

おせち料理に対する意識と実態

本間恵美・粥川晶子・遠藤仁子

緒 言

五節供の行事は、もともと中国から伝来したものであるが、わが国の儀式に取り入れられ、情緒的な年中行事となった。昔は五節供の料理のことを節会料理といい、ごちそうを用意して神様に供え、家族一同そろって食膳についた。それが伝承され、戦前まで広く守られてきた節供の日のしきたりであった。五節供のうち新年の料理のみに「おせち」の名が残り、正月料理のことをおせち料理と呼ぶようになった。^{1) 2)}

伝統的な食文化・食習慣がうすれつつある現在、行事食として今も多くの家庭で受け継がれているのは正月のおせち料理だけではないだろうか。従来、おせち料理は、豊作祈願・健康祈願・子孫繁栄などの気持ちを込めて、縁起のよい品々を時間をかけて作りあげた。また、商店も正月は休みになるため、三が日は食べられるように保存性を考えて作られ、重箱に詰めるのが習わしであった。

しかし時代の流れと共に、正月に対する意識も変化し、おせち料理も食生活の変遷に反映され変化している。食が多様化し、料理の簡便化が求められるようになった近年では、市販のおせち料理が利用されることも多いと思われる。

そこで女子短大生の家庭を対象に、おせち料理作りの実態を調査し、最近の各家庭の現状を分析した。さらに学生とその母親を対象に、正月についての意識を調査し、おせち料理作りの実態と比較し検討した。

研究方法

1. 調査方法

女子短大生288名とその一部の母親186名を対象に、昭和63年から平成5年までの6年間の正月に、質問紙調査法により調査をおこなった。

調査内容は、次の各家庭のおせち料理と、正月に対する意識、伝承の有無、および手伝いの程度である。

1) 各家庭のおせち料理 (実態)

- (1) 家庭で手作りした料理
- (2) 市販品を購入したもの
- (3) 重詰め

(1)~(3)について、自由記述式で報告させた。

対象は288の家庭である。

2) 正月に対する意識

(1) 正月について

- ア. 家族全員で祝いたい
- イ. おせち料理は欠かせないと思う
- ウ. 正月用の特別の食器を使いたい

「正月の祝い方の実態と意識の調査」³⁾において、野呂らは4項目をあげている。本報ではその中から上記3項目について、5段階尺度(i.強く思う、ii.思う、iii.どちらでもよい、iv.あまり思わない、v.全く思わない)を用いて評価をおこなった。

(2) おせち料理の整え方に対する意識

おせち料理の整え方に対する意識について、5選択肢(i.できるだけ手作りのもので整えたい、ii.手軽にできるものだけは手作りしたい、iii.手作りのものと市販品とを組み合わせ

て品数を豊富にしたい、iv.市販品だけで簡単に整えたい、v.特別にしなくてよい)を用意し、1つを選択させた。

(1)、(2)とも学生(対象186名)およびその母親のそれぞれに回答を求めた。

3) おせち料理の伝承の有無

母親は、誰からおせち料理の伝承を受けたかについては、3選択肢(i.実家の母親、ii.婚家の母親、iii.伝承なし)から、1つを選択させた。対象は182名である。

4) 手伝いの程度

- ア. 献立を考える
- イ. 買い物をする
- ウ. 料理をする
- エ. 盛り付け・重詰めをする

学生は正月の準備にどの程度参加しているのか、おせち料理に関して上記4項目につき、4段階尺度(i.自分が主体でおこなった、ii.よく手伝った、iii.少し手伝った、iv.参加しなかった)により学生の回答を求めた。対象は114名である。

2. 集計・分析方法

おせち料理の実態については、手作り料理・市販品それぞれにつき、多くの家庭で取り入れられている14品とその他を1品とし、計15品別に単純集計をおこなった。また重箱を用いている家庭を単純集計し、年次推移をみた。

正月に対する意識、伝承の有無、手伝いの程度については、項目ごとに単純集計をおこなった。

また、正月に対する意識の「強く思う」から「全く思わない」の5段階尺度に、2点、1点、0点、-1点、-2点を配点し加重平均し、意識の高さを数量化した。母親と学生との意識の違いをみるために χ^2 検定をおこなった。

