

【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

紀文・お正月全国調査2022

【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

紀文・お正月全国調査2022

紀文では毎年、全国47都道府県20代～60代の既婚女性7,015人を対象に「お正月」「おせち料理」をテーマにした「お正月全国調査」を実施しています。
2022年度の調査より、「お正月」「おせち料理」に関する実施状況についてご紹介します。

紀文・お正月全国調査2022

調査日程：2022年1月4日(火)～16日(日)

調査手法：インターネットによるアンケート記入式

調査対象：全国47都道府県20代～60代の既婚女性7,015人

20代1,403人、30代1,403人、40代1,403人、50代1,403人、60代1,403人

調査機関：株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品

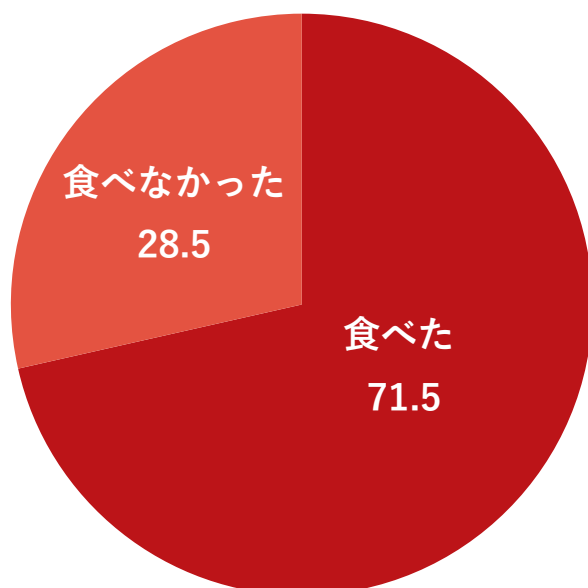
■「お正月」「おせち料理」実施状況について

おせち料理の喫食率

全体の7割以上がおせち料理を食べた

2022年のお正月に「おせち料理を食べた」と回答した人は、全体の71.5%となりました。
また、47都道府県別に見ると、おせち料理の喫食率が高い都道府県は大分県（80.0%）、石川県（79.5%）、東京都（79.4%）、大阪府（79.0%）、栃木県・奈良県（78.1%）となりました。

●おせち料理の喫食率 [n=7,015/単一回答/単位%]



