

2022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」を通じて
「お正月の意識と実態」の他、“新しい生活様式”とお正月についてまとめました。

◆ <紀文・お正月全国調査2021>

今年初めて・久々におせち料理を 用意した人が、全世代で増加…p2

好きなおせち料理…p5

全国1位は、“お雑煮”

<特集：“新しい生活様式”とお正月について>

家族や親戚との集いは…p7

“集まらなかった”との回答が3割以上

◆ 参考資料 p9

【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

2021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

紀文・お正月全国調査2021

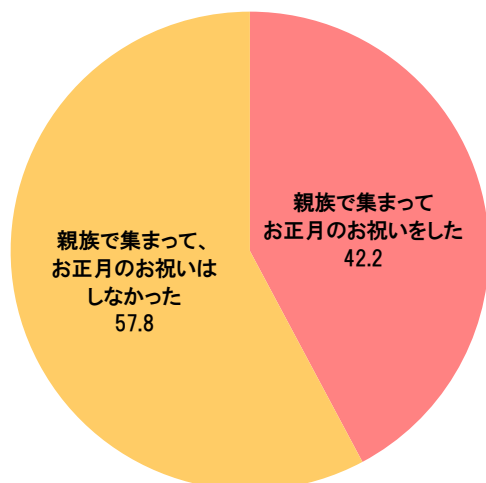
《調査概要》

- 調査名: 紀文・お正月全国調査2021
- 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: 2021年1月4日～1月7日 ■調査方法: インターネットによる調査

【お正月について】

◆親族で集まってお祝いをしたかについて(N=7,015・% 複数回答) →P7 に関連調査

親族で集まってお祝いをした方は昨年69.0%→42.2%と大きく減少
集まった方のうち約3割が元日にお祝いをしている



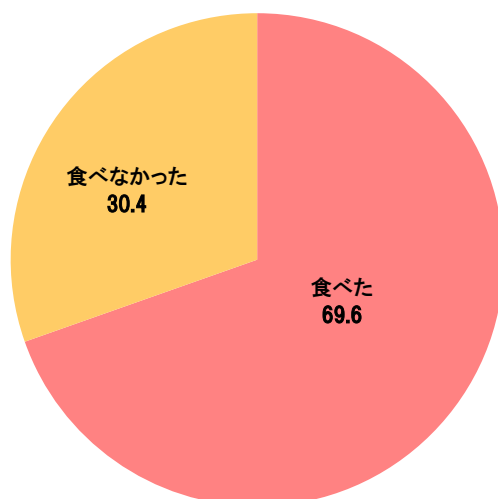
コメント:

帰省する方が減少したことで、親族で集まってお祝いをした方も大幅に減少。

【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)

全体の約7割がおせち料理を食べたと回答

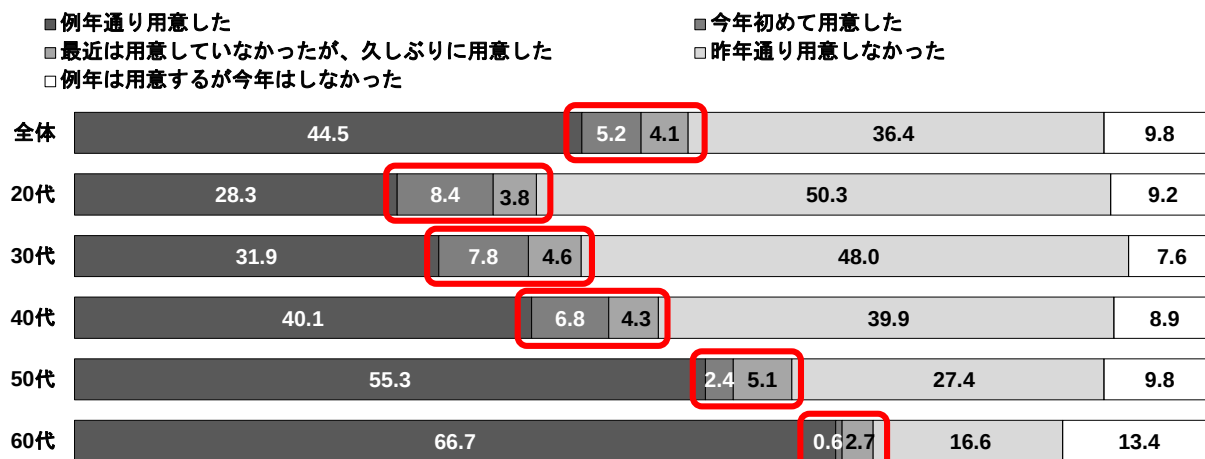


コメント:

