

# 2024年 紀文・お正月百科

[第1部] 寄稿

P.1\_\_未来の思い出をつくろう！

「行事育」におけるお正月の意義

和文化研究家/「行事育」提唱者 三浦康子さん

[第2部] 定量調査（2023年1月実施）

P.4\_\_紀文・お正月全国調査2023

[参考資料]

P.11\_\_お正月ことはじめ

<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 E-mail : koho\_tokyo1@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

# 未来の思い出をつくろう！ 「行事育」におけるお正月の意義

和文化研究家／「行事育」提唱者 三浦康子さん

## お正月が伝承されてきた原動力とは

普段は日本の行事に興味がないという人でさえ、お正月はやはり特別だと思わないでしょうか。

12月25日までクリスマスで彩られていた街も、翌日にはお正月モードに様変わりします。正月準備を整え、迎える新年の清々しさ。年始の挨拶を交わし、おせちを囲むめでたさは、お正月ならではのです。

クリスマスは日本の文化ではないため、楽しいイベントとして親しまれています。

一方、お正月は日本の文化として連綿と伝承されてきました。伝承する意思がないと消滅してしまうものですが、親から子へと受け継がれてきたのはなぜでしょう？

それは、文化のみならず愛情を伝えることになるからです。



たとえば、子どもが生まれると、それまで何となく接していた行事がとてもの気になるようになってくるでしょう。なぜなら、日本の行事は家族の幸せを願う気持ちを形にしたものだからです。

気持ちや思いというのは目には見えません。その見えない気持ちをモノやコトに託して行うようになったのが日本の行事。子孫繁栄、健やかな成長、五穀豊穰、家内安全、邪気払いなど、全てのモノゴトに家族の幸せにつながる意味があり、「愛情表現」のひとつになっているのです。

お正月の思い出を笑顔で話す人からは、愛されて育ったことを感じることでしょう。

## 文化と愛情がベースの「行事育」

小さい頃からの食事によってこの体ができているように、小さい頃から見・聞いて・触れてきた文化が、その人の根っこになっていきます。

日本の行事には、国の文化、地域の文化、家庭の文化が色濃く反映されているので、根っこを育てるための素晴らしい養分になります。子どもの根っこだけでなく、家族の根っこを育てることもつながり、絆を強める効果があるのも特徴です。

このような行事文化を子育てに活かさない手はありません。

しかし、子育て中は何かと慌ただしいため後回しになりがちで、行事の効果に気づいた頃には時機を逃し、「できることならやり直したい」「もっと早く知りたかった」と思う方がとても多いのが現状です。

