

学校行事おせち料理大会についての一考察

西岡征子・橋本正和・田中知恵・武富和美・溝田今日子・児島百合子・
乗富香奈恵・松田佐智子・桑原雅臣・久富 守・成清ヨシエ

(西九州大学短期大学部)

(平成 23 年 12 月 22 日受理)

A Study of the Osechi Contest of the Event of Nishikyushu University Junior College

Seiko NISHIOKA, Masakazu HASIMOTO, Tomoe TANAKA, Kazumi TAKEDOMI, Kyouko MIZOTA, Yuriko KOJIMA,
Kanae NORIDOM, Sachiko MATUDA, Masaomi KUWAHARA, Mamoru HISATOMI, Yoshie NARIKIYO

(*Department of Food and Nutrition, Nishikyushu University Junior Collage*)

(Accepted December 22, 2011)

Abstract

The contest of Osechi-Christmas has been held as an event of Department of food and Nutrition in Nishikyushu University Junior College for a long time.

Osechi-ryori is a traditional Japanese food and we enjoy it with family to celebrate the beginning of New Year. In any traditional event, we have a special dishes is now fading from the original one. We expect that such dishes should be taken over everlastingly. We report here the results of investigations concerning how the students realize Osechi-ryori and how they are practicing the cooking in their homes.

Key word: Osechi-ryori (おせち料理)
Dishes for special (行事食)
Family structure (家族構成)
Cooking menu (調理献立)
Regional traditional dishes (郷土食)

1. はじめに

おせち料理は行事食のひとつである。行事食は伝統行事などの際に自然の恵みや神仏への感謝の思いをこめて守り継がれてきた食事のことである。日本では、古くから民族的な年間行事として人々が育んできたふるさとの祭りや、婚礼や子どもの誕生など人生の節目に、必ず思いのこもった特別な料理を作り大切に味わってきた。一年を通じて決まった日に行われる数ある行事食の中でも現在も色濃く残って受け継がれているものに正月のおせち料理がある。おせち料理は食べ物豊かになった現在において、家庭で手作りするおせち料理以外に既製品で済ませるものも多くなった。

西九州大学短期大学部では、学校行事として「おせち・クリスマス料理大会」を毎年開催している。その始まりは永原学園創設者永原マツヨ先生が学園開設当初から学生や地域の人たちに学園を解放され、教育に打ち込んでこられたことに始まる。調理実習の食材は学会や出張時に得た現地の特産物、また海外在住の親族、外国航路の栄養士として活躍する卒業生から送られた品などで当時入手困難とされためずらしい貴重な食材を、学生や地域の人たちに披露された。これらのことは開学初期の宴の様子が地元新聞に掲載されていることで窺い知ることができる。作品制作には教職員や学生があたり今日のおせち料理大会のルーツになった。コンクールの内容は時代と共に形を変え、大会初期「サラダ大会」といった時期には、まだ野菜を生食する習慣が稀であったころ永原マツヨ先生自ら清浄栽培された野菜を、いち早く取り入れて大会のテーマにされた。その後大会は開催時期にあわせて「サラダ大会」を「おせち・サラダ大会」に変更し、大会内容を2年生はおせち料理、1年生がサラダ料理の展示発表に変更された。サラダ料理がクリスマス料理に変わったのは平成14年のことである。その後同テーマの元に継承されるこの行事は調理実習の教育成果の発表の場となっている。食物栄養学科の2年次に在籍する学生は、栄養士として社会に出た時いずれの職場においても1年を経過しないうちに正月を迎えおせち料理を職場で実践として体験することになる。そのため、学生時代に各自が夫々に研究実践したことが職場での力になることを願って継続しておせち・クリスマス料理大会を行ってきた。本学では調理に関する授業科目は調理実習（日本料理）、調理実習（西洋料理）、調理実習（中国料理）、食品加工実習を各1単位ずつ必修科目として履修をし、更に応用調理、創作料理が各々1単位組まれて実習単位としては充分である。大会においては学科の全教職員が報道、審査、撮影、表彰等の役に着き大会後は、学科全教職員の感想と学生作品の写真を掲載した冊子を作成している。毎年実施される大会について入学時

から時に触れ実践意欲の高揚を呼びかけていることで学生は、真摯に取り組んでいることが窺えるが、このことについて、これまでに調査を実施したことはなかった。そこで学生に、この大会に取り組む姿勢が沸き起こったのが何時のころからか、作品制作にあたり困難を感じたこと、努力が達成感及び充実感に繋がっているのか、さらに多くの実習関係科目の設定が学習効果に成果としてあらわれ、学生自身が実感として習得しているか等について調査をし、学校行事としてのおせち料理大会についての考察を行なった。

