

愛知県の雑煮に関する調査年比較

田岡 奈々 筒井 和美 板倉 厚一

1. はじめに

和食は一汁三菜を基本とし、煮干しやかťお節、昆布などの天然だし由来のうま味を生かした料理である。室町・江戸時代の料理書を分析すると、うどん文化においてもだし汁の利用が確認されており¹⁾、古くから先人の知恵と技術が和食の味に込められている。

日本の家庭における年中行事には、正月をはじめ、節分や桃の節句、端午の節句など数多く存在し、今日まで受け継がれている。また、2013年には「和食」がユネスコ無形文化遺産として登録され、年中行事と食文化とは密接な関わりがあることが挙げられている²⁾。中でも特に、正月料理のおせちや雑煮は、日本の伝統的な食文化として欠かせない食であると記されている²⁾。正月は一年の始まりとして位置づけられる大切な節目となる日である。正月のハレ料理として知られる雑煮は家庭や地域で作られ、食文化の象徴の一つでもある。しかし、堀(2020)³⁾が雑煮を含む正月料理の準備や手伝いをしない大学生が増加していることや、名倉(2012)⁴⁾はおせちや雑煮の外部化が検出されたと報告していることから、世代間のつながりが希薄化し、調理の簡便化が進んでいることによって、日本の伝統的な料理の伝承に不安な要素があると推察される。

近年、日常的な汁もの調理(みそ汁やすまし汁)において風味調味料の利用が多く、若者へのだし教育の重要性が指摘されている⁵⁾。経済的な要因や社会的な変化にともなう食の多様化によって、地域の産物を活用し、生活技術にねざした料理の伝承が危惧されている現状にある。

本調査では、愛知県の雑煮における実態調査を2021年、2022年と行い、2013年⁶⁾に対して具材やだしの種類にどのような変化が見られたかを分析し、和食文化の保護・継承のための手がかりとしたい。

2. 調査方法

2.1 対象者

2020年度、2021年度後期の調理実習Iを受講した大学生を対象とした。2020年が男性2人、女性34人、2021年は女性34人の計70人である。

2.2 雑煮の喫食状況と調理経験

2021年1月5日又は2022年1月5日に雑煮の喫食状況及び調理経験、雑煮の調理方法などについて Web アンケート調査を実施した。対象者全員に、①雑煮の喫食経験（毎年食べる）、②正月三箇日における雑煮の喫食状況、③これまでの雑煮の調理経験について回答してもらった。なお、③で調理経験があると回答した者には、④雑煮を教えてくれた人（複数回答可）についても問うた。

また、愛知県出身、かつ在住の大学生（2021年25人、2022年25人）を抽出し、⑤雑煮の餅の形（角、丸）、⑥雑煮の調理方法（焼く、焼いて煮る、煮る、電子レンジ）、⑦雑煮のだしの種類（かつお節、かつお節と昆布、昆布、干しいたけ、風味調味料）、⑧雑煮の味の仕立て（しょう油、味噌、風味調味料）、⑨具材〔白菜、餅菜（小松菜）、人参、しいたけ、かまぼこ、鶏肉など〕の回答を整理した。経年変化を考察する都合上、2013年⁶⁾と比較した。

2.3 倫理的配慮

国立大学法人愛知教育大学研究倫理規定に従い、アンケート調査を実施した。対象者に回答の有無や内容によって不利益を被ることはないこと、得られたデータはID番号をつけて匿名化して研究以外に使用しないこと等を伝え、同意を得て進めた。

3. 調査結果と考察

3.1 雑煮の喫食状況と調理経験

大学生の雑煮の喫食状況と調理経験を表1に示した。2021年は対象者全員に①雑煮の喫食経験があり、2022年は88.2%であった（表1）。②正月三箇日の喫食状況は、2021年が36人中元日32人（88.9%）、2日13人（36.1%）、3日4人（11.1%）、2022年は34人中元日21人（61.8%）、2日16人（47.1%）、3日10人（29.4%）であった。中村・新澤（2001）⁷⁾は、1月2日、1月3日は元日に比べて喫食率が大幅に減少していく傾向にあり、続けて食べる者は少なくなるが、正月中に雑煮を食べる習慣は依然として残されていると報告している。食の外部化や簡便化が進み、手間のかかる調理をするよりも調理済み食品や外食で済ませることが多くなってきている現代においても、雑煮は毎年食べている若者が多かった。正月の雑煮は古くからの伝統として日本の食文化に色濃く残っており、大切にすべき文化であるという意識があるからこそ喫食経験が高かったと推察された。しかし、③雑煮の調理経験がない者は2021年が83.3%、2022年は61.8%をそれぞれ占め、自分で調理をしたことのある者が少ない現状が明らかとなった。筒井・田岡（2022）⁸⁾は大学生1年生30人を対象に煮物調理の経験を紙面調査しており、未経験の者が8人（26.7%）存在し、筑前煮