●おせち料理の喫食率が高い都道府県 TOP5

1位	大分県	80.0%
2位	石川県	79.5%
3位	東京都	79.4%
4位	大阪府	79.0%
5位	栃木県 奈良県	78.1%

【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

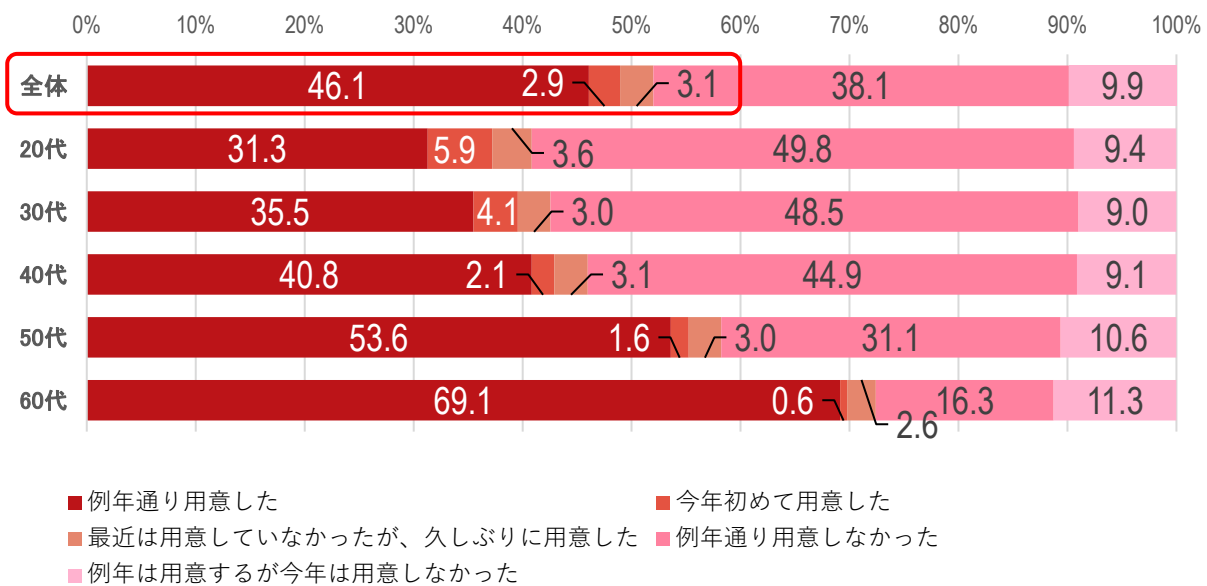
自宅でのおせち料理の用意率

5割以上が自宅でおせち料理を用意した

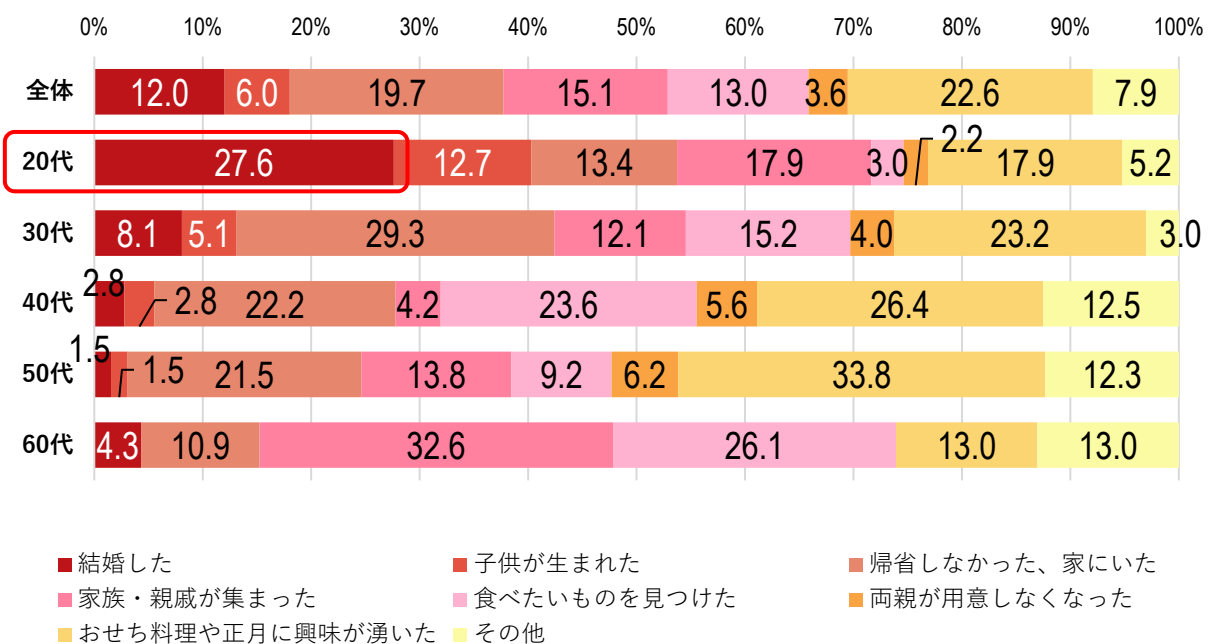
2022年のお正月に自宅でおせち料理を用意したかについて聞いたところ、「例年通り用意した」（46.1%）、「今年初めて用意した」（2.9%）、「最近是用意していなかったが、久しぶりに用意した」（3.1%）となり、半数以上の方が自宅でおせち料理を用意したことがわかりました。

年代別にみると、「今年初めて用意した」「最近是用意していなかったが、久しぶりに用意した」と回答した方が最も多いのは20代となりました。また、その理由について聞くと、最も多かったのは「結婚したから」という回答でした。

●自宅でのおせち料理の用意率 [n=7,015、各年代n=1,403/単一回答/単位%]



●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=416、20代n=134、30代n=99、40代n=72、50代n=65、60代n=46/単一回答/単位%]



【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

用意したおせち料理

全国1位は「かまぼこ」

2022年のお正月に自宅で用意したおせち料理について聞いたところ、全体1位は「かまぼこ」（83.9%）となりました。

エリア別に見ると、かまぼこ・黒豆・お雑煮は、東北以外の全てのエリアでトップ3以内となっています。

■ 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

- ※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）

●用意したおせち料理 [複数回答/単位%]
 全体 (n=3,648) 北海道 (n=106)

順位	料理名	割合	順位	料理名	割合
1	かまぼこ	83.9	1	お雑煮	80.2
2	黒豆	79.7	2	黒豆	76.4
3	お雑煮	76.4	3	かまぼこ	70.8
4	伊達巻	63.6	4	伊達巻	66.0
5	数の子	62.1	5	数の子	62.3
6	栗きんとん	61.7	6	栗きんとん	60.4
7	煮しめ	56.1	7	煮しめ	59.4
8	昆布巻	54.2	8	昆布巻	56.6
9	なます	50.9	9	なます	50.0
10	えび	50.5	9	えび	50.0
11	だし巻き・厚焼玉子	48.9	11	なると・つと	49.1
12	田作り（ごまめ）	48.0	12	いくら・すじこ	46.2
13	栗甘露煮	33.9	13	だし巻き・厚焼玉子	33.0
14	いくら・すじこ	32.5	14	栗甘露煮	25.5
15	たたきごぼう・酢ごぼう	29.8	15	田作り（ごまめ）	24.5
16	なると・つと	24.1	16	たたきごぼう・酢ごぼう	20.8
17	酢だこ	23.4	17	酢だこ	12.3
18	その他	9.4	18	その他	8.5

