

実態調査による鹿児島県の正月料理の特徴

進藤 智子*

Characteristics of Osechi Ryori (New Year's Dishes) in Kagoshima Prefecture

Tomoko Shindo*

平成 21～23 年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」データベースより鹿児島県データを分析した結果を報告する。

鹿児島県の正月料理の喫食状況は、喫食の経験、頻度、調達の方法において、子世代、親世代、祖父母世代で同様の傾向を示す品目が多かった。三世代共に高い喫食経験率を示した品目は、かまぼこ・つけ揚げ、数の子、煮しめ・豚肉と野菜の煮物、雑煮が挙げられ、中でも雑煮は、喫食経験者の 90% 以上に毎年食されていた。また、雑煮は、三世代共に醤油で味付けし、餅は丸餅または角餅を焼くかそのまま煮る調理方法で食されていた。一方、小豆飯・赤飯は三世代共に低い喫食経験率を示していた。魚料理の魚種については、三世代共にぶりが約 60% と最も高い割合を示し、以下順にえび、かつおまたは、はまちが食されており、鹿児島県の特徴となっていた。

世代間での相違は屠蘇の喫食頻度、雑煮と屠蘇の調達の方法、肉料理の肉の種類で見られた。親世代においては雑煮と屠蘇の調達方法として「外で食べる」割合が他の世代に比べて高く、さらに肉料理の肉の種類は子世代が豚肉約 60% に対し、親世代および祖父母世代では鶏肉が 60～70% を占めていた。

Key Words: [正月料理 (お節料理)] [鹿児島] [世代間] [伝承]

(Received September 24, 2013)

I 緒言

正月は、その年の五穀豊穡を司る年神様を迎える行事であり、無病息災を祈り、正月料理は家族揃って神に供えた神饌を祝食していたとされる。現在行なわれている鏡餅を供え、雑煮で祝うなどの正月の風習は、室町時代からのものといわれている¹⁾。行事食は地域の産物が活用され、その地域の気候、風土や食文化が反映され、地域による特徴がみられる。鹿児島県は九州の最南端に位置し、南方に島々が連なり、太平洋と東シナ海に囲まれた温暖な土地である。また日本列島の南端という地理的条件により海外の文化の玄関口として近隣のアジア諸国の影響を受けながら、山海の自然の恵みを活用し独自の食文化を形成しており²⁾、正月料理もその例外ではない。

*鹿児島純心女子短期大学生活学科食物栄養専攻 (〒890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番1号)

近年、日本人の食生活は、社会の変化や流通の発達などにより、全国的な均一化が進み、健康志向、安全志向の一方で食の外部化、簡便化、多様化が進み、健康な食生活が失われるだけでなく、その地域でよき伝統として代々伝えられてきた郷土の文化や料理が伝承の危機に瀕している^{3~4)}。正月は年中行事の中で認知度および経験度の最も高い行事であると報告⁵⁾されている。しかし、ライフスタイルの変化や価値観が多様化する今日、三が日の食のあり方も変化していることも考えられ、家事の簡便化あるいは高級化を求めた中食または外食等の増加も推測される。本実態調査より鹿児島の正月の食生活における地域性および伝承について若干の知見が得られたので報告する。

Ⅱ 調査方法

1. 調査対象および方法

本研究は、日本調理科学会特別研究として調査を行い、全国で統一して作成された調査票および調査実施要領に準じた自己記入式留め置き法により実施した。鹿児島県での調査は、県内の管理栄養士・栄養士養成施設の大学および短期大学、大学教育学部に所属する学生・親・祖父母他、一般の方々を対象に、2009年12月～2010年3月に実施し、回答を得た645名（世代無回答者1名を除く）について分析を行った。

2. 調査内容

調査項目は属性（性別、年代、同居家族、鹿児島県在住年数）、正月料理の喫食経験および喫食頻度、調達の方法は15の正月料理（①屠蘇②雑煮③小豆飯・赤飯④うずら豆・黒豆・十六寸⑤数の子⑥田作り⑦昆布巻き⑧きんとん⑨煮しめ・豚と野菜の煮物⑩なます⑪だて巻き⑫かまぼこ・つけ揚げ⑬きんかん⑭魚料理⑮肉料理）について行った。また、雑煮は、味の付け方、餅の形態、餅の扱い方について、魚料理と肉料理はその種類について調査を行った。

3. 集計方法

集計方法は、各質問項目、世代別（子世代・親世代・祖父母世代）に集計し、比較検討した。子世代は10代・20代、親世代は30代・40代・50代、祖父母世代は60代・70代・80代とした。

なお、属性及び喫食経験の有無については全回答者を対象とし、それ以外の項目（喫食の頻度、調達の方法、雑煮について、魚料理の魚の種類、肉料理の肉の種類）は喫食経験者を対象として集計を行った。

Ⅲ 結果および考察

1. 属性

1) 調査対象者の年代

対象者の年代は、10代21.1%（136名）、20代22.6%（146名）、30代0.6%（4名）、40代18.0%（116名）、50代18.1%（117名）、60代3.1%（20名）、70代12.2%（79名）、80代4.2%（27名）であった。

表1に示す。世代別での年代構成割合は、子世代が10代48.2%，20代51.8%，親世代は30代1.7%，40代49.0%，50代49.4%，祖父母世代では60代15.9%，70代62.7%，80代21.4%であった。世代別年齢構成は図1に示す。

表1 調査対象者の年代

	年 代 (人数)								合計 (人)
	10	20	30	40	50	60	70	80	
全体	136	146	4	116	117	20	79	27	645
子世代	136	146	—	—	—	—	—	—	282
親世代	—	—	4	116	117	—	—	—	237
祖父母世代	—	—	—	—	—	20	79	27	126

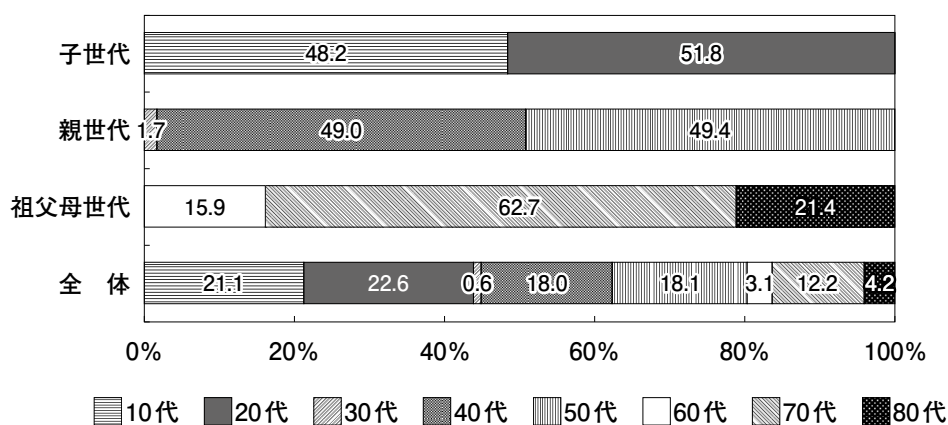


図1 世代別年齢構成

2) 世代と性別

全体では男性2.9%（19名），女性96.6%（623名），無回答0.5%（3名）で，世代別の性別割合はいずれの世代においても女性が90%以上で，子世代96.8%，親世代97.5%，祖父母世代94.4%であった。

