

## 年末年始の食事における食文化の伝承 —短大生とその家族の食事から—

三田コト\*

A survey of food cultural traditions of the food intake of the end of the year and the beginning of the year.

—The case of meals of college students and their families—

Koto MITA\*

Key words: Food culture, Living custom, Nagano prefecture

はじめに

食べる営みは、文化である。いろいろな民族が、食事に関する観念、利用する食物の種類、調理法、盛りつけ、配膳、食事作法、嗜好、食習慣などの独自の食文化を持ち、伝承し発展させてきた。そして、人々の食行動の積み重ねが、食文化を変容させながら、伝承させてきている。

かつては、主としてその地域の風土に根ざした食材を料理し、年中行事には神や多くの人と共食をし、日常は家族共食という食生活であった。

戦後、伝統的な年中行事の多くが失われてきたなかで、年末年始の行事食は、手作りから市販品への移行や食材の高級化、料理数の増加などが見られつつも、比較的良好に受け継がれている。

昭和初期の食事をまとめた『聞き書き長野の食事』によると、「大みそかには、年を取るのは早

いほうがよいといって、夕食は明るいうちに食べるよう心がける。このため年取りの支度は早めに手配りして、食器を洗ったり、料理をしたり、お供えものをしたり、家中のものが忙しく立ち働く。ごちそうには、年取り魚のほか、数の子、ごまめ、ごぼうのきんぴら、黒豆の煮物に、大根、にんじん、里芋、ちくわ、大豆、豆腐などの入ったけんちん汁をつくり、新米の白米飯を多めに炊く。年取りには、年神棚、神棚、えびす棚、仏壇などにごちそうをお供えし、一年の無事の感謝と、新しい年の豊作を祈る。』<sup>1)</sup> (善光寺平の食) とある。大みそかは、家族全員が働き、家族そろって年取りの膳に着いている。

現在わが国では、戦後の高度経済成長、食材流通の広域化、情報化、食品産業の発達により、今飽食の時代となり豊かな食生活を実現している。この間に日常食の洋風化が進み、食の多様化が進んだ。いろいろな食材が、いつでも、どこでも、いくらでも手に入り、慣習の規制も緩和して、それぞれの選択で、風土に由来しない自分流の食生

\*〒380 長野市三輪8-49-7 長野県短期大学

\*Nagano Prefectural College, 49-7 Miwa 8-chome, Nagano 380, Japan.

活が可能になってきた。

また、食品産業発展の反面「手づくり」が喜ばれているが、自分で作る作らないも、何を食べるか食べないかも、誰と食べるかも、いつどこで食べるかも、食事作法もみなそれぞれの意志で決めていることである。歩き喰いも、個食も、毎日の外食も特別のことでは無くなった。かようにして伝統的年中行事は、家族が小さくなっていくこともあって失われていく傾向にある。このように食生活の変化は大きいですが、よく見れば、「ごはんとおかず」を箸・椀・茶碗・皿で食べることを基本とする食文化は、多くの家庭で健在である。そして、年末年始に特別な食事を用意する慣習は未だ多くの家庭で伝承されていると思われる。

本学生生活科学科食物栄養学専攻では、12月の調理学実習に正月料理を取り上げている。ごまめ、こぶ巻き、松笠肉団子、梅花羹、五色なます、雑煮など、スタンダードな教材で実習してきた。ついで、冬休みの課題に、年末年始の食事記録を提出してもらっている。年末年始用に準備した食物、食事の内容、調理した人、共食した人、住んでい

る地域・我が家慣例の食べ物、行事食に対する考えなどについてである。

本稿では、平成元年から6年までの食物栄養学専攻1年生260名（長野県内202名、県外58名）の年末年始の食に関する記録から、行事食の現状をまとめ、昭和初期の年末年始の食との比較から、伝承と変容について考察を試みることにした。食に関する記録は記述式のため、いくつかの記録漏れは推測されるが、食事の現状の概況は把握できると考えた。また、年末年始の食事の事例を記録しておくことは、平成初期の民俗の一つとして、意味のあることと思われるのである。

## 1 年末年始の食事の現状

### (1) 年末年始の食事

年末年始は、ほとんどの家庭で特別メニューを用意している。特別な料理は、伝統的なものといわゆるご馳走ということにまとめた。学生の食事内容は表1のようであった。外食はアルバイト先（ホテル）での食事、元旦（朝食）はおせちと雑煮であった。31日の夜に、正月料理を含めたご