親族の集まりが大幅に減るも、喫食率は微減(前年 74.0%)に留まる。

◆自宅でのおせち料理の用意について(N=7,015・% 単一回答)

今年初めてまたは久々に用意をした割合が、全世代で増加
全体は昨年の4.2%→9.3%へ、40代は3倍に

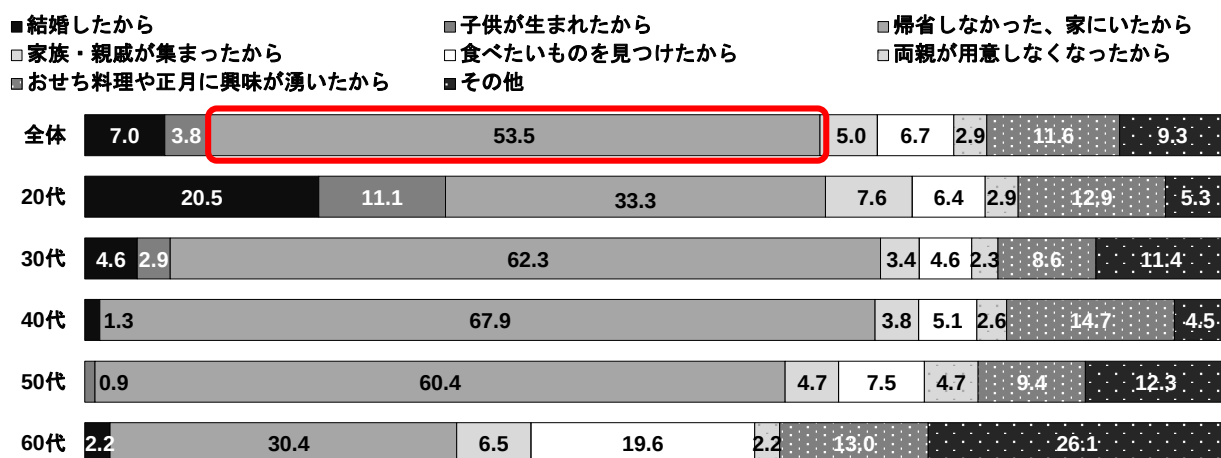


コメント:親族で集まって正月のお祝いをした方が減少する(1ページ)も、在宅率が上昇したことで全体の用意率は昨年より微増した。

◆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(N=654・% 単一回答)

→P8 に関連調査

全体で「帰省しなかった、家にいたから」が昨年20.3%→53.5%に
年代別でも、全世代で大きく増加

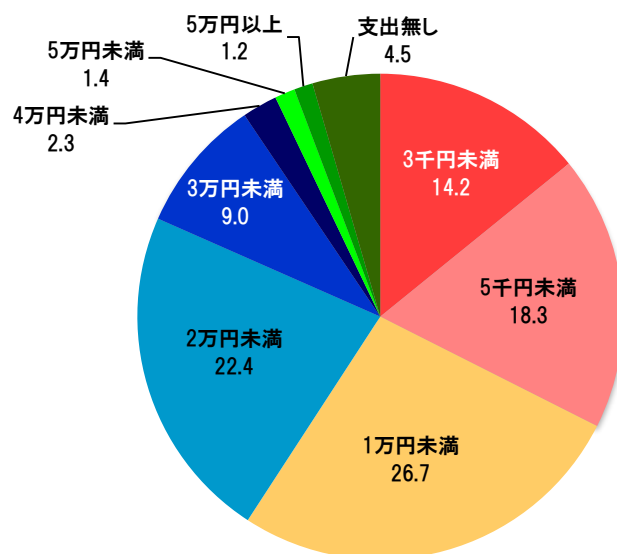


※N数の内訳 20代 171人、30代 175人、40代 156人、50代 106人、60代 46人

コメント:「帰省しなかった、家にいたから」が大幅増となったことにより他の理由が減少したが、特に減少幅が大きかったのは「家族・親戚が集まったから」で、昨年比7.7%減となった。

