

# 正月料理の献立内容について

大上 戸 郁 恵※

## A Study on the Special Menu for a New Year's Day

I k u e    D A I J O G O

### I はじめに

古来、年中行事と食事は切り離すことのできないもので、行事ごとに特色ある食事が作られている。このような行事食の献立内容を調査し、その結果を種々の角度から考察することが、著者の目的である。

年中行事は、民衆の生活に深く密着していて、古くからの風習がかなり保存されていると考えられる。したがって、行事食の研究は地方特有の伝統や習慣を知る上からも興味深いことである。

他方、近年は社会が急激に変化して、食生活もその影響を強く受けている。こういう傾向は行事食ですら例外ではあるまいから、その点を明らかにすることも有益であろう。

行事食の中でも、正月料理は比較的に変化していないと言われるが、それに関する研究はほとんど見られない。①② そこで今回は、正月料理について、一般家庭の献立内容を調査し、その結果を報告する。

### II 調査方法

調査時期は、昭和44年1月1日から3日までとし、広島市および隣接の地に居住する短大学生の中から100名を調査対象に選び、調査用紙を配布した。この用紙には、上記3日間に家庭内で摂られた調理の種類と食品材料を記入してもらった。調理品については、自家製（自宅で調理したもの）と店頭買（業者の調理品を購入したもの）との区別を記入、前者には調理

日、後者には購入日を書き添えてもらった。

集計はつぎの要領で行なった。

(1) 調理名の分類について、記入されたままの調理名を用いると、数が多くなって集計上困難を招くので、ある程度の統一を行なった。代表的なものをつぎに示す。

焼もち…… きなこもち、磯辺まき、あんもち  
たきこみ飯…… かき飯、五目飯、桜飯、釜飯

まぜ飯

井 飯…… あなご井、親子井

ハ ム…… ソーセージ

焼 肉…… ビフテキ、ポークチョップ、ロース  
トチキン、焼豚、てり焼

水炊き…… ちり鍋、寄せ鍋、湯豆腐

シチュウ…… ブイヤベース

焼 魚…… 素焼、塩焼、塩物、ベーコン焼

醋溜肉…… 酢豚、八幡巻

二色卵…… 梅花卵、岩石卵

卵 焼…… だし巻き、厚焼、目玉焼、オムレツ、

ハム・ベーコン焼

あえ物…… 浸し、白あえ、ごまあえ

スープ…… コンソメ、ポタージュ

こんにゃく…… 糸こんにゃく、しらたき

豆 腐…… 焼豆腐、生揚げ

の り…… 焼のり、味付のり

(2) もち、お好み焼などは、主食に準ずるものとした。

(3) 漬物は、圧倒的に多いので集計から省いた。パン食のバターやジャム類も省いた。

※ 調理研究室

第2表 朝食事での雑煮と他の主食との併食の実態

朝食 併食調理品 合計	元 日	2 日	3 日	計
	9 8 (%)	6 8 (%)	5.5 (%)	2 2 1 (%)
雑 煮 の み	71 (72.4)	52 (76.5)	37 (67.3)	160 (70.3)
白 飯 と 併 食	17	11	15	43
す し と 併 食	10 (27.6)	4 (23.5)	2 (30.9)	16 (27.1)
たきこみ飯と併食		1		1
パンと併食			1 (1.8)	1 (2.6)

### Ⅲ 調査結果および考察

主食に関する集計を第1表に、副食に関する集計を第7表に示す。以下、この集計に基づいて調理品別に考察を行なう。

#### 1. 主食

3日間の出現率からみると、白飯を主食として摂っているのは、延食数の54.9%で第1位である。ついで、雑煮27.3%、すし20.2%の順に多く、その他の主食を大きく離しているパンは4.9%で前述のものに比べると非常に少ない。

##### ・ 白飯

白飯は、日本人の主食の中心であり、圧倒的に多く摂られていることは当然であろう。しかし、食事別に見ると、朝食だけは雑煮について第2位になっている。

##### ・ 雑煮

3日間の雑煮出現率は、白飯について第2位である。大山ら<sup>③</sup>の報告によると、11月における広島地方のもち・雑煮の摂取量は0.3%にすぎないが、本調査では27.3%（雑煮）の高い出現率を示している。これを日別に見ると、元日105（36.8%）、2日71（24.5%）、3

日59（20.5%）で元日に最も多い。日別の出現数の差について $\chi^2$ 検定を行なった結果、 $\chi^2_0=14.5 < \chi^2(2, 0.05)=5.99$ となり、有意水準5%で有意差が認められる。<sup>\*</sup> 食事別に見ると、主として朝食に摂られており、白飯を大きく引き離して第1位を占めている。中でも元日の朝食には99.0%で出現率が極めて高い。雑煮は、歯固（はがため）に由来し、健康や長寿を祈って元旦に摂られてきたが、現在でもこの習慣が明瞭に見られる。

雑煮の大半は、食事直前に調理されたもので、暮の内に準備されたものは、3例（1.3%）に過ぎない。

前述の通り、雑煮は主として朝食に摂られているが、その内雑煮だけを主食として摂っているものと、他の主食と共に摂っているものとの割合は、大体2：1である。それを第2表に示す。

