

現代家庭における年中行事と食べ物

松本 美鈴

<要旨>

関東およびその周辺地域に居住する女子大学生の家庭における年中行事と食べ物に関するアンケート調査を行った。その結果、現代家庭における主要な年中行事は、正月、大晦日、バレンタイン・デー、クリスマスおよび誕生日であり、このようなハレの日には家族の嗜好を重視した食べ物がそれぞれの家庭で用意されていることがわかった。また、節分の巻きずしのように年中行事の食べ物に中食産業が大きな影響を与えており、家庭の行事食に画一化傾向がみられた。さらに、年中行事の実施には、従来いわれているような家族形態や家族の居住地域よりも家族の活動性が大きく影響していることが明らかとなった。家族と一緒に行動する機会が多く、あるいは・また、地域の活動に積極的に参加する活動型家族は、家族で行動することが少なく、あるいは・また、地域の行事に参加しない非活動型家族に比べて、年中行事の実施率が有意に高く、年中行事を重視していることがわかった。

キーワード：年中行事、行事食、アンケート調査、女子大学生の家庭、中食
keywords : an annual ceremony, ceremonial special foods, questionnaire survey,
homes of female university students, takeout foods

はじめに

年中行事や冠婚葬祭は、生活のリズムをつくる重要な儀礼であり、生活文化の根幹をなすものである。これら民俗行事は時代とともに変化しながら、今日まで伝承されてきた。わが国の伝統的な年中行事は、稲作儀礼を中心とした日本古来の生活習慣のうえに、中国の信仰の行事を取り入れた貴族や武家の風習の影響を受けながら成立した。年中行事には神に供える供物が用意された。その供物は、行事食として家庭に定着し、習慣化され、伝承されてきた。昭和30年代頃まで、行事食は地域性の強いものであり、それぞれの地域の自然条件および社会条件に規制されていた。しかし、高度経済成長期を迎えた1960年代以降、日本は農業社会から工業社会へと急激に進展し、産業経済の変化に伴い、衣食住を中心とする日常の暮らしも変化した。なかでも食生活は激変し、行事食もその例外ではなかった。

20世紀後半の日本人の食生活の変容を俯瞰すると、1960年代は内食革命の時代であり、1970年代は外食革命の時代といえる。そして、1980年代は、内食にも外食にも属さない中食革命の時代である。高度経済成長の成果として、工業製品の一分野である加工食品の大

量生産と大量消費があげられる。この時代に量産された加工食品は、缶詰や塩蔵品のように保存を目的としたものではなく、新しいタイプの加工食品であった。すなわち、即席麺のようなインスタント食品、ボン・カレーといったレトルトパウチ食品、冷凍コロッケをはじめとする冷凍食品が誕生した。これら加工食品は、核家族をはじめとする新規世帯を対象とした。食べたい時に直ちに食べられる加工食品は、家庭内の食生活（内食）を簡便化した。1970年代は、外食が変革した時代である。1969年は、日本が第二次資本の自由化措置を実施した年であり、1970年には三菱商事が合弁会社を作り、ケンタキーフライドチキンをスタートさせた。1971年には、ダスキンが技術提携でミスタードーナツを始めた。同じ年に、マクドナルドが東京銀座に一号店を出店した。これらはファーストフードと呼ばれた。また、ファミリーレストランといわれる業種も登場した。1970年にはスカイラーク、1971年にはロイヤルホスト、1974年にはデニーズが1号店をオープンさせた。また、フランチャイズシステムの採用で、小僧すし、牛丼の吉野家などもこの時期にチェーン化を拡大した。1973年秋のオイルショックにより、多くの経済活動が萎縮するなかで、チェーンレストランは店舗数を増やしていった。このようなチェーンレストランなどの発展にともない外食産業という用語が生まれた。それまでのわが国の日常の食事は、家庭内での食事（内食）が一般的であった。しかし、1970年代以降、人々は気軽に外食するようになった。外食が日常化したのである。1980年代には、コンビニエンスストア、スーパーマーケットあるいはデパートなどで弁当や多種多様な惣菜が販売されるようになり、できあいのものを買って家に持ち帰り、家庭内で食べる中食が目覚ましい発展を遂げた。家庭における日常の食生活は、このように不断の変化を続けている。

このような食生活の変化は、伝統的な行事食にも波及した。宗教的な意義や伝統的規範意識を重んじる風潮が強いと考えられている行事食も、時代とともに変容を遂げている。本来の行事食は、精神的な意味を反映したものであったが、今日ではその精神性や意義は希薄化・形骸化し、家庭における年中行事などの行事食は消滅・簡略化しているといわれて久しい。そこで、本研究では、日本の家庭における年中行事および行事食の現状を把握し、伝統的で変わらない部分と時代とともに変化している部分を明らかにすることを目的として、関東の大学に通う女子学生の家庭における年中行事および行事食に関するアンケート調査を実施した。そして、わが国の現代家庭における行事食の意義について考察することを試みた。

調査方法

1. 調査対象および調査時期

調査対象者は、関東の大学に通う女子大学生575名とした。配布した調査表はすべて回収した。有効回収率は84.2%であり、484の有効回答を得た。調査期間は、2006年1月下旬とした。

2. 調査方法

本研究では、家庭における代表的な年中行事の実施状況およびその行事に関わる食べ物の内容についてアンケート調査を実施した。調査法は、留め置き自記式調査法とした。伝統的な年中行事としては、元旦から三が日までの正月、七草、節分、雛祭り、彼岸、端午の節句、七夕、盂蘭盆、十五夜および大晦日を設問項目とした。また、比較的新しい年中行事として、バレンタイン・デーおよびクリスマスを設定項目に加えた。さらに、家族の記念日である誕生日も設問項目に加えた。

調査内容は、①調査対象者の属性（兄弟・姉妹の有無、家族形態、居住地域）、②行事の実施の有無、③行事食（行事の日に食卓に供された食べ物）の内容、④家族の活動性（家族と一緒に行動する程度、地域コミュニティとの関わりの程度など）とした。なお、節分に関しては、巻きずしをいつ頃から食べるようになったかという設問を加えた。誕生日の設問では、その料理を選んだ理由を回答させた。

3. 分析方法

結果は、全ての項目に対して単純集計を行った。家族形態、居住地域あるいは家族の活動性と年中行事の実施率との関係についてクロス集計を行い、それらについて χ^2 検定を行った。また、家族の活動性と行事食との関係についてクロス集計を行い、それらについても χ^2 検定を行った。

結果および考察

1. 調査対象者の属性

調査対象者の兄弟・姉妹の有無、家族形態および居住地域を表1に示した。調査対象者の兄弟・姉妹の有無については、一人っ子は7.0%、姉あるいは妹がいる人は32.6%、兄あるいは弟がいる人は40.7%、男女の兄弟がいる人は19.6%であった。家族形態については、親と子どもの2世代で家族が構成されている核家族は68.6%、3世代以上が住居を一つにしている大家族は31.4%であった。調査対象者の居住地域は、関東およびその周辺地域であった。そのうち東京都17.6%、千葉県20.5%、埼玉県13.8%、神奈川県5.8%であり、これら首都圏居住者が全体の6割程度を占めた。

