

短期大学生および専門学校生の家庭における 行事食の現状とその継承について

THE PRESENT SITUATION OF EVENT FOOD AND HOW MUCH PASS IT DOWN TO THE YOUTH THROUGH A SURVEY OF FAMILIES IN OUR SCHOOL

高 鳥 美奈子 ・ 後 藤 未 希 ・ 宮 地 洋 子 ・ 佐 藤 玲 子
Minako TAKATORI Miki GOTO Yoko MIYACHI Reiko SATO

キーワード：行事食、おせち料理、餅

Key words：Event food, Osechi-ryouri(food served during the New Year's Holydays), Rice cake

要 旨

家庭における行事食の実施と、その子どもの行事実施を把握するため、短期大学生および専門学校生、その調理担当者にアンケートを実施した。

おせち料理で雑煮が家庭で一番調理され、食されていた。煮しめやなますは家庭での調理率と学生の喫食率の差が大きかった。ほとんどの家庭で市販品を利用しているおせち料理もあった。正月3が日に餅を主食している人が多く、1月1日の朝が一番高率であった。年間行事食で、学生、調理担当者ともに約90%以上に経験があった行事は、大晦日、クリスマス、節分であった。重陽の節句は認知している者、経験者ともに一番少ない行事であった。50%以上が認知有りだが実施経験の無い行事は、学生では人日、春分の日、端午の節句、秋分の日、調理対象者では七夕とハロウィンであった。

調理担当者が調理した行事食を学生が食していないケースが見られたことは、行事食の継承における重要な問題である。学生の実施率が高い行事食の中には、海外の行事を取り入れているものであるが、行事の意味を理解しているのか疑問である。近年は、社会構造や家族関係などに大きな変化が見られる。以前から継承されてきた行事食に加えて、社会や家族の実情に合わせた行事食に変遷している可能性がある。

1 はじめに

2013年に日本の伝統的な食文化「和食」がユネスコの世界文化遺産に登録され、日本食の良さが広く世界に知られるようになった。

海外で人気を得ている一方、日本人の食生活は欧米化され大きく変化していき、それに伴って数々の問題点が指摘されている。2005年に食育基本法が制定され¹⁾、食育推進基本計画に基づき、対象者に合わせた目標が設定され、各地方公共団体に実施されてきた^{2) 3)}。平成28年度から平成32年度末までの第3次食育推進基本計画での5つの重点課題の中には、「若い世代の食育の推進」と「食文化の継承に向けた食育の推進」がある⁴⁾。この重点課題における目標に、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する若い年代（20歳代～30歳代）の割合を60%以上にする」という項目がある。先述したユネスコ世界文化遺産登録申請をした際の和食の特徴のひとつにも、「年中行事との関わり」の深さ⁵⁾があげられており、伝統的な行事食を若い世代に伝えていくことは日本人の国際化に向けて必要なことである。

そこで、本学短期大学生と系列専門学校⁶⁾の学生およびその調理担当者を対象にアンケート調査を実施した。若い世代である学生の行事食認知と実施経験の有無から行事食について理解し、調理担当者へのアンケートを通して、親から子への食文化の継承について検討することを目的とする。

2 調査方法

仙台青葉学院短期大学栄養学科166名、仙台医療福祉専門学校介護福祉学科70名、社会福祉学科46名、幼児保育学科51名、保育介護福祉学科39名、計372名とその調理担当者にアンケートを実施した。平成29年12月に学生へ学生用と調理担当者用のアンケート用紙を配布し、調理担当者へは学生を通して配布を依頼した。年末年始を記入期間とし、回収は平成30年1月に行った。調理担当者用の回収も学生を通じて行った。回収率は、学生246名（66.1%）、調理担当者157名（42.2%）で

あった。

実施にあたっては記名式とし、個人情報の取り扱いには十分に注意すること、アンケートの目的、アンケートは任意であり回答しないことで不利益を受けることのないことを学生と調理担当者それぞれの質問用紙表紙に記載し、署名による同意を得て進めた。学生への配布の際には、口頭でも同様に伝えた。

