

鹿児島県における正月料理の伝承および 喫食状況に関する調査Ⅱ

～正月料理に関する地域別意識調査と調理学実習の教育効果～

A Research into Tradition and Eating Foods During New Year Period in Kagoshima Ⅱ

～Regional Awareness Concerning the New Year Dishes and
Its Effect on College Cooking Training～

宮内 朝世¹⁾, 山崎 歌織¹⁾, 外西壽鶴子²⁾

Asayo MIYAUCHI, Kaori YAMAZAKI, Suzuko HOKANISHI

Key word : 鹿児島 kagoshima, 正月料理 new year dishes, 伝統料理 traditional dishes
喫食率 eating rate, おせち料理 Osechi, 調理学実習 cooking training

序 論

私たちを取り巻く環境の変化はめまぐるしく、日常の食に関しても社会情勢の変化に伴い大きく変化している。流通経路の整備による食の多国籍化や加工技術の向上による食の簡素化、外食産業の発展、24時間営業のコンビニエンス・ストアやスーパーの増加など様々だ。また、核家族化が進む中、孤食や個食、飽食ゆえの食の廃棄など、近年食に関する問題は多い。このような食環境の中で、伝統的年中行事は急速に失われる傾向がみられる¹⁾。では、実際に伝統行事に伴う行事食はどのように変化してきているのだろうか。

昔から暦上の節目、季節の変わり目などに祝事を行い、その時に供される御節料理は「ハレ」(行事食)の食事として、「ケ」(日常食)とは違うものであり、親から子へ伝承される特別な食事であった。近年はその行事食の実施率が減少する傾向にあるが、唯一最初の節目である正月料理については依然実施率が高く、正月料理に関する報告は多い^{2)～7)}。

筆者らは、鹿児島県における正月料理の伝承および喫食状況に関する調査として、正月三が日に喫食する正月料理の内容を「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、その割合および年次変化について報告した(鹿児島女子短期大学「紀要」第45号 pp23～38)。本報では、2009年度に短期大学において調理学実習の教育の一環として正月料理を経験した後、学生に意識変化がみられるのか否かを調べるため、アンケート形式による正月料理に関する意識調査を行い、その結果を鹿児島市内、鹿児島市外、離島の3地域に分けて報告する。また、既報と同様の内容で2009年度も調査を継続し、正月三が日に喫食する料理内容の中から、短大の調理学実習で学んだ正月料理8品を対象に喫食率

¹⁾ 鹿児島女子短期大学 生活科学科 食物栄養学専攻

²⁾ 鹿児島女子短期大学 名誉教授

の年次変化をまとめ、短大で学ぶ調理学実習が正月料理におよぼす影響について考察し報告する。

方 法

I. 調査方法

1. 対象者 鹿児島県出身の2009年（以下、入学年度を示す）に短期大学に在学していた食物栄養学専攻の学生97人および2001年から2007年（以下、入学年度を示す）に在学していた学生580人の合計677人。

対象者は、短期大学の調理学実習において、調査前月の12月に正月料理の実習を受講し、「黒豆、梅花羹、栗きんとん、紅白なます、鯛の黄金焼、えびの養老煮、炒り鶏、雑煮」の合計8品を調理している。

2. 期 間 2001年から2007年および2009年（入学年度）の翌年1月1日から1月3日。
3. 内 容 2009年は既報（2001年から2007年）の調査内容と同様に正月三が日に喫食した料理名と食材、調味料の分量および作り方について、記述式で記入してもらった。さらに、正月料理に関する調査（表1）は同時期に無記名で研究の目的以外に使用しないことの承諾を得て行った。

II. 集計方法

調査年度の1月1日から1月3日に喫食した料理を、手作り料理と市販品と頂き物に分類し、回答された全ての料理名について単純集計を行った。また、正月料理に関する意識調査を行い、87人の回答を単純集計した。

結果および考察

I. 2009年における正月料理に関する意識調査の結果

1. 調査内容

正月料理に関する調査はアンケート形式で行い、調査内容を表1に示した。調査数97人、回答数87人、回収率89.7%であった。

2. 調査結果

調査結果は全て、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の3地域に分けて示した。

1) 居住地域および居住期間

回答者の現在の居住地域とその居住期間別の人数と割合を表2に示した。回答数87人中、鹿児島市内に居住している者は33人（37.9%）で、鹿児島市外は48人（55.2%）、離島は6人（6.9%）であった。離島は、奄美大島、徳之島に居住している者であった。

鹿児島市内、鹿児島市外、離島の全地域において現在の地域での居住期間は「10年以上20年未満」が最も多く、全体に対する割合は52.9%であった。親の代を含めると「30年以上」居住している者も多く、全体に対する割合は29.9%であった。なお、5年未満の者は0%であった。

さらに、現在の地域での居住期間が10年未満の者に「現在の地域に居住する以前に、合計して10年以上居住していた地域があるか」と質問した。鹿児島市内は3人の回答があり、それぞれ鹿児島

表1 正月料理に関する調査内容

調査票 〈正月料理に関する調査〉

正月料理の伝承や内容に関する研究を行うにあたって、皆さんにアンケート調査を行いたいと思います。
調査内容は、研究の目的以外で使用することはありませんので、ご協力をよろしくお願いいたします。

記入年月日 H 年 月 日

- あなたの現在(帰省先)の居住地域はどこですか。
() 県() 市・町・村() 島(離島の名称)
 - 現在の地域にどれくらいの期間住んでいますか。該当番号を○で囲んでください。
親の代を含めて
① 5年未満 ② 5年以上10年未満 ③ 10年以上20年未満
④ 20年以上30年未満 ⑤ 30年以上
 - 2で①または②(現在の地域での居住期間10年未満)と答えた方に質問します。
現在の地域に居住する以前に、合計して10年以上居住していた地域がありますか。
親の代を含めて
① ある ② ない
①の場合は、その地域を書いてください。(合併前の市町村名まで)
() 都・道・府・県() 市・町・村() 島(離島の名称)
 - あなたの実家(帰省先)の家族構成についてお答えください。
分からない場合、⑥に詳しく書いてください。
①二世帯(本人世代と親) ②三世帯(本人世代と親と祖父母) ③四世代(本人世代と親と祖父母と曾祖父母)
④同世代(兄弟姉妹) ⑤本人一人 ⑥その他()
 - 調理を担当している人は誰ですか。複数いる場合は、よく調理を担当する順に書いてください。
① ② ③ ④ ⑤
 - 正月料理などの行事食は、主にどなたの影響を受けていますか。
① 父方 ② 母方 ③ その他() ④ 分からない
その地域はどこですか。
() 都・道・府・県() 市・町・村() 島(離島の名称)
 - 正月料理を準備しますか。
①毎年準備する ②準備する年としない年がある ③今年初めて準備した ④正月料理は準備しない
⑤その他()
 7. で正月料理を準備しない年がある(②③④⑤)と答えたかた(家庭)、その理由は何ですか。
①時間がなくて準備ができない ②必要ない ③正月料理が分からない
④その他()
 - 正月料理は重箱を準備しますか。
① 毎年重箱で準備する ② 重箱ではないが正月料理は準備する ③ その他()
 - ～13. は、正月料理を準備したことがあるかた(家庭)にお聞きします。
 - 正月料理を食べるかた、正月料理の形態はどのようなものですか。複数回答可。
①家庭での手作り ②家庭での手作り・既製品 ③料亭・ホテル等を利用(外食)
④重詰めを購入 ⑤市販品のみ ⑥親戚・近所からの頂き物 ⑦その他()
 - 正月三が日に雑煮を食べますか。
①正月三が日は毎日食べる ②元旦だけ食べる ③1月2日だけ食べる ④1月3日だけ食べる
⑤三が日のうち一日だけ食べる ⑥あまり食べない ⑦食べる習慣がない ⑧その他()
 - お節料理はいつ食べますか。
①正月三が日は毎日食べる ②元旦だけ食べる ③1月2日だけ食べる ④1月3日だけ食べる
⑤三が日のうち一日だけ食べる ⑥その他()
 - お節料理を食べるかた、その理由は何ですか。複数回答可。
①日本の伝統だから ②好きだから ③おいしいから ④準備されているから
⑤その他()
- 短大で正月料理を実習する前と後の考え方を答えてください。
14. 正月料理は必要だと思いますか。
実習前・・・ ①必要である ②あった方がよい ③どちらでもない ④あまり必要ない ⑤必要ない
実習後・・・ ①必要である ②あった方がよい ③どちらでもない ④あまり必要ない ⑤必要ない
15. 今回家庭で作った正月料理の中で、短大の調理学実習の影響を受けて作った料理はありますか。
① はい ② いいえ
①と答えた方は、その料理は何ですか。全て答えてください。

