

2008 年紀文・お正月百科

～ 次世代へ伝え継ぎたい、日本の正月～

親から子へ、祖父母から孫へと、代々受け継がれてきた日本の正月は、地元の食材を使った正月料理や、しきたり、ならわしなど、それぞれの地域や家々ごとの特色が色濃く表れた、生活に根づいた伝統文化と言えます。

そこで、「2008 年紀文・お正月百科」では、現代へと受け継がれている日本各地の正月文化を紐解くとともに、次世代へ伝え継いでいきたい正月文化について改めて紹介します。

第 1 部では、「正月はおせち料理を通して、家族で食について考える良い機会では」とおっしゃる料理人の野崎洋光さんに、故郷の福島での正月の思い出と、おせちを囲みながら家族で過ごす正月についてお話を伺いました。他に、家庭でのおせち作りのヒントについても教えていただいています。

また、第 2 部では、紀文食品が全国 11 都道府県の主婦を対象に、地域の正月の食文化や来年の正月の過ごし方等についてのインターネット調査を行い、速報としてご報告します。また、主婦を対象に行っている正月の意識調査の結果をまとめました。調査項目に盛り込む日本各地のおせち料理や正月料理については、江上料理学院副院長の江上佳奈美さんに監修と解説をいただきました。

さらに、第 3 部では、おせち料理のそれぞれのいわれについて、写真を交えながら紹介しています。

早いもので、今年も年の瀬を迎える季節となりました。この「2008 年紀文・お正月百科」がおせち料理や正月の企画で活用していただければ幸いです。

第 1 部

正月は家族でおせちを囲み、一年の幸と食への感謝を 野崎 洋光さん

1～2p

野崎流おせち料理 3p

第 2 部 紀文・正月意識調査 2007

1. “10 月実査” 11 都道府県の主婦に聞く
日本各地のおせち /
来年の正月の過ごし方 速報

4～10p

2. 首都圏の主婦に聞く
今年の正月に関する調査 11～12p

第 3 部 おせちのいわれ 13p



2007 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
〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706
紀文ホームページ <http://www.kibun.co.jp/>

第1部 正月は家族でおせちを囲み、一年の幸と食への感謝を 野崎 洋光さん



野崎 洋光 (のざき・ひろみつ) さんプロフィール

1953年福島県石川郡生まれ。武蔵野栄養専門学校を卒業後、東京グランドホテルの和食部に入社。5年の修行を経て、八芳園入社。1980年東京・西麻布「とく山」の料理長に就任。1989年に「分とく山」を開店し、総料理長となる。

「野崎洋光のおいしさの秘密」(女子栄養大学出版部)、「『分とく山』野崎洋光の料理学」(文化出版局)、「野崎洋光が教える『分とく山』のかくし味」(世界文化社)など著書多数。

古き良き日本の心がこもった、郷里の思い出の正月

私が生まれ育った、福島県の石川郡にある実家では、暦に合わせた日本古来の行事をとでも大事にしている、一年の始まりである正月は、特に盛大に祝っていました。親戚や友人、知人など、合わせて100人近くもの客を迎える生家の正月は、準備も一苦労で、年末には家族総出で新年を迎える支度を整えたものです。幼かった私も、餅つきや大掃除のすず払いなどを手伝っていました。

なかでも、大晦日に一斗分もの餅をつくのは1日がかりの大変な作業でしたが、出来たての柔らかな餅を頬張れるのが嬉しくて、楽しみのひとつでもありました。

正月の準備では、ついた餅でお供えの鏡餅を作ることも欠かせません。野崎家のお供え餅は、神棚用と正月様用の2種類を作ります。神棚用は、2段に重ねた丸餅の上に小豆で色を着けた角餅を載せたもの。同じものを11個用意し、3組に分けて神棚に並べて供えます。正月様用は、大きな3段重ねのお供え餅を用意し、床の間に正月用の掛け軸と一緒に飾ります。

いざ迎える正月は、まず、朝一番で風呂に入って身を清め、家族で氏神を回って元日参りを済ませます。家に戻って、正月用の鉄瓶で若水を沸かしお茶を入れ、家長の訓示の後おせち料理をいただきます。

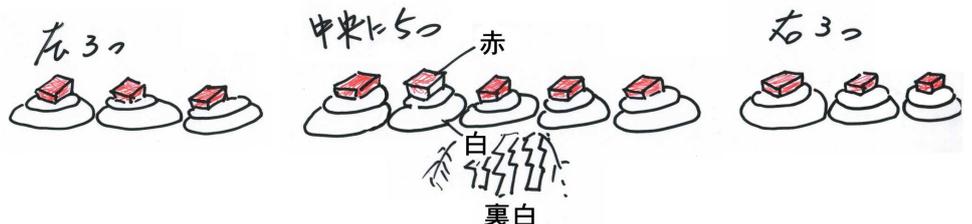
実家のおせちはどちらかといえば質素で、蒲鉾や煮しめなどの基本のおせちに加え、とろろは福島ならではの正月料理で、一年風邪をひかず、また長生きできるようにとの願いが込められています。

私が子どもの頃と言えば、昭和30年代の高度成長期の真ただ中でした。どんどん豊かで便利な時代になっていく

福島実家の
正月のお供え餅



正月様用：床の間に飾る大きなお供え餅



神棚用：横幅4mもの神棚に並べられたお供え餅

野崎さん直筆の、野崎家のお供え餅

なかでも、我が家は贅沢を良しとしない質実剛健な暮らしぶりでした。子どもの頃は他の家への憧れもありましたが、今になってみると、日本の古き良き暮らしのなかに育ったことは、料理人としてとても幸運だったと思います。今でも鮮やかに原風景として蘇る福島の雄大な自然や、母の手作りの野菜や味噌を使ってかまどで作る滋味に富んだ食事は、料理を作る上で、大きなインスピレーションをもたらしてくれています。

