

A-66 家庭に於ける料理の形態と摂取食品材料について(第4報 正月)

大阪女子学園短大 ○神野澄子 難波敦子

目的：私達は先に春夏秋冬の家庭に於ける食事形態と、それに用いられる食品材料について報告したが、私達の生活の中には、日常の生活とは異った種々の祭り事がある。その祭りには、必ずずと云ってよいほど、それにちなんだ食事があることが多い。これを普通私達は行事食と呼んでいるが、この中に出て来る食品の代表的なものにはそれぞれ、その行事と結び合わせた意味をもつものが多い。そこで私達は先の報告にひき続いて一年のうち代表的な行事日をとりあげ各家庭の摂取食品の傾向をみることにより、一般的にいわれる行事食が現在どのようになりあつかわれているか知るためこの調査を行った。今回は正月1、2日をとりあげた。

方法：昭和47年1月1、2日の朝夕食について、食卓にあがったものを全部記入してもらった。対象は本学園学生179名である。

結果：一般的にいわれる正月料理が一品でも出た場合を行事食としているとすると元旦では朝40%夕49%の家庭で使われているが、2日になると朝85%夕43%と減少し、朝は御飯ヤパン食、夕は鍋料理などが増加した。餅は元旦の朝では97%摂取されており66%の家庭でみそが使用されていることから関西風のみそ仕立の雑煮が考えられる。しかし2日の朝は餅72%に対しみそ34%となり餅に対するみその割合が元旦にくらべ減少していることから清汁仕立の雑煮が元旦にくらべ多くなるものと考えられる。その他黒豆、数の子、田作り、れんこん、ごぼう等はもろもろ多くの家庭で使用されていたが、ソーセージ、ハム等西洋的なものがみられるのも近年の特徴と思われる。