

2018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、おせち料理の実態を知るため、
全国規模のアンケート調査を毎年行っています。

今回は、既婚女性7,015人を対象とした「お正月・おせち料理」調査に加え、
娘をもつ50代女性を対象とした調査を初めて実施いたしました。

◆ 第1部【紀文・お正月全国調査2017】 p1

【主なトピックス】

初めておせちを作ったきっかけ…p2

20代は結婚・出産が6割

好きなおせち料理…p5

全エリアで不動の1位“お雑煮”

おせち料理を食文化として残したい?…p6

全世代を通じて約9割が伝承意識あり

おせち料理を子どもに伝えたい?…p7

20～30代が5割を上回り、若年層ほど高い傾向

◆ 第2部【お正月ことはじめ】 p8

お正月の準備／おせち料理のいわれ ほか

2017年11月

【この資料に関する問い合わせ先】

株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706

〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7

紀文Webサイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

第1部【紀文・お正月全国調査2017】

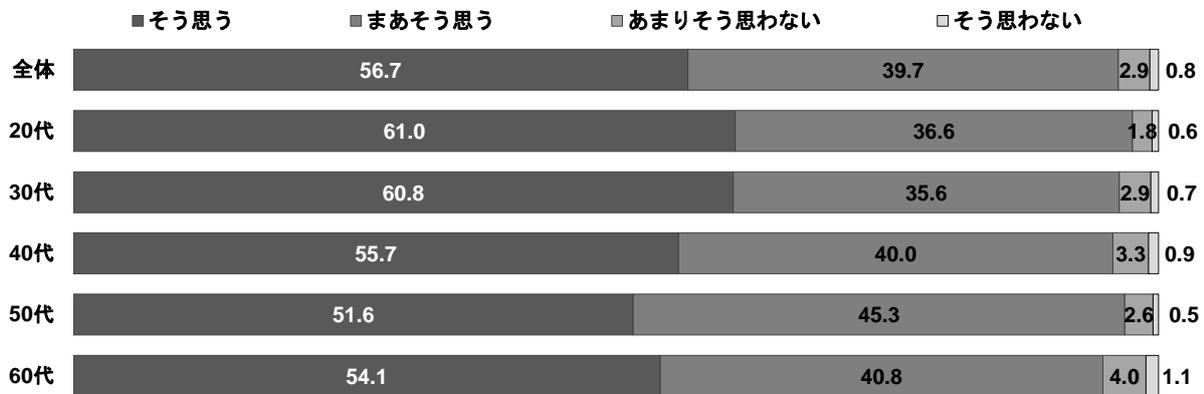
《調査概要》

■調査名: 紀文・お正月全国調査2017
 ■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: 2017年1月5日~1月10日 ■サンプル数: 7,015人 ■調査方法: インターネットによる調査

【お正月について】

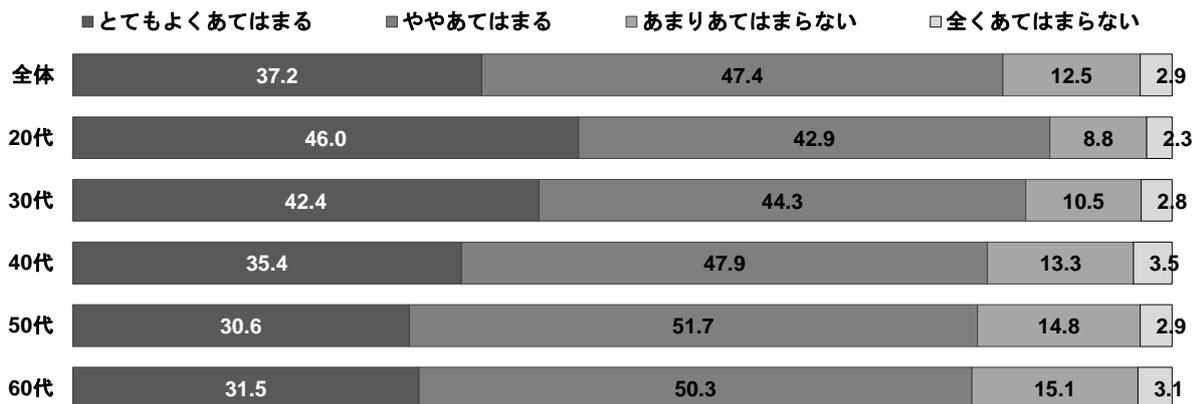
◆お正月は、日本の大切な伝統行事のひとつだ(N=7,015・%)

