

大分県における年中行事食の喫食状況

石川 希¹⁾ 梅林 由衣¹⁾ 押川紗也香¹⁾ 表 佳代子¹⁾
門川 祐子¹⁾ 佐野 綾音¹⁾ 浅田 憲彦¹⁾ 高松 伸枝²⁾

1) 別府大学 2) 別府大学大学院

【キーワード】

行事食 アンケート調査 認知 喫食

1. 緒言

年中行事食の食事（行事食）は、日常生活の節目として風土に根ざした食べ物が先人の知恵で作られ、日本各地において様々な形で伝承されてきた。しかし戦後、高度成長期を経て日本の食と農の環境が大きく変化し、食と農にかかわる行事そのものが廃れ、行事食を家庭で作る機会が減少したといわれている。一方でクリスマスなどの日本古来のものとは異なった行事食が取り入れられてきており、これら最近の行事食についての調査・研究は行われていないのが現状である。そこで今回は大分県在住者を対象に行事食の喫食状況を調査し、年中行事と食事の現状の一部をまとめることを目的とした。

2. 方法

アンケート調査は、大分県に在住する県内3ヶ所の大学・短期大学生とその家族、及び一般の県民335名を対象とした。調査方法は留め置き法とし、対象者に直接配布後、後日回収し集計・分析を行った。有意差検定は、カイ二乗を用いた。

調査内容は、日本調理科学会研究委員会特別研究「行事食・儀礼食」の一環として大分県で行われたものであり、上記研究計画に則ったアンケート内容とした。

調査項目は、正月（屠蘇、雑煮、小豆飯・赤飯、お節料理、魚料理、肉料理など）、人日・七草（七草粥）、節分（いわし料理、いり豆、巻き寿司）、上巳（白酒、もち・菓子、ご飯・すし、はまぐりの潮汁）、彼岸の中日（ご飯・だんご、精進料理）、端午の節句（ちまき、柏餅、赤飯、菖蒲酒、よもぎもち（草もち））、盂蘭盆（麺、だんご・もち、精進料理、煮しめ）、土用の丑（うなぎの蒲焼き）、重陽の節句（菊花酒、ご飯（栗飯、菊飯））、お月見（月見団子、小芋）、秋分の日（ご飯・だんご、精進料理）、冬至（かぼちゃの煮物）、クリスマス（鶏肉・七面鳥料理、ケーキ）、大みそか（年越しそば、年取りの祝い料理、尾頭付きいわし料理）等17種の行事及び喫食される食べ物とした。

行事食に対する質問肢は、行事認知の有無、行事経験の有無、喫食経験の有無、喫食状況（食する頻度）、調理状況や食べ方（調理方法または購入・外食など）等内容や理由とした。

3. 結果及び考察

1) 対象の背景

アンケートの対象者335名の内訳は、男子35名、女子295名で男女比は1：9であった（図1）。年齢は20歳未満が最も多く（33%）、次いで40代、20代、50代の順であった（図2）。同居の家族構成は親子（41%）、次いで夫婦兄弟の（25%）、次いで三世代（20%）%であり（図3）、職業は会社員が半数であった（図4）。また「あなたは調理を主に担当している」と答えた人は52%であった（図5）。居住地は、大分、別府が多く、県北（宇佐・中津市）を合わせると73.8%をしめていた。