また、おせち料理の整え方(5項目)別に、手作り志向度を、おせち料理の実態(手作り料理・市販品の品数)とクロス集計をおこなった。

さらに、「おせち料理は欠かせない」意識の5段階に、前記と同様、2~-2を配点し、母親の伝承の有無別、学生の手伝いの程度のラン

ク別に加重平均し比較した。項目間の違いをみるために χ^2 検定をおこない、考察した。

結果および考察

1. 各家庭のおせち料理

1) おせち料理の実態

正月におせち料理を用意している家庭は図1に示すように、全体の97.6%で、全く用意しない家庭は2.4%で、ほとんどの家庭がなんらかのおせち料理を用意していた。全く用意していない家庭は、家族中で親戚へ行っているため自宅では用意しないが、訪問先ではおせち料理を食べている場合が多かった。また、店を営んでいるため年末年始は忙しく、店屋物やインスタント食品で済ませているという特例もあった。

おせち料理を用意している家庭のうち、全て手作り料理で整えている家庭は5.7%あり、逆に市販品だけで整えている家庭は2.1%あった。

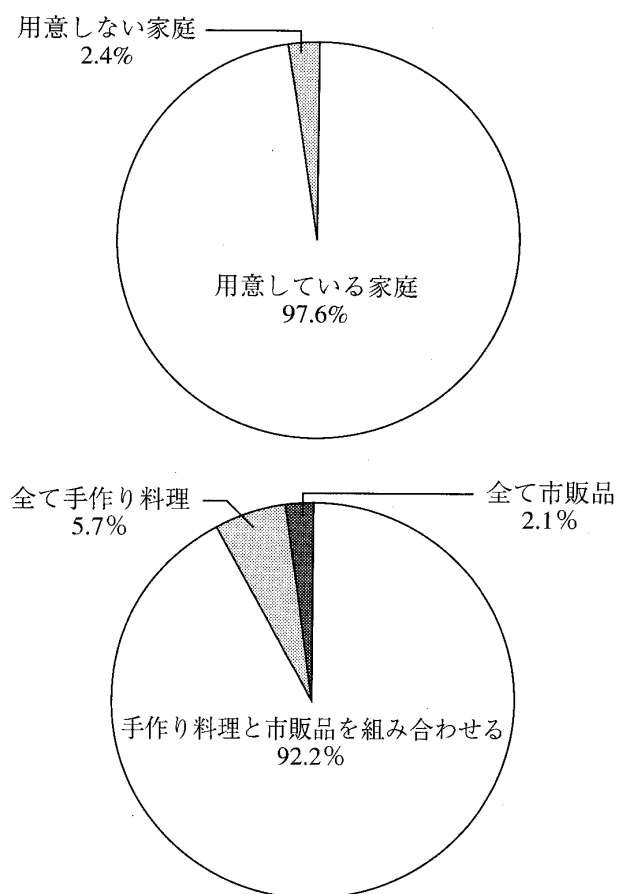


図1 おせち料理の用意

残りの92.2%の家庭では、手作り料理と市販品とを組み合わせで整えていることになる。また市販品だけで整えている家庭が平成4年までは1.8%であったのが、平成5年には3.0%と増加の傾向がみられる。

