

## 行事食に関する研究(Ⅱ)

### —正月料理の調査—

### Studies on Foods Specially Prepared for the Chief Events of the Year (Ⅱ) —The Traditional New Year's Foods—

山 埴 圭 子  
Keiko Yamahana

### I は じ め に

第1報において家庭における行事食の実施状況を調べたが、生活状況の変化とともに、行事食の持つ儀式的、情緒的な要素がなくなりつつある今日では、行事食は正月料理にのみ多く形をとどめ、他は次第にうすれていく傾向にある。正月料理の内容も、古来よりの伝統的なものから、各自の好みを中心にした嗜好的なものへと移行し、様々な変化があらわれている。正月三箇日は、現在どのような食事がとられているかを知るために本調査を行った。

又、北海道は歴史も浅く、開拓以来他府県よりの移入文化を受け入れて来たために、食文化の面でも北海道独自のものが少ないと云われており、それらに関する記録もほとんどない。

この調査から北海道における独自の正月料理の存在や、その伝承の有無などを合せて探りたいと考えた。

### Ⅱ 方 法

道内出身の北海道女子短期大学生 477 名(n=) (有効率95%) を対象に昭和51年12月31日から52年1月2日まで、昭和52年12月31日から53年1月2日までの2回にわたり、それぞれの家庭の献立、及び全食事内容を記入させ検討した。

### Ⅲ 結果および考察

#### 1. 対象者の概況

図1は、対象者とした家庭の概況である。第1報と同様、食習慣を規制する因子と考えられる出身地、家の職業、主婦の年令、祖父母同居の有無についてまとめたものである。

出身地は札幌周辺が43%と最も多く、ついで道央が24.5%、他は道北・道南・道東がそれぞれ約10%と同じような分布状態である。札幌周辺は、給与所得者が多いために他の地域からの転入者も多く、この数が総て札幌出身とは限らないが、他の地域は定住者が多くこれらの数は

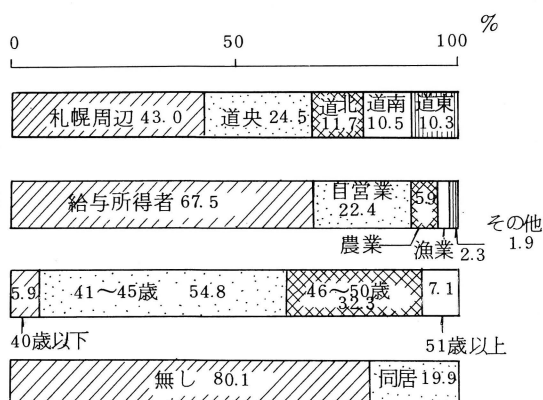
ほぼそれぞれの出身地の数と見なすことが出来る。

職業は、給与所得者が67.5%と最も多く、ついで自営業、農業、漁業となっている。

主婦の年齢は、第1報と同様、新制の教育を受けている職45歳以下が60%で、46歳以上の者よりやや多い。

祖父母同居の有無は、同居している家庭が約20%であった。

図1 対象者の概況



## 2. 正月の食事内容

### (1) 保存用正月料理

豊かな飲食物が用意されていることが、この上なき幸せであると感じた日本人の幸福に対する観念は、正月の各種飾りものなどにも具体的に表れており、晴れの日にはありあまるほどの食べものを用意するという習俗を生んだ。特に正月は最も重視された晴れの日であり、古来より各家庭では数多くの正月料理を準備してきた。表1は、現在このような正月料理の準備がなされているかどうか、その有無について見たものである。

正月のための料理を作らない家庭はわずか1例のみで、殆んどの家庭で何らかの料理を準備している。3品ないし4品の料理を作る家庭が最も多く51.8%、5品以上作る家庭が27.9%、1品ないし2品は用意するという家庭は20.1%であり、大部分は3品ないし4品以上準備している。職業別では3品ないし4品以上作るという家庭が給与所得者で81%、自営業74%、農業82%、漁業100%であり漁業家庭が多種類のものを準備しており、自営業は多種類のものを準備していない。自営業では、主婦が繁忙であることが原因と思われる。

