

2017年 紀文・お正月百科

紀文食品では、お正月に対する意識と過ごし方、我が国で最も食されていると思われる年中行事食であるおせち料理の実態を知るため、多面的に調査を行っており、報道用資料などを通して発表しています。

今回は、第1部として、静岡産業大学総合研究所客員研究員で、民俗学・日本史の専門家である中村羊一郎さんに、お正月にかかせない「おせち料理」や「餅」、「お年玉」といった身近なもののいわれなどについて寄稿いただきました。

第2部では、紀文食品作成資料「おせち歴史年表 千年の起源から現代まで」について、東京家政学院大学名誉教授である江原絢子さんに監修協力いただきました。

お正月に欠かせない食文化として根づいているおせち料理は、日本の大切な伝統文化といえます。本資料がおせち料理やお正月の企画の一助となれば幸いです。

目次

第1部	お正月の食文化 おせち料理と餅と一家団らん 中村羊一郎さん	p. 1~3
第2部	おせち歴史年表 千年の起源から現代まで (紀文食品調べ) 監修協力：江原絢子さん	p. 4~6
第3部	紀文・お正月全国調査 2016	p. 7~12
第4部	お正月ことはじめ	p. 13~14



江戸時代のお重詰め再現イメージ
(江戸時代の料理書「料理早指南」巻二(1801年)などを参考に調製)

※画像の無断転載はご遠慮ください。画像データご希望の方は、下記までご連絡ください。

2016年11月

第1部

お正月の食文化 おせち料理と餅と一家団らん

中村羊一郎さん

おせち料理のおせちとは

お正月といえば「おせち料理」。重箱に美しく盛りつけられた豪華な料理は、見るだけで心が浮き立ち、新しい年を迎える喜びを感じさせてくれます。おせち料理に使われる食材には、まずは見た目が美しく、色も幸せを招くとされる赤い色が中心で、名前そのものも縁起がよいという物が選ばれます。タイは「めでたい」、エビは腰が曲がるまで長生きという長寿のしるしですし、勝栗も、本来は臼で軽く搗いて皮をとったもので、搗くことを「かつ」といったのが「勝つ」に通じるため、武士たちに喜ばれたという由来があります。また、干したカタクチイワシを炒って砂糖醤油で煮付けた田作りはお米の豊作につながる縁起の良い名前です。門口のしめ飾りにつけられるダイダイ（橙）とユズリハも「代々譲る」という語呂合わせで、その家が長く続くことを意味するとされます。とにかくお正月にはめでたいことで身の回りを埋め尽くしたわけです。

もっとも、全国同じように見えるおせち料理ですが、土地柄を示す地方独自の一品をおせち料理、あるいは「おせちに欠かせない」といって伝えている所もあります。たとえば、茨城県南部の稲敷地方では、自家製の寒天を短冊形に切って七味とうがらし入りの醤油をつけて食べるものを「かいそう」といい、おせち料理の一つにしていました。千葉県南部では身近でとれるユリ根できんとんを作りお正月料理に添えました。奈良県でもユリ根をゴボウやこんにゃくにゃく、ニンジンなどと煮しめにしたものをお正月に作りました（『日本の食生活全集』）。もちろんメインになるのは、普段あまり食べられない豪華な御馳走ですが、おせち料理とはこうでなければ、という全国標準はありません。そもそもが、お正月の神様に身近でとれるものを調理してお供えし、それをあとで家族一緒にいただくというのが、本来の目的でした。



なお、雑煮はお正月には御馳走を腹いっぱい食べるので、弱った胃腸を休めるためだと説明されますが、本当はすべてのお供えを食べるために、何でも一緒に煮てしまおうというところにあったようです。ですから雑煮を元旦に食べる習慣がない所も案外多いのです。雑煮に入れる餅は、関東では切り餅、関西では丸餅という大きな違いがあるのは、日本文化を構成することになった祖先の出自や歴史が必ずしも同じではなかったことを示すと考えられています。

では、おせち料理のおせちとは、どんな意味なのでしょう。「せち」を漢字で表すと「節」、これは大切なお祭りの日のことで、一年間に何度もあります。それが、おせち料理といえばお正月というふうになったのは、お正月がその年の幸せと豊作・豊漁を祈るもっとも大切な「節」であり、とくに心を込めてそのために調理した食べ物をさすようになったからです。

お年玉の意義

おせち料理とともに餅はお正月にどうしても欠かせません。日本人はお米を主食とし、また税も米で納めてきました。お正月の神様のことを歳神様といいます。トシには一年の年という意味だけでなく、稔（みのり）という意味もあります。人名の稔夫・稔恵を、としお・としえと読むのもその表れです。



田の耕作初め（田打ち講）に供える餅（静岡市駿河区大谷）

歳神様は、米つくりを中心に暮らしてきた日本人にとって、もっとも大切な神様なのです。

農村では年末になると山に行き門松にするための松の木を伐ってきました。これを松迎えとか



お正月に歴代將軍の甲冑に供える具足餅
(静岡市久能山東照宮)

お正月様迎えなどといいました。人の目には見えないお正月様は、お正月中この松に宿ってその家を祝福してくださいとされるので、三が日は門松すなわち歳神様に雑煮を供えるという習慣が各地で見られます。歳神様の居場所は屋内にも作られました。正月棚とか歳神棚といって、普段の神棚とは別に、その年の縁起の良い方角（恵方・えほうといひます）に向けて臨時に棚を吊るし、そこに松や餅を供えます。そういえば、暮れの大掃除も、本来は歳神様を迎えるために屋内をきれいにしておくのが目的で、しめ縄は屋内が清浄な空間であることを示すものなのです。