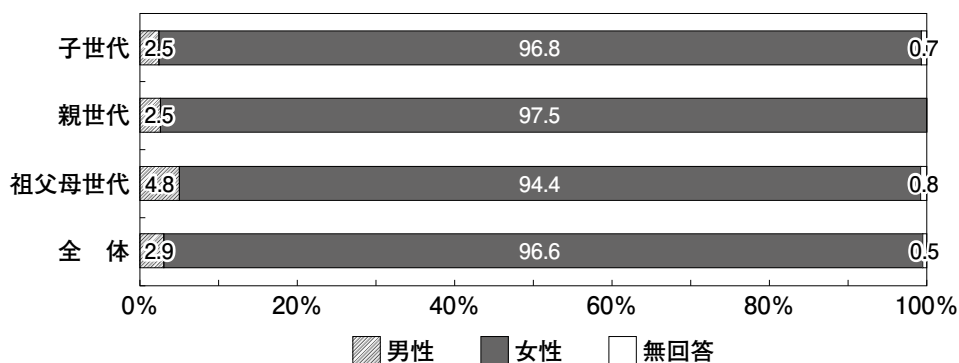


図2 性別

3) 世代と同居家族

同居家族については、1人暮らしは祖父母世代が、他の世代に比べ19.8%で最も高く、同世代同居は三世代共に約40%、2世代同居は祖父母世代約30%、子世代、親世代約40%となっていた。3世代同居は、どの世代もわずか数%であった。図3に示す。

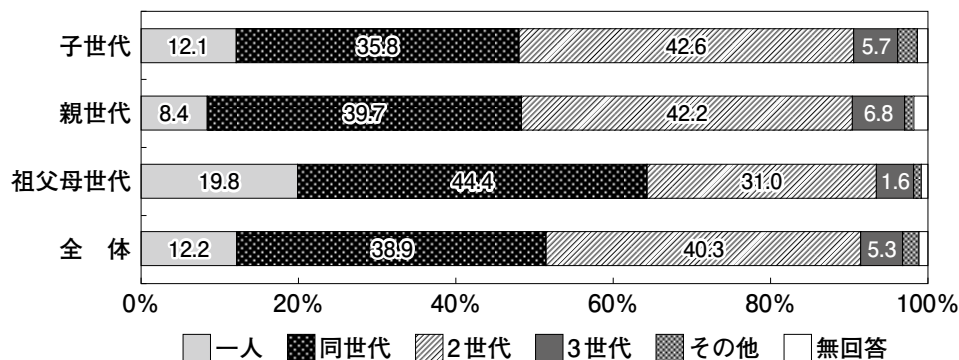


図3 同居家族について

4) 世代と鹿児島県在住年数

鹿児島県での在住年数は、三世代共に5年未満は約10%、10年以上は約80%であった。中でも20年以上は子世代、親世代は約40%、祖父母世代は約60%を占めていた。

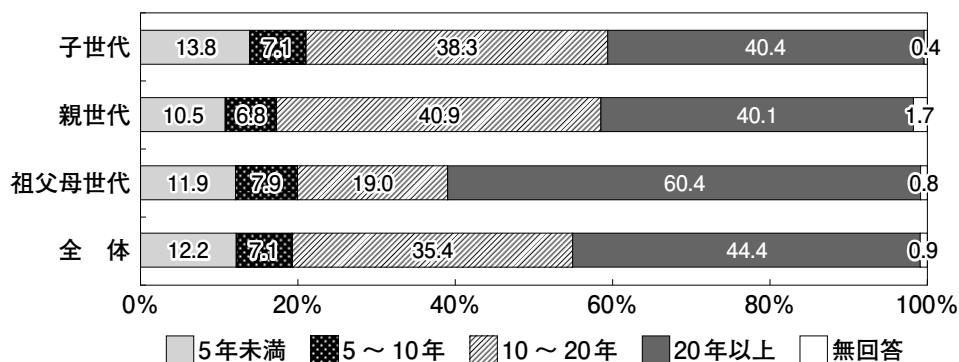


図4 鹿児島県在住年数

2. 正月料理の喫食状況

1) 喫食の経験

喫食の経験の有無について、世代別に各料理品目について集計を行った。経験有りは喫食状況の項目で、「毎年食べる」、「時々食べる」、「途中から食べるようになった」「食べなくなった」の回答者とし、経験無しは「食べたことがない」の回答者を経験無しとした。

喫食経験率は子世代では、かまぼこ・つけ揚げ87.9%、昆布巻きおよび煮しめ・豚肉と野菜

の煮物が共に83.7%で高い順となっており、80%以上は6品、50%以下3品（肉料理、屠蘇、小豆飯・赤飯）、親世代は、かまぼこ・つけ揚げ78.5%、数の子76.4%、煮しめ・豚肉と野菜の煮物75.9%の順で高く、80%以上は無く、50%以下は3品（肉料理、小豆飯・赤飯、屠蘇）、祖父母世代は数の子91.3% 雑煮89.7%、煮しめ・豚肉と野菜の煮物およびかまぼこ・つけ揚げが共に88.1%で高い順であった。なお、80%以上は8品、50%以下は小豆飯・赤飯40.5%の1品のみとなっており、他の世代に比べて、高い喫食率を示す品目が多くなっていた。

鹿児島県の正月料理の喫食の経験状況は、ほとんどの品目において三世代共に同様の傾向を示していた。中でも、かまぼこ・つけ揚げ、数の子、煮しめ・豚肉と野菜の煮物、雑煮の喫食経験率は三世代共に高く、一方、小豆飯・赤飯の喫食経験率は約30～40%と低かった。全国的には伝統的に正月の祝い酒とされる屠蘇の喫食経験率は、本調査では祖父母世代で約60%、子世代、親世代では50%以下であった。正月祝いの酒全国の25年間の調査報告⁶⁾においてもその出現数は1人当たり0.06件と少なくビール、日本酒、ワインなどが屠蘇に代わって食卓に上がっていることが報告されており、同様の傾向にあることを窺わせる。親世代は全ての品目について子世代、祖父母世代に比べ無回答率が高かった。表2に示す。

