

2021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、
「2021年 お正月に関する意識調査」を実施いたしました。

◆ 第1部 p1

【特別寄稿】民俗学者 神崎宣武先生

『正月は「おせち料理」で“元気”を得よう』

◆ 第2部 p3

<紀文・お正月全国調査2020>

好きなおせち料理…p9

全国1位は、“お雑煮”

<特別調査 2021年 お正月 に関する意識調査>

家族や親戚との集いの予定…p10

“今年は集まらない”との回答が2割以上

◆ 参考資料 p11

【お正月ことはじめ】

お正月の準備／おせち料理のいわれ ほか

2020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

『正月は「おせち料理」で“元気”を得よう』

民俗学者 神崎 宣武 さん

正月を言祝ぐ「歳神さま」

正月は、古い慣習にしたがうと、「事はじめ」から「事じまい」までの正月1ヵ月のことである。江戸時代には、町場をのぞくと、おおむねそうであった。事はじめとは12月の13日か14日ごろ、^{すす}煤払いや^{たたみ}畳干しなどの大掃除を指す。事じまいとは1月15日の小正月、正月の飾りものを焚きあげるトンド（ドンド）を指す。その間に、さまざまな正月行事がある。

現在は行事が簡略化され、正月の期間も短縮される傾向にあるが、1ヵ月の間に行事が続くということが、日本の正月のめでたさを表わしているのである。

それは、家ごとに「歳神」^{としがみ}さまを迎えての祝いである。新年のめでたさは歳神さまがもたらしてくれる、とするのである。ただその意識は、経済の高度成長期以来、急速に薄らいでもいった。初詣がすべて、と思われるようになった。それを非難するわけではないが、はじめに歳神さまありきなのである。

その歳神さまは、どこかの神社に坐しますのではない。神社神道が成立する以前の^{アニミズム}自然崇拝の伝統なのだ。近代国家では、稀なる伝承といわなくてはならない。

歳神さまを迎えるには、たとえば「松降り」が広く共通する。本来は、その家の主人が山から松の枝を手折ってきたものだ。その松の枝に歳神さまが依りついて山から降りてくる、としたのである。その歳神さまを、家の中の神座（米俵とか神棚とか鏡餅とか）に迎える。

この場合の松の枝は^{よりしろ}依代。むげには扱えないので^{かどぐち}門口に立てた。それが^{かどまつ}門松と相なるのだ。後にさまざまな装飾が加わるが、原初の意味は松にあるのである。

また、そうして歳神さまを迎えた清浄なところ、ということで^{しめなわ}注連縄を張る。その注連縄の^{たれ}垂の数とか切り紙の模様をあれこれいうのは、後付けの理屈というもの。縄を張って^{けっかい}結界を示すことに最大の意味があるのだ。

とすれば、現在でも私たちは、正月行事のなかに旧慣をつないでいることになるのだ。不断の連続性、それが「日本文化」なのである。ならば、大事にしようではないか。



神人が共食の「餅と酒」

日本の神さまは、夜に降神^{こうしん}なさる。したがって、各地の大祭では、宵宮^{よいみや}があるのだ。歳神さまも、大晦日の夜に降神なさる（それを待っては忙しいので、門松や注連縄は前もって設置する）。

たとえば、新潟県の南部の農村では、大晦日の夜に歳神棚に料理膳を供え、それと同じものを家族一同で共食するならわしを伝えている。「神人共食」の、これも日本で顕著な伝統である。

それが後退して、ほぼ全国的に元旦の雑煮祝いとなる。神人共食ということである。歳神さまに供えた餅（あるいは歳神さまの神座の鏡餅）をさげて分配することに意義があるはずだ。それをしないのは、旧式の民家の中で寒風にさらされた餅は、割れたり削げたりして使いにくいからであった。



また、雑煮が丸餅か角餅かが議論となることがある。これも、寒冷地では、水泡や気泡を内にためないために延^のすことが合理だからだ。延したら切ることになり、角餅と相なるのである。そうした角餅を雑煮で食する地方でも、鏡餅は丸餅であるはず。歳神さまの神座としては、あくまでも「鏡」（円形）であることに意味があるのである。

餅があれば、もう一方に酒がある。正月行事にかぎらず、神人共食には、いずれも欠かせない。新年の祝いには、とくに屠蘇酒^{とそ}が尊ばれる。これは、節供祝いが重なったことである。元旦も、節供なのである。

それは、中国の「重日」（奇数が並ぶ月・日）の故事にちなんだもので、とくに江戸幕府が五節供を公日と定めたことで広まった。元旦は、五節供のなかでの「人日」の節供である。そこでは、薬酒に相当する酒がとりあげられたところで、元旦の屠蘇酒がなじんだのである。

人と人をつなぐ「おせち料理」

おせち料理の「おせち」も、節供にちなんでのことである。

おもに西日本の各地で、節供だけでなく季節の折目節目をセチと呼ぶ習慣があった。とくに季節の変わり目には、気を枯らすことなく、精気を養わなくてはならない。その滋養食がおせち料理にほかならないが、おせちは、正月にかぎったことではない。それが、とくに正月にちなんで広まったのは、正月（人日の節供）が季節の節目にとどまらず一年

の節目であったからだろう。

おせち料理は、接客料理でもあった。つい最近まで、「年賀」といって親しい家同士で、あるいは職場の関係のなかで挨拶の行き来があった。そのときに、年始を受けた側は酒肴しゅごうでもてなすことになる。したがって、おせち料理にはおかずさかな（副菜）よりも肴として親しまれるものが多く用意されたのである。