2. 現代家庭における年中行事の実施状況

関東およびその周辺地域に居住する女子大学生の家庭における2005年2月から2006年1月の一年間における年中行事の実施状況を表2に示した。実施率が最も高かった行事は、正月であり、実施率は90.1%であった。次いで、88.4%のバレンタイン・デー、85.5%の誕生日、84.5%の大晦日、83.9%のクリスマスの順であった。

かつては、歳神を迎え一年の安全を祈念する正月準備に関する諸行事は、12月に入ると

表 1. 調査対象者の属性 (n=484)

| | | 人数 | 割合(%) |
|----------|---------|-----|-------|
| 兄弟・姉妹の有無 | 1人っ子 | 34 | 7.0 |
| | 姉妹あり | 158 | 32.6 |
| | 兄弟あり | 197 | 40.7 |
| | 兄弟・姉妹あり | 95 | 19.6 |
| 家族形態 | 核家族 | 332 | 68.6 |
| | 拡大家族 | 152 | 31.4 |
| 居住地域 | 東京都 | 85 | 17.6 |
| | 千葉県 | 99 | 20.5 |
| | 埼玉県 | 67 | 13.8 |
| | 神奈川県 | 28 | 5.8 |
| | 群馬県 | 57 | 11.8 |
| | 栃木県 | 26 | 5.4 |
| | 茨城県 | 51 | 10.5 |
| | 静岡県 | 13 | 2.7 |
| | 山梨県 | 6 | 1.2 |
| | 長野県 | 19 | 3.9 |
| | 新潟県 | 20 | 4.1 |
| | 福島県 | 13 | 2.7 |

はじまり、正月・小正月・二十日正月と続いた。近年は、年末年始の長期休暇を利用して国内あるいは国外の旅行にでかける家庭もあり、正月に関する諸行事は消滅しているものもあるが、年越しや元旦から三が日の正月行事は、現代の家庭においても重要視されていることが今回の調査結果からわかった。

クリスマスは、キリスト教本来のイエス降誕の記念日とは異なっているが、高度経済成長期以降、盛り場でのクリスマスから自宅で祝うクリスマスへと変化したりといわれている。今回の調査結果から、クリスマスは年中行事として現代家庭に定着し、伝統的な行事である正月と同様に習慣化されていることがわかった。

1990年に東京・新潟・大阪・広島で実施されたサントリー不易流行研究所の調査結果では、正月の実施率は92.7%、クリスマスは79.1%であり、他の行事に比べて高い実施率を示している²⁾。また、1999年に近畿圏内の学生の家庭において実施された調査結果では、正月、大晦日、クリスマスの実施率は70%以上であり、高い実施率であることが報告されている³⁾。これらのことから、現代の家庭において重要視されている年中行事は、正月とクリスマスという2大行事であると結論づけられる。

バレンタイン・デーは、2月14日に行われるキリスト教行事の一つで、269年頃に処刑されたローマの司祭バレンティヌスにちなむ祝祭日である。日本では、1958年に2月14日のバレンタイン・デーに食品産業がチョコレートを売り出してから、女性が好きな男性にチョコレートを送り、愛の告白をする日になっている。バレンタイン・デーのチョコレートの消費量が伸びたのは1970年代に入ってからであり、このころからバレンタイン・デーは日本の年中行事として受け入れられつつある。お中元やお歳暮にみられるような贈り物

のやりとりは、日本の社会生活に欠かせない要素であり、このような日本人の贈答に対する意識がバレンタイン・デーのチョコレートを受容した要因としてあげられている⁴⁾。このように、日本のバレンタイン・デーにはチョコレートが不可欠であり、食品産業が意図して作り出したものであるが、現代の家庭における年中行事の一つとして生活に定着していることが今回の調査結果から窺えた。

お七夜、名付け祝い、宮参り、食初め、初節句など、日本では従来から子どもの誕生や成長に関する儀礼が多く行われてきた。しかし、一般の家庭で毎年生まれた当日に誕生日を祝う習慣が受け入れられ始めたのは、第二次世界大戦以降のことである⁵⁾。今回の調査結果から、個人的な祝いである家族の誕生日が、正月やクリスマスと同様に、現代の家庭において重要視されていることがわかった。

今回の調査結果において実施率が比較的高い年中行事としては、68.2%の彼岸、67.6%の節分、66.9%の盂蘭盆、50.4%の雛祭りであった。彼岸は春秋の2回、春分・秋分の日を中心にして、前後3日間ずつ、合わせて7日間ずつの期間をいう。春分・秋分の日を彼岸の中日と呼ぶ。この期間中に法要や墓参りなどを行う。一方、盂蘭盆は、1年を2期に区分していたころの後期の開始にあたって営まれる重要な祖霊の祭りで、正月とともに各種の行事が集中して行われていた⁶⁾。家族形態として核家族が多くなり、生まれ育った土地を離れて暮らすことが珍しいことではなくなり、仏壇を保有する割合も減少している現状では、仏教行事である盂蘭盆や彼岸の実施率が60%台であったことは肯ける。

節分といえば、すぐに思い浮かべるのが、立春前夜に行われる豆まきの行事である。その年の干支にあたるスポーツ選手や芸能人の年男や年女が豆まき行事を盛大に行い、神社仏閣に多数の参詣人がつめかけている映像がニュースとして報道される。マスメディアによる節分行事の宣伝効果および節分行事が豆まきに凝縮・簡略化していることが、節分の実施率を比較的高く維持することに寄与していると考えられる。

一般に五節句といえば、人日（1月7日）、上巳（3月3日）、端午（5月5日）、七夕（7月7日）、重陽（9月9日）の五つである。それぞれ七草の節句、桃の節句、端午の節句、七夕の節句、菊の節句などと呼ばれてきた。現行の「国民の祝日」では、5月5日は「こどもの日」であるが、3月3日を女の子の節句、5月5日を男の子の節句ともいう。今回の調査結果では、五節句のうち桃の節句である雛祭りの実施率が高く、端午の節句の実施率の2倍であった。雛祭りの実施率が端午の節句の実施率より高いという現象は、今回の調査結果だけでなく、1990年に実施されたサントリー不易流行研究所の調査結果でも同様であった。その理由としては、雛祭りは、比較的行事の少ない時期のなかでの単発の屋内行事であるのに対して、端午の節句は、ゴールデンウィークの中の一日にすぎず、外出することも多いために軽視されるのではないかと推察されている⁷⁾。ゴールデンウィークは、年末年始、夏期休暇に次いでの大規模連休であり、季節も春から初夏へ移り変わるころであり、行楽に最適な時季である。家庭では、この連休を有意義に使うために早くから計画を立て、さまざまな行事を行う。連日の行事に家族が疲れてしまうので、ゴールデン