アンケートを記名式とした理由は、伝統的な行事食を実施している家庭に、状況や調理方法などの詳細な調査を継続して実施するためである。本調査は、仙台青葉学院短期大学研究倫理審査委員会の審査・承認を得て実施した。

3 調査項目

調査項目を表1、表2で示した。

(1) お正月の行事食

どのおせち料理が食べられているかを調査するため、学生には代表的なおせち料理10種類を提示し、それらの料理を食すかどうかを質問した。この10種類のおせち料理は、2011年に加藤らが調査⁶⁾したものと同様のものである。さらに、おせち料理が家庭で料理されているのかを明らかにするため、調理担当者には同様のおせち料理を食すか、その場合は家庭で調理するのか市販品を購入するのかも聞いた。また、学生と調理担当者の食べているおせち料理の相違から、行事食の継承について検討した。

(2) 3が日の主食

平成30年1月1日から3日までの3日間の食事での主食を調査した。正月3が日はおせち料理を食する習慣があったが、それも薄れる傾向にあるといわれている⁷⁾。餅を主食としているときは、正月の行事として食事をしているが、パンを主食としている場合は正月の行事をまったく意識していないと考えられる。そこで、3が日での食事の中で餅が主食の割合と、他にどのような主食を摂っているかの調査を実施した。

(3) 年間行事食

年間行事食の実施を明らかにするために、おせ

表1 学生への質問項目および選択肢

お正月料理についての質問

- ・以下の料理を新年に食べますか。食べるものに○をつけてください。
他に食べるものがあるときは、その他にすべて記入してください。

1. お雑煮 2. 黒豆 3. 田作り 4. 昆布巻き 5. きんとん 6. 煮しめ
7. なます 8. 数の子 9. 伊達巻 10. かまぼこ 11. その他 ()

主食についての質問

- ・平成30年1月1日から3日までに食べた食事の主食に○をつけてください。(複数回答可)

月 日	朝 食	昼 食	夕 食
1月1日(月)	A 餅 B ご飯 C 麺	A 餅 B ご飯 C 麺	A 餅 B ご飯 C 麺
	D パン E 欠食	D パン E 欠食	D パン E 欠食
1月2日(火)	A 餅 B ご飯 C 麺	A 餅 B ご飯 C 麺	A 餅 B ご飯 C 麺
	D パン E 欠食	D パン E 欠食	D パン E 欠食
1月3日(水)	A 餅 B ご飯 C 麺	A 餅 B ご飯 C 麺	A 餅 B ご飯 C 麺
	D パン E 欠食	D パン E 欠食	D パン E 欠食

年間行事についての質問

- ・以下の行事について、1 あなたの家庭で実施したことがある、2 実施したことはないが行事は知っている（行事の名称は問いません）、3 行事そのものを知らない、の中から該当する番号を回答欄に記入してください。

行 事 名	月 日	選 択 肢		
ア. <small>ジンジン</small> 人日（七草粥）	1月7日			
イ. <small>セツブン</small> 節分	2月3日頃			
ウ. <small>ジョウシ</small> 上巳（雛祭り）	3月3日			
エ. 春分の日	3月22日頃			
オ. <small>タンゴ</small> 端午の節句	5月5日			
カ. 七夕	7月7日			
キ. <small>ドヨウ ウシ</small> 土用の丑	7月20日頃			
ク. <small>ウラボシ</small> 盂蘭盆（お盆）	8月13日～16日	1 実施したことがある	2 知っている	3 知らない
ケ. <small>チョウヨウ</small> 重陽の節句	9月9日			
コ. <small>ツキミ</small> 月見	9月15日頃			
サ. 秋分の日	9月23日頃			
シ. ハロウィン	10月31日			
ス. 七五三	11月15日			
セ. <small>トウジ</small> 冬至	12月22日頃			
ソ. クリスマス	12月25日			
タ. <small>オオミソカ</small> 大晦日	12月31日			

表2 調理担当者への質問項目および選択肢

正月料理についての質問

・以下に挙げたそれぞれの料理を食べますか。食べる場合は家庭で調理するかどうかもお答えください。回答は選択肢の中から該当する数字又はアルファベットを回答欄に記入してください。