表2 各正月料理の世代間別喫食経験

(%)

料理名	子世代 (n = 282)			親世代 (n = 237)			祖父母世代 (n = 126)		
	経験有	経験無	無回答	経験有	経験無	無回答	経験有	経験無	無回答
①屠蘇	45.3	36.5	18.2	22.8	17.7	59.5	58.7	32.5	8.8
②雑煮	81.2	0.7	18.1	75.1	4.2	20.7	89.7	0.8	9.5
③小豆飯・赤飯	31.2	53.5	15.3	37.1	39.2	23.7	40.5	54.8	4.7
④うずら豆・ 黒豆・ 十六寸	80.9	8.6	10.5	70.0	9.3	20.7	86.5	6.3	7.2
⑤数の子	83.3	6.7	10.0	76.4	5.9	17.7	91.3	4.8	3.9
⑥田作り	62.8	23.0	14.2	57.8	19.8	22.4	76.2	21.4	2.4
⑦昆布巻き	83.7	6.0	10.3	74.3	5.9	19.8	86.5	8.7	4.8
⑧きんとん	71.3	14.9	13.8	63.3	15.6	21.1	75.4	19.0	5.6
⑨煮しめ・ 豚肉と野菜 の煮物	83.7	5.7	10.6	75.9	5.1	19.0	88.1	7.1	4.8
⑩なます	79.8	9.6	10.6	70.5	10.5	19.0	87.3	8.7	4.0
⑪だて巻き	73.0	12.0	15.0	67.1	13.1	19.8	80.2	15.1	4.7
⑫かまぼこ つけ揚げ	87.9	2.5	9.6	78.5	3.8	17.7	88.1	7.1	4.8
⑬きんかん	63.8	22.0	14.2	60.8	17.3	21.9	73.0	23.0	4.0
⑭魚料理	63.1	5.3	31.6	57.8	8.9	33.3	64.3	11.1	24.6
⑮肉料理	45.4	14.2	40.4	39.7	18.6	41.7	50.8	15.9	33.3

2) 喫食頻度

喫食の頻度は、「毎年食べる」「時々食べる」「途中から食べるようになった」「食べなくなった」のいずれかの回答の結果について集計を行った。

「毎年食べる」割合は、子世代では、雑煮91.7%、かまぼこ・つけ揚げと煮しめ・豚肉と野菜の煮物はそれぞれ77.5%、親世代は雑煮96.7%、かまぼこ・つけ揚げ79.5%、煮しめ・豚肉と野菜の煮物74.4%となっていた。祖父母世代は15品目中屠蘇を除いた14品種で「毎年食べる」割合が他の世代に比べて高く、特に雑煮96.4%、かまぼこ・つけ揚げ87.4%、煮しめ・豚肉と野菜の煮物は84.7%と高かった。その中でも三世代共に「毎年食べる」割合は雑煮が90%以上と突出して高く、約70～80%はうずら豆・黒豆・十六寸、数の子、なます、魚料理、肉料理となっていた。約50～60%台となっていた田作り、昆布巻き、だて巻き、きんとん、きんかんは、「時々食べる」割合は約30～40%で「時々食べる」割合としては高い数値を示していた。小豆飯・赤飯は「毎年食べる」割合は約40%と低く、「時々食べる」割合は約50%となっていた。「途中から食べるようになった」「食べなくなった」はほとんどの品目でわずかに数%であった。喫食頻度についてもほとんどの品目で三世代は、ほぼ同様の傾向を示していた。

世代間に違いがみられた屠蘇は、親世代は、「毎年食べる」割合が74.1%と他世代の約50%に比べると高く、「食べなくなった」割合は子世代22.7%、祖父母世代29.8%、親世代9.2%を示していた。また、小豆飯・赤飯の「食べなくなった」割合は、親世代が15.9%で他世代に比べ、数%高くなっていた。

15品目中、特に雑煮、かまぼこ・つけ揚げ、煮しめ・豚肉と野菜の煮物は、三世代共に前述の喫食経験率および「毎年食べる」割合が非常に高く、鹿児島の正月の食卓に現在も欠かせない料理となっていることを示していた。また、ほとんどの品目において三世代の喫食頻度は、同様の傾向を示していた。表3-1～表3-4に示す。

表3-1 喫食頻度（毎年食べる）

(%)

	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	50.1	74.1	47.4	57.2±12.0
②雑煮	91.7	96.7	96.4	94.9± 2.3
③小豆飯・赤飯	42.0	37.5	43.2	40.9± 2.5
④うずら豆・黒豆・十六寸	69.7	69.9	73.4	71.0± 1.7
⑤数の子	67.2	66.8	73.1	69.0± 2.9
⑥田作り	55.9	50.3	57.3	54.5± 3.0
⑦昆布巻き	63.1	60.7	66.0	63.3± 2.2
⑧きんとん	47.3	45.3	54.8	49.1± 4.1
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	77.5	74.4	84.7	78.9± 4.3
⑩なます	65.3	65.2	71.8	67.4± 3.1
⑪だて巻き	56.3	56.6	65.3	59.4± 4.2
⑫かまぼこ・つけ揚げ	77.5	79.5	87.4	81.5± 4.3
⑬きんかん	46.7	50.0	61.9	52.9± 6.5
⑭魚料理	73.7	70.8	79.0	74.5± 3.4
⑮肉料理	68.7	69.0	81.3	73.0± 5.9

* 喫食経験者を対象とし集計

表3-2 喫食頻度（時々食べる）

(%)

	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	25.8	16.7	20.3	20.9±3.7
②雑煮	7.4	3.3	3.6	4.8±1.9
③小豆飯・赤飯	45.5	45.6	48.9	46.7±1.6
④うずら豆・黒豆・十六寸	26.3	25.9	22.9	25.0±1.5
⑤数の子	25.9	24.3	21.7	24.0±1.7
⑥田作り	33.9	41.7	31.2	35.6±4.5
⑦昆布巻き	30.5	34.6	26.6	30.6±3.3
⑧きんとん	44.7	42.0	37.9	41.5±2.8
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	19.5	23.8	13.5	18.9±4.2
⑩なます	31.1	32.3	23.6	29.0±3.8
⑪だて巻き	34.9	35.9	28.7	33.2±3.2
⑫かまぼこ・つけ揚げ	20.6	19.9	11.7	17.4±4.0
⑬きんかん	43.9	41.6	37.0	40.8±2.9
⑭魚料理	25.4	28.5	14.8	22.9±5.9
⑮肉料理	29.7	25.4	17.1	24.1±5.2