ウィークの終わりに位置する端午の節句の行事を省略するようになる。これが実情であるならば、伝統的年中行事の精神性の希薄化はますます進行し、現代の家庭における年中行事の意義は旅行やスポーツと同等の家族行事の一つにすぎないということになる。

2. 年中行事を支える要因

家庭における年中行事は、本来、その家庭において代々受け継がれてきたものである。従って、夫婦と子どもから構成される核家族よりも、実際に年中行事を経験してきた高齢者である祖父母と一緒に生活をしている拡大家族や高齢者世帯の方が、年中行事の実施率が高いことがこれまでに報告されている^{8,9)}。そこで、核家族と拡大家族に分けて、行事の実施率を比較した(表2)。表中の*は5%の危険率で、**は1%の危険率で両者の実施率に有意の差が認められることを示す。その結果、拡大家族のほうが、核家族より七夕、盂蘭盆、十五夜および彼岸の実施率が有意に高いことが認められた。拡大家族において盂蘭盆や彼岸の実施率が高いことは、祖父母との暮らしの中で先祖を崇拝し、祖先を祭祀する仏教行事が日常生活に根付いていることのあらわれであると思われる。また、農耕儀礼の性格がみられる七夕や十五夜は、農作物の豊穰を祈り、占い、祝うものである。高齢者は、土や自然と触れ合う経験が豊かであり、自然への感謝の気持ちが強いために、七夕や十五夜が重要視されていると考えられる。

日本の年中行事は稲作儀礼に関わるものが多いので、調査対象者の農耕との関わり方の程度あるいは調査対象者が居住している地域の自然環境などが年中行事の実施率に影響していると考えられる。今回の調査では、職業に関する質問を設けなかったため、調査対象者の居住地域を東京、千葉、埼玉および神奈川の首都圏とその他の地域の2グループに分

表2. 年中行事の実施状況 (%)

| | 全体 (n=484) | 家族形態 | | 居住地域 | | 家族の活動性 | |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|------------------|------------------|
| | | 核家族 (n=332) | 拡大家族 (n=152) | 首都圏 (n=279) | その他 (n=205) | 活動型家族 (n=253) | 非活動型家族 (n=85) |
| 正月 | 90.1 | 91.3 | 87.5** | 91.0 | 88.8 | 91.7 | 84.7 |
| 七草 | 27.9 | 28.0 | 36.8 | 30.1 | 31.7 | 34.0 | 18.8* |
| 節分 | 67.6 | 63.6 | 76.3 | 66.3 | 69.3 | 75.1 | 48.2** |
| 雛祭り | 50.4 | 51.5 | 48.0 | 55.2 | 43.9 | 53.0 | 35.3* |
| 端午の節句 | 24.2 | 21.4 | 30.3 | 24.4 | 23.9 | 29.2 | 11.8** |
| 七夕 | 16.7 | 14.2 | 22.4* | 17.9 | 15.1 | 20.9 | 7.1** |
| 盂蘭盆 | 66.9 | 59.0 | 84.2** | 56.3 | 81.5** | 76.3 | 54.1* |
| 十五夜 | 29.1 | 23.5 | 41.4** | 25.4 | 34.1 | 33.6 | 10.6** |
| 彼岸 | 68.2 | 61.1 | 83.6** | 62.0 | 76.6 | 77.1 | 55.3* |
| 年越し | 84.5 | 83.5 | 86.9 | 86.4 | 82.0 | 87.0 | 72.9 |
| バレンタイン・デー | 88.4 | 88.0 | 89.5 | 87.8 | 89.3 | 90.5 | 83.5 |
| クリスマス | 83.9 | 82.5 | 86.8 | 86.0 | 81.0 | 86.6 | 77.6 |
| 誕生日 | 85.5 | 86.1 | 84.2 | 86.4 | 84.4 | 88.5 | 71.8 |

* : 5%の危険率で有意差があることを示す

** : 1%の危険率で有意差があることを示す

けて、居住地域の違いによる行事の実施率を比較した（表2）。その結果、首都圏以外の関東およびその周辺地域の居住者のほうが、首都圏居住者より、盂蘭盆の実施率が有意に高いことが認められた。しかし、盂蘭盆以外の行事の実施率には両者に有意の差は認められなかった。

年中行事を行う理由として、「子どもと一緒に行事を楽しむ」、「行事は思い出をつくるきっかけ」、「行事は家族の思い出作りのため」などという意見があげられており¹⁰⁾、年中行事を積極的に行っている家族は、家庭での行事を楽しんでいる傾向が見られた。そこで、行事の実施率を家族の活動性の違いにより比較した（表2）。今回の調査では、家族が一緒に行動する頻度、地域の活動に参加する態度をもって家族の活動性の指標とした。活動型家族とは、家族で一緒に行動する機会が多く、あるいは・また、地域の活動に積極的に参加すると回答したグループであり、非活動型家族とは、家族で行動することが少なく、あるいは・また、地域の行事に参加しないと回答したグループである。その結果、活動型家族のほうが、非活動型家族より、七草、節分、雛祭り、端午の節句、七夕、盂蘭盆、十五夜、彼岸の実施率が高いことが認められた。今回の調査結果から家庭における代表的な年中行事であることが認められた正月、大晦日、バレンタイン・デー、クリスマスおよび誕生日の実施率においては、活動型家族と非活動型家族との間に有意の差はみられなかった。しかし、正月の食卓に並べられる正月料理（雑煮と屠蘇を含まない）の品数は、活動型家族では 8.2 ± 2.9 品目、非活動型家族では 6.8 ± 2.9 品目であり、活動型家族のほうが、非活動型家族より正月料理の品数が有意に多いことが認められた。また、バレンタイン・デーのチョコレートあるいはチョコレート菓子の手作り率は、活動型家族では58.9%、非活動型家族では40.0%であり、活動型家族のほうが、非活動型家族よりバレンタイン・デーのチョコレートの手作り率が有意に高いことが認められた。近年は、バレンタイン・デーに、プレゼント用のチョコレートではなく、自分のためにチョコレートあるいはチョコレート菓子を購入する人も増えているようである。また、下村は、現代生活では、普段は作らないような料理を作ることがレジャーの一つになっていることを指摘している¹¹⁾。活動型家族では、バレンタイン・デーにチョコレートやチョコレート菓子を作るというその行為自体を特別な行事として楽しんでいるようである。

本学の学生を対象に年中行事に関する同様のアンケート調査を実施した結果、年中行事の実施に家族の活動性が影響を与えることが示唆された¹²⁾が、今回の調査結果から、家族形態や居住地域などの違いよりも家族の活動性の違いが現代家庭における年中行事の実施に大きな影響を与えていることが明確となった。また、活動型家族では、年中行事の実施率が高いだけでなく、行事の内容にも違いがあることがわかった。つまり、活動型家族は、年中行事を日常生活のアクセントとして積極的にとり入れて楽しんでいると結論される。活動型家族とは、家族で一緒に行動する機会が多く、地域の活動に積極的に参加する家族であり、家族メンバーがエネルギーッシュであることが連想される。そのエネルギー発散の場が、家庭における年中行事であると考えられる。