そこで、貴重な子育て期間だからこそ遠回りをしないで近道をしてほしいと考え、「行事育」と名付けて提唱しています。

「行事育」のベースは、文化と愛情です。

もちろん、子育てのみならず孫育てや家族の絆にも大いに役立ちます。



## 「思い出ボタン」と「五つの力」

行事は巡る文化なので、毎年その時期がくるたびに「思い出ボタン」が押されるように記憶がよみがえるのも大きな特徴です。

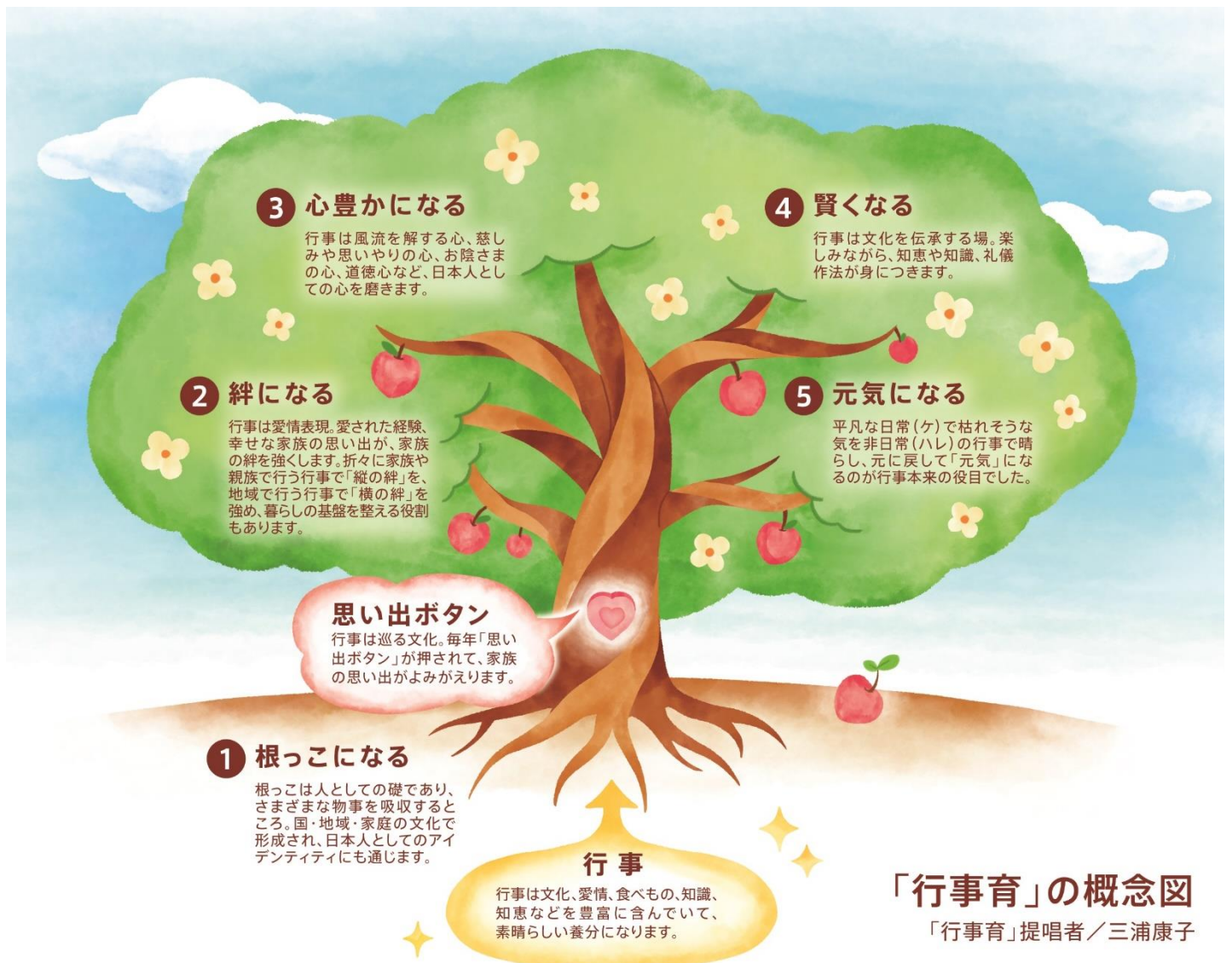
子育て中は、同じことを繰り返しながら絆を強めていくことができます。成長しやがて独立していきますが、行事文化は毎年続くので、幾つになってもお正月がくれば「思い出ボタン」が押されて実家のおせちや情景を思い出すでしょう。

時が経つにつれ細かいことは忘れてしまうものなので、こうして思い出した内容が上書き保存され、人生を物語る要素となっていきます。

大人になればなるほど親の気持ちや行事の意味がわかるので、そのありがたみが増していき、その思いが次世代にも受け継がれていきます。

さらに、「行事育」には【根っこになる・絆になる・心豊かになる・賢くなる・元気になる】という「五つの力」があり、子どもの人生はもちろん、家族の人生にも作用していきます。

行事を難しく考えてしまうと面倒臭くて退屈なものになりがちですが、「行事育」は「五つの力」を発揮して人生を豊かにしてくれる！ということに気づくと、やりがいも増すはずです。



## お正月は行事文化の大黒柱

日本にはたくさんの行事がありますが、その大黒柱はお正月にほかなりません。

おなじみのおせち料理も、もともとはお正月に限らず節供のときにお供えする料理をさし、「節供（せちく）料理」「御節供（おせちく）」などと呼ばれていましたが、最も重要な正月の供物料理をさすようになり、「おせち」と略されて親しまれるようになりました。

一連の正月行事は、新年が幸せに満ちた年になるよう願い、新年を司る年神様を家に迎えてもてなすためのモノゴト。「明けましておめでとうございます」という言葉は、「無事に年を越し、新年の幸せと五穀豊穰を司る年神様をお迎えすることができた！ 希望に満ちた年が始まった！」という喜びを分かちあう祝福の挨拶です。

よく、忙しくて行事をするゆとりがないという方がいらっしゃいますが、それは行事を堅苦しく考えているからで、そうではありません。じつは逆で、できることをやってみることで、心のゆとりが生まれます。



「行事育」の実践で最も手軽で人気なのは、食べ物・行事食を取り入れることです。

忙しい時は市販のおせち料理を用意して、話をしながら一緒に食べるだけでも十分。モノゴトに込められた思いをきちんと伝えれば、さらに良いでしょう。たとえば、「賢くなりますように」と言いながら伊達巻を、「日の出の象徴で縁起がいいのよ」とかまぼこを取り分けると、子ども心に残るはず。幼い頃はわからなくても、成長すれば理解できるようになるので、幸せのタネをたくさん蒔いておきましょう。

お正月を通じて、“未来の思い出”をたくさん作ってってください。

「思い出ボタン」が押されるたびに、心が満たされますように。



### 三浦康子さん プロフィール

和文化研究家/「行事育」提唱者

古を紐解きながら今の暮らしを楽しむ方法をテレビ、ラジオ、新聞、雑誌、Web、講演などで提案しており、行事を子育てに活かす「行事育」提唱者としても注目されている。

All About「暮らしの歳時記」、私の根っこプロジェクト「暮らし歳時記」などを立ち上げ、大学で教鞭をとるなど活動は多岐にわたる。著書『子どもに伝えたい 春夏秋冬 和の行事を楽しむ絵本』（永岡書店）、監修書『季節を愉しむ366日』（朝日新聞出版）ほか多数。