* 喫食経験者を対象とし集計

表3-3 喫食頻度 (途中から食べるようになった)

(%)

	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	1.5	0.0	2.7	1.4±1.1
②雑煮	0.5	0.0	0.0	0.2±0.2
③小豆飯・赤飯	3.5	1.1	0.0	1.5±1.5
④うずら豆・黒豆・十六寸	2.6	1.1	0.0	1.2±1.1
⑤数の子	3.8	3.3	0.0	2.4±1.7
⑥田作り	5.1	3.6	2.1	3.6±1.2
⑦昆布巻き	2.2	0.5	2.8	1.8±1.0
⑧きんとん	2.9	3.9	2.1	3.0±0.7
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	1.3	0.0	0.0	0.4±0.6
⑩なます	1.8	0.6	0.0	0.8±0.7
⑪だて巻き	3.4	3.1	0.0	2.2±1.5
⑫かまぼこ・つけ揚げ	0.8	0.0	0.0	0.3±0.4
⑬きんかん	2.8	2.8	0.0	1.9±1.3
⑭魚料理	1.1	0.0	0.0	0.4±0.5
⑮肉料理	1.5	2.0	0.0	1.2±0.8

* 喫食経験者を対象とし集計

表3-4 喫食頻度 (食べなくなった)

(%)

	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	22.7	9.2	29.8	20.6±8.5
②雑煮	0.5	0.0	0.0	0.2±0.2
③小豆飯・赤飯	9.0	15.9	7.9	10.9±3.5
④うずら豆・黒豆・十六寸	1.4	3.0	3.7	2.7±1.0
⑤数の子	3.0	5.5	5.3	4.6±1.1
⑥田作り	5.1	4.3	9.3	6.2±2.2
⑦昆布巻き	4.2	3.9	4.6	4.2±0.3
⑧きんとん	4.9	8.7	5.3	6.3±1.7
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	1.7	1.7	1.8	1.7±0.0
⑩なます	1.8	1.8	4.6	2.7±1.3
⑪だて巻き	5.3	4.5	6.0	5.3±0.6
⑫かまぼこ・つけ揚げ	1.3	0.5	0.9	0.9±0.3
⑬きんかん	6.7	5.6	1.1	4.5±2.4
⑭魚料理	0.0	0.7	6.2	2.3±2.8
⑮肉料理	0.0	3.3	1.6	1.6±1.3

* 喫食経験者を対象とし集計

3) 調達の方法

料理の調達方法は『現在』と『以前』について、以下の5項目（「手作り」、「もらう」、「買う」、「親戚宅で食べる」、「外で食べる」）の回答を集計した。なお、回答は複数回答によるものである。

概して、世代間による調達の方法は類似していたが、屠蘇と雑煮は世代間の調達方法に相違がみられた。

『現在』と『以前』を比較すると、「手作り」は、ほとんどすべての品目で三世代共に『現在』は『以前』より数%～20%低い割合を示していた。また、三世代共に「買う」割合が増えている品目は、小豆飯・赤飯、うずら豆・黒豆・十六寸、昆布巻き、煮しめ・豚肉と野菜の煮物、なます、きんかんであった。「もらう」「親戚宅で食べる」「外で食べる」は、ほとんどの品目で『現在』と『以前』とに大きな違いはみられず、「もらう」10%以下、「親戚宅で食べる」約30%、「外で食べる」1%以下であった。その中で小豆飯・赤飯は「もらう」割合20～30%、「親戚宅で食べる」割合約50%といずれも他の品目に比べると高い割合を示していた。

具体的には「手づくり」が三世代共に『現在』70%以上の料理は、小豆飯・赤飯、煮しめ・豚肉と野菜の煮物の2品目、『以前』では、小豆飯・赤飯、煮しめ・豚肉と野菜の煮物、なます、きんかんの4品目であった。『現在』、『以前』共に「買う」割合が60%以上の高い割合を示し、「手作り」の割合が40%以下の低い割合を示している品目は、かまぼこ・つけ揚げであった。また、「買う」が約50%の品目は、屠蘇、数の子、きんとん、だて巻き、魚料理、30～40%台の品目は、うずら豆・黒豆・十六寸、田作り、昆布巻き、肉料理が挙げられるが、前述の「時々食べる」割合の高い品目と重なっていた。

世代間の調達方法に違いがみられた品目は屠蘇と雑煮であった。屠蘇は、親世代の「もらう」割合は、『現在』85.5%、『以前』85.5%、「外で食べる」割合は、『現在』100%、『以前』63.2%と高く、『現在』『以前』の双方において他世代の低い割合に対し、その調達方法が大きく異なっていた。雑煮の「手作り」は、『現在』において子世代89.3%、祖父母世代83.8%、『以前』において子世代95.9%、祖父母世代100%と非常に高い割合を示していた。しかし、親世代の「手作り」は『現在』、『以前』で共に約30%台に止まり、「外で食べる」割合は『現在』38.1%、『以前』71.5%と高く、特徴的であった。表4-1～表4-5に示す。

本調査において屠蘇および雑煮の調達の方法が親世代は他世代と異なっていた。これは、本県の地域性によるものか、親世代特有の事情によるものか更なる検証が必要と思われた。本調査の回答者は97%が女性であった。平成17年鹿児島県の女性雇用者の割合は46.5%、年齢階級別労働力率推移によると親世代に当たる40～54歳は70%台を推移し、職業別女性雇用者の割合は医療・福祉26.6%、卸売・小売業22.3%、製造業12.3%、サービス業10.4%の順となっていた⁷⁾。また、平成22年鹿児島県の年末年始を含む連続休暇の付与状況報告⁸⁾では、年末年始の平均休暇数は5.8日となっているが、制度なしが医療・福祉40.4%、卸売・小売業52.5%、製造業24.0%、宿泊業・サービス業77.3%と示されており、正月も勤務の場合もあり、交替であるいは時期をずらして休暇をとっている状況も予測される。さらにこの世代は社会との関わりも活発な世代であるため、この世代特有のライフスタイルも関与し、「もらう」「外で食べる」割合が高くなっていることも考えられる。

表4-1 調達の方法 <手作り>

(%)

