

A-69 家庭に於ける料理の形態と摂取食品材料について(5報 七草がゆ, 節分)
大阪女園短大 ○神野澄子 難波敦子

目的：私たちの生活の中には古くから祭事があり、その日にはその行事にちなんだ食品や食事が取られることが多い。一般にこれを行事食と呼んでいるが、一年のうち代表的な行事日ととりあわせて、その日の摂取食品使用頻度を調べることにより、現在の食生活において一般的に言われている行事食がどのように取りあつかわれているかを知る目的でこの調査を行なつて来た。正月については先に報告したので今回は1月7日の七草がゆ、2月4日の節分についてひき続き報告する。

方法：本学園短大生169～182名を対象に昭和47年1月7日、2月4日の朝夕食について食卓にあがったものを食事形態、料理法、食品材料別に全部記入してもらった。

結果：七草がゆは朝の方が多くされておりました。夕3%の家庭でされていた。七草中はおなごが一番多く利用され、2～3種の草と餅という家庭が多く、七草と入れずおかゆだけとかそうすいという家庭もあった。節分と言うと一般的に言われる大豆いわしが食卓に出た場合を行事食としていると仮定すると夕62%の家庭で行事食がされていた。大豆、いわしの使用頻度を見るとそれを朝3%、2%と低いけど夕には39%、53%と高くなっていた。又いわしはほとんどが焼いて食べられていた。又節分の夕食に20%巻寿司が出てくるが、これは大阪地方に巻寿司を丸かじりする風習があるためと思われる。七草がゆ、節分ともに祖父母のいる家庭の方が平均より高率で行事食が行なわれていた。