3. 正月料理にみる行事食の変容

正月の行事食は、雑煮、屠蘇、祝い肴を中心としたいわゆるおせち料理などである。おせち料理の主な食材としては、無病息災でマメに働けるようにと黒豆、豊作祈願として田作り（ごまめ）、ぎっしりまとまった卵の様子から子孫繁栄にと数の子、喜ぶにかけて昆布、文化発展を祈る縁起物として伊達巻、財産がたまるようにときんとん、先々の見通しがよいようにと蓮根、腰が曲がるまで長寿にと海老、出世して人の頭に立てるようにと八つ頭、めでたいの語呂合わせとして鯛などの食品が用いられてきた。このように縁起のよい食べ物がおせち料理に加えられてきた。

関東およびその周辺地域の家庭において、正月にどのような食べ物を食べているのか、調査結果を表3および表4に示した。表3には主たる正月料理を示した。喫食率が最も高い食べ物は、92.0%の雑煮であった。次いで、かまぼこ、煮しめ、黒豆、きんとん、伊達巻、数の子、酢の物、さしみ、昆布巻、田作り、焼き物、錦卵、屠蘇、たたきごぼう

表3. 主な正月料理 (n=436)

| 料理名 | 喫食率(%) | 料理名 | 喫食率(%) |
|------|--------|--------|--------|
| 雑煮 | 92.0 | さしみ | 58.9 |
| かまぼこ | 86.9 | 昆布巻 | 58.5 |
| 煮しめ | 80.0 | 田作り | 41.3 |
| 黒豆 | 76.1 | 焼き物 | 31.4 |
| きんとん | 75.7 | 錦卵 | 23.6 |
| 伊達巻 | 75.2 | 屠蘇 | 21.8 |
| 数の子 | 69.0 | たたきごぼう | 13.3 |
| 酢の物 | 61.7 | | |

表4. その他の正月料理 (n=436)

| 料理名 | 出現件数 | 出現地域 | 料理名 | 出現件数 | 出現地域 |
|---------|------|-------------------|---------|------|------|
| 松前漬け | 10件 | 群馬、福島、茨木、栃木、東京、千葉 | 金柑の甘露煮 | 1件 | 長野 |
| きんぴらごぼう | 8件 | 群馬、埼玉、神奈川、栃木、静岡 | 煮貝 | 1件 | 山梨 |
| おしろこ | 6件 | 長野、東京、千葉 | ローストチキン | 1件 | 千葉 |
| すし | 4件 | 千葉、埼玉、群馬、新潟 | きな粉餅 | 1件 | 埼玉 |
| かに | 3件 | 千葉、神奈川 | 赤飯 | 1件 | 群馬 |
| 鍋料理 | 3件 | 東京、埼玉 | のっぺ | 1件 | 新潟 |
| 豚の角煮 | 3件 | 群馬、静岡、福島 | 切干大根 | 1件 | 新潟 |
| 焼豚 | 3件 | 千葉、群馬 | コーンスープ | 1件 | 神奈川 |
| ハム | 3件 | 埼玉、神奈川、群馬 | 甘栗 | 1件 | 長野 |
| ちろろぎ | 3件 | 東京、千葉、埼玉、 | 福久もなか | 1件 | 長野 |
| 酢だこ | 3件 | 群馬、神奈川 | 福豆 | 1件 | 千葉 |
| 茶碗蒸し | 2件 | 東京、長野 | とら焼 | 1件 | 埼玉 |
| ローストビーフ | 2件 | 東京、千葉 | 鯉の料理 | 1件 | 長野 |
| やつがしら | 2件 | 千葉、茨木 | もつ煮 | 1件 | 福島 |
| 羊羹 | 2件 | 茨木、神奈川 | かれいの煮付け | 1件 | 福島 |
| そば | 2件 | 群馬、栃木 | 煮豆腐 | 1件 | 福島 |
| エビチリ | 1件 | 千葉 | 手羽先揚げ物 | 1件 | 神奈川 |
| 甘酒 | 1件 | 東京 | 鮭の粕煮 | 1件 | 長野 |
| テリーヌ | 1件 | 埼玉 | ピザ | 1件 | 埼玉 |
| 佃煮 | 1件 | 静岡 | 鯨 | 1件 | 茨木 |

巻の順である。一方、喫食率の低い食べ物、13.3%のたたきごぼう、21.8%の屠蘇であった。屠蘇は、山椒、桔梗、陳皮、肉桂の皮などを合わせた屠蘇散を味酢や酒に浸したものであり、一年の邪気を祓い、寿命をのばすという意味から正月に飲んだ。しかし、現代家庭の正月料理としては、その独特の風味のせいで敬遠されている。なお、雑煮は、正月を代表する食べ物である。江戸時代には、「江戸中家々あるとあらゆる如何なる貧苦の者にて、正月元旦・二日・三日の三朝屠蘇は汲まざるも、雑煮の調えなきはなし」といわれていた¹³⁾。降臨された歳神の御魂が授けられた餅を、福寿を願って食べることが、雑煮を食べる本来の意味である。しかし、今回の調査結果では、正月を実施したが、雑煮を食べない人が1割程度存在した。

今回の調査結果では、生食の代表であるさしみの喫食率が58.9%であった。祝い肴の田作りや昆布巻より高い喫食率であった。従来のおせち料理は、正月の間は竈を休めるために、保存が効く食べ物であった。しかし、近年は、嗜好性や健康面から濃い味付けが敬遠されがちである。また、家庭用冷凍冷蔵庫の大型化にともなって、まぐろやかになどの生鮮食品や冷凍食品の購買量が増えている。さしみは、日本人が好む食べ物であり、豪華でありながら調理が簡単なことから、正月料理として祝いの食卓に並べられるのであろう。

出現件数が少なかったその他の正月料理を表4に示した。新潟ののっぺ、山梨の煮貝、長野の鯉などは、それぞれの地域の郷土料理である。伝統的な行事食には地域性が色濃く残っているといわれる。実際に、今でも、正月料理の代表である雑煮には地域性が強くみられる¹⁴⁾。しかし、今回の調査では、正月料理に地域性は殆ど見られず、正月料理が画一的になっているように感じられた。

一方、鍋料理、豚の角煮、焼き豚、ローストビーフ、ローストチキン、エビチリ、テリーヌ、ピザのような料理も正月の食べ物として用意されていた。今回の調査結果と同様に、伝統的なおせち料理を用意しつつも、家族の好まない料理は止めて、家族が好むご馳走あるいは日常食を正月の食卓に加える傾向は近年進んでいる¹⁵⁾。このような料理が正月料理として登場するのは、料理雑誌やテレビの料理番組が提供する正月料理情報が一因としてあげられる。屠蘇のような伝統的な食べ物が姿を消し、豚の角煮やピザのように家族が好む料理が新たに正月の食べ物として選択されているという現状は、正月の行事食から本来の意義が失われつつあることを示すものである。同時に、伝統食を適当に継承しながら、家族の好物を加えたわが家流の正月料理を用意し、正月を楽しんでいる現代家族の様子も想像される。

