

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

～「手作り」「市販品」「頂き物」料理の割合と年次変化～

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

～Rates and Changes for Seven Years of “Home-made Dishes”, “Market Foods” and “Gift Foods”

山崎歌織¹⁾, 宮内朝世¹⁾, 外西壽鶴子²⁾

Kaori YAMAZAKI, Asayo MIYAUCHI, Suzuko HOKANISHI

Key word : 鹿児島 kagoshima, 正月料理 new year's dishes, 伝統料理 traditional dishes,
喫食率 eatig rate, お節料理 Osechi

序 論

日本に古くから伝えられてきた伝承料理は地方ごとに特徴があり、入手できる食材にも地域により大きな違いがあると思われる。近年、日本の伝統的行事の実施が減少しており¹⁾、その中で培われてきた行事食も次第に姿をかえつつあるといわれている²⁾。しかし、正月の行事やそれに伴う正月料理の実施率は依然高いことが報告されており^{3～6)}、正月料理に関する意識調査や食文化の継承および正月料理の喫食状況、実態調査による地域的な特徴など伝統料理としての正月料理に関する研究は多い。新年を迎えるための正月のお節料理は、1年間がより良い年になるようにと様々な想いを込めて作るものである。これは、家族はもとより歳神様に対する儀礼でもあるといわれている⁷⁾。

そこで、鹿児島において正月に喫食する料理について調査を行い、正月料理の伝承および正月料理の内容について検討を行った。正月に喫食する料理の入手方法は、家庭で手作りする料理だけでなく、近年では市販品を購入する家庭も増加していることが予想される。また、まとめて大量の料理を手作りし親戚等が新年の挨拶に訪問した際に持たせたり、近所に届けたりと正月料理を頂くことも考えられる。今回調査した喫食料理を家庭での手作り料理と、市販品を購入した場合と、さらに頂いた料理の3つに分類して集計を行いその結果を報告する。

方 法

1. 調査方法

1) 対象者 鹿児島県出身の2001年から2007年（調査当時）に短期大学に在学していた食物栄養学専攻の学生 580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、

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

「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(平成13年)から2007年(平成19年)の1月1日から1月3日

3) 内 容 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。

2. 集計方法

調査年の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の3種類に分類し、回答された全ての料理名について単純集計を行った。

結果および考察

I. 正月に喫食する「手作り」「市販品」「頂き物」の割合と年次変化

調査対象者の人数を居住地域別に表1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。その内訳(総計に対する割合)は、鹿児島市内が39.5%、鹿児島市外が51.6%、離島が8.9%であった。離島は、種子島、屋久島、奄美大島、徳之島、沖永良部島、大島郡に居住している者であった。

各年の正月三が日に喫食した料理には、家庭で手作りした料理だけでなく、近年では市販品(単品だけでなく、重詰めのお節料理が販売されている)を購入する家庭も増加していることが予想される。また、都心に比較して地方は近所付き合いが濃厚であり近所に親戚が多いことが考えられる。従って、まとめて大量の料理を手作りし、親戚等が新年の挨拶に訪問した際に持たせたり、近所に届けたりと頂き物をすることも考えられる。そこで、これらの料理を3つに分類し、家庭での手作り料理を「手作り」とし、市販品を購入した場合を「市販品」とした。さらに、親戚や近所などから頂いた料理を「頂き物」として調査年ごとにまとめた。

調査の集計結果より、あげられた料理数は、のべ総数5,362品、そのうち「手作り」3,809品、「市販品」1,207品、「頂き物」346品であった。

図1に、2001年から2007年における「手作り」「市販品」「頂き物」の料理を喫食した割合を調査年ごとに示した。調査期間中、最も喫食率が多かったのは「手作り」であり、次に「市販品」であった。「頂き物」はいずれの調査年においても喫食率は最も低かった。

「手作り」は、2001年、2002年にはそれぞれ71.5%、72.3%を占め、その後徐々に減少し、2005年には65.3%となった。2006年、2007年には再び増加し、74.5%、74.8%となった。「市販品」は、2001年から2004年は約22%とほぼ横ばいであり、2005年には26.9%に増加した。

表1 調査対象者の居住地域別人数

	(人)							(%)	
	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	総計	割合
計	53	94	94	88	82	86	83	580	100
鹿児島市内	25	29	42	34	35	31	33	229	39.5
鹿児島市外	25	53	44	48	38	49	42	299	51.6
* 離 島	3	12	8	6	9	6	8	52	8.9

* 離島: 種子島, 屋久島, 奄美大島, 徳之島, 沖永良部島, 大島郡

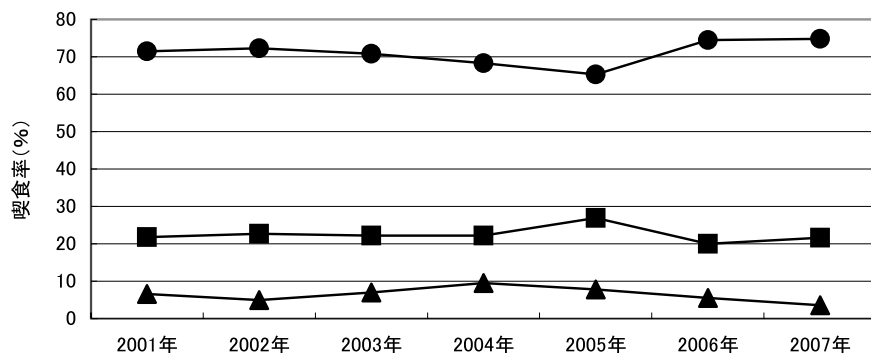


図1 正月に喫食する「手作り」「市販品」「頂き物」の割合と年次変化
●：「手作り」、■：「市販品」、▲：「頂き物」

しかし、2006年には20.0%に減少し2007年は21.6%となり、2001年から2004年とほぼ同じ値になった。一方、「頂き物」は、2001年は6.6%であったが、2002年から2004年は徐々に増加し、5.0%、7.0%、9.5%となった。その後2005年から2007年までは7.8%、5.5%、3.6%と減少した。鹿児島県では、昔から隣り近所や親戚等との付き合いが深く、頂き物をする事が多い。依然その風習は残っているが、本調査結果から、その割合は今後さらに減少していくのではないかと推測される。

以上の結果より、正月に喫食する料理は年々「手作り」から「市販品」へ移行する現象がみられると思われたが、本調査結果からは必ずしもその傾向はみられず、2006年、2007年には家庭で手作りする料理の割合が約75%と調査期間中最も高い割合となった。

Ⅱ. 正月に喫食率の高い「手作り」「市販品」「頂き物」の料理

正月に喫食した全ての料理を「手作り」「市販品」「頂き物」に分類し、それぞれの上位20位と調査年ごとの回答数を表2に示した。また、上位20位にあがった料理に付けた***印、**印、*印および無印は、それぞれ***印は「手作り」「市販品」「頂き物」のいずれにもあがった料理、**印は「手作り」と「頂き物」の両者であがった料理、*印は「市販品」と「頂き物」の両者であがった料理を示し、無印は「手作り」「市販品」「頂き物」のいずれか1種類のみであがった料理を示している。