20~30代の意識が高く、
全体の95%以上が大切な伝統行事として認識



◆お正月は、家族全員で一緒に過ごしたい(N=7,015・%)

20代をピークに若年世代ほど家族で過ごしたいという意識が強い



【おせち料理について】

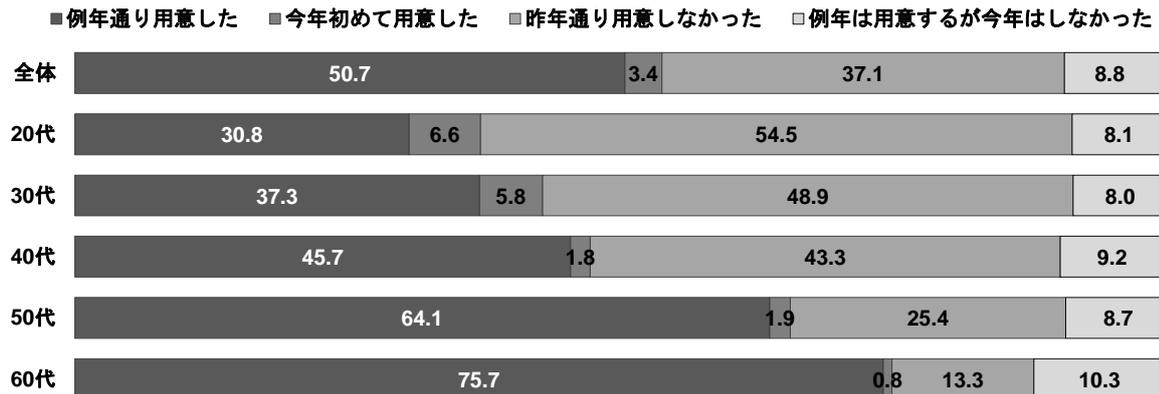
◆お正月のおせち料理の喫食率について(N=7,015・%)

おせち料理を食べたのは全体の約8割



◆自宅でのおせち料理の用意について(N=7,015・%)

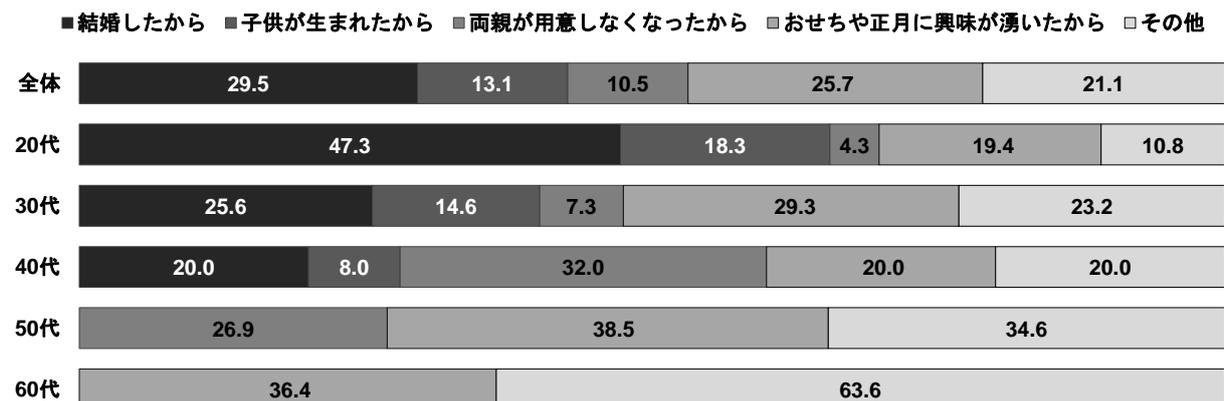
おせち料理を用意したのは20～40代で5割を下回る
今年初めて用意をしたのは20代が最も高い



