

# 食文化伝承の現状

## 第1報 行事食の実態

鷺見孝子・石原加代子  
本間恵美

### はじめに

新しい食生活指針が厚生労働省、農林水産省、文部科学省の3省合同で策定されてから4年が経過した。この食生活指針は10項目からなり、第1項目には「食事を楽しみましょう」があげられ、食事を楽しむことは心の豊かさを育むことになり、団欒は家族の絆を深めたり、親から子への食の伝承の場としても大切であるとされている。第8項目は「食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も」となっており、実践のために『地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう』、『食文化を大切に、日々の食生活に活かしましょう』とのコメントが付されている。この食生活指針が策定されたときには、国を挙げて普及啓発に努めることとされ、教育分野では積極的に食生活指導が進められてきた。しかし食文化の大切さがうたわれているものの、食の洋風化・簡便化・社会化が浸透してしまっている現在の食生活の中で、行事食は各家庭に取り入れられているのだろうか。

行事食は一定の時季に恒例として行われる行事(節句)の日に食べられる食事のことで、四季折々の行事に合わせた食事は一年の変化を楽しむとともに、日本の文化を伝承する媒体でもある。すなわち行事食は食文化そのものである。古来の行事は中国から伝来した五節句の概念がもとになっているが、日本ではわが国固有の行事も加わり、それぞれの行事の意味から特有の食べ物が用意されるようになって、変遷をたどりながら受け継がれてきたものである。

1月1日の正月には家族そろって新年を祝い、屠蘇をいただき、祝い肴や口取り、煮物、酢の物などを重詰めにしたおせち料理と雑煮を食べる。1月7日の七草には万病邪気祓いを願い、春の七草(せり・なずな・おぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ)を入れて炊き込んだ粥を食べる。1月11日の鏡開きには、神棚や床の間に供えてあった鏡餅をさげ、食べやすい大きさに手や金づちなどで開き(=切ること)、おしるこに入れて食べる。2月3日の節分は立春の前日で、季節の変わり目に邪気悪霊が忍び込むとの言い伝えから、いり豆をまいて厄病の鬼を追い払い、自分の年の数だけ豆を食べると厄落としになるといわれている。3月3日のひな祭り、もとは上巳の節句といわれ、雛に罪穢れを託して水に流し彼方に追いやろうとする信仰的な流し雛の行事が原型であったが、時代とともに変化し遊戯的な飾り雛へと移行し、女の子のお祭りとなった。ひな祭りには重ね菱餅、白酒、ひなあられなどを飾り、ちらしずしにハマグリの吸い物、赤飯や三色団子などを食べる。彼岸は仏教からきた行事で、3月21日の春分の日、9月23日の秋分の日を彼岸の中日といいお墓参りをする。春はぼた餅や草もちを、秋はおはぎを食べる。いなりずしや精進の五目ずしも食べられる。5月5日の端午の節句は子どもの日で、ちまき、柏餅を食べる。柏餅は神饌の器として用いられたかしの葉でもちを包んだことに由来する。7月7日の七夕は星祭りで、そうめんの流れる様子が天の川を連想させるため、よくそうめんを食べる。9月15日は十五夜、月見団子のほか、さといも、えだまめ、くり、ぶどうなどを月に供える。団子はお供えした後、砂糖醤油やあんをつけて食べる。12月23日の冬至は一年中

で夜が一番長く、昼が一番短い日。この日にかぼちゃを食べるとかぜをひかない、魔よけになるといわれている。12月31日の大晦日は一年の締めくくりとして年越しそばを食べる。長く幸せにとの願いがこめられている<sup>1)</sup>。

以上のように行事食には意味があるが、今や行事の由来を知る人は少なくなり、行事食の認識も薄れてきている。過去においては子供のころに行事にちなんだ料理を作り、家族で行事について語り合うことが、絆を深めるよい機会となっていた。そしてそれが大人になったときの思い出でともなり、さらに高齢者にとっては食欲を引き出すきっかけともなるものである。行事が結ぶ食の歴史や文化は、日本の食文化を語るうえで大切であり、伝えていく必要がある。そこで本学学生の実態調査を行い、行事食の実践と伝承について一考察をしたので報告する。