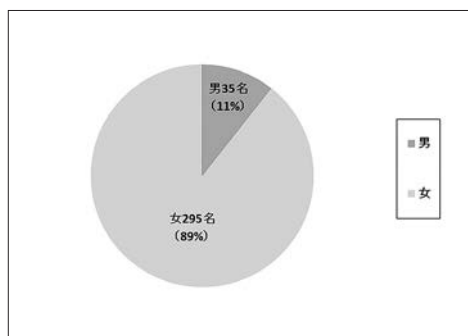


図1 男女構成比

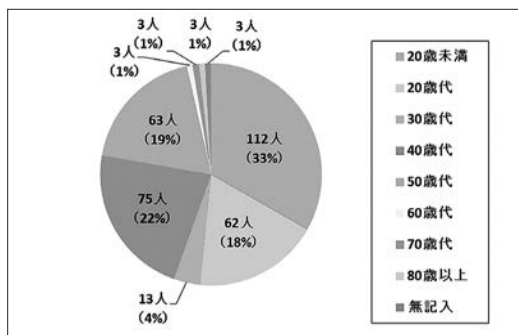


図2 年齢構成

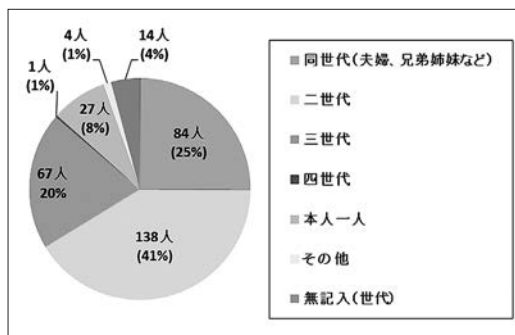


図3 同居の家族構成

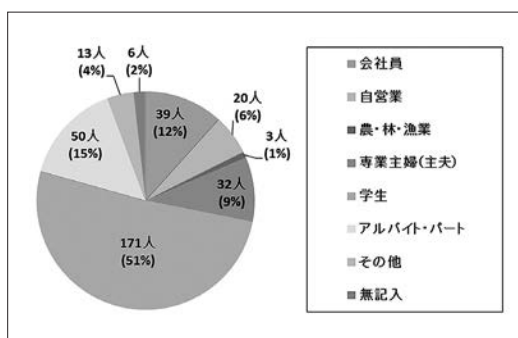


図4 職業構成

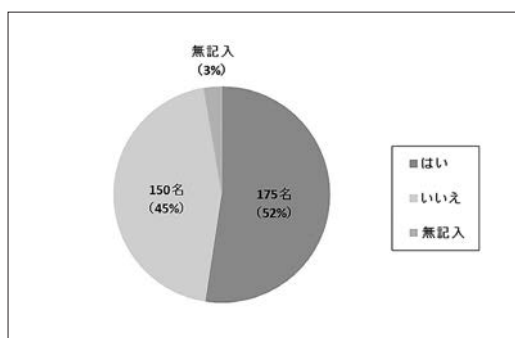


図5 調理担当者

2) 行事食の認知と経験について

主な結果を図6に示す。「行事食を知っている」と答えた割合は、正月（94.2%）、大みそか（90.3%）、クリスマス（90.0%）、節分（89.5%）、土用の丑（88.4%）、お月見（87.1%）、人日（86.5%）、上巳（86.1%）、冬至（84.3%）、七夕（82.1%）、彼岸の中日（80.7%）、秋分の日（79.5%）、端午の節句（65.2%）、盂蘭盆（60.1%）、春祭り（29.4%）、秋祭り（22.3%）、重陽の節句（18.9%）であった。また「行事食を経験したことがある」を答えた割合は、8割以上を占めるものは正月

(91.2%)、大みそか (88.1%)、クリスマス (87.0%)、節分 (84%)、土用の丑 (80.1%) で、ついで、上巳 (74.2%)、人日 (66.3%)、冬至 (63.1%)、端午の節句 (62.9%)、彼岸の中日 (56.2%)、秋分の日 (56.4%)、七夕 (53.1%) で、半数から7割の者が経験をしてきた。お月見 (45.1%)、盂蘭盆 (39.0%)、春祭り (15.8%)、秋祭り (11.4%)、重陽の節句 (4.2%) の経験は半数以下であり、これらはともに有意差 ($p < 0.05$) が認められた。