◆今年初めておせち料理を用意した理由(N=237・%)

トピック

初めておせち料理を用意したきっかけ
20代は“結婚”“出産”が6割



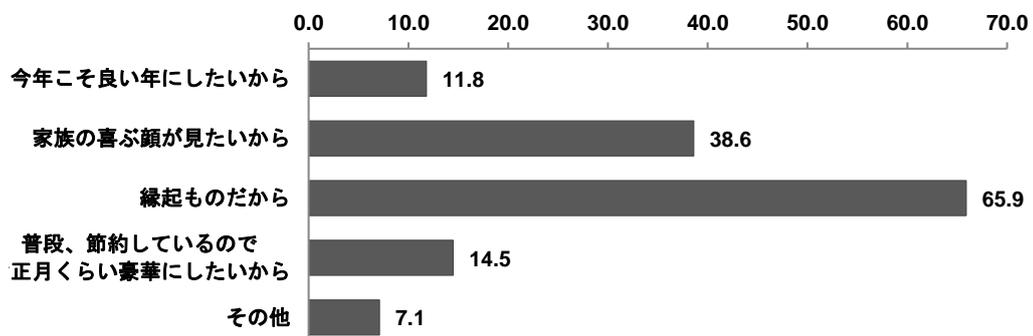
◆自宅で用意したおせち料理の費用について(N=3,794・%)

例年以上に費用をかけて用意したのは1割強
 例年並・例年以上にかけた理由は「縁起ものだから」が最多

■例年以上に費用をかけて用意した ■例年並に費用をかけて用意した ■例年より少ない費用で用意した



◆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=2,580・%)



◆用意したおせち料理の種類について(N=3,794・%)

用意したおせち料理 全国1位は「かまぼこ」
エリア別でも、中部、中四国、九州、沖縄県で1位にランクアップ

【全国】

1	かまぼこ	87.3
2	お雑煮	85.2
3	黒豆	81.8
4	数の子	68.5
5	伊達巻	63.9
6	煮しめ	61.8
7	栗きんとん	60.0
8	昆布巻	58.1
9	なます	54.4
10	田作り(ごまめ)	49.9
11	だし巻き・厚焼玉子	46.0
12	いくら・すじこ	33.5
13	たたきごぼう・酢ごぼう	30.5
14	栗甘露煮	26.8
15	酢だこ	23.1
16	なると・つと	21.1
17	その他	13.5

【北海道】

1	お雑煮	79.7
2	黒豆	77.1
3	かまぼこ	74.6
4	数の子	71.2
5	煮しめ	70.3
6	伊達巻	60.2
7	昆布巻	56.8
8	栗きんとん	53.4
9	なます	52.5
10	いくら・すじこ	50.0
11	なると・つと	44.9
12	田作り(ごまめ)	25.4
13	だし巻き・厚焼玉子	24.6
14	栗甘露煮	21.2
15	酢だこ	18.6
16	その他	16.1
17	たたきごぼう・酢ごぼう	14.4

【東北】

1	かまぼこ	79.5
2	黒豆	75.0
3	お雑煮	74.7
4	伊達巻	64.6
5	数の子	59.4
6	煮しめ	59.1
7	栗きんとん	54.5
8	なます	53.9
9	昆布巻	47.1
10	いくら・すじこ	39.3
11	だし巻き・厚焼玉子	39.3
12	なると・つと	32.8
13	酢だこ	27.9
14	田作り(ごまめ)	26.6
15	たたきごぼう・酢ごぼう	22.7
16	栗甘露煮	20.8
17	その他	14.6

