

正月料理と日常食の献立の相違について

大上戸 郁 恵*

On the Difference between Everyday Dishes and
Those on New Year's Day.

Ikue DAIJŌGO

I はじめに

昔から日本人は、冠婚葬祭などの行事ごとに特色ある豪華な料理を作るが、日常は素食で済ます習慣があるとされている。

近年、栄養知識の広範な普及により、国民の栄養改善への傾向が強まり、栄養知識が日常生活にとり入れられて、健康および体力の維持増進や生活水準の向上には著しいものがある。その上、社会の急激な変化もあいまって、人々の食習慣に大きな転機がもたらされている。

これらの事情から、前述の諸行事には豪華な料理、日常では素食という食事形態は、次第に失なわれていると推察される。

そこで今回は、年始の行事食である正月料理と日常の食事について、その献立内容にどのような違いがあるか、その実状を知る目的で検討を試み、その結果を報告する。

II 調査方法

○調査時期

年始食は昭和46年1月1日より3日まで、日常食は昭和45年12月27日より29日までの各3日間を調査日と定めた。

調査時期による献立の違いを防ぐ上から、できるだけ年始に近く、しかも諸行事のない日を選んで日常食の調査日とした。

○調査対象および調査回収率

広島およびその周辺に居住する一般家庭から250世帯を対象に無作為抽出し、調査用紙を配布し、朝・昼・夕の食事区分別に各3日間の献立内容を記入してもらった。

調査回収は、202世帯＝80.1%である。これを職業別にみると、会社・公務員65.8%、商工業21.3%、自由業4.0%、農業7.9%である。

○集計および統計処理

集計に際して、前報告^①に準じて調理名をある程度統一し、飲み物、バター・ジャム類は省いた。

年始・日常食ともに、3日間の延食とし、総合および朝・昼・夕の食事区分別に集計した。

なお、統計処理については、データ数が多いので、一応正規分布を仮定して検討を行なった。

III 調査結果および考察

1. 主 食

1) 総 合

主食の総合出現数、出現率、出現順位および出現率の差の検定を第1表に示す。

* 調理学研究室

第1表 主食，総合出現数，出現率，出現順位，出現率の差の検定

調理品	区分 延食数	年 始		順 位	日 常		順 位	出現率の差の検定
		1 6 6 7	%		1 7 3 6	%		
も	雑 煮	4 8 5	29.1 *	2	2 5	1.4		u = 19.52
	焼 も ち	8 4	5.4 *	5	4 1	2.6		u = 4.12
ち	ぜんざい・しるこ	6			4			
ご	白 飯	1 0 2 5	61.5	1	1 0 5 2	60.6	1	u = 0.67
	む す び	1 3	2.9		3 1	2.4		u = 0.91
	茶 漬	3 1			1 0			
	井 飯	1 3	2.0		3 7	3.3		u = 2.36
	炊 き こ み 飯	2 1			2 1			
は	か ゆ ・ 雑 炊	2	0.5		6	0.6		u = 0.13
	赤 飯	6			3			
	お は ぎ				1			
ん	炒 飯	1 1	0.7		6 9	4.0 *		u = 6.47
	カ レ ー ラ イ ス	1 3	1.2		9 3	6.4 *	3	u = 7.65
	そ の 他 洋 風 飯	7			1 8			
す	巻 き す し	2 2 8	22.0 *	3	1 2	1.9		u = 5.74
	散 ら し す し	7 9			8			
	握 り す し	1 5						
	い な り す し	3 7			1 1			
	押 し す し	8			2			
め	う どん ・ そ ば	4 2	2.5		8 6	5.0 *	5	u = 4.39
	中 華 そ ば	1 4	1.1		7 5	5.5 *	4	u = 7.21
	ス パ ゲ テ ィ ー	5			2 0			
パ	サンドイッチ・ホットドッグ	1 4	3.1		3 1	16.0 *	2	u = 13.30
	ト ー ス ト	3 6			2 2 7			
	そ の 他 パ ン	2			1 9			
そ の 他	お こ の み 焼	4	8.6 *	4	1 1	1.3		u = 10.00
	ケ ー キ	3			7			
	ま ん じ ゅ う	1						
	焼 芋	2			3			
	き ん と ん	1 1 2			1			
	栗 甘 露 煮	8						
	よ う か ん	1 3						

$$\chi^2_0 = 771.85 > \chi^2(12, 0.95) = 5.23$$

*印は $u > u_0(0.05) = 1.65$ で出現率の高いものの出現率は延食数に対する百分比

○出現数の差

年始と日常における主食の総合出現数の差について χ^2 検定(片側検定)を行なった結果、有意水準5%で有意差が認められ、年始と日常食の主食の献立内容は明らかに違っている。

○出現順位

主食の出現高順位5位までのものは、年始では1位白飯、2位雑煮、3位すし、4位きんとん他、5位焼きもち他である。一方、日常では1位白飯、2位パン、3位カレーライス他、4位中華そば他、5位うどん・そばである。