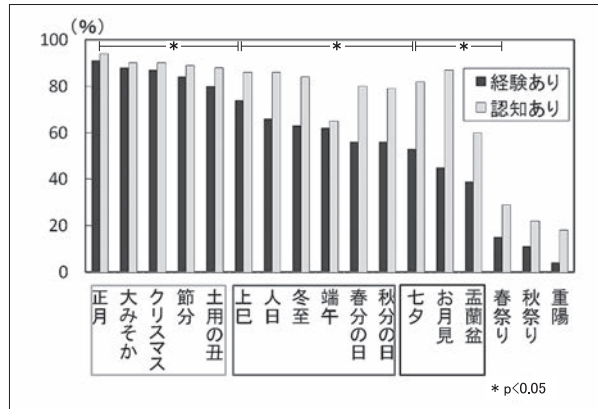


図6 行事食の認知と経験割合

3) 行事食の喫食状況について

毎年食べる行事食を図7に示した。最もよく食されていた料理は、クリスマスケーキ (79.7%)、年越しそば (76.2%)、雑煮 (71.4%) であった。一方端午のちまき (12.1%)、盂蘭盆のだんご (11.7%)、月見だんご (9.1%)、七夕のそうめん (8.2%)、重陽の節句の菊花酒は、2%に満たない喫食率であった。

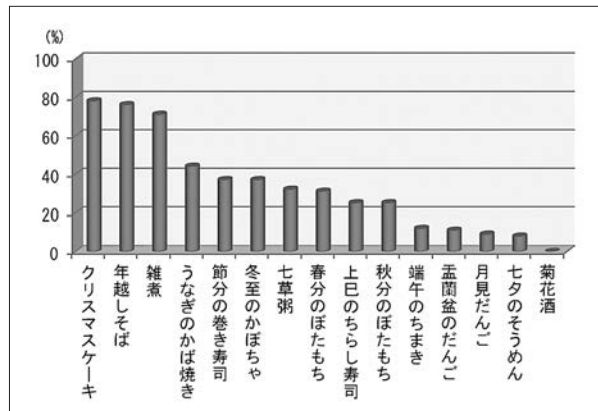


図7 「毎年食べる」行事食

正月、大みそか、クリスマスなどは、家族の世代や年代に関係なく、家族で食卓を囲んで行事を楽しむことができることから、手軽に購入もしくは簡単に料理できるものが毎年よく食され、今後も継承されていくものではないかと思われた。一方、重陽など行事と食事が結びつきにくいものがあり、これらは世代に関係なく現在すでに認知・経験が少なくなっており、今後、継承されにくくなるものと考えられた。また認知・経験が全体の半数程度である行事食は、共同研究者内でも意見が分かれるものであり、地域性や料理担当者の意識によって喫食経験や喫食状況が変動しやすいものであると思われた。

4) 行事食の喫食・調理状況や食べ方の変化

(1) 人日

「人日を知っている」人を年代別に検討すると、20歳未満83.2%、20歳代92.4%、40歳代84.1%、50歳以上87.7%であった。家族構成でみると、同世代85.7% (84名中72名)、二世帯84.1% (138名中116名)、三世帯86.6% (67名中58名)、本人一人92.6% (27名中25名) であった。また「この行事を経験したことがある」人を年代別にみると、20歳未満63.4% (112名中70名)、20歳代67.7% (62名中42名)、40歳代66.7% (75名中50名)、50歳以上64.3% (70名中45名) であり、人日においては認知・経験ともに世代・世帯差はみられなかった。喫食状況では、回答した多くは家庭で作り、青菜中心の材料を使用していた (表1)。

人日の代表的な料理「七草」は、(正月7日)の朝に、芹、薺(なずな)、御形(はさ)、繁縷(はこべら)、仏の座(おおぼこ)、菘(かぶ)、清白(すずしろ、大根)の若菜を粥に炊き込んで食べるもので、万病を払い、長生きするといわれる。また正月のご馳走を食べた疲れた胃を休め、不足しがちな野菜の栄養を補う意味もある。人日は「人の日」の意味で¹⁾、古代中国では正月元日からそれぞれの日に、鶏、狗、猪、羊、馬の順に獣畜を当てはめて新しい一年を占う風習があり、七日目が「人」にあたっていた³⁾。それが平安時代1月15日に宮中で行われていた七種(米、粟、黍、稗、胡麻、小豆、蕺米)の粥を食べる行事と結びついたとされている。芹は競り勝つ、薺は撫でて汚れを除く、御形は仏体、繁縷は繁栄が蔓延る、仏の座は仏の安座、菘は神を呼ぶ鈴、清白は汚れのない清白など意味があるとされる。