料理名	選 択 肢
ア. お雑煮	1 食べる 2 食べない A 家庭で調理する B 市販品 C その他 ()
イ. 黒豆	
ウ. 田作り	
エ. 昆布巻き	
オ. きんとん	
カ. 煮しめ	
キ. なます	
ク. 数の子	
ケ. 伊達巻	
コ. かまぼこ	

主食についての質問

・平成30年1月1日から3日まで、あなたの食事の主食に○をつけてください。(複数回答 可)

月 日	朝 食	昼 食	夕 食
1月1日(月)	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食
1月2日(火)	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食
1月3日(水)	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食	A 餅 B ご飯 C 麺 D パン E 欠食

年間行事食についての質問

・以下の行事を家庭で実施したことがありますか。1 家庭で実施したことがある、2 実施したことはないが行事は知っている(行事の名称は問いません)、3 行事そのものを知らない、の中から該当する数字を回答欄に記入してください。

また、実施したことがある場合、食べる料理のすべての記号を回答欄に、その他の料理がある場合は()に具体的に記入してください。

行 事 名	月 日	実施・経験の有無	および	実施料理名の選択肢
ア. 人日(七草粥)	1月7日	1 実施したことがある A 七草粥	2 知っている B その他 ()	3 知らない
イ. 節分	2月3日頃	1 実施したことがある A いわし料理 D 太巻きずし	2 知っている B いり豆 E その他 ()	3 知らない C 落花生
ウ. 上巳(雛祭り)	3月3日	1 実施したことがある A 白酒 D ちらしずし	2 知っている B ひし餅 E はまぐりの潮汁	3 知らない C 雛あられ F その他 ()
エ. 春分の日	3月22日頃	1 実施したことがある A ぼた餅	2 知っている B その他 ()	3 知らない
オ. 端午の節句	5月5日	1 実施したことがある A ちまき	2 知っている B 柏餅	3 知らない C その他 ()
カ. 七夕	7月7日	1 実施したことがある A そうめん	2 知っている B その他 ()	3 知らない
キ. 土用の丑	7月20日頃	1 実施したことがある A うなぎの蒲焼き	2 知っている B その他 ()	3 知らない
ク. 盂蘭盆(お盆)	8月13日~16日	1 実施したことがある A 精進料理	2 知っている B その他 ()	3 知らない
ケ. 重陽の節句	9月9日	1 実施したことがある A 菊酒	2 知っている B 食用菊の料理	3 知らない C その他 ()
コ. 月見	9月15日頃	1 実施したことがある A 団子	2 知っている B さといも	3 知らない C その他 ()
サ. 秋分の日	9月23日頃	1 実施したことがある A おはぎ	2 知っている B 精進揚げ	3 知らない C その他 ()
シ. ハロウィン	10月31日	1 実施したことがある A かぼちゃ料理	2 知っている B かぼちゃを使ったお菓子	3 知らない C その他 ()
ス. 七五三	11月15日	1 実施したことがある A 赤飯	2 知っている B 鯛の焼物	3 知らない C その他 ()
セ. 冬至	12月22日頃	1 実施したことがある A 冬至かぼちゃ	2 知っている B その他 ()	3 知らない
ソ. クリスマス	12月25日	1 実施したことがある A 鶏料理	2 知っている B ケーキ	3 知らない C その他 ()
タ. 大晦日	12月31日	1 実施したことがある A 年越しそば	2 知っている B 年取りの祝い料理	3 知らない C その他 ()

ち料理以外の代表的な年間行事食の実施経験の有無と実施経験無しの場合は認知の有無を調査した。そして、それぞれの行事食で実施経験有りと答えた調理担当者を対象として、実施した料理名も聞いた。

4 調査結果および考察

(1) 調査対象者の属性

学生の属性を表3で示した。女性が80%以上を占め、年齢も高等学校卒業後の学生が多数のため、18～20歳が84.2%であった。専門学校のうち保育介護福祉学科は3年課程であるため、21歳の学生が8.5%含まれていた。