つぎに、雑煮の内容について検討する。

みそ汁仕立は16例（7.2%）で少なく、ほとんど清汁仕立に調理されている。また、すべての世帯で丸もちが用いられており、関西の特徴をよく現わしている。

\*）本調査の結果について適宜 $\chi^2$ 検定を行なったが、明らかに有意差の認められるものや、あまり興味を惹かないものは省略した。

第 1 表 主食 調理品。出現数。出現率。出現率。出現順位

区分 延食数 調理品	朝 食					昼 食					夕 食					日 別						総 計		順 位
	1 日	2 日	3 日	計	順 位	1 日	2 日	3 日	計	順 位	1 日	2 日	3 日	計	順 位	1 日	順 位	2 日	順 位	3 日	順 位	862 ( % )		
	99 ( % )	96 ( % )	97 ( % )	292 ( % )		87 ( % )	93 ( % )	94 ( % )	274 ( % )		99 ( % )	100 ( % )	97 ( % )	296 ( % )		285 ( % )		289 ( % )		288 ( % )				
雑 煮	98 ( 99.0 )	68 ( 70.8 )	55 ( 56.7 )	221 ( 75.7 )	1	3 ( 3.4 )	1	2	6 ( 2.2 )		4 ( 4.0 )	2 ( 2.0 )	2	8 ( 2.7 )	3	105 ( 36.8 )	2	71 ( 24.5 )	2	59 ( 20.5 )	2	235 ( 27.3 )	2	
焼 も ち	1	8 ( 8.3 )	4	13 ( 4.5 )	4	5 ( 5.8 )	3 ( 3.2 )	5 ( 5.3 )	13 ( 4.7 )	4						6 ( 2.1 )		11 ( 3.9 )		9 ( 3.1 )		26 ( 3.0 )	5	
ぜんざい し る こ			1	1				1	1											2		2		
白 飯	21 ( 21.2 )	31 ( 32.3 )	41 ( 42.3 )	93 ( 31.8 )	2	71 ( 81.6 )	65 ( 69.9 )	38 ( 40.4 )	174 ( 63.5 )	1	73 ( 73.7 )	64 ( 64.0 )	69 ( 71.1 )	206 ( 69.1 )	1	165 ( 57.9 )	1	160 ( 55.0 )	1	148 ( 51.4 )	1	473 ( 54.9 )	1	
む す び						1	2	4 ( 4.3 )	7 ( 2.6 )		1		3 ( 3.1 )	4 ( 1.4 )		2		2		7 ( 2.4 )		11 ( 1.3 )		
茶 漬						2	1		3		1		2	3		3		1		2		6 ( 0.7 )		
炒 飯							1	1	2			1	1	2				2		2		4		
チキンライス						1		1	2							1				1		2		
カレーライス							2		2		1			1		1		2				3		
たきこみ飯		1		1			1	1	2		1	1	3	5 ( 1.7 )		1		3		4		8 ( 0.9 )		
丼 飯						1			1				1	1		1				1		2		
まきすし	9 1	7	4	20	3	21	19	14	54	2	16	19	7	42	2	46	3	45	3	25	3	116	3	
ちらしすし		2	2	5		6	6	4	16		4	9	4	17		11		17		10		38		
にぎりすし		5		5		2		3	5		3	1	4	8		5		6		7		18		
いなりすし						1			1				1	1		1				1		2		
うどん・そば		1		1			5 ( 5.4 )	3 ( 3.2 )	8 ( 2.9 )				2	2				6 ( 2.1 )		5 ( 1.7 )		11 ( 1.3 )		
中華そば		1		1		3 ( 3.4 )	4 ( 4.3 )	1	8 ( 2.9 )			2 ( 2.0 )		2		3		7 ( 2.4 )		1		11 ( 1.3 )		
スパゲティー							1		1									1				1		
サンドイッチ		1		1	5		2	5	7	3	1			1	2	1	3	3	3	5	3	9	4	
トースト	1	3	8 ( 8.2 )	12		3	8	5	16		1			1		5		11		13		29		
その他パン		1		1		1		3	4							1		1		3		5		
お好み焼							1	4 ( 4.3 )	5 ( 1.8 )									1		4		5 ( 0.6 )		
ケ ー キ								1	1											1		1		

雑煮食用日別の出現数の差  $\chi^2_0 = 14.5 < \chi^2(2, 0.05) = 5.99$

( ) 内は延食数に対する百分比

第3表から、雑煮の具として用いられている食品は、40種におよぶことが判る。多い方から10位までを順に挙げると、かまぼこ、葱、鶏肉、白菜、にんじん、椎茸、大根、かき、ほうれん草、みつばである。

このうち、鶏肉は天の岩戸の故事にちなんだものであり、大根は円満（鏡大根）を現わすものである。かきの8位は、名産地の特徴の現われて、地方特色を雑煮のつくられていることが推察される。

雑煮の具としての食品を、群別にまとめて見ると、蛋白質食品、淡色野菜、緑黄野菜、炭水化物食品、無機質食品など広範囲にわたっている。

る。10位までにしぼると次の通りである。

蛋白質食品……かまぼこ、鶏肉、かき  
緑黄野菜……にんじん、ほうれん草、みつば  
淡色野菜……葱、白菜、大根（椎茸）

このように、豊富な材料の散らばりが見られ、栄養面から大変好ましい。これらの材料を色彩的に見ると、日本料理独特の美しい配色がうかがわれる。

雑煮の具の組合わせは、第4表に示す通り、3、4、2種類の順になっており、平均は3.2種である。少数とはいえ、1種の具という質素な雑煮や、8種の具という豪華な雑煮等と幅広く用いられている。