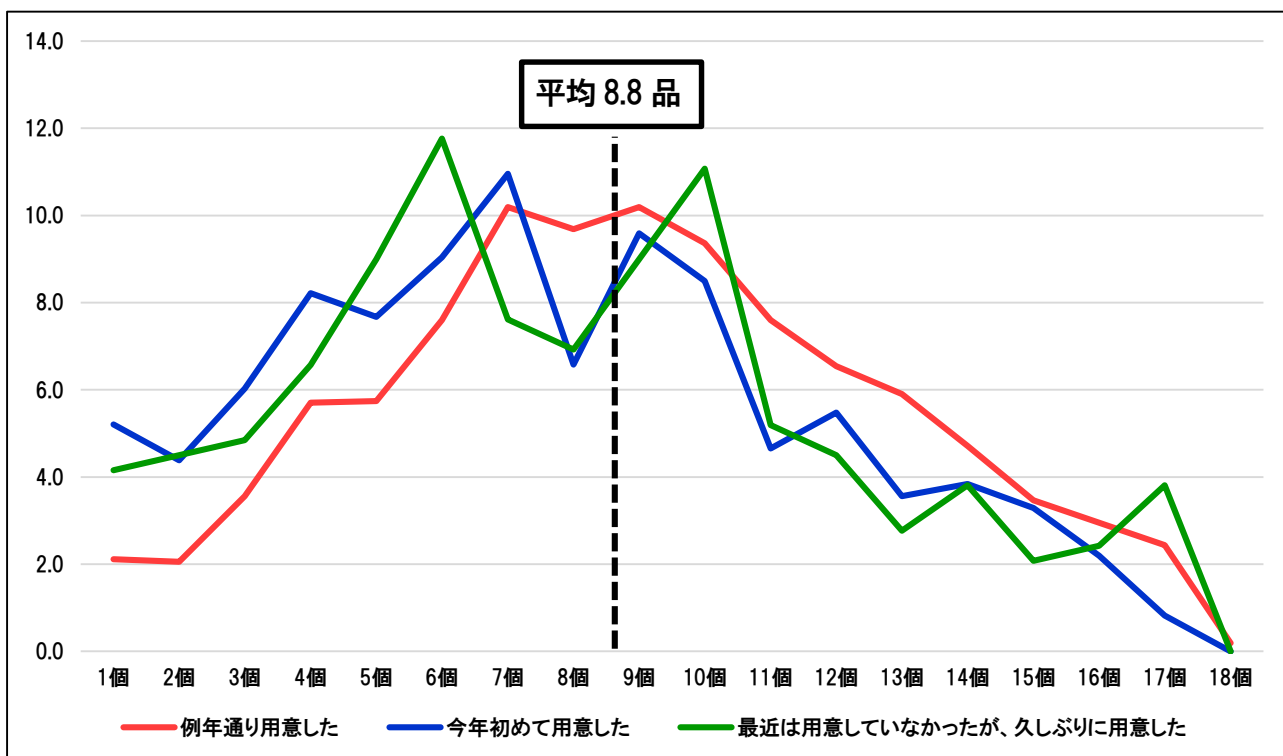
◆自宅で用意したおせち料理の費用について(N=3,773・% 単一回答)

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、26.7%で例年通り最多



◆自宅で用意したおせち料理の品数について(N=3,773・% 単一回答)

自宅で用意したおせち料理の品数は、平均8.8品



◆用意したおせち料理の種類について(N=3,773・% 複数回答)

全国1位は「かまぼこ」
かまぼこ、黒豆、お雑煮は、関東信越以外の全てのエリアでトップ3以内に

【全国】

1	かまぼこ	83.3
2	黒豆	79.0
3	お雑煮	78.4
4	数の子	62.9
5	伊達巻	62.6
6	栗きんとん	60.1
7	煮しめ	56.1
8	昆布巻	54.0
9	なます	51.8
10	えび	50.1
11	だし巻き・厚焼玉子	48.2
12	田作り(ごまめ)	47.8
13	いくら・すじこ	32.0
14	栗甘露煮	31.2
15	たたきごぼう・酢ごぼう	26.6
16	なると・つと	22.6
17	酢だこ	21.3
18	その他	10.0

【北海道】

1	お雑煮	77.6
2	黒豆	76.0
3	かまぼこ	71.2
4	煮しめ	60.0
5	数の子	57.6
6	なます	53.6
7	昆布巻	52.8
8	伊達巻	52.0
9	えび	49.6
10	栗きんとん	45.6
11	なると・つと	42.4
12	いくら・すじこ	36.8
13	だし巻き・厚焼玉子	36.0
14	田作り(ごまめ)	23.2
14	栗甘露煮	23.2
16	たたきごぼう・酢ごぼう	16.8
17	酢だこ	13.6
18	その他	9.6

【東北】

1	かまぼこ	81.1
2	黒豆	74.9
3	お雑煮	68.7
4	伊達巻	67.4
5	煮しめ	61.2
6	数の子	57.0
7	栗きんとん	55.3
8	なます	50.9
9	昆布巻	50.2
10	えび	43.3
11	だし巻き・厚焼玉子	41.9
12	いくら・すじこ	34.7
13	なると・つと	32.3
14	田作り(ごまめ)	26.1
15	酢だこ	24.7
15	栗甘露煮	24.7
17	たたきごぼう・酢ごぼう	17.9
18	その他	10.7