さて、お正月の楽しみはお年玉です。今ではお金になってしまいましたが、昔は丸い餅を一家の主人が家族それぞれに配ったもので、これが本来のトシダマでした。トシダマのトシは歳神様のトシ、タマは霊、つまり人のたましいのタマと同じです。それをめいめいがいただくことで一年間の活力を得ることになります。しかも、オトシダマが一家の主人から家族に配られるということにも大きな意味がありました。

静岡市の久能山東照宮では、おまつりしている徳川家康の神前に鏡餅を供えますが、江戸時代にはこれを正月3日に桐箱と杉箱に収めて、江戸城に届けました。日光東照宮からも同様に餅が届けられます。そして2月1日に、まず將軍家がこの餅をいただき、翌2日には杉箱の御鏡餅が尾張・紀伊・水戸の御三家に配られました。この儀式は、家康公から与えられる祝福を現役の將軍を通じて幕府の有力者が分かち合うということであり、餅がたいへん象徴的な意味で使われています。まさに神君家康公が日本全体に与えるお年玉です。上は家康公から下は普通の家の主人に至るまでが、歳神様に成り代わって皆にお年玉を配るといふわけです。お年玉は、年頭にあたり歳神様から与えられる祝福の餅だったのでした。

餅は神様

ところで、餅は本来は丸い形をしていました。これは心臓をかたどったものと考えられます。これを神様に供えることは、人間が心をこめて神様に感謝するという気持ちを表すこととなります。しかし神様は人の目に見えません。いつのまにやら神前に供えた餅には神様が宿っている、さらにはお供えの餅そのものが神様であるかのように扱われるようになりました。

「むかし、この村の長者さんがな、それはそれは豪勢な暮らしをしておったが、あるとき大きな餅を的にして矢を射たのじゃ。すると餅は白い鳥になって天空に飛び去り、それ以後長者の家はすっかり落ちぶれてしまったとさ」

こんな伝説が全国にあります。各地のお祭りでも特別に大きな丸い餅を搗き、神様としてまつるといふ例もたくさんあります。赤ちゃんが一歳の誕生日を迎えたとき、一升餅といって大きな餅を搗いて風呂敷に包んで背負わせるという行事があります。これも餅に宿った神様が赤ちゃんの成長を見守ってくれるという信仰の表れです。



大きな餅をご神体としてまつり、その前で田遊びを演じる
(静岡県藤枝市滝沢)

こうしためでたい餅は、関係ある人々に配られます。家を新築したときの餅まきなども同じ考えから来ています。これには幸いを皆で分け合うという意味がありますが、それだけでなく、同じカマドで調理した食物を皆で分け合って食べ、これからも互いに助け合っていこうという地域社会の絆を強めることにもなりました。

お供えは、お祭りに際して神様にささげたものですが、じつはこれをあとで神様と一緒にいただくところに意味がありました。おせち料理は、まさにこのような信仰を背景に生まれたものです。心をこめて作っためでたい料理を家族皆で分け合って食べ、歳神様の祝福を家族全員が受け取る、そこにおせち料理のもっとも大きな意義があるといえるでしょう。お正月の諸行事は、常に家族の団らん、楽しい会話とともに受け継がれてきたのです。



田遊びの最後に観客に向かって投げられる「一」を書いた餅。これを拾えると幸運に恵まれる（静岡県焼津市藤守）



中村羊一郎（なかむら・よういちろう）さんプロフィール

静岡産業大学総合研究所客員研究員

1943年静岡市生まれ。東京教育大学文学部卒業。博士（歴史民俗資料学）。静岡県史編さん室長、高校長、静岡産業大学情報学部教授を経て現職。専門は民俗学・日本史。主な著書は、『茶の民俗学』、『ミャンマー いまいちばん知りたい国』、『番茶と庶民喫茶史』、『家康からの贈りもの』、『イルカの眼』など

第2部 おせち歴史年表 千年の起源から現代まで

監修協力: 江原絢子さん

原始、古代から人々は人間の能力を超える自然に対して畏敬と信頼の念を持ち、それらを神と感じ、食物を供え（神饌）祭祀をおこなった。また、供え物を下げた直会（神人共食）により、災厄をはらい神の加護を受けられると信じてきた。

奈良時代に唐の文化が渡来すると、日本の古来の祭祀と中国の年中行事が融合されて、宮中では次第に各月の祭りが行われるようになり、平安時代には、貴族の年中行事として形式化された。

元日の行事は、天地四方を遥拝して災厄をはらい、子孫繁栄を祈る行事などの後、元日の節会の前に、長寿を願う齒固、邪気を祓う屠蘇酒などを服用する儀礼が行われた。齒固には、大根、押し鮎などに加え鏡餅が用意されるようになり、饗宴では、酒、食事が供された。酒には、酒肴を伴うが、儀礼化したものを式三献と称して継承され、次第に定型化される。

鎌倉時代以降、武士の戦陣の門出に行われた酒礼においても三献の酒肴が供されたが、打鮑（のし鮑）、かち栗、くらげなどが出されている。室町時代には、料理流派が形成され、本膳料理の様式が武士の饗応食として成立した。複数の膳で「飯・汁・菜・香の物」を組み合わせて供す料理をさすが、儀礼的なお正月など年中行事や婚礼などの饗応では、式三献の酒礼を伴った。その酒肴が、その後のお正月のおせち料理や雑煮と深くかかわり、前代の酒肴に加えて、雑煮が代表的な酒肴として定着する。『食物服用之巻』では、式三献は食べないとし、雑煮も上置きを少しと汁だけを食べるとか、箸を添えるだけなどの作法を記している。