各家庭毎にしてみると、図2に示すようにおせち料理の品数は、50%の家庭が8～11品を用意していたが、4～15品の間にバラついていた。

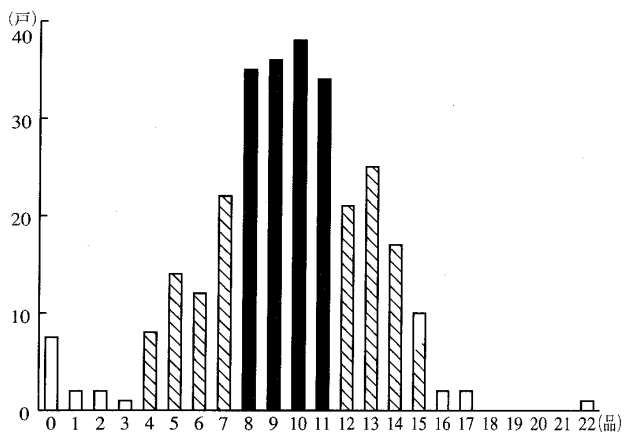


図2 おせち料理の品数別の戸数

表1 戸別にみた手作り料理と市販品の割合

	手作り>市販品	手作り=市販品	手作り<市販品
戸数(戸)	169	14	98
割合(%)	60.1	5.0	34.9

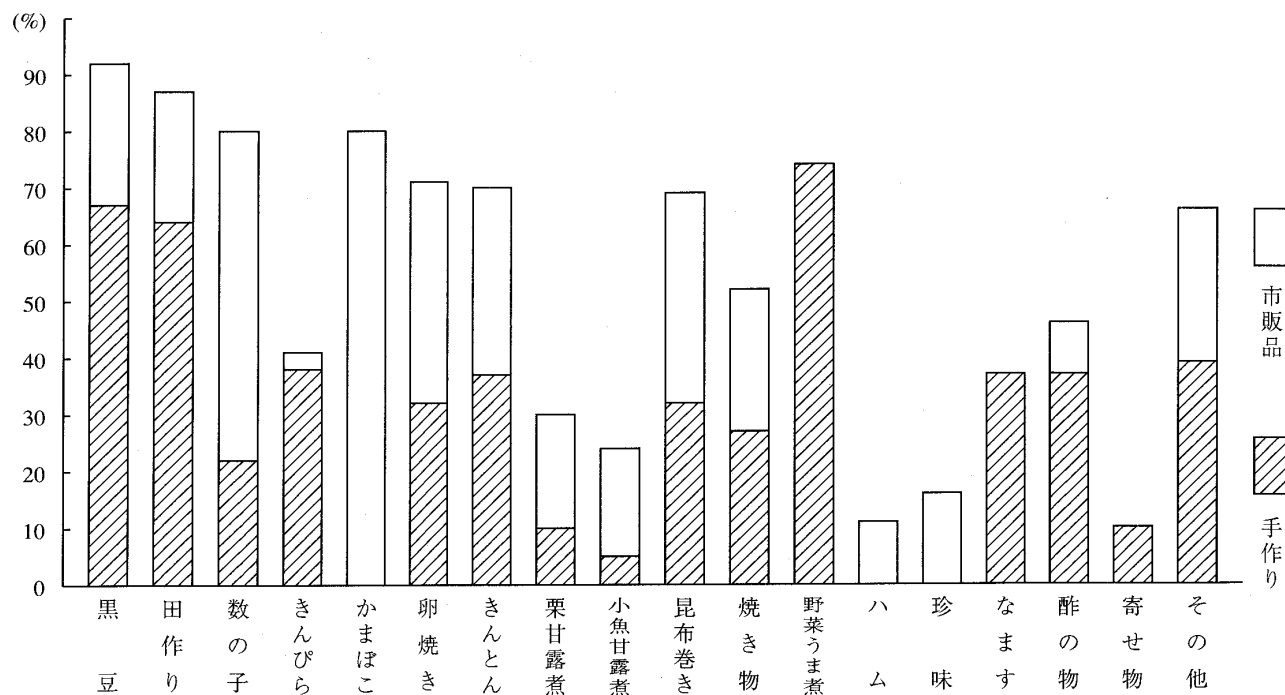


図3 おせち料理の種類

表2 市販品を利用する割合別の戸数

市販品の占める割合(%)	戸数(戸)
0～19	32(11.4%)
20～39	88(31.3%)
40～59	74(26.3%)
60～79	58(20.6%)
80～100	29(10.3%)

また、手作り料理と市販品の料理の品数をみると、手作り料理の品数の方が多い家庭は60.1%、逆に市販品の品数の方が多い家庭も、34.9%あり、手作り料理と市販品を利用する割合や品数は、各家庭によってさまざまであった。(表1)市販品を利用する割合を戸別にみると表2に示す通りであり、29戸(10.3%)の家庭で80%以上を市販品に依存していた。

おせち料理の種類についてみると、多くの家庭で取り入れられている料理は、図3に示すように、黒豆・田作り・数の子・かまぼこ・卵焼き・野菜のうま煮・昆布巻き・さんとんなど、伝統的なものであった。特に、祝い肴の黒豆・田作り・数の子は、いずれも80%以上の家庭に取り入れられていた。その中で、三種そろえて用意している家庭は65.2%であり、吉田の報告⁴⁾より多くみられた。