【東部】※1

1	かまぼこ	88.7
2	お雑煮	85.9
3	伊達巻	76.0
4	黒豆	73.5
5	数の子	62.7
6	栗きんとん	61.9
7	昆布巻	60.0
8	なます	53.3
9	煮しめ	52.5
10	だし巻き・厚焼玉子	44.3
11	田作り(ごまめ)	43.7
12	いくら・すじこ	39.2
13	酢だこ	37.3
14	なると・つと	31.5
15	たたきごぼう・酢ごぼう	23.5
16	栗甘露煮	22.3
17	その他	12.9

【首都圏】※2

1	かまぼこ	89.9
2	お雑煮	87.4
3	黒豆	82.7
4	伊達巻	75.0
5	栗きんとん	73.9
6	煮しめ	62.1
7	数の子	61.8
8	昆布巻	58.2
9	なます	53.5
10	田作り(ごまめ)	48.1
11	だし巻き・厚焼玉子	45.9
12	いくら・すじこ	36.9
13	なると・つと	31.6
14	酢だこ	27.7
15	たたきごぼう・酢ごぼう	24.4
16	栗甘露煮	24.2
17	その他	14.0

【中部】※3

1	かまぼこ	88.1
2	お雑煮	86.3
3	黒豆	82.5
4	数の子	67.9
5	昆布巻	63.5
6	伊達巻	62.3
7	栗きんとん	60.2
8	煮しめ	58.0
9	田作り(ごまめ)	57.6
10	だし巻き・厚焼玉子	55.8
11	なます	52.4
12	いくら・すじこ	33.3
13	栗甘露煮	29.9
14	たたきごぼう・酢ごぼう	28.3
15	酢だこ	27.7
16	なると・つと	12.8
17	その他	12.2

【関西】

1	黒豆	90.3
2	かまぼこ	89.9
3	お雑煮	89.5
4	数の子	76.8
5	煮しめ	67.1
6	田作り(ごまめ)	66.0
7	昆布巻	57.2
8	伊達巻	56.8
9	なます	54.8
10	栗きんとん	54.0
11	だし巻き・厚焼玉子	46.0
12	たたきごぼう・酢ごぼう	44.3
13	栗甘露煮	34.4
14	いくら・すじこ	31.4
15	その他	15.3
16	酢だこ	12.9
17	なると・つと	12.0

【中四国】

1	かまぼこ	87.7
2	お雑煮	87.4
3	黒豆	86.4
4	数の子	74.4
5	煮しめ	65.5
6	昆布巻	55.5
7	なます	55.3
8	栗きんとん	54.5
9	田作り(ごまめ)	54.0
10	伊達巻	53.1
11	だし巻き・厚焼玉子	45.0
12	たたきごぼう・酢ごぼう	38.8
13	栗甘露煮	28.3
14	いくら・すじこ	25.2
15	その他	13.4
16	酢だこ	12.9
17	なると・つと	11.2

【九州】

1	かまぼこ	87.7
2	お雑煮	84.2
3	黒豆	80.7
4	数の子	77.4
5	煮しめ	69.2
6	昆布巻	61.9
7	伊達巻	60.7
7	なます	60.7
9	栗きんとん	58.9
10	田作り(ごまめ)	49.6
11	だし巻き・厚焼玉子	46.4
12	たたきごぼう・酢ごぼう	35.1
13	いくら・すじこ	28.8
14	栗甘露煮	27.6
15	なると・つと	15.0
16	酢だこ	14.8
17	その他	11.3

【沖縄県】

1	かまぼこ	73.7
2	黒豆	68.4
3	お雑煮	44.7
3	煮しめ	44.7
3	なます	44.7
6	数の子	42.1
6	昆布巻	42.1
8	伊達巻	39.5
9	栗きんとん	36.8
10	田作り(ごまめ)	34.2
11	たたきごぼう・酢ごぼう	31.6
12	だし巻き・厚焼玉子	26.3
13	その他	23.7
14	いくら・すじこ	13.2
14	酢だこ	13.2
14	栗甘露煮	13.2
17	なると・つと	10.5