東北 (n=299)

1	かまぼこ	81.9
2	黒豆	74.6
3	伊達巻	65.2
4	お雑煮	63.5
5	数の子	62.2
6	煮しめ	59.5
7	栗きんとん	57.2
8	なます	52.2
9	昆布巻	49.5
10	えび	48.5
11	だし巻き・厚焼玉子	43.8
12	なると・つと	40.1
13	いくら・すじこ	38.5
14	栗甘露煮	32.1
15	田作り（ごまめ）	31.8
16	酢だこ	27.1
17	たたきごぼう・酢ごぼう	26.8
18	その他	10.4

関東信越 (n=493) ※1

1	かまぼこ	85.4
2	お雑煮	75.5
3	黒豆	73.4
4	伊達巻	70.6
5	栗きんとん	63.3
6	数の子	52.7
6	昆布巻	52.7
8	なます	48.1
9	煮しめ	46.9
10	だし巻き・厚焼玉子	43.2
11	えび	41.0
12	田作り（ごまめ）	38.3
13	酢だこ	34.1
14	なると・つと	33.3
15	いくら・すじこ	32.7
16	栗甘露煮	26.8
17	たたきごぼう・酢ごぼう	19.9
18	その他	8.9

首都圏 (n=654) ※2

1	かまぼこ	86.5
2	お雑煮	80.3
3	黒豆	78.6
4	伊達巻	73.2
5	栗きんとん	72.9
6	数の子	61.0
7	昆布巻	56.4
8	煮しめ	54.0
9	なます	51.5
10	だし巻き・厚焼玉子	48.2
11	田作り（ごまめ）	43.1
12	えび	42.0
13	いくら・すじこ	34.9
14	なると・つと	33.2
15	栗甘露煮	32.0
16	酢だこ	31.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	22.9
18	その他	9.9

中部 (n=662) ※3

1	かまぼこ	83.1
2	黒豆	82.2
3	お雑煮	73.4
4	数の子	60.1
5	栗きんとん	59.7
6	伊達巻	59.5
7	だし巻き・厚焼玉子	57.3
8	昆布巻	55.1
9	田作り（ごまめ）	53.8
10	煮しめ	52.4
11	えび	47.4
12	なます	46.7
13	栗甘露煮	35.3
14	いくら・すじこ	32.5
15	たたきごぼう・酢ごぼう	27.2
16	酢だこ	24.5
17	なると・つと	16.5
18	その他	7.9

関西 (n=469)

1	黒豆	88.5
2	かまぼこ	87.0
3	お雑煮	83.4
4	数の子	67.8
5	伊達巻	63.1
6	田作り（ごまめ）	62.5
7	栗きんとん	61.8
8	煮しめ	61.4
9	えび	59.3
10	昆布巻	55.9
11	なます	51.4
11	だし巻き・厚焼玉子	51.4
13	たたきごぼう・酢ごぼう	45.6
14	栗甘露煮	43.9
15	いくら・すじこ	31.3
16	酢だこ	16.4
17	なると・つと	15.4
18	その他	10.4

中四国 (n=564)

1	かまぼこ	83.0
2	黒豆	82.4
3	お雑煮	77.5
4	数の子	68.3
5	煮しめ	63.7
6	えび	61.3
7	栗きんとん	58.5
8	田作り（ごまめ）	56.9
9	なます	56.7
10	伊達巻	54.8
11	昆布巻	54.4
12	だし巻き・厚焼玉子	50.5
13	たたきごぼう・酢ごぼう	37.9
14	栗甘露煮	37.6
15	いくら・すじこ	30.9
16	酢だこ	17.0
17	なると・つと	14.4
18	その他	10.3

九州 (n=367)

1	かまぼこ	83.1
2	黒豆	77.7
3	お雑煮	76.3
4	数の子	65.7
5	煮しめ	59.1
6	伊達巻	58.9
7	えび	58.0
8	栗きんとん	53.4
9	昆布巻	52.3
9	なます	52.3
11	田作り（ごまめ）	49.0
12	だし巻き・厚焼玉子	48.0
13	たたきごぼう・酢ごぼう	32.4
14	栗甘露煮	31.6
15	いくら・すじこ	23.4
16	なると・つと	15.5
17	酢だこ	12.5
18	その他	8.2