## 研究 方 法

調査対象：食物栄養学科1年生の学生61名とその家族61名の合計122名

調査時期：平成16年度9月～10月

調査方法：学生と学生の家族、それぞれ別個に、アンケート調査用紙を配布した

調査内容：日本の伝統的な行事で行事食を含むものとして、五節句の中より、人日の節句(七草粥)、上巳の節句(雛祭り)、端午の節句(子供の日)、七夕の節句の4節句とその他に学校給食に取り上げられているものおよび、年始、年末の行事など7行事を加え、合計11行事を取り上げた。

その行事で食べられる行事食、お正月で2種類、七草粥で1種類、鏡開きで1種類、節分2種類、雛祭り5種類、彼岸で3種類、端午の節句2種類、七夕1種類、十五夜2種類、冬至1種類、大みそか1種類の合計21種類を取り上げた。それらにつき、現在の行事の認識程度、食経験、手作り程度、伝承方法、行事内容の意味の理解程度、今後の継続意志と行事食の必要性の程度についてたずねた。集

計は各項目、学生と家族別に単純集計を行った。

## 結 果 及 び 考 察

### 1. 調査対象者の状況

回収された調査表は学生61名、家族33名の合計94名(回収率77%)であった。対象者の年齢は学生10代90.2%、20代3.3%、30代と50代が1.6%、無回答3.3%、家族は20代3.0%、40代が63.6%、50代が21.2%、70代が3.0%、無回答9.1%であった。

家族構成は、3世代45.9%、2世代47.5%、1世代1.6%であり、家族の人数は6人19.7%、5人31.1%、4人27.9%、3人11.5%であった。

### 2. 行事および行事食の認識度

#### 1) 行事について

知っている行事として学生で多かったものは、「お正月」「ひな祭り」100%、「おみそか」98.4%、「節分」96.4%であった。

家族も学生と同様の結果であり、学生、家族ともに全ての行事で60%以上は知っているという結果であった。

#### 2) 行事食について

学生で知っている行事食として多かったものは、「年越しそば」98.4%、「おせち」「お雑煮」96.7%、「ひなあられ」95.1%であった。知っている割合が低かったものは、節分の「いわし」29.5%、彼岸の「いなり寿司」19.7%、七夕の「そうめん」18%、お月見の「きぬかつぎ」6.6%などであった。

家族で知っている行事食として多かったものは、「おせち」100%、「お雑煮」「ちまき」「年越しそば」97.0%、「七草粥」「ひなあられ」「冬至かぼちゃ」93.9%であった。知っている割合が低かったものは、七夕の「そうめん」18.2%、彼岸の「いなり寿司」15.2%であった。(図1)

各行事食において取り上げたもの以外に、自由記述であがったものに、節分の「太巻き」4人、七夕の「七夕ゼリー」2人、大晦日の「年

越しいわし」2人などがあつた。学生と家族の知っている行事食をそれぞれ比較してみると、全体的に家族のほうがよく知っている傾向であつた。

行事と行事食の関係が深いものに、十五夜には「月見団子」、節分なら「炒り大豆」がよく知られていた、しかし、十五夜に「きぬかつぎ」を食べることはほとんどの人が知らなかつた。このように、一つの行事の中に複数の行事食があつても、よく知られているものとあまり知られていないものがあると分かつた。また、行事も行事食も知っている割合が低いものに、鏡開きの「おしるこ」32.8%があつた。