おせち料理が見た目も華やかに、そして一律化したのは、昭和後半の経済の高度成長期から。それまでも婦人雑誌での特集や料理教室などでの普及もあったが、昭和後半の変化が大きかった。

いずれにしても、正月の食べごとは、その新しき年の節目を祝い、ケガレ（穢＝気枯れ）を祓はらい、健康なケ（気）を吸収すること。つまり、再び“ゲンキ（元気）”を得ることである。

令和3年も、どうぞ恙つつがなき年でありますように、と祈念して箸を取ろう。



神崎 宣武（かんざき のりたけ）先生 プロフィール

1944年、岡山県生まれ。民俗学者。

現在、旅の文化研究所所長、東京農業大学客員教授、伊勢文化会議所五十鈴塾塾長、高梁川流域学校校長、岡山県文化振興審議会委員などをつとめる。岡山県宇佐八幡神社宮司でもある。主著に、『三三九度—日本的契約の民俗誌』、『「まつり」の食文化』、『酒の日本文化』、『大和屋物語—大阪ミナミの花街民俗史』、『社をもたない神々』、『神主と村の民俗誌』などがある。



紀文食品では、2014年から和食文化の保護・継承を行う「一般社団法人和食文化国民会議」に正会員として加盟し活動するとともに、2018年には官民協働で進める「Let's! 和ごはんプロジェクト」に賛同し、正月を中心として和食文化に関する様々な啓発活動を行っています。



和食文化国民会議



農林水産省
Let's! 和ごはんプロジェクト

第2部【お正月の意識と実態】

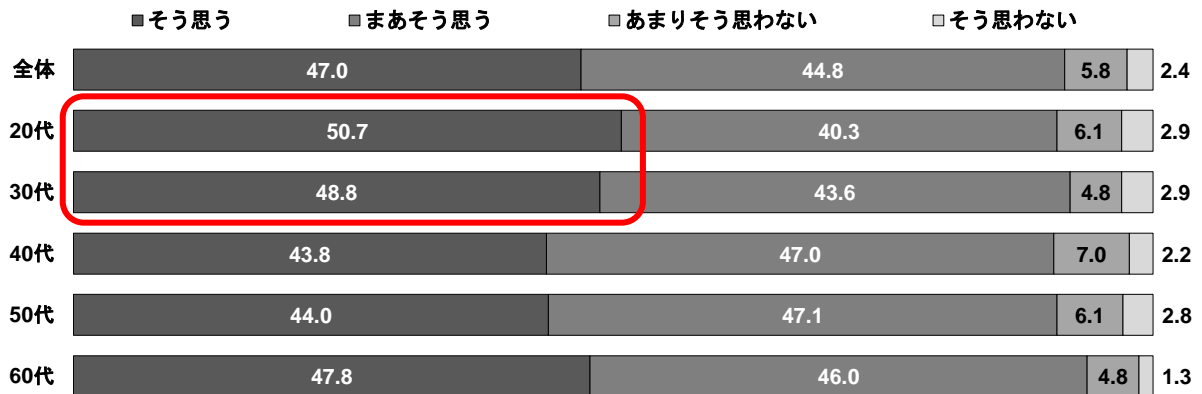
《調査概要》

- 調査名: 紀文・お正月全国調査2020
- 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: 2020年1月6日~1月10日 ■調査方法: インターネットによる調査

【お正月について】

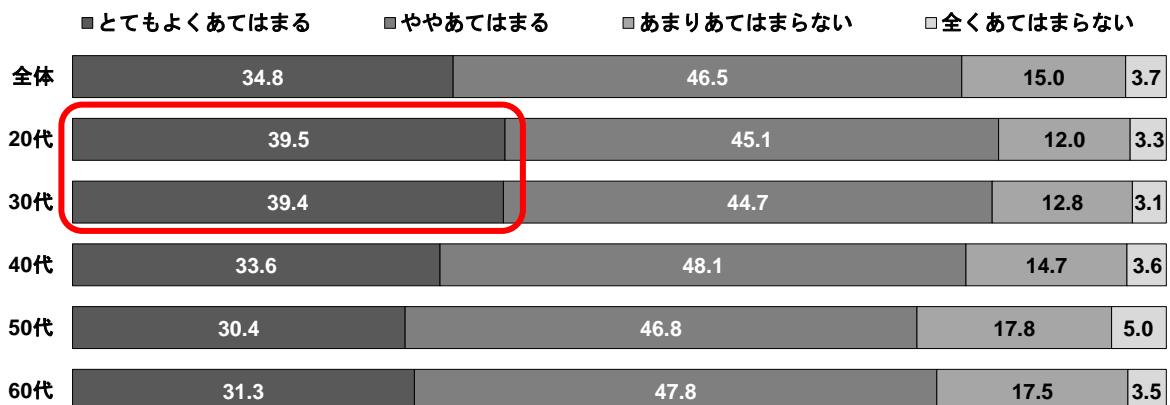
◆お正月は、日本の大切な伝統行事のひとつだ(N=7,015・% 単一回答)

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)