表2-1より、「手作り」で最も多く作られていたのは「雑煮」であり、全家庭（580）の55.5%で喫食されていた。正月三が日を雑煮で祝う習慣は全国的にみられる⁸⁾ため、鹿児島においても回答数が最も多かったと思われる。2位は「なます」であり、全家庭の45.7%で喫食されていた。「なます」は、紅白なますや五色なますなど新年に相応しくめでたい彩りを取入れている家庭が多かった。3位に「炒り鶏」があげられ、全家庭の44.3%であった。筑前煮やがめ煮といわれる炒り鶏は、食材を油で炒めてから煮込む煮物であるが、鹿児島の煮しめは本来炒めない煮物である。本調査の集計では、「炒り鶏」と「煮しめ」に分けて結果をだしたが、これらの煮物を合計すると全家庭の66.5%になり、約2/3の家庭で正月に煮物を手作りし喫食していることが分かった。特に、「煮しめ」に比べて「炒り鶏」の回答数が多かった理由として、調査を行った対象者は、「炒り鶏」の方を短期大学の調理学実習において調理を経験していることが影響しているのかもしれないと考

表2 正月に喫食率の高い「手作り」「市販品」「頂き物」の料理 上位20位

		(人)								
		調査年	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2001～2007年
2-1 手作り		回答数	53	94	94	88	82	86	83	合計 割合(%)
1	** 雑煮		35	57	57	50	44	38	41	322 55.5
2	*** なます(紅白・五色ほか)		20	37	49	37	41	42	39	265 45.7
3	** 炒り鶏(筑前煮,がめ煮)		30	37	48	31	31	44	36	257 44.3
4	*** 栗きんとん		25	39	31	24	36	47	37	239 41.2
5	*** 昆布巻き		21	30	40	32	35	34	37	229 39.5
6	*** えびの煮物		8	26	33	36	33	37	29	202 34.8
7	*** 黒豆		16	31	20	22	26	29	29	173 29.8
8	*** かずのこ		17	30	25	25	20	25	17	159 27.4
9	** 煮しめ(炒めない筑前煮),煮つけ,地鶏の五目煮		8	17	22	24	25	15	18	129 22.2
10	*** 田作り(ごまめ)		11	18	15	21	19	17	12	113 19.5
11	*** 伊達巻		7	13	14	12	11	18	8	83 14.3
12	*** 金時豆		7	12	11	17	13	8	11	79 13.6
13	ぶりの照焼き		5	11	13	11	9	14	11	74 12.8
14	*** 金柑の甘煮		7	9	16	12	6	5	7	62 10.7
14	*** 白豆(白いんげん・白花)		6	13	13	11	4	6	9	62 10.7
16	*** 魚の刺身		2	9	12	10	8	9	9	59 10.2
17	すまし汁・吸い物		3	9	7	5	9	13	9	55 9.5
18	** 卵焼き・だし巻き卵		3	5	6	8	6	11	8	47 8.1
19	** 鶏から揚げ		4	5	12	2	6	10	6	45 7.8
20	伊勢えび・えび		7	12	8	6	4	3	4	44 7.6
2-2 市販品		調査年	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合計 割合(%)
1	* 紅白かまぼこ		30	40	46	50	45	42	33	286 49.3
2	*** かずのこ		17	20	29	28	28	14	23	159 27.4
3	*** 黒豆		6	10	9	15	14	8	10	72 12.4
4	*** 田作り(ごまめ)		3	10	9	9	13	5	8	57 9.8
5	* さつま揚げ		3	12	7	8	10	9	5	54 9.3
5	*** 昆布巻き		3	7	13	9	14	6	2	54 9.3
7	*** 魚の刺身		9	8	7	4	3	4	3	38 6.6
8	*** 伊達巻		3	6	2	7	8	4	4	34 5.9
9	こが焼き		3	8	3	5	6	3	3	31 5.3
10	重詰め		2	4	2	4	8	4	0	24 4.1
11	*** 栗きんとん		2	6	4	1	4	1	2	20 3.4
12	焼豚		1	3	4	1	2	7	1	19 3.3
12	*** 白豆(白いんげん・白花)		1	2	3	4	3	6	0	19 3.3
14	さらし鯨(オバ)		1	2	6	1	3	4	1	18 3.1
15	ハム・鴨肉のハム		1	2	5	1	1	3	2	15 2.6
15	*** なます(紅白, れんこん)		1	3	2	2	4	0	3	15 2.6
17	*** えびの煮物		1	2	2	0	4	1	4	14 2.4
17	*** 金柑の甘煮		1	2	1	4	4	0	2	14 2.4
19	* 地鶏の刺身		3	1	0	1	1	3	4	13 2.2
20	オードブル		1	3	0	0	1	3	2	10 1.7
20	辛子れんこん		0	1	1	2	1	3	2	10 1.7
20	*** 金時豆		1	3	0	2	1	1	2	10 1.7
20	寿司(散らし,握り,巻き)		0	1	2	1	1	3	2	10 1.7
2-3 頂き物		調査年	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	合計 割合(%)
1	*** 黒豆		4	2	9	6	2	4	4	31 5.3
2	*** かずのこ		4	3	4	9	6	3	0	29 5.0
3	*** 昆布巻き		3	5	5	8	2	3	2	28 4.8
4	** 煮しめ		0	2	5	4	6	4	0	21 3.6
5	*** 白豆(白いんげん・白花)		0	1	5	3	4	0	0	13 2.2
6	*** 栗きんとん		1	3	4	1	2	0	0	11 1.9
7	*** 金柑の甘煮		2	1	1	0	4	0	1	9 1.6
7	*** 魚の刺身		0	0	3	2	0	3	1	9 1.6
7	** 雑煮		0	0	1	3	3	2	0	9 1.6
7	*** 金時豆		0	1	1	3	0	3	1	9 1.6
7	*** なます(紅白)		1	1	0	2	2	3	0	9 1.6
12	*** 田作り(ごまめ)		2	1	1	2	0	2	0	8 1.4
13	** 鶏から揚げ		0	3	0	1	1	1	0	6 1.0
13	* さつま揚げ		1	0	1	2	1	1	0	6 1.0
13	*** 伊達巻		0	1	0	2	1	2	0	6 1.0
16	* 地鶏の刺身		0	2	1	0	1	1	0	5 0.9
16	*** えびの煮物		0	1	3	1	0	0	0	5 0.9
16	** だし巻き卵		0	1	0	1	2	1	0	5 0.9
16	** 炒り鶏(筑前煮,がめ煮)		0	1	0	1	2	1	0	5 0.9
16	かに・えびフライ		0	0	1	0	1	3	0	5 0.9

*** 「手作り」「市販品」「頂き物」の全てであがった料理

** 「手作り」「頂き物」の両者であがった料理

* 「市販品」「頂き物」の両者であがった料理

えられた。「煮しめ」は鹿児島で昔から作られている料理である。「炒り鶏」と「煮しめ」の両者を合わせた場合、「手作り」で1位の「雑煮」を上回る回答数になった。煮物は正月だけでなく日常的に作られる料理であり、特に正月などの皆が集まる場には欠かせない料理であるといえる。