江戸時代には、引き続き儀式の饗応食には、本膳料理様式が内容を変化させながらも継承された。その中で式三献などの儀礼の酒肴には、くり、のし、昆布、数の子、巻きすめ、田作り、梅干しなどのほか、雑煮、吸物が供され、お正月などの行事や婚礼などの饗応の酒肴として一般化した。また、それまで続いていた年中行事のうち、人日（1月7日）、上巳（3月3日）、端午（5月5日）、七夕（7月7日）、重陽（9月9日）が五節供として定められ、お正月を含めた年中行事と行事食が庶民にも普及する。

お正月の歳徳神（歳神様）を迎える準備は12月上旬から行われ、大晦日の年取りの食事や元日から三が日に食べる食事は、本膳料理が基本となり、その習慣は、地域によっては昭和時代まで残された。食事の前に酌み交わされる酒礼の酒肴には、雑煮のほか、田作り、数の子、煮豆、たたき牛蒡などが重詰めにされて供され、農家では煮しめをおせちと称し重詰めにしたところもある。

明治以降、各地で継承されたお正月行事は、地域の習慣も加えてそれぞれ特徴ある発展をするが、現在のように様々な料理を重詰めとするおせち料理は、明治後期以降発展する学校教育や女性向けの料理雑誌などで取り上げられ、都市部を中心に重詰め料理として定番化されていく。明治後期以降の料理書や雑誌の重詰め料理には、前述の酒肴のほか、きんとん、昆布巻き、梅花くわい、かまぼこ、松かさいかなどだけでなく、洋風や中国風料理の紹介もしている。それは現代の多様な重詰めにもつながっていくといえよう。



江原絢子（えはら・あやこ）さんプロフィール

東京家政学院大学名誉教授

1943年島根県生まれ。お茶の水女子大学卒業。博士（教育学・名古屋大学）。東京家政学院大学教授を経て、現在、同大学名誉教授・客員教授。（一社）和食文化国民会議副会長。専門は、食文化史・食教育史・調理学。主な著書は、『家庭料理の近代』（単著）、『和食と食育』（編著）、『日本の食文化史年表』（共編）、『おいしい江戸ごはん』（共著）、『日本食物史』（共著）など

<おせち歴史年表 参考文献>

- 「味のかたりべ」柳原敏雄（鎌倉書房）
「祝いの食文化」松下幸子（東京美術）
「近代日本食文化年表」小菅桂子（雄山閣）
「暮らしの図鑑 1」（主婦と生活社）
「正月はなぜめでたいか-暮らしの中の民俗学」岩井宏實（大月書店）
「食の昭和 문화史」田中宣一・松崎憲三編著（おうふう）
「食の文化史」大塚滋（中公新書）
「食文化入門」石毛直道・鄭大聲編（講談社）
「全集日本の食文化第 12 卷」芳賀登・石川寛子監修（雄山閣）
「たべもの日本史 総覧」（新人物往来社）
「たべもの文明考」大塚滋（朝日選書）
「伝承日本料理」柳原敏雄（日本放送出版協会）
「日本まつりと年中行事事典」倉林正次編（桜楓社）
「日本料理往来事典」（同朋舎）
「日本を知る事典」（社会思想社）
「言継卿記〈第 4〉自永禄九年正月至元亀二年十二月」国書刊行会 編（続群書類従完成会）
「室町殿日記 20 卷」檜村長教 編
「聞き書き 日本の食生活全集」<全 50 卷>（農山漁村文化協会）
「厨事類記」紀宗長

第3部 紀文・お正月全国調査 2016

「紀文・お正月全国調査」は、全国の既婚女性を対象に、伝統行事としての「お正月」や「おせち料理」に対する意識や喫食状況などのトレンドを知ることを目的に、2010年から毎年実施しています。

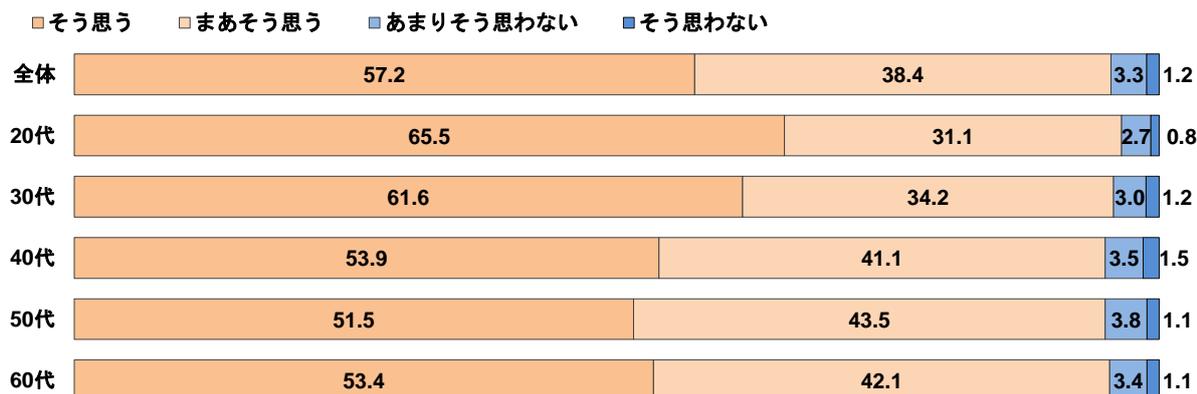
「お正月について」の調査では、特に20代～30代の若い世代が、日本の大切な伝統行事として捉えている傾向がみられます。また、「おせち料理の親から子への伝承意識」についても、60代だけでなく、20代～30代の若い世代も高いことがわかりました。