県屋久島，福岡県，兵庫県であった。鹿児島市外の1人は鹿児島市外の他地域と回答し，離島の1人は静岡県と大阪府と回答した。

表2 居住地域と居住期間別の人数と割合

	鹿児島市内	鹿児島市外	離島	(人) (%)	
				合計	割合
5年未満	0	0	0	0	0
5年以上10年未満	5	1	1	7	8.0
10年以上20年未満	19	24	3	46	52.9
20年以上30年未満	3	5	0	8	9.2
30年以上	6	18	2	26	29.9
回答者数	33	48	6	87	100

2) 家族構成

家族構成についてその割合を図1に示した。回答者の全てが二世世代または三世世代家族であり，鹿児島市内は33人中29人（87.9%），鹿児島市外は48人中39人（81.3%）と，いずれも二世世代家族（本人世代と親）がほとんどであった。離島は6人中6人（100%）が二世世代家族であった。また，三世世代家族（二世世代と祖父母）の割合は，鹿児島市内よりも鹿児島市外が高かった。

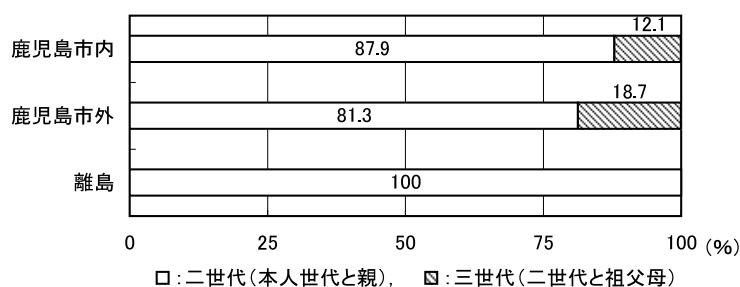


図1 家族構成の割合

3) 調理担当者

「調理を担当している人は誰か」の質問については，よく調理を担当する順に複数回答してもらい，回答者全員に対する割合を図2に示した。全地域において最も割合が高い調理担当者は母親であり，鹿児島市内と離島は全員が母親をあげていた。また，2番目以降は各地域で特徴がみられた。鹿児島市内と鹿児島市外は，母親の次に学生（本人）が調理を行い，その他の家族は調理に携る割合が低い傾向であった。離島は，母親に次いで父親の割合が33.3%と高く，学生（本人）は兄弟姉妹と変わらず16.7%で，他の2地域に比べて学生（本人）が調理を担当する割合は顕著に低かった。

核家族化により共働きの家庭が増加し，家事を家族で分担することが考えられたが，正月料理の調理担当者は母親が一番多い結果であった。

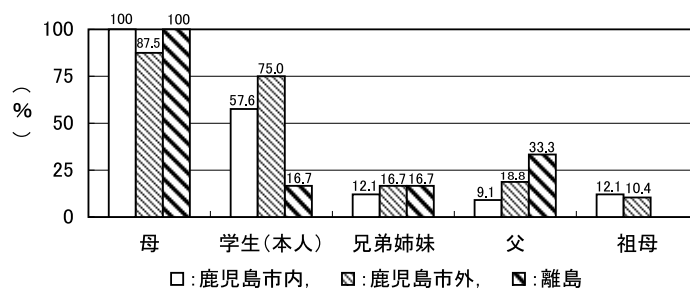


図2 主な調理担当者の割合 (複数回答)

4) 正月料理への影響者

「正月料理などの行事食は、主に誰の影響を受けているか」の質問に対する回答数の割合を図3に示した。各地域で特徴が異なり、鹿児島市内は「父方」15%、「母方」61%、「分からない」24%で、母方の影響が圧倒的に高かった。鹿児島市外は「父方」33%、「母方」36%、「分からない」29%で、父方と母方の影響が同程度であった。「その他」2%は、『短大で学ぶ調理学実習が影響している』との回答であった。また、離島は「父方」、「母方」とともに17%であり、「分からない」が66%と他の2地域に比べて最も高かった。

さらに正月料理への影響を受けた地域についての質問には、現在の居住地域と回答している者が最も多かった（表3）。

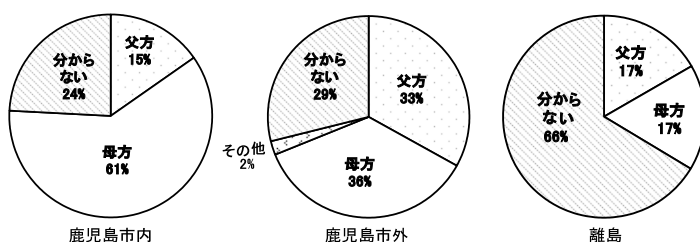


図3 正月料理への影響者の割合

表3 正月料理への影響を受けた地域

現在の居住地域	鹿児島市内	鹿児島市外	離島	合計
鹿児島市内	12	2	0	14
鹿児島市外	4	25	0	29
離島	5	0	3	8
県外	3	4	0	7
未記入	9	17	3	29
合計	33	48	6	87

5) 正月料理の準備状況

「正月料理を準備するか」の質問に対する回答数の割合を図4に示した。「毎年準備する」の回答は、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の順に57.6%、64.6%、66.7%であった。「毎年準備する」と「準備する年としない年がある」の回答を合わせると、鹿児島市内は84.9%、鹿児島市外は91.7%であり、正月料理の実施率が高いことが伺えた。離島は調査回答数が少なく、正月料理を「毎年準備する」と「正月料理は準備しない」がはっきり分かれた。「毎年準備する」割合（66.7%）は、3地域の中で最も高かったが、「正月料理は準備しない」は33.3%であり、準備しない割合も3地域の中で最も高かった。一方、鹿児島市内、鹿児島市外の「正月料理は準備しない」はそれぞれ3.0%（1人）、2.1%（1人）といずれも低い割合であった。また、鹿児島市内の「その他」3.0%（1人）は、『去年から正月料理を準備していない』との回答であった。

正月料理を準備しない理由について、回答数の割合を図5に示した。鹿児島市内、鹿児島市外で「時間がない」の回答がそれぞれ85.7%、64.7%と最も割合が高いのに対し、離島は「時間がない」は0%で、「必要ない」が50.0%（1人）であり、その理由として『気温が高く腐りやすい』との

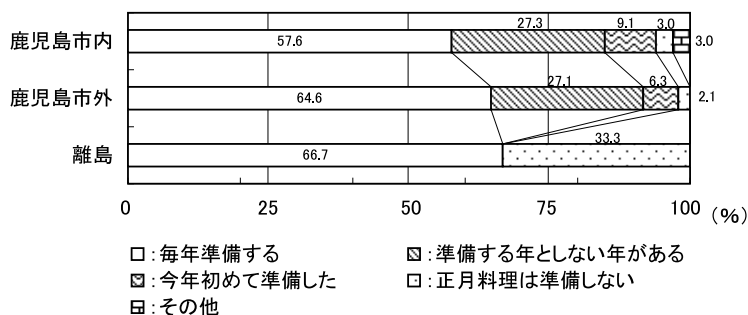


図4 正月料理の準備状況の割合

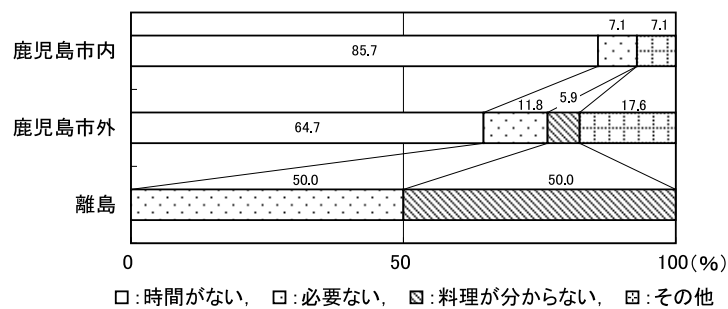


図5 正月料理を準備しない理由の割合

回答であった。

離島には「三献」という家族一人一人に三つの膳を焼酎とともに出して祝う儀式があり、この儀式に関しては正月料理を準備すると回答した家庭の中での実施率は50.0%であった。その膳には昔から決められた料理（例として、一の膳には“むちの吸い物”といいのべ餅と椎茸、昆布の吸い物、二の膳には刺身、三の膳には魚の吸い物）を盛り付け、家族揃ったところで同じ順番で供する⁸⁾という離島ならではの伝承料理があることが分かった。また、離島は正月料理の準備をしない理由として「料理が分からない」の回答が50.0%（1人）であった。離島では、離島ならではの伝統料理がある一方で「必要ない」と考えている人もおり、正月を祝う特別な島料理の伝承率の低下が危惧された。

さらに、正月料理を準備しない理由として、鹿児島市内の「その他」7.1%（1人）は、『おせち料理が嫌い』という回答であり、鹿児島市外の「その他」17.6%（3人）の回答者のうち66.7%（2人）は『おせち料理が嫌い』と回答し、33.3%（1人）は『親戚の集まりがなくなったため』と回答した。