表1 年末年始の食事

	伝統食 中心		おせち と料理	おせち以外 のごちそう	常食(そば・す しなど含む)	外食	食べない
	おせち 和洋風を含む	雑煮					
12月31日夕	129	0	34	47	44	6	0
1月1日朝	201	(208)	0	0	13	8	16
昼	68	(12)	54	0	75	12	50
夕	111	(5)	66	23	50	8	2
1月2日朝	166	(69)	5	0	56	9	24
昼	91	(23)	10	7	93	27	28
夕	101	(11)	45	55	43	10	6
1月3日朝	115	(51)	5	0	102	6	23
昼	64	(10)	11	8	112	29	28
夕	61	(11)	35	54	87	17	6

雑煮の他に、おもち（あべかわ、あん、いそべ、肉、揚げ）76、おしるこ40、もち茶づけ1もちがゆ1があった。もちやしるこは昼食に多く用いられている。

表2 年末年始の特別料理を食べた日 (260名)

	12月31日		1月1日	
	食べた	食べない	食べた	食べない
1989 県内	29	11	37	3
県外	0	4	4	0
1990 県内	26	10	33	3
県外	2	6	6	2
1991 県内	22	10	30	2
県外	2	10	10	2
1992 県内	27	6	33	0
県外	2	8	10	0
1993 県内	22	7	28	1
県外	5	8	12	1
1994 県内	22	10	29	3
県外	4	7	9	2
計 県内202	136	66	190	12
県外 58	14	44	51	7

馳走を食している例の多いことが目に付く。

雑煮は正月三が日で約9割の学生が家庭で食べている。長野県内には、「お年取り」といって12月31日の夜を第一のご馳走にする慣習が多く現存している。聞くところによれば、大晦日は日没とともに新年になるので年取り魚とおせちのご馳走を家族全員と年神さまで共食し、夜が明けたら初詣の後、ご馳走の一部と餅で雑煮を作って朝食にする……ということである。長野では、12月31日の午後になると市街地や商店の人出がめっきり少なくなり、多くの人は足早に帰宅していく。

年末年始の特別料理はいつ食べるのか、表2にまとめた。県内では、31日に食べた例が多く、県外では31日に年末年始の特別料理を食べた例は少ない。また、元旦の食事回数は、学生260名のうち3回が62%、2回が38%であった。

(2) 年末年始用にそろえた食べ物

年末年始用の特別な食べ物を、96%の家庭で用

表3 手作り正月料理

家族が作った正月料理			
元旦の雑煮	181	さしみ	38
おせち盛合せ	117	茶碗蒸し	37
煮しめ	115	ぶり以外の焼き魚	36
黒豆	99	サラダ	27
そば	78	だて巻き	25
なます	72	数の子	27
田作り	56	うどん	20
きんぴら	56	れんこん	19
こぶ巻き	53	寄せもの	16
吸い物	43	鯉こく	14
ぶりの照り焼き	41	鯉のうま煮	8
きんとん	40		
家族と学生と一緒に作った正月料理			
元旦の雑煮	26	だて巻き	4
煮しめ	17	田作り	4
こぶ巻き	13	数の子	1
きんとん	8	えび料理	1
黒豆	6		
学生が作った正月料理			
田作り	71	黒豆	12
こぶ巻き	58	きんぴら	10
なます	45	れんこん	9
きんとん	32	厚焼き卵	9
よせもの	30	数の子	9
煮しめ	19	元旦の雑煮	9
だて巻き	18		

意している。年取り・正月のために用意した料理は、1家庭につき4から23種であり、8から17種のところが多くみられた。ただ、料理を問う聞き方だったので、餅の記載がまれであった。9割以上がうちで雑煮を食べているので、餅は記載漏れである。

表3は、手作りの正月料理である。大部分は母親が作っているが、娘である学生も手伝っている。伝統的な黒豆、田作り、なます、昆布巻き、きんとん、煮しめ、だて巻きなどが伝承されている。

年中行事・行事食に関する文化の伝承には、家

表4 年末年始の料理づくりへの参加  
(人)

	参加した	参加しなかった
1989年	38	6
1990年	25	19
1991年	28	16
1992年	36	7
1993年	34	8
1994年	35	8
計	196	64

表5 購入した正月用食品

かまぼこ	151	黒豆	36
数の子	106	鮭	24
だて巻き	96	たこ	23
さしみ	85	甘栗	21
酢だこ	66	いくら	20
栗きんとん	62	えび	20
こぶ巻き	51	いか	18
そば	39	よせもの	18
田作り	39	ぶり	15
ハム	39	けんちん巻き	15

