

## 実態調査よりみた黒大豆の調理

(第1報) おせち料理にみる黒大豆のあり方

夙川学院短大 ○黒田正治郎 真砂佳美 大鹿淳子

## (目的)

社会構造や科学技術の進展が目ざましい今日では、多くの因子により文化の担い手である我々の意識が大きく影響を受け変化しつつある。その影響は食文化面においても認められ、食文化の形態が変わり同時に伝統的な手法が失われつつあるように思える。

正月の黒大豆料理もその例外でない。年の瀬の忙しい時期に手間暇のかかる黒大豆料理を手作りで準備する家庭が少くなり、市販されている調理済みの黒大豆を利用する家庭が多くなってきているように思える。そこで正月の黒大豆料理の実態調査をアンケートにより行い、今日の黒大豆の調理方法やその占める位置を調べてみる。そして今日の黒大豆料理を通じておせち料理等の伝統的食文化の今後のあり方や変遷を検討してみる。

## (方法)

夙川学院家政学科に在籍する学生の家庭と任意抽出した一般家庭を対象にアンケート調査を行った。アンケート回収率97.5%で、その内有効アンケート総数は、209であった。アンケートの内容は、家族構成、黒大豆の入手法、価格、量、調理方法等、9項目30質問とした。

## (結果)

調査対象の内59.3%が家庭で煮込み、その内83%が丹波産黒大豆を使用している。黒大豆の購入は、94%が2月28日以前に購入し、30日までに79%の家庭で調理を終えている。

詳しくは当日発表の予定。