第3表 雑煮材料 出現数・出現率・出現順位

食品群	食品	(%)	順位	食品群	食品	(%)	順位
蛋白質食品 340 (45.8)	鶏肉	61 (8.3)	3	緑	にんじん	42 (5.7)	5
	牛肉	21 (2.8)		黄	ほうれん草	31 (4.2)	9
	豚肉	3		野	せり	20 (2.7)	
	いか	5		菜	みつば	22 (2.9)	10
	えび	2		135	水菜	15 (2.0)	
	ふぐ	1		(18.2)	春菊	3	
	ぶり	3			広島菜	2	
	たい	2		淡色	葱	67 (9.0)	2
	あなご	10 (1.3)		野菜	白菜	60 (8.1)	4
	さけ	6		菜	大根	36 (4.7)	7
	はまぐり	12 (1.6)		227	ごぼう	12 (1.6)	
	かき	34 (4.6)	8	(30.5)	かぶ	9 (1.2)	
	あさり	1			たけのこ	2	
	かまぼこ	121 (17.7)	1		椎茸	38 (5.1)	6
	ちくわ	9 (1.2)			れんこん	3	
無機質食品 24 (3.2)	卵	16 (2.3)		炭水化物食品	里芋	12 (1.6)	
	油揚げ	15 (2.0)		17	ジャガ芋	1	
	豆腐	18 (2.4)		(2.3)	ぎんなん	1	
	のり	18 (2.4)			麩	3	
	こんにゃく	6			計	743	

第4表 雑煮具組合わせ実数  
出現率・出現順位

食品延数	組合わせ数	食用数	出現率	順位
743		233	%	
	1	19	8.2	5
	2	49	21.0	3
	3	82	35.2	1
	4	50	21.4	2
	5	25	10.7	4
	6	4	1.8	6
	7	1	0.5	8
	8	3	1.2	7
平均	3.2			

・すし

すしは、白飯・雑煮について主食の第3位である。第5表に示す通り、本調査のすしの出現率は、大山らの報告よりも多く、すしも正月料理の一つとして扱われていることが判る。

年の暮の内(12月31日まで)にすしを調理した家庭は30例(30.9%)、新年に入って調理された家庭は75例(69.1%)である。店頭買のすしは4例(2.4%)で非常に少なく、大半は自家製であることも判る。それを第6表に示す。

第5表 すし出現率

	本調査	大山ら調査
ちらし(五目)すし	1.2%	0.7%
まき(のり)すし	3.6%	0.2%
いなりすし		0.3%
にぎりすし	0.4%	
計	5.2%	1.2%

第6表 世帯別 調理日

調理品	調理日	29日	30日	31日	1日	2日	3日	計
すし				30	19	26	26	101(96.2%)
					2*	1*	1*	4*(3.8%)
計		30(28.6%)			75(71.4%)			105

## 2 副食

副食の3日間の出現率から見ると、黒豆・煮しめがともに第1位(34.7%)で、以下10位までは、酢の物(30.9%)、かずのこ(12.2%)、かまぼこ(11.8%)、さしみ(11.2%)、ハム(10.8%)、サラダ(10.2%)、焼肉(8.0%)、きんとん(7.8%)である。

第8表に、食事毎の高順位10位までのものを集計した。3日間のどの日にも扱われている調理品は、○印をつけた15品で、上記の調理品に田作り、卵焼、茶碗蒸、フライ、清汁の5品が加わる。

副食の3日間の品数は、平均すると2.59品である。これを日別に見ると、元日(3.27品)、2日(2.56品)、3日(1.99品)で、元日が一番多く、その後は次第に減少している。※)

