

創立 40 周年記念誌

日本調理科学会中国・四国支部

2013

支部創立 40 周年をむかえて

日本調理科学会中国四国支部

支部長 加藤みゆき

支部創立から 40 年を迎え、記念誌の刊行を企画することになりました。学会支部行事としては通常の支部総会と情報交換会を行う予定にしています。

記念誌としては、I 部に支部の歴史など、II 部に平成 22,23 年度日本調理科学会が全国的に手がけました特別研究「行事食・儀礼食」に関する各県のまとめを掲載することにしました。この研究は徳島県役員の武田珠美先生が中心に、中国四国地区の多くの先生方の参加協力を得て実施されたものです。諸先生方には厚くお礼申し上げます。

また平成 18 年に実施された「災害時のメニュー開発に関する特別委員会」では、川染節江先生を代表として、中国四国地区の多くの先生方の参加を得ました。その成果は、“誰でもできる炊き出しを目指して「災害時炊き出しマニュアル」”として平成 24 年 8 月 20 日に（株）東京法規出版から出版されました。一昨年の中日本大震災の時は、NPO キャンパーの方々のお役にたったものと思っています。

中国四国支部は、平成 15 年に笠井八重子支部長のもと 30 周年記念行事が行われました。その後 10 年の間に、長年支部の発展に活躍されました、山崎妙子先生、田村咲江先生、川染節江先生、和田治子先生、笠井八重子先生が功労賞を受けられました。支部活動に関して大変お世話になったことを感謝申し上げたいと思います。平成 24 年には、淵上倫子先生が「調理・加工による食品物性の挙動と組織に関する総合的研究」で学会賞を受賞されました。

平成 18 年には、淵上倫子支部長のもと、岡山県立大学において中国四国支部 2 度目の全国大会が盛会に開催されました。詳細については、淵上先生に「平成 18 年度大会の回想」として原稿を書いていただきました。

各支部とも若手研究者が減少傾向にあります。中国四国支部も例外ではありません。大学の研究状況も非常に厳しい状況にあります。会員数を増やすため、平成 24 年度から支部総会前日の“懇親会”を“情報交換会”と名称を変更し、多くの人たちが気軽に参加できるように配慮されました。若手研究者が少しでも学会に参加し、研究交流できる場を設けるように今後も考えていきたいと思っています。

次は 50 年という節目の年に向けて、一般社団法人日本調理科学会中国四国支部がどのような方向性を目指して歩んでゆくのか。またこれまでの諸先輩の歩んでこられた足跡を生かしながらさらに発展させ、調理科学という“健康で安全な食べ物をおいしくするための科学的な方法論”の確立に邁進してゆきたいと思っています。

最後に学会の趣旨に理解され、資金協力を賜りました、多数の特別会員各位およびそのお世話をしていただきまし歴代の支部役員の方々に感謝申し上げます。

日本調理科学会中国四国支部並びに会員の皆様のますますの発展を祈ってやみません。

目 次

支部創立 40 周年をむかえて

日本調理科学会中国・四国支部長 加藤みゆき

第 I 部 支部の歩み

支部創立 40 周年をむかえて	(香川県明善短期大学名誉教授 川染節江)	…1
「日本調理科学会」中国四国支部会 40 周年を祝して	(岡山大学名誉教授 笠井八重子)	…2
平成 18 年度大会の回想	(福山大学生命工学部教授／岡山県立大学名誉教授 渕上倫子)	…3
総会・講演会 (平成 16 年～)		…4
懇親会 (平成 16 年～)		…5
中国・四国支部役員一覧 (14 ～ 20 期)		…6
10 年間お世話になった特別会員の方々		…7
中国・四国支部会則		…9

第 II 部 特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食」

「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食」	中国・四国支部	…11
鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性	鳥取県	…14
島根県における「年中行事食・通過儀礼食」の調理文化に関する調査	島根県	…19
山口県における行事食の認知と喫食状況	山口県	…23
広島県における行事食の実態 正月の行事食について	広島県	…29
広島県における行事食の実態 正月以外の行事食について	広島県	…31
広島県における儀礼食の実態	広島県	…33
岡山県における年中行事と通過儀礼の地域特性	岡山県	…35
— 3 地域 (備前、備中、美作) の比較—		
香川県における行事・儀礼の認知・経験および行事食・儀礼食の現状	香川県	…40
愛媛県における行事食・儀礼食の地域特性～全国との比較～	愛媛県	…46
徳島県における行事食・儀礼食の現状	徳島県	…52
高知県における行事食・儀礼食の現状と地域特性	高知県	…56

編集後記

…62

第 I 部 支部の歩み

支部創立40周年をむかえて

元香川県明善短期大学名誉教授 川染 節江

中国・四国支部会が設立されてから、40周年目になります。私が、入会した草創期の支部長定森許江先生からは、「より高度な研究が大切」という姿勢を教えられました。また、全国大会の研究発表会場では、大先輩から発表者に「この研究が人の生活にどのように関係し、役立つのですか」という質問が度々出され、家政系での学問内容がいかにあるべきかを、研究成果を通して論されたのだらうと感慨深い場面もありました。

それから40年の月日が経ち、私たちの生活環境は大きく変化してきました。日常食の調え方にしても、家庭内調理が少なくなり、作られたものを買入れる食の外部化が進み、いわゆる食の2極分化が定着し、家庭内での調理技術や調理文化の伝承が希薄になり、このことが誘引し食習慣の乱れを生じ、生活習慣病が小学生にも見られるほどになっています。そこで、平成17年には国民一人ひとりが健康を維持増進し、健康で文化的な生活を営み、豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的に「食育基本法」が制定され、各地域で推進されていますが、健康のため野菜を350g食べるという具体的な目標などはまだ達成されていません。一方、「調理」に関する教育の現場では小・中・高等学校での「調理実習」の時間の減少と大学では教員の確保が問題であるとの調査結果が「日本調理科学会誌」45(4)に掲載されていました。

今後の生活には、以上のような社会変化と人口減少の影響が大きく、国民全体にとって、健康維持をいかに確保していくかが生きる上での大きな課題であると思います。「調理科学」は人間の生活に深く関る「調理」を研究する上で、自然科学や人文社会科学と統合し、法則性を見出し体系化する学問とされています。人類の発展と平和な社会環境の醸成に重要な分野を担っています。しかし、輸入食品や機能性食品・健康食品など食品が溢れんばかりに店舗に並び、多様な食生活が可能になっている環境で育つ若者に、調理の重要性を理解させることの難しさを痛感する場面に度々遭遇しています。

また、現代人はIT革命以後、ネットで世界中と結ばれ日々の暮らしは時間に追われているかのようです。「生きる」ことを見つめ直すスローライフの勧めや「典座」の視点から、食事を「食べる人」も、「作る人」も『やるべきことに喜びや感謝する心「喜心」を持ち、人や物に対しては子どもを思う父母の慈しみの心「老心」で接し、そのプロセスは偏ったりとらわれない大きな心「大心」で関わるという、三つの心の調和を忘れているようです』と指摘されています(山崎紹耕著『典座さんの健康料理 禅宗700年の食の知恵』より)。「食事」は体を生かすために必要な栄養を摂取するだけでなく、心を活かすための不可欠な「安心」を得ることの教えです。おいしく食べることは、文化現象であり民族により異なり、「美味礼讃」と「無味礼讃」は西洋と東洋の価値観の相違を示すものです。

最後に、次ぎの10年に向けて、日本調理科学会中国・四国支部会ならびに皆様の多面的なますますの発展を祈念してやみません。平成25年3月末。

「日本調理科学会」中国四国支部会40周年を祝して

岡山大学名誉教授 笠井八重子

中国四国支部会40周年おめでとうございます。お祝を申し上げます。

中国地区5県、四国地区4県の広範囲にわたる支部会員の皆様、支部設立から今日までの発展にお力をいただきました大先輩諸先生方とともに、この記念すべき年を迎えることができましたことを心よりお慶びいたします。

私は平成14年から17年の4年間、会員の皆様の協力に支えられ支部長を務めさせていただきました。その間、30周年記念誌の作成、その年度の支部担当開催県であった広島県の役員ならびに会員の皆様中心に、講演や実演などのすばらしい企画で30周年のお祝いを行うことができましたことは、大きな喜びの一つと記憶しています。また、山崎妙子先生を実行委員長として広島県中心に、平成7年に中国四国支部が初めて全国大会を開催しました。その膨大な資料を譲り受け、平成18年度には、二度目の日本調理科学会全国大会を開催することになりました。渚上倫子先生実行委員長、今田節子先生副実行委員長と共に岡山県地区支部学会員全体で準備企画、実行委員会としての各役割担当、中国四国支部各県役員の協力体制で、岡山県立大学において盛会に実施することが出来ました。これは学会員の皆さんの実に見事な連携のたまものであったと誠に誇らしく思います。同時に少数学会員組織の地域にあっても、支部全体のネットワークの知恵を駆使して全国大会開催を可能にするものであったと自負しています。

それらのことを経て早や10年が経ちました。30年は、まだまだ若いエネルギーに満ち溢れ、いろんなことを精力的に広く積み重ねてきた時間だったと思います。40年代は、密度濃く学会の役割や内容を深めて熟成する時期です。そのために支部は、どのような独自の使命や社会的責任を果たさねばならないか。加えて次世代を託す若い学会員のみなさんの活躍の充実をはかることも極めて大切なことと思います。

調理科学会は特別研究「調理文化の地域性と調理科学」を平成12～16年度、21～22年度に調査・研究を行ってきました。これらのテーマについて中国四国支部は精力的に参加し、大学の教育研究等の多忙な中、積極的に各県組織で研究に取り組み、発表してきました。しかし、これらの調査・研究の貴重な成果が、まだまだ多くうずもれている状況にあると思われます。すばらしい成果を形にすることで、教育研究のさらなるエネルギーとなることでしょう。

食を取り巻く諸事は大きく激変し、日本全国各地域や世界の食べ物は身近になりました。食事作りは簡便化へとむかい、さらに自分の食事を調理することに一切関わらないスタイルが常態化しています。食べ手は高度な知識や判断力で身を守ることが必要とされます。このような中で調理科学分野は、まずは自らの食事を整える調理力を高めることをおろそかにせず、それを生活にしっかりと定着させるべく取り組むことが基本であると思います。それは、人としてあるための極めて貴重な作業であると考えからです。

日本調理科学会中国四国支部ならびに諸先生方のますますの発展をお祈りいたします。

平成 18 年度大会の回想

平成 18 年度大会実行委員長 (福山大学生命工学部教授／岡山県立大学名誉教授)

渚上 倫子

日本調理科学会平成 18 年度大会を 9 月 7、8 日に岡山県立大学で開催しました。岡山での全国大会の開催は初めてで、中国・四国支部長の笠井八重子先生 (岡山大学)、実行委員長の渚上 (岡山県立大学)、副実行委員長の今田節子先生 (ノートルダム清心女子大学) の 3 人で平成 16 年秋から開催場所の検討を行いました。岡山駅から徒歩圏内の清心女子大は発表会場の別棟移動で不便。岡山県立大学は会場移動の便利はよいが、1 両編成のある吉備線で岡山駅から 30 分で不便。結局、JR 総社駅長さんに吉備線の増両を依頼することで、県立大学で開催することにしました。岡山県内の会員全員と中国・四国支部役員で実行委員会を構成し、県立大学の栄養学科の先生方や事務局の協力も得て準備しました。

前日の会場準備時は雨でしたが、大会当日は天候に恵まれました。大会参加者は 544 名 (正会員 398 名、学生会員 57 名、非会員 71 名、その他賛助会員 16 名、招待者 2 名) でした。この他、展示関係の企業や NPO キャンパーの皆様方のご協力により成り立ちました。発表数は 189 題あり、そのうちポスター発表が 67 題と多かったのですが、デザイン学部展示ルームがあり、大学にポスター用ダンボールボードが 70 枚あったため、全て手作りで経費削減できました。各支部のご協力による「災害時のメニュー開発」のポスターや、NPO キャンパーの「デモ調理」は報道関係者の興味をひき新聞に掲載されました。

公開学術講演では「“油脂のおいしさ” と栄養」について、菅野道廣先生、佐藤清隆先生に講演して頂きました。公開講演への科学研究費補助金 (研究成果公開促進費) は平成 14 年に大阪市立大学で採択されて以来、3 年間不採択が続いていたため、採択された大阪市大の中谷先生からコツをお聞きし、不採択時のコメントも参考にして、計画調書を練り上げました。採択されたときは実行委員一同で喜びました。講演ポスターや要旨集の表紙はイラストレーターで自前で作り、経費削減のためとはいえ、結構楽しませてもらいました。

懇親会は岡山駅前のホテルグランヴィア岡山で行い、岡山の郷土料理や備中温羅太鼓を楽しんで頂きました。245 名の参加者で、太鼓に元気をもらったと好評でした。

二日目には 600 部印刷した要旨集が足りなくなり、嬉しい悲鳴をあげました。急遽、実行委員の皆様のご協力を得て、当日は何とか間に合わせる事ができましたが、100 部増刷して無駄な出費をしたことを反省しました。

また、岡山大会以降、地方開催時に学会本部より 100 万円の大会運営費が頂けたことや、科学研究費補助金 75 万円、両備てい園記念財団学術研究集会助成金が頂けたこと、多数の企業のご協力を賜ったことで大会運営を円滑に進めることができました。長引く不況にもかかわらず、協賛企業 11 社、展示参加企業 20 社、出版関係展示 12 社、要旨集への広告参加企業 17 社、製品提供企業 13 社にご協力頂きました。厚くお礼申し上げます。

岡山県内の全会員による実行委員会の協力体制が非常によく、知恵を出し合い、献身的に働いてくださったことと、楽しい思い出を作ってくくださったことに感謝いたします。

総会・講演会（平成16年～）

平成 年度	回	開催日	会場	演題および講師
16	31	10月2日(土)	香川大学教育学部(高松市)	世界を目指す香川発「希少糖」: イズモリングを設計図とした希少糖の 何森 健氏(香川大学希少糖研究センター長・教授) 世界を目指す香川発「希少糖」: 希少糖の生理作用を活用した人類への貢献 徳田雅明氏(香川大学医学部教授) ごまとごま油 井尻尚宏氏(かどや製油(株)研究開発部長)
17	32	10月1日(土)	松山東雲学園 100周年記念館 (松山市)	雑穀から開けてきた米の時代 近藤日出男氏(愛媛民族学会会長) 穀物の多様性 牧 秀宣氏((有)ジェイ・ウイングファーム代表取締役)
18	33	10月7日(土)	ノートルダム清 心女子大学(岡 山市)	よりよく生きる一福祉的視点から見た食の自立— 高塚延子氏(ノートルダム清心女子大学人間生活学部教授) 日本家政学会中国・四国支部講演会と共催
19	34	10月13日(土)	島根県立大学短 期大学部 松江 キャンパス(松 江市)	松江の和菓子文化 内藤 守氏((有)風流堂代表取締役) 和菓子づくり体験 渋谷浩史氏(島根県専門学校講師)
20	35	10月11日(土)	安田女子大学 (広島市)	トレハロースの新規な機能と応用 斉藤典行氏 ((株)林原生物化学研究所 L'プラザ チーフデレクター) 広島発～全国へ ー伝えたい広島の食文化ー 佐々木茂喜氏(オタフクソース(株)代表取締役社長)
21	36	10月10日(土)	高知城ホール (高知市)	高知の食文化とその課題 松崎淳子氏(高知女子大学名誉教授) 海洋深層水を飲食物に利用するメリット 高橋正征氏(東京大学名誉教授, 高知大学名誉教授)
22	37	10月9日(土)	山口県立大学新 キャンパス(山口 市)	山口県の農産物について 島村真吾 氏 (山口県農林総合技術センター企画情報室室長) 水産と食文化 — 私の歩いてきた道 鷲尾圭司 氏(水産大学校理事長)
23	38	10月8日(土)	鳴門地域地場産 業振興センター (鳴門市)	日本酒について 岩田深也氏(徳島県工業技術センター 研究部長) 大塚グループ発祥の地“鳴門”から世界へ 久保恵美子氏 (大塚製薬ニュートラシューティカルズ事業部徳島支店学術担当)
24	39	10月6日(土)	ピュアリティまき び(岡山市)	和食を世界へ 村田吉弘氏(京都老舗料亭 菊乃井 主人) まづさを科学する 北島直文氏(ノートルダム清心女子大学 教授)

懇親会（平成16年～）

平成 年度	回	開催日	会場
16	31	10月1日(金)	ホテルニューフロンティア(高松市) さめきの味試食会
17	32	9月30日(金)	道後温泉ふなや(松山市)
18	33	10月7日(土)	福寿司(岡山市) 岡山の郷土料理「備前ばらずし」を味わう会
19	34	10月12日(金)	吉日庵「魚一」(松江市) 島根の郷土料理
20	35	10月10日(金)	宮島「岩惣」(広島県廿日市市) 広島のみ・岩惣の歴史のミニレクチャーを含む
21	36	10月9日(金)	桂浜荘(高知市) わら焼きの実演を含む
22	37	10月8日(金)	松田屋ホテル(山口市)
23	38	10月7日(金)	ホテルアナガ(兵庫県南あわじ市)
24	39	10月5日(金)	ホテルリマーニ(岡山県瀬戸内市) 情報交換会と名称変更

日本調理科学会および一般社団法人日本調理科学会
中国・四国支部役員一覧 (14～20 期)

期	14	15	16	17	18	19	20
年度	平成12・13年	平成14・15年	平成16・17年	平成18・19年	平成20・21年	平成22・23年	平成24・25年
鳥取	松島文子	石川行弘 松島文子	石川行弘 松島文子	石川行弘 松島文子	松島文子	松島文子	松島文子
島根	奥野元子	奥野元子	奥野元子	奥野元子	奥野元子	奥野元子 坂根千津恵*	坂根千津恵
岡山	今田節子 笠井八重子 西崎純代 瀬上倫子 和田治子	今田節子 笠井八重子 西崎純代 藤井わか子 瀬上倫子	今田節子 笠井八重子 梶谷婦美江 藤井わか子 瀬上倫子	今田節子 笠井八重子 梶谷婦美江 藤井わか子 瀬上倫子	大野婦美子 梶谷婦美江 野崎信行 藤井わか子 瀬上倫子	青木三恵子 大野婦美子 野崎信行 藤井わか子 山下広美	青木三恵子 大野婦美子 野崎信行 藤井わか子 山下広美
広島	井川佳子 奥田弘枝 奥山清美 田村咲江 山崎妙子	井川佳子 大下市子 岡本洋子 奥田弘枝 奥山清美	井川佳子 大下市子 岡本洋子 奥田弘枝 奥山清美	井川佳子 大下市子 岡本洋子 奥田弘枝 奥山清美	井川佳子 大下市子 岡本洋子 倉田美恵 前田ひろみ	井川佳子 大下市子 岡本洋子 倉田美恵 前田ひろみ	岡本洋子 佐藤之紀 杉山寿美 瀬上倫子 村田美穂子
山口	五島淑子 花井玲子	五島淑子 花井玲子	五島淑子 花井玲子	五島淑子 花井玲子	五島淑子 花井玲子	五島淑子 島田和子	五島淑子 島田和子
徳島	宇山裕子 金丸 芳	宇山裕子 田村咲江	金丸 芳 田村咲江	金丸 芳 高橋啓子	金丸 芳 高橋啓子	金丸 芳 武田珠美	武田珠美 高橋啓子
香川	加藤みゆき 川染節江	加藤みゆき 川染節江	加藤みゆき 川染節江	加藤みゆき 川染節江	加藤みゆき 次田一代	加藤みゆき 次田一代	加藤みゆき 次田一代
愛媛	武田珠美 山上ユリ子	武田珠美 峰 弘子	武田珠美 峰 弘子	武田珠美 峰 弘子	宇高順子 峰 弘子	宇高順子 峰 弘子	宇高順子 亀岡恵子
高知	柴山キヨ子 松本 和	佐藤之紀 松本 和	佐藤之紀 小西文子	佐藤之紀 小西文子	佐藤之紀 小西文子	久保田賢 小西文子	久保田賢 小西文子
役員数	23名	23名	23名	23名	22名	22名	22名
支部長	川染節江	笠井八重子	笠井八重子	瀬上倫子	瀬上倫子	加藤みゆき	加藤みゆき
副支部長	笠井八重子	井川佳子	瀬上倫子	今田節子	加藤みゆき	五島淑子	佐藤之紀

* 23年度から

副会長			瀬上倫子		瀬上倫子	瀬上倫子	
理事	川染節江 瀬上倫子	笠井八重子 瀬上倫子	笠井八重子 川染節江	今田節子 瀬上倫子		加藤みゆき	加藤みゆき 佐藤之紀
評議員 (代議員*)	井川佳子 石川行弘 笠井八重子 山崎妙子	井川佳子 石川行弘 今田節子 川染節江	井川佳子 石川行弘 今田節子 五島淑子	井川佳子 石川行弘 笠井八重子 加藤みゆき 五島淑子	井川佳子 石川行弘 加藤みゆき 五島淑子 武田珠美	井川佳子 五島淑子 佐藤之紀 峰 弘子	井川佳子 大下市子 岡本洋子 五島淑子 武田珠美
監事					笠井八重子		

** 一般社団
法人日本調理
科学会設立にと
もない、平成24
年度より評議員
は代議員となる

10 年間お世話になった特別会員の方々

旭食品株式会社
味の素(株)大阪支社
アドバンテック東洋株式会社
伊勢丸食品株式会社
宇部フロンティア大学短期大学部調理学研究室
愛媛大学教育学部調理研究室
大塚器械株式会社
大森食品株式会社
大山乳業農業協同組合
岡山大学 食物学研究室
岡山紡績株式会社
香川県明善短期大学
かどや製油株式会社
株式会社 阿部
株式会社 大熊
(株)加ト吉
(株)金正堂
(株)啓文社福山外商部
(株)アンデルセン・パン生活文化研究所
株式会社 ナンバ
株式会社 ヒロセイ
株式会社扶桑理化
株式会社 文栄堂
(株) 前田潔商店
株式会社 三浦研究所
株式会社三友建装
株式会社 ヤベ白衣
木野内マル斗株式会社
倉敷中央青果協同組合
高知学園短期大学栄養指導研究室
河野理恵様
山陽学園短期大学人間文化学科調理室
山陽学園短期大学キャリアデザイン学科調理室
山陽事務機株式会社
四国理科(株)

就実短期大学 調理学研究室
新青山株式会社
鈴峯女子短期大学調理学研究室
関商事
太陽物産株式会社
津山瓦斯株式会社
TABLE WARE+KITCHIN WARE 株式会社ミヤケ
徳島大学総合科学部環境物質影響学研究室
徳島文理大学家政学部調理科学研究室
徳島ヤクルト販売株式会社
日昇産業株式会社
日新商事株式会社
はじめ科学 代表取締役 塩崎通泰様
ひまわり乳業株式会社
広島女学院大学 調理科学研究室
広島市料理業組合
広島文化短期大学調理学研究室
ホクサン厨房機株式会社
松山東雲短期大学調理学研究室
ミソノ刃物特約大阪 DC
安田女子大学 調理学研究室
ヤマク食品株式会社
山本薬品
(有)アオバ
(有)オカモト厨房設備
有限会社西白衣
有限会社 ブックス夢
有限会社 大和ユニフォーム
(有)ユニホームカタヤマ
湯村機械
和 高橋陶器店

(名 称)

第1条 本会は、日本調理科学会中国・四国支部と称する。

(支部事務所所在地)

第2条 本会は、事務所を支部長の元に置く。

(支部の目的)

第3条 本会は、一般社団法人日本調理科学会(以下日本調理科学会とする)定款第3条に基づき設立し、中国・四国地方における調理科学に関する研究の推進及び知識の普及に努めることを目的とする。

(支部の行う事業)

第4条 本会は、前条の目的を達成するために、次の事業を行う。

- (1) 日本調理科学会の事業の後援
- (2) 研究会、講演会、研究発表会等の開催
- (3) その他本会の目的を達成するために必要な事業

(会員の種別)

第5条 本会の会員は正会員、学生会員、特別会員及び名誉会員とする。

- 2 正会員及び学生会員は、中国・四国地方に在住する日本調理科学会の会員とする。
- 3 特別会員は、本会の趣旨に賛同し、本会の発展に寄与しようとする団体または個人とする。
- 4 名誉会員は、本会に特に功労のあった者で、役員会において推薦し、支部総会の承認を経て定めるものとする。

(行事への参加)

第6条 日本調理科学会の賛助会員は、本会の行う事業に参加することができる。

(会 費)

第7条 本会の会費は、正会員500円、特別会員は3,000円以上とする。

- 2 学生会員及び名誉会員は、会費の納入を必要としない。
- 3 前2項の規定にかかわらず、本会は、本会が行う事業のために特別な費用を必要とするときは、別に定めるところにより、その費用を会員から徴収することができる。

(支部役員の種類)

第8条 本会に次の支部役員(以下、「役員」とする)を置く。

- (1) 委員 20名を超えない数(うち支部長1名、副支部長1名)
- (2) 監事 2名

(支部役員の選任)

第9条 支部長及び副支部長は、申し合わせに従って選出し、支部総会の承認を得て決定する。

- 2 委員及び監事は、本会の正会員の中から支部総会において選出する。

(支部役員の解任)

第10条 支部長の選出および解任は、支部規約に定める手続きに従って行い、本部理事会の承認を受けるものとする。
また、副支部長、支部役員は、支部総会の決議によって解任又は解職することができる。

(支部総会)

第11条 支部総会は定期総会および臨時総会とし、支部長がこれを主催する。

- 2 定期総会は毎年1回開催し、支部の重要事項を議決する。

3 臨時総会は役員会が必要と認めたとき、または正会員の5分の1以上の請求があった場合に開催する。

第12条 総会の議決は出席者の過半数をもって決する。

(支部役員の職務)

第13条 支部長は、本会を代表し、会務を統轄し、支部総会及び役員会を招集する。

2 副支部長は、支部長を補佐し、支部長に事故があるときは、その職務を代行する。

3 副支部長および委員は、会務を分担執行する。その分担については別に定める。

4 監事は、会計を監査する。

(支部役員の任期)

第14条 役員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

(支部総会及び役員会)

第15条 本会は、支部長主催のもとに年1回支部総会を開催し、重要事項を議決する。

2 役員会は、適宜開催する。

(経費の支弁)

第16条 本会の経費は、一般社団法人日本調理科学会の交付金、支部会費その他の収入をもって充てる。

(会計年度)

第17条 本会の会計年度は、毎年4月1日に始まり、次年の3月31日に終わる。

(会則の変更)

第18条 この規約は、支部総会の議決によって変更することができる。

(報告)

第19条 支部長は、別途定められた様式により、毎事業年度、次の事項について本部理事会に報告し、承認を受けるものとする。

(1) 事業計画及び予算

(2) 事業報告及び決算報告

(規約の改廃)

第20条 本支部の規約は、総会の議決によって変更することができる。

付 則

この規約は、平成23年10月8日から施行する。

(申合せ)

1. 9条1項に規定する選出に当たっては、現役員が次期支部長及び副支部長を選出するものとする。

2. 会務の分担執行に関する申し合わせ

委員(会計)は日本調理科学会中国・四国支部の会計を統括する。

第7条1項に規定する会費の会計担当は以下のとおりとする。

1. 正会員会費: 委員(会計)

2. 特別会員会費: 副支部長

第7条3項に規定する費用の会計担当は支部行事担当の委員とする。

(施行: 平成23年10月8日)

第Ⅱ部 特別研究

「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食」

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 1. 「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食」 | 中国・四国支部 |
| 2. 鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性 | 鳥取県 |
| 3. 島根県における「年中行事食・通過儀礼食」の調理文化に関する調査 | 島根県 |
| 4. 山口県における行事食の認知と喫食状況 | 山口県 |
| 5. 広島県における行事食の実態 正月の行事食について | 広島県 |
| 広島県における行事食の実態 正月以外の行事食について | 広島県 |
| 広島県における儀礼食の実態 | 広島県 |
| 6. 岡山県における年中行事と通過儀礼の地域特性 | 岡山県 |
| —3 地域（備前、備中、美作）の比較— | |
| 7. 香川県における行事・儀礼の認知・経験および行事食・儀礼食の現状 | 香川県 |
| 8. 愛媛県における行事食・儀礼食の地域特性～全国との比較～ | 愛媛県 |
| 9. 徳島県における行事食・儀礼食の現状 | 徳島県 |
| 10. 高知県における行事食・儀礼食の現状と地域特性 | 高知県 |

クッキングルーム

特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」

中国・四国支部

武田 珠美*

Tamami Takeda

はじめに

日本は本来、稲作を産業と文化の中心に据えた農業の国であり、多くの国民が田園風景にノスタルジーを感じるのは、農家あるいは農村にルーツを有するからであろう。しかし戦後の経済合理主義は農業を衰退させ、文化面にも大きな影響を与えてきたといえる。戦後70年にも満たない現在において、豊穡への祈願や感謝を、神を祭る儀式として執り行ってきた季節ごとの行事は変化を遂げていることが容易に想像される。

中国地方、四国地方のいずれの県も海山など自然の恵みとともに農作物に感謝してきた土地柄と思われる。中国地方は中国山地が跨り、その北側にあたる山陰は日本海側気候で冬には積雪があり、南側の山陽は瀬戸内海式気候で温暖である。現在でも両者をつなぐ交通網は十分整備されているとはいえない状況である。四国地方も各県を分断するように四国山地や讃岐山脈がそびえ、近年まで地域間の交流を困難にしてきたともいわれている。北側は瀬戸内海式気候、南側は太平洋側気候である。このような自然環境の違いからも各地域には独特の行事あるいは行事食が存在したものと推測され、平成21年度に実施した行事食の調査結果について一部を考察した。

方 法

平成21~23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」データベース¹⁾より、本支部所属の調査者が入力したデータを対象とした。各県に10年以上在住している回答者のデータを抽出し、本報告の分析データとした。鳥取県と島根県についてのみ相互の該当データ数が多かったため振り分けを行った。各行事の認知度（「この行事を知っている」と回答した割合）および経験度（「この行事を経験したことがある」と回答した割合）、主要な行事食の喫食経験度（「この行事で食べたことがある」と回答した割合）について県ごとに単純集計して比較検討した。

* 徳島文理大学人間生活学部
(Tokushima Bunri University)

結果および考察

1. 行事の認知度および経験度

中国四国支部における県別の調査総数および本報告の対象とした調査数を表1に示した。いずれの県においても認知度が高かった行事を表2にまとめた。筆頭は「正月」であり、経験度も最も高く、現在においても年初めの特別な行事として認識されていると考えられた。年神を迎えてその年の豊穡を祈るという神祭りの意味合いは薄れているかもしれないが、新しい年を迎える喜びを分かち合い、一年の無事を祈るということが共通の意識として根付いているものと想像される。次いで「大みそか」と「クリスマス」であり、経験度も高かった。「大みそか」は一年間の終わりで正月につながる行事であるが、「クリスマス」は外来文化あるいは宗教の影響を大きく受けて日本で定着した行事で

表1. 中国四国支部の調査件数

県 名	調査総数	10年以上県在住者数
鳥 取	234	198*
島 根	225	167*
岡 山	607	353
広 島	757	509
山 口	206	88
徳 島	302	252
香 川	213	176
愛 媛	114	87
高 知	194	158

*鳥取・島根両県間のみ振り分け実施

表2. いずれの県においても認知度が高かった行事

行 事	認知度 (%)	経験度 (%)
正 月	96.8±2.8	96.1± 3.2
大みそか	95.6±3.2	93.9± 3.8
クリスマス	95.6±3.3	94.1± 3.5
節 分	94.0±4.4	91.6± 4.5
土用の丑	93.1±3.4	87.0± 5.2
お 月 見	92.2±3.4	65.9±10.1
上 巳	92.1±4.2	85.2± 4.3
七 夕	90.6±3.8	68.5±10.5
冬 至	90.1±4.3	69.5± 8.7
端 午	89.3±5.0	73.1± 7.4
人 日	88.4±5.7	67.7± 8.6
春分の日	87.2±5.7	66.2± 6.5
秋分の日	87.0±5.9	63.3± 8.0

表3. 祭りの県別認知度および経験度

県 名	秋祭り (%)		春祭り (%)	
	認知度	経験度	認知度	経験度
鳥 取	37.9	23.2	32.3	21.7
島 根	25.1	19.8	21.6	13.8
岡 山	55.8	47.6	30.6	21.0
広 島	42.2	33.4	25.5	16.9
山 口	22.7	8.0	21.6	9.1
徳 島	49.2	37.3	28.2	14.7
香 川	51.1	39.8	32.4	20.5
愛 媛	80.5	71.3	51.7	39.1
高 知	22.8	9.5	22.2	10.8
平均±標準偏差	43.0±18.8	32.2±20.0	29.6±9.4	18.6±8.9

表4. 正月料理の喫食状況

県 名	喫食経験度 (%)	
	屠 蘇	雑 煮
鳥 取	44.9	90.4
島 根	59.3	98.2
岡 山	32.6	95.2
広 島	50.7	97.8
山 口	52.3	98.9
徳 島	37.3	94.4
香 川	42.6	97.2
愛 媛	56.3	100.0
高 知	45.6	96.8
平均±標準偏差	46.8±8.7	96.5±2.9

表5. 雑煮の内容

県 名	喫食経験度 (%)					
	すまし雑煮	白みそ雑煮	赤みそ雑煮	小豆雑煮	丸もち	もちを焼く
鳥 取	36.4	6.1	2.0	65.2	87.4	10.1
島 根	73.1	7.2	3.6	46.1	88.0	6.6
岡 山	92.1	4.2	2.7	1.8	90.6	11.2
広 島	85.5	9.4	2.4	1.8	91.0	25.7
山 口	80.7	8.0	2.3	0.0	92.0	21.6
徳 島	13.1	52.8	29.0	0.8	74.2	12.3
香 川	19.9	75.0	5.7	0.6	93.2	14.8
愛 媛	93.1	4.6	2.3	2.3	94.3	20.7
高 知	82.3	5.1	4.4	4.4	33.5	19.0
平均±標準偏差	64.0±31.8	19.1±26.0	6.0±8.7	13.7±24.3	82.7±19.4	15.8±6.3

ある。その一面を批判的に扱った書²⁾もあるが、子供に夢を与え、家族団欒の機会ともなっていることが受容の要因と思われる。

「節分」、「土用の丑」、「お月見」、「上巳」、「七夕」および「冬至」は、認知度が90%以上であった。季節ごとの風流な、あるいは無病息災に関連する行事が多いが、経験度は「お月見」、「七夕」、「冬至」は60%代と低かった。認知度が80%代の行事は「端午」、「人日」、「春分の日」および「秋分の日」であった。「人日」を除いて国民の祝祭日として規定されていることも認知度の高さに大いに影響している。一方、いずれの県でも認知度が最低を示した行事は「重陽」で、各県の平均は18.8±5.1%であった。経験度はさらに低く5.5±2.1%であり、五節句の一つは形骸化しつつあった。祭りに関しては「秋祭り」の方が「春祭り」より認知度が高く、「秋祭り」は愛媛県において際立って認知度および経験度ともに高く、県による差がみられた(表3)。祭政一致体制のなごりといえる祭りは、現在、農家などの地元住民の熱意が支えているものと考えられる。「盂蘭盆」の認知度は63.3±7.9%であり、回答者は学生が多いことを考えると経験が薄いためと考えられた。