表 1 大学生の雑煮の喫食状況と調理経験

人 (%)

	2021 年	2022 年
対象者	大学生 男性 2 (5.6) 女性 34 (94.4)	大学生 男性 0 (0.0) 女性 34 (100.0)
① 喫食経験	毎年食べる 36 (100.0)	毎年食べる 30 (88.2)
② 正月三箇日の喫食 状況	元旦 32 (88.9) 2 日 13 (36.1) 3 日 4 (11.1)	元旦 21 (61.8) 2 日 16 (47.1) 3 日 10 (29.4)
③ 調理経験	あり* 6 (16.7) なし 30 (83.3)	あり** 13 (38.2) なし 21 (61.8)
④ 教えてくれた人 (調理経験ありの者*、**)	祖母 3 (50.0) 母親 5 (83.3)	祖母 1 (7.7) 母親 13 (100.0) 父親 1 (7.7)

や里芋の煮物などの代表的な煮物料理の調理機会がないことを明らかにしている。本調査においても、喫食経験はあっても調理経験が少ないことから、若者が自ら調理を行い、家庭の味を伝承していこうとする意識が低いことが推察された。若者は自ら食材を選択購入して調理する習慣を身につけ、日本型食生活を取り入れていく必要があると考えられる。

また、③において調理経験があると回答した者のうち、④雑煮を教えてくれた人については、2021 年は母親が 6 人中 5 人 (83.3%)、祖母は 3 人 (50.0%)、2022 年は母親が 13 人中 13 人 (100.0%)、祖母は 1 人 (7.7%)、父親は 1 人 (7.7%) であった (表 1)。水谷ら (2005)⁹⁾ は、郷土料理の技術や味の伝承は主に家庭内で母親から娘、姑から嫁へと伝承されてきたと述べており、本調査においても母親や祖母に教わった者が多かったことから、上の世代から下の世代へと受け継がれることによって食文化の伝承は行われているといえる。岡田・土岐 (2011)¹⁰⁾ は、宮城県の祖母、母親、娘の夕食について調査し、家庭における味の継承には、異世代が共に料理をすることが重要であると示唆している。家族と調理をする機会を増やし、家庭に伝わる味を受け継ぐための契機となる活動の充実を図る必要があると考えられる。

3.2 愛知県における雑煮の餅の形や調理方法

愛知県の雑煮に用いられる餅の形を表 2-1 に、餅の調理方法を表 2-2 にそれぞれ示した。角餅を使用した者は、2013 年が 33 人中 28 人 (84.8%) であり⁶⁾、2021 年、2022 年も同様にそれぞれ 25 人中 24 人 (96.0%)、25 人 (100.0%) と角餅が多く、調理方法は「煮る」が「焼く」よりも多かった (表 2-1、表 2-2)。特に、2013 年では「煮る」が 33 人

表 2-1 愛知県の雑煮に用いられる餅の形

	2013 年 ⁶⁾ n=33	2021 年 n=25	2022 年 n=25	2021 年・2022 年 n=50
角餅	28 (84.8)	24 (96.0)	25 (100.0)	49 (98.0)
丸餅	5 (15.2)	1 (4.0)	0 (0.0)	1 (2.0)

表 2-2 愛知県の雑煮に用いられる餅の調理方法

	2013 年 ⁶⁾ n=33	2021 年 n=25	2022 年 n=25	2021 年・2022 年 n=50
焼く	2 (6.1)	10 (40.0)	3 (12.0)	13 (26.0)
焼いて煮る	3 (9.1)	3 (12.0)	5 (20.0)	8 (16.0)
煮る	28 (84.8)	12 (48.0)	14 (56.0)	26 (52.0)
電子レンジ	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (12.0)	3 (6.0)

中 28 人 (84.8%) とほとんどの割合を占めていた⁶⁾。また、2022 年においては、「電子レンジ」を使用して調理をした者が 3 人 (12.0%) 存在した。成田・加藤 (2007)¹¹⁾ は、東京都出身、かつ在住の女子大学生 (n=59) を対象に雑煮の調理方法について調査しており、現在の家庭では電子レンジやオーブントースターなど、現代の調理器具を使用するという回答がみられ、電気製品の普及とともに調理時間の短縮を目的としていることが伺えたと報告している。時代が移り変わっていく中で、調理の簡便さが求められ、昔から伝わる日本の伝統的な調理器具の使用機会が少なくなっている。日本人の生活様式に寄り添い、使いやすく無駄のない調理器具は、これまで愛用してきた人々の知恵や知識が活かされていると考えられる。