2. 方 法

対象は平成21、22、23年の12月のおせち料理大会時2年次に在籍していた学生155名である。その特性は表1に示した。アンケート調査は大会後に実施した。

表1 調査対象者

	H21	H22	H23		計
対象者 (人)	51	58	二世帯以上の家族		155
			核家族		
			17	29	
46					

調査項目は「家庭でのおせち料理準備状況」、「おせち料理の形態」、「おせち料理の作成担当者」、「おせち料理の器」、「おせち料理の嗜好」、「本大会のおせち料理作成の取り組みについて」、「本大会のおせち料理作成の自己評価」、「本大会の必要性・重要性について」の9項目である。さらに「本大会の取り組みで得たものや苦勞したこと」、「本大会の取組み前と取組み後のおせち料理作成に対するイメージや心境の変化について」自由に記述してもらった。以上については3ヵ年すべての学生から回答をえた。更に平成23年には家族構成の違いが変化を及ぼすかを調査するため家族構成別に核家族と二世帯家族（二世帯家族以上は二世帯家族に含めた）別に区分し調査した。調査結果を集計し、差の検定を χ^2 検定によっておこなった。

3. 結果及び考察

3.1.1 おせち料理への取り組み

おせち料理についての準備状況を調査した結果を表2に示す。

表2 おせち料理への取り組み

		回答数	(%)	n=155
1 家庭でおせち料理を準備する	①準備する	115	(82.6)	155
	②準備しない	40	(17.4)	
	③その他	0	(0.0)	
2 準備しない理由	①時間がない	36	(23.2)	155
	②必要ない	95	(61.3)	
	③その他	24	(15.5)	
3 おせち料理の形態について (準備すると答えたもの)	①手作り	25	(16.2)	155
	②手作り & 既製品	73	(47.1)	
	③既製品	36	(23.2)	
	④進物	7	(4.5)	
	⑤料亭・ホテル等 (外食)	2	(1.3)	
	⑥その他	12	(7.7)	
4 主な調理担当者 (準備すると答えたもの)	①祖母	35	(30.4)	115
	②母親	69	(60.1)	
	③家族	9	(7.8)	
	④その他	2	(1.7)	
5 器について	①重箱を準備する	53	(45.6)	155
	②他の器を準備する	102	(54.4)	
	③その他	0	(0.0)	
6 おせち料理は好きか	①好き	54	(34.9)	155
	②どちらかという人喜欢	62	(40.0)	
	③どちらかという人嫌い	32	(20.6)	
	④嫌い	7	(4.5)	
7 取り組みの為、授業以外で参考にしたもの (複数回答)	①親から教えてもらった	63	(25.1)	251
	②料理本	124	(49.4)	
	③インターネット	53	(21.1)	
	④知人から教えてもらった	9	(3.6)	
	⑤その他	2	(0.8)	
8 取り組み時期	①1ヵ月半前～	1	(0.6)	155
	②1ヶ月前～	6	(3.9)	
	③2週間前～	41	(26.5)	
	④1週間前～	42	(27.1)	
	⑤3日前～	44	(28.4)	
	⑥前日	21	(13.5)	
9 取り組む意欲	①とても意欲があった	57	(36.7)	155
	②意欲があった	81	(52.3)	
	③意欲がなかった	17	(11.0)	
10 おせち料理の満足度	①とても満足した	90	(58.1)	155
	②満足した	52	(33.5)	
	③あまり満足しなかった	13	(8.4)	
11 大会実践の必要性・重要性	①強くおもう	78	(50.4)	155
	②やや思う	74	(47.7)	
	③あまり思わない	3	(1.9)	
	④思わない	0	(0.0)	

①家庭でのおせち料理の準備については家庭でおせち料理を「準備する」は82.6%、「準備しない」は17.4%、と82%以上の者が家庭でおせち料理を準備していることがわかった。②おせち料理を準備しないと回答した理由は、「必要ない」が半数以上を占めた。③おせち料理を準備すると回答した者で、おせち料理の形態は「手作り & 既製品」が47.1%と最も多く、次いで「既製品のみ」が23.2%、「手作り」が16.2%、「その他」が7.7%の順であった。全て手作りでおせち料理を準備する家庭は16.2%であり、少ないことがわかった。④主な調理担当