白飯は、年始・日常ともに1位にあり、日本人の主食が白飯中心であることを裏づけている。

年始には、おせち料理が高順位に入っており、中でも、もちの出現率は高く、正月にはもちは欠かせないことを示している。

日常食では、パンや麺類などの小麦粉を原料とする主食が高順位に入り、米偏重の主食からわずかながら脱皮しているように思われる。

○出現率の差の検定

各調理品の年始と日常の出現率について、比率の差の検定を行なった。

白飯は、年始61.5%、日常60.6%と高い出現率を示し、出現順位はともに1位である。この両者間の出現率の差について片側検定(右側検定)を行なった結果、危険率5%で年始と日常の白飯の出現率に有意差はみとめられなかった。*)

むすび・茶漬についても同じ結果が得られた。

比率の差に有意差が認められ、しかも出現率の高いものは、第1表の*印をほどこしたものである。すなわち、年始では雑煮、すし、きんとん他、カレーライス他、中華そば他、うどん・そば、炒飯、丼・炊きこみ飯で年始に比べて種類の主食が幅広くとられている。

出現率の差の検定により出現率が高いと認められ、しかも高順位5位までに入っているのは、

年始では雑煮、すし、きんとん他、焼きもち他である。日常ではパン、カレーライス他、中華そば他、うどん・そばである。

以上、日常の主食は、西洋や中国からの外来料理の影響を受けたものが多く、しかも幅広くとられている反面、年始の主食には、日本古来の料理を受け継いだおせち料理が主としてとられている。

2) 食事区分別

主食の食事別出現数、出現率、出現順位および出現率の差の検定を第2表に示す。

○出現順位

雑煮は、年始の朝食で78.5%の高い出現率で1位をしめ、前報告と同様に、元旦は雑煮で祝う習慣がみられる。

日常の朝食でパンが2位、昼食では中華そば他が2位、うどん・そばが3位と、おのおの1位の白飯について高順位に入り、日常ではパンを朝食に、麺類を昼食に主食としてとる傾向がうかがわれる。

食事ごとの高順位5位までのものをまとめて第3表に示す。

朝・昼・夕のどの食事にも5位までに入っているのは、年始では白飯、すし、きんとん他である。一方、日常では白飯だけである。

○出現率の差の検定

総合で出現率の差に有意差が認められなかった白飯は、食事別にみると朝食と夕食で、年始に比べて日常で多くとられている。

出現率の差の検定の結果、朝・昼・夕食のどの食事にも多くとられているのは、年始では雑煮、すし、きんとん他のおせち料理であり、日常ではカレーライス他の洋風めしだけである。

食事ごと年の年始と日常の出現率について比率の差の検定を行なったが、その際有意差が認められ、しかも出現率の高いものをまとめて第4表に示す。

*) 以下、出現率の差について片側検定を行ない、危険率5%の棄却域で検定する。

第2表 主食，食事別，出現数，出現率，出現順位，出現率の差の検定

調理品	区分 延食数	朝食						昼食						夕食					
		年	始	順	日	常	順	年	始	順	日	常	順	年	始	順	日	常	順
		559	%	位	579	%	位	518	%	位	557	%	位	590	%	位	600	%	位
も	雑煮	439	78.5*	1	17	2.9	3	40	7.7*	5	8	1.4		6	1.0*				
ち	焼も	37	7.0*	5	13	2.2	4	42	8.7*	4	25	5.0		5	1.0		3	0.7	
	ぜんざい・しるこ	2						3			3			1			1		
ご	白飯	156	27.9	2	351	60.6*	1	221	42.7	1	250	44.9	1	398	67.5	1	451	75.1*	1
	むすび	2	0.9*					9	5.4		27			7			4		
	茶漬	3						19			8	6.3		9	2.7*	5	2	1.0	
は	丼飯		0.4		1	0.5		5	2.1		22	4.5*		8	3.6	4	14	5.0	3
	炊きこみ飯	2			2			6			3			13			16		
	かゆ・雑炊	1			1			1			4						2		
ん	赤飯	2	0.5			0.2		2	0.6		1	1.1		2	0.3		2	0.7	
	おはぎ										1								
	炒飯				1	0.2		9	1.7		60	10.8*	4	2	0.3		8	1.3	
	カレーライス				5			5			21			8			67		
	その他洋風飯					0.9*		4	1.7		12	5.9*		3	1.9		6	12.2	2
す	巻き寿司	39			1			84			5			105			6		
	散らしすし	11			1			37			2			31			5		
し	握りすし	1	10.2*	3		0.5		7	28.8*	2		2.5		7	27.3*	2		2.7	5
	いなりすし	6						16			7			15			4		
	押しすし				1			5						3			1		
め	うどん・そば	5	0.9		1	0.2		32	6.2		67	12.0*	3	5	0.8		18	3.0*	4
ん	中華そば				3	0.5		10	2.9		67	14.9*	2	4	0.7		5	1.5	
	スパゲティー							5			16						4		
パ	サンドイッチ・ホットドッグ	2			8			10			23			2					
ン	トースト	26	5.0		195	37.0*	2	10	4.2		31	10.8*	5		0.3		1	0.5	
	その他パン				11			2			6						2		
そ	おこのみ焼				1			4			8						2		
	ケーキ				5			3			2								
の	まんじゅう							1											
	焼芋	1	10.0*	4	1	1.2	5	1	9.3*	3	1	2.0			6.6*	3	1	0.7	
他	きんとん	48						35						29			1		
	栗甘露煮	3						1						4					
	ようかん	4						3						6					

