

# 2020年 紀文・お正月百科

紀文では、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「お正月全国調査」に加え、  
『令和』初のお正月に関する意識調査を実施いたしました。

## ◆【お正月の意識と実態】

「紀文・お正月全国調査2019」より

**おせち料理**への意識は・・・p2

**用意したおせち料理** 全国1位は・・・p4

## ＜特別調査＞

**「令和」初のお正月**に関する意識調査・・・p7

## ◆ 参考資料 【お正月ことはじめ】・・・p9



＜正月の食卓イメージ＞

2019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](http://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【お正月の意識と実態】

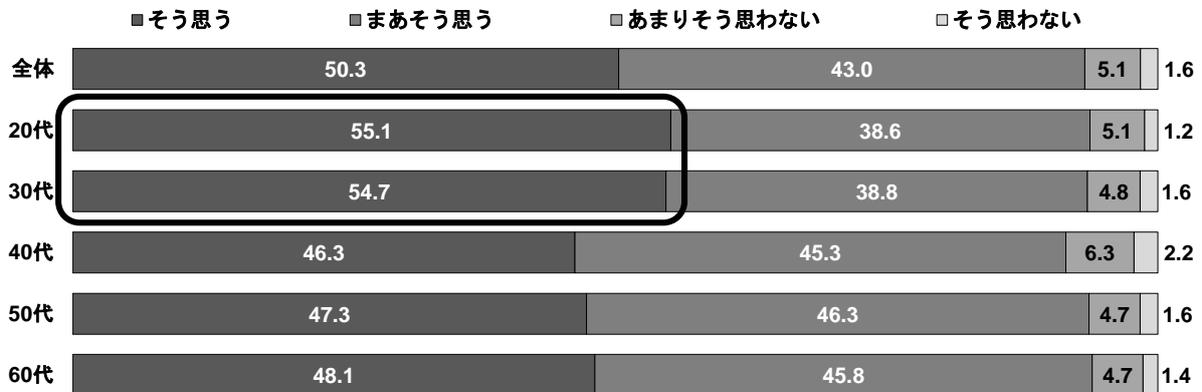
### 《調査概要》

- 調査名: 紀文・お正月全国調査2019
- 調査機関: 株式会社マクロミル ■調査地域: 全国
- 調査対象およびサンプル数: 20~60代の主婦7,015人(各年代1,403人)
- 調査時期: 2019年1月7日~1月11日 ■調査方法: インターネットによる調査

### 【お正月について】

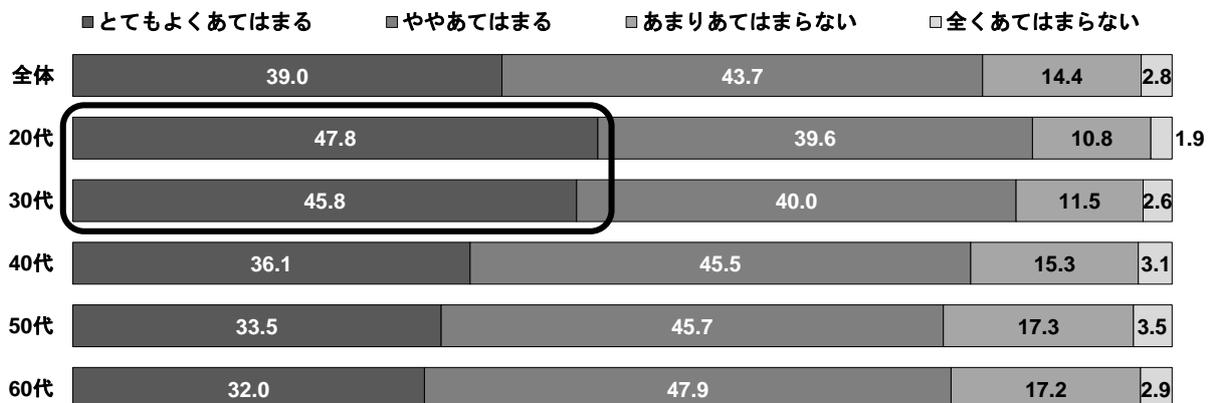
◆お正月は、日本の大切な伝統行事のひとつだ(N=7,015・% 単一回答)

20代・30代の意識が高く、  
全年代で9割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・% 単一回答)