次に、調理担当者の属性を表4および表5で示した。調理担当者は学生の母や祖母が96.9%、その年齢は、45～54歳が66%、祖母の年齢であると考えられる70歳以上が約10%であった。家族人数は4人が最も多く33.1%を占め、3～6人家族を合わせると80%を超えていた。世代数は、2世代家族が63.1%、3世代が28.0%であった。居住地は表5に示し、宮城県が54.1%を占めていた。居住地以外で食生活に影響を受けた都道府県は、秋田が4名、福島、山形、岩手、新潟などで各1名であった。

表3 学生の属性

		n=246	
		n	(%)
性別	男	47	(19.1)
	女	199	(80.9)
年齢 (歳)	18	18	(7.3)
	19	104	(42.3)
	20	85	(34.6)
	21	21	(8.5)
	22	8	(3.3)
	23～	10	(4.1)

(2) 正月の行事食

結果を表6に示した。雑煮は、学生81.3%、調理担当者87.3%が食しており、その96.4%が家庭で調理されていた。煮しめ、なますの野菜料理は80%以上が家庭で調理され、調理担当者はそれぞれ76.4%、59.9%が食しているのに対し、学生は

表4 調理担当者の属性

		n=157		
		n	(%)	
学生との関係	母	129	(82.2)	
	祖母	18	(11.5)	
	父	2	(1.3)	
	母と祖母	5	(3.2)	
	その他	3	(1.9)	
	年齢 (歳) ¹⁾			
	～39	2	(1.2)	
	40～44	16	(9.9)	
	45～49	56	(34.6)	
	50～54	51	(31.5)	
	55～59	12	(7.4)	
	60～64	4	(2.5)	
	65～69	4	(2.5)	
	70～	16	(9.9)	
	無回答	1	(0.6)	
家族人数 (人)	2	5	(3.2)	
	3	23	(14.6)	
	4	52	(33.1)	
	5	26	(16.6)	
	6	29	(18.5)	
	7	11	(7.0)	
	8	3	(1.9)	
	9	2	(1.3)	
	10	1	(0.6)	
		無回答	5	(3.2)
	何世代家族	2世代	99	(63.1)
3世代		44	(28.0)	
4世代		1	(0.6)	
その他		5	(3.2)	
		無回答	8	(5.1)

¹⁾ 複数回答可

表5 調理担当者の属性(居住地と影響を受けた都道府県)

現在の居住地	n=157 n (%)	影響を受けた都道府県 (実数)
北海道	1 (0.6)	
青森	5 (3.2)	
岩手	10 (6.4)	
宮城	85 (54.1)	秋田(3) 福島(1) 山形(1) 岩手(1) 新潟(1) 岡山(1) 広島(1) 京都(1) 愛媛(1)
秋田	12 (7.6)	千葉(1) 愛知(1)
山形	23 (14.6)	
福島	16 (10.2)	
茨城	1 (0.6)	秋田(1)
長野	1 (0.6)	
無回答	3 (1.9)	

30%程度と差異が大きかった。家庭で調理されているにも関わらず、学生が食していないことが明らかになった。雑煮、煮しめ、なますは家庭で調理されている割合が高かったが、その他の料理は30%台以下であった。調理の手間や煩雑さなどが関係すると思われるが、市販品を購入するものと

表6 それぞれのおせち料理を食する人数とその料理を調理するか否かの結果

	学生	調理担当者	調理担当者		
	n=246	n=157	n=食するの人数		
	食する		家庭で調理	市販品	その他
	n	(%)		n	(%)
雑煮	200(81.3)	137(87.3)	132(96.4)	1(0.7)	3(2.2)
黒豆	139(56.5)	118(75.2)	36(30.5)	65(55.1)	17(14.4)
田作り	28(11.4)	38(24.2)	5(13.2)	33(86.8)	0(0.0)
昆布巻き	76(30.9)	89(56.7)	22(24.7)	66(74.2)	2(2.2)
きんとん	86(35.0)	84(53.5)	32(38.1)	47(56.0)	4(4.8)
煮しめ	85(34.6)	120(76.4)	105(87.5)	9(7.5)	7(5.8)
なます	73(29.7)	94(59.9)	78(83.0)	12(12.8)	3(3.2)
数の子	124(55.3)	104(66.2)	21(20.2)	82(78.8)	1(1.0)
伊達巻	136(55.3)	108(68.8)	16(14.8)	93(86.1)	3(2.8)
かまぼこ	167(67.9)	135(86.0)	3(2.2)	130(93.6)	0(0.0)