「おせちの喫食率」は例年とほぼ同じ（約8割）。一方「おせち料理にかけた費用」については、例年より減らした（32.0%）が例年よりも増やした（17.4%）を上回りました。

お正月について

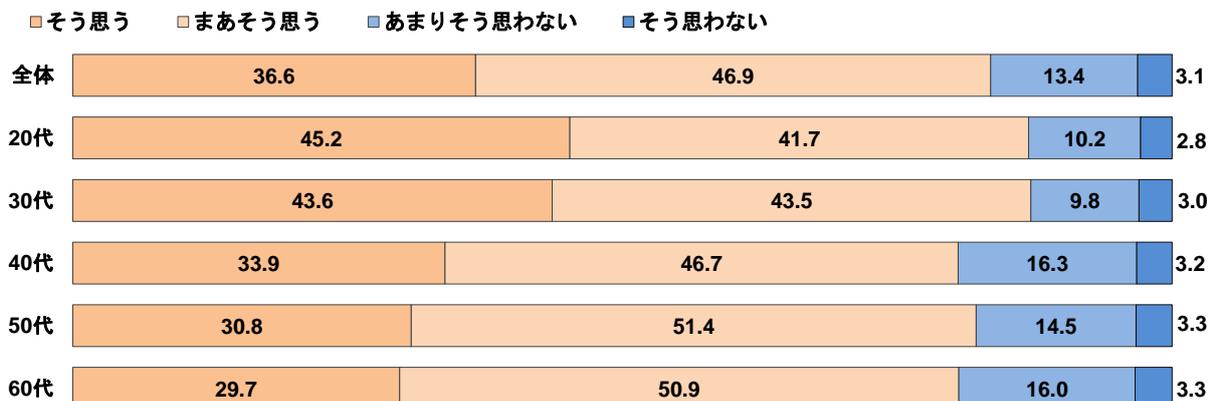
◆お正月は、日本の大切な伝統行事のひとつだ（N=7,016）

20代～30代を中心に、お正月を大切な伝統行事として捉える意識が高い



◆お正月は、家族全員で一緒に過ごしたい（N=7,016）

お正月を家族全員で過ごしたいという意識は、20代～30代で高い傾向



おせち料理について

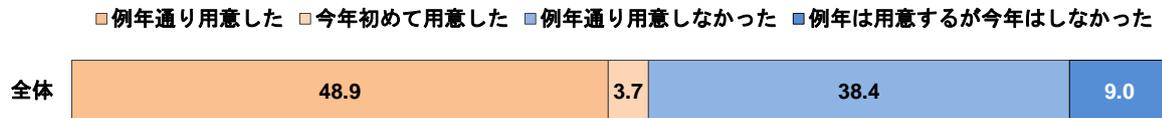
◆おせち料理の喫食率について (N=7,016・%)

おせち料理を食べた人は全体の約8割



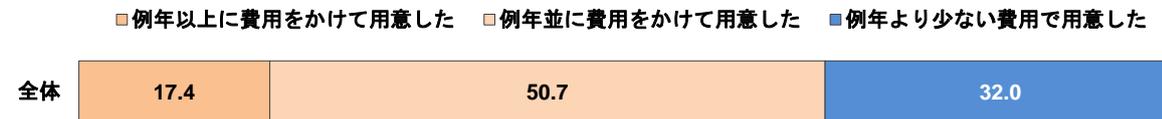
◆自宅でのおせち料理の用意について (N=7,016・%)

自宅でおせち料理を用意した人は全体の約半数

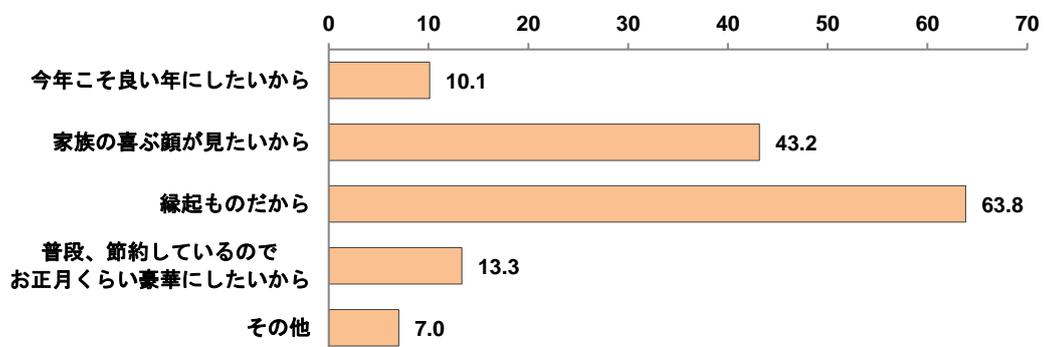


◆自宅で用意したおせち料理の費用について (N=3,690・%)

- ・約3割が、おせち料理にかかる費用を例年よりも節約
- ・費用をかける理由は「縁起ものだから」が最多



◆例年並・例年以上に費用をかけておせち料理を用意した理由 (N=2,511)



◆ 自宅で用意したおせち料理の種類について (N=3,690・%)

- ・ 自宅で用意したおせち料理の全国での1位は「かまぼこ」(昨年2位)
- ・ 関西では「黒豆」が1位に(昨年3位)

