

# 「行事食・儀礼食」調査研究の一考察

佐藤幸子・山本千華・加藤里美・高梨萌・渡邊綾香

戸板女子短期大学食物栄養科

## 1. はじめに

年中行事や通過儀礼において、江戸時代の雑煮には松下<sup>1)</sup>によると地域性があり、江戸は切餅で菜を入れて清まし仕立て、大阪は丸餅で味噌仕立てというように、ハレの日の食事は日本各地で様々な形で伝承されてきた。しかし、最近では、これらの伝統的な行事食の伝承は曖昧になっていると思われる。2005年7月食文化研究推進懇談会において、「国内において、日本型食生活の崩壊が顕著になりつつあり、食事を原因とする生活習慣病などの蔓延が大きな社会問題となっている。（中略）もてなしや礼儀、思いやりという日本人本来の精神構造に裏づけられた、日本の食文化の伝統を次世代の国民に継承、発展させていく努力が必要である。」と総論に記され、日本の食文化伝承の危機を説いている。

江原<sup>2)</sup>によると日本食文化の現状として、「好きなものを、好きなときに、好きなだけ食べる食生活は、心身機能に大きな障害をもたらしている。

（中略）そして、噛まないために歯や顎が発達しない子どもたちなど、日常食のハレ食化と飽食に、身体面でも、精神面でも、赤信号がともっているのが現状といえよう。」と述べている。昭和初期以降の食文化の変化について地域資料から中澤<sup>3)</sup>は、戦後と現在に至る暮らしと食の変化の要因として①生業の変化、②食料貯蔵の変化、③食品の購入の変化、④作る楽しみを指摘している。その中で、かつては自給自足の必要から栽培していた食材や食品の自作が趣味的な楽しみとして継続していることや自分で作ったものは安全で味が良いということが、「作る楽しみ」として昔からの食を続けている大きな理由としている。このように、様々な食に関する問題が懸念され、日本風土に根付いてきた食文化が

変化している。しかし、現在の日本でどのような行事食が作られ、食べ続けられているかについての調査は少なく、秋山<sup>4)</sup>の史的な調査による一部の儀礼などに止まっている。

そこで、日本調理科学会により平成21～22年度の特別研究として「調理科学会特別研究行事食・儀礼食調査」の全国統一調査用紙を使用し、研究メンバーとして参加した。本研究は、「行事食・儀礼食」について全国レベルで比較検討するための一躍として、関東地域に居住する本学の家庭を対象に、どのような行事・儀式に関して認知し、実際に経験しているか、どのような行事食を食しているのかなどについて現況を明らかにすることを目的とし、今後の食教育について考察した。

## 2. 方法

### 2-1. 調査対象

調査は、本学食物栄養科の学生に調査票を配布し、留め置き式、自記式質問紙調査を実施し、期間は平成22年1月～3月とした。回収率は77.6%となり、有効回答数は194票であった。

### 2-2. 調査内容

調査内容は、調理科学会特別研究「行事食・儀礼食」において作成した調査票を使用した。調査票は、1)調査対象属性、2)五節句などの年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況、3)通過儀礼に供される食べ物の経験からなる3部構成となっている。年中行事としては、「正月」「人日・七草」「節分」「上巳・桃の節句・雛祭り」「彼岸の中日・春分の日」「端午・菖蒲の節句」「盂蘭盆・中元」「七夕」「土用の丑」「重陽・菊の節句」「お月

見」「彼岸の中日・秋分の日」「冬至」「クリスマス」「大晦日」「春まつり」「秋まつり」を調査項目とした。通過儀礼としては、「出産祝い」「お七夜」「百日祝い」「初誕生日」「誕生日」「七五三」「成人式」「結納」「婚礼」「厄払い」「還暦・古希・喜寿・米寿などの長寿祝い」「葬儀」「法事」を調査項目とした。

### 3. 調査結果および考察

#### 3-1. 調査対象属性

調査対象の居住地域は、東京都、千葉、神奈川、埼玉、茨城の関東地方であった（図1）。家族構成をみると、四世代（ $n=2$ ）、三世代（ $n=28$ ）、二世世代（ $n=69$ ）、同世代（ $n=81$ ）と核家族化の傾向を示した（図2）。職業区分は、学生約67%と半数以上が学生であった（表1）。

#### 3-2. 年行事における行事食

日本における行事は、中国の行事を記した「荊楚歳時記」が奈良時代に日本に伝来し、鎌倉時代の「年中行事秘抄」などに引用されていることから、貴族社会の年行事として執り行われていたようである<sup>6)</sup>。暮らしの中の暦について、明日香村の石神遺跡で出土した木簡暦にも中国で使用されていた元嘉暦が採用されていたことから、中国の神話や宗教（仏教伝来：西暦538年）が伝来し、日本の信仰心と融合し独自の行事に発展したと思われる。農耕民族である日本では、四季による気候の変化により、その年の農作物の収穫量が左右されることから、神供をそなえて神々を祀り、災害や厄災から守護を祈願することが行事食のはじまりと思われる。柳田國男も「年中行事覚書」<sup>7)</sup>において、江戸幕府の初期に五節供（「節句」と同義）を決めて祝賀に行くべきものという話について、節供の目的は必ずしも腹一杯、食べて楽しむということではなく、同じ単位の飲食物、例えば一つ甕に醸した酒、一つの甕で蒸した強飯、一つの臼の餅や一畝の瓜大根を、分けて双方の腹中に入れることは、そこに眼に見えぬ力の連鎖をつくるという古い信仰が根本にありと記しており、神仏とともに供することが節供のはじまりであったと考えられている。

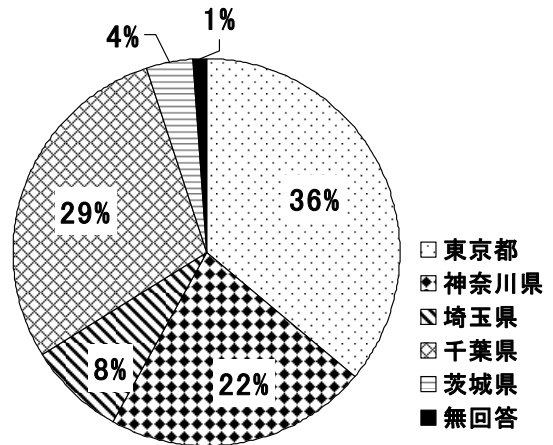


図1. 調査対象者の住居地区 (n=194)

