

# おせちの歴史年表 千年の起源から現代まで

1000年前  
平安時代

中国からの暦の伝来に伴い、年中行事が伝わり、宮中で形式化・儀式化する。

日本古来の祭祀と中国の年中行事が融合されて、宮中では月ごとの祭りが行われ、平安時代には貴族の間で年中行事が定着した。

## 年中行事・節会

### ●元日の節会(せちえ)

五位六位以上の諸臣を集めて、天皇が御出し行う宴会。宴会に先立ち、儀式が行われる。神に災厄を払い、長寿・子孫繁栄を祈願した。

平安時代の主な節会元日(正月一日)白馬(正月七日)踏歌(正月十六日)曲水の宴(三月三日)端午(五月五日)相撲(七月二十五日)豊明(十一月新嘗祭)など

## 儀式

### ●御歯固(おんはがため)

正月の儀式の一つ、長寿を祝うもので、大根、※いのしし、鹿、煮塩鮓、漬瓜類、鏡餅を供えて行う。

※後にいのししや鹿は鳥類に代わっている。元日の宮中行事は、①四方拝 ②朝賀の儀 ③元日の節会 元日の節会には、\*御歯固め\*御菓の献が含まれる。宴会の食事は、式三献(酒礼)強飯 御菜八種 御菓子八種など

・屠蘇  
中国から伝来、御菓の献の一献目に供された薬酒。元々は水に浸していた。  
\*日本歳時記

## ●蓬菜(ほうらい) ●食積(くいつみ)

節会の祝儀や宴会の飾りに使われていた蓬菜や食積\*は、正月にお客に出して食べてもらうようになる。食積は、お重詰めと飾るだけのものに分化していく。

\*三方の中央に松竹梅をおき、周りに白米を敷き詰め、しだ、昆布、ゆずり葉を敷いて、その上に橙、みかん、ゆず、橘、加耶の実、山の芋、ほんだわら、くし柿、伊勢海老、梅干しなどを飾った。

・食積(喰積)は、江戸の呼び名  
江戸時代幕末までは三都で蓬菜を飾った。\*守貞謄稿

室町時代～安土桃山

武士を中心とする文化が発達。

### ●雑煮

正月元日に雑煮が出されたとの記載は、「言継卿記」(1534)にある。雑煮は、保蔵(ほうぞう)が語源で餅が臍を保養するところからの名前。\*1 本字は煮雑で、煮は煮るを表すことから雑煮となる。\*2 料理書によれば、雑煮を食べることは質素に過ごすことの教えとある。最も古い記述は山内料理書(1467)で、雑煮は季節に関係なく酒の肴として登場。

\*1 貞丈雑記(1843) \*2 茶湯献立指南(1696)

□「室町殿日記」(成立年代不詳)には、織田信長が正月五日に諸大名を集めて新年の「節振舞」をしたとの記述があり、このころより新年の宴会を「節会」としていた。  
□雑煮は、本膳料理の前か後に行われる式三献の酒肴とされていた。\*3 大草殿より相伝之聞書(年代不詳)  
□雑煮が正月に出されていたと記されていた \*4「言継卿記」(1534) \*5「日葡辞書」(安土桃山時代編纂)  
□雑煮は、儀礼・儀式において酒肴として発達し、おせち料理として発展した。

### ●武家の出陣料理・饗応料理

日本料理の原型とも言われる、武士の饗応料理として本膳料理が成立し、各種の料理法・流派が起こる。長く儀式料理として一般化していく。流派としては、四条流、進士流などによる料理書が作成され、料理方法や食事作法に影響を与えた。

・重箱の登場

江戸時代

町民を中心とする文化が発達。農村も含め生活水準が好転。

### ●重箱

「縁高」「食籠」として、茶器の一種として室町時代から戦国時代に使用されていたとの記述がみられる。その後江戸時代になり、揚げ重として、野外での行事(花見や紅葉狩り・芝居見物など)に弁当箱として使用。安土桃山時代から江戸時代前半にかけて描かれた遊楽図に多く描かれている。

### ●お重詰め

\*6 食積が食べられないものとなった寛政ごろ(1789～1800)から食べられる祝い肴を詰めたお重詰めが作られていた。文化年間(1804～1817)の「風俗問答書」の問答に『組重の事、数の子、田作・たたき牛蒡、煮豆等通例、其外何様の品候や』とあり、江戸では祝い肴の重詰めが通例になっていた。