### 3. 行事食の現状

#### 1) 行事食のとらえ方

行事食を食べていますかという問いには、学生、家族ともに80%以上が「食べている」であつた。また、行事食を食べている理由としては学生、家族とも「家庭の習慣が」70%以上であつたが、「お祝いとして食べている」は家族が33.3%、学生が13.1%と違いがあつた。本来、行事食とは祭りや祝い事などのハレの日にお祝いとして近所の人々や家族とともに食べるものであつたが、学生にとってはお祝いというとらえかたではなく、習慣として考えていると思われる。

また、現在は行事食を食べていない理由として、学生、家族ともに「作るのが面倒」「作ってくれない」という意見であつた。

#### 2) 食経験の程度

食経験の程度について、どの行事食を食べたことがあるのか、そしてその行事食は、以前食べたことがあるのか、現在も食べているかについてたずねた。

図2より、学生で食べたことがある割合の高い行事食は、「おせち」、「お雑煮」、「年越しそば」でほとんどのものが食べていた。その他割合の高い行事食に「ひなあられ」、「炒り大豆」、「ちまき」があつた。家族の場合については図3に示すように、学生と上位は似た傾向で、「おせち」、「お雑煮」、「年越しそば」であつた。それ以外で割合の高かつたものは、「冬至かぼちゃ」、「ちまき」、「ひなあられ」、「おはぎ」、「炒り大豆」などであり、家族の方が、食べたことがあるとした行事食が多かつた。反対に食べていた割合が低いものは、学生は、「きぬかつぎ」4.9%、「白酒」19.6%であり、家族は「そうめん」21.0%、「きぬかつぎ」18.0%であつた。

次に、以前食べた割合と現在食べている割合を比較し、以前に食べていた割合が高い行事食は、学生では「白酒」と「きぬかつぎ」であり、家族の場合は「菱餅」と「白酒」であつた。

現在も食べている割合が高いのは、学生では「お雑煮」90.2%、「おせち」83.6%、「年越しそば」82.0%であり、家族も同様の傾向であつた。

行事食のうち、複数行事食がある6行事について、それぞれの中で割合が高かつたものをあげると、お正月は「おせち」と「お雑煮」

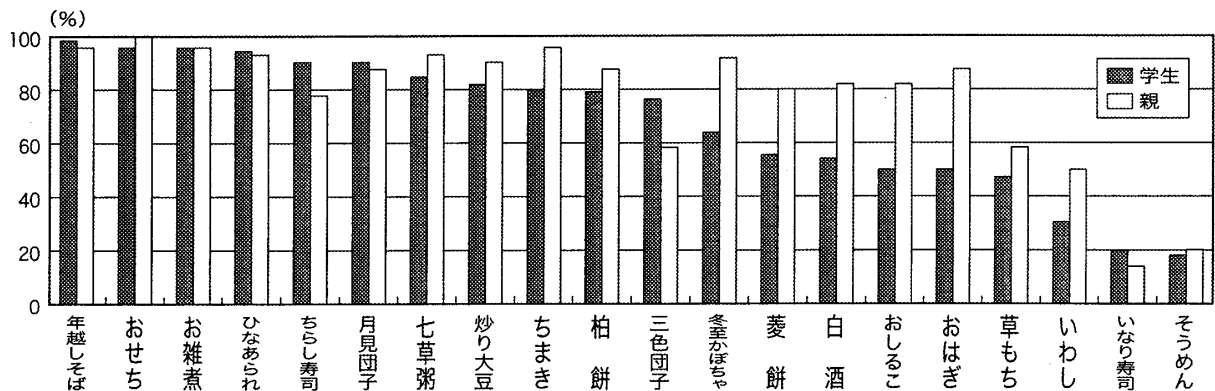


図1 行事食の認識度

の2種類とも、節分では「炒り大豆」、ひなまつりは「ひなあられ」、彼岸は「おはぎ」、端午の節句は「ちまき」と「柏餅」がほぼ同程度、十五夜は「月見団子」がそれぞれ多かった。家族についてもほぼ同様の順位となった。