料 理 名	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	46.8	29.4	38.2	38.1±7.1
	(51.9)	(36.0)	(46.2)	(44.7±6.6)
②雑煮	89.3	25.2	83.8	66.1±29.0
	(95.9)	(27.6)	(100.0)	(74.5±33.2)
③小豆飯・赤飯	100.0	80.9	100.0	93.6±9.0
	(100.0)	(97.3)	(100.0)	(99.1±1.3)
④うずら豆・黒豆・十六寸	52.5	62.4	60.7	58.5±4.3
	(63.0)	(71.7)	(72.5)	(69.1±4.3)
⑤数の子	33.4	34.0	33.7	33.7±0.2
	(37.9)	(42.3)	(43.8)	(41.3±2.5)
⑥田作り	48.1	55.5	53.0	52.2±3.1
	(66.7)	(66.4)	(66.3)	(66.5±0.2)
⑦昆布巻き	57.7	55.6	57.3	56.9±0.9
	(63.6)	(67.6)	(64.4)	(65.2±1.7)
⑧きんとん	58.5	55.3	45.5	53.1±5.5
	(63.1)	(58.5)	(57.2)	(59.6±2.5)
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	84.9	75.5	71.7	77.4±5.5
	(90.3)	(80.8)	(79.6)	(83.6±4.8)
⑩なます	82.1	74.3	68.7	75.0±5.5
	(86.0)	(85.0)	(76.7)	(82.6±4.2)
⑪だて巻き	50.3	44.1	38.4	44.3±4.9
	(56.8)	(51.4)	(47.8)	(52.0±3.7)
⑫かまぼこ・つけ揚げ	22.0	29.0	28.0	26.3±3.1
	(27.3)	(37.5)	(35.0)	(33.3±4.3)
⑬きんかん	64.1	63.8	63.6	63.8±0.2
	(77.0)	(73.8)	(73.4)	(74.7±1.6)
⑭魚料理	43.9	56.1	51.3	50.4±5.0
	(48.0)	(57.6)	(59.7)	(55.1±5.1)
⑮肉料理	55.5	100.0	61.2	72.2±19.8
	(62.8)	(74.3)	(66.9)	(68.0±4.8)

* () は以前, 数値のみは現在を示す

** 喫食経験者を対象

*** 数値は複数回答

表4-2 調達の方法 <もらう>

(%)

料 理 名	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	9.9	85.5	8.0	34.5±36.1
	(11.0)	(85.5)	(16.0)	(37.5±34.0)
②雑煮	3.3	2.9	1.8	2.7±0.6
	(2.2)	(2.9)	(6.2)	(3.8±1.7)
③小豆飯・赤飯	22.1	32.9	34.6	29.9±5.5
	(31.7)	(22.1)	(30.4)	(28.1±4.3)
④うずら豆・黒豆・十六寸	11.0	4.7	3.9	6.5±3.2
	(12.0)	(7.3)	(5.9)	(8.4±2.6)
⑤数の子	10.4	7.1	10.1	9.2±1.5
	(11.9)	(6.4)	(7.3)	(8.5±2.4)
⑥田作り	5.5	6.4	8.0	6.6±1.0
	(5.9)	(6.4)	(6.7)	(6.3±0.3)
⑦昆布巻き	9.9	5.4	6.0	7.1±2.0
	(11.7)	(3.6)	(7.1)	(7.5±3.3)
⑧きんとん	11.6	5.5	6.5	7.9±2.7
	(10.5)	(5.4)	(6.5)	(7.5±2.2)
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	7.2	4.1	9.6	7.0±2.3
	(8.5)	(4.1)	(9.6)	(7.4±2.4)
⑩なます	4.9	6.7	6.0	5.9±0.7
	(5.4)	(6.0)	(7.0)	(6.1±0.7)
⑪だて巻き	11.6	5.1	7.0	7.9±2.7
	(10.5)	(4.3)	(7.0)	(7.3±2.5)
⑫かまぼこ・つけ揚げ	7.1	3.9	5.8	5.6±1.3
	(5.3)	(3.3)	(3.9)	(4.2±0.8)
⑬きんかん	19.9	11.7	19.7	17.1±3.8
	(21.3)	(13.5)	(21.2)	(18.7±3.7)
⑭魚料理	10.1	2.4	8.4	7.0±3.3
	(9.5)	(6.4)	(8.4)	(8.1±1.3)
⑮肉料理	6.4	4.0	7.5	6.0±1.5
	(7.3)	(4.0)	(7.5)	(6.3±1.6)

* () は以前、数値のみは現在を示す

** 喫食経験者を対象

*** 数値は複数回答

表4-3 調達の方法 <買う>

(%)

料 理 名	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	60.5	56.1	46.2	54.3±6.0
	(81.5)	(53.9)	(64.1)	(66.5±11.4)
②雑煮	3.1	8.3	1.8	4.4±2.8
	(3.1)	(9.3)	(1.8)	(4.7±3.3)
③小豆飯・赤飯	17.0	18.3	43.2	26.2±12.1
	(14.7)	(11.3)	(30.4)	(18.8±8.3)
④うずら豆・黒豆・十六寸	36.2	30.6	26.5	31.1±4.0
	(31.5)	(22.6)	(20.6)	(24.9±4.7)
⑤数の子	54.7	49.3	48.4	50.8±2.8
	(56.2)	(49.9)	(47.4)	(51.2±3.7)
⑥田作り	36.0	50.0	42.4	42.8±5.7
	(47.8)	(50.2)	(39.8)	(45.9±4.4)
⑦昆布巻き	34.8	30.8	28.1	31.2±2.8
	(28.9)	(25.3)	(20.1)	(24.8±3.6)
⑧きんとん	45.0	43.4	52.0	46.8±3.7
	(46.1)	(46.6)	(46.8)	(46.5±0.3)
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	10.3	11.1	8.7	10.0±1.0
	(9.0)	(9.4)	(6.8)	(8.4±1.1)
⑩なます	17.2	15.3	19.9	17.5±1.9
	(15.3)	(11.3)	(15.9)	(14.2±2.0)
⑪だて巻き	45.9	46.3	51.2	47.8±2.4
	(47.0)	(43.4)	(46.8)	(45.7±1.7)
⑫かまぼこ・つけ揚げ	64.5	66.5	63.1	64.7±1.4
	(67.0)	(63.8)	(62.1)	(64.3±2.0)
⑬きんかん	29.9	26.8	32.5	29.7±2.3
	(27.1)	(24.3)	(28.2)	(26.5±1.6)
⑭魚料理	48.0	42.4	49.9	46.8±3.2
	(55.8)	(45.7)	(47.3)	(49.6±4.4)
⑮肉料理	42.7	37.8	42.7	41.1±2.3
	(45.6)	(35.3)	(44.5)	(41.8±4.6)

* () は以前, 数値のみは現在を示す

** 喫食経験者を対象

*** 数値は複数回答

表4-4 調達の方法 <親戚宅で食べる>

(%)