2. 行事食の喫食経験度

1) 正月

行事の中で認知度が最も高かった「正月」に喫食する屠蘇および雑煮について、喫食経験度を県別に表4にまとめ

た。屠蘇は島根県が59.3%と最も高く、少ない県の2倍を示したが、雑煮の喫食経験度はいずれの県においても高かった。雑煮の内容についてはすまし仕立ての県が多かったが、鳥取県と島根県には小豆雑煮が、香川県と徳島県にはみそ雑煮が特徴的にみられた(表5)。もちの形は、高知県において角もちが約70%と特異的であり、他県は丸もちで焼かないという調理が主流であった。雑煮に関しては既報の結果^{3,4)}とほぼ一致し、調理文化の継続が認められたといえる。ただし、おせち料理に関しては今後の報告に委ねたい。

2) 認知度が高かった行事

いずれの県においても認知度が高かった行事(表2)に

表6. 喫食経験度における県差が比較的小さい行事食

行 事	行 事 食	喫食度 (%)
大みそか	年越しそば	96.8±2.0
クリスマス	ケーキ	95.8±1.8
	鶏料理	81.4±6.8
土用の丑	うなぎ蒲焼き	87.9±3.9
上 巳	白 酒	35.8±5.2
	もち菓子	76.0±5.2
七 夕	そうめん	29.8±4.6
冬 至	かぼちゃ	69.0±8.5
人 日	七草粥	67.2±7.7
春分の日	ぼたもち	55.9±8.5
秋分の日	おはぎ	62.1±6.8

表7. 喫食経験度による差がみられる行事食

喫食経験度(%)	節 分		お 月 見		上 巳		端 午	
	県 名	いり豆	巻き寿司	月見団子	あられ	ご飯・すし	ちらし	ちまき
	鳥 取	79.3	83.3	39.1	43.9	54.5	50.0	79.3
	島 根	82.0	83.2	63.5	50.3	70.1	58.1	67.1
	岡 山	64.0	89.8	72.2	68.0	81.9	76.5	50.1
	広 島	80.7	92.5	78.0	72.1	86.2	79.6	61.3
	山 口	78.4	92.0	60.2	65.9	88.6	78.4	53.4
	徳 島	65.9	86.9	51.6	62.3	72.6	60.7	63.9
	香 川	66.5	89.8	65.9	72.2	79.5	65.3	45.5
	愛 媛	90.8	83.9	64.4	62.1	70.1	58.6	42.5
	高 知	43.7	46.8	67.7	65.2	72.8	60.8	29.1
平均±標準偏差		72.4±14.0	83.2±14.1	62.5±11.5	62.4±9.5	75.2±10.4	65.3±10.4	54.7±15.0

において、喫食経験度が高かった行事食を主に集計した。そのうち県による差が少なかった行事食について表6に、県差がみられた行事食を表7にまとめた。いずれの県においても「大みそか」の年越しそば、「クリスマス」のケーキに続き、「土用の丑」のうなぎ蒲焼が上位であった(表6)。マスコミや商戦による影響も強いことが推察される。近年定着してきた「節分」の巻き寿司も高知県を除いて83%を超える喫食経験度であり、邪気を追い払って一年間の無病息災を祈るいり豆よりもまさった(表7)。次いで「クリスマス」の鶏料理、「上巳」のもち菓子であった(表6)。もち菓子については多くの県があられという回答であったが(表7)、鳥取県や島根県ではあられの他にひし餅も伝承されていることがわかった。また「上巳」のご飯・すしは鳥取県を除いて70%以上の喫食経験度で、ちらしが多かった(表7)。ちらしすしは春の食卓を彩るのにふさわしい食事として定着したものと考えられる。同様に60%代の喫食経験度を示した行事食は「冬至」のかぼちゃ、「人日」の七草粥、「秋分の日」のおはぎであり、「春分の日」のぼたもちは55.9%であった(表6)。

行事の認知度や経験度は高かったが、それに伴う行事食の喫食経験度がそれほど高くなかったのは「七夕」のそうめん、「上巳」の白酒であった。そうめんは素餅がルーツで古くは七夕に食べられていたこともあまり知られていないと思われ、白酒によって邪気を払うという風習も衰退しつつあるといえる。しかし、「上巳」には他の節供よりも多くの行事食が受け継がれており、春という芽吹き風情が現代人の心を共食へとそそのかすのかもしれない。

上述しなかった、喫食経験度による差がみられた行事食については、「節分」のいり豆は愛媛県における喫食経験度

が90.8%と非常に高く、高知県が43.7%と低く、ばらつきがみられた(表7)。「お月見」の団子は広島県、岡山県において高く、鳥取県で非常に低かった。「端午」のちまきは鳥取県において高く、高知県が非常に低く、特徴的であった。他の行事食についても集計を行うことにより、さらに地域性が明らかにされるものと考えられる。

最後に

古来より文化経済面において中国地方、四国地方それぞれで隣県の交流は元より岡山県と香川県、広島県と愛媛県は交流がみられたとされる。徳島県は近畿地方の影響が強く、山口県や高知県は古くは京都、江戸時代以降は東京からの影響が強いとされる。しかしながら行事食のいくつかについては独自性が認められた。稲作農耕文化の直会や節供に由来するハレの日の行事食は、地域の産物に気候、風土に適した調理法を施すことによって成立し伝承されてきたと考え、より相応した形で継承していきたいと改めて感じた。

文 献

- 1) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別委員会(2011), 平成21~23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—行事食・儀礼食—, 日本調理科学会
- 2) 岩村暢子(2007), 「普通の家族がいちばん怖い」, 新潮社, 東京, pp. 7-28, pp. 65-119
- 3) 畑江敬子, 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 香西みどり(2003), 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日調科誌, 36, 234-242
- 4) 名倉秀子, 渡辺敦子, 大越ひろ, 茂木美智子(2003), 実態調査による雑煮の地域的な特徴, 日調科誌, 36, 146-156

鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性

鳥取県 松島文子 板倉一枝

1. はじめに

日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」として、平成 21・22 年度は「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」についての調査研究が全国規模で実施された。

今回は、「行事食・儀礼食」についての全国調査研究の一環として、鳥取県における年中行事や通過儀礼の際の行事食について、その認知状況、喫食状況、調理状況および食べ方、変容した時期などについて調査し、行事食の伝承や地域特性などを明らかにすることを目的として実態調査を行った。

2. 調査の概要

(1) 調査対象

調査対象は、鳥取県内にある T 短期大学の学生（1・2 年生）194 名およびその親族（主に保護者）145 名で総数 342 名であった。

(2) 調査時期

調査時期は、2009 年 12 月から 2010 年 1 月であった。

(3) 調査方法

調査方法は、質問紙を学生に 2 部ずつ配布し、1 部は学生本人が回答し、もう 1 部は保護者を中心とする親族に回答（留め置きによる）してもらおうよう依頼した。無記名の自記式アンケート方式で実施した。

(4) 調査項目

調査項目は、平成 21・22 年度日本調理科学会特別研究の全国統一様式の調査票により、年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況、喫食形態、喫食の状況や形態が変化した時期とした。また通過儀礼に供される食べ物の経験の有無・経験した時期・調理状況や食べ方についても調査した。また調査対象者に関する項目として居住地、居住期間、性別、年齢、家族構成、職業、調理担当、影響を受けた人について質問した。

3. 調査結果および考察

(1) 回答者の属性

回答者は学生 194 人、学生の親族 145 人、無記入 3 人であった。性別では女性が 88.0% を占めていた。

図 1 は回答者を年代別にあらわしたものである。学生は 10 と 20 歳代の合計が 97.1%、親族は 40 と 50 歳代の合計が 85.2% とほとんどを占めていた。居住地域では鳥取県が 83.1% と最も多く、次いで島根県 14.3% であった。回答者の家族構成を図 2 に示した。学生および親族とも二世帯と三世帯が多く、両者で全体の 7 割以上を占めていた。

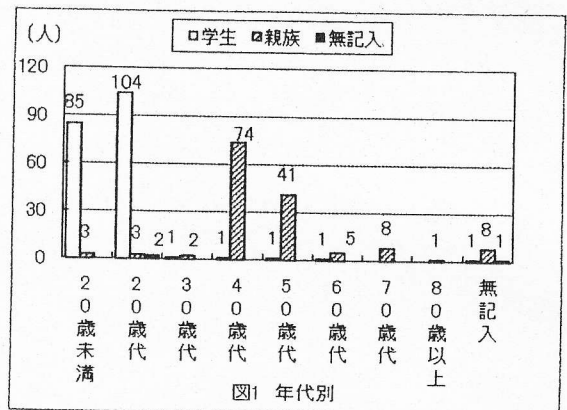


図1 年代別

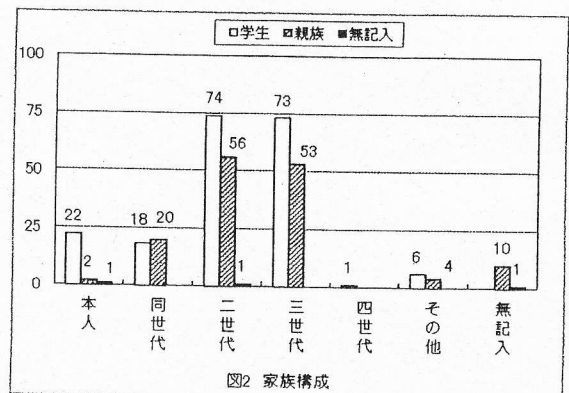


図2 家族構成

(2) 行事食

年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況を調べるため、「行事の認知」（知っているかどうか）、「行事の経験」（経験したことがあるかどうか）、「喫食経験」（行事食を食べたことがあるかどうか）、昔と今の「調理状況や食べ方」、喫食状況、調理状況や食べ

方が変化した場合の「変化した時期」についてたずねた。調査した行事と行事食の種類について、表1に示した。

表1 調査した行事食の種類

行事名	行事食の種類
正月	屠蘇、雑煮・雑煮以外のもち料理 小豆飯・赤飯 黒豆・数の子・田作り・昆布巻き・きんとん 煮しめ・なます・だて巻き卵・かまぼこ 魚料理、肉料理、
人日・七草	七草粥
節分	いわし料理、いり豆、巻き寿司(のり巻き)
上巳・桃の節句	白酒、もち・菓子、ご飯・すし
雛祭り	はまぐり潮汁
彼岸の中日・春分の日	ご飯・だんご(ぼたもち・おはぎ・彼岸だんご) 精進料理
端午・菖蒲の節句	ちまき、柏餅、赤飯、菖蒲酒、よもぎもち
盂蘭盆・中元	麺(そうめん・うどん)、だんご・もち、精進料理 煮しめ
七夕(七日夜)	赤飯、煮しめ、ところてん、そうめん 七夕まんじゅう
土用の丑	うなぎの蒲焼き
重陽・菊の節句	菊花酒、ご飯(栗飯・菊飯)
お月見	月見団子、小芋
彼岸の中日・秋分の日	ご飯・だんご(ぼたもち・おはぎ・彼岸だんご) 精進料理
冬至	かぼちゃの煮物
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理、ケーキ
大みそか(年取り)	年越しそば、年取りの祝い料理 尾頭つきいわし料理
春祭り	ご飯・すし(ちらしずし・押しずし・巻きずし さばずし・赤飯)、だんご・もち
秋祭り	ご飯・すし(ちらしずし・押しずし・巻きずし さばずし・赤飯)、だんご・もち

1) 行事食の影響を受けた相手

行事食について、主に誰の影響を受けたかについては、「母方」からの影響が49.6%と一番大きく、次いで「父方」(15.0%)であった。学生においては「わからない」(21.2%)の割合が比較的高かったが、行事食の伝承がどのように行われているのか不明瞭となっており、行事食そのものが学生たちの生活に根付いていないことも理由にあるのではないかと考えられる。

今回の調査結果において、行事食の影響を受けた相手として母方と回答した比率が高かったことは、ますます多様化・個別化する食環境においても家庭は食文化を継承する貴重な共食の場となっており、とくに母親や祖母といった女性が行事食の伝承に大きな役割を果たしていることが示唆された。

2) 行事の認知度

年中行事の認知度について、「この行事を知っている」「この行事を知らない」のいずれであるかをたずねた。

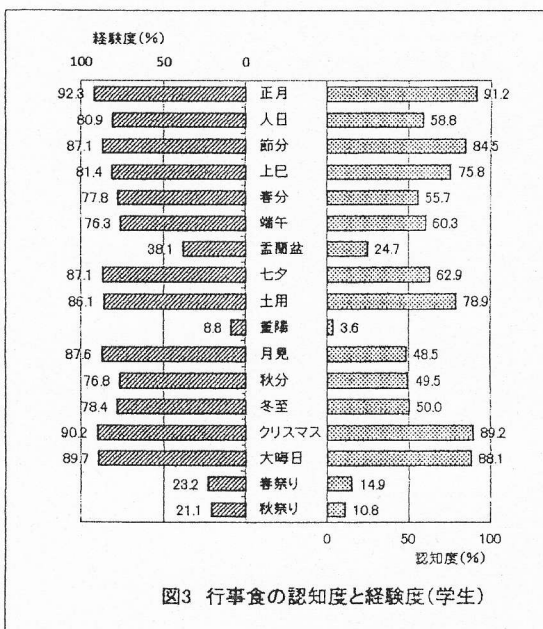


図3 行事食の認知度と経験度(学生)

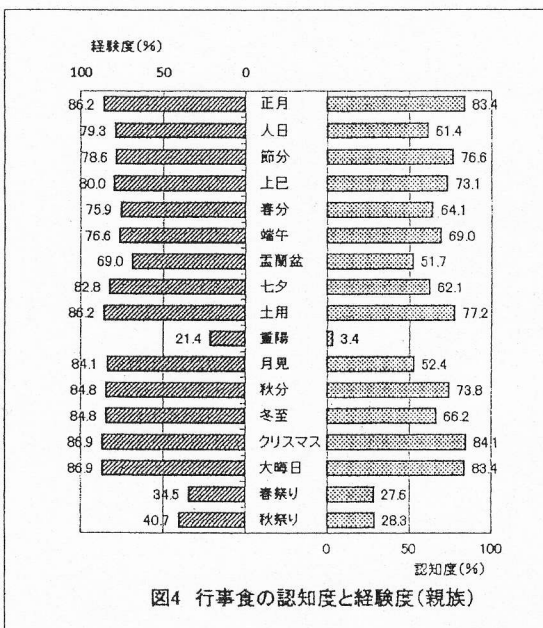


図4 行事食の認知度と経験度(親族)

認知度の高いものから順に、正月89.7%、クリスマス88.8%、大みそか88.5%、土用の丑86.1%、月見86.1%、七夕85.3%、節分83.5%、上巳80.8%、人日80.2%、秋分80.2%、春分77.0%、端午の節句76.4%、盂蘭盆51.3%、秋祭り29.5%、春祭り28.0%、重陽14.2%であった。「重陽」「春祭り」「秋祭り」を除いては比較的高い認知度であった。図3ならびに図4に示すように、学生と親族との間に違いがあるかどうか比較してみたところ、認知度の高いものについてはあまり大きな差が見られなかったが、認知度の低い「盂蘭盆」「重陽」「春祭り」「秋祭り」については、いずれも学生の認知度よりも親族の認知度のほうが大幅に上回っていた。「お盆」という現代の一般

的な名称が示されていなかったため、特に学生においては「盂蘭盆」という名称になじみが薄かったと考えられる。

3) 行事の経験度

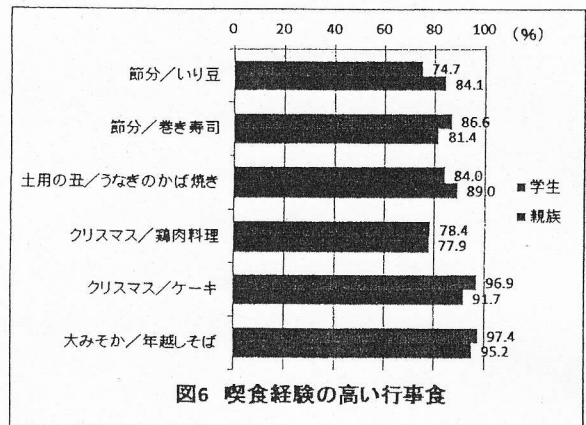
年中行事について、「この行事を経験したことがある」「この行事を経験したことがない」のいずれであるかをたずねた。経験度高いものから順に、正月87.9%、クリスマス87.0%、大みそか86.1%、節分81.1%、土用の丑78.2%、上巳74.6%、端午の節句64.0%、七夕62.5%、人日59.9%、秋分59.9%、節分59.3%などであり、行事食の認知度とほぼ同様の傾向を示した。認知度が高いものは経験度も高いという結果が得られた。

4) 行事食の喫食経験

年中行事において、それぞれ行事と関連の深い食物が存在する。そうした行事食について、「食べたことがある」「食べたことがない」のいずれであるかをたずねた。

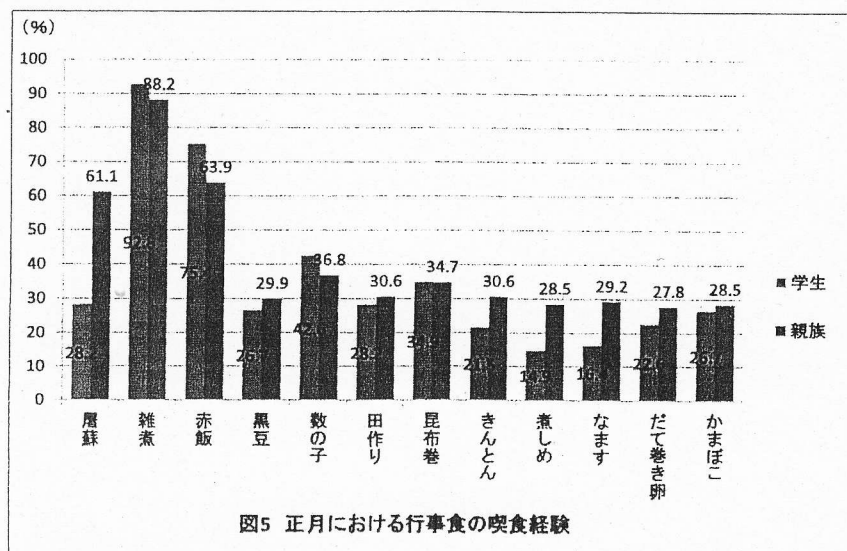
正月における行事食の喫食経験について、図5に示す。「正月」において喫食経験の高かったものは「雑煮」、「赤飯」であった。親族より学生の方が喫食経験の高かったものとして「雑煮」「赤飯」「数の子」などがあつた。また、学生より親族の方が喫食経験の高かったものとして「屠蘇」「きんとん」「煮しめ」「なます」などがあつた。特に「お節料理」に関しては、何か一つの食べ物を指すというわけではなく、種類が豊富で、近年は洋風や中華風の品などが取り入れられるなどバラエティに富んできている。調査内容として記されていた行事食は、日本の伝統的なものが中心であつたため、喫食経験としては全般的

に30%前後の低い値を示しており、回答者によって喫食経験にばらつきが見られた。



正月以外で行事食の喫食経験が高いものは、図6に示す通り、節分の「いり豆」、「巻き寿司」、土用の丑の「うなぎのかば焼き」、クリスマスの「クリスマスケーキ」、大みそかの「年越しそば」などであつた。いずれも、学生と親族との喫食経験に大きな差は見られなかった。

特に特徴的なものとして正月料理における「雑煮」があげられる。雑煮の種類をたずねたところ、「小豆」「すまし」が多く、「白みそ」「赤みそ」などみそ仕立ての雑煮はほとんど食されていないことが分かった。また、もちの形状については「丸もち」としたものが80%以上であり、「角もち」の利用は少なかった。雑煮のもちを、「焼く」と回答したのが10%以下であつたのに対し、「焼かない」と回答したものが5割程度確認された。鳥取県では正月に小豆雑煮を食する習慣があり、「丸もち」を「煮て」雑煮に入れることが多いためと考えられる。小豆雑煮は、ゆでた



丸餅に甘く煮た小豆汁をかけたぜんざいのような雑煮であり、鳥取県内のほぼ全域に見られる正月の食文化である。元日、神棚に小豆雑煮を供えて新しい年の無事を祈った後、正月あるいは三箇日の食事として食し、正月を祝う習わしがある。小豆雑煮の作り方は、小豆の形が崩れない程度にやわらかく煮て、砂糖と食塩少々で味を調え小豆汁を作る。ゆでておいた丸餅に熱い小豆汁をかけて供する。山陰地方は雑煮の小豆汁文化圏であり、小豆汁仕立ての雑煮は全国でも特異である。また文献によれば中国地方の出雲以東や伊勢などに、小豆雑煮を正月に食す習慣があり、小豆そのものが予祝の食べものとなっていることが記されている。年中行事について宗教的な意義と伝統規範意識はますます希薄化したとの調査結果が報告される一方で「お正月は日本の大切な伝統行事だと思う」「何らかの形でお節料理を食べた」との設問に対し9割以上の人が肯定的な答えを選択したとの報告もあり、正月は家族にとって重要な年中行事であるといえる。

(3) 通過儀礼

1) 通過儀礼の認知度と経験度

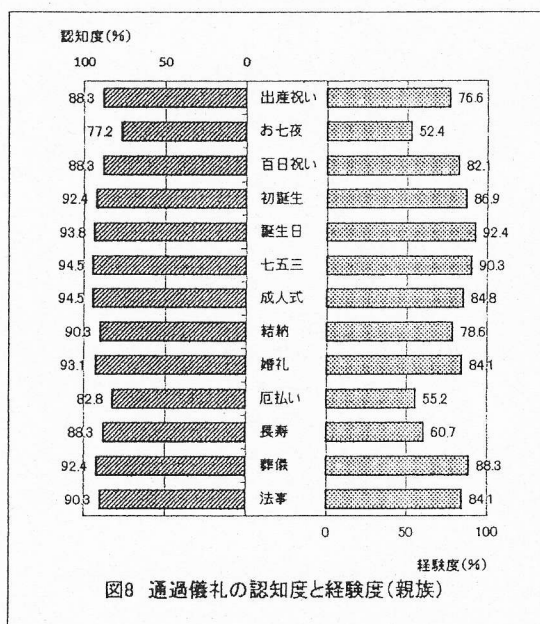
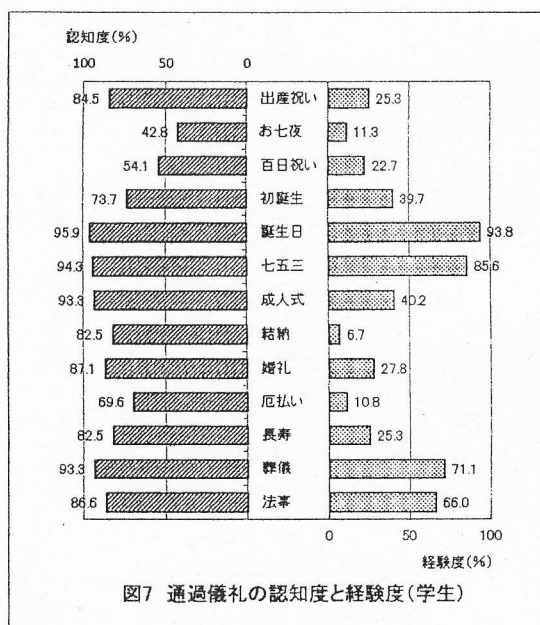
通過儀礼のアンケートでは、ヒトが人生のうちに迎える通過儀礼を13項目とし、各儀礼で供される一般的な儀礼食を表2に示した。

表2 通過儀礼に供される儀礼食

通過儀礼の名称	儀礼食
出産祝い	赤飯・小豆飯・産飯
お七夜 (名づけ祝い)	赤飯・小豆飯 尾頭付き魚
百日祝い (おくいぞめ)	赤飯・小豆飯 尾頭付き魚
初誕生・誕生祝い (1歳)	赤飯・小豆飯 力もち・一升もち・紅白もち・誕生もち
誕生日	赤飯・小豆飯 ケーキ
七五三	赤飯・小豆飯・すし 千歳あめ
成人式 (成人祝い)	赤飯・小豆飯 もち・紅白もち、紅白饅頭
結納	祝いの膳
婚礼(結婚披露)	祝いの膳
厄払い	もち 紅白もち、紅白饅頭
還暦、古希、喜寿、 米寿などの長寿の 祝い	赤飯・小豆飯 尾頭付き魚 祝いの膳
葬儀	精進料理 握り鮓など、精進とは限らない
回忌・年忌祭 (法事)など	法事の膳 精進料理

知っている(以後、認知度)あるいは、経験したことがある(以後、経験度)儀礼食に印を付ける、あるいは、それ以外の場合は、自由記述で料理名を記入してもらった。13項目のうち認知度では、誕生日94.7%、七五三94.4%、成人式93.6%、葬儀92.7%、婚礼89.5%、法事87.7%、出産祝い86.0%、結納85.4%、長寿84.8%、初誕生81.6%、

厄払い75.1%、百日祝い68.7%、お七夜57.3%の順であった。経験度では、誕生日93.0%、七五三87.4%、葬儀78.4%、法事73.4%、初誕生59.6%、成人式59.4%、婚礼51.8%、百日祝い48.2%、出産祝い47.1%、長寿40.4%、結納37.4%、厄払い29.5%、お七夜29.2%の順であった。



これを学生別、親族別にそれぞれあらわしたものが図7と図8である。学生では、認知度90%以上は「葬儀」「成人式」「七五三」「誕生日」であるのに対し、経験度90%以上は「誕生日」だけであった。学生は年齢も若いため今までに経験した儀礼も少ないためと考えられる。一方、親族では「法事」「葬儀」「婚礼」「結納」「成人式」「七五三」「誕生日」「初誕生」などが認知度90%以上であり、最も低い「お七夜」でも77.2%と高かった。経験度では13項目全てが50%以上の経験度がみられた。

2) 儀礼食の喫食経験

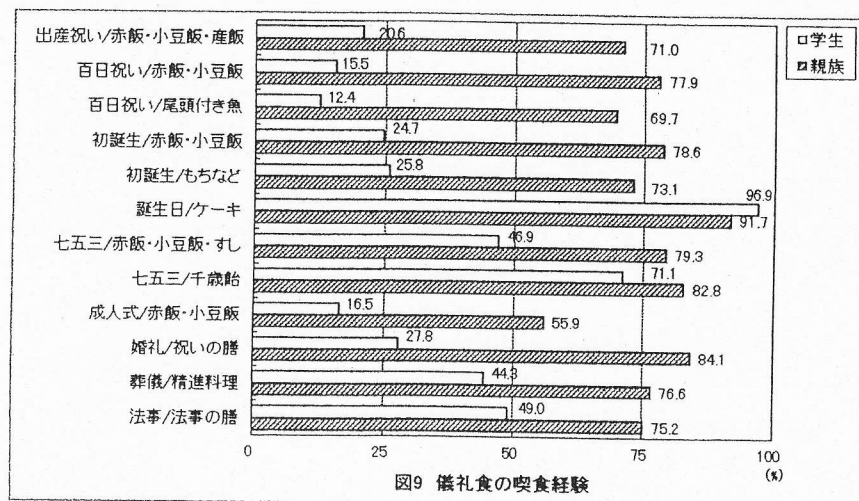
儀礼食のうち、学生および親族のどちらか一方でも喫食経験が50%以上あるものを図9に示した。学生では「誕生日のケーキ」96.9%、「七五三の千歳飴」71.1%、「法事の法事膳」49.0%、親族では「誕生日のケーキ」91.7%、「婚礼の祝い膳」84.1%、「七五三の千歳飴」82.8%の順で高かった。多くの儀礼食は購入する傾向がみられる中、赤飯や小豆飯などは他の儀礼食に比べ、家庭で作る傾向が高かった。

4. まとめ

鳥取県における行事食の伝承や地域特性などを明らかにすることを目的として、年中行事や通過儀礼の際の行事食について、その認知や喫食の状況、調理および食べ方などについて実態調査を行った。調査結果から、行事の認知度および経験度は概して高い割合を示したが、「重陽」「春祭り」「秋祭り」の認知度は低いことが分かった。学生と親族の間にほとんど差が認められなかった。喫食経験が高い行事および食事内容は、「正月」雑煮、赤飯、数の子、昆布巻きなど、「土用の丑」うなぎのかば焼き、「クリ

スマス」鶏肉料理、ケーキ、「大みそか」年越しそばなどであった。通過儀礼のうち、学生・親族とも認知度が90%以上と高い行事は、「誕生日」「七五三」「成人式」「葬儀」であった。学生においては「お七夜」「百日祝い」「厄払い」「初誕生」の認知度がとくに低かった。喫食の経験度が高い通過儀礼および食事内容は、「七五三」千歳飴、赤飯、小豆飯、「誕生日」ケーキなどであった。地域特性として、正月に「小豆雑煮」を食する食文化が継承されていた。「小豆雑煮」が雑煮全体の60%前後を占め、雑煮の餅の形状は80%以上が「丸餅」と答え、「餅は焼かない」が45~54%を占めていた。

なお、本研究は平成21年・22年度日本調理科学会特別研究補助金の助成を受けて行った。本報告は、筆者らの「鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性」鳥取短期大学研究紀要、第64号、21-29(2011)の内容をまとめ直したものである。



島根県における「年中行事食・通過儀礼食」の調理文化に関する調査

坂根千津恵、仁宮泉美、山本かおり

1. はじめに

島根県は中国山地に沿って東西に長く、海を隔てて隠岐を臨む自然豊かなところである。海、山に恵まれており、各地域で様々な食文化を継承してきた。特に県東部は、出雲大社を中心に祭祀にまつわる行事食が多く、農作業の節目などの生活の中にも深くとけ込んできた。しかし、徐々にそのような食行事が行われなくなり、次世代へ伝統的な食文化が継承されないことが懸念される。そこで、島根県における「年中行事食・通過儀礼食」について、認知度や喫食状況、年齢や在住期間の違いによる地域性を明らかにすることを目的に、アンケート調査の実施および分析を行った。

2. 方 法

本調査は、島根県東部を中心に行った。対象は、S大学健康栄養学科の学生およびその親族、安来市の一般男女10代～80代の計225名とした。調査期間は平成22年3月から4月であった。調査項目は、年中行事として『正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午の節句、盂蘭盆、七夕、土用の丑、重陽の節句、お花見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそか、春祭り、秋祭り』、通過儀礼として『出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生日、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼、厄払い、長寿、葬儀、法事』の認知や行事食の喫食経験を調べた。島根県に10年以上在住している164名を分析対象とし、統計解析には、IBM SPSS Statistics19を用いた。

3. 結 果 と 考 察

1) 年中行事食

クロス集計表を用いて χ^2 検定を行い、各行事の認知、経験、行事食の喫食状況について年代間の関連を調べた(表1)。

【正月】正月は一年の始まりであり、元旦は心改まる大切な節目の日である。雑煮の喫食は図1より、すまし雑煮が最も多く、次いで小豆雑煮であった。島根県に10年以上在住する人とそうでない人とを比べると、すまし雑煮において、10年以上在住者が有意に高い結果となった(表2)。同様に、もちの形について比較すると、有意差はないが、丸もちで焼かないとの回答が多かった(図2、図3)。島根県独特の食べ方が、現在も継承されていることがうかがえた。

【人日】人日とは、正月七日に七草粥を食べ、一年間の無病を祈る行事である。認知度は8割を超え、年齢による有意差はなかった。10代から50代においては、認知していても実際に七草粥で行事を経験している人は少なかった。

【節分】立春の前日を節分と言い、豆をまいて悪疫退散や招

福の行事が行われている。行事食の喫食は、いり豆が多く、10代から50代では巻き寿司、60代以上ではいわし料理の喫食が有意に多かった。

【上巳】上巳とは、桃の節句であり、三月三日の雛祭りのことを言う。上巳の認知度は、全体的に高く8割を超えていた。また、どの年代でも、もち・菓子、寿司でお祝いをしていた。

【春分・秋分の日】春分と秋分は昼夜の長さが等しくなる日であり、三月二十一日頃を春分、九月二十三日頃を秋分という。先祖を敬い、感謝するためお墓参りに行く習慣がある。これらの認知度は、全世代で8割を超え、年齢による有意差はなかったが、行事の経験は、年齢が若くなるにつれ、有意に減少していた。ぼたもち、おはぎの喫食は、精進料理に比べ多かったが、年齢が若くなるにつれ有意に減少し、10代では約4割であった。

【端午の節句】五月五日を端午という。端午の節句の認知度は、全世代で8割を超え、年齢による有意差はなかった。ちまきは、年齢が若くなるにつれ喫食者の減少傾向がみられ、柏餅は、ちまきよりさらに喫食者が少なかった。

【盂蘭盆】盂蘭盆は七月十五日を中心に行われる先祖供養の儀式である。認知度とその経験、麺、だんご・もちの喫食は、年代が増すにつれ有意に高くなった。

【七夕】七夕は多くの人が認知していた。赤飯の喫食は、年齢による有意差はなく全世代で1割に満たなかった。

【土用の丑】土用の丑は、行事の認知度と経験、及びうなぎの蒲焼きの喫食は、全世代で9割を超えていた。

【重陽の節句】重陽の節句は、九月九日の行事で菊の節句ともいう。認知度は非常に低かった。経験と喫食はさらに少なく、年齢による有意差はなかった。

【お月見】稲作が伝わる前の日本は里芋が主食であり、里芋の収穫祭が満月の八月十五夜に行われたのがお月見の起源である。そのため、お供えに里芋を用いたと言われている。お月見の認知度は、若い世代でも比較的高く、10代から60代で9割を超えていた。小芋の喫食者は、月見だんごに比べ非常に少なかった。

【冬至】冬至とは最も日照時間の短い日である。かぼちゃを食べて体を温め、健康を願う風習がある。認知度は全世代で8割を超え、年齢による有意差はなかった。かぼちゃの煮物の喫食は、年齢が若くなるにつれて減少傾向がみられた。

【クリスマス】クリスマスは多くの人が認知し、鶏肉や七面鳥を食してお祝いをしており年齢による有意差はなかった。

【大みそか】大みそかも全世代で9割以上の人が認知、経験し、年越しそばを食して新年を迎えていた。しかし、年取りの祝い料理における喫食経験は、10代から50代で6割未満であった。