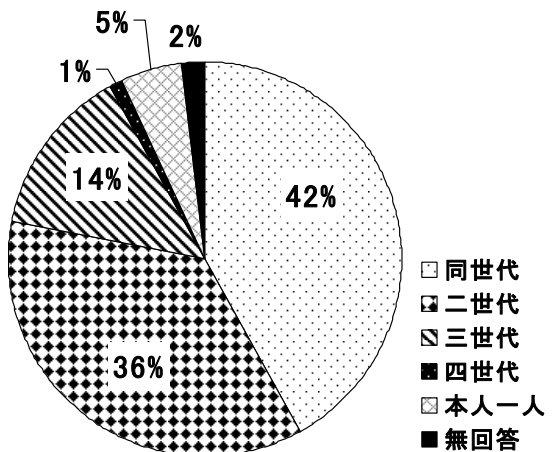


図2. 調査対象の家族構成 (n=194)

表1. 調査対象の職業

職業	回答人数	割合 (%)
会社員	12	6.2
自営業	4	2.1
農・林・漁業	1	0.5
専業主婦(主夫)	14	7.2
学生	129	66.5
アルバイト・パート	29	14.9
その他	5	2.6
合計	194	100

表2. 年中行事の認知・経験状況

(n = 194)

儀礼項目	認知		経験	
	総数(人)	割合(%)	総数(人)	割合(%)
正月	186	95.9	180	92.8
七草	159	82.0	101	52.1
節分	177	91.2	159	82.0
上巳	163	84.0	147	75.8
彼岸の中日(春)	150	77.3	79	40.7
端午の節句	154	79.4	101	52.1
盂蘭盆	103	53.1	53	27.3
七夕	179	92.3	100	51.5
土用の丑	169	87.1	145	74.7
重陽の節句	30	15.5	6	3.1
お月見	176	90.7	101	52.1
彼岸の中日(秋)	151	77.8	80	41.2
冬至	168	86.6	119	61.3
クリスマス	180	92.8	176	90.7
大晦日	179	92.3	174	89.7
春まつり	51	26.3	19	9.8
秋まつり	51	26.3	16	8.2

年中行事17項目について、その行事を知っている場合の「認知」、その行事を実際に経験している場合の「経験」について、調査結果を以下に示す。

表2から、年中行事の「認知」の割合を見てみると「正月」「節分」「七夕」「お月見」「クリスマス」「大晦日」は約90%以上、次いで「七草」「上巳」「節分」「彼岸(春・秋)」「端午の節句」「土用の丑」「冬至」が約70%以上、「盂蘭盆」は約53%と知っている人と知らない人がほぼ半数であった。しかし、「重陽の節句」は約16%、「春のまつり」「秋のまつり」も約26%と他の行事に比較して低い「認知」であった。

「春のまつり」「秋のまつり」について「認知」が低い理由としては、歴史的背景に神道と仏教が融合した信仰形態の変化<sup>8)</sup>が影響していると思われる。

わが国は、昔から稲作が発達し定住を強いる農耕の生活に先祖代々の観念が定着していた。その後、江戸時代の幕藩体制により村割りがなされ、土地の開墾を共同で行った一族郎党の血縁神が祖霊信仰を

深め、土着の自然信仰を取り入れ「神仏習合」の信仰形態を生み出したのである。村の共同体はまつりという信仰行事を行い、その土地に代々住む人が慣習に従って実務を担っていた。このような村への帰属意識は強く万物の神に対する信仰観念も強かった。人々が恐れたのは天変異変であり、豊作を祈願することである。そこで、春のまつりや秋のまつりなどは折目・節目に生じ、それを毎年定期的におこなわれるようになったのである。このようなそれぞれの村で発生的に生じた行事は、太陽を崇める春分や秋分の行事は仏寺のお彼岸会と習合し、神社の例祭に吸収され村ごとの行事は神社で行う行事となってきたようである。そして、明治政府による「神仏分離」はさらに行事を変容させ、現代においては、「春のまつり」「秋のまつり」は神社神道に位置付けられ、「認知」が低くなったひとつの要因と推察できる。

「重陽の節句」は、中国の陰陽五行思想から由来した言葉であり、平安時代に観菊の宴と呼ばれ、杯に菊の花を浮かべ酒を酌み交わし長寿を祝う行事<sup>9)</sup>

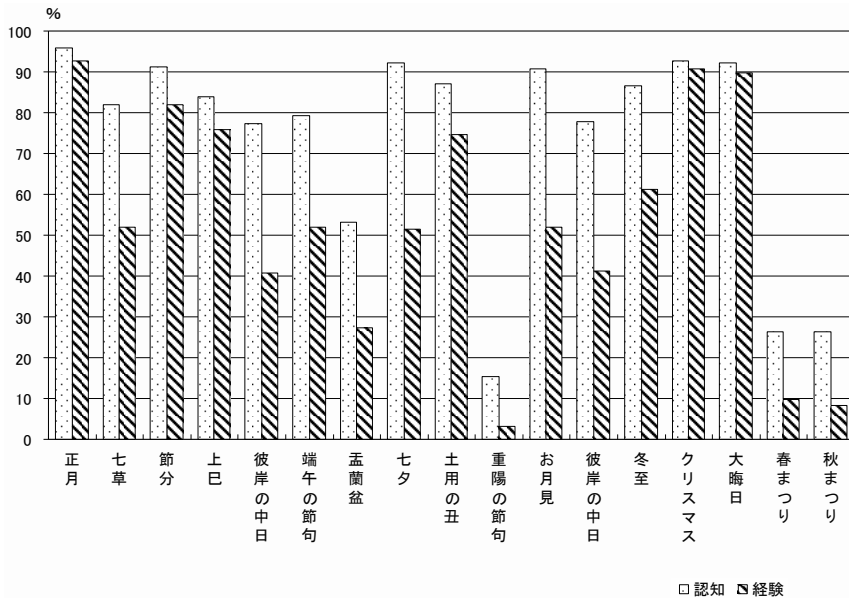


図3. 年中行事の認知と経験の比較 (n = 194)