【関東信越】※1

1	かまぼこ	82.2
2	お雑煮	73.3
3	伊達巻	68.5
4	黒豆	67.5
5	栗きんとん	61.3
6	数の子	53.4
7	昆布巻	52.2
8	なます	51.6
9	煮しめ	47.4
10	だし巻き・厚焼玉子	43.7
11	田作り(ごまめ)	35.4
12	えび	34.0
13	なると・つと	30.4
14	酢だこ	29.8
15	いくら・すじこ	28.8
16	栗甘露煮	21.9
17	たたきごぼう・酢ごぼう	14.9
18	その他	10.6

【首都圏】※2

1	かまぼこ	86.1
2	お雑煮	80.0
3	黒豆	79.2
4	伊達巻	74.7
5	栗きんとん	73.1
6	数の子	60.1
7	昆布巻	56.3
8	なます	52.2
9	煮しめ	52.0
10	田作り(ごまめ)	49.2
11	だし巻き・厚焼玉子	45.9
12	えび	44.9
13	いくら・すじこ	37.6
14	なると・つと	32.6
15	栗甘露煮	29.5
16	酢だこ	26.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	20.7
18	その他	10.6

【中部】※3

1	かまぼこ	83.6
2	お雑煮	82.9
3	黒豆	80.7
4	数の子	64.0
5	昆布巻	59.0
6	伊達巻	58.4
7	だし巻き・厚焼玉子	55.6
8	栗きんとん	54.6
9	田作り(ごまめ)	52.9
10	煮しめ	52.0
11	なます	46.3
11	えび	46.3
13	いくら・すじこ	32.4
14	栗甘露煮	30.9
15	たたきごぼう・酢ごぼう	26.5
16	酢だこ	24.7
17	なると・つと	14.3
18	その他	8.5

【関西】

1	黒豆	87.7
2	かまぼこ	86.4
3	お雑煮	83.9
4	数の子	69.0
5	田作り(ごまめ)	64.1
6	煮しめ	63.5
7	伊達巻	61.8
8	栗きんとん	61.6
9	えび	61.1
10	なます	54.8
11	だし巻き・厚焼玉子	53.5
12	昆布巻	52.9
13	栗甘露煮	48.6
14	たたきごぼう・酢ごぼう	42.5
15	いくら・すじこ	35.2
16	なると・つと	16.8
16	酢だこ	16.8
18	その他	9.3

【中・四国】

1	黒豆	85.0
2	かまぼこ	83.0
3	お雑煮	79.3
4	数の子	67.9
5	煮しめ	62.6
6	えび	61.2
7	田作り(ごまめ)	56.7
8	栗きんとん	55.7
9	昆布巻	53.4
10	伊達巻	52.4
11	なます	52.2
12	だし巻き・厚焼玉子	48.1
13	栗甘露煮	34.4
14	たたきごぼう・酢ごぼう	34.0
15	いくら・すじこ	26.6
16	なると・つと	14.4
17	酢だこ	13.4
18	その他	10.9

【九州】

1	かまぼこ	83.1
2	黒豆	76.5
3	お雑煮	75.3
4	数の子	71.5
5	えび	62.0
6	栗きんとん	59.6
7	煮しめ	58.7
8	伊達巻	58.2
9	なます	57.6
10	昆布巻	49.3
11	だし巻き・厚焼玉子	47.6
12	田作り(ごまめ)	44.6
13	たたきごぼう・酢ごぼう	31.6
14	栗甘露煮	27.4
15	いくら・すじこ	26.0
16	なると・つと	15.0
17	酢だこ	12.5
18	その他	9.4

【沖縄県】

1	かまぼこ	65.5
2	お雑煮	58.6
2	黒豆	58.6
2	えび	58.6
5	数の子	51.7
5	煮しめ	51.7
7	栗きんとん	48.3
8	伊達巻	44.8
8	だし巻き・厚焼玉子	44.8
10	昆布巻	41.4
10	なます	41.4
10	栗甘露煮	41.4
13	田作り(ごまめ)	34.5
14	たたきごぼう・酢ごぼう	31.0
15	いくら・すじこ	27.6
16	なると・つと	20.7
16	酢だこ	20.7
18	その他	10.3

※1 関東信越(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・% 複数回答)

「お雑煮」が、沖縄以外の全エリアで1位
首都圏は「お雑煮」「栗きんとん」「伊達巻」「かまぼこ」が全体より5ポイント以上高

【全国】

1	お雑煮	47.9
2	栗きんとん	40.9
3	黒豆	38.1
4	数の子	29.7
5	だし巻き・厚焼玉子	29.4
6	えび	26.5
7	伊達巻	24.5
8	かまぼこ	24.3
9	煮しめ	21.0
10	いくら・すじこ	19.1
11	なます	16.2
12	栗甘露煮	13.8
13	昆布巻	11.8
14	田作り(ごまめ)	10.5
15	酢だこ	10.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.6
17	その他	2.5
18	なると・つと	1.3

