

2007 年紀文・お正月百科

～ 正月は、子や孫に伝え継ぎたい日本の伝統文化～

家族が揃って、新しい年明けを祝い、一年の幸せや健康を願う日本の正月。そのなかで、正月文化は古くから、親から子へ、祖父母から孫へと、代々受け継がれてきました。

しかしながら、ライフスタイルの多様化によって正月の過ごし方も変化しており、“なぜおせち料理を食べるのか”、“なぜ門松を飾るのか”、といった本来のいわれ、ならわしを子ども達へ伝える機会が少なくなってきました。

そこで、「2007 年紀文・お正月百科」では、正月を祝う意味や、おせち料理をはじめとする正月の伝統文化を、改めて紹介します。

第一部では、独自の視点と暖かみのある語り口で、日本文化の素晴らしさをメディアや講演会を通じて伝えていらっしゃるダニエル・カールさんに、日本の正月や文化を伝え継いでいくことの大切さについてお話を伺いました。

また、第二部では、正月行事の由来と意味や、お重詰めの基本とおせち料理のそれぞれのいわれについて、イラストや写真を交えながら紹介しています。

さらに第三部では、主婦を対象に、紀文が毎年行っている正月の意識調査の結果をまとめました。今年も 97.2% とほとんどの人がおせちを食べている結果となっています。

今年も残すところ 2 ヶ月を切りました。この「2007 年紀文・お正月百科」がおせち料理や正月の企画の一助となれば幸いです。

第一部 正月文化はオラの大好きな
日本の宝物 ダニエル・カールさん
1～2p

第二部 親子で学ぼう 正月の文化
1. 正月行事の由来と意味 3p
2. おせちことはじめ 4～5p

第三部 紀文・正月意識調査 2006
6～8p



2006 年 11 月

この資料に関する問合せ先
株式会社紀文食品 広報室
〒104-8101 東京都中央区銀座 7-14-13
TEL.03-3544-2751 FAX.03-3545-0860
紀文ホームページ <http://www.kibun.co.jp/>

第一部 正月文化はオラの大好きな日本の宝物

ダニエル・カールさん

日本ならではのニューイヤーにたまげた！



おせちについて熱心に語るカールさん

日本の正月は、とにかくきれいで華やか。初めての正月は高校時代、留学先の奈良県で体験したのだけれど、年の瀬になって門松やしめ飾り、鏡餅と、故郷のアメリカでは見たこともないものが次々と準備されてくのをみて、すごくしゃれていて面白い文化だと思った。その時は、それぞれのネーミングを聞いてもちんぷんかんぷんだったけれど、どれも神様を家に迎えるための準備で、飾り物一つにも由来や意味があるってことを知って、日本という国にますます興味を持ったんだ。

それから、正月といえば欠かせないのがおせち料理。蒲鉾、伊達巻、栗きんとん、黒豆など、カラフルでお重の詰め方も芸術的、こ

んなにきれいな食べ物があるんだと衝撃を受けて、小さな子どもみたいに「これは何？あれは？」と聞きながら一通り食べてみると、どれもおいしくて、さらにびっくりしたんだ。特に“いわれ”はとても興味深くて、一見、語呂合わせのようにも思えるけれど、食は体を養うものとして大事に考えてきた日本人ならではの文化で、一年の始まりのごちそうでその年を健やかに過ごせるようにと、先人が強い想いを込めて考えたんだと思うんだよな。

我が家のおせちは米沢流

ダニエル家の正月の過ごし方とは？

私の年越しには欠かせないのが除夜の鐘で、大晦日には必ず近くのお寺へ撞きに行くほど。除夜の鐘は、2回目の留学時にホームステイで訪れた京都嵯峨野の二尊院で初めて体験したのだけれど、静かな境内に鐘の音が響き渡る様子がとても神秘的で、以来、その魅力の虜になってしまったんだ。もちろん、初詣も欠かさず、一家の大切な正月の習慣だよ。

でも、一番の楽しみはなんといってもおせち料理。我が家のおせちは、一般的なおせちに加えて「鯉の甘露煮」と「数の子豆ご飯」を用意する、妻の故郷である山形米沢の味を受け継いだもの。名産の米沢鯉をまるごと、じっくり甘辛く煮込んだ甘露煮は酒の肴にもぴったりで、特にわたしは独得の歯ごたえがあり、まさに珍味。数の子豆ご飯はお義母さんの得意料理で、こちらも、山形名産の青大豆がたっぷり。緑と黄色の彩りが鮮やかで、味も抜群なんだ。