### 3) 家庭での手作り程度

行事食ごとに手作り程度を全部手作り、一部手作り、購入するの3項目にわけてたずねた。

学生からみた手作り程度は、図4に示すように全部手作りの割合が最も高かったものは、「お雑煮」で82.0%、一部手作りは「おせち」と「年越しそば」で50.8%、購入するは「ひなあられ」75.4%であった。家族においても図5に示すようにこれらの行事食については同様に手作り程度が高かった。学生と家族ではほとんどの行事食が同じ傾向を示しているが、学生と家族で異なったものに、鏡開きの「おしるこ」で、これは全部手作りとする割合が学生は19.7%に対し、家族は57.6%であった。また、「白酒」は購入するとした学生16.4%に対して、家族42.4%であった。おしるこ白酒については学生と家族との間で認識のちがいがあがるようである。

家庭で学生が作ったことのある行事食につ

いては、「おせち」「お雑煮」「年越しそば」「ちらし寿司」が多かった。また、行事食をつくった経験があるものは72.1%で、1~2種類作ったことがあるものが多かった。作ったことのある行事食は、家庭で手作りしている割合が高いものや、調理の授業で作ったことがあるもので、やはり、家庭で作るのを見たり、一度でも作ったことがあることが、きっかけになると思われる。

行事ごとに複数行事食があるもので手作り程度に違いが見られたものを、学生の結果と比較したところ、お正月ではおせちが「一部手作り」が多いのに対し、お雑煮は「全部手作り」が多く、ひなまつりの5種類のうちでは、ちらし寿司以外は購入するの割合が多かった。

お正月料理のみについてはあるが、手作り程度ということにおいては、雑煮はほとんどの家庭で手作りされているが、おせちは市販品を利用する割合が高いことや<sup>2)</sup>、市販品を利用することに対する抵抗感が少ないと報告されている<sup>3)</sup>。行事食の中で、手作りされているものは、日常食でもある料理が多く、日頃から作られている料理ばかりと思われる。購

