

2016年 紀文・お正月百科

～江戸時代の史料からみる「正月とおせち料理」～

紀文食品では、お正月に対する意識と過ごし方、我が国で最も食されていると思われる年中行事食であるおせち料理の実態を知るため、多面的に調査を行っており、報道用資料などを通して発表しています。

今回は、第1部として、東京家政学院大学の名誉教授であり、「一般社団法人 和食文化国民会議」の副会長を務める江原絢子さんに、江戸時代の史料からみた「正月とおせち料理」について寄稿いただきました。

お正月に欠かせない食文化として根づいているおせち料理は、日本の大切な伝統文化といえます。本資料がおせち料理やお正月の企画の一助となれば幸いです。

目次

第1部 正月とおせち料理 江原 絢子さん	p. 1～4
第2部 紀文・お正月全国調査 2015	p. 5～10
第3部 お正月ことはじめ	p. 11～12



現代の象徴的なお重詰めイメージ

※画像の無断転載はご遠慮ください。画像データご希望の方は、下記までご連絡ください。

2015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
〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706
紀文ホームページ <http://www.kibun.co.jp/>

第1部 正月とおせち料理

江原絢子さん

1. 正月行事などの行事食を継承する意味

最近、海外から伝えられた新しい行事が流行していますが、その背景が十分伝えられないまま現象だけが取り上げられる傾向がみられます。日本で長く伝えられてきた年中行事とそれともなう食べ物は、その背景に深い意味があつて何百年にもわたり伝えられてきたにもかかわらず、その背景が忘れられ、行事そのものも姿を消していくものもあります。正月の行事と行事食は、その実施が減少しているとはいえ、現在ももっとも多くの人々に認識され、各地域、家庭で引き継がれてきている数少ない行事と行事食といえるでしょう。

2009年から2011年まで行事食と誕生日、婚礼や葬儀などの儀礼食について、学生やその親世代を中心に、全国を地域別に調査したことがあります（(一社)日本調理科学会の特別研究）。その行事や行事食を知っているのか、経験しているのかなどやその内容もたずねました。その結果、ほとんどの地域で正月は、95%以上の人々が経験しており、もっとも高い経験率でした。他に経験率の高かったのは、クリスマス、大晦日などでした。

2013年にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたことは、多くの人に知られていますが、その登録の名称が、「Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese - notably for the celebration of New Year」（和食；日本人の伝統的な食文化—正月を例として—）であることはそれほど知られていないかもしれません。「和食」とは、そのあとの「日本人の伝統的な食文化」を示す象徴的言葉でもあり、個別の料理ではなく和食文化をさしています。

ここにあげられている「正月」は、現在までもっとも多くの人々によって引き継がれている行事と行事食として取り上げられていますが、それは、登録された「和食」の大きな特徴でもある「自然の尊重」と深くかかわっているからだともいえるでしょう。

正月をはじめとする行事のほとんどは、人々の健康を願い、災害のない社会や豊作を願うなど自然を神として祈りを捧げることがその出発点にあります。お正月は、年神様（歳徳神）を迎える行事で、神へさしあげる食物だからこそ、日常とは異なる特別（ハレ）の食物が用意されました。行事へのこうした祈りの心を行事食と共に伝えることが、「和食」継承の重要な点といえるでしょう。



現代のおせち料理再現例

2. 正月を迎える準備

江戸時代の史料から年神様を迎えるためにどのような準備をしていたかをみることで、人々が正月を迎えるために「自然＝神」への畏敬の念がどれほど深かったかを感じることができるでしょう。江戸近郊農村（現、東京都世田谷区）に暮らした彦根藩世田谷領代官大場彌十郎が残した江戸後期の「家例年中行事」から、正月の準備をみてみましょう。

まず12月8日に「お事はじめ」として、正月を迎える準備を始める日を設けています。5か所の神棚に神酒をあげ、祈りを捧げ、八杯豆腐（細く薄く切った豆腐を醤油、酒で煮たものまたは汁）で茶漬けを食べ、爛酒、肴でご馳走します。夕飯は、魚のなます、野

菜類の煮物、くじら汁など本膳料理で祝い膳とします。

さらに、13 日前後は、すす払いでした。まず明年の恵方、歳徳神の棚のほうを掃き清め、落ちたすすは、屋敷の清浄な場所に納めて神酒を供えます。すす払いの人たちにも酒と香の物を与えています。また、夕飯の飯の初穂を糊にして、お守り札を残らず貼りかえます。ここでも夕飯は祝い膳を用意しますが、他にも門松飾り用のくいや正月用の味噌の用意などもします。もちろん、正月の飾り物、食品など様々な買い物も詳細に記されていますが、省略します。

正月用の祝い箸（史料ではせち箸）は、両方が細くなっています。いっぽうは神様が食べるためとされていますが、その祝い箸を 500 膳も削って用意し、年神様用には割りっぱなしの長い箸を 1 年分 12 膳つくります。現在は、正月 3 日間は同じ箸を使うということになっているようですが、大場家では大晦日の夕食から正月七草の夕食までは、一日三度の食事のたびに箸を使い捨てにすることが決まりました。そのため多くの箸が必要だったといえるでしょう。