4. 節分の恵方巻きにみる行事食の画一化

節分は、立春の前日で、2月3、4日にあたる。節分は、年越しの日と呼ばれ、1年の区切りの日として重要視された。冬から春への移り変わり、新しい季節を迎えるにあたり、災いや邪気を払うために、全国的に「福は内、鬼は外」と叫びながら豆をまく。

今回の調査において節分行事を行ったと回答した328名が、節分にどのような行事を行

い、どのような食べ物を食べたのかを表5に示した。その結果、回答者の90.5%の家庭では、節分に豆をまいていた。そのうち大部分の家庭(98.3%)では、炒り大豆をまいていたが、落花生をまく家庭(1.7%)も僅かに見られた。サントリー不易流行研究所による1990年の調査では、新潟では、6割以上の家庭で落花生をまいていることが報告されている¹⁶⁾。今回の調査で殻つきのピーナッツである

表5. 節分の行事 (n=328)

| 行事 | 実施率(%) |
|----------|--------|
| 豆をまく | 90.5 |
| いわしの頭を飾る | 25.9 |
| 豆を食べる | 69.5 |
| いわしを食べる | 25.9 |
| 巻きずしを食べる | 42.4 |

落花生をまいた家庭の在住地は、新潟県、長野県、山梨県および福島県であり、地域的特徴があるといえる結果ではなかった。大豆の代わりに落花生をまく理由としては、落花生は豆が殻に覆われているので、豆まきした後に食べることへの抵抗感が少ないことがあげられる。次に、豆を食べた家庭の割合は69.5%であり、豆をまく割合に比べて20%程度少なかった。節分行事として大部分の家庭で豆まきをするにもかかわらず、その豆を食べない家庭が存在することが明らかとなった。焼きたいわしは臭気が強く、邪気を防ぐとみなされ、いわしの頭に柊を添えて門口に飾る風習がある。今回の調査結果では、いわしの頭を門口に飾り、いわしを食べた家庭の割合は25.9%と低い値であった。これに対して、恵方巻きとも呼ばれている巻きずしを食べた家庭は、42.4%に達しており、いわしの喫食率より高い値であった。また、数件ではあるが、節分の食卓にけんちん汁やしもつかれが供されていた。

しもつかれは、2月最初の午の日である初午に作られ、五穀豊穡や家内安全を祈ってお稲荷様などに供える行事食であり、栃木県を中心とした北関東地方特有のものである。しもつかれには、正月の期間に少しずつ食べてきた貴重な塩引きの残り、節分の豆、収穫後凍結を防ぐために地中に埋めて貯蔵しておいてスカスカになった大根などが利用される。つまり、残り物を利用した始末料理である¹⁷⁾。都市化が進み、農業を営む人口が減少したことで、初午の行事は失われつつある。しかし、しもつかれのような行事食は、その地方を代表する郷土料理として受け継がれているようである。

ところで、節分の巻きずしは、その年の最も縁起のいい方角である恵方を向いて、心の中で今年も良い年であることを祈りながら無言のまま丸ごと食べる。その食べ方から恵方巻きと呼ばれている。巻きずしがいつごろ節分の行事食として家庭に定着したかを探るために、『日本民俗地図』¹⁸⁾および『日本の食生活全集』¹⁹⁾に手がかりを求めた。『日本民俗地図』は、昭和37年度から39年度にわたって全国的規模で行われた民俗調査をまとめたものであり、『日本の食生活全集』は、大正末から昭和初期に食事の担当者であった人への聞き取り調査をまとめたものである。それぞれの資料から節分行事の食べ物に関する記述を抽出し、食品名を表6に示した。節分の日に炒った大豆をまき、その豆を食べる行事は、昭和30年代までは全ての地域において共通していた。また、節分の日に焼きたいわしを食べる習慣は、関東地域で一般的であった。大豆やいわし以外の節分の食べ物としては、関東地域では、大豆を使った福茶、根菜類と豆腐を用いたけんちん汁が特徴的であった。ま

表6. 節分の食べ物に関する記述

| 地域 | 『日本の食文化全集』より | 『日本民俗地図』より |
|------|------------------------------------|-----------------------------|
| 北海道 | 大豆、うどん、そうめん | 豆 |
| 青森県 | 大豆、落花生、煮しめ | 大豆、さかな、昆布 |
| 岩手県 | 大豆、味噌汁、山菜 | 大豆 |
| 宮城県 | 大豆 | 大豆 |
| 秋田県 | 大豆 | 大豆 |
| 山形県 | 大豆 | 豆、干しいわし |
| 福島県 | 大豆、いわし、こづゆ、きんぴら、麦飯 | 大豆、小豆、いわし |
| 茨城県 | 大豆、大根と人参のなます、のっぺ汁 | 大豆、いわし、豆湯、そば |
| 栃木県 | 大豆、いわし、けんちん汁、煮しめ | 大豆、いわし、福茶、けんちん汁 |
| 群馬県 | 大豆、いわし、福茶、煮しめ | 大豆、いわし |
| 埼玉県 | 大豆、いわし、福茶、けんちん汁、煮しめ、柚の味噌 | 大豆、いわし、福茶、根菜と豆腐の油汁 |
| 千葉県 | 大豆、いわし、年越しそば | 大豆、いわし |
| 東京都 | 大豆、いわし、福茶、赤飯、混ぜ御飯、煮しめ | 大豆、いわし、五目ちらし |
| 神奈川県 | 大豆、いわし、小豆飯、けんちん | 大豆、いわし |
| 山梨県 | 大豆、いわし、さんま、福茶、おけんちゃん、煮物、もち、切り山椒もち | 大豆、いわし、白飯、団子 |
| 長野県 | 大豆、いわし、ます、福茶、けんちん、そば | 大豆、いわし、こんにゃく、芋汁 |
| 新潟県 | 大豆、さけ、麦飯 | 大豆 |
| 富山県 | 大豆 | 豆、団子 |
| 石川県 | --- | --- |
| 福井県 | 大豆 | 豆、いわし |
| 岐阜県 | 大豆、ごんぼとにんじんの味ごはん | 大豆、いわし |
| 静岡県 | 大豆、いわし、年越しそば、海苔巻き、五目ずし、にぎりずし | 大豆、落花生、いわし |
| 愛知県 | 大豆、いわし、麦飯、煮しめ、煮かけうどん | 大豆、いわし |
| 三重県 | 大豆、いわし、麦飯 | 大豆、いわし |
| 滋賀県 | 大豆、いわし | 大豆、いわし |
| 京都府 | 大豆、いわし、かぼちゃ、麦飯 | 大豆、いわし、餅、団子、おこわ、かまぼこ、茶わん蒸し |
| 大阪府 | 大豆、いわし、麦飯、なます | 大豆、いわし、うどん、餅、麦飯、飴 |
| 兵庫県 | 大豆、いわし、餅、雑煮 | 大豆、いわし、煮しめ、豆腐汁、麦飯、餅、雑煮、そうめん |
| 奈良県 | 大豆、いわし麦飯、煮物、餅 | 大豆、いわし、麦飯 |
| 和歌山県 | 大豆、いわし、麦飯 | 大豆、いわし |
| 鳥取県 | 大豆、いわし、ちくわ・ごぼう・にんじんを入れた醤油飯、豆腐汁 | 大豆、いわし |
| 島根県 | 大豆、いわし、こんにゃく入り煮しめ、酢の物、そば | 大豆、いわし、こんにゃく |
| 岡山県 | 大豆、いわし | 大豆、いわし、赤飯、餅 |
| 広島県 | 大豆、いわし、こんにゃく、こんにゃくの白和え | 大豆、いわし、麦飯 |
| 山口県 | 大豆、いわし、こんにゃくの煮しめやでんがく、くじら肉料理、大根なます | 大豆、いわし |
| 徳島県 | 大豆、いわし、煮しめ、すし | 大豆、いわし、こんにゃく |
| 香川県 | 大豆、いわし、こんにゃくの煮しめ、麦飯 | 大豆、いわし、さんま、麦飯、餅、こんにゃく |
| 愛媛県 | 大豆、いわし、こんにゃくの煮しめ、麦飯、すし | 大豆、いわし |
| 高知県 | 大豆、煮しめ | 大豆、雑魚 |
| 福岡県 | 大豆 | 大豆 |
| 佐賀県 | --- | 大豆 |
| 長崎県 | --- | 大豆 |
| 熊本県 | 大豆 | 大豆 |
| 大分県 | --- | 大豆、いわし |
| 宮崎県 | 大豆、混ぜ御飯 | 大豆 |
| 鹿児島県 | --- | 大豆、飴、麦飯 |