元旦の食卓では、おせちを囲みながらひとつひとつのいわれを息子に教えているよ。お

せちは家族の一年の幸せや子どもの健やかな成長を祈りながら食べるものだけど、息子が父親になった時に、その意味やいわれをきちんと子どもへと伝えていけるよう、毎年話して聞かせているんだよ。

正月文化は日本の宝物 子ども達にしっかりと伝えていかねば

初めて日本で正月を迎えた 29 年前に比べ、今は正月本来の意味が失われてしまっているように感じる。どの家でも正月になれば鏡餅を飾っておせちを食べているけれど、その意義が語り継がれず、中身のないただの習慣になってしまっている気がするんだよ。初詣やお年玉、書き初め、独楽や凧、かるたなどの遊びと、正月に関する文化は数え上げればきりが無いほどあるけれど、どれも、知れば知るほど奥深い意味が込められているものばかりなんだよね。

私は自分のルーツ探しをライフワークにしているのだけれど、それは自然と自分の国の歴史や文化を知ることとつながっていくんだ。日本人は長い時間をかけて築き上げてきた、素晴らしい歴史と文化をたくさん持っているのに、自分の国にはあんまり興味がないのかな。今の若い人達は、何でも当たり前を受け入れるのではなく、いろいろなことに興味を持って、自分達の国である日本についてもっと深く知ってもらいたいと思うな。

そして、文化や習慣は形のないものだからこそ、会話を通して若い世代へ伝えていくことが、私達、親の義務だと思うんだ。現代のお父さん、お母さんは仕事や家事に追われて、子どもと一緒に過ごす時間が少なくなっているけれど、せめて、一年の始まりである正月くらいはゆっくりと、子どもとコミュニケーションをとりながら、日本の誇れる「正月」を伝え継いでいって欲しいよね。



ダニエル・カールさんプロフィール

山形弁研究家、タレント。米国カリフォルニア州生まれ。カリフォルニア州パシフィック大学卒業後、山形県で 3 年間英語教育に従事する。現在は翻訳、通訳会社を経営する傍ら、ユーモア豊かなサービス精神、山形弁を武器に、何でもこなすマルチタレントとして活躍する。

目下、14 才になる息子の子育てに奮闘中。

著書に「ダニエルさん家のアットホームイングリッシュ」(ビジネス社)、「オラが心の日本アメリカ」(NHK 出版)など。

第二部 親子で学ぼう 正月の文化

1. 正月行事の由来と意味

正月は、新年の神様である^{としがみさま}年神様をそれぞれの家に迎える行事でもあります。

年神様は、農耕の神とも祖先の霊とも言われ、正月に高い山から各家々に降りてきます。また、「正月様」、「歳徳神^{としとくじん}」とも呼ばれます。

家庭では、年神様を迎え入れるために門松やしめ飾りを用意し、お供えとして、おせち料理を作ります。お供えしたおせち料理は、年神様と一緒に家族揃って食べることで、その年の健康や幸運を授けてくれると伝えられています。

ここでは、代表的な正月の準備などについて紹介します。



鏡餅



初日の出



年神様に供えるために、室町時代から現在の形になったと考えられています。鏡餅といわれるのは、昔の鏡が円形だったためです。

半紙をしいた三宝に、長寿を願う伊勢海老や串柿、ゆずり葉、家が代々栄えるという意味に重なる橙（だいだい）、昆布などが添えられます。

初日の出とともに、年神様が現れると信じられていたことに由来します。

初日の出を拝む場所は、眺めのよい山、海岸など様ざまですが、特に高い山頂で迎える太陽を「ご来光」といいます。

門松



しめ飾り



もともとは、新年を迎える際に、年神様が降りてくる時の目印として、木を立てたものが、門松の始まりといわれています。

玄関口や家の神棚などに「しめ飾り」をするのは、年神様を迎え入れるための準備で、家の中が神聖な場所であることの印です。始めはしめ縄でしたが、現在はしめ飾りや輪飾りも使用されます。

2.おせちことはじめ

おせち料理とは？

おせち料理は、縁起の良い山の幸や海の幸を豊かに盛り込んだ、年神様にお供えをするための特別な料理です。五穀豊穡、家族の安全と健康、子孫繁栄の祈りを込めて、家族揃っていただきます。

