

和歌山県の行事と行事食（第1報） 行事食の手作り度の世代間比較

青山佐喜子・橘 ゆかり*・三浦加代子**・川原崎淑子***

The Traditional Festivities and Festival Cuisine in Wakayama Prefecture
in Different Generations (1)

The Experiences on the Homemade Level of the Traditional Festival Cuisines

Sakiko AOYAMA, Yukari TACHIBANA, Kayoko MIURA and Yoshiko KAWARASAKI

Abstract

For the study of the inheritance of festival cuisines, it is important to know how they are inherited from one generations to another.

A questionnaire survey was conducted for people who lived in Wakayama Prefecture for more than 10 years. They were university and college students together with their relatives, who were divided among 3 groups of young age (18~29 years old), their parents' generation: middle age (40~59 years old) and their grandparents' generation: senior age (60 years old and more).

- 1) Above 90% of those who were surveyed experienced "Shogatsu, Setsubun, Christmas, and Oomisoka" among three generations. The lowest experienced festivity was "Choyo".
- 2) The ratio of those who experienced homemade "zoni" was significantly higher at the senior group than at the middle-aged group. At the senior level, the homemade ratios of "kuromame, kazunoko and namasu" were significantly higher.
- 3) The ratio of those who purchased their "cakes" at "Christmas" was equally high. The purchase ratio among the middle-aged group was significantly higher. On the other hand, the ratio of those who cooked homemade "toshikosi-soba" at "Oomisoka" was equally high among three ages groups.

Keywords: Traditional Festivity 行事, Festival Cuisine 行事食, Wakayama Prefecture 和歌山県

1. はじめに

わが国ではこの半世紀の間に科学技術の進歩、めざましい経済成長と食品産業の発展、また第1次産業従事者の減少による食糧生産

と流通における産業構造に大きな変化があった。また家族を取り巻く環境も変化し、核家族、一人暮らし家庭の増加¹⁾が見られ、孤食や個食の問題²⁾が散見し、各家庭で食文

* 神戸松蔭女子学院大学 ** 園田学園女子大学 *** 元園田学園女子大学短大部

化や食習慣の継承がされにくくなっている。そのような中、2005年に食育基本法³⁾が制定され、各世代における食育の重要性がうたわれ、食育基本法では、食文化の継承のための活動に対する支援を施策のひとつとしている。食文化の継承について調査するためには各地域の年中行事と行事食が世代間でどのように継承されているかを明らかにすることが重要である。そこで和歌山県在住の大学生、短大生を中心とした若年層とその親世代を中年層とし、祖父母世代を高年齢層とし、それぞれの世代が伝統的な年中行事を通じてどのような食文化を継承しているか、現状を明らかにすること、また地域の伝統的な食文化の継承をすすめる食育活動の一助にすることを目的に、行事食と儀礼食についてアンケート調査を行った。このアンケート調査は全国レベルで実施された平成21年度から23年度の日本調理科学会特別研究の「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」によるものである。本報では年中行事の認識と経験ならびに行事食の経験・喫食状況・手作り度の世代間比較について述べる。

2. 方法

2.1. 調査時期

平成22年2月～3月

2.2. 調査対象

和歌山県内の大学と短期大学に依頼し、和歌山県在住の調査に同意した学生とその保護者を対象にした。さらに和歌山県福祉保健部健康局健康づくり推進課に協力を仰ぎ、各地域の食生活改善推進協議会に依頼して、食生活改善推進協議会会員とその他の食育関係団体会員を対象とした。また各地の教育委員会、保健所等の協力のもと地域の研修会等に参加した一般市民を対象にした。調査対象者は10年以上和歌山県に在住している人を対象に実施した。世代間の比較をするため若年層(30歳未満、n=182)、中年層(40歳以上

60歳未満、n=240)、高齢者層(60歳以上、n=266)の3世代に分けた。30歳代30名は世代間の比較をより明確にするために除いた。対象者総数688名(男性69名、女性619名)の居住地別人数を表1に示した。対象者数は地域的な影響を除くため市町村の人口比率に近づけた。

2.3. 調査方法

調査項目は日本調理科学会の特別研究「調理文化の地域性と調理科学」の共通調査項目であり、統一の調査票を用いた。調査票は①調査対象者の属性、②行事の認知・経験、行事食の喫食状況、③通過儀礼の認知・経験、供される食べ物の構成になっている。本報で述べるのは次の②の行事についてである。その行事は「正月」、「人日(七草)」、「節分」、「上巳(桃の節句・雛祭り)」、「春分の日(彼岸の中日)」、「端午(菖蒲の節句)」、「盂蘭盆(中元)」、「七夕」、「土用の丑」、「重陽(菊の節句)」、「お月見」、「秋分の日(彼岸の中日)」、「冬至」、「クリスマス」、「大みそか」、「春祭り」、「秋祭り」である。アンケート調査は留め置

表1. 調査対象者 居住地別人数 (名)