家庭で調理するものが明確に分かれていた。特に、田作りは学生11.4%、調理担当者24.2%しか食しておらず、家庭での調理は5家庭だけであった。

2011年に加藤らが、短期大学栄養科の学生200名とその調理担当者（40代、50歳代）120名に実施した調査⁶⁾では、雑煮の喫食率は学生88.8%、調理担当者93.0%であった。90%以上の学生の食していた料理は黒豆、かまぼこ、きんとん、伊達巻で、約60%と低かったのが、田作り、煮しめであった。調理担当者においては、これら10種類すべての喫食率が90%以上であった。

本調査では、雑煮を除く9種類における学生の喫食率は、かまぼこ67.9%が最も高く、田作り11.4%が最も低かった。調理担当者の喫食率は、田作り、きんとん、昆布巻き、なますが60%以下であった。数値だけを見ると本調査での喫食率が両者とも低い、先述の調査対象者は、全員が栄養科の学生とその調理担当者であること対し、本調査では、栄養学科以外の学生も約半数含まれている。栄養専攻学生は食への関心が高いため、行事食への意識も高いと思われる。そのため、この結果で、一概におせち料理の喫食率について判断することはできない。

(3) 平成30年3が日の主食

結果を図1、図2で示した。1月1日、2日、3日の朝食で餅を主食とした学生は、それぞれ43.1%、24.4%、21.5%、調理担当者は56.9%、

38.5%、26.2%であった。どちらも1日の朝が一番高く、2日、3日と減少している。3食の中で見ると朝、昼、夕と喫食率が低下している。この結果から、おせち料理の摂取は1日から2日、3日の順に、時間では朝から昼、夕にかけて喫食している人が減少していると推察される。餅の摂取の減少に伴って、ご飯の摂取率が増加している。麺類は昼に多く食されており、日ごとに学生13.0%、19.5%、15.0%、調理担当者20.0%、30.8%、15.4%であった。パンが主食の割合は10%程度までであったことを考えると、正月3が日は普段の食事とは違っており、行事の意識は高いようである。

なお、調理担当者の回答数が65名と少なかったが、今回はこの人数を集計した。記入に大きな労力が必要であったためと思われる。今後の課題としたい。

(4) 年間の行事食

結果を表7に示した。学生、調理担当者とも約90%以上に経験のある行事食は多い順に大晦日、クリスマス、節分であった。重陽の節句は、学生1.6%、調理担当者2.5%と経験者が最も低く、認知度無しは学生68.3%、調理担当者78.3%と最も高かった。先述の加藤らの調査⁶⁾においても、重陽の節句の経験は両者とも5%以下と最も低い結果である。50%以上に経験は無いが認知有りの行事食は、学生では人日、春分の日、端午の節句、