6) 重箱の利用率

おせちは御節供が略されたもので、本来節日に神に供える食べ物のことである。昔から器はそれにふさわしく縁起良い絵柄の漆塗りをを用い、重箱への詰め方や料理の組み合わせから、地域や家庭のしきたりなど様々な正月の伝承を垣間見ることができる。しかし、重詰めの歴史はそう古くない。元来、正月料理は膳に盛られた料理と重に詰められた料理が出されており、おせちとよばれていたのは前者である。重詰料理がおせちと呼ばれるようになったのは明治以降のこととされる⁹⁾。では、現在の重箱の利用率はどのくらいなのだろうか。

「正月料理は重箱を準備するか」の質問に対する回答数の割合を図6に示した。「毎年重箱で準備

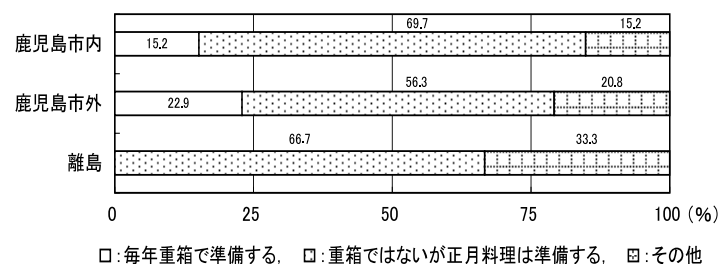


図6 重箱を準備する割合

する」と回答したのは鹿児島市内で15.2%，鹿児島市外は22.9%，離島は0％であった。鹿児島市外が鹿児島市内より多かったのは，家族構成において三世代家族の割合が多いことが影響し，重箱に詰める正月料理を継承している可能性が考えられた。また，「重箱ではないが正月料理は準備する」の回答は，鹿児島市内，鹿児島市外，離島の順に69.7%，56.3%，66.7％で，各地域で最も割合が高い回答であった。「その他」は鹿児島市内，鹿児島市外，離島の順に15.2%，20.8%，33.3％であり，『毎年は準備しない』，『準備しない』，『重箱を持っていない』という回答であった。

以上の結果より，重箱の利用率は低いことが分かった。初めから重箱を利用していない家庭もあると思うが，重箱に料理を詰める作業は時間と手間がかかり，食の簡便化が進む現代では敬遠されがちになっていると考えられた。また，核家族化により，行事での親戚の寄り合いが減少している現在においては，料理を大量に作る必要がなくなっていることもその要因の一つと思われる。さらに，昔から正月料理は母親が炊事を休めるように三が日間の料理を準備し，重箱に入れて涼しい部屋で保存していたが，冷蔵庫の普及や年中無休店の増加により，料理を保存する必要性が低下したことなども重箱の利用率が低かった要因ではないかと思われる。

7)～10)：正月料理を準備したことがある（図4：鹿児島市内97.0%，鹿児島市外97.9%，離島66.7%）と回答した人を対象とした結果をまとめる

7) 正月料理の形態

「正月料理の形態はどのようなものか」の質問に複数回答してもらい，回答数の割合を図7に示した。鹿児島市内，鹿児島市外では「家庭での手作り」はそれぞれ18.2%，19.0％で，「家庭での手作り」と「家庭での手作り」と「既製品」は両地域で最も割合が高く63.6%，52.4％であった。また，「料亭・ホテル等を利用(外食)」は鹿児島市内のみで4.5％の回答があり，「重詰めを購入」は，鹿児島市内4.5％，鹿児島市外6.3％であった。「市販品のみ」の回答は，鹿児島市外のみであり3.2％であった。一方，離島は「家庭での手作り」と「家庭での手作り」と「既製品」のみ回答があり，「家庭での手作り」は75.0％であり，「家庭での手作り」と「既製品」は25.0％であった。「親戚・近所からの頂き物」は，鹿児島市内9.1％，鹿児島市外19.0％と，鹿児島市外では「家庭での手作り」と同じ割合で親戚や近所からの頂き物が多いことが明らかとなった。

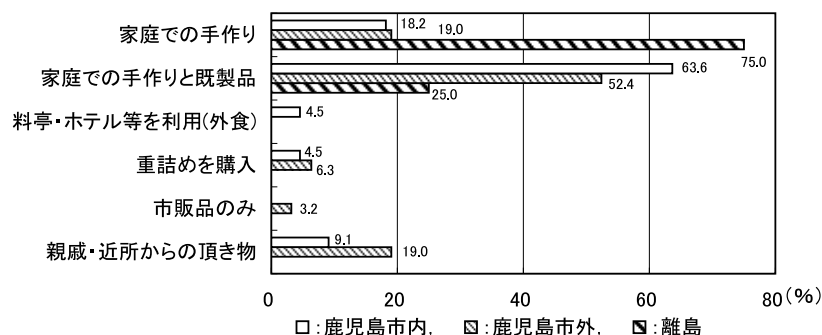


図7 正月料理の形態の割合（複数回答）

8) 正月三が日のうちの雑煮の喫食日

「正月三が日に雑煮を食べるか」の質問に対する回答数の割合を図8に示した。全地域において「元旦だけ食べる」は最も割合が高く，鹿児島市内，鹿児島市外，離島の順に59.4%，55.3%，75.0

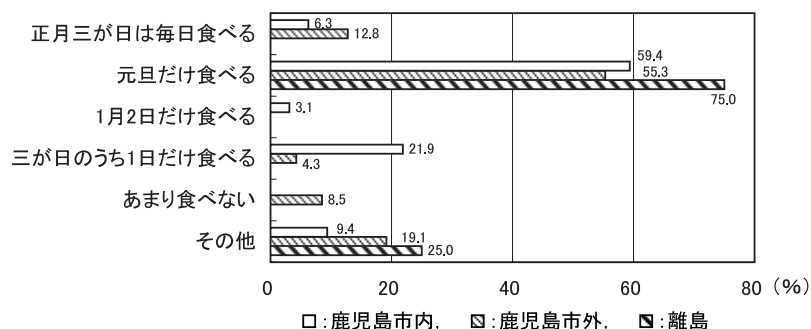


図8 正月三が日のうちの雑煮の喫食日の割合

%であった。次に割合の高い回答は、3地域で差がみられた。鹿児島市内は「三が日のうち1日だけ食べる」が21.9%で、次に「その他」9.4%であり、「その他」は『元旦と2日に食べる』や『元旦と好きな時に食べる』という回答であった。鹿児島市外は「その他」が19.1%で、『年越しと元旦の朝』や『三が日のうち2日間』という回答であり、次に「正月三が日は毎日食べる」が12.8%であった。離島は「その他」が25%で、『元旦と2日に食べる』や『好きな時に食べる』という回答であった。全地域において、雑煮は元旦に喫食する割合が最も高く、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の順に71.9%、72.3%、75.0%であった。その他の喫食日に関しては各家庭において様々な回答であった。

雑煮が正月三が日の祝い料理になったのは江戸時代末期といわれ、どんなに貧しい家でも正月三が日の朝は家族で雑煮を食べ、新年を寿ぐという風習が根付いていた⁹⁾といわれる。雑煮を食べる風習は、時代の流れに即して変化しているものの、正月三が日のいずれかの日に雑煮を喫食する割合は、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の順に93.9%、79.2%、50.0%（意識調査の回答者全員に対する割合）であり、特に鹿児島市内では昔ながらの風習が根強く残っていることが分かった。

9) おせち料理の喫食日

「おせち料理はいつ食べるか」の質問に対する回答数の割合を図9に示した。「元旦だけ食べる」の回答は、鹿児島市外、離島はそれぞれ46.8%、50.0%と最も割合が高かった。鹿児島市内は「正月三が日は毎日食べる」と「元旦だけ食べる」がいずれも31.3%で同じ割合であった。次いで「その他」が21.9%と高く、その回答は『元旦から2日に食べる』が60.0%を占め、この他に『年によって様々』や『おせち料理を食べる日に決まりはない』という回答であった。鹿児島市外は、2番目

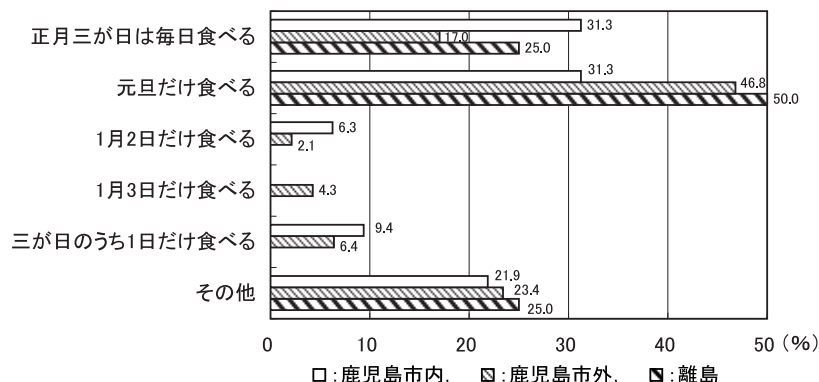


図9 おせち料理の喫食日の割合

に「その他」が23.4%と高く、その回答は鹿児島市内と同様に『元旦から2日に食べる』が40.0%を占め、この他に『親戚が集まる日』や『三が日のうち2日間食べる』などであった。また、次に高かった回答は「正月三が日は毎日食べる」の17.0%であった。離島は「正月三が日は毎日食べる」と「その他」がともに25.0%で、「その他」は『今年初めて作った』という回答であった。