おせちの準備は、市販品を上手に活用して手軽に

現在の住まいである東京の我が家では、毎年家内がおせちを用意してくれていますが、一人で一通りのおせちを用意するのは大変なものです。

今は市販品のおせちの種類も様々で、味もおいしく、調理をぐんと手軽にしてくれる電化製品もあります。全部をきちんと揃えようとがんばり過ぎるのではなく、市販品を上手に活用しながらおせち作りにチャレンジしてみてもはどうでしょうか。

何を作ったら良いのか迷う方は、まず、数の子と田作り、黒豆の祝い肴 3 種や煮しめを作ってみては。黒豆を煮るのが難しければ市販品を好みの味に煮直しても良いですし、甘い味付けが苦手であれば、大葉や生姜を加えてさっぱりとした味わいにするのもおすすめです。市販のおせちを取り入れて調理する場合は、味付けが濃ければ薄めたり薄味のものを含ませるなど、しっかりと味見をしながら調節してください。

今回は重詰めのポイントを紹介しますが、重箱がなければ家にある食器に盛り付けるだけでも十分です。金や赤、白を基調とした食器を使って、葉らんを敷いたり、松や南天、正月らしい飾り物などを添えれば、手軽に正月らしさが演出できますよ。

煮しめは冷ますことで色がくすんでしまいがちですから、温かいまま大皿に盛り付ければ、手軽ですし、色鮮やかでよりおいしそうに見えます。

食への感謝をテーマに、正月はおせちを囲んだ家庭内シンポジウムを

“黒豆はまめまめしく”といった言葉遊びのいわれや、めでたさの象徴である松竹梅を食材でかたどるなど、おせちは感性豊かな日本人ならではの遊び心が表れた、祝いの心や喜びが詰まった料理です。また、田作りは豊作を願い、小魚を田に肥料としてまいた事から名付けられました。このように、先人達の生きていくための知恵も、健康で豊かな暮らしへの願いと共に込められています。

味付けや形式などは、よりおいしく食べられるよう、時代に合わせて変化していくことが必要だと思いますが、伝統食文化であるおせちを次代へと継承していくうえで何より大切なことは、おせちを食べる意味や一つ一つの料理に込められた願いをきちんと伝えていくことではないでしょうか。

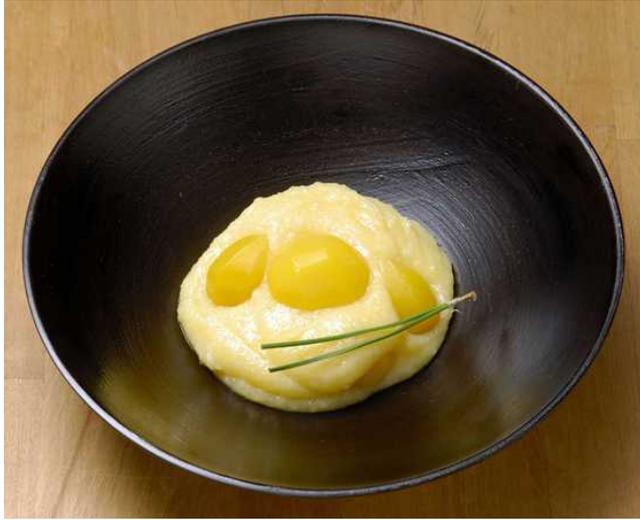
我が家でも元旦には家族 3 人揃って食卓につきますが、小学生の娘には、おせちを通して食物への感謝や作法を改めて学んで欲しいと思い、毎年、由来やいわれを話して聞かせています。

年に一度のことですから、正月にはおせちを囲みながら家族の会話を楽しみ、一年の幸福を一緒に願いたいものです。

< 野崎流おせち料理 >

おすすめの一品! 《栗きんとん》

あんに大和芋を加えるのが野崎流。
きめ細やかで上品な口当たりになります。
なめらかな口どけを楽しむため、ぜひ出来たてをいただいでください。



材料

栗の甘露煮	20 個
A) 砂糖	100 ~ 150g
水	500cc
大和芋	1 / 2 本 (裏ごしした状態で 200g)
卵黄	2 個分

作り方

1. 鍋に栗の甘露煮と A を入れ、弱火で 15 分間煮る。
2. 大和芋は皮をむき、適当な大きさに切って蒸し器で 15 分間蒸す。蒸しあがったら熱いうちに裏ごしする。裏ごしは、フードプロセッサーにかけても良い。
3. 1 の半量を裏ごしし、1 の煮汁と 2、卵黄を加えて湯せんにかけてながら、木べらで練る。固まりかける前に残りの 1 を加えて大きく混ぜ、火を止めて冷ます。3 を茶巾に絞ると、かわいらしく仕上がります。

おせち作りのコツ 7ヶ条

- ・ お重詰めは、四隅に蒲鉾や伊達巻など、形の崩れにくいものから詰めます。
- ・ 黒豆や田作りなどの、汁気のあるものや盛りにくい料理は、今回使用した市販のプラスチックのカップや、小鉢を活用します。
- ・ 海老や数の子などの形が複雑なものは、最後に、空いた隙間を埋めるようにして詰めると華やかになります。
- ・ 彩りがきれいな伊達巻や錦玉子は、少しずらして切り口を見せるように詰めます。
- ・ ローストビーフなどはお重に詰めるだけではなく、洋風に盛り付けて。松葉や南天の葉の代わりに、ハーブを飾っても良いでしょう。
- ・ 蒲鉾や伊達巻などは、左端から押さえて、左の方から包丁を入れていくと真直ぐに切れ目が入ります。包丁を入れる時は、手前から奥へ少し押すようにすると切りやすくなります。
- ・ 三が日を過ぎて残ったおせちは、おかずの一品にアレンジを。蒲鉾の断面に黄身を塗って焼く「黄金焼」や、伊達巻に衣を付けて揚げた「伊達巻の衣揚げ」などはおつまみにもなり、ごまめは昆布やのりと一緒にきんぴらに加えるとご飯がすすむおかずになります。



