食事をもてなしたお客様はありましたか？

- 1：有り
- 2：無し

〔「1：有り」の場合〕それは誰ですか？

問6 今回のおせち料理は、何日分を目途に用意しましたか？

- 1：元日分だけ
- 2：2日分
- 3：3日分
- 4：4日以上

問7 次にあげるおせち料理のうち、今回手作りしたものは？

- 1：黒豆
- 2：黒豆以外の煮豆
- 3：田作り（ごまめ）
- 4：かまぼこ
- 5：数の子
- 6：伊達巻
- 7：厚焼き卵
- 8：魚の甘露煮
- 9：鯛の姿焼き
- 10：切身の照り焼き
- 11：魚の酢漬
- 12：海老の料理
- 13：酢だこ
- 14：栗きんとん
- 15：昆布巻
- 16：煮しめ
- 17：紅白なます
- 18：菊花かぶ
- 19：酢れんこん
- 20：鶏肉の料理
- 21：寒天の寄せ物

上記以外におせち料理として手作りしたものがあれば、書いて下さい。

問8 次にあげるおせち料理のうち、今回市販品（貰い物も含む）で間に合わせたものは？

- 1：黒豆
- 2：黒豆以外の煮豆
- 3：田作り（ごまめ）

- | | | |
|------------|----------|-----------|
| 4：かまぼこ | 5：数の子 | 6：伊達巻 |
| 7：厚焼き卵 | 8：魚の甘露煮 | 9：鯛の姿焼き |
| 10：切身の照り焼き | 11：魚の酢漬 | 12：海老の料理 |
| 13：酢だこ | 14：栗きんとん | 15：昆布巻 |
| 16：煮しめ | 17：紅白なます | 18：菊花かぶ |
| 19：酢れんこん | 20：鶏肉の料理 | 21：寒天の寄せ物 |

上記以外でおせち料理として購入・用意した物があれば書いて下さい。

問9 手作りする場合に気がつけたことは？

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1：品数を多くした。 | 2：品数を少なくした。 |
| 3：豪華さを出すようにした。 | 4：残らないように分量を考慮した。 |
| 5：糖分の使用を控え目にした。 | 6：塩分の使用を控え目にした。 |
| 7：新しい料理にチャレンジした。 | 8：その他あれば書いて下さい。 |

問10 おせち料理に対するあなたのご意見は？ [全員お答え願います。]

- 1：伝統的なおせち料理は、作り方も味も大切に次の世代に伝えていきたい。
- 2：おせち料理は市販品を買っても整えたい。
- 3：伝承おせち料理の作り方や味を取り入れつつ、今風のおせち料理を作っていきたい。
(例：)
- 4：おせち料理にはこだわらないで、お正月料理はごちそうを用意したい。
(例：)
- 5：その他あれば書いて下さい。

問11 [問10で、「1： 」または「2： 」に○をつけた方へ]
今後も残したいおせち料理を書いてください。

--

ご協力ありがとうございました。