沖縄 (n=34)

1	かまぼこ	70.6
2	お雑煮	58.8
3	黒豆	55.9
4	栗きんとん	50.0
4	えび	50.0
6	伊達巻	41.2
6	昆布巻	41.2
8	数の子	38.2
9	煮しめ	35.3
9	なます	35.3
11	田作り（ごまめ）	29.4
12	いくら・すじこ	26.5
12	だし巻き・厚焼玉子	26.5
12	たたきごぼう・酢ごぼう	26.5
15	なると・つと	17.6
15	栗甘露煮	17.6
15	その他	17.6
18	酢だこ	14.7

【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

好きなおせち料理

全国1位は「お雑煮」

好きなおせち料理について聞いたところ、全国では1位「お雑煮」（47.0%）、2位「栗きんとん」（40.2%）、3位「黒豆」（36.8%）となりました。

●好きなおせち料理

全体 [n=7,015/複数回答/単位%]

1	お雑煮	47.0
2	栗きんとん	40.2
3	黒豆	36.8
4	数の子	29.9
5	だし巻き・厚焼玉子	28.7
6	えび	27.1
7	かまぼこ	24.6
8	伊達巻	24.0
9	煮しめ	19.6
10	いくら・すじこ	19.2
11	なます	15.5
12	栗甘露煮	13.1
13	昆布巻	12.3
14	田作り（ごまめ）	10.2
15	酢だこ	10.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.6
17	その他	2.8
18	なると・つと	1.5

●年代別・好きなおせち料理 [複数回答/単位%]

20代 (n=1,403)

1	お雑煮	40.9
1	栗きんとん	40.9
3	だし巻き・厚焼玉子	29.7
4	えび	29.3
5	数の子	28.2
6	かまぼこ	27.7
7	伊達巻	26.9
8	黒豆	26.6
9	いくら・すじこ	23.2
10	栗甘露煮	12.9
11	酢だこ	12.7
12	なます	11.4
13	煮しめ	9.1
14	昆布巻	8.1
15	田作り（ごまめ）	7.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.1
17	その他	2.8
18	なると・つと	2.2

30代 (n=1,403)

1	お雑煮	45.9
2	栗きんとん	43.1
3	黒豆	32.5
4	だし巻き・厚焼玉子	30.6
5	えび	30.0
6	数の子	27.9
7	かまぼこ	25.4
8	伊達巻	25.2
9	いくら・すじこ	20.9
10	なます	13.8
11	栗甘露煮	13.7
12	煮しめ	13.3
13	酢だこ	11.3
14	昆布巻	9.5
15	田作り（ごまめ）	8.9
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.9
17	その他	2.7
18	なると・つと	2.0

●年代別・好きなおせち料理 [複数回答/単位%]

40代 (n=1,403)

1	お雑煮	46.8
2	栗きんとん	42.5
3	黒豆	36.9
4	数の子	32.7
5	えび	26.4
6	だし巻き・厚焼玉子	26.2
7	かまぼこ	22.6
8	いくら・すじこ	21.7
9	伊達巻	21.0
10	煮しめ	17.6
11	なます	15.4
12	栗甘露煮	13.9
13	昆布巻	11.5
14	田作り（ごまめ）	9.1
15	酢だこ	8.1
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.3
17	その他	2.6
18	なると・つと	1.5

50代 (n=1,403)

1	お雑煮	48.0
2	栗きんとん	40.6
3	黒豆	39.9
4	数の子	29.7
5	だし巻き・厚焼玉子	28.8
6	えび	25.9
7	煮しめ	24.3
8	かまぼこ	21.7
9	伊達巻	21.5
10	なます	18.4
11	いくら・すじこ	16.0
12	昆布巻	15.2
13	栗甘露煮	13.3
14	田作り（ごまめ）	11.5
15	酢だこ	8.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.4
17	その他	3.6
18	なると・つと	0.8

60代 (n=1,403)

1	お雑煮	53.5
2	黒豆	48.2
3	栗きんとん	33.7
3	煮しめ	33.7
5	数の子	30.9
6	だし巻き・厚焼玉子	28.3
7	伊達巻	25.7
8	かまぼこ	25.4
9	えび	23.9
10	なます	18.3
11	昆布巻	17.1
12	田作り（ごまめ）	14.5
13	いくら・すじこ	14.2
14	栗甘露煮	11.7
15	酢だこ	9.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	7.2
17	その他	2.5
18	なると・つと	1.0