「手作り」料理であがった「雑煮」(1位)、「紅白なます」(2位)、「炒り鶏」(3位)、「栗きんとん」(4位)、「えびの煮物」(6位)、「黒豆」(7位)は、調査前年の12月に短期大学の調理学実習で調理した内容であり、その影響で上位にあがった可能性も考えられる。そうであれば調理学実習の「手作り」に対する教育効果が得られたといえる。各家庭の炒り鶏の食材は、調理学実習の内容と同じではなく、その土地の産物を利用したり彩りを考えたりとそれぞれに工夫を凝らした心の込められた料理が作られていた。

煮豆についても、「黒豆」は短期大学の調理学実習で経験したためなのか7位と回答数が多いが、「金時豆」や「白豆」も「手作り」の12位と14位であり回答数は多かった。近年全国的に、煮豆は「黒豆」が作られるが、鹿児島においては、昔から「金時豆」や「白豆」が多く作られ、現在でもその伝統が受け継がれていることが分かった。

調理学実習で行った6品(雑煮、紅白なます、炒り鶏、栗きんとん、えびの養老煮、黒豆)を除いても、上位には、「昆布巻き」「かずのこ」「田作り」「伊達巻」など、正月ならではの本来のお節料理^{9,10)}があがった。また、鹿児島県の特産品を用いた料理として、13位に「ぶりの照焼き」、14位に「金柑の甘煮」があがった。ぶりは縁起のよい出世魚として全国的に祝い事には重要な魚とされている。ぶりは全流通量のほとんどが養殖物¹¹⁾であり、鹿児島県は養殖ぶりの生産量が日本一¹²⁾である。また、金柑も鹿児島県の特産品であり、昔から甘煮にして喫食されていたため、昔ながらの伝統料理が残っていることが分かった。

18位、19位には「卵焼き・だし巻き卵」「鶏から揚げ」があがり、正月であっても日常料理が並び、正月料理の形式は少しずつ薄れ、家族の嗜好に合わせた料理も正月によく食べられていることが分かった。食生活が多様化し標準化傾向に向かっている現代では、日本古来からの伝統的な食文化は多様性の中に希釈されつつあるといわれ、標準化傾向により、「ハレ」と「ケ」の食、すなわち「行事食」と「日常食」は食事内容に較差が少なくなっているといわれている^{8,13,14)}。本調査からもその傾向を知ることができた。

表2-2より、正月用として購入する「市販品」は、「紅白かまぼこ」が最も多く、全家庭の49.3%と約半数で回答があった。「紅白かまぼこ」は正月独特の食べ物であり、「市販品」の中では圧倒的に多くの家庭で購入されていることが分かった。紅白のめでたい色使いと魚のすり身を使った料理が日本人に慣れ親しまれており、現在でも正月にはなくてはならない物となっているのであろう。また、2位「かずのこ」、3位「黒豆」、4位「田作り」、5位「昆布巻き」、7位「魚の刺身」、8位「伊達巻」、11位「栗きんとん」、15位「なます」、17位「えびの煮物」「金柑の甘煮」、20位「金時豆」は、「手作り」と「頂き物」にもあがった料理である。「市販品」で上位にあがった料理は、以前は手作りが主流であったと思われるが、現在では、手作りする家庭もあれば市販品を購入する家庭もあり、料理の入手方法が多様化している。手作りはしないが市販品を購入してでも正月に喫食したい料理であるともいえよう。特に、「かずのこ」は子孫繁栄、「黒豆」の黒には魔除けの力

があるとされ、「黒豆」「白豆」「金時豆」の豆は、まめで健康に働けるように願う、「田作り」は豊作祈願、「昆布巻き」の昆布は喜ぶに通じ、「昆布巻き」「伊達巻」の巻き物は文化・教養を高める、「栗きんとん」は財宝など運が重なるように、「紅白なます」は紅白がめでたい配色、「えびの煮物」は健康長寿と、それぞれに新年に相応しいめでたい謂れがある^{15~17)}。そのため、多くの家庭で喫食されているのではないかと推察される。この様に、正月の伝統料理はその形式は変容しつつも、新年の年頭に家内安全と幸福を祈願する習慣は失われておらず、これからも次世代に継承されていくのではないかと期待される。

鹿児島特産品の「さつま揚げ」や「こが焼き」は、「市販品」の5位、9位であり、「市販品」の中では多く喫食されていた。これらも以前は手作りが主流であったと思われるが、すり鉢で魚のすり身を作るのが大変な作業であるため、鹿児島ではハレの日の料理に「さつま揚げ」や「こが焼き」がだされており、ハレの日のご馳走とされていたようである。地元でその時期に獲れる新鮮な魚の身を調味料とともにすり鉢ですって油で揚げる^{18,19)}。大漁時の魚の保存法でもあった²⁰⁾。従って、ハレの日の食事には手間暇のかかる料理がだされ、普段の日には喫食できなかった²¹⁾。「こが焼き」は正月には必ず作る祝い料理であった¹⁸⁾。現在では、鹿児島県において「さつま揚げ」は数社の企業で作られており、市販品が多く流通している。そのため安価で手軽に入手できることも「市販品」の購入数が多い要因の一つであろう。「さつま揚げ」は日常的にもよく喫食されている人気の高い鹿児島の郷土料理であるといえる。本調査では、「さつま揚げ」は手作り料理の上位20位にはあがらなかったが、「さつま揚げ」の「手作り」回答数は5であり、僅かではあるが手作りする家庭もあった。その他に鹿児島県独特の料理として、14位に「さらし鯨（オバ）」があがった。鯨のオバ（尾羽）とは尾びれの部分をさし、通称オバという。オバの需要は熊本県山鹿市から南、特に鹿児島県では正月用として喫食されることが多い。捕鯨が盛んになった明治頃から庶民もよく喫食するようになった。オバが正月用に用いられるのは、鯨の大きさを海の縁起物と考えたからではないかといわれている²²⁾。しかし、地域別にみると鹿児島市内ではほとんど喫食されておらず、鹿児島市外での回答数が多かった（鹿児島市内3、鹿児島市外15）。19位の「地鶏の刺身」は、新鮮な内に流通されなければ刺身での喫食ができないため、鹿児島県独特の料理であるといえる。

「市販品」の10位には「重詰め」があがった。重詰めのお節料理が初めて店頭販売されたのは、昭和42年である⁹⁾。42年経った現在ではお節料理の市販品の種類や数が豊富に揃い、手作りせずに購入する家庭も増加傾向にあるのではないと思われる。特に、正月に喫食するお節料理は、年末から仕込みが始まり、正月三が日の間は保存ができるような味付けや新年に相応しい工夫が凝らされるため、手の込んだ料理が多く手間のかかる仕事である。近年日本人の生活様式は変化し、経済的理由等で外での労働時間が増加しており、正月料理の準備にかかる時間が少なくなっていることも重詰めの購入数が増加する要因の一つにあげられる。従って、現代においては全ての料理を手作りせずに市販品を上手に取入れる家庭が増加していくのは当然のことかもしれない。