【北海道】

1	お雑煮	50.0
2	黒豆	40.0
3	煮しめ	33.3
4	いくら・すじこ	31.9
5	栗きんとん	30.5
6	数の子	30.5
7	えび	25.7
8	伊達巻	23.3
9	なます	19.0
9	だし巻き・厚焼玉子	19.0
11	昆布巻	16.2
12	かまぼこ	15.2
13	酢だこ	7.1
14	栗甘露煮	5.2
15	田作り(ごまめ)	3.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	2.9
16	その他	2.9
18	なると・つと	1.9

【東北】

1	お雑煮	44.1
2	栗きんとん	38.3
3	黒豆	35.1
4	数の子	26.8
4	だし巻き・厚焼玉子	26.8
6	伊達巻	26.7
7	煮しめ	26.0
8	いくら・すじこ	25.7
9	えび	25.4
10	かまぼこ	24.1
11	なます	16.3
12	酢だこ	14.4
13	栗甘露煮	13.3
14	昆布巻	12.1
15	田作り(ごまめ)	3.2
15	たたきごぼう・酢ごぼう	3.2
17	その他	2.4
18	なると・つと	2.2

【関東信越】※1

1	お雑煮	46.8
2	栗きんとん	44.6
3	黒豆	30.9
4	伊達巻	29.3
5	かまぼこ	28.3
6	だし巻き・厚焼玉子	27.2
7	数の子	25.5
8	いくら・すじこ	21.8
9	えび	21.2
10	酢だこ	17.7
11	煮しめ	17.6
12	なます	16.4
13	昆布巻	12.5
14	栗甘露煮	11.2
15	田作り(ごまめ)	8.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	3.5
17	その他	3.1
18	なると・つと	2.6

【首都圏】※2

1	お雑煮	53.1
2	栗きんとん	46.3
3	伊達巻	33.9
4	黒豆	32.2
5	かまぼこ	29.3
6	数の子	26.5
7	だし巻き・厚焼玉子	25.4
8	いくら・すじこ	24.0
9	えび	21.7
10	煮しめ	18.9
11	なます	17.5
12	酢だこ	13.7
13	栗甘露煮	11.1
14	昆布巻	10.6
15	田作り(ごまめ)	10.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.1
17	その他	2.6
18	なると・つと	1.6

【中部】※3

1	お雑煮	46.5
2	黒豆	40.8
3	栗きんとん	39.4
4	だし巻き・厚焼玉子	35.5
5	数の子	27.6
6	かまぼこ	25.3
7	伊達巻	24.1
8	えび	23.4
9	煮しめ	19.5
10	いくら・すじこ	19.0
11	なます	16.4
12	栗甘露煮	13.3
13	昆布巻	13.1
14	田作り(ごまめ)	13.0
15	酢だこ	9.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.5
17	その他	2.5
18	なると・つと	0.6

【関西】

1	お雑煮	49.8
2	黒豆	44.4
3	栗きんとん	37.7
4	数の子	32.9
5	だし巻き・厚焼玉子	32.6
6	えび	29.1
7	かまぼこ	21.9
8	煮しめ	19.0
9	伊達巻	18.7
10	栗甘露煮	18.3
11	なます	15.8
12	いくら・すじこ	15.6
13	田作り(ごまめ)	15.4
14	昆布巻	8.4
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.7
16	酢だこ	6.0
17	その他	1.8
18	なると・つと	0.6

【中・四国】

1	お雑煮	47.6
2	黒豆	46.1
3	栗きんとん	38.9
4	数の子	36.4
5	えび	31.1
6	だし巻き・厚焼玉子	29.5
7	かまぼこ	22.3
8	煮しめ	20.5
9	伊達巻	19.0
10	栗甘露煮	16.4
11	なます	14.6
12	田作り(ごまめ)	12.2
13	いくら・すじこ	12.1
14	昆布巻	10.2
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.9
16	酢だこ	5.2
17	その他	2.3
18	なると・つと	1.0

【九州】

1	お雑煮	46.9
2	栗きんとん	41.9
3	えび	35.8
4	黒豆	34.4
5	数の子	33.5
6	だし巻き・厚焼玉子	28.6
7	煮しめ	27.2
8	かまぼこ	20.1
9	伊達巻	19.3
10	なます	16.9
11	栗甘露煮	16.5
12	昆布巻	15.2
13	いくら・すじこ	14.4
14	田作り(ごまめ)	10.7
15	たたきごぼう・酢ごぼう	8.7
16	酢だこ	8.0
17	その他	2.2
18	なると・つと	1.1