---：節分の食べ物に関する記載なし

た、中国地方や瀬戸内に面した四国では、砂おろしと称してこんにゃくの煮しめや田楽をはじめとするこんにゃく料理を食べる習慣がみられた。

次に、巻きずしに関連した記述を探してみた。まず、節分にすしを食べる地域は、静岡県、愛媛県および徳島県に見られた。静岡県伊豆では岩海苔を使った巻きずしを食べるという記載があった。しかし、今日の恵方巻きと同様の巻きずしの記述を見出すことはできなかった。ただし、京都の上賀茂地区では、「節分に恵方を向いて、年の数の豆を一度に口に入れて食べる²⁰⁾」という記載が見られた。このような節分の豆の食べ方には、恵方巻きの食べ方との類似性が感じられた。しかし、『日本民俗地図』および『日本の食生活全集』において、恵方巻きという文言を見出すことはできなかった。

1932年に大阪鮭商組合が、2月にはすし屋の客足が落ちるので、商売を盛り上げるために、「節分の日にまるかぶり・・・恵方に向けて無言で壺本の巻きずしを丸かぶりすればその年の幸運に恵まれる」と書いたチラシを配布した。このチラシに「この流行は、古くから花柳界にもてはやされていた」という記述があり、船場の色街から、あるいは、船場の旦那衆の遊びから始まったなど、恵方巻きの由来として有力視されている²¹⁾。

『日本民俗地図』および『日本の食生活全集』の文献調査の結果から、1970年頃までは節分の行事食として恵方巻きが家庭に受け入れられていたという事実は認められなかった。しかし、それから30年を経た1990年の調査では、節分の恵方巻きの喫食率は、大阪で80%、広島で30%、そして東京で8%という結果が報告されている²²⁾。そして、今回の調査結果では、関東およびその周辺地域の恵方巻きの喫食率は42.4%であり、15年間に恵方巻きの喫食率が5倍以上に増加していることが明らかとなった。

1970年から今日までの間に、節分の行事食として恵方巻きはどのようにして家庭に受け入れられてきたのであろうか。1970年代に入り、大阪海苔業界が太巻きの早食い大会などのイベントを始めた。それをマスコミが取り上げ、その後、大阪のデパートで「節分の恵方巻き」として巻きずしが店頭に並ぶようになった。1980年代には、コンビニエンスストアが近畿・中国地方で恵方巻きの販売を開始し、2000年頃からは全国エリアで販売するようになった。

今回の調査において恵方巻きを食べたと回答した人に、恵方巻きをいつ頃から食べるようになったかを質問した。その結果、10年以上前から食べていると回答した人の割合は、11.5%であった。食べ始めたのが5年以内の人の割合は67.5%であり、そのうちここ1、2年から食べ始めた人の割合は28%であった。コンビニエンスストアが恵方巻きの販売を全国展開した2000年以降、急速に節分に恵方巻きを食べるようになったことがわかった。

総務省統計局の家計調査²³⁾による、主食的調理食品であるすし(弁当)の2月の日別支出を比較してみた(図1)。すしの購買額が、節分に当たる平成16年2月3日には前日の8倍に、平成17年2月3日には12倍に、平成18年2月3日には9倍にはね上がっていた。土用の丑の日のうなぎ、バレンタイン・デーのチョコレート、クリスマスのケーキ、年越しのそばと同様に節分の巻きずしも消費の特異日となっていることがわかった。大阪の一

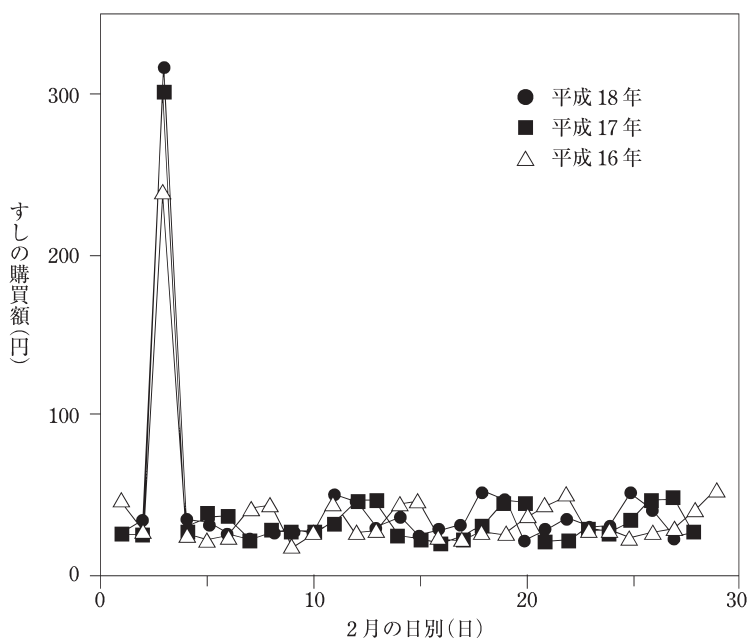


図1. すし（弁当）購買額の2月の推移

地方で生まれた節分の巻きずしという習慣が、食品産業の戦略にのって、節分の日行事食として全国的に急速に広まっていることが今回の調査結果から浮き彫りになった。日常食だけでなく、伝統的な行事食にも中食や外食などの食品産業が大きく影響していることが再認識された。