*印は $u > u_0(0.05) = 1.65$ で出現率の高いもの
出現率は延食数に対する百分比

第3表 主食，総合出現率，出現順位および食事別出現順位，出現回数

		年 始					日 常						
		総 合	出現	食 事	別	出現	総 合	出現	食 事	別	出現		
		出現率	順位	朝	昼	夕	回数	出現率	順位	朝	昼	夕	回数
雑	煮	29.1	2	1	5		2	1.4		3			1
焼もち・しるこ・ぜんざい		5.4	5	5	4		2	2.6		4			1
白	飯	61.5	1	2	1	1	3	60.6	1	1	1	1	3
丼・炊きこみ飯		2.0				4	1	3.3					
むすび・茶漬		2.9				5	1	2.4					
炒	飯	0.7						4.0			4		1
カレーライス・その他洋風飯		1.2						6.4	3			2	1
す	し	22.0	3	3	2	2	3	1.9				5	1
うどん・そば		2.5						5.0	5		3	4	2
中華そば・スパゲティー		1.1						5.5	4		2		1
パ	ン	3.1						16.0	2	2	5		2
きんとん・その他		8.6	4	4	3	3	3	1.3		5			1

出現回数とは食事区分別に5位以内に出現した回数

第4表 主食，総合出現率，比率の差の検定および食事別出現率の差の検定，出現回数

		年 始					日 常						
		総 合 出現率	出現率 の差の 検 定	食 朝	事 昼	別 夕	出現 回数	総 合 出現率	出現率 の差の 検 定	食 朝	事 昼	別 夕	出現 回数
雑	煮	29.1	*	*	*	*	3	1.4					
焼もち・しるこ・ぜんざい		5.4	*	*	*		2	2.6					
白	飯	61.5						60.6		*		*	2
丼・炊きこみ飯		2.0						3.3	*		*		1
むすび・茶漬		2.9		*		*	2	2.4					
炒	飯	0.7						4.0	*		*		1
カレーライス・その他洋風飯		1.2						6.4	*	*	*	*	3
す	し	22.0	*	*	*	*	3	1.9					
うどん・そば		2.5						5.0	*		*	*	2
中華そば・スパゲティー		1.1						5.5	*	*	*		2
パ	ン	3.1						16.0	*	*	*		2
きんとん・その他		8.6	*	*	*	*	3	1.3					

*印は検定の結果有意差が認められて出現率の高いもの。

第5表 副食総合出現数、出現率、出現順位、出現率の差の検定

No. 1

調理品	区分 延食数	年 始		順 位	日 常		順 位	出現率の差の検定
		1 6 6 7	%		1 7 3 6	%		
煮 物	黒 豆	6 6 8	4 0.1 *	1	1 3	0.7		u = 3 2.3 0
	そ の 他 煮 豆	6 3	3.8 *		2 8	1.6		u = 3.9 3
	田 作 り	7 5	4.5 *		6	0.3		u = 7.9 2
	煮 魚	6 0	3.6		6 3	3.6		u = 0.0 0
	茹 (細 工) 卵	1 1 1	6.7 *	12	6 4	3.7		u = 3.9 5
	こ ぶ ま き	6 2	3.7 *		5	0.3		u = 7.0 8
	煮 し め	5 9 1	3 5.5 *	2	1 3 7	7.9	6	u = 2 0.6 0
	さ ん び ら	6 6	4.0 *		3 8	2.2		u = 3.1 0
	そ の 他 炒 物	3 1	1.9		9 7	5.6 *	11	u = 5.7 8
	粉 ふ き 芋	4	0.8		1 8	3.3 *		u = 5.2 1
	そ の 他 煮 物	9			3 9			
鍋 物	す き や き	1 4 0	8.4 *	9	4 9	2.8		u = 7.7 8
	お で ん	3 2	1.9		5 4	3.1 *		u = 2.2 6
	寄 せ 鍋	3 5	2.1		4 1	2.4		u = 0.6 0
	湯 豆 腐	8	0.8		2 4	1.6 *		u = 2.1 6
	土 手 鍋	4			1			
	鉄板焼・じんぎす汗	4			3			
蒸 物	茶 碗 蒸	5 5	3.4 *		3 0	1.7		u = 1 0.0 0
	卵 豆 腐	1						
	あ え 物	6 2	3.7		1 1 3	6.5 *	9	u = 3.7 3
焼 物	和 風 卵 焼	6 7	4.0		6 4	3.7		u = 0.4 5
	洋 風 卵 焼	4 8	2.9		1 5 6	9.0 *	5	u = 7.6 2
	照 焼 魚	5 4	3.2 *		3 3	1.9		u = 2.3 6
	油 焼 魚	1 6	0.9		4 7	2.7 *		u = 4.0 0
	そ の 他 焼 魚	6 7	4.0		7 4	4.3	14	u = 0.4 4
	照 焼 肉	5 2	3.1 *		3 0	1.7		u = 1.5 7
	ス テ ー キ	1 7	1.0		1 7	1.0		u = 0.0 0
	ハンバーグ・肉団子	1 8	1.1		2 4	1.4		u = 1.0 0
	そ の 他 焼 肉	3 8	2.3 *		2 5	1.4		u = 1.9 6
揚 物	て ん ぶ ら	4 2	2.5		4 5	2.6		u = 0.1 8
	か ら 揚	3 3	2.0 *		8	0.5		u = 3.8 5
	あ ん か け	3 1	1.9 *		4	0.2		u = 4.4 4
	フ ラ イ	1 0 1	6.1 *	13	6 5	3.7		u = 3.2 4
	コ ロ ッ ケ	7	0.4		3 5	2.0 *		u = 4.3 2
	グ ラ タ ン	1	0.8		4	1.6 *		u = 2.1 6
	ス パ ゲ テ ィ ー	3			8			
	カ ナ ッ ペ	4						
	ぎ ょ う ざ	5			1 5			