その他、「ハム」や「オードブル」の洋食料理も正月に喫食されており、日本の伝統的な正月の祝いというより、クリスマスを家族で過ごす日本人が増えてきたように、正月のお節料理の形式も洋風化してきていることがうかがえた。

表2-3より、「頂き物」の1位にあがったのは「黒豆」だった。「黒豆」は、「手作り」7位、「市販品」3位と「頂き物」以外でも上位にあがっており、その中で最も多い回答は「手作り」（回答数173）であった。「炒り鶏」や「煮しめ」同様、煮豆などの煮物は日本各地にその地域で入手できる食材を用いた郷土料理があり、各家庭の味付けがあるため手作りされることが多いのだろう。また、手軽に作ることができる点でも多く手作りされる理由であると思われる。2位に「かずのこ」、3位に「昆布巻き」が多くあがり、これら上位3品は、「手作り」と「市販品」でも上位にあがった。4位の「煮しめ」は、「手作り」で3位の「炒り鶏」よりも頂き物をしている家庭が多かった（「炒り鶏」16位）。これは、古くから鹿児島では煮しめがよく作られ、昔ながらの地元の食材を用いて大量に調理し、親戚や近所に差上げる風習が続いていることがよみ取れる。炒り鶏は、元来がめ煮といい福岡県（筑前）の郷土料理であり、それが日本各地に炒り鶏（筑前煮）として伝わった料理である。従って、昔から鹿児島で作られていた料理ではないため、炒り鶏を手作りしてもその味を親戚や近所の方に分ける慣習もないのではないかと推察された。このことから、炒り鶏については短期大学の調理学実習での調理の経験から家庭の正月料理に取入れた可能性が高いと思われる。「頂き物」の5位は「白豆」であった。鹿児島県では、本来黒豆よりも白豆などの豆が多く用いられており、十六寸豆をよく用いていた¹⁸⁾。しかし、現在では情報が画一化され流通も発展しているため、次第に地域性が薄れ全国的に正月に用いる豆は黒豆が主流になっている。

回答数は少数であったが、「頂き物」の6位「栗きんとん」、7位「金柑の甘煮」「魚の刺身」「金時豆」「なます」、12位「田作り」、13位「伊達巻」、16位「えびの煮物」は「手作り」と「市販品」にもあがった。「頂き物」の7位に「雑煮」があがったが、興味深い結果であり、これも鹿児島県独特の風習なのではないかと思われる。また、13位に「鶏から揚げ」、16位に「かに・えびフライ」があがっており、正月という概念とは関係なく日常的に喫食している料理が正月にも喫食され、正月に限らず親戚や近所に差上げる慣習が残っているのではないかと推察された。

Ⅲ. 「手作り」「市販品」「頂き物」における喫食率上位20位の料理の年次変化

表2に示した喫食率の高い「手作り」「市販品」「頂き物」の回答数を各年の調査対象者に対する割合（喫食率）で表し、年次変化を図2、3、4に示した。表2において***印で示した料理は、「手作り」「市販品」「頂き物」の全てにあがった料理であり、図2に示した。**印で示した料理は、「手作り」と「頂き物」の両者であがった料理で、*印で示した料理は、「市販品」と「頂き物」の両者であがった料理であり、それぞれ図3-Aと図3-Bに示した。また、無印の料理は、「手作り」「市販品」「頂き物」のうちいずれか1種類のみであがった料理であり、図4に示した。

Ⅲ-1. 「手作り」「市販品」「頂き物」の全てにおける喫食率上位20位の料理の年次変化

「手作り」「市販品」「頂き物」の全てにおいて喫食率上位20位にあがった料理の年次変化を図2に示した。喫食率が上位20位にあがった料理は、「なます」「栗きんとん」「昆布巻き」「えびの煮物」「黒豆」「かずのこ」「田作り」「伊達巻」「金時豆」「金柑の甘煮」「白豆」「魚の刺身」の12品であった。

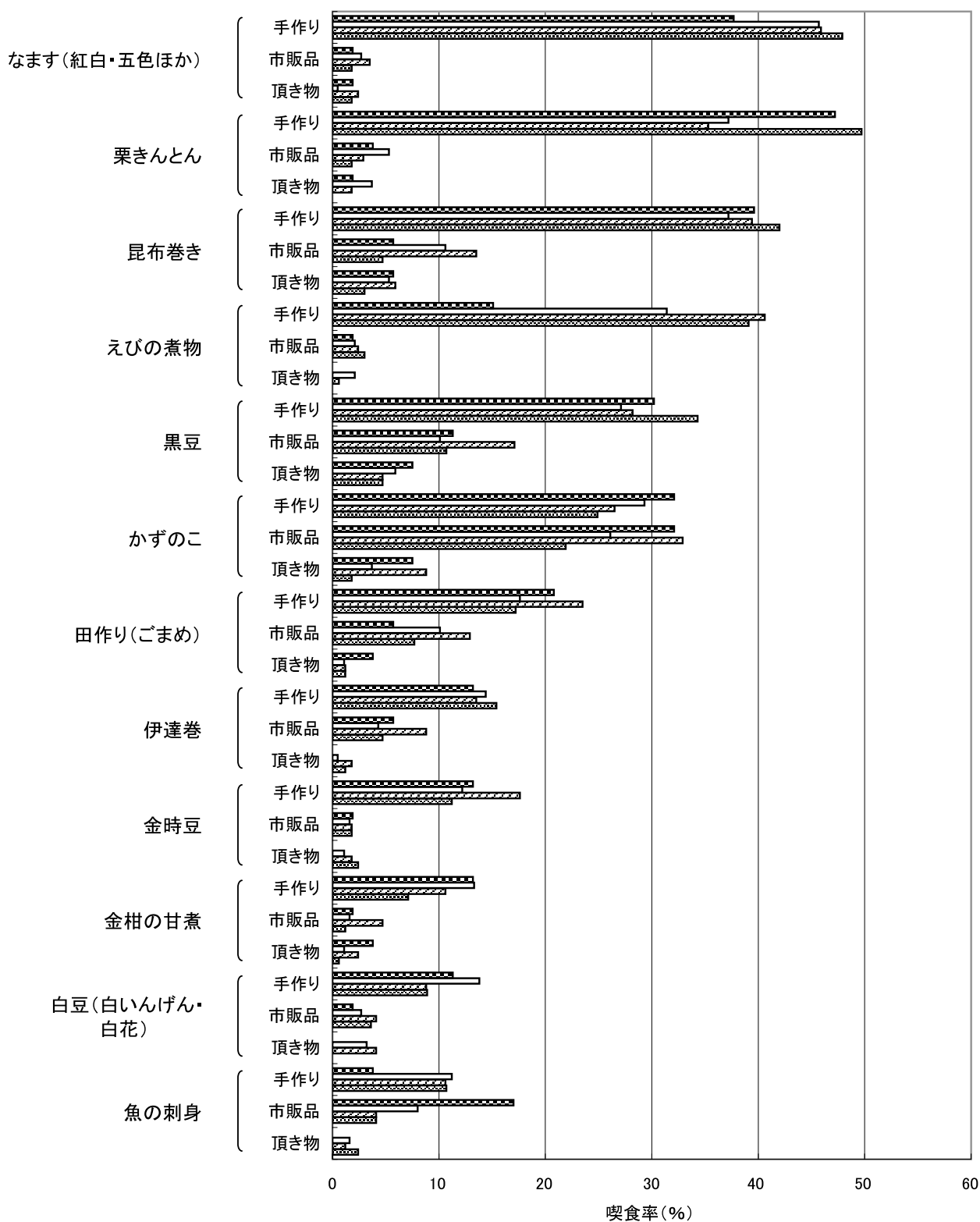


図2 「手作り」「市販品」「頂き物」の全てにおける喫食率上位20位の料理の年次変化

2001年, 2002・2003年, 2004・2005年, 2006・2007年

「なます」の「手作り」の喫食率は、調査期間において年々増加傾向であった。他に増加傾向にある「手作り」は、「昆布巻き」「えびの煮物」「黒豆」「伊達巻」であった。また、「栗きんとん」は、2001年から2004・2005年には減少したが、2006・2007年には再び増加した。一方、「かずのこ」

