

# 正月料理における手作り度の変化 —静岡県を中心とした19年間の調査から—

貝 沼 やす子

Changes of the Rate of Homemade New Year's Special Dishes  
—Based on a Survey Mainly in Shizuoka Prefecture for 19 Years—

Yasuko KAINUMA

## 1. はじめに

1年の始めの行事食として位置づけられ、調理教育の中でもお節料理として必ず取り上げてきた正月料理であるが、最近では行事食としての扱いが形骸化しつつあり、正月三が日の主要な料理ではなくなってきつつあるようである。さらに、ここ数年来の急激な食生活の簡便化、外部化の風潮のなか、正月料理においてもその手作りの度合いが低下してきているように見受けられる。

行事食としての正月料理が次第に様相を変えていることについては多くの人が実感しているところであり、最近ではこれらの変化に注目した研究事例の報告がみられるようになった。井上は伝統行事食の変化をみる代表的な料理例として正月料理を取り上げ、その喫食状況の実態を報告している<sup>1)</sup>。真部らは正月行事の存在意義と変遷について考察する目的で、正月料理の準備と喫食状況を調査し、報告している<sup>2)</sup>。また、名倉らは、正月三が日における喫食時刻を時系列的に解析し、「ハレ」の日の食生活の変化をその食事内容、食事時間から検討している<sup>3-5)</sup>。さらに、雑煮についても喫食状況、材料、調理法、盛りつけ、伝承などについての報告<sup>6,7)</sup>、三重県の雑煮に絞った考察<sup>8)</sup>などがみられる。

年末には食品売場に所狭しと並べられ、これらを購入すればお節料理の体裁は整えられる時代になってきた。お節料理を手間暇かけて作る意義が薄れるような社会環境が用意されてきた昨今、果たしてどのような形でお節料理が準備されているのか、家庭での実態も大きく変化しているのではないかと予測される。調理実習の授業の中で、正月料理への認識を深める目的で、毎年学生の実家庭での正月料理についての記録をとらせてきた。これらを整理することにより、正月料理の実家庭での実態、手作りの度合い、手作りする内容の変化等を見ることができるようではないかと考え、その内容を検討することとした。限られた地域での少ない家庭数の中での結果であるが、時代の流れが反映された結果となった。これらの結果を、今後の調理教育の中で正月料理をどのように扱っていくかを考える資料にしたいと考えている。

## 2. 方法

### (1) 調査時期及び調査対象者

昭和55年から平成10年までの19年間にわたって本学（昭和55年～昭和62年：静岡女

子短期大学、昭和 63 年～平成 10 年：静岡県立大学短期大学部) 食物栄養学科 1 年生を対象にそれぞれの家庭での正月を過ごした直後に、正月料理について記録をとらせた。19 年間にわたる調査対象者数は 1019 名であり、静岡県出身者は約 8 割である。また、実際の調理の主たる担当者は 40～50 代の母親であった。

## (2) 調査内容

手作りしてお節料理名と、市販品を利用してお節料理名をそれぞれ記録させ、毎年作る、毎年買う物にそれぞれ印をつけさせた。たまに作る、たまたま今年作った、たまに買う、たまたま今年買った料理などは対象外とした。この記録から、イ. 手作りお節料理と市販品利用の品数、ロ. お節料理における手作りとし販品利用の関係、ハ. 手作りお節料理の内容、ニ. 市販品利用のお節料理の内容を検討した。イ、ロについては平成元年のデータ欠如のため、18 年分での検討を行った。

お節料理に対する学生の感想を知るために、今年の我が家のお節料理の手作りの度合いをどう感じたか、将来自分はどうすると思うかなどについてたずねた (表 1)。さらに正月三が日における朝、昼、夕食の食事内容を記録させ、お節料理がどの程度食卓に登場しているのかについて調べた。これらについては平成元年からの 10 年間の記録をもとに検討した。