表1 正月料理（保存用）の準備の有無

n=477

	全 体	給与所得者	自 営 業	農 業	漁 業	そ の 他
準備しない	1 (0.2)	1 (0.3)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
1～2品作る	96 (20.1)	60 (18.6)	28 (26.2)	5 (17.8)	0 (0)	3 (33.3)
3～4品作る	247 (51.8)	163 (50.6)	55 (67.9)	19 (67.9)	8 (72.7)	2 (22.2)
5品以上	133 (27.9)	98 (30.5)	24 (22.4)	4 (14.3)	3 (27.3)	4 (44.5)
計	477(100.0)	322(100.0)	107(100.0)	28(100.0)	11(100.0)	9(100.0)

次に、正月料理の種類を表2に示す。最も多く作られるものは、うま煮で74.2%、同じ煮物

でかつては代表的正月料理であった煮しめは約11%である。ついで塩鮭、なます、数のこ、黒豆の順で、これらは約半数以上の家庭で準備されている。入手方法は、煮しめのみが100%手作りであるが、他は既製品購入が見られる。うまに、なます、金平ごぼうのように代表的家庭料理すら購入する家庭もあり、特に昆布巻き、きんとん、いずしなど下位になるにつれて購入する割合が大きくなっている。

## (2) 年取り膳の内容

表3は、年取り膳の内容である。Aはうまに、なますなど伝統的正月料理を中心にしたパターンを示し、Bはそれらを若干含んでいるもの、Cはおせち料理とは無関係に各家庭の嗜好を中心としたものなどを示す。

Aの伝統中心型は、40.7%と半分に満たず、Cの嗜好中心型は25.9%、Bの中間型は31.4%である。料理の種類はAの伝統型が多く、平均6種類、最も多いものでは14種類も供されている。前述のように、晴れの日の食べものは、元来数多く用意されるものであり、伝統型の場合には当然その性格が反映されているものと思われる。

一方、嗜好型になるほど種類は少なく、Cの嗜好型は平均3.3種類である。各人の好むものそれのみで満足するという、これも嗜好中心型の性格であろう。

表4は、この食パターンを職業別に見たものである。Aの伝統型をとるものは漁業が一番多く45.5%、ついで給与所得者、農業、自営業の順となり、Cの嗜好型をとるものは農業が35.7

表2 保存用正月料理の種類と入手方法

n=477 (%)

順位	料理名	数	方法	
			自家製	購入
1	うま煮	354 (74.2%)	349 (98.6)	5 (1.4)
2	塩鮭	298 (62.5)		298 (100.0)
3	なます	285 (59.7)	281 (98.6)	4 (1.4)
4	かずのこ	267 (56.0)		267 (100.0)
5	黒豆	264 (55.3)	220 (83.3)	44 (16.7)
6	昆布巻	188 (39.4)	143 (76.1)	45 (23.9)
7	金平ごぼう	122 (25.6)	120 (98.4)	2 (1.6)
8	きんとん	77 (16.1)	46 (59.7)	31 (40.3)
9	かまぼこ	68 (14.2)		68 (100.0)
10	煮しめ	52 (10.9)	52 (100.0)	
11	いずし	48 (10.1)	26 (54.2)	22 (45.8)
12	くじら汁	12 (2.5)	12 (100.0)	
13	けんちん汁	7 (1.5)	7 (100.0)	
14	ごまめ	7 (1.5)	2 (28.0)	5 (72.0)

表3 31日の食事内容

n=477 (%)

パターン		料理の種類														平均
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
A	194 (40.7)	0	1	17	28	21	35	29	23	16	9	6	7	0	2	6.6
B	150 (31.4)	0	5	19	40	30	20	19	9	5	3	1	0	0	0	5.2
C	123 (25.9)	4	32	37	28	9	5	5	1	2	0	0	0	0	0	3.3
外食	10 (2.0)															
計	477 (100.0)	4	38	73	96	60	60	52	33	23	12	7	7	0	2	5.3

A……伝統的正月料理を中心としたもの

B……正月料理を若干含むもの

C……嗜好を中心としたもの

%, 自営業が31.8%と多く, 漁業家庭には全く見られない。漁業家庭に伝統型パターンが多くとり入れられ, 農業家庭に嗜好型パターンが多い傾向にある。

表5は, 年取り膳におせち料理以外にどのような料理が取り入れられているか, 表4のB, Cの内容を示したものである。一番多いものは, 寿司類で41%, その殆んどが生ずしである。なお2%の家庭で外食をしているが, その内容も生ずしが多く, 第1報でも指摘したようにすしの嗜好性が非常に高いことを示している。ついで肉類が多く, その他鍋もの, 中国料理など多様である。