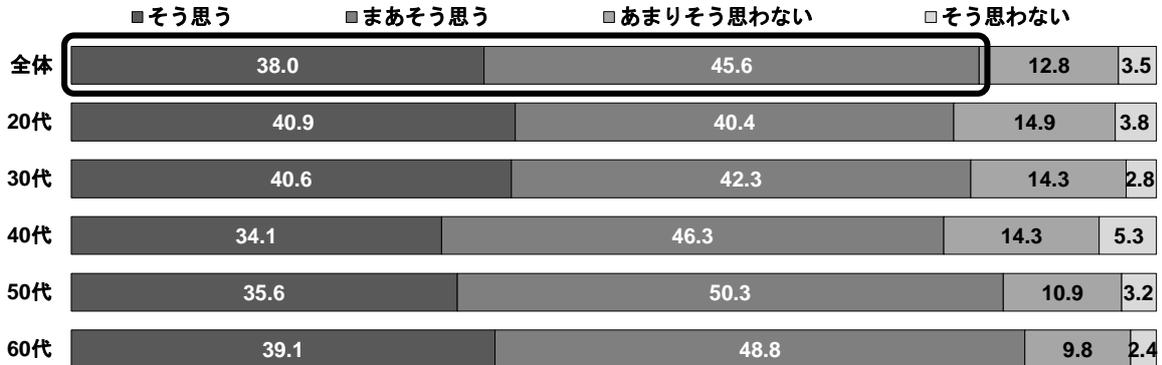
20代・30代の若年世代ほど家族で過ごしたいという意識が強い



## 【おせち料理について】

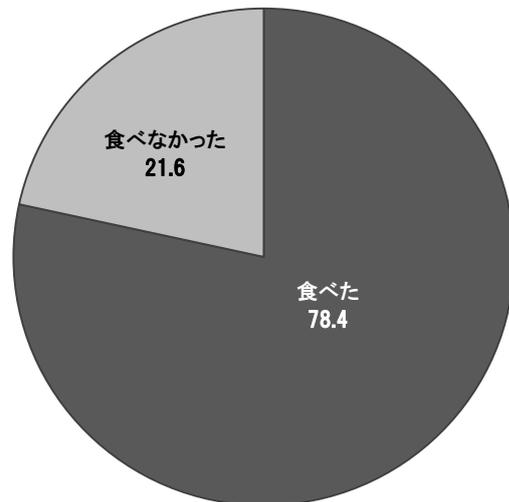
◆おせち料理は日本の食文化として残したい(N=7,015・% 単一回答)

全体の8割以上がおせち料理の伝承意識を持っている



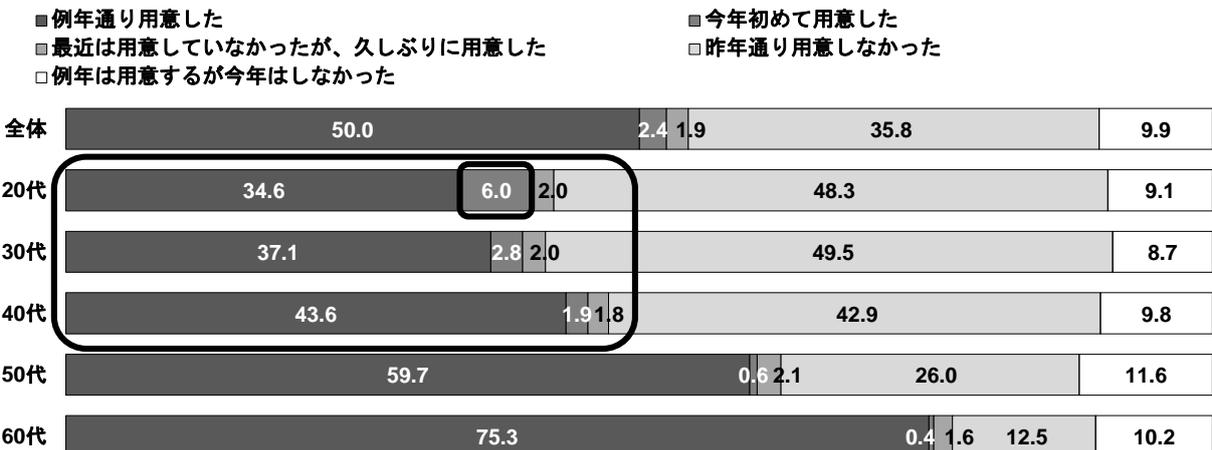
◆お正月のおせち料理の喫食率について  
(N=7,015・% 単一回答)

おせち料理を食べたのは  
全体の約8割



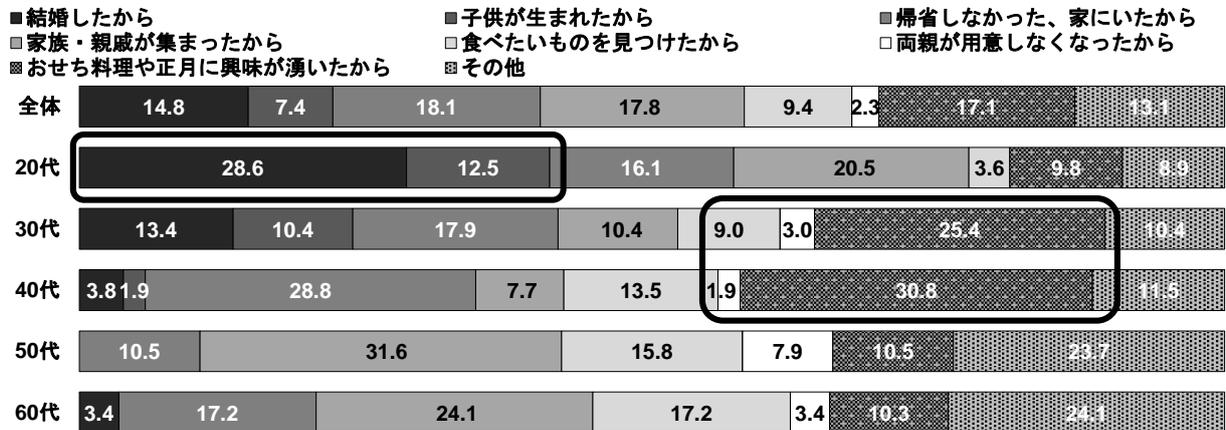
◆自宅でのおせち料理の用意について(N=7,015・% 単一回答)

