

A 177 女子大学生の行事食に関する調査—正月料理について—  
相模女子大 ○阿部芳子 寺嶋則子

目的 最近 年の瀬ともなるとデパートの食料品売場には有名レストランや食品会社の高級おせち料理が華やかに並び、家庭本来での争づくりおせちの稀薄性が心配される。これは昨今の嗜好の洋風化傾向と相まって全体的にはおせち離れに拍車がかけているのではと懸念される。これらのことから近い将来、家庭での食生活の中心的役割を担うであろう女子学生の調理実習を行う上で、正月料理(おせち)をどう捉えているのかを知るためにアンケート調査を行い、行事食としての正月料理の状況と意味を検討することにした。

方法 本学食物系学生(短大生288名,学部生159名)を対象として、質問紙法によるアンケート調査を1985年12月に実施した。有効回答者数322名,回収率72.0%であった。

結果 家での争づくりおせちは和風料理が主流であった。おせち料理が嫌い、食べないとする学生は極少数で、81.1%の学生は雑煮、や栗きんとんを食べないと正月らしくないとしていた。祖母や母からのおせち料理の伝承は27.3%の学生があるとし、煮物類の伝承が多かった。正月三日の主食は本人、家族ともに米飯より餅が中心となり、74.4%が雑煮や磯辺巻きで餅を食べていた。雑煮の味付けは吸物仕立てが84.2%と多く、具としては鶏肉、蒲鉾、青菜が主流の関東風より、にんじん、大根、里芋など野菜がたくさん使われていた。学生の好きなおせち料理の上位三位は栗きんとん、各種煮物、黒まめの順であった。年内におせち料理をつくる家庭は93.5%で、出来合いのおせちで全面的に済ませる家庭は極少数であった。正月料理をはじめとする行事食は年1~3回平均祝う家庭が大半で、回数としては少ないようだが、行事食は大事に継承すべきとする者は92.5%と多数であった。