# 紀文・お正月全国調査2023

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。

2023年度の調査より、「お正月」「おせち料理」に関する実施状況や意識についてご紹介します。

## ポイント

- ・ おせち料理の喫食率  
全体の約7割がおせち料理を食べた P.5
- ・ 自宅でのおせち料理の用意率  
約5割が自宅でおせち料理を用意した P.6
- ・ 用意したおせち料理  
全体1位は「かまぼこ」 P.7
- ・ 好きなおせち料理  
全国1位は「お雑煮」 P.8
- ・ お正月への意識  
全体の9割近くがお正月を  
日本の大切な伝統行事だと思っている P.10  
全体の8割以上がお正月を家族で過ごせる  
大切な時間だと思っている P.10

### 紀文・お正月全国調査2023

調査日程：2023年1月4日(水)～10日(月)

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

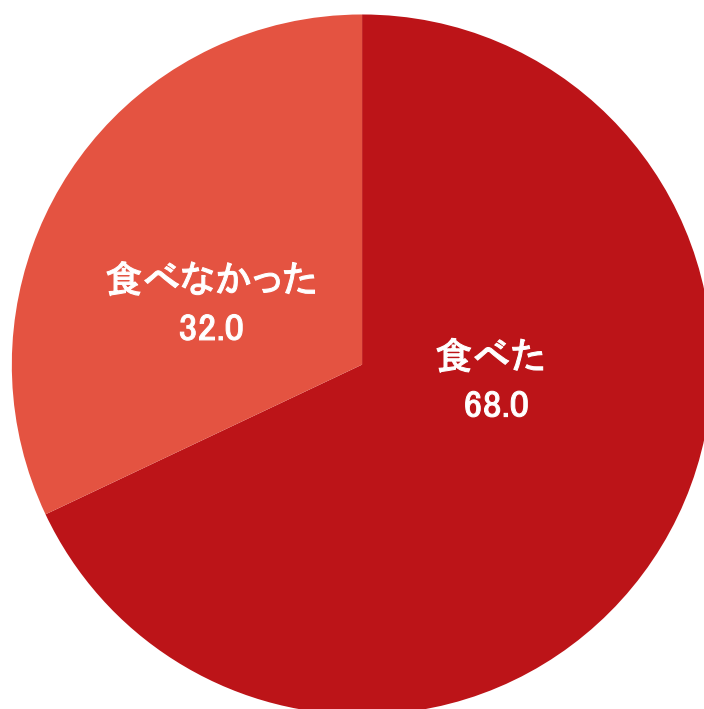
20代1,403人、30代1,403人、40代1,403人、50代1,403人、60代1,403人

調査機関：株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品

# おせち料理の喫食率 全体の約7割がおせち料理を食べた

2023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68.0%となりました。

●おせち料理の喫食率 [n=7,015/単一回答/単位%]



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1位滋賀県、2位奈良県、3位大阪府、4位兵庫県、5位富山県・香川県となりました。