現在では1月7日頃になると七草セットが並び購入することができるが、「家族構成が変化した」「その日のうちに必ず食べなくてもよい」の自由記述があり、これらの云われを知って食する人は少なく、個人や家族の健康をいたわる意味で購入する意識が強いと思われた。

(2) 節分

節分の認知を年代別にみると、20歳未満90.2% (112名中101名)、20歳代95.2% (62名中59名)、40歳代84.0% (75名中63名)、50歳代以上87.1% (70名中61名)で高い認知率であった。家族構成を世代別に検討すると、同世代85.7% (84名中72名)、二世帯84.8% (138名中117名)、三世帯92.5% (67名中62名)、本人一人88.8% (27名中24名)で差はみられなかった。また経験の有無を年代別でみると、20歳未満89.3% (112名中100名)、20歳代88.7% (62名中55名)、40歳代76.0% (75人中57人)、50歳以上78.6% (70人中55人)で大差はなかった。

行事食の喫食状況では、節分で供される料理の「巻き寿司」「いり豆」「いわし料理」のうち、「巻き寿司」は毎年もしくは毎年でなくても時々食べる割合が最も多く、59%を占めていた。また「巻き寿司」は他の2つの料理と比較して喫食・調理状況や食べ方が変化したと答えた人が多く、変化した時期は2004年以降、次いで1984年～2003年の間と答えていた。さらに「巻き寿司」を食べる人の家族構成では、親子の二世帯、親子と孫または祖父祖母のいる三世帯間の差はみられなかった(図8)。

旧暦で「節分」とは季節の

表1 人日行事食の喫食状況

	行事食 七草粥	(人)
喫食状況	毎年食べる	107
	ときどき食べる	75
	途中から食べるようになった	11
	食べなくなった	19
以前	家庭で作る	172
	他人・親戚からもらう	4
	買う	11
	実家・親戚などで食べる	16
現在	外で食べる	3
	家庭で作る	171
	他人・親戚からもらう	3
	買う	9
種類	実家・親戚などで食べる	14
	外で食べる	4
	せり・なずな等青菜中心	201
	人参・ごぼう等根菜中心	12
	もち入り粥	8
	その他	3

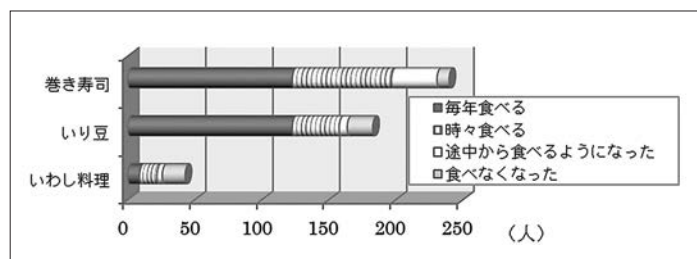


図8 節分の喫食状況

分かれ目の意味で、立春、立夏、立秋、立冬など季節の変わり目の前日をいい、現在は立春の前日（2月3日頃）の意味で使われている。これは冬から春になる時期を一年の境とし、現在の大みそかと同じように考えられていた⁴⁾。節分は当日の夕暮れに、柵の枝に焼いた鰯の頭を刺し戸口に立てる、炒った大豆を鬼打ち豆と称してまく。柵の木にはトゲがあり鬼の目を刺すのに都合よく、また年輪を重ねると葉の光に丸みが出て縁起がよいとされている。鰯は冬の産物であり、脂の臭いと焼いたときの煙の匂いが鬼を追い払うのに好都合とされている⁵⁾。豆まきの風習は室町時代に始まったとされ、中国から伝わった追儼（ついな）儀式に由来するといわれている。追儼は「鬼やらい」ともいう疫病や災害を追い払う行事で、中国では紀元前三世紀の秦の時代に行われていた。疫病や陰気、災害は鬼にたとえられ、鬼を桃の弓や葦の矢、また矛と盾とで追い出すことを行うとする⁶⁾。

