

大分県の正月料理

西 澤 千恵子

【要 旨】

大分県における正月料理の実態を明らかにするためにアンケート調査を行い、14品について、喫食経験と喫食状態をまとめた。その結果、かまぼこ、黒豆、煮しめ、数の子、雑煮、なます、きんとん、昆布巻き、田作りを経験している割合が多かった。毎年喫食しているものでは雑煮とかまぼこが大きな割合を示し、雑煮は焼かない丸もちのすまし汁仕立てで家庭で作られ、かまぼこは買っていた。全ての料理で「一般」の方が「学生」より喫食割合は大きかった。

【キーワード】

正月料理、アンケート調査、喫食経験、喫食状態

はじめに

近年、食品産業の発達、女性の就業率増加、ライフスタイルや生活時間の多様化¹⁾など、社会が急激に変化し続け、食においても外部化¹⁾、均一化、国際化²⁾のような現象が、様々な場面で現れている。

ところで日本各地において、1年間を通して様々な行事が行われ、それぞれの行事には必ずその土地独特の食べ物が関係してきた。近年、家庭における伝統的の年中行事は行われなくなっていく傾向にあるが、そんな中、正月の行事やそれに伴う食べものについては、依然、実施率は高値を示している³⁾。しかしながら食産業からのバラエティに富んだ調理済み正月料理の参入や、人々のメディアを通して多種多様な正月料理の情報に触れる機会が増大⁴⁾しており、「正月料理」は喫食されてはいるものの、内容は変化しているものと想像される。

大分県の正月料理の中身については、昭和初期のものが記録⁵⁾されているが、現在のものとしてまとめたものは、かろうじて院内についてのもの⁶⁾があるのみで、経時的な変化についての調査・研究は全くなされていないのが現状である。

したがって、現時点の大分県における正月料理の内容、認知度、喫食状況などの実態を把握することは、大分県の食文化を時系列で追っていく上で、また今後の食文化を考えていく上で必要なことと思われる。

そこで本研究は、平成21年に調理科学会によって行われた全国的なアンケート調査のデータの

中から大分県の正月料理に注目し、大分県の現時点で行われている正月料理の実態を明らかにすることを目的として行った。

調査方法

1 調査方法、調査対象および調査時期

平成21年に日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」として、行事食と通過儀礼食についてのアンケート調査を全国一斉に行った。大分県では中津市と別府市にある短期大学、大学の学生とその保護者、さらに一般の人を対象に、平成21年12月に自己記入留め置き方式のアンケート用紙を配布し、平成22年1月～3月にかけて回収して集計した。なお今回調査をしている短期大学生と大学生はいずれも食物に関係している学科に属していた。本研究では、行事食と通過儀礼食の中から、正月料理に注目した。

なお回答がすべて白紙というような特別な場合を除いて、このデータベースに記録されている全てのデータを有効なものとして用いた。

2 調査項目

(1) 属性など (性別、年齢、家族構成、職業、調理しているか否か、影響)

アンケートでは、性別は①男性、②女性 のどちらかに、年齢は①20歳未満、②20歳代、③30歳代、④40歳代、⑤50歳代、⑥60歳代、⑦70歳代、⑧80歳以上 の中から、同居の家族構成は、①同世代 (夫婦、兄弟姉妹など)、②二世帯、③三世帯、④四世帯、⑤本人一人、⑥その他 から、職業は、①会社員、②自営業、③農・林・漁業、④専業主婦 (主夫)、⑤学生、⑥アルバイト・パート、⑦その他 から該当するものに○印を付けてもらった。さらに「あなたは調理を主に担当していますか?」と調理をしているかの有無を、①はい、②いいえ で回答してもらった。また「行事食は主にどの方の影響を受けていますか?」と尋ね、①父方、②母方、③配偶者、④その他 (誰かを記入)、⑤わからない のうち、該当するものに○印を付けてもらった。

なお「アンケート調査のお願い」に、回答いただいた内容は研究以外に使用しない旨が記載されていた。

(2) 正月の認知と経験

正月の認知については、「この行事を知っている」「この行事を知らない」のどちらかに、経験については「この行事を経験したことがある」「この行事を経験したことがない」のどちらかに○印をつける形で質問した。