25 日には、餅つきをします。神仏に供える鏡餅、家内銘々の鏡餅、親せきに送る鏡餅、餅つきをした人への鏡餅などいくつもの鏡餅とのし餅を用意しています。

松飾りも用意しますが、神棚へのしめ縄をなう際には、年男が身を清めてから清浄な藁で縄をないます。これらの行事の日は、何らかのご馳走で祝い膳が出されますが、とくに大晦日には、神々の棚に鏡餅や神酒を供え、家族も清めの風呂に入り、夕食の祝い膳を囲みます。すす払いの時とほぼ同様の本膳料理ですが、塩引き鮭など焼き物が加わり、この食事から祝い箸を使います。

以上のように、準備を概観しただけでも年神様を迎えることがとても大切なことであり、そのための準備にいかにか心を砕いていたのかがわかると思います。



餅つき図（東京家政学院大学図書館所蔵）
「春待月娼家の餅花」（1790-1804）

3. 江戸の正月とおせち料理

大場家の正月は、まず年男が午前 4 時ころ、若水を汲むことから始まります。年男は、冷水を浴び、身を清める「水ごり」のあと、若水を汲んで茶を煎じ、雑煮をつくります。家内が揃って、天下泰平、息災延命、五穀豊穰などを祈り、雑煮を供えたあとに、家内でお祝いをします。

勝栗、数の子、昆布などの肴、盃を本膳にのせた引渡しの祝い膳を出して、各自いただき、盃を巡らせて、きな粉をかけた焼き餅を食べ、黒豆、山椒、梅干しなどを煮出した福茶をいただいたのちに大根の輪切り、里芋が入った味噌汁の雑煮と神に供えた田作りが供されて、さらに酒をくみかわします。雑煮は、酒肴の一種でもありました。

神式の婚礼では、三々九度の盃という儀式がありますが、正月など他の儀式の前でも、同様のことが行われるのが常で、式三献ともいい、雑煮は、田作り、昆布、数の子などとともに代表的な酒肴のひとつでした。正月で初めに酒をくみかわす儀式は、他の行事や人生儀礼などで行われる儀式と共通しているといえるでしょう。

大場家の元日は、重箱はみられませんので、幕末の大名安部信^{あんべのぶおき}発の正月の膳をみてみることにしましょう。

白木の木具膳に田作りや二寸大根がのせられ、ほかに雑煮が出ています。雑煮は紅白の餅に、里芋、輪切り大根、昆布、菜、串柿、花かつおが添えられています。三方に屠蘇、柚子、数の子があり、蛤の吸物もみられます。また、重詰には酢牛蒡、数の子、塩引き、小梅、別の重詰に田作り、数の子、酢牛蒡、煮豆があり、これらはすべて酒肴として用意されたものと思われま

す。食事は、二汁五菜、つまり二の膳つきの本膳料理が出されています。高盛りの白飯に、汁は鯛と輪大根、なますは出世魚のいなだに白髪大根、栗、せん切生姜、きんかんです。本膳にのせるもうひとつの菜の坪には、干したこ、皮牛蒡、大根が入っています。二の膳には、鱈と昆布の二の汁にいなだ、長芋、焼き豆腐の煮物(平)、それに猪口には、貝柱、生のり、うどが使われ、焼き物は、小鯛の塩焼きで、香の物は浅漬けとあります。ほかに福茶も用意されました。(写真1)



写真1 江戸時代の正月再現料理例(本膳部分)

江戸の風俗を描いた『絵本風俗往来』(1905)には、庶民の家でも雑煮を食べない家はないと述べ、「重詰の品は、てり田作り、数の子、座禅豆の三重なり」とし、家々の式によって一定ではないが一般的なのがこの三段重であると記しています。また、雑煮には、小松菜、大根、里芋が通常用いられ、味噌味もあり、餅も焼くところ、茹でて用いるところがあると述べています。

これらのことなどから、正月の料理は、初めに酒の儀礼として組重に入れた田作り、数の子などと雑煮が酒肴として出された後、本膳料理が供される形で、現在の華やかな重詰のおせち料理(写真2)が広まるのは、明治時代以降と考えられます。

明治後期以降、婦人雑誌や料理雑誌が次々と創刊され、毎年、新年号に重詰料理が紹介されました。料理の内容は定まったものではなく、雑誌によりいろいろな料理が盛り込まれバラエティーに富んだ内容になっています。江戸時代の酒肴と本膳料理の内容が組重として詰められたものともいえそうです。



写真2 『料理の友』
昭和7年の正月重詰

4. 祝い膳につきものだった鯛

先にみたとおり、大名安部信発の正月料理にも焼き物や汁物に鯛が登場しています。正月に限らず、祝い膳に鯛は欠かせないものだったため、高価ではあっても海から遠く離れた山間部でも農村の庄屋の婚礼などに重用されました。私どもは、愛知県のある豪農の婚礼を長年調査したことがあります。そこで使われた魚介類とその加工品についてみると興味深いことがわかります(江戸期10例、明治・大正期4例)。それによると、魚介類のうちもっとも使用頻度が高かったのは鯛で、1婚礼あたりの使用率が160%でした。つまり、安部大名の例のようにひとつの食事に複数回使用されたことを示しています。

ちなみに、魚介類の加工品は、田作りが130%、かまぼこが80%、摘みいれ40%強、巻するめ50%、数の子40%弱でした。婚礼に、鯛はもとより、現在のおせち料理の定番でもあるかまぼこ、田作り、するめ、数の子などが、酒肴として定着していたことがうかがえます。この傾向は、山間部にある美濃地方や飛騨地方の豪農の婚礼でもほぼ同様で、鯛は、ハレの食の欠かせない重要な食材として認識されていたと考えられます。