●おせち料理の喫食率が高い都道府県 TOP5

1位	滋賀県	82.9%
2位	奈良県	80.0%
3位	大阪府	76.1%
4位	兵庫県	75.2%
5位	富山県	74.3%
	香川県	74.3%

# 自宅でのおせち料理の用意率

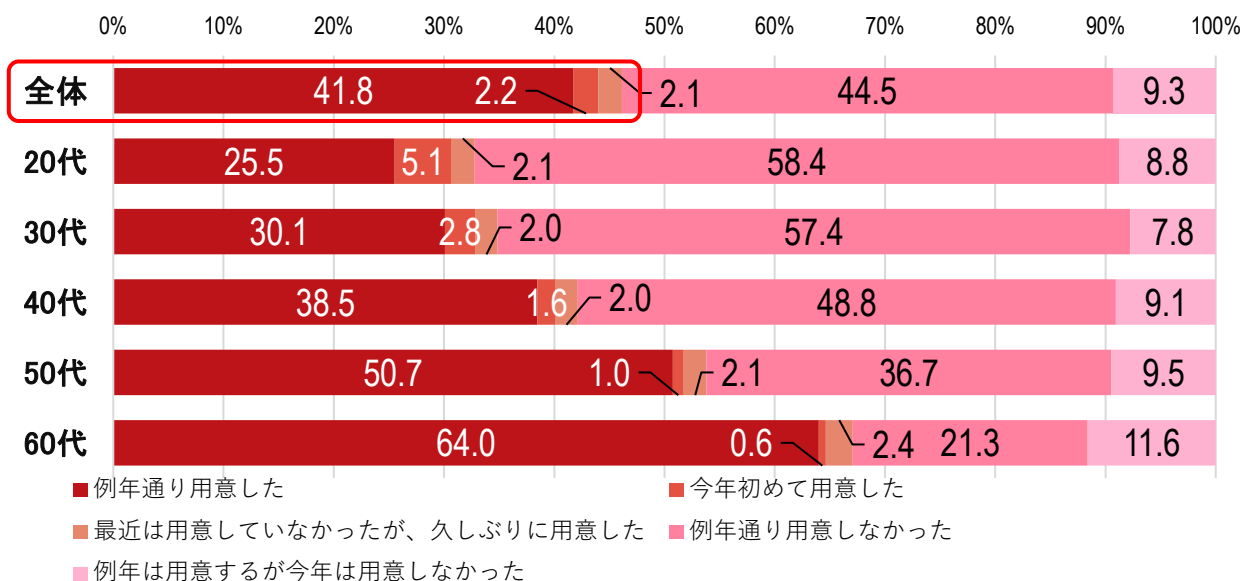
## 約5割が自宅でおせち料理を用意した

2023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」(41.8%)、「今年初めて用意した」(2.2%)、「最近では用意していなかったが、久しぶりに用意した」(2.1%)となり、46.1%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」「最近では用意していなかったが、久しぶりに用意した」と回答した方の合計が最も多いのは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。

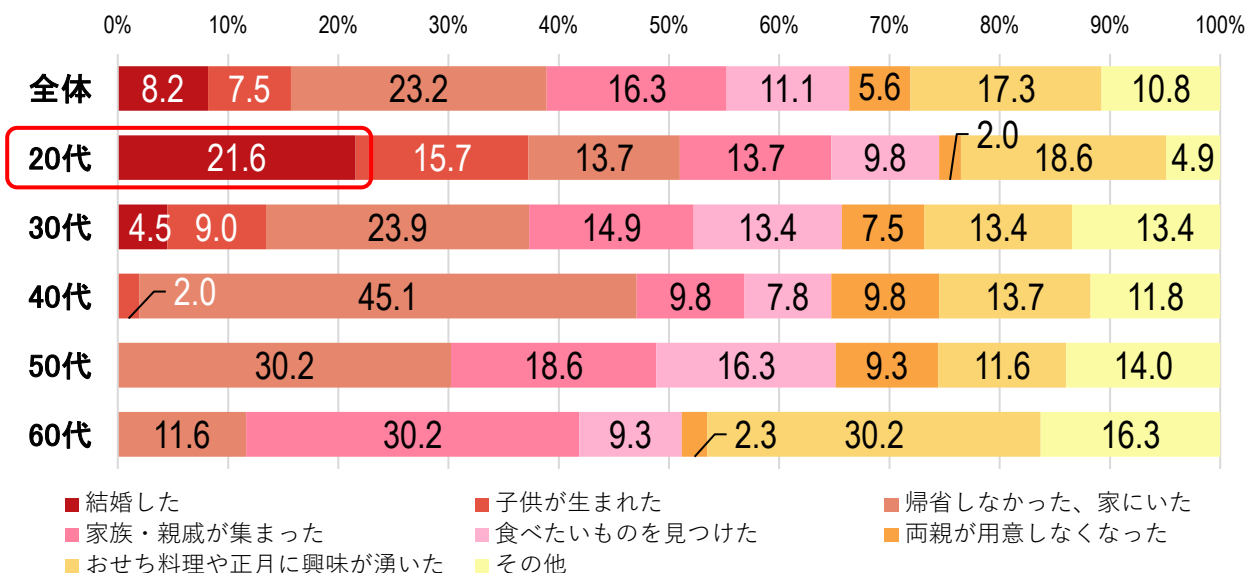
### ●自宅でのおせち料理の用意率

[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・最近では用意していなかったが、久しぶりに用意した理由

[n=306、20代n=102、30代n=67、40代n=51、50代n=43、60代n=43/単一回答/単位%]



# 用意したおせち料理 全体1位は「かまぼこ」

2023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」となりました。

エリア別に見ると、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=3,236)

1	かまぼこ	84.2
2	お雑煮	79.4
2	黒豆	79.4
4	伊達巻	63.4
5	数の子	61.5
6	栗きんとん	60.0
7	煮しめ	58.1
8	なます	53.7
8	昆布巻	53.7
10	えび	51.8
11	だし巻き・厚焼玉子	51.0
12	田作り（ごまめ）	47.5
13	栗甘露煮	34.2
14	いくら・すじこ	31.6
15	たたきごぼう・酢ごぼう	29.9
16	なると・つと	24.5
17	酢だこ	23.8
18	その他	9.8

北海道 (n=95)

1	お雑煮	86.3
2	黒豆	77.9
3	かまぼこ	73.7
4	煮しめ	72.6
5	伊達巻	65.3
5	栗きんとん	65.3
5	数の子	65.3
5	なます	65.3
9	えび	57.9
10	昆布巻	51.6
11	なると・つと	47.4
12	いくら・すじこ	43.2
13	だし巻き・厚焼玉子	31.6
14	栗甘露煮	28.4
15	田作り（ごまめ）	25.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	24.2
17	酢だこ	16.8
18	その他	12.6

