

## 10年間の調査からみた雑煮実態

○名倉秀子      大越ひろ\*      茂木美智子\*\*  
 (帝京短大      \*日本女大      \*\*東横学園女短大)

**目的** 食生活に非日常性を残す数少ない行事に正月がある。正月の食生活の実態とその変化を時系列的に捉えることを目的に1986年より調査を行ってきた。すでに、1992年までについて<sup>1)</sup>、さらに1995年までの10年間の3が日の喫食料理内容・件数および喫食時刻について報告<sup>2,3)</sup>してきた。今回は10年間の雑煮の材料・調理法・盛りつけ・伝承について検討を行った。

**方法** 1986～95年の1月1,2,3日を調査日として行った食生活実態調査から、特に雑煮に関する設問を集計分析した。調査対象は首都圏の短大に通学する女子学生の家庭である。集計項目は雑煮のだし・具・味付け、もちの種類と扱い方、盛りつけの器、料理担当者および伝承である。

**結果** 調査の有効回答者は10年合計1468人で、約90%が関東地方に居住していた。雑煮のだしはかつお節・こんぶ・鶏肉・インスタントだし等を用い、単一だし利用者は42%、混合だし(2種類以上)では57%を占めた。雑煮の具は出現頻度の高い順にもち・鶏肉・大根・人参・なると・さといも・三つ葉となった。味付けはすまし仕立てが多く、これら雑煮の材料(だし・調味料を含む)は一椀当たり8.38種類(10年平均)用いていた。もちの種類は角もち、もちの扱いでは焼くが多数を占めるが、電子レンジの利用も各年多くはないが出現していた。盛りつけは、朱塗りの木製の器の回答が多く、料理担当者では主婦(母)の割合が90%以上占めた。

- 1) 日本家政学会誌,47,49-58 (1996)
- 2) 日本家政学会第48回研究発表要旨集 p185(1996)
- 3) 日本調理科学会平成8年度研究発表要旨集 p33(1996)