表1 島根県における年中行事の認知度および経験と行事食の喫食状況

* <0.05 , ** <0.01 , *** <0.001

行事名	年代	人数 (人)	認知度 (%)	認知度と経験の関連 (P値)	行事の経験 年齢と経験の関連 (%)	行事の経験 年齢と経験の関連 (P値)	経験と喫食状況 年齢と喫食状況の関連 (%)	経験と喫食状況 年齢と喫食状況の関連 (P値)
正月	10代	29	100.0		100.0		96.6	
	20代	42	100.0		100.0		100.0	
	30代	36	100.0		100.0		100.0	
	40代	34	97.1	0.627	97.1	0.627	100.0	0.585
	50代	21	95.2		95.2		100.0	
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
人日	10代	29	79.3		58.6		58.6	
	20代	42	90.5		73.8		66.7	
	30代	36	94.4	0.189	52.8		55.6	
	40代	34	94.1		58.8	0.806	64.7	0.966
	50代	21	95.2		61.9		61.9	
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
節分	10代	29	100.0		100.0		94.1	
	20代	42	97.6		97.6		21.4	
	30代	36	100.0		100.0		25.0	
	40代	34	100.0	0.181	97.1	0.084	90.0	0.004**
	50代	21	90.5		85.7		47.6	0.014*
	60代	1	100.0		100.0		100.0	0.000***
上巳	10代	29	100.0		82.8		24.1	
	20代	42	92.9		90.5		21.4	
	30代	36	91.7		86.1		41.7	
	40代	34	100.0	0.046*	97.1	0.226	58.8	0.015*
	50代	21	85.7		81.0		28.6	0.203
	60代	1	100.0		100.0		0.0	0.634
春分の日	10代	29	88.2		48.3		37.9	
	20代	42	92.9		71.4		66.7	
	30代	36	94.4		88.9		88.9	
	40代	34	100.0	0.067	94.1	0.001**	94.1	0.001**
	50代	21	85.7		76.2		76.2	0.000***
	60代	1	100.0		100.0		100.0	0.007**
端午の節句	10代	29	93.1		58.6		41.4	
	20代	42	92.9		73.8		61.9	
	30代	36	94.4		94.4		77.8	
	40代	34	100.0	0.264	94.1	0.011*	82.4	0.065
	50代	21	85.7		81.0		71.4	0.014*
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
孟夏の盆	10代	29	58.6		41.4		10.3	
	20代	42	52.4		21.4		14.3	
	30代	36	55.6		47.2		33.3	
	40代	34	91.2	0.001**	73.5	0.001**	50.0	0.001**
	50代	21	85.7		81.0		57.1	0.000***
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
七夕	10代	29	96.6		75.9		3.4	
	20代	42	95.2		73.8		4.8	
	30代	36	91.7		83.3		5.6	
	40代	34	94.1	0.019*	82.4	0.012*	8.8	0.262
	50代	21	90.5		57.1		4.8	0.059
	60代	1	0.0		0.0		0.0	

行事名	年代	人数 (人)	認知度 (%)	認知度と経験の関連 (P値)	行事の経験 年齢と経験の関連 (%)	行事の経験 年齢と経験の関連 (P値)	うなぎの蒲焼き 喫食経験(%)	うなぎの蒲焼き 年齢と喫食経験の関連 (P値)
土用の丑	10代	29	100.0		96.6		93.1	
	20代	42	95.2		90.5		90.5	
	30代	36	100.0		100.0		91.7	
	40代	34	94.1	0.564	91.2	0.512	91.2	0.026*
	50代	21	100.0		100.0		100.0	
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
重陽の節句	10代	29	3.4		0.0		0.0	
	20代	42	16.6		2.4		0.0	
	30代	36	8.3		5.6		0.0	
	40代	34	5.9	0.008**	2.9	0.110	0.0	0.623
	50代	21	23.8		0.0		0.0	0.836
	60代	1	0.0		0.0		0.0	
お月見	10代	29	96.6		68.9		58.6	
	20代	42	95.2		66.7		64.3	
	30代	36	97.2		66.7		63.9	
	40代	34	94.1	0.000***	76.5	0.833	79.4	0.520
	50代	21	100.0		71.4		71.4	0.369
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
秋分の日	10代	29	82.8		48.3		41.4	
	20代	42	90.5		61.9		52.4	
	30代	36	97.2		91.7		86.1	
	40代	34	94.1	0.173	91.2	0.001**	94.1	0.000***
	50代	21	100.0		85.7		90.5	0.004**
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
冬至	10代	29	88.2		55.2		48.3	
	20代	42	90.5		73.8		69.0	
	30代	36	83.3		58.3		61.1	
	40代	34	100.0	0.098	91.2	0.236	91.2	0.101
	50代	21	90.5		80.9		81.0	
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
クリスマス	10代	29	100.0		100.0		79.3	
	20代	42	97.6		97.6		90.5	
	30代	36	100.0		100.0		97.2	
	40代	34	100.0	0.181	97.1	0.408	97.1	0.266
	50代	21	90.5		90.5		81.0	
	60代	1	100.0		100.0		100.0	
大みそか	10代	29	100.0		100.0		100.0	
	20代	42	97.6		97.6		97.6	
	30代	36	100.0		100.0		97.2	
	40代	34	100.0	0.181	97.1	0.408	100.0	0.413
	50代	21	90.5		90.5		90.5	0.109
	60代	1	100.0		100.0		100.0	

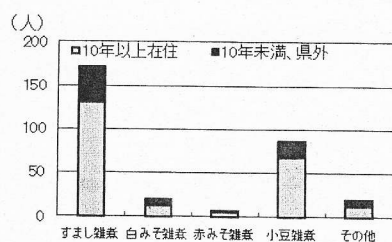


図1 正月行事における雑煮の種類

表2 正月行事における雑煮の喫食経験 (人)			
島根県に 10年以上在住 (164人中)	10年未満及び 県外在住 (61人中)	p	
すまし雑煮	131	41	0.037*
白みそ雑煮	13	7	0.278
赤みそ雑煮	6	1	0.391
小豆雑煮	68	18	0.067
その他の雑煮	13	7	0.278

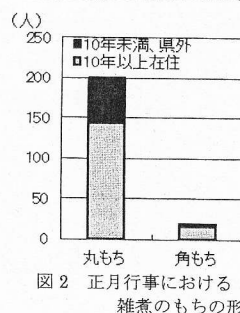
* <0.05 

図2 正月行事における雑煮のもちの形

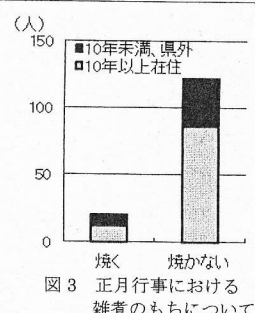


図3 正月行事における雑煮のもちについて

2) 通過儀礼食

クロス集計表を用いて χ^2 検定を行い、各行事の認知、経験、行事食の喫食状況について年代間の関連を調べた(表3)。

【出産祝い】行事の認知は全体的に高いものの、年齢との関連はなかった。赤飯・小豆飯・産飯の喫食経験は特に10代・20代が低く、10代では1割に満たず、年代が増すにつれ有意に高い経験を示していた。

【お七夜】お七夜とは、誕生後7日目に赤ちゃんに名前をつけ、白紙に書いて神棚や仏壇などに貼ってお祝いする行事である。60代・80代では全員認知し、かつ赤飯・小豆飯、尾頭付き魚でお祝いを経験したことがあった。しかし、年齢が若くなるにつれ認知、行事の経験、行事食の喫食経験は有意に減少していた。

【百日祝い(おくいぞめ)】百日祝いとは、誕生後男の子は100日目、女の子は110日目に尾頭付き魚と赤飯で、食事のまねごとをさせる行事である。将来、食事に困らないようにとの願いが込められている。30代から80代の認知および経験が高く、赤飯・小豆飯、尾頭付き魚でお祝いをしていた。年齢が若くなるにつれ認知、行事の経験、行事食の喫食経験は有意に減少し、10代20代では経験、行事食の喫食者は5割以下であった。

【初誕生日】初誕生日とは、満一歳の子供に一升餅を背負って転ばせる行事である。丈夫に育つようにという意味が込められている。また、一升餅は一生餅を意味して、一生食べ物に困らないようにとの願いが込められている。行事の認知は10代でも7割弱と全体的に高いが、年代が増すにつれ認知、行事や行事食の経験が有意に増えていた。赤飯やもちでお祝いを経験をしているのは10代20代で3割程度であった。

【誕生日】どの年代もほぼ全員認知しており、ケーキでお祝いする人が多く、年齢による有意な違いはみられなかった。50代以下では、半数以上の人が赤飯・小豆飯でお祝いを経験したことがなかった。

【七五三】どの年代も多くが認知および経験し、年齢による有意な違いはなかった。30代以下では千歳あめが、40代以上では赤飯・小豆飯・すしの喫食経験が高くなっていた。

【成人式】どの年代もほぼ全員認知し、年齢による有意な違いはなかった。しかし赤飯の喫食経験は大きな差がみられ、20代でも3割程度と低く、年代が増すに従い有意に高くなっていた。

【結納・婚礼】どの年代も多くが認知し、年齢による有意な違いはなかった。年代に応じて、日本料理・西洋料理・中華料理・和洋折衷料理でお祝いを経験している人が有意に増えていた。

【厄払い】厄年(数え年で女は7・13・19・33・37歳、男は7・13・25・42歳、災厄に遭いやすく、忌み慎まなければならないと言われる年)に「走り馬」の絵馬を神社の指定の場

所に奉納する行事である。認知状況はお七夜、百日祝いに次いで低く、実際に厄払いを経験したことがある人はさらに減少していた。もちの喫食経験はほとんどみられなかった。

【長寿】長寿を祝福し、周りの人が長寿にあやかる儀礼のことである。どの年代も認知度が高く、年齢による有意な違いはなかった。長寿の祝いを経験したことある人は、10代20代では5割に満たなかった。

【葬儀・法事】どの年代も多くが認知し、経験をしていた。特徴的なのは法事パンであった。島根県では、法事の時に法事パンと呼ばれるあんパンやクリームパンで先祖の供養をする習慣がある。

4. ま と め

島根県における年中行事食については、正月、節分、土用の丑、クリスマス、大みそかは、ほとんどの人が認知し経験していた。一方、盂蘭盆、重陽の節句は、行事そのものを知らない人が多かった。春分・秋分、端午の節句は、認知度は高いが経験や喫食は若い世代で有意に減少していた。若い世代の喫食状況には、親世代の喫食経験が影響すると考えるため、今後同居世代との関連も検討していきたい。

通過儀礼食については、誕生日や七五三など、ほとんどの人が認知している一方で、お七夜、百日祝い、厄払いなどは、その行事を知らないという人が多かった。また、20代以下の人に通過儀礼行事の認知や経験、行事食の喫食経験が低い傾向が多くみられたことより、昔から伝わる行事を認知し、行事食の喫食経験を増やしていくことが次世代への継承につながると考える。

今回は、年齢との関連をみたが、今後は家族構成との関連や、島根県の他地域における特徴、さらには全国データとの比較を行い、島根県の特有の年中行事食および通過儀礼食についてさらに調査し、次世代への継承の一助としたい。

表3 島根県における通過儀礼の認知とその経験および行事食の喫食状況

行事名	年代	人数 (人)	認知度 (%)	年齢と認知 の関連 (P値)	行事の 経験 (%)	年齢と経験 の関連 (P値)	赤飯・小豆 飯・産飯喫 食経験(%)	年齢との 関連 (P値)			
出産祝い	10代	28	85.7	0.617	21.4	0.000***	7.1	0.000***			
	20代	41	92.7		29.3		24.4				
	30代	36	94.4		88.9		75.0				
	40代	34	97.0		84.8		67.6				
	50代	20	100.0		100.0		81.0				
	60代	1	100.0		100.0		100.0				
	80代	1	100.0		100.0		100.0				
お七夜	10代	28	32.1	0.000***	14.3	0.000***	赤飯・ 小豆飯(%)	0.000***	尾頭付き魚 (%)	年齢との 関連 (P値)	0.000***
	20代	41	31.7		14.6		3.6		3.6		
	30代	36	77.2		33.3		9.8		4.9		
	40代	34	90.0		66.7		16.7		8.3		
	50代	20	100.0		66.7		39.4		27.3		
	60代	1	100.0		100.0		52.4		47.6		
	80代	1	100.0		100.0		100.0		100.0		
百日祝い	10代	28	39.3	0.000***	17.9	0.000***	赤飯・ 小豆飯(%)	0.000***	尾頭付き魚 (%)	年齢との 関連 (P値)	0.000***
	20代	41	56.1		39.0		3.6		10.7		
	30代	36	94.4		91.7		39.0		31.7		
	40代	34	100.0		84.8		86.1		77.8		
	50代	20	100.0		100.0		75.8		75.8		
	60代	1	100.0		100.0		81.0		95.2		
	80代	1	100.0		100.0		100.0		100.0		
初誕生日	10代	28	64.3	0.000***	35.7	0.000***	赤飯・ 小豆飯(%)	0.000***	カモチ・一升モチ・紅 白モチ・誕生モチ(%)	年齢との 関連 (P値)	0.000***
	20代	41	75.6		46.3		21.4		28.6		
	30代	36	94.4		94.4		36.6		31.7		
	40代	34	100.0		97.0		86.1		86.1		
	50代	20	100.0		100.0		72.7		87.9		
	60代	1	100.0		100.0		76.2		81.0		
	80代	1	100.0		100.0		100.0		100.0		
誕生日	10代	28	100.0	0.313	100.0	0.841	赤飯・ 小豆飯(%)	0.044*	ケーキ(%)	年齢との 関連 (P値)	0.963
	20代	41	100.0		100.0		17.9		100.0		
	30代	36	94.4		97.2		38.1		97.6		
	40代	34	100.0		97.0		19.4		97.2		
	50代	20	100.0		100.0		48.5		97.0		
	60代	1	100.0		100.0		47.6		100.0		
	80代	1	100.0		100.0		100.0		100.0		
七五三	10代	28	100.0	0.894	96.4	0.971	赤飯・ 小豆飯(%)	0.030*	千歳あめ(%)	年齢との 関連 (P値)	0.014*
	20代	41	95.1		90.2		57.1		85.7		
	30代	36	94.4		94.4		48.5		70.7		
	40代	34	100.0		97.0		72.2		88.9		
	50代	20	100.0		100.0		75.8		69.7		
	60代	1	100.0		100.0		100.0		61.9		
	80代	1	100.0		100.0		100.0		0.0		
成人式	10代	28	100.0	0.214	14.3	0.000***	赤飯・ 小豆飯(%)	0.000***		年齢との 関連 (P値)	
	20代	41	100.0		80.5		0.0				
	30代	36	94.4		91.7		29.3				
	40代	34	100.0		93.9		58.3				
	50代	20	95.0		95.0		54.5				
	60代	1	100.0		100.0		66.7				
	80代	1	100.0		100.0		100.0				
結納	10代	28	92.2	0.478	3.6	0.000***	日本料理 など(%)	0.000***		年齢との 関連 (P値)	
	20代	41	97.6		14.6		3.6				
	30代	36	94.4		72.2		12.2				
	40代	34	100.0		88.9		63.9				
	50代	20	100.0		81.8		69.7				
	60代	1	100.0		80.0		76.2				
	80代	1	100.0		100.0		100.0				
婚礼	10代	28	92.2	0.477	35.7	0.000***	日本料理 など(%)	0.000***		年齢との 関連 (P値)	
	20代	41	97.6		32.1		32.1				
	30代	36	94.4		58.5		56.1				
	40代	34	100.0		88.9		83.3				
	50代	20	100.0		97.0		97.0				
	60代	1	100.0		95.0		95.2				
	80代	1	100.0		100.0		100.0				
厄払い	10代	28	71.4	0.253	3.6	0.002**	もち(%)	0.001**		年齢との 関連 (P値)	
	20代	41	75.6		14.6		0.0				
	30代	36	72.2		22.2		7.3				
	40代	34	90.9		48.5		2.8				
	50代	20	90.0		90.0		0.0				
	60代	1	100.0		100.0		9.5				
	80代	1	100.0		0.0		0.0				
長寿	10代	28	89.3	0.816	28.6	0.189	紅白もち・ 紅白饅頭(%)	0.332	赤飯・ 小豆飯(%)	年齢との 関連 (P値)	0.300
	20代	41	95.1		48.8		10.7		17.9		
	30代	36	88.9		66.7		22.0		34.1		
	40代	34	97.0		66.7		22.2		38.9		
	50代	20	100.0		60.0		33.2		36.4		
	60代	1	100.0		100.0		19.0		33.3		
	80代	1	100.0		100.0		0.0		0.0		
葬儀	10代	28	100.0	0.522	78.6	0.060	精進料理 (%)	0.001**	握り鮎など(%)	年齢との 関連 (P値)	0.540
	20代	41	97.6		87.8		42.9		35.7		
	30代	36	91.7		94.4		48.8		41.5		
	40代	34	100.0		97.0		72.2		44.4		
	50代	20	100.0		87.0		84.8		33.3		
	60代	1	100.0		100.0		95.2		47.6		
	80代	1	100.0		100.0		0.0		0.0		
法事	10代	28	100.0	0.922	71.4	0.127	日本料理 など(%)	0.160	精進料理(%)	年齢との 関連 (P値)	0.698
	20代	41	95.1		78.0		53.6		28.6		
	30代	36	88.9		88.9		68.3		29.3		
	40代	34	97.0		90.9		75.0		30.6		
	50代	20	100.0		100.0		84.8		36.4		
	60代	1	100.0		100.0		90.5		52.4		
	80代	1	100.0		100.0		100.0		0.0		

* < 0.05, ** < 0.01, *** < 0.001

山口県における行事食の認知と喫食状況

五島淑子・大谷京子・園田純子・島田和子・
藤野加奈子・原田良子・櫻井菜穂子・原田和樹

I. はじめに

現代社会では、季節の行事との関係が薄れ、季節感や食の意味、大切さを忘れがちであるように思われる。年中行事は1年の節目の行事で、その行事で食べられる料理には様々な意味が込められている。またその時期、その地域の食材が使用されるため、季節感や地域色のある料理でもある。

本稿では山口県の行事の認知と行事食の喫食状況、および親子の伝承について報告する。著者のうち、大谷京子は日本調理科学会の会員ではないが、本研究を一緒に行った。また、藤野加奈子、原田良子は、調査当時は山口県立大学の所属であった。

II. 調査概要

調査データは2010年に実施された日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」の山口県の行事食データを用いた。

山口県では、2010年1月から3月に、宇部フロンティア大学、山口県立大学、水産大学校、山口大学において、大学生と保護者の全206人(学生130人、保護者76人)を対象として実施した。

本研究では、そのうち山口県に10年以上の在住経験者111人を対象とした。内訳は、男性4人(3.6%)、女性107人(96.4%)。年齢別では、20歳未満22人(19.8%)、20歳代41人(36.9%)、40歳代26人(23.4%)、50歳代19人(17.1%)、60歳以上22人(1.8%)、不明1人(0.9%)であった。同居家族構成別では、同世代(夫婦・兄弟姉妹など)29人(26.1%)、二世帯36人(32.4%)、三世帯31人(27.9%)、本人一人14人(12.6%)であった。職業別では、学生63人(56.8%)、専業主婦(主夫)18人(16.2%)、アルバイト・パート13人(11.7%)、会社員12人(10.8%)、自営業1人(0.9%)、農林漁業1人(0.9%)、その他3人(2.7%)であった。調理担当者は57人(51.4%)であった。行事食への影響を与えた人物は、母方64人(57.7%)、父方18人(16.2%)、配偶者5人(4.5%)、その他2人(1.8%)、わからない18人(16.2%)、無記入4人(3.6%)であった。

行事食への影響を与えた地域別は、山口県84人(75.7%)、以下、島根県、福岡県、鹿児島県が各2人(各1.8%)、広島県、大阪府、熊本県、宮崎県が各1人(各0.9%)、無記入17人(15.3%)であった。

回答者の居住地域は、調査当時の市町名で、宇部市31人(27.8%)、山口市27人(24.3%)、下関市13人(11.7%)、周南市、防府市各8人(7.2%)、山陽小野田市7人(6.3%)、岩国市6人(5.4%)、大島郡、下松市、長門市各2人(各1.8%)、萩市、光市各1人(各0.9%)、無記名・不明3人(2.7%)であった。

親子の比較は、対象者111人のうち96人48組の親子を対象に行った。親の性別は男性1人(2.1%)、女性47人(97.9%)、子の性別は男性1人(2.1%)、女性47人(97.9%)であった。年齢別では、親は、40歳代26人(54.1%)、50歳代19人(39.6%)、60歳代以上2人(4.2%)、不明1人(2.1%)である。子は20歳未満20人(41.7%)、20歳代28人(58.3%)であった。10年以上住んだ居住地域は親子で同じである。内訳は、山口市28人(29.1%)、宇部市24人(25.0%)、周南市、防府市、下関市各8人(8.3%)、岩国市、山陽小野田市が各6人(6.3%)、大島郡、長門市、萩市、光市各2人(2.1%)であった。

調査内容は年中行事の認知と経験および行事食の喫食状況についてである。行事は正月、人日・七草、節分、上巳・桃の節句、春分の日、端午の節句、盂蘭盆、七夕、土用の丑、重陽・菊の節句、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそか、春祭り、秋祭りの17種類である。

III. 結果および考察

1 年中行事の認知と経験

年中行事を知っているか(認知)と、その行事を経験したことがあるか(経験)について表1に示した。

年中行事で最も認知されていたのは「正月」(108人)で、次いで「七草」「節分」「上巳・桃の節句」「大みそか」(各105人)、「春分の日」「端午の節句」「お月見」

「クリスマス」(各 104 人)であった。一方、認知されていないのは「春祭り」(21 人)「秋祭り」(24 人)「重陽・菊の節句」(29 人)で、これらの行事が知られていないことがわかる。

つぎに、多く経験されていた年中行事は「正月」(107 人)、「節分」「大みそか」(各 103 人)「クリスマス」(102 人)「上巳・桃の節句」(100 人)であった。一方、経験者が少ないのが「重陽・菊の節句」(5 人)「春祭り」「秋祭り」(各 9 人)で、これらの行事は知られていない行事でもあった。

行事としては知っているが、経験の少ない行事は「春分の日」「七夕」「お月見」「秋分の日」「冬至」であった。行事として何を経験すれば経験したと回答すればいいのかがわかりにくく、回答が低くなったと考えられる。

「重陽・菊の節句」「春祭り」「秋祭り」は、2 割から 3 割の人しか知っておらず、行事としては、伝承されていないと考えられた。

表 1 行事の認知と経験 (111 人)

行事	認知	(%)	経験	(%)
正月	108	97.3	107	96.4
七草	105	94.6	94	84.7
節分	105	94.6	103	92.8
上巳・桃の節句	105	94.6	100	90.1
春分の日	104	93.7	77	69.4
端午の節句	104	93.7	86	77.5
盂蘭盆	82	73.9	53	47.7
七夕	102	91.9	65	58.6
土用の丑	101	91.0	93	83.8
重陽・菊の節句	29	26.1	5	4.5
お月見	104	93.7	69	62.2
秋分の日	100	90.1	65	58.6
冬至	102	91.9	82	73.9
クリスマス	104	93.7	102	91.9
大みそか	105	94.6	103	92.8
春祭り	21	18.9	9	8.1
秋祭り	24	21.6	9	8.1

2 行事食の喫食経験

行事食の喫食経験を表 2 に示した。喫食経験が 9 割以上の行事食は、大みそかの「年越しそば」(110 人)、正月の「雑煮」(109 人)、クリスマスの「ケーキ」(108 人)、正月の「黒豆」(106 人)、節分の「巻き寿司(のり巻き)」(104 人)、正月の「かまぼこ」(各 104 人)、正月の「煮しめ」(102 人)、「なます」(101 人)、「数の

子」、上巳・桃の節句の「ご飯・すし」(各 100 人)であった。

表 2 行事食の喫食経験 (111 人)

行事名	行事食名	人数	(%)
正月	御屠蘇	55	49.5
	雑煮	109	98.2
	小豆飯・赤飯	20	18.0
	黒豆	106	95.5
	数の子	100	90.1
	田作り	92	82.9
	昆布巻き	88	79.3
	きんとん	96	86.5
	煮しめ	102	91.9
	なます	101	91.0
	だて巻卵	93	83.8
	かまぼこ	104	93.7
人日・七草	魚料理	86	77.5
	肉料理	73	65.8
	七草粥	90	81.1
節分	いわし料理	64	57.7
	いり豆	90	81.1
	巻き寿司(のり巻き)	104	93.7
上巳・桃の節句	白酒	40	36.0
	もち菓子	92	82.9
	ご飯・すし	100	90.1
	はまぐり潮汁	50	45.0
春分の日	ご飯・だんご	74	66.7
	精進料理	5	4.5
端午の節句	ちまき	55	49.5
	柏餅	82	73.9
	赤飯	26	23.4
	菖蒲酒	0	0.0
	よもぎもち(草もち)	51	45.9
盂蘭盆	麺	29	26.1
	だんご・もち	16	14.4
	精進料理	13	11.7
	煮しめ	17	15.3
七夕	赤飯	2	1.8
	煮しめ	7	6.3
	ところてん	9	8.1
	そうめん	29	26.1
	七夕まんじゅう	0	0.0
土用の丑	うなぎの蒲焼き	97	87.4
重陽・菊の節句	菊花酒	0	0.0
	ご飯	4	3.6

お月見	月見団子	68	61.3
	小芋	4	3.6
秋分の日	ご飯・だんご	63	56.8
	精進料理	0	0.0
冬至	かぼちゃの煮物	84	75.7
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理	94	84.7
	ケーキ	108	97.3
大みそか	年越しそば	110	99.1
	年取りの祝い料理	20	18.0
	尾頭付きいわし料理	2	1.8
春祭り	ご飯・すし	7	6.3
	だんご・もち	1	0.9
秋祭り	ご飯・すし	6	5.4
	だんご・もち	0	0.0

一方、喫食経験者はいなかったのは、端午の節句の「菖蒲酒」、七夕の「七夕まんじゅう」、重陽・菊の節句の「菊花酒」、秋分の日「精進料理」、秋祭りの「だんご・もち」である。また、喫食経験者が少なかったのは、春分の日「精進料理」、七夕の「赤飯」「煮しめ」「ところてん」、重陽・菊の節句の「ご飯」、お月見の「小芋」、大みそかの「尾頭付きいわし料理」、春祭りの「ご飯・すし」「だんご・もち」、秋祭りの「ご飯・すし」であった。これらの料理は、山口県内では、一般的ではないといえる。

3 親子における行事の認知と経験の比較

調査対象者 111 人のうち 96 人 48 組について、親子の年中行事の認知度と経験を、表 3 に示した。

親子でほぼ同じ傾向であり、「盂蘭盆」「重陽・菊の節句」「春祭り」「秋祭り」を除く行事を知っていた。「盂蘭盆」「重陽・菊の節句」「春祭り」「秋祭り」は親子ともに少なかった。「秋分の日」の経験は、親に多かった。経験についても親子で大きく違っていない。

親子で行事の認知と経験が同じ傾向であることは、行事が家庭で伝承されていることをよくあらわしているといえる。

4 親子による行事食経験の比較

親子の行事食の喫食経験数を表 4 に示した。

親は正月の「雑煮」、大みそかの「年越しそば」が 48 人で全員が喫食経験だった。親で 9 割以上の人 (44 人以上) が食べている行事食は、正月の「雑煮」「黒豆」「煮しめ」「かまぼこ」「なます」「数の子」、節分の「巻き寿司 (のり巻き)」、上巳・桃の節句の「ご

表 3 親子の行事の認知と経験 (親子 48 組)

行事	親 (人)		子 (人)	
	認知	経験	認知	経験
正月	46	45	48	48
七草	46	40	46	43
節分	47	46	45	45
上巳・桃の節句	46	45	46	43
春分の日	45	37	46	34
端午の節句	45	40	47	36
盂蘭盆	35	21	36	25
七夕	45	28	44	29
土用の丑	45	42	44	41
重陽・菊の節句	6	1	17	4
お月見	46	27	44	33
秋分の日	45	36	42	21
冬至	44	37	44	33
クリスマス	46	46	44	43
大みそか	46	45	46	46
春祭り	7	2	12	5
秋祭り	12	3	11	5

飯・すし」、土用の丑の「うなぎの蒲焼き」、クリスマスの「ケーキ」、大みそかの「年越しそば」であった。一方、子では正月の「雑煮」「黒豆」「数の子」「なます」、節分の「巻き寿司 (のり巻き)」、土用の丑の「うなぎの蒲焼き」、クリスマスの「ケーキ」、大みそかの「年越しそば」であった。親と子を比較して、親の方が多くて、子が少ない、すなわち、伝承されていないものは、正月の「御屠蘇」(24 人)、秋分の日「ご飯・だんご」(13 人)、大みそかの「年取りの祝い料理」(10 人)、節分の「いわし料理」、端午の節句の「柏餅」(6 人)、節分の「いり豆」、春分の日「ご飯・だんご」(5 人) である。

一方、子のほうが親より多く食べている行事食は、七夕の「そうめん」(8 人)、お月見の「月見団子」(8 人)、上巳・桃の節句の「白酒」(7 人)、七夕の「ところてん」であった。

親子で差がないものは、正月の「雑煮」「黒豆」「数の子」「煮しめ」「なます」、人日の「七草粥」、節分の「巻き寿司 (のり巻き)」、上巳・桃の節句の「もち菓子」、クリスマスの「ケーキ」、大みそかの「年越しそば」などであった。これらは、家族で食べられていることが予想された。

表4 親子の行事食の喫食経験数の比較
(親 48 人、子 48 人) (単位: 人)

行事名	行事食名	親	子
正月	御屠蘇	36	12
	雑煮	48	48
	小豆飯・赤飯	7	10
	黒豆	47	46
	数の子	44	44
	田作り	42	38
	昆布巻き	39	37
	きんとん	42	42
	煮しめ	46	43
	なます	45	44
	だて巻卵	40	39
	かまぼこ	46	43
	魚料理	40	35
	肉料理	33	30
人日・七草	七草粥	39	38
節分	いわし料理	32	24
	いり豆	42	37
	巻き寿司 (のり巻き)	46	45
上巳・桃の節句	白酒	15	22
	もち菓子	40	40
	ご飯・すし	45	43
	はまぐり潮汁	20	24
春分の日	ご飯・だんご	35	30
	精進料理	1	3
端午の節句	ちまき	24	22
	柏餅	39	33
	赤飯	11	12
	菖蒲酒	0	0
	よもぎもち (草もち)	23	21
盂蘭盆	麺	14	13
	だんご・もち	6	8
	精進料理	5	7
	煮しめ	9	8
七夕	赤飯	2	0
	煮しめ	4	3
	ところてん	2	7
	そうめん	10	18
	七夕まんじゅう	0	0
土用の丑	うなぎの蒲焼き	44	44
重陽・菊の節句	菊花酒	0	0
	ご飯	1	3
お月見	月見団子	26	34
	小芋	1	3

秋分の日	ご飯・だんご	35	22
	精進料理	0	0
冬至	かぼちゃの煮物	40	33
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理	42	38
	ケーキ	47	46
大みそか	年越しそば	48	48
	年取りの祝い料理	13	3
	尾頭付きいわし料理	2	0
春祭り	ご飯・すし	2	3
	だんご・もち	1	0
秋祭り	ご飯・すし	2	3
	だんご・もち	0	0

IV. 終わりに

山口県において、行事を知っているか経験があるか、行事食は食べたことがあるかを調査し、親子での比較を行った。その結果、多くの行事が認知されていたが、親から子へ伝えられている行事食、伝えられない行事食、増えている行事食があった。

アンケートの中で、人日、上巳、重陽の節句など現在日常生活では使わない言葉を理解していない可能性もあった。また、「ご飯・すし」と書いた場合、春分の日「ばたもち」、秋分の日「おはぎ」が含まれると理解できる学生は少なかったのではないかと感じた。

行事食が伝えられない背景には、家族形態や嗜好の問題が含まれているだろう。増加している行事食は、学校給食や食堂、マスコミの全国展開により、地方では食べることがなかったものが食べられはじめていくということもいえる。

現在、年中行事及び行事食が変化していく原因として、社会環境の変化、テレビやインターネットの普及による数多くの情報、流通技術の発達やスーパー・マーケットやコンビニエンス・ストアの販売促進活動、教育機関の活動が考えられる。また、行事が伝承される過程で簡略化されたり、精神的な意義が薄れたり、食のグローバル化により、行事食の取捨選択が行われたと思われる。例えばクリスマスの「ケーキ」や節分の「恵方巻き」などの比較的新しい行事がある一方で、重陽・菊の節句は廃れていつている。

近年、利便性や栄養面にのみ着目されがちな食であるが、行事ならびに行事食により、その由来や意味を知り、地域色豊かな料理を知ることができる。行事ならびに行事食を通しては季節感や食の大切さ

を再認識することは、食生活の改善につながると考えている。

(付記)

本研究は、日本調理科学会特別研究の一環である。これまで特別研究を実施する上で考えたことを記しておきたい。

1) 県による調査者の問題

山口県は会員数が10数名で、特別研究に実質的に参加できるのは毎回数名程度である。教員の移動があるため必ずしもではないが、結果的には、継続して参加することになる。県内の調理科学に関わる教員が協力して進めることができることは楽しかった。しかし、それぞれの教員が、本特別研究に集中できる状況にあるわけではない。特別研究は全国調査のため、山口県だけ抜けることも難しい状況で、協力したいが実質かなり無理をしている状態でもある。

2) 調査対象者の問題

アンケート調査を実施する場合、一般に調査地域、調査対象者を慎重に決める。特別研究では、調査対象者をその地域に10年以上住んでいる人であった。調査対象者の選定が日程的にも難しく、お願いできる地域でお願いすることになった。

その結果、調査対象者数が少なく、地域的な偏りがあり、聞き取り調査としては不十分、かつ統計的な処理をするには回答者数が不足した。これらの回答を山口県を代表する食生活ということができなく難しかった。

3) 調査用紙の設計

調査用紙の設計は、調査の目的によって決まる。特別研究の調査の意図は、広く調査したいであった。一方、私たちの関心は少ない食品を丁寧に質問することであった。特別研究では調査項目が多いため、調査に協力していただきにくかった。いも・豆類の特別研究も、魚介類のときも対象品目が多かった。今回の行事食も膨大な回答量で、とくに年配の方をお願いする場合は、回答者の疲労を考えると、後半は回答の精度が落ちてきた。

4) パソコン環境の問題

行事食の特別研究では、ほぼパソコン環境が整備されたため、ほぼ問題は解決された。魚介類までは、旧式のパソコンでは一括してファイルを受け取るこ

とができず、そのたびに別の会員の手を煩わせた。大量のデータの扱いは難しかった。

5) データ入力シート

アンケート調査を実施するときに、一般にデータは、1人分を1レコードで扱う。特別研究では、一人が複数行にわたり、かつ調査項目が多く複雑で、入力に手間取った。とくに行事食の調査では、シートが複数にわたっていたこと、「その他」の入力のときに、列を増やしていくという方法であったため、結合するのに非常に手間取り、かつ全体で結合されたときには、結合したものがむざんにくずれていた。

日頃、統計ソフトで処理しているため、統計ソフトで処理できない形式のデータの分析は、とても不自由であった。データ設計に改善の余地があると考えている。

6) 今後の展開について

全国一斉調査ができるのは、日本調理科学会ならであろう。そのため、たとえば、全国の一覧をわかりやすく作成する、全国で地域比較をするなど、全国調査のメリットをいかしてまとめることができるのではないかと考えている。また、一斉調査を活かして、たとえば、現在の大学・短大生の持っている調理に対する知識や技術を調査するなど、無理のない調査対象者で、現在の調理に対する現状把握も興味深いと考えている。