全地域において、おせち料理は「元旦だけ食べる」家庭の割合と、元旦から三が日にかけて2日または3日食べる家庭の割合が高いことが分かった。雑煮の喫食日と同様におせち料理は、元旦に喫食する割合が最も高く、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の順に75.0%、72.3%、75.0%であった。

10) おせち料理を喫食する理由

おせち料理を食べると回答した者に「おせち料理を食べる理由は何か」の質問に対して複数回答してもらい、その回答数の割合を図10に示した。「日本の伝統だから」の回答は、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の順（以下同じ）に39.2%、32.4%、28.6%で、鹿児島市内で最も割合が高かった。「好きだから」の回答は、それぞれ9.8%、11.8%、14.3%であり、「おいしいから」の回答は、19.6%、19.1%、28.6%となり、いずれも離島が最も高かった。「準備されているから」の回答は、31.4%、32.4%、28.6%といずれも同程度であったが、鹿児島市外の割合が若干高かった。「その他」は鹿児島市外のみ2.9%（2人）の回答があり、『味が濃いためあまり食べない』（1人）という回答であった。

以上の結果から、鹿児島市内ではおせち料理を「好きだから」「おいしいから」という嗜好的な面よりも、日本の伝統的な面を重視する傾向にあり、鹿児島市外では伝統面と嗜好面のどちらも同程度重視していた。また、離島は他の2地域と比較して、伝統的な面よりも嗜好的な理由によって喫食していることが分かった。鹿児島市内や鹿児島市外は、離島よりも「準備されているから」の回答割合が若干高かったのは、三世代家族の割合がそれぞれ12.1%、18.7%（離島0%）であったため、本家への親戚の寄り合いがあるからではないかと推察された。

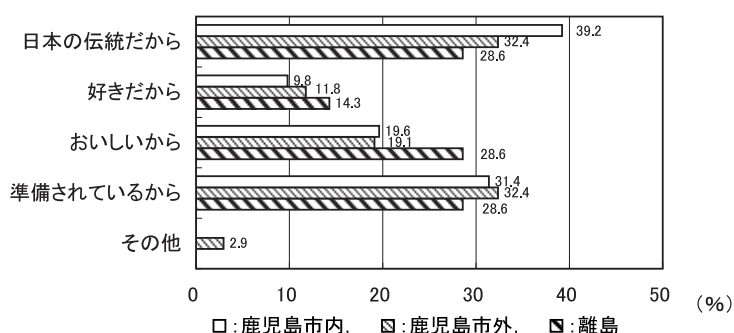


図10 おせち料理の喫食理由の割合（複数回答）

11) 短大での正月料理の必要性

「正月料理は必要だと思うか」の質問に、短大で正月料理を実習する前と実習した後の考えを回答してもらい割合を比較した（図11）。正月料理は「必要である」と回答した割合は、実習前35.6%が実習後は54.0%となり、1.52倍に増加した。「あった方がよい」は、実習前35.6%が実習後は37.9%とやや増加した。「どちらでもない」は、実習前20.7%が実習後は5.7%に減少し、「あまり必要ない」は、実習前6.9%から実習後は1.1%に減少した。「必要ない」と回答したのは実習前、実習

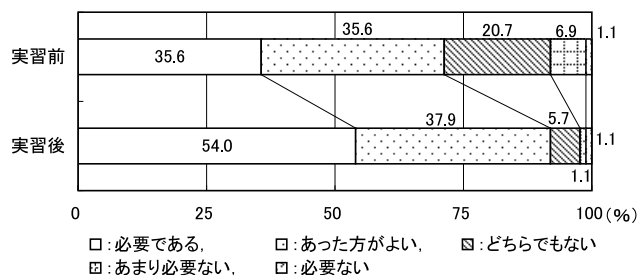


図11 正月料理の必要性に対する考えの割合

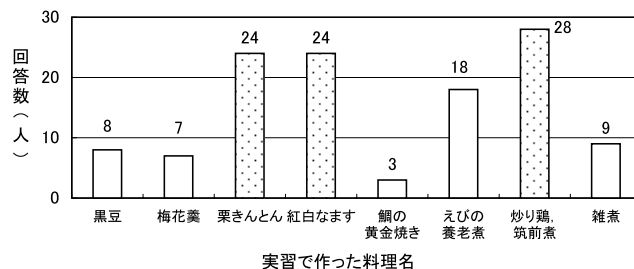


図12 正月料理の実習で影響のあった料理の回答数(複数回答)

後のどちらも1.1% (1人) であり、同一者の回答であった。

実習を通して正月料理の意義や実際に正月料理を学ぶことで、正月料理を身近に感じ、学生の意識が変化したことが明らかになった。正月料理の必要性について、「必要である」、「あった方がよい」は、実習前は71.2%であったが、実習後には91.9%と大幅に増加した。このことにより、伝統料理の伝承に短期大学での実習が少なからず影響を与えたのではないかと考えられた。短期大学の調理学実習において正月料理について学び、実際に実習することの重要性と必要性を改めて認識する結果であった。

また、「今回家庭で作った正月料理の中で、短大の調理学実習の影響を受けて作った料理はあるか」の質問に対し、60.9% (53人) が「はい」と回答した。その料理を複数回答してもらった結果、最も多く作られていたのは炒り鶏で28人 (52.8%)、次いで栗きんとんと紅白なますがそれぞれ24人 (45.3%) であった (図12)。

Ⅱ. 調理学実習が正月料理におよぼす影響

正月に喫食した料理内容のうち調理学実習で学んだ8品の料理をとりあげ、2009年および2001年から2007年の8年間の喫食率 (数) の年次変化と調理学実習の教育効果について検討した。

1. 居住地域

調査対象者の人数を居住地域別に表4に示した。居住地域は、鹿児島市内と鹿児島市外および離島の3地域に分けた。総計に対する割合は、鹿児島市内が39.3%、鹿児島市外が52.3%、離島が8.4%であった。離島は、種子島、屋久島、大島郡、奄美大島、徳之島、沖永良部島に居住している者であった。

表4 調査対象者の居住地域別人数

	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2009年	総計	割合 (%)
合計数	53	94	94	88	82	86	83	97	677	100
鹿児島市内	25	29	42	34	35	31	33	37	266	39.3
鹿児島市外	25	53	44	48	38	49	42	55	354	52.3
* 離島	3	12	8	6	9	6	8	5	57	8.4

* 離島：種子島、屋久島、大島郡、奄美大島、徳之島、沖永良部島

2. 料理内容のうち調理学実習で学んだ料理8品

1) 黒豆

正月料理の煮豆は一年中『まめ (まじめ) に働き』『まめ (健康的) に暮らせるように』との願いが込められており、正月料理に欠かせないものである。

表5 煮豆の喫食数の年次変化

手作り

	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2009年	合計(人)	手作り全体のうちの割合(%)
黒豆	16	31	20	22	26	29	29	20	193	50.9
金時豆	7	12	16	17	13	8	11	16	100	26.4
白花豆	4	11	2	9	2	6	5	3	42	11.1
白いんげん豆		1	6		2	1	3	1	14	3.7
十六寸豆(ろくすけ豆)	2	1	5	2	1	2	1		14	3.7
うずら豆	1	2				1	1		7	1.8
紫花豆	1			1		2	1		5	1.3
小豆			1		1				2	0.5
とう豆					1		1		2	0.5

市販品

	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2009年	合計(人)	市販品全体のうちの割合(%)
黒豆	6	10	9	15	14	8	10	18	90	70.3
金時豆	1	3	1	2	1	1	2	5	16	12.5
白花豆	1		1	4	1	5		1	13	10.2
白いんげん豆		2	2		2	1			7	5.5
紫花豆								1	1	0.8
えんどう豆			1						1	0.8

頂き物

	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2009年	合計(人)	頂き物全体のうちの割合(%)
黒豆	4	2	9	6	2	4	4	3	34	57.6
金時豆		1	1	3		3	1	2	11	18.6
白花豆		1	4	3					8	13.6
白いんげん豆					4				4	6.8
十六寸豆(ろくすけ豆)			1						1	1.7
うずら豆							1		1	1.7