節分の巻き寿司は「恵方巻き」「丸かぶり寿司」ともいわれ、陰陽道で年の干支によって定められた最もよい方角に向かって無言で1本丸ごと食べるものである。丸ごと食べるので「縁を切らない」、七福神にちなんで「7種の具材」を入れて福を巻き込むという願いなどが込められている。岩崎らの研究⁷⁾によると、江戸時代末期に大阪船場で商売繁盛の祈願から始まったものといわれる説が有力で、1970年代後半に大阪の海苔問屋が道頓堀のイベントで復活させ、1990年代には一部のスーパーやコンビニで販売、2003年から2004年にかけて全国で宣伝されるようになったことから、これらの影響を受けて大分県にも広まったと考えられる。自由記述にも「テレビのCMを見て知り食べるようになった」、「コンビニで買うようになった」があげられている。民間の調査によると、2002年では53%の認知度であったものが、2006年には92.5%になったとされている⁸⁾。以上のことから、邪気を払うという意味を持つ「いり豆」より楽しさがあり食べやすく、縁起がよいなどの理由から、巻き寿司が普及してきたのではないかと考えられた。

(3) 上巳・端午の節句・重陽の節句

上巳は、別名「桃の節句」「雛祭り」と呼ばれている。3月3日に行われるが、女子の健やかな成長と子孫繁栄を願う意味がある¹⁾。認知度を年代別で比較すると、20歳未満86.5%（111名中96名）、20歳代90.3%（62名中56名）、30歳代84.6%（13名中11名）、40歳代78.7%（75名中59名）、50歳代以上88.6%（70名中62名）で、寿司・ご飯などの喫食が最も多かった（77.4%）。端午の節句は、ちまき（52.1%）、柏餅（52.6%）、よもぎもち（43.2%）、赤飯（36.9%）、菖蒲酒（1.9%）の順に食されていた。

一方、重陽の節句は、旧暦の9月9日（現在の10月ごろ）にあたり、縁起のよい菊の開花時期に子どもの長寿を祈る日とされるが、「菊花酒」を経験した人は0.6%（335名中2名）にとどまり、本調査の中で最も認知度が低い行事であった。さらに「経験がない」人が他の行事に比較して最も多く（78.3%）、他の同様の調査⁹⁾においても同様の傾向がみられた。重陽の節供は、現在でも一部の社寺で恒例行事が行われているようであるが、上巳や端午のような特徴的な飾り付けや行事食がなく、新暦9月の気候と菊、重陽の目的が結びつきにくいことから、家庭での伝承がなされていないことが要因に挙げられた。

(4) 春分の日・秋分の日・盂蘭盆

彼岸の代表的な料理は、飯・だんご（61.1%）、ぼた餅（60.0%）であり、精進料理を食する人はわずか5.2%であった。彼岸の経験を世代別に比較すると、同世代48.8%（84名中41名）、二世世代58.0%（138名中80名）、三世代では71.6%（67名中48名）と、家族世代の増加に伴い、有意な上昇がみられた（ $p < 0.05$ ）。