また、食事別に見ても、同じ傾向が現われている。ちなみに、前述の大山らの報告によると、広島地方の副食平均品数は、1.60品である。

※) これについて、ところみに平均値の差の検定(t検定)を行なったところ、有意差を認めた。

第 7 表 副食調理品。出現数。出現率。出現順位

区分 調理品	延食数	朝 食					昼 食					夕 食					日 別					総 計 862(%)	順 位	
		1 日	2 日	3 日	計	順 位	1 日	2 日	3 日	計	順 位	1 日	2 日	3 日	計	順 位	1 日	順 位	2 日	順 位	3 日			順 位
		99 (%)	96 (%)	97 (%)	292 (%)		87 (%)	93 (%)	94 (%)	274 (%)		99 (%)	100 (%)	97 (%)	296 (%)		285 (%)		289 (%)		288 (%)			
煮 物	黒 豆	70(70.7)	49(51.0)	30(30.9)	149(51.0)	1	33(37.9)	25(26.9)	19(20.2)	77(28.1)	2	30(30.3)	26(26.0)	17(17.5)	73(24.7)	3	133(46.7)	2	100(34.6)	1	66(32.9)	2	299(34.7)	1
	その他煮豆	13(13.1)	7(7.3)	5(5.2)	25(8.6)	8	3(3.4)	5(5.4)	2(2.1)	10(3.7)		4(4.0)	1(1.0)		5(1.7)		20(7.0)		13(4.5)		7(2.4)		40(4.6)	
	田(抄)ごまめ	9(9.1)	9(9.4)	6(6.2)	24(8.2)	10	7(8.0)	2(2.2)	2(2.1)	11(4.0)		2(2.0)	2(2.0)	2(2.0)	6(2.0)		18(6.3)		13(4.5)		10(3.5)		41(4.8)	
	煮(茹)魚	3(3.0)	1(1.0)		4(1.4)		3(3.4)	3(3.2)	1(1.1)	7(2.6)		9(9.1)	2(2.0)	1(1.0)	12(4.1)		14(4.9)		6(2.1)		2(0.6)		22(2.6)	
	茹 卵	3(3.0)	3(3.1)	5(5.2)	11(3.8)		9(10.3)	7(7.5)	2(2.1)	18(6.6)	10	5(5.0)	3(3.0)		8(2.7)		17(5.9)		13(4.5)		7(2.4)		37(4.3)	
	煮 し め	55(55.6)	43(44.8)	30(30.9)	128(43.8)	2	37(42.5)	24(25.8)	22(23.3)	83(30.3)	1	42(42.4)	23(23.0)	23(23.6)	88(29.7)	2	134(47.0)	1	90(31.2)	2	75(26.4)	1	299(34.7)	1
	きんぴら	3(3.0)	1(1.0)		4(1.4)		1(1.2)	5(5.4)		6(2.2)		1(1.0)		2(2.0)	3(1.0)		5(1.8)		6(2.1)		2(0.6)		13(1.5)	
	きんとん	6(6.1)	7(7.3)	7(7.2)	20(6.9)		18(18.6)	10(10.8)	4(4.3)	32(11.7)	7	7(7.1)	6(6.0)	2(2.0)	15(5.1)		31(10.9)	8	23(8.0)	10	13(4.5)		67(7.8)	10
鍋 物	ようかん	2(2.0)	2(2.1)	1(1.0)	5(1.7)		2(2.3)	2(2.2)		4(1.5)		2(2.0)	3(3.0)	3(3.1)	8(2.7)		6(2.1)		7(2.4)		4(1.4)		17(1.9)	
	すきやき						1(1.2)	5(5.4)	7(7.4)	13(4.7)		23(23.2)	14(14.0)	16(16.5)	53(17.9)	4	24(8.4)		19(6.5)		23(7.9)	6	66(7.7)	11
	お で ん						1(1.2)	2(2.2)		3(1.1)			3(3.0)	1(1.0)	4(1.4)		1(0.4)		5(1.7)		1(0.4)		7(0.8)	
	寄せ鍋							3(3.2)		3(1.1)		2(2.0)	5(5.0)	2(2.0)	9(3.0)		2(0.7)		8(2.8)		2(0.6)		12(1.4)	
	土手鍋													1(1.0)	1(0.3)						1(0.4)		1(0.1)	
汁 物	じんぎすし鍋												1(1.0)	1(1.0)	2(0.7)				1(0.4)		1(0.4)		2(0.2)	
	シチュー							4(4.3)		4(1.5)		1(1.0)		1(1.0)	2(0.7)		1(0.4)		4(1.4)		1(0.4)		6(0.7)	
	清 汁		1(1.0)	3(3.1)	4(1.4)		8(9.2)	5(5.4)	10(10.6)	23(8.8)	9	9(9.1)	8(8.0)	16(16.5)	33(11.1)	9	17(5.9)		14(4.8)		29(10.1)	5	60(6.9)	12
	潮 汁						3(3.4)	3(3.2)		6(2.2)		3(3.0)	2(2.0)	2(2.0)	7(2.4)		6(2.1)		5(1.7)		2(0.6)		13(1.5)	
	みそ汁		12(12.5)	16(16.5)	28(9.6)	8		2(2.2)		2(0.7)		2(2.0)	5(5.0)		7(2.4)		2(0.7)		17(5.9)		18(6.2)		37(4.3)	
	粕 汁		1(1.0)		1(0.3)														1(0.4)				1(0.1)	
な ま 物	ス ー プ			1(1.0)	1(0.3)			1(1.1)	1(1.1)	2(0.7)			3(3.0)	2(2.0)	5(1.7)				4(1.4)		4(1.4)		8(0.9)	
	さ し み	10(10.1)	6(6.2)	5(5.2)	21(7.2)		14(16.1)	13(14.0)	8(8.5)	35(12.8)	4	16(16.2)	17(17.0)	9(9.3)	42(14.2)	7	40(14.0)	6	37(12.8)	4	22(7.6)		99(11.4)	6
	数 の 子	39(39.4)	17(17.7)	11(11.3)	67(22.9)	4	9(10.3)	4(4.3)	3(3.2)	16(5.8)		12(12.1)	6(6.0)	4(4.1)	22(7.4)		60(21.2)	4	27(9.3)	8	18(6.2)		105(12.2)	4
	酢 の 物	44(44.4)	23(24.0)	30(30.9)	97(33.2)	3	35(40.2)	20(21.5)	19(20.2)	74(27.0)	3	49(49.5)	30(30.0)	17(17.5)	96(32.4)	1	128(44.9)	3	73(25.2)	3	66(20.8)		267(30.9)	3
	サ ラ ダ	2(2.0)	1(1.0)	7(7.2)	10(3.4)		11(12.6)	12(12.9)	11(11.7)	34(12.4)	6	13(13.1)	17(17.0)	14(14.4)	44(14.9)	5	26(9.1)	10	30(10.4)	7	32(11.1)		88(10.2)	8
	とろろ芋			1(1.0)	1(0.3)									2(2.0)	2(0.7)						3(1.0)		3(0.3)	