煮豆を「手作り」「頂き物」「市販品」に分け、喫食数を表5に示した。鹿児島県で喫食される煮豆の種類は、調査期間中に10種類があがった。煮豆の喫食数は、「手作り」「市販品」「頂き物」のいずれも黒豆、金時豆、白花豆の順に多かった。鹿児島県は昔から正月料理の煮豆に金時豆、十六寸豆、うずら豆を用いている⁸⁾が、「手作り」の中で十六寸豆は14人(3.7%)、うずら豆は7人(1.8%)が喫食し、「市販品」では十六寸豆、うずら豆は喫食していなかった。「頂き物」では十六寸豆1人(1.7%)、うずら豆1人(1.7%)が喫食していた。十六寸豆、うずら豆の喫食数は少ないものの、鹿児島県の伝統的な煮豆料理を手作りし喫食している家庭があることが分かった。このように、煮豆の種類が豊富になった背景には、食材の流通が良くなり、物産展などを通して黒豆や白花豆など様々な種類の豆を入手しやすくなったことが要因の一つと考えられる。

次に、最も喫食数の多かった黒豆を「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合(喫食率)の年次変化を図13に示した。「手作り」は2001年が30.2%、2002年は33.0%と増加がみられたが、2003年には21.3%に減少した。その後は緩やかに増加し、2007年は調査期間中最も高く34.9%となった。しかし、2009年には再び20.6%に減少した。黒豆の「市販品」は、2001年が11.3%でその後年々減少し、2003年に9.6%になったが、2004年、2005年は17.0%、17.1%に増加した。2006年は9.3%と調査期間中最も低くなったが、その後再び増加し、2009年には18.6%と調査期間中最も高くなった。「頂き物」は2001年が7.5%であり、2002年は10.6%に増加したがその後年々減少し、2005年には2.4%になった。2006年、2007年は4.7%、4.8%と増加し、2009年は3.1%に減少した。各年で増減はあるものの、「手作り」が少ないときは「市販品」や「頂き物」が高くなる傾向がみられた。「手作り」「市販品」「頂き物」の合計(全体)の平均値は48.2%で、およそ半数の家庭は正月に黒豆を喫食していた。

以上の結果より、正月に黒豆を作る家庭が多いのは、調理学実習の影響によるものではないかと

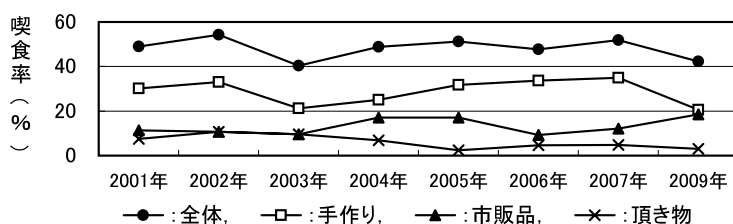


図13 黒豆の「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

考えられたが、2009年の意識調査では、短大の調理学実習で影響を受けたと回答したのは8人(9.2%)であった。黒豆は「市販品」や「頂き物」を利用してもおせち料理の一品として用いるほど煮豆の定番になっていることが明らかになった。情報化時代にあって、年末になればテレビや雑誌でおせち料理の作り方や写真が掲載されており、正月料理の地域差はあまり現れなくなり、全国的に料理内容が標準化していることが考えられた。また、黒豆(黒大豆)を煮るためには8～10時間水に浸漬して、灰汁を丁寧に除きながら1～2時間煮るなど手間がかかるため、今後さらに「市販品」が増加することが推測されるが、手軽に取り入れられる「市販品」を利用しても、黒豆を正月料理のお祝いに食べる習慣があるということは、日本の伝統を重んじている証拠であると考えられた。

2) 梅花羹

梅花羹とはりんごと寒天を使った寄せ物で、初春の花として愛でられる梅の花をかたどった、さっぱりとした甘味料理である。

全料理6,172品中、甘味料理(煮豆は除く)は585品で料理全体の9.5%であった。正月に喫食された甘味料理を「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合(喫食率)の年次変化を図14に示した。甘味料理のうち「手作り」の喫食率は、2001年は77.4%で、その後減少し2004年には60.2%になったが、再び増加し2006年には調査期間中最も高く81.4%となった。2007年、2009年は63.9%、60.8%であった。食の簡便化が進む中、甘味料理は「市販品」が多くなると予測されたが、「手作り」の喫食率の平均値は68.6%と高く、「市販品」の平均値は12.6%と低かった。また、「頂き物」の平均値は5.8%であった。

鹿児島県で正月に手作りされる代表的な甘味料理として、栗きんとんや甘酒、きんかんの甘煮などがあるが、この他にケーキや果物のコンポート、ワインゼリーなど西洋風なもの、中国料理のごま団子や少数ではあるが鹿児島の郷土菓子の“ねったぼ(さつま芋と餅を使った菓子)”など全49種類の甘味料理が手作りとしてあがっていた。特に、ケーキは近年日本では祝い事に欠かせない料理となっているため、新年を祝うという意識が伝わってくる。また、甘味料理に関して伝統的な様式に則したものばかりでなく、嗜好の多様化に対応し変化してきていることを感じた。

梅花羹は、知名度の低い甘味料理であり¹⁰⁾あまり市販されていないため、調理学実習の影響を反映しやすいことが考えられる。そこで、甘味料理のうち「手作り」に占める梅花羹の喫食数および喫食率を表6に示した。

梅花羹の喫食率は、2001年は12.2%であったが、その後減少し2003年は6.8%で、2004年、2005年

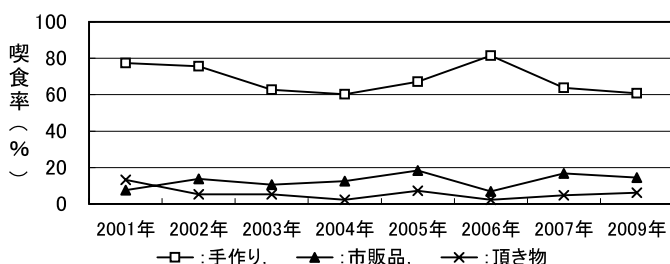


図14 甘味料理のうち「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

表6 甘味料理の「手作り」に占める梅花羹の喫食数および喫食率

	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2009年
甘味料理の「手作り」の喫食数(人)	41	71	59	53	55	70	53	59
梅花羹の喫食数(人)	5	6	4	5	6	2	1	10
梅花羹の喫食率(%)	12.2	8.5	6.8	9.4	10.9	2.9	1.9	16.9

には再び増加し9.4%、10.9%となった。2006年は2.9%、2007年は1.9%と調査期間中最も低くなった。しかし、2009年は調査期間中最も高く16.9%であった。それぞれの年で甘味料理の「手作り」に占める梅花羹の喫食率の差は大きい、調理学実習で学んだ梅花羹は毎年必ず作られており、2009年の意識調査では7人（8.0%）の学生が短大の調理学実習の影響を受けたと回答した。

3) 栗きんとん

栗きんとんは『栗金団』と書き、その色から財産、富を得る縁起物とされる料理である。本来の栗きんとんは、栗を蒸して裏ごし、砂糖を加え練りあげたもの¹¹⁾であるが、最近ではさつま芋のきんとんに栗の甘露煮を加えた栗きんとんが一般的である。

栗きんとんを「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合（喫食率）の年次変化を図15に示した。各年の「手作り」「市販品」「頂き物」の合計（全体）をみると2001年、2002年は56.6%、55.3%であった。その後2003年、2004年と顕著に減少し、2004年は調査期間中最も低く34.1%となった。しかし、その後増加し2006年には58.1%と調査期間中最も高くなり、2007年は再び減少し48.2%になった。2009年は43.3%とさらに減少した。全体の平均値は49.2%で、全世帯のおよそ半数の家庭は栗きんとんを喫食しており、「手作り」の平均値が43.7%であったことから、喫食される栗きんとんの88.8%が手作りであることが分かった。松井らの報告¹²⁾では、1987年から1996年の杉野女子大学のアンケート調査（関東出身者の学生が約7割）において、正月料理の栗きんとんの入手方法を自家製（手作り）と購入品（市販品）に分けた結果、調査期間10年の間の変化は些少であり、平均すると自家製（手作り）は49.6%、購入品（市販品）は50.4%であった。この値と比較すると、鹿児島県では栗きんとんを手作りして喫食している割合が高いことが明らかになった。また、「市販品」の喫食率の平均値は3.8%と低く、「頂き物」においても2006年、2007年、2009年は0%であり、喫食率の平均値は1.8%とわずかであった。2009年の意識調査では、24人（27.6%）の学生が短大の調理学実習の影響を受けたと回答しているため、鹿児島県で手作りの栗きんとんの喫食率が高い要因の一つとなっていることが考えられる。

さつま芋は、鹿児島県の生産量が全国1位で約40万t生産¹³⁾され、でんぷん等の加工用や焼酎の原料用、惣菜、菓子など幅広く使われる特産品である。さつま芋の“かごしまブランド”確立運動が展開され、さらに、伝統野菜として種子島の“安納いも”が取りあげられる¹⁴⁾など、さつま芋は鹿児島においては馴染み深い食材である。「手作り」の栗きんとんは、各家庭において栗の代わりにパイナップルやりんご、きんかんなどの果物を加えたり、クコの実、抹茶を加えるなど様々なアレンジされていた。このように、伝統的な料理に新しいものを取り入れつつ、郷土料理が継承され