手作り料理・市販品別にみても、手作りでは野菜のうま煮が74.2%で最も多く、次いで黒豆の67.4%、田作りの63.8%であった。「市販そうざい・調理済み食品の利用に関する調査」⁹⁾では、煮豆は45.1%の家庭で市販品を購入していた。しかし、おせち料理の黒豆では購入しているのは25.0%のみである。日常の食事作りでは調理時間のかかるものは市販品に頼る場合が多いが、おせち料理作りでは日常とは異なり、時間をかけてじっくりと作り上げることが受け継がれているように思われる。

おせち料理全体で見ると、手作り料理が55.3%、市販品が44.7%であり、各家庭の平均品数は、手作り料理が5.5品、市販品が4.6品であり、手作り料理の方がわずかに多い傾向がみられた。

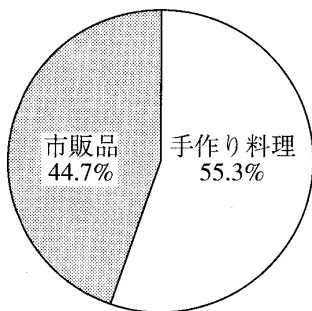


図4 手作り料理と市販品の割合

2) 重詰めについて

供卓法については、重箱を用いている家庭は62.8%あったが、その詰め方は形式にこだわらず、各家庭まちまちであった。また、年度別に重箱を用いている家庭の数をみると、昭和63年には73.7%あったが、平成4年では58.3%、平成5年では52.2%となり、近年次第に少なくなっていく傾向にあった。これは食生活の多様化により、煮物や魚料理中心のおせち料理を、三が日の間、続けて食べなくなったことや、少量だけ作るようになったためと思われる。洋風や中華風のおせちが市販されたり、雑誌などで紹介されているように、調理法や素材の多様化、高級化がみられる。味付けが画一的で単調なおせち料理は、現在では特別なごちそうというより、伝統的な料理として意味づけられていると思われる。

重箱を用いない家庭は、大皿やオードブル皿に盛り付けたり、一品ごとに鉢に入れるなど、日常の配膳とは異なっていた。

2. 正月に対する意識

1) 正月について

ア「家族全員で祝いたい」、イ「おせち料理は欠かせないと思う」、ウ「正月用の特別の食器を使いたい」という意識について、5段階で調査した結果は図5の通りである。

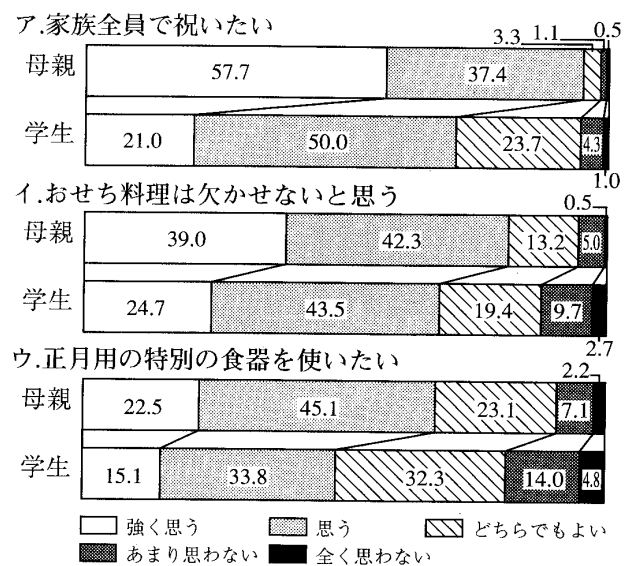


図5 正月についての意識 (%)

ア「家族全員で祝いたい」という意識について、強く思う母親が57.7%と多いのに対し、学生は21.0%と低かった。しかし強く思っている学生の家庭では、母親も同様に強く思っており、これらの家庭では母と娘の意識が一致していた。学生ではこの意識に対し、「思う」と思っている者が全体のちょうど半数を占めており、強く思っている者と合わせると71.0%であり、母親では95.1%が家族全員で祝うことを願っていることになる。

イ「おせち料理は欠かせない」と強く思う者は母親で39.0%、学生で24.7%あり、意識の程度に差があるものの、両者とも「強く思う」と「思う」を合わせると2/3以上がおせち料理は欠かせないと思っている。「あまり思わない」と「全く思わない」を合わせるとそう思わない者は母親で5.5%、学生で12.4%あった。また

「強く思う」意識は、母親においては前記の「家族全員で祝いたい」が高いのに比べ、「おせち料理は欠かせない」が低くなっている。これに対し、学生においては逆に後者の方がわずかではあるが高くなっている。