「金柑の甘煮」は年々減少傾向であった。「田作り」「金時豆」「白豆」は減少と増加を繰り返しており特徴的な傾向はみられなかった。「魚の刺身」は、2001年から2002・2003年には増加したもののその後は横ばい状態となった。

日本各地で様々な行事食や郷土料理などの伝統料理の継承を危ぶむ声が聞かれるなか、正月料理に関しては急激な変化はみられず、特に手作り料理は年々増加傾向である料理がいくつもあった。従って、正月にお節料理を喫食する習慣は形式を変容させながらこれからも続いていくであろうと推測された。

「市販品」は、「手作り」に比べると喫食率ははるかに低いが、「かずのこ」「魚の刺身」に関しては「市販品」と「手作り」は同程度の喫食率であった。かずのこや魚の刺身は、主に食材そのものの食感を味わう料理であり、調理の際に手を加える作業が少ないため購入する家庭が多いのだと思われる。

「手作り」において増加傾向のある料理がみられる一方で、「市販品」は「えびの煮物」が徐々に増加し、「白豆」が若干増加傾向である以外は増加傾向のものはなかった。「えびの煮物」は「手作り」も「市販品」も増加傾向であった。えびを用いた料理は、昔から日本人に好まれ、特に正月のめでたい席には欠かせず見ための豪華さを演出することができる。従って、正月料理に取り入れる家庭が増加しているからではないかと推察される。また、えびが入手しやすい食材であることも一因であろう。「市販品」の「栗きんとん」は、年々減少傾向にあるが、これは2006・2007年に「手作り」の「栗きんとん」が増加したことが影響しているのではないかと考えられる。「市販品」の「魚の刺身」も減少傾向であるが、これはその年の漁獲量や価格の変動による影響が考えられた。「金時豆」の「市販品」は横ばいであり、毎年同程度の割合で購入していることが分かった。その他は増加と減少を繰り返したりと一定の傾向はみられなかった。しかし、「手作り」が増加すると「市販品」が減少する傾向が考えられ、「昆布巻き」「黒豆」「魚の刺身」が該当した。また、「魚の刺身」は「頂き物」が僅かに増加した。頂いたものがあるために購入しないという家庭もあるだろう。

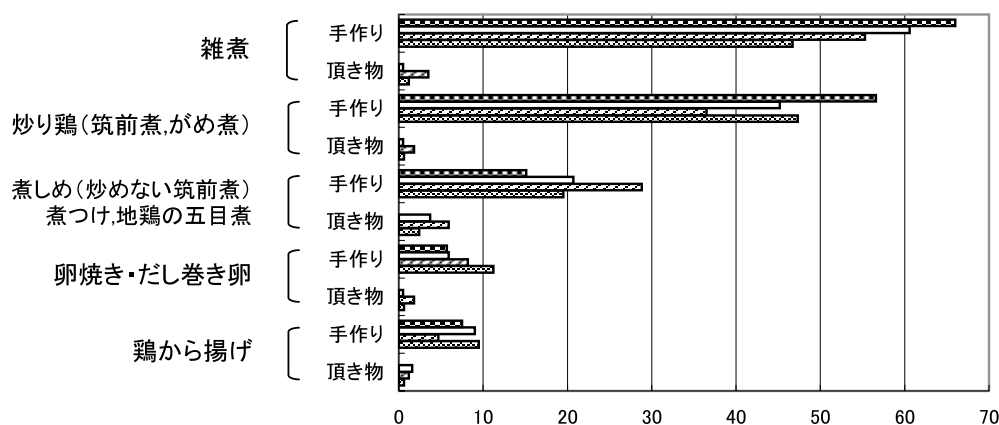
「頂き物」については、「市販品」同様喫食率は低く、また全ての料理において特徴的な変化はみられなかったが、「昆布巻き」「黒豆」の「頂き物」は若干減少傾向がみられ、「金時豆」「魚の刺身」は若干の増加傾向がみられた。しかし、いずれも喫食率は低かった。

Ⅲ-2. 「手作り」「頂き物」の両者および「市販品」「頂き物」の両者における喫食率上位20位の料理の年次変化

「手作り」と「頂き物」の両者および「市販品」と「頂き物」の両者において、喫食率上位20位にあがった料理の年次変化を図3に示した。図3-Aに「手作り」と「頂き物」についての年次変化を示し、図3-Bに「市販品」と「頂き物」についての年次変化を示した。

「雑煮」は「手作り」の喫食率が最も高かったが、図3-Aに示した年次変化をみると、「手作り」の喫食率は年々急激に減少し、2001年に66.0%であった喫食率は、2006・2007年には46.7%と約20%の減少がみられた。新澤ら²⁾や真部ら²³⁾の報告によると、約90%の人が雑煮を喫食していた。ま