【沖縄県】

1	栗きんとん	46.7
2	黒豆	37.1
3	えび	36.2
4	お雑煮	34.3
5	だし巻き・厚焼玉子	32.4
6	数の子	19.0
7	伊達巻	16.2
7	昆布巻	16.2
9	いくら・すじこ	15.2
10	酢だこ	13.3
11	かまぼこ	12.4
11	煮しめ	12.4
13	たたきごぼう・酢ごぼう	11.4
14	なます	8.6
14	栗甘露煮	8.6
16	その他	6.7
17	田作り(ごまめ)	3.8
18	なると・つと	0.0

※1 関東信越(栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県)

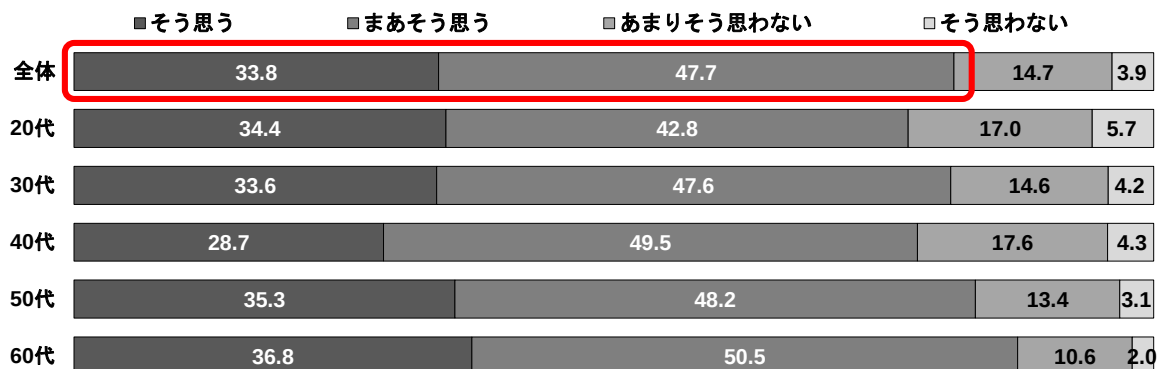
※2 首都圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)

※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

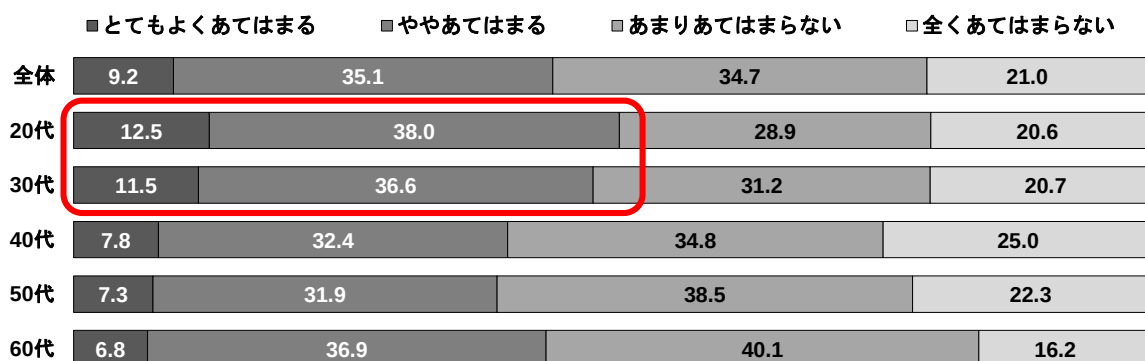
◆おせち料理は日本の食文化として残したい(N=7,015・% 単一回答)

全体の8割以上がおせち料理の伝承意識を持っている



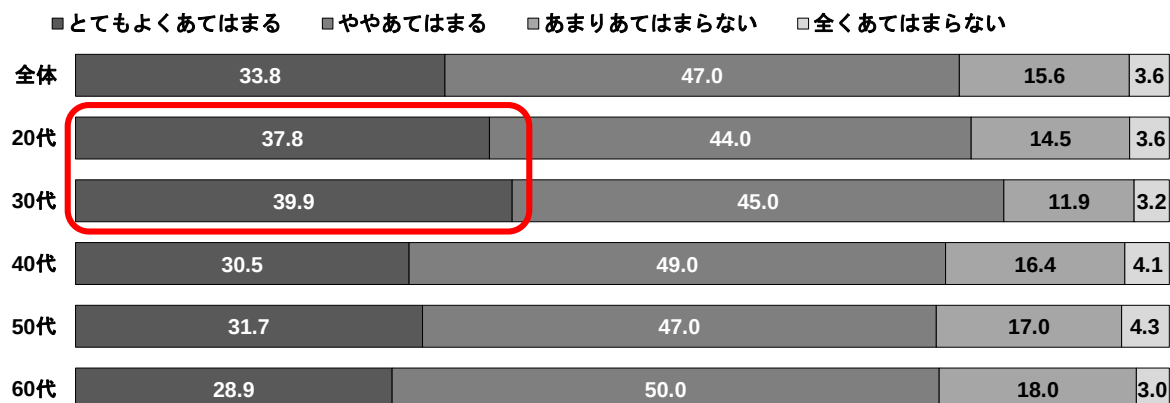
◆おせち料理は、ぜひ子どもに伝えたいと思う(N=7,015・% 単一回答)