現在の彼岸は、春分や秋分を中心とした前後3日間を指す。彼岸は「向こう岸」を指し、阿弥陀仏の住む極楽浄土で先祖の霊が安んじているところである。一方、彼岸の対岸（此岸）は生老病死の死苦がある娑婆の世界で生きている現世をいう。極楽往生を願い、生死の此岸を離れて涅槃（ねはん）の彼岸に至るという考えである。インド古典のサンスクリット語、パーラミター（paramita 波羅蜜多）は、パラマ parama（最高）を語源としていて、完全、悟りという意味がある。一切の曇りのない完全な世界、悟りの境地、貪、瞋、痴の煩惱を解説した心境、すべての煩惱の火が消えてとらわれのない涅槃の境地に達したこと、それが向こう岸につくこと（到彼岸、パーラミター）とされている。「彼岸」の思想は仏教思想に由来するが、パーラミターを説教して村々をまわった僧が「此岸より彼岸に到る」といって仏の教えを説いてまわった時期が春の種まき時期（春分）と、秋の刈り入れの時期（秋分）で農民が田で働いている時であった。それで説教僧が来ることを、“もうじき彼岸が来る”と言うようになり、彼岸という語ができたと言われている¹⁾。

盂蘭盆は旧暦の7月15日を中心に行われる先祖供養の儀式で、先祖の霊があの世界から現世に戻ってきて、再びあの世に帰っていくという日本古来の信仰と仏教が結びついてできた行事である。多くの地方で8月13日の「迎え盆」から16日の「送り盆」までの4日間をお盆としているが、地方によっては7月いっぱいをお盆とする地域や旧暦通り7月15日を中心に行う地域などもある⁹⁾。

彼岸や盂蘭盆の時期は、現代でも盆休みや国民の休日を利用して家族単位で“墓参り”をする、あるいはお坊さんにお経をあげてもらい先祖を供養する風習が残っている。さらに核家族よりも複数世代の家族で経験が多くなっていったことから、今後も彼岸や盂蘭盆の認識や経験は継承され、一定の割合で推移すると思われる。

(5) 土用の丑・お月見

土用の丑にうなぎの蒲焼きの喫食経験がある者は全体で81.8%（335名中274名）であった。年代別に比較すると、20歳未満では87.5%（112名中98名）、20歳代では96.8%（62名中60名）、30歳代では76.9%（13名中10名）、40歳代では85.3%（75名中64名）、50歳以上では87.1%（70名中61名）でありどの年代でも高い喫食率であった。お月見の認知は86.6%（335名中290名）にも関わらず、経験は半数弱の45.4%（335名中152名）であった（表2）。

土用の丑の由来は江戸時代に鰻屋から宣伝を頼まれた平賀源内が、土用の丑の日に「う」のつく「鰻」を食べると良いと宣伝して鰻屋は大繁盛したことが契機となり、丑の日に鰻を食べる風習が広まったとされる⁸⁾。近年、鰻の仕入れ値が高騰し、庶民に手が届きにくくなってきていることから、今後の喫食率に変化がみられる可能性もある。

お月見は旧暦の8月15日に「月」を観ながら感謝や願いをする行事である。日本に伝わったと

表2 お月見行事食の喫食状況

	行事食 (人)	月見だんご	小芋
喫食状況	毎年食べる	30	7
	ときどき食べる	81	9
	途中から食べるようになった	1	1
	食べなくなった	24	18
以前	家庭で作る	48	14
	他人・親戚からもらう	11	2
	買う	78	7
前	実家・親戚などで食べる	11	4
	外で食べる	1	2
現在	家庭で作る	32	11
	他人・親戚からもらう	8	2
	買う	83	8
在	実家・親戚などで食べる	9	4
	外で食べる	1	2

されているのは奈良時代から平安時代で、「月見の宴」を催したとされている。庶民に浸透したのは江戸時代で、農作物を供えて月に感謝し、豊作を祈ったとされる。月に感謝するのは夜の農作業の明かりとなったからだとされる¹⁾。

昨今はファーストフード店において月見時期に因んだハンバーガーが期間限定で販売されており、若年世代に認識される一方で、本来の行事食をして親しまれてきた月見だんごの喫食経験が少なかった。農作業に従事する家族の少ない現代では“豊作を祈る”という意味が込められた習慣は薄れてきていることが一因であろう。

(6) 冬至・クリスマス・大みそか

冬至は、野菜が不足する冬に南瓜を冬至に食べると、風邪予防のまじないになると言われている⁶⁾。行事食「かぼちゃの煮物」の喫食経験は69.0%（335名中231名）であった。