市町名	若年層		中年層		高齢者層	
	30歳未満		40歳以上60歳未満		60歳以上	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性
和歌山市	3	67	3	49		36
岩出市		8	1	6		8
紀の川市	1	17	2	11		26
橋本市		8	1	14	4	20
かつらぎ町		3		8	1	9
九度山町		1		5		8
高野町		1	2	14	1	16
海壇市	2	15	1	9		12
紀美野町		6		7	1	8
有田市		11		10		6
有田川町		6		6		9
湯浅町		3		3		10
広川町	1			2		3
御坊市	1	2	4	2		2
日高町				2		3
日高川町		1		7		4
美浜町		1	1	1		4
由良町				1		5
印南町				2		3
みなべ町		2		5		
田辺市	1	7	31	18	1	24
上富田町		2	2			
すさみ町				2		2
古座川町						6
串本町		2		1		10
那智勝浦町		2	1	3		10
新宮市	1	2	1	2		12
住所不明		5				2
小計	10	172	51	189	8	258
合計		182		240		266

き法、無記名、自記式記入法を用いた。アンケート調査に先立ち、研究の目的、結果の取り扱い方法について説明し、紙面において確認し同意を得て、実施した。

2.4. 集計・検定方法：

検定はIBM SPSS Statistics (Ver.18)により、 χ^2 検定及び Fisher の正確確率検定を行い、独立性の検定を行った。また必要に応じ、残差分析を行い、観測度数が期待度数より、大きいかあるいは小さいカテゴリーを検討した。有意水準を5%未満とした。

3. 結果及び考察

3.1. 行事の認知

表2に行事の認知率を示した。3世代ともに90%以上の認知率である行事は「正月」、「節分」、「上巳」、「端午」、「お月見」、「クリスマス」、「大みそか」であった。そのうち世代間の認知率に有意な差がない行事は「正月」、「節分」、「お月見」、「クリスマス」、「大みそか」であり、3世代で行事の認知がされていることを示し、このことは学生と一般の2群に分けた全国の結果⁴⁾と同様であった。この全国の結果は日本調理科学会の特別研究に参加した全国のアンケートの結果を集計し

たもので対象を学生とその他の年代層を一般として分けているものである。

中年層、高齢者層が90%以上の認知率で、若年層の認知率が90%より低い行事は「人日」、「春分の日」、「土用の丑」、「秋分の日」、「冬至」であった。0.1%の危険率で世代間の認知率に差が見られた。これらの行事は若い世代に継承されにくい傾向であると認められた。

3世代ともに認知率の低い行事は「重陽」、「春祭り」である。「秋祭り」は若年層の認知率が低く、世代間の認知率に0.1%の危険率で有意差が見られた。

五節句のうち「上巳」、「端午」は3世代ともに高い認知率であったが、「重陽」は全行事のうち、各世代ともに最も低い認知率であった。これは全国の結果⁴⁾と一致した。

「春祭り」と「秋祭り」では「秋祭り」の方が各世代ともに認知率が高かった。「春祭り」の認知率が低い傾向は全国の結果⁴⁾と一致した。和歌山県の「秋祭り」の認知率は中年層65.8%、高齢者層75.2%である。全国の一般の結果41.1%に比べて高く、和歌山県では五穀豊穡を願う「秋祭り」が行事として残り、年齢の高い世代で継承されていること

表2. 行事の認知率の年代比較

	行事の認知率(%)			χ^2 検定
	若年層	中年層	高齢者層	
	30歳未満 n=182	40歳以上60歳未満 n=240	60歳以上 n=266	
正月	98.9	97.9	98.5	-
人日	83.5	95.4	92.1	***
節分	97.8	98.3	98.1	-
上巳	91.2	97.9	94.4	***
春分の日	74.7	97.9	95.9	***
端午	90.1	95.4	96.6	***
盂蘭盆	57.1	85.0	86.1	***
七夕	92.3	85.4	80.8	***
土用の丑	89.6	95.0	93.2	***
重陽	17.6	23.3	34.2	***
お月見	96.7	95.8	97.4	-
秋分の日	71.4	93.8	93.6	***
冬至	81.9	93.3	95.1	***
クリスマス	97.8	95.4	94.0	-
大みそか	98.4	97.5	97.7	-
春祭り	22.5	25.8	40.6	***
秋祭り	30.8	65.8	75.2	***

***:危険率0.1%で有意差あり
-:有意差なし

表3. 行事の経験率の年代比較

	行事の経験率(%)			χ^2 検定
	若年層	中年層	高齢者層	
	30歳未満 n=182	40歳以上60歳未満 n=240	60歳以上 n=266	
正月	98.4	97.5	97.4	-
人日	58.2	74.6	80.5	***
節分	92.3	95.8	96.2	-
上巳	82.4	87.9	88.3	-
春分の日	43.4	83.8	90.6	***
端午	68.7	87.1	89.8	***
盂蘭盆	31.9	66.3	81.6	***
七夕	65.9	64.2	57.9	-
土用の丑	84.1	90.8	89.8	***
重陽	6.0	7.5	15.8	***
お月見	85.7	91.3	93.2	***
秋分の日	34.1	81.7	88.7	***
冬至	59.3	84.2	89.8	***
クリスマス	95.1	94.2	91.0	-
大みそか	95.1	95.8	95.9	-
春祭り	9.3	20.8	34.2	***
秋祭り	17.0	58.8	71.1	***