である。厚生労働省の調べによると、平成21年の日本人の平均寿命は男性79.59歳、女性86.44歳である。医療技術の進歩などにより平均寿命は伸びる傾向にある。日本には還暦という慣習があるが、これは60歳を迎えた人が生まれた年の干支を迎えて心機一転始めるという意味が含まれ、赤いチャンちゃんコを着て「もう一度生まれ変わって出直す」という祝いである。江戸時代までは人生五十年といわれるほど平均寿命は短かったが、近年の長生きの傾向により、長寿を祝う「重陽の節句」は、実質的な意味においても人生の通過点のお祝となり、「認知」の低い傾向を示したのではないかと推察される。

「経験」している行事については、「正月」「クリスマス」「大晦日」は約90%以上の方が行事として経験しており、「上巳」「節分」「土用の丑」は約70%以上の方が経験していた。その他の行事は半数以下の割合を示した。とりわけ「重陽の節句」「春まつり」「秋まつり」は約10%と低い値を示した。この結果は、「認知」同様であった。

以上の「認知」と「経験」の割合を比較し図3に示した。その中で、現代の「年中行事」としてポピュラーな行事としては、「お正月」「クリスマス」「大晦日」であった。そして、約90%の人が知っているのにも関わらず、「経験」は約50%を示

し、知っていても何もしないという行事は「七夕」と「お月見」であった。これらの行事は遊戯的傾向が強く、「七夕」は願い事を短冊に書き、笹竹に結びつけて七夕飾り、「お月見」は月を拝み十五夜を観賞する行事であり、食を共にして祝うというよりも個人の願いを尊重し、個々の嗜好性により行事として実践するかを決定していると思われ、親世代からの伝承が強く影響している行事であると思われた。

年中行事における行事食は、「神人共食」にあり、供物と御馳走は欠かせないことである。節供のご馳走は、季節がもたらしてくれた旬の食材などが主流であり、「役者の新年」<sup>10)</sup> 二代目歌川国定画(1863年)には、大皿に刺身、蓋つき器には煮物が描かれており、旬の海の幸や山の幸をご馳走にしていたようである。現在は、「餅」と「酒」は祝い事には欠かせないご馳走であり、行事にも見られる共通の食である。

年中行事食の喫食状況を表3-1、3-2に示した。「毎年食べる」行事食としては、「大晦日」の「年越し蕎麦」77.3%、「クリスマス」の「ケーキ」77.3%、「お正月」の「雑煮」72.2%・「黒豆」61.3%・「数の子」54.6%、「人日」の「七草粥」52.1%「クリスマス」の「鶏肉・七面鳥料理」45.9%

表3-1. 年中行事の喫食状況

(複数回答)

行事	献立名	毎年食べる		時々食べる		食べなくなった	
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
正月	屠蘇	27	13.9	14	7.2	6	3.1
	雑煮	140	72.2	15	7.7	9	4.6
	黒豆	119	61.3	41	21.1	6	3.1
	数の子	106	54.6	32	16.5	15	7.7
	田作り	74	38.1	35	18.0	4	2.1
	合 計	466	—	137	—	40	—
人日	七草粥	101	52.1	66	34.0	0	0
節分	鯛料理	15	7.7	4	2.1	8	4.1
	いり豆	64	33.0	20	10.3	12	6.2
	巻き寿司	59	30.4	46	23.7	8	4.1
	合 計	138	—	70	—	28	—
上巳	白酒	4	2.1	18	9.3	12	6.2
	もち・菓子	57	29.4	38	19.6	14	7.2
	ご飯・すし	65	33.5	40	20.6	10	5.2
	はまぐり潮汁	36	18.6	25	12.9	15	7.7
	合 計	162	—	121	—	51	—
春分の日	ご飯・団子	36	18.6	26	13.4	4	2.1
	精進料理	0	0	1	0.5	1	0.5
	合 計	36	—	27	—	5	—
端午の節句	ちまき	6	3.1	21	10.8	11	5.7
	柏餅	41	21.1	29	14.9	6	3.1
	赤飯	10	5.2	21	10.8	12	6.2
	菖蒲酒	1	0.5	0	0.0	1	0.5
	よもぎ餅	17	8.8	32	16.5	9	4.6
	合 計	75	—	103	—	39	—

であった。祝い事には欠かせなかった「餅」と「酒」としての「上巳」の「白酒」と「草餅」や「端午の節句」の「菖蒲酒」と「柏餅」を食している人は約30%以下を示した。これらの結果から、餅を神棚や床の間に供え神と一緒に相伴して祝うという本来の行事のしきたりは、かなり変化していると推察される。餅類の中でも、先祖の供養をしたり墓参りをしたりするお彼岸「春分の日」「秋分の日」には「ぼた餅」や「おはぎ」は、「毎年食べる」約20%と精進料理などの行事としての食事よりも多かった。お菓子感覚で食する餅類が比較的手軽に購入して食べることができることや、先祖供養の風習を重んじている家族であることや「暑さ寒さも彼岸まで」というように季節感を感じる風物詩的意識であることなどの要因から、一部の家庭の中では定着

している「行事」と推察できる。

さらに、「毎年食べる」と回答した合計数（複数回答）の多い行事は、「正月」466名、「クリスマス」239名、「大晦日」173名、「上巳」162名、「節分」138名であった。この結果から、ハレ食と一緒に行われている「行事」、「正月」「クリスマス」であると推察できる。

「毎年食べる」行事食の喫食形態状況を見てみると、「年越し蕎麦」「お雑煮」「七草粥」は「家庭で作る」ことが多く、「ケーキ」「鶏肉・七面鳥料理」は「買ってくる」ことが多い料理であった。「お雑煮」については、「家庭で作る」に次いで「実家や親戚などで食べる」と回答した人が多かった。塩谷<sup>11)</sup>の調査からも正月料理が家族確認のための唯一の機会となっているとしているが、本調査に

表3-2. 年中行事の喫食状況

(複数回答)