【全国】	【北海道】	【東北】	【東部】※1
1 かまぼこ 87.6	1 お雑煮 88.3	1 かまぼこ 85.6	1 かまぼこ 88.9
2 お雑煮 86.9	2 黒豆 79.3	2 黒豆 78.3	2 お雑煮 85.1
3 黒豆 81.3	3 かまぼこ 76.6	3 お雑煮 77.0	3 伊達巻 75.1
4 数の子 67.3	4 煮しめ 68.5	4 伊達巻 66.1	4 黒豆 74.9
5 伊達巻 64.0	5 数の子 64.9	5 数の子 63.6	5 数の子 64.2
6 煮しめ 60.7	6 なます 64.0	5 煮しめ 63.6	6 栗きんとん 61.1
7 栗きんとん 59.7	7 伊達巻 60.4	7 栗きんとん 55.0	7 なます 57.1
8 昆布巻 56.2	8 栗きんとん 59.5	8 昆布巻 54.0	8 昆布巻 56.7
9 なます 54.1	9 昆布巻 53.2	9 なます 53.7	9 煮しめ 50.4
10 田作り(ごまめ) 49.4	10 いくら・すじこ 48.6	10 いくら・すじこ 47.6	10 だし巻き・厚焼玉子 45.4
11 だし巻き・厚焼玉子 46.8	11 なんと・つと 42.3	11 だし巻き・厚焼玉子 39.0	11 田作り(ごまめ) 41.4
12 いくら・すじこ 34.3	12 だし巻き・厚焼玉子 32.4	12 田作り(ごまめ) 32.6	12 酢だこ 40.2
13 たたきごぼう・酢ごぼう 28.2	13 田作り(ごまめ) 22.5	13 なんと・つと 31.9	13 いくら・すじこ 39.8
14 酢だこ 24.9	14 栗甘露煮 20.7	14 酢だこ 30.4	14 なんと・つと 32.6
15 栗甘露煮 24.2	15 たたきごぼう・酢ごぼう 18.9	15 たたきごぼう・酢ごぼう 25.9	15 たたきごぼう・酢ごぼう 16.1
16 なんと・つと 21.6	16 酢だこ 18.0	16 栗甘露煮 20.1	16 栗甘露煮 15.7
17 その他 12.8	17 その他 12.6	17 その他 13.4	17 その他 14.8
【首都圏】※2	【中部】※3	【関西】	【中国・四国】
1 かまぼこ 89.6	1 お雑煮 87.9	1 黒豆 89.2	1 お雑煮 89.2
2 お雑煮 89.6	2 かまぼこ 87.3	2 お雑煮 88.3	2 かまぼこ 88.9
3 黒豆 80.0	3 黒豆 82.8	3 かまぼこ 87.7	3 黒豆 87.7
4 伊達巻 75.8	4 数の子 65.7	4 数の子 71.5	4 数の子 74.4
5 栗きんとん 72.2	5 栗きんとん 61.6	5 煮しめ 64.1	5 煮しめ 66.4
6 数の子 64.3	6 伊達巻 61.3	6 田作り(ごまめ) 62.3	6 田作り(ごまめ) 57.1
7 煮しめ 59.3	7 昆布巻 61.1	7 伊達巻 58.1	7 昆布巻 54.0
8 昆布巻 56.6	8 煮しめ 58.2	8 栗きんとん 55.8	8 なます 53.0
9 なます 56.0	9 だし巻き・厚焼玉子 57.4	9 昆布巻 51.6	9 伊達巻 52.1
10 田作り(ごまめ) 48.1	10 田作り(ごまめ) 53.8	10 なます 49.3	10 栗きんとん 51.8
11 だし巻き・厚焼玉子 45.6	11 なます 50.5	11 だし巻き・厚焼玉子 45.5	11 だし巻き・厚焼玉子 45.5
12 いくら・すじこ 36.3	12 いくら・すじこ 33.7	12 たたきごぼう・酢ごぼう 40.8	12 たたきごぼう・酢ごぼう 35.7
13 酢だこ 33.6	13 栗甘露煮 28.1	13 栗甘露煮 35.0	13 いくら・すじこ 27.4
14 なんと・つと 32.7	14 酢だこ 28.0	14 いくら・すじこ 28.0	14 栗甘露煮 24.2
15 栗甘露煮 21.4	15 たたきごぼう・酢ごぼう 27.2	15 その他 15.9	15 なんと・つと 14.6
16 たたきごぼう・酢ごぼう 20.8	16 なんと・つと 12.7	16 酢だこ 11.7	16 酢だこ 13.6
17 その他 11.9	17 その他 10.2	17 なんと・つと 10.5	17 その他 11.1
【九州】	【沖縄県】		
1 お雑煮 87.5	1 かまぼこ 78.0		
2 かまぼこ 86.9	2 お雑煮 65.9		
3 黒豆 76.0	3 黒豆 58.5		
4 数の子 70.8	4 伊達巻 46.3		
5 煮しめ 66.6	4 煮しめ 46.3		
6 伊達巻 60.2	6 なます 43.9		
7 昆布巻 59.6	7 栗きんとん 39.0		
8 なます 59.1	7 昆布巻 39.0		
9 栗きんとん 56.3	9 だし巻き・厚焼玉子 36.6		
10 田作り(ごまめ) 52.1	10 数の子 34.1		
11 だし巻き・厚焼玉子 46.8	11 田作り(ごまめ) 26.8		
12 たたきごぼう・酢ごぼう 39.0	12 たたきごぼう・酢ごぼう 22.0		
13 いくら・すじこ 28.7	12 その他 22.0		
14 栗甘露煮 25.9	14 栗甘露煮 17.1		
15 酢だこ 15.0	15 いくら・すじこ 14.6		
16 その他 13.9	16 なんと・つと 12.2		
17 なんと・つと 13.4	17 酢だこ 9.8		