※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、三重県)

■ 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=7,015・%)

好きなおせち料理 全エリアで「お雑煮」が不動の1位

【全国】

1	お雑煮	53.2
2	栗きんとん	39.9
3	黒豆	38.7
4	数の子	31.6
5	だし巻き・厚焼玉子	28.1
6	かまぼこ	27.5
7	伊達巻	24.6
8	煮しめ	21.5
9	いくら・すじこ	19.1
10	なます	17.2
11	昆布巻	13.0
12	栗甘露煮	12.5
13	田作り(ごまめ)	10.8
14	酢だこ	10.2
15	たたきごぼう・酢ごぼう	6.7
16	その他	3.8
17	なると・つと	1.2

【北海道】

1	お雑煮	51.4
2	煮しめ	36.2
3	数の子	34.8
4	いくら・すじこ	31.9
5	黒豆	30.5
6	栗きんとん	27.1
7	伊達巻	25.2
8	かまぼこ	21.4
9	だし巻き・厚焼玉子	21.0
10	なます	18.1
11	昆布巻	11.9
12	栗甘露煮	10.0
13	酢だこ	5.2
14	その他	4.8
15	田作り(ごまめ)	3.8
16	なると・つと	3.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	1.9

【東北】

1	お雑煮	47.0
2	黒豆	39.5
3	栗きんとん	36.2
4	伊達巻	29.0
5	数の子	27.1
6	だし巻き・厚焼玉子	26.8
7	いくら・すじこ	25.9
8	煮しめ	25.1
9	かまぼこ	24.8
10	なます	18.4
11	昆布巻	13.3
12	酢だこ	12.4
13	栗甘露煮	10.0
14	たたきごぼう・酢ごぼう	4.8
15	田作り(ごまめ)	3.8
16	その他	2.5
17	なると・つと	1.9

【東部】※1

1	お雑煮	53.1
2	栗きんとん	39.2
3	黒豆	33.3
4	かまぼこ	32.9
5	伊達巻	31.3
6	数の子	26.3
7	だし巻き・厚焼玉子	26.1
8	いくら・すじこ	23.2
9	煮しめ	18.4
10	酢だこ	17.9
11	なます	15.9
12	昆布巻	14.3
13	栗甘露煮	10.2
14	田作り(ごまめ)	8.7
15	その他	3.7
16	たたきごぼう・酢ごぼう	3.3
17	なると・つと	1.9

【首都圏】※2

1	お雑煮	56.5
2	栗きんとん	47.0
3	黒豆	34.8
4	伊達巻	33.1
5	かまぼこ	31.6
6	数の子	27.1
7	だし巻き・厚焼玉子	25.2
8	いくら・すじこ	22.4
9	煮しめ	20.1
10	なます	16.9
11	酢だこ	11.6
12	昆布巻	11.2
13	栗甘露煮	9.3
14	田作り(ごまめ)	8.7
15	たたきごぼう・酢ごぼう	4.1
16	その他	3.6
17	なると・つと	1.7

【中部】※3

1	お雑煮	51.9
2	栗きんとん	39.8
3	黒豆	37.5
4	だし巻き・厚焼玉子	31.8
5	数の子	29.7
6	かまぼこ	27.9
7	伊達巻	22.9
8	いくら・すじこ	20.2
9	煮しめ	18.9
10	なます	16.9
11	昆布巻	13.3
12	田作り(ごまめ)	13.1
13	栗甘露煮	11.9
14	酢だこ	11.1
15	たたきごぼう・酢ごぼう	6.5
16	その他	3.6
17	なると・つと	0.5