東北 (n=259)

1	かまぼこ	80.7
2	黒豆	72.6
3	お雑煮	68.0
4	伊達巻	65.6
5	煮しめ	57.9
6	栗きんとん	55.2
7	数の子	54.8
8	なます	52.1
9	だし巻き・厚焼玉子	48.6
10	昆布巻	47.5
11	えび	44.0
12	なると・つと	36.3
13	いくら・すじこ	34.7
14	酢だこ	26.6
15	栗甘露煮	25.5
16	田作り（ごまめ）	23.6
17	たたきごぼう・酢ごぼう	18.5
18	その他	8.9

関東信越 (n=434) ※1

1	かまぼこ	85.3
2	お雑煮	78.1
3	伊達巻	74.9
4	黒豆	73.7
5	栗きんとん	59.9
6	数の子	59.7
7	なます	52.8
8	昆布巻	50.5
9	煮しめ	48.2
10	だし巻き・厚焼玉子	44.7
11	えび	40.8
12	なると・つと	39.2
13	酢だこ	34.6
14	田作り（ごまめ）	33.4
15	いくら・すじこ	32.9
16	栗甘露煮	30.4
17	たたきごぼう・酢ごぼう	19.6
18	その他	9.0

首都圏 (n=572) ※2

1	かまぼこ	84.1
2	お雑煮	83.0
3	黒豆	77.8
4	栗きんとん	72.6
5	伊達巻	72.2
6	昆布巻	56.3
7	なます	56.1
8	数の子	54.9
9	煮しめ	51.7
10	だし巻き・厚焼玉子	50.9
11	田作り（ごまめ）	43.9
12	えび	42.7
13	いくら・すじこ	35.0
14	栗甘露煮	33.6
15	酢だこ	32.0
16	なると・つと	31.5
17	たたきごぼう・酢ごぼう	22.9
18	その他	9.6

中部 (n=589) ※3

1	かまぼこ	85.2
2	黒豆	80.8
3	お雑煮	79.8
4	数の子	61.3
5	伊達巻	60.8
6	だし巻き・厚焼玉子	60.6
7	栗きんとん	59.1
8	昆布巻	56.2
9	煮しめ	54.5
10	田作り（ごまめ）	53.7
11	えび	52.1
12	なます	50.9
13	栗甘露煮	35.3
14	いくら・すじこ	30.4
15	たたきごぼう・酢ごぼう	29.0
16	酢だこ	25.5
17	なると・つと	16.8
18	その他	10.0

関西 (n=447)

1	黒豆	86.6
2	かまぼこ	85.2
3	お雑煮	82.6
4	数の子	67.6
5	田作り（ごまめ）	66.9
6	伊達巻	61.7
6	煮しめ	61.7
8	えび	58.6
9	栗きんとん	57.3
10	昆布巻	55.5
11	なます	51.0
12	だし巻き・厚焼玉子	47.4
13	栗甘露煮	43.4
14	たたきごぼう・酢ごぼう	42.1
15	いくら・すじこ	31.1
16	酢だこ	16.8
17	なると・つと	15.9
18	その他	10.7

中四国 (n=513)

1	かまぼこ	86.9
2	黒豆	85.2
3	お雑煮	80.3
4	数の子	69.0
5	煮しめ	66.7
6	えび	60.8
7	田作り（ごまめ）	56.7
8	栗きんとん	56.3
9	なます	55.9
10	昆布巻	55.0
11	伊達巻	53.6
12	だし巻き・厚焼玉子	53.4
13	たたきごぼう・酢ごぼう	41.7
14	栗甘露煮	38.0
15	いくら・すじこ	29.6
16	酢だこ	16.2
17	なると・つと	16.0
18	その他	10.5

九州 (n=299)

1	かまぼこ	81.9
2	お雑煮	75.9
3	黒豆	73.6
4	煮しめ	66.6
5	えび	63.9
6	数の子	61.9
7	なます	54.5
8	伊達巻	53.5
9	栗きんとん	51.2
10	昆布巻	50.5
10	だし巻き・厚焼玉子	50.5
12	田作り（ごまめ）	46.8
13	たたきごぼう・酢ごぼう	32.4
14	栗甘露煮	28.8
15	いくら・すじこ	22.4
16	なると・つと	15.1
17	酢だこ	13.7
18	その他	7.7



沖縄 (n=28)

1	黒豆	75.0
2	かまぼこ	71.4
3	お雑煮	64.3
4	煮しめ	60.7
5	栗きんとん	57.1
5	だし巻き・厚焼玉子	57.1
7	伊達巻	50.0
7	なます	50.0
7	えび	50.0
10	昆布巻	46.4
11	数の子	39.3
12	田作り（ごまめ）	35.7
12	いくら・すじこ	35.7
14	たたきごぼう・酢ごぼう	32.1
15	なると・つと	21.4
15	栗甘露煮	21.4
17	酢だこ	14.3
18	その他	10.7