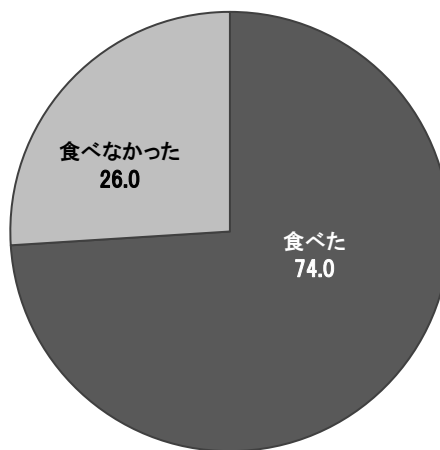
20代・30代の若年世代ほど家族で過ごしたいという意識が強い



【おせち料理について】

◆お正月のおせち料理の喫食率について
(N=7,015・% 単一回答)

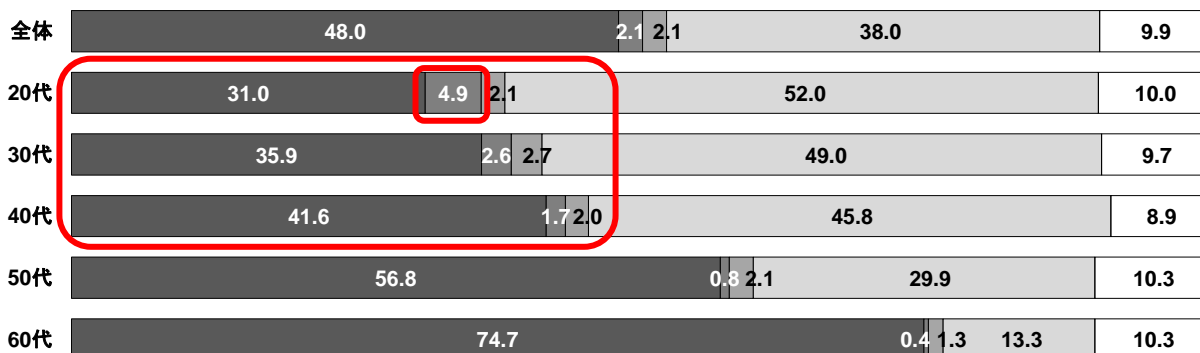
全体の7割以上が
おせち料理を食べたと回答



◆自宅でのおせち料理の用意について(N=7,015・% 単一回答)

おせち料理の用意率は年代に相関
今年初めて用意をした割合は20代が最も高い

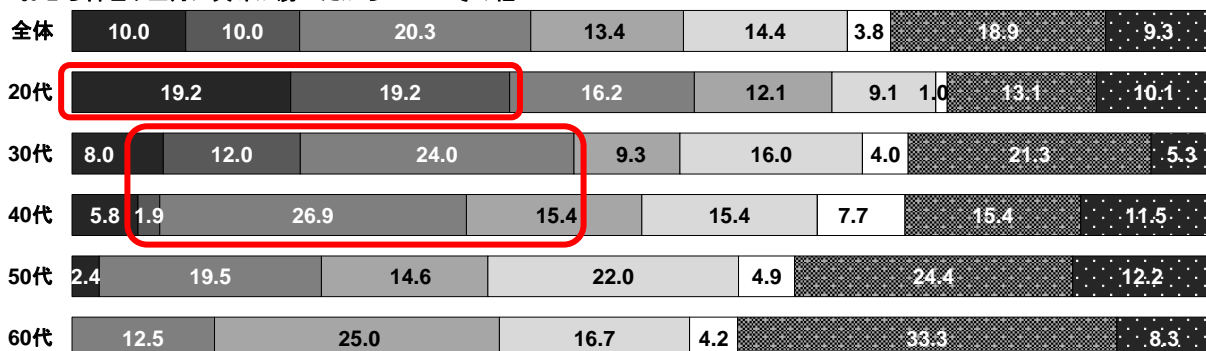
- 例年通り用意した
- 今年初めて用意した
- 最近はや用意していなかったが、久しぶりに用意した
- 昨年通り用意しなかった
- 例年は用意するが今年はしなかった



◆今年初めておせち料理を用意した・最近はや用意していなかったが、久しぶりに用意した理由
(N=291・% 単一回答)

20代は“結婚”“出産”というライフステージの変化が約4割
30代・40代は“帰省しなかった、家にいたから”の割合が全体より高い

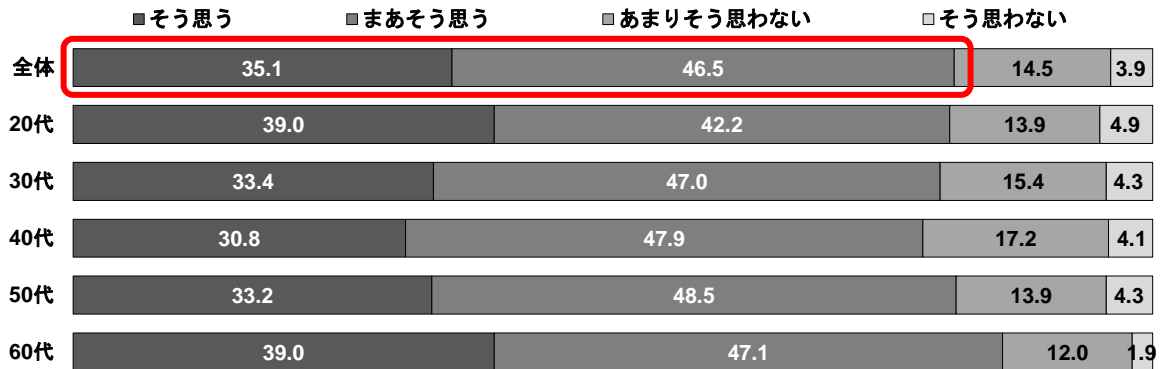
- 結婚したから
- 家族・親戚が集まったから
- おせち料理や正月に興味があったから
- 子供が生まれたから
- 食べたいものを見つけたから
- その他
- 帰省しなかった、家にいたから
- 両親が用意しなくなったから