■ 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

【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

エリア別に見ると、お雑煮が沖縄以外の全てのエリアでトップとなっています。沖縄のトップはえび（42.9%）で、全国より15.8ポイント高い結果となりました。

また、関東信越と首都圏では、前出の「用意したおせち料理」に続き、伊達巻が全国と比較して5ポイント以上高い結果となっています。

- ※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）

●エリア別・好きなおせち料理 [複数回答/単位%]

北海道 (n=210)

1	お雑煮	48.6
2	黒豆	38.6
3	数の子	34.3
4	栗きんとん	31.0
5	いくら・すじこ	28.1
6	えび	26.7
7	煮しめ	26.2
8	だし巻き・厚焼玉子	25.2
9	伊達巻	23.8
10	かまぼこ	19.5
11	なます	17.6
12	昆布巻	12.4
13	栗甘露煮	11.0
14	田作り（ごまめ）	4.3
15	酢だこ	3.8
16	なると・つと	2.4
16	たたきごぼう・酢ごぼう	2.4
18	その他	1.4

東北 (n=630)

1	お雑煮	43.0
2	栗きんとん	38.7
3	黒豆	33.5
4	かまぼこ	28.9
5	数の子	28.3
6	伊達巻	27.8
7	えび	25.4
8	だし巻き・厚焼玉子	23.7
9	いくら・すじこ	22.4
10	煮しめ	22.1
11	なます	15.4
12	酢だこ	13.8
13	昆布巻	12.1
13	栗甘露煮	12.1
15	田作り（ごまめ）	3.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	3.7
17	なると・つと	2.7
18	その他	2.4

関東信越 (n=945) ※1

1	お雑煮	46.1
2	栗きんとん	42.0
3	黒豆	31.1
4	伊達巻	30.6
5	かまぼこ	28.0
6	だし巻き・厚焼玉子	26.2
7	数の子	25.3
8	えび	25.1
9	いくら・すじこ	23.9
10	酢だこ	18.1
11	煮しめ	15.2
12	なます	14.3
13	昆布巻	12.9
14	栗甘露煮	10.9
15	田作り（ごまめ）	6.3
16	その他	3.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	2.6
18	なると・つと	2.1

首都圏 (n=1,145) ※2

1	お雑煮	49.4
2	栗きんとん	46.8
3	黒豆	32.7
4	伊達巻	32.1
5	かまぼこ	27.4
6	だし巻き・厚焼玉子	26.0
7	数の子	25.9
8	いくら・すじこ	24.2
9	えび	21.4
10	煮しめ	20.7
11	なます	18.4
12	昆布巻	13.6
13	酢だこ	11.8
14	栗甘露煮	11.1
15	田作り（ごまめ）	7.9
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.0
17	その他	3.6
18	なると・つと	2.8

中部 (n=1,255) ※3

1	お雑煮	44.1
2	黒豆	39.0
3	栗きんとん	38.3
4	だし巻き・厚焼玉子	36.1
5	数の子	26.3
6	えび	24.5
7	かまぼこ	24.0
8	伊達巻	22.7
9	いくら・すじこ	18.1
10	煮しめ	17.3
11	なます	15.2
12	田作り（ごまめ）	13.9
13	栗甘露煮	13.5
14	昆布巻	12.8
15	酢だこ	11.2
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.0
17	その他	2.8
18	なると・つと	0.6

関西 (n=835)

1	お雑煮	49.3
2	黒豆	41.2
3	栗きんとん	38.7
4	数の子	35.4
5	えび	30.4
6	だし巻き・厚焼玉子	29.3
7	かまぼこ	23.2
8	煮しめ	19.5
9	伊達巻	18.8
10	いくら・すじこ	18.1
11	田作り（ごまめ）	16.9
12	栗甘露煮	15.3
13	なます	13.8
14	たたきごぼう・酢ごぼう	9.8
15	昆布巻	9.2
16	酢だこ	5.5
17	その他	3.0
18	なると・つと	0.2

中四国 (n=1,155)

1	お雑煮	48.2
2	黒豆	42.4
3	栗きんとん	39.4
4	数の子	36.6
5	えび	31.2
6	だし巻き・厚焼玉子	28.6
7	かまぼこ	21.4
8	煮しめ	19.7
9	伊達巻	17.9
10	なます	15.2
11	栗甘露煮	14.6
12	いくら・すじこ	13.3
13	田作り（ごまめ）	11.0
14	昆布巻	9.4
15	たたきごぼう・酢ごぼう	8.0
16	酢だこ	5.8
17	その他	1.8
18	なると・つと	1.2

九州 (n=735)

1	お雑煮	48.7
2	栗きんとん	38.5
3	黒豆	36.5
4	数の子	33.3
5	えび	32.2
6	だし巻き・厚焼玉子	27.6
7	煮しめ	23.9
8	かまぼこ	21.5
9	伊達巻	19.6
10	栗甘露煮	15.8
11	昆布巻	15.2
11	なます	15.2
13	いくら・すじこ	12.9
14	田作り（ごまめ）	11.6
15	たたきごぼう・酢ごぼう	6.8
16	酢だこ	5.4
17	その他	3.1
18	なると・つと	0.8