調理品	区分 延食数	朝 食					昼 食					夕 食					日 別						総 計	順位
		1 日	2 日	3 日	計	順位	1 日	2 日	3 日	計	順位	1 日	2 日	3 日	計	順位	1 日	順位	2 日	順位	3 日	順位		
		99(%)	96(%)	97(%)	292(%)		87(%)	93(%)	94(%)	274(%)		99(%)	100(%)	97(%)	296(%)		285(%)		239(%)		288(%)			
焼物	照 焼 魚	2( 2.0)	4( 4.2)		6( 2.1)	6	3( 3.4)	1( 1.1)	2( 2.1)	6( 2.2)	6	2( 2.0)	2( 2.0)	4( 4.1)	8( 2.7)	6	7( 2.5)	10	7( 2.4)	10	6( 2.1)	7	20( 2.3)	9
	その他焼魚	1( 1.0)	3( 3.1)	4( 4.1)	8( 2.7)		3( 3.4)	3( 3.2)	5( 5.3)	11( 4.0)		4( 4.0)	4( 4.0)	2( 2.0)	10( 3.4)		8( 2.8)		10( 3.5)		11( 3.8)		29( 3.4)	
	焼 肉	6( 6.1)	2( 2.1)	6( 6.2)	14( 4.8)		6( 6.9)	6( 6.5)	2( 2.1)	14( 5.1)		14( 4.0)	15( 5.0)	14( 4.4)	43( 4.5)		26( 9.1)		23( 7.9)		22( 7.6)		71( 8.0)	
	卵 焼	8( 8.1)	14( 4.6)	8( 8.3)	30( 10.3)		1( 1.2)	10( 10.8)	5( 5.3)	16( 5.8)		1( 1.0)	3( 3.0)	3( 3.1)	7( 2.4)		10( 3.5)		27( 9.3)		8( 5.5)		53( 6.1)	
蒸物	茶 碗 蒸					2( 2.1)	3( 3.2)	5( 5.3)	10( 3.7)	9	11( 1.1)	7( 7.0)	10( 10.3)	28( 9.4)	9	13( 4.6)		10( 3.5)		15( 5.2)		38( 4.4)		
	二 色 卵	8( 8.1)	2( 2.1)	2( 2.0)	12( 4.1)	3( 3.4)	3( 3.2)	2( 2.1)	8( 2.9)	1( 1.0)	1( 1.0)	1( 1.0)	3( 1.0)	12( 4.2)		6( 2.1)		3( 1.0)		21( 2.4)				
揚物	てんぷら	1( 1.0)			1( 1.0)	1( 1.2)	2( 2.1)	2( 2.1)	5( 1.8)	2( 2.0)	3( 3.0)	7( 7.2)	12( 4.1)	4( 1.4)		5( 1.7)		9( 3.1)		18( 2.1)				
	空 揚					3( 3.4)	3( 3.2)		6( 2.2)	3( 3.0)	4( 4.0)		7( 2.4)	6( 2.1)		7( 2.4)				13( 1.5)				
	フ ラ イ	1( 1.0)	4( 4.2)	1( 1.0)	6( 2.1)	9( 10.3)	4( 4.3)	2( 2.1)	15( 5.5)	19( 19.2)	9( 9.0)	8( 8.3)	36( 12.1)	8	29( 10.2)	9	17( 5.9)		11( 3.8)		57( 6.6)	13		
	醋 溜 肉	2( 2.0)		1( 1.0)	3( 1.0)	2( 2.1)	3( 3.2)	1( 1.1)	6( 2.2)		5( 5.0)		5( 1.7)	4( 1.4)		8( 2.8)		2( 0.6)		14( 1.6)				
あえ物	肉 団 子	2( 2.0)			2( 0.7)	1( 1.2)	1( 1.1)	1( 1.1)	3( 1.1)	1( 1.0)	2( 2.0)	4( 1.3)	4( 1.4)	4( 1.4)		3( 1.0)		2( 0.6)		9( 1.0)				
	あ え 物		4( 4.2)	2( 2.0)	6( 2.1)	3( 3.4)	2( 2.2)	1( 1.1)	6( 2.2)	5( 5.0)	4( 4.0)	5( 5.2)	14( 4.7)	8( 2.8)		10( 3.5)		8( 2.8)		26( 3.0)				
加工品	かまぼこ	22( 22.2)	18( 18.8)	6( 6.2)	46( 15.8)	5	17( 19.5)	11( 11.8)	4( 4.3)	32( 11.7)	7	12( 12.1)	7( 7.0)	5( 5.2)	24( 8.1)	5	51( 17.9)	5	36( 12.5)	5	15( 5.2)		102( 11.8)	5
	ハ ム	10( 10.1)	12( 12.5)	8( 8.2)	30( 10.3)	6	17( 19.5)	13( 14.0)	6( 6.4)	36( 13.1)	5	12( 12.1)	8( 8.0)	8( 8.3)	27( 9.1)	7	38( 13.3)	7	33( 21.4)	6	22( 7.5)	7	93( 10.8)	7
	チ ー ズ	2( 2.0)	2( 2.1)	2( 2.0)	6( 2.1)		2( 2.1)	4( 4.3)	3( 3.2)	9( 3.3)		1( 1.0)			1( 0.3)		5( 1.8)		4( 1.4)		5( 1.7)		14( 1.6)	
	の り		5( 5.2)	10( 10.3)	15( 5.1)			1( 1.1)		1( 0.4)				4( 4.1)	4( 1.3)				6( 2.1)		14( 4.8)		20( 2.3)	
	佃 煮	7( 7.1)	9( 9.4)		16( 5.5)		5( 5.7)	5( 5.4)		10( 3.7)		9( 9.1)			9( 3.0)		21( 7.4)		14( 4.8)				35( 4.0)	
	栗 甘 煮	3( 3.0)	3( 3.1)	1( 1.0)	7( 2.4)			1( 1.1)	1( 1.1)	2( 0.7)				1( 1.0)	1( 0.3)		3( 1.1)		4( 1.4)		3( 1.0)		10( 1.2)	
副食平均品数		3.37	2.76	2.16	2.77		3.14	2.51	1.62	2.41		3.31	2.51	2.18	2.67		3.27		2.56		1.99		2.59	