***:危険率0.1%で有意差あり
-:有意差なし

が明らかになった。また「春分の日」、「秋分の日」、「盂蘭盆」の若年層の認知率は低くなっていた。

これらは祖先を祀る行事であり、核家族化が進んだ中で、継承されにくい行事である。

3.2. 行事の経験

表3に行事の経験率を示した。3世代ともに、90%以上の経験率である行事は、「正月」、「節分」、「クリスマス」、「大みそか」で世代間の有意差はなく、3世代を通じて経験しており、行事が継承されていた。これは全国の結果⁴⁾と一致した。

次に3世代ともに80%以上の経験率である行事は「上巳」、「土用の丑」、「お月見」であった。また中年層、高齢者層において80%以上で、若年層が80%より経験率が低い行事は、「春分の日」、「端午」、「秋分の日」、「冬至」であった。

年代が下がるにつれて、経験率が低くなる行事は「人日」、「盂蘭盆」、「重陽」、「春祭り」、「秋祭り」であったが、「重陽」の経験率は3世代ともに低く、行事の中で、最も経験されておらず、次いで経験率の低い行事は「春祭り」で、この傾向も全国の結果⁴⁾と一致した。

「上巳」は雛祭りとして「端午」はこどもの日として現在では雛人形や兜、鯉のぼりを飾り、こどもの成長を願うものであり、地方によって祝う方法が異なるものの、定着をしていると考えられる。五節句は1月7日の「人日」、3月3日の「上巳」、5月5日「端午」、7月7日の「七夕」、9月9日「重陽」であるが、江戸時代には公式の式日として行事があり、民衆にも定着⁵⁾していたようである。「人日」は邪気をはらうために「七草粥」を食べ、無病息災を願い、「重陽」も「菊花酒」を飲み、邪気をはらうという風習があったが、特に「重陽」は五節句の中では継承されていない。神崎は⁵⁾「重陽」は五節句の中で最も公的なものとされ、城中儀礼としてとりあげられ、大名層の中には拡大したが、民間にまで

広まらなかったと述べている。その理由として農山村では「重陽」は秋の収穫期に重なり、この前後に収穫にまつわるさまざまな行事があり、「重陽」の行事をあまり厳格に行えなかったからであろうと述べている。また「上巳」や「端午」のように商業的な色合いが見られる行事になっていないことが理由ではないかと思われる。現在の行事として定着するには商業的な物の流通、たとえば雛人形や兜あるいは節会と言われる行事食の存在が必ずではないかと思われた。

3.3. 行事食の喫食率

行事食の喫食率と残差分析を表4に示した。「正月」は認知、経験ともに90%以上であり、それぞれ年代間に有意差は認められない。各年代に行事として伝承され、経験されている。「正月」の行事食として、喫食率が3世代ともに90%を超えているものは、「雑煮」、「黒豆」、「かまぼこ」であった。「数の子」、「田作り」、「昆布巻き」、「きんとん」、「煮しめ」、「なます」はいわゆる「お節料理」であり「正月」以外の他の行事食に比べ、喫食率は高い。しかしながら若年層の喫食率が中年層、高齢者層よりも低いことから、次世代への継承が危ぶまれると思われた。最近の正月料理は外部化が進み、その種類も日本料理だけでなく、中国料理、西洋料理などバラエティに富み、外部化の割合も購入価格帯も広く、本調査の正月料理の定番とも考えられる料理以外の新しい料理が取り入れられていると考えられた。

「屠蘇」の喫食率は若年層が31.1%と低く、中年層は77.4%、高齢者層は79.4%であり、若年層に継承されていなかった。吉田ら⁶⁾は「年越しそば」、「雑煮」は季節と地域に根強く定着し継承されていると示唆し、同じ調査で「屠蘇」も8割以上を示していたが、彼らの調査対象者に40歳以上が多かったことから、本調査の中年層、高齢者層の結果と一致した。「小豆飯・赤飯」は若年層23.3%、中