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割合は20代が最も高い



◆今年初めておせち料理を用意した・最近是用意していなかったが、久しぶりに用意した理由  
(N=298・% 単一回答)

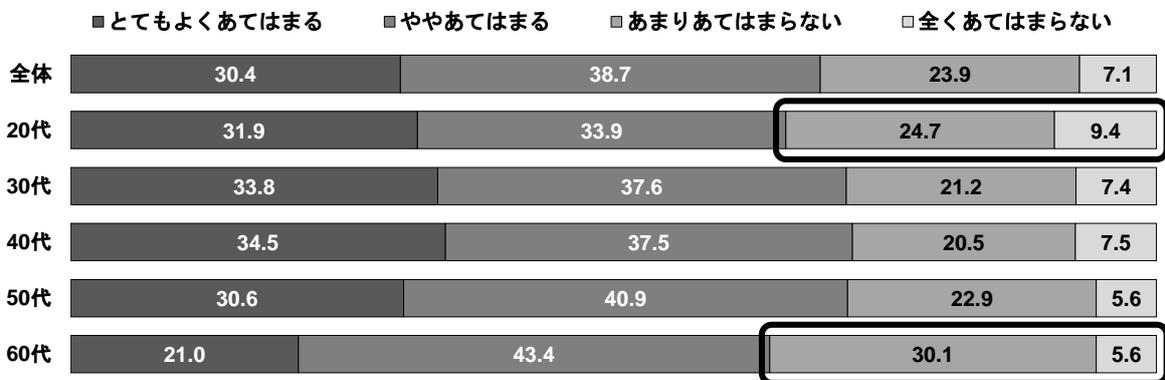
初めておせち料理を用意したきっかけ  
20代は“結婚”“出産”が約4割  
30代・40代は“興味が湧いたから”の割合が全体より高い



※N数の内訳 20代 112人、30代 67人、40代 52人、50代 38人、60代 29人

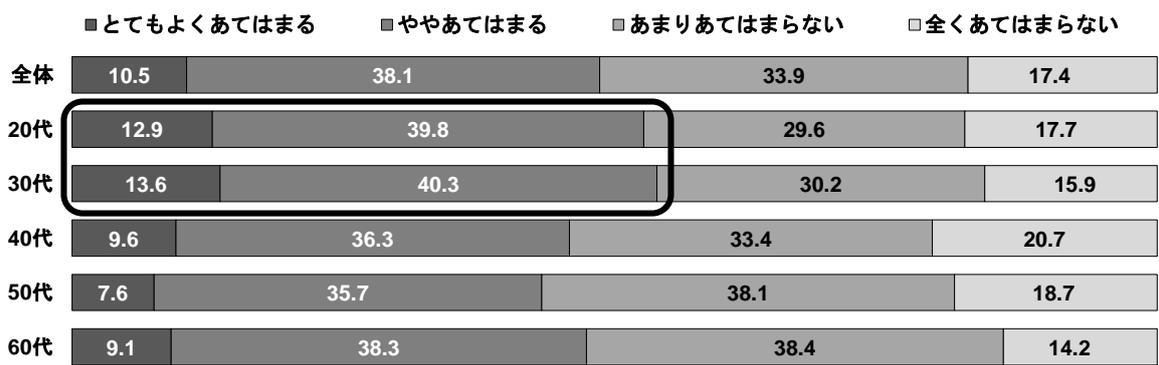
◆母や姑が作っていたおせち料理は、あまり受け継いでいない(N=7,015・% 単一回答)

全体の約7割が受け継いでいない  
しかし、そのなかでも20代・60代の“伝承している”と考える割合は  
全体と比べて3~5ポイント高くなっている



◆おせち料理は、ぜひ子どもに伝えたいと思う(N=7,015・% 単一回答)

子どもへの伝承意識は20代・30代が5割以上と全体より高い



◆用意したおせち料理の種類について(N=3,808・% 複数回答)

**全国1位は「かまぼこ」**  
**かまぼこ、黒豆は、東部以外の各エリアでトップ3以内に**  
**東部ではかまぼこに次いで、お雑煮が2位、伊達巻が3位**

【全国】

1	かまぼこ	86.7
2	黒豆	82.5
3	お雑煮	80.6
4	数の子	68.4
5	伊達巻	65.0
6	煮しめ	61.6
7	栗きんとん	60.6
8	昆布巻	57.5
9	なます	55.0
10	だし巻き・厚焼玉子	51.8
11	田作り(ごまめ)	51.7
12	えび	51.3
13	いくら・すじこ	33.1
14	栗甘露煮	32.3
15	たたきごぼう・酢ごぼう	29.8
16	なると・つと	23.5
17	酢だこ	23.3
18	その他	9.8