( ) 内は延食数に対する百分比

## ・黒豆

黒豆は、煮しめとともに副食の第1位にあり、日別に見ると、元日および3日に煮しめについて第2位、食事別に見ると、朝食が1位、昼食で2位、夕食で3位である。このように黒豆が正月料理に欠かせないのは、黒色が他の色に侵されない点と、まめ(健康)に暮らせるという縁起によるものであろう。

第9表に示す通り、調査世帯の94%が黒豆を摂っており、そのうち89世帯(94.7%)で年の暮のうちに調理され、新年に入って調理した世帯は5例(5.3%)に過ぎない。自家製が大半を占めるとは言え、店頭買11例(11.7%)も見逃すことはできない。

黒豆の調理法としては、五目2例、栗と併用44例、黒豆だけ48例である。

その他の煮豆は、朝食で第8位に入っているが、黒豆に比べると非常に少ない。

## ・煮しめ

煮しめは、黒豆とともに副食の第1位を占めている。日別に見ると、2日は2位であるが、元日と3日はどちらも1位である。食事別には、昼食で1位、朝食・夕食ともに2位で、正月料理の煮物の代表として挙げられる。

第9表に示す通り、煮しめ調理延数105例中、年の暮の内に調理されたものは76例(72.4%)で大半を占めている。店頭買は無く、すべて自家製である。

つぎに、煮しめの内容について検討する。

第10表に示す通り、煮しめに使用された食品は、30種にも及んでいる。多い方から10

位までを挙げると、れんこん、にんじん、煮しめこぶ、ごぼう、こんにゃく、里芋、凍豆腐、椎茸、たけのこ、大根の順である。縁起物の里芋は5位に入っている。

食品群別に見ると、淡色野菜を筆頭に、無機質食品、蛋白質食品、緑黄野菜、炭水化物食品等広範囲にわたっている。

色彩的にも、日本料理特有の色の配慮が見られる。

## ・酢の物

酢の物は、副食の第3位である。日別にみると、元日・2日ともに3位、3日は2位である。食事別では、朝食・昼食ともに3位、夕食で1位である。

第9表に示す通り、酢の物の調理実数134例中、年の暮のうちに調理されたのは61例(45.5%)で、ほとんど同じ割合である。実際、これについて $\chi^2$ 検定を行なった結果 $\chi^2_0 = 1.07 < \chi^2(1, 0.05) = 3.84$ となり、有意差は認められない。店頭買の酢の物は1例しかなく、他はすべて自家製である。

つぎに酢の物の内容について検討する。

調味酢は、二杯酢や三杯酢を筆頭に、卵黄酢、華風酢などさまざまである。

第11表に示す通り、酢の物に使用されている食品は42種もあって、10位までは、にんじん、大根、かぶ、蓮根、かき、こぶ、胡瓜、たい、なまこ、山芋の順である。1位のにんじんは、大根やかぶと合わせて、水引きなますや梅花に切ってあしらわれ、また蓮根は、酢ばすとして調理されたものが多い。かきは広島地方の特産で、生鮮なものが入手し易く、酢がきとして調理されている。こんぶは、その旨味のために用いられたものであろう。

第8表 副食総合出現率 順位および食事別出現順位・出現回数

調 理 名	総 合		食 事 別									
	出 現 率	出 現 順 位	出 現 順 位									出 現 回 数
			1 日			2 日			3 日			
			朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	
黒 豆	3 4.7	1	1	3	3	1	1	2	1	2	2	⑨
その他煮豆	4.6		6									1
田 作 り	4.8		8			9			1 0			③
茹 卵	4.3			9			9					2
煮 し め	3 4.7	1	2	1	2	2	2	3	1	1	1	⑨
きんとん	7.8	1 0		4			7		8			③
すきやき	7.7				4			7		6	4	④
清 汁	6.9			1 0				9		4	4	④
み そ 汁	4.3					7			4			2
さ し み	1 1.4	6	7	7	6		4	4		5	9	⑦
かずのこ	1 2.2	4	4		7	5			5			④
酢 の 物	3 0.9	3	3	2	1	3	3	1	1	2	2	⑨
サ ラ ダ	1 0.2	7		8				4	8		6	④
焼 肉	8.0	9					1 0	6	1 0		6	4
その他焼魚	3.4									8		1
卵 焼	6.1		1 0			6	7		7	8		⑤
茶 碗 蒸	4.4				9			1 0		8	8	④
二 色 卵	2.4		1 0									1
フ ラ イ	6.6				5			8			1 0	③
かまぼこ	1 1.8	5	5	5	7	4	6		1 0			⑥
ハ ム	9.5	8	8	6	1 0	8	5		1 0	7		⑦
の り	2.3								6			1
佃 煮	4.0					9						1

第 9 表 世帯別調理日

	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	1 日	2 日	3 日	計
黒 豆				1	2	14 4*	61 7*		5		83 (88.2%) 11*(11.8%)
計	89 (94.7%)							75 (71.4%)			94
煮しめ					1	5	70	11	7	11	105 (100%)
計	76 (72.4%)							29 (27.6%)			105
酢の物	1				9	15 1*	35	29	26	18	133 (99.2%) 1*(0.8%)
計	61 (45.5%)							73 (54.5%)			134
田作り				2*		5*	4 4*		4	1	9 (45.0%) 11*(55.0%)
計	15 (75.0%)							5 (25.0%)			20