日本の暦では、一年に五回の節句があり、その日は神様へお供えをし、家族で節振舞にあずかりました。これがおせちの始まりとなり、現在は正月の料理をおせちと呼ぶようになりました。

お重詰めの基本

現代流にアレンジした、紀文がおすすめする三段重の重詰めです。



壱の重は、お屠蘇(とそ)をいただくための、祝い肴を詰めます。“口取り”ともいわれ、紅白蒲鉾などが入ります。また、黒豆、田作り、数の子は正月料理として親しまれてきた三種肴(または三ツ肴)と呼ばれるおせちの基本です。その他、伊達巻、栗きんとんなどを詰めるようになったのは、正月くらいは甘いものを食べて、贅沢な気分を味わいたいという心からだそうです。

弐の重は、“口代わり”といわれ、酢の物を詰めます。現代では、焼き物や煮物など、本来なら参の重に詰めるごちそうも一緒に詰めるようになりました。

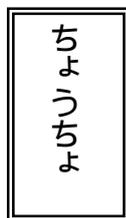
口取り、口代わりといったものが入る壱の重や弐の重と比べると、参の重には昔からメイン料理を詰めたようです。ただし現代では、焼き物などのごちそうが弐の重に繰り上がり、参の重は与の重に詰めていた煮しめが繰り上がった形になりました。

お重を彩るワンポイント 蒲鉾飾り切り

ちょっとしたひと手間で、お重にさらなる華やかさが加わります。子どもがお手伝いできる簡単な飾り切りを紹介します。



- 蒲鉾を1センチの厚さに切ります。
- 蒲鉾の山を $\frac{3}{4}$ まで切り(A)、切った山の部分に切り込み(B)を入れます。
- 切り込み(B)に(A)の端をくぐらせます。
- くぐらせた端を(A)蒲鉾の本体に添わせて、形を整えます。



- 蒲鉾を6ミリの厚さに切ります。
- いちょう切りにしてから、中央に切り込み(C)を入れます。
- (C)のように、3ミリ幅に切り込み(D)を入れます。
- (D)を広げます。
- (C)を軽くのせてとめます。

おせちのいわれ

おせち料理のそれぞれには、新年を祝福する願いが込められています。

紅白蒲鉾



紅は「慶び」、白は「神聖」を表わすのは、日本のみならず、東アジアやインドネシアにも残る風習です。紅白を互い違いにし、両端には紅がくるようにお重に詰めます。

伊達巻



正月には巻物がよく出てきます。昔の人は、大切な文書は巻物に装丁し、家宝にしました。伊達巻の起源は江戸時代、長崎に広まった卓袱(しっぽく)料理の中の「カスティラかまぼこ」です。

錦玉子



黄身と白身の二色が美しい錦玉子は、その二色が金・銀にたとえられ、正月料理として喜ばれます。また、『二色』と『錦』を語呂合わせしているともいわれます。

栗きんとん



“金団”と書いてきんとん。黄金色に輝く財宝に見立て、「今年も豊かな一年であるように」との願いが込められています。また、「勝ち栗」という言葉もあるように、栗そのものが昔から縁起の良い食べ物として尊ばれてきました。

黒豆



「まめ」とは元来、丈夫、健康を意味する言葉で、健康長寿の願いが込められています。植物性のたんぱく源として栄養価も高い食材です。

昆布巻



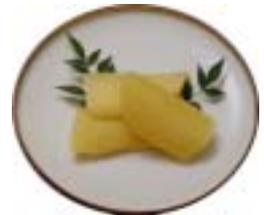
「よろこぶ」にかけて、お祝いの食卓に欠かせない昆布。鏡餅の飾りにも使われます。健康長寿が得られるといわれています。実際、昆布は繊維やミネラルをたっぷり含んだ健康食品です。

田作り



豊作を願い、小魚を田に肥料としてまいたことから名付けられました。五穀豊穰の願いが込められています。小さな片口鰯を焼いて、甘辛く味つけしたものです。

数の子



二親(にしん)から多くの子が生まれることにかけて縁起物として、古くからのおせちの一品です。昔はどこでも入手できましたが、今では貴重で高価なものとなり「黄色いダイヤ」とも呼ばれています。