ウ「正月用の特別の食器を使いたい」については、使いたいと思う者が母親の67.6%、学生の48.9%あるものの、どちらでもよいと思う者が両者とも30%前後あった。

なお、 χ^2 検定において、「家族全員で祝いたい」ということに対して、母親と学生との間には1%危険率で有意差が認められたが、「おせち料理は欠かせないと思う」および「正月用の特別の食器を使いたい」には、世代間の有意差は認められなかった。

これらの意識について、「強く思う」から「全く思わない」までの5段階尺度の回答に2点、1点、0点、-1点、-2点を配点し加重平均してみると、意識の高さはア・イ・ウの順で、「家族全員で祝いたい」という意識は高く、特別の食器を使うことについての意識はあまり高くなかった。また、いずれも学生の意識は母親より低かった。(図6)

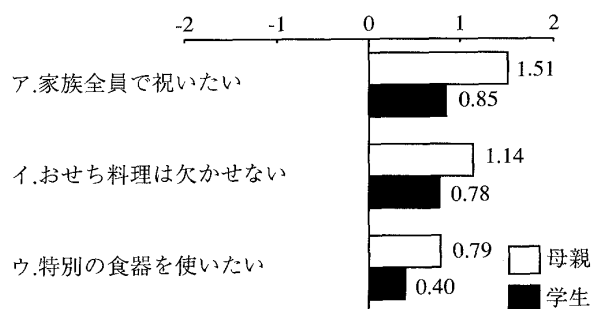


図6 意識の加重平均

野呂らの女子短大生を対象とする同様の調査³⁾と比較すると、ア・イ・ウのいずれも「強く思う」割合は本調査のほうが少なかった。特に「特別の食器を使いたい」と思うものは著しく少なかった。重箱を用いる家庭の割合は前述の通り、近年、特に減少の傾向がみられたように、形式的な習慣は姿を消しつつあるように思われるが、新年を家族と共に祝うという精神的なことはまだまだ持ち続けられているようで

ある。

2) おせち料理の整え方についての意識

おせち料理の整え方についての意識は図7の通りである。

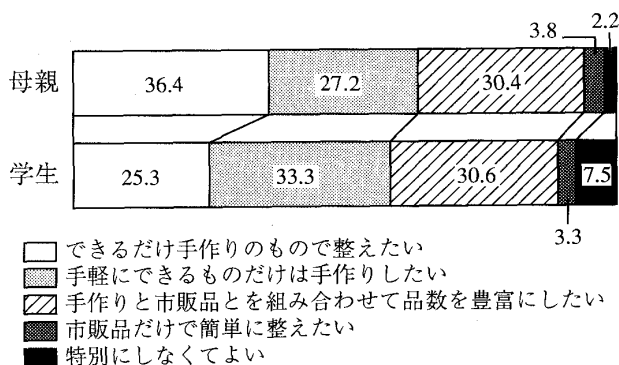


図7 おせち料理の整え方の意識 (%)

手作りしたいと思っている者は、「できるだけ手作りのもので整えたい」と「手軽にできるものだけは手作りしたい」とを合わせると、母親で63.6%、学生で58.6%あり、両者とも60%前後を占めている。母親が「手作りしたい」と思っている家庭では、手作り志向が高いと思われる。また、母親と学生の間には有意差は認められなかったが、「手作りしたい」という意識は母親の方が高く、「特別にしなくてよい」という意識は学生のほうがわずかに高い傾向にあった。

$$\text{手作り度 (\%)} = \frac{\text{手作りした料理数}}{\text{その家のおせち料理の数}} \times 100$$

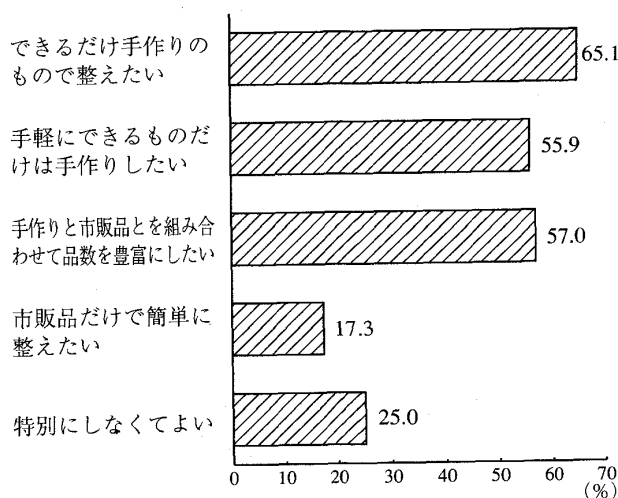


図8 母親の手作り意識別手作り度 (%)