### (3) 元旦の食事内容

次に元旦の食事内容を表6に示す。

朝は雑煮とおせち料理の組合せである伝統中心型が92%と大部分をしめ, 平均約4種類である。

昼は嗜好中心型が目立ち約60%, その内容はパンとコーヒー, 紅茶などの飲みもの, 或いは御飯と日常的な副食, その他, 麺類などと多様なものが見られる。又, 昼の欠食は約20%と多くなっている。

夕食は伝統型をとる家庭は30%と減少し, おせち料理を取り入れることは少なくなっている。

### (4) 2日の食事内容

次に, 2日の食事内容を表7に示す。朝は雑煮を中心にしたAの

表4 31日夜の食パターン (職業別)

n=477 (%)

	給与所得者	自営業	農業	漁業	その他	計
A	138 (43.2)	37 (34.6)	10 (35.7)	5 (45.5)	4 (44.5)	194 (40.9)
B	97 (30.1)	36 (33.6)	8 (28.6)	6 (54.5)	3 (33.3)	150 (31.4)
C	87 (26.7)	34 (31.8)	10 (35.7)	0 (0)	2 (22.2)	133 (27.7)
計	322(100.0)	107(100.0)	28(100.0)	11(100.0)	9(100.0)	477(100.0)

A……伝統的正月料理を中心としたもの

B……正月料理を若干含むもの

C……嗜好を中心としたもの

表5 B・C食パターンの内容

n=282 (%)

順位	種類	数	内容
1	すし類	116 (41.1)	生ずし 散らしずし 巻きずし
2	肉料理	66 (23.4)	焼肉 カツ 鶏空揚
3	鍋もの	41 (14.5)	すきやき 水炊き 寄せ鍋
4	麺類	16 (5.7)	そば うどん ラーメン
5	味つけご飯	5 (1.8)	五目ご飯 炒飯
	その他	38 (13.5)	グラタン 中国料理 天ぷら
	計	282 (100.0)	

表6 元旦の食事内容

n=477 (%)

パター ン		料 理 の 種 類											平均	欠食 数
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
朝	A 412 (92.0)	26	74	123	79	43	31	21	7	4	4	3.7	30	
	B 24 ( 5.5)	1	1	0	11	5	2	1	0	2	1	5.0		
	C 11 ( 2.5)	4	0	5	1	1	0	0	0	0	0	2.5		
昼	A 9 97 (27.0)	15	27	24	15	6	5	3	2	0	0	3.1	122	
	B 56 (16.0)	3	13	16	17	6	1	0	0	0	0	3.2		
	C 202 (57.0)	47	83	52	14	4	1	1	0	0	0	2.3		
夕	A 143 (30.5)	1	6	5	28	48	26	13	9	3	4	5.3	8	
	B 187 (40.0)	1	8	21	48	61	24	13	6	3	2	4.9		
	C 139 (29.5)	25	25	33	29	16	8	3	0	0	0	3.2		



パターンが42%，嗜好中心型が32%である。料理の種類は平均いずれも3ないし4種類で、元旦朝より減少している。昼は71%が嗜好中心型で、餅などを食べるAのパターンは16%と著しく減少している。

夕食はAの伝統型が11%，Cが64%と嗜好型が多くなっているが、その内容は鍋ものなど和風料理が多く見られる。

#### (5) 3日間の食パターンの変化

図2は3日間の食パターンの変化を示したものである。伝統型が多いのは元旦朝の92%で、殆んど<sup>1)</sup>の家庭が雑煮と各種おせち料理を食べているが、それ以外は嗜好型が目立つ。特に2日になると伝統型は非常に少なく、夜は11%となり大部分は通常の食事内容へと戻っているようで、おせち料理は元旦までという感が強い。

#### (6) 間食

表8は、3日間の間食内容である。最も多いものはみかんで99%，ついで清涼飲料、りんご、ケーキ、

コーヒーや紅茶などの嗜好飲料の順である。古来より、正月菓子としては、みかん、干柿、栗などがそれぞれのいわれを持って用いられており、江戸時代に入ってから、きんとん、羊かん、らくがんなどの甘味製品が加わり、これらが伝統的正月菓子といえるが、これらの出現数はみかんを除いては少ない。