(3) 正月料理

正月に喫食されていると思われる料理14品をあらかじめ示し、それについて喫食状況として「毎年食べる」「毎年ではないが、時々食べる」「途中から食べるようになった」「食べなくなった」のうち、該当するもの一つに○印を付けてもらった。調理状況や食べ方については「以前」と「現在」について、「家庭で作る」「他人・親戚からもらう」「買う」「実家・親戚などで食べる」「外で食べる (飲食店など)」のうち、該当するもの全てに○印を付けてもらった。雑煮については上記の他に、種類として「すまし雑煮」「白みそ雑煮」「赤みそ雑煮」「小豆雑煮」「その他」、もちの種類では「丸もち」「角もち」、さらに「焼く」「焼かない」のうちで、該当するものにチェックを入れる形で回答してもらった。

3 集計方法

データを集計し、年齢の違いに注目して、最年少と思われる職業欄の「学生」と、学生以外の回答者を「一般」として分類し、分析した。正月の認知と喫食経験については、不明のものを除き、回答のあったものについて χ^2 検定を行った。

結果および考察

1 対象者

	人	
	一般	学生
男性	13	22
女性	145	150
無回答	5	0
合計	163	172

	%	
	一般	学生
20歳未満	1.2	64.0
20歳代	0.6	35.5
30歳代	7.4	0.6
40歳代	46.0	0.0
50歳代	38.7	0.0
60歳代	1.8	0.0
70歳代	1.8	0.0
80歳以上	0.6	0.0
無回答	1.8	0.0

	%	
	一般	学生
同世代	28.8	21.5
二世帯	42.3	40.1
三世帯	19.0	20.9
四世代	0.6	0.0
本人一人	3.1	12.8
その他	0.6	1.7
無回答	5.5	2.9

	%
会社員	23.9
自営業	6.1
農・林・業業	1.8
専業主婦（主夫）	25.8
アルバイト・パート	30.7
その他	8.0
無回答	3.7

	%	
	一般	学生
有	85.3	21.1
無	11.7	76.6
無回答	3.1	2.3

	%	
	一般	学生
父方	13.6	10.5
母方	53.1	46.2
配偶者	8.6	1.2
その他	6.2	1.8
わからない	8.6	34.5
無回答	9.9	5.8

調査対象者について、表1から表6に示した。

対象者は「一般」163名、「学生」172名、性別では「一般」は男性8.0%、女性89.0%、「学生」は男性12.8%、女性87.2%であった。年齢構成は短期大学生、大学生とその保護者を主な調査対象としたので、「学生」では20歳未満64.0%、20歳代が35.5%、「一般」では、40歳代と50歳代で80%以上を占めた。

家族構成では「一般」、「学生」とともに「二世帯」が最も多かった。

「一般」の職業では、アルバイト・パート、専業主婦（主夫）、会社員の順になった。

「あなたは調理を主に担当していますか」との質問に対しては、「一般」では「はい」と回答した人が85.3%であったのに対し、「学生」は「いいえ」が76.6%であった。

行事食は誰の影響を受けているかとの質問には、「一般」と「学生」の両方ともに「母方」が最も多く、「一般」では「父方」、学生では「わからない」が続いた。

2 正月の認知と経験

図1に正月の認知と経験を示した。認知も経験も、「一般」と「学生」は90%を示し、行事として認識され、経験していることを示していた。ここに表れていない約10%の回答者については「いいえ」という回答ではなく白紙回答だったことから、全く認知していなかったり経験がなかったりということではないと推測される。

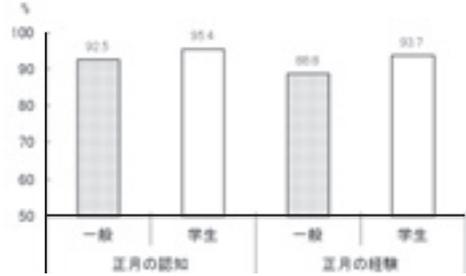


図1 正月の認知と経験

3 正月料理の経験と喫食状況

(1) 喫食経験

14品の料理について、これらの料理の「経験がある」と回答した割合を図2に示した。かまぼこ、雑煮、伊達巻き卵は「一般」「学生」ともに80%以上を示し、多く経験されていることが示された。「一般」と「学生」間で、回答のあった人について検定すると、雑煮、赤飯、伊達巻き卵、肉料理で有意差は認められなかった。しかし屠蘇、黒豆、数の子、田作り、昆布巻き、きんとん、煮しめ、なますでは0.1%の危険率で、魚料理では1%の危険率で、かまぼこでは5%の危険率で有意差が認められ、かまぼこを除き、「一般」の方が大きな値を示した。屠蘇については、「学生」の中には20歳未満の対象者が多く含まれていることから、小さい値になっている可能性が考えられる。