第2部 紀文・正月意識調査 2007

第2部では、毎年行なっている「首都圏の主婦に聞く 今年の正月に関する調査」に、今年「10月実査」11都道府県の主婦に聞く 日本各地のおせち料理 / 正月の過ごし方 速報」を加え、2つの正月とおせち料理に関する調査結果をご報告します。

1. “10月実査” 11都道府県の主婦に聞く 日本各地のおせち料理 / 来年の正月の過ごし方 速報

10月末に実査、日本各地のおせち料理 / 正月の過ごし方速報
北海道は「おせち」で年越し、石川県や島根県では「黒豆」を年の数だけ
正月休みの予定は自宅や実家で家族と。正月の予算は「増える」43.0%

今年は、10月31日から11月5日にかけて、北海道、宮城県、東京都、石川県、愛知県、大阪府、島根県、広島県、高知県、福岡県、沖縄県の計11都道府県の主婦を対象に調査を行い、全国各地の正月の過ごし方についても調べました。

地域でのおせち料理等を食べる時のならわしや決まりごとについて聞いたところ、北海道では年越しのお祝いにおせち料理を食べることや、石川県や島根県では黒豆を年齢の数だけ食べるなど、地域ならではのユニークな回答が挙がりました。

地域のおせち料理や正月料理については、北海道の「いずし」や、宮城県の「浸し豆」、島根県の「きんかん甘煮」、沖縄県の「田いものからあげ」など、各地域の特色ある料理が挙がりました。

今年の年末年始の予定については、「家族だけで自宅で過ごす」が42.6%で最も高く、以下は「自身の実家に行く」、「夫の実家に行く」となりました。

また、昨年と比べた年末年始の支出金額の増減を聞いたところ、「変わらない」が49.4%と最も高かったものの、「大いに増える」と「増える」と答えた人の合計は43.0%になり、全体の約半数近くに達しました。

なお、地域のおせちに関する質問では、江上料理学院副院長の江上佳奈美さんに、各地域のおせち料理や正月料理の選択肢を監修していただきました。主な調査結果は5ページ以降、江上さんの解説と選択肢の一覧は9～10ページです。

紀文食品では、家計を預かる主婦を対象に、年末年始の過ごし方についての調査を行い、正月速報として発表しています。

今年は、昨年の東京都、愛知県、大阪府に、北海道、宮城県、石川県、島根県、広島県、高知県、福岡県、沖縄県を加えた、計11都道府県の主婦2,772人を対象に、年末年始の過ごし方や、地域ならではののおせち料理・正月料理について、10月31日から11月5日にかけてインターネット調査を行いました。

< 調査概要 >

調査名 : 紀文・おせちに関するアンケート
調査機関 : Yahoo!リサーチ及び株式会社紀文食品
調査地域 : 北海道、宮城県、東京都、石川県、愛知県、大阪府、島根県、広島県、高知県、福岡県、沖縄県
(北海道 264人、宮城県 275人、東京都 262人、石川県 233人、愛知県 252人、大阪府 286人、島根県 238人、広島県 248人、高知県 234人、福岡県 248人、沖縄県 232人)
調査対象 : 20～50代以上の主婦
(20代 614人、30代 656人、40代 726人、50代以上 776人)
調査時期 : 2007年10月31日～11月5日
サンプル数 : 2,772人
調査方法 : インターネットによる自宅回答

各地の特産物を使ったバラエティ豊かなおせち・正月料理

定番のおせち料理（右記参照）以外に、お住まいの地域ならではの正月料理や正月料理について聞いたところ、北海道、宮城県、東京都、石川県は「昆布巻にしん」、愛知県、大阪府、島根県、広島県、高知県は「栗甘露煮」、福岡県は「地域の煮しめ」、沖縄県は「カステラかまぼこ」がトップとなりました。

他にも、正月に欠かせない料理として、北海道で「キンキのからあげ」、宮城県で「なめたがれいの煮付」、「焼きはぜの雑煮」、石川

【定番のおせち料理】
紅白蒲鉾 / 伊達巻 / 田作り / 錦玉子 / 黒豆 / 栗きんとん / 昆布巻 / 小肌栗漬 / 酢だこ / なます / 菊花かぶ / 数の子 / 酢ばす / 鬼がら焼 / 煮しめ

県で「えびす（べろべろ）」、島根県で「赤貝の煮物」、広島県で「カキ料理」、高知県で「うつぼのたたき」、沖縄県で「中身汁」、「いなむどうち」、「三枚肉の煮付」など、各地の郷土料理が挙がりました。

（地域別の順位に 印があるものは、各地域でスコアが高かったものです。また、各地域の上位 10 位の枠外は、自由記入欄で挙がった本人回答です。）

地域のおせち料理、正月料理
全体（複数回答・%）

1	栗甘露煮	32.7
2	昆布巻にしん	30.3
3	地域の煮しめ	20.5
4	たたきごぼう	18.3
5	きんぴらごぼう	15.8
6	カステラかまぼこ	13.0
7	豚肉のごぼう巻	11.5
8	ぶりの塩焼	11.0
9	たこの刺身	10.3
10	魚の子の煮物	9.0

島根県

1	栗甘露煮	37.0
2	きんかん甘煮	34.5
3	たたきごぼう	25.2
4	昆布巻にしん	22.3
5	地域の煮しめ	20.6
6	豚肉のごぼう巻	14.3
7	きんぴらごぼう	13.9
8	柿なます	12.2
9	干し柿	10.1
10	カステラかまぼこ	9.7