表 4. 行事食の喫食率の年代間比較と残差分析

		年齢層			χ ² 検定	
		若年層 30歳未満	中年層 40歳以上60歳未満	高齢者層 60歳以上		
正月	屠蘇	経験あり	31.1	77.4	79.4	***
		経験なし 残差分析	68.9 **	22.6 **	20.6 **	
	雑煮	経験あり	98.3	98.7	100	-
		経験なし 残差分析	1.7 -	1.3 -	0 -	
	小豆飯・赤飯	経験あり	23.3	29.4	64.1	***
		経験なし 残差分析	76.7 **	70.6 **	35.9 **	
	黒豆	経験あり	92.6	99.1	100	***
		経験なし 残差分析	7.4 **	0.9 -	0 **	
	数の子	経験あり	85.7	98.7	99.6	***
		経験なし 残差分析	14.3 **	1.3 **	0.4 **	
	田作り	経験あり	64.6	91.0	97.9	***
		経験なし 残差分析	35.4 **	9.0 **	2.1 **	
	昆布巻き	経験あり	74.4	91.2	99.6	***
		経験なし 残差分析	25.6 **	8.8 -	0.4 **	
	きんとん	経験あり	70.3	82.7	95.9	***
		経験なし 残差分析	29.7 **	17.3 **	4.1 **	
	煮しめ	経験あり	64.1	95.6	99.6	***
		経験なし 残差分析	35.9 **	4.4 **	0.4 **	
	なます	経験あり	61.4	91.0	98.8	***
		経験なし 残差分析	38.6 **	9.0 **	1.2 **	
だて巻き卵	経験あり	78.7	86.0	96.6	***	
	経験なし 残差分析	21.3 **	14.0 -	3.4 **		
かまぼこ	経験あり	97.0	100	99.6	***	
	経験なし 残差分析	3.0 **	0 -	0.4 **		
七草粥	経験あり	76.7	92.9	96.0	***	
	経験なし 残差分析	23.3 **	7.1 **	4.0 **		
いわし料理	経験あり	53.3	84.4	95.3	***	
	経験なし 残差分析	46.7 **	15.6 *	4.7 **		
いり豆	経験あり	73.4	94.3	99.1	***	
	経験なし 残差分析	26.6 **	5.7 **	0.9 **		
巻き寿司	経験あり	97.1	98.2	99.6	-	
	経験なし 残差分析	2.9 -	1.8 -	0.4 -		
白酒	経験あり	19.5	50.3	61.1	***	
	経験なし 残差分析	80.5 **	49.7 **	38.9 **		
もち・菓子	経験あり	82.4	91.7	96.0	***	
	経験なし 残差分析	17.6 **	8.3 **	4.0 **		
ご飯・すし	経験あり	86.0	94.5	97.6	***	
	経験なし 残差分析	14.0 **	5.5 -	2.4 **		
はまぐり潮汁	経験あり	43.3	72.6	76.6	***	
	経験なし 残差分析	56.7 **	27.4 **	23.4 **		
ご飯・だんご	経験あり	51.8	88.9	99.1	***	
	経験なし 残差分析	48.2 **	11.1 -	0.9 **		
精進料理	経験あり	3.8	25.2	53.1	***	
	経験なし 残差分析	96.2 **	74.8 **	46.9 **		
ちまき	経験あり	58.1	80.5	93.1	***	
	経験なし 残差分析	41.9 **	19.5 **	6.9 **		
柏餅	経験あり	82.7	95.6	99.1	***	
	経験なし 残差分析	17.3 **	4.4 **	0.9 **		
赤飯	経験あり	27.7	35.8	65.3	***	
	経験なし 残差分析	72.3 **	64.2 **	34.7 **		
菖蒲酒	経験あり	1.6	3.7	13.2	***	
	経験なし 残差分析	98.4 *	96.3 -	86.8 **		
よもぎもち	経験あり	54.0	56.9	77.9	***	
	経験なし 残差分析	46.0 **	43.1 **	22.1 **		