※N数の内訳 20代 99人、30代 75人、40代 52人、50代 41人、60代 24人

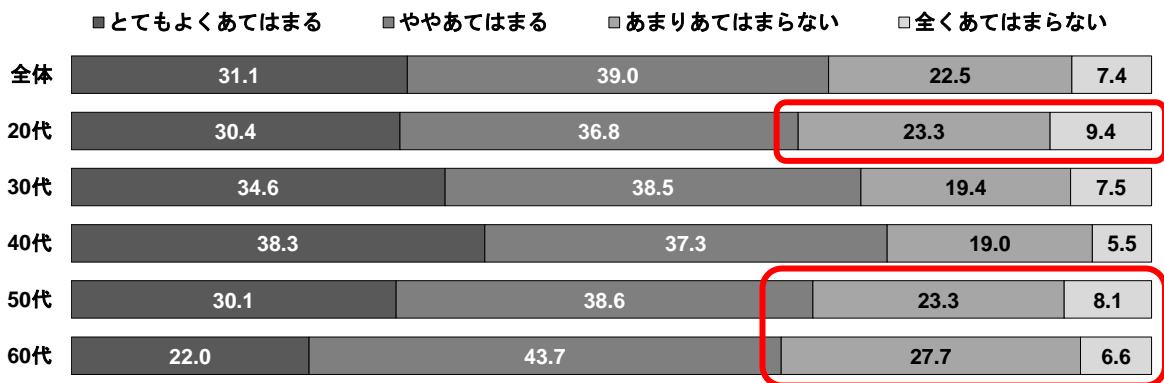
◆おせち料理は日本の食文化として残したい(N=7,015・% 単一回答)

全体の8割以上がおせち料理の伝承意識を持っている



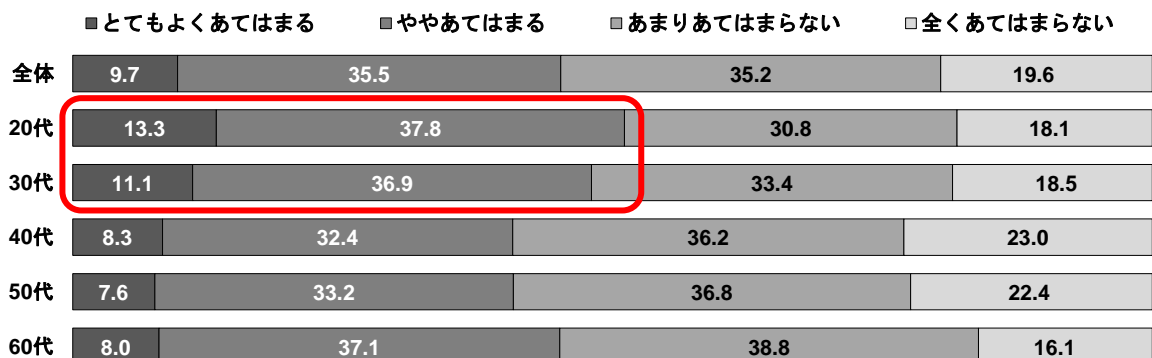
◆母や姑が作っていたおせち料理は、あまり受け継いでいない(N=7,015・% 単一回答)

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・50代・60代の“伝承している”と考えている割合は全体と比べて2~4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代が比較的高い



◆用意したおせち料理の種類について(N=3,659・% 複数回答)

全国1位は「かまぼこ」
かまぼこ、黒豆、お雑煮は、全てのエリアでトップ3以内に

【全国】

1	かまぼこ	85.9
2	黒豆	82.0
3	お雑煮	79.5
4	数の子	66.7
5	伊達巻	63.8
6	煮しめ	61.0
7	栗きんとん	60.6
8	昆布巻	56.6
9	なます	54.2
10	だし巻き・厚焼玉子	51.3
11	えび	51.2
12	田作り(ごまめ)	50.8
13	いくら・すじこ	33.1
14	栗甘露煮	31.8
15	たたきごぼう・酢ごぼう	31.0
16	酢だこ	23.8
17	なると・つと	23.5
18	その他	10.5

【北海道】

1	黒豆	80.6
2	かまぼこ	76.7
3	お雑煮	73.8
4	伊達巻	67.0
5	煮しめ	65.0
6	数の子	63.1
6	なます	63.1
8	昆布巻	58.3
9	栗きんとん	52.4
9	えび	52.4
11	なると・つと	43.7
12	いくら・すじこ	39.8
13	だし巻き・厚焼玉子	37.9
14	栗甘露煮	24.3
15	田作り(ごまめ)	23.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	21.4
17	酢だこ	13.6
18	その他	10.7

【東北】

1	かまぼこ	82.8
2	黒豆	79.0
3	お雑煮	73.0
4	伊達巻	70.5
5	数の子	63.9
6	煮しめ	62.4
7	栗きんとん	60.2
8	昆布巻	55.5
9	なます	53.3
10	だし巻き・厚焼玉子	48.9
11	えび	45.8
12	いくら・すじこ	41.1
13	なると・つと	35.4
14	酢だこ	31.7
15	田作り(ごまめ)	31.3
15	栗甘露煮	31.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	28.8
18	その他	9.1