赤貝の煮物、アゴだしの雑煮

福岡県

1	地域の煮しめ	52.8
2	栗甘露煮	39.5
3	たたきごぼう	25.4
4	昆布巻にしん	22.6
5	ぶりの塩焼	22.2
6	からしれんこん	19.0
7	豚肉のごぼう巻	15.7
8	きんぴらごぼう	13.3
8	干し柿	13.3
10	カステラかまぼこ	12.5

アゴだしの雑煮

広島県

1	栗甘露煮	33.5
2	たたきごぼう	21.4
3	昆布巻にしん	20.2
4	地域の煮しめ	19.4
5	ぶりの塩焼	16.1
6	豚肉のごぼう巻	11.7
7	きんぴらごぼう	9.7
7	魚の子の煮物	9.7
9	カステラかまぼこ	9.3
10	柿なます	7.7

カキ料理（フライ、煮物、天ぷら）

石川県

1	昆布巻にしん	51.1
2	栗甘露煮	32.6
3	棒鱈の煮物	30.9
4	たたきごぼう	28.8
5	地域の煮しめ	24.9
6	ぶりの塩焼	22.7
7	魚の子の煮物	17.2
8	きんぴらごぼう	16.3
9	パイ貝の煮物	15.0
10	豚肉のごぼう巻	13.7

えびす（べろべろ）

北海道

1	昆布巻にしん	52.3
2	いずし	40.5
3	きんぴらごぼう	33.7
4	栗甘露煮	29.5
5	たこの刺身	23.1
5	地域の煮しめ	23.1
7	ようかん	12.5
8	カステラかまぼこ	12.1
9	氷頭なます	11.0
10	たたきごぼう	9.5

キンキのからあげ

宮城県

1	昆布巻にしん	33.5
2	カステラかまぼこ	31.3
3	きんぴらごぼう	28.0
4	栗甘露煮	26.2
5	浸し豆	19.3
6	柿なます	17.8
6	地域の煮しめ	17.8
8	たこの刺身	15.6
9	たたきごぼう	10.5
10	豚肉のごぼう巻	7.6

なめたがれいの煮付、焼きはぜの雑煮、イカ人参

東京都

1	昆布巻にしん	29.0
2	栗甘露煮	28.6
3	たこの刺身	17.6
4	きんぴらごぼう	16.4
5	たたきごぼう	9.9
6	豚肉のごぼう巻	9.5
6	地域の煮しめ	9.5
8	きんかん甘煮	8.4
9	ようかん	7.6
10	柿なます	6.9

愛知県

1	栗甘露煮	34.1
2	昆布巻にしん	31.0
3	きんぴらごぼう	13.5
3	地域の煮しめ	13.5
5	はぜの煮物	11.9
6	柿なます	11.5
7	たたきごぼう	10.7
7	ぶりの塩焼	10.7
9	たこの刺身	10.3
10	カステラかまぼこ	7.9

もち菜（雑煮へ入れる小松菜）

沖縄県

1	カステラかまぼこ	28.0
2	豚肉のごぼう巻	23.7
3	地域の煮しめ	22.4
4	田いものからあげ	20.3
5	栗甘露煮	10.8
6	昆布巻にしん	9.5
7	たこの刺身	5.6
7	きんぴらごぼう	5.6
9	たたきごぼう	5.2
10	きんかん甘煮	4.7

中身汁、いなむどうち、三枚肉の煮付

高知県

1	栗甘露煮	43.6
2	ようかん	37.2
3	昆布巻にしん	23.1
4	たたきごぼう	21.8
5	魚の子の煮物	17.5
6	地域の煮しめ	14.1
7	パイ貝の煮物	11.1
8	ぶりの塩焼	10.3
9	干し柿	8.1
10	豚肉のごぼう巻	7.7

うつぼのたたき、大丸

大阪府

1	栗甘露煮	43.4
2	昆布巻にしん	35.3
3	たたきごぼう	32.9
4	棒鱈の煮物	21.0
5	魚の子の煮物	19.9
6	ぶりの塩焼	18.2
7	きんぴらごぼう	13.6
8	地域の煮しめ	10.1
9	カステラかまぼこ	9.8
10	魚の酢じめ	9.4

おせちで年越しも 日本各地のおせちの決まりごとやならわし

おせち料理の違いの他に、回答者の居住地域ならではの、おせち料理等を食べる時の作法や決まりごと、ならわしを自由回答で聞いたところ、各地で興味深い回答が挙がりました。その一部を抜粋し、シーンごとに紹介します。

お住まいの地域ならではの、おせち料理等を食べる時の作法や決まりごと、ならわし
(自由回答の一部を抜粋)

年越しについて

大晦日の年越しのお祝いは、おせち料理を食べる(北海道)

年越しは、沖縄そばを食べる(沖縄県)

おせち料理を供える場所について

神棚にお供えする、神棚を拝む(北海道、宮城県)

仏壇にお供えする、仏壇を拝む(北海道、沖縄県)

おせち等、正月の食事について

なめたがれいの煮付を食べる(宮城県)

三が日は肉を食べない、豚肉・牛肉を使わない(宮城県)

かぶら寿司を食べる(石川県)

「辻占」という占い入りの菓子を食べる(石川県)

おせちの黒豆は、年齢の数だけ食べる(石川県、島根県)

皿鉢料理を食べる(高知県)

ぶりを食べる(徳島県、福岡県)

がめ煮を食べる(福岡県)

鯛を食べる(福岡県)

雑煮について

はぜを入れる(宮城県)

もち菜を入れる(愛知県)

小豆雑煮を食べる(島根県)

雑煮は餅とのりのみ(島根県)

かつを菜を入れる(福岡県)

アゴでだしをとる(島根県、福岡県)