酢の物 年の暮と新年別の出現数の差  $\chi^2_0 = 1.07 < \chi^2 (1, 0.05) = 3.84$

※印のものは店頭買の調理品である。

第 10 表 煮しめ材料名出現数・出現率・出現順位

食 品 群	食 品	(%)	順 位	食 品 群	食 品	(%)	順 位
蛋 白 質 食 品  76 (14.6)	牛 肉	1	7	淡 色 野 菜  188 (36.0)	ご ぼ う	56 (10.7)	4
	鶏 肉	13 ( 2.5 )			たけのこ	17 ( 3.3 )	9
	ち く わ	2			大 根	16 ( 3.1 )	10
	かまぼこ	10 ( 1.9 )			ふ き	1	
	せ と 貝	1			キャベツ	1	
	た ら	2			白 菜	1	
	い か	1			し め じ	1	
	卵	3			椎 茸	19 ( 3.6 )	8
	油 揚	4			蓮 根	76 (14.6)	1
	凍 豆 腐	27 ( 5.2 )			3	炭 水 化 物 食 品 69 (13.2)	里 芋
豆 腐	12 ( 2.1 )	く わ い	10 ( 1.9 )				
煮しめこぶ	60 (11.5)	ジャガ 芋	2				
無機質食品 115(22.0)	こんぴやく	55 (10.5)		山 芋	2		
	莢 豆	2		計	522		
緑黄野菜 74 (14.2)	にんじん	72 (13.8)					2

第11表 酢の物材料名出現数・出現率・出現順位

食 品 群	食 品	(%)	順 位	食 品 群	食 品	(%)	順 位
炭水化物食品 12 (4.4)	ジャガ芋	1	10	緑黄野菜 44 (16.2)	へんじん	40 (14.7)	1
	山芋	7 (2.5)			せり	2	
油脂食品	春雨	4			葱	2	
	ごま	3		淡色野菜 121 (44.5)	蓮根	21 ( 7.7)	4
蛋白質食品 64 (23.5)	さば	1			かぶ	32 (11.8)	3
	あなご	2			大根	36 (13.6)	2
	ひらめ	1			胡瓜	17 ( 6.2)	7
	かき	20 (7.3)	5		ごぼう	4	
	たけのこ	9 (3.3)	8		生姜	2	
	このしろ	1			干柿	1	
	あじ	2			玉葱	2	
	たけのこ	4			柚子	1	
	なまこ	9 (3.3)	8		レモン	3	
	さけ	2			椎茸	1	
	えび	1			きくらげ	1	
	かに	2			わかめ	2	
	くらげ	2		無機質食品 28 (10.3)	もずく	1	
	おばいけ	1			しらす干	1	
	いか(干)	3			のり	4	
	まて貝	1			こぶ	20 ( 7.3)	5
	ハム	2			計	27.2	
	卵	1					

・数の子

数の子は、子宝と繁栄を意味する縁起物の一つとして、正月料理に欠かせない食品であるが、調査世帯の50%しか摂っていない。漁獲量が少なく、高価な食品となっている今日、量的にも極く少ないものであろう。

・田作り(ごまめ)

田作りは、質素な縁起物として用いる習わしがあるが、出現率4.8%は意外に少ない。第9表に示す通り、調査世帯の20%が摂っており、そのうち店頭買が半数以上(11世帯、55%)もある。

第12表 サラダ材料名・出現数・出現率・出現順位

食 品 群	食 品	(%)	順 位	食 品 群	食 品	(%)	順 位
緑 黄 野 34 菜(10.8)	パセリ	2			干 柿	1	
	にんじん	12 ( 3.7 )	8		レモン	2	
	ほうれん草	2			りんご	28 ( 8.9 )	4
	レタス	18 ( 4.0 )	7		みかん	12 ( 3.7 )	8
淡  色  野  菜	アスパラガス	2			チェリー	1	
	カリフラワー	10 ( 3.2 )	10	蛋	ソーセージ	6	
	白 菜	5		白	ハ ム	35 ( 11.7 )	2
	胡 瓜	41 ( 12.9 )	1	質	卵	24 ( 7.6 )	6
	キャベツ	33 ( 10.4 )	3	食	チ ー ズ	7	
	ト マ ト	8		品	か ぼ	3	
	玉 葱	2		7 8	え び	1	
	大 根	2		( 24.7 )	かまぼこ	2	
	も や し	1		炭	ジャガ芋	26 ( 8.0 )	5
	セロリー	4		水	さつまい	2	
170 (53.7)	グリンピース	3		化	マカロニ	4	
	パ ナ ナ	1		物	春 雨	2	
	レーズン	7		食			
	柿	7		品			
					計	316	

・サラダ

サラダは副食の第8位で、本調査の洋風料理中ハムに続いて多く摂られている。第12表に示す通り、34種におよぶ食品が材料として使用され、胡瓜、ハム、キャベツ、りんご、ジャガ芋、卵、レタス、にんじん、みかん、カリフラワーの順に多い。

ソースとしては、マヨネーズが最も多く、フレンチドレッシングがこれについている。

・その他の副食調理品

きんとんは、口取りとして用いられるが、副食の第10位で、日別に見ると元日8位、2日は10位であり、食事別では昼食で8位である。

鍋料理の最高は、すきやきで11位にあり、日別では3日6位、食事別では夕食3位と出現率が高い。土手鍋は、広島地方の郷土料理として有名であるが、1例にとどまっている。鍋料理は全般的に、夕食に調理される傾向がうかがえる。