愛知県の雑煮のだしの種類を表 3-1 に、味の仕立てを表 3-2 にそれぞれ示した。9 年前と比べると、雑煮に用いるだしの種類に変化が見られた (表 3-1)。2013 年は、かつお節由来のだし汁が 33 人中 26 人 (78.8%) であったが⁶⁾、2021 年が 25 人中 15 人 (60.0%)、2022 年は 25 人中 16 人 (64.0%) となり、風味調味料 (白だし、めんつゆ) の使用が増えた (表 3-1)。また、雑煮の味の仕立てとして、2013 年はしょう油が 33 人中 31 人 (93.9%) と多くの割合を占めており⁶⁾、2021 年と 2022 年においてもそれぞれ 25 人中 22 人 (88.0%)、24 人 (96.0%) と同様の傾向があることが確認された (表 3-2)。日本調理科学会近畿支部・煮る研究分科会 (2008)¹²⁾ が実施した煮物料理の調査では、2006 年は 2000 年と比べ、風味調味料を使用する者が増加したと報告しており、愛知県の雑煮においても調味料の使用状況から、調理の簡便化が進んでいると考えられる。また、筒井 (2021)¹³⁾ は大学 1 年

表 3-1 愛知県の雑煮に用いられるだしの種類

人 (%)

	2013 年 ⁶⁾ n=33	2021 年 n=25	2022 年 n=25	2021 年・2022 年 n=50
かつお節	20 (60.6)	9 (36.0)	14 (56.0)	23 (46.0)
かつお節と昆布	6 (18.2)	6 (24.0)	2 (8.0)	8 (16.0)
昆布	3 (9.1)	0 (0.0)	4 (16.0)	4 (8.0)
干しいたけ	0 (0.0)	1 (4.0)	0 (0.0)	1 (2.0)
風味調味料	4 (12.1)	9 (36.0)	5 (20.0)	14 (28.0)

表 3-2 愛知県の雑煮の味の仕立て

人 (%)

	2013 年 ⁶⁾ n=33	2021 年 n=25	2022 年 n=25	2021 年・2022 年 n=50
しょう油	31 (93.9)	22 (88.0)	24 (96.0)	46 (92.0)
味噌	2 (6.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
風味調味料	0 (0.0)	3 (12.0)	1 (4.0)	4 (8.0)

生 36 人を対象に和食の調理経験に関するアンケート調査を行い、煮干しだしを使用したみそ汁が 36 人中 6 人 (16.7%)、風味調味料だしを使用したみそ汁は 26 人 (72.2%) であると報告しており、現代では、日常の食事において、煮干しやかつお節などの天然だしの使用が減り、顆粒だしや風味調味料等で代用することが増加していると述べている。みそ汁やすまし汁の調理において、だしパックや顆粒だしの多用から若者のうま味への認知意識が低く⁵⁾、和食文化の保護が必要であることが確認されている。

本調査において、風味調味料使用の増加が見られたものの、正月の雑煮にはかつお節や昆布などの天然だしが用いられる傾向にあった (表3-1)。雑煮は、古くから行事食として愛され、特別な想いが込められているからこそ、伝統が受け継がれ、昔ながらの調理方法で作ることが選択されていると考えられた。

最後に、表4-1に愛知県の雑煮に用いられる具材の種類を、表4-2にはその種類数をそれぞれ整理した。2021年には餅菜 (小松菜) やかまぼこ、しいたけ、かつお節が、2022年も同様に餅菜 (小松菜) やかまぼこが多く用いられた (表4-1)。餅菜は古くから尾張地域で栽培されてきた野菜であり、小松菜よりも柔らかく、甘みがあり灰汁が少ないという特徴があり、愛知県の雑煮の材料として欠かせないといわれている¹⁴⁾。間宮ら (2006)¹⁵⁾ は、雑煮の具材では愛知県の伝統野菜である餅菜 (小松菜) が使用され、かまぼこやかつお節を

表 4-1 愛知県の雑煮に用いられる具材の種類

人 (%)