調理品		区分 延食数	年 始		順位	日 常		順位	出現率の差の検定
			1 6 6 7	%		1 7 3 6	%		
な ま 物	さ し み	2 4 8	1 4.9 *	5	6 3	3.6		u = 1 1.5 3	
	いくら・キャビア	2	8.8 *	8	2	0.3		u = 1 1.9 7	
	か ず の こ	1 4 4			4				
	酢 の 物	5 1 7	3 1.0 *	4	9 2	5.3	12	u = 4 6.7 3	
	サ ラ ダ	1 1 2	6.8	11	1 9 3	1 1.1 *	4	u = 5.5 7	
	と ろ ろ 芋	4	2.3		6	4.5 *	13	u = 3.2 8	
	生 野 菜	2 3			4 3				
	大 根 卸 し	1 1			2 9				
	生 卵	6	0.4		2 5	1.4		u = 0.3 1	
加 工 品	か ま ぼ こ	1 5 9	9.5 *	7	2 5	1.4		u = 1 0.5 2	
	ハ ム	1 2 3	7.4 *	10	5 0	2.9		u = 5.9 2	
	チ ー ズ	1 4	0.8		7	0.4		u = 1.5 4	
	佃 煮	1 7	1.0		5 6	3.2 *		u = 6.3 3	
	の り	3 9	2.4		1 2 7	7.3 *	7	u = 6.7 1	
	漬 物	5 6 2	3 3.7	3	8 4 4	4 8.6 *	1	u = 8.5 1	
	缶 詰	2	2.4		6	2.3		u = 0.1 9	
	納 豆				6				
	煉 り み そ				8				
	ピ ー ナ ツ	8			1				
	さ き い か	1 4			1				
	し お か ら	1 6			8				
	ふ り か け				1 0				
	果 物	8 2	4.9	14	1 0 5	6.0 *	10	u = 4.5 8	
	牛乳・乳飲料	3 9	2.4		1 9 4	1 1.2 *	3	u = 1 0.4 8	
汁 物	す ま し 汁	1 6 6	1 0.6 *	6	1 1 6	6.8	8	u = 3.9 2	
	潮 汁	1 0			2				
	み そ 汁	7 1	4.7	15	3 8 6	1 7.4 *	2	u = 1 2.6 0	
	粕 汁	1			1 2				
	さ つ ま 汁	6			1 1				
	華 風 汁	1	1.2		9	4.2 *	15	u = 5.4 5	
	ス ー プ	9			4 1				
	シ チ ュ ー	1 0			2 3				
副食平均品数			3.0 6			2.2 9			