これらの意識について、各家庭ごとに母親・娘間の意識の一致性をみると、53.3%の家庭において一致していた。

各家庭における手作りの程度を、手作り料理がその家で取り入れているおせち料理全体に占める割合として算出し、それを手作り度(%)とした。その結果を先に述べた母親の手作り意識別にみると、図8に示す通り、手作り志向の高い家庭の手作り度は65.1%、手作り志向の低い家庭は17.3%となり、母親の意識が実態に影響していることがわかった。

同様に品数においても、「できるだけ手作りのもので整えたい」家庭の手作り料理品数は平均6.4品と他に比べ明らかに多く、また、「手作り」と市販品とを組み合わせる品数を豊富にしたい」家庭では、おせち料理全体の品数が9.8品と一番多くなっている。「市販品だけで簡単に整えたい」家庭は、市販品が手作り料理の4倍を占めている。(図9)

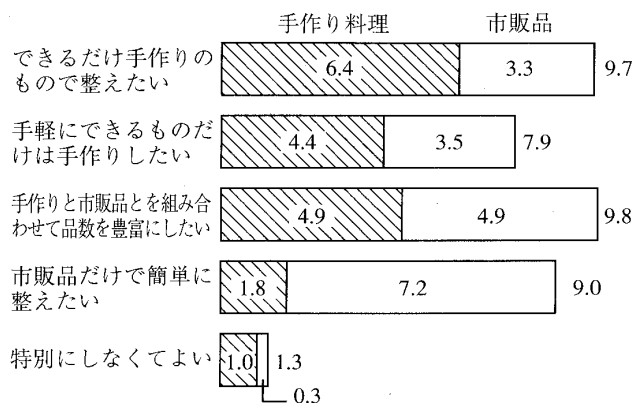


図9 手作り意識別品数の実数(品)

3. おせち料理の伝承の有無

母親自身がおせち料理の伝承を受けたかどうかについてみると、図10に示す通り、実家の母親から受けた者が62.4%、婚家の母親が15.6%、伝承なしが22.0%であり、三世代同居の家族が41.1%あるにも関わらず、婚家よりも実家のお

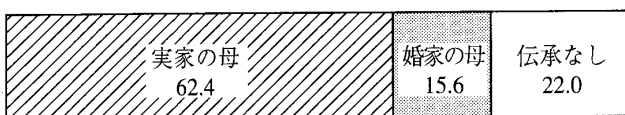


図10 おせち料理の伝承(%)

せち料理の方が圧倒的に多く伝承されていくようである。同様の他調査⁴⁾と比較すると、実家の母親から伝承されたものはほぼ同じであり、婚家よりも実家の母親からの伝承のほうが多いということも同傾向を示していた。伝承なしは本調査のほうが多かった。

そこで「おせち料理は欠かせないと思う」意識の「強く思う」から「全く思わない」までの5段階に、2点、1点、0点、-1点、-2点を配点し、伝承別に加算平均すると、図11に示す通り、実家の母親から伝承を受けた者は1.22、婚家の母親からの者は1.34で、実家の母親・婚家の母親を問わず、伝承を受けた者は意識が高く、伝承がないものの意識は0.79と低くなっている。さらにそれぞれの娘の意識をみてみると、伝承を受けていない母親の娘の意識は、0.34と低くわかっていく。

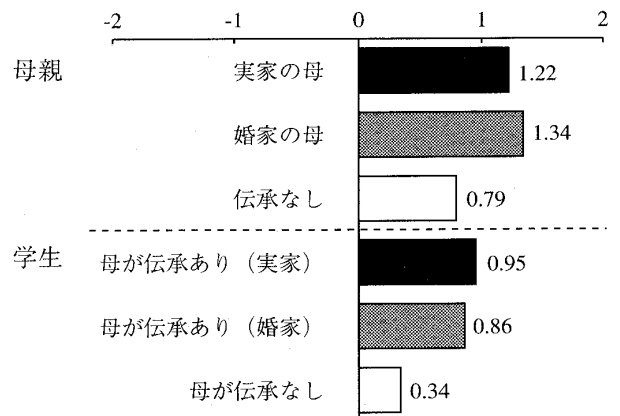


図11 伝承別おせち料理に対する意識

χ^2 検定においても、伝承の有無により「おせち料理は欠かせないと思う」意識の程度には5%の危険率で有意差が認められた。母親自身が伝承を受けてなければ、次世代へ伝承することも当然ないであろう。従って伝承がなければ、おせち料理に対する意識も次第に薄れていくものと思われる。