江戸幕末の商人鈴木三右衛門の日記から、鯛や鯛など魚を材料としたかまぼこが供される例をみてみましょう。ここでは1月から4月までを紹介します。

正月元日は、鯛では、酒肴として塩小鯛と小梅干しが出されています。2月には、元服祝いの吸物、平として鯛が使われ、くし型のかまぼこが供されています。また、4月には、八幡宮御開帳の参詣後に来客があり、酒肴のひとつ「硯オスリふた」にかまぼこ、吸物に鯛が入っていますが、肴屋から料理を取り寄せた煮物（平）に筍とわかめとかまぼこ、汁にもかまぼこが入っていました。同じ4月の来客では、刺し身が鯉で、鯛は照り焼きとして出されています。日記ですからすべてが記されているわけではないのですが、商家においても特別な日には鯛が重要な食材であったと思われます。

5. 江戸時代の料理書にみる鯛とかまぼこ

江戸時代の中期から後期にかけて、食品別の料理書が「百珍もの」として出版され、流行しました。「豆腐百珍」を皮切りに、大根、卵、柚子、甘藷、こんにやくなどの「百珍もの」のなかに『鯛百珍料理秘密箱』があります。鯛を食材とした様々な料理や加工品を紹介したものです。刺し身、煮物、焼き物、揚げ物、すし、鯛飯などのほかに加工品として3種類のかまぼこがあります。すなわち、赤く色づけした「紅かまぼこ」、黒ごまを加えた「利休かまぼこ」、鯛の子を加えた「栗子かまぼこ」です。これらは、工夫されたかまぼこの紹介なので、これが広く流布したことを意味しているわけではありませんが、出版された料理書ですから案外多くの人目に触れたと思われます。

いっぽう、江戸後期の『料理早指南』という料理書に、行楽用の重詰の献立が紹介されています。「時節見舞い重詰」、「花見の提げ重詰」、「船遊の重詰」、「雛祭りの重詰」などがあります。そこで多く使われているのは、各種の魚、海老、貝の焼き物やかまぼこ、卵焼きなどです。鯛は、小鯛塩焼き、桜鯛のすし、小鯛すし、小鯛刺し身、浜焼き鯛、鯛すり身のでんぷらなどがみられます。

さらに、かまぼこについては、ちくわかまぼこ、かまぼこ玉川、かまぼこ春霞、かまぼこ墨流し、かまぼこ松前巻など、見た目も美しいかまぼこを絵入りで紹介しています。たとえば、かまぼこ玉川は、鯛、ひらめをすり身にして一部に卵黄を加え、白いすり身には黒ごまを加えて交互に重ねて蒸したものです。また、松前巻は、すり身を青昆布で巻き、茹でて切るとうずまきのように見えるものです。いずれも重箱に配色よく詰める工夫のひとつともいえるでしょう。



かまぼこ玉川 再現イメージ(右側)



江原 絢子（えはら・あやこ）さんプロフィール

東京家政学院大学名誉教授

1943年島根県生まれ。お茶の水女子大学卒業。博士（教育学・名古屋大学）。東京家政学院大学教授を経て、現在、同大学名誉教授・客員教授。（一社）和食文化国民会議副会長。専門は、食文化史・食教育史・調理学。主な著書は、『家庭料理の近代』（単著）、『和食と食育』（編著）、『日本の食文化史年表』（共編）、『おいしい江戸ごはん』（共著）、『日本食物史』（共著）など

第2部 紀文・お正月全国調査 2015

“おせち料理の継承”について、20代・30代と60代に意識が高い傾向
おせち料理の喫食率は80.5%、自宅で例年通り準備した人は50.5%

「紀文・お正月全国調査」は、全国の既婚女性を対象に、今年のお正月のおせち料理の喫食状況とお正月に対する意識について調べることを目的に実施しています。

お正月に対する意識を全体でみると、「お正月は日本の大切な伝統料理のひとつだ」についての回答は「とてもよくあてはまる」が60.5%、「ややあてはまる」が36.5%。「お正月は家族全員で一緒に過ごしたい」についての回答は「とてもよくあてはまる」が41.5%、「ややあてはまる」が44.8%となりました。このことから、「伝統行事であるお正月は、家族みんなで過ごしたい」と考えていることがうかがえます。

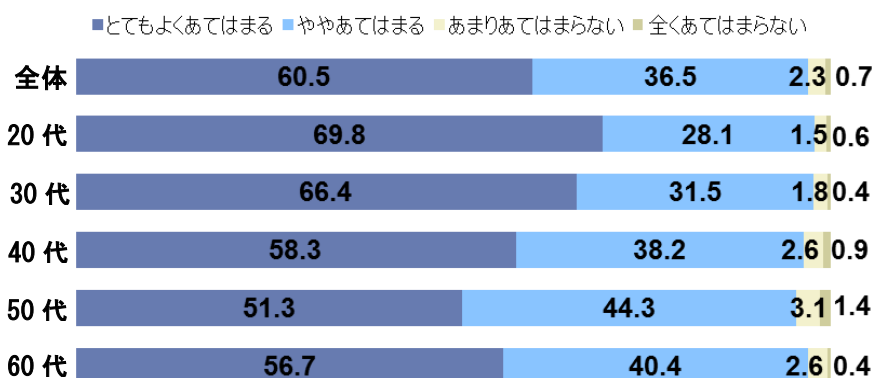
おせち料理の喫食率は80.5%、自宅で例年通り準備したと答えた人は50.5%という結果となりました。また、“おせち料理の継承”について聞いたところ、「我が家流の『おせち料理』を子供や孫にも伝えたい」「『おせち料理』は日本の食文化として残したい」と答えた人は、20代・30代と60代が全体を上回る結果となりました。詳しい調査の結果は次の通りです。