		年齢層			χ ² 検定
		若年層 30歳未満	中年層 40歳以上60歳未満	高齢者層 60歳以上	
種	経験あり	26.3	64.1	94.5	***
	経験なし 残差分析	73.7 **	35.9 **	5.5 **	
だんご・もち	経験あり	20.8	43.8	77.8	***
	経験なし 残差分析	79.2 **	56.2 **	22.2 **	
精進料理	経験あり	10.4	47.1	76.0	***
	経験なし 残差分析	89.6 **	52.9 **	24.0 **	
煮しめ	経験あり	14.5	47.7	73.1	***
	経験なし 残差分析	85.5 **	52.3 -	26.9 **	
赤飯	経験あり	5.5	4.3	19.4	***
	経験なし 残差分析	94.5 **	95.7 *	80.6 **	
煮しめ	経験あり	3.1	1.5	19.5	***
	経験なし 残差分析	96.9 **	98.5 **	80.5 **	
ところてん	経験あり	8.5	6.1	33.7	***
	経験なし 残差分析	91.5 **	93.9 **	66.3 **	
そうめん	経験あり	27.5	25.9	67.7	***
	経験なし 残差分析	72.5 **	74.1 **	32.3 **	
うなぎの蒲焼	経験あり	86.1	98.1	99.6	***
	経験なし 残差分析	13.9 **	1.9 **	0.4 **	
菊花酒	経験あり	4.1	6.1	14.3	-
	経験なし 残差分析	95.9 **	93.9 **	85.7 **	
ご飯	経験あり	9.3	13.3	76.9	***
	経験なし 残差分析	90.7 **	86.7 **	23.1 **	
月見団子	経験あり	92.2	97.3	99.2	***
	経験なし 残差分析	7.8 **	2.7 **	0.8 **	
小芋	経験あり	52.4	72.7	92.6	***
	経験なし 残差分析	47.6 **	27.3 **	7.4 **	
ご飯・だんご	経験あり	48.2	90.4	96.8	***
	経験なし 残差分析	51.8 **	9.6 **	3.2 **	
精進料理	経験あり	4.5	20.9	53.4	***
	経験なし 残差分析	95.5 **	79.1 **	46.6 **	
かぼちやの煮物	経験あり	78.9	93.6	99.2	***
	経験なし 残差分析	21.1 **	6.4 **	0.8 **	
鶏肉・七面鳥料理	経験あり	74.3	80.3	91.7	***
	経験なし 残差分析	25.7 **	19.7 -	8.3 **	
ケーキ	経験あり	98.9	99.5	100	-
	経験なし 残差分析	1.1 -	0.5 -	0 -	
年越しそば	経験あり	97.1	98.7	99.6	-
	経験なし 残差分析	2.9 *	1.3 -	0.4 -	
年取りの祝い料理	経験あり	16.8	19.7	38.5	***
	経験なし 残差分析	83.2 **	80.3 **	61.5 **	
尾頭付いり料理	経験あり	15.9	6.9	23.7	***
	経験なし 残差分析	84.1 **	93.1 **	76.3 **	
ご飯・すし	経験あり	20.4	67.8	84.3	***
	経験なし 残差分析	79.6 **	32.2 **	15.7 **	
だんご・もち	経験あり	15.8	35.0	76.5	***
	経験なし 残差分析	84.2 **	65.0 **	23.5 **	
ご飯・すし	経験あり	36.7	87.6	96.6	***
	経験なし 残差分析	63.3 **	12.4 **	3.4 **	
だんご・もち	経験あり	9.3	37.0	62.9	***
	経験なし 残差分析	90.7 **	63.0 **	37.1 **	

* : 危険率5%で有意差あり
 ** : 危険率1%で有意差あり
 *** : 危険率0.1%で有意差あり
 - : 有意差なし

年層 29.4%と他の正月料理より低く、高齢者から中年層へ継承されていなかった。「正月」には「巻き寿司」、「にぎりずし」、「散らしずし」、「押しずし」を食べる習慣⁷⁾があることが報告されている。これが「赤飯」が少なかった理由ではないかと思われた。

喫食率が3世代とも90%以上の行事食は「節分」の「巻き寿司」、「お月見」の「月見団子」、「クリスマス」の「ケーキ」及び「大みそか」の「年越しそば」である。

「節分」の「巻き寿司」は食品業界主導で、かつて恵方巻きが作られるようになり、大阪鮭商組合、海苔業界の宣伝によって広まったと言われている⁸⁾。今やすし店だけでなくスーパーマーケットやコンビニでも販売され、外部化が進んでいる。そのため、古くから食べられていた「いわし料理」や「いり豆」よりも、若年層の喫食率が高く、手軽に食べられることから若年層にも継承されている。「お月見」の「月見団子」は、全国の結果⁴⁾では購入する人が多い。また、「クリスマス」の「ケーキ」も同様に購入する機会が多く、外部化が進み、購入することで行事食として伝承されている。「大みそか」の「年越しそば」は「正月」の行事食と連続した期間にあり、和歌山県だけでなく、全国においても喫食率が高く、長寿を願い、調理操作も簡単なことから年越しの行事食として広く喫食されている。

3.4. 行事食の喫食率と3世代との関連と残差分析

行事食の喫食率と3世代間の χ^2 検定の結果で関連のない行事食は「正月」の「雑煮」、「節分」の「巻き寿司」、「重陽」の「菊花酒」、「クリスマス」の「ケーキ」、「大みそか」の「年越しそば」であった。関連のなかった行事食のうち、「重陽」の「菊花酒」は若年層の喫食率4.1%、中年層6.1%、高齢者層14.3%と低く、喫食経験の低い行事食であったが、「菊花酒」以外の先の行事食はいずれも3世

代ともに高い喫食率で世代間に有意差は見られなかった。これら以外の行事食には喫食率と年代とに関連があり、調整済み残差が1.96より大あるいは-1.96より小の場合は5%の危険率で有意差があり、2.56より大あるいは-2.56より小の場合は1%の危険率で有意差がある。この残差分析の結果を表4にした。

3.5. 行事食と世代間の喫食率の傾向と継承

喫食率の世代間の傾向を次のように表5に分類した。

- A : 3世代の喫食率が同じ
- B : 若年層の喫食率が他の2世代より低い
- C : 世代が高くなるにつれて、喫食率が高い
- D : 高齢者の喫食率が他の2世代より高い