※1 東部(栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県)
 ※2 首都圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)
 ※3 中部(愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県)

10ポイント以上全国より高い
 5ポイント以上全国より高い

◆好きなおせち料理の種類について (N=7,016・%)

- ・好きなおせち料理は昨年に続き全エリアで「お雑煮」が1位
- ・関西～中国・四国では「黒豆」の人気の高い

【全国】	【北海道】	【東北】	【東部】※1
1 お雑煮 55.6	1 お雑煮 57.1	1 お雑煮 51.2	1 お雑煮 57.0
2 栗きんとん 40.8	2 黒豆 45.2	2 黒豆 40.1	2 栗きんとん 42.2
3 黒豆 40.5	3 栗きんとん 33.8	3 栗きんとん 39.1	3 伊達巻 33.9
4 数の子 31.8	4 数の子 31.9	4 かまぼこ 31.5	4 かまぼこ 32.8
5 かまぼこ 29.5	4 煮しめ 31.9	5 伊達巻 29.5	5 黒豆 32.7
6 だし巻き・厚焼玉子 27.9	6 いくら・すじこ 29.5	6 数の子 26.8	6 数の子 27.9
7 伊達巻 25.6	7 伊達巻 27.1	7 煮しめ 26.6	7 だし巻き・厚焼玉子 25.7
8 煮しめ 21.5	8 なます 22.9	8 いくら・すじこ 25.2	8 いくら・すじこ 23.1
9 いくら・すじこ 18.3	8 だし巻き・厚焼玉子 22.9	9 だし巻き・厚焼玉子 21.4	9 なます 18.4
10 なます 16.6	10 かまぼこ 18.1	10 なます 18.1	10 煮しめ 17.1
11 昆布巻 12.5	11 昆布巻 15.2	11 昆布巻 13.9	11 酢だこ 16.6
12 栗甘露煮 12.0	12 栗甘露煮 9.5	12 酢だこ 12.8	12 昆布巻 12.8
13 田作り(ごまめ) 11.1	13 酢だこ 7.1	13 栗甘露煮 9.0	13 栗甘露煮 9.1
14 酢だこ 10.2	14 その他 3.8	14 たたきごぼう・酢ごぼう 6.0	14 田作り(ごまめ) 7.3
15 たたきごぼう・酢ごぼう 6.9	15 田作り(ごまめ) 3.3	15 その他 4.9	15 その他 3.6
16 その他 3.8	15 たたきごぼう・酢ごぼう 3.3	16 田作り(ごまめ) 4.1	16 たたきごぼう・酢ごぼう 3.3
17 なんと・つと 0.9	17 なんと・つと 1.0	17 なんと・つと 1.4	17 なんと・つと 0.7

【首都圏】※2	【中部】※3	【関西】	【中国・四国】
1 お雑煮 57.9	1 お雑煮 55.1	1 お雑煮 58.1	1 お雑煮 54.3
2 栗きんとん 47.6	2 黒豆 43.0	2 黒豆 47.1	2 黒豆 47.7
3 黒豆 35.9	3 栗きんとん 38.9	3 栗きんとん 41.0	3 数の子 39.5
4 かまぼこ 31.3	4 だし巻き・厚焼玉子 31.2	4 数の子 32.8	4 栗きんとん 37.1
5 伊達巻 30.7	5 かまぼこ 30.8	5 だし巻き・厚焼玉子 30.2	5 だし巻き・厚焼玉子 31.6
6 数の子 29.3	6 数の子 29.3	6 かまぼこ 27.3	6 かまぼこ 27.3
7 だし巻き・厚焼玉子 25.1	7 伊達巻 22.0	7 伊達巻 25.3	7 煮しめ 22.1
8 いくら・すじこ 21.2	8 煮しめ 19.4	8 煮しめ 20.8	8 伊達巻 19.3
9 煮しめ 20.1	9 いくら・すじこ 17.7	9 田作り(ごまめ) 18.7	9 なます 17.0
10 なます 16.6	10 なます 16.6	10 栗甘露煮 14.6	10 栗甘露煮 14.5
11 酢だこ 15.0	11 田作り(ごまめ) 15.4	11 いくら・すじこ 14.5	11 いくら・すじこ 13.7
12 昆布巻 11.5	12 昆布巻 12.8	12 なます 11.3	12 田作り(ごまめ) 12.8
13 栗甘露煮 10.0	13 栗甘露煮 11.6	13 たたきごぼう・酢ごぼう 10.1	13 昆布巻 10.3
14 田作り(ごまめ) 9.3	14 酢だこ 10.0	14 昆布巻 9.0	14 たたきごぼう・酢ごぼう 9.5
15 たたきごぼう・酢ごぼう 4.5	15 たたきごぼう・酢ごぼう 6.0	15 酢だこ 6.2	15 酢だこ 5.3
16 その他 2.9	16 その他 3.3	16 その他 4.3	16 その他 3.5
17 なんと・つと 1.7	17 なんと・つと 0.2	17 なんと・つと 0.4	17 なんと・つと 1.2