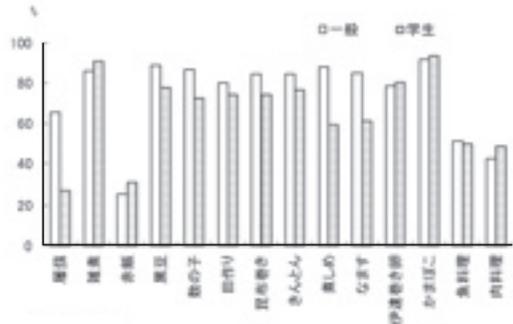


図2 喫食経験

(2) 喫食状況

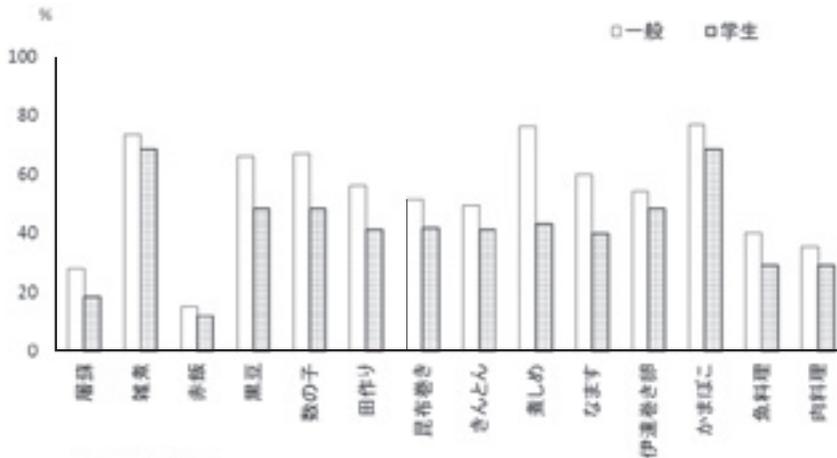


図3 喫食状況

図3に喫食状況として「毎年食べる」割合を示した。図2の経験と比較するとどの料理も小さな値を示し、経験しているが毎年は喫食していないことが示された。また全ての料理において、「一般」の方が大きな値になり、若者の正月料理離れを示している。「一般」では魚料理、肉料理、屠蘇、赤飯が50%以下だったのに対し、「学生」ではかまぼこと雑煮だけが50%以上であった。伝統的年中行事が少なくなる中で、正月の行事やそれに伴う食については依然実施率が高い³⁾といわれているが、その「高い」といわれているものでも、大分県においては50%を超えるものはわずかであった。

屠蘇と赤飯では、「一般」「学生」とともに小さな値を示し、ごくわずかししか喫食されていないことを示していた。本研究では屠蘇は何を指しているかは、質問していない。全国的には正月料理として屠蘇以外の酒類（ビール・日本酒・洋酒など）を60%以上の家庭で供食し、屠蘇を喫食していると回答したうちの32%は屠蘇散の入っていない酒を屠蘇として供卓している⁷⁾ことからすると、「一般」も「学生」も、正月の祝い酒としては、従来の「屠蘇」の代わりに他のアルコール類を飲んでいることも推測できる。

なお「毎年食べる」「毎年ではないが、時々食べる」「途中から食べるようになった」「食べなくなった」という回答を「学生」と「一般」間で比較すると、煮しめでは1%の危険率で、屠蘇、黒豆、田作り、かまぼこ、魚料理、肉料理では5%の危険率で有意差が認められた。

今回は喫食している頻度については質問していない。全世代を通して、90%以上が正月に「雑煮とお節料理」を喫食しているが、伝統的な様式に即した食事のみを摂っているわけではないという報告⁷⁾もあることから、実態の詳細を把握するには、中身や頻度についても調査していく必要があると思われる。

(3) 家庭で作るか

図4にこれらの料理を家庭で作っている割合を「一般」と「学生」に分けて示した。回答の方法が、該当するところに全て○印を付けるようになっていたので、「一般」と「学生」間の検定は行うことができなかった。