【東部】※1

1	かまぼこ	88.5
2	黒豆	80.1
2	お雑煮	80.1
4	伊達巻	74.2
5	栗きんとん	66.2
6	数の子	59.0
7	煮しめ	57.9
8	昆布巻	56.9
9	なます	53.5
10	だし巻き・厚焼玉子	50.9
11	田作り(ごまめ)	45.1
12	えび	42.7
13	なると・つと	37.2
14	酢だこ	34.8
15	いくら・すじこ	34.6
16	栗甘露煮	30.4
17	たたきごぼう・酢ごぼう	18.3
18	その他	11.7

【首都圏】※2

1	かまぼこ	88.8
2	お雑煮	80.9
3	黒豆	79.8
4	伊達巻	74.5
5	栗きんとん	70.4
6	数の子	60.3
7	煮しめ	56.4
8	昆布巻	55.1
9	なます	51.0
10	田作り(ごまめ)	46.6
11	だし巻き・厚焼玉子	44.9
12	えび	41.9
13	いくら・すじこ	36.1
14	なると・つと	33.4
15	酢だこ	29.6
16	栗甘露煮	25.7
17	たたきごぼう・酢ごぼう	23.0
18	その他	10.7

【中部】※3

1	かまぼこ	84.6
2	お雑煮	81.0
3	黒豆	79.9
4	数の子	67.3
5	だし巻き・厚焼玉子	59.4
6	昆布巻	58.5
7	栗きんとん	58.3
8	伊達巻	57.0
8	煮しめ	57.0
10	田作り(ごまめ)	56.4
11	なます	49.2
12	えび	45.4
13	栗甘露煮	35.1
14	いくら・すじこ	31.6
15	たたきごぼう・酢ごぼう	28.2
16	酢だこ	28.0
17	なると・つと	13.8
18	その他	10.9

【関西】

1	黒豆	88.1
2	かまぼこ	84.7
3	お雑煮	81.9
4	数の子	74.8
5	田作り(ごまめ)	67.5
6	煮しめ	62.6
7	伊達巻	60.0
8	えび	58.4
9	昆布巻	56.4
10	だし巻き・厚焼玉子	55.1
11	栗きんとん	54.6
12	なます	52.4
13	たたきごぼう・酢ごぼう	46.9
14	栗甘露煮	39.4
15	いくら・すじこ	34.3
16	酢だこ	15.0
17	その他	13.3
18	なると・つと	11.9

【中・四国】

1	黒豆	86.5
2	かまぼこ	86.0
3	お雑煮	80.5
4	数の子	72.1
5	煮しめ	66.6
6	えび	61.1
7	なます	59.6
8	栗きんとん	56.3
9	田作り(ごまめ)	55.9
10	昆布巻	55.6
11	伊達巻	53.4
12	だし巻き・厚焼玉子	50.3
13	たたきごぼう・酢ごぼう	39.9
14	栗甘露煮	31.9
15	いくら・すじこ	26.9
16	なると・つと	15.4
17	酢だこ	13.5
18	その他	8.0

【九州】

1	かまぼこ	86.0
2	黒豆	80.4
3	お雑煮	76.8
4	数の子	73.4
5	えび	68.3
6	煮しめ	67.8
7	なます	61.3
8	昆布巻	58.5
9	伊達巻	58.3
10	栗きんとん	56.9
11	田作り(ごまめ)	51.8
12	だし巻き・厚焼玉子	51.3
13	たたきごぼう・酢ごぼう	37.0
14	栗甘露煮	31.1
15	いくら・すじこ	28.0
16	なると・つと	17.4
17	酢だこ	14.0
18	その他	9.5

【沖縄県】

1	かまぼこ	93.3
2	黒豆	76.7
3	お雑煮	70.0
3	栗きんとん	70.0
5	えび	66.7
6	なます	63.3
7	伊達巻	60.0
8	煮しめ	53.3
8	だし巻き・厚焼玉子	53.3
10	昆布巻	50.0
10	田作り(ごまめ)	50.0
12	数の子	46.7
13	たたきごぼう・酢ごぼう	43.3
14	栗甘露煮	40.0
15	酢だこ	33.3
15	いくら・すじこ	33.3
17	なると・つと	13.3
18	その他	6.7

※1 東部(栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県)

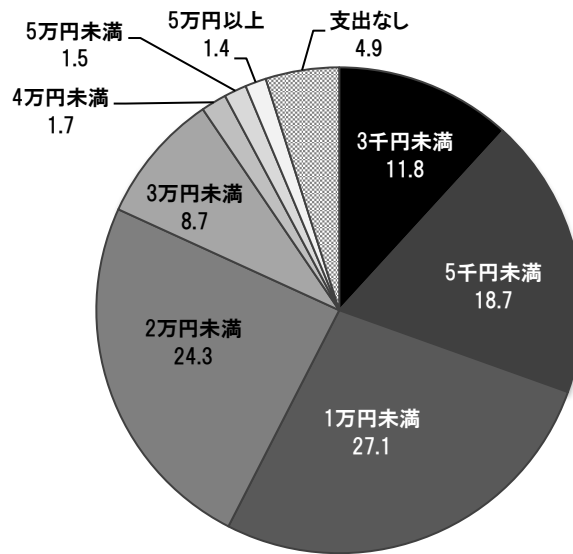
※2 首都圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)

※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=3,659・% 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、27.1%で最多