# 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」、2位「栗きんとん」、3位「黒豆」となりました。また、「お雑煮」は全年代でも1位となっています。

 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

## ●好きなおせち料理

全体 [n=7,015/複数回答/単位%]

1	お雑煮	46.3
2	栗きんとん	37.8
3	黒豆	35.3
4	数の子	29.4
5	だし巻き・厚焼玉子	28.6
6	えび	26.4
7	かまぼこ	24.9
8	伊達巻	23.9
9	煮しめ	19.3
10	いくら・すじこ	19.2
11	なます	16.0
12	栗甘露煮	12.8
13	昆布巻	11.6
14	田作り（ごまめ）	9.8
14	酢だこ	9.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.7
17	その他	2.3
18	なると・つと	1.6

## ●好きなおせち料理 [複数回答/単位%]

20代 (n=1,403)

1	お雑煮	40.1
2	栗きんとん	38.0
3	えび	31.5
4	だし巻き・厚焼玉子	29.6
5	かまぼこ	28.7
6	数の子	27.4
7	黒豆	27.2
8	いくら・すじこ	23.7
9	伊達巻	22.8
10	酢だこ	12.0
11	栗甘露煮	11.8
12	なます	9.6
13	煮しめ	8.8
13	昆布巻	8.8
15	田作り（ごまめ）	6.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.2
17	なると・つと	2.8
18	その他	1.9

30代 (n=1,403)

1	お雑煮	45.0
2	栗きんとん	40.1
3	黒豆	33.2
4	数の子	30.4
5	えび	28.8
6	だし巻き・厚焼玉子	28.2
7	かまぼこ	25.9
8	伊達巻	25.8
9	いくら・すじこ	21.5
10	なます	14.8
11	煮しめ	13.8
12	酢だこ	11.7
13	栗甘露煮	11.4
14	田作り（ごまめ）	8.8
15	昆布巻	8.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.6
17	その他	2.9
18	なると・つと	1.6

40代 (n=1,403)

1	お雑煮	44.9
2	栗きんとん	36.8
3	黒豆	35.0
4	数の子	31.2
5	だし巻き・厚焼玉子	25.8
6	えび	24.7
7	伊達巻	22.7
8	かまぼこ	22.4
9	いくら・すじこ	21.4
10	煮しめ	19.3
11	なます	19.0
12	栗甘露煮	13.7
13	昆布巻	11.9
14	田作り（ごまめ）	10.4
15	酢だこ	8.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.0
17	なると・つと	2.0
18	その他	1.7



50代 (n=1,403)

1	お雑煮	49.4
2	栗きんとん	39.3
3	黒豆	38.3
4	数の子	30.4
5	だし巻き・厚焼玉子	29.5
6	えび	23.4
7	伊達巻	22.5
8	煮しめ	22.0
9	かまぼこ	21.7
10	なます	19.1
11	いくら・すじこ	16.2
12	栗甘露煮	14.1
13	昆布巻	13.0
14	田作り（ごまめ）	10.5
15	酢だこ	8.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	7.6
17	その他	2.9
18	なると・つと	0.6

60代 (n=1,403)

1	お雑煮	51.8
2	黒豆	43.0
3	栗きんとん	35.0
4	煮しめ	32.6
5	だし巻き・厚焼玉子	30.1
6	数の子	27.7
7	伊達巻	25.9
8	かまぼこ	25.7
9	えび	23.6
10	なます	17.5
11	昆布巻	16.0
12	いくら・すじこ	13.1
13	栗甘露煮	13.0
14	田作り（ごまめ）	12.8
15	酢だこ	8.2
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.3
17	その他	2.3
18	なると・つと	0.8

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。沖縄のトップはだし巻き・厚焼玉子で、全国より8.5ポイント高い結果となりました。また、北海道では、前出の「用意したおせち料理」に続き、全国と比較していくら・すじこは10ポイント以上、えび、煮しめ、なますが5ポイント以上高い結果となっています。

 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）

●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	42.9
2	栗きんとん	37.6
3	黒豆	32.4
3	数の子	32.4
3	いくら・すじこ	32.4
6	えび	31.4
7	煮しめ	29.0
8	伊達巻	23.8
9	なます	22.4
10	だし巻き・厚焼玉子	17.6
11	かまぼこ	17.1
12	昆布巻	11.9
13	酢だこ	6.7
13	栗甘露煮	6.7
15	その他	2.9
16	田作り（ごまめ）	2.4
17	たたきごぼう・酢ごぼう	1.9
18	なると・つと	0.5

東北 (n=630)

1	お雑煮	40.8
2	栗きんとん	36.5
3	黒豆	33.5
4	だし巻き・厚焼玉子	28.3
5	伊達巻	27.6
6	数の子	25.7
7	いくら・すじこ	24.4
8	かまぼこ	24.0
9	煮しめ	23.8
10	えび	23.7
11	なます	15.2
12	酢だこ	13.5
13	昆布巻	12.9
14	栗甘露煮	12.1
15	田作り（ごまめ）	3.7
16	その他	2.5
17	なると・つと	2.1
17	たたきごぼう・酢ごぼう	2.1