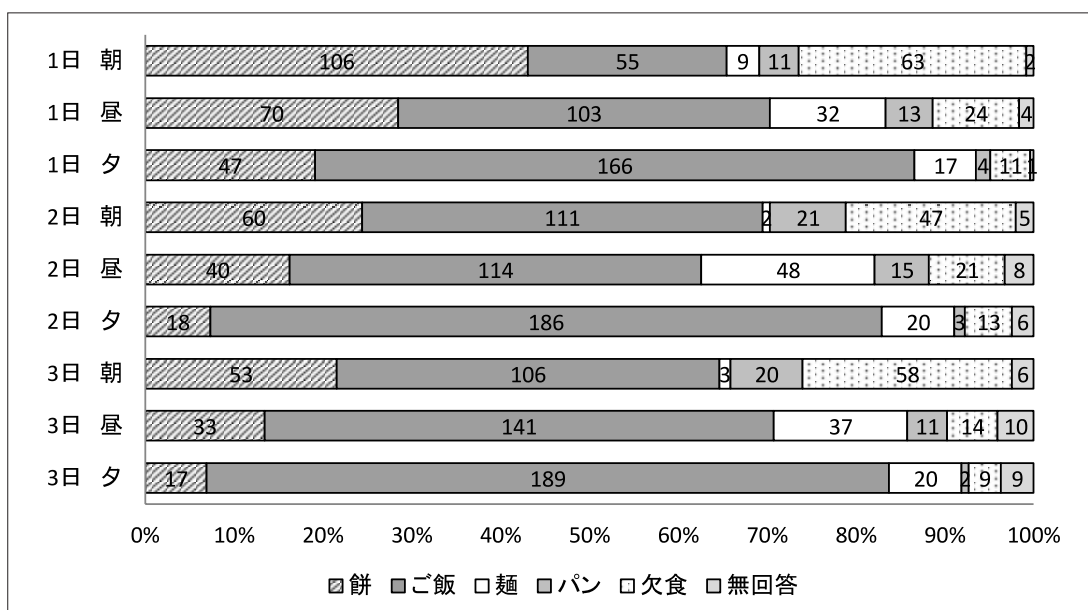


図1 学生の3が日の主食 (n=246)

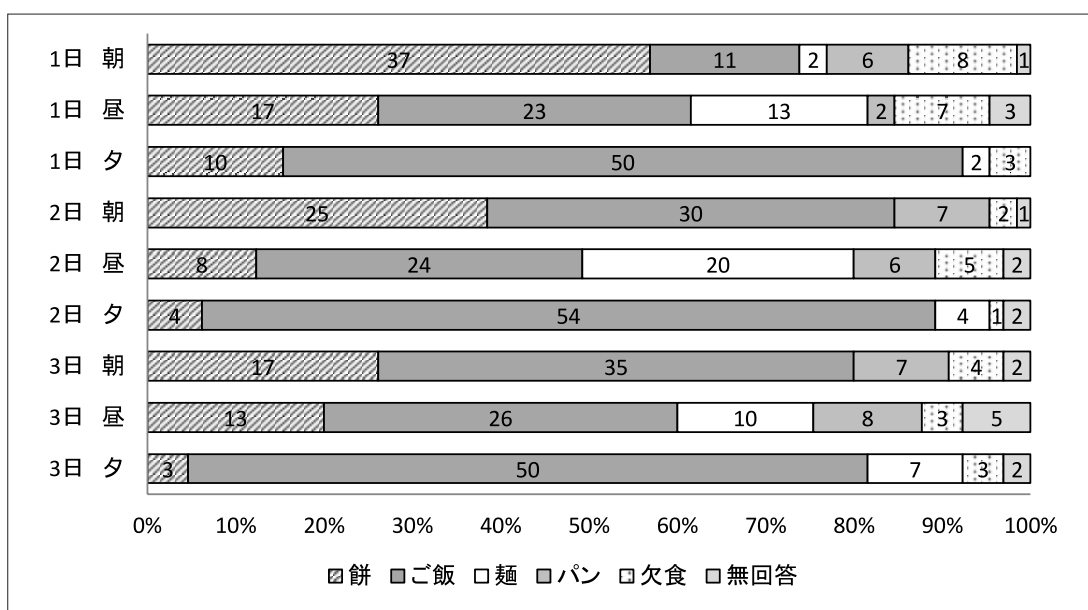


図2 調理担当者の3が日の主食 (n=65)

秋分の日、調理担当者では七夕、ハロウィンであった。ハロウィンは比較的最近に実施され始めた行事で、調理担当者の年齢の者にとってはなじみが薄いと推察される。また、今回の対象学生は女性が80%と男性が少ないことが、学生に端午の節句の経験者が少ない要因になったと思われる。先祖を供養する仏教行事である春分の日、秋分の日も調理担当者が50%以上の実施経験に対し、学生は10%台と隔たりが大きかった。

この結果から、行事を実施する目的をどのよう

に考えているのかに疑問を持った。日本の行事は、自然との関わりを大切に行われてきた。5節句（人日、上巳、端午の節句、七夕、重陽の節句）は元来、その季節の植物から生命力を得る行事であった。しかし、明治時代に旧暦から新暦に変更されたことで本来の時期とずれ、現在では行事を行う意識を持ちにくい^{8) 9)}。その中でも、上巳は子どもの成長を願う目的も持つため、学生77.2%、調理担当者89.8%と実施率が高いと思われる。他にも、日本で宗教の捉え方が変容し、仏教関連行