雑煮については、手作り度の変化を見るという視点から、だしの取り方、餅の加熱方法、雑煮に入れる副材料の数、種類を調べた (表 2)。

表 1. お節料理に対する質問調査票

<p>1. 今年のお節料理はどうでしたか。</p> <p>イ. 家庭で全部作った</p> <p>ロ. 一部市販品を利用し、殆どの部分は家庭で作った</p> <p>ハ. 手作り、市販品の利用半々位であった</p> <p>ニ. 殆ど市販品を利用し、一部家庭で作った</p> <p>ホ. すべて市販品ですませた (家族の好みものを選んで購入)</p> <p>ヘ. おせちのセットを購入した (和風、洋風、中華風、混合)</p> <p>ト. お節料理とは全く関係なかった</p> <p>チ. その他 ( )</p> <p>2. 将来あなたが家庭を持ったとき、お節料理はどうしていると思いますか。</p> <p>イ. 家庭で全部作る</p> <p>ロ. 一部市販品を利用し、殆どの部分は家庭で作る</p> <p>ハ. 手作り、市販品利用半々位になる</p> <p>ニ. 殆ど市販品を利用し、一部は家庭で作る</p> <p>ホ. 全部市販品を購入する</p> <p>ヘ. 正月料理は全く関係ない</p> <p>ト. その他 ( )</p>
---

表 2. 雑煮に対する質問調査票

1. あなたの家庭の雑煮について該当するものを選んでください。

だしは 鰹節 煮干し 昆布 風味調味料 その他 ( )

調味は 醤油 塩+醤油 味噌 その他 ( )

餅の形 丸餅 角餅 餡入り丸餅 その他 ( )

餅の扱い 焼いて 湯でゆでて 汁の中へ直接入れて 電子レンジ  
その他 ( )

2. 餅、調味料以外のその他の材料とその下処理法について記述して下さい。

3. 作り方について簡単に記述して下さい。

### 3. 結果及び考察

#### (1) お節料理の手作り度

手作りしたお節料理と市販品を利用したばあいのそれぞれの年の1人当たり、すなわち1家族当たりの平均の品数を示したのが図1である。昭和55年から62年にかけては、いずれの年も手作りお節料理の数が市販品利用のお節料理数よりも多く、手作りしたお節料理の1家族当たりの平均の品数は5.5～9.8品であったが、昭和63年以降は3.3～5.1品となり、平成8年からは手作りお節料理数が市販品利用のお節料理数を下回るようになり、手作りしたお節料理数は4品以下となった。市販品利用のお節料理数は19年間を通して大きな変動はみられず、3～4品であった。この結果から、正月料理として準備されるお節料理の品数全体が減少してきており、特に手作りされるお節料理が激減していることがその背景にあることがわかる。

次に、各家庭においてお節料理に手作りとし市販品のどちらを多く利用しているかで分類し、手作りが多い場合と、市販品が多い場合に分けてその比率の変動をみたのが図2である。昭和55年から昭和62年にかけては、手作りの品数が多い家庭が60～90%を占めているが、昭和63年位からその割合が減少を始め、平成9、10年では手作りが多い家庭が50%を切る状況になってきている。お節料理の多くを市販品ですます家庭が増えてきていることを示している。

表3、4には手作りするお節料理、市販品を利用するお節料理の内容をそれぞれ示した。手作り傾向が減少する境目あたりの昭和63年で区切って前半、後半に分けて整理した。手作りするお節料理の第1位は、19年間を通してなますであった。大根、人参などを千切りにし、塩をした後甘酢で和えれば出来上がりという簡単な調理であり、包丁を使わなくても千切り状態にできる簡単な道具もあり、なますだけはどの家庭でも手作りする傾向が強くみられた。2位以下は多少の順位の入替わりはあるが、煮しめ、田作り、きんとん、黒豆などの料理があがっている。なますや煮しめは自家製が多いことは、他の調査でも報告されている<sup>1)</sup>。