A:「手作り」と「頂き物」



B:「市販品」と「頂き物」

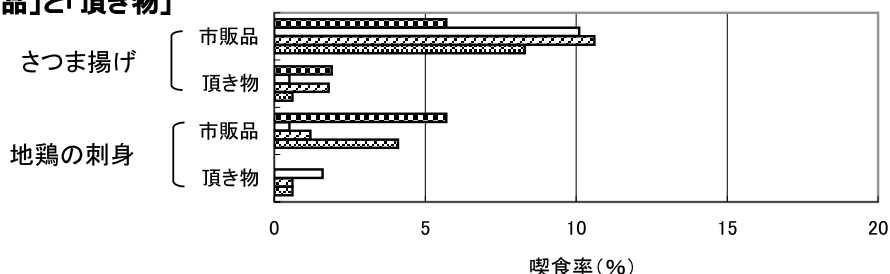


図3 「手作り」「頂き物」の両者および「市販品」「頂き物」の両者における喫食率上位20位の料理の年次変化

■ : 2001年, □ : 2002・2003年, ▨ : 2004・2005年, ▩ : 2006・2007年

た、雑煮の喫食率は地域によって差がみられ、神田の報告²⁴⁾によると、首都圏（横浜市の短大に在籍する学生）と東北地方（福島市の短大に在籍する学生）の正月三が日の雑煮の喫食率を比較した場合、首都圏の方が東北地方より摂取した者の割合が多いという結果であった。鹿児島における雑煮の喫食率は、他の料理に比べて回答数が最も多かったものの、予想に反して喫食率が低かったのは、地域差の影響があるのかもしれない。鹿児島などの地方は、雑煮の他にもねったいぼやとしかさ¹⁸⁾などの餅料理があり、それらを喫食していることも考えられる。「炒り鶏」も年々急激に減少し、2001年の56.6%から2004・2005年は36.5%と約20%減少した。しかし、2006・2007年には再び47.3%に増加した。この年次変化からは、2001年から2005年の5年間で「炒り鶏」を手作りする割合が減少したことが分かった。「煮しめ」は「炒り鶏」よりも喫食率は大幅に少ないが、「炒り鶏」とは逆に2001年から2005年の5年間で喫食率は15.1%から28.8%へと年々増加する傾向がみられた。また、「卵焼き・だし巻き卵」や「鶏から揚げ」は増加傾向にあることが分かった。新澤らの報告²⁾でも、卵焼きは正月三が日の喫食率が約40%と高く、1978年から1998年の20年間の推移は唯一増加していた。その他の煮しめ、黒豆、かまぼこ、かずのこ、きんとん、田づくり、だてまき、昆布まきと新澤らが調査²⁾したほとんどの料理は20年間で減少傾向であり、なますは横ばい傾向であった。

図3-Bより、「市販品」と「頂き物」の両者において喫食率が上位20位にあがったのは、「さつま揚げ」と「地鶏の刺身」であった。「市販品」の「さつま揚げ」の喫食率は、2001年5.7%から

2004・2005年の10.6%までは増加傾向であったが、2006・2007年は若干減少し8.3%になった。「さつま揚げ」と「地鶏の刺身」は、「手作り」において喫食率上位20位にはあがらなかった。「さつま揚げ」は先の理由により、手作りするより市販品を購入する家庭が増加していることによると思われる。また、「地鶏の刺身」に関しては、昔は祝い事や久々の身内・親戚の帰郷または来客の際には自宅で飼育していた地鶏をつぶしてもてなしていた^{18,25)}。しかし、現在では自宅で地鶏を飼育している家庭は少なく、「市販品」を購入することが一般的となっている。

Ⅲ-3. 「手作り」「市販品」「頂き物」の1種類のみにおける喫食率上位20位の料理の年次変化

「手作り」のみで喫食率が上位20位にあがった料理を図4-Aに示し、「市販品」のみの場合を図4-Bに示した。さらに、「頂き物」のみの場合を図4-Cに示した。

図4-Aより、「手作り」のみで喫食率が上位20位にあがった料理は、「ぶりの照焼き」「すまし汁・吸い物」「伊勢えび・えび」であった。喫食率の年次変化をみると、「ぶりの照焼き」「すまし汁・吸い物」はいずれも増加傾向であった。「ぶりの照焼き」は、2001年9.4%から2002・2003年12.8%と増加した。2004・2005年には11.8%と若干減少したが、2006・2007年には14.8%と調査期間中最も高い喫食率となった。ぶりの養殖は、鹿児島県が第1位の生産量¹²⁾であるため、ぶりの消費を促すための宣伝効果や食材が手に入りやすいために、ぶりを用いた料理が食卓に並ぶ機会も増加していると考えられる。「すまし汁・吸い物」の喫食率の年次変化も「ぶりの照焼き」の傾向と同様であり、2001年5.7%から2002・2003年には8.5%に増加し、2004・2005年には少し減少し8.2%となった。しかし、2006・2007年には再び増加し、調査期間中最高の13.0%となった。「すまし汁・吸い物」の「手作り」の喫食率が2006・2007年に急激に増加した要因は定かではない。「ぶりの照焼き」と「すまし汁・吸い物」は、いずれも普段の食事で喫食する料理である。従って、正月に日常食の喫食率が増加していることが関係しているのではないかと考えられる。「伊勢えび・えび」の喫食率は、年々明らかに減少していた。えびを用いたその他の料理は、「えびの煮物」が「手作り」「市販品」共に増加傾向であった。また、鹿児島の「雑煮」には焼きえびや干しえび、茹でえびなどのえびを用いるのが特徴である。従って、経済的な理由も重なり、伊勢えびなどのような大型で豪華なえびや、えび料理の種類が減少し喫食率が減少したのではないかと推測される。

図4-Bの「市販品」のみで喫食率が上位20位にあがった料理は、「こが焼き」「重詰め」「焼豚」「さらし鯨(オバ)」「ハム・鴨肉のハム」「オードブル」「辛子れんこん」「寿司」であった。こが焼きはさつま揚げと同様に、魚のすり身を使った鹿児島の郷土料理であり、昔は手作りが主流であったが、現在は市販品を購入する方が多い。現在では、こが焼きは日常的な料理ではなく、昔は正月の祝い事で作られていた¹⁸⁾ためこが焼きを知らない学生が多い。今後こが焼きを知らない人が増加していくのではないかと予想される。しかし、2001年から2004・2005年までは、「こが焼き」の喫食率は僅かに増加し、2006・2007年には減少した。「重詰め」のお節料理は、年々種類が豊富になり注文による配達等も増え、「市販品」が多く出回ってきているが、本調査の結果は、2004・2005年に喫食率が増加したものの、減少傾向に近く、今回の調査対象者の家庭においては、「重詰め」の喫食率は低いことが分かった。「焼豚」「ハム・鴨肉のハム」「オードブル」は、それぞれ「市販

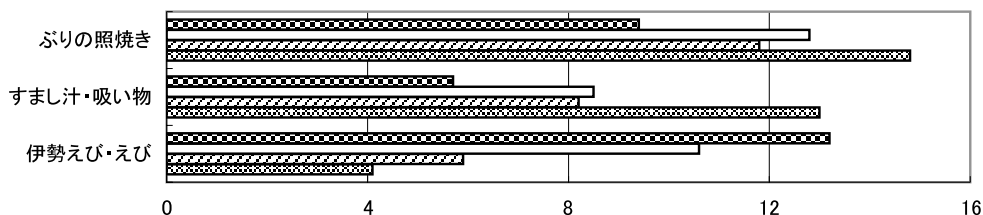
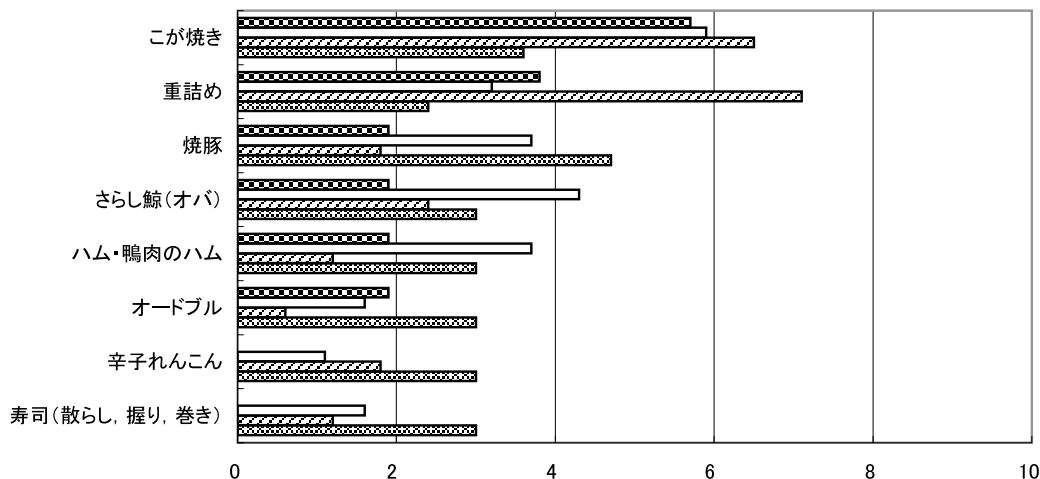
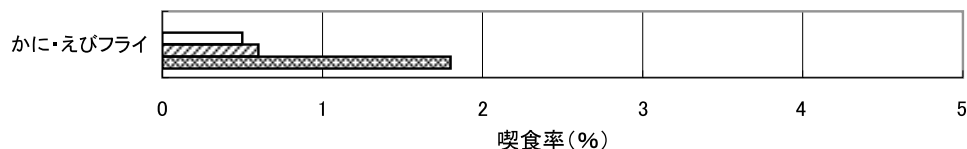
A:「手作り」**B:「市販品」****C:「頂き物」**