最後になりましたが、アンケートにご協力いただきましたみなさまに感謝いたします。

参考文献

日本調理科学会「調理文化の地域性と調理文化」特別研究委員会『平成13・14年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—豆・いも類利用の地域性—』日本調理科学会、平成14年12月

日本調理科学会「調理文化の地域性と調理文化」特別研究委員会『平成15・16年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—魚介類の調理—』日本調理科学会、平成16年12月

神田知子・安藤真美・五島淑子・櫻井菜穂子・花井
玲子「山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地
域性」日本調理科学会誌 37(4), 390-400,
2004-11-20

櫻井菜穂子・城野世津子「宇部市近郊居住者におけ
る魚介類の調理の実態」人間生活科学研究 人間生
活科学研究 41, 51-59, 2005 宇部フロンティア大
学短期大学部

五島淑子・安藤真美・神田知子・櫻井菜穂子・高尾
千賀子・池田博子・山本由美・花井玲子「山口県に
おける魚介類を用いた料理とその地域性」山口大学
教育学部論叢、第 62 巻、第 1 部、81-91 (2013 年 1
月 31 日)

日本調理科学会「調理文化の地域性と調理文化」特
別研究委員会『平成 21～23 年度日本調理科学会特別
研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書―行事
食・儀礼食―』日本調理科学会、平成 23 年 2 月

著者一覧

五島淑子 (山口大学)

大谷京子 (鮮コーポレーション株式会社)

園田純子・島田和子 (山口県立大学)

藤野加奈子 (熊本県産業技術センター)

原田良子 (鈴峯女子短期大学)

櫻井菜穂子 (宇部フロンティア大学短期大学)

原田和樹 (水産大学校)

広島県における行事食の実態

正月の行事食について

広島県 栗田寛子、石井香代子、木村安美、倉田美恵、高橋知佐子、洲上倫子、山口享子

はじめに

現在の広島県は旧安芸国と旧備後国から成る県で、その違いは現在でも方言や食習慣などに名残として見られる。広島県の地域性をより詳しく調べるため、広島県を安芸と備後に分け、正月料理の屠蘇、雑煮、お節料理の認知、経験、喫食状況について地域性を比較した。また、一般と学生を比較することにより、伝承の実態について検討した。

方法

1. 調査対象と時期

調査は平成21年12月から平成22年8月に実施し、47都道府県24,858名より回答を得た。その中から「広島県に10年以上住んでいる人」および「10年以上広島に住んだことがある人」を抽出し、全国と広島県を学生および一般（保護者を含む）に分けて比較・分析を行った。また、広島県の最新地図を基に地域を2群（安芸と備後）に分類し、学生および一般（保護者を含む）に分けて比較・分析を行った。安芸と備後の分類は次の通りである。

【安芸】安芸太田町、北広島町、安芸高田市、大竹市、廿日市市、広島市、東広島市、坂町、府中町、海田町、熊野町、江田島市、呉市、大崎上島町

【備後】庄原市、三次市、神石高原町、世羅町、府中市、竹原市、三原市、尾道市、福山市

統計処理にはエクセル統計2010 for Windowsを用い、カイ2乗検定を用いて有意差検定を行った。

結果

1. 調査対象者の概要

【安芸】

調査対象者は合計364名であった。現在の居住地へ10年以上居住している人は約88%であった。女性が94.2%で、20歳代以下が48.3%と約半数を占め、40～50歳代が43.6%であった。家族構成は二世帯が51.9%と最も多く、職業は学生47.5%、専業主婦13.7%で、調理を主に担当している人は54.4%

であった。行事食は母方の影響と回答した人が59.3%で、父方10.4%より多かった。

【備後】

調査対象者は322名で、そのうち、現在の居住地へ10年以上居住している人は約81%であった。女性が94.7%で、20歳代以下が48.4%と約半数を占め、40～50歳代が35.7%であった。家族構成は二世帯が38.5%と最も多く、職業は学生47.8%、専業主婦16.1%で、調理を主に担当している人は57.1%であった。行事食は母方の影響と回答した人が57.5%で、父方16.8%より多かった。

2. 正月料理の認知・経験

正月料理は、安芸、備後の一般・学生ともに全員が認知し、経験していた。

3. 正月に供される料理の喫食経験

図1に正月に供される料理の喫食経験の有無を示した。全体的に、一般の方が学生に比較して高い傾向がみられた。安芸・備後の喫食経験の比較では、一般の小豆飯・赤飯（安芸26%、備後39%）、学生の田作り（安芸77%、備後66%）で有意差がみられた。（ $P<0.01$ ）。屠蘇は一般（約72%）と学生（安芸27%、

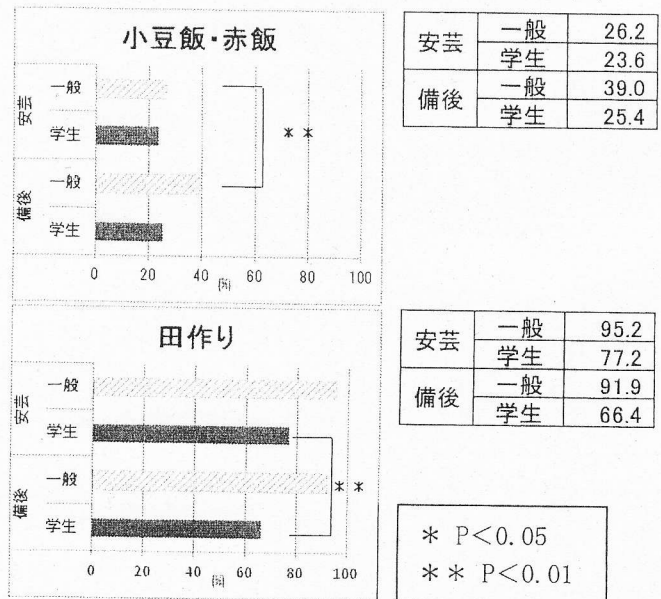


図1. 正月に供される料理の喫食経験の有無

備後 18%) 間で有意差がみられた ($P < 0.01$)。

図 2 にお節料理の喫食頻度を示した。毎年食べる割合は、一般の昆布巻き (安芸 62%、備後 75%)、きんとん (安芸 61%、備後 73%) において備後が有意に高かった。 ($P < 0.01$)。

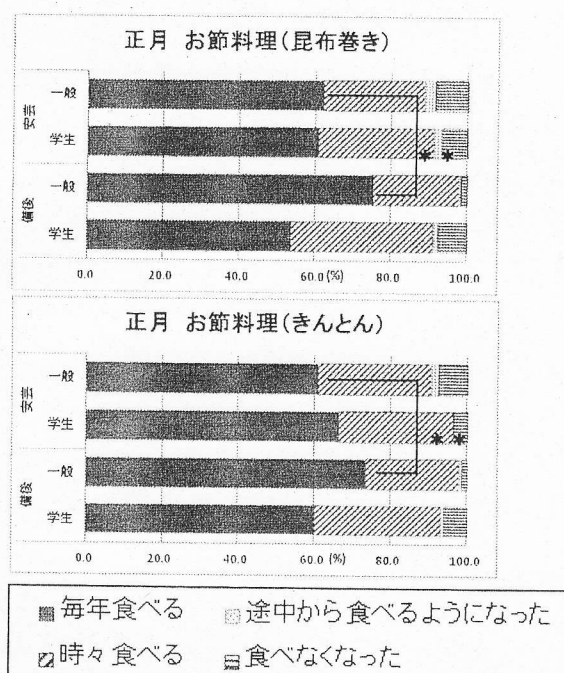


図 2. お節料理の喫食頻度

図 3 に正月に供される食べ物の現在の喫食状況を示した。家庭で作る割合は、一般の雑煮 (安芸 76%、備後 82%)、黒豆 (安芸 36%、備後 58%)、煮しめ (安芸 54%、備後 74%)、なます (安芸 51%、備後 71%) ($P < 0.05$)、小豆飯・赤飯 (安芸 23%、備後 56%)、きんとん (安芸 40%、備後 54%) ($P < 0.01$) で、いずれも備後で有意に高値を示した。

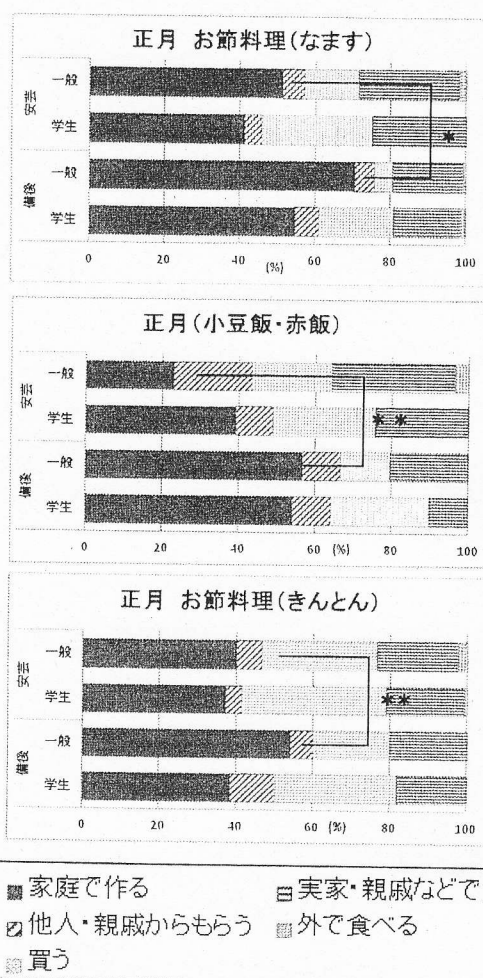
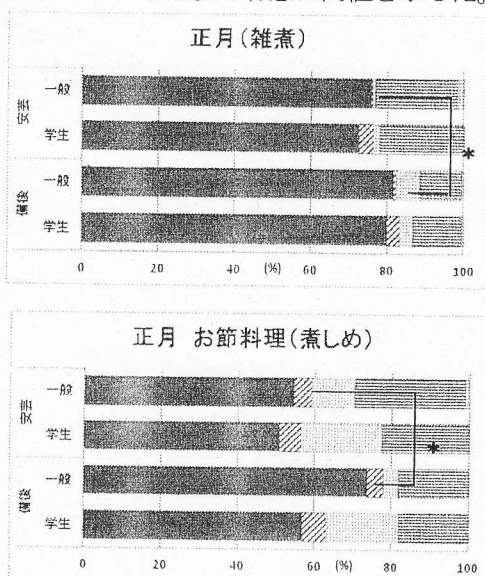


図 3. 正月に供される食べ物の現在の喫食状況

考察

正月料理の認知度は安芸・備後、一般・学生ともに 100%と行事食の中でも最も高いことから、日本を代表する行事食であることが確認できた。経験・喫食頻度は全体的に学生に比較し 40~50 歳代を中心とする一般が高く、年齢の影響が大きいことが伺える。また、安芸と備後における比較では、備後は寒冷地で麦作が少なく、反対にもち米、小豆を多く作っていることから小豆飯・赤飯の割合が高かったこと、安芸では田作りに用いられるイワシの漁獲量が多いため、安芸で田作りの割合が高かったことなど、地域で収穫される農作物や魚介類が正月料理の経験・喫食状況に関連していると考えられる。

広島県における行事食の実態

正月以外の行事食について

広島県 岡本洋子 奥田弘枝 上村芳枝 木村留美 杉山寿美 原田良子 渡部佳美

はじめに

年中行事や通過儀礼の際には、日常とは異なる食事が振る舞われ、日本各地でそれらが伝承されてきた。しかし、農業環境の変化、輸入食品の増加、中食化、欧米やアジア系の食文化の融合化など、多様な価値観の時代となり、稲作や自然・信仰に関わる行事が少なくなった。そのため家庭内で行事食を作る機会が減り、行事食は一子相伝されない傾向がみられる。本研究では広島県における地域による行事食の実態を把握することを目的として、正月以外の代表的な行事食（人日・節分・上巳・土用の丑・重陽・月見・冬至・クリスマス・大晦日）を取りあげて調べた結果を報告する。

方 法

平成 21～23 年日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」¹⁾ データベースから抽出し、広島県 10 年以上在住を調査対象者（602 名）とした。県内を安芸・備後地区の 2 地域に分け、認知・経験・喫食状況等について年代および地区間の比較を行った。解析には、独立性の検定（カイ 2 乗検定）を用いた。

結果および考察

調査対象者を表 1 に示した。10～20 歳代（学生）、30 歳代以上（一般）は、それぞれ 47.0%、53.0% であった。安芸地区が 47.2%、備後地区が 52.8% であった。調理を主に担当している人は、30 代ではいずれの地区も 85% 以上であった。

表 1. 調査対象者

地区	年代	対象者(602名)		調理担当
		人数	人数(%)	
安芸	10-20代(学生)	134	30(22.3)	
	30代以上	150	137(91.3)	
備後	10-20代(学生)	149	32(21.5)	
	30代以上	169	147(87.0)	

年中行事の認知および経験について表 2 に示した。重陽、クリスマス、大晦日の行事食では、認知および経験について、年代間・地区間に差は認められなかった。年代間の認知度については、人日、上巳、

土用の丑では 2 地区において差がみられなかったが、節分、お月見では安芸地区において、冬至では備後地区において、差が認められた ($p<0.05$, $p<0.01$)。年代間の経験の有無については、節分、上巳では 2 地区において差がみられなかったが、人日、お月見、冬至では安芸地区において、土用の丑、冬至では備後地区において、差が認められた ($p<0.05$, $p<0.01$)。地区間の認知については、人日、節分、上巳、お月見、冬至ではいずれの年代においても差がみられなかったが、土用の丑では、30 代において、差が認められた ($p<0.01$)。地区間の経験の有無については、お月見ではいずれの年代においても差がみられなかったが、人日、節分、上巳、土用の丑、冬至において、30 代において差がみられた ($p<0.05$, $p<0.01$)。

表 2. 年中行事の認知および経験

行事	地区	年代	行事食を知っている 人数(%)	行事食の経験がある 人数(%)
人日 (602名)	安芸	10-20代	125(93.3)	91(67.9)
		30代以上	137(91.9)	114(76.1) **
	備後	10-20代	142(94.7)	118(79.2)
		30代以上	166(98.2)	146(86.4) a
節分	安芸	10-20代	155(97.5) *	149(93.7)
		30代以上	176(92.6)	165(86.8)
	備後	10-20代	156(100.0)	154(98.7)
		30代以上	170(98.3)	168(97.1) a
上巳	安芸	10-20代	149(94.3)	139(88.0)
		30代以上	176(90.2)	159(81.5)
	備後	10-20代	154(98.1)	144(91.7)
		30代以上	162(95.8)	154(91.1) a
土用の丑	安芸	10-20代	131(91.6)	123(86.0)
		30代以上	151(91.0)	143(86.1)
	備後	10-20代	83(95.4)	74(85.1)
		30代以上	125(96.9) a	124(96.1) **, A
重陽	安芸	10-20代	29(20.3)	8(5.6)
		30代以上	42(25.3)	11(6.6)
	備後	10-20代	10(11.5)	3(3.4)
		30代以上	23(17.8)	9(7.0)
お月見	安芸	10-20代	140(97.9) **	118(82.5) *
		30代以上	151(91.0)	134(80.7)
	備後	10-20代	81(93.1)	60(68.6)
		30代以上	121(93.8)	95(73.6)
冬至	安芸	10-20代	105(90.5)	74(63.8)
		30代以上	157(95.2)	146(88.5) **
	備後	10-20代	84(87.5)	66(68.6)
		30代以上	155(97.5) **	152(95.6) **, A
クリスマス	安芸	10-20代	115(99.1)	114(98.3)
		30代以上	164(99.4)	163(98.8)
	備後	10-20代	95(99.0)	94(97.9)
		30代以上	156(98.1)	156(98.1)
大晦日	安芸	10-20代	114(98.3)	112(96.6)
		30代以上	164(99.4)	164(99.4)
	備後	10-20代	94(97.9)	94(97.9)
		30代以上	156(98.1)	156(98.1)

*, ** : 年代間で有意な差があり ($p<0.05$, $p<0.01$),
A, a : 地区間で有意な差があり ($p<0.05$, $p<0.01$).

行事食の喫食経験の有無を表3に示した(抜粋)。
節分(巻き寿司), 重陽(菊見酒)などの行事食では, 喫食経験について, 年代間・地区間に差は認められなかった。年代間の喫食経験について, 人日(七草粥), 節分(いわし料理), 上巳(白酒), 土用の丑(鰻かば焼き) お月見(小芋), 冬至(かぼちゃ煮物), クリスマス(鶏)などでは差が認められた($p<0.05$, $p<0.01$)。地区間の喫食経験については, 人日(七草粥), 節分(いわし料理), お月見(小芋), 冬至(かぼちゃ煮物)などにおいて差が認められた($p<0.05$, $p<0.01$)。

表3. 行事食の喫食経験の有無(抜粋)

行事食	地区	10-20代 人数(%)	30代以上 人数(%)
人日(七草粥)	安芸	85(63.0)	118(78.1)*
	備後	119(79.3) ^a	149(87.6)
土用の丑(鰻かば焼き)	安芸	126(88.1)	152(91.6)
	備後	74(85.1)	122(94.6)*
冬至(かぼちゃ煮物)	安芸	69(59.5)	144(87.3)** ^A
	備後	64(66.7)	149(93.7)**

行事食を「家庭で作る」「買う」について, 表4と表5に示した(抜粋)。

表4. 行事食を家庭で作る(抜粋)

行事食	地区	10-20代 人数(%)	30代以上 人数(%)
人日(七草粥)	安芸	66(90.4)	90(90.9)
	備後	84(96.6)	106(96.4)
土用の丑(鰻かば焼き)	安芸	30(23.8)	16(10.5)
	備後	16(21.6)	22(18.0)
冬至(かぼちゃ煮物)	安芸	61(52.6)	130(78.8)**
	備後	56(58.3)	132(83.0)**

表5. 行事食を買う(抜粋)

行事食	地区	10-20代 人数(%)	30代以上 人数(%)
人日(七草粥)	安芸	7(9.6)	9(9.1)
	備後	3(3.4)	4(3.6)
土用の丑(鰻かば焼き)	安芸	102(81.0)**	102(67.1)
	備後	52(70.3)	89(73.0)
冬至(かぼちゃ煮物)	安芸	4(3.4)	3(1.8)
	備後	1(1.0)	4(2.5)

*, **: 年代間で有意な差があり($p<0.05$, $p<0.01$),

A, a: 地区間で有意な差があり($p<0.05$, $p<0.01$)。

人日(七草粥), 節分(いり豆), 上巳(ちらし寿司), お月見(月見だんご), お月見(小芋), クリスマス(ケーキ), 大晦日(年越しそば)では, 「家庭で作る」に対して, 年代間・地区間に差は認められなかった。年代間の「家庭で作る」について, 上巳(草餅), 土用(鰻かば焼き), 冬至(かぼちゃ煮物), クリスマス(鶏)において差がみられた($p<0.05$, $p<0.01$)。地区間の「家庭で作る」について, 節分(巻き寿司), 上巳(草餅), クリスマス(鶏)において差がみられた。七草粥, ちらし寿司, かぼちゃ煮物, 年越しそばでは, 50%以上の人が「作る」と回答し

た。人日(七草粥), 節分(いり豆), 上巳(ちらし寿司), お月見(月見だんご), お月見(小芋), 冬至(かぼちゃ煮物)では, 「買う」に対して, 年代間・地区間に差がみられなかった。年代間の「買う」について, 上巳(草餅), 土用の丑(鰻かば焼き), クリスマス(鶏), クリスマス(ケーキ)について差はみられた($p<0.05$, $p<0.01$)。地区間の「買う」について, 節分(巻きずし), 草餅, 年越しそばについて, 差はみられた($p<0.05$, $p<0.01$)。いり豆, 巻き寿司, 草餅, 鰻かば焼き, 月見だんご, クリスマスケーキでは, 「買う」人が50%以上であった。

まとめ

1. 正月以外の代表的な9行事食(人日・節分・上巳・土用の丑・重陽・月見・冬至・クリスマス・大晦日)では, 重陽を除いて, 調査対象者の60%以上が認知・経験をしていた。認知と経験, 喫食状況を年代間・地区間において比較したところ, いずれの地区においても年代間に統計的有意差がみられる行事食が多かった。
2. 調理状況では, 年代間で差がみられ, 30代以上で, 家庭で作る人が多い行事食として, 上巳(草餅), 冬至(かぼちゃ煮物), クリスマス(鶏)などがあげられたが, いずれの年代においても, 巻き寿司(節分), 月見だんご, クリスマスケーキなど「買う」行事食が多い傾向がみられた。
3. 広島県における代表的な行事食の地域的特徴としては, 地区間には著しい差はみられなかったが, 年代間の相異が大きいことが明らかとなった。地域の農産物の輸送技術が進み, 円滑な流通機構によって全国に広がり, 食情報の一律発信の要因も相まって地域差がみられなくなっている状況がうかがえた。
4. 本調査によって行事食の簡便化・外部化が推察され, 行事食を含む日本の食文化を次世代に継承する実践的方策を検討する必要があることが示唆された。

文 献

- 1) 洲上倫子, 栗田寛子, 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, 436-441 (2011)

広島県における儀礼食の実態

広島県 前田ひろみ 井川佳子 海切弘子 佐藤之紀 村田美穂子 行友圭子

はじめに

通過儀礼は、人生儀礼ともいい、人間の一生の中で遭遇する「誕生・成人・結婚・葬送」などの節目に、次のステージへ移行するために意味付けを行う儀礼である。これらの儀礼は、人々が参加し社会の承認を得ることによりはじめて有効になるというきわめて社会的な意味あいを持っている。人々は同じ空間に集って同じ食べ物を食べ、各々の儀礼にあわせた特定の食べ物を生み出してきた。ここで供される儀礼食は、家族や地域社会の絆を確認し、幸せや健康を祈願するなど重要な意味を持ちながら継承されてきた。しかし近年の社会構造の変化や人々の意識の変化により淘汰されていることも事実である。その反面、冠婚葬祭サービス業界やフードビジネス業界から販売促進のターゲットとして利用され、メディアの影響をうけて、全国的に標準化された儀礼（冠婚葬祭）および儀礼食も見られる。

そこで、儀礼食の調理科学的意義を解明するための一ステップとして、いくつかの儀礼について10—20歳代（学生）と30歳代以上（一般・親世代）の世代間における認知の違いを明らかにし、調べた結果を報告する。

方 法

平成21年12月から平成22年8月に実施された日本調理科学会特別研究の全国統一自記入調査用紙を用い、調査を行った。21—23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」¹⁾の調査研究データに基づいて、広島県に10年以上在住している人を調査対象者とした。10—20歳代の学生世代と、30歳代以上（一般の人・学生の保護者）の親世代に区分し、回答を抽出した後、13種類の儀礼において、それぞれ「知っている、知らない、無回答」に分け、 χ^2 検定により両者間における認知度の違いを調べた。

結果および考察

調査対象者を表1に示した。広島県に10年以上在住している対象者総数は718名、内訳は10—20歳代（学生）は362名（50.4%）、30歳代以

上（一般・親世代）356名（49.6%）であった。調理を主に担当している人は、10—20歳代（学生）では103名（28.5%）とわずかであるのに対し、30歳代以上（一般・親世代）では9割近い315名（88.5%）の対象者が調理を担当していた。

表1. 調査対象者属性

年 代	対象者(718名)	調理担当
	人数 (%)	人数 (%)
10—20歳代 (学生)	362 (50.4)	103 (28.5)
30歳代以上 (一般・親世代)	356 (49.6)	315 (88.5)

次に、対象とする13種類の通過儀を表2に示す。

表2. 調査対象とする通過儀礼

1 出産祝い
2 お七夜（名づけ祝い）
3 百日祝い（おくいぞめ）
4 初誕生・誕生祝い（1歳）
5 誕生日
6 七五三
7 成人式（成人祝い）
8 結納
9 婚礼（結婚披露）
10 厄払い
11 長寿祝い（還暦・喜寿など）
12 葬儀
13 法事（回忌・年忌祭など）

この他、今回の調査対象ではないが、安産祈願（妊娠5ヶ月目）や初宮参り（生後男子31日目、女子33日目）、初節句祝い（生後初めての節句）、入園・入学祝いなども日常生活の中で行われている。これらは神社仏寺がその伝承および宣伝活動を担い、冠婚葬祭サービス業界が商業的に展開しているが、人生の節目を大切に人々の心は今も昔も変わっていないのかもしれない。

さらに、13種類の中から特徴のある回答が得られたお七夜、百日祝い、誕生日についてそれぞれの認知度を図1に示した。

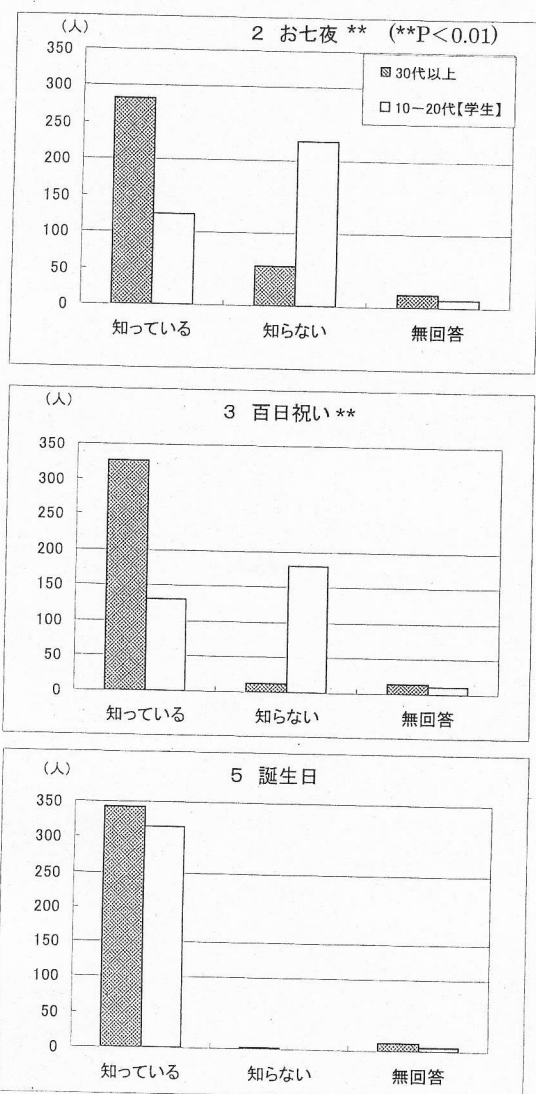


図1 通過儀礼の認知度

次に、通過儀礼の認知について表3に示した。

表3. 通過儀礼の認知
知っている人の人数 (%)

	10-20代【学生】 n=344	30代以上 n=353	有意差
出産祝い	326(90.1)	332(93.3)	
お七夜(名づけ祝い)	124(34.3)	283(79.7)	**
百日祝い(おくいぞめ)	130(40.6)	327(92.1)	**
初誕生(1歳)	224(70.0)	336(94.6)	**
誕生日	315(98.4)	343(96.6)	
七五三	305(95.3)	342(96.3)	
成人式(成人祝い)	301(94.1)	336(94.6)	
結納	280(87.8)	341(96.1)	**
婚礼(結婚披露)	288(90.0)	342(96.3)	**
厄払い	234(73.1)	299(84.2)	**
長寿祝い(満期・喜寿など)	275(85.9)	333(93.8)	**
葬儀	307(95.9)	344(96.9)	
法事(回忌・年忌祭など)	292(91.3)	338(95.2)	**

** : 年代間で有意な差があり (P<0.01)

10-20歳代(学生)は、出産祝い(90%), お七夜(34%), 百日祝い(41%), 初誕生(70%), 結納(88%), 厄払い(73%) 長寿祝い(86%)の7つの儀礼を認知している割合が9割以下となった。特にお七夜と百日祝いは半数以上の学生が知らなかった。初誕生と厄払いは3割の大学生が、また出産祝い(90%), 結納(88%), 長寿祝い(86%)は学生の1割以上が知らなかった。

30歳代以上(一般・親世代)は、13種類の通過儀礼のうち、出産祝い(93%), 百日祝い(92%), 初誕生(94.6%), 誕生日(97%), 七五三(96%), 成人式(94.6%), 結納(96%), 婚礼(96%), 長寿祝い(94%), 葬儀(97%), 法事(95%)の11種類の儀礼において、9割以上の高い認知度を示した。一方、お七夜の認知は8割に留まり、厄払いは8-9割の低い認知度であった。一般の95%以上が知っていると回答した誕生日、七五三、結納、婚礼、葬儀、法事の6種類のうち、誕生日と七五三については、学生も95%以上が知っていた。しかし、結納(12%), 婚礼(10%), 法事(9%)については、1割の学生が知らないと回答した。以上のことから、大学生と親世代間には通過儀礼の認知度に差があり、特に大学生は自分自身が直接経験していない儀礼を認知しない傾向にあると考えられる。

まとめ

1. お七夜、百日祝い、初誕生、結納、婚礼、厄払い、長寿祝い、法事の8種類の通過儀礼において世代間の認知に有意の差(P<0.01)が認められた。
2. 出産祝い、誕生日、七五三、成人式、婚礼、葬儀、は両世代ともに認知度が高く、日常生活の中で身近にふれる機会の多い通過儀礼である。
3. 10-20歳代(学生)は、お七夜、百日祝い、初誕生、厄払いなど経験のない、経験があっても覚えていない通過儀礼は認知しない傾向にある。
4. お七夜は両世代にわたり、認知度がもっとも低かった。

文献

- 1) 洲上倫子, 栗田寛子, 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, 436-441 (2011)

岡山県における年中行事と通過儀礼の地域特性

—3 地域(備前, 備中, 美作)の比較—

藤井わか子 藤堂雅恵 小川眞紀子 山下広美 我如古菜月 大野婦美子

【目的】

岡山県は、地形からみると県北の中国山地、県中部の吉備高原、県南の平野・丘陵地帯、瀬戸内沿岸・島しょ地帯の四地区からなる。北、中、南、沿岸・島しょ地帯のそれぞれ異なった地形は、それぞれに気温や降水量も異にする。四地区の地形の違いにより地区ごとに異なった作物が生み出され、特色ある食文化が伝承されていると言われている¹⁾。一方で歴史的には、岡山県は備前、備中、美作と呼ばれてきた。そこで、日本調理科学会で実施された「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」の調査結果のうち、岡山県におけるデータを現在の県民局(備前、備中、美作地域)の管轄で分け、その地域ごとに年中行事・通過儀礼に違いがあるかを検討した。

【方法】

平成 21～23 年日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」のデータベース²⁾より岡山県のデータを対象とした。岡山県在住者は 522 名で、現在 10 年以上居住している者は 334 名であった。そこで、岡山県を 3 地域に分けて集計した(図 1)。

備前地域：岡山市、玉野市、備前市、瀬戸内市、赤磐市、和気郡和気町、加賀郡吉備中央町、
備中地域：倉敷市、総社市、笠岡市、井原市、高梁市、新見市、浅口市、都窪郡早島町、小田郡矢掛町、浅口郡里庄町、
美作地域：津山市、真庭市、美作市、苫田郡鏡野町、勝田郡勝央町、勝田郡奈義町、久米郡久米南町、久米郡美咲町、真庭郡新庄村、英田郡西栗倉村

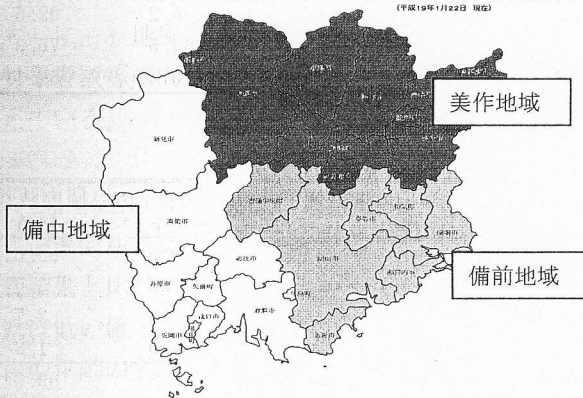


図 1. 調査対象地域

表 1. 調査対象者の概要 (%)

	備前 (n=150)	備中 (n=132)	美作 (n=52)	岡山県 (n=334)
年齢				
20歳以下	52.7	50.0	42.3	50.0
30～50歳	38.0	46.2	55.8	44.0
60歳以上	9.3	3.8	1.9	6.0
家族構成				
同世代(夫婦、兄弟姉妹など)	34.7	21.2	21.2	27.2
二世帯	44.7	43.9	34.6	42.8
三世帯	18.7	34.1	42.3	28.4
その他	1.4	0.0	0.0	0.6
未記載	0.5	0.8	1.9	1.0

(注) 通過儀礼は、備中地域 151名、備中地域 130名、美作地域 52名、岡山県 333名で集計した。

対象者は 10 年以上居住の 334 名で、属性を表 1 に示した。学生は 50%であり、男性 4.8%、女性 95.2%であった。調理を主に担当している者は 53.0%であった。

【結果および考察】

1. 年中行事の認知度並びに経験度

年中行事の認知と経験を表 2, 3 に示した。岡山県の年中行事を全国調査結果³⁾と比べると、認知、経験度はほとんどの行事で類似していた。認知度が高い行事は、クリスマス、土用の丑、お月見、節分、冬至、上巳、正月、大晦日であった。特にクリスマス、節分、大晦日、正月は、ほとんどの者が認知しているといえる。認知度が特に低い行事は、重陽の節句(20.7%)、春祭り(31.1%)であり、次いで秋祭り(55.7%)、盂蘭盆(63.2%)であった。

次に経験度をみると、重陽の節句は 6.0%と低く、認知度よりさらに低い結果であった。

各行事を 3 地域別(備中、備前、美作)にみると、ほとんどの行事で認知度に差がみられなかったが、人日では、備前(78.0%)、備中(76.5%)、美作(94.2%)と美作地域が高かった。また、認知・経験が最も低かった重陽の節句の認知度は、備前(22.7%)、備中(13.6%)、美作(32.7%)で差がみられた。秋祭りの認知度は、備前(48.7%)、備中(58.3%)、美作(69.2%)であり、備前地域で低く美作地域が高かった。経験度については、重陽の節句で備前(6.7%)、備中(4.5%)、美作(7.7%)とともに非常に低い結果であった。お月見の経験は、備前(78.0%)、備中(77.3%)、美作(57.7%)と美作地域でやや低く、秋祭りでは備前(40.0%)、備中(50.8%)、美作(57.7%)と美作地域でやや高い

表2. 年中行事の認知度 (%)

	備前 (n=150)	備中 (n=132)	美作 (n=52)	岡山県 (n=334)
正月	98.0	87.9	100.0	94.3
人日	78.0	76.5	94.2	79.9
節分	96.7	99.2	82.7	95.5
上巳	94.7	93.9	96.2	94.6
春分の日	89.3	92.4	90.4	90.7
端午の節句	92.0	91.7	92.3	91.9
盂蘭盆	67.3	57.6	65.4	63.2
七夕	94.0	91.7	96.2	93.4
土用の丑	96.0	97.7	94.2	96.4
重陽の節句	22.7	13.6	32.7	20.7
お月見	94.7	98.5	96.2	96.4
秋分の日	80.0	90.2	86.5	85.0
冬至	93.3	96.2	96.2	94.9
クリスマス	97.3	98.5	98.1	97.9
大晦日	89.3	93.2	98.1	92.2
春祭り	34.7	28.8	26.9	31.1
秋祭り	48.7	58.3	69.2	55.7