*印は $u > u_0 (0.05) = 1.65$ で出現率の高いもの
出現率は延食数に対する百分比

$$\chi^2_0 = 2260.5 > \chi^2(48, 0.95) = 83.14$$

第6表 副食, 食事別, 出現数, 出現率, 出現順位, 出現率の差の検定

No. 1

調理品	区分 延食数	朝 食						昼 食						夕 食					
		年	始	順	日	常	順	年	始	順	日	常	順	年	始	順	日	常	順
		559	%	位	579	%	位	518	%	位	557	%	位	590	%	位	600	%	位
		出現率の差の検定						出現率の差の検定						出現率の差の検定					
煮 物	黒豆	252	45.1*	1	3	0.5		153	29.6*	4	2	0.4		263	44.6*	1	8	1.3	
	その他の煮豆	32	5.7*		10	1.7		16	3.1*		14	2.5		15	2.6*		4	0.7	
	田作り	33	5.9*		2	0.3		20	3.9*		4	0.7		22	3.7*				
	煮魚	12	2.1*					22	4.2*		16	2.9		26	4.4*		47	7.8*	
	茹(細工)卵	43	5.7*	8	42	7.3	8	34	6.6*	10	14	2.5		34	5.8*		8	1.3	
	こぶまき	28	5.0*		1	0.2		13	2.5*		1	0.2		21	3.6*		3	0.5	
	煮しめ	215	38.5*	2	26	4.5		171	33.0*	2	43	7.7	4	205	34.7*	2	68	11.3	5
物	きんぴら	16	2.9		11	1.9		30	5.8*		18	3.2		20	3.4		9	1.5	
	その他の炒物	7	1.3		29	5.0*		9	1.7		28	5.0*	9	15	2.6		40	6.7*	
	粉ふき芋				3			1			3			3			12		
	その他の煮物	1	0.2		6	1.6		3	0.8		7	3.6*		5	1.4		16	4.7*	
	すきやき	1	0.2					21	4.1*		1	0.2		118	20.0*	6	48	8.0	9
	おでん	5	0.9*					11	2.1		4	0.7		16	2.7		50	8.3*	8
	寄せ鍋	1	0.2					7	1.4		4	0.7		28	4.7		37	6.2	
鍋 物	湯豆腐							2			6			6			18		
	土手鍋								0.8			1.1		4	2.0		1	3.7*	
	鉄板焼・じんぎす汁							2						2			3		
蒸 物	茶碗蒸							16	3.1*		2	0.4		39	6.8		28	4.7	
	卵豆腐												1						
焼 物	あえ物	10	1.8		15	2.6		22	4.2		29	5.2	8	30	5.1		69	11.5*	4
	和風卵焼	30	5.4		33	5.7	10	22	4.2		21	3.8		15	2.6		10	1.7	
	洋風卵焼	26	4.7		110	19.0*	4	12	3.4		23	4.1		10	1.7		23	3.8*	
	照焼魚	14	2.5*		1	0.2		19	3.7		27	4.8	10	21	3.6*		5	0.8	
	油焼魚	3	0.5		15	2.6*		7	1.4		25	4.5*		6	1.0		7	1.2	
	その他の焼魚	20	3.6		20	3.5		22	4.2		17	3.1		25	4.2		37	6.2	
	照焼肉	9	1.6*		1	0.2		17	3.3		22	3.9		26	4.4*		7	1.2	
物	ステーキ							4	0.8*					13	2.2		17	2.8	
	ハンバーグ・肉団子	3	0.5					7	1.4		2	0.4		8	1.4		22	3.7*	
	その他の焼肉	1	0.2		1	0.2		13	2.5		8	1.4		24	4.1		16	2.7	
	果物	18	3.2		45	7.8*	6	31	6.0		33	5.9	7	33	5.6		27	4.5	
	牛乳・乳飲料	19	3.4		152	26.3*	3	17	3.3		34	6.1*	6	3	0.5		8	1.3	
	グラタン				1			1			1						2		
	スパゲティ		0.4		2	0.7		1	0.8		3	1.1		2	1.2		3	2.8*	
ナゲット	2												2						
ぎょうざ				1			2			2			3			12			