【北海道】

1	黒豆	81.7
2	お雑煮	80.9
3	かまぼこ	79.1
4	数の子	70.4
5	伊達巻	67.0
6	煮しめ	65.2
7	昆布巻	61.7
8	栗きんとん	60.9
9	えび	54.8
10	なます	53.9
11	なると・つと	45.2
12	いくら・すじこ	43.5
13	だし巻き・厚焼玉子	40.0
14	田作り(ごまめ)	27.0
15	栗甘露煮	25.2
16	酢だこ	18.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	16.5
18	その他	9.6

【東北】

1	かまぼこ	84.1
2	黒豆	76.2
3	お雑煮	74.1
4	伊達巻	71.0
5	数の子	61.9
6	煮しめ	59.5
7	栗きんとん	56.4
8	昆布巻	55.8
9	なます	53.7
10	だし巻き・厚焼玉子	46.6
11	えび	40.5
12	いくら・すじこ	38.7
13	なると・つと	35.1
14	栗甘露煮	28.0
15	田作り(ごまめ)	27.7
16	酢だこ	25.0
17	たたきごぼう・酢ごぼう	20.1
18	その他	8.8

【東部】※1

1	かまぼこ	86.9
2	お雑煮	79.8
3	伊達巻	75.8
4	黒豆	73.8
5	栗きんとん	62.0
6	数の子	60.9
7	昆布巻	54.5
8	煮しめ	53.4
9	なます	52.4
10	だし巻き・厚焼玉子	49.3
11	田作り(ごまめ)	44.4
12	えび	39.1
13	いくら・すじこ	38.2
14	酢だこ	35.6
15	なると・つと	34.3
16	栗甘露煮	27.9
17	たたきごぼう・酢ごぼう	18.9
18	その他	11.0

【首都圏】※2

1	かまぼこ	88.6
2	お雑煮	83.2
3	黒豆	82.0
4	伊達巻	76.0
5	栗きんとん	74.8
6	数の子	64.6
7	煮しめ	60.7
8	昆布巻	59.1
9	なます	57.8
10	田作り(ごまめ)	49.4
11	だし巻き・厚焼玉子	48.9
12	えび	45.8
13	いくら・すじこ	37.5
14	なると・つと	31.3
15	酢だこ	30.1
16	栗甘露煮	29.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	22.6
18	その他	9.6

【中部】※3

1	かまぼこ	86.1
2	黒豆	82.6
3	お雑煮	80.9
4	数の子	66.0
5	昆布巻	60.5
6	だし巻き・厚焼玉子	59.8
7	栗きんとん	58.2
8	伊達巻	57.9
9	煮しめ	57.5
10	田作り(ごまめ)	57.3
11	なます	48.3
12	えび	47.0
13	栗甘露煮	34.9
14	いくら・すじこ	31.9
15	たたきごぼう・酢ごぼう	28.0
16	酢だこ	26.4
17	なると・つと	13.7
18	その他	10.1

【関西】

1	黒豆	90.6
2	かまぼこ	89.2
3	お雑煮	86.2
4	数の子	76.8
5	田作り(ごまめ)	70.8
6	煮しめ	66.8
7	伊達巻	63.4
7	えび	63.4
9	栗きんとん	61.0
10	昆布巻	56.4
11	なます	55.4
12	だし巻き・厚焼玉子	53.0
13	たたきごぼう・酢ごぼう	46.8
14	栗甘露煮	42.6
15	いくら・すじこ	31.2
16	酢だこ	15.8
17	なると・つと	12.8
18	その他	10.6

【中・四国】

1	黒豆	89.5
2	かまぼこ	88.0
3	お雑煮	82.8
4	数の子	74.3
5	煮しめ	67.7
6	えび	59.5
7	昆布巻	58.0
8	田作り(ごまめ)	57.9
9	なます	56.9
10	伊達巻	54.4
11	栗きんとん	53.1
12	だし巻き・厚焼玉子	52.0
13	たたきごぼう・酢ごぼう	38.4
14	栗甘露煮	32.1
15	いくら・すじこ	27.2
16	なると・つと	16.2
17	酢だこ	13.8
18	その他	9.0

【九州】

1	かまぼこ	85.3
2	黒豆	80.5
3	数の子	77.2
4	お雑煮	73.9
5	煮しめ	66.0
6	えび	64.7
7	なます	62.4
8	伊達巻	59.1
9	昆布巻	56.1
10	栗きんとん	55.8
11	だし巻き・厚焼玉子	54.8
12	田作り(ごまめ)	51.5
13	たたきごぼう・酢ごぼう	36.3
14	栗甘露煮	33.5
15	いくら・すじこ	26.9
16	なると・つと	21.8
17	酢だこ	16.0
18	その他	8.4