表3. 年中行事の経験度 (%)

	備前 (n=150)	備中 (n=132)	美作 (n=52)	岡山県 (n=334)
正月	96.0	87.9	96.2	92.8
人日	54.0	53.0	55.8	53.9
節分	95.3	94.7	76.9	92.2
上巳	90.0	90.2	76.9	88.0
春分の日	65.3	69.7	73.1	68.3
端午の節句	80.7	78.0	82.7	79.9
盂蘭盆	45.3	35.6	50.0	42.2
七夕	69.3	59.1	63.5	64.4
土用の丑	88.7	97.0	84.6	91.3
重陽の節句	6.7	4.5	7.7	6.0
お月見	78.0	77.3	57.7	74.6
秋分の日	60.0	65.2	63.5	62.6
冬至	81.3	75.8	82.7	79.3
クリスマス	94.0	97.0	96.2	95.5
大晦日	86.7	91.7	98.1	90.4
春祭り	24.0	20.5	13.5	21.0
秋祭り	40.0	50.8	57.7	47.0

傾向がみられた。以上の結果から、ほとんどの行事において3地域間の差はみられなかったが、認知度では、秋祭り、人日、重陽の節句に、経験度については、お月見、節分、秋祭り等で差がみられた。秋祭りは、美作地域で認知度・経験度が高く、備前地域で低い傾向がみられた。

2. 年中行事の喫食割合

年中行事の喫食割合を表4、5に示した。お雑煮の喫食割合は備前(94.7%)、備中(90.9%)、美作(94.2%)と3地域ともに高く、地域差はみられなかった。屠蘇では美作(75.0%)が備前・備中地域と比べて高かった。お雑煮を「毎年食べる」とした者は、備前(80.7%)、備中(84.1%)、美作(90.4%)と3地域ともに80%を超えたが、屠蘇では20%程度と低い結果であった。お節料理の喫食経験について

は、黒豆、かまぼこが全体的に最も高いことが示されている。次いで、数の子の経験度は、備前(89.3%)、備中(78.8%)、美作(92.3%)であり、昆布巻きでは、備前(88.0%)、備中(80.3%)、美作(78.8%)であった。魚料理では、備前(83.3%)、備中(73.5%)、美作(63.5%)で備前地域に高い傾向がみられた。昆布巻き、数の子、魚料理の喫食経験については、地理的影響が推測された。

喫食経験の低い料理としては、小豆飯・赤飯で、3地域ともに20~30%であり、正月に食べられることは少ないことが示されている。

お雑煮の味については、すまし仕立てが最も多く、3地域に差はみられなかった。香川県に近い備前地域においても小豆雑煮の比率は極めて低かった。もちの形についても3地域に差はみられず、約90%が丸もちを食べていることが示されている。もちの料理方法は、焼くより茹でる方が多かった。中国・四国支部全体の調査報告においても、岡山県ではすまし雑煮で、丸もち、焼かないで茹でることが特徴として示されており⁴⁾、これは3地域においても共通しており差異がないことがわかった。

正月以外の行事食の喫食割合を表6に示した。喫食経験が全体的に高い料理は、クリスマスのケーキ(94.9%)、大晦日の年越しそば(88.9%)、土用の

表4. 正月(屠蘇・雑煮・お節)の喫食割合 (%)

食物	備前 (n=150)	備中 (n=132)	美作 (n=52)	岡山県 (n=334)
屠蘇	39.3	45.5	75.0	47.3
雑煮	94.7	90.9	94.2	93.1
小豆飯・赤飯	26.7	24.2	21.2	24.9
黒豆	96.7	84.1	96.2	91.6
数の子	89.3	78.8	92.3	85.6
田作り	80.7	69.7	86.5	77.2
昆布巻き	88.0	80.3	78.8	83.5
きんとん	88.7	75.8	76.9	81.7
煮しめ	86.7	76.5	82.7	82.0
なます	80.0	70.5	84.6	76.9
だて巻卵	86.0	72.7	86.5	80.8
かまぼこ	98.0	84.8	96.2	92.5
魚料理	83.3	73.5	63.5	76.3
肉料理	56.7	51.5	40.4	52.1

表5. 正月(雑煮)の喫食割合 (%)

食物	備前 (n=150)	備中 (n=132)	美作 (n=52)	岡山県 (n=334)
すまし雑煮	91.3	91.0	86.5	90.0
白みそ雑煮	2.7	3.8	3.8	3.0
赤みそ雑煮	4.7	0.0	3.8	2.7
小豆雑煮	3.3	7.6	0.0	1.8
丸もち	90.0	89.4	88.5	89.5
角もち	14.7	8.3	1.9	10.2

(注) 丸もち・角もちの備前において複数回答あり

丑のうなぎの蒲焼き (88.3%), 節分の巻き寿司 (87.7%), クリスマスの鶏肉・七面鳥料理 (80.8%), 上巳のご飯・すし (81.4%), 上巳のもち・菓子 (77.5%), 冬至のかぼちゃの煮物 (77.5%), 端午の節句の柏餅 (75.4%), 節分のいり豆 (73.1%) であった。

人日の七草粥の喫食割合は美作地域でやや低く傾向がみられた。七草雑煮は 10.5%と喫食割合が低いですが、備中 (18.9%) が他地域に比べ高い。節分のいり豆、巻き寿司では、備前と備中に比べ美作地域で喫食割合が低かった。上巳では、ご飯・すしで喫食経験が高く、次いでもち・菓子であった。すしの種類はちらしずし、巻きずしで、赤飯も挙げられている。端午の節句のちまきの喫食割合は全体で約 50% であったが美作地域で 26.9%と低かった。七夕のそうめんでは備前 (22.7%), 備中 (32.6%), 美作 (30.8%) であった。土用の丑のうなぎの蒲焼きでは、備中地域で最も喫食割合が高かった。月見だんごは美作地域で喫食割合がやや低かった。秋分の日ではご飯・だんご 58.1%と地域差はなかった。クリスマスでは鶏肉・七面鳥料理の喫食割合は 80.8%で、ケーキは 94.9%と高く、大晦日の年越しそばは全体で 88.9%であった。大晦日の尾頭付きいわし料理は、備前 (16.0%), 備中 (12.1%), 美作 (51.9%) と美作が高く、地域性がみられた。春祭りのご飯・すしでは、喫食割合は約 20%と低かった。ちらしずしがほとんどであった。秋祭りではご飯・すしでは備前 (34.0%), 備中 (47.0%), 美作 (51.9%) で春祭りに比べて高い結果であった。備前ではちらしずしがほとんどであった。備中ではちらしずしが最も多く、次いで巻きずしであった。これに対し美作地域では巻きずしが最も多く、次いでさばずしであり、食べられるすしの種類に差異が認められた。

以上のように、年行事の食事については、端午の節句のちまき、盂蘭盆のそうめん、お月見のだんご、大晦日の尾頭付きいわし料理、秋祭りのご飯・すしに、3 地域による差異があるようにみられた。対象者数等の問題もあり今後さらに検討したいと考えている。

3. 通過儀礼の認知度並びに経験度

通過儀礼の認知と経験を表 7, 8 に示した。全国調査結果と比べ大きな差はなかったが、結納では岡山県は低い値となった。これは、調査対象者が 20 歳前後の年齢の者が 50%を占めていたためと考える。

3 地域別(備中, 備前, 美作)にみると、出産祝いの認知では、備前 (87.4%), 備中 (86.2%), 美作

表 6. 正月以外の行事食の喫食割合 (%)

行事名	食物	備前 (n=150)	備中 (n=132)	美作 (n=52)	岡山県 (n=334)
人日	七草粥	54.7	51.5	46.2	52.1
	七草雑煮	4.7	18.9	5.8	10.5
節分	いわし料理	26.0	34.1	40.4	31.4
	いり豆	78.7	72.0	59.6	73.1
	巻き寿司 (のり巻き)	90.0	90.2	75.0	87.7
上巳	白酒	33.3	40.9	25.0	35.0
	もち・菓子	80.0	81.1	61.5	77.5
	ご飯・すし	80.7	84.1	76.9	81.4
	はまぐり潮汁	43.3	47.0	36.5	43.7
春分の日	ご飯・だんご	58.7	68.9	67.3	64.1
	精進料理	5.3	4.5	5.8	5.1
端午の節句	ちまき	54.7	52.3	26.9	49.4
	柏餅	76.0	73.5	78.8	75.4
	赤飯	32.7	27.3	34.6	30.8
	菖蒲酒	1.3	2.3	1.9	1.8
	よもぎもち (煎もち)	47.3	49.2	50.0	48.5
盂蘭盆	麺	25.3	21.2	42.3	26.3
	だんご・もち	14.7	15.9	15.4	15.3
	精進料理	10.7	7.6	5.8	8.7
	煮しめ	8.7	12.1	5.8	9.6
七夕	赤飯	7.3	6.1	5.8	6.6
	煮しめ	3.3	4.5	5.8	4.2
	ところてん	8.7	11.4	3.8	9.0
	そうめん	22.7	32.6	30.8	27.8
	七夕まんじゅう	2.7	9.1	5.8	5.7
土用の丑	うなぎの蒲焼き	85.3	93.9	82.7	88.3
重陽の節句	菊花酒	2.0	1.5	1.9	1.8
	ご飯	3.3	3.0	9.6	4.2
お月見	月見だんご	74.7	77.3	48.1	71.6
	小芋	7.3	12.1	11.5	9.9
秋分の日	ご飯・だんご	50.7	63.6	65.4	58.1
	精進料理	6.0	4.5	3.8	5.1
冬至	かぼちゃの煮物	77.3	76.5	80.8	77.5
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理	77.3	85.6	78.8	80.8
	ケーキ	92.0	97.7	96.2	94.9
大晦日	年越しそば	83.3	91.7	98.1	88.9
	年取りの祝い料理	16.7	19.7	7.7	16.5
	尾頭付きいわし料理	16.0	12.1	51.9	20.1
春祭り	ご飯・すし	20.7	21.2	11.5	19.5
	だんご・もち	4.7	6.8	3.8	5.4
秋祭り	ご飯・すし	34.0	47.0	51.9	41.9
	だんご・もち	4.0	8.3	7.7	6.3

(65.4%) と美作地域でやや低い傾向であった。また、出産祝いの経験は、美作地域で備前・備中に比べ、低い傾向がみられた。お七夜は、いずれの地域でも半数程度の認知であったが、経験は 30~40%と低かった。百日祝いの認知は、備前 (62.9%), 備中 (63.8%), 美作 (75.0%) であった。初誕生は、3 地域でも 70%以上に認知され、60%程度が経験していた。誕生日は、いずれの地域でも認知度は 90%を超えており、経験も同様に約 90%の者が経験しており、通過儀礼中で最も高い行事であることが示されている。七五三の認知度も、いずれの地域でも 90%を超えており、認知度の高い通過儀礼であることが示唆された。経験は、備前や備中で 90%を超えていたのに対し、美作地域では 80%弱とやや低い傾向がみられた。成人式は、どの地域でも 90%を超え、備

表7. 通過儀礼の認知度 (%)

	備前 (n=151)	備中 (n=130)	美作 (n=52)	岡山県 (n=333)
出産祝い	87.4	86.2	65.4	83.5
お七夜	54.3	57.7	48.1	54.7
百日祝い	62.9	63.8	75.0	65.2
初誕生	80.1	78.5	75.0	78.7
誕生日	95.4	96.9	92.3	95.5
七五三	95.4	97.7	92.3	95.8
成人式	93.4	95.4	94.2	94.3
結納	90.1	90.8	90.4	90.4
婚礼	91.4	94.6	96.2	93.4
厄払い	86.1	75.4	71.2	79.6
長寿	91.4	90.8	88.5	90.7
葬儀	94.7	96.9	94.2	95.5
法事	92.1	81.5	92.3	88.0

表8. 通過儀礼の経験度 (%)

	備前 (n=151)	備中 (n=130)	美作 (n=52)	岡山県 (n=333)
出産祝い	53.0	53.1	42.3	51.4
お七夜	33.1	43.8	36.5	37.8
百日祝い	48.3	50.8	65.4	52.0
初誕生	61.6	63.8	69.2	63.7
誕生日	92.7	96.2	86.5	93.1
七五三	90.7	93.8	78.8	90.1
成人式	61.6	64.6	53.8	61.6
結納	42.4	46.2	51.9	45.3
婚礼	57.0	56.2	63.5	57.7
厄払い	38.4	37.7	36.5	37.8
長寿	45.7	40.8	30.8	41.4
葬儀	84.1	82.3	80.8	82.9
法事	76.2	66.9	76.9	72.7

前、備中は60%程度が経験しているが、美作地域は50%程度とやや低かった。結納は、地域差なく、よく認知された通過儀礼であるが、経験は高い順に美作(51.9%)、備中(46.2%)、備前地域(42.4%)であった。婚礼は、非常によく認知されており全体で93.4%であった。厄払いの認知は、備前(86.1%)、備中(75.4%)、美作(71.2%)であったが、経験は3地域ともに40%を下回った。長寿は、いずれの地域も90%前後認知されていたが、経験は美作(30.8%)、備中(40.8%)、備前(45.7%)であった。葬儀の認知度は高く、また80%以上の者が経験していた。法事の認知度は、美作(92.3%)、備前(92.1%)に対し、備中は81.5%とやや低かった。経験は、備前(76.2%)、備中(66.9%)、美作(76.9%)で、備中地域がやや低い結果であった。

以上のことから通過儀礼の認知・経験については、ほとんどの儀礼で全国調査と同様の傾向であったが、出産祝いの認知、誕生日、七五三、成人式、長寿の経験において美作地域でやや低く、法事については備中地域でやや低い傾向がみられた。

4. 通過儀礼の料理の喫食割合

通過儀礼の料理の喫食割合を表9に示した。出産祝いでは、赤飯・小豆飯・産飯の喫食経験が多く、3地域とも40~50%程度であった。赤飯が大半を占めていた。赤飯・小豆飯・産飯は3地域とも家庭で作る割合が高かった。お七夜では、赤飯・小豆飯が3地域ともに多く、備前(24.5%)、備中(40.0%)、美作(28.8%)で、すべて赤飯を喫食していた。次いで、尾頭付き魚は、備前(18.5%)、備中(30.0%)、美作(13.5%)で、備中地域で高い傾向がみられ、3地域とも鯛が多かった。百日祝いでは、赤飯・小豆飯、尾頭付き魚が40~60%と多く、美作地域において高い傾向が見られた。すべて小豆飯ではなく赤飯であった。尾頭付き魚の種類は、鯛がほとんどを占めたが、ブリやチヌなどの他の魚を挙げた者もいた。初誕生では、赤飯・小豆飯がどの地域でも最も多く、約50~65%であった。種類は赤飯が多く、備前地域において小豆飯と回答する者は1.3%であった。次いで、力・一升・紅白・誕生もちが3地域とも多く、備前(49.0%)、備中(52.3%)、美作(50.0%)であった。3地域ともに1升もちが最も多かった。誕生日では、最も多かったものはケーキであり、いずれの地域でも90%を超えた。また、赤飯・小豆飯は30~40%程度あり、赤飯が多かった。七五三では、千歳あめが最も多く、備前(82.8%)、備中(88.5%)であった。美作地域では赤飯・小豆飯・すしが63.5%で、千歳あめ(59.6%)よりも多かった。成人式では、3地域とも赤飯・小豆飯の割合が36~38%で、赤飯がよく食べられていた。また、もち・紅白もち・紅白饅頭が次いで多く、備前(19.9%)、備中(13.1%)、美作(15.4%)であった。結納では、3地域ともに日本・西洋・中国・和洋折衷料理が40%以上で、慶事の象徴的な飲み物といえる「桜茶」の経験は全体でも1%に満たない結果であった。婚礼では、3地域ともに日本・西洋・中国・和洋折衷料理が50%以上で「買う」のが主流になっていることが伺えた。厄払いは、料理ではなく、もちが多く、備中(21.5%)は、備前(11.9%)、美作(7.7%)に比べて多かった。また、もちを家庭で作るのは美作(3.8%)、備前(2.6%)であったが、備中(11.5%)と他の2地域に比べて多かった。

長寿の料理では多い順に、日本・西洋・中国・和洋折衷料理、赤飯・小豆飯、尾頭付き魚、紅白もち・紅白饅頭であった。日本・西洋・中国・和洋折衷料理の種類では、備前地域では日本料理(11.9%)で、備中(6.9%)、美作(5.8%)に比べて多かった。赤飯・小豆飯は、3地域ともに小豆飯ではなく赤飯を食べていた。特に備中地域では家庭で作る赤飯を

表9. 儀礼食の喫食割合 (%)

行事名	食物	備前 (n=151)	備中 (n=130)	美作 (n=52)	岡山県 (n=333)
出産祝い	赤飯・小豆飯・産飯	44.4	47.7	40.4	45.0
お七夜	赤飯・小豆飯	24.5	40.0	28.8	31.2
	尾頭付き魚	18.5	30.0	13.5	22.2
百日祝い	赤飯・小豆飯	45.0	46.2	63.5	48.3
	尾頭付き魚	41.1	40.8	53.8	42.9
初誕生	赤飯・小豆飯	50.3	54.6	65.4	54.4
	力・一升・紅白・誕生もち	49.0	52.3	50.0	50.5
誕生日	赤飯・小豆飯	35.8	40.8	46.2	39.3
	ケーキ	94.7	96.2	92.3	94.9
七五三	赤飯・小豆飯・すし	61.6	78.5	63.5	68.5
	千歳あめ	82.8	88.5	59.6	81.4
成人式	赤飯・小豆飯	35.8	37.7	36.5	36.6
	もち・紅白もち・紅白饅頭	19.9	13.1	15.4	16.5
結納	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	41.1	40.8	48.1	42.0
婚礼	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	58.3	53.8	59.6	56.8
厄払い	もち	11.9	21.5	7.7	15.0
長寿	紅白もち・紅白饅頭	15.2	17.7	7.7	15.0
	赤飯・小豆飯	23.2	27.7	19.2	24.3
	尾頭付き魚	19.2	18.5	11.5	17.7
	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	31.1	23.1	19.2	26.1
葬儀	精進料理	52.3	51.5	50.0	51.7
	握り鮓など、精進とは限らない	43.0	45.4	51.9	45.3
法事	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	64.9	56.9	78.8	64.0
	精進料理	24.5	22.3	19.2	22.8

食べる割合は16.2%で、備前(11.3%)、美作(9.6%)に比べて高いといえる。尾頭付き魚の種類は3地域ともに鯛が多く、えびは0%であった。紅白もち・紅白饅頭は、備中(17.7%)、備前(15.2%)、美作(7.7%)であった。紅白饅頭は美作でみられず、紅白もちのみであった。長寿の祝にも還暦、古希、喜寿～白寿までさまざまであるが、近年は高齢者の平均寿命が高くなっているため、どこまで認知されて実際にお祝いが行われているかなども興味深い。葬儀では、3地域共に精進料理を50%以上食べていた。美作地域では、握り鮓など精進料理以外の喫食が他の地域よりも多く、また、その他饅頭の喫食経験はほとんどみられなかった。法事の料理は、3地域ともに精進料理よりも日本・西洋・中国・和洋折衷料理の喫食経験が多かった。日本・西洋・中国・和洋折衷料理の種類では、備前と備中地域は日本料理がそれぞれ19.9%、18.5%であったが、美作では7.7%と少なかった。

以上のように、お七夜では赤飯・小豆飯が備前地域で高く、百日祝い、初誕生の赤飯が美作地域で高い傾向にあった。厄払いのちは美作地域で低く、長寿の紅白もち・紅白饅頭も低いなど通過儀礼における食事は、一部の行事において地域差がみられた。

【まとめ】

岡山県の年中行事・通過儀礼の認知・経験度を、備前、備中、美作の3地域に分けて検討した。岡山県全体の結果は、全国調査結果と類似しており、ほとんどの年中行事において3地域間の差はみられなかった。しかし、認知度では秋祭り、人日、重陽の節句に、経験度については、お月見、節分、秋祭り等で3地域間の差がみられた。特に秋祭りは、美作地域で認知度・経験度が高く、備前地域で低い傾向がみられた。年中行事の食事については、お雑煮の喫食割合が最も高く地域差はみられなかった。すまし仕立てが最も多く、丸もち、茹でて食べており3地域において差異がないことがわかった。

お節料理の喫食経験については、黒豆、かまぼこが全体的に最も高い結果であった。数の子、昆布巻き、魚料理の喫食等については差が伺え、地理的影響が推測された。その他の年中行事の食事としては、節分のいり豆、端午の節句のちまき、盂蘭盆のそうめん、土用の丑のうなぎの蒲焼き、お月見のだんご、大晦日の尾頭付きいわし料理、秋祭りのご飯・すし等で地域間に差がみられた。特に秋祭りのすしの種類や大晦日の尾頭付きいわし料理には地域性が認められた。通過儀礼の認知・経験度は、出産祝い、百日祝い、七五三、厄払い、成人式、長寿、法事等で差がみられた。通過儀礼の行事の食事では、赤飯・小豆飯、紅白もち・紅白饅頭など一部の行事において、3地域で差がみられたが、今後さらに対象者数や年齢構成を考慮し、検定も含めて検討する必要がある。

【参考文献】

- 1) 鶴藤鹿忠, 杉山文子, 今田節子, 太郎良裕子 (1985), 日本の食生活全集 33 聞き書 岡山の食事, 農山漁村文化協会, pp. 346
- 2) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別委員会(2011), 平成21～23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—行事食・儀礼食—, 日本調理学会
- 3) 武田珠美 (2012), 特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—行事食・儀礼食— 中国・四国支部, 日本調理科学会誌, 45, 65-67
- 4) 浏上倫子, 栗田寛子, 石井香代子, 木村安美 (2011), 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, 日本調理科学会誌, 44, 436-441

香川県における行事・儀礼の認知・経験および行事食・儀礼食の現状

次田一代 渡辺ひろ美 村川みなみ 加藤みゆき

1. はじめに

香川県は、温暖な気候と豊かな自然環境の中で山の幸、海の幸に恵まれ、そこに住む人々が長い年月をかけて育んできた行事食、儀礼食が多く残されている。その中には、後述するように、他の地域ではあまり見られない香川県特有の行事食、儀礼食もある。

一方、平成21～23年度には日本調理科学会特別研究委員会による「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」の実態調査が実施され¹⁾、その調査結果は平成23年2月にデータベース化され¹⁾、このデータに基づいた地域ごとのまとめと考察が順次報告されている^{2, 3, 4)}。

本報告は、その一環として、現在の香川県における行事・儀礼の認知度・経験度および行事食・儀礼食の喫食状況調査結果をまとめるとともに、香川県の行事食・儀礼食の特徴と継承状況を知ることを目的とした。

2. 方法

2009年12月～2010年1月に、香川短期大学生活文化学科と香川大学教育学部の学生およびその家族を対象として、質問票による自己記入式留置き法により、年中行事・通過儀礼の認知・経験の状況と、行事食・儀礼食の喫食状況を調査した。

調査をした年中行事は、正月、人日、節分、上巳、春分の日、春祭り、端午の節句、盂蘭盆、七夕、土用の丑、重陽の節句、お月見、秋分の日、秋祭り、冬至、クリスマス、大みそかの17項目、通過儀礼は、出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生・誕生祝い（以下、初誕生と略す）、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼、厄払い、長寿の祝い、葬儀、法事の13項目とした。また、通過儀礼に供される食べ物の経験については、質問票に予め記載されている食べ物以外で食べた経験のある料理名または食品名を自由に記載してもらった。

2群間あるいは3群の間に差があるかどうかの検定は、カイ二乗検定により行った。

3. 結果および考察

(1) 対象者

調査は、香川県内の産業地域と田園地域が混在する地域に居住する213人に対して実施したが、そのうち香川県に10年以上在住している10歳代から80歳代の187人（以下、単に対象者という）について以下の集計・解析を行った。

(2) 年中行事の認知および経験

1) 対象者全体における年中行事の認知度および経験度の集計と解析

17項目の各年中行事について、知っていると答えた解析対象者の割合を認知度、経験したことがあると答えた解析対象者の割合を経験度とし、各年中行事の認知度および経験度を図1に示す。

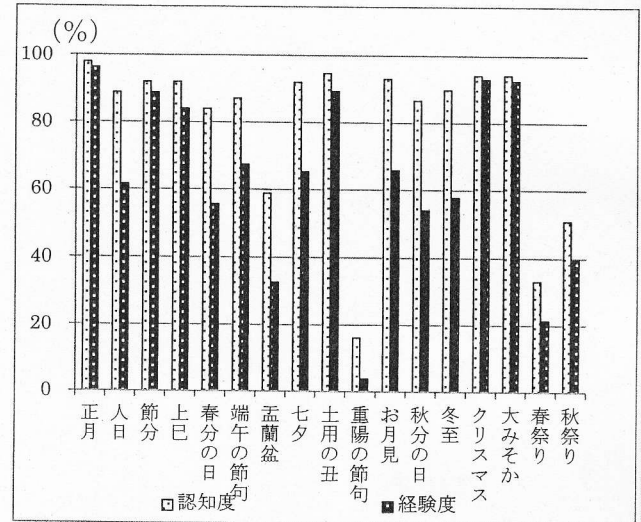


図1 年中行事の認知度および経験度

これによると、正月、節分、上巳、七夕、土用の丑、お月見、冬至、クリスマス、大みそかは認知度が90%以上であり、重陽の節句と春祭りは認知度が50%以下、なかでも重陽の節句の認知度は20%以下と非常に低かった。各行事について、認知ありと認知なしの間に差があるかどうかを検定した結果、正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかは0.1%水準で、盂蘭盆については5%水準で、いずれも有意に認知度が高かった。重陽の節句と春祭りは0.1%水準で有意に不認知度が高く、秋祭りは認知と不認知の間に差は認められなかった。

一方、経験度については、正月、クリスマス、大みそかは経験度が90%以上であり、盂蘭盆、重陽の節句、春祭り、秋祭り経験度が50%以下、重陽の節句の経験度は5%以下であった。各行事について、経験ありと経験なしの間に差があるかどうかを検定した結果、正月、節分、上巳、春祭り、端午の節句、七夕、お月見、クリスマス、大みそかは0.1%水準で、人日は1%水準で、冬至は5%水準で、それぞれ有意に経験度が高かった。重陽の節句は0.1%水準で、秋祭りは1%水準で、それぞれ有意に経験度が低かった。春分の日、盂蘭盆、土用の丑、秋分の日の行事については経験と未経験の間に差は認められなかった。

このように、認知度の高い行事は全般的に経験度も高かったが、人日、春分の日、七夕、お月見、秋分の日、冬至のように、認知度が比較的高いにもかかわらず、経験度が低い行事もあった。春祭りと重陽の節句は、認知度、経験度ともに低く、これらの行事は香川県ではあまり行われていないと推測された。

2) 年中行事の年齢区分別認知度および経験度の解析

① 異なった年齢区分間での認知度および経験度の差

対象者 187 人を、30 歳未満(69 人)、30 歳以上 50 歳未満(81 人)、50 歳以上(37 人)の 3 年齢区分に分類し、各年齢区分における年中行事の認知度および経験度を集計した。その結果を、図 2 および図 3 に示す。

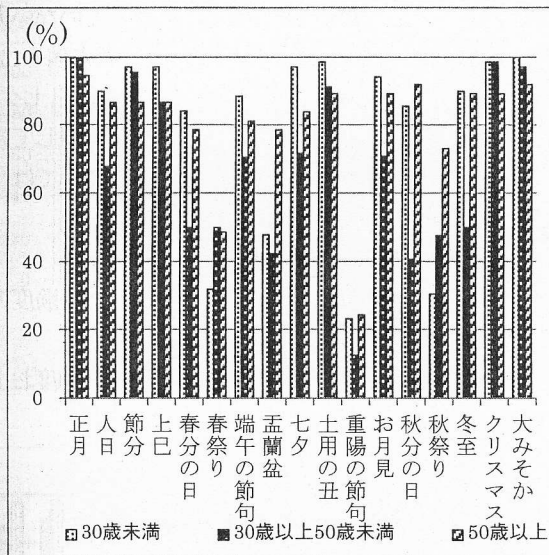


図 2 年中行事の年齢区分別認知度

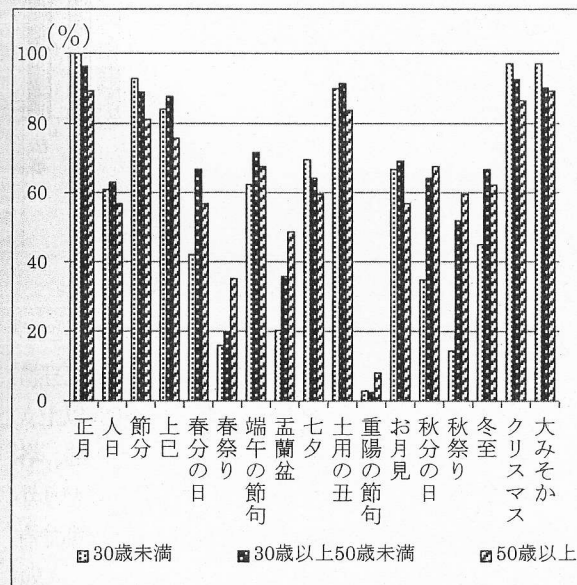


図 3 年中行事の年齢区分別経験度

この 3 年齢区分に分けて集計したデータに基づき、年齢区分間で各行事の認知度および経験度に有意差があるかどうかについて検定した。

その結果、認知度においては、秋祭りは 0.1%水準で、

盂蘭盆、重陽の節句は 1%水準で、大みそか 5%水準で、各年齢区分間に有意差が認められ、正月、人日、節分、上巳、春分の日、春祭り、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス については各年齢区分間に有意差が認められなかった。

経験度においては、上巳、秋分の日、秋祭りは 0.1%水準で、盂蘭盆は 1%水準で、春分の日と冬至は 5%水準で、各年齢区分間に有意差が認められ、正月、人日、節分、春祭り、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、クリスマスは、各年齢区分間に有意差が認められなかった。

これらの結果は、年中行事のうち、秋祭り、盂蘭盆、重陽の節句、大みそかは世代間で認知の度合いが異なっているが、その他の行事については世代間で認知の度合いに差はないことを示している。一方、年中行事の経験については、上巳、秋分の日、秋祭り、盂蘭盆、春分の日、冬至は世代間で経験の度合いが異なっているが、その他の行事については、世代間で大きな経験の差はないということを示している。

② 各年齢区分内における年中行事認知の有無の差

年齢区分ごとに、その年齢区分内で、認知ありと認知なしの間に有意差があるかどうかについて検定した。

その結果、30 歳未満の区分では、正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかは、0.1%水準で、認知ありの割合が有意に高かった。また、重陽の節句は 0.1%水準で、春祭りと秋祭りは 1%水準で、認知なしの割合が有意に高かった。盂蘭盆は、認知の有無の間に有意差は認められなかった。

30 歳以上 50 歳未満の区分では、正月、人日、節分、上巳、春分の日、春祭り、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかは、0.1%水準で認知の割合が有意に高く、重陽の節句は 0.1%水準で不認知の割合が有意に高かった。秋祭りと盂蘭盆については、認知の有無の間に有意差は認められなかった。

50 歳以上の区分では、正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午の節句、盂蘭盆、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかは 0.1%水準で、秋祭りは 1%水準で認知の割合が有意に高く、重陽の節句は 0.1%水準で不認知の割合が有意に高かった。春祭りは、認知の有無の間に有意差は認められなかった。

これらのことは、30 歳未満の区分では、正月、人日、節分、上巳、春分の日、春祭り、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかを知っている人と、重陽の節句、春祭り、秋祭りを知らない人が有意に多く、盂蘭盆を知っている人と知らない人の割合に差はないことを示している。

30 歳以上 50 歳未満の区分では、正月、人日、節分、上

巳、春分の日、春祭り、端午の節句、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかを知っている人と、重陽の節句を知らない人が有意に多く、孟蘭盆と秋祭りを知っている人と知らない人の割合に差はないことを示している。

50歳以上の区分では、正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午の節句、孟蘭盆、七夕、土用の丑、お月見、秋分の日、秋祭り、冬至、クリスマス、大みそかを知っている人と、重陽の節句を知らない人が有意に多く、春祭りを知っている人と知らない人の割合に差はないことを示している。

以上の結果より、重陽の節句を知らない人がどの年齢区分においても有意に多く、春祭り、秋祭りについては、年齢が低いほど知らない人が多いことが認められた。

③各年齢区分内における経験の有無の差

年齢区分ごとに、その年齢区分の中で、経験ありと経験なしの間に有意差があるかどうかについて検定した。

その結果、30歳未満の区分では、正月、節分、上巳、春祭り、クリスマス、大みそかは0.1%水準で、孟蘭盆、七夕、お月見は1%水準で、端午の節句は5%水準で、いずれも経験ありの割合が有意に高かった。また、重陽の節句は0.1%水準で、秋祭りは1%水準で、秋分の日は5%水準で、いずれも経験なしの割合が有意に高かった。人日、春分の日、土用の丑、冬至については、経験の有無の間に有意差は認められなかった。

30歳以上50歳未満の区分では、正月、節分、上巳、春祭り、端午の節句、お月見、クリスマス、大みそかは0.1%水準で、春分の日と冬至は1%水準で、人日、七夕、秋分の日は5%水準で、いずれも経験ありの割合が有意に高かった。重陽の節句は0.1%水準で経験なしの割合が有意に高かった。孟蘭盆、土用の丑、秋祭りについては、経験の有無の間に有意差が認められなかった。

50歳以上の区分では、正月、節分、クリスマス、大みそかについては0.1%水準で、端午の節句、孟蘭盆、秋分の日は5%水準で、いずれも経験有りの割合が有意に高かった。重陽の節句については0.1%水準で経験なしの割合が有意に高かった。人日、上巳、春分の日、春祭り、七夕、土用の丑、お月見、冬至、秋祭りについては、経験の有無の間に有意差が認められなかった。

これらのことは、30歳未満の区分では、正月、節分、上巳、春祭り、端午の節句、孟蘭盆、七夕、お月見、クリスマス、大みそかの行事を経験している人と、重陽の節句、秋分の日、秋祭りの行事を経験していない人が有意に多く、人日、春分の日、土用の丑、冬至の行事を経験している人としていない人の割合に差はないことを示している。

30歳以上50歳未満の区分では、正月、人日、節分、上

巳、春分の日、春祭り、端午の節句、七夕、お月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそかの行事を経験している人と、重陽の節句の行事を経験していない人が有意に多く、孟蘭盆、土用の丑、秋祭りの行事を経験している人としていない人の割合に差はないことを示している。

50歳以上の区分では、正月、節分、端午の節句、孟蘭盆、秋分の日、クリスマス、大みそかの行事を経験している人と、重陽の節句の行事を経験していない人が有意に多く、人日、上巳、春分の日、春祭り、七夕、土用の丑、お月見、冬至、秋祭りの行事を経験している人としていない人の割合に差はないことを示している。