子どもへの伝承意識は20代・30代が比較的高い



◆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

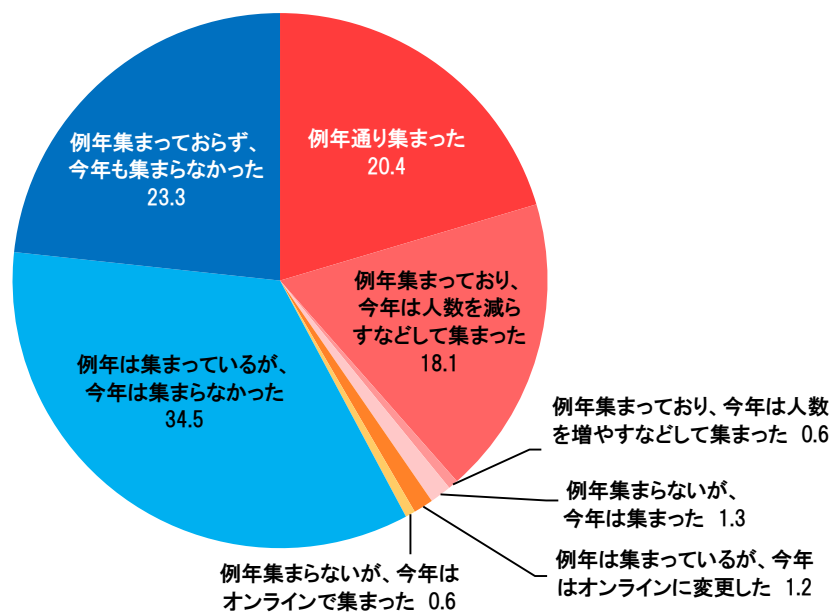


特集：“新しい生活様式”とお正月について

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たお正月となりました。この状況は生活者にどのような変化をもたらしたのでしょうか。前年の調査結果も踏まえ、“新しい生活様式”による変化と見られるデータをまとめました。

**「例年通り集まった」との回答は約2割
例年は集まるが「人数を減らした」「集まらなかった」との回答が半数以上**

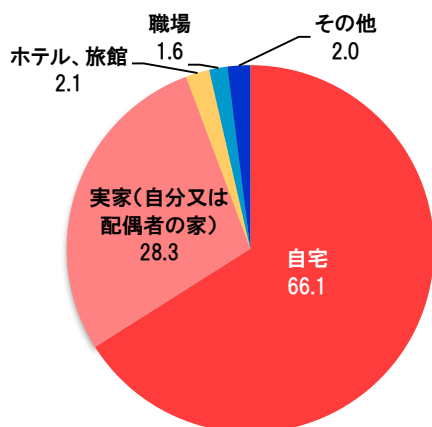
◆家族や親戚との集い状況の例年との変化について(N=7,015・% 単一回答)



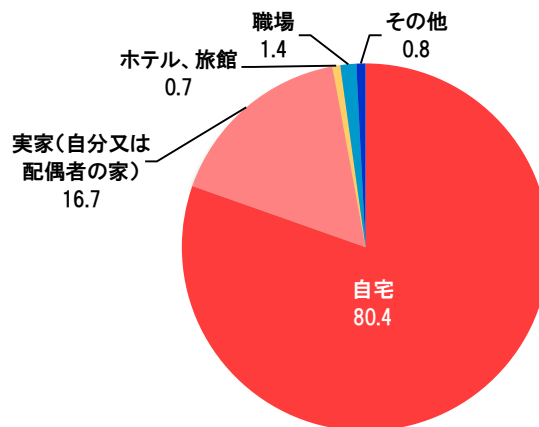
**2020年と2021年を比較すると、
1月1日を自宅で過ごした人が14.3ポイント増加**

◆1月1日をどこで過ごしたか

2020 年(N=7,015・% 単一回答)