【関西】

1	お雑煮	57.4
2	黒豆	45.4
3	栗きんとん	38.9
4	数の子	34.9
5	だし巻き・厚焼玉子	30.9
6	かまぼこ	25.1
7	伊達巻	22.4
8	煮しめ	19.0
9	田作り(ごまめ)	16.9
10	栗甘露煮	16.3
11	なます	15.7
12	いくら・すじこ	12.7
13	たたきごぼう・酢ごぼう	10.5
14	昆布巻	8.9
15	酢だこ	5.7
16	その他	4.8
17	なると・つと	0.5

【中四国】

1	お雑煮	51.9
2	黒豆	45.5
3	栗きんとん	39.6
4	数の子	39.1
5	だし巻き・厚焼玉子	29.5
6	かまぼこ	25.7
7	煮しめ	22.8
8	伊達巻	17.4
9	なます	17.3
10	いくら・すじこ	15.0
11	栗甘露煮	14.4
12	田作り(ごまめ)	13.8
13	昆布巻	11.6
14	たたきごぼう・酢ごぼう	9.8
15	酢だこ	6.6
16	その他	3.2
17	なると・つと	1.1

【九州】

1	お雑煮	55.4
2	栗きんとん	38.9
3	黒豆	38.5
3	数の子	38.5
5	だし巻き・厚焼玉子	27.3
6	煮しめ	26.5
7	かまぼこ	23.4
8	なます	20.3
9	昆布巻	19.2
10	栗甘露煮	17.7
11	伊達巻	16.9
12	いくら・すじこ	12.2
13	田作り(ごまめ)	10.9
14	たたきごぼう・酢ごぼう	9.1
15	酢だこ	6.9
16	その他	3.8
17	なると・つと	0.3

【沖縄県】

1	お雑煮	39.0
1	栗きんとん	39.0
3	黒豆	32.4
4	かまぼこ	26.7
5	だし巻き・厚焼玉子	25.7
6	昆布巻	22.9
7	煮しめ	18.1
8	なます	13.3
9	伊達巻	12.4
10	数の子	11.4
10	栗甘露煮	11.4
10	その他	11.4
13	いくら・すじこ	10.5
13	たたきごぼう・酢ごぼう	10.5
15	酢だこ	8.6
16	田作り(ごまめ)	1.9
17	なると・つと	1.0

※1 東部(栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県)

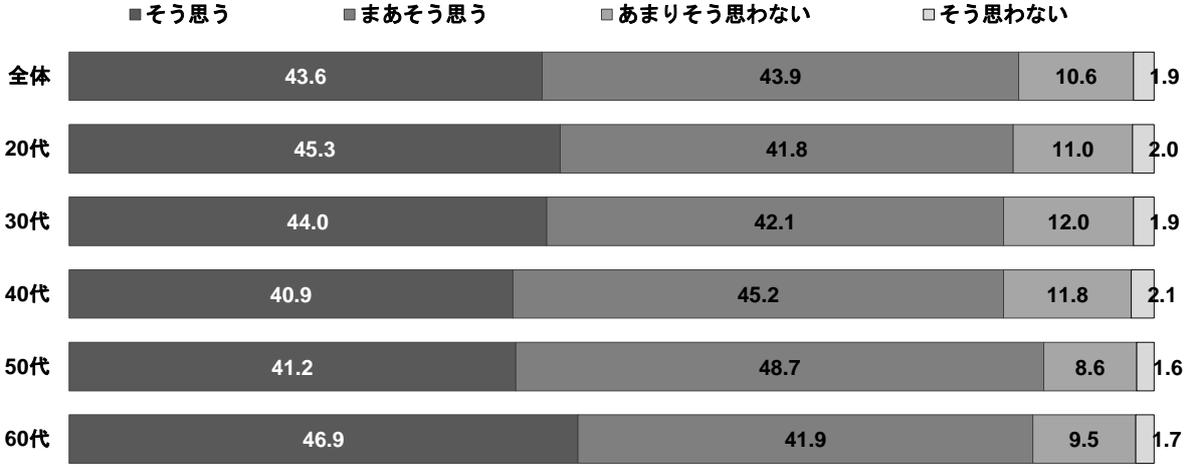
※2 首都圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)