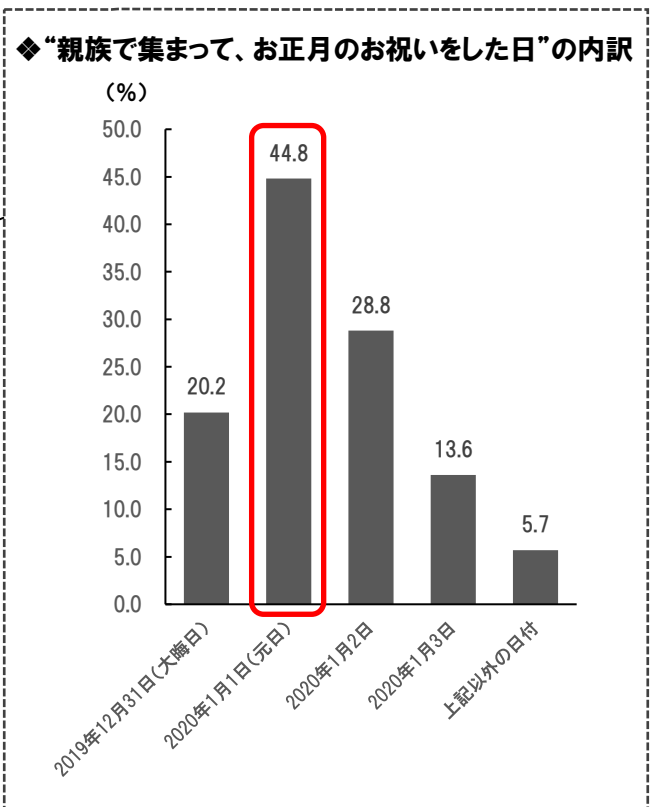
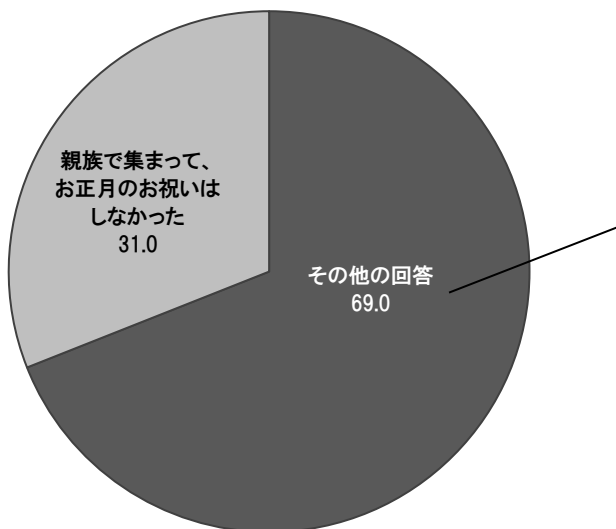
◆親族で集まってお祝いをした日について(N=7,015・% 複数回答)

【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4割以上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、東北・沖縄以外の全エリアで1位
東北では栗きんとん、沖縄では黒豆が1位

【全国】

1	お雑煮	47.1
2	栗きんとん	39.6
3	黒豆	38.3
4	数の子	30.6
5	だし巻き・厚焼玉子	28.6
6	えび	25.5
7	かまぼこ	24.6
8	伊達巻	24.0
9	煮しめ	21.0
10	いくら・すじこ	19.8
11	なます	16.6
12	栗甘露煮	13.4
13	昆布巻	11.8
14	田作り(ごまめ)	11.3
15	酢だこ	10.4
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.9
17	その他	2.8
18	なると・つと	1.2

【北海道】

1	お雑煮	46.7
2	煮しめ	33.8
3	黒豆	33.3
4	栗きんとん	32.4
5	数の子	29.5
6	えび	28.1
6	いくら・すじこ	28.1
8	なます	23.8
9	だし巻き・厚焼玉子	22.9
10	かまぼこ	21.9
11	伊達巻	21.4
12	昆布巻	13.8
13	酢だこ	5.7
14	栗甘露煮	5.2
15	田作り(ごまめ)	4.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	3.8
16	その他	3.8
18	なると・つと	2.4

【東北】

1	栗きんとん	39.5
2	お雑煮	39.0
3	黒豆	37.5
4	伊達巻	29.7
5	いくら・すじこ	27.3
6	数の子	26.3
6	煮しめ	26.3
8	えび	25.9
9	だし巻き・厚焼玉子	25.7
10	かまぼこ	24.0
11	昆布巻	15.2
12	なます	14.9
13	酢だこ	13.5
14	栗甘露煮	13.2
15	田作り(ごまめ)	4.1
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.0
17	その他	3.2
18	なると・つと	1.9

【東部】※1

1	お雑煮	50.4
2	栗きんとん	43.0
3	黒豆	33.3
4	伊達巻	28.7
5	かまぼこ	27.4
6	数の子	26.9
7	だし巻き・厚焼玉子	26.7
8	いくら・すじこ	23.0
9	えび	19.2
10	酢だこ	18.8
11	煮しめ	17.8
12	なます	16.8
13	昆布巻	12.9
14	栗甘露煮	11.7
15	田作り(ごまめ)	8.1
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.3
17	その他	3.2
18	なると・つと	2.0