菊花かぶ



大根もかぶも冬が旬。正月の頃がいちばんおいしく、ジアスターゼに富んだ消化を助ける野菜です。おめでたい菊の形に飾り切りし、酢の物に仕立てます。

鬼がら焼



「長いひげを生やし、腰が曲がるまで長生きするように」と、海老もお祝いの席に欠かせない食べ物です。お重詰めの中には、小海老を串で止めた鬼がら焼が入ります。

小肌栗漬



小肌は「コノシロ」という魚の成魚になる前の名前。出世魚なので縁起の良い食べ物とされています。小肌栗漬は小肌の切り身を蒸した栗と一緒に酢漬けにしたもの。栗は五穀豊穰を願ったものですが、防腐効果もあるという昔の人の知恵も生かされています。

第三部 紀文・正月意識調査 2006

紀文・正月意識調査 2006

**おせち料理の喫食率は 97.2%、用意したアイテムの平均は 9.9 品
94.7%が正月は日本の大切な伝統行事のひとつだと思う**

株式会社紀文食品（本社：東京都中央区銀座、社長：保芦 将人）では、毎年、首都圏の主婦を対象に、おせち料理や正月に対する意識調査を行っています。

2006 年正月の調査では、「正月はめでたいと思う」は 88.3%、「正月は日本の大切な伝統行事のひとつだと思う」は 94.7%と、一年の始まりである正月を特別だと思う意識は非常に高い結果となりました。

おせち料理の喫食率は 97.2%と、昨年より 1.4%上昇しており、今年もほとんどの人がおせち料理を食べたことがわかりました。「おせち料理を用意した」と答えた人は 80.8%で、用意したアイテムの平均は 9.9 品でした。

用意したおせちのうち、市販品の購入割合は 62.6%と、6 割以上を市販品が占めることがわかりました。1996 年の購入割合は 53.5%で、10 年前に比べると 9.1%伸長しています。また、蒲鉾や伊達巻、煮しめなど、一通りのおせちを詰め合わせたお重詰めセットの購入率は 11.3%と、年々増加傾向で、おせち料理は手作りから購入へと移行しているようです。

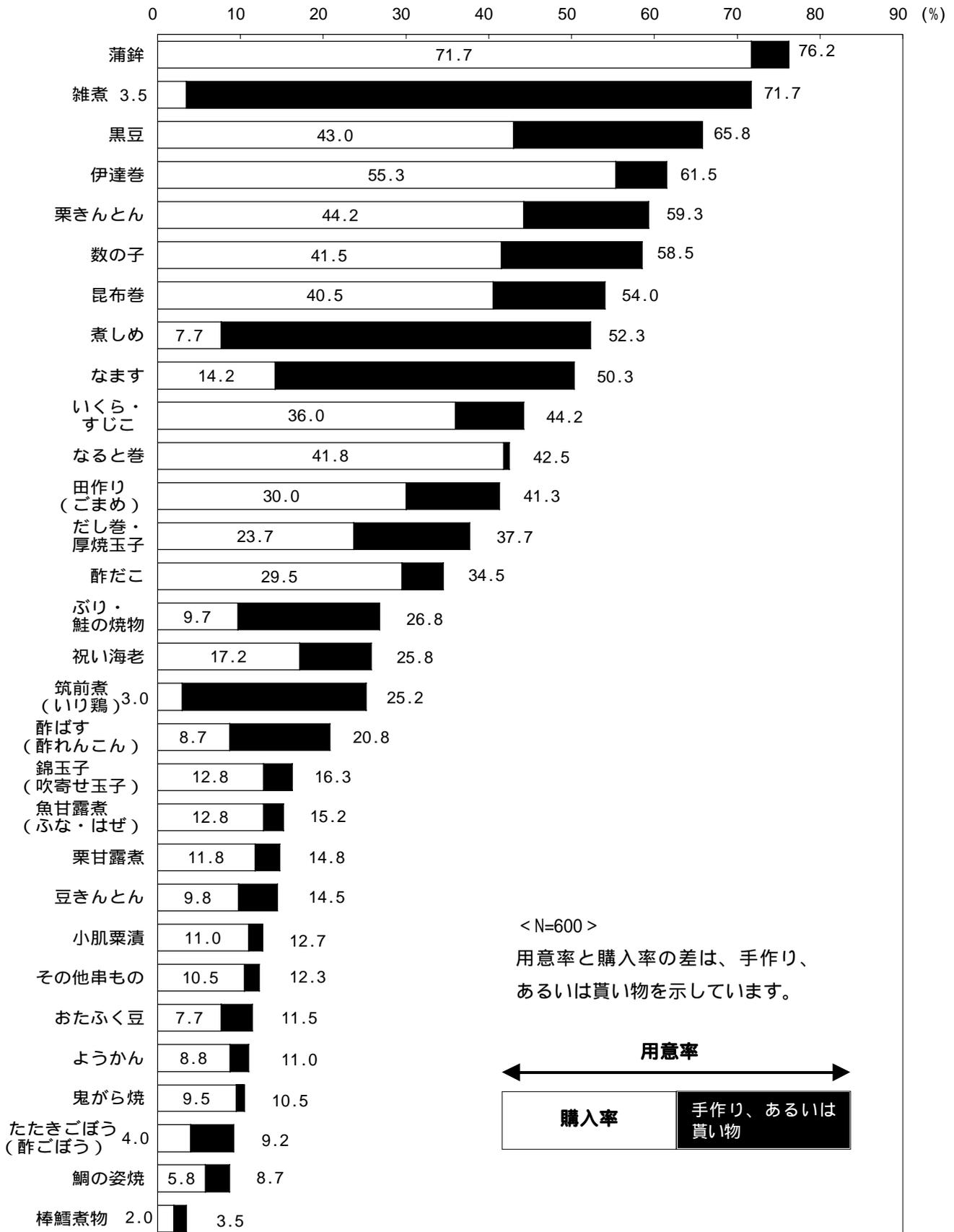
「母親や姑のおせちを受け継いでいるか」の質問に「受け継いでいる」と答えた人は 41.7%と、昨年の 40.9%を上回りました。また、「おせちの品揃えはいわれや縁起にこだわる」と答えた人は、41.9%と半数近くに上りました。現代の主婦も、家庭の味や伝統を盛り込んだおせちを受け継いでいることがわかりました。