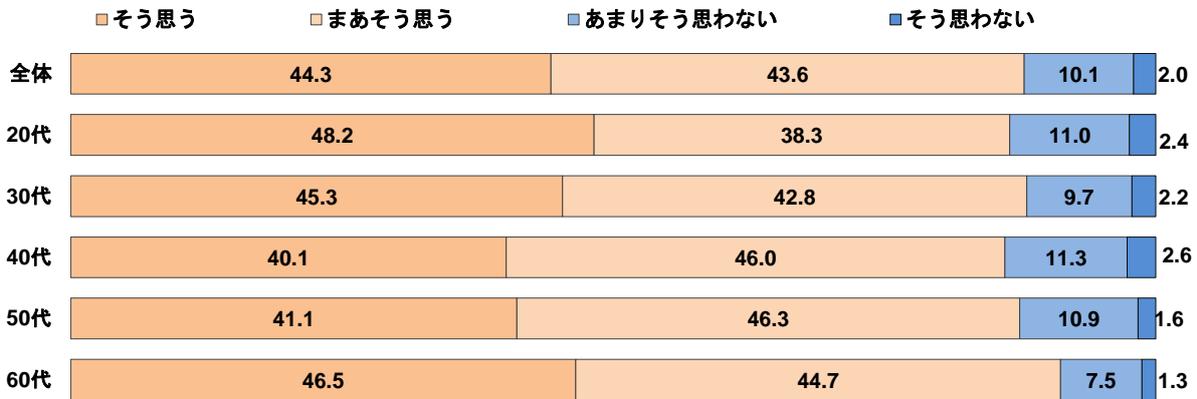
【九州】	【沖縄県】
1 お雑煮 55.6	1 お雑煮 41.9
2 栗きんとん 41.6	2 栗きんとん 34.3
3 数の子 38.0	3 かまぼこ 32.4
4 黒豆 35.5	3 だし巻き・厚焼玉子 32.4
5 だし巻き・厚焼玉子 27.8	5 黒豆 28.6
6 かまぼこ 27.2	6 伊達巻 23.8
7 煮しめ 25.9	7 昆布巻 16.2
8 伊達巻 19.9	8 数の子 15.2
9 昆布巻 18.2	8 煮しめ 15.2
10 なます 17.4	10 栗甘露煮 12.4
11 栗甘露煮 15.9	10 たたきごぼう・酢ごぼう 12.4
12 いくら・すじこ 12.4	12 いくら・すじこ 11.4
13 田作り(ごまめ) 9.8	13 なます 9.5
13 たたきごぼう・酢ごぼう 9.8	13 その他 9.5
15 酢だこ 6.4	15 酢だこ 6.7
16 その他 4.6	16 田作り(ごまめ) 3.8
17 なんと・つと 0.5	17 なんと・つと 0.0

※1 東部(栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県)
 ※2 首都圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)
 ※3 中部(愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県)

■ 10ポイント以上全国より高い
 ■ 5ポイント以上全国より高い

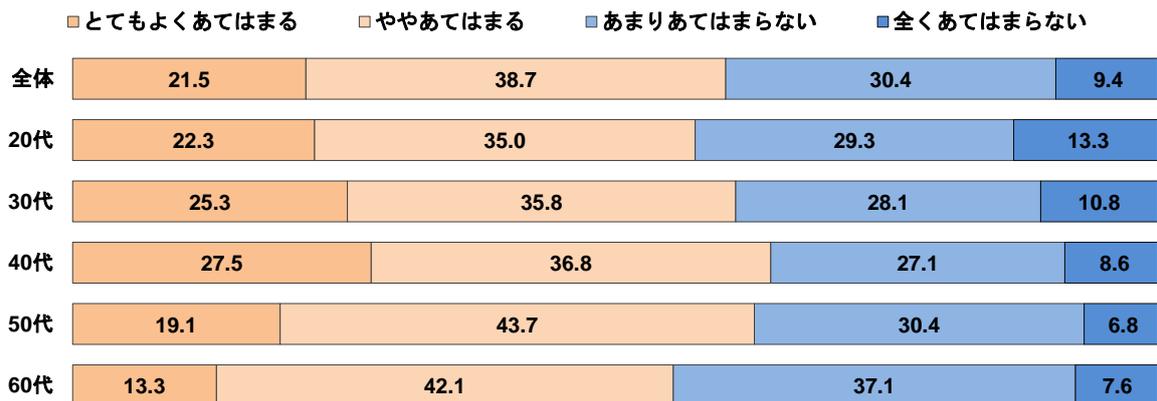
◆おせち料理は日本の食文化として残したい (N=7,016・%)

おせち料理の伝承意識は20代～30代の若年層と60代が高い



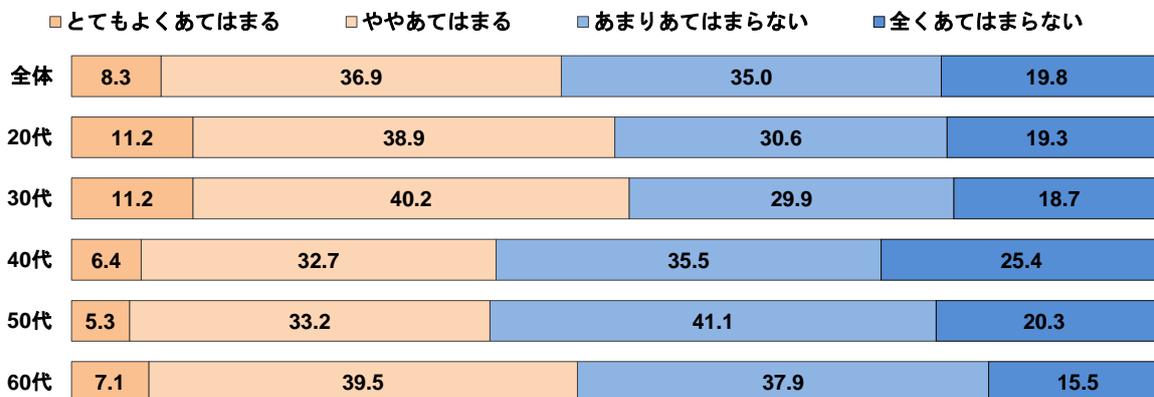
◆母や姑が作っていたおせち料理は、あまり受け継いでいない (N=7,016・%)