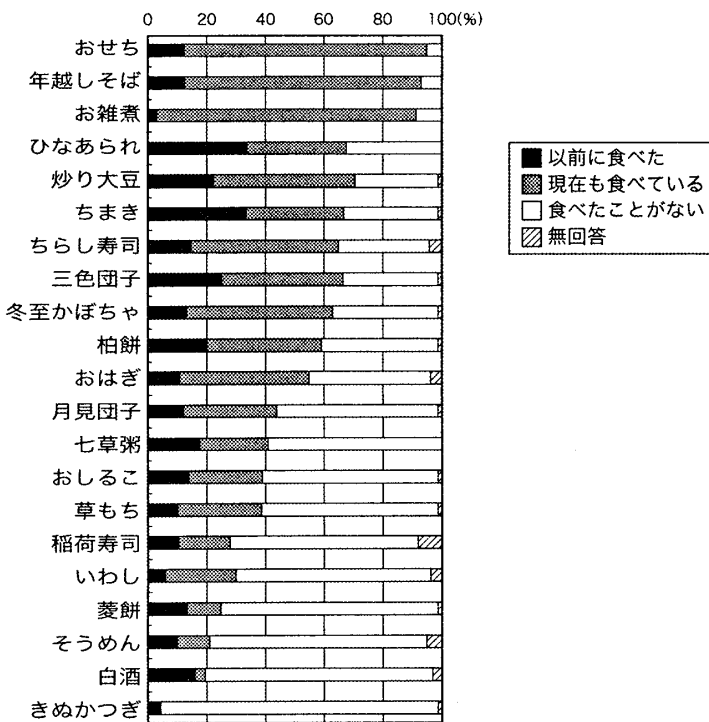


図2 学生の食経験

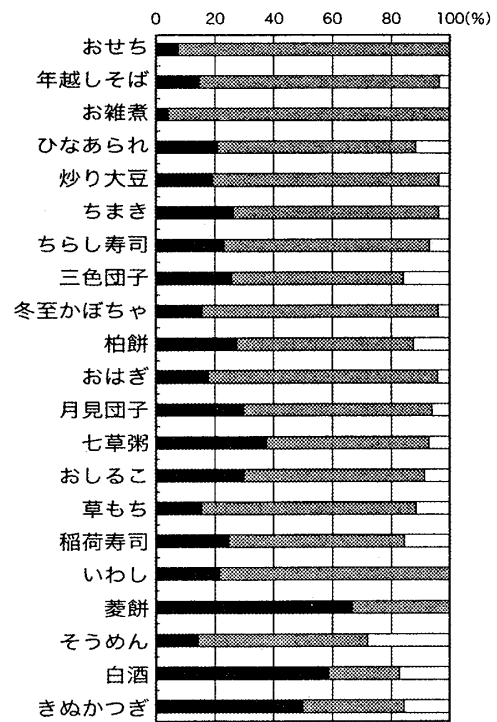


図3 親の食経験

入されている割合の高い行事食の多くは料理ではなく、お菓子や軽食であるものが多い。これらはそのもの自体が、その季節になると、いっせいに店頭に並び、手軽に購入することができる。そのため、わざわざ時間をかけて手作りをしなくとも、気軽に行事を楽しむことができるためと思われる。

#### 4) 行事食の伝承方法について

行事食をどのような方法で知ったかについて複数回答でたずねた。

学生は「父母」が多く、ついで「祖父母」であったが、親の世代については「祖父母」と「父母」の割合が同じとなった。これは同居の家族形態が三世代家族から二世代家族が増えたことが関係しているのではないかと思われる。また学生の伝承方法として、親世代との大きな違いが見られたのは、「学校給食で知った」で、学生は45.9%であったが、家族は10%以下であった。学校給食の役割は栄養を補い、食事を提供するなどであったが、学生世

代には食文化を体験する役割を担うようになってきたことがこのような結果になったと思われる。

#### 5) 行事内容の意味についての理解程度

行事の意味と行事食を食べる意味について、理解しているかどうかについてたずねた。まず学生の場合、行事の意味を理解していると自分で感じているものは約30%であった。行事食については、最も割合が高かったのは、「年越しそば」で約60%が理解しているとしたが、同様に良く知られている「おせち」などは30%前後の学生にとどまった。親については、行事の意味を理解している割合が約45%で全体に高くなり、行事食では「おせち」や「年越しそば」が約70%、「七草粥」や「冬至かぼちゃ」で約60%のものが意味を理解しているとした。