関東信越 (n=945) ※1

1	お雑煮	47.2
2	栗きんとん	38.7
3	黒豆	29.9
4	かまぼこ	28.9
5	伊達巻	28.3
6	数の子	26.0
7	だし巻き・厚焼玉子	24.1
8	えび	21.1
9	いくら・すじこ	21.0
10	酢だこ	18.1
11	煮しめ	16.4
12	なます	15.1
13	昆布巻	12.0
14	栗甘露煮	11.4
15	田作り（ごまめ）	5.1
16	その他	3.8
17	たたきごぼう・酢ごぼう	2.9
18	なると・つと	2.5

首都圏 (n=1,145) ※2

1	お雑煮	48.6
2	栗きんとん	41.4
3	伊達巻	32.9
4	黒豆	31.4
5	かまぼこ	27.2
6	数の子	25.9
7	だし巻き・厚焼玉子	24.7
8	いくら・すじこ	23.0
9	えび	21.0
10	煮しめ	18.9
11	なます	17.3
12	酢だこ	13.0
13	栗甘露煮	10.7
14	昆布巻	10.0
15	田作り（ごまめ）	7.7
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.0
17	その他	2.7
18	なると・つと	1.7

中部 (n=1,255) ※3

1	お雑煮	46.1
2	黒豆	37.3
3	栗きんとん	36.5
4	だし巻き・厚焼玉子	36.0
5	数の子	30.0
6	かまぼこ	27.7
7	えび	25.3
8	伊達巻	21.6
9	いくら・すじこ	18.9
10	なます	15.8
11	煮しめ	15.1
12	昆布巻	12.2
13	栗甘露煮	12.0
14	田作り（ごまめ）	11.5
15	酢だこ	9.1
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.0
17	その他	1.8
18	なると・つと	1.4

関西 (n=835)

1	お雑煮	49.0
2	黒豆	41.6
3	栗きんとん	35.7
4	数の子	33.1
5	だし巻き・厚焼玉子	30.9
6	えび	26.8
7	かまぼこ	21.8
8	伊達巻	21.8
9	煮しめ	18.3
9	田作り（ごまめ）	18.3
11	いくら・すじこ	17.2
12	なます	16.2
13	栗甘露煮	15.6
14	昆布巻	10.2
15	たたきごぼう・酢ごぼう	9.7
16	酢だこ	4.8
17	その他	1.8
18	なると・つと	1.0

中四国 (n=1,155)

1	お雑煮	45.0
2	黒豆	40.4
3	栗きんとん	36.9
4	数の子	33.6
5	えび	33.5
6	だし巻き・厚焼玉子	29.4
7	かまぼこ	24.2
8	煮しめ	20.3
9	伊達巻	18.0
10	なます	14.9
11	いくら・すじこ	14.5
12	栗甘露煮	14.0
13	田作り（ごまめ）	12.8
14	昆布巻	9.4
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.8
16	酢だこ	4.9
17	その他	1.5
18	なると・つと	1.0

九州 (n=735)

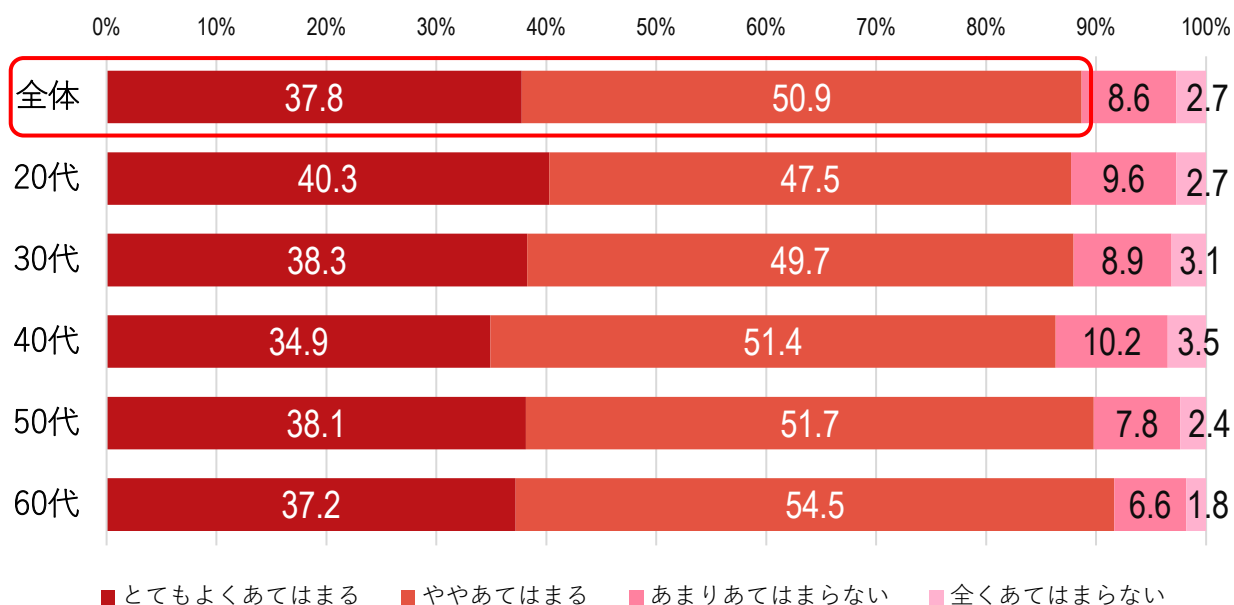
1	お雑煮	48.4
2	栗きんとん	38.8
3	黒豆	32.7
4	えび	32.5
5	数の子	31.2
6	だし巻き・厚焼玉子	26.4
7	煮しめ	25.2
8	かまぼこ	19.3
9	伊達巻	18.5
10	なます	16.9
10	栗甘露煮	16.9
12	昆布巻	16.3
13	いくら・すじこ	14.3
14	田作り（ごまめ）	9.9
15	たたきごぼう・酢ごぼう	8.3
16	酢だこ	6.7
17	なると・つと	1.8
17	その他	1.8