【沖縄県】

1	黒豆	66.7
2	かまぼこ	63.6
2	なます	63.6
4	煮しめ	54.5
5	お雑煮	51.5
6	伊達巻	42.4
6	栗きんとん	42.4
6	昆布巻	42.4
9	えび	39.4
10	たたきごぼう・酢ごぼう	33.3
11	数の子	30.3
11	田作り(ごまめ)	30.3
11	だし巻き・厚焼玉子	30.3
14	その他	18.2
15	なると・つと	12.1
15	いくら・すじこ	12.1
15	酢だこ	12.1
15	栗甘露煮	12.1

※1 東部(栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県)

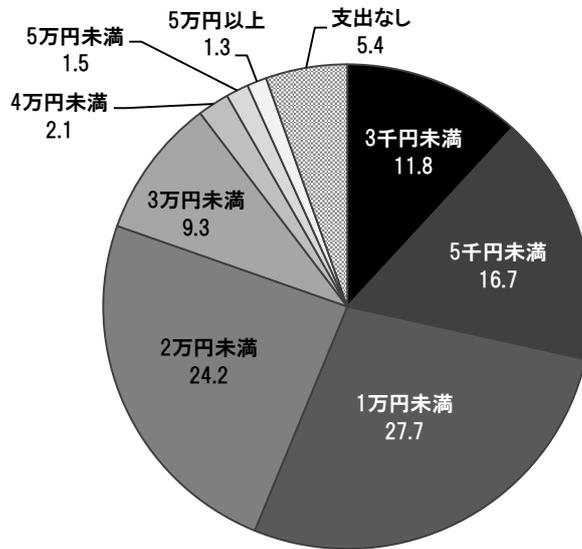
※2 首都圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)

※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

◆自宅で用意したおせち料理の費用について(N=3,808・% 単一回答)

自宅で用意したおせち料理にかけた費用は、  
5,000円以上1万円未満の割合が、27.7%で最多



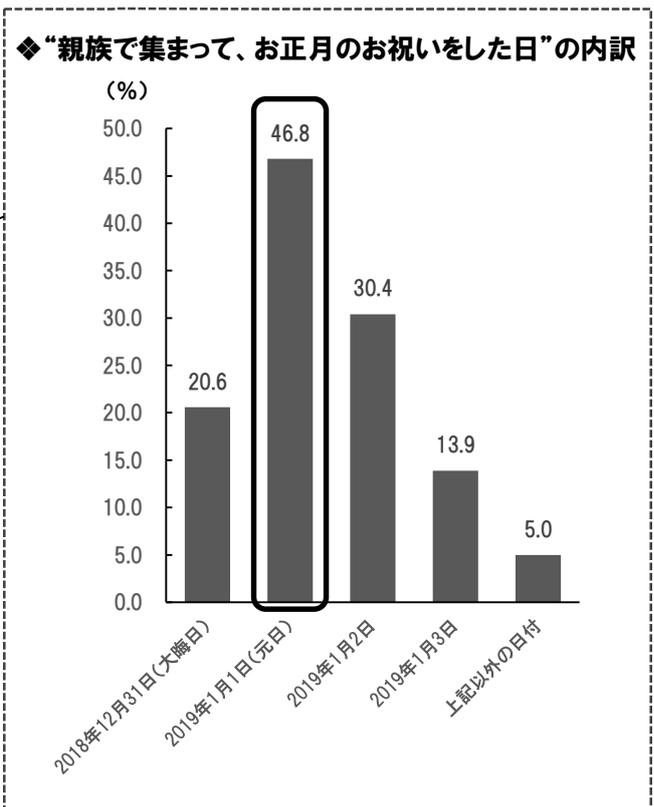
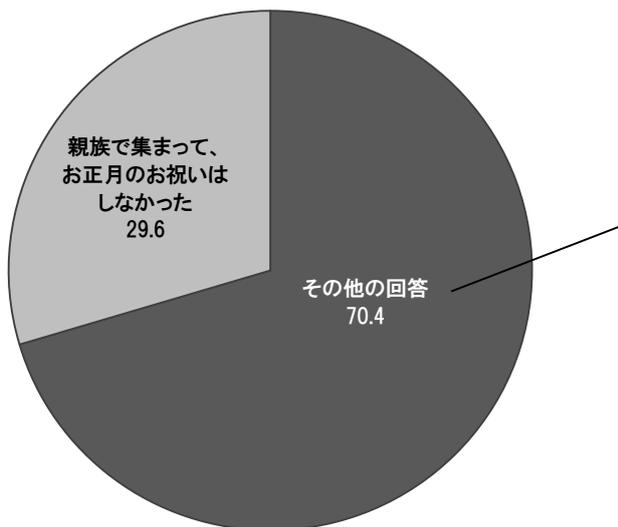
◆親族で集まってお祝いをした日について(N=7,015・% 複数回答)