用意したアイテムの 1 位は「蒲鉾」76.2%、2 位「雑煮」71.7%、3 位「黒豆」65.8%、4 位「伊達巻」61.5%、5 位「栗きんとん」59.3%、6 位「数の子」58.5%、7 位「昆布巻」54.0%、8 位「煮しめ」52.3%、9 位「なます」50.3%、10 位「いくら・すじこ」44.2%と続きます。以下、「なると巻」「田作り(ごまめ)」「だし巻・厚焼玉子」「酢だこ」「ぶり・鮭の焼物」「祝い海老」と続きます。

詳しい調査の結果は次の通りです。

おせち料理の用意率と購入率

用意率が 50%以上のおせち料理は、9 品で昨年と変わりはありません。これらが、各家庭における“定番おせち”と言えます。



正月についての意識

正月は日本の大切な伝統行事であるという意識が伺えます。

正月はめでたいと思う 88.3%	正月は日本の大切な 伝統行事のひとつだと思う 94.7%
----------------------------	--

おせち料理について

今年も 97.2%とほとんどの人がおせち料理を食べています。特に、お重詰めセットと市販品の購入率は年々増加の傾向にあります。

おせち料理を食べた 97.2%	おせち料理を用意した 80.8%
用意したアイテム数 9.9品	お重詰めセットの購入 11.3%
市販おせち商品の購入割合 62.6% 2005年 62.1% 2004年 58.3%	2005年 9.3% 2004年 7.8%
母親や姑のおせちを 受け継いでいる 41.7%	おせちの品揃えは いわれや縁起にこだわる 41.9%

正月の過ごし方

飾り物や初詣など、伝統的な正月を大事にしている様子が伺えます。

正月の飾り物を用意した 69.2%	家族で初詣に行った 59.2%
子どもにはお年玉をあげた 73.0%	元旦に家族と一緒に お屠蘇^{とそ}で祝った 38.0%

< 調査概要 >

調査名：紀文正月定量調査
調査機関：株式会社紀文食品
調査地域：首都圏
調査対象：20～60代の主婦
調査人数：600人
調査時期：2006年1月

本年の調査対象者は20～60代です。従いまして、20～70代を調査対象とした一昨年の数値は20～60代で再計算してあります。（一昨年の同資料と比較される場合はご注意願います。）