

C 157 実態調査よりみた黒大豆の調理
(第2報) おせち料理にみる黒大豆のあり方
夙川学院短大 ○黒田正治郎・真砂佳美・大鹿淳子

(目的)

正月の黒大豆料理の実態調査をアンケートにより行い、おせち料理にみる黒大豆料理の調理法を調査し、伝統的食文化のあり方や今後の変遷を検討してみる。

黒大豆料理は正月の料理のうちで手間暇のかかるものの一つである。近年、生活様式の変化に伴い食品の保存法の改良等がなされ、比較的美味しい調理済み商品が手軽にしかも安価に入手できるようになった。そのため忙しい年の瀬に手間暇のかかる黒大豆料理を手作りで準備する家庭が少なくなりつつある。また、伝統的な祝い事をする家庭(家族)が少なくなっているように思える。そこで、黒大豆料理の実態調査をとおし、食生活の変化や文化の推移がもたらす今日の食生活の状況や伝統料理へ影響を考えたい。

(方法)

調査方法は、前年度、前々年度と同様の内容によるアンケート調査を実施した。対象は夙川学院家政学科に在籍する学生の家庭と任意抽出した一般家庭である。

アンケート回収率は平均96.4%であり、その内有効アンケート総数は、431であった。

(結果)

短期間の調査結果であるが、年々自宅で調理する家庭が減少する傾向が認められるなど興味深い結果を得た。詳しくは当日発表の予定。