行事	献立名	毎年食べる		時々食べる		食べなくなった	
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
盂蘭盆	麺	12	6.2	7	3.6	5	2.6
	団子・餅	11	5.7	8	4.1	3	1.5
	精進料理	4	2.1	2	1.0	2	1.0
	煮しめ	7	3.6	3	1.5	4	2.1
	合 計	34	—	20	—	14	—
七夕	赤飯	4	2.1	7	3.6	2	1.0
	煮しめ	1	0.5	2	1.0	1	0.5
	ところてん	2	1.0	7	3.6	5	2.6
	そうめん	9	4.6	17	8.8	7	3.6
	七夕饅頭	4	2.1	3	1.5	4	2.1
	合 計	20	—	36	—	19	—
土用の丑	鰻の蒲焼	74	38.1	59	30.4	14	7.2
重陽の節句	菊花酒	1	0.5	0	0	0	0
	ご飯	3	1.5	0	0	1	0.5
	合 計	4	—	0	—	1	—
月見	月見団子	23	11.9	48	24.7	12	6.2
	小芋	4	2.1	4	2.1	1	0.5
	合 計	27	—	52	—	13	—
秋分の日	ご飯・団子	25	12.9	28	14.4	3	1.5
	精進料理	2	1.0	0	0	0	0
	合 計	27	—	28	—	3	—
冬至	南瓜の煮物	74	38.1	38	19.6	2	1.0
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理	89	45.9	40	20.6	7	3.6
	ケーキ	150	77.3	24	12.4	2	1.0
	合 計	239	—	64	—	9	—
大晦日	年越し蕎麦	150	77.3	17	8.8	0	0
	年取りの祝い料理	19	9.8	2	1.0	1	0.5
	尾頭付き鰻料理	4	2.1	1	0.5	1	0.5
	合 計	173	—	20	—	2	—
春祭り	ご飯・寿司	7	3.6	3	1.5	0	0
	団子・餅	2	1.0	3	1.5	2	1.0
	合 計	9	—	6	—	2	—
秋祭り	ご飯・寿司	4	2.1	2	1.0	0	0
	団子・餅	3	1.5	2	1.0	1	0.5
	合 計	7	—	4	—	1	—

においても行事食として食べ継がれているものとして、「正月」の「雑煮」は家庭の味であると推察される。

一方、図4に示すように行事の影響を受けているのは「母方」が66%と回答から、「行事食」については、母親の食経験が多分に影響をもたらすであろうと思われる。

### 3-3. 通過儀礼における儀礼食

通過儀礼13項目について、その儀式を知っている

場合の「認知」およびその儀式を実際に経験している場合の「経験」について、調査結果を以下に示す。

通過儀礼において、「出産祝い」などの儀礼は「認知」約80%～97%を示し、広く知られているが、「認知」の低い儀礼として「お七夜」44.8%と「百日祝い」55.2%であった(表4)。「認知」の低い「お七夜」は、生後7日目にお赤飯を炊いて生存を祝い、この日「命名祝い」が行われる儀式<sup>12)</sup>であ

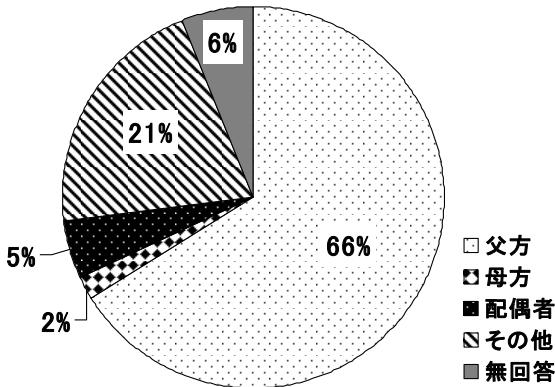


図4. 行事食の影響 (n = 194)

表4. 通過儀礼の認知・経験状況

(n = 194)

儀礼項目	認知		経験	
	総数(人)	%	総数(人)	%
出産祝い	169	87.1	88	45.4
お七夜	87	44.8	47	24.2
百日祝い	107	55.2	75	38.7
初誕生日	154	79.4	116	59.8
誕生日	188	96.9	188	96.9
七五三	187	96.4	186	95.9
結納	164	84.5	57	29.4
成人式	182	93.8	87	44.8
婚礼	174	89.7	107	55.2
厄払い	152	78.4	65	33.5
長寿	167	86.1	65	33.5
葬儀	184	94.8	164	84.5
法事	166	85.6	135	69.6

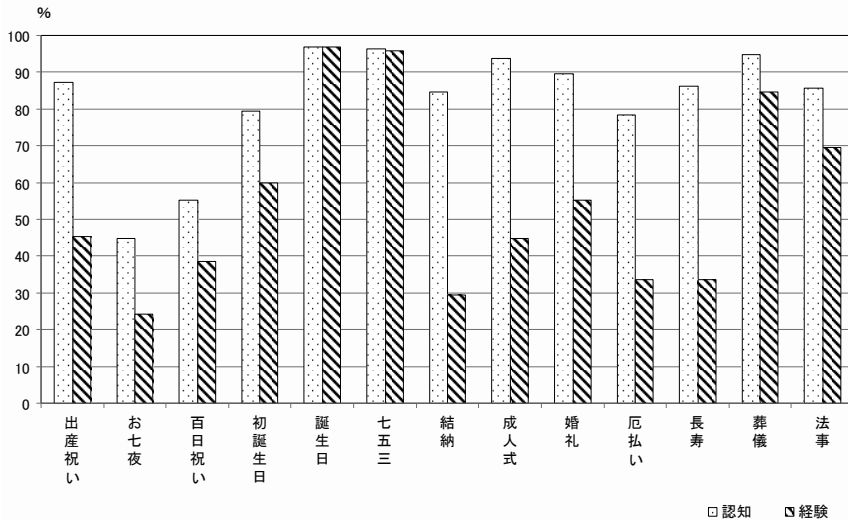


図5. 通過儀礼の認知と経験の比較 (n = 194)

とされている。また、「百日祝い」は、誕生してから100日目に「お食い初め」として子どもが一生食べるものに困ることなく、健やかに育つことを願う儀式であり、三重県南町では、「お食い初め」で子どもに食べさせる役は産婆、女仲人、嫁の母親など女性たちが集まり、それぞれ赤ん坊の口に入れる所作をしたとか、三重県熊野地方では祖母が一口噛み砕いて子の口につけて食べる動作をした<sup>13)</sup> ようである。このように、「お七夜」「百日祝い」の子どもの成長を祝う通過儀礼は、親よりも周りの近親縁者が祝うことが慣習であったことから、同世代・二