お正月について

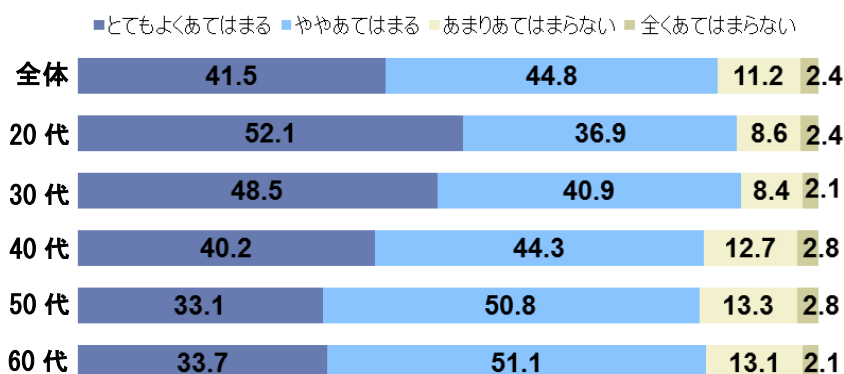
■ 「お正月」は、日本の大切な伝統行事であり、家族全員で一緒に過ごしたい

「お正月は日本の大切な伝統行事のひとつだ」に対して「とてもよくあてはまる」と答えた人は全体の60.5%、「ややあてはまる」と答えた人は36.5%となりました。「お正月は家族全員で一緒に過ごしたい」については、全体で「とてもよくあてはまる」が41.5%、「ややあてはまる」が44.8%となっています。また、いずれも年代別にみると、20代・30代で全体を上回る結果が出ていることから、若年層ほど日本の伝統行事や家族で過ごすことについて重視する傾向がうかがえます。

●お正月は日本の大切な伝統行事のひとつだ (N=7,016、%)



●お正月は家族全員で一緒に過ごしたい (N=7,016、%)



おせち料理について

■ おせち料理を食べた人は80.5%、自宅で例年通り準備した人は50.5%

おせち料理を「食べた」と回答した人は80.5%、自宅でおせち料理を「例年通り用意した」という人は50.5%、「今年初めて用意した」という人は3.7%となっています。また、「例年通り用意した」「今年初めて用意した」と回答した人のうち、17.0%が「例年以上に費用をかけた」、50.4%が「例年並に費用をかけた」と回答しています。その理由は「縁起物だから」が61.3%で最も多い回答となっており、おせち料理には、新年の“縁起物”としての特別な思いがあることがわかります。

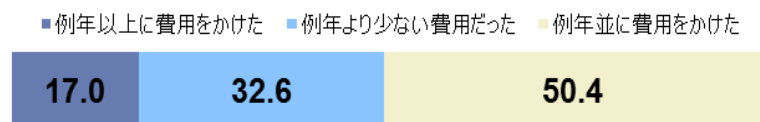
●おせち料理の喫食率について (N=7,016、%)



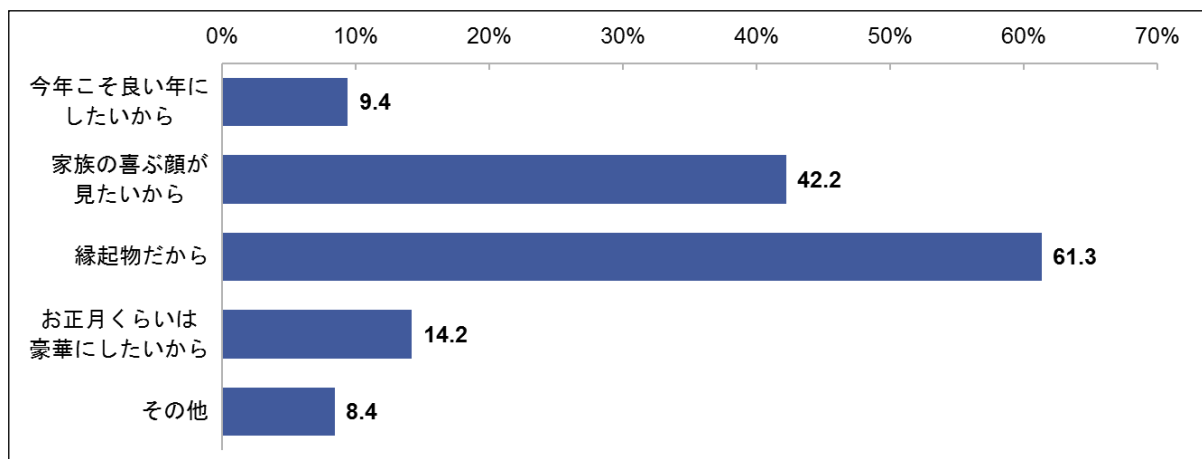
●自宅でのおせち料理の用意について (N=7,016、%)



