

○渡辺 敦子* 名倉 秀子** 大越 ひろ*³ 茂木 美智子*⁴
 (*シオン短大 **帝京短大 *³日本女大 *⁴東横学園女短大)

〔目 的〕食生活の平準化傾向を捉える目的から、名倉らは、1986年から1995年の10年間の正月料理と雑煮について検討を行ってきた。雑煮を盛りつける器の材質については、木製、陶磁器製、その他の分布に1%の危険率で有意差が認められたことをすでに報告した¹⁾。かつて電子レンジの普及段階で、レンジ用食器が先行して家庭に浸透したように、生活様式の変化が料理そのものよりも、器のような食具の変化で早いのではないか、平準化がまずどこにあらわれるかという視点から、全国12地域の雑煮の器について検討を試みたので報告する。

〔方 法〕選択回答による調査結果から得られた器の材質、色、大きさに関するデータは、一報に準じて解析した。

〔結 果〕調査の有効回答数は1,814(1地域, 102~201)であった。器の材質では、木製の椀の全国平均が68.4%、次いで陶磁器製であった。特に、日本海側の北陸と北九州で陶磁器製の割合が高く、41.6%と37.2%の値を示した。器の内部の基調色では、東海を除いて朱色のものが多く、全国平均89.8%であった。器の大きさの平均は、207.4mlであった。標準偏差では、北海道のパラツキが大きく、四国が小さかった。また、器の大きさと具の種類数の関係から、味噌仕立ての地域では具の数も少なく、器の大きさも小さいことがわかった。全国12地域ごとの器に関する特徴を得ることができた。

1) 名倉ら, 日本家政学会第50回研究発表要旨集 p 109(1998)