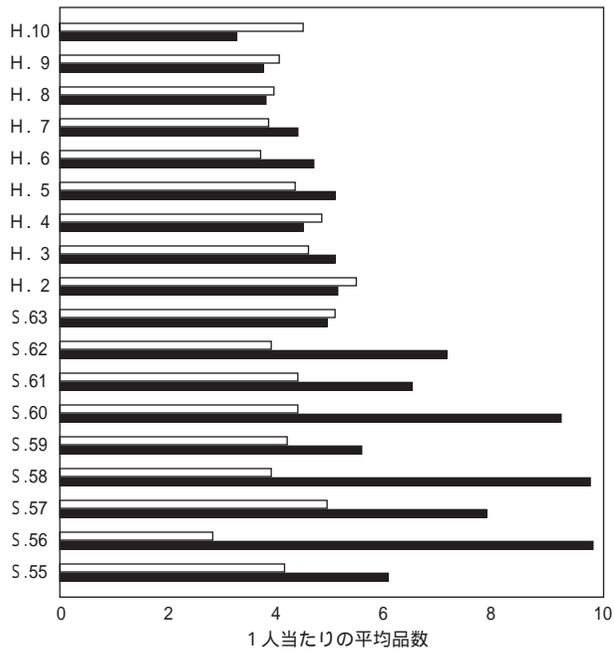


図1. 手作りお節料理と市販品利用の品数  
 手作り 市販品 S:昭和 H:平成

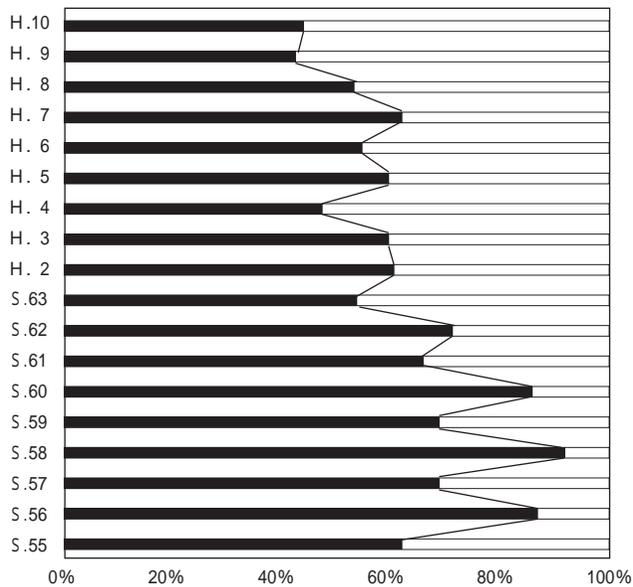


図2. お節料理における手作りとし販品利用の関係  
 手作り>市販品 市販品>手作り S:昭和 H:平成

表 3. 手作りお節料理の内容

	1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
S.55-S.63	なます	煮しめ	きんとん	田作り	黒豆
H.1-H.10	なます	田作り	煮しめ	黒豆	きんとん

S : 昭和 H : 平成

表 4. 市販品利用のお節料理の内容

	1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
S.55-S.63	蒲鉾	伊達巻	黒豆	昆布巻	数の子
H.1-H.10	蒲鉾	伊達巻	数の子	黒豆	きんとん

S : 昭和 H : 平成

市販品を利用するお節料理は 19 年間を通して、第 1 位はかまぼこ、第 2 位は伊達巻きで、この二つは市販品を購入するのが当然としているお節料理であると考えられる。あとは黒豆、きんとん、数の子、昆布巻きなどがあげられた。黒豆やきんとんは手作りする家庭と市販品を購入する家庭に 2 分されるようである。井上の調査では、調理時間の長い黒豆や昆布巻き、技術の必要な伊達巻きは市販品利用の率が高かったとしている<sup>1)</sup>。

## (2) お節料理に対する感想

このような家庭でのお節料理の実態を学生はどのように受け止めているのかについてたずねた結果を図 3 に示す。手作りの度合いが減少してきた平成元年からの 10 年間の結果である。まず我が家のお節料理についてであるが、真ん中の白い部分が手作り、市販品半々であったとする回答の割合を示しており、左側に行くにつれ一部市販品利用、全部手作り、と手作り度が高くなる。また、右側は殆ど市販品、すべて市販品となり、お節料理なし、その他と続く。全部手作りと一部市販品利用で約 40 % 前後、殆ど市販品、すべて市販品など市販品に頼った家庭は 25 ~ 40 % というので、この 10 年間に特定の変化は見られないが、次第にお節料理のない家庭が増えてきていることに注目すべきかと思う。

また、「将来あなたが家庭を持ったとき、どのようなお節料理になっていると思いますか」とたずねた結果 (図 4) では、全部手作り、一部市販品利用の手作りする方向で作りたいたいと答えたのは 40 % 前後で、最後の数年は 30 % 前後となっている。この手作り志向の割合は、今年の我が家のお節料理が主に手作りであったと答えた割合とほぼ同じ傾向であった。しかし、全部手作りしようとする学生数は少なくなっている。一方で、将来自分が作るお節料理では、手作り、市販品半々位の占める割合が増加し、殆ど市販品、すべて市販品などの占める割合が減少した。これは授業を受けた後の調査であったためか、我が家のお節料理の実