表6 年末に到来した正月用食品

ハム	47	栗きんとん	3
鮭	34	卵焼き・二色卵	3
数の子	30	けんちん巻き	2
かまぼこ	10	こぶ巻き	2
そば	6	甘エビ	2
酢だこ	4	酒	2
だて巻き	4	黒豆	2

族の共同参画が大きな要因となる。食事記録の課題があったので、学生の年末年始の料理づくりへの参加は、表4のようで一般の若者よりは多いと思われるが、食物に関心が高いのと暮れに実習したりしているのが当然であろう。しかし、おせちは全部市販品利用、注文出前にしたり、正月料理は全く作らない家庭も出てきている。

表5は、年末年始用に購入した食べ物、表6は、

年末に到来した食べ物である。記載が少なかったが、それぞれ伝統的な食品が並んでいる

### (3) 大みそかの夜と元旦の朝に食した料理

1993年と1994年の85名の食事記録から、大みそかの夜と元旦の1回目の食事について、料理を分別し集計した。

#### [大みそかの夜の食事]

主食は、白飯28、すし12、炊き込み飯1、そば36、うどん3、ラーメン1、カレーなど3で主食抜きは5、それに「そばと飯」もあった。

汁は36で、すまし汁14、鯉こく7、みそ汁6、のっぺ5、けんちん2、かす汁2。

茶碗蒸しは20。

すき焼きなどの鍋物は16。

さしみ48、牛のたたき1、かに2。

焼き物46の内訳は、ぶりの照り焼き11、鮭19、ハンバーグ2、ローストビーフ2、チキンロール2、焼き豚2、あじ1、えび2、さざえ1、卵焼き類。

煮物26の内訳は、鮭の粕煮・ゆで鮭11、煮魚(ぶり)4、おでん2、ロール白菜2、福袋、えび、いも・野菜の煮物。つぶつぶ、湯豆腐。

つぶつぶは、善光寺平の西山地方のハレの日の行事食で、大根、人参、ごぼう、昆布、いも、ちくわ、こんにゃくなどの煮物<sup>9)</sup>。善光寺平ではころころに切って煮る。木曾ではおおびらという。

おせち盛り合わせ35、平均4.6品。

揚げ物は18、てんぷら11、フライなど7。

炒め物は4。

和え物・なます以外の酢の物13。

サラダ14。

おひたし12、漬けもの13。

飲み物は、日本酒とジュースが肩を並べ、ついでビール、ワインの記載が多かった。

年末年始の行事食で、汁は地域性があり重要な位置を占めている。年取りの鯉こく、けんちん汁、

かす汁，正月の雑煮，いも汁（とろろ汁）など。

以上の83名は，全員家族と一緒に食べていた。集計外の2名は外食で，家族旅行1，一人で洋食を食べた1である。

[元旦の朝・1回目の食事]

主食は，白飯8，そば6，カップ麺1，焼いた餅3，餠餅1，ぜんざい1，雑煮71（雑煮はしょうゆ味）であり，汁と主食を兼ねた雑煮は，85%強の学生の元旦の朝食であった。

おせち盛り合わせは66，平均6.0品となった。おせちの品数には，2～17品の幅があった。

汁は4で，のっぺ2，鯉こく1，すまし汁1である。のっぺは新潟の行事食で，お平の中身になったり，煮菜になったり，ときには汁の代わりになったりする便利な料理である。正月は鮭が入る<sup>2)</sup>。

焼き物11，鮭7，ぶり3，あじ1で，ぶりの照り焼き1あとは塩焼き。

煮物13は，煮魚（鮭4，ぶり3），おから3，野菜類2，筑前煮1。

炒め物，エビチリ1。

お浸し4，漬けもの25。

飲み物は，日本酒。

以上83名分。ランチがかなりあった。集計外の2名は，旅行中1，アルバイトのため出先で弁当1である。

(4) 好評のおせちとおせちの食べ終わり日

おせちで好評だったものは，以下のとおりで（ ）の中の数字は，記載された数である。

栗きんとん（58），黒豆（54），こぶ巻き（51），煮しめ（47），田作り（41），雑煮（39），きんぴらごぼう（36），なます（29），だて巻き（18），数の子（12），となった。いずれも全国的な正月料理である。

おせちをいつまで食べたかでは，1月3日までにかが過半数ということで，用意しすぎているように思われるが，かつては七草まではと考えられていたらしい。表7をみても，現在ではもてあまし気味のようである。