図4 「手作り」「市販品」「頂き物」の1種類のみにおける喫食率上位20位の料理の年次変化

■:2001年, □:2002・2003年, ▨:2004・2005年, ▩:2006・2007年

品」の12位、15位、20位にあがった料理（表2）である。この様に和食以外の料理も正月に喫食されていた。今回は示していないが、上位20位未満の料理には、各家庭において本来の正月料理以外にも様々な料理があがった。これは、松井らの報告²⁶⁾にもあるように、食の多様化によって色々な食材・食品が出回るようになり、入手しやすくなったことによると考えられる。しかし、いずれも喫食率の年次変化に一定の傾向はみられず、増加と減少を繰り返す結果であった。「さらし鯨（オバ）」は、2002・2003年に増加し、その後も僅かに増加傾向であった。これより、正月には昔から縁起物とされている食材や料理が店頭に並び、現在でも正月の祝い料理として喫食されていることが分かった。また、「辛子れんこん」の喫食率は増加傾向であった。「辛子れんこん」は熊本県の郷土料理であるが、年々僅かに喫食率が増加している。日常においても物産展などで他県や他地域の郷土料理や食材が展示販売されているが、年末年始には全国各地から正月に向けた郷土色の強い食材や郷土の料理が並び、他県の食材はじめ郷土料理が手に入りやすくなる時季であることが影響しているのかもしれない。また、熊本から鹿児島に嫁いだ嫁の要望なのかもしれない。「寿司」の喫食率も年々

増加傾向であった。祝い事がある場合には寿司が喫食されることもあるが、日常喫食する飯と区別し、正月の祝いには餅を喫食するのが日本の伝統である。正月三が日の主食は餅から摂取するが、現在は正月に寿司を作る家庭もあり、寿司を手作りすると回答した数は35であった。他にも混ぜご飯や炊込みご飯などがあがり、正月は餅だけではなく飯も喫食されていることが分かった。本調査による「手作り」の「雑煮」の喫食率が年々急激に減少している要因の一部が、飯の喫食にあるのではないと思われる。この点からも正月の形式は崩れつつあることをうかがい知ることができる。また、寿司は家庭で作らず購入するものと考えている家庭が増えてきている。従って、今後は寿司を購入する家庭はさらに増加することが予想される。

図4-Cより、「頂き物」のみで喫食率が上位20位にあがった料理は、「かに・えびフライ」であった。喫食率は低いものの増加傾向であることが分かった。「頂き物」の中には13位に「鶏から揚げ」があがっており（表2）、正月ではあるが日常的に喫食される洋食料理を頂くことが分かった。以上より、正月には正月独特の祝い料理の他に、日常的に喫食する料理も食卓に並び、正月に喫食する料理が多様化していることが分かった。

IV. 正月に喫食数の多い料理

「手作り」「市販品」「頂き物」を全て合計した場合の喫食数の多い料理について、上位10品を図5に示した。

全体で最も喫食数が多かったのは、「かずのこ」であり、「手作り」と「市販品」の喫食数は同じであった。次に「雑煮」が多く、「手作り」が97.3%とほとんどを占めていた。3位の「昆布巻き」や5位の「黒豆」、10位の「田作り」は「手作り」の喫食数が最も多いが、「市販品」を購入している割合も多く、それぞれ「手作り」と「市販品」の割合は、「昆布巻き」73.6%、17.4%、「黒豆」62.7%、26.1%、「田作り」63.5%、32.0%であった。6位から9位の「なます」「栗きんとん」「炒り鶏」「えびの煮物」はほとんどが「手作り」であり、88.5%～98.1%であった。しかし、4位の「紅白かまぼこ」は、99.0%が「市販品」であり、「手作り」は0%であった。この様に、料理によって手作りするものと市販品を購入するものの区別がはっきりしてきたのではないと思われる。

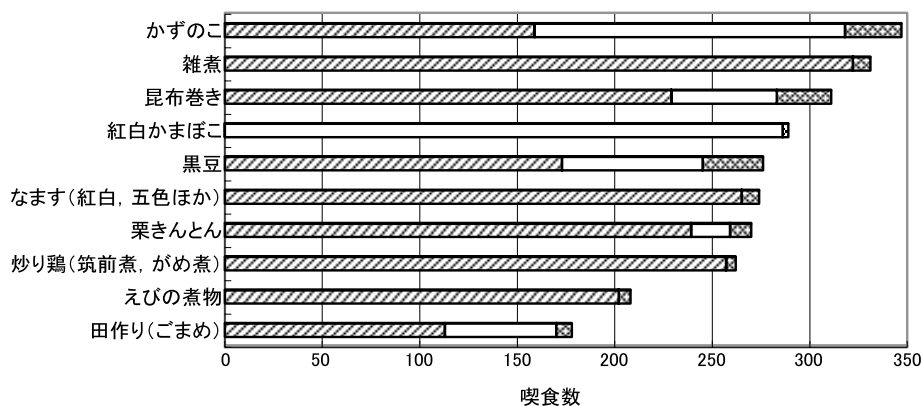


図5 正月に喫食数の多い料理 上位10品

▨:「手作り」, □:「市販品」, ▩:「頂き物」

以上より、喫食数の多い料理上位10品をみると「手作り」が圧倒的に多く、正月料理の多くは家庭で手作りされていることが分かった。また、松井らの報告（1978～1986年の調査）²⁶⁾によると年度別にみた喫食率上位5位の結果は、1位かまぼこ、2位黒豆、3位昆布巻・煮しめが多かった。その他に栗きんとん、かずのこ、伊達巻があがっており、順位は異なるが本調査結果と同様の料理が上位にあがっていることから、従来からお節料理と呼ばれる料理が現在も上位を占め、伝統が受け継がれているのではないかと考えられた。