これらの結果より、年中行事経験の有無についても、どの年齢区分においても重陽の節句を経験していない人が有意に多いことが認められた。また、30歳未満や30歳以上50歳未満の人が有意に経験している春祭り、七夕、お月見などの年中行事を、50歳以上の人では経験していない人の割合が比較的多く、その他の行事については、世代間で大きな差はないということが認められた。

(3)通過儀礼の認知および経験

1)対象者全体における通過儀礼の認知度および経験度の集計と解析

13項目の通過儀礼について、各通過儀礼の認知度および経験度を図4に示す。

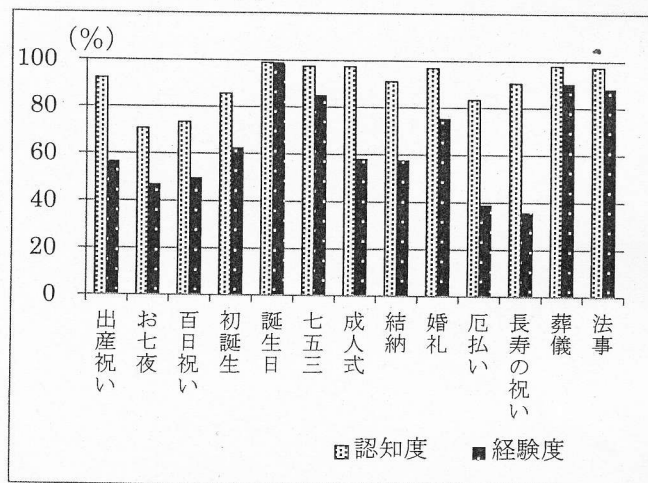


図4 通過儀礼の認知度および経験度

これによると、出産祝い、初誕生、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼、葬儀、法事は認知度が80%以上、お七夜、百日祝いは認知度がやや低かった。しかし、各儀礼について、認知の有無の間に有意差があるかどうかを検定した結果、すべての儀礼について、0.1%水準で有意に認知ありの割合が高かった。

一方、誕生日、七五三、葬儀、法事は経験度が80%以上の儀礼であり、出産祝い、成人式、結納、厄払い、長寿の祝いは経験度が50%以下であった。各儀礼について、経験ありと経験なしの間に有意差があるかどうかを検定した結果、初誕生、誕生日、七五三、婚礼、葬儀、法事

は0.1%水準で、結納は5%水準で、いずれも有意に経験度が高かった。また、長寿の祝いは0.1%水準で、厄払いは1%水準で、有意に未経験度が高く、出産祝い、お七夜、百日祝い、成人式、は経験度と未経験度の間に差は認められなかった。

これらの結果は、取り上げたすべての儀礼は知られてはいるが、長寿の祝い、厄払いなどのように、経験はされていない行事が特徴的にあるということを示している。

2) 通過儀礼の年齢区分別認知度および経験度の解析

① 異なった年齢区分間での認知度および経験度の差

年中行事と同様に、対象者を3年齢区分に分類し、各年齢区分における通過儀礼の認知度および経験度を集計した。その結果を、図5および図6に示す。

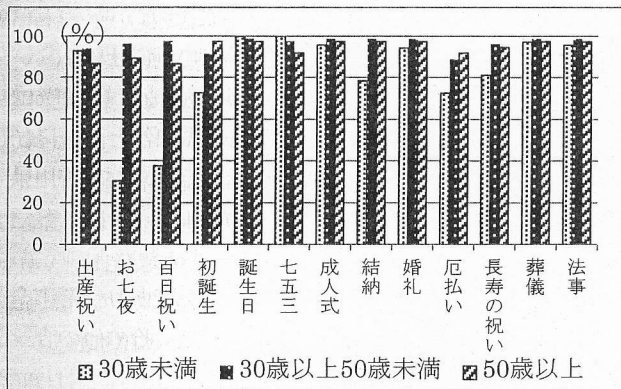


図5 通過儀礼の年齢区分別認知度

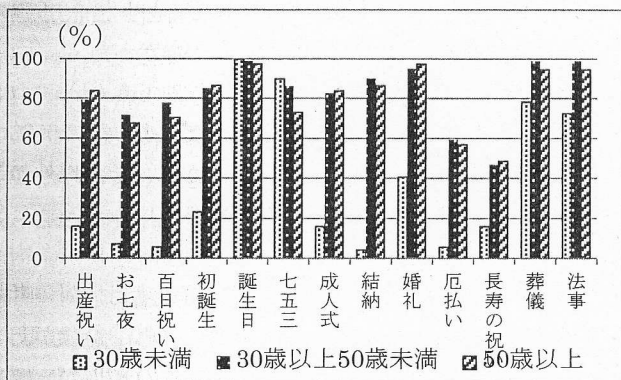


図6 通過儀礼の年齢区分別経験度

この3年齢区分に分けて集計したデータに基づき、年齢区分間で各儀礼の認知度および経験度に有意差があるかどうかについて検定した。その結果、認知度においては、お七夜、百日祝い、初誕生、結納は0.1%水準で、厄払い、長寿の祝いは1%水準で、七五三は5%水準で、各年齢区分間に有意差が認められ、出産祝い、誕生日、成人式、婚礼、葬儀、法事については各年齢区分間に有意差が認められなかった。経験度においては、出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生、成人式、結納、婚礼、厄払い、長寿の祝い、葬儀、法事は0.1%水準で各年齢区分間に有意差が認められ、誕生日と七五三については、各年齢区分間に有意差が認められなかった。

これらの結果は、通過儀礼のうち、お七夜、百日祝い、初誕生、七五三、結納、厄払い、長寿の祝いは世代間で認知の度合いが異なっているが、出産祝い、誕生日、成人式、婚礼、葬儀、法事については、世代間で認知の度合いに差はないことを示している。また、出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生、成人式、結納、婚礼、厄払い、長寿の祝い、葬儀、法事は世代間で経験の度合いが異なっているが、誕生日、七五三については、世代間で経験の度合いに差はないということを示している。

② 各年齢区分内における通過儀礼認知の有無の差

年齢区分ごとに、その年齢区分内で、認知ありと認知なしの間に有意差があるかどうかについて検定した。

その結果、30歳未満の区分では、出産祝い、初誕生、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼、厄払い、長寿の祝い、葬儀、法事は0.1%水準で、お七夜と百日祝いは1%水準で、認知ありの割合が有意に高かった。30歳以上50歳未満の区分と50歳以上の区分では、13項目すべてについて、0.1%水準で認知の割合が有意に高かった。

これらの結果は、どの年齢区分においても今回調査したすべての儀礼を有意に知っているが、お七夜と百日祝いは、30歳未満の世代において、他の儀礼に比べて若干認知度が低い傾向があるということを示している。

③ 各年齢区分内における通過儀礼経験の有無の差

年齢区分ごとに、その年齢区分内で、経験ありと経験なしの間に有意差があるかどうかについて検定した。

その結果、30歳未満の区分では、誕生日、七五三、葬儀、法事は0.1%水準で経験ありの割合が有意に高く、出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生、成人式、結納、厄払い、長寿の祝いは0.1%水準で経験なしの割合が有意に高かった。婚礼は、経験の有無の間に有意差が認められなかった。30歳以上50歳未満の区分では、出産祝い、初誕生、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼、葬儀、法事は0.1%水準で経験ありの割合が有意に高く、厄払い、長寿の祝いは、経験の有無の間に有意差が認められなかった。50歳以上の区分では、出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼、葬儀、法事は0.1%水準で、お七夜、百日祝いは5%水準で、経験ありの割合が有意に高く、厄払い、長寿の祝いは、経験の有無の間に有意差が認められなかった。

以上のことより、30歳未満の世代では経験していない儀礼が多いということが認められたが、30歳以上の世代では、厄払い、長寿の祝いを除いて、いずれの儀礼も経験している人の割合が有意に高いことが認められた。

(4) 年中行事の喫食状況

年中行事17項目での喫食経験について集計・解析した。

① 正月

正月行事の経験者は対象者の96%であり、その全員が

雑煮の喫食経験があると答えた。雑煮の種類は、喫食経験者の20%がすまし汁の雑煮、76%が白みそ雑煮であった。雑煮に入れる餅は、喫食経験者の95%が丸餅であり、59%が餅を焼かずにそのまま用いると答えた。香川県では、あん入りの丸餅を、焼かずに、白みそ仕立ての汁で煮て食べるという特徴的な雑煮が知られている⁵⁾。今回は、あん入り餅を白みそ仕立てで煮て食べる雑煮の喫食状況を直接調査することはできなかったが、香川県の伝統的な雑煮の形態が継承されていると推測された。

②人日

人日（七草）の行事経験者は対象者の61%、その全員が七草粥の喫食経験があり、毎年七草粥を食べる人は喫食経験者の33%であった。七草粥に入れる野菜は、喫食経験者の80%が、せり・なずな等の青菜類であり、人参・ごぼうなどの根菜類は10%程度であった。

③節分

節分行事の経験者は対象者の89%であり、その64%はいわし料理、75%はいり豆、全員がのり巻きの喫食経験があった。また、これらの行事食を毎年食べると答えた人は、いわし料理では喫食経験者の49%、いり豆では69%、のり巻きは100%であり、節分に恵方巻き（のり巻き）を食べる習慣が広がっていることが示唆された。

④上巳

上巳とは桃の節句のことで、この行事の経験者は対象者の84%であり、行事経験者の46%は白酒、97%は餅・菓子、96%はご飯・すしの喫食経験があった。餅・菓子の喫食経験者の18%が草餅、14%が菱餅、88%があられを食べた経験があると答えた。また、喫食経験者の83%がちらしずしを食べた経験があると答えた。ちらしずしは香川県ではばらずしと呼ばれ、代表的な行事食である⁶⁾。

⑤春分の日

春分の日行事の経験者は対象者の56%であり、その全員がご飯・だんごの喫食経験があった。さらに、ご飯・だんごの喫食経験者の90%が、ぼたもち・おはぎを食べた経験があった。このぼたもち・おはぎも、香川県における伝統的な行事食である⁶⁾。また、春分の日には春彼岸の中日でもあるが、この日に精進料理を食べた経験のある人は行事経験者の4%と少なかった。

⑥春祭り

春祭りの行事経験者は対象者の21%と比較的少なかったが、その93%はご飯・すしの喫食経験があった。さらに、ご飯・すしの喫食経験者の76%はちらしずし（ばらずし）を食べた経験があり、香川県では、ちらしずしはさまざまな行事のときの伝統的な行事食といえる。

⑦端午の節句

端午の節句の行事経験者は対象者の69%であり、その全員が柏餅の喫食経験があった。また、ちまきの喫食経験者は行事経験者の67%、赤飯の喫食経験者は行事経験者の46%であった。

⑧盂蘭盆

盂蘭盆の行事経験者は対象者の33%と比較的少ないが、盂蘭盆の行事食としては、麺の喫食経験者が行事経験者の72%であり、そのうち、そうめんが66%、うどんが39%であった。香川県と言えばうどんのイメージが強いが、夏の暑い時期である盂蘭盆では、そうめんを食する割合の方が高いことが示された。また、だんご・もちの喫食経験者が行事経験者の80%であり、その92%はだんごの喫食経験があった。香川県の伝統的な行事食としてのだんごは、全国的に食される串刺しのだんごではなく、だんごを円盤状に整形し、これに餡やきな粉を塗して食することが多いが⁶⁾、今回はそこまで調査できなかった。

⑨七夕

七夕の行事経験者は対象者の65%であり、その57%はそうめんの喫食経験があった。前述の盂蘭盆と同様に、夏の暑い時期における行事食として、そうめんは香川県の代表的なものであることが示された。

⑩土用の丑

土用の丑の行事経験者は対象者の89%であり、その全員にうなぎの蒲焼きの喫食経験があった。その他の食べ物の喫食経験者はほとんどいなかった。

⑪重陽の節句

重陽の節句の行事経験者は対象者の4%と少なく、重陽の節句の行事食は、ほとんど食されていなかった。

⑫お月見

お月見の行事経験者は対象者の66%であり、その99%は月見だんごの喫食経験があった。しかし、それ以外の行事食の喫食経験者はほとんどいなかった。

⑬秋分の日

秋彼岸の中日である秋分の日行事の経験者は、対象者の54%であり、その全員がご飯・だんごの喫食経験があった。さらに、ご飯・だんごの喫食経験者の87%が、ぼたもち・おはぎを食べた経験があった。このことは、春彼岸の中日である春分の日と同様に、ぼたもち・おはぎは香川県における彼岸の伝統的な行事食であることを示している。また春分の日と同様に、この日に精進料理を食べた経験のある人は、行事経験者の3%と少なかった。

⑭秋祭り

秋祭りの行事経験者は対象者の40%であり、その96%がご飯・すしの喫食経験があった。さらに、ご飯・すしの喫食経験者の80%がちらしずし（ばらずし）を食べた経験があり、前述のように香川県において、ちらしずしはさまざまな行事のときに食される行事食といえる。

⑮冬至

冬至の行事経験者は対象者の58%であり、その全員が

かぼちゃの煮物の喫食経験があった。しかし、その他の冬至の行事食の喫食経験者はほとんどいなかった。

⑩クリスマス

クリスマスの行事経験者は対象者の99%であり、その全員がケーキの、95%が鶏肉・七面鳥料理の喫食経験があった。この食習慣は全国的なものであると考えられる。

⑪大みそか

大みそかの行事経験者は対象者の93%であり、その全員が年越しそばの喫食経験があった。

(5) 通過儀礼の喫食状況

通過儀礼13項目での喫食経験について集計・解析した。

①出産祝い

出産祝いの儀礼経験者は対象者の57%であり、その87%は赤飯・小豆飯・産飯の喫食経験があり、さらに、その94%は赤飯の喫食経験があった。出産祝いにおける、その他の儀礼食の経験者はほとんどいなかった。

②お七夜

お七夜の儀礼経験者は対象者の47%であり、その92%は赤飯・小豆飯の喫食経験があり、さらに、その91%は赤飯の喫食経験があった。また、この儀礼経験者の76%は尾頭付き魚の喫食経験があり、さらに、その55%は鯛の喫食経験があった。

③百日祝い

百日祝いの儀礼経験者は対象者の50%であり、その87%は赤飯・小豆飯の喫食経験があり、さらに、その90%は赤飯の喫食経験があった。また、この儀礼経験者の88%は尾頭付き魚の喫食経験があり、さらに、その60%は鯛の喫食経験があった。

④初誕生

初誕生の儀礼経験者は対象者の63%であり、その75%は赤飯・小豆飯の喫食経験があり、さらに、その94%は赤飯の喫食経験があった。また、この儀礼経験者の35%は餅の喫食経験があり、さらにその22%は紅白餅の喫食経験があった。

⑤誕生日

誕生日の儀礼経験者は対象者の99%であり、その48%は赤飯・小豆飯の喫食経験があった。また、この儀礼経験者の99%はケーキの喫食経験があった。

⑥七五三

七五三の儀礼経験者は対象者の85%であり、その65%は赤飯・小豆飯・すしの喫食経験があり、さらに、その77%は赤飯、27%はすしの喫食経験があった。また、この儀礼経験者の91%は千歳あめの喫食経験があった。

⑦成人式

成人式の儀礼経験者は対象者の58%であり、その65%は赤飯・小豆飯の喫食経験があった。また、この儀礼経験者の50%はもち・紅白饅頭の喫食経験があり、その35%

は紅白饅頭の喫食経験があった。

⑧結納

結納の儀礼経験者は対象者の58%であり、その85%は日本料理・西洋料理等の喫食経験があり、さらに、その51%は日本料理の喫食経験があった。

⑨婚礼

婚礼の儀礼経験者は対象者の75%であり、その98%は日本料理・西洋料理等の喫食経験があり、さらに、その40%は日本料理、31%は西洋料理の喫食経験があった。

⑩厄払い

厄払いの儀礼経験者は対象者の39%と少なく、その26%はもちの喫食経験があった。

⑪長寿の祝い

長寿の祝いの儀礼経験者は対象者の36%と少なく、その33%はもち、55%は赤飯、36%は尾頭付き魚の喫食経験があり、その54%は鯛の喫食経験があった。

⑫葬儀

葬儀の儀礼経験者は対象者の90%であり、その71%は精進料理の喫食経験があった。

⑬法事

法事の儀礼経験者は対象者の88%であり、その85%は日本料理・西洋料理等の喫食経験があり、さらに、その44%は日本料理の喫食経験があった。また、この儀礼における精進料理の喫食経験は31%であった。香川県においては、法事の際にうどんが食されることが多いが、今回の調査では、このことは調査できなかった。

4. 文 献

- 1) 平成21～23年度日本調理科学会特別研究委員会編(2011)、平成21～23年度日本調理科学会特別研究委員会報告書「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」、日本調理科学会、東京
- 2) 淵上倫子、栗田寛子、石井香代子、木村安美(2011)、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—、日調科誌、44、436-441
- 3) 武田珠美(2012)、特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」中国・四国支部、日調科誌、45、65-67
- 4) 中澤弥子(2012)、特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」東海・北陸支部、日調科誌、45、381-385
- 5) 香川県農林部編(1988)、さぬき味の風土記、217-246
- 6) 「日本の食生活全集 香川」(1990)、井上タツ他編集、社団法人農産漁村文化協会、152-196、東京

愛媛県における行事食・儀礼食の地域特性

～全国との比較～

宇高順子 亀岡恵子

はじめに

愛媛県の北側には瀬戸内海に面した平野が広がり、南側には西日本最高峰の石鎚山がそびえている。「島山のよろしき国」と万葉集にうたわれる伊予の国・愛媛は、瀬戸内海の温暖な気候と豊かな自然に囲まれ、新鮮な食材が豊富にある。

昭和初期までは、日常食は質素な麦飯、雑炊、混ぜご飯等であった。「何ぞごと」のハレの日には、赤飯、炊き込み、味付けした具を白飯に混ぜたおもむき飯、すし等を作り祝った。すしは最高のごちそうであった。もちつきは、旧正月に多くつき、ひな節句には巻きすしやりんまんを作った¹⁾。

このような年中行事食、通過儀礼食が、現在の家庭にどの程度受け継がれているか、実態と課題を明らかにする目的で、日本調理科学会「平成21～23年度日本調理科学会特別研究—行事食・儀礼食—」調査²⁾が行われ、著者らは愛媛県の調査を担当した。本報では、学生と学生以外の一般および、愛媛県と同調査の全国の報告³⁾を比較検討した。

方法

調査は、日本調理科学会「平成21～23年度日本調理科学会特別研究—行事食・儀礼食—」報告書²⁾の方法で、調査用紙留置法により平成22年5～7月に行った。

本報の調査対象者は、愛媛県のデータベース²⁾121人の内、愛媛県に在住10年以上の、学生35人、学生を除く一般69人、計104人とした。なお、「愛媛県に在住10年以上」とは、愛媛県内の現在居住地および県内の他の居住地に10年以上居住を含む。

結果および考察

1. 調査対象者の概要

調査対象者の概要を表1に示した。

現在の居住地に10年以上居住している人は84%であった。現在地居住期間が30年以上の人が40%と最も多く、全国の2倍の比率で、定住志向の土地柄がうかがわれた。性別は、女性が95%を占め、20歳代以下が34%で全国より低比率、60～70歳代が33%で全国の約4倍の高比率であった。家族構成は二世帯が39%

表1. 調査対象者の概要 (n=104)

愛媛現在居住地居住期間	%	職業	%
5年未満	14.4	会社員・公務員	19.2
5年以上～10年未満	1.9	自営業	4.8
10年以上～20年未満	31.7	農・林・漁業	1.0
20年以上～30年未満	▽ 11.5	専業主婦(主夫)	△ 26.0
30年以上	▲ 40.4	学生	▼ 33.7
記載なし	0	アルバイト・パート	14.4
性別	%	未記載	1.0
男	4.8	調理担当	%
女	95.2	調理を主に担当	△ 69.2
未記載	0.0	調理を担当しない	▽ 30.8
年齢(歳)	%	未記載	0.0
20歳未満	28.8	行事食は誰の影響	%
20歳代	▼ 4.8	父方	15.4
30歳代	2.9	母方	64.4
40歳代	16.3	配偶者	3.8
50歳代	13.5	その他	6.7
60歳代	△ 22.1	わからない	9.6
70歳代	10.6	未記載	0.0
80歳以上	1.0		
未記載	0.0		
家族構成	%		
同世代(夫婦、兄弟姉妹等)	32.7	愛媛—全国の比率差が	
二世帯	38.5	△=+10%～20%未満,	
三世帯	12.5	▲=+20%以上,	
四世帯	1.9	▽=-10%～-20%未満,	
本人1人	14.4	▼=-20%以下	
未記載	0.0		

で全国同様最も多かった。職業は学生が34%で、全国より2割少なく、専業主婦は26%と全国の2倍の比率であった。調理を主に担当している人は69%と、全国より2割近く高かった。行事食は母方の影響と回答した人が64%と全国より約1割高く、母方の影響が強かった。

2. 年中行事の認知・経験・喫食状況・調理状況

年中行事の認知度及び経験の有無を表2に示した。

認知度100%の年中行事は、学生・一般とも、「正月」「人日」「節分」「クリスマス」「大晦日」で、他に学生は「七夕」、一般は「土用の丑」であった。他の年中行事についても学生・一般ともに大半が90%以上の認知度であったが、認知度の低い年中行事として、学生は「重陽」6%、「春祭り」37%、「盂蘭盆」60%、一般はやや高く、「重陽」32%、「春祭り」58%、「盂蘭盆」37%で、「盂蘭盆」は一般より学生の方が認知度が高かった。全国と比べると、「秋祭り」が学生・一般とも4割強高く、「春祭り」も全国より学生で1割、一般で2

表2. 年中行事の認知度および経験の有無

行事名	認知(%)		経験(%)	
	学生	一般	学生	一般
正月	100.0	100.0	100.0	100.0
人日	△ 100.0	△ 100.0	62.9	△ 85.5
節分	100.0	100.0	100.0	△ 98.6
上巳	91.4	98.6	80.0	89.9
春分	△ 94.3	95.7	▽ 37.1	△ 88.4
端午	94.3	98.6	▽ 48.6	△ 89.9
盂蘭盆	60.0	▼ 37.1	22.9	55.1
七夕	100.0	△ 97.1	71.4	▲ 79.1
土用の丑	94.3	100.0	88.6	△ 97.1
重陽	▽ 5.7	31.9	5.7	10.1
お月見	97.1	94.2	65.7	78.3
秋分	△ 91.4	97.1	48.6	△ 85.5
冬至	94.3	98.6	65.7	87.0
クリスマス	100.0	100.0	100.0	100.0
大晦日	100.0	100.0	100.0	100.0
春祭り	△ 37.1	▲ 58.0	22.9	△ 44.9
秋祭り	▲ 65.7	▲ 85.5	▲ 57.1	▲ 78.3

愛媛-全国の比率差が △=+10%~20%未満,

▲=+20%以上, ▽=-10%~-20%未満, ▼=-20%以下

割強高く、特徴的といえる。一方、全国より認知度の低いものは「盂蘭盆」と「重陽」で、「盂蘭盆」は一般で3割強、「重陽」は学生で1割強低かった。愛媛県では「盂蘭盆」という名称はあまり使われず、「お盆」と称されることが多いことが影響していると考えられる。

9割以上が経験したことがある年中行事は、学生・一般ともに「正月」「クリスマス」「大晦日」「節分」、その他に、一般は「土用の丑」であった。5割以下の経験の年中行事は、学生・一般ともに、「重陽」6・10%、「春祭り」23・45%で、学生は「盂蘭盆」23%、「春分」37%、「端午」・「秋分」49%であった。学生の「端午」の経験者が低いのは、調査対象者の学生の97%が女性であることが影響していると考えられる。全国と比べると、一般は全ての年中行事で、学生も「端午」と「春分」を除く全ての行事で、全国より経験者比率が高かった。中でも、「秋祭り」が全国より学生・一般とも45~47%高く、一般では、「七夕」、「春祭り」が全国より約2割高かった。「秋祭り」、「春祭り」は、中国・四国の中でも愛媛県が認知度・経験度ともに高く、特に「秋祭り」で際立っていることが報告されている⁴⁾。「秋祭り」は全県下で盛大に行われるものの、「春祭り」は町内会での行事としては行われていない地区があること等が影響して、経験度が低くなっていると考えられる。

喫食経験が学生・一般ともに8割以上の行事食は、「正月」の雑煮、かまぼこ、黒豆、数の子、きんとん、だて巻き卵、「節分」のいり豆、巻きずし、「土用の丑」のうなぎの蒲焼き、「クリスマス」の鶏肉・七面鳥料理、

ケーキ、「大晦日」の年越しそばであった。

喫食経験が学生・一般ともに2割未満の行事食は、「春分」、「秋分」の精進料理、「春祭り」のだんご・もち、「端午」の菖蒲酒、「七夕」の赤飯、煮しめ、ところてん、七夕まんじゅう、「重陽」のご飯、菊花酒、「お月見」の小芋、「大晦日」の尾頭付きいわし料理であった。

喫食経験の多くは学生の方が低い割合で、学生が一般より3割以上比率が低く、継承が縮小されていたのは、「正月」の屠蘇、なます、煮しめ、田作り、「節分」のいわし料理、「上巳」のはまぐり潮汁、「春分」、「秋分」のご飯・だんご、「端午」の柏もち、ちまき、「秋祭り」のご飯・すしであった。一方、学生の方が1割以上高い割合を示したのは、「正月」の焼きもち、あんこもちがあった。

喫食状況で、毎年食べると時々食べる比率の合計が学生・一般いずれも7割以上と、比較的継承されていたのは、「正月」の雑煮、かまぼこ、だて巻き卵、きんとん、黒豆、数の子、魚料理、「節分」のいり豆、巻きずし、「土用の丑」のうなぎの蒲焼、「クリスマス」の鶏肉・七面鳥料理、ケーキ、「大晦日」の年越しそばであった。同比率の学生と一般の差は、喫食経験の差とほぼ同様であった。

全国の報告と比較するために、学生を除く一般のみの、年中行事で供される食べ物の喫食状況、調理状況・食べ方、喫食状況・調理の変化した時期を表3に示した。いずれも回答者のみの内訳を表した。

喫食状況で毎年食べる率が高いのは、雑煮97%、年越しそば91%、次いで7~8割台が「正月」のかまぼこ、煮しめ、数の子、黒豆、魚料理、なます、「節分」のいり豆、巻きずし、「クリスマス」のケーキ、「大晦日」の年取りの祝い料理であった。全国と比べて、「正月」の肉料理は2割、だて巻き卵、田作り、昆布巻き、きんとんは1割程度低率の5~6割台であった。一方、「節分」の巻きずしは、全国より17%高く、中国・四国の1県を除く全ての県が愛媛県と同程度かそれ以上に高いこと⁴⁾から、地域性がうかがわれた。

時々食べると回答した比率が高いのは、「重陽」のごはん、「上巳」のはまぐり潮汁で7~8割程度であった。

途中から食べるようになった比率が高いのは、「春分」の精進料理50%、「節分」の巻きずし11%であった。食べなくなったものとして、全国同様、菖蒲酒、白酒、菊花酒の他に、「端午」のちまき、「七夕」の煮しめ、「大晦日」の尾頭付きいわし料理が67~33%であった。

現在、家庭で作る率の高い行事食は、全国同様、「冬至」のかぼちゃの煮物、七草粥、雑煮が8~9割で、年

表3. 年中行事の喫食状況、調理状況・食べ方、喫食状況・調理の変化時期（学生を除く一般のみ）

行事名	食物名	喫食状況				調理状況・食べ方										喫食状況・調理の変化時期								
		毎年食 べる	時々食 べる	途中で 食べる ように なった	食べな くなった	以前					現在					2004以 降	1984- 2003	1974- 1983	1945- 1973	1945以 前				
						家庭で 作る	他人・ 親戚か らもらう	買う	実家・親 戚などで 食べる	外で 食べる	家庭で 作る	他人・ 親戚か らもらう	買う	実家・親 戚などで 食べる	外で 食べる									
正月	屠蘇	44.2	25.6	4.7	25.6	37.5	2.5	37.5	17.5	5.0	34.3	8.6	37.1	17.1	2.9	6.3	56.3	6.3	△	31.3	0.0			
	雑煮	97.0	3.0	0.0	0.0	85.1	1.4	0.0	12.2	1.4	84.5	2.8	1.4	11.3	0.0	22.2	55.6	11.1	11.1	0.0				
	小豆飯・赤飯	42.3	50.0	0.0	7.7	50.0	10.0	6.7	33.3	0.0	34.5	10.3	20.7	34.5	0.0	33.3	66.7	0.0	0.0	0.0				
	黒豆	75.6	18.2	1.5	4.5	50.7	7.2	20.3	21.7	0.0	33.8	8.8	36.8	20.6	0.0	11.8	64.7	23.5	0.0	0.0				
	数の子	75.6	16.1	3.2	4.8	44.8	4.5	32.8	17.9	0.0	33.3	6.3	46.0	14.3	0.0	21.1	68.4	10.5	0.0	0.0				
	田作り	56.7	19.0	4.8	9.5	45.5	6.1	31.8	15.2	1.5	23.3	8.3	51.7	15.0	1.7	12.5	62.5	25.0	0.0	0.0				
	昆布巻き	53.3	26.7	1.7	8.3	37.5	4.7	40.6	17.2	0.0	25.0	8.3	50.0	15.0	1.7	14.3	61.9	23.8	0.0	0.0				
	きんとん	66.7	20.6	3.2	9.5	54.1	3.3	19.7	23.0	0.0	35.4	10.8	35.4	16.9	1.5	13.6	54.5	△	31.8	0.0				
	煮しめ	82.5	14.3	0.0	3.2	71.2	1.5	7.6	19.7	0.0	64.6	3.1	13.8	18.5	0.0	7.7	△	76.9	15.4	0.0				
	なます	70.7	24.1	1.7	3.4	68.9	3.3	6.6	21.3	0.0	61.0	6.8	13.6	18.6	0.0	7.1	64.3	28.6	0.0	0.0				
	だて巻卵	64.4	25.4	1.7	8.5	43.1	1.7	36.2	19.0	0.0	42.9	5.4	35.7	16.1	0.0	▽	6.7	66.7	26.7	0.0	0.0			
	かまぼこ	85.7	11.1	0.0	3.2	△	9.2	3.1	69.2	18.5	0.0	6.6	4.9	73.8	14.8	0.0	9.1	63.6	27.3	0.0	0.0			
	魚料理	71.2	23.1	5.8	0.0	▽	49.2	8.5	△	22.0	20.3	0.0	35.6	11.9	30.5	22.0	0.0	▽	10.0	60.0	20.0	10.0		
	肉料理	▽	59.1	△	35.4	44.4	3.7	31.5	18.5	1.9	39.2	7.3	34.5	18.2	1.8	57.1	28.6	14.3	0.0	0.0				
	人日	七草粥	55.8	26.9	3.8	13.5	90.4	3.8	1.9	1.9	1.9	87.2	4.3	6.4	2.1	0.0	14.3	64.3	21.4	0.0	0.0			
節分	いわし料理	58.3	22.2	5.6	13.9	83.3	0.0	11.1	5.6	0.0	66.7	2.8	25.0	5.6	0.0	0.0	60.0	30.0	10.0	0.0				
	いり豆	24.2	17.7	1.6	6.5	37.9	5.2	51.7	5.2	0.0	21.1	7.0	68.4	3.5	0.0	9.1	△	81.8	0.0	9.1	0.0			
	豊作すし(のり巻)	72.7	15.4	10.9	0.0	36.8	3.5	50.9	8.8	0.0	19.0	4.8	65.1	7.9	3.2	35.7	57.1	0.0	7.1	0.0				
上巳	白酒	22.2	29.6	7.4	40.7	12.0	0.0	80.0	0.0	8.0	0.0	0.0	88.9	0.0	11.1	15.4	46.2	23.1	15.4	0.0				
	もち・菓子	49.0	32.7	4.1	14.3	29.8	8.8	▽	50.2	10.5	0.0	9.6	11.5	67.3	9.6	1.9	17.6	47.1	23.5	11.8	0.0			
	ご飯・すし	44.2	44.2	0.0	11.5	78.3	1.8	10.5	7.0	1.8	61.2	6.1	26.5	4.1	2.0	▽	14.3	57.1	21.4	7.1	0.0			
春分	はまぐり汁	▽	12.5	70.8	4.2	12.5	63.3	0.0	4.2	8.3	4.2	70.0	5.0	5.0	20.0	0.0	14.3	57.1	14.3	14.3	0.0			
	ご飯・だんご	50.0	28.6	1.8	19.6	52.1	9.9	25.4	11.3	1.4	32.8	13.8	46.6	6.9	0.0	20.8	41.7	29.2	8.3	0.0				
	精進料理	20.0	30.0	△	50.0	▽	0.0	22.2	22.2	11.1	▽	25.0	0.0	25.0	△	37.5	12.5	0.0	25.0	25.0	0.0			
端午	ちまき	24.2	36.4	3.0	36.4	15.4	10.3	53.8	15.4	5.1	0.0	7.7	76.9	15.4	0.0	▽	0.0	57.1	28.6	14.3	0.0			
	柏もち	51.2	38.5	0.0	9.6	35.2	16.9	39.4	8.5	0.0	13.1	11.5	63.2	9.8	1.6	5.9	58.8	11.8	23.5	0.0				
	赤飯	27.8	61.1	0.0	11.1	48.0	4.0	32.0	12.0	4.0	35.0	5.0	45.0	10.0	5.0	0.0	△	100.0	0.0	0.0	0.0			
五ノ日	喜酒	33.3	0.0	0.0	66.7	△	50.0	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	△	33.3	▽	33.3	0.0	0.0	50.0	50.0	0.0			
	よもぎもち(草もち)	27.5	62.5	0.0	10.0	30.4	15.2	45.7	8.7	0.0	14.3	16.7	61.9	4.8	2.4	0.0	70.0	10.0	20.0	20.0	0.0			
	鐘	48.0	44.0	0.0	8.0	56.3	3.1	18.8	15.6	6.3	55.6	3.7	22.2	11.1	7.4	▽	0.0	25.0	0.0	△	75.0	0.0		
五ノ日	だんご・もち	▽	21.1	63.2	0.0	15.8	54.2	4.2	20.8	20.8	0.0	50.0	4.5	31.8	13.6	0.0	25.0	0.0	△	50.0	25.0	0.0		
	精進料理	▽	18.8	56.3	0.0	25.0	58.8	11.8	23.5	5.9	0.0	50.0	21.4	21.4	7.1	0.0	20.0	40.0	20.0	20.0	0.0			
	煮しめ	44.4	38.9	0.0	16.7	61.5	3.8	15.4	15.4	3.8	▽	50.0	4.5	18.2	22.7	4.5	0.0	▽	20.0	40.0	△	40.0	0.0	
七夕	赤飯	37.5	50.0	0.0	12.5	▽	41.7	8.3	33.3	16.7	0.0	▽	30.0	10.0	40.0	20.0	0.0	▽	0.0	66.7	▽	0.0	33.3	0.0
	煮しめ	33.3	33.3	0.0	33.3	▽	50.0	12.5	12.5	25.0	0.0	▽	14.3	14.3	28.6	△	28.6	14.3	0.0	33.3	33.3	0.0		
	ところてん	50.0	33.3	0.0	16.7	20.0	10.0	50.0	10.0	10.0	14.3	0.0	▽	42.9	△	28.6	14.3	0.0	50.0	▽	0.0	50.0	0.0	
土用の丑	そうめん	56.3	37.5	0.0	6.3	68.6	4.3	13.0	8.7	4.3	65.0	0.0	15.0	15.0	5.0	0.0	▽	0.0	△	50.0	△	50.0	0.0	
	七夕まんじゅう	37.5	37.5	0.0	25.0	△	50.0	12.5	25.0	12.5	0.0	12.5	△	37.5	▽	25.0	25.0	0.0	0.0	66.7	33.3	0.0	0.0	
	うなぎの蒲焼	63.6	28.8	4.5	3.0	16.9	0.0	67.5	3.9	11.7	10.8	1.4	68.9	6.8	12.2	0.0	25.0	41.7	33.3	0.0	0.0			
夏陽	菊花酒	33.3	33.3	0.0	33.3	▽	0.0	0.0	△	100.0	0.0	▽	0.0	△	50.0	0.0	▽	0.0	△	100.0	0.0	0.0	0.0	
	ご飯	▽	16.7	△	83.3	0.0	66.7	0.0	16.7	16.7	0.0	66.7	0.0	16.7	16.7	0.0	▽	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	月見だんご	27.3	43.2	0.0	29.5	41.7	4.2	41.7	12.5	0.0	27.8	8.3	58.3	5.6	0.0	7.7	46.2	38.5	7.7	0.0	0.0	0.0		
お月見	小芋	54.5	27.3	9.1	9.1	72.7	0.0	9.1	18.2	0.0	66.7	8.3	8.3	16.7	0.0	0.0	▽	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	
	ご飯・だんご	49.5	45.7	0.0	10.9	47.5	11.5	26.2	14.8	0.0	31.5	11.1	44.4	13.0	0.0	15.4	▽	15.4	△	61.5	7.7	0.0	0.0	
	精進料理	▽	22.2	55.6	0.0	22.2	▽	38.5	0.0	23.1	30.8	7.7	▽	18.2	0.0	27.3	△	45.5	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0	
冬至	かぼちゃの煮物	69.1	20.0	5.5	5.5	94.5	1.8	1.8	1.8	0.0	92.7	1.8	1.8	3.6	0.0	▽	0.0	20.0	△	80.0	0.0	0.0	0.0	
	鶏肉・七面鳥料理	58.6	31.6	3.5	5.3	52.8	0.0	40.3	2.8	4.2	47.2	1.4	41.7	5.6	4.2	28.6	42.9	28.6	0.0	0.0	0.0	0.0		
	ケーキ	85.1	11.9	0.0	3.0	25.9	2.4	64.7	3.5	3.5	21.4	2.4	66.7	4.8	4.8	36.4	△	27.3	27.3	9.1	0.0	0.0		
大晦日	年越しそば	91.0	7.5	1.5	0.0	71.8	3.8	14.1	7.7	2.6	70.9	3.8	15.2	7.6	2.5	20.0	▽	20.0	△	40.0	20.0	0.0	0.0	
	年取りの祝い料理	80.0	20.0	0.0	0.0	58.3	0.0	25.0	16.7	0.0	58.3	0.0	25.0	16.7	0.0	0.0	▽	0.0	0.0	△	100.0	0.0	0.0	
	風呂付きわし料理	33.3	33.3	0.0	33.3	▽	25.0	25.0	25.0	25.0	0.0	▽	33.3	0.0	33.3	△	33.3	0.0	0.0	50.0	▽	0.0	50.0	0.0
春祭り	ご飯・すし	45.8	37.5	4.2	12.5	64.5	9.7	12.9	12.9	0.0	53.3	10.0	16.7	13.3	6.7	16.7	33.3	△	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	だんご・もち	57.1	28.6	0.0	14.3	50.0	0.0	25.0	25.0	0.0	30.0	10.0	30.0	20.0	10.0	▽	0.0	50.0	△	50.0	0.0	0.0	0.0	
	秋祭り	60.0	28.9	0.0	11.1	62.1	13.8	15.5	8.6	0.0	51.8	16.7	22.2	7.4	1.9	22.2	55.6	22.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
秋祭り	だんご・もち	40.0	40.0	0.0	20.0	40.0	6.7	△	46.7	6.7	0.0	18.8	18.8	43.8	12.5	6.3	20.0	▽	20.0	40.0	20.0	0.0	0.0	