辻占

写真提供：金沢・落雁諸江屋



かつを菜

写真提供：福岡大同青果株式会社

大晦日の夜は73.4%が年越しのお祝い、北海道では87.1%

大晦日の夜に年越しのお祝いをする習慣があるかという質問では、全体で73.4%がお祝いをすると思えました。地域別では、北海道が87.1%と最も高く、次に宮城県80.0%、東京都76.7%、大阪府74.8%、福岡県74.2%となりました。

お祝いの料理について聞いたところ、年越しそばなどの麺類のほか、北海道、島根県、広島県、福岡県、沖縄県で「刺身」、宮城県で「煮しめ」、東京都で「数の子」、愛知県で「黒豆」、石川県で「蒲鉾」、大阪府で「蒲鉾」と「数の子」、高知県で「寿司」が、それぞれ2位となりました。

日本各地では、大晦日にお祝いの膳を食べる習慣（年取り膳）が散見されるようです。今回の調査では、北海道で、「黒豆」や「数の子」などの用意率のポイントが、他の地域と比べてかなり高く、おせち料理で年越しのお祝いをするのがわかります。また、北海道以外にも、おせち料理の定番を食している地域が見られます。

大晦日の夜、年越しのお祝いをする習慣があるか
全体・地域別（単数回答・%）

	全体	北海道	宮城県	東京都	石川県	愛知県
はい	73.4	87.1	80.0	76.7	62.2	67.5
いいえ	26.6	12.9	20.0	23.3	37.8	32.5

	大阪府	島根県	広島県	高知県	福岡県	沖縄県
はい	74.8	70.2	72.6	71.8	74.2	67.7
いいえ	25.2	29.8	27.4	28.2	25.8	32.3

大晦日の夜のお祝い料理
全体（複数回答・%）

1	年越しそばなどの麺類	87.6
2	刺身	30.8
3	数の子	27.1
4	黒豆	27.0
4	煮しめ	27.0
6	蒲鉾	25.8
7	寿司	25.5
8	餅料理	20.1
9	栗きんとん	19.9
10	伊達巻	18.8
10	なます	18.8

北海道

1	年越しそばなどの麺類	82.2
2	刺身	60.4
3	寿司	59.6
4	黒豆	50.0
5	数の子	49.1
6	煮しめ	47.8
7	なます	43.5
8	昆布巻	40.0
9	栗きんとん	39.6
10	伊達巻	38.7

島根県

1	年越しそばなどの麺類	89.8
2	刺身	37.7
3	煮しめ	35.3
4	黒豆	34.1
5	蒲鉾	29.3
5	数の子	29.3
7	寿司	27.5
8	田作り(ごまめ)	21.0
9	なます	20.4
9	餅料理	20.4

広島県

1	年越しそばなどの麺類	88.3
2	刺身	32.8
3	寿司	27.2
4	黒豆	25.6
5	数の子	23.9
6	蒲鉾	23.3
7	煮しめ	22.8
8	餅料理	20.0
9	なます	19.4
10	ぶり・鮭の焼物	18.9

石川県

1	年越しそばなどの麺類	91.7
2	蒲鉾	22.8
3	黒豆	22.1
3	煮しめ	22.1
5	刺身	21.4
6	数の子	20.0
7	餅料理	18.6
8	なます	17.2
9	寿司	16.6
10	酢だこ	15.9

宮城県

1	年越しそばなどの麺類	80.9
2	煮しめ	40.9
3	刺身	39.5
4	蒲鉾	31.4
5	餅料理	26.8
6	伊達巻	26.4
6	黒豆	26.4
8	数の子	25.5
9	寿司	23.2
10	なます	20.5

福岡県

1	年越しそばなどの麺類	92.9
2	刺身	28.8
3	数の子	26.1
3	煮しめ	26.1
5	黒豆	23.4
6	蒲鉾	21.2
7	餅料理	17.9
8	伊達巻	15.8
8	だし巻・厚焼玉子	15.8
10	ぶり・鮭の焼物	15.2
10	寿司	15.2

東京都

1	年越しそばなどの麺類	85.1
2	数の子	29.4
3	蒲鉾	27.4
3	刺身	27.4
5	栗きんとん	25.9
5	煮しめ	25.9
7	伊達巻	25.4
7	黒豆	25.4
9	餅料理	20.4
10	なます	19.9

沖縄県

1	年越しそばなどの麺類	89.8
2	刺身	19.7
3	寿司	17.8
4	蒲鉾	13.4
5	黒豆	12.7
6	数の子	12.1
7	だし巻・厚焼玉子	11.5
8	なます	10.2
9	栗きんとん	9.6
9	餅料理	9.6

高知県

1	年越しそばなどの麺類	87.5
2	寿司	33.9
3	刺身	26.2
4	蒲鉾	22.0
4	数の子	22.0
6	餅料理	19.0
7	黒豆	18.5
8	栗きんとん	15.5
9	昆布巻	14.9
10	煮しめ	13.1

大阪府

1	年越しそばなどの麺類	92.1
2	蒲鉾	29.0
2	数の子	29.0
4	黒豆	28.0
5	煮しめ	27.6
6	田作り(ごまめ)	24.3
7	餅料理	23.8
8	栗きんとん	20.1
9	寿司	18.2
9	刺身	18.2

愛知県

1	年越しそばなどの麺類	86.5
2	黒豆	21.8
3	蒲鉾	21.2
3	数の子	21.2
5	寿司	18.2
6	昆布巻	15.9
6	だし巻・厚焼玉子	15.9
6	刺身	15.9
9	栗きんとん	14.7
10	煮しめ	14.1