きんとんが8.7%，羊かんが6.9%食べられる程度で全体的に日常の間食内容と変わらない。

厳寒期でのいちご、アイスクリームなど最近の食構造が見られる。

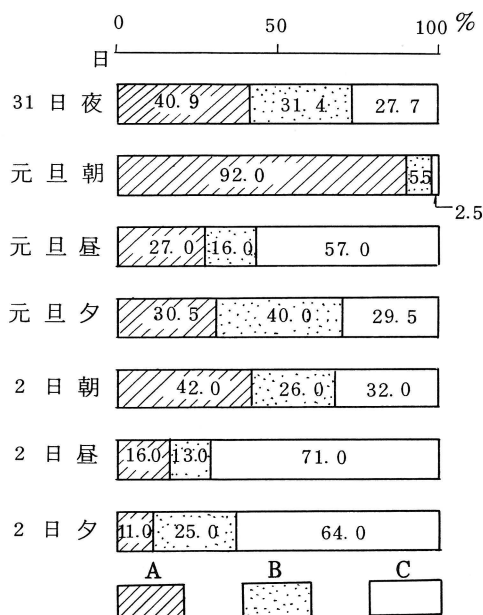
### 3. 北海道独自の正月料理について

行事食は、各地域の歴史や風土、産物、住む人々の身分、階級などによりそれぞれ趣きを異にしてきたので、地方ごとに特徴のある料理が生れ育っている。食の分野は、衣や住の面より

表7 2日の食事内容

n=477 (%)													欠食数
パター ン		料 理 の 種 類											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均	
朝	A 184 (42.0)	22	43	57	28	25	3	3	2	1	0	3.2	38
	B 114 (26.0)	3	10	16	35	35	10	3	2	0	0	4.2	
	C 141 (32.0)	6	23	45	41	19	6	1	0	0	0	3.5	
昼	A 67 (16.0)	25	20	8	6	7	1	0	0	0	0	2.3	64
	B 52 (13.0)	7	15	10	13	5	2	0	0	0	0	2.8	
	C 294 (71.0)	79	121	57	22	10	4	1	0	0	0	2.2	
夕	A 50 (11.0)	1	1	2	11	19	9	6	1	0	0	5.0	7
	B 119 (25.0)	2	6	17	38	22	18	9	3	1	3	4.7	
	C 301 (64.0)	22	61	80	68	37	23	6	2	1	1	3.5	

図2 3日間の食パターンの変化



はるかに保守性の強いものであり、その事から考えるならば本調査の中にも、本道の古い正月料理や独自のものが見られるものと考え、次に、食文化の面から考察を加える。

表9は、このための参考資料として各種文献より本道の食文化に関連のある地方の正月料理をまとめたものである。北海道の古い文化としては、アイヌ文化と道南の松前文化があげられるが、元来狩猟民族であるアイヌの生活文化は農耕民族である我々の生活にはあまり影響を与えていないと考えられる。従って北海道の正月料理としては松前のものをとりあげた。

表8 3日間の間食種類と出現数

n=968

種類	順位	品名	出現数	出現率	種類	順位	品名	出現数	出現率	種類	順位	品名	出現数	出現率
果物	1	みかん	956	99.0	菓類	1	ケーキ	197	20.4	伝統的正月菓子	1	きんとん	84	8.7
	2	りんご	209	21.6		2	せんべい類	79	8.2		2	羊かん	66	6.9
	3	バナナ	49	5.1		3	スナック菓子	74	7.7		3	干柿	33	3.4
	4	いちご	13	1.3		4	クッキー	72	7.4		4	餅類	25	2.6
	5	パイ	12	1.2		5	チョコレート	45	4.7		5	らくがん	5	0.5
	6	その他	12	1.2		6	和菓子	40	4.1		6	栗	2	0.2
の飲み物の	1	清料飲料数	380	39.3	類	7	アイスクリーム	29	3.0		7	甘酒	2	0.2
	2	コーヒー・ココア・紅茶	169	17.3		8	その他	22	2.3					
	3	牛乳	59	6.1										
	4	ヨーグルト	23	2.4										