		2013 年 ⁶⁾ n=96	2021 年 n=91	2022 年 n=73	2021 年・2022 年 n=164
植物性食品	白菜	20 (20.8)	4 (4.4)	6 (8.2)	10 (6.1)
	餅菜 (小松菜)	15 (15.6)	16 (17.6)	14 (19.2)	30 (18.3)
	水菜	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.4)	1 (0.6)
	ほうれん草	7 (7.3)	5 (5.5)	2 (2.7)	7 (4.3)
	みつ葉	0 (0.0)	1 (1.1)	1 (1.4)	2 (1.2)
	さやえんどう	0 (0.0)	1 (1.1)	0 (0.0)	1 (0.6)
	人参	10 (10.4)	6 (6.6)	6 (8.2)	12 (7.3)
	大根	10 (10.4)	5 (5.5)	4 (5.5)	9 (5.5)
	ねぎ	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	れんこん	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	しいたけ	0 (0.0)	7 (7.7)	3 (4.1)	10 (6.1)
	まいたけ	0 (0.0)	2 (2.2)	0 (0.0)	2 (1.2)
	たけのこ	0 (0.0)	1 (1.1)	0 (0.0)	1 (0.6)
	里いも	0 (0.0)	2 (2.2)	0 (0.0)	2 (1.2)
きざみ昆布	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.7)	2 (1.2)	
動物性食品	かまぼこ	14 (14.6)	18 (19.8)	14 (19.2)	32 (19.5)
	ちくわ	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	なると	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	えび	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.7)	2 (1.2)
	油揚げ	0 (0.0)	2 (2.2)	3 (4.1)	5 (3.0)
	かつお節	5 (5.2)	12 (13.2)	6 (8.2)	18 (11.0)
	鶏肉	9 (9.4)	9 (9.9)	7 (9.6)	16 (9.8)
豚肉	2 (2.1)	0 (0.0)	2 (2.7)	2 (1.2)	
	植物性：動物性	64 : 32	50 : 41	39 : 34	89 : 75

表 4-2 愛知県の雑煮に用いられる具材の種類数

人 (%)

	2013 年 ⁶⁾ n=33	2021 年 n=25	2022 年 n=25	2021 年・2022 年 n=50
0~2 種類	15 (45.5)	5 (20.0)	10 (40.0)	15 (30.0)
3~4 種類	12 (36.4)	12 (48.0)	12 (48.0)	24 (48.0)
5 種類以上	6 (18.2)	8 (32.0)	3 (12.0)	11 (22.0)

入れるという古くからの形式が現在も維持されていると述べており、本調査においても同様の結果が得られた。

2013 年と比べると、いずれの年も動物性食品の使用割合が増えている。例えば、2013 年の食材は 96 種類中、かまぼこ、鶏肉などの動物性食品が 32 種類 (33.3%) となったが⁶⁾、

2021 年は 91 種類中 41 種類 (45.1%)、2022 年は 73 種類中 34 種類 (46.6%) を占め、10%以上もそれぞれ高くなった (表 4-1)。成田・加藤 (2007)¹¹⁾ は雑煮の具材に使用されている鶏肉の出現頻度について調査しており (n=25)、北海道・東北地方が 35%、関東地方は 26%と鶏肉は全国的に使用される傾向にあると報告している。雑煮は日本型食生活である和食のひとつに過ぎないが、動物性食品の使用割合の増加から和食の保護・継承の必要があることが明らかになった。

具材の種類数を見ると、2013 年は 0~2 種類が 33 人中 15 人 (45.5%)⁶⁾、2021 年、2022 年はともに 3~4 種類が 25 人中 12 人 (48.0%) と多く、調査年によって具材の数にばらつきが見られ (表 4-2)、各家庭独自の具材の選択がなされていることが示唆された。筒井ら (2012)⁶⁾ は、愛知県出身の母親が作る雑煮の喫食経験がある大学 1 年生を対象に、雑煮に関する調査を行い、愛知県では人参や大根が伝統野菜として古くから親しまれており、高い生産量を誇るため、雑煮に多く入っていたと述べている。食の画一化や簡便化が進む現在にありながら、正月の雑煮は、今もなお伝統的な様相を残す貴重な行事食であるといえるだろう。

本調査では、愛知県に在住している大学生を対象としたが、教わった雑煮が他県の特徴を有している可能性も考えられる。今後は、調理担当者の出身地や家族形態などの調査も実施し、雑煮の喫食状況や調理方法についてさらに検証していく必要がある。