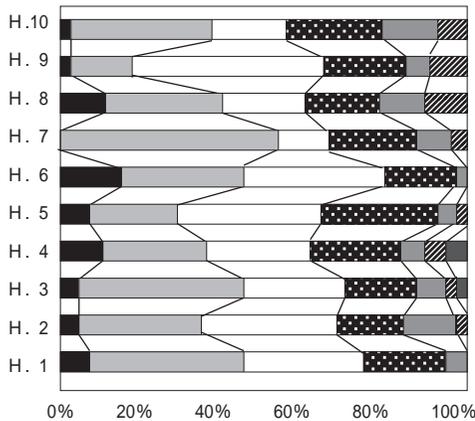


図3. 我が家の今年のお節料理



図4. 将来自分が作るお節料理

態を少し反省し、せめて半分くらいは作らねばと思わせたのではないかと推察している。調理実習で取り上げるお節料理がどこまで実生活に生かしていけるのか疑問に思いながら授業を行っているところもあるが、簡単で、作ったほうがおいしいことに気付かせれば、できる範囲で作ってみようかなと思わせることも可能なようにも思える。しかし、ここ数年の実態をみると、お節料理は特に用意せずに正月を過ごしたという家庭も現れてきており、この傾向は今後も増えるものと予測され、お節料理への認識が多様化する時代を予感させる。真部らも、これからはお節料理の意義が希薄になり、「お節料理は市販品ですませ、家で作るのはむしろお節料理以外の家族の好むもてなし料理や日常食」という家庭が主流になっていくと推察している<sup>2)</sup>。

### (3) お節料理の喫食率

お節料理が正月三が日にどの程度食べられているかについて調べた。平成元年から10年まで殆ど大きな変動がなかったため、平成3年、7年、10年の3年分の結果を示したのが図5である。最も多かったのが3回、すなわち1日1回というパターンであった。ついで4、5回であり、作れば、あれば便利であり、朝食ではこれをメインのおかずとし、夕食では他の料理にプラスして出されているケースが多くみられた。名倉らは、元日から3日目にむけて「おせち」と「雑煮」の喫食数が減少し、「非日常」の料理から「日常」の料理への移行の様子をとらえることができたとしている<sup>4)</sup>が、今回の調査では正月三が日の殆どの朝食に副食としてださされており、昼・夕食でのお節料理の喫食率が2日目、3日目にかけて減少する傾向であった。

### (4) 雑煮について

雑煮については、調査対象としたすべての家庭で作られており、お節料理と違って正月には欠かせない料理となっているようである。同様の傾向は堀田の調査でも報告されている<sup>5)</sup>。

雑煮のだしの取り方については、図6に示す。鰹節でだしをとる、昆布と鰹節の併用だし、

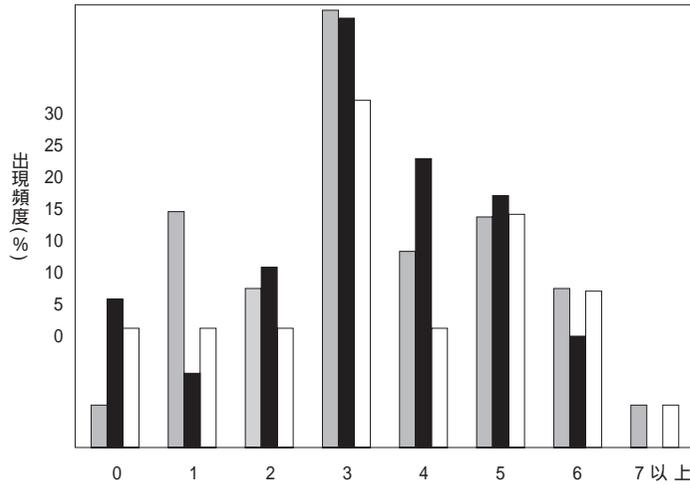


図5. 正月三が日(9食)におけるお節料理の出現頻度

■ 平成3年    ■ 平成7年    □ 平成10年

昆布でとる、煮干しでとる、鶏肉でとるなど、手間をかけてだしをとっている家庭の割合は、昭和から平成へ移るにつれ、多少の凹凸はあるが減少する傾向にある。その他には、しいたけのつけ汁を使う、煮干し以外の干し魚を使う、2～3種を組み合わせるなどのだしの取り方が分類されてきている。これも後半10年は減少傾向となっている。一方で、市販の風味調味料を使う家庭が増える傾向にあり、雑煮を作る際にも簡便化の傾向があらわれている。

雑煮の餅の加熱方法については図7に示す。学生の7割程度が在住する静岡県西部では、汁へ直接入れる方法が一般的であり、汁へ直接という回答が多くの割合を占めている。最近では、焼くなどの方法を取り入れる家庭もでてきているようであり、電子レンジを使った方法が増加傾向を示しているのも興味深い。