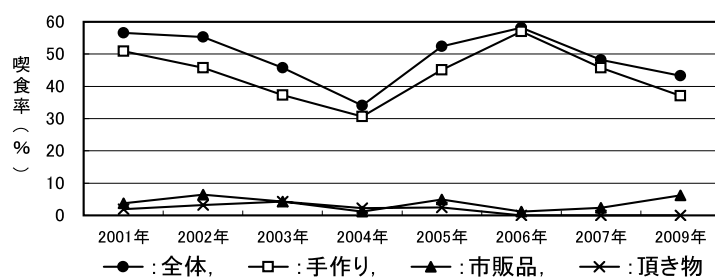


図15 栗きんとんの「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

ていることが分かった。

4) 紅白なます

紅白なますは紅白のおめでたい色が水引を表し、また紅白の組み合わせは平和を願う意味がこめられ、正月料理に欠かせない料理である。

紅白なますを「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合（喫食率）の年次変化を図16に示した。「手作り」は2001年が37.7%であったが、その後増加し2003年には52.1%と調査期間中最も喫食率が高くなった。2004年には42.0%に減少したが、2005年は50.0%に増加し、2006年、2007年は48.8%、47.0%と緩やかに減少した。2009年は48.5%とやや増加した。「市販品」と「頂き物」はほとんど喫食されず、「市販品」の平均値は1.0%、「頂き物」の平均値は1.4%であった。紅白なますの各年の「手作り」「市販品」「頂き物」の合計（全体）の平均値は48.1%で、「手作り」の平均値が45.7%であったことから、手作りを喫食している家庭が95.0%を占めることが分かった。正月料理として喫食するなますは、紅白なますの他に五色なます、きびなごやタコを加えたなます、菊花大根など様々作られており、その中でも紅白なますの喫食率は、なます料理のうちの82.0%を占めていた。2009年の意識調査では、24人（27.6%）の学生が短大の調理学実習の影響を受けて紅白なますを作ったと回答した。

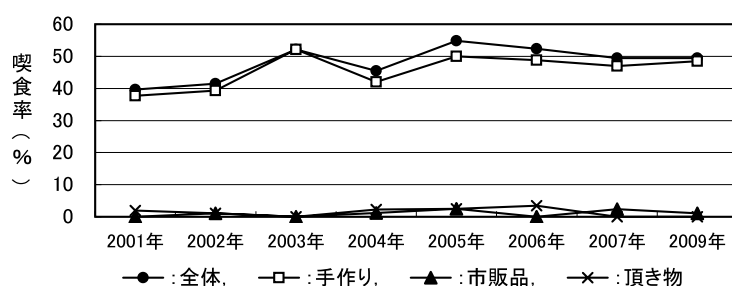


図16 紅白なますの「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

5) 鯛の黄金焼き

正月料理では『めでたい』の意味で魚料理にタイをよく用いる。魚料理は、全料理6,172品中443品で料理全体の7.2%であった。

鹿児島県は内湾が多いため、ブリやカンパチの養殖が盛んである。なかでもブリは稚魚が獲れることから養殖量が全国1位である。また、ブリは出世魚であるため、縁起の良い魚として有名である。カンパチも「海の桜勘」「黄金カンパチ」「かのやカンパチ」「桜島カンパチ」「いぶすき菜の花カンパチ」など鹿児島県の各地で養殖されたカンパチがブランド認定され流通している¹⁵⁾。このことから、鹿児島県ではタイよりもブリやカンパチを使った料理が多いことが推察されたため、刺身以外（刺身の魚種が無記入で特定できない回答が多数あったため）の料理のうちブリ、カンパチ、タイを用いた料理の各年の世帯数に対する割合（喫食率）の年次変化を図17に示した。ブリ料理の喫食率は、2001年が9.4%でその後増加し、2003年には14.9%になった。2004年、2005年はほぼ横ばいで14.8%、14.6%であり、2006年には調査期間中最も高く18.6%となった。しかし、その後減少し2007年は13.3%になり、2009年は調査期間中最も低く9.3%となった。タイ料理の喫食率は、2001年が3.8%で、2002年は6.4%に増加した。その後増減を繰り返し、2005年には調査期間中最も高く

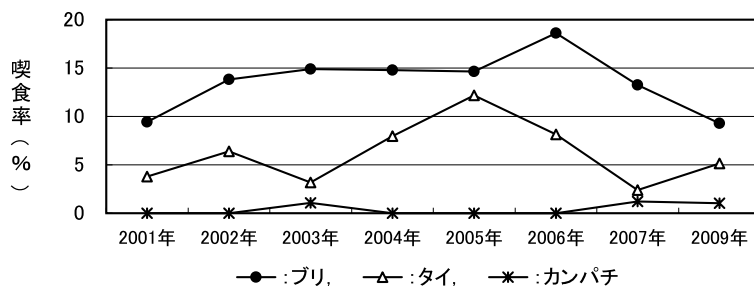


図17 ブリ、カンパチ、タイ料理の喫食率（刺身を除く）の年次変化

12.2%となった。しかし、その後減少し2007年には調査期間中最も低く2.4%になった。2009年は5.2%に増加した。カンパチ料理の喫食率は2003年、2007年、2009年に1.1%、1.2%、1.0%であったが、その他の調査年は0%であった。

以上の結果より、鹿児島県では刺身以外の魚料理においてタイよりもブリの方が多く喫食され、カンパチはほとんど喫食されていなかった。ブリ料理としては、日常的であり手軽に作れる“ぶりの照り焼き”が圧倒的に多く、ブリ料理の90.0%を占めていた。また、魚料理全体（刺身を除く）のうち最も喫食されていた魚はブリで21.0%を占めており、次にタイ9.5%、サケ7.4%、クジラの尾羽2.9%の順で、カンパチは0.7%であった。

平成20年の家計調査年報⁽⁶⁾によると、鹿児島県のブリの購入量は全国第12位、タイは全国第17位であり、どちらも比較的多く購入されていた。ブリとタイの購入量を比較すると、ブリはタイの約2倍の購入量であった。出世魚として縁起の良いブリは昔からよく食べられていた魚であり、正月はもちろんのこと日常食でも多く利用されていることが分かった。

タイ料理のうち、調理学実習で作った鯛の黄金焼きを「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合（喫食率）の年次変化を図18に示した。「手作り」「市販品」「頂き物」の合計（全体）をみると、2001年は1.9%で、その後増加し2004年は4.5%になったが、2005年は2.4%に減少した。2006年は調査期間中最も高く5.8%であったが、2007年は調査期間中最も低く0%になり、2009年は2.1%であった。鯛の黄金焼きの喫食率は低い結果であったが、タイ料理全体（刺身を除く）に占める鯛の黄金焼きの喫食率は47.6%であり、タイ料理の約半数を占めていた。鯛の黄金焼き以外のタイ料理としては、塩焼きや煮つけ、南蛮漬けなど全11種類があがった。

鯛の黄金焼きは、タイに卵黄と調味料を合わせたものを2～3回に分けて上塗りし焼いていく外観も華やかな料理であり、「ケ」（日常食）というより「ハレ」（行事食）の料理である。そのため、正月料理に多く作られると推察したが、調理学実習で学んだ料理の中では最も喫食率が低く、2009

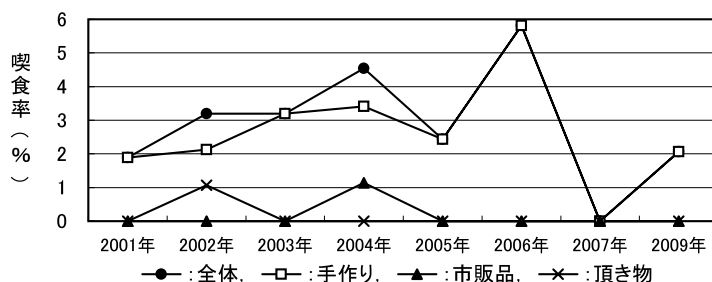


図18 鯛の黄金焼きの「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

年の意識調査において短大の調理学実習の影響を受けたと回答したのは、3人(3.4%)であった。

6) えびの養老煮

エビは『腰が曲がるまで』と長寿を願う意味があり、外観も豪華で祝い料理に欠かせない食材である。エビを用いた料理は、全料理6,172品中421品で料理全体の6.8%を占めていた。