年末年始の過ごし方は、「自宅」や「実家」で家族と一緒に

今年の年末年始の予定については、「家族だけで自宅で過ごす」が42.6%で最も高く、「自身の実家に行く」38.9%、「夫の実家に行く」34.9%が続きます。

年代別では、20代と30代の半数前後が「自身の実家に行く」、「夫の実家に行く」と答え、40代と50代以上では「家族だけで自宅で過ごす」がトップとなりました。また、50代以上では、21.4%が「自宅に子どもや孫を迎えて過ごす」とも答えています。

今年の年末年始の予定 全体・年代別（複数回答・%）

全体			年代別		20代		30代		40代		50代以上			
1	家族だけで自宅で過ごす	42.6	1	自身の実家に行く	51.1	1	自身の実家に行く	47.4	1	家族だけで自宅で過ごす	44.5	1	家族だけで自宅で過ごす	49.1
2	自身の実家に行く	38.9	2	夫の実家に行く	50.8	2	夫の実家に行く	45.0	2	自身の実家に行く	40.6	2	自宅に子供や孫を迎えて過ごす	21.4
3	夫の実家に行く	34.9	3	家族だけで自宅で過ごす	37.0	3	家族だけで自宅で過ごす	38.1	3	夫の実家に行く	34.0	3	自身の実家に行く	20.5
4	まだ決まっていない	13.7	4	親戚の家に行く	17.8	4	まだ決まっていない	13.3	4	まだ決まっていない	14.0	4	まだ決まっていない	16.4
5	初売に行く	11.6	5	初売に行く	14.7	5	初売に行く	10.5	5	初売に行く	11.8	5	夫の実家に行く	14.7
6	親戚の家に行く	9.2	6	まだ決まっていない	10.4	6	親戚の家に行く	8.8	6	親戚の家に行く	7.3	6	初売に行く	9.9
7	自宅に子供や孫を迎えて過ごす	6.7	7	寝正月	6.7	7	寝正月	5.6	7	寝正月	7.2	7	寝正月	5.3
8	寝正月	6.2	8	国内旅行（温泉）	3.7	8	国内旅行（温泉）	2.3	8	国内旅行（温泉）	3.4	8	国内旅行（温泉）	4.8
9	国内旅行（温泉）	3.6	9	国内旅行（観光）	2.3	9	国内旅行（スキー・スノーボード）	1.5	9	自宅に子供や孫を迎えて過ごす	2.2	9	親戚の家に行く	4.6
10	国内旅行（観光）	1.4	10	国内旅行（その他）	1.1	10	国内旅行（観光）	0.9	10	国内旅行（観光）	1.8	10	子や孫の家に行く	1.8
							海外旅行（観光）	0.9		国内旅行（その他）	1.8			

年末年始の支出金額は、43.0%が「増える」と予想

昨年と比べた年末年始の支出金額は、「変わらない」が49.4%と最も高く、「多少増える」33.5%、「大いに増える」9.5%、「多少減る」4.9%、「減少する」2.7%が続きます。

「大いに増える（9.5%）」と「多少増える（33.5%）」を合わせた“増える派”は、43.0%で、“減る派”7.6%（多少減る4.9%、減少する2.7%）の5倍以上となっています。

また、年代別に見ると、20代は「大いに増える」12.4%、「多少増える」41.9%で計54.3%となり、他の年代と比べて増えると答えた人が最も多い結果となりました。

一方、地域別では、沖縄県が「大いに増える」14.2%、「多少増える」35.3%の計49.5%となり、最も高い結果となりました。

昨年と比べた年末年始の支出金額の増減 全体・年代別・地域別（単一回答・%）

	全体	20代	30代	40代	50代以上
大いに増える	9.5	12.4	11.1	7.7	7.3
多少増える	33.5	41.9	33.7	28.7	31.4
変わらない	49.4	38.1	48.0	55.1	54.1
多少減る	4.9	3.9	5.5	5.2	4.9
減少する	2.7	3.7	1.7	3.3	2.2

	北海道	宮城県	東京都	石川県	愛知県	大阪府	島根県	広島県	高知県	福岡県	沖縄県
大いに増える	8.0	8.7	8.8	6.9	9.9	7.7	9.2	9.3	9.8	12.1	14.2
多少増える	31.4	34.9	32.1	33.9	32.5	33.6	34.5	36.7	34.6	29.8	35.3
変わらない	50.8	49.1	52.7	49.4	50.4	52.8	49.2	48.8	47.9	50.4	40.5
多少減る	6.1	4.0	3.8	7.3	4.0	4.2	3.8	3.6	6.0	5.6	6.0
減少する	3.8	3.3	2.7	2.6	3.2	1.7	3.4	1.6	1.7	2.0	3.9

今年の速報では、江上料理学院副院長の江上佳奈美さんに、地域のおせちの問いについて（5ページ）の監修をお願いすると共に、調査結果の解説をいただきました。



江上佳奈美（えがみ・かなみ）さん プロフィール
東京都生まれ。江上料理学院副院長、料理研究家、フードアドバイザー。
学習院大学仏文科、ル・パリ・コルドンブルー料理学校を卒業後、1989年より江上料理学院副院長を務め、祖母・江上トミ、母・江上栄子から受け継いだ、伝統をふまえながらも、より現代的な料理を発表している。
著書に、「極うま！漬物アレンジ料理」（素朴社）、「わが家で楽しむ世界のチーズ」（素朴社）、「大人味のパウンドケーキ」（世界文化社）など多数。

< 1. 調査結果の解説 >

地域で受け継がれる正月料理は、自身のルーツを知るきっかけにも

各地のおせちや正月料理は、結婚式や祭りなど、ハレの日の食卓にも並ぶごちそうで、その土地の生活の中で長年に渡って受け継がれてきたものです。地域の特産物を保存食として加工した先人の知恵は継承され、現在でも、祝いの席には欠かせません。地域によっては、重箱に入れずに大皿におせちを盛るところや、正月にその土地の祝い料理を中心に食べることもあります。