□ 俚言集覧(江戸中期)「せち、節日の食膳を節供と云を略せる也、俗におせちと云」とある。節日に神に供えた神饌を下げて、家族で食べる「直会(なおりい)」の食べ物本来のおせちだった。  
□ 節日には五節供(人日一月七日、上巳三月三日、端午五月五日、七夕七月七日、重陽九月九日)と別格として正月があった。  
□ 「節供は節日に神に供える物のことをいうのに、女子供は、節供を略した節を正月の食物の事として思い違いしている」用捨箱(1841)  
□ \*6:「祝いの食文化」松下幸子著

### ●煮しめ＝おせち／お重詰め＝正月料理

重詰めの品は田作(ごまめ)、数の子、座禅豆と「絵本江戸風俗往来」(1905)に記載があり、多少の違いはあるが祝い肴3種が詰められていた。「諸国風俗問答書」奥州白川、組重 数の子、田作、煮しめ、いか、ごぼう、こんにやく、芋、豆腐などいれ候て用候と祝肴以外の料理、煮しめもお重詰めされるようになった。

□ 「諸国風俗問答書」羽後秋田領答書、12月の除夜の項に「この日の夕餉大や元旦の料理を用ゆる其料理もともあらあ敷事にて、大根、牛蒡にんじん、串貝、鮓 田つくり 塩鮓 鱒等その家にてかはり候へども別に異なる事なし」その他、ハタハタと数の子を重詰めに用いるとある。

明治時代～大正時代

明治維新による近代化と祭事の発達。

### ●社会の近代化、欧米文化の流入の影響

明治6年に公式行事としての五節供が廃止されたことにより、古来の年中行事は衰微。紀元節や天長節など新しい祝日の制定を機に、明治末期には、再び年中行事が盛んとなった。明治以降、各地で継承されていた正月行事、正月料理が地域の習慣やならわしを加えてそれぞれ特徴ある発展をした。

□ 明治34(1901)年の「東京風俗志」には、「元日には「御節」といってだいこん・にんじん・やつがしら・ごぼう・こんにやく・焼豆腐・青昆布ごまめなどを煮たものを食べ、塩引きの鮭を食膳に出すのが通例で、その他に「食積」といって練の子、煮豆、昆布巻、田作(ごまめ)、たたきごぼう等を重箱に詰め、食べたり年賀の客にもすすめる」とある。  
□ 大正～昭和初期:年取りの膳として本膳料理を用意し、元日から三が日は、雑煮のほか多く作っておいた年取りの料理が主になる地域が多く江戸時代の習慣が継承されていたと思われる。なかには里芋・うどんやそばを元日に食べるところ(栃木・群馬の一地域)、もちを入れない雑煮を食べるところ(徳島の一地域)など地域差がみられた。

昭和時代

戦前・戦中・戦後で大きく生活が変化。更に高度成長期に大きく変化。

□ 大晦日の晩飯を「年取り飯」という祝膳にしている地方も多く、これを「せち」とよぶところもある。主に煮しめとなます米の飯。「食生活の歴史」(1968)  
□ 昭和15(1940)年、祝賀用に赤飯用のもち米が特配される。  
□ 太平洋戦争の勃発で食糧事情は悪化。主食の米も配給制になる。米の粉に山芋を入れ量を増やして餅としたりした。  
□ 戦前までは、地域色が濃く残っていたおせち料理。\* 農文協「聞き書き 日本の食生活全集」

### ●今様おせちの誕生と全国化

祝肴の食積と煮しめが一緒になり、更に様々なご馳走料理が加わり華やかに。人口の都市への集中を背景とした流通システムの発達、TVの普及(TV料理教室の放映開始)料理教室・学校の全国化、婦人雑誌・料理雑誌の発刊ラッシュなどで、全国画一化。

高度成長期～現代

国民所得が増大。日本人の食生活が欧米化の影響もあり多様化。

□ 昭和30年代に始まる高度経済成長により、正月料理にも賑やかさが戻り始める。  
□ 団塊世代が結婚を機に大都市圏で核家族化が進み、TV・雑誌などによる正月料理の提案・啓発が進んでいくことで、現在のようなおせちを形作り始める。  
□ 昭和40年代には、料理学校が発達し、TV雑誌などの影響で洋風料理や中華風料理など様々な国の料理・食文化が普及。  
□ 昭和50年代に調理済のおせちを詰め合わせたお重詰めセットが販売される \*昭和58年(1983)紀文食品お重詰めセット本格発売  
□ 平成に入って、デパート・スーパーばかりでなくコンビニエンスストアでもお重詰めセットが販売されるようになった。