【首都圏】※2

1	お雑煮	48.6
2	栗きんとん	44.7
3	黒豆	34.7
4	伊達巻	32.6
5	かまぼこ	28.2
6	数の子	25.9
7	だし巻き・厚焼玉子	24.7
8	いくら・すじこ	23.8
9	えび	20.5
9	煮しめ	19.4
11	なます	17.8
12	酢だこ	12.8
13	栗甘露煮	12.0
14	昆布巻	10.2
14	田作り(ごまめ)	10.2
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.3
17	なると・つと	2.0
17	その他	2.0

【中部】※3

1	お雑煮	44.5
2	栗きんとん	37.9
3	黒豆	37.5
4	だし巻き・厚焼玉子	35.3
5	数の子	30.0
6	かまぼこ	26.9
7	伊達巻	22.0
8	えび	21.7
9	いくら・すじこ	18.8
10	煮しめ	17.6
11	なます	15.8
12	田作り(ごまめ)	14.8
13	栗甘露煮	12.6
14	昆布巻	12.0
15	酢だこ	11.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.8
17	その他	2.8
18	なると・つと	0.7

【関西】

1	お雑煮	50.1
2	黒豆	42.6
3	栗きんとん	36.5
4	数の子	33.9
5	だし巻き・厚焼玉子	28.7
6	えび	26.7
7	かまぼこ	24.7
8	伊達巻	21.2
9	煮しめ	20.2
10	いくら・すじこ	17.1
11	栗甘露煮	16.9
12	田作り(ごまめ)	15.7
13	なます	14.4
14	たたきごぼう・酢ごぼう	10.2
15	昆布巻	9.3
16	酢だこ	5.1
17	その他	3.8
18	なると・つと	0.7

【中・四国】

1	お雑煮	48.7
2	黒豆	44.4
3	数の子	38.3
4	栗きんとん	38.0
5	えび	32.5
6	だし巻き・厚焼玉子	30.0
7	煮しめ	23.1
8	かまぼこ	20.7
9	伊達巻	17.4
10	なます	16.7
11	栗甘露煮	14.3
12	田作り(ごまめ)	13.9
13	いくら・すじこ	13.7
14	昆布巻	10.0
15	たたきごぼう・酢ごぼう	8.6
16	酢だこ	5.8
17	その他	2.0
18	なると・つと	0.4

【九州】

1	お雑煮	48.3
2	栗きんとん	40.3
3	黒豆	39.0
4	数の子	34.3
5	えび	33.3
6	だし巻き・厚焼玉子	27.2
7	煮しめ	24.6
8	かまぼこ	19.5
9	伊達巻	19.0
10	栗甘露煮	17.1
11	なます	16.7
12	いくら・すじこ	16.3
13	昆布巻	13.9
14	たたきごぼう・酢ごぼう	11.3
15	田作り(ごまめ)	10.7
16	酢だこ	6.0
17	その他	2.4
18	なると・つと	0.7

【沖縄県】

1	黒豆	39.0
2	えび	36.2
3	だし巻き・厚焼玉子	32.4
4	お雑煮	31.4
5	栗きんとん	28.6
6	なます	21.9
7	かまぼこ	18.1
8	数の子	15.2
9	昆布巻	14.3
10	いくら・すじこ	13.3
11	伊達巻	12.4
12	酢だこ	9.5
13	栗甘露煮	8.6
13	たたきごぼう・酢ごぼう	8.6
15	田作り(ごまめ)	7.6
15	その他	7.6
17	煮しめ	5.7
18	なると・つと	1.9

※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)

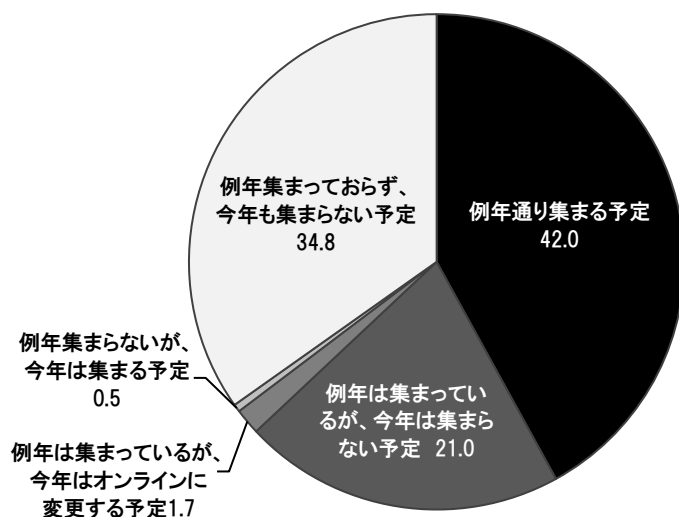
10ポイント以上全国より高い
5ポイント以上全国より高い

<特別調査> 2021年のお正月に関する意識調査

2021年のお正月は、コロナ禍の中で“新しい生活様式”を意識しながら迎えるお正月となりそうです。そこで紀文では、北海道、岩手、宮城、東京、長野、愛知、大阪、岡山、宮崎、福岡の10都道府県にお住まいの20～60代の既婚女性を対象に、2021年のお正月に関して、どのような意識を持っているか、調査しました。