本調査結果から、正月料理はその多くが手作りによって準備され、家族が集う席で喫食されることによって、親から子へと受け継がれていくものと思われた。しかし、年々料理の簡便化は免れず、現代風にアレンジした手間のかからない料理や、市販品を利用した料理が増えていくことも推測される。正月料理をはじめとした日本の伝統料理や手作りの良さは、家族が共に準備することで、親から子へ料理だけではなくそこに込められた想いも伝えられていくものとする。

要 約

日本の伝統的な年中行事の実施が減少しているといわれるなか、正月料理の伝承や料理内容について調べるために、鹿児島県に居住する食物栄養学専攻の女子短大生の正月三が日に喫食する料理について調査を行い、正月料理の伝承および正月に喫食する料理について検討した。

- 1) 正月に喫食する「手作り」「市販品」「頂き物」の割合は、「手作り」が最も多く、68.3%～74.8%であった。次に「市販品」が多く、20.0%～26.9%であった。「頂き物」は、5.0%～9.5%であった。

「手作り」の年次変化は、2001年から2005年は減少傾向であったが、2006年、2007年には再び増加した。一方、「市販品」は2005年に増加したが、2006年、2007年は減少した。

- 2) 正月に喫食率が高い「手作り」は、1位「雑煮」、2位「なます」、3位「炒り鶏」であった。「雑煮」は全調査対象者の55.5%の家庭で喫食されていた。「市販品」の1位は「紅白かまぼこ」、2位「かずのこ」、3位「黒豆」であった。「紅白かまぼこ」は全調査対象者の49.3%の家庭で喫食されていた。鹿児島の特徴的な料理として、「さつま揚げ」「こが焼き」「白豆」「さらし鯨（オバ）」「金柑の甘煮」「地鶏の刺身」があがった。

- 3) 「手作り」「市販品」「頂き物」の全てにおいて喫食率が上位20位にあがった料理は、「なます」「栗きんとん」「昆布巻き」「えびの煮物」「黒豆」「かずのこ」「田作り」「伊達巻」「金時豆」「金柑の甘煮」「白豆」「魚の刺身」の12品であった。

喫食率が上位20位にあがった料理の各調査年における喫食率の年次変化は、「手作り」では、「なます」「昆布巻き」「えびの煮物」「黒豆」「伊達巻」「ぶりの照焼き」「すまし汁・吸い物」「卵焼き・だし巻き卵」が増加傾向であった。一方、「雑煮」「かずのこ」「金柑の甘煮」「伊勢えび・えび」は減少傾向であった。特に、「手作り」の「雑煮」は年々急激に減少した。「市販品」では、「えびの煮物」「白豆」「さつま揚げ」「さらし鯨（オバ）」「辛子れんこん」は増加傾向であった。一方、「栗きんとん」「魚の刺身」は減少傾向であった。

- 4) 「手作り」「市販品」「頂き物」の喫食数の合計が高かったのは、1位「かずのこ」、2位「雑煮」、

3位「昆布巻き」であった。「かずのこ」は、「手作り」と「市販品」の喫食数が同数であった。4位「紅白かまぼこ」は、99.0%が「市販品」であった。一方、2位「雑煮」、6位「なます」、7位「栗きんとん」、8位「炒り鶏」、9位「えびの煮物」は、88.5%~98.1%が「手作り」であった。

参考・引用文献

- 1) 坂村格, 緒方暁子: トステム(株)広報部 (1994), 『家族の季節イベント白書』, アンケート調査年鑑, 94下, 東京, 1003-1012
- 2) 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の変化, 日本調理科学会誌, 34, 89-98
- 3) 和田治子 (1990), 行事食に関する調査 (第一報) - 行事食の実施状況について -, 美作女子大学・美作女子大学短期大学部紀要, 35, 50-56
- 4) 三和銀行広報部 (1993), 『暮らしの行事を振り返る』, アンケート調査年鑑, 93下, 東京, 1075-1114
- 5) 神谷ゆかり, 横山紘子 (1989), 家族関係に関する研究 その7 - 母親と娘の年中行事への関わり方 -, 安田女子大学, 17, 147-163
- 6) 松元文子, 河村フジ子, 曾根喜和子, 浜島教子, 吉松藤子 (1992), 食事計画論, 建帛社, 東京, 155-167
- 7) 大塚滋 (2004), 食の文化誌, 通信協会雑誌, 46-49
- 8) 日本家政学会 (1994), 食生活の設計と文化, 朝倉書店, 東京, 151-202
- 9) 株式会社 三越 (2004), 日本を楽しむ年中行事, (株)かんき出版, 東京, 22-25
- 10) 松井淳江, 服部律子, 船守記美代, 中村珠絵 (1997), 本学における正月料理の調査に関する一考察 (その三) - お節料理 -, 杉野女子大学・杉野女子短期大学部紀要, 34, 149-158
- 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 下巻, (株)ニチブン, 東京, 344-345
- 12) 農林水産省 (2008), 農林水産統計 平成20年漁業・養殖業生産統計, <http://www.maff.go.jp/www/info/bunrui/bun06.html#nen2>.
- 13) 堀田千津子, 上住妙, 斉藤智津, 大矢知美江 (1983), 褻と晴食の今日的動向の上に観る食の現代考, 日本栄養改善学会講演集第30回, 32-33
- 14) 生川浩子, 吉田静代 (1995), 正月の食生活の研究, 金城学院大学論集, 35, 57-64
- 15) 岩井宏實 (1997), 日本の年中行事百科 1 正月, (株)河出書房新社, 東京, 12-15
- 16) 新藤由貴子 (2008), 子どもに伝えたい食育歳時記, (株)ぎょうせい, 東京, 5
- 17) 松本忠子 (1994), おせちと年末年始のおもてなし, 文化出版局, 東京, 21
- 18) 「日本の食生活全集 鹿児島」編集委員会 (1994), 聞き書 鹿児島の食事, 社団法人 農山漁村文化協会, 東京, 43, 84-85, 46, 62-64, 127, 103-104, 116, 119-120, 168-169
- 19) 蟹江松雄 (1996), 肥後の赤酒 薩摩の地酒, 金海堂, 鹿児島, 144-150
- 20) 塚田清子, 田淵信江, 早川美智子, 濱田妙子, 久保フミ, 西森香織, 大原禎子, 森田洋子 (2002), 郷土の味, 鹿児島県保健福祉部健康増進課, 鹿児島, 16
- 21) 石毛直道 (1994), 食事の文明論, 中央公論社, 東京, 26-28
- 22) 所崎平 (2005), かごしま食暦, 南日本新聞社, 鹿児島, 35
- 23) 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, 32, 120-127
- 24) 神田あづさ (2001), 伝統料理としての正月料理に関する研究 (第2報) - 家族構成にみる特色と継承

の地域差について一，食生活研究，21，28-38

25) 農文協 (2006)，伝承写真館 日本の食文化⑫ 九州 2・沖縄，社団法人 農山漁村文化協会，東京，91-129

26) 松井淳江，荒田康子，奥野律子，渡邊利恵 (1987)，本学に於ける雑煮・正月料理の調査についての一考察 (その二)，杉野女子大学・杉野女子短期大学部紀要，24，25-63

(2009年12月 9 日 受理)