料 理 名	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	28.3	20.2	32.0	26.8±4.9
	(35.8)	(20.2)	(44.1)	(33.4±9.9)
②雑煮	23.3	27.0	22.3	24.2±2.0
	(23.8)	(25.2)	(23.2)	(24.1±0.8)
③小豆飯・赤飯	53.8	55.0	43.2	50.7±5.3
	(66.0)	(53.1)	(34.6)	(51.2±12.9)
④うずら豆・黒豆・十六寸	25.3	39.1	31.3	31.9±5.6
	(30.0)	(39.9)	(29.4)	(33.1±4.8)
⑤数の子	23.3	34.7	24.6	27.5±5.1
	(27.9)	(34.0)	(24.6)	(28.8±3.9)
⑥田作り	21.0	38.2	29.1	29.4±7.0
	(33.8)	(37.4)	(27.8)	(33.0±4.0)
⑦昆布巻き	24.4	38.6	25.1	29.4±6.5
	(29.3)	(38.1)	(26.1)	(31.2±5.1)
⑧きんとん	20.5	34.8	23.3	26.2±6.2
	(23.4)	(35.5)	(24.7)	(27.9±5.4)
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	30.1	40.4	28.1	32.9±5.4
	(34.2)	(38.6)	(29.1)	(34.0±3.9)
⑩なます	25.6	35.5	23.9	28.3±5.1
	(31.5)	(36.7)	(24.9)	(31.0±4.8)
⑪だて巻き	26.6	39.0	23.3	29.6±6.8
	(32.1)	(39.0)	(24.6)	(31.9±5.9)
⑫かまぼこ・つけ揚げ	19.5	31.3	24.3	25.0±4.8
	(23.5)	(27.9)	(25.2)	(25.5±1.8)
⑬きんかん	29.2	37.8	32.5	33.2±3.5
	(37.8)	(39.5)	(31.1)	(36.1±3.6)
⑭魚料理	27.9	38.4	33.3	33.2±4.3
	(29.6)	(40.8)	(30.5)	(33.6±5.1)
⑮肉料理	35.5	44.3	29.7	36.5±6.0
	(39.2)	(43.1)	(33.5)	(38.6±3.9)

* () は以前、数値のみは現在を示す

** 喫食経験者を対象

*** 数値は複数回答

表4-5 調達の方法 <外で食べる>

(%)

料 理 名	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
①屠蘇	16.1 (3.8)	100.0 (63.2)	0.0 (0.0)	38.7±43.8 (22.3±28.9)
②雑煮	7.0 (3.6)	38.1 (71.5)	0.9 (0.0)	15.3±16.3 (25.0±32.9)
③小豆飯・赤飯	2.6 (2.6)	0.0 (0.0)	4.4 (4.4)	2.3±1.8 (2.3±1.8)
④うずら豆・黒豆・十六寸	1.5 (0.5)	0.0 (0.0)	0.0 (0.0)	0.5±0.7 (0.2±0.2)
⑤数の子	0.5 (0.5)	1.2 (0.0)	0.0 (0.0)	0.6±0.5 (0.2±0.2)
⑥田作り	0.6 (0.8)	0.0 (0.9)	0.0 (0.0)	0.2±0.3 (0.6±0.4)
⑦昆布巻き	0.5 (0.5)	0.0 (0.5)	0.0 (0.0)	0.2±0.2 (0.3±0.2)
⑧きんとん	1.1 (0.6)	0.0 (0.0)	0.0 (0.0)	0.4±0.5 (0.2±0.3)
⑨煮しめ・豚肉と野菜の煮物	0.5 (0.5)	0.5 (0.0)	0.0 (0.0)	0.3±0.2 (0.2±0.2)
⑩なます	0.5 (0.5)	0.0 (0.7)	0.0 (0.0)	0.2±0.2 (0.4±0.2)
⑪だて巻き	0.5 (0.5)	0.0 (0.7)	0.0 (0.0)	0.2±0.2 (0.4±0.3)
⑫かまぼこ・つけ揚げ	0.8 (0.5)	0.0 (0.0)	0.0 (0.0)	0.3±0.4 (0.2±0.2)
⑬さんかん	1.4 (0.8)	0.0 (1.6)	0.0 (0.0)	0.5±0.7 (0.8±0.7)
⑭魚料理	0.0 (0.8)	0.0 (0.9)	0.0 (0.0)	0.0±0.0 (0.6±0.4)
⑮肉料理	0.0 (0.0)	0.0 (0.0)	0.0 (0.0)	0.0±0.0 (0.0±0.0)

* () は以前, 数値のみは現在を示す

** 喫食経験者を対象

*** 数値は複数回答

4) 雑煮について

鹿児島県の雑煮は干し車えびでだしをとり、醤油で味付けし、餅は丸餅を焼いて入れ、その他各家庭で里芋、しいたけ、豆もやし等を具材とする特徴があるとされている⁹⁻¹⁰⁾。昭和50年代(1975年前後)の各地の雑煮¹¹⁾の報告によると、鹿児島県の雑煮は醤油で味を付け、餅は丸餅を焼くまたは煮ていることが記されている。名倉ら(1998年1月1日から3日の雑煮の全国調査、回答者学生)によると、南九州(熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県)は丸餅が90.3%、焼く35.5%、そのまま汁へ49.0%、だしの種類(複数回答)では魚介類80.6%、海藻類66.5%、野菜、きのこ類35.5%、調味料(複数回答)醤油97.4%、塩39.4%の報告¹²⁾がされている。また、畑江ら(2002年調査、回答者学生)によると、角餅は東日本に多く、丸餅は西日本に多いことを報告しているが、丸餅圏の九州において鹿児島だけは角餅が55.4%を占めている報告となっている。さらに、九州は焼く31.6%、煮る39.8%、鹿児島では干しえびでだしをとり醤油で味付けをしている報告¹³⁾がされている。本研究では、鹿児島県の雑煮の地域性を特徴付ける3つの項目(味付けの方法、餅の形態、餅の扱い方)について報告する。

味付けの方法は、子世代、祖父母世代では90%以上、親世代約80%が醤油で味付けしていた。表5に示す。餅の形は、子世代、祖父母世代は丸餅、角餅の割合は共に約50%、親世代は丸餅43.8%、角餅56.2%で角餅が多くなっているが、三世代共に丸餅または角餅である場合がおおよそ半々で、畑江らの調査結果¹³⁾と類似していた。表6に示す。餅の扱いは、子世代と親世代は焼く約60%、焼かない約40%で焼く割合が高くなっていたが、祖父母世代は焼く、焼かないは同割合の約50%であった。この結果も名倉らや畑江らの結果¹²⁻¹³⁾に類似していた。これらの結果から現在食されている鹿児島県の雑煮は醤油で味付けし、餅は丸餅か角餅を焼くまたは焼かないでそのまま煮る調理法で食されていることが分かった。味付けおよび餅の扱いは、九州圏の特徴と一致している。しかし、九州圏にありながら角餅の割合が高いことは、歴史的な背景等を含めて今後さらに検討していく必要があると考えられる。