●自宅で用意したおせち料理の費用について (N=3,804、%)



●おせち料理に「例年以上に費用をかけた」「例年並みに費用をかけた」理由 (N=2,564、%、複数回答)



■ 「自宅で用意したおせち料理」全体の1位は「お雑煮」2位が「かまぼこ」

自宅でおせち料理を「例年通り用意した」「今年初めて用意した」と回答した人に、「自宅でおせち料理」について聞いたところ、全体では「お雑煮」が1位となりました。エリア別にみると、北海道・首都圏・中部・関西・中四国では「お雑煮」が1位、東部は「かまぼこ」「お雑煮」が同率1位、東北・九州・沖縄では「かまぼこ」が1位という結果になりました。沖縄では、2位が黒豆、3位が煮しめとなり、全体で1位の「お雑煮」は4位となっています。

● 自宅で用意したおせち料理 (N=3,804、%、複数回答)

全体			北海道			東北			東部		
1	お雑煮	88.2	1	お雑煮	89.5	1	かまぼこ	83.6	1	かまぼこ	88.6
2	かまぼこ	87.3	2	かまぼこ	82.3	2	お雑煮	79.1	2	お雑煮	88.6
3	黒豆	82.0	3	黒豆	77.4	3	黒豆	75.5	3	黒豆	75.4
4	数の子	68.7	4	煮しめ	71.8	4	煮しめ	64.8	4	伊達巻	72.9
5	煮しめ	64.1	5	伊達巻	68.5	5	伊達巻	64.5	5	数の子	63.4
6	伊達巻	63.5	6	数の子	66.1	6	数の子	63.3	6	栗きんとん	61.6
7	栗きんとん	58.4	7	栗きんとん	59.7	7	栗きんとん	58.8	7	昆布巻	60.5
8	昆布巻	57.0	8	なます	58.9	8	昆布巻	54.9	8	煮しめ	56.8
9	なます	54.7	9	昆布巻	58.1	9	なます	52.8	9	なます	55.8
10	田作り(ごまめ)	50.7	10	いくら・すじこ	46.0	10	だし巻き・厚焼玉子	43.0	10	だし巻き・厚焼玉子	48.3
11	だし巻き・厚焼玉子	47.9	11	なると・つと	44.4	11	いくら・すじこ	40.6	11	田作り(ごまめ)	43.4
12	いくら・すじこ	34.7	12	だし巻き・厚焼玉子	36.3	12	なると・つと	32.5	12	いくら・すじこ	39.9
13	たたきごぼう・酢ごぼう	29.5	13	田作り(ごまめ)	29.0	13	田作り(ごまめ)	31.0	13	酢だこ	39.1
14	栗甘露煮	25.7	14	栗甘露煮	21.8	14	酢だこ	27.2	14	なると・つと	31.4
15	酢だこ	23.0	15	酢だこ	16.1	15	栗甘露煮	25.4	15	たたきごぼう・酢ごぼう	20.9
16	なると・つと	21.4	16	たたきごぼう・酢ごぼう	15.3	16	たたきごぼう・酢ごぼう	24.2	16	栗甘露煮	20.7
17	その他	16.2	17	その他	15.3	17	その他	18.2	17	その他	17.2

首都圏			中部			関西			中四国		
1	お雑煮	89.9	1	お雑煮	89.1	1	お雑煮	92.3	1	お雑煮	89.3
2	かまぼこ	87.4	2	かまぼこ	86.4	2	かまぼこ	89.4	2	かまぼこ	88.6
3	黒豆	79.3	3	黒豆	85.3	3	黒豆	88.2	3	黒豆	87.1
4	伊達巻	73.7	4	数の子	67.7	4	数の子	71.8	4	数の子	75.3
5	栗きんとん	69.1	5	煮しめ	63.1	5	煮しめ	68.3	5	煮しめ	66.1
6	数の子	66.3	6	昆布巻	61.3	6	田作り(ごまめ)	68.3	6	田作り(ごまめ)	57.0
7	煮しめ	61.7	7	田作り(ごまめ)	59.1	7	伊達巻	62.5	7	なます	55.9
8	昆布巻	54.6	8	伊達巻	58.5	8	昆布巻	55.7	8	昆布巻	55.2
9	なます	52.3	9	栗きんとん	57.7	9	栗きんとん	54.5	9	伊達巻	52.2
10	田作り(ごまめ)	45.2	10	だし巻き・厚焼玉子	56.8	10	なます	54.5	10	栗きんとん	52.0
11	だし巻き・厚焼玉子	44.2	11	なます	53.3	11	だし巻き・厚焼玉子	48.7	11	だし巻き・厚焼玉子	46.1
12	いくら・すじこ	38.9	12	いくら・すじこ	34.2	12	たたきごぼう・酢ごぼう	48.4	12	たたきごぼう・酢ごぼう	35.4
13	酢だこ	30.4	13	たたきごぼう・酢ごぼう	29.9	13	栗甘露煮	34.6	13	栗甘露煮	28.7
14	なると・つと	29.8	14	栗甘露煮	28.0	14	いくら・すじこ	34.0	14	いくら・すじこ	27.0
15	栗甘露煮	19.4	15	酢だこ	27.4	15	その他	19.0	15	その他	14.4
16	たたきごぼう・酢ごぼう	18.8	16	その他	15.5	16	酢だこ	12.2	16	なると・つと	12.8
17	その他	15.9	17	なると・つと	14.5	17	なると・つと	12.0	17	酢だこ	11.2