家庭で手作りする割合が高い行事食は、料理に対する理解程度も高い。家庭で料理を作ることで、料理を作る意味づけを考えたり、家

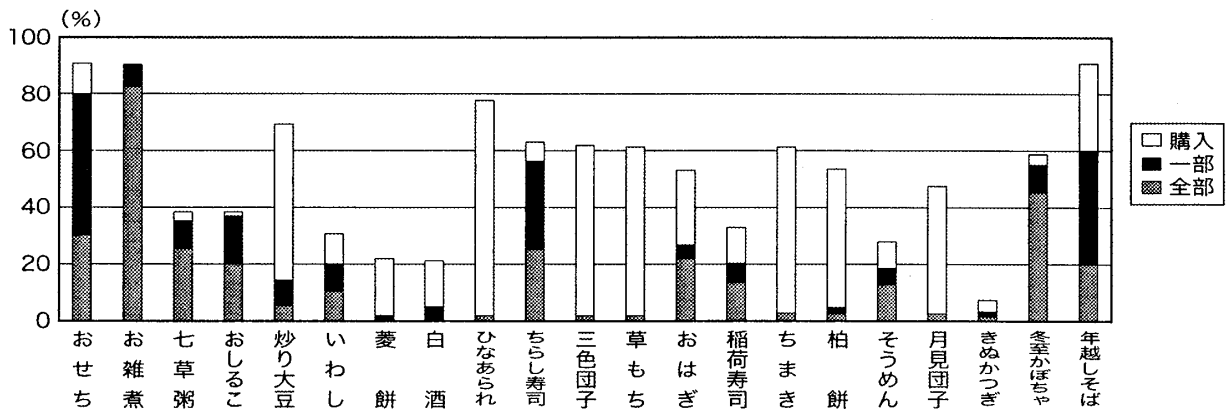


図4 学生の手作り程度

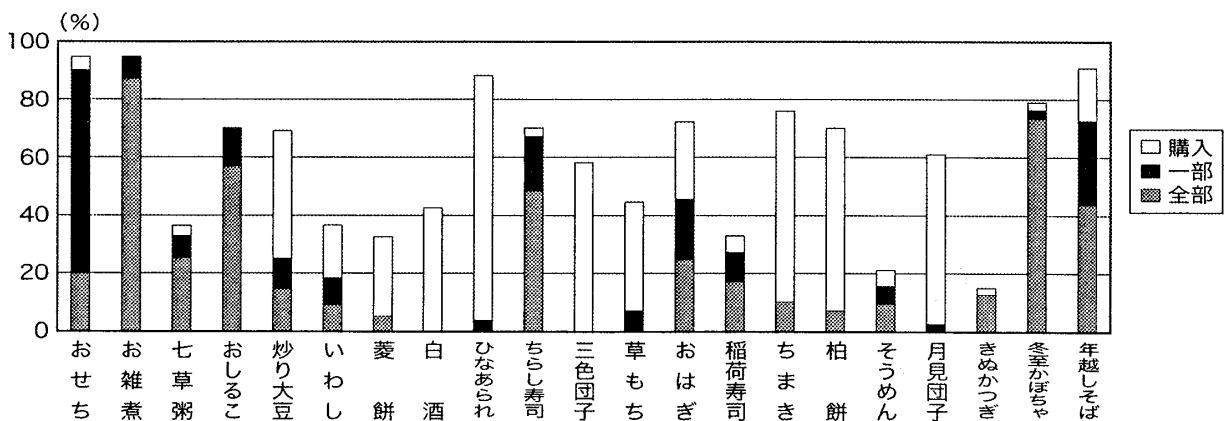


図5 親の手作り程度

族間で行事について話すきっかけがつけられるのではないかとと思われる。しかし行事や行事食の意味については、いまや行事が形骸化しているため、くわしい行事食の意味づけを本当に知っているものは少ないと思われる。

#### 4. 今後の行事食について

##### 1) 継続について

現在、家庭の食事に取り入れている行事食を今後も続けていこうと思うかどうかでは、「はい」、「いいえ」、「どちらでもない」でたずねたところ、「はい」が最も多く、学生、家族ともども 80%以上あり、「いいえ」は学生、家族とも 0%であった。

次に行事食を家庭で取り入れたいと思う気持ちの程度についてたずねた。学生の約 80% が「非常に思う」、「やや思う」と前向きな姿勢を示したのに対して、家族は「やや思う」としたものが最も多く、「あまり思わない」も 40% 近くあった。

##### 2) 家庭の食事に取り入れる必要性

行事食を取り入れていこうとする必要性の程度についてたずねた。最も多いのは「やや必要」で学生、家族とも同様な傾向を示した。次に、なぜ必要と思うかについては 6 項目について複数回答でたずねた。学生では、最も多いのは「日本の伝統文化だから」で 60.7%、「季節を感じるため」50.8%、「家族の交流」29.5%であり、家族では最も多い項目は「季

節を感じるため」と「日本の伝統文化だから」が 70%前後、「家族の交流のため」と「体にとって大切だから」が 24.2%であった。

行事食が学生と家族の両方で日本の伝統文化のため大切であるや季節を感じるためとしたのは、行事食が日本の季節の区切りとして、大切な位置を担っており、食文化の一つである行事食を守っていこうとする思いがあるのではないかとと思われる。