表5 雑煮の味付け方法

(%)

味付けの方法	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
醤油	90.1	78.8	93.6	87.5±6.3
白みそ	4.1	1.5	2.7	2.8±1.1
赤みそ	1.3	7.6	1.8	3.6±2.9
小豆	2.9	9.0	0.0	4.0±3.8
その他	1.6	3.0	1.8	2.1±0.6

* 喫食経験者を対象に集計

表6 雑煮の餅の形態

(%)

餅の形態	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
丸餅	50.0	43.8	54.3	49.4±4.3
角餅	50.0	56.2	45.7	50.6±4.3

* 喫食経験者を対象に集計

表7 雑煮の餅の扱い方

(%)

餅の扱い方	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
焼く	55.1	63.9	50.1	56.4±5.7
焼かない	44.9	36.1	49.5	43.5±5.6

* 喫食経験者を対象に集計

5) 魚料理に使用される魚の種類

正月の魚料理に使用される魚の種類は、選択肢(鮭、ぶり、鯛、はまち、えび、いわし、その他は自由記述)の回答結果を集計した。なお回答は複数回答も含まれる。

三世代共にぶりが最も高い割合を示し、喫食経験者の約60%に食され、次にえび約45%、以下かつおまたははまち約25%、鮭は約15%、他の種類についてはわずかに食されていた。表8に示す。全国的には、正月の魚としてぶりが最も多く約20%、鯛約15%、以下えび、鮭、その他の多くの魚種が食されている報告¹⁴⁾がされている。普段多く食されている魚は、正月料理で使用される魚と異なる魚種が挙げられており、鮭が最も多く約20%、さば約16%、あじ約10%、以下多くの魚種の報告¹⁴⁾がされている。竹原らによる鹿兒島県における魚介類利用の実態調査¹⁵⁾の報告では、普段は県全体としてはあじが最も多く約5%、以下さば、きびなごの順となっており143種もの魚が食されている。その理由として本県は3方を海に囲まれた地理的条件から水産業が盛んで近海を回遊するあじ、さばの漁獲高が高く、ぶり、かんぱち、くるまえび等の養殖業においては全国1・2の収穫量¹⁶⁾を誇り、また、鹿屋市はかんぱち、枕崎市はかつお、西之表市はとびうおなどその地域の漁獲高¹⁶⁾と家庭での料理頻度の高い魚種とが一致している¹⁵⁾としている。

正月に食される魚は全国、鹿兒島県共に第1にぶりが挙げられているが、本県はぶりの割合が突出して高い。鯛はほとんど食されていないためその他に含めた。ぶりは本県の水産業を代表する魚であること、また、ぶりは縁起のよい出世魚であることから正月料理に好まれて使用されていることが考えられる。さらにえび、かつお、ぶりの成長過程のはまちが食されていることも、本県の特徴であるが世代間には大きな違いはなかった。

表8 魚の種類

(%)

魚の種類	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
鮭	14.2	14.4	16.1	14.9±0.9
ぶり	62.9	59.3	60.7	61.0±1.5
はまち	26.6	19.0	29.5	25.0±4.4
かつお	28.8	28.2	20.5	25.8±3.8
えび	49.4	40.2	46.4	45.3±3.8
いわし	2.6	2.8	2.7	2.7±0.1
その他	2.6	5.6	14.3	7.5±5.0

* 喫食経験者を対象に集計

** 複数回答

6) 肉料理に使用される肉の種類

正月の肉料理に使用される肉の種類は、選択肢（鶏肉、豚肉、牛肉、その他は自由記述）の回答結果を集計した。なお回答は複数回答も含まれる。

肉の種類は、世代別の違いがみられた。子世代は豚肉約60%、牛肉約30%、鶏肉約10%、親世代は鶏肉約60%、豚肉約30%、牛肉約20%、祖父母世代は鶏肉約70%、豚肉約30%、牛肉10%の割合で喫食経験者に食されていた。この結果から、親世代、祖父母世代では主に鶏肉が食されているのに対し、子世代では、豚肉は約60%が食され、牛肉も鶏肉よりも高い割合であった。表9に示す。

子世代は大多数が学生である。五島らの大学生の日常のたんぱく質源の調査によると好きな食品は全体として牛肉、豚肉、鶏肉の順で好まれ、食べる頻度は鶏肉、豚肉、牛肉順であることが報告¹⁷⁾がされている。本調査では、子世代の「外で食べる」割合は低い（表4-5）が、「買う」調達方法（表4-3）では、若者の嗜好と価格等が影響していることも考えられる。一方、本調査では、煮しめ・豚肉と野菜の煮物を1品目、肉料理を1品目として問うているため、肉料理については、全く別回答、あるいは重複回答の場合が考えられ、区別することは困難であった。また、本土から南方へ380km離れた奄美大島では正月料理に豚肉を使用する¹⁸⁻¹⁹⁾とされており、県本土も煮物には豚肉を使用しているのか、味付けや調理法が同様の料理であるのか等について、伝承という観点から詳細に検討する必要があると思われる。

表9 肉の種類

(%)

肉の種類	子世代	親世代	祖父母世代	平均±標準偏差
鶏肉	13.2	63.7	66.0	47.6±24.4
豚肉	63.2	29.5	25.5	39.4±16.9
牛肉	27.7	23.3	13.2	21.4± 6.1
その他	15.3	2.1	2.8	6.7± 6.1

* 喫食経験者を対象に集計

** 複数回答

IV まとめ

鹿児島県645名の正月料理の喫食状況を調査し、次のような結果を得た。

- (1) 鹿児島県の正月料理の喫食状況（喫食の経験や頻度、調達方法）は三世代共に、ほぼ同様の傾向を示していた。世代間の相違は屠蘇と雑煮の調達方法と肉料理の肉の種類においてみられた。
- (2) 喫食の経験について、かまぼこ・つけ揚げ、数の子、煮しめ・豚肉と野菜の煮物、雑煮は高い喫食経験率を示し、子世代ならびに祖父母世代で80%以上、親世代75%以上であった。一方、小豆飯・赤飯の喫食経験率は三世代共に約30～40%と低かった。
- (3) 喫食の頻度について、「毎年食べる」割合は、雑煮、かまぼこ・つけ揚げ、煮しめ・豚肉と野菜の煮物は三世代共に高く約80%以上で、中でも雑煮は90%以上であった。「時々食べる」