※3 中部(愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県、三重県)

■ 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

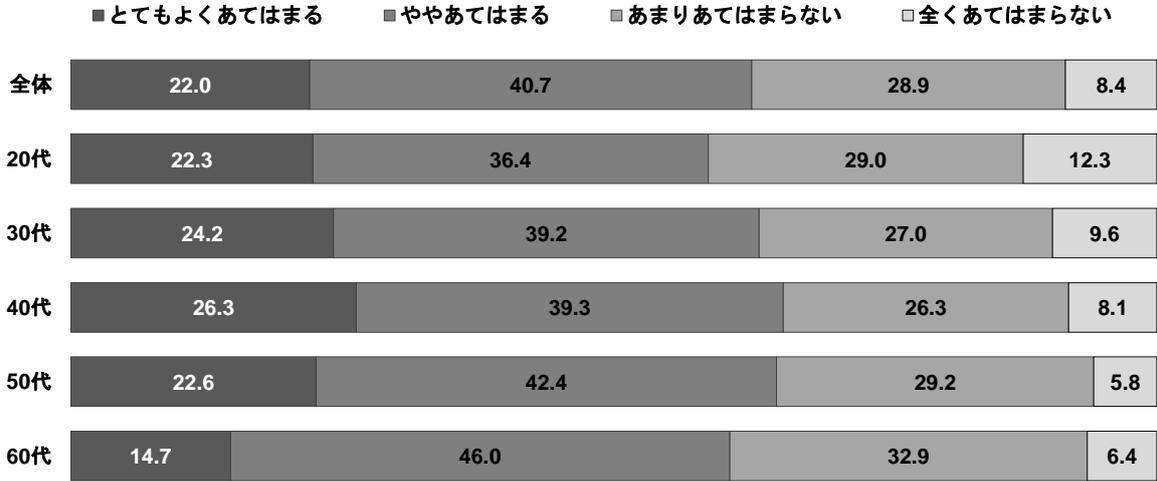
◆おせち料理は日本の食文化として残したい(N=7,015・%)

全体の約9割がおせち料理の伝承意識を持っている



◆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=7,015・%)

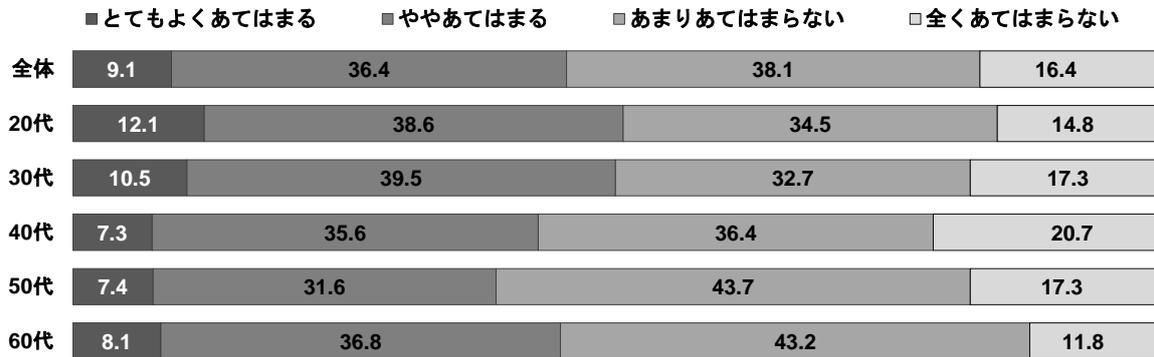
全体の6割が受け継いでいない
20～30代の方が40～50代に比べ伝承している



◆おせち料理は、ぜひ子どもに伝えたいと思う(N=7,015・%)