調理品	区分 延食数	朝食						昼食						夕食								
		年	始	順	日	常	順	出現率の	年	始	順	日	常	順	出現率の	年	始	順	日	常	順	出現率の
		559	%	位	579	%	位	差の検定	518	%	位	557	%	位	差の検定	590	%	位	600	%	位	差の検定
揚物	てんぷら	7	1.3		2	0.3	u=1.89	12	3.4		15	2.7		u=0.67	23	3.9		28	4.7		u=0.68	
	かば	8	1.4*				u=2.80	8	1.5		3	0.5		u=0.16	17	2.9*		5	0.8		u=2.66	
	あんかけ	8	1.4		1	0.2	u=2.26	11	2.1*		2	0.4		u=2.43	12	2.0*		1	0.2		u=2.74	
	フライ	13	2.3*		2	0.3	u=2.28	32	6.2*		17	3.1		u=2.40	56	9.5	9	46	7.7		u=1.11	
	コロケ				2	0.3	u=0.13	3	0.6		23	4.1*		u=2.57	4	0.7		10	1.7*		u=1.49	
なま	さしみ	35	6.3*	10			u=6.17	73	14.1	5	4	0.7		u=8.54	140	23.7*	4	59	9.8	7	u=6.53	
	いくら・キャビア	1	15.2*	5		0.2	u=9.80		6.9*		1	0.2		u=5.93	1	4.2*		1	0.7		u=3.93	
	かすのこ	84			1			36							24			3				
	酢の物	203	36.3*	4	11	1.9	u=16.15	191	36.9*	1	20	3.6		u=14.73	123	20.8*	5	61	10.2	6	u=5.10	
	サラダ	17	3.0		43	7.4*	7	u=5.46	38	7.3	9	60	10.8		u=2.01	57	0.7	8	90	15.0*	2	u=2.79
物	とろろ芋				1			1							3			5				
	生野菜	5	2.0		11	4.5*	u=2.40	6	1.7		7	2.3		u=0.71	12	2.9		25	6.8*		u=3.15	
	大根	6			14			2			4				3			11				
	生卵	4	0.7		24	4.1*	u=3.82	2	0.4					u=0.15				1	0.2		u=3.85	
	かまぼこ	66	11.8*	6	9	1.6	u=6.98	42	8.1*	8	11	2.0		u=4.55	51	8.6*	10	5	0.8		u=3.15	
加工品	ハム	38	6.8*	9	20	3.5	u=2.52	45	8.7*	7	23	4.1		u=3.07	40	6.8*		7	1.2		u=4.96	
	チーズ	1	0.2		5	0.9	u=1.52	7	1.4		2	0.4		u=1.67	6	1.0*					u=1.75	
	佃煮	10	1.8		34	5.9*	9	u=3.63	3	0.6		13	2.3		u=1.37	4	0.7		9	1.5		u=1.31
	のり	25	4.4		99	17.1*	5	u=7.09	6	1.2		14	2.5		u=1.60	8	1.4		14	2.3		u=1.15
	漬物	208	37.2	3	297	51.3	2	u=8.28	155	29.9	3	233	41.8	1	u=5.20	199	33.7	3	314	52.3*	1	u=6.39
品	缶詰				2			1			4				1							
	納豆				5													1				
	煉りみそ				3						3							2				
	ピザ					3.6	u=1.53	5	3.3*			1.6		u=1.79	3	1.9		1	1.7		u=0.11	
	さきおから	2						8							4			1				
汁物	しおいかから	10			4			3			1				3			3				
	ふりかけ				7						1							2				
	すまし汁	14			8			52	10.4*	6	34	6.3	5	u=2.43	100	18.0*	7	74	12.3	3	u=2.75	
	潮汁	2	2.9		1	1.6	u=0.15	2			1				6							
	みそ汁	51			316			9			40				11			30				
物	粕汁		9.1	7	1	54.9*	1	u=19.08	8	3.7		4	8.4	3	u=3.26	1	2.7		7	7.3		u=3.65
	さつま汁				1			2			3				4			7				
	華風汁							1			1							8				
	スープ	1	0.2		1	0.3	u=0.04	2	1.4		16	4.1		u=2.73	6	2.0		24	8.0	9	u=4.84	
	シチュー				1			4			6				6			16				
副食平均品数		2.81品			2.58品			2.91品			1.78品			3.38品			2.56品					

*印は $u > u_0(0.05) = 1.65$ で出現率の高いもの
出現率は延食数に対する百分比

第7表 副食，総合出現率，出現順位および食事別，出現順位，出現回数

	年 始						日 常					
	総 合 出現率	出現 順位	食 事 別			出現 回数	総 合 出現率	出現 順位	食 事 別			出現 回数
			朝	昼	夕				朝	昼	夕	
黒 豆	40.1	1	1	4	1	3	0.7					
茹（細工）卵	6.7	12	8	10		2	3.7		8			1
煮 し め	35.5	2	2	2	2	3	7.9	6		4	5	2
そ の 他 炒 物	1.9						5.6	11		9		1
す き や き	8.4	9			6	1	2.8				9	1
お で ん	1.9						3.1				8	1
あ え 物	3.7						6.5	9		8	4	2
和 風 卵 焼	4.0						3.7		10			1
洋 風 卵 焼	2.9						9.0	5	4			1
照 焼 魚	3.2						1.9			10		1
フ ラ イ	6.1	13			9	1	3.7					
さ し み	14.9	5	10	5	4	3	3.6				7	1
か ず の こ	8.8	8	5			1	0.3					
酢 の 物	31.0	4	4	1	5	3	5.3	12			6	1
サ ラ ダ	6.7	11		9	8	2	11.1	4	7	2	2	3
か ま ぼ こ	9.5	7	6	8	10	3	1.4					
ハ ム	7.4	10	9	7		2	2.9					
佃 煮	1.0						3.2		9			1
の り	2.4						7.3	7	5			1
漬 物	33.7	3	3	3	3	3	48.6	1	2	1	1	3
果 物	4.9	14					6.0	10	6	7		2
牛 乳 他	2.4						11.2	3	3	6		2
す ま し 汁 他	10.6	6		6	7	2	6.8	8		5	3	2
み そ 汁 他	4.3	15	7			1	17.4	2	1	3		2
ス ー プ 他	1.2						4.2	15			9	1

出現回数とは食事区分別に5位以内に出現した回数

2. 副 食

1) 総 合

副食の総合出現数、出現率、出現順位および出現率の差の検定を第5表に示す。

○出現数の差

年始と日常の副食の総合出現数の差について χ^2 検定を行なった結果、主食と同様に有意水準5%で有意差が認められ、年始と日常の副食の献立内容は明らかに違っている。

○出現順位

出現順位10位までのものは、年始では1位黒豆、2位煮しめ、3位漬物、4位酢の物、5位さしみ、6位すまし汁、7位かまぼこ、8位数の子、9位すきやき、10位ハムである。一方、日常では1位漬物、2位みそ汁、3位牛乳、乳飲料、4位サラダ、5位洋風卵焼、6位煮しめ、7位海苔、8位すまし汁、9位あえ物、10位果物である。