### ま と め

- 1) 学生が知っている行事は「おおみそか」、「お正月」「ひなまつり」、知っている行事食は「年越しそば」「おせち」「お雑煮」「ひなあられ」で、家族は行食・行事食について学生と似たような傾向であった。
- 2) 行事食の食経験について、学生・家族とも食べたことのある行事食は「おせち」「お雑煮」「年越しそば」であり、これらは現在も食べている割合が高かった。
- 3) 家庭での手作り程度は、学生の場合全部手作りが「お雑煮」、一部手作りは「おせち」と「年越しそば」、購入するは「ひなあられ」で、これは家族の場合も同様であった。
- 4) 行事食の伝承方法は学生は父母や祖父母と学校給食、家族は父母や祖父母が多かった。
- 5) 行事や行事食の意味を理解しているかでは学生の場合、年越しそばについてが約 60

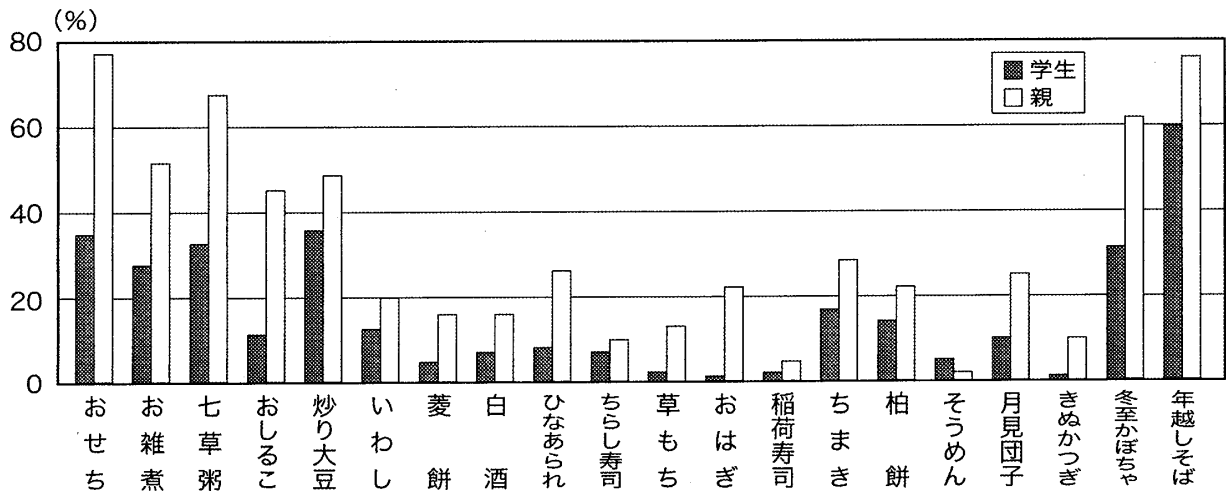


図6 行事食別意味の理解程度

%で、その他は30%以下であった。家族はおせちや年越しそばで約70%であった。

6) 行事食を継続して行くかについて、学生も家族も約80%のものが継続意志があった。

7) 行事食を家庭の食事に取り入れる必要性について学生は「日本の伝統文化だから」、家族は「季節を感じるため」と「日本の伝統文化だから」が多かった

日本人の食や食卓は多様化している。将来、栄養士として食を提供する学生には、日本の食文化を伝えていく役割を担うことになる。それゆえ、行事や行事食をとおして、日本の食文化について考えるきっかけにしたい。

#### 参考文献

- 1) 神崎宣武: 節句と料理、Ajico News No. 196、味の素株式会社広報部、2000
- 2) 本間恵美 他: おせち料理に対する意識と実態、東海女子短期大学紀要 第20号、1994
- 3) 井上明美: 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年度大会講演要旨集

— 食物栄養学科・専攻科福祉専攻 —