クリスマスの認知率は9割、行事食の経験は8割を超えており、他の行事と比べ高い結果となった。クリスマスケーキを「毎年食べる」「毎年ではないが時々食べる」については88.7%（335名中297名）に達していた。クリスマスの12月25日はイエス・キリストの生誕の日とされている⁵⁾。日本には1549年（天文18）、フランシスコ・ザビエルが伝えられた。クリスマスケーキ（デコレーションケーキ）は、明治43年にお菓子メーカーの「不二家」が最初に売り出したとされており、戦後の昭和25～26年頃に砂糖と小麦粉が統制解除されて生活の欧米化が進み、急速に普及した¹⁾。現在の日本のクリスマスは、宗教的な要素というよりも、家族の年齢や世代に関係なく、家族あるいは親しい人で食卓を囲んで行事を楽しむ目的として食すると思われた。

また、大みそかの行事食「年越しそば」の喫食状況をみると、「毎年食べる」76.1%（335名中255名）、「毎年ではないが、ときどき食べる」11.3%（335名中38名）で、8割以上の人々が「年越しそば」を食べていた。クリスマスと同様、家族が集う行事食は、手軽で簡単に購入、調理できるものであれば、今後も継続されていく可能性がある。

4. 結 語

正月やクリスマス、大みそか、節分などは認知、喫食経験者が多かった。これらはテレビや雑誌、広告などで毎年必ず取り上げられる行事であり、行事食として日常の食生活に意識がなされ、世代や年代に関係なく、家族や親しい者同士で手軽に購入もしくは簡単に料理を楽しみ、取り入れやすい環境にあるものと考えられた。一方、秋分の日、お月見などは一般に名前は知られているものの、行事食を食べる習慣が薄れてきていた。本来の行事の目的は個人的な幸せを願うものというよりも、地域の五穀豊穡、無病息災を願うものであり、現代の生活習慣との乖離が行事離れに繋がっているものと思われた。また重陽の節句などは行事と食事が結びつきにくく、全世代ともに認知・経験が少なくなってきたり、今後も継承されにくくなるものと考えられた。

謝 辞

今回の調査は日本調理科学会研究委員会特別研究「行事食・儀礼食」によって行われました。調査に協力して下さった皆様ならびに西澤千恵子先生に深謝申し上げます。

参考文献

- 1) 今里隆宏, 遊馬暉夫, 金谷 圭, 佐藤俊彦, 白坂義樹, 隈川 理, 樽見秀爾, 戸森 清, 羽田良夫, 古川國男, 横田富佐江, 横山春乃編, 日本を楽しむ年中行事, (株)かんき出版, 2004.
- 2) <http://koetosho.com/reading/mobile/view700801.do>
- 3) <http://www.geocities.jp/herbforum/Hcafe/hnanakusa.html>
- 4) <http://gogen-allguide.com/se/setsibun.html>
- 5) 佐々木輝雄, 「年中行事から食育」の経済学, 筑波書房, 2006.
- 6) 永田 久, 年中行事を「科学」する, 日本経済新聞社, 1999.
- 7) 岩崎竹彦, フォークロリズムからみた節分の巻ずし, 日本民俗学, 236, 2003.
- 8) <http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/2010news/100114-01.html>
- 9) 山本いず美, 小川眞紀子, 女子大生親子の年中行事の認知・経験と共食との関連, 聖心女子大学紀要, 39 (1) 39-93 (2015)

抄 録

大分県における年中行事食の喫食は, メディアや食品製造・販売業者が企画・販売される商品を中心に世代や年代に関係なく, 家族や親しい者同士で手軽に楽しみ, 取り入れやすい環境にある料理が中心となっていた。本来の行事食の目的は地域の五穀豊穡, 無病息災を願うものであったが, 現代の生活習慣との乖離がみられ, 一部の行事食離れに繋がっているものと思われた。