【注釈】

この設問では、“親族で集まって、お正月のお祝いをしなかった”に該当しない方は、お祝いをした日について回答しています。

親族で集まってお祝いをした方が約7割\*  
そのうち約半数の方が元日にお祝いをしている

\*全体から“親族で集まって、お正月のお祝いはしなかった”方の割合を引いた数値



◆好きなおせち料理の種類について(N=7,015・% 複数回答)

「お雑煮」が、沖縄以外の全エリアで1位  
 沖縄では黒豆、栗きんとんが1位

【全国】

1	お雑煮	48.0
2	栗きんとん	39.1
3	黒豆	38.8
4	数の子	32.9
5	だし巻き・厚焼玉子	29.2
6	かまぼこ	26.4
7	えび	26.2
8	伊達巻	25.2
9	煮しめ	22.5
10	いくら・すじこ	19.6
11	なます	17.2
12	栗甘露煮	13.4
13	昆布巻	13.3
14	田作り(ごまめ)	11.7
15	酢だこ	10.1
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.3
17	その他	2.2
18	なると・つと	1.3

【北海道】

1	お雑煮	49.5
2	栗きんとん	40.5
3	黒豆	37.6
4	煮しめ	35.2
5	数の子	33.8
6	伊達巻	27.1
7	いくら・すじこ	26.7
8	えび	26.2
9	だし巻き・厚焼玉子	19.5
10	なます	15.2
11	かまぼこ	14.8
12	昆布巻	13.8
13	栗甘露煮	9.0
14	酢だこ	6.7
15	田作り(ごまめ)	4.3
16	なると・つと	1.4
17	たたきごぼう・酢ごぼう	1.4
18	その他	1.4

【東北】

1	お雑煮	41.7
2	栗きんとん	40.2
3	黒豆	37.0
4	伊達巻	29.8
5	だし巻き・厚焼玉子	28.7
6	数の子	28.6
7	煮しめ	27.3
8	いくら・すじこ	27.1
9	えび	25.6
10	かまぼこ	24.1
11	なます	17.3
12	昆布巻	17.1
13	酢だこ	12.1
14	栗甘露煮	11.4
15	たたきごぼう・酢ごぼう	4.6
16	田作り(ごまめ)	4.3
17	なると・つと	2.9
18	その他	2.7

【東部】※1

1	お雑煮	47.2
2	栗きんとん	38.6
3	伊達巻	33.5
4	黒豆	30.5
5	だし巻き・厚焼玉子	29.5
6	かまぼこ	29.4
7	数の子	27.9
8	いくら・すじこ	24.6
9	えび	21.1
10	煮しめ	19.7
11	酢だこ	18.1
12	なます	16.9
13	昆布巻	15.2
14	栗甘露煮	10.4
15	田作り(ごまめ)	7.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	3.3
17	その他	3.1
18	なると・つと	1.8

【首都圏】※2

1	お雑煮	52.0
2	栗きんとん	45.8
3	黒豆	35.5
4	伊達巻	34.0
5	かまぼこ	31.0
6	だし巻き・厚焼玉子	25.9
7	数の子	25.6
8	いくら・すじこ	22.5
9	煮しめ	22.4
9	えび	22.4
11	なます	19.3
12	酢だこ	14.1
13	昆布巻	12.8
14	田作り(ごまめ)	10.5
15	栗甘露煮	9.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.0
17	なると・つと	2.1
18	その他	1.7

【中部】※3

1	お雑煮	44.7
2	黒豆	39.6
3	栗きんとん	35.9
4	だし巻き・厚焼玉子	35.6
5	数の子	32.7
6	かまぼこ	26.9
7	えび	25.3
8	伊達巻	22.5
9	いくら・すじこ	20.5
10	煮しめ	18.3
11	なます	15.9
12	栗甘露煮	14.2
13	田作り(ごまめ)	14.1
14	昆布巻	13.5
15	酢だこ	10.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.3
17	その他	2.3
18	なると・つと	0.6

【関西】

1	お雑煮	55.1
2	黒豆	45.1
3	栗きんとん	38.3
4	数の子	36.6
5	えび	29.8
6	だし巻き・厚焼玉子	28.3
7	かまぼこ	25.3
8	煮しめ	21.3
9	伊達巻	19.8
10	栗甘露煮	19.0
11	田作り(ごまめ)	18.8
12	なます	14.7
13	いくら・すじこ	14.6
14	昆布巻	9.3
15	たたきごぼう・酢ごぼう	9.1
16	酢だこ	5.1
17	その他	1.6
18	なると・つと	0.4

【中・四国】

1	お雑煮	48.4
2	黒豆	45.4
3	数の子	40.5
4	栗きんとん	35.3
5	えび	29.8
6	だし巻き・厚焼玉子	28.6
7	かまぼこ	25.9
8	煮しめ	24.2
9	なます	17.8
10	伊達巻	17.7
11	栗甘露煮	14.4
12	いくら・すじこ	14.3
13	田作り(ごまめ)	13.4
14	昆布巻	10.6
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.7
16	酢だこ	5.5
17	その他	1.6
18	なると・つと	0.5