エビを用いた全料理とえびの養老煮のそれぞれの各年の世帯数に対する割合(喫食率)の年次変化を図19に示した。エビを用いた料理の喫食率は、2001年は41.5%であり、2002年、2003年には56.4%、64.9%に増加した。その後2004年、2005年は64.8%、62.2%とほぼ横ばいで、2006年は調査期間中最も高く83.7%であった。その後、2007年は57.8%に減少し、2009年は横ばいの58.8%であった。エビを用いた料理の喫食率の平均値は61.3%であった。えびの養老煮は、2001年が18.9%で、その後徐々に増加し2005年には調査期間中最も高く45.1%となった。2006年、2007年は44.2%、39.8%とやや減少し、2009年は42.3%とやや増加した。えびの養老煮の喫食率の平均値は37.9%であり、エビを用いた料理に占めるえびの養老煮の割合は61.8%であった。

えびの養老煮を「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合(喫食率)の年次変化を図20に示した。「手作り」は各調査年において高い割合を占め、全体の80~97%が「手作り」であった。「市販品」の喫食率の平均値は2.3%と低く、「頂き物」の喫食率の平均値は0.9%とさらに低い値であった。2005年、2007年は「手作り」の喫食率がやや低く、「市販品」の利用率は若干高くなっていた。以上の結果より、えびの養老煮は「市販品」も出回っているが、各家庭での「手作り」の割合(喫食率)が圧倒的に多かった。それは、短大の調理学実習の教育効果によるものと考えられ、2009年の意識調査では、18人(20.7%)の学生が調理学実習の影響を受けたと回答した。

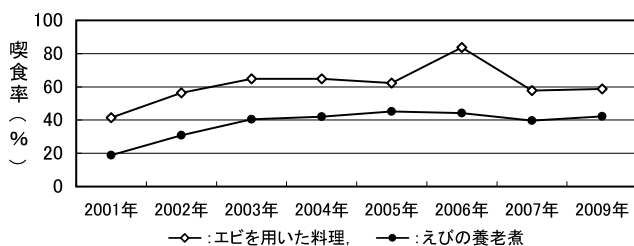


図19 エビを用いた料理とえびの養老煮の喫食率の年次変化

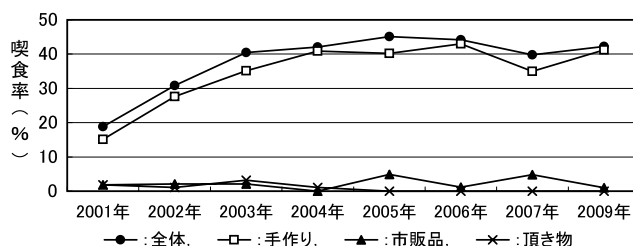


図20 えびの養老煮の「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

7) 炒り鶏

福岡県の郷土料理である“炒り鶏(がめ煮)”は正月料理やお祝い料理に欠かせない煮物であり、定番の料理となっているが、鹿児島県にも似たような郷土料理に“煮しめ”や“しゅんかん”がある。昔から煮しめは五節句の祝い料理で、農村ではお祝いや来客をもてなす際、家で飼っていた地鶏と季節の野菜をふんだんに使った煮込み料理をふるまっていた¹⁷⁾。この2つの郷土料理の違いは、炒り鶏が初めに食材を油で炒めるのに対して、煮しめは油で炒める操作はなく全ての材料を豪快に煮るという点である。

炒り鶏と煮しめの各年の世帯数に対する割合(喫食率)の年次変化を図21に示した。炒り鶏は2001年が56.6%で調査期間中最も高く、その後大きな増減を繰り返し2004年は35.2%と調査期間中

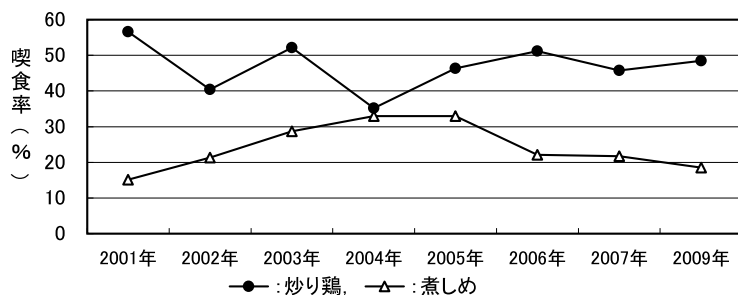


図21 炒り鶏と煮しめの喫食率の年次変化

最も低くなった。その後、再び増減を繰り返し2009年は48.5%になった。炒り鶏の喫食率の平均値は47.0%であった。一方、煮しめは2001年が15.1%と調査期間中最も低く、その後年々増加し2005年には調査期間中最も高く32.9%になった。その後減少し2009年は18.6%になった。煮しめの喫食率の平均値は24.2%であった。いずれの調査年も炒り鶏の方が煮しめよりも多く喫食されており、2003年以外は一方が多い場合はもう一方が少なくなるといった相関関係の傾向がみられた。この結果は、炒り鶏または煮しめのどちらか一方を喫食していることを示唆していると思われた。鹿児島県で昔からよく作られてきた郷土料理の煮しめよりも、炒り鶏を多く喫食しているのは、調理学実習の影響や近年食の情報化が進み、伝統的な行事食の内容が全国的に画一化していることが要因であると推察された。

炒り鶏を「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合（喫食率）の年次変化を図22に示した。炒り鶏の各年の「手作り」「市販品」「頂き物」の合計（全体）の平均値は39.4%で、「手作り」の平均値が38.0%であったことから、炒り鶏はほとんどが手作りで喫食されており、全体の96.4%を占めていた。

鹿児島県はいまだ隣近所や親戚関係が親密であり、「頂き物」をする風習が残っている。そこで、炒り鶏と煮しめの「頂き物」の喫食率の年次変化を図23に示した。2001年は炒り鶏、煮しめともに「頂き物」は0%であったが、2002年、2003年、2004年、2006年、2009年は炒り鶏よりも煮しめの方が「頂き物」の喫食率は高かった。2005年、2007年は煮しめよりも炒り鶏の方が高かった。「頂き物」において煮しめの方が炒り鶏より喫食率がやや高いことは、たくさんの量の煮しめを手作りし、隣近所や来客等に振るまっていることが推察され、鹿児島県の郷土料理である煮しめが、伝統料理として受け継がれていることが示唆された。さらに、炒り鶏の喫食率が煮しめよりも高くなった理由の一つとして、短大の調理学実習の影響が考えられ、2009年の意識調査では、28人（32.2%）の学生が調理学実習の影響を受けたと回答したため、我々が伝統料理を学生に指導する重要性を強

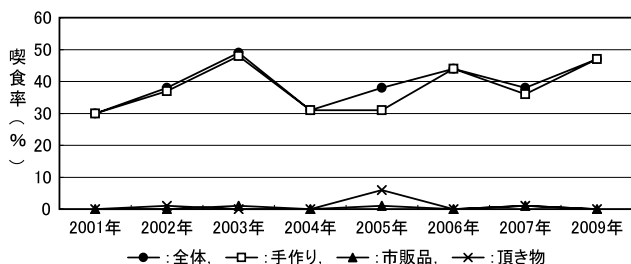


図22 炒り鶏の「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

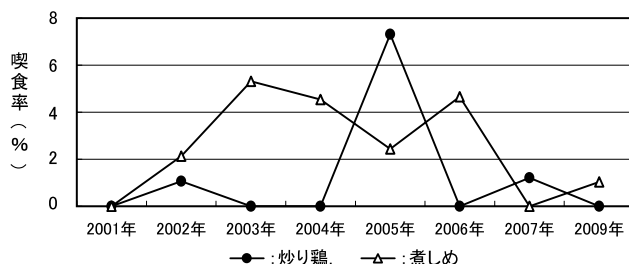


図23 炒り鶏と煮しめの「頂き物」の喫食率の年次変化

く認識する結果となった。

8) 雑煮

雑煮はおせち料理とともに正月を祝う献立として欠かせないもので、地域や家庭によって様々な特色がある¹⁸⁾。

雑煮を「手作り」「市販品」「頂き物」に分け、各年の世帯数に対する割合（喫食率）の年次変化を図24に示した。各年の「手作り」「市販品」「頂き物」の合計（全体）の喫食率をみると2001年は66.0%と調査期間中最も高く、その後徐々に減少し、2006年には調査期間中最も低く46.5%となったが、2007年には49.4%にやや増加し、2009年はさらに増加して55.7%となった。雑煮の喫食率の平均値は57.2%であった。雑煮の喫食率は「手作り」がほとんどを占め、93.6~100%であった。親戚宅等での「頂き物」による喫食が考えられたが、頂き物のあった2003年から2006年の「頂き物」の喫食率の平均値は2.6%で、その他の年は0%であった。

真部ら¹⁹⁾、新澤ら²⁰⁾、村松²¹⁾の報告による東京近郊、石川県、広島県の雑煮の喫食率は約90%以上であったため、これらと比較すると、鹿児島県はこれらの地域より雑煮の喫食率が少ないことが明らかになった。2009年の意識調査では短大の調理学実習の影響を受けたと回答した学生は9人（10.3%）であり、多くはなかった。調査期間中、雑煮以外の汁物の喫食率も多くなかったため、鹿児島県では雑煮以外に“ねったぼ”や“としかさ”などの郷土の餅料理が多く喫食されているのではないかと考えられた。しかし、調査期間中に喫食された餅料理は8種類19品であり、全世帯数に対する喫食率は2.8%と少なかった。