九州			沖縄		
1	かまぼこ	87.1	1	かまぼこ	87.9
2	お雑煮	86.0	2	黒豆	81.8
3	黒豆	81.4	3	煮しめ	66.7
4	数の子	75.2	4	お雑煮	63.6
5	煮しめ	68.2	5	昆布巻	57.6
6	伊達巻	59.3	6	伊達巻	51.5
6	なます	59.3	7	数の子	48.5
8	昆布巻	54.7	8	なます	45.5
9	栗きんとん	52.8	9	栗きんとん	39.4
10	だし巻き・厚焼玉子	48.8	9	田作り(ごまめ)	39.4
11	田作り(ごまめ)	48.0	11	だし巻き・厚焼玉子	36.4
12	たたきごぼう・酢ごぼう	34.8	12	たたきごぼう・酢ごぼう	33.3
13	いくら・すじこ	26.7	13	その他	24.2
14	栗甘露煮	25.6	14	いくら・すじこ	18.2
15	なると・つと	14.3	14	栗甘露煮	18.2
16	その他	14.0	16	なると・つと	12.1
17	酢だこ	12.7	17	酢だこ	3.0

■ 「好きなおせち料理」は全エリアで「お雑煮」が1位

「好きなおせち料理」について聞いたところ、全体・全エリアで「お雑煮」が1位となりました。以降、黒豆・栗きんとんが概ね2位・3位を占めていますが、北海道では「煮しめ」、中四国では「数の子」が3位となっています。

●好きなおせち料理（N=7,016、%、複数回答／〈回答条件〉17項目中最大5項目まで選択）

全体	北海道	東北	東部		
1 お雑煮	56.8	1 お雑煮	54.4	1 お雑煮	54.8
2 黒豆	41.4	2 黒豆	36.5	2 栗きんとん	38.5
3 栗きんとん	39.0	3 煮しめ	34.6	3 黒豆	33.2
4 数の子	32.9	4 栗きんとん	29.4	4 伊達巻	32.1
5 だし巻き・厚焼玉子	27.8	5 数の子	26.8	5 数の子	30.7
6 かまぼこ	27.5	6 いくら・すじこ	26.8	6 かまぼこ	30.2
7 伊達巻	24.9	7 伊達巻	26.7	7 いくら・すじこ	24.4
8 煮しめ	22.5	8 かまぼこ	25.1	8 だし巻き・厚焼玉子	23.7
9 いくら・すじこ	18.7	9 だし巻き・厚焼玉子	24.9	9 酢だこ	20.9
10 なます	17.7	10 なます	17.1	10 煮しめ	20.0
11 昆布巻	14.2	11 昆布巻	14.9	11 なます	18.9
12 栗甘露煮	12.5	12 酢だこ	13.2	12 昆布巻	16.7
13 田作り(ごまめ)	11.3	13 栗甘露煮	10.3	13 栗甘露煮	9.5
14 酢だこ	10.9	14 その他	4.1	14 田作り(ごまめ)	7.9
15 たたきごぼう・酢ごぼう	6.9	15 たたきごぼう・酢ごぼう	4.0	15 その他	5.3
16 その他	4.5	16 田作り(ごまめ)	3.5	16 たたきごぼう・酢ごぼう	3.7
17 なんと・つと	0.8	17 なんと・つと	1.4	17 なんと・つと	1.8

首都圏	中部	関西	中四国		
1 お雑煮	62.1	1 お雑煮	60.1	1 お雑煮	56.6
2 栗きんとん	44.7	2 黒豆	48.0	2 黒豆	47.4
3 黒豆	36.9	3 栗きんとん	38.2	3 数の子	38.5
4 伊達巻	32.4	4 だし巻き・厚焼玉子	32.5	4 栗きんとん	37.1
5 かまぼこ	31.7	5 数の子	29.7	5 だし巻き・厚焼玉子	30.1
6 数の子	30.8	6 かまぼこ	24.9	6 かまぼこ	25.7
7 だし巻き・厚焼玉子	24.5	7 伊達巻	23.6	7 煮しめ	21.9
8 いくら・すじこ	23.2	8 煮しめ	20.5	8 伊達巻	18.3
9 煮しめ	21.7	9 なます	17.2	9 なます	17.5
10 なます	17.8	10 いくら・すじこ	16.8	10 栗甘露煮	14.2
11 昆布巻	13.8	11 昆布巻	14.3	11 田作り(ごまめ)	13.9
12 酢だこ	11.5	12 田作り(ごまめ)	14.0	12 いくら・すじこ	13.2
13 田作り(ごまめ)	10.0	13 酢だこ	12.8	13 昆布巻	11.3
14 栗甘露煮	9.6	14 栗甘露煮	11.6	14 たたきごぼう・酢ごぼう	8.8
15 その他	4.9	15 たたきごぼう・酢ごぼう	7.3	15 酢だこ	5.7
16 たたきごぼう・酢ごぼう	4.8	16 その他	4.2	16 その他	3.5
17 なんと・つと	1.0	17 なんと・つと	0.4	17 なんと・つと	0.7