表7 年間行事食の実施経験および未経験者の行事認知の有無

行事名	実施月日	学生 (n=246)				調理担当者 (n=157)			
		実施経験あり n (%)	認知あり n (%)	認知なし n (%)	無回答 n (%)	実施経験あり n (%)	認知あり n (%)	認知なし n (%)	無回答 n (%)
人日	1月7日	99(40.2)	124(50.4)	22(8.9)	1(0.4)	92(58.6)	54(34.4)	1(0.6)	10(6.4)
節分	2月3日頃	219(89.0)	24(9.8)	2(0.8)	1(0.4)	149(94.9)	3(1.9)	0(0.0)	8(5.1)
上巳	3月3日	190(77.2)	46(18.7)	9(3.7)	1(0.4)	141(89.8)	12(7.6)	1(0.6)	3(1.9)
春分の日	3月22日頃	39(15.9)	183(74.4)	20(8.1)	4(1.6)	81(51.6)	62(39.5)	7(4.5)	7(4.5)
端午の節句	5月5日	98(39.8)	129(52.4)	15(6.1)	4(1.6)	104(66.2)	44(28.0)	1(0.6)	8(5.1)
七夕	7月7日	130(52.8)	110(44.7)	3(1.2)	3(1.2)	46(29.3)	89(56.7)	17(10.8)	5(3.2)
土用の丑	7月20日頃	171(69.5)	62(25.2)	10(4.1)	3(1.2)	132(84.1)	18(11.5)	1(0.6)	6(3.8)
盂蘭盆	8月13~16日	149(60.6)	78(31.7)	16(6.5)	3(1.2)	79(50.3)	63(40.1)	7(4.5)	8(5.1)
重陽の節句	9月9日	4(1.6)	72(29.3)	168(68.3)	2(0.8)	4(2.5)	25(15.9)	123(78.3)	5(3.2)
月見	9月15日頃	153(62.2)	86(35.0)	4(1.6)	3(1.2)	113(72.0)	37(23.6)	0(0.0)	7(4.5)
秋分の日	9月23日頃	42(17.1)	182(74.0)	19(7.7)	3(1.2)	90(57.3)	52(33.1)	7(4.5)	8(5.1)
ハロウィン	10月31日	140(56.9)	102(41.5)	1(0.4)	3(1.2)	42(26.8)	104(66.2)	4(2.5)	7(4.5)
七五三	11月15日	181(73.6)	58(23.6)	4(1.6)	3(1.2)	111(70.7)	42(26.8)	1(0.6)	3(1.9)
冬至	12月22日頃	161(65.4)	79(32.1)	3(1.2)	3(1.2)	130(82.8)	23(14.6)	0(0.0)	4(2.5)
クリスマス	12月25日	236(95.9)	6(2.4)	1(0.4)	3(1.2)	151(96.2)	2(1.3)	0(0.0)	4(2.5)
大晦日	12月31日	234(95.1)	9(3.7)	0(0.0)	3(1.2)	153(97.5)	0(0.0)	0(0.0)	4(2.5)

表8 年間行事で喫食する料理

行事名	実施経験あり n=157 n (%)	喫食する料理 ¹⁾ n=行事の実施経験ありの人数					
		七草粥		いり豆		その他	
人日	92(58.6)	84(91.3)	9(9.8)				
節分	149(94.9)	14(9.4)	24(16.1)	120(80.5)	114(76.5)	2(1.3)	
上巳	141(89.8)	18(12.8)	ひし餅 26(18.4)	雛あられ 95(67.4)	ちらしずし 130(92.2)	蛤の潮汁 76(53.9)	その他 9(6.4)
春分の日	81(51.6)	69(85.2)	その他 12(14.8)				
端午の節句	104(66.2)	14(13.5)	柏餅 92(88.5)	その他 12(11.5)			
七夕	46(29.3)	37(80.4)	その他 6(13.0)				
土用の丑	132(84.1)	128(97.0)	その他 9(6.8)				
盂蘭盆	79(50.3)	58(73.4)	その他 20(25.3)				
重陽の節句	4(2.5)	0(0.0)	食用菊の料理 4(100.0)	その他 1(25.0)			
月見	113(72.0)	112(99.1)	さといも 11(9.7)	その他 14(12.4)			
秋分の日	90(57.3)	83(92.2)	精進揚げ 11(12.2)	その他 7(7.8)			
ハロウィン	42(26.8)	20(47.6)	かぼちゃのお菓子 29(69.0)	その他 3(7.1)			
七五三	111(70.7)	88(79.3)	鯛の焼き物 20(18.0)	その他 16(14.4)			
冬至	130(82.8)	128(98.5)	その他 3(2.3)				
クリスマス	151(96.2)	104(68.9)	ケーキ 145(96.0)	その他 11(7.3)			
大晦日	153(97.5)	140(91.5)	年取りの祝い料理 74(48.4)	その他 12(7.8)			