割合の高い品目として小豆飯・赤飯, 田作り, 昆布巻き, だて巻き, きんとん, きんかんが挙げられ, 30～50%を示していた。「途中から食べるようになった」「食べなくなった」は, ほとんどの品目で数%と低かった。

- (4) 調達の方法(「手作り」, 「もらう」, 「買う」, 「親戚宅で食べる」, 「外で食べる」)については, 概して『現在』は『以前』に比較すると「手作り」が数%～20%低い割合を示し, 「買う」割合が高くなっている品目が15品目中6品目となっていた。三世代共に「手作り」が『現在』70%以上の品目は, 小豆飯・赤飯, 煮しめ・豚肉と野菜の煮物, 『現在』「買う」割合が高く60%以上の品目は, かまぼこ・つけ揚げであった。また, 「買う」割合50%前後の品目は, 屠蘇, 数の子, きんとん, だて巻き, 魚料理, 30～40%台の品目は, うずら豆・黒豆・十六寸, 田作り, 昆布巻き, 肉料理で, 「時々食べる」割合の高い品目でもあった。
- (5) 雑煮は, 調達方法に世代間の相違がみられた。『現在』は子世代89.3%, 祖父母世代83.8%, 『以前』は子世代95.9%, 祖父母世代100%と非常に高い「手作り」の割合を示していた。親世代は他世代と比較すると「手作り」の割合が低く, また, 「外で食べる」割合は『現在』38.1%, 『以前』71.5%と高かった。
- (6) 屠蘇は喫食の頻度と調達方法に世代間の相違がみられた。親世代の「毎年食べる」割合は74.1%と高い割合を示し, 「食べなくなった」は9.2%であった。子世代, 祖父母世代では「毎年食べる」割合は約50%, 「食べなくなった」は約20～30%を示していた。さらに, 調達方法においても親世代は他世代に比べ『現在』『以前』共に, 「もらう」「外で食べる」割合が高かった。
- (7) 雑煮の食べ方については三世代共に, 醤油で味付けし, 餅は丸餅または角餅を焼くかそのまま煮て食べていた。
- (8) 魚の種類は, ぶりが約60%で最も多く, 以下順にえび, かつおまたは, はまちが挙げられ, 鹿児島県の特徴となっていた。世代間の違いはなかった。
- (9) 肉の種類は, 親世代, 祖父母世代では鶏肉約60～70%, 豚肉約30%, 牛肉約10～20%に対し, 子世代では, 豚肉が約60%, 牛肉約30%, 鶏肉約10%であった。世代間の相違がみられた。

V 今後の課題

今回の調査からおおよその鹿児島県の正月の食の現状をつかむ糸口となる知見を得ることはできたと思われる。今後に向けてはこれを先行研究とし, ライフスタイルの変化や価値観が多様化する社会における鹿児島県の食文化の継承についての客観性を高めた研究を進めたい。また, 同時に鹿児島県の風土食とも言える郷土料理を次世代へ伝承するための実際的な活動も, さらに力を入れる必要性を切に感じている。

VI 謝辞

本研究は平成21～23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食・

「儀礼食」の一環で行ったもので、その研究成果の一部を報告する。

鹿児島県調査にあたり、鹿児島大学田島真理子先生、鹿児島女子短期大学福司山エツ子先生、竹原小菊先生、山崎歌織先生、鹿児島純心女子大学竹田千重乃先生、森中房枝先生、富永恵子先生、鹿児島純心女子短期大学青木五百子先生、はじめ多くの方々にご協力をいただきました。ここに深く感謝申し上げます。

Ⅶ 文 献

- 1) 松下幸子, 祝いの食文化, 東京美術, p78 (1994)
- 2) 今村知子, 私の鹿児島の料理, 柴田書店, p7 (1998)
- 3) 食品トレンド2008～2009-総合編・産業編, 日本食糧新聞社, pp2-34 (2008)
- 4) 進藤智子, 女子短大生の郷土料理の喫食の状況, 鹿児島純心女子短期大学紀要, 第41号, pp75-88. (2011)
- 5) 渕上倫子, 栗田寛子, 石井香代子, 木村安美, 特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」-全国の報告-行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況, 日本調理科学会誌, 44, pp436-441 (2011)
- 6) 名倉秀子, 現代の食生活にみる行事食の特徴-正月料理を情報とした計量分析から-, 日本調理科学会誌, 45, pp1-8 (2012)
- 7) 鹿児島県の働く女性の事情, 厚生労働省鹿児島労働局
http://kagoshima-roudoukyoku.jsite.mhlw.go.jp/jirei_toukei/kyujin
- 8) 平成22年度鹿児島県の労働事情 (労働条件実態調査報告書), 鹿児島県商工労働水産部雇用労政課, pp31-33
<http://www.pref.kagoshima.jp/af04/tokei/bunya/chingin/roudoujijyou/documents/syosaiban.pdf>
- 9) 今村知子, 鹿児島の料理, 春苑堂出版 p98 (1999)
- 10) 塚田清子, 田淵信江, 森永靖子, 吉見典子, 久保恵美編, 郷土の味, 鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会, p80 (2008)
- 11) 松下幸子, 祝いの食文化, 東京美術, p106 (1994)
- 12) 名倉秀子, 渡辺敦子, 大越ひろ, 茂木美智子, 実態調査による雑煮の地域的な特徴, 日本調理科学会誌36, pp146-156 (2003)
- 13) 畑江敬子, 飯塚久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 香西みどり, 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日本調理科学会誌36, pp234-242 (2003)
- 14) 紀文食品調査, 正月に関するデータベース
<http://www.kibun.co.jp/enter/osechi/data/2011research/index.html>
- 15) 竹原小菊, 福司山エツ子, 木戸めぐみ, 山崎歌織, 外西壽鶴子, 進藤智子, 徳田和子, 鹿児島県における魚介類の利用の実態調査-地域による魚介類の使用状況と調理方法, 鹿児島女子短期大学紀要, 第43号, pp7-25 (2008)
- 16) 平成15年図説鹿児島県魚業の動き, 九州農政局鹿児島統計・情報センター, 7, pp78-85 (2005)

- 17) 五島淑子, 山崎孝博, 大学生の鶏肉の嗜好に関する調査, 山口大学教育学部附属教育実践総合センター研究紀要第28号, pp97-104 (2009)
- 18) 藤井つゆ, 新版シマヌジュウリ - 奄美の食べものと料理法 -, 南方新社, p25, pp68-71 (1999)
- 19) 久留ひろみ, 奄美の食と文化, 南日本新聞社, pp14-17 (2012)