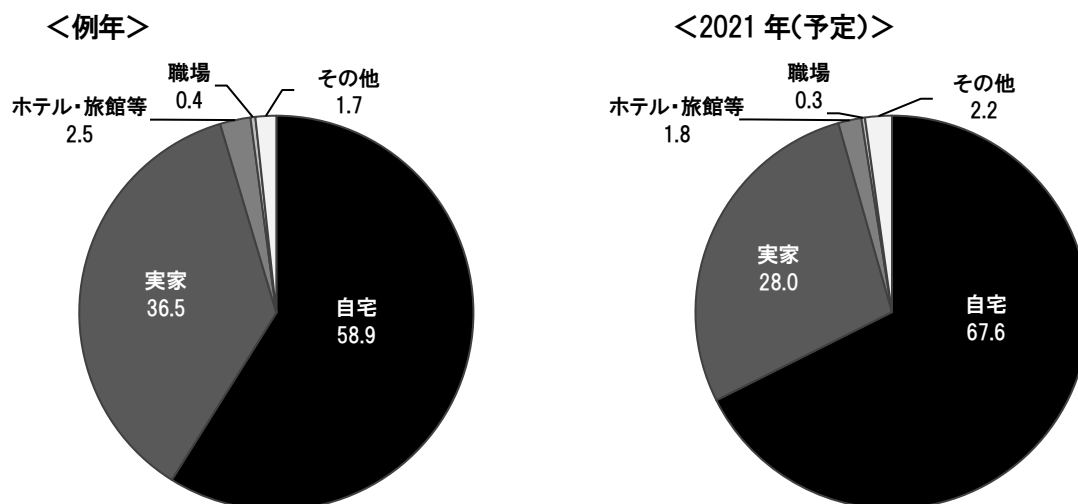
**約4割は例年通り集まる予定と回答
しかし、「例年とは変更する予定」との回答も2割以上**

◆家族や親戚との集いの予定について(N=2,742・% 単一回答)



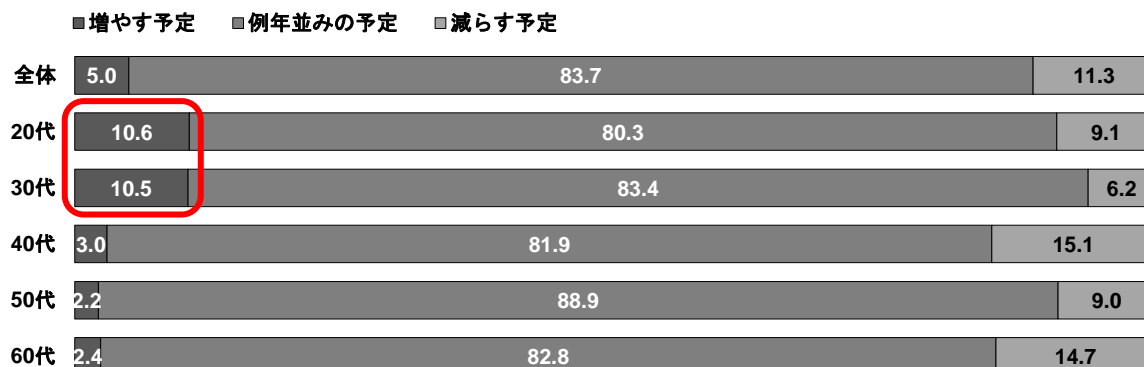
**「自宅で過ごす予定」と回答した割合は
例年と比較すると、8.7ポイント増えている**

◆お正月に主に過ごす場所 例年と2021年の予定について(N=2,742・% 単一回答)



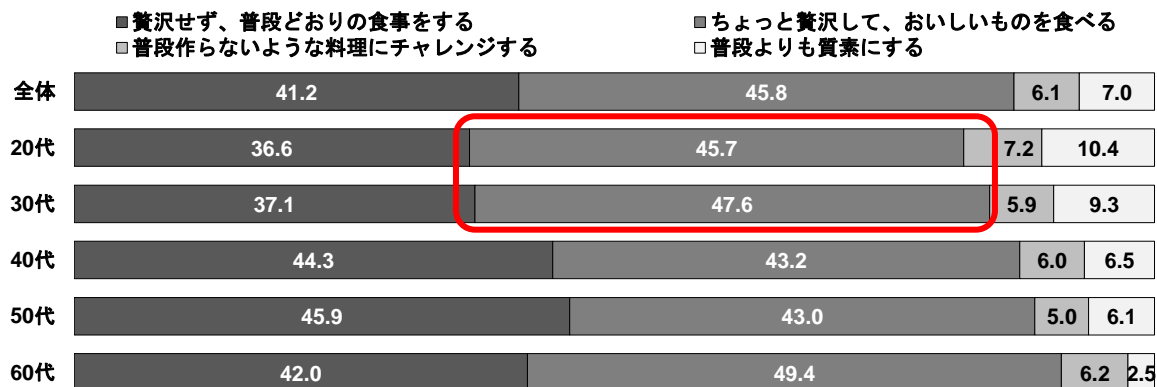
おせち料理にかける費用は、 20代・30代で「例年より増やす予定」との回答が全体より高い

◆おせち料理にかける費用について(N=1,308・% 単一回答)



普段と比べた正月の食生活の気分は、 「ちょっと贅沢して、おいしいものを食べる」の割合が最も高い 年代別で見ると、60代が最多だが、20代・30代も高め

◆普段と比べた、食生活に対する気分について(N=2,742・% 単一回答)



《調査概要》

- 調査名: おせち料理の予定についてのアンケート
- 調査機関: 株式会社マーケティングアプリケーションズ
- 調査地域: 北海道、岩手、宮城、東京、長野、愛知、大阪、岡山、宮崎、福岡
- 調査対象およびサンプル数: 20～60代の主婦2,742人(各年代546人)
- 調査時期: 2020年7月15日(水)～2020年7月21日(火)
- 調査方法: インターネットによる調査

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。