沖縄 (n=105)

1	だし巻き・厚焼玉子	37.1
2	栗きんとん	36.2
3	黒豆	33.3
4	お雑煮	30.5
5	えび	29.5
6	かまぼこ	21.0
7	数の子	18.1
8	昆布巻	17.1
9	伊達巻	14.3
10	なます	10.5
10	栗甘露煮	10.5
12	煮しめ	9.5
13	いくら・すじこ	8.6
14	田作り（ごまめ）	6.7
14	その他	6.7
16	酢だこ	4.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.8
18	なると・つと	1.9

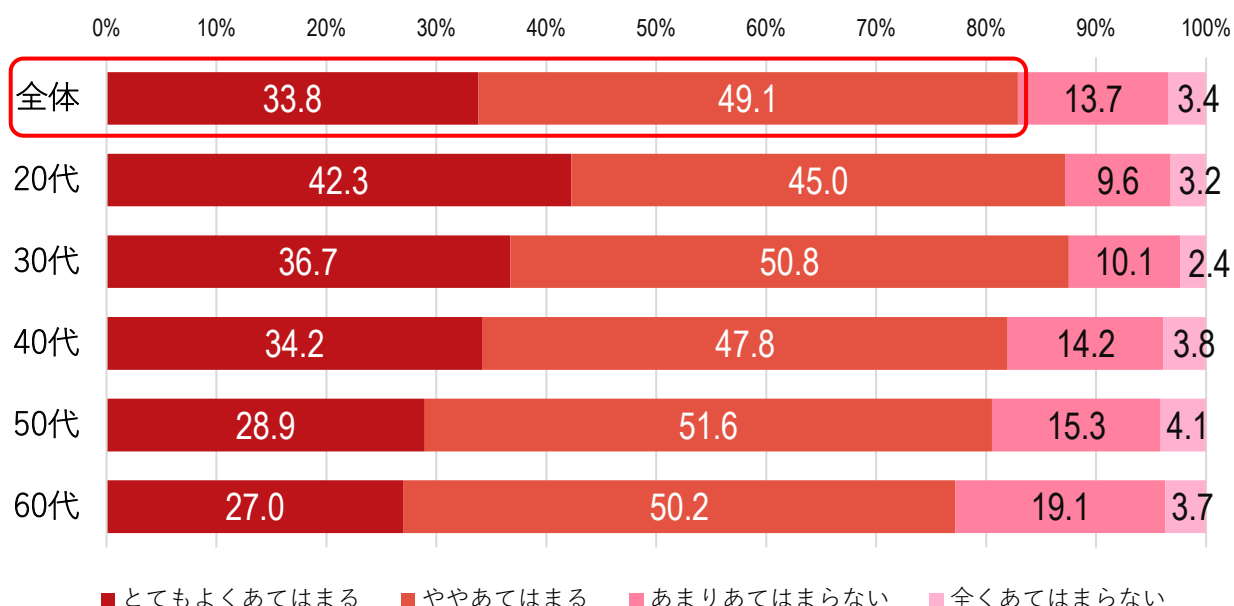
# 全体の9割近くがお正月を日本の大切な伝統行事だと思っている

●正月は日本の大切な伝統行事のひとつだ [n=7,015、各年代n=1,403/単一回答/単位%]



# 全体の8割以上がお正月を家族で過ごせる大切な時間だと思っている

●お正月は、家族で過ごせる大切な時間だ [n=7,015、各年代n=1,403/単一回答/単位%]



## 【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

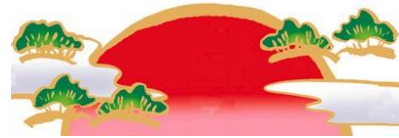
### 鏡餅



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はその土地に根付いて栄えることを願っている。