

A 178 おせち料理に関する調査
北里大附 ○長井素子 山口蒼生子

(1) 目的 正月料理は日本に古くから伝えられた五節句の節会の影響が認められる行事食である。しかし、この正月料理も時代と共に変化し、現在では正月料理イコール特別な行事食というイメージは薄れつつあることが伺われる。特にその傾向は若い世代に観察されることが調査の結果判明した。そのため、今回は18~19歳の若い世代を対象に、正月料理を食すと思われる時期の食事内容を調査し、その傾向を探った。

(2) 調査対象者は前述の如く、18~19歳の短大1年生55人を対象にした。(幼児教育科) 調査期間は、昭和59年12月30日から昭和60年1月5日までの1週間、調査方法は、24時間思い出し法により、朝の起床から就寝までの時間経過と共に口にした全ての食物の料理名と材料名を記入してもらった。尚、調査対象者55人の内、記録が正確と思われるものは48人であった。以下の分析は、この48人について実施した。

(3) 結果及び考察 ①伝統的な食事をすると思われたのは、12月31日の夕食と1月1日の朝食であった。②正月でも、外食で食事をすませる人が増えているように感じられた。しかし、これは単に食事を作るのがめんどうだからという理由ではないようである。なぜなら、インスタント食品を利用している人は、外食ほどいなかた。③おせち料理の内容を調べた。カマボコ・さんとん・昆布巻・数の子・煮物(煮メ)、さんからごほう・伊達巻・黒豆・なます・酢だこ以上10種類に集中した。④おせち料理と同様、もちについて食べた回数を調べた。1月1日~3日までをみると三食とももちを食べた人は、1日の1人だけで、あとの人はほとんど朝食に食べる傾向がみとめられた。