沖縄 (n=105)

1	えび	42.9
2	お雑煮	40.0
3	だし巻き・厚焼玉子	33.3
4	栗きんとん	31.4
5	黒豆	30.5
6	昆布巻	21.9
7	かまぼこ	20.0
8	煮しめ	16.2
8	いくら・すじこ	16.2
10	数の子	14.3
11	伊達巻	11.4
12	なます	10.5
13	栗甘露煮	7.6
14	酢だこ	6.7
14	たたきごぼう・酢ごぼう	6.7
16	田作り（ごまめ）	4.8
16	その他	4.8
18	なると・つと	1.9

■ 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

【第2部 定量調査（2022年1月実施）】

お重箱の保有率とおせち料理の盛り付け方

お重箱の保有率1位は和歌山県

「お重箱を持っているかどうか」について聞いたところ、全体の4割以上の方が「持っている」と回答しました。都道府県別で見ると、もっとも保有率が高かったのは和歌山県（54.3%）、次いで奈良県・香川県（53.3%）、大阪府（52.3%）と続きます。

● お重箱保有率 [n=7,015/単一回答/単位%]

全体			43.0					
1	和歌山県	54.3	17	静岡県	45.2	33	千葉県	41.4
2	奈良県	53.3	18	茨城県	44.8	34	愛知県	41.0
2	香川県	53.3	18	山梨県	44.8	34	宮城県	41.0
4	大阪府	52.3	18	岐阜県	44.8	36	佐賀県	40.0
5	山形県	51.4	18	滋賀県	44.8	36	鹿児島県	40.0
5	鳥取県	51.4	18	長崎県	44.8	38	山口県	38.1
7	富山県	49.5	23	栃木県	43.8	39	青森県	37.1
7	高知県	49.5	23	兵庫県	43.8	39	福島県	37.1
9	愛媛県	48.6	23	熊本県	43.8	39	広島県	37.1
10	石川県	47.6	26	長野県	43.3	42	神奈川県	36.8
11	大分県	46.7	27	東京都	42.9	43	埼玉県	35.2
11	宮崎県	46.7	27	岩手県	42.9	43	島根県	35.2
13	三重県	46.2	29	岡山県	42.4	45	新潟県	33.8
14	福井県	45.7	30	北海道	41.9	46	群馬県	32.9
14	京都府	45.7	30	秋田県	41.9	47	沖縄県	30.5
14	徳島県	45.7	30	福岡県	41.9			

またおせち料理を用意したと回答した方に「おせち料理の盛り付け方」について聞いたところ、それぞれの回答について上位10都道府県は下記の結果となりました。

「重箱に全員分詰める」「重箱に一人分ずつ詰める」との回答でそれぞれ上位になった県には、漆器が有名な福島県（会津塗）、石川県（輪島塗）、新潟県（新潟漆器）、和歌山県（紀州漆器）、香川県（香川漆器）、沖縄県（琉球漆器）などもランクインしています。

● おせち料理の盛り付け方 上位10都道府県 [n=3,648/複数回答/単位%]

重箱に全員分詰める

1	奈良県	62.7
2	滋賀県	61.8
3	石川県	60.0
4	和歌山県	57.4
5	福島県	56.8
6	鳥取県	54.8
6	静岡県	54.8
8	兵庫県	54.4
9	三重県	54.3
10	愛知県	54.1

重箱に一人分ずつ詰める

1	富山県	29.3
2	石川県	27.5
3	沖縄県	26.5
4	山形県	26.4
5	青森県	22.2
5	島根県	22.2
7	和歌山県	21.3
8	新潟県	20.2
9	宮城県	19.6
10	香川県	19.1

大皿に全員分盛り付ける

1	佐賀県	56.5
2	富山県	55.2
3	長崎県	50.9
4	青森県	50.0
4	宮城県	50.0
4	沖縄県	50.0
7	山形県	49.1
8	山口県	48.2
9	栃木県	47.7
10	愛媛県	47.4

お皿に一人分ずつ盛り付ける

1	沖縄県	52.9
2	富山県	50.0
3	石川県	40.0
4	山形県	39.6
5	新潟県	39.4
6	青森県	38.9
7	栃木県	38.7
8	熊本県	38.5
9	鹿児島県	37.2
10	北海道	36.8