世代が約77%を占める本調査対象においては、「認知」が低い結果を示したと推察される。「経験」している儀式の中で、「誕生日」「七五三」は、約97%を占め、大部分の家庭で行われている儀礼であった。その反面「お七夜」「結納」は約30%以下を示した。

また、図5に「認知」と「経験」を比較してみると、「誕生日」と「七五三」はほぼ一致しており、儀礼として認識し儀式をおこなっている儀礼であった。しかし「結納」と「長寿」については、認識はしているが経験していない儀礼であった。これは、

表5. 通過儀礼の料理内容

(複数回答)

儀礼	経験 (人)	調査票料理		自由記述
		料理内容	回答数	
出産祝い	88	赤飯、小豆飯、産飯	89	ぼたもち 魚 カニ
お七夜	47	赤飯、小豆飯、産飯	33	
		尾頭付き魚	15	
百日祝い	75	赤飯、小豆飯、産飯	64	天ぶら 煮しめ 茶碗蒸し
		尾頭付き魚	52	和食(1)
初誕生日	116	赤飯、小豆飯、産飯	70	お寿司 天ぶら 唐揚げ 西洋料理
誕生日	188	力餅、一升餅、紅白餅、誕生餅	64	ちらし寿司 洋食 ピザ 中国料理
		ケーキ	185	焼肉 オムライス 日本料理 本人の好み
七五三	186	赤飯、小豆飯、産飯	133	中華 ケーキ 和食 刺身
		千歳あめ(184)	184	煮しめ カステラ いろいろ
成人式	57	赤飯、小豆飯(62)	62	雑煮 寿司 和食 ケーキ
		もち、紅白もち、紅白饅頭	25	天ぶら ピザ いろいろ 日本料理
結納	87	日本料理、中華料理、西洋料理、和洋折衷	62	かまぼこ 宅配
婚礼	107	日本料理、中華料理、西洋料理、和洋折衷料理	109	赤飯 ケーキ ハワイ料理
厄払い	65	もち	18	たこ焼き 落雁
長寿	65	紅白もち、紅白饅頭	25	お寿司
		赤飯、小豆飯	33	
		尾頭付き魚	17	
		赤飯、小豆飯	33	
		日本料理、中華料理、西洋料理、和洋折衷料理	48	
葬儀	164	精進料理	94	寿司(出前) もち 饅頭 出前
		握り寿司など、精進料理とは限らない	105	寿司
法事	135	日本料理、中華料理、西洋料理、和洋折衷料理	111	精進料理 ぼた餅 寿司(出前)

調査対象が短大生であったために年齢的に結婚などの経験をしていない点、また、核家族社会の中で、親族同士の付き合いが疎遠になっている場合または慣習化されていないなどの要因が推察される。

さらに、本調査の通過儀礼の「認知」と「経験」の相関関係をみると、 $r = 0.6286$  (相関係数) と低い相関関係を示し、「認知」と「経験」の間には、ある一定の関係を見出すことはできなかった。しかし、「お七夜」「百日祝」「初誕生」について同様に相関関係をみると、 $r = 0.9927$  と極めて高い相関が認められた。これは、神崎<sup>14)</sup> も言及しているが、「お七夜」「百日祝」「初誕生」の「通過儀礼」は「生まれるとき」の儀礼であり、本人が意識していない状況で本人が覚えていることもなく行事への参加意識や記憶がほとんどない儀礼であることが要因のようである。

「子どもの通過儀礼」は、病気に対しての免疫性の弱い幼児の健やかな成長を人々によって加護にす

がらざるをえないほどの切実な願いであったため、7歳までの折目・節目に祝いの行事が派生した。しかし、医療制度が整ったことで、幼児の死亡率が減少し、七夜・名付け宮参り・食い初め・歯固め・初節句・などは簡略化、形骸化し、家人や縁者が取り仕切って行われていた儀礼は、その儀式的本来の意義とは違うかたちで遊戯化していると思われる。そのため、「お七夜」「百日祝」「初誕生」においては「認知」は高いが、「経験」は低いという傾向が生み出された背景と思われる。

長寿の祝いとしては、「重陽の節句」よりもより高齢を祝う「古希」「喜寿」「傘寿」「米寿」「卒寿」「白寿」「上寿」などの「長寿」の方が一般的な行事として「認知」されていた。しかし、「長寿」86%の「認知」に対して、「経験」していると回答した人は約34%を示し、前述の寿命の延命化と本調査における三世代・四世代の家族構成が15%という低値が「認知」と「経験」の差を引き出してい



る要因と思われる。

また、「子どもの通過儀礼」の「七五三」は、「認知」「経験」とも約96%示し、通過儀礼の中で現在でも受け継がれている儀礼であることが推察される。これは、もともと「七五三」という儀礼は江戸時代の武家社会において男子5歳を袴着の祝い、女子七歳を帯解きの祝いとしてその年まで着ていた童衣をやめて、成人と同じ様式の着物にかえる習慣が伝わったものであり、「江戸府内絵本風俗往来」<sup>15)</sup>にも見られるように、そこに町人社会で晴れ着の華美を競い、今日の遊戯化した祝儀に変化し、商業的意図も加味され、現在に引き継がれた儀礼と推察できる。

「子供の通過儀礼」中では、「誕生日」「七五三」は、遊戯化された儀礼ではあるが、現在も「年祝い」として親しまれている。その食事内容は表5に示したように、オムライスやピザ、中華料理など多種多様化している傾向を示し、「ハレ」の日として神聖な食べ物である赤飯や餅を食べたりして祝う神仏加護という思想<sup>16)</sup>とは異にした子供たちの好きなものを食べてお祝いするというパーティー料理が主体のように変化していると推察される。

一方、これまでの通過儀礼の大部分は家族や本人が取り仕切る儀礼であるが、現代社会においても第三者に委ねる儀礼である「葬儀」は通過儀礼の中では独特な変化<sup>2)</sup>をもたらしたと考えられる。それは、近隣の手伝いで葬式の準備や台所のまかないを行っていた相互扶助の方式から葬儀社や仕出し屋に注文する方式に変化し、商品化傾向を示している。