4. 学生の手伝いの程度

母親から娘への伝承は、母親の世代では実家の母親から受けているものが多くみられたように、次の世代への伝承は、現在の娘が正月料理の準備を母親と共に行い、手伝うことによって

おのずから受け継がれていくものである。

そこで「献立を考える」、「買い物をする」、「料理をする」、「盛り付け・重詰めをする」の4種類について、学生の手伝いの程度を4段階尺度で調べた結果は図12の通りである。

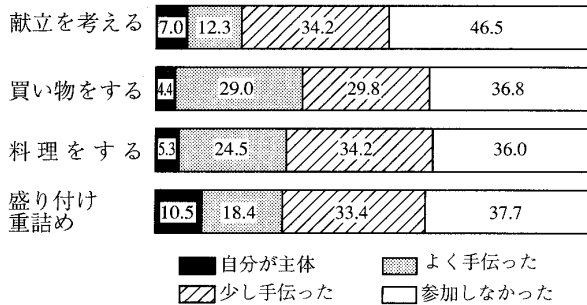


図12 手伝いの程度の構成比 (%)

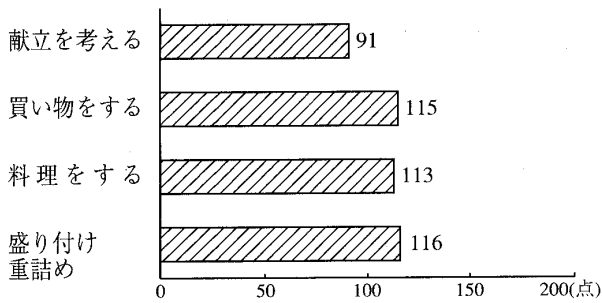


図13 手伝いの程度 (得点)

どの種類の手伝いも、自分が主体でおこなったものは少なく、よく手伝ったといえるものは「買い物」がわずかに多いが、他は20%前後であった。少し手伝ったものは30%前後で、参加しなかったというものが最も多く40%前後あり、全体的に手伝いの程度は低いといえる。

手伝いの程度の4段階に、3点、2点、1点、0点を配点して数量化し、手伝いの種類別に比較すると、「献立を考える」が著しく少なかった。(図13) おせち料理に何を用意しようかと考えるのは、やはり一家の主婦(母親)に任されている家庭が多いようである。「買い物をする」、「料理をする」、「盛り付け・重詰めをする」は大差がなかった。

学生の個人別に、手伝いの程度を前記と同様に配点し、4種類の手伝いの合計点を算出した。全て学生が主体でおこなった場合は12点、参加しなかった場合が0点になる。その結果、最高

の12点が1名あり、ついで「買い物」だけ自分が主体でしなかったという11点も1名あった。

手伝いの程度を4点ごとにランク分けしてみると表3に示すように、Cランク(1~4点)のものが40.4%と最も多く、Dランク(0点)のものも19.3%あり、手伝わない学生が多いことを示している。

表3 手伝いの得点分布

ランク	A	B	C	D
点数(点)	12:11:10:9	8:7:6:5	4:3:2:1	0
人数(人)	1:1:3:2	5:13:7:14	16:10:7:13	22
ランク別人数(人)	7	39	46	22
%	6.1	34.2	40.4	19.3

手伝いの程度のランク別に、「おせち料理は欠かせないと思う」意識について前記と同様に加重平均をすると、図14の通りAランクは点数が高く、よく手伝っているものほどおせち料理に対する意識も高いことがわかる。実際によく手伝ったものは、伝統的なおせち料理を改めて知ることができ、ますます興味を深めたようである。そして、受け継いでいきたいという気持ちも高めることができた。

