

昭和女大短大 由比ヨシ子 ○田中 伸子 秋山久美子

高松中央高 西川真理子

目的： 急速に変化しつつある食生活の中で、今なお伝統的な色彩が強いおせち料理に注目し、母から子への食の伝承について検討を行ってきたが、年ごとに“祝おう”とする意識程度に低下の傾向がみられた。また、おせち料理は地域ごとに伝統と特色があると言われていることから本報では、地域によるおせち料理の内容および準備方法の違い、母親のおせち料理、その他の食生活における意識の違いについて検討を行った。

方法： 調査対象は、東京都内にある私立女子大学および短期大学1年次生156名（以後「大学」と表す）とその母親に加えて、香川県高松市にある私立高校1年生102名（以後「高松」と表す）とその母親とした。調査期間は1990年12月～1991年1月とし、調査用紙を配布して自記式回答により調査し、林式数量化Ⅲ類を用いて母親の意識と各おせち料理の準備方法について解析した。

結果： 「高松」の母親有職率、核家族率が大学に比べて高いことを除くと、地域による差はあまり認められなかった。準備するおせち料理の総数は「大学」で14.8品、「高松」で14.2品、その中で手作りの占める割合は母親の意識によって異なり、「大学」「高松」ともに「健康第一」「慎重評価」「人間教育」が大切であるとの意識が高い母親は手作りの嗜好が強く、「情報に関心」という母親においては「大学」で高く、地域による差が認められた。各おせち料理の準備状況をみると、「酢ばす」「紅白なます」のように「大学」の方が多いもの、「えびの姿焼き」「鯛の塩焼き」のように「高松」の方が多かった。これは地域による嗜好や食文化伝承の違い、素材の扱いに対する習熟度の差などによると考えられた。