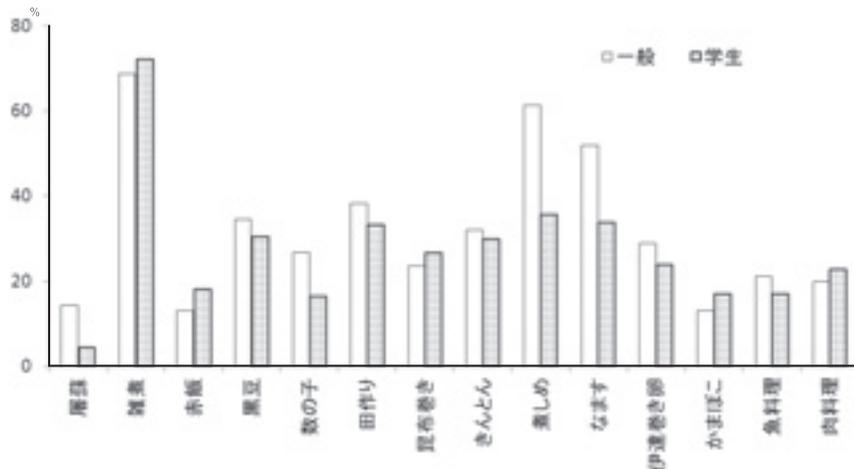


図4 家庭で作る割合

雑煮は「一般」「学生」とともに70%が作っていた。しかし他に50%を超えたものは「一般」の煮しめとなますのみで、他はいずれも40%以下であった。今回のアンケート調査は、学生にアン

ケート用紙を手渡し、学生と家族に書いてもらう方式をとっているため、特定は出来ないが、同一の家庭で「学生」と「一般」の両方で回答している可能性が考えられる。それにも関わらず、煮しめやなますに見られるような大きな差は、前述したように家庭において「学生」は実際に調理に関わっておらず、したがって家庭内で作っているかどうかを知らないという現象を示していることも想像できる。

図5に回答者全員について、「以前」と「現在」について、作っている割合を示した。全ての料理において、「以前」より「現在」の方が小さな値になっていた。ここにも食事の外部化現象が現れているものと思われる。

なお個々の料理について「喫食状況、調理状況や食べ方が変化した場合、変化した時期 ①2004年以降、②1984年～2003年、③1974年～1983年、④1945年～1973年、⑤第二次大戦以前」という質問をしているが、回答数が少なく、今回のアンケート調査からは推測が出来なかった。

「家庭で作る」の裏返しとも考えられる「買う」と回答した割合を、図6に示した。黒豆において、「現在」の方が大きくなる傾向が見られたが、他のものについては大きな差が認められなかった。黒豆は調理技術と調理に長時間を要することから、買った方がよいと判断したものと推測できる。

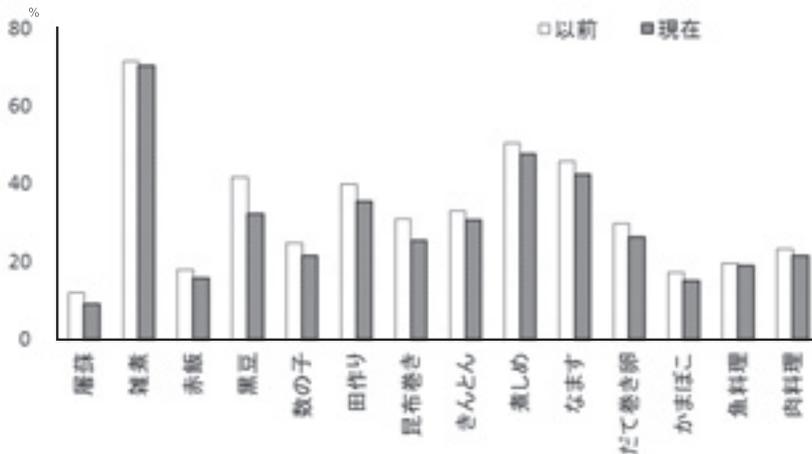


図5 家庭で作る (以前と現在の比較)