一本下線:50%～70%未満、二本下線:70%以上、実数-全国の比率差:△=+20%～+40%未満、▲=+40%以上、▽=-20%～-40%未満、▼=-40%以下

一本下線:50%~70%未満, 二本下線:70%以上, 実線-全国の比率差: △=+20%~+40%未満, ▲=+40%以上, ▽=-20%~-40%未満, ▼=-40%以下

表5. 通過儀礼の経験した時期、調理状況・食べ方（学生を除く一般のみ）

儀礼名	食物名	経験した時期					調理状況・食べ方					
		2004以降	1984-2003	1974-1983	1945-1973	1945以前	家庭で作る	他人・親戚からもらう	買う	実家・親戚などで食べる	外で食べる	
出産祝	赤飯、小豆飯、産飯	15.7	44.3	18.6	18.6	2.9	39.7	19.2	20.5	19.2	1.4	
お七夜	赤飯、小豆飯	12.7	47.6	20.6	17.5	1.6	38.1	14.3	22.2	25.4	0.0	
	尾頭付き魚	15.0	40.0	25.0	17.5	2.5	53.8	15.4	10.3	20.5	0.0	
百日祝	赤飯、小豆飯	9.7	46.8	22.6	19.4	1.6	51.6	6.5	21.0	21.0	0.0	
	尾頭付き魚	12.5	45.8	22.9	18.8	0.0	57.9	15.8	26.3	0.0	0.0	
初誕生	赤飯、小豆飯	11.5	50.0	15.4	21.2	1.9	51.1	8.5	21.3	19.1	0.0	
	力・一升・紅白・誕生もち	9.3	55.8	14.0	20.9	0.0	46.7	▽ 8.9	31.1	13.3	0.0	
誕生日	赤飯、小豆飯	17.6	37.3	19.6	23.5	2.0	55.0	15.0	20.0	10.0	0.0	
	ケーキ	27.8	30.8	23.3	17.3	0.8	24.7	▼ 4.7	▲ 57.6	9.4	3.5	
七五三	赤飯、小豆飯、すし	11.8	43.1	21.6	19.6	3.9	51.0	9.8	21.6	9.8	7.8	
	千歳あめ	8.1	45.2	27.4	16.1	3.2	0.0	▼ 9.8	▲ 85.4	4.9	0.0	
成人式	赤飯、小豆飯	15.6	42.2	22.2	20.0	0.0	56.1	7.3	26.8	7.3	2.4	
	もち、紅白もち、紅白饅頭	13.5	37.8	21.6	27.0	0.0	12.1	33.3	△ 42.4	12.1	0.0	
結納	和・洋・中・和洋折衷料理	9.2	49.2	26.2	13.8	1.5	14.1	▽ 0.0	26.6	△ 25.0	34.4	
婚礼	和・洋・中・和洋折衷料理	17.3	40.9	25.5	13.6	2.7	6.0	1.5	13.4	11.9	67.2	
厄払い	もち	25.0	50.0	18.8	6.3	0.0	38.5	▽ 0.0	△ 46.2	7.7	7.7	
	紅白もち、紅白饅頭	29.7	40.5	21.6	5.4	2.7	17.9	▽ 14.3	32.1	25.0	10.7	
長寿	赤飯、小豆飯	30.0	40.0	22.5	5.0	2.5	19.2	15.4	23.1	26.9	15.4	
	尾頭付き魚	31.0	44.8	20.7	3.4	0.0	12.5	8.3	16.7	△ 33.3	29.2	
	和・洋・中・和洋折衷料理	33.3	48.1	16.7	1.9	0.0	3.9	2.0	17.6	△ 23.5	52.9	
葬儀	精進料理	34.1	32.9	18.3	13.4	1.2	13.3	8.3	21.7	△ 26.7	30.0	
	握り鮓等、精進と限らない	33.0	33.0	19.1	12.8	2.1	10.8	6.2	29.2	△ 29.2	24.6	
法事	和・洋・中・和洋折衷料理	27.9	32.0	25.4	13.9	0.8	17.0	4.3	26.6	23.4	28.7	
	精進料理	27.5	25.5	23.5	19.6	3.9	18.9	5.4	29.7	△ 29.7	▽ 16.2	

越しそば、「上巳」のはまぐり潮汁が7割台であった。

家庭で作る割合が低いのは、白酒、菖蒲酒、菊花酒、「端午」のちまき、「正月」のかまぼこ、「上巳」のもち・菓子で1割未満、「土用の丑」のうなぎの蒲焼き、「七夕」のまんじゅう、ところてん、煮しめ、「端午」の柏もち、よもぎもち、「秋分」の精進料理、「秋祭り」のだんご・もち、「節分」の巻きずしで2割未満であった。

おせち料理のうち、家庭で作る率が高いのは、煮しめ、なますが6割台、だて巻き卵、肉料理、魚料理、きんとん、黒豆、数の子が3~4割台、購入の方が多く、5~7割を占めていたのは、かまぼこ、田作り、昆布巻きであった。全国と比べると、だて巻き卵は家庭での手作りが12%高く、肉料理、田作り、黒豆は14~17%低かった。

食べ物の種類別に家庭で作る率をみると、煮しめや精進料理は、全国では行事による差が1割未満であるのに対して、愛媛では、煮しめの場合、「正月」65%、「盂蘭盆」50%、「七夕」14%、精進料理の場合は、「盂蘭盆」50%、「春分」25%、「秋分」18%と、行事により大きく異なっていた。全国よりも、行事の軽重により手作り度の強弱をつける形で外部化が進んでいると言える。また全国と比べて、赤飯、煮しめ、精進料理等、家庭で作る比率が低い食べ物が多かった。

一方、実家や親戚などで食べる比率が全国より高い行事食が約9割を占め、「重陽」の菊花酒、「秋分」、「春分」の精進料理、「端午」の菖蒲酒、「大晦日」の尾頭付きいわし料理、「七夕」の煮しめ、ところてんは、全国より2割以上高かった。また、菊花酒、七夕まんじゅう、菖蒲酒は、もらう率が全国より2~4割高かった。何ぞごとの度に、親戚で食べたり、もらう形で、年中行事食が補強されている地方性がうかがわれる。

以前と現在の、行事食を経験した時の調理状況・食べ方を比較すると、以前と比べて家庭で作る率が、平均12%減少で、大半の行事食で減少しており、全国の平均減少率6%の2倍であった。一方、大半の行事食で買う、もらう比率が増加し、買う比率は平均8%、もらう比率は平均3%増加で、全国の買う・もらうの各々の平均増加率6.0%よりも高く、全国より行事食の外部化が進んでいた。

調理状況・食べ方が変化した時期は、大半の行事食で、10~30年前の1984~2003年とする回答が最も多く、比較的最近変化した様相がうかがわれた。中でも、この時期に変化したとする回答が7割以上と高かったのは、「端午」の赤飯、よもぎもち、「節分」のいり豆、「正月」の煮しめであった。30~40年前の1974~1983

年に変化したとする回答が最も多かったのは、菊花酒、「お月見」の小芋、「冬至」のかぼちゃの煮物、40~70年前の1945~1973年に変化したとする回答が最も多かったのは、「盂蘭盆」の麺、「大晦日」の年取りの祝い料理であった。食べ方の変化を見ると、いずれの年代の変化も、「食べなくなった」が「途中から食べるようになった」を上回っており、行事食が縮小していた。一方、2004年以降に変化したとする回答が最も多かったのが「正月」の肉料理で、「途中から食べるようになった」が「食べなくなった」を上回っていた。

行事食を食べなくなった理由としては、結婚による家族構成の縮小、子どもの成長により祝う必要がなくなった、高齢化に伴い面倒な行事をしなくなった等が挙げられていた。また、行事食を途中から食べるようになった理由としては、子どもの結婚により家族が増えたため、孫の嗜好に合わせて作るようになった、マスコミの報道により知ったため等が挙げられていた。また、市販されるようになり、購入して済ませるなど、社会の変化に合わせた生活の様子もみられた。

今回の調査における愛媛県の行事食の食べ物の具体的な特徴は、「正月」の雑煮は白い丸餅を焼かずに入れた清まし仕立てにし、魚料理はえび、鯛、ぶり、はまちが多く、肉料理は鶏肉、牛肉の利用が多かった。「人日」には青菜で七草粥を作り、「上巳」にはあられとちらしずし、「春分」・「秋分」の日にはばたもちを作り、「盂蘭盆」にはだんご、「春祭り」・「秋祭り」にはちらしずしを食べていた。数は少なかったが、「上巳」にはしょうゆもち、しぐれ、「盂蘭盆」にはばらずし、「土用の丑」にはどじょう汁、「お月見」にはいもたき、「春祭り」や「秋祭り」では鯛めし、丸ずし、ふかの湯ざらしなどの郷土料理も見られた。

3. 通過儀礼の認知・経験・喫食状況・調理状況

通過儀礼の認知度および経験の有無を表4に示した。

認知度が90%以上の通過儀礼は、学生・一般とも「誕生日」、「七五三」、「成人式」、「結納」、「婚礼」、「長寿の祝い」、「葬儀」、「法事」で、他に一般は、「出産祝い」、「お七夜」、「百日祝い」、「初誕生」であった。認知度の低い通過儀礼としては、学生は「お七夜」29%、「百日祝い」50%、「初誕生」65%であった。一般の認知度が最も低いのは、「厄払い」87%であった。全国と比べ、ほとんどの儀礼で、学生、一般ともに愛媛県の認知度が高かった。

70%以上の学生が経験したことがある通過儀礼は、「誕生日」、「七五三」、「葬儀」、「法事」で、これらは家庭でよく継承されているといえる。一般の経験度90%以上の通過儀礼は、「誕生日」、「七五三」、「成人式」、

表 4. 通過儀礼の認知度および経験の有無

儀礼名	認知 (%)		経験 (%)	
	学生	一般	学生	一般
出産祝い	82.4	95.6	▼ 0.0	83.8
お七夜	29.4	△ 94.1	▼ 0.0	▲ 77.9
百日祝い	△ 50.0	△ 98.5	▽ 0.0	△ 86.8
初誕生	64.7	92.6	▼ 0.0	88.2
誕生日	100.0	100.0	100.0	97.1
七五三	100.0	100.0	85.3	92.6
成人式	100.0	100.0	▼ 17.6	91.2
結納	△ 97.1	100.0	8.8	△ 91.2
婚礼	△ 100.0	100.0	32.4	97.1
厄払い	△ 88.2	86.8	23.5	51.5
長寿	91.2	97.1	17.6	66.2
葬儀	100.0	100.0	85.3	97.1
法事	97.1	100.0	73.5	94.1

愛媛ー全国の比率差が △＝＋10%～20%未満、

▲＝＋20%以上、▽＝－10%～－20%未満、▼＝－20%以下

「結納」、「婚礼」、「葬儀」、「法事」で、「厄払い」、「長寿の祝い」、「お七夜」は低く、52～78%であった。一般は、「厄払い」以外の全ての通過儀礼で高かったが、学生は全国より通過儀礼の経験度が概ね低く、全国より通過儀礼の衰退が進んでいるといえる。

通過儀礼で供される食べ物の喫食経験時期と調理状況・食べ方を表5に示した。いずれも学生を除く一般のみで、回答者のみの内訳を表した。

家庭で作ることが多い通過儀礼食を食べ物別にみると、赤飯・小豆飯・すしは、「百日祝い」、「初誕生」、「誕生日」、「七五三」、「成人式」では家庭で作る率が5割台であったが、「出産祝い」、「お七夜」では4割弱、「長寿の祝い」では13%と低く、いずれも買うが2割台を占めていた。尾頭付き魚は、「百日祝い」、「お七夜」では5割台、「長寿の祝い」では13%であった。もち・饅頭は、「初誕生」では家庭で作る率が47%、「厄払い」39%であったが、「長寿の祝い」や「成人式」では買う率が最も高く、いずれの儀礼でももちは購入するが3～4割を占めていた。千歳あめは85%、「誕生日」のケーキも58%が購入で最も高かった。家庭でケーキを作る率は25%であった。和・洋・中・和洋折衷料理は、外食するが、「婚礼」で67%、「長寿の祝い」で53%と最も高く、「結納」、「法事」、「葬儀」では外食、買う、実家や親戚で食べる率が各々2～3割を占めていた。精進料理は、「葬儀」の場合は外食と実家や親戚で食べる率が各々約3割、「法事」では実家や親戚で食べる、買うが各々3割を占め最も多かった。総じて、人生の極最初の通過儀礼である「出産祝い」、「お七夜」は、家庭で作る率が4割弱とやや低いものの、「百日祝い」から「成人式」の赤飯・小豆飯までの、子育て期に家庭

規模で行う大半の通過儀礼は、家庭で作ってお祝いする率が5割程度と比較的高く、それ以降の親族またはそれ以上の規模で行う「結納」、「結婚」、「長寿」、「葬儀」、「法事」になると、外食、買う、実家や親戚で食べる率が高かった。全国と比べると、実家や親戚で食べる比率と買う比率は愛媛県の方が高く、もらうや外食の率は全国の方が高い傾向であった。

調査した通過儀礼での食べ物の特徴は、「出産祝い」、「お七夜」、「百日祝い」、「初誕生」、「誕生日」、「七五三」、「成人式」、「長寿の祝い」のいずれの場合でも赤飯が食べられ、しかも、「お七夜」、「百日祝い」、「長寿の祝い」には、尾頭付きの鯛と一緒に食べられていた。もちは、「初誕生」では1升もちや力もちとして用意され、「成人式」ではもちが紅白饅頭に代わってきていた。「婚礼」、「結納」、「法事」においてはいずれも日本料理が最も多かった。「婚礼」では、日本料理に次いで西洋料理と和洋折衷料理が同じ割合を占め、「法事」では、日本料理に次いで和洋折衷料理が多かった。

半数以上の学生が食べたことがあるとするものは「誕生日」のケーキ、「法事」の料理（主に日本料理）、千歳あめで、ケーキや千歳あめの多くは購入したものであった。

また1945～1973年には、「厄払い」と「長寿の祝い」を除くいずれの儀礼食もほぼ同程度食べられていたが、2004年以降は、「誕生日」のケーキ、「長寿の祝い」、「葬儀」、「法事」の料理以外は、あまり食べられなくなっており、調査対象者の年齢による影響が考えられるとともに、通過儀礼の縮小がうかがわれた。特に、3～4割の人が食べてきた赤飯は、2004年以降は1割前後に激減していた。2004年以前は実家や親戚などで集まって、家庭で作って、食べられていたと考えられる。昭和初期までは、冠婚葬祭時は、地域の住人が協力しながら料理を作り振舞っていたが、現在は、外部化が主流であると言える。全国でも1984～2003年が喫食経験率のピークで、2004年以降は、「長寿の祝い」、「葬儀」、「法事」以外は再び著しく減少していた。

まとめ

「平成21～23年度日本調理科学会特別研究一行事食・儀礼食一」調査における、愛媛県に在住10年以上の学生35人、学生を除く一般69人、計104人の調査結果について、全国の報告と比較し地域特性を検討した。結果の要約を示す。

1. 学生・一般ともに、9割以上が認知および経験がある年中行事は、「正月」「クリスマス」「大晦日」「節分」であった。全国と比べて、「秋祭り」「春祭り」

の認知・経験度が高く、祭りがさかんな地方性が表れていた。

2. 喫食経験・喫食状況の比較的継承されていた年中行事食は、「正月」の雑煮、かまぼこ、だて巻き卵、きんとん、黒豆、数の子、「節分」のいり豆、巻きずし、「土用の丑」のうなぎの蒲焼き、「クリスマス」の鶏肉・七面鳥料理、ケーキ、「大晦日」の年越しそばであった。継承が縮小されていたのは、「正月」の屠蘇、なます、煮しめ、田作り、「節分」のいわし料理、「上巳」のはまぐり潮汁、「春分」、「秋分」のご飯・だんご、「端午」の柏もち、ちまき、「秋祭り」のご飯・すしであった。

3. 現在、家庭で作る比率が全国より低い行事食が多かった。一方、実家や親戚などで食べる比率は、約9割の年中行事食で、全国より高かった。

大半の行事食で、調理状況・食べ方が変化した時期は1984～2003年で、以前と比べて家庭で作る減少率が全国より高く平均で12%減少しており、大半の行事食で買う、もらうの増加率は、全国の増加率よりも高く、行事食の外部化が進んでいた。

4. 愛媛県の行事食の食べ物の具体的な特徴は、「正月」の雑煮は白い丸餅を焼かずに入れた清まし仕立てにし、魚料理はえび、鯛、ぶり、はまちが多く、肉料理は鶏肉、牛肉の利用が多い等であった。

5. 学生・一般ともに、よく継承されている通過儀礼は、「誕生日」、「七五三」、「葬儀」、「法事」であった。一般は、大半の通過儀礼で経験度が全国より高いが、学生のそれは低く、全国より通過儀礼の縮小が進んでいた。

6. 通過儀礼で供される赤飯・小豆飯は、「百日祝い」から「成人式」までの子育て期に家庭規模で行うものは、家庭で作ってお祝いする率が5割程度と比較的高かった。それ以降の親族以上の規模で行う「結納」から「法事」までの冠婚葬祭では、外食、買う、実家や親戚で食べる率が高く、実家や親戚で食べるや買う比率は全国より高かった。

7. 愛媛県の通過儀礼の食べ物の特徴は、「出産祝い」から「成人式」ならびに「長寿の祝い」に共通して赤飯、「お七夜」、「百日祝」、「長寿の祝い」には、尾頭付きの鯛、「婚礼」、「結納」、「法事」では日本料理であった。

8. 1945～1973年には、「厄払い」と「長寿の祝い」以外の儀礼食の喫食経験率には大差はなかったが、2004年以降は、「誕生日」のケーキ、「婚礼」、「葬儀」、「法事」の料理以外は、喫食率が減った。特に赤飯は、2004年以降は3～4割から1割前後に激減して

いた。

全国データベースを各県や支部単位で比較することにより、各地域特性がさらに明確になると考えられる。終わりに、調査にご協力いただいた方々に深謝する。

文献

- 1) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編、日本の食生活全集 38 聞き書 愛媛の食事、農山漁村文化協会 (1988)
- 2) 平成 21～23 年度日本調理科学会特別研究委員会編、平成 21～23 年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—行事食・儀礼食—、日本調理科学会 (2011)
- 3) 淵上倫子、柴田寛子、石井加世子、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)
- 4) 武田珠美、特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」中国・四国支部、日本調理科学会誌、45, 1, 65-67 (2012)

徳島県における行事食・儀礼食の現状

金丸芳 後藤月江 松下純子 高橋啓子 遠藤千鶴 武田珠美 長尾久美子 有内尚子

はじめに

徳島県は、東部は海洋に面し、北の阿讃山脈と中央部の四国山地と間に吉野川が流れ、その平野部が東部の海岸沿いに広がっている。河川が多く、吉野川と那賀川の水系の豊かな恵みがある。しかし、全面積の8割が山野のため、可住地面積は全国平均以下で、沿岸部と徳島平野部のT字型に偏って住んでいる。そのため、平野部、沿岸部、山間部と異なる地域性があり、その特産物と気候風土や歴史に根付いて、各地域で独特かつ伝統的な食文化が受け継がれてきた。また、農林水産業が重要な産業であり、にんじん、れんこん、椎茸、わかめ類、あゆ、うなぎなどの生産高は全国上位である。地場農産物の地産地消も中国・四国の平均より高い。

しかし、老年人口が全国でも高く、少子高齢化の先進県である。また、肥満率が全国平均を上回り、糖尿病による死亡率も長年全国1位だった。さらに、野菜の摂取量は全国下位で、朝食を「毎日食べる」児童生徒の率は全国平均より低い。

以上より、近年の食生活の実態を危惧せざるを得ない。行事食や儀礼食も同様であり、近年の状況はよくわかっていない。行事食はその地域で伝承される精進料理や郷土料理などであり、その地域独特の食材と調理法が継承され、土地に適したものである。これからの食生活を考える上で、地域特有の行事食は欠かせないとする。

そこで、特別研究の行事食・儀礼食の調査を基に、本県における行事食や儀礼食の現状を知りたい。そして、県の伝統的な行事食の普及を積極的に検討し、その継承と共に食生活の改善に寄与したいと考える。

今回は、本県で調査した対象者のうち、10年以上の徳島県在住者のみを集計対象とし、30歳未満、30歳～50歳未満、50歳以上の3つの年代区分に分けて、認知率、経験率および経験者の料理喫食率を検討した。そして、年代による違いなどから、年代間の継承、行事食の盛衰とその推移をみた。

方法および解析

本県の調査は、徳島県全域を1地域として行った。2009年12月～2010年3月に、徳島県在住の大学生とその保護者、および一般人に、留め置き法でアン

ケートを実施した。表1に示すように、回答したのは502人、そのうち10年以上徳島県に在住している人は252人だった。その252人の回答を精査した結

表1 調査に対する回答者数

在住期間	県	回答者数(人)
10年未満		200
10年以上	徳島	252
	愛媛	15
	香川	14
	高知	0
	その他	21
	計	302
総計(回答者総数)		502

果、行事によって回答の有無があった。表2に示すように、正月は248人、正月以外の行事は250人、通過儀礼は247人が回答していた。よって、集計は各々の回答者を対象として、3つの年代に区分して解析した。解析はSPSSによりクロス集計し、有意差はカイ二乗検定によって行った。

表2 行事別の集計対象者(回答者数) (人)

			30歳 ～ 50歳 未満	50歳 以上	計	
行事	正月	男性	14	2	9	25
		女性	112	65	46	223
		計 (n)	126	67	55	248
	正月 以外	男性	14	2	9	25
		女性	112	67	46	225
		計 (n)	126	69	55	250
通過儀礼	男性	13	2	9	24	
	女性	112	65	46	223	
	計 (n)	125	67	55	247	

調査した全ての行事と儀礼について、認知率、経験率および経験者の料理喫食率を示した。

年代区分別の集計対象者について

集計対象者について、各年代区分別に、性別、年代、家族構成、職業、地域の割合(%)を表3に示した。正月、正月以外の行事および通過儀礼で対象者数が若干異なるため(表2)、3者の割合の平均値で示した。

男女比は1:9で、30歳未満が約半分、30歳～50歳未満が3割弱、50歳以上は2割だった。家族構成はどの区分も二世帯が多く、次いで三世帯が多かった。また、30歳未満はほとんどが学生であり、30歳～50歳未満では7割が仕事を持っていた。住んで

いる地域は、徳島市が4割、北部(平野部・沿岸部)、西部(山間部)、南部(沿岸部)の3地区は15～19%の範囲だった。

表3 各年代区分の集計対象者について
正月、正月以外の行事、および通過儀礼の割合の平均値で示した (%)

		30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	計
対象者比率		50.6	27.2	22.1	100
[内訳]					
性別	男性	5.5	0.8	3.6	9.9
	女性	45.1	26.4	18.5	90.1
家族構成	同世代*1	7.2	6.3	5.2	18.8
	二世帯	26.2	14.5	8.1	48.7
	三世帯	14.8	4.8	4.8	24.4
	四世帯	0.4	0.8	1.2	2.4
	本人一人	1.6	0.8	1.6	4.0
	その他	0.0	0.0	0.8	0.8
	無回答	0.4	0.0	0.4	0.8
職業	会社員	0.8	12.1	4.8	17.7
	自営業	0.0	1.5	0.8	2.3
	農林漁業	0.0	0.8	0.0	0.8
	専業主婦(主夫)	0.4	4.7	4.0	9.1
	学生	49.0	0.4	0.0	49.4
	アルバイト・パート	0.0	5.9	2.4	8.3
	その他	0.4	1.6	9.3	11.3
	無回答	0.0	0.3	0.8	1.1
地域	徳島市	22.4	9.1	10.5	42.0
	北部	6.4	7.4	5.2	19.1
	内訳 鳴門市	3.6	4.7	2.0	10.3
	藍住町	1.2	1.2	2.8	5.2
	松茂町	0.8	0.8	0.4	2.0
	北島町	0.8	0.7	0.0	1.5
	南部	11.7	2.0	2.0	15.7
	内訳 阿南市	6.4	0.8	1.2	8.5
	小松島市	4.8	0.4	0.8	6.0
	那賀町	0.4	0.4	0.0	0.8
	美波町	0.0	0.4	0.0	0.4
	勝浦町	0.0	0.0	0.0	0.0
	上勝町	0.0	0.0	0.0	0.0
	牟岐町	0.0	0.0	0.0	0.0
	海陽町	0.0	0.0	0.0	0.0
	西部	7.7	7.9	2.8	18.4
	内訳 吉野川市	1.2	2.4	1.2	4.8
	石井町	1.6	1.9	0.4	3.9
	美馬市	0.8	1.2	0.4	2.4
	板野町	1.6	0.4	0.0	2.0
	上板町	0.4	0.8	0.0	1.2
	つるぎ町	0.4	0.4	0.0	0.8
	阿波市	0.0	0.4	0.4	0.8
	佐那河内村	0.4	0.0	0.4	0.8
	神山町	0.8	0.0	0.0	0.8
	三好市	0.0	0.4	0.0	0.4
	東みよし町	0.4	0.0	0.0	0.4
	不明	2.4	0.8	1.6	4.8

*1 夫婦・兄弟姉妹など

行事食について

1) 正月

表4に正月の結果を示した。行事としては根強いが、屠蘇は30歳以上でも6割しか食しておらず、30

歳未満ではあまり食されていない。屠蘇を頂く風習は無くなるかもしれない。一方で、雑煮はどの年代もよく食べられており、これからも継承されるであろう。

お節料理では、かまぼこはどの年代もよく食している。黒豆と数の子、次いでだて巻きは30歳未満の喫食は若干低い傾向だが、どの年代も喫食は高い。田作り、昆布巻き、きんとん、煮しめ、なますについては、30歳以上ではよく食べられているが、30歳未満では喫食が下がっている。お節の定番料理は30歳を境に差がみられるようだ。また、魚・肉を使った料理は、他に比べれば、どの年代も低い喫食だが、特に50歳未満は低い傾向である。お節料理は、種類によっては継承の機会が減少しており、その形態はさらに変化していくことが考えられる。

表4 正月の認知率、経験率および料理喫食率

	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体	有意差
認知率(%)	100	100	100	100	
経験率(%)	98.4	100	100	99.2	
経験者の料理喫食率(%)					
屠蘇	15.3	58.2	65.5	38.2	***
雑煮	97.6	97.0	94.5	96.7	
小豆飯・赤飯	35.5	41.8	41.8	38.6	*
おせち料理					
黒豆	79.0	97.0	89.1	86.2	***
数の子	72.6	91.0	90.9	81.7	***
田作り	46.8	80.6	78.2	63.0	***
昆布巻き	63.7	88.1	85.5	75.2	***
きんとん	65.3	80.6	89.1	74.8	***
煮しめ	62.1	94.0	94.5	78.0	***
なます	57.3	83.6	87.3	71.1	***
だて巻き	76.6	85.1	81.8	80.1	*
かまぼこ	90.3	95.5	94.5	92.7	*
魚料理	64.5	67.2	78.2	68.3	***
肉料理	46.0	49.3	61.8	50.4	***

***; p<0.001, **; p<0.01, *; p<0.05 (年代区分間)

2) 正月以外の行事

正月以外の16行事の結果を表5に示した。

クリスマスのケーキと鶏料理、大晦日の年越しそば、節分(雑節)の寿司類は、どの年代区分でも喫食率がかなり高い。これらは今後、行事食として継承されると考えられる。次いで、土用の丑(雑節)も30歳未満は若干喫食率が低下しているが、よく食されている。生物資源としての鰻の状況に不安はあるが、行事として存続するだろう。

五節句のうち、経験率が年代により減少しているのは上巳と端午の節句である。また、人日と七夕では50歳未満の経験が5～6割だった。喫食では、人

日では七草粥、上巳では餅・菓子とご飯・すし、端午の節句では柏餅が多かった。一方、重陽の節句は50歳以上でも経験が低く、栗ご飯を食べる風習があったのだが、以前に衰退していると思われる。

二十四節気である春分の日、秋分の日、冬至は、30歳以上では約8割以上経験しているが、30歳未満になると半分以下であった。春分、秋分にはご飯・だんごはよく食べられており、また冬至にはかぼちやの煮物を食べることは定着している。

春祭りは、50歳以上でも2割弱しか経験しておらず、あまり盛んではない。それに比べ、秋祭りは、30歳以下ではあまり経験していないが、30歳以上では6割強が経験し、ご飯・すしを食しているの、存続しているようだ。

盂蘭盆の経験は、50歳未満では約4割、50歳以上でも7割強だった。だんごなども食べる事が少なく、精進料理はさらに食されていない。

お月見(十五夜)は約6割しか行っていないが、お月見団子は定番である。

通過儀礼について

13の通過儀礼の結果を示した表6より、誕生日にケーキを食べることはどの年代もかなり多く、次いで七五三に千歳飴を食することも多く、今後も継承されるであろう。ただ、誕生日に赤飯を食べることは年代により減っており、食さなくなるだろう。

子の誕生(出産祝い、お七夜、百日祝い、初誕生)、結婚(結納、婚礼)、成人(成人式)に関する儀礼についてみた。30歳未満では、子の誕生と結婚に関する経験率が低く、成人式も低い傾向にある。さらに、お七夜、百日祝い、初誕生は認知率も低く、行事自体が知られていない。理由として、自分自身が儀礼を受ける立場の年齢に達していないことが考えられる。これらの儀礼に関しては、30歳未満が経験年齢