表5の調査結果からも、お寿司などを「通夜ぶるまい」として供されており、その食事内容を見てみると野菜や大豆などの植物性食品を使い、調味料も昆布出汁や胡麻油などしか使わない精進料理とは限らず、葬儀業が本格的に展開していると推察される。

本来、通過儀礼における儀礼食は、農耕民族である日本人が自然の現象や山川草木など共存するあらゆる事象に神を見出し、敬うことから独自の信仰心をもって、「生」と「死」のしきたりから生まれたものであった。そして、日常の生活に変化もたすために特別な「ハレ（晴れ）」の日に、神聖な食べ物を神とともに食べることで感謝と祈りを捧げてきた。しかし、本調査結果からも、「認知」と「経験」を知っているが経験していない儀礼が認められることから、親から子へ受け継がれてきた通過儀礼は形骸化され、儀礼食の内容も変化してきたようである。例えば、「誕生日」には「ケーキ」や「子どもの好きな食べ物」という自由記述があり、伝統的な料理というよりも各家庭独自のスタイルに変化してきたと思われる。

次に、「行事食」の中で比較的喫食の割合が多かった料理について、その喫食状況について比較した。喫食状況は、「家庭でつくる」「他人・親戚からもらう」「買う」「実家・親戚などで食べる」「外で食べる」の5つの項目とした。回答形式は、複数回答とした。

まず、「年越し蕎麦」の喫食状況を見てみると、「家庭でつくる」141人と最も多く、回答数の73%を示し、次いで「買う」が41人（22%）であった

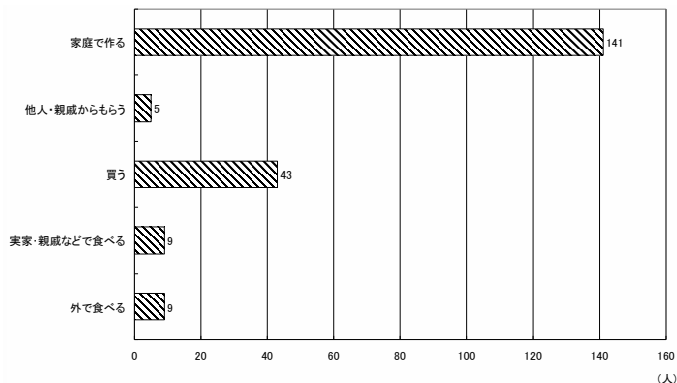


図6. 大晦日における年越し蕎麦の喫食状況（複数回答）

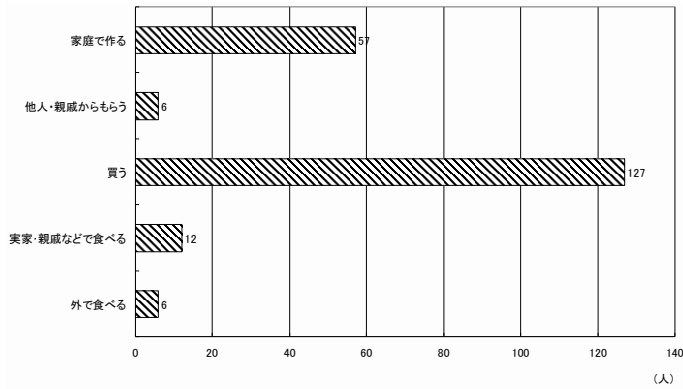


図7. クリスマスにおけるケーキの喫食状況（複数回答）

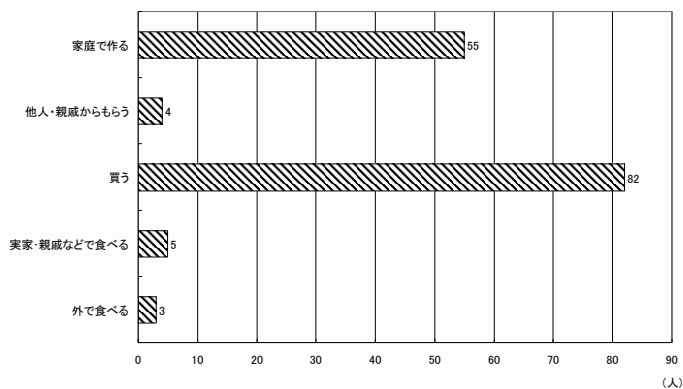


図8. クリスマスにおける鶏肉・七面鳥の喫食状況（複数回答）

（図6）。「年越し蕎麦」については、茹で蕎麦や生蕎麦を買ってきて、各家庭で清まし汁をつくり、「年越し蕎麦」として家族で食していると思われる。「年越し蕎麦」の調理操作は、出汁をとり清まし汁を作るという比較的単純な作業であり、「茹で蕎麦」「生蕎麦」などの蕎麦麺類も手軽に購入できる加工品として普及しているため、容易に利用しやすいことが要因と考えられる。

次に、「クリスマスにおけるケーキ」の喫食状況を見てみると、「買う」127人、次いで「家庭で作る」57人であった（図7）。一般的なクリスマスケーキの調理工程を考えると、生地をつくりオーブンで焼きデコレーションをするまでにかかる時間は、おおよそ2時間前後かかる考えると、前述の「年越し蕎麦」と比較すると、作る手間がかかり、調理技術が必要とされる点で、約66%の人が「買う」という回答であったと推察される。クリスマス

における「鶏肉・七面鳥料理」の喫食状態も、クリスマスケーキの喫食状況と同様の傾向を示した（図8）。これらのことから、喫食状態の傾向としては、調理時間を要する調理工程や専門的な調理手法を伴う「行事食」は、「つくる」より「買う」人の割合が多くなると考えられる。

最も喫食の割合が高かった「正月における雑煮」の喫食状況をみてみると、「家で食べる」136人に対して、「外で食べる」と回答した人は皆無であり、「雑煮」は行事食として「作る」ことが定着している料理であることが推察される。次いで、「実家・親戚などで食べる」の回答が32人を示し、家族単位で行われる行事食であると思われ、今でも家庭で伝承されている行事食であると推察される（図9）。