年始・日常ともに高順位10位までに入っているものは、煮しめ、漬物、すまし汁である。

牛乳・乳飲料は、日常で3位11.2%の高い出現率を示して栄養上喜ばしいが、年始の出現率は2.4%と非常に低くなっている。チーズは年始・日常ともに少ない出現率にとどまっている。これらは料理中にも使用されているであろうが、それも極めて少量に過ぎないと推察される。栄養知識の向上を計って、日常は勿論正月にも、牛乳・乳製品を今以上に摂取しなければならないと思う。

○出現率の差の検定

主食と同様に、各調理品別に年始と日常の出現率について比率の差の検定を行なった。危険率5%の右側検定により比率の差が認められ、しかも出現率の高いものは第5表の*印をほとんどしたものである。

すなわち、日常に比べて年始で多くとられて

いるものは、黒豆、煮しめ、酢の物、すまし汁、かまぼこ、かずのこ他、すきやき、ハム、茹卵、フライ、田作り、きんぴら、その他煮豆、こぶまき、茶碗蒸他、照焼魚、照焼肉、その他焼肉、から揚げ、あんかけなどである。このように年始には、日本料理が主としてとられており、外来料理は少ない。

一方、日常で多くとられているのは、漬物、みそ汁他、牛乳・乳飲料、サラダ、洋風卵焼、海苔、あえ物、果物、その他炒め物、生野菜他、スープ他、その他煮物、佃煮、おでん、油焼魚、コロッケ、グラタン他、湯豆腐他などで、西洋料理の影響を受けたものが多くとられている。

出現率の差の検定により出現率が高いと認められ、しかも高順位10位までに入っているのは、年始では黒豆、煮しめ、酢の物、さしみ、すまし汁、かまぼこ、かずのこ他、牛乳・乳飲料、サラダ、洋風卵焼、海苔、あえ物である。このことから、年始にはおせち料理を中心に日本料理を主としてとり、日常では外来料理を多くとり入れる傾向が見られる。これは主食の場合と同様である。

2) 食事区分別

副食の食事別出現数、出現率、出現順位および出現率の差の検定を第6表に示す。

○出現順位

副食の朝・昼・夕食ごとの出現順位10位までのものをまとめて、第7表に示す。この表から3食を通じて高順位10位までに入っているのは、年始では黒豆、煮しめ、漬物、酢の物、さしみ、かまぼこであり、作りおきの料理をとる傾向がある。一方、日常では漬物とサラダだけである。

年始・日常ともに高順位に入っているのは漬物だけで、日本人の食事に漬物は欠かせないものとなっている。

第8表 副食、総合出現率、比率の差の検定および食事別出現率の差の検定、出現回数

	年 始						日 常							年 始						日 常					
	総 合 出現率	出現率 の差の 検 定	食 事 別			出現 回数	総 合 出現率	出現率 の差の 検 定	食 事 別			出現 回数		総 合 出現率	出現率 の差の 検 定	食 事 別			出現 回数	総 合 出現率	出現率 の差の 検 定	食 事 別			出現 回数
			朝	昼	夕				朝	昼	夕					朝	昼	夕				朝	昼	夕	
黒 豆	40.1	*	*	*	*	3	0.7						その他焼肉	2.3	*					1.4					
その他煮豆	3.8		*		*	2	1.6						あ ん か け	1.9	*	*	*	*	3	0.2					
田 作 り	4.5	*	*	*	*	3	0.3						空 揚	2.0	*	*		*	2	0.5					
煮 魚	3.6		*			1	3.6				*	1	フ ラ イ	6.1	*	*	*		2	3.7					
茹(細工)卵	6.7	*		*	*	2	3.7						コ ロ ッ ケ	0.4					2.0	*			*	*	2
こぶまき	3.7	*	*	*	*	3	0.3						さ し み	14.9	*	*	*	*	3	3.6					
煮 し め	35.5	*	*	*	*	3	7.9						か ず の こ	8.8	*	*	*	*	3	0.3					
き ん び ら	4.0	*		*	*	2	2.2						酢 の 物	31.0	*	*	*	*	3	5.3					
その他炒物	1.9						5.6	*	*	*	*	3	サ ラ ダ	6.8					11.1	*	*		*	2	
その他煮物	0.8						3.3	*	*	*	*	3	生 野 菜	2.3					4.5	*	*		*	2	
す き や き	8.4	*		*	*	2	2.8						生 卵	0.4					1.4		*			1	
お で ん	1.9		*	*		2	3.1	*			*	1	か ま ぼ こ	9.5	*	*	*	*	3	1.4					
その他鍋物	0.8						1.6	*			*	1	ハ ム	7.4	*	*	*	*	3	2.9					
茶 碗 蒸 他	3.4	*		*		1	1.7						チ ー ズ	0.8			*	*	2	0.4					
あ え 物	3.7						6.5				*	1	佃 煮	1.0					3.2	*	*	*		2	
グラタン他	0.8						1.6	*			*	1	の り	2.4					7.3	*	*			1	
和 風 卵 焼	4.0						3.7						漬 物	33.7					48.6	*	*	*	*	3	
洋 風 卵 焼	2.9						9.0	*	*		*	2	その他加工品	2.4					2.3			*		1	
照 焼 魚	3.2	*	*		*	2	1.9						果 物	4.9					6.0	*	*			1	
油 焼 魚	0.9						2.7	*	*	*		2	牛 乳	2.4					11.2	*	*	*		2	
照 焼 肉	3.1		*		*	2	1.7						すまし汁他	10.6	*		*	*	2	6.8					
ス テ ー キ	1.0			*		1	1.0						み そ 汁 他	4.3					17.4	*	*	*	*	3	
ハンバーグ他	1.1			*		1	1.4				*	1	ス ー プ 他	1.2					4.2	*		*	*	2	