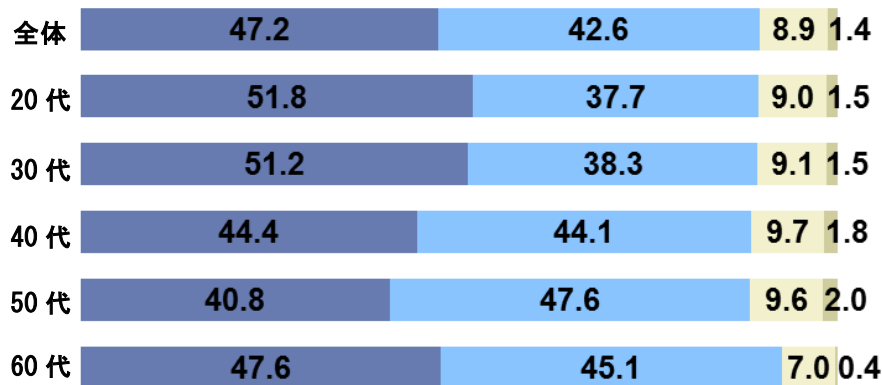
九州	沖縄		
1 お雑煮	58.1	1 お雑煮	44.8
2 黒豆	41.6	2 黒豆	41.0
3 栗きんとん	39.5	3 栗きんとん	37.1
4 数の子	38.8	4 だし巻き・厚焼玉子	36.2
5 煮しめ	27.8	5 かまぼこ	31.4
6 だし巻き・厚焼玉子	27.6	6 昆布巻	28.6
7 かまぼこ	23.8	7 栗甘露煮	21.0
8 なます	20.5	8 伊達巻	20.0
9 伊達巻	19.6	8 煮しめ	20.0
10 栗甘露煮	18.4	10 数の子	18.1
11 昆布巻	18.0	11 酢だこ	14.3
12 いくら・すじこ	11.6	12 いくら・すじこ	13.3
13 田作り(ごまめ)	10.2	12 たたきごぼう・酢ごぼう	13.3
14 たたきごぼう・酢ごぼう	8.7	14 なます	10.5
15 酢だこ	7.3	15 田作り(ごまめ)	5.7
16 その他	3.9	15 その他	5.7
17 なんと・つと	0.5	17 なんと・つと	0.0

■ 「おせち料理」は日本の食文化として残したい。自身は「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」と感じているが、子供には伝えたい

おせち料理への考え方について聞いたところ、『おせち料理』は日本の食文化として残したい」に対して、全体の 47.2%が「そう思う」、42.6%が「まあそう思う」と回答しています。「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」という項目については、「とてもよくあてはまる」が全体の 20.7%、「ややあてはまる」が 38.2%という結果になりました。年代別にみると、40代～50代にその傾向が強いことがわかります。また、『おせち料理』はぜひ子供に伝えたいと思うについては、「とてもよくあてはまる」が全体の 9.5%、「ややあてはまる」が 35.2%。年代別では 20代・30代と 60代にその傾向が強くなっています。

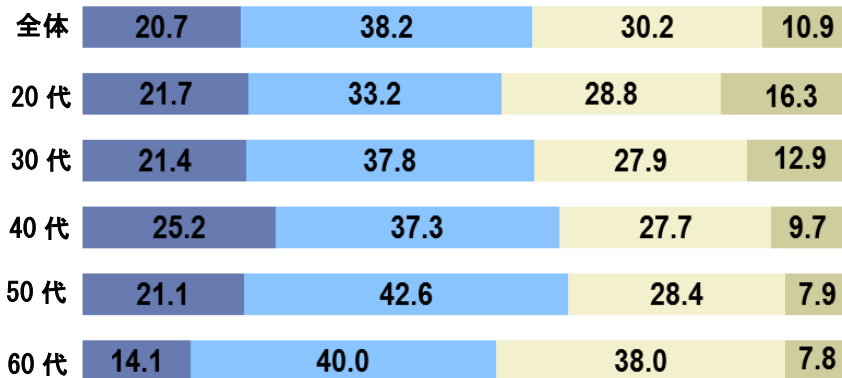
● 「おせち料理」は日本の食文化として残したい (N=7,016、%)

■ そう思う ■ まあそう思う ■ あまりそう思わない ■ そう思わない



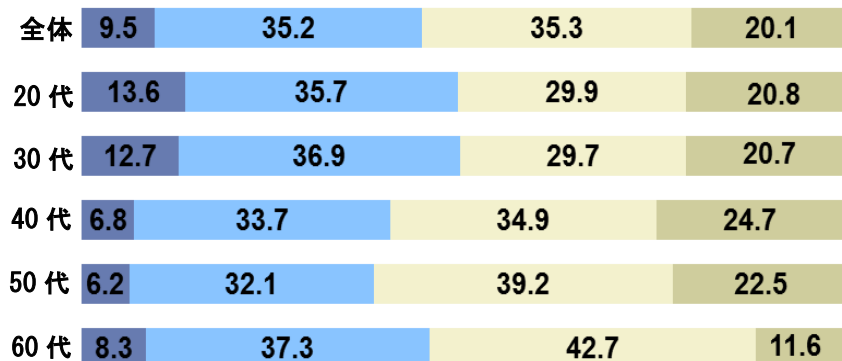
● 母や姑が作っていた「おせち料理」は、あまり受け継いでいない (N=7,016、%)