人日における七草粥の喫食状況は、「家庭で作る」79人と全体の88%を示し、「雑煮」の喫食状況

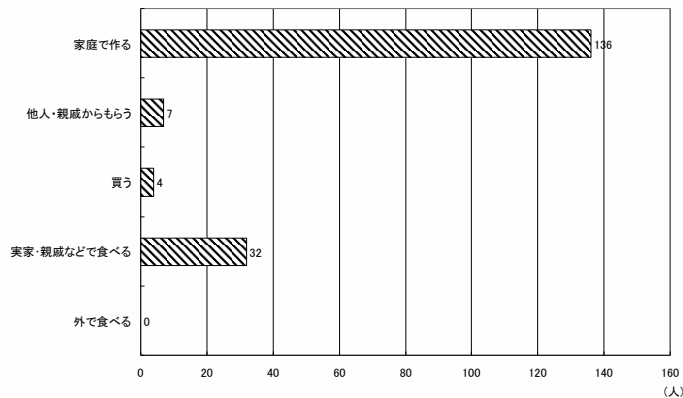


図9. 正月における雑煮の喫食状況（複数回答）

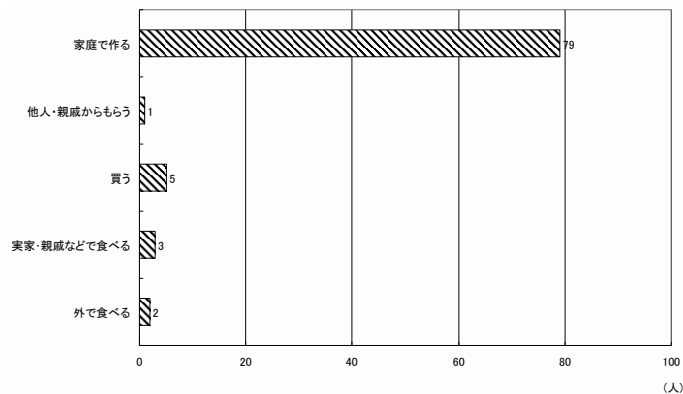


図10. 人日における七草粥の喫食状況（複数回答）

と同様の傾向が見られた（図10）。しかし、回答数を比較すると、「雑煮」179人に対して「七草粥」90人と約50%を示し、行事食としては伝承されているとは言えない状況であった。

以上のことから、「お雑煮」「七草粥」は「家庭で作る。」と回答した人が多く、この結果からみると一部の「大晦日」「正月」「人日」の「行事」は、「食事」づくり、家庭で伝承されている「行事」と考えられ、特に「雑煮」は「実家・親戚で食べる人」と「家庭で作る人」が、回答者数の95%を占めていることから、食文化の伝承が裏付けられた結果であると推察できる。一方「クリスマスケーキ」「クリスマスの鶏肉料理」は家でつくるよりも購入していると回答した人が多かったことから、外食産業の発展がもたらす食環境や核家族などの家族構成の変化が、伝統的な儀礼食の内容に変化をもたらしていると考えられる。

#### 4. まとめ

調理科学会特別研究「行事食・儀礼食」の関東支部調査を実施した。194名を対象として、五節句などの年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況および通過儀礼に供される食べ物の経験の有無について調査し、「行事食・儀礼食」について「行事・儀式」と「食」の関連性を検討し、以下の結果を得た。

1. 年中行事17項目について、「認知」の割合を見てみると「正月」「節分」「七夕」「お月見」「クリスマス」「大晦日」は約90%以上、「重陽の節句」は約16%、「春のまつり」「秋のまつり」も約26%と低い「認知」であった。「経験」の割合は、「正月」「クリスマス」「大晦日」は約90%以上、「重陽の節句」「春まつり」「秋まつり」は約10%

と低い値であった。

2. 年中行事の「認知」と「経験」の結果について比較してみると、現代の「年中行事」としてポピュラーな行事として「お正月」「クリスマス」「大晦日」であった。
3. 年中行事食の喫食状況は、「毎年食べる」行事食は「年越し蕎麦」77.3%、「クリスマス」の「ケーキ」77.3%、「お正月」の「雑煮」72.2%であった。「春分の日」「秋分の日」の「ぼた餅」や「おはぎ」は、「毎年食べる」約20%と精進料理などの食事よりも多かった。
4. 「認知」の低い儀礼として、「お七夜」44.8%と「百日祝い」55.2%であった。「経験」している儀式の中で、「誕生日」「七五三」は、約97%を占め、その反面「お七夜」「結納」は約30%以下を示した。
5. 通過儀礼13項目について「認知」と「経験」の割合を比較してみると、「誕生日」と「七五三」は儀礼として認識し儀式をおこなっている通過儀礼であった。
6. 通過儀礼の「認知」と「経験」の相関関係を見ると「お七夜」「百日祝い」「初誕生」においては「認知」は高いが、「経験」は低いという関係が認められた。
7. 通過儀礼における儀礼食は、「誕生日」には「ケーキ」や「子どもの好きな食べもの」という自由記述があり、伝統的な料理というよりも各家庭独自のスタイルに変化してきたと思われる。

日本の食文化は日本の歴史と環境から生み出され、有史以来の食の歴史から、日本の食に影響しているものとして、石川<sup>17)</sup>によると、①「食を営む人々の意識、姿勢によってもたらされる変化」、②「社会進歩、発展が食生活に直接・間接にもたらした変化」「生活手段の進歩、生産の増大、機械化」、③「異文化との接触による変化」の3つを挙げている。