2 年末年始慣例の食べ物

県内の学生が自分の地域の年末年始慣例の食べ物としてあげたものを，多くあげられた順に並べると以下ようになる。

雑煮（85），鮭（46），そば（40），黒豆（36），煮物（35），ぶり（34），とろろ（31），なます（26），さしみ（23），田作り（20），干し柿（20），おせち（18），鯉こく（14），きんぴら（14），数の子（14），きんとん（12），おしるこ（12），茶碗蒸し（12），かまぼこ（11），吸い物（11），切り餅（10），甘栗（10），鯉のうま煮（9），寄せもの（9），だて巻き（9），酢だこ（8），野沢菜（8），鮭のかす煮（8），おとそ（7），いもなます（6），すき焼き（5），えご（4），けんちん汁（4），青ばつ（4ひたし豆）などである。

年取り魚は，鮭とぶりが特に多くあげられ，地域名産の鯉も目立った。かつて各地の塩の道を通じて入ってきた鮭やぶりは，塩引きであった。一般に東北信の鮭，中南信のぶりに大別されていたが，その家によりまちまちである。このごろは，塩引き鮭とぶり（生魚）を用意する家庭も多い。

塩引き魚は焼くことが多いが，ほどよく塩出して，煮物や汁（雑煮にも）に用いている。「ゆ

表7 おせちはいつまで食べたか

1月1日	10人
2日	32人
3日	94人
4日	36人
5日	34人
6日	12人
7日以降	28人

で鮭かす汁」という記載がいくつもあり、確かめたところ塩引き鮭をゆでて（塩出しもできてしまう）とり出し、ゆで汁に酒粕を溶いて火にかけてソースを作り、ゆで鮭にかけた料理であった。

いもなますはジャガイモの千切りなます、えごは日本海側から入ってきた乾物のエゴノリを煮とかして固めた寄せものである<sup>7)</sup>。

県外からの学生（新潟、富山、岐阜など）は、雑煮、煮物、黒豆、のっぺい汁、かぶらずし、鮭、そば、なます、きんとん、田作り、数の子、きんぴら、ぶり、おしるこ、とろろ、すし、べっこう、だて巻き、鮭の昆布じめ、吸い物、ゼンマイ、松前漬、おろしもち、酢ごぼう、酢だこ、干し柿、浜納豆、大根酢漬、甘栗、かに、サラダ、ちまき、ラーメン、笹だんごなどがあげられた。

かぶらずしは、魚とこうじとかぶらを暮れに漬け込んで正月に食べる、正月には欠くことのできない漬けものである（富山）。べっこうは、だし汁に寒天を溶かして、砂糖・しょうゆ・塩で味を付け、溶き卵を混ぜて固めた寄せものである（富山）。

学生の記載した慣例の食べ物には、古くからの慣例と最近慣例となったもの（らしい）とがあった。年越しラーメンなどの名称も付いていて、生活の中から食文化の継承発展の兆しもうかがえる。

### 3 年末年始の行事食の変容と伝承

年末年始の行事食は、年中行事が消滅したり簡略化されてきた中で、比較的伝統的なものが受け継がれてきた。しかし今日では、神の存在感は薄れて単に新年を祝うための料理となりつつある。また、情報化が進んでおせち料理は全国画一的になってきている。しかし一方で、いくつかの地域独特の正月料理や食品がそれぞれの地域で伝承されている。

学生の年末年始の行事食の記録からみると、家庭の数だけ異なる食事があったが、多くの家庭

が年末年始の伝統食をいくつか取り入れて、新年を祝う食事をとっていることがわかった。

今回の記録の中から具体例を挙げる。

#### [例1 長野市内在住]

我が家慣例の食べ物

- ・年取り魚（鮭） ・さしみ ・ごまめ（田作り）
- ・黒豆（他の豆も） ・かまぼこ ・れんこん
- ・ごぼう ・きんとん ・なます

大みそかの夕食

- ・鮭 ・おせち料理（こぶ巻き、紅白なます、田作り、酢れんこん、きんとん、きんぴらごぼう、エビ、かまぼこ、だてまき卵、数の子、黒豆、煮物（こんにゃく・ほたて・しいたけ他）
- ・飲み物（日本酒、ワイン、ソフトドリンク）
- ・年越しそば