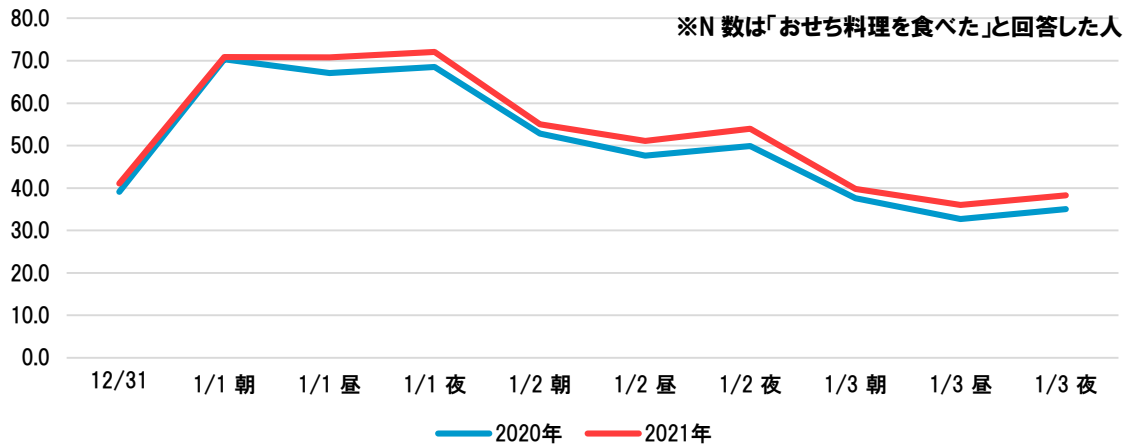


2021 年(N=7,015・% 単一回答)



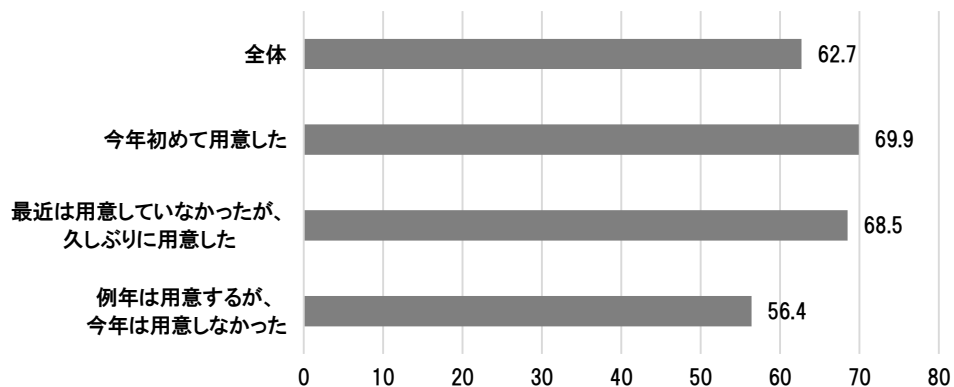
「おせちを食べた人」のみで比較すると 全食場面でおせち料理喫食率は増加している

◆おせちをいつ食べたか(2020年:N=1,808・%、2021年:N=2,132・% 複数回答)



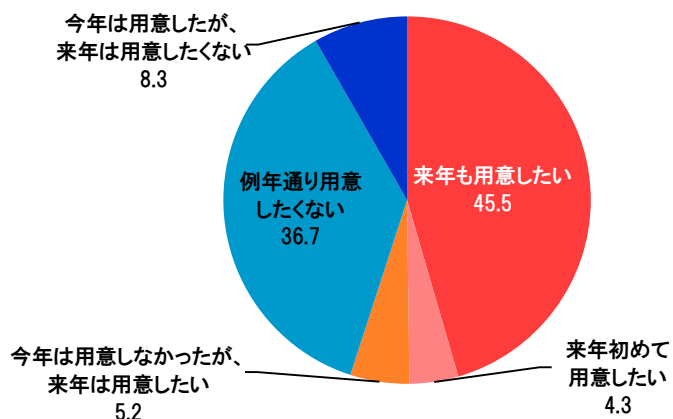
おせちの用意に変化があった理由として新型コロナウイルス 感染拡大の影響があったと回答した人は、全体で6割以上

◆例年と比べておせちの用意に変化があった理由に、
新型コロナウイルス感染拡大の影響があったか(N=1,340・% 複数回答)



2022年のお正月に向けてのおせち料理は、 半数以上が用意したいと回答

◆2022年のお正月に向けた
おせち料理の用意意向
(N=7,015・% 複数回答)



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。

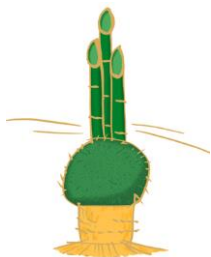
初日の出



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。