今回の調査では、伝統的な行事を共有する場が変容し、それに伴う食のしきたりも食環境の変化に伴い、変容していることがわかった。しかし、人から

人へと伝承を通して共に学び、習い、体験することで「生」に対する活力や慈しみ、情愛が生まれ、生きるすべを学ぶ手段であったと思う。そういう意味で、伝統的な行事・儀式は大事な役割を担っていると考え。このような食環境の現状を踏まえ、下村<sup>18)</sup>は食教育の大切さを述べ、次のように次世代の課題を提言している。社会生活と関係をもたせた日本独自の年中行事には、正月の雑煮、人日の七草粥などの特別な食物が作られると行事は続く。また各家庭の行事、人生の節目に当たるときの通過儀礼などそれぞれの習慣として伝えられている独特の食べ物を用意し、家族とともにその行事の意味を確かめ、人生を豊かに生きることが課題であり、身近な食文化を学ぶことが重要であると述べている。平成22年5月発行「高等学校学習指導要領解説 家庭編」<sup>19)</sup>においても、「家庭総合」科目の内容の構成と取り扱いに関して、「ア 食生活の科学と文化」の中で、(ウ)食生活の文化「食生活の文化的な側面について、行事食や郷土食及びその由来、地域の気候風土で培われた伝統的な加工食品などに関心をもたせ、それらの中の生活の知恵が活かされていることを考えさせる。また、それぞれの地域で伝承されてきた行事食や日常食を取り上げ、調理実習を通して食文化を主体的に継承することの意義について考えさせる。」と掲げている。

家庭内の食教育が思うように機能していない現状において、伝統的な行事を親から伝承するには心もとない環境である。私たち教育現場として、地域の人々と共に、伝統的な行事などを伝え、食文化を自ら体験して学ばせる姿勢が重要であり、今日の食教育に必要なのではないかと考える。本調査研究を終え、食文化体験を取り入れ、地域の職人さんに支援を受け展開している本学食物栄養科「食育演習」<sup>20)21)</sup>は、食文化の伝承を担う重要な教育プログラムであり、重要であることの思いをあらためて強くした。

## 文 献

- 1) 松下幸子 (1999), 風土と食習からみた正月料理, 郷土と行事の食 (全集 日本の食文化十二巻: 芳賀登, 石川寛子監修), pp.241-252, 雄山

- 閣, 東京.
- 2) 石川尚子 (2009), 日本の食文化形成と展開, 日本の食文化 —その伝承と食の教育 (江原綾子, 石川尚子編), pp.28-29, アイ・ケイ・コーポレーション, 東京.
- 3) 中澤弥子 (2009), 長野県南佐久郡川上村における食文化の変化 —昭和16年 (1941) と平成14年 (2002) の聞き取り調査の比較から—, 会誌 食文化研究, 5, 1-11.
- 4) 中澤弥子 (2010), 長野県上田小井田における食文化の変化 —昭和16年 (1941) と平成13年 (2001) の聞き取り調査の比較から—, 会誌 食文化研究, 6, 1-12.
- 5) 秋山照子 (2005), 近世から近代の讃岐地域における送儀礼と供応食—庄屋文書の分析を通じて—, 会誌 食文化研究, 1, 3-16.
- 6) 江原綾子, 石川尚子, 東四柳祥子 (2010), 年中行事と行事食, 日本食物史, pp.37-41, 吉川弘文館, 東京.
- 7) 柳田國男 (1994), 年中行事覚書, pp.22-67, 講談社学術文庫, 東京.
- 8) 神崎宣武 (2008), 「共」のしきたり, しきたりの日本文化, pp.105-126, 角川ソフィア文庫, 東京.
- 9) 大谷光男監修 (2006), 旧暦の歳時記, 旧暦で読み解く日本の習わし, pp.132, 青春新書, 東京.
- 10) 松下幸子 (2009), 錦絵が語る江戸の食, pp.6-7, 遊子館, 東京.
- 11) 塩谷幸子 (2008), 家族関係からみる正月料理の継承—都市部・山海村部の質的追跡調査から—, 会誌 食文化研究, 4, 1-12.
- 12) 富岡典子 (2009), 行事と地域の食文化, 日本の食文化 —その伝承と食の教育 (江原綾子, 石川尚子編), pp.144, アイ・ケイ・コーポレーション, 東京.
- 13) 新谷尚紀監修 (2004), 日本の「行事」と「食」のしきたり, pp.84-114, 青春出版社, 東京.
- 14) 神崎宣武 (2008), 郷土の伝統と食のいわれ, しきたりの日本文化, pp.128-154, 角川ソフィア文庫, 東京.
- 15) 菊池貴一郎 (1965), 江戸府内絵本風俗往来, pp.310-311, 青蛙選書, 東京.
- 16) 飯倉晴武編 (2007), 日本人の自然観と信仰, 日本人のしきたり, pp.33-34, 青春出版社, 東京.
- 17) 石川寛子 (1995), 食生活の成立と展開, pp.13, 放送大学教育振興会, 東京.
- 18) 社団法人日本家政学会編集 (1998), 日本人の生活 —50年の軌跡と21世紀への展望—, pp.112-116, 建帛社, 東京.
- 19) 文部科学省 (2010), 高等学校学習指導要領解説 家庭編, pp.20-35.
- 20) 佐藤幸子, 小築康弘, 北岡千佳, 梅澤未来, 高梨萌, 渡邊綾香 (2010), 江戸の寿司職人から学ぶ江戸前寿司調理の体験型実習とネットを利用した公開, 日本調理科学会平成22年度大会 研究発表要旨集, pp.75.
- 21) 佐藤幸子, 栗原宏美, 南波美帆, 民谷万里子 (2009), ハーブ栽培のフードサイクル; 食育カリキュラムの実践事例, 日本食育学会誌, 3, 347-354.

## Research on “Celebration Menu/Ceremonial Cuisine”

Sachiko Sato, Chika Yamamoto, Satomi Kato, Moe Takanashi, Ayaka Watanabe  
Department of Nutrition and Food Science, Toita Women's College

### Summary

This study was made by means of surveying using questionnaires to women's junior college students.

Responses on how much the students know about celebration menu and ceremonial cuisine which developed in the history of Japanese food culture, and also if they consume such food in their daily meal today, were compiled and analyzed. As a result, approximately 90% responded that they eat Celebration Menus for "New Year holiday", "Christmas" and "New Year's Eve".

However, as for the special dishes for New Year's Day (osechi) eaten during the New Year holidays, approximately 50% responded that they do not prepare these dishes at home, but purchased them ready-made.

For the equinox day, most people did not eat the traditional vegetarian menu (shohjin ryohri), and instead, approximately 20% responded that they eat rice cake or rice dumpling covered with red bean jam (botamochi and ohagi respectively).

Keywords: Food culture (食文化), Celebration menu (行事食), Ceremonial cuisine (儀礼食),  
Questionnaire (アンケート調査)