【第3部 おせち料理と漆器】

お重箱と出会い、洗練されたおせち料理



松竹梅の蒔絵を施した明治時代の重箱に盛り付けたおせち料理

日本には四季折々の行事があります。これらは有史以来の神事や宮中祭祀の流れを汲むものにとどまらず、江戸時代の町人の間に広まった、花見や潮干狩りといったものをも含み様ざまなかたちで生活を彩ってきました。

そしてまた、それらの行事と結びついた料理には、素材・調理法・器・盛り付け・調度に至るまで、様式化されているものも少なくありません。

そんな年中行事の最たるものであるお正月の行事料理・おせち料理は、もともとは歳神様に捧げた節供（一年の節目の日に神に供する飲食）でした。訪れる神を迎え、無事に過ぎた一年への感謝と新しく迎える年の幸福を祈るという日本ならではの“祈りの心”と“美意識”の表れです。

そのおせち料理も、お重箱（漆器）という器との出会いにより、さらに洗練され、確固たるものとなり、現代まで受け継がれているのです。

一陽斎豊国「風流役者地顔五節句正月之図」
【国立国会図書館蔵】

【第3部 おせち料理と漆器】

前ページでご紹介した、一陽斎豊国「風流役者地顔五節句正月之図」の中にも重箱が描かれているように、漆器の文化はおせち料理を語る上でとても重要となります。そんな漆器について、民俗学者の神崎宣武先生に教えていただきました。

「日本のうつわ」

神崎宣武さん

日本の食器の原型

世界の食器を大別すると、ワン（碗・椀）と皿になる。酒器や茶器を除いたところでは、食器分類はことのほか単純である。

ところが、日本では、鉢という分野を発達させている。もちろん鉢はワンの傍系とすることもできるが、皿鉢（浅鉢）となると、そう単純にワンの傍系といえないところがある。

皿鉢にこだわる理由は、それが坏（つき）（杯）の系譜をつなぐ独立した分野と思えるからである。坏は、縄文土器では量が少ないが、弥生土器では多く確認できるし、土師器（はじき）や須恵器では主流食器として普及している。つまり日本の食器の原型は坏にあり、それがワンと皿に分化して発達したとみることが可能なのである。

世界でも稀な膳の発達

世界では、食台・食卓がそれぞれに古くから一般的であった。が、日本では、世界でも稀な膳の発達をみた。

日本での膳は、そこに直接料理を置くものではない。だが、膳の原型は、折敷であり搔敷である。いうなれば、紙と板。現在でも、たとえば鮎屋でゲタという板に刺身や鮎を盛ることがあり、また茶席では懐紙に菓子置く。そのような例は、中世に描かれた絵巻物の中でも認められる。高杯も膳であると同時に食器だったのだ。

日本では、室町時代の頃になると、膳組みを定型化した。つまり、椀と皿と鉢を大小组み合わせて膳に配する。それは漆器の開発をともなつてのことであった。あわせて、江戸の中期から磁器の食器も流通し、特に、飯碗と小皿の分野では磁器が主流となる。ハレの膳組みにも磁器を使用することが多くなっていく。

現代の会席膳にもそれが伝わっている。また、日常の食卓では、膳こそ欠落したものの、磁器の飯碗と漆器の汁椀の併用が一般的。小皿、小鉢、それに大型の皿鉢や并鉢なども日常的に多用されている。いち早く、食器の分化を進め、漆器と時期を上手に併用する、その伝統は生きているのである。



草花蒔絵懐石道具（くさばなまきえかいせきどうぐ）（作者不詳／大正～昭和時代・20世紀）紀文食品所蔵

【第3部 おせち料理と漆器】

縄文時代から使われていた漆器

日本では古くから漆器の発達がめざましく、じつに多様に用いられた。食器に限っていえば、漆の利用の最も古い例は、縄文前・中期の遺跡の出土品に確認できる。原型をほぼとどめた朱塗りの木地鉢や土器に朱漆を塗った鉢が出土しているのだ。これらは、食べ物の盛り鉢といえるだろう。

古墳時代後期から使われだした須恵器がゆきわたったとみられる平安時代には、漆器も出まわりはじめ、塗りものと焼きものが併用されるようになった。のちに長く伝わる“膳組み文化”というべき伝統のはしりが絵巻物にも描かれている。

鎌倉時代までには、須恵器が食器（特に坏と皿については）の主流となるが、ワンの分野ではすでに漆器の椀が出まわっていた。椀に飯や副菜を盛った庶民の食事風景が絵巻物にうかがえるのである。

漆器の膳組みの発達は、仏事の影響が大きい。鎌倉時代に禅宗系の精進料理が生まれ、漆器の平膳と椀類を組み合わせた膳組みが定型化している。精進料理を源流とし、宮中儀礼にもとづいて完成されたのが室町中期の登場した本膳料理。三膳が基本で、膳組みは四椀（飯椀・汁椀・平椀・壺椀と一杯（高杯、もしくは腰高の皿））からなる。