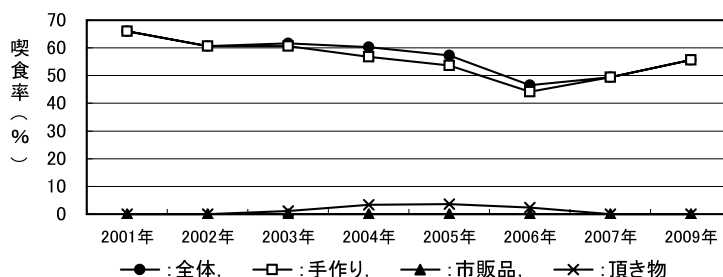


図24 雑煮の「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食率の年次変化

要 約

鹿児島県に在住する食物栄養学専攻の女子短大生を対象に、正月料理に関する意識を調べるためにアンケート調査を行い、その結果を地域別にまとめた（2009年）。また、2001年から2007年および2009年の正月三が日に喫食する料理内容のうち調理学実習で学んだ正月料理8品を対象に喫食率の年次変化をまとめ、その結果と意識調査の結果から、短大で学ぶ調理学実習の教育効果について検討した。

- 1) 正月料理を作る主な調理担当者の割合は、鹿児島市内、鹿児島市外、離島の全地域において「母親」が最も高かった。2番目以降の調理担当者は3地域で特徴があり、離島においては「母親」に次いで「父親」が高かった。
- 2) 正月料理への影響者の割合は、鹿児島市内では「母方」の影響が61.0%と高く、鹿児島市外と

離島は「父方」「母方」が同程度であった。離島は「分からない」の回答が最も高く66.0%であった。

- 3) 正月料理の準備状況の割合は、「毎年準備する」と「準備する年としない年がある」を合わせると鹿児島市内84.9%、鹿児島市外91.7%といずれも高かったが、離島は66.7%であった。

重箱の利用率は全地域において低く、「重箱を用いずに正月料理を準備する」割合が全地域において最も高く、全地域の平均値は64.2%であった。また、正月料理を準備する家庭における料理形態は、鹿児島市内と鹿児島市外は「家庭での手作り」と既製品」を利用する割合が最も高く、離島は「家庭での手作り」が高かった。

- 4) 正月三が日において、雑煮とおせち料理の喫食日の割合は、いずれも元旦が最も高かった。また、おせち料理を食べる理由として、鹿児島市内は伝統的な面を重視する傾向にあり、鹿児島市外は伝統的な面と嗜好的な面を同程度重視し、離島は嗜好的な面を重視する傾向が強かった。
- 5) 短期大学の調理学実習で正月料理を学ぶ必要性については、「必要である」「あった方がよい」を合わせると実習前の71.2%から実習後には91.9%と大幅に増加した。調理学実習の内容で影響を受けた正月料理は「炒り鶏」が最も多く、次いで「栗きんとん」と「紅白なます」であった。
- 6) 調理学実習で学んだ料理8品の喫食率をまとめた。

- ①「黒豆」は煮豆の中で最も多く喫食されており、およそ半数（平均喫食率48.2%）の家庭で喫食されていた。そのうち「手作り」は59.8%であった。
- ②「梅花羹」は、喫食率は少ないものの毎年必ず「手作り」され喫食されていた。
- ③「栗きんとん」は、およそ半数（平均喫食率49.2%）の家庭で喫食されており、そのうち「手作り」は88.8%であった。また、栗以外の食材を用いて様々にアレンジしたきんとんを喫食している家庭もあった。
- ④「紅白なます」は、およそ半数（平均喫食率48.1%）の家庭で喫食されており、そのうち「手作り」は95.0%であった。
- ⑤ 魚料理（刺身を除く）の中で最も多く喫食された魚はブリで、次いでタイが多かった。「鯛の黄金焼き」は、タイ料理（刺身を除く）全体のうち47.6%を占め、そのうち「手作り」は90.0%であった。
- ⑥「えびの養老煮」は、エビ料理全体の中で61.8%を占め、37.9%の家庭で喫食されていた。そのうち「手作り」は92.0%であった。
- ⑦「炒り鶏」は、約半数（平均喫食率47.0%）の家庭で喫食され、鹿児島の伝統料理である“煮しめ”よりも多く喫食されていた。そのうち「手作り」は96.4%であった。
- ⑧「雑煮」は、他県と比較すると喫食率は低く、57.2%の家庭で喫食されていた。そのうち「手作り」は97.7%であった。

以上の結果より、正月料理の実施率は地域によって差はあるものの鹿児島市内、鹿児島市外においては依然高いことが明らかとなった。料理の簡略化や外部化が進行する傾向ではあるが、今後も伝承されていくものと推察された。また、短期大学の調理学実習で学んだ正月料理8品の喫食状況

を調べた結果、全ての料理で「手作り」の占める割合が高く、意識調査においても60.9% (53人)の学生が調理学実習の影響を受けたと回答していたため、各家庭の正月料理の内容に少なからず影響を与えているのではないかと考えられた。さらに、意識調査の結果から、短期大学の調理学実習で正月料理を経験した後で正月料理に対する意識が好転する学生が多かったため、我々が伝統料理を学生に指導する重要性を認識する有効的な結果が得られた。

参考・引用文献

- 1) 吉川誠次 (2001), 生活科学双書 食文化論, (株)建帛社, 東京, 175
- 2) 塩谷幸子 (2008), 家族関係からみる正月料理の継承ー都市部・山漁村部の質的追跡調査からー, 会誌 食文化研究, No.4, 1-12
- 3) 名倉秀子, 大越ひろ, 茂木美智子 (2007), 元日の喫食料理に関する地域特性の分析, 日本家政学会誌, Vol.58, No.12, 753-762
- 4) 畠山紀子 (2006), 家庭における食の研究ーお正月料理に関する調査ー, 文化女子大学紀要, 37, 107-116
- 5) 石澤恵美子, 坂元恵 (2006), 正月料理の実態 (第2報), 北海道文教大学研究紀要, 30, 83-93
- 6) 名倉秀子, 渡辺敦子, 大越ひろ, 茂木美智子 (2003), 実態調査による雑煮の地域的な特徴, 日本調理科学会誌, Vol.36, No.2, 146-156
- 7) 井上明美 (2003), 喫食調査からみた女子短大生の正月料理に対する意識と実態, 静岡英和学院大学紀要, 1, 183-197
- 8) 「日本の食生活全集 鹿児島」編集委員会 (2006), 聞き書 鹿児島の食事, (株)農山漁村文化協会, 東京, 37, 104, 282
- 9) 新谷尚紀 (2004), 日本の「行事」と「食」のしきたり, (株)プライム涌光, 東京, 28, 37
- 10) 神田あづさ (2000), 伝統料理としての正月料理に関する研究ー家族構成にみる特色と継承についてー, 食生活研究, 20, 42-50
- 11) 株式会社 シャイカンパニー (2000), 語源・由来 日本料理大事典 上巻, (株)ニチブン, 東京, 348
- 12) 松井淳江, 服部律子, 船守記美代, 中林珠絵 (1997), 本学における正月料理の調査に関する一考察 (その三)ーお節料理ー, 杉野女子大学・杉野女子大学短期大学部紀要, 34, 149-158
- 13) 農林水産省大臣官房統計部 (2010), ポケット農林水産統計 平成21年版, (財)農林統計協会, 218-222
- 14) 鹿児島県, 食・農業, <http://www.pref.kagoshima.jp/sangyo-rodo/nogyo/index.html>
- 15) 鹿児島県, 水産業, 水産物の消費拡大, <http://www.pref.kagoshima.jp/sangyo-rodo/rinsui/suisangyo/suisanbutu/suisanitiban.html>
- 16) 総務省統計局 (2009), 家計調査年報《I 家計収支編》平成20年, (財)日本統計協会, 東京, 355-357
- 17) 南日本新聞社 (1992), かごしま 文化の表情 第2集 (衣・食・住編), 鹿児島, 140
- 18) 渡部忠世, 深澤小百合 (1998), ものとなりの文化史89・もち (糯・餅), (財)法政大学出版局, 東京, 245-255
- 19) 真部真里子, 橋本慶子 (1999), 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, Vol.32, 120-127
- 20) 新澤祥恵, 中村喜代美 (2001), 正月の食生活におけるおせち料理の喫食状況と変化, 日本調理科学会誌, Vol.34, 89-98
- 21) 村松洋子 (1999), 正月料理に関する意識調査, 広島女学院大学論集, 49, 93-105

(2010年11月30日 受理)