各地の例を挙げると、北海道では、特産物を使った「昆布巻にしん」や、旬の魚を酢でしめた「いずし」など、豊富な魚介類で正月を祝います。宮城県では「浸し豆」や「きんぴらごぼう」の他に、「なめたがれいの煮付」や「焼きはぜの雑煮」も正月には欠かせません。

石川県では、「えびす」という寒天で溶き玉子を固めたものも有名ですが、一般的には城下町文化の影響を色濃く受けた、華やかな正月料理が食されているようです。島根県の煮しめでは、山菜などを煮て、すのこにあげる「煮あげもの」があります。また、「きんかんの甘煮」が2位となり、古来より栄養バランスの良い組み合わせを考慮していたことが伺えます。この他、西日本では、「たたきごぼう」がおせちの定番となっています。

福岡県の煮しめは、鶏肉や野菜を炒めてから煮る「がめ煮」で、筑前煮とも呼ばれます。沖縄県では、新年の祝いの席に「カステラかまぼこ」、「豚肉のごぼう巻」、「田いものからあげ」などの琉球料理が並びます。

このように、全国にはたくさんのおせち・正月料理がありますが、地域の伝統食は、自身のルーツを再確認するきっかけにもなります。お母さんやお姑さんから教わった正月の味を、一度見直してみたいかでしょうか。

また、子ども達にも、親子で一緒に正月を迎える準備をしながら、お住まいの地域の正月のしきたりやならわし、縁起物であるおせち料理のいわれなど、話して教えていきたいですね。時代が変わっても、家族が揃って迎える正月は、伝え継がれて欲しいものです。

<2. 地域のおせち料理の問いについて (5 ページ) >

質問内容

あなたのお住まいの地域ならではののおせち料理、正月料理をお答え下さい。

この設問は、定番のおせち、壱の重（紅白蒲鉾、伊達巻、田作り、錦玉子、黒豆、栗きんとん、昆布巻）、弐の重（小肌栗漬^{こはだあわづけ}、酢だこ、なます、菊花かぶ、数の子、酢ばす、鬼がら焼）、参の重（煮しめ{里芋、ごぼう、人参、絹さや、しいたけ、たけのこ、こんにゃく、れんこん}）を提示し、定番のおせち料理以外の下記選択肢の中から、あてはまるものを全て選択していただきました。

下記選択肢は、重箱に入れるおせち料理を中心に選びました。

選択肢一覧

- | | | |
|-------------|--------------|----------------------------|
| ・いずし | ・豚肉のごぼう巻 | ・豆酢わい |
| ・氷頭なます | ・昆布とあさのりの巻寿司 | ・山海漬け |
| ・酢豆 | ・いわしの生漬け | ・ホタテうま煮 |
| ・まながつお祐庵焼 | （おからをいわしで巻く） | ・浸し豆 |
| ・たたきごぼう | ・すりみの天ぷら | ・菊花お浸し |
| ・ぶりの酒粕煮 | ・たらのともあえ | ・きんぴらごぼう |
| ・ぶりの塩焼 | ・からしれんこん | ・干し柿 |
| ・きんこ（干しなまこ） | ・うずら豆の煮物 | ・糍漬け |
| ・バイ貝の煮物 | ・塩さば | ・芋棒 |
| ・柿なます | ・もぶり寿司 | ・魚の子の煮物 |
| ・塩かつお | ・ようかん | ・栗甘露煮 |
| ・昆布巻豆腐 | ・さんとう | ・きんかん甘煮 |
| ・昆布巻にしん | ・山菜の煮あげもの | ・魚の酢じめ |
| ・棒鱈の煮物 | ・ぎせ焼 | ・地域ならではの食材が入っている等の特色のある煮しめ |
| ・ひゃくひろ（くじら） | ・はぜの煮物 | （がめ煮、筑前煮、煮あげものなども含む） |
| ・田いものからあげ | ・こが焼 | |
| ・カステラかまぼこ | ・たこの刺身 | |

「地域の煮しめ」は、全国各地でさまざまな種類があり、呼び方も異なることから、調査時の選択肢では、「地域ならではの食材が入っている等の特色のある煮しめ（がめ煮、筑前煮、煮あげものなども含む）」と表記しました。本資料では、「地域の煮しめ」で統一表記とさせていただきます。

2. 首都圏の主婦に聞く 今年の正月に関する調査

今年の正月のおせちの喫食率は 94.8%
97.4%が、正月は日本の大切な伝統行事のひとつ
用意したアイテム数は 10.0 品、市販おせち商品購入割合は 62.6%

本調査では、「正月は日本の大切な伝統行事のひとつだと思う」は 97.4%で、昨年調査の 94.7%から増加しています。また、「母親や姑のおせちを受け継いでいる」のは 44.5%で、昨年の 41.7%を上回りました。ほとんどの主婦が日本の正月文化を大切に思い、家庭の味においても伝統を受け継いでいる人が増えてきているようです。

今年の正月のおせち料理の喫食率は 94.8%で、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。用意したアイテムの 1 位は「蒲鉾」74.7%、2 位「雑煮」71.2%、3 位「黒豆」66.2%、4 位「栗きんとん」62.1%、5 位「数の子」61.7%、6 位「伊達巻」61.2%、7 位「昆布巻」53.0%、8 位「煮しめ」51.1%、9 位「なます」48.2%、10 位「なると巻」43.6%で、以下は「田作り(ごまめ)」、「いくら・すじこ」、「だし巻・厚焼玉子」、「酢だこ」、「筑前煮(いり鶏)」、「ぶり・鮭の焼物」、「祝い海老」、「酢ばす」、「魚甘露煮(ふな・はぜ)」、「錦玉子(吹寄せ玉子)」が続きます。用意したアイテム数は平均 10.0 品で、昨年の 9.9 品とほぼ同じ結果となりました。また、市販おせち商品の購入割合は 62.6%で、昨年と同じでした。