ところで、庶民の食事は近世になってもなお、膳組みとはほど遠い簡素なものであったであろう。いわゆる“一汁一菜”の食事形式が長く伝わった事実はいうをまたない。その場合は、塗りものが一椀か二椀。それに焼きものの坏か皿。これらが白木地の折敷か、粗末な塗りものの膳にのる。この基本的な形式は、須恵器が磁器に変わったとしても、古代末の頃から近世・近代を通じてほぼ同じと考えられる。

使用する過程で成熟する食器文化

明治の文明開化期、最初に洋風化が進んだのは衣生活であり、食生活や住生活においては、なお守旧性が強かった。大きな変化が生じるのは、第二次世界大戦後とってよいだろう。

高度成長期を経て、膳や卓袱台に代わりテーブルが広まり、食器も多様になった。飯碗と汁椀と皿、それに箸を用いる基本形態は伝えられているものの、いわゆる洋皿が万能器となり、食卓の風景は大きく変わってきている。

食器についていうと、各家庭の台所にこれほど大小さまざまな食器を所有した時代もあるまい。しかし、その半分も生かされていないのではないだろうか。器は使うことで価値が高まる。食べものを盛り、箸をつけ、さらに洗って収納する過程で、我々は食器と対話をするのである。そこに文化が生じ、文化が成熟するのだ。



最近カジュアルで日常的にも使いやすいお重箱も増えている

神崎 宣武（かんざき・のりたけ）さん プロフィール

1944年、岡山県生まれ。民俗学者。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。

【第3部 おせち料理と漆器】

＜漆塗りの食器※＞

【重箱】



外側が黒塗り、中側が朱塗りが普通だが、梨子地や薪絵の豪華なものもある。二段から五段くらいまでである。

【提重】



物見遊山が盛んとなった江戸時代に普及した、携帯しやすいコンパクトな重箱。花見や芝居見物に、弁当を詰めて持参した。酒器や銘々皿をセットしたものもある。

【椀】



写真は大平椀

飯椀：一般的にはハレの食器として普及。安土桃山時代の上流階層においては、朱塗りや蒔絵の華やかな蓋付き椀も使用された。

汁椀：磁器が多用されるようになった膳組みで最後まで残った漆器。

平椀：主に煮ものを盛るのに用いる、蓋付きの平たい椀。オヒラともいう。

壺椀：膳組みにおいて、膳の向こうに配される小鉢状の器。和えものや酢のものなど簡単な料理を盛る。

※神崎さんが分類したもの。この他、膳・盆・食籠がある。

紀文と漆器との出会い、そしてこれから—

この資料で登場する漆器は、紀文食品が長年にわたり収集を行ってきたコレクションの中からピックアップしたものです。日の出オフィスには漆器展示室があり、これらのコレクションの一部をご覧いただけます。

時代物の重箱を皮切りに始めた漆器のコレクションは、食関連の弁当箱・膳・椀・盃・皿・菓子器などにひろがり、新しい技法を磨きつつ伝統工芸をいまに伝える匠たちに共感し、現代作家のかたがたの作品も加わっています。

紀文ではこれからも、漆の美や、おせち料理をはじめ、日本の美しい習慣を後世に遺すとともに、その文化性を発信し続けていきたいと考えています。



『心麗しの漆器～紀文漆器コレクション～』
2008年の創業70周年記念事業として、紀文の漆器コレクション103点の作品をカラー写真に収め、併せて、漆工芸品の特徴、歴史、技法を記載した書籍。2010年に発行

紀文の漆器コレクションについて詳しくはWebサイトで公開しています
紀文Webサイト>企業情報>紀文と漆器



【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。



イメージ

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とき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、もう片方は年神様が使うために、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。

【参考資料】

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 するめ



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

紅白かまぼこ



かまぼこは「日の出」を象徴するもの。紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表す。

伊達巻



昔は文書や絵は巻物にしていたことから、知識が増えるという願いをこめて。

黒豆



「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉でおせち料理には欠かせない。

栗きんとん



黄金色に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願う。

昆布巻



一年を喜びながら生活できるように祈願する。

田作り



古くからイワシを水田の肥料にしたことから五穀豊穡を祈願する。

なます



お祝いの贈答品に紅白の紐を結ぶ「水引き」を結ぶ習慣があり、このニンジンの紅色、大根の白色の組み合わせが喜ばしいことから。

数の子



ニシンの卵巣にはたくさんの卵が含まれるので、子孫繁栄の縁起物として。

たたきごぼう



細く長く地中にしっかり根を張るごぼうのように家や仕事とその土地に根付いて栄えることを願っている。