雑煮に入れる副材料数についての結果は図8に示す。0 = なし、1, 2, 3, 4, 5, 6, 7以上とそれぞれの比率をとってみたが、2, 3, 4種使う家庭が多く、この19年間で特に目立った減少傾向は認められなかった。名倉らの調査では、餅、だし、調味料を含めて平均8.38種としており<sup>6)</sup>、ほぼ同じ程度の結果となった。しかし、新澤らの石川県地方を中心とした調査<sup>7)</sup>では、副材料数は2前後と少なく、地域差が大きいと思われる。

使用する材料の上位7種を表5に示した。19年間で大きく3つの段階に分けてみたが、殆ど変化はみられず、上位4位までに挙がっているのは常に大根、青菜、白菜、里芋であった。大根は下ゆでしておく、青菜はゆでる、里芋も皮をむき、ゆでしておくなどの下処理操作が必要なものばかりで、もっと簡単なもので代用しようとする傾向はみられなかった。雑煮は比較的那家の作り方が伝承されており、だしを取る方法を除いては、簡略化することなく作られている貴重な正月料理であるように思われる。

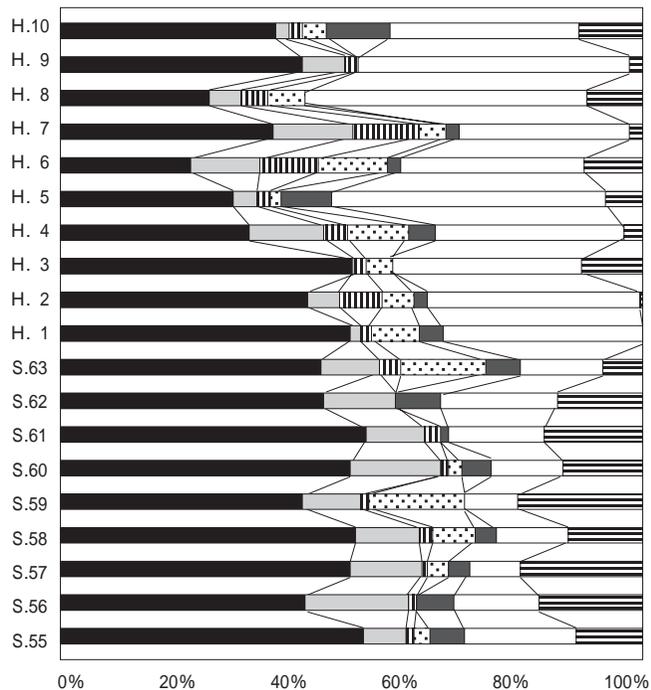


図 6 . 雑煮のだしの取り方

■ 鰹節    □ 昆布+鰹節    ▨ 昆布    ▩ 煮干し    ■ 鶏肉    □ 風味調味料    ▨ その他  
 S: 昭和    H: 平成

## 5. まとめ

19年間にわたる正月料理の実態記録から、正月料理における手作り度の変化について検討した結果、次のような内容が明らかになった。

- (1) 手作りするお節料理の数が激減する一方で、市販品利用のお節料理数の変化は少なく、正月料理として食卓に登場するお節料理数自体が減少していた。
- (2) 手作りするお節料理の第1位は常になますであり、煮しめも手作りされる傾向が強かった。黒豆、きんとんは手作りする家庭と市販品を購入する家庭に2分された。かまぼこはもちろんであるが、伊達巻きも市販品の利用が多かった。
- (3) お節料理は正月三が日の朝に主に喫食されていた。
- (4) 自分の家でのお節料理の実態に対し、将来は少しだけ手作りする部分を増やしたいという意欲がみられた。
- (5) 雑煮は、だしを採る方法を除いて、目立った簡略化傾向はみられず、各家庭の作り方が伝承されていると思われる貴重な正月料理であると考えられた。

上記調査内容をまとめるにあたり、雑煮については、我が家の作り方を得々と書いている一方で、お節料理に対しては、義務感で作られている、食べていると認識している学生が多いこ