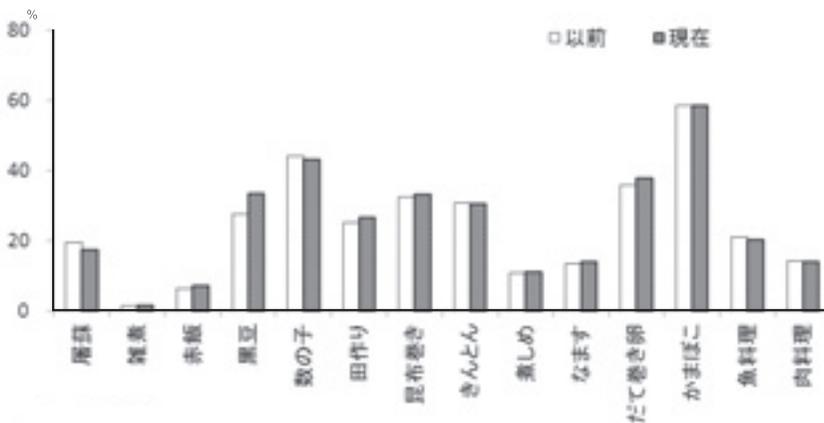


図6 買う割合

(4) 雑煮

正月料理の中で最も代表的な料理である雑煮について、図7にまとめた。雑煮を経験したことのある人は90%で、70%の人が毎年喫食していた。日本の雑煮の喫食率は99.2% (1979)⁸⁾、92% (2002)⁹⁾という報告があるが、従来から大分県では全国平均ほど喫食されていないのか、あるいは10年も経ないうちに減少しているのかは、今回の調査からは不明である。

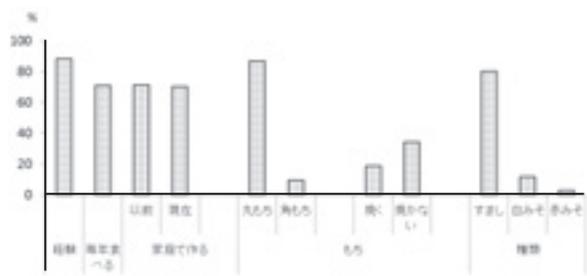


図7 雑煮

しかし「現在」も「以前」とほとんど変わらない数の人が家庭で作っており、この数は現在喫食している人の割合と同数であった。したがって現在、喫食されている雑煮のほぼ100%が家庭で作られていることになる。

また雑煮で用いられているもちは丸もちが大部分で、角もちはわずかであった。従来、大分県は丸もちの圏内¹⁰⁾にあるとされているが、スーパーなどでは丸もちと並んで角もちも置いてあることから、角もちも用いられているものと推測される。料理法としては「焼かない」が「焼く」の2倍あり、もちを雑煮の他の具材とともに鍋に入れて煮ているか、ゆでて用いているものと思われる。味付けは「すまし」が圧倒的に多かったが、「白みそ仕立て」や「赤みそ仕立て」も行われていた。前述の「行事食の影響」で「母方」と回答した人が多かったことから、東日本出身や関西地方出身の母親がいると、角もちになったり味噌仕立てになったりする可能性も考えられるが、今回はそこまでの解析は行っていないので不明である。

(5) 魚料理

図8に「一般」と「学生」が「毎年食べる」と回答した魚介の種類を示した。この中では「一般」のぶりとえびが大きな値を示した。どの魚介類においても、「一般」の方が「学生」に比べ大きな値になり、若者の魚離れがここにも現れていた。尾頭付きいわしについてはほとんど喫食されていなかった。鮭を除くといずれも大分県で漁獲されている魚の種類なので、地産地消が行われていることが推測されるが、えびについては種類まで質問していないので、県内産か否かは不明である。

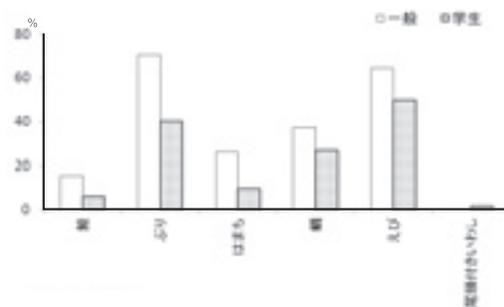


図8 魚の喫食状況

(6) 肉料理

図9に「一般」と「学生」が食べている肉類を示した。種類では鶏肉が最も多く、県庁所在地における鶏肉消費数量が日本一である¹¹⁾ことがここにも現れていた。

牛肉と豚肉がこれに続いていた。鶏肉と牛肉では「一般」の方が「学生」より大きな値になった。

今回の調査は、主として中津市、別府市を中心とする学生と保護者を対象とした調査である。大分県、全県についての詳細を把握するには、全県に渡る広い年齢層を対象とした調査が必要である。また正月料理の実態をより詳細に知るには、内容を詳細に問うような質問にしなければならない。しかし今回の調査は、大分県の正月料理の喫食経験と喫食状態について、初めて数字で表したことに意義があると考えている。