Aは3世代とも喫食率が高い行事食で世代に関わらず、喫食されており、行事の経験率も高く、行事食の喫食率も高く、広く継承されている。今後も喫食される可能性が高い。

「正月」の「雑煮」は各家庭の地域、家族の出身地、家族構成により、特色があり、作られる雑煮も異なっている。行事食として食べるだけでなく、作る過程を含めて家族としての絆を深めることができる。「正月」の「雑煮」と「大みそか」の「年越しそば」は手作りが多く、1年の行事の中でも最も重要な行事と思われる。「節分」の「巻き寿司」、「クリスマス」の「ケーキ」は購入の割合が多いが、行事が宗教的な儀式を重んじているのではなく、行事食として「食べる」ことが楽しみとなり、行事の意味合いよりも家族が集い、同じものを食べるのが重要であると考えられる。

3世代共通して喫食経験が低い「重陽」の「菊花酒」であるが、古くは奇数の数字が縁起の良い陽の数字と考えられていた。五節句の中でも最も大きな数字の9月9日は菊の節

表 5. 行事食の喫食率のグループ分類

A 若年層=中年層=高齢者層		B 若年層<中年層、高齢者層		C 若年層<中年層<高齢者層		D 若年層、中年層<高齢者層	
世代に関わらず喫食経験が同じ		若年層の喫食経験が他の2世代より低い		世代が高くなるにつれ、喫食経験が高くなる		高齢者層の喫食経験が他の2世代より高い	
喫食経験が高い		正月		正月		正月	
正月 雑煮		屠蘇		きんとん・だて巻き卵		小豆飯	
節分 巻き寿司		黒豆・数の子		煮しめ・なます		端午 赤飯・菖蒲酒	
クリスマス ケーキ		七草粥		田作り・昆布巻き		よもぎもち	
大みそか 年越しそば		上巳 白酒・もち・菓子		節分 いわし料理・いり豆		七夕 赤飯・煮しめ	
喫食経験が低い		端午 はまぐり潮汁		春分の日 ご飯・だんご		ところめん	
重陽 菊花酒		柏餅		端午 ちまき		そうめん	
		土用 うなぎの蒲焼		盂蘭盆 麵・だんご・もち		重陽 ご飯	
		お月見 月見団子		冬至 煮しめ・精進料理		クリスマス 鶏肉	
				お月見 小芋		大みそか 七面鳥料理	
				秋分 ご飯・だんご		年取り祝い料理	
				精進料理			
				冬至 かぼちやの煮物			
				春祭り ご飯・すし			
				秋祭り だんご・もち			
				秋祭り だんご・もち			

句と言われ、酒に菊の花を浮かべ長寿を願う儀式である。現在の高齢化社会で還暦、古稀、喜寿などの通過儀礼で長寿を祝うことが多く、「菊花酒」の行事としての期待感も少なく、3世代ともに行事として認知・経験が低くなった⁹⁾。

Bは高齢者層から中年層までは継承されているが、若年層に継承されていないことから、ここ20～30年で行事食として喫食されることが少なくなったと考えられる。

Cは3世代間で徐々に継承されることが少なくなったもので、「正月」の「お節」、「節分」の「いわし料理」、「いり豆」などがあり、一方継承されている「雑煮」、「巻き寿司」など3世代に継承されているものがあることから、同じ行事でも伝承される行事食と伝承されない行事食がある。

Dは継承されておらず、Bよりさらに以前から喫食されなくなったと考えられ、高齢者層の喫食率が他の2世代より高く、行事食として継承されていないと考えられる。真部ら¹⁰⁾の報告のように「正月」の「屠蘇」は元旦に邪気をはらい、長寿を願うために「お節料理」を食べる前に屠蘇器から盃に入れて飲むという儀式がすたれ、また「正月」の「屠

蘇」に変わる嗜好飲料の種類もビール、ワイン、焼酎などが家庭でも飲まれることが増えて、そのため継承されていないのではないかと思われた。行事として3世代ともに80%以上の経験率である「上巳」、「お月見」は、行事食の「白酒」、「もち・菓子」、「ご飯・すし」、「はまぐり潮汁」「月見団子」の喫食率が若年層では低くなっている。行事の経験はあるが、行事食としての経験がないということは、近年になり、行事食を食べなくなった可能性がある。

3.6. 行事食の手作り度と購入度

手作り度と購入度については調理を主に担当すると考えられる中年層と高齢者層の2世代の現在の状況を検討し、表6～8に示した。

(1) 喫食率が90%以上の行事食の場合

「正月」の「雑煮」は中年層の方が高齢者層より0.1%の危険率で有意に手作り度が高かった。高齢者層の場合はさらに高齢の家族の存在も考えられ、嚥下が困難な餅を控えている可能性と、高齢者の一人暮らし世帯での手作り度が低いことが、高齢者層の手作り度が低い原因と考えられた。

「正月」の「黒豆」、「数の子」、「なます」は高齢者層の手作り度が高かった。「黒豆」、

「数の子」、「煮しめ」、「なます」は中年層の方が高齢者層より有意に購入度が高かった。喫食率の高い「正月」の行事食は手作り度が高いが年代により差が認められた。手作り度よりも購入度は低いものの、中年層の方が高齢者層より有意に購入度が高い。手作り度が高い「正月」の行事食にも中年層で外部化が今後さらに進むのではないかと思われた。