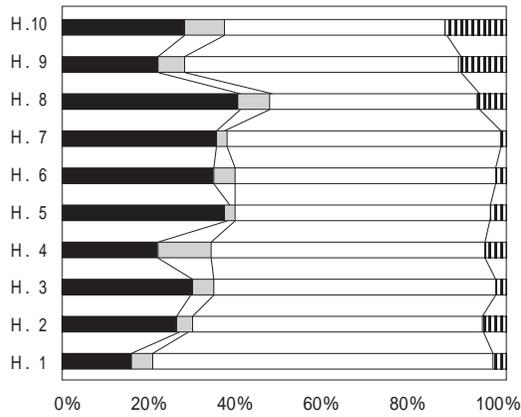


図7. 雑煮の餅の加熱方法

焼く
  ゆでる
  汁へ直接
  電子レンジ

S: 昭和 H: 平成

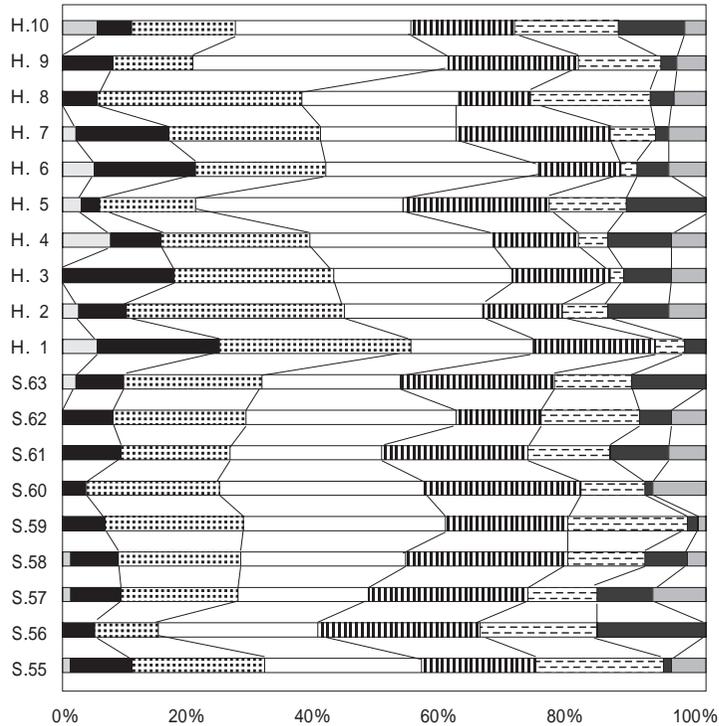


図8. 雑煮に入れる副材料の数

0
  1
  2
  3
  4
  5
  6
  7~

S: 昭和 H: 平成

表 5 . 雑煮の副材料の種類

	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位
S.55-S.61	大根	青菜	里芋	白菜	人参	鶏肉	蒲鉾
S.62-H.4	大根	青菜	白菜	里芋	人参	蒲鉾	鶏肉
H.5-H.10	青菜	大根	白菜	里芋	人参	鶏肉	蒲鉾

S : 昭和 H : 平成

とを実感した。今の若者の嗜好にあわないお節料理を今後どう扱い、教育していくか頭の痛いところである。今回まとめたこのレポートの結果は、本短大(部)での調理教育の中で示された、今後の正月料理に対する1つの方向付けである。新たな場所での教育の中に生かしていきたいと考えている。

### 引用文献

- 1) 井上明美 (1997)、正月料理の喫食調査からみた伝統料理の変化、日本調理科学会平成9年度大会研究発表要旨集、p.69
- 2) 真部真理子、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
- 3) 名倉秀子、大越ひろ、茂木美智子、柏木宣久 (1996)、正月三が日の主食の時系列分析、日本家政学会第48回大会研究発表要旨集、p.185
- 4) 名倉秀子、長坂慶子、高野美幸、大越ひろ、茂木美智子 (1996)、正月の食生活の実態 (第1報) 三が日の喫食料理の時系列解析、日本家政学会誌、47、49 - 58
- 5) 名倉秀子、渡辺敦子、大越ひろ、茂木美智子 (2000)、元日の喫食時刻と主食・副食の地域性、日本調理科学会平成12年度大会研究発表要旨集、p.646
- 6) 名倉秀子、大越ひろ、茂木美智子 (1998)、10年間の調査からみた雑煮実態、日本家政学会第50回大会研究発表要旨集、p.109
- 7) 新澤祥恵、中村喜代美 (2000)、正月の食生活における雑煮の動向、日本家政学会第52回大会研究発表要旨集、p.114
- 8) 堀田千津子 (1999)、三重県の雑煮に関する考察(1)、日本食生活学会誌、10、80 - 86

〔2000年10月26日 受理〕