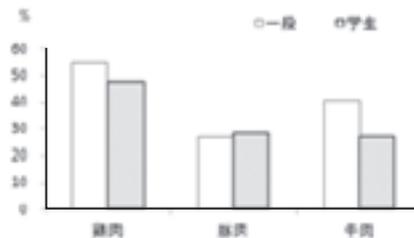


図9 肉の喫食状況

今回の調査は、「学生」が喫食している正月料理の品数は「一般」より少なく、家庭で作っている割合も減少していることを示していた。全国的に見てもほとんどの料理の喫食率が減少しており、料理の種類が少なくなっている³⁾。さらに元旦には食べても2日、3日と食べる割合は減少³⁾している。

日常食をはじめ行事食、通過儀礼食は時とともに変化していくものである。行事食の中でも代表的な正月料理も例外ではなく、時とともに変化していくものである。では現在行われている正月料理をはじめとする行事食を、将来どのようにしていきたいのか。大分県内の多くの割合の学生が郷土料理について、「伝えていくべきだ」「今のままで受け継がれてよい」「作れるようになりたい」と考え、伝えたい理由として「地方独自の食文化があった方が楽しい」「日本の食文化を守ることは大切である」と感じていた¹²⁾。正月料理も地域性が大きい料理である。もし現在の正月料理を残したいとなると、どうしたら良いのかを真剣に考え、実行に移していかなければならない時期にさしかかっていると思われる。

要約

大分県における正月料理の実態を明らかにするために、全国一斉に行ったアンケート調査「平成21年日本調理科学会特別研究『調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食』」の中で、大分県における正月の認知と正月の行事食について、「学生」と「一般」に分けてまとめた。

正月の認知と経験

正月の認知と経験は回答者の90%がしていた。その他の回答は「認知と経験をしていない」という回答ではなく無回答であったことから、より多くの人が認知と経験はしているものと思われる。

正月料理

正月料理14品について調査した。

喫食経験は、雑煮、赤飯、伊達巻き卵、かまぼこと肉料理以外は、「一般」の方が「学生」より大きな値を示した。「一般」では雑煮、黒豆、数の子、田作り、昆布巻き、きんとん、煮しめ、なます、かまぼこが80%以上であったが、「学生」では雑煮、伊達巻き、黒豆、数の子と80%以上の品数は少なくなった。この中で、「毎年食べている」割合は、「一般」ではかまぼこ、煮しめ、雑煮、数の子、黒豆、なますが60%以上であったが、「学生」ではかまぼこ雑煮のみであった。それらの料理を家庭で作っている割合は、「一般」で雑煮、煮しめ、なますが50%以上であったが、「学生」で50%を超えたものは雑煮のみであった。代表的な正月料理である雑煮に注目する

と、喫食されている雑煮は家庭で作られ、丸もちで焼かないすまし汁仕立てであった。この他に「一般」でぶりとえびが食卓に上っていた。

これらのことから、若者においては正月料理の品数が減少し、作らなくなってきていることが推測された。

アンケート調査を一緒に行ってくださいました別府溝部学園短期大学の山本玲子先生、東日本短期大学の篠原壽子先生、別府大学の高松伸江先生に感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 畑江ら, 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日本調理科学会誌, 36, 234-242, 2003
- 2) 亙理ら, 行事食からみた食生活の動向 (第1報), 家政学会誌, 32, 479-487, 1981
- 3) 新澤祥恵, 中村喜代美, 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, 2001
- 4) 塩谷幸子, 食文化の伝承と世代間関係 —正月料理の変化を通して: 5年後の質的追跡調査から—, 日本家政学会誌, 56, 769-782, 2005
- 5) 農文協編, 「聞き書 大分の食事」, 農文協, 1992
- 6) あなたに伝えたい院内の四季, 院内レディース味の会編集, 大分農林統計協会発行, 平成12
- 7) 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, 32, 120-127, 1999
- 8) 亙理ら, 行事食からみた食生活の動向 (第2報), 正月の行事食について, 家政学会誌, 32, 488-498, 1981
- 9) 畑江ら, 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日本調理科学会誌, 36, 234-242, 2003
- 10) 文化庁編著, 「全国から集めた伝統の味 お雑煮100選」, 女子栄養大出版, 2005
- 11) 総務省家計調査, 家計調査 (二人以上の世帯) 都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング (平成20~22年平均)
- 12) 西澤千恵子, 大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識, 別府大学紀要, 50, 195-205, 2009

参考文献

- 農文協編, 「伝承写真館 日本の食文化11 九州II」, 農文協, 2006
農文協編, 「聞き書 ふるさとの家庭料理 第5巻 もち 雑煮」農文協, 2002
農文協編, 「聞き書 ふるさとの家庭料理 第20巻 日本の正月料理」農文協, 2003