

## 平成22年度 【大学振興会研究奨励補助】研究成果報告書

学部名 生活科学部

フリガナ ツヅキ ジュンコ  
氏名 續 順子

研究期間 平成22年度

研究課題名 東海地域を中心とした伝統的行事食データの収集と分析

### 研究組織

	氏名	学部	職位
研究代表者	續 順子	生活科学部	准教授
研究分担者			
研究分担者			

### 1. 本研究開始の背景や目的等

日本調理科学会では、「調理文化の地域性と調理科学：行事食」とのテーマを掲げ、会員の自主的な参加によって、現在急速に失われつつある伝統的行事食の内容を全国規模で収集している。各会員が研究の素材として積み上げるデータの総体として、全国規模での行事食データベース構築を目指すものである。本研究は、この研究テーマに参加して、東海地域の行事食に関するデータ収集・分析を行うとともに、我が国の食教育、食文化の担い手としての本学の地位・役割をより確かなものとするこも、併せて目的とした。

### 2. 研究方法等

本学生活科学部管理栄養学科在籍の学生492名と、その家族408名(親344名、祖父母64名)、合計900名に15種の年中行事及び行事食の認知・喫食状況についてアンケート調査を実施した。  
対象者の学生、親、祖父母とも98%以上が愛知、岐阜、三重いずれかに在住していたため、対象者を東海三県(892名)に限定し、世代間、地域間、昭和初期と現在を比較の軸として集計結果を統計分析し、その特徴を考察した。

### 3. 研究成果の概要

今回の分析では、年中行事の中で認知度、喫食経験が高かった年末から年始にかけての行事食を対象として比較検討を行った。

大晦日の行事食としては、年越しそば 91.9%、年取りの祝い料理 14.6%、尾頭付きいわし料理 10.4%の喫食経験分布が見られた。年越しそばは高い喫食率であるが、学生世代において、「毎年ではないが時々食べる」者の割合が他の世代に比べて高かった。また、尾頭付きいわし料理の喫食率は愛知県尾張地域が他の地域と比較し有意に喫食率が高く、尾張地域を中心とした年越しの風習の名残をとどめていると見られる。

正月行事食の喫食経験は、その品目によって世代間の違いが見られるものがあった。屠蘇の喫食経験は学生が低く(15%)、親、祖父母(>52%)であった。お節料理の中では、学生世代において煮しめ、なますの喫食経験が低く(60%台)、なますでは学生と親世代の間の喫食率に有意な差が見られた。また、殆どのお節で世代が若くなるにつれて毎年の喫食機会の減少傾向が見られた。

お節料理7種類(黒豆、田作り、昆布巻き、きんとん、煮しめ、なます、伊達巻)の準備状況についての調査では、家庭で作りにくいものや、作るのに時間がかかるものを購入する傾向があり、手間をかけて行事食を作ることに抵抗を感じる人が増えてきていることが推察される。

一方、正月には一般的な日本料理や、数種の西洋料理が「以前は食べなかったが現在はよく食べるようになった料理」として挙げられていた。こうした変化の契機としては、「結婚」が最も多く、生活の自立が伝承断絶に結びついていると思われた。また、通年営業の食品小売店の進出、食生活スタイルの変化、食嗜好を重視する傾向などにより、正月の行事としての規範的意識が若年世代で薄れている傾向が見られ、正月料理が伝統的な祝い料理から単なるご馳走と受け止められようとしている。

### 4. キーワード

①伝統的行事食	②東海地域	③世代間比較	④
⑤	⑥	⑦	⑧

**5. 研究成果及び今後の展望** (公開した研究成果、今後の研究成果公開予定・方法等について記載すること。既に公開したものについては次の通り記載すること。著書は、著者名、書名、頁数、発行年月日、出版社名を記載。論文は、著者名、題名、掲載誌名、発行年、巻・号・頁を記載。学会発表は発表者名、発表標題、学会名、発表年月日を記載。著者名、発表者名が多い場合には主な者を記載し、他〇名等で省略可。発表数が多い場合には代表的なもののみ数件を記載。)

日本調理科学会 2011 年度大会 (8 月) において発表予定