「クリスマス」の「ケーキ」の購入度は高く、中年層の方が有意に高く、ケーキを好む若い世代の存在も考えられた。「大みそか」の「年越しそば」は手作り度が高かった。これらは行事食として定着している。

(2) 喫食率が80%以上90%未満の行事食の場合

「正月」の「田作り」、「昆布巻き」、「だて巻き卵」は手作りで購入によるが、「田作り」と「昆布巻き」の手作りでは高齢者が有意に高く、購入では中年層が有意に高い。

「節分」の「いり豆」は中年層、高齢者層ともに購入度が高く、中年層の方が、有意に購入度が高かった。「節分」の「巻き寿司」は手作りでは高齢者が有意に高く、購入では中年層が有意に高くなっている。

「土用の丑」の「うなぎの蒲焼」、「お月見」の「月見団子」とともに購入度が高かった。うなぎは調理技術も難しく、現在の流通状況からも、年代に関わらず、購入度が高いため、行事食として継承されやすい。

「冬至」の「かぼちゃの煮物」は手作り度が高かった。「かぼちゃの煮物」は日常の煮物と変わらず、入手も容易く調理操作も少なく短時間でできることから手作り度が高かった。

喫食率が90%以上の行事食よりも手作り度が下がり、購入度が高くなり、特に中年層の購入度が高かったことから、今後さらに外部化が進むと思われた。

(3) 喫食率が50%以上80%未満の行事食の場合

「人日」の「七草粥」、「上巳」の「ご飯・すし」、「はまぐりの潮汁」、「盂蘭盆」の「麺」、「お月見」の「小芋」は中年層、高齢者層ともに手作り度が高かった。「盂蘭盆」の「麺」は宗教の決まりごとで8月13日から15日にそうめんを祖先に供える地域があり、手作りしていた。「秋祭り」の「ご飯・すし」は地域によりさまざまなし⁷⁾が作られ、手作り度が高く、年代間に差がなく、行事食として継承されていた。「秋祭り」は行事としての経験も全国と比べ高く、行事食として「ご飯・すし」が継承され、今後も若い世代に引き継がれる可能性が高い行事食と思われた。

「春分の日」、「秋分の日」の「ご飯・だんご」は手作り度より購入度の方が高く、また中年層の方が、高齢者層より購入度が高かった。「春分の日」や「秋分の日」に「精進料理」で祖先供養をするのは少なく、手軽に購入で

表 6. 行事食の手作り度と購入度①

行 事	料理名	喫食率90%以上の行事食					
		手作り(%)		購入(%)			
		中年層	高齢者層	χ^2 検定	中年層	高齢者層	χ^2 検定
正 月	雑煮	80.4	68.2	***	1.8	0.4	—
	黒豆	49.8	68.3	***	24.9	13.3	***
	数の子	42.1	53.1	***	37.1	19.3	***
	煮しめ	71.4	78.5	—	10.8	3.7	**
	なます	66.7	76.5	**	9.1	2.9	**
	かまぼこ	19.0	19.7	—	59.7	54.1	—
クリスマス	ケーキ	16.2	15.9	—	72.7	58.2	***
大みそか	年越しそば	63.8	59.3	—	26.3	21.5	—

中年層:240名、高齢者層:264名

*:5%の危険率で有意差あり、**1%の危険率で有意差あり

***:0.1%の危険率で有意差あり、—:有意差なし

表7. 行事食の手作り度と購入度②

行事	料理名	喫食率80%以上90%未満の行事食			購入(%)		
		手作り(%)			購入(%)		
		中年層	高齢者層	χ^2 検定	中年層	高齢者層	χ^2 検定
正月	田作り	41.4	53.7	*	37.4	27.3	*
	昆布巻き	25.4	43.0	***	46.1	32.5	**
	だて巻き卵	46.2	49.8	—	32.1	29.7	—
節分	いり豆	20.3	20.2	—	65.1	50.5	***
	巻き寿司	32.4	42.4	*	54.8	34.3	***
土用の丑	うなぎの蒲焼	16.0	17.4	—	72.6	66.1	—
お月見	月見団子	20.8	27.4	—	71.0	55.8	***
冬至	かぼちやの煮物	88.0	79.6	*	0.5	2.2	—