汁物の最高は清汁で、3日に5位に入り、食事別に見ると、昼食・夕食ともに9位である。みそ汁の出現率の低い理由としては、雑煮の影響が考えられる。

さしみは、副食の第6位にあり、日別に見ると元日6位、2日4位、3日7位で、食事別には昼食で4位、夕食で7位である。食品材料としては、ぶり、たい、たこ、いか、さより、さば等が多い。

かまぼこやハム等の、調理に手間どらない加工食品も高い出現率を示している。

焼肉は副食の第9位である。元日・2日ともに10位にあり、主として夕食に摂られている事が判る。

その他、肉、魚、卵等も、さまざまに調理されている。

### 3 飲物

飲物は、集計の上では省略したが、とろと福茶について簡単に述べておこう。

とろ（長生きができると言われ、中国から伝えられた）や福茶（黒豆、こぶ、梅干等を入れた煎茶）は、元旦に飲むものとされているが、本調査ではとろ11世帯、福茶1世帯、梅茶1世帯に過ぎず、こうした習わしは、ほとんど廃れている事が判る。

## IV 総括

この論文では、正月料理について、一般家庭の献立内容を調査検討した。主な結果はつぎの通りである。

(1) 主食の中で出現率の高いものは、白飯を除くと雑煮であり、そのつぎがすしである。

雑煮は、元日に全世帯で摂られており、中でも朝食では99.0%の世帯におよび、元旦を雑煮で祝う習わしが明瞭に見られる。

雑煮の具としては、40種にもおよぶ食品材料が巾広く用いられ、配色も考慮されているが

少数ながら一種の具だけの質素な雑煮も見られる。

(2) 副食を出現率から見ると、黒豆、煮しめ、酢の物、数の子、かまぼこ、さしみ、ハム、サラダ、焼肉、きんとんの順になっている。その他、田作り、卵焼、茶碗蒸、フライ、清汁等も3日間にわたって摂られている。

概して日本料理の傾向が強いが、サラダやハム等の洋風料理も見られる。

(3) 暮に食べ物を重詰にし、3カ日は台所を休む習わしがあるが、暮の内の調理の出現率の高いものは、黒豆(94.7%)、田作り(75.0%)、煮しめ(72.4%)、酢の物(45.5%)、すし(29.7%)である。

近年、年末にはデパートのおせち売場の賑わいが話題にされるが、店頭買は意外に少なく、田作り55.0%、黒豆11.6%、すし3.8%、酢の物0.8%が代表的なもので、正月料理のほとんどは各家庭で調理されている。

(4) とろ、福茶、梅茶の出現率は極めて小さく、これらで新年を祝う習わしが激減していることは、注目すべき点である。

昔から日本人は、冠婚葬祭にはごちそうを作るが、日常は簡単に済ます習慣があると言われる。つぎの機会には、日常食と行事食の献立の相違について検討したい。

なお、本研究に深い関心を寄せられ、かつ貴重なご助言と激励をいただいた京都大学池田峰夫教授、ならびに本学熊田ムメ教授に厚く御礼を申し上げます。

本論文の要旨は、昭和45年5月宇部市で開催された第17回日本家政学会中、四国支部大会で発表した。

— 1971.1.8 —

#### 引用文献

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1) 奥村ふさ; 金蘭短大研究誌 1号, 153頁<br>1966 | 究要旨集, 26頁 1968                                 |
| 2) 清実都, 妹尾三枝; 家政学会中四国大会研          | 3) 大山サカエ, 石渡すみ江, 清水房; 家政<br>学雑誌 20号, 179頁 1969 |

#### Summary

The regular annual events have been preserved closely connected with the life of the people. A specific event has its specific food, and they are also closely tied up. The rapid social evolution, however, strongly affected the kind and quality of food in general. The food for the social event being no exception to this change, it may be interesting to make it clear.

The following researches concern a New Year's Day menu of the ordinary families in and around Hiroshima, which is said to have little changed recently.

(1) As a staple food, excepting plain boiled rice, zoni (rice cakes boiled with vegetables) is most widely eaten. Zoni is eaten by all members of the family; 99% of the breakfast of the day consists of zoni. There is no doubt that the New Year's Day is celebrated by eating zoni.

(2) The subsidiary dishes mostly eaten consist of native articles of food such as boiled black soy beans, vegetables cooked hard with soy, vinegared dishes, herring-roe, kamaboko (boiled fish paste), sliced raw fish, ham, salad, roast meat, and kinton (mashed sweet potato with sweetened chestnuts). In addition to these, tazukuri (dried sardines), fried eggs, chawanmushi (a thick custardy soup), fried fish and consomme soup are eaten for three days since the New Year's Day.

(3) It is customary to cook enough food on the New Year's Eve and stay away from the kitchen on the New Year's Day.

Representative dishes which are prepared then are: boiled black soy beans 94.7%, dried sardine called tazukuri 75%, nishime (vegetables boiled hard with soy) 72.4%, vinegared dishes 45.5%, and sushi (boiled rice and other food flavored with vinegar) 29.7%. Other dishes are cooked on the New Year's Day.

Recently New Year's Day dishes sold at department stores seem very popular. But, in fact, most of the dishes are prepared at home.

(4) Toso (sweet sake spiced with some medical herbs), fukucha (a kind of tea with knotted tangle -kombu- and pickled plums), and umecha (tea with pickled plums) are now very rarely used. The habit of eating these food is fast dying.