表9 本道の食文化に関連ある地方の正月料理

	内 容
北海道松前	煮しめ、くじら汁、自家製かまぼこ、あら巻鮭、大根なます、きんぴらごぼう ごまめ、黒豆、数の子、にしん昆布巻、いずし
東北地方	青森……鰯のジャッパ汁、けの汁、なます、煮しめ 新潟……煮しめ、なます、塩鱈、昆布巻、きんぴらごぼう 秋田……はたはたずし、なます、大根煮もの
北陸地方	金沢……ぶりなます、かぶらずし、大ふな煮びたし、昆布巻 山間部…塩鱈、塩鯖、煮しめ、なます、くるみあえ
関東地方	東京……鯛、かまぼこ、黒豆、ごまめ、うま煮 畑作地帯……煮しめ、けんちん汁、ごまめ、なます、ゆず巻、塩鮭 山梨……塩鱈、けんちん汁、昆布巻、しみこんにゃく、なます、きんぴら、 ごまめ、ぬた



の記録はあまりないことから、塩くじらは本州から運ばれ、古くは海路での交易が盛んであったこれら沿岸地帯にもたらされたものと考えられる。

#### (4) けんちん汁

けんちん汁は、里芋、こんにゃくなどの栽培が盛んな本州畑作地帯では、古くから晴れの食べものであった。現代では、家庭の惣菜ではあっても御馳走という観念からははずれている感があるが、やはり正月料理として各地に残されている。くじら汁と同様、海岸地帯に多く見られ、似たような分布を示している。

#### (5) 雑煮について

雑煮は、もとは烹雑（ほうぞう、にまぜ）ともいわれ神に供えた餅、野菜類、海産物などを1つの鍋で調理したものである。従って土地によって、又同一地方でも家によって著しい違いがある。<sup>1) 4)</sup>大別すれば近畿地方の白みそ仕立、関東以北のすまし汁仕立、又山陰、山陽などに見られる小豆雑煮などがある。

表10は、表9と同様本道に関連深い地方の雑煮の形態である。松前では昆布だしを使用したすまし汁仕立で餅は切り餅を用いている。実は野菜、焼豆腐、油揚げ、かまぼこなどのほか、古くからの賀儀用食品である干あわびも用いられている。

東北地方もすまし汁仕立であるが、餅は切り餅の他、ちぎり餅、丸餅なども見られる。実は地域によってそれぞれ異なるが、比較的多種類の材料が用いられている。北陸地方は金沢のえび、及び黒豆の入った形態、富山のいわしすりみ入り、福井のみそ仕立、羽咋の小豆雑煮など多様

表10 本道の食文化に関連ある地方の雑煮の形態

	内	容
北海道松前	すまし仕立、切り餅 干あわび、豆腐、椎茸、かまぼこ、こんにゃく、油揚げ、ごぼう	
東北地方	秋田……すまし仕立、切り餅 とり肉、ぜんまい、きのこ、わらび、せり 福島……すまし仕立、ちぎり餅 大根、ごぼう、油揚げ、里芋 新潟……すまし仕立、丸餅 塩鮭、人参、ごぼう、大根、とり肉、腹子	
北陸地方	金沢……すまし仕立、切り餅 えび、黒豆、せり 羽咋……小豆雑煮 富山……すまし仕立、切り餅 いわしすりみ、大根、人参、せり 福井……赤みそ仕立、丸餅 里芋、人参、小松菜	
関東地方	東京……すまし仕立、切り餅 とり肉、かまぼこ、小松菜 山梨……すまし仕立、切り餅 とり肉、里芋、人参、大根、ごぼう、豆腐 山梨……すまし仕立、切り餅 里芋、大根、人参、三葉	

である。北部はすまし汁仕立、切り餅の関東風、関西寄りのみそ仕立、丸餅の関西風雑煮の形態である。関東地方は、東京ではとり肉と小松菜だけの淡白なものであるが、畑作地帯では里芋、大根、人参、豆腐などの入った実の多いものである。

表11は、本調査での雑煮の内容である。いわゆる関東風といわれているすまし汁仕立、切り餅を用いているものが大部分をしめている。実の種類は1品ないし3品が20%で淡白なものは少なく、殆んどは4品以上の材料を用いている。肉も鶏肉だけとは限らず豚肉も用いられており、肉の他に油揚げを加えるものも

表11 雑煮の内容

n=434 (%)