伝統的な年中行事に関わる食べ物については、保守性が強いといわれる。それでは、何故これほどまでに急速に節分の恵方巻きは、行事食として家庭に受け入れられたのであろうか。その要因としては、節分行事に関わる従来の食べ物の意義が希薄化していたことが一因としてあげられる。また、恵方巻きがすしの一類であったことも要因の一つである。巻きずしをはじめとしてちらしずしやいなりずしなどのすし類は、従来から祭りや節句の食べ物としてハレの日の伝統的な食べ物の一つであり²⁴⁾、節分の行事食として受け入れることに抵抗感が少なかったと思われる。また、すしは、子どもの好きな食べ物のベスト5であり²⁵⁾、老若男女に広く好まれる食べ物でもある。さらに、すしは食事を構成する主要な料理の一品であることも受容された一因と考えられる。家庭の食事担当者が頭を悩ます家事の一つは、日々の食事の献立である。節分には巻きずしを食べることが行事として習慣化されれば、メイン料理が一品決まるので、献立を考える負担が軽くなるのである。また、恵方巻きの食べ方にも一因があると思われる。恵方巻きは、巻きずしを切らずにそのまま一本を丸かじりする。その食べ方を下品と感じる人がいる一方で、その食べ方を面白いと感じている人もいる。遊び感覚をもつ恵方巻きの食べ方が、子どもが成長期の若い家庭を中心に受け入れられているように思われる。さらに、恵方という言葉がもつイメージ

も要因の一つではないだろうか。恵方とは、明きの方などともいい、陰陽暦では歳神のつかさどる方角を恵方とした。正月には、歳神様を迎えるにあたって、恵方に向かって恵方棚を設け、恵方に向かって若水を汲み、恵方に向かって拍手を打ち、恵方に向かってお神酒や供物を食べる²⁶⁾。恵方を向いて食べるという節分の恵方巻きは、あたかもそれが伝統的な行事食であるかのような誤解したイメージを消費者に与えているように思われる。

5. 誕生日の食卓にみる現代の祝いの食

家族の誕生日は、現代の家庭において重視されている年中行事の一つであることがその実施率の高さから窺えた(表2)。誕生日の食卓にどのような食べ物を供しているのかを自由に回答してもらった結果を表7に示した。その結果、誕生日の家庭で最も食べられていた食べ物は、バースデーケーキであり、出現件数296件、出現率71.5%であった。ケーキに次いで多く食べられていたものは、ちらしずしや手巻きずしのようなすし、ローストチキン、ステーキ、ハンバーグあるいは焼肉のような肉料理であった。誕生日の食べ物としてわが家の定番料理があるわけではなく、誕生日を迎えた人がその時に食べたいものを食べる、あるいは、外食するという回答も多くみられた。なお、伝統的な慶事の食べ物である赤飯の出現件数は18件であり、出現率4.3%と極めて低い値であった。かつて、赤飯や鯛などの尾頭付きの魚は、お七夜や初誕生日などの祝いの膳には付き物であった。赤飯は、古代の貴族の行事食として定着し、江戸時代には一般の人々の行事食・儀礼食として日本の各地に浸透し、昭和30年代までは明らかに行事食に欠かせない食べ物であった²⁷⁾。

表7. 誕生日の食べ物 (n=414)

| 料理名 | 出現件数 | 料理名 | 出現件数 |
|----------|------|-----------|------|
| バースデーケーキ | 296 | 鍋 | 1 |
| すし | 100 | 混ぜ御飯 | 1 |
| 肉料理 | | ふぐ | 1 |
| ローストチキン | 65 | エビチリ | 1 |
| ステーキ・焼肉 | 17 | 生春巻き | 1 |
| ハンバーグ | 6 | ロールキャベツ | 1 |
| ビーフシチュー | 3 | カレー | 1 |
| ローストビーフ | 2 | サンドウィッチ | 1 |
| しゃぶしゃぶ | 1 | エビフライ | 1 |
| とんかつ | 1 | 牡蠣フライ | 1 |
| 赤飯 | 18 | 土瓶蒸し | 1 |
| ピザ | 9 | 自家製アップルパイ | 1 |
| パスタ | 7 | フランス料理 | 1 |
| 天ぷら | 6 | 手の込んだ料理 | 1 |
| グラタン | 4 | | |
| さしみ | 4 | 好物 | 58 |
| キッシュ | 3 | 外食(洋食など) | 16 |
| 茶わん蒸し | 3 | | |
| お好み焼き | 2 | | |

しかし、誕生日の食べ物として赤飯が食卓から消えつつある傾向は、今回の調査結果だけでなく、全国的に見られる²⁸⁾。これらのことから、赤飯は誕生日を祝うめでたい食べ物ではなくなりつつあることわかった。

赤飯に代わる誕生日の祝いの食べ物は、バースデーケーキである。誕生日を祝うためのバースデーケーキが、一年を通じて購買されるようになったのは、モダンな神戸の街でも1958年以降である²⁹⁾。同年、松坂屋では、従業員に誕生祝としてデコレーションケーキの支給を開始している³⁰⁾。したがって、バースデーケーキを囲んで誕生日を祝う光景が家庭で見受けられるようになるのは高度経済成長期以降と考えられる。今回の調査では、誕生日にバースデーケーキを食べる理由として、「お祝いだから」、「誕生日の定番」、「ホールのケーキはおめでたい食べ物」、「ローソクを立てるケーキは特別な雰囲気」、「普段は食べられない豪華な食べ物」といった回答が多かった。カットしていない1ホールのバースデーケーキは、日常的な食べ物ではなく、非日常である誕生日というハレの日を象徴する食べ物であるようだ。

ケーキの次に出現頻度の高い食べ物であったすしや肉類を誕生日の食べ物として選んだ理由としては、「家族の好物だから」が最も多かった。家族の嗜好を重視した誕生日の食卓には、バースデーケーキを中心として肉料理やすしなど家族の好物が用意される。家族の嗜好を重視する傾向は、正月料理にも見られたが、クリスマスやバレンタイン・デーの食卓も同様であった。ケーキを中心として肉料理をはじめとして家族の好物料理を並べた食卓が、誕生日のほかにクリスマスやバレンタイン・デーにも用意されていることになる。今回の調査によるものではないが、女子学生のレポートのなかから誕生日およびクリスマスの食卓風景を写真1に示した。伝統的な年中行事とは異なり、クリスマスや誕生日



写真1. 現代家庭にみるハレの日の食

は比較的新しい行事であり、慣習にとられることが少ない。そこで、家族の嗜好を重視した行事食の食卓風景は、家族や行事が異なるにもかかわらず似かよったものになっていることがわかった。ここにも、現代の家庭における行事食の画一化傾向がみられた。