中年層:240名、高齢者層:264名

*:5%の危険率で有意差あり、**1%の危険率で有意差あり

***:0.1%の危険率で有意差あり、—:有意差なし

表8. 行事食の手作り度と購入度③

行事	料理名	喫食率50%以上80%未満の行事食			購入(%)		
		手作り(%)			購入(%)		
		中年層	高齢者層	χ^2 検定	中年層	高齢者層	χ^2 検定
正月	屠蘇	15.9	21.8	—	27.4	12.0	***
	きんとん	39.9	51.5	*	38.2	21.8	***
	魚料理	28.8	29.4	—	19.6	9.5	**
	肉料理	35.3	32.5	—	14.0	4.2	**
人日	七草粥	71.8	57.8	**	3.2	3.2	—
節分	いわし料理	66.5	59.0	—	20.8	13.8	—
	もち・菓子	11.7	14.0	—	45.0	33.9	*
上巳	ご飯・すし	59.8	59.3	—	10.9	11.6	—
	はまぐり潮汁	61.0	64.1	—	3.3	7.6	—
春分の日	ご飯・だんご	22.0	28.8	—	51.4	35.7	**
端午	ちまき	6.0	8.6	—	68.0	55.5	*
	柏餅	5.4	9.4	—	73.3	61.4	*
盂蘭盆	麺	58.9	55.6	—	11.5	10.7	—
お月見	小芋	70.8	68.2	—	6.2	8.6	—
秋分の日	ご飯・だんご	19.5	27.2	—	52.9	38.3	**
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理	47.8	42.4	—	47.2	31.8	**
秋祭り	ご飯・すし	44.7	51.5	—	18.7	15.8	—

中年層:240名、高齢者層:264名

*:5%の危険率で有意差あり、**1%の危険率で有意差あり

***:0.1%の危険率で有意差あり、—:有意差なし

きる「ご飯・だんご」を食べていたが、これは松下ら¹¹⁾の報告と一致する。「お月見」の「小芋」は手作り度が高く、吉田ら⁶⁾の報告とも一致した。

喫食率が高い場合は手作り度の高い傾向にあるが、中年層では購入度が高く、喫食率が低い場合はさらに購入度が高くなり、食の外部的に進んでいる。手作り度を上昇させるには特に中年層が継続して手作りし、次世代に伝え、家庭や地域・教育の現場で技術を伝承する機会を増やす必要がある。また購入度の高い行事食も行事の意義、料理を楽しむ心を育て、行事が継続するよう望まれる。

4. 謝辞

今回の調査に協力頂いた和歌山県内の大学関係者の皆様、和歌山県福祉保健部健康局健康づくり推進課、教育委員会ならびに食生活改善推進協議会の関係者の皆様に深く感謝申し上げます。

5. 要約

(1) 3世代ともに認知率が90%以上である行事は「正月」、「節分」、「上巳」、「端午」、「お月見」、「クリスマス」、「大みそか」であった。3世代ともに認知率の低かった行事

は「重陽」、「春祭り」であった。

- (2) 3世代ともに経験率が90%以上の行事は「正月」、「節分」、「クリスマス」、「大みそか」であった。3世代ともに最も低い経験率の行事は「重陽」であった。
- (3) 3世代ともに喫食率90%以上の行事食は「正月」の「雑煮」、「黒豆」、「かまぼこ」、「節分」の「巻き寿司」、「お月見」の「月見団子」、「クリスマス」の「ケーキ」、「大みそか」の「年越しそば」であった。
- (4) 喫食率が90%以上の場合、「正月」の「雑煮」は中年層の方が有意に手作り度が高かった。「正月」の「黒豆」、「数の子」、「なます」は高齢者の方が手作り度が高く、一方、「クリスマス」の「ケーキ」は購入度が高く、中年層の方が有意に高かった。「大みそか」の「年越しそば」は手作り度が高く年代による差はなかった。

文献

- 1) 厚生労働省大臣官房統計情報部、平成26年国民生活基礎調査(平成25年)の結果から、グラフで見る世帯の状況 www.mhlw.go.jp/toukei/list/dl/20-21-h25.pdf (最終確認日、平成29年8月12日)
- 2) 日本スポーツ振興センター学校安全支援、平成22年度児童生徒の食事状況等調査報告書(食生活編)
- 3) 食育基本法、www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kihonho-28.pdf (最終確認日、平成29年8月12日)
- 4) 渕上倫子、榎田寛子、石井香代子、木村安美、特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」—全国の報告—行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況、日本調理科学会誌、44、6、436-441 (2011)
- 5) 神崎宣武、47都道府県伝統行事百科、p2～p25. 丸善出版 平成29年7月20日
- 6) 吉田穰、堺みどり、大塚量子、和歌山県下の食文化に関する調査 その7 行事食に関する検討、信愛紀要、51、17-23 (2011)
- 7) 三浦加代子、川島明子、橘ゆかり、川原崎淑子、青山佐喜子、和歌山県のすしに関する食文化の現状、日本調理科学会平成28年度大会要旨集、p118、名古屋学芸大学
- 8) 沓沢博行、現代人における年中行事と見出される意味—恵方巻を事例として—、筑波大学比較民族研究会、23、131-151、2009年3月31日発行
- 9) 佐藤幸子、山本千華、加藤里美、高橋萌、渡邊綾香、「行事食・儀礼食」調査研究の一考察、戸板女子短期大学研究年報、53、1-13 (2010)
- 10) 真部真里子、橋本慶子、正月料理の準備と喫食に見る伝説の継承と変化、日本調理科学会誌、32、2、26-33 (1999)
- 11) 松下純子、後藤月江、金丸芳、遠藤千鶴、長尾久美子、有田尚子、高橋啓子、徳島県における行事食の現状、日本調理科学会誌、47、1、42-48 (2014)