	味 っ け	実 の 数 と 材 料		
すまし汁仕立	430 (99.2)	1 ~ 3 品	89 (20.7)	鶏肉又は豚肉、三葉、のり
白みそ仕立	4 (0.8)	4 ~ 6 品	298 (68.5)	肉類、椎茸、かまぼこ、三葉、たけのこ、凍豆腐
		7 ~ 9 品 (平均4.6品)	47 (10.8)	肉類、椎茸、油揚げ、かまぼこ、たけのこ、にんじん、ごぼう、大根、三葉
計	434(100.0)	計	434(100.0)	

7%見られ一般に濃厚な味わいがあり、本道の雑煮の一つの特徴と考えられる。晴れの食べものには必ず海のをそえるという習俗として、雑煮にもけずりかつおをのせたり、その他海産物を加えることが本州ではよく行われているが、本道の雑煮には見られない。白みそ仕立は4例あったが、実はみそ仕立の定石どうり大根、里芋、焼豆腐が用いられている。特異なものとしては金沢風の黒豆を入れているもの、さらしくじらを加え

ているものが、それぞれ1例ずつ見られた。北海道の代表的雑煮として、しばしば料理本や、マスコミに登場する鮭、いくら入りは3例でほとんど少ない。

## Ⅳ ま と め

### (1) 正月料理の種類

正月の食べものには、伝統のおせち料理ばかりでなく洋風化されたものなど多種類のものが見られるが、保存用正月料理としては古来よりのおせち料理に限られている。最も多くとり入れられているものは、うま煮で、ついで塩鮭、なます、数のこ、黒豆で、これらは約半数以上の家庭で用意されている。又、このような正月料理を3品ないし4品以上準備する家庭が多い。

職業別では漁業家庭が多種類の正月料理を作っており、又食パターンも現代風の嗜好中心型は見られず、前報でも指摘したように食の保守性が強いことを示している。

間食については、日常の内容とあまり変わらず、伝統的正月菓子の出現率は10%に満たない。

### (2) 3日間の食パターンについて

3日間の食事内容は、伝統的正月料理を中心にしたもの、それとは全く無関係に嗜好を中心にしたもの、この中間的なものなど多様化しているが、元旦の朝は、92%が伝統中心型をとっ

ており行事食のウエイトが最も高い。それ以外の日は伝統型をとる家庭は減少して嗜好中心型が目立ち、その内容は生ずしが最も多く見られる。

### (3) 北海道独自の正月料理について

古くからある北海道の正月料理として継承されている特殊なものとしては、くじら汁、鮭のいずしなどがあげられる。中でもくじら汁は、現代の正月料理というイメージからは遠いものであるが、海岸地帯に多く見られ、その地域の人々にとっては好まれるものとして残されている。又、本州の畑作地帯での正月料理であったけんちん汁も、わずかではあるが正月料理として現存している。雑煮については、いわゆる関東風といわれる切り餅、すまし仕立ではあるが、実は一般に多く、脂肪も豊かで、濃厚な味わいである点、淡白な関東風とややおもむきを異にしている。

本調査において正月料理には、このような若干の特異な点が認められたが、しかし全体的には地域性の少ない画一的なものであり、他府県のようにその土地の産物を生かした独自のものは少ない。北海道は、中央の文化を直移入し、それを模倣する生活が長い間続けられて来たために、この面においても独自のものが生れ得なかったものであろう。又、因習の少ない、歴史の新らしさからくる北海道民の進歩的な生活意識が、伝統的なものを排除していった事も関連があろう。食文化の面については、今後各地域ごとのフィールド研究を加え、更に追求して行きたい。

## 参 考 文 献

- 1) 鈴木栄三：日本年中行事辞典，角川書店，1978
- 2) 瀬川清子：食生活の歴史，講談社，1968  
宮本常一：食生活の構造，柴田書店，1978  
全国料理研究会編：郷土料理，ドメス出版，1974  
森村正平編：ふるさとの味，読売新聞社，1966  
小倉学：日本の民族（石川県），第1出版，1974  
高倉新一郎：日本の民族（北海道），第1出版，1974  
青森町教育委員会：青森県民族分布図，1975
- 3) 柳田国男：食物と心臓（定本柳田国男集14）筑摩書房，1962
- 4) 日本風俗史学会編：江戸時代食生活事典，雄山閣出版株式会社，1978

(1980・3・10)