表5 正月以外の行事の認知率、経験率および料理喫食率

行事	認知率(%)					経験率(%)					経験者の料理喫食率(%)					
	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体	有意差	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体	有意差	料理	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体	有意差
人日(七草)	87.3	87.0	94.5	88.8	**	49.2	60.9	80.0	59.2	***	七草粥	85.5	97.6	93.2	91.2	
節分	98.4	92.8	98.2	96.8		95.2	91.3	96.4	94.4		いわし料理	9.2	30.2	34.0	20.3	***
											いり豆	59.2	77.8	86.8	70.3	***
											巻き寿司・のり巻き	90.0	100	90.6	92.8	
上巳	96.8	95.7	98.2	96.8		78.6	89.9	98.2	86.0	***	白酒	26.3	51.6	61.1	42.3	***
											もち・菓子	88.9	91.9	87.0	89.3	
											ご飯・すし	76.8	98.4	85.2	85.1	***
											蛤潮汁	28.3	67.7	55.6	46.5	***
春分の日	78.6	91.3	96.4	86.0	***	49.2	79.7	90.9	66.8	***	ご飯・だんご	83.9	96.4	94.0	91.0	*
端午の節句	88.9	94.2	100	92.8	**	72.2	84.1	98.2	81.2	***	ちまき	26.3	51.6	61.1	42.3	**
											柏餅	68.1	94.8	90.7	81.8	***
											赤飯	58.2	75.9	53.7	62.1	
七夕	93.7	79.7	87.3	88.4	*	61.1	52.2	80.0	62.8	**	そうめん	42.9	47.2	36.4	42.0	
											赤飯	18.2	22.2	13.6	17.8	
											煮しめ	6.5	13.9	9.1	8.9	
土用の丑	91.3	95.7	98.2	94.0	**	81.7	91.3	96.4	87.6	***	うなぎの蒲焼	92.2	98.4	100	95.9	
盂蘭盆	51.6	58.0	78.2	59.2	**	32.5	42.0	74.5	44.4	***	麺	43.9	48.3	56.1	49.5	
											だんご・もち	34.1	51.7	56.1	46.8	*
											精進料理	9.8	27.6	24.4	19.8	
重陽の節句	16.7	21.7	38.2	22.8	**	4.0	10.1	14.5	8.8	*	栗ご飯	60.0	42.9	75.0	54.5	
											菊花酒	60.0	28.6	12.5	27.3	
お月見	93.7	84.1	92.7	90.8		55.6	58.0	72.7	60.0	*	月見団子	87.1	92.5	80.0	86.7	
											小芋	10.0	15.0	15.0	12.7	
秋分の日	78.6	88.4	92.7	84.4	**	41.3	75.4	85.5	60.4	***	ご飯・だんご	67.3	98.1	97.9	87.4	***
冬至	84.1	95.7	92.7	89.2	**	49.2	82.6	76.4	64.4	***	カボチャの煮物	85.5	100	92.9	92.5	**
クリスマス	99.2	98.6	98.2	98.8		97.6	97.1	96.4	97.2		鶏肉・七面鳥料理	81.3	82.1	88.7	83.1	
											ケーキ	97.6	98.5	98.1	97.9	
大晦日	99.2	94.2	100	98.0		97.6	94.2	100	97.2		年越しそば	97.6	96.9	96.4	97.1	
											年取り祝い料理	9.8	16.9	23.6	14.8	
春祭り	26.2	37.7	25.5	29.2		11.1	21.7	18.2	15.6		ご飯・すし	64.3	93.3	100	84.6	**
秋祭り	33.3	69.6	67.3	50.8	***	17.5	62.3	63.6	40.0	***	ご飯・すし	52.4	89.6	94.6	78.7	***

***; p<0.001, **; p<0.01, *; p<0.05 (年代区分間)

に達した時に経験し、継承されることを期待する。一方で、30歳以上では認知・経験ともかなり高い。子の誕生の儀礼では赤飯などの祝い飯をよく食しており、お七夜と百日祝いでは尾頭付き魚の喫食もされている。さらに、結納と婚礼では各種料理の喫食が高かった。また、初誕生での餅の喫食がどの年代も低いのは、餅で祝う風習が地域によって異なるためとも思われる。

厄払い、30歳以上でも食経験は4割と低く、30歳未満では1割で、継承は難しいかもしれない。

長寿の食経験は低い年代区分ほど低くなり、低い年代は未経験のためとも考えられる。料理は赤飯と各種料理を食するが、尾頭付き魚を食べるのは半数という傾向である。

法事や葬儀は30歳未満では若干経験が低い。葬儀ではやはり精進料理だが、法事では精進料理より各種料理が出される傾向にある。

まとめ

年代を3つに区分して、徳島県における行事食・儀礼食の現状を検討した。その結果、どの年代もほとんど経験しているのは、日本の伝統行事では正月

の雑煮、大晦日の年越しそば、節分のすし、七五三の千歳飴、その他はクリスマスと誕生日のケーキだった。

行事食・儀礼食は、昔から「ハレ」の食事として季節の移り変わりや人生の節目において、非日常の料理を経験するものである。特に、米の倏約を余儀なくされた徳島では、御馳走はハレの日に象徴され、独特なハレの食事が数多くあった。しかし近年、食生活が豊かになり、料理の入手方法も変化したために、行事や儀礼時の食事も変化してきた。そこで今こそ、食生活の変化を理由にするのではなく、行事や儀礼の目的を見直し継承すべき食があると考えている。

今回の結果をふまえ、今後、徳島県伝統の行事食のあり方を考えていきたい。

最後に、調査に協力頂いた方々に深謝する。

参考文献

徳島県の経済と産業 Vol. 91 (財)徳島経済研究所
統計で見る徳島 2005 徳島県
平成 22 年度国民健康・栄養調査 厚労省
聞き書 徳島の食事 社団法人農山漁村文化協会

表6 通過儀礼の認知率、経験率および料理喫食率

儀礼	認知率(%)					経験率(%)					経験者の料理喫食率(%)				
	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体	有意差	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体	有意差	料理	30歳未満	30歳～50歳未満	50歳以上	全体
出産祝い	88.0	94.0	98.2	91.9	*	39.2	92.5	98.2	66.8	***	赤飯・小豆飯・産飯	95.9	95.2	96.3	95.8
お七夜	40.0	94.0	90.9	66.0	***	20.0	85.1	80.0	51.0	***	赤飯・小豆飯	92.0	93.0	95.5	93.7
											尾頭付き魚	24.0	73.7	68.2	61.9 ***
百日祝い	42.4	97.0	90.9	68.0	***	20.8	88.1	78.2	51.8	***	赤飯・小豆飯	84.6	96.6	95.3	93.8
											尾頭付き魚	57.7	93.2	79.1	81.3 ***
初誕生	62.4	95.5	96.4	78.9	***	28.0	89.6	89.1	58.3	***	赤飯・小豆飯	68.6	83.3	93.9	83.3 **
											力もち・一升もち・紅白もち・誕生もち	28.6	53.3	34.7	41.0
誕生日	97.6	100	100	98.8		96.8	100	100	98.4		赤飯・小豆飯	29.8	59.7	72.7	47.7 ***
											ケーキ	97.5	98.5	96.4	97.5
七五三	94.4	97.0	98.2	96.0		84.8	88.1	96.4	88.3		赤飯・小豆飯・すし	66.0	72.9	83.0	72.0 *
											千歳あめ	84.9	86.4	69.8	81.7 **
成人式	95.2	97.0	98.2	96.4		58.4	83.6	94.5	73.3	***	赤飯・小豆飯	43.8	71.4	73.1	60.8 ***
											もち・紅白もち・紅白饅頭	37.0	53.6	46.2	44.8 ***
結納	81.6	98.5	94.5	89.1	***	11.2	82.1	90.9	48.2	***	各種料理 ^{※1}	78.6	90.9	82.0	85.7
婚礼	87.2	98.5	98.2	92.7	**	40.0	95.5	96.4	67.6	***	各種料理 ^{※1}	88.0	98.4	98.1	95.2 *
厄払い	68.8	71.6	72.7	70.4	*	10.4	41.8	41.8	25.9	***	もち	30.8	32.1	52.2	39.1
長寿	76.0	89.6	94.5	83.8	***	26.4	49.3	67.3	41.7	***	紅白もち・紅白饅頭	36.4	42.4	51.4	43.7
											赤飯・小豆飯	57.6	81.8	67.6	68.9 *
											尾頭付き魚	33.3	45.5	45.9	41.7 *
											各種料理 ^{※1}	57.6	78.8	70.3	68.9
法事	87.2	100	96.4	92.7	**	68.0	97.0	96.4	82.2	***	各種料理 ^{※1}	78.8	86.2	88.7	83.7
											精進料理	29.4	49.2	47.2	40.4 **
葬儀	90.4	100	98.2	95.3	*	74.5	93.8	98.2	86.4	***	精進料理	42.9	85.0	79.6	67.4 ***
											握り鮓など精進とは限らない	54.3	53.3	53.7	53.8 *

***; p<0.001, **; p<0.01, *; p<0.05 (年代区分間)

※1 日本料理・西洋料理・中国料理・和洋折衷料理

高知県における行事食・儀礼食の現状と地域特性

五 藤 泰 子・野 口 元 子・小 西 文 子

はじめに

黒潮と緑多い山の国の高知県は、古代から、近世のおわりに至るまで土佐国といわれ、現在も土佐と呼ばれている。

四国全域の38%は、高知県が占め、南は太平洋に面し、北は険しい四国山地を背にした扇形の地形である。東西の海岸線は、714 kmもあり、黒潮洗う太平洋からの恵を受けている。四国山地は、千数百メートル級の山々が連なり、清流が山々から流れだし美しい景観と多くの生き物のすみかとなっている。山地は総面積の84%を占め、緑豊かな国である。東の室戸岬、西の足摺岬、その中間の弓なりにへこんだ長大な土佐湾から成り立っている。室戸岬や足摺岬には、アコウ、ビロウといった亜熱帯植物が自生している。高知県の人口は約75万人で、高知市は県庁所在地であり、県の人口の45%を占める県中心都市である。高知市には地球33番地という、東経133度33分33.333秒、北緯33度33分33.333秒といった3が並ぶ地点がある。

高知県の気候は年間を通して温暖で、平均気温は17℃ほどである。日照時間は一年間で2000時間以上と長く日本で1～2位である。また、同じ発電パネルを全国に設置して一年間の発電量を比較した太陽光発電の効率は日本一である。雨量も多く、夏は太平洋側の湿った空気によって雨雲が発達し雨を降らせる。南国特有の温暖湿潤な気候によって植物はよく育つ。冬は雪を降らせる雲が、四国山地によってさえぎられるために太平洋側には降雪は少ないが、四国山地にはスキー場がある。温暖な海洋性気候山間部の内陸性気候、多雨気候、低温で雪の降る日本海側の気候、風の強い岬の気候など変化に富んだ気候特性をもっている。

四国4県の県民性は、県によって違うという。高知の県民性として、よく言われるのが『おもいがけずにお金が入ったら、どのように使うか』を例にして、「思いがけずに入ったお金に、いくらか足して酒を飲む」、「みんなに振る舞って飲んでしまう」といわれている。新しいことにチャレンジする進取の気性に富む県民性で、物事には執着しないようである。

方法

平成21～23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」データベースより、高知県の調査員3名が入力したデータを対象とした。高知県に10年以上在住している回答者のデータを抽出し、分析データとした。

年中行事と通過儀礼の認知度(「この行事を知っている」と回答した割合)と経験度(「この行事を経験したことがある」と回答した割合)、正月料理の喫食状況と内容について単純計算して比較研究した。

結果及び考察

1. 調査状況と調査対象者の概要

高知県の調査状況について、表1に示した。

表1 高知県に10年以上在住者数

	(N)	(%)
学生	143	74.0
一般	51	26.0

高知県に10年間在住者数は学生143名、一般51名であった。調査回答者の74.0%は高知学園短期大学生で、学生と一般の85%が高知市に在住している調査結果である。両親や祖父母なども、高知県に長く生活しているために、高知市の結果であり、また高知県全域の傾向ともいえる。

調査対象者の概要は、表2に示した。

女性は90.7%、男性は9.3%と女性が大半を占め、年齢は20歳未満と20歳代は73.0%であった。その保護者世代の40～50歳は、14.4%であった。

家族構成は、二世帯が41.7%と最も多く、次に同世代が27.3%であった。

職業は短期大学1年次と短期大学2年次の学生が73.7%と最も多かった。

調理を主に担当している人は36.6%で、調理を担当しない人は63.4%と過半数以上であった。学生は高知市で親と同居し、食事は親が作っているようだ。

行事食の影響は誰の影響を受けているかは、母方の影響が最も多く51.0%で、父方が16.0%を占めた。

表2 高知県 10 年以上在住者の概要

性別	(N)	(%)
男	18	9.3
女	176	90.7
年齢	(N)	(%)
20歳未満	68	35.1
20歳代	74	38.1
30歳代	7	3.6
40歳代	21	10.8
50歳代	7	3.6
60歳代	6	3.1
70歳代	9	4.6
80歳代	2	1.1
家族構成	(N)	(%)
同世代	53	27.3
二世帯	81	41.7
三世帯	30	15.5
四世帯	1	0.5
本人一人	17	8.8
その他	12	6.2
職業	(N)	(%)
会社員	14	7.2
自営業	5	2.6
農・林・漁業	5	2.6
専業主婦(主夫)	8	4.1
学生	143	73.7
アルバイト,パート	12	6.2
その他	7	3.6
調理担当	(N)	(%)
調理を主に担当	71	36.6
調理を担当しない	123	63.4
行事食は誰の影響	(N)	(%)
父方	32	16.0
母方	98	51.0
配偶者	9	4.6
その他	5	2.6

1) 年中行事の認知度・経験度、喫食状況

年中行事の認知度および経験度は表3に示した。

表3 高知県の年中行事の認知度と経験度

行事名	認知度 (%)	経験度 (%)
正月	98.0	98.0
人日 (七草)	98.0	86.0
節分	98.0	86.0
上巳	97.0	92.0
春分	88.0	66.0
端午	92.0	63.0
盂蘭盆	58.0	36.0
七夕	97.0	74.0
土用の丑	97.0	92.0
重陽	16.0	9.0
お月見	96.0	79.0
秋分	84.0	62.0
冬至	89.0	70.0
クリスマス	100.0	98.0
大晦日	100.0	99.0
春祭り	22.2	10.8
秋祭り	22.8	9.5

認知度 90%以上の年中行事は、上位からクリスマス、大晦日、正月、人日、節分、上巳、七夕、土用の丑、お月見、端午の順であった。認知度 60%以下の年中行事としては盂蘭盆 58.0%、重陽 16.0%、春祭り 22.2%、秋祭り 22.8%と低かった。

経験度 90%以上は大晦日、正月、クリスマス、上巳、土用の丑の順であった。経験度の 60%以下は盂蘭盆 36.0%、重陽 9.0%、春祭り 10.8%、秋祭り 9.5%であった。認知度および経験度は全国と同じ傾向が見られる。春祭りの認知度 22.2%、経験度は 10.8%、秋祭りの認知度は 22.8%、経験度は 9.5%であった。文献2)でみると、山口県の春祭りの認知度は 21.6%、経験度は 9.1%、秋祭りの認知度は 22.7%、経験度は 8.0%で、中国・四国支部では山口県と高知県が低い。共通点は何か興味深い。

高知県には、古くから「シンジ」、「ジンサイ」といって、春祭りは五穀豊穡と村民の無病息災を祈念する祭りで、秋祭りは農作物の収穫を感謝する収穫祭がある。近年、高知市内は住宅地が増え、田畑が減少し、高知市周辺で農業が行われている。高知市外は、高齢化、農山漁村地域の集落が衰退し、限界集落が増え、地域文化実践者の減少傾向がみられ、春祭りや秋祭りの神祭「ジンサイ」は簡素化され、お宮に農家の方が集まって行っているのが現状である。そのために、認知度も経験度も低くなっていると考えられる。

表4 正月料理の喫食状況

喫食経験度	(%)
屠蘇	45.6
雑煮	96.8

表5 雑煮の内容

喫食経験度	(%)
すまし雑煮	82.3
白みそ雑煮	5.1
赤みそ雑煮	4.4
小豆雑煮	4.4
角もち	66.5
もちを焼かない	81.0

表6 節分の行事食

喫食経験度	(%)
いり豆	43.7
巻き寿司	46.8

正月料理の喫食状況は、屠蘇は45.6%、雑煮は96.8%が食している。雑煮の内容は、すまし雑煮は82.3%、白みそ雑煮は5.1%、赤みそ雑煮は4.4%、小豆雑煮は4.4%であった。すまし雑煮で正月を祝う家庭が多いことがわかった。もちの形は角もちが66.5%、丸もちが33.5%であった。中国・四国支部のほとんどの県は丸もちが多いのに比べて、角もちが多い。もちを焼かないが81.0%で、調味しただし汁にもちを入れ、やわらかく煮る方法が多い。もちを焼いて入れるのは19.0%と少ない。高知県の雑煮は、藩主山内家の出身地のならわしにより、すまし雑煮の角もちでもちは焼かないのが特徴である。ほうれん草やかまぼこ、ちりめんじゃこを加える。地域によっては、こんにやく、豆腐、白菜、さといもなどを入れる。

節分のいり豆は43.7%であった。節分は、立春の前日の節分の日に福豆をまき、数え歳の数のいり豆を食べ、数え歳の数のいり豆を紙に包んで、家の外の四つ角に置いてくる風習があったが、近年、四つ角においてある豆を見ることがない。邪気を追い払って一年間の無病息災を祈るという節分の風習や立春から新しい年が始まるという考え方が、すたれてきているように思われる。

近年、恵方巻きが食べられるようになってきている。高知県以外の中国・四国の県の経験度は、平均は87.7%であるのに対して、高知県は46.8%

と少ない。高温多湿の高知県では、酢を多く使う。酸味が防腐や食欲増進に効果があるために、寿司や酢の物をよく食べる。米はご馳走であったため、ハレの日はたくさん食べられた。寿司の種類は多く、巻き寿司、五目寿司(ちらし寿司)、詰め寿司、ひっかけ寿司、押し寿司、魚の姿寿司など日頃からよく食している。自分でも作るが、いろいろの種類の寿司類が常時売られている。日頃から寿司を食べているので、節分に恵方巻きを食することが少ないと考えられる。ただ、マスコミの影響や量販店で売られているため、近年、食べる人は増えつつある。

量販店などで、いり豆、恵方巻き、月見団子、あられ、ちまき、おはぎなどの行事食が売られている。手軽に購入することができるので、行事食は、手作りするよりも購入して食することが多くなっている。

自由記載に次のことが書かれていた。

- ・大晦日に大根、人参、こんにやく、ごぼう、水晶昆布、干椎茸などで煮しめを作り、小皿に白飯と煮しめを盛り、床の間、神棚、水の神様、火の神様、洗面所の神様、トイレの神様などに、小さい重ね餅、輪じめ、ゆずり葉と一緒に供える。
 - ・元旦は大晦日にお供えをしたものを下げて、新たに、小皿に白飯をよそい、雑煮のをせ、大晦日と同様にお供えをする。
 - ・大晦日に大きいものを食べると縁起がよいといわれ、鯨肉を食べる風習がある。鯨肉と大根、人参、ごぼうなどの根菜類と昆布を炊き合わせて、神棚に供え、自分たちも食べる。年越しのおせちとした。
 - ・元旦は雑煮にもちを入れない。2日から雑煮にもちを入れる。(奈半利町)
 - ・端午の初節句は祝いをもらった家に紅白ののしもちや、一個はあん入り、もう一個あんなしを重ねて、その上に短冊もちをおいたものを配り、「おきやく」をする。
- 食べ方の変化した時期や内容、理由については
- ・正月などの行事食を作らない理由は、子どもが成長したためや、集まる機会が減ったため。
 - ・行事が簡素化されたため。
 - ・一人暮らしの時は食べなかった。
 - ・上巳料理などの行事食は給食で食べた。
 - ・上巳料理は、蛤、あさり、しじみを使用する。
 - ・端午のちまきは父方の祖母が作っている。
 - ・ちまきは口に合わないので食べない。
 - ・赤飯は行事食として作らなくなった。
 - ・大晦日のいわし料理は子どもの時に食べたが最近食べない。
 - ・行事食は作らずに買うことが多くなった。

2) 通過儀礼の認知・経験状況

通過儀礼の認知度および経験度は表7に示した。

表7 通過儀礼の認知度および経験の有無

	認知度 (%)	経験度 (%)
出産祝い	88.0	48.0
お七夜	49.0	38.0
百日祝い	53.0	42.0
初誕生	79.0	63.0
誕生日	100.0	100.0
七五三	100.0	86.6
成人式	97.0	64.0
結納	78.4	30.0
婚礼	91.0	53.1
厄払い	70.6	27.5
長寿の祝い	87.0	34.0
葬儀	99.0	89.0
法事	93.0	82.0

認知度90%以上の通過儀礼は、誕生日、七五三、葬儀、成人式、法事、婚礼の順であった。経験度90%以上は誕生日のみであった。成人式の経験度が64.0%と低いのは、20歳未満が36.1%と2年次生が38.1%いるため、認知はしているが経験をしていないためと考えられる。

自由記載に次のことが書かれていた。

- ・黒潮町(旧大方町)では、葬儀、法事、結納などの儀礼食は、近所の方が集まって皿鉢料理を作り自宅で「おきゃく」をする。
- ・日高村は、以前は隣近所の方が皿鉢料理を作っていたが、婦人会が作るようになり、現在は仕出し屋に発注し、祝うようになった。
- ・黒潮町(旧土佐佐賀)は、訪問したい旨を伝えると、仕出し屋に注文し、地元の特産品で作った皿鉢料理でもてなしてくれる。

3) 皿鉢料理と共同飲食

高知の郷土料理といえば、皿鉢料理があげられる。皿鉢という大皿に盛り合わせた料理のことを皿鉢料理という。共同飲食であり、今風に言えばバイキングである。皿鉢料理が作られるようになった前提条件として、共同飲食がある。

i) 家庭内共同飲食

自給自足の時代は、家族がひとつの屋根の下で生活し、家族全員でひとつの鍋を分け合って食

する家庭内共同飲食であった。それによって親族意識が芽生え、親子・兄弟・姉妹の心の交流、結びつきを養い育てた。

ii) 地域内の共同飲食

田植えを例にとると、近隣が一時的に組を作って共同作業をする。田植えが済むと小宴を開き、すべての作業が済むと農耕儀礼として五穀豊穡の祈願祭や収穫を感謝する収穫祭が行われた。神前に食品を供え、神事後は食品を下げて、御厨(みくりや)などで、神饌として調理をした。できあがった料理は、神に供えて、そして神事に参加した人達で、分かち合って食した。この神と人が共食する酒宴を直会(なおらい)といい、神と人が共に誉め合う神事の一つであった。

iii) 通過儀礼の共同飲食

人の一生、この世に、生を受けてから死に至るまで通過儀礼も共同飲食であった。通過儀礼の帯祝い、出産祝い、お七夜(名づけ祝い)、百日祝い、初誕生、初節句、氏子入り、誕生日、七五三の祝い、成人式、結納、結婚式、男女の厄抜け、長寿の祝い、葬送儀礼、法事なども、共同飲食であった。

子どもが生まれて、百日目に行く喰い始め、箸そろえなどは、家単位で行った。結婚式や厄抜けなどは重要な儀礼のため、大勢の人達を招待して行われた。結婚式は招待客に披露することによって認知してもらい、祝福を受けようという主旨であり、招待客も祝福するために出席した。結婚式や厄入りなどの宴は連帯感や相互の助け合いであった。厄入りの宴は厄入りの方の厄難よけの祈願のために氏神やその向きの神社に参詣し、共同飲食をした。年祝いの祝宴は長生を祝福し、さらに長生を願った祝宴であった。このように、種々の祝宴は必ず、共同飲食が中心になっていることが共通点であり、共に飲み食いすることで成立していた。最後の通過儀礼の葬式は出棺に際して行われる「出で立ちの膳」・「別れ」によって終了する。

iv) 神との共同飲食

神を迎えて、無病息災、一家の繁栄、生業の加護を祈念し、神との共同飲食である。村の守護神である氏神には、村民の加護、無病息災、家運の安泰や一家の繁栄を願ったものである。感謝のしるしとして、神に供え、自分達も食べるのである。つまり、神人共同飲食である、共同飲食をすることで、お互いの連帯感が深まり、強くなっていくのである。神祭だけでなく、すべての通過儀礼をみても、必ず神を迎えての共同飲食であり、行事食も神との共同飲食である。

かつては、ハレの食もケの食も共同飲食であつてお互いの連帯意識が養われ強固になっていった。皿鉢料理はもともと、共同飲食形式として理にかなっているのである。

4) 皿鉢料理の歴史・内容

皿鉢料理は、高知独特の料理ではなく、明治の中頃までは鉢盛り料理や盛り鉢料理といわれ、全国各地にあった。日常に食べる（ケの食）ではなく、神事の儀式食が発展した行事食（ハレの食）であつた。

江戸時代の行事食の献立には皿鉢と記載されたものが日記や目録に残っている。当事は正式な儀式食である本膳料理の前後に、大皿に盛った取り回しの料理が供されていたようである。江戸時代は「剛健質素」を藩是とした土佐藩の藩政下で皿鉢の売買と使用を禁止する藩令も出され、皿鉢は贅沢品と見なされていた。武家、豪商や豪農などの宴席料理であつたようだ。

明治時代になって皿鉢の売買が自由になったことと、身分制度の廃止により、皿鉢料理は庶民に浸透していった。裕福な家では、有田焼や九谷焼の皿鉢、深鉢、大平、爛筒（銚子）、杯、杯台、皿鉢を据える物据などを所蔵した。

現代の皿鉢料理のように、何種類もの食材を盛り合わせた「組み物」や、盛り数を「七、五、三」の奇数にするといった形式になったのは明治時代である。

明治中期頃に皿鉢料理の仕出し屋の店舗ができた。明治から大正にかけての仕出し店は、仕入れた魚を持って得意先を回り、家々で皿鉢料理を作っていた。出張料理である。現在のような仕出し屋に注文する形式は大正後期からである。

皿鉢料理には、隣近所が寄って作る皿鉢料理と仕出し屋の皿鉢料理がある。古くからの習俗を受け継ぎ、農業などの本職を持つ器用で料理好きな人が地域には何人かいた。「器用やり」と呼ばれていつもは、くわを持って農業をしていた男性が、てきばきと「たいのいけ作り」を作った。男性は魚をさばき、煮炊きは女性、料理の仕上げは男性という役割で近所の人達が手伝い、冠婚葬祭や講などで料理の腕をふるった。高知市では、昭和30年代まで津野町（東津野村）では平成の10年頃まで、自宅で隣近所の方が集まって作っていた。また各家庭でも神祭やお客を招待する時、その家の主人が中心となって、地域の旬の食品で皿鉢料理を作った。招待客に対する心遣いは、対人関係を

スムーズにする潤滑油であつた。

仕出し屋の皿鉢料理は習俗よりも、いかに商品価値を高めるかに主眼がおかれ豪華である。正月料理は、仕出し屋に皿鉢料理を注文する家庭が多い。現在の冠婚葬祭は式場で行われ、料理は皿鉢料理である。家庭で行う通過儀礼の料理も仕出し屋に皿鉢料理を注文することが多い。

皿鉢料理の内容は大きな浅皿に地域の旬の食品で作った多種類の料理が盛り込まれている。

基本は、組み物、なま（さしみ）、寿司である。その他に、たいのいけ作り、たま蒸し（蒸しだい）、そうめん（タイめん）、はんぺん、大平（たいの潮汁）、さばの糟みそたたき、くじらの煮つけ、ぶりのぬた、ふかのぬた、豆腐の煮つけ、魚のすりみに高野豆腐、椎茸、凍りこんにゃくをくっつけて煮た高野づけ、椎茸づけ、凍りづけなどがある。

組み物の皿鉢には羊羹や蒸し羊羹、さといもやさつまいものきんとんなどの甘いものや季節の果物が入っている。組み物は、本来は寿司、野菜の煮物、和え物、天ぷらなどであつたが、今ではえび、かに、貝、鶏のから揚げ、フライなどが豪華に盛り込まれている。ぜんざいやみつ豆の深鉢もある。

大皿盛りの皿鉢料理は老若男女が、それぞれ自分の小皿に取り分けて食べる。料理が足りなくなると、一旦下げてそこに新たに料理を加え、「おきやく」の場に出す。すなわちリサイクル料理である。人数の増減に対応できる柔軟性を持っている。

5) 高知の宴会

宴会・宴席のことを「おきやく」という。おもてなしのころによって成り立っている。

以前は、自宅の座敷のふすまをはずして、婚礼、葬式、法事、名づけ祝い、節句、結納、新築、還暦などが行われた。皿鉢の数は2.5人から3人に1枚を目安に用意し、老若男女が膝を交えて交流した。皿鉢の数によって、「おきやく」の規模を表した。

6) 高知の神祭

神祭は、春、夏、秋、冬などに地域の神社で祝詞と祓いがあり、続いて直会があつた。その後、各家々で作った皿鉢料理で、大勢の客を招待し「おきやく」をする。地域の氏神様ごとに神祭の日が違って、お互いが行き来し「おきやく」するのである。他の地域の神祭は知り合いの家を回って食べて飲み、自分の家の神祭の時は、回った方々が家に来る。1晩で10～20軒を回っていた。春祭り、夏祭り、秋祭り、冬祭りである。

土佐学協会の一員として、高知県内の「川」の文化として四万十市西土佐の神祭、「海」の文化として土佐清水市の鹿鳴神社大祭り、「山」の文化として、仁淀川町の秋葉祭りを調査した。

四万十市西土佐の3軒の家と仁淀川町で聞き取り調査した内容は、次のとおりであった。

西土佐全体では、10月20日頃から11月5日頃まで、毎晩どこかの地区で神祭が行われていた。

①以前は地区に8つの神社があり、それぞれが神祭をしていた。現在は合祭して1つにまとめられている。4月、8月、11月に祭りがある。現在も10戸1口の「講」を立てて「お講詣り」が行われている。各家庭では、1晩に70～80人のお客が来て、一晩の飲食代に50万円くらいかかっていた。この地域は山間地域なので、日頃は生の魚は食べられなかったが、神祭の時だけは「ぶえん・無塩」といって、刺身が食べられた。帰りには折り詰めの土産が全員に配られた。平成10年頃から、家での「おきやく」がだんだん減っていき、その後、集会所で「おきやく」をしていたが、今は、弁当と酒を渡すだけになっている。

②刺身、かつおのたたきなどすべての皿鉢料理は母と嫁の女性だけで作った。日頃は粗食で生活し、神祭の時には1晩で生活費の1ヶ月分を使った。「おきやく」には、入れ替わり立ち替わり、顔の知らない方も来て、1晩に50人くらいのお客がきた。来てくれたお客が、「おいしかったよ」という言葉がうれしくて、また作ろうという気分になった。「おきやく」が縁で知り合った方との交流が深まり、見舞いに行ったり、田植えなど、お互いに協力しあって、いい関係を作ることができた。

③夫が刺身やかつおのたたきを作り、妻はその他の皿鉢料理を担当し、組み物、栗ご飯、いなり寿司、おでんなどを作った。帰りには折り詰めの土産があった。「おきやく」をしなくなったことで交流がなくなり、情報も少なくなっている。大勢を招いての神祭は平成10年頃に自然に消滅したが、現在は、子供、孫、親戚を招いて、おばあちゃんの手作りで「おきやく」をしている。孫達の喜ぶ顔が見たいので、いつまでも続けたい。

神祭の酒は1晩に3斗ぐらい必要で、市販酒ではなく、どぶろくであった。

④秋葉祭りの「おきやく」

2月10日～2月11日の冬祭りである。仁淀川町での聞き取り調査は、以前は魚屋が魚を持って各家庭を回り、刺身の皿鉢料理を作っていた。現在は、仕出し屋の皿鉢料理と祖母・母・孫の三世

代が作る皿鉢料理がある。仕出し屋の皿鉢料理は刺身、組み物、うなぎ飯などである。手作り皿鉢料理は、おばあちゃんの指導で作った揚げさといも煮、いたどり、たけのこ、ぜんまいなどの山菜の煮物、漬物、薪で蒸した赤飯、そうめんなどである。秋葉祭りには皿鉢料理を食べたくて家族や親戚が集まる。

最後に

高知県の通過儀礼や年中行事は、皿鉢料理での「おきやく」である。「おきやく」は、派手さと気楽さ、伸縮自在な方式は、土佐人好みである。

年中行事・通過儀礼と行事食・儀礼食は、「おきやく」の役割と衰退と類似している。

「おきやく」文化の役割には、①地域の子供達に伝統的食文化の伝達、継承があり、作法・マナーや知識などを教える社会教育機能がある。②地域におけるコミュニティ形成と維持機能がある。③地域の人や部外者を受け入れて交流し新たな信頼関係を構築する機能と外部の知識と文化に接して吸収し、他者や他地域とのネットワーク形成機能がある。

「おきやく」文化の衰退は、①労働環境の変化で労働力の外部化、すなわち、第一次産業から勤務者になり、共同で皿鉢料理を作ることや遅くまでの飲酒をすることができなくなった。②外食・中食の普及、食生活の多様化、アルコール離れなどの食文化の変容 ③個人主義の浸透、家長制度の崩壊、近所づきあいの変化、過疎化、高齢化などのコミュニティの崩壊 ④信仰心の薄れなどがあげられる。

今回の調査で、行事食、儀礼食を継承する必要性を強く感じ、授業や食育等で継承につとめたい。また高知県全域についての調査をしていきたい。

文献

- 1) 瀧上倫子、柴田寛子、石井佳代子、木村安代(2011)、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、日調科誌 44, 436-441
- 2) 武田珠美(2011)、特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」中国・四国支部、日調科誌 45, 65-67
- 3) 宮川逸雄(1978)、土佐民族学会、土佐の料理、pp76-87
- 4) 水谷利亮他(2008)、土佐学協会、土佐学年報 2, 14-15 16-18 29-32 33-38
- 5) 松崎淳子他(2007)、土佐伝統食研究会、土佐の食卓、pp10-11

編集後記

新学期の諸行事を終え、周囲に落ち着きと静けさが戻ってまいりました。風も爽やかな新緑の美しい季節となりました。

昨年、秋に開催された、一般社団法人日本調理科学会中国・四国支部総会において、支部創立 40 周年記念行事のひとつとして、『創立 40 周年記念誌』を編集・発行することが承認されました。日本調理科学会では、平成 21～23 年の特別研究として、現在の日本の各地域で、どのような行事食・儀礼食が作られ食されているか、また、いつ頃から食さなくなったか等について、全国的な調査を行って、「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」のデータベースを構築しました。今回の特別研究には、中国・四国支部の全県が参加しており、データの総括を行っているところでした。そこで、その成果を県単位でまとめて、記念誌に掲載し、有効活用することになりました。なお、行事食・儀礼食の調査は、平成 20～23 年度本部副会長を務められた browse 倫子先生が中心になって立案されたものです。

編集委員については、平成 24・25 年度の執行部の役員が担当することとし、第Ⅰ部は支部の歩みを、第Ⅱ部は儀礼食・行事食のまとめとしました。第Ⅰ部は、この 10 年の間に、支部長ならびに副支部長として活躍された先生を中心にご執筆いただき、また、支部役員一覧や事業報告等については、編集委員で分担して作成しました。第Ⅱ部の冒頭には、日本調理科学会誌（vol.45, pp.65-67, 2012）に掲載された武田珠美先生の「特別研究『調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—』中国・四国支部」を掲載いたしました。県別の行事食・儀礼食の研究成果は、それぞれの県の先生方にご執筆いただきました。限られた紙面でしたが、県単位の特色ある行事食・儀礼食の総括がなされており、興味深い内容となっております。

30 周年記念誌編集当時に比べて、今回は、さらに電子メディア等の利便性の恩恵を受け、編集作業が円滑に進んだのではないかと思います。原稿を寄せていただいた先生方のご尽力、また支部会員のご協力とご支援のもとに、この冊子が完成しましたことを編集委員一同心より感謝いたします。

平成 25 年 5 月 1 日（岡本）

編集委員

加藤みゆき 佐藤之紀 岡本洋子 次田一代 武田珠美 小西文子