

## 青森県の年越し・正月料理に関する研究

そのろ、年越し、餅、雑煮について

東北女大家政 ○角田悦子・田伏千代子 渡辺病院 福士瑞枝

目的 青森県の正月行事食について、民俗学的研究はなされているが、食物学的見地においては、文献はあまり見あたらない。そこで、1977年に、年越し・正月料理に関する調査を実施し、その現状並びに料理内容については、第25回東北・北海道支部総会を報告した。今回は、年越し料理の祝い酒、餅、雑煮などについて調査した。

方法 第1報、第2報と同様で、本県在住、20～60代主婦、1000名を対象に昭和53年7月～10月にかけて聴取りおよび、質問紙法により調査した。回収有効数は786である。本県の地域差を見るために、8市8郡を5区地域に分け、また年代区分を20～30代、40代、50～60代のろっに分け比較検討を行なった。

- 結果
- 1.年越し料理の祝い酒は、日本酒が多く、とそを飲む習慣はあまり見られなかった。
  - 2.餅は80%以上の家庭が自宅で作り、その7割はモチツキ機を利用している。鏡餅は2重ねが多く、鏡開き実施は地域により差が見られた。餅の種類は、切り餅(のし餅)が圧倒的に多い。
  - 3.雑煮はほとんどの家庭が作り、元旦の朝食で、酒し仕立てである。具の内容は多種である。