

○新澤 祥恵 中村喜代美 (北陸学院短大)

【目的】正月の食の動向を探る一助として、1978年から1997・8年の約20年間における正月の女子短大生の食生活実態を検討しているが、本報では雑煮について報告する。

【方法】1978年、1984年、1991年、1997・8年の4調査年に、本学食物栄養科在学生を対象とした正月3が日間の食生活調査から、雑煮の喫食状況と内容を検討した。有効回収数は1978年-95、1984年-71、1991年-100、1997・8年-181であるが、この中で雑煮について回答されていたのは、1978年より順に92、67、86、178であった。

【結果】①雑煮の喫食状況について、各調査年の正月3が日間には殆どのが喫食しており、元日に対する2日・3日の減少率は1997・8年が最も大きかった。正月3が日間の1人当たり平均喫食数は1978年1.8回、1984年は1.7回、1991年は1.6回、1997・8年は1.5回と徐々に減少している。②雑煮の汁の仕立は、圧倒的にすまし汁仕立が多く、味噌仕立は1978年は4名、1984年と1991年は1名、1997・8年は11名と、どの調査年も極めて少ない。③雑煮の副材料では、餅のみのものが減り、多種のものが増加しているが、特に従来、副材料の少ない加賀地区で多種のものの増加がみられた。平均では、1978年は1.7種、1984年は1.5種、1991年は2.0種、1997・8年は2.4種となっている。④副材料の出現率をみると、1978年に最も多いのはねぎであるが、近年やや減少傾向がみられた。また、せりは減少傾向であるが、みつばは増加しており、1997・8年には最も多い出現率であった。他にゆず、大根、人参、ごぼうなども増加していた。一方、練り製品も増加しているが、従来出現率の高い能登地区では減少し、地域差が小さくなっていた。