詳しい調査の結果は以下の通りです。

正月についての意識

正月はめでたいと思う 91.7%	正月は日本の大切な 伝統行事のひとつだと思う 97.4%
---------------------	------------------------------------

おせち料理について

おせち料理を食べた 94.8%	おせち料理を用意した 78.2%
用意したアイテム数 10.0 品	お重詰めセットの購入 8.8%
市販おせち商品の購入割合 62.6% 2006 年 62.6% 2005 年 62.1%	2006 年 11.3% 2005 年 9.3%
母親や姑のおせちを 受け継いでいる 44.5%	おせちの品揃えは いわれや縁起にこだわる 40.6%

正月の過ごし方

正月の飾り物を用意した 69.5%	家族で初詣に行った 58.9%
子どもにはお年玉をあげた 65.6%	元旦に家族と一緒に とろろ 屠蘇で祝った 39.5%

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、8品です。

これらが、各家庭における“定番おせち”と言えます。

<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

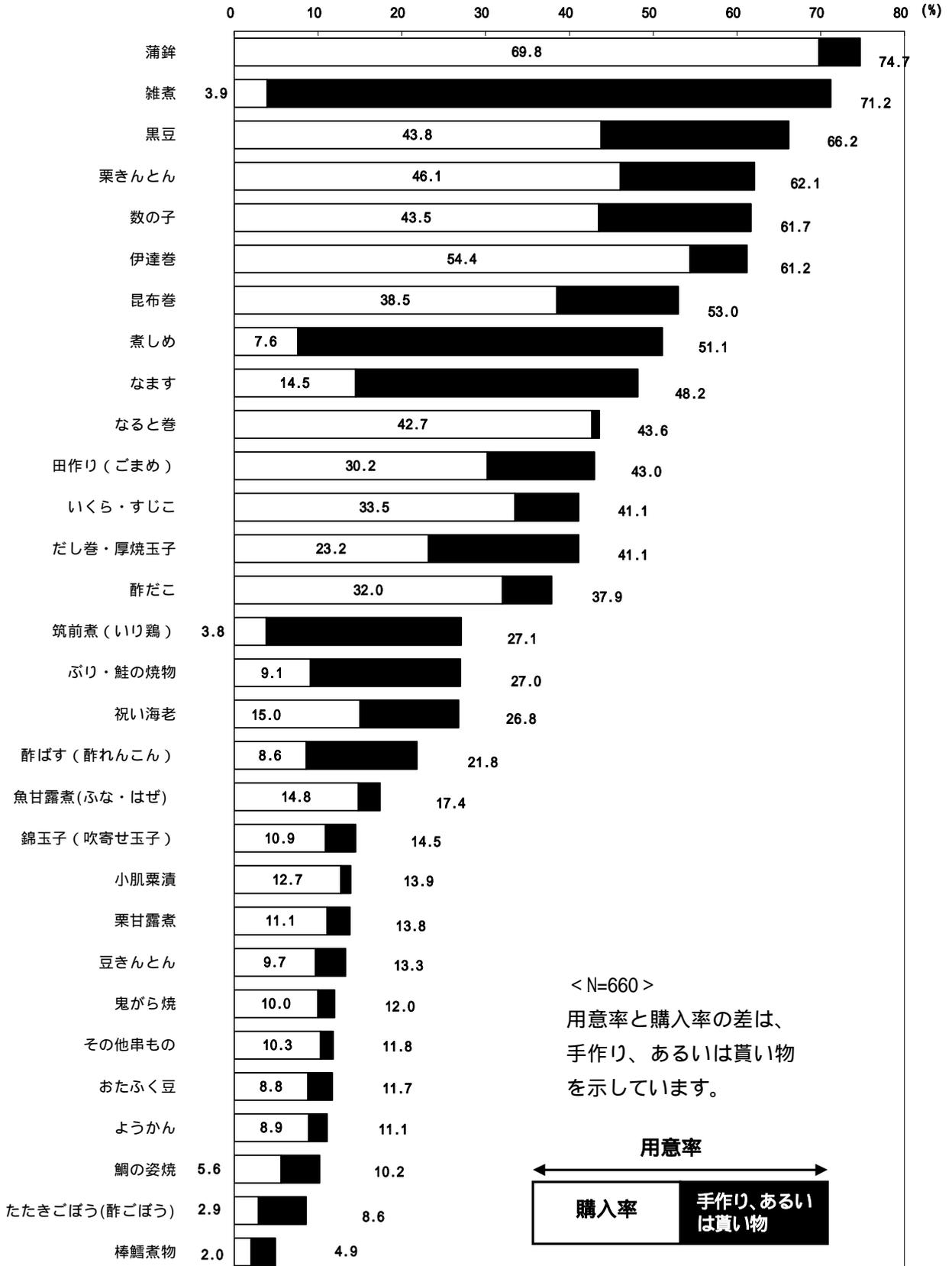
調査地域：首都圏

調査対象：20～60代の主婦（20代79人、30代122人、40代140人、50代160人、60代159人）

調査時期：2006年12月21日～2007年1月4日

サンプル数：660人

調査方法：調査員訪問面接、留置自記入、訪問回収



第3部 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。

ここでご紹介するいわれは、紀文食品がまとめたものです。

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



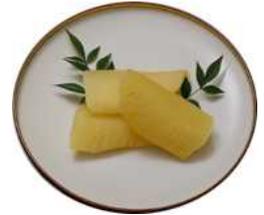
「よろこぶ」にかけて、お祝いの食卓に欠かせない昆布。鏡餅の飾りにも使われます。健康長寿が得られるといわれています。実際、昆布は繊維やミネラルをたっぷり含んだ健康食品です。

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。五穀豊穡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の縁起物として、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。栗は五穀豊穡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。