【九州】

1	お雑煮	47.2
2	栗きんとん	41.1
3	数の子	40.1
4	黒豆	38.8
5	えび	30.9
6	だし巻き・厚焼玉子	28.3
7	煮しめ	25.2
8	かまぼこ	23.1
9	伊達巻	20.5
10	なます	17.1
11	栗甘露煮	17.0
12	昆布巻	15.6
13	いくら・すじこ	13.6
14	田作り(ごまめ)	13.1
15	たたきごぼう・酢ごぼう	10.5
16	酢だこ	4.9
17	その他	1.9
18	なると・つと	1.2

【沖縄県】

1	黒豆	31.4
1	栗きんとん	31.4
3	お雑煮	28.6
3	だし巻き・厚焼玉子	28.6
5	えび	27.6
6	なます	26.7
7	数の子	21.9
8	かまぼこ	20.0
9	昆布巻	17.1
10	煮しめ	16.2
11	いくら・すじこ	15.2
12	栗甘露煮	14.3
13	伊達巻	11.4
14	その他	10.5
15	酢だこ	9.5
15	たたきごぼう・酢ごぼう	9.5
17	田作り(ごまめ)	7.6
18	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)

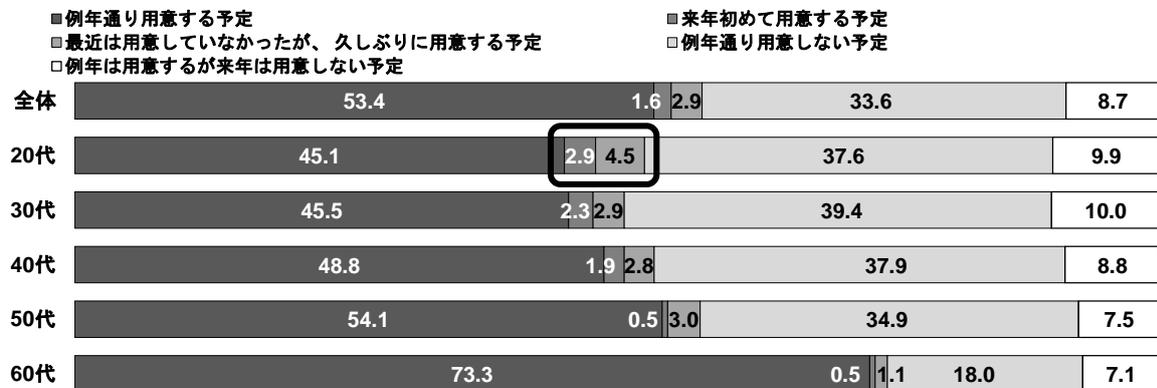
10ポイント以上全国より高い  
 5ポイント以上全国より高い

## <特別調査> 「令和」初のお正月に関する意識調査

来年のお正月は、「令和」という新しい元号に代わって初めて迎えるお正月です。  
そこで紀文では、首都圏・中部・関西エリアにお住まいの20～60代の既婚女性を対象に、「令和」初のお正月に向けて、どのような意識を持っているのかを調査しました。

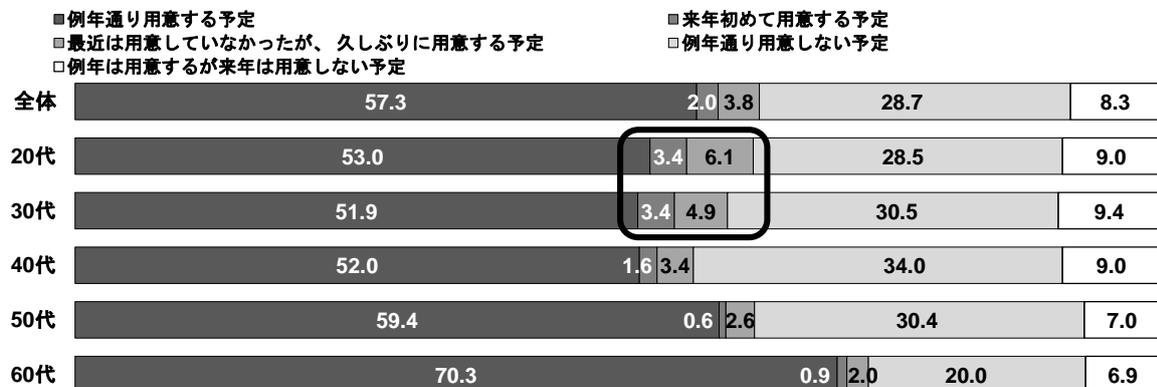
### 20代はおせち料理を「令和」を機に、初めてまたは久しぶりに用意する割合が全体より高い

◆「令和」初のお正月に向けた、自宅でのおせち料理の用意について(N=4,000・% 単一回答)