¹⁾ 複数回答可

事の実施率が学生で特に低くなったと考えられる。その一方で、クリスマスやハロウィンのように外国の行事が取り入れられているが、本来の意味を理解して実施しているのかは疑問である。

(5) 行事食で食される料理

結果を表8に示した。節分で使用する豆は、落花生80%、いり豆16%であった。76.5%が太巻き寿司を食していることから、恵方巻きの普及の速さに驚かされた¹⁰⁾。上巳では白酒、ひし餅の喫食率が低かったが、ちらしずし92.2%、雛あられ67.4%と高かった。七五三を赤飯で祝った家庭は79.3%であった。行事食では餅類が多く食べられており、春分の日のおぼた餅85.5%、秋分の日のおはぎ92.2%、月見団子99.1%とこれらは高率であった。行事食を実施したほとんどの家庭で、特定の同じものを食べていた行事がいくつかあった。土用の丑は鰻の蒲焼97.0%、冬至はかぼちゃ98.5%、クリスマスはケーキ96.0%、大晦日では年越しそば91.5%と、とても高い割合で食されていた。親から子供へ継承される以外に、様々な方法で発信される情報や大型スーパーやコンビニエンスストアで販売されている商品などにより、多くの家庭で同様な行事食になる可能性が考えられる。

5 まとめ

行事食の実施には、食生活、家族形態、労働環境などの社会生活の変化が影響している、と今回の結果から推察した。調理担当者に行事食を調理する意思があっても、仕事や育児により十分な調理時間が取れない、家族の生活時間の相違、などそれぞれに制約がある家庭がある。短時間で準備しようとする、近所のスーパーやコンビニエンスストアで購入し、簡単に作れるものや市販品を使用することは、ひとつの解決方法となる。

これまでの伝統に基づく行事食を伝えていくことは重要である。おせち料理では、家庭で調理されているにも関わらず、学生が食しておらず、家庭の味を受け継ぐ機会を逃していることは、重要な問題である。その一方で、現代社会や家族関係の変化によって、行事食が変遷している可能性を

否定できない。

引用文献

- 1) 内閣府 (2005年). 食育基本法 (法律第六十三号)
- 2) 内閣府 (2006年). 食育推進基本計画 (平成一十八年三月三十一日食育推進会議にて決定)
- 3) 内閣府 (2011年). 第2次食育推進基本計画 (平成二十三年三月三十一日食育推進会議にて決定)
- 4) 内閣府 (2016年). 第3次食育推進基本計画 (平成二十八年三月十八日食育推進会議にて決定)
- 5) 農林水産省. ユネスコ無形文化財に登録された「和食；伝統的な食文化」とは <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> (平成30年7月2日閲覧)
- 6) 加藤和子ら (2011). 本学学生の家庭における世代間に見た行事食・儀礼食の現状について 東京家政大学研究紀要 第51集(2)1-8
- 7) 名倉秀子 (2012). 現代の食生活に見る行事食の特徴—正月料理を情報とした計量分析から— 日本調理科学会誌 Vol.45, No.1, 1~8
- 8) 高橋敦子 (2011). 日本の四季 ごちそう暦 女子栄養大学出版部 p.4
- 9) 長島博 (2008). 日本料理伝統・文化大辞典 プロスター p.27-28
- 10) 沓沢博行 (2009). 現代人における年行事と見出される意味—恵方巻きを事例にして— 比較民族研究23 131-151