■ とてもよくあてはまる ■ ややあてはまる ■ あまりあてはまらない ■ 全くあてはまらない



● 「おせち料理」は、ぜひ子供に伝えたいと思う (N=7,016、%)

■ とてもよくあてはまる ■ ややあてはまる ■ あまりあてはまらない ■ 全くあてはまらない

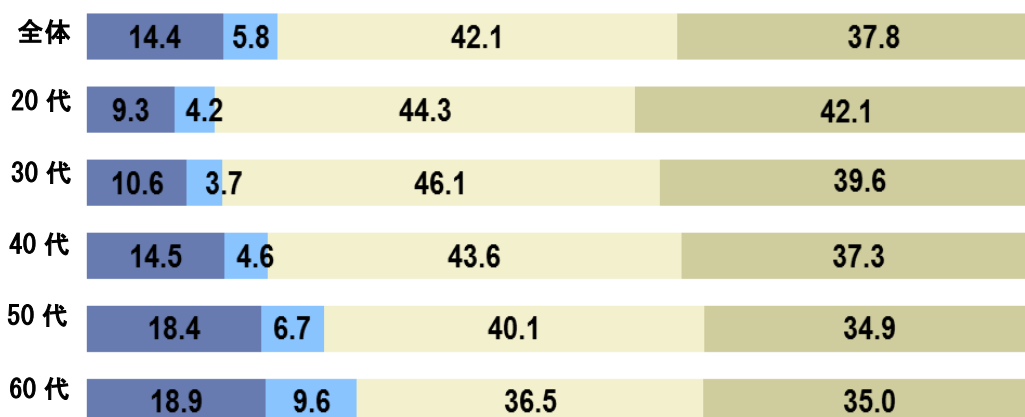


■ 年代が上がるにつれて、お正月も“ダイエット”や“健康”を考える傾向に

「お正月の食事の考え方」について聞いたところ、「お正月もダイエットや健康を考え、食事の量やカロリーを抑える」という方は 14.4%、「お正月もダイエットや健康を考え、ヘルシーさを謳う食品を活用する」という方は 5.8%という結果となりました。また、その傾向は年代が上がるほど高くなっており、60代ではそれぞれ 18.9%、9.6%となっています。

●お正月の食事の考え方について (N=7,016、%)

- お正月もダイエットや健康を考え、食事の量やカロリーを抑える
- お正月もダイエットや健康を考え、ヘルシーさを謳う食品を活用する
- 普段気を付けているので、お正月は食べたいものを食べる
- 特に何も気にしない

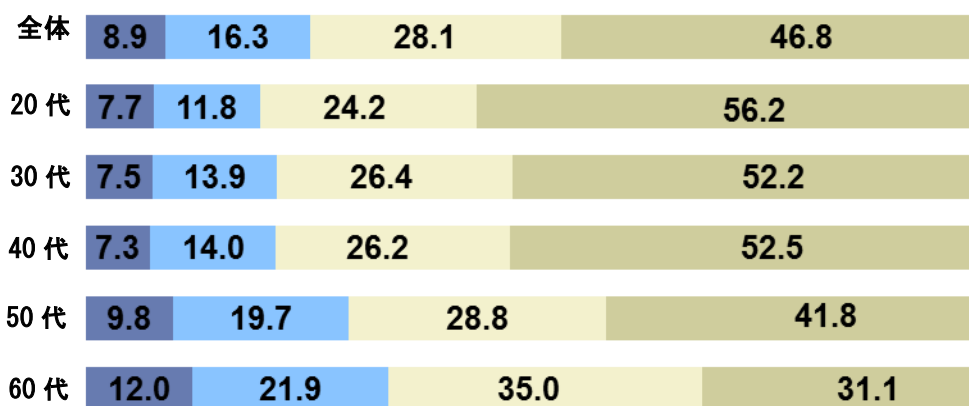


■ 大晦日からの「おせち料理」喫食率は、年代が上がるほど増加傾向

「毎年、大晦日から『おせち料理』を出して食べる」と答えた人は、全体で「とてもよくあてはまる」が 8.9%、「ややあてはまる」が 16.3%となりました。年代別にみると、どちらの回答も 20代～40代は全体を下回り、50代・60代は高いという結果となっています。

●毎年、大晦日から「おせち料理」を出して食べる (N=7,016、%)

- とてもよくあてはまる
- ややあてはまる
- あまりあてはまらない
- 全くあてはまらない



<調査概要> ■調査名：紀文・お正月全国調査 2015

■調査機関：株式会社マクロミル ■調査地域：全国 ■調査対象：20～60代の主婦 各年代 1,403人

■調査時期：2015年1月5日～1月10日 ■サンプル数：7,016人 ■調査方法：インターネットによる調査

第3部 お正月ことはじめ

お正月は、新年の神様である年神様をわが家に迎える行事でもあります。

各家庭では、年神様を迎え入れるために門松やしめ飾りを用意し、お供えとして、おせち料理を作ります。

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、紀文食品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」と言います。

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、門松の始まりとされています。

しめ飾り



わが家が年神様を迎え、神聖な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されています。

お屠蘇



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。

「一人これを吞めば一家病無く、一家これを吞めば一里病無し」などと言われていいます。

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捲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。