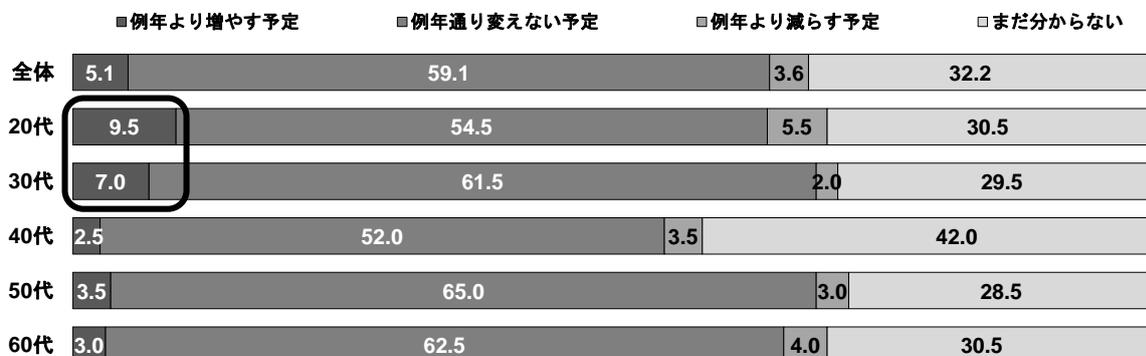
### 20代・30代はごちそうを「令和」を機に用意する割合が全体より2～4ポイント高い

◆「令和」初のお正月に向けた、自宅でのおせち料理以外のごちそうの用意について(N=4,000・% 単一回答)



## おせち料理を例年通り用意する方のうち、 20代・30代は費用を「例年より増やす予定」との回答が全体より高い

### ◆「令和」初のお正月に向けた、自宅でのおせち料理にかかる費用について (N=1,000・% 単一回答)



#### 《調査概要》

- 調査名: 予備調査「令和」改元に伴う行動についてのアンケート/本調査 おせち料理の予定についてのアンケート
- 調査機関: 株式会社BRIDGE ■調査地域: 首都圏、中部、関西
- 調査対象およびサンプル数: 予備調査 20~60代の既婚女性4,000人  
(20代 800人、30代 800人、40代 800人、50代 800人、60代 800人)  
本調査 20~60代の既婚女性 おせち料理を例年通り用意する方1,000人  
(20代 200人、30代 200人、40代 200人、50代 200人、60代 200人)
- 調査時期: 予備調査 2019年6月18日~6月20日/本調査 2019年6月21日~6月22日
- 調査方法: インターネットによる調査

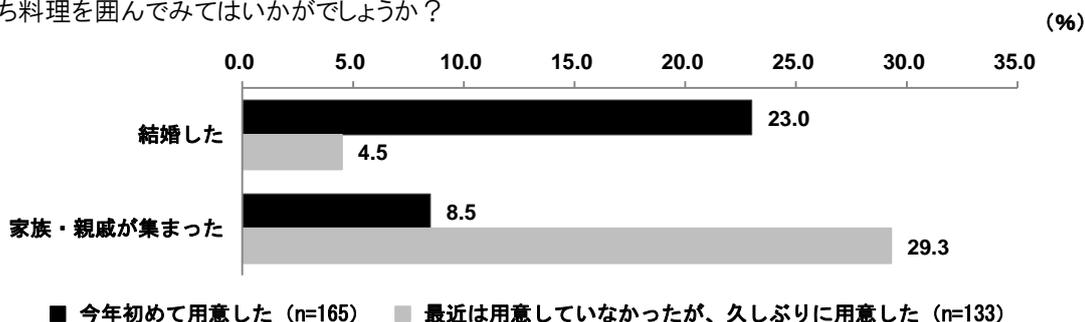
### <<ミニコラム>>

#### おせち料理を“初めて”用意した人と“久しぶりに”用意した人では理由に差が…?!

3 ページにてご紹介した「今年初めておせち料理を用意した・最近では用意していなかったが、久しぶりに用意した理由」について、別の切り口から調査結果を読み込んでみたところ、興味深いことが判明!

いくつかの選択肢(3 ページ参照)を示したなか、「結婚したから」と回答した方の割合は、久しぶりの方が4.5%だったのに対し、初めての方は23.0%と約5倍。初めて用意しようと試みた方には、ライフステージの変化が影響していることがわかります。一方で「家族・親戚が集まったから」と回答した方の割合は初めての方が8.5%だったのに対し、久しぶりの方は29.3%と約3.5倍という結果に。生活に大きな変化がなくても、集いの場ができることで、久々におせち料理を用意しようと思う方がいるようです。

2018 年末から 2019 年始にかけては、1 月 4 日(金)を有給休暇で休むことで 9 連休となる、6 連休と 9 連休が混在する曜日回りでした。前年、前々年は 6 連休だったことから、久しぶりに休みが長いことで親族が集いやすかったのかもしれませんが、2019 年末から 2020 年始にかけては、正真正銘の 9 連休。皆さんも親族で集まっておせち料理を囲んでみてはいかがでしょうか?



## 参考資料【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のよい料理でもあります。

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」といいます。

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、門松の始まりといわれています。

しめ飾り



わが家が年神様を迎えるために清められた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いわれています。

お屠蘇  
とそ



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」などといわれています。

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に使います。

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。

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。