元旦の朝食（昼食なし）

- ・雑煮（餅・白菜・人参・鶏肉・なると巻・しょうゆ）
- ・鮭 ・お酒

元旦の夕食

- ・おせち料理（大晦日と同じ） ・お肉料理
- ・飲み物（日本酒、ビール、ジュース）
- ・ご飯

#### [例2 長野市内在住]

我が家慣例の食物

- ・ぶりの照り煮 ・ゆで鮭 ・さしみ ・おでん
- ・こぶ巻 ・きんぴらごぼう ・ぜんまいの煮物

大みそかの夕食

- ・ご飯 ・みそ汁 ・ぶりの照り煮 ・さしみ
- ・おでん（大根・人参・しいたけ・こんにゃく・ちくわ） ・漬けもの（大根） ・オレンジジュース

元旦の朝食

- ・雑煮（餅・ほうれん草・人参・白菜・鶏肉）
- ・干し柿 ・漬けもの（大根）

元旦の昼食

- ・ご飯 ・みそ汁 ・こぶ巻 ・おでん

元旦の夕食

- ・ご飯 ・吸い物（ほうれん草・豆腐） ・さしみ
- ・ゆで鮭 ・おでん ・きんぴらごぼう

2日の朝食

- ・雑煮 ・松前漬け ・ようかん

2日の昼食

- ・ラーメン ・お茶（家族全員うちで食べた。）

2日の夕食

- ・ご飯 ・みそ汁（大根・かまぼこ） ・焼き肉
- ・ゆで鮭 ・ぜんまいの煮物 ・ジュース

▽

年末年始の食事文化は、個々の家庭が生活環境のなかで、年取り・正月のころを食事に表現してきた積み重ねである。生活している人々の生活環境の変化や生活意識の変化につれて、変容しつつ伝承されていくと考えられた。

年末年始の行事食についてみると、食生活の洋風化にともない、中華風や洋風おせちが出てきている。ハムがかまぼこのような扱いでおせちに入ってきたり、年取り魚（伝統的な）を華風・洋風に調理したり、外来の食材をおせちにアレンジすることが行われたりしてきた。食生活が豊かになって、伝統食もグレードアップしたり、質素なおせちに新しい料理を加えて、料理の品数を増やし豪華な食事にしたりなどの変容もみられる。また、日頃過食なので、年末年始は伝統のおせちでヘルシーにということもみられた。

家族が個人化し、調理する家族が少なくなり、母親に食事作りが集中している。母親が多忙で時間がないとか、家族の嗜好を満足させる調理技術がないなどで、市販品の購入や調理されたおせち

の宅配利用がでてきた。

人々の食行動は、それぞれの暮らし、嗜好、価値観、家庭・社会・学校の食教育、食品・料理関係業界の広告、マスコミの情報、経済などいろいろな要因によって決められる。

年末年始を意識した食事は不要で、つくらない、購入しない、食べないという人も出てきている。

行事食についての学生の意見の多くは、暮らしの節目であるので、食生活でもその意味を込めた食事を大切にしていきたいというものであったが、家庭での行事食調理は、若者に好まれないので不要という意見が1例あった。

むすび

昭和50年代から伝統食、郷土食、食事文化に、関心が高まってきた。行政の日本型食生活定着キャンペーンなどもあり、本県でも学校給食に郷土食が取り入れられるようになった。

福祉施設、病院の給食にも年中行事の特別献立が出されることが多くなっている。

本専攻の正月料理の実習は、この22年同じ教材であるのに、ここ数年は学生がかなり意欲的に学んでいる感じがしている。今回の食事記録の集計では、予想以上に伝統食・郷土食の伝承がみられた。日本の、地域の食文化の伝承発展を願うものにはうれしい結果であった。

おわりに、記録の集計にご協力いただいた本学卒業生神林栄子さんに、厚くお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 日本の食生活全集編集委員会編：聞き書き長野の食事，農山漁村文化協会，1986
- 2) 日本の食生活全集編集委員会編：聞き書き新潟の食事，農山漁村文化協会，1985
- 3) 日本の食生活全集編集委員会編：聞き書き富山の食事，農山漁村文化協会，1989
- 4) CDROM版：日本の食生活全集，農山漁村文化協会，1997

- 5) 西山郷土食研究会編：炉辺のかおり，西山郷土食研究会，1976. 1
- 6) 金子万平編：やきもちの郷，やきもち村事務局，1987. 6
- 7) 伊藤・三田・広田：長野県短期大学紀要，30，P5～9，1975
- 8) 吉川誠次編：食文化論，建帛社，1996
- 9) 石川寛子編著：食生活の成立と展開，放送大学教育振興会，1995