

「お節料理」にみる生活技術の変容過程

大妻女大家政 ○武川素子 青木宏

【目的】食生活の変化の中で食をめぐる生活文化がどのような変化をとげているかを明らかにするため、代表的行事食であるお節料理の喫食・調理の現状と年次的変遷、ならびにお節料理の喫食と調理を規定する要因について検討した。

【方法】1992年3月、8月に家庭の主婦を対象に、日常および正月における食生活の様子について質問紙調査を行なった。

有効回答数は262世帯（核家族199世帯、拡張家族63世帯）であった。

【結果】調査の結果、以下のことが明らかになった。

- ①お節料理（煮しめ、なます等9品目）の喫食率とその調理率を家族形態別に比較すると、黒豆の自家での調理率は核家族53.4%に対して拡張家族77.1%であり、他の品目もこれと同様に拡張家族での調理率が核家族を上回っていた。同様に他の品目においても家族形態、居住地人口別、日常の食生活の様子等の影響を受けていることが分かった。
- ②時系列的にみると、お節料理の調理率はどの品目でも60年以降急激な減少に転じていた（田作りの調理率；昭和20年71.1%、昭和60年66.3%、平成4年40.6%）。また同時期から家族形態間で調理率に差が生じてきた（核家族と拡張家族での田作り調理率の差；昭和20年5.9%、昭和60年6.3%、平成4年25.5%）。以上のことから近年急速に伝統料理の調理率が低下していることが明らかになった。
- ③お節料理の喫食ならびに調理に影響を与える要因としては、家族形態、お節料理に対する考え方、外食の回数、重箱やうらごし器の使用等があげられた。