正月は、伝統的な食文化について理解を深める重要な機会である。正月料理に関心を持ち、喫食することで家庭の味や郷土に伝わる味を知ることができ、母親や祖母との調理の機会を通じて次世代への伝承へとつながっていく。特に雑煮は、日本の伝統的な行事食の一つであり、各家庭で作られる中でそれぞれの地域ごとに伝承が行われてきた。しかし、若者が各家庭の調理方法を受け継がなければ、今後、正月に雑煮を食べる日本の伝統文化が失われてしまう可能性がある。生活様式の変化により、過去の習慣が薄れていくこと全てを否定することはできないが、現代まで伝承され続けてきた調理方法や文化的背景までもが失われては、日本が誇る和食文化という遺産を絶やしてしまう。1月7日の七草がゆ、3月3日の蓬餅など、地域の祭りや行事なども含めて、“その日にその料理を食べる理由”や“その料理に込められた願い”などを伝えることは、「和食」への理解を深める絶好の機会である。季節に合わせた食器を使用すること、祭りや花見で家族や仲間とともに行事食を味わう等の経験を積み重ねることも、和食に込められた心遣いや人とのあたたかなつながりを実感し、和食文化を誇りに思う契機となる。また、人々が郷里で正月を迎え、その地域に伝わる雑煮を家族とともに食することで、家族の絆を深める貴重な場となる。現代でも愛され続けている食文化を途絶えさせず、未来へと残していくために、若者は自らが伝承の担い手であるという

意識を強く持って行動していくことが求められる。

4. 要約

2021 年、2022 年に愛知県の正月雑煮について大学生を対象に調査すると、ほぼ毎年喫食されていたが、調理経験が非常に低かった。愛知県の雑煮は角餅を煮て食することが最も多く、天然素材のだしが使用される傾向にあった。また、2013 年⁶⁾と比較して、雑煮の具材としてかまぼこや鶏肉といった動物性食品の割合が増加したことから、日本型食生活の維持が難しい状況にあることが確認できた。生活様式の変化によって、食の外部化や調理の簡便化が進んでいる現状にあるが、雑煮をはじめとした行事食に関心をもち、日本の伝統的な食文化を伝承していくための実践的取り組みを充実させていくことが必要である。

謝辞

本調査にご協力いただいた大学生の皆様に心より感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 筒井和美・松下文隆・貴島稜大・二村夏生・長澤慎二：江戸時代の料理書に基づいたうどんの再現、食生活研究 41 (6)、p.347-357 (2021)
- 2) 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室：「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されています (2013)
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>
(アクセス日：2022 年 1 月 27 日)
- 3) 掘 光代：正月料理の準備と喫食状況について、岐阜市立女子短期大学研究紀要 68、p.5-11 (2020)
- 4) 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 (1)、p.1-8 (2012)
- 5) 筒井和美・井深美咲：天然だしを用いた汁もの料理に関するデジタル教材開発とその活用を通したうま味認知への働きかけ、食生活研究 42 (2)、p.106-113 (2022)
- 6) 筒井和美・岩本 恵・板倉厚一・辻岡和代・早瀬和利：愛知県の正月雑煮に関する一考察、愛知教育大学家政教育講座研究紀要 42、p.43-48 (2013)
- 7) 中村喜代美・新澤祥恵：正月の食生活における雑煮の変化、北陸学院短期大学紀要 33、p.81-88 (2001)
- 8) 筒井和美・田岡奈々：中学校家庭科の動画教材の開発とその評価—里芋の調理—、愛知教育大学自然観察実習園報告 41、p.16-24 (2022)
- 9) 水谷 彩・中島正裕・千賀裕太郎：農山村における郷土料理の伝承・変遷過程および地域住民の意識の変容に関する考察—長野県小川村の郷土料理「おやき」を事例として—、農村計画論文集 24、p.259-264 (2005)

- 10) 岡田みゆき・土岐圭佑：三世代における食の伝承：北海道教育大学紀要（教育科学編）62（1）、p.197-204（2011）
- 11) 成田亮子・加藤和子：本学学生の雑煮の食べ方に関する調査、東京家政大学博物館紀要 12、p.69-75（2007）
- 12) 日本調理科学会近畿支部・煮る研究分科会：関西地区の家庭における煮物料理の実態調査、日本調理科学会誌 41（6）、p.383-389（2008）
- 13) 筒井和美：大学生の和食の調理経験とレシピ難解箇所との関係、食生活研究42（1）、p.22-30（2021）
- 14) 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室：雑煮 愛知県 | うちの郷土料理（2020）
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/zoni_aichi.html
（アクセス日：2022年1月27日）
- 15) 間宮喜代子・小出あつみ・阪野朋子・松本貴志子・山内知子：愛知県の尾張および三河地域の雑煮の特徴とその要因、日本調理科学会誌 49（1）、p.58-64（2006）