- ・全体の6割が受け継いでいない
- ・20代～30代の方が40代～50代に比べ伝承している



◆おせち料理は、ぜひ子供に伝えたいと思う (N=7,016・%)

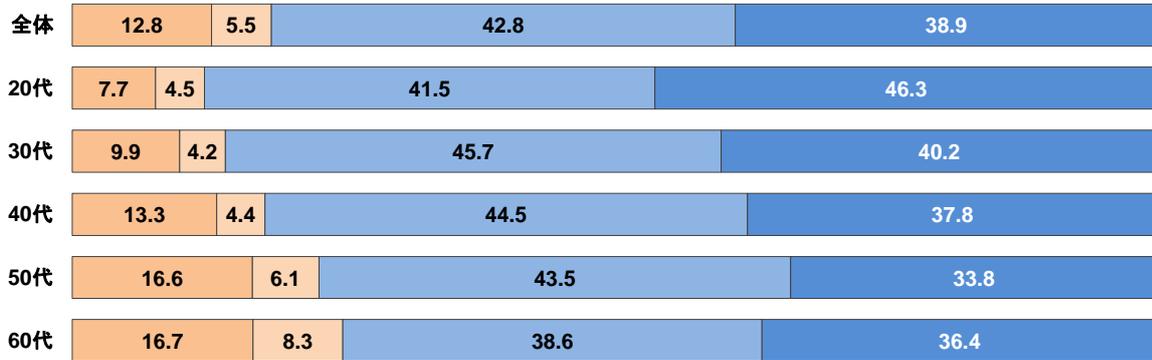
子供への伝承意識も20代～30代の若年層と60代が高い



◆お正月の食事についての意識 (N=7,016・%)

お正月の食事でも年代が上がるほどヘルシー志向が高い

- お正月もダイエットや健康を考えて、食事の量を抑えたり、塩分・糖分・カロリーなどが高い食品を控える
- お正月もダイエットや健康を考えて、減塩・糖類ゼロ・低カロリーなどを謳う食品を活用する
- 普段食事に気をつけているので、お正月くらい食べたいものを食べる
- 普段も特にダイエットや健康を気にしていないし、お正月も気にしない



<調査概要>

■ 調査名：紀文・お正月全国調査2016

■ 調査機関：株式会社マクロミル ■ 調査地域：全国 ■ 調査対象：20～60代の主婦 各年代1,403人

■ 調査時期：2016年1月4日～1月7日 ■ サンプル数：7,016人 ■ 調査方法：インターネットによる調査

第4部 お正月ことはじめ

お正月は、新年の神様である年神様をわが家に迎える行事でもあります。

各家庭では、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。

ここでは、代表的なお正月の準備やおせち料理ひとつひとつについて、その意味やいわれなどをご紹介します。

※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。



1.お正月の準備など

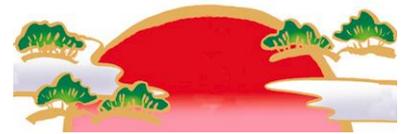
鏡餅



その昔、餅はハレの日に神様に捧げる神聖な食べ物でした。

丸い形は人の魂を表していると言われていいます。それが鏡の形と同じだったため、鏡餅と呼ばれるようになりました。

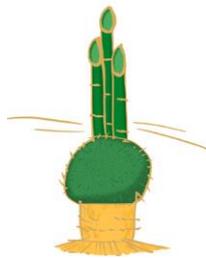
初日の出



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、海岸などさまざまですが、特に高い山頂で迎える太陽を「ご来光」と言います。

門松



もともとは、新年を迎える際に年神様が降りてくるときの目印として木を立てたことが、門松の始まりと言われていいます。

しめ飾り



わが家が年神様を迎え、神聖な場所であることを示すために、家の中にしめ縄を張ったことが始まりと言われていいます。

お屠蘇



邪気を払い、長寿を願って飲む薬酒。お正月の祝いの膳には欠かせないものです。

「一人これを呑めば一家病無く、一家これを呑めば一里病無し」などと言われていいます。

祝い箸



片方は人が、もう片方は年神様が使うために、両端が細くなっています。

箸袋には家族それぞれの名前を書いて、幸せと健康を祈ってお正月の三が日使います。

養老昆布



「よろこぶ」の語呂合わせから、鏡餅の飾りや、結納の品として扱われるなど、縁起物のひとつとして欠かせないものになっています。

寿留女



幸せな家庭を作る女性を表しています。寿は長寿と幸福を、留には一生嫁ぎ先に留まることを、女には良い妻であるようにとの意味が込められています。

2.おせち料理

おせち料理それぞれには、新年を祝福する願いが込められています。

紅白蒲鉾



蒲鉾は日の出を象徴しており、紅はめでたさと喜び、白は神聖を意味します。

伊達巻



江戸時代、伊達者たちが着ていたドテラに似ていたことから「伊達巻」。伊達者とはシャレ者という意味です。

錦玉子



黄身は黄金、白身は白銀と、錦玉子は財宝に例えられます。また、二色と錦の語呂を合わせています。

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りますように」との願いが込められています。

黒豆



「まめ」とは元来、丈夫、健康を意味する言葉で、「まめまめしく」暮らせるようにとの、健康長寿の願いが込められています。

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。健康長寿の願いが込められています。

田作り



豊作を願い、小魚を田に肥料として捲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。

のし鶏



表面にのみケシの実をまぶすことから、「裏がない」＝隠し事なくまっすぐに暮らせるように、という願いが込められています。