トピック

子どもへの伝承意識は20～30代が高く5割以上



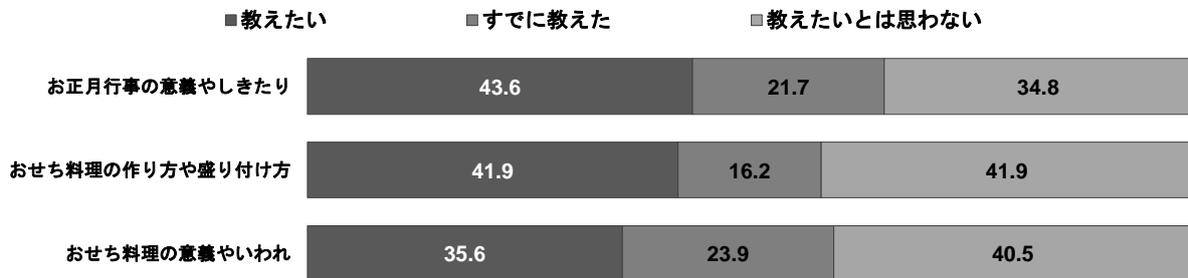
【母世代の意識】娘を持つ50代女性の意識調査

《調査概要》

- 調査名: 紀文・お正月に関するアンケート
- 調査機関: 株式会社マーケティングアプリケーションズ アンとケイト
- 調査地域: 全国 ■調査対象: 50代既婚、2017年に結婚する又はした20～30代の娘がいる方、左記以外の娘有
- 調査時期: 2017年9月15日～9月17日 ■サンプル数: 351人 ■調査方法: インターネットによる調査

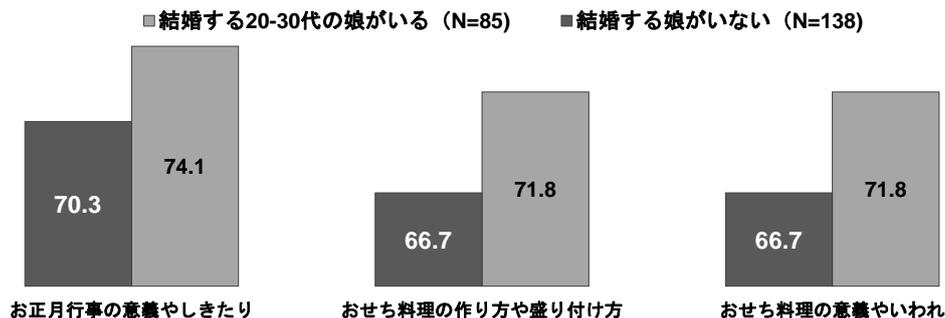
◆お正月やおせちに関する知識を娘に教えたいですか(N=351・%)

お正月やおせち料理について“教えたい”“教えた”が約6割



○今年結婚をする又はした20～30代の娘がいる方/結婚をする又はした娘がいない方の比較 (N=351 中、今年おせち料理を用意した方 N=227・%)

結婚をする又はした娘がいる50代女性は、お正月やおせち料理について伝承意識が高い



第2部【お正月ことはじめ】

お正月は、一年の家族の幸せを祈るために年神様(としがみさま)をわが家(普段暮らしている家)にお迎えする行事です。そしておせち料理は年神様へのお供え物であり、家族の幸せを願う縁起物の料理でもあります。

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

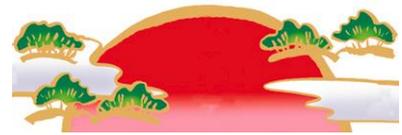
鏡餅



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。

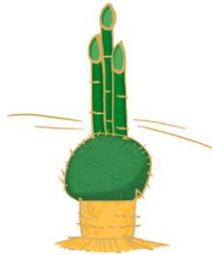
初日の出



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時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」などと言われています。

祝い箸



片方は人が、もう片方は年神様を使うために、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。五穀豊穰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。