おわりに ——現代家庭における行事食の意義——

関東およびその周辺地域に居住する女子大学生の家庭における年中行事と食べ物に関する調査を行った。その結果、現代家庭における主要な年中行事は、正月、大晦日、バレンタイン・デー、クリスマスおよび誕生日であり、このようなハレの日には家族の好物を食卓に供していた。このような現象は、伝統的な年中行事である正月においても例外ではなく、雑煮をはじめとする従来のおせち料理に加えて、豚の角煮、焼き豚などさまざまな料理が用意されていた。大勢で気取らずにわいわい言いながら食べる鍋料理やピザが正月料理としてあがっていたのは興味深い。このような正月料理から家族が楽しく食事をしている食卓風景が想像される。また、年中行事を重視している活動型家族では、正月料理の品数が多く、バレンタイン・デーのチョコレートやチョコレート菓子の手作り率が高く、節分の恵方巻きを取り入れた時期も早い傾向（活動型家族4.2±3.3年前、非活動型家族2.8±2.0年前）が見られ、行事食を積極的に楽しんでいる様子が窺える。

年中行事や冠婚葬祭などのようなハレの日は、日常的な生活とは異なり、特別な場所、特別な衣服、特別な食べ物、特別な行為により非日常的な世界が設定される³¹⁾。しかし、世界中のあらゆる食べ物を食べることができ状況にある今日、雑煮や餅という特定の食べ物にハレの日の特別な感情を抱くことは難しいと思われる。それでは、現代の家庭における行事食の非日常性とは何であろうか。それは、家族が一堂に会して食卓を囲み、楽しい食事の時間を共有する「共食」であると考えられる。行事を通して集団の結束や親睦を図ることは昔から行われていたことである。しかし、それは二義的な目的であり、神を祀り、神をもてなすことが大義であった。行事食は神饌の分配が本来の意味であり、神人共食である。しかし、現代の家庭における行事食の意義は、人人共食とりわけ家族との共食の場を提供することであると思われる。

日本人の長時間労働者の比率は、欧米に比べて非常に高い。家庭生活を優先した働き方を希望する人は、労働者の半数以上を占めるが、実際には仕事を優先する人が多い。夫の帰宅時間は、夕食前が16%であり、大部分の夫は子どもが寝る前あるいは寝た後に帰宅する³²⁾。このような現代家族にとって、家族と共に楽しい時間を過ごせる貴重な機会が、正月やクリスマスのような年中行事であるように思われる。正月やクリスマスという日は、日常の食卓とは異なり、家族が揃って食卓を囲む特別な日、非日常的な空間である。家族にとって大切な日であり、楽しい時間を過ごすために、家族の好物を食卓に用意するのである。現代の家庭における行事食は、家族との共食の場であり、家族の絆を確かめ合うための食であるように思われる。

現代の女子大学生は、バースデーケーキにめでたいイメージを抱く。祝いの食べ物・ハレの日の特別の食べ物としてバースデーケーキを連想する。バイキングで食べ放題になるケーキがハレの日の特別な食べ物なのであろうか。ケーキ自体には、特別の意味はないのである。家族が見守る中でケーキをカットし、一つのケーキを家族皆で分かち合って食べるという行為と結びついているバースデーケーキが、彼女たちにとって特別な意味を持つのであると考えたい。「バースデーケーキ」に現代の「家族の絆」が象徴されているように思われる。

謝 辞

最後に、本調査にあたり、聖徳大学今井悦子先生、高崎健康福祉大学綾部園子先生、田辺洋子先生、大妻女子大学宮内康衣氏にご協力をいただきました。ここに深く感謝申し上げます。

注

- 1) 佐々木宏幹・宮田登・山折哲雄監修（1998）『日本民俗宗教辞典』東京堂出版、p.164
- 2) サントリー-不易流行研究所編（1992）『現代家庭の年中行事』サントリー-不易流行研究所、p.365-368
- 3) 浅野恭代・南幸・和辻敏子・田中順子・岡田真理子・岡本洋子・福岡明美（2001）「行事食の実践状況と意識に関する研究」日本家政学会大会要旨集、p.120
- 4) 前掲書1）、p.469
- 5) 石井研士（2005）『日本人の一年と一生』春秋社、p.139-141
- 6) 宮田登（2006）『宮田登 日本を語る5 暮らしと年中行事』吉川弘文館、p.67-70
- 7) 前掲書2）、p.113-118
- 8) 真部真里子・橋本慶子（2001）「年中行事の認知と実施状況の年齢層による変化」日本家政学会大会要旨集、p.120
- 9) 前掲書2）、p.371-374
- 10) 前掲書2）、p.335-355
- 11) 下村道子（1997）『日本の食・100年<造る>』ドメス出版、p.77-93
- 12) 松本美鈴（2006）「都内および都内周辺地域に居住する女子学生の家庭における行事食の現状」会誌食文化研究、2号、p.11-18
- 13) 神崎宣武（2005）『「まつり」の食文化』角川学芸出版、p.48-50
- 14) 畑江敬子・飯島久美子・小西文子・綾部園子・村上知子・西西みどり（2003）「正月の雑煮の食べ方に関する実態調査」日本調理科学会誌、36巻3号、p.234-242
- 15) 塩谷幸子（2005）「食文化の継承と世代間関係－正月料理の変化を通して；5年後の質的追跡調査から－」日本家政学会誌、56巻111号、p.769-782
- 16) 前掲書2）、p.65
- 17) 石川さやか（2004）「「しもつかれ」にみる行事食の特徴」東京家政学院大学家政学部家政学科家政学専攻卒業研究

- 18) 文化庁編 (1978)『日本民俗地図II 年中行事2』財団法人国土地理協会、p.592-620
- 19) 各都道府県別編集委員会 (1984~1993)『日本の食生活全集』全50巻 農山漁村文化協会
- 20) 日本の食生活全集京都編集委員会 (1985)『日本の食生活全集 26 聞き書 京都の食』農山漁村文化協会、p.21
- 21) 朝日新聞 1月8日 (2006)「節分の太巻き 由来は？」朝日新聞社
- 22) 前掲書2)、p.61-74
- 22) 総務庁統計局 (2004~2006)『家計調査月報』総務庁統計局
- 24) 農山漁村文化協会編集 (2002)『聞き書 ふるさとの家庭料理』農山漁村文化協会、p.236-250
- 25) 日本能率協会総合研究所 (2006)『子どもの食生活データ総覧』生活情報センター、p.74
- 26) 桜井徳太郎 (1980)『民間信仰辞典』東京堂出版、p.47
- 27) 石川寛子編 (1999)『地域と食文化』財団法人放送大学教育振興会、p.32-35
- 28) 前掲書2)、p.271
- 29) 池田文痴庵 (1960)『日本洋菓子史』日本洋菓子協会、p.1146
- 30) 松坂屋70年史編集委員会 (1981)『株式会社 松坂屋70年史』松坂屋、p.350
- 31) 福田アジオ・神田より子・新谷尚紀・中込睦子・湯川洋司・渡邊欣雄編 (2006)『精選日本民俗辞典』吉川弘文館、p.444
- 32) 内閣府編 (2006)『平成18年版国民生活白書』社団法人時事画報社、p.78・119