* 印は検定の結果有意差が認められて出現率の高いもの。

○出現率の差の検定

食事ごとの出現率について比率の差の検定を行ない、出現率が高いと認められたものをまとめて、第8表に示す。

この表から、3食を通じ日常に比べて年始で多くとられているのは、黒豆、煮しめ、酢の物、さしみ、かまぼこ、数の子、ハム、田作り、こぶまきなどで、おせち料理が目立っている。一方日常では、漬物、みそ汁、その他炒め物、その他煮物となっており、みそ汁に漬物という素朴な日本人の食事が根強く残っているようである。

以上、食事別に検討した結果、出現率の差の検定により出現率に有意差が認められ、しかも高順位10位までに入っているのは、年始では黒豆、煮しめ、酢の物、さしみ、かまぼこである。が、日常では漬物だけである。

総じて、年始の副食は作りおきのものをくり返してとる傾向があり、日常は和・洋・中華と幅広い副食がとられている。

Ⅳ む す び

正月料理と日常食の献立内容について、広島およびその周辺で調査した結果、両者間の献立内容に明らかな相違がみられた。

○主食について

1) 白飯は、年始・日常食のいずれでも主食の中心となり、大差なくとられている。

2) 雑煮を始め、もちやすしは日常に比べて年始に多いが、その反面、カレーライス他、うどん・そば、中華そばやパンが日常で多くとられている。

○副食について

1) 黒豆、煮しめ、酢の物、さしみ、すまし汁、かまぼこ、数の子、すきやき、ハムは、年始の出現高順位にあって、総合・食事別ともに

日常よりも多くとられている。

出現高順位には入っていないが、田作り、こぶまきも年始で多くとられている。

2) 年始・日常を通じて、高順位10位までに入っているのは、煮しめ、漬物、すまし汁である。

3) 漬物は、日常で1位、年始3位でともに高順位にあるが、年始よりも日常が多くとられている。ほかに、みそ汁も日常で多くとられ、「漬物にみそ汁」という日本人の素朴な食生活の様式がみられる。

これらの日本古来の料理のほかに、サラダや炒め物などの外来料理が高順位にあり、総合・食事別ともに、年始よりも日常で多くとられている。

4) 近年、厚生省などで、栄養上牛乳・乳製品の摂取を奨励しているが、牛乳・乳飲料は日常で3位、11.2%の高い出現率を示している。反面、年始ではほとんどとられておらず、チーズにいたっては、年始・日常ともに低い出現率にとどまっている。これらは、調理にも使用されているのであろうが、極めて少量であると考えられる。

生活様式の変化により、牛乳の利用はますます盛になるであろうが、栄養知識の向上を計り、年始にも牛乳・乳製品の食用をたかめる必要があると考えられる。このため、おせち料理に牛乳・乳製品をうまくとり入れる工夫を今後の課題としたい。

○以上要するに、日常食は日本古来の料理に西洋・中華料理をとり合わせ、献立の傾向に種々の変化がみられたが、正月料理は従来のおせち料理に西洋・中華料理がわずかにとり入れられているだけで、大きな変化はみられなかった。

終りに、データの統計処理についてご助言をいただいた広島大学塚部正助教授に心から感謝

いたします。

本論文の要旨は、昭和46年5月津山市で開催された第17回日本家政学会中・四国支部大会で発表した。

参 考 文 献

- ① 大上戸郁恵； 広島文化女子短大紀要5号，69頁，1972.

Summary

Having examined the menus of everyday meals and special New Year's Day dishes, I have found that there was a clear distinction between them.

Everyday dishes have been developed and altered influenced by western and Chinese cooking. But the New Year's Day dishes (called osechi foods) have changed very little slightly influenced by western and Chinese cooking.

Recently the Welfare Ministry encourages to take more milk and other dairy products for the sake of better nutrition. They were so much used now that they became third (11.2 %) in the menu of everyday meals. But they were very little used for the New Year's Day dishes. As the mode of life changes more dairy products will be used. How to induce people to eat more dairy products on New Year's Day, too, is a subject of study to be solved in future.