

A-101 川崎、長岡に見られた正月料理の特色と変遷について

東京農大栄養 ○杉山法子  
東京農大短大 神野妙子

目的 正月料理は従来家庭における行事を代表する伝承料理として受け継がれてきた。しかし家庭料理が変化しているといわれる今日、正月料理の伝統がどのように変化しているかを知る目的で、変遷の実態を調べた。

方法 今回は東京に割合近接している、冬の気温に両者間に差の大きい二地区、神奈川県川崎周辺、新潟県長岡市周辺を選び、中学、高校生の母親を主に前地区は190家庭、後記地区は180家庭を対象に、食習慣を含めてA雑煮について9項目、Bおせち料理について5項目のアンケートによる調査を行った。

結果 雑煮については両地区とも昔からの伝統がうすれ、嗜好を重視する傾向になってきている。内容の特色は、川崎の方は暖かいせいか、使用食品数が少なくあっさり仕上げているのに対し、長岡は深い雪に覆われ、寒気も厳しい為か貯蔵野菜を量的にも多く使い、身体も温たまるような工夫が見られた。

おせち料理については、両地区とも昔からの伝統を守りながら、現代人の嗜好が上手く混じり合い、更だ洋風や中国風の料理法や材料が使われてきている。両地区の大きな差として見られた特色は、川崎では現在でも種類の多いおせち料理が作られているが、長岡では農作物を主とするおせち料理が多かった。