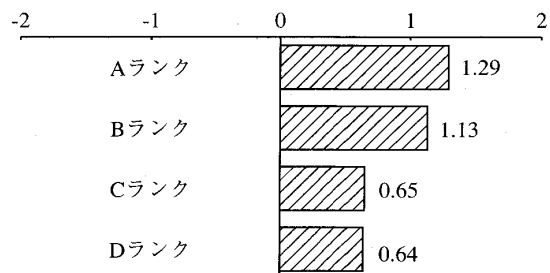


図14 手伝いランク別「おせち料理は欠かせないと思う」意識の加重平均

手伝いをしない原因には、年末にアルバイトをするため家にいないことが指摘される。また、日常、食事作りをする習慣がないため、母親も娘に手伝わせよう、料理を教えようとする意識が薄いことも考えられる。さらに、昔のように時間をかけてじっくりとおせち作りをすることが少なくなり、市販品を取り入れることにより、手間も気持ちも軽減された。このように食生活

の簡便化も、学生が手伝いをあまりしないということの原因の一つと考えられる。

要 約

おせち料理に対する意識および実態は、家庭によって差があるが、母親による影響が大きいことがわかった。要約すると次のようになる。

- 1) おせち料理を用意する家庭は全体の97.6%あった。そのうち全て手作りで整えている家庭は5.7%、市販品だけで済ませている家庭は2.1%であった。
- 2) 各家庭毎の料理の品数は8~11品の家庭が多い。
- 3) 多くの家庭で取り入れられている料理は、黒豆・田作り・数の子・かまぼこ・卵焼き・野菜のうま煮・昆布巻き・きんとんなど、伝統的なものであった。
- 4) 祝い肴は80%以上の家庭に取り入れられており、祝い肴を三種そろえて用意している家庭は65.2%あった。
- 5) おせち料理のうち手作り料理は55.3%、市販品が44.7%で、各家庭の平均品数は手作り料理5.5品、市販品4.6品であり、手作り料理の方がわずかに多かった。
- 6) 重箱を用いている家庭は62.8%あったが、年度別にみると次第に減少の傾向にある。詰め方は形式にこだわらず、各家庭まちまちであった。
- 7) 正月に対する意識は、「家族全員で祝いたい」、「おせち料理は欠かせないと思う」、「正月用の特別の食器を使いたい」の順に高かった。また、いずれも母親の意識は学生より高かった。
- 8) おせち料理の整え方について、手作りしたいと思っているものは、母親・学生とも約60%あった。両者の間に有意差は認められなかったが、「手作りしたい」という意識は母親の方が高く、「特別にしなくてよい」という意識は学生の方がわずかに高い傾向にあった。
- 9) 母親の手作り意識別に、実際の手作り度を

みると手作り志向の高い家庭は、手作り度が高く、手作り料理の品数も多かった。

- 10) 伝承は実家の母親から受けたものが多く、婚家より実家のおせち料理の方が、圧倒的に多く伝承されていくようである。
- 11) 伝承を受けたものは、「おせち料理は欠かせない」という意識が高く、伝承がなければおせち料理に対する意識も次第に薄れていくものと思われる。
- 12) 「献立を考える」・「買い物をする」・「料理をする」「盛り付け・重詰めをする」について、学生の手伝いの程度を調べた結果、「買い物」は「よく手伝った」といえるものが他の項目よりは多いが、全体的に手伝いの程度は低いといえる。
- 13) よく手伝いをしているものほど、「おせち料理は欠かせない」という意識が高い。

行事食はその国の文化の一つである。食生活が多様化し、わが国の伝統の料理が日常の食卓から遠のいて行きがちな現在、おせち料理を作り、新春を祝うことを通して、日本の文化を伝承していくことが大切である。時代に即したおせち料理に変化させながらも、伝統の味を受け継いでいきたい。

なお本報の一部は、日本調理科学会平成4年度大会において発表したものである。

参考文献

- 1) 土井 勝 他：日本の料理 第5巻，講談社（1975）
- 2) 柳原敏雄：伝承日本料理，日本放送出版協会（1978）
- 3) 野呂裕子：正月の祝い方の実態と意識について，第34回日本栄養改善学会講演集（1987）
- 4) 吉田繁子：正月前後の食事様式と慣習について，第35回日本栄養改善学会講演集（1988）
- 5) 本間恵美 他：市販そうざい・調理済み食品の利用に関する調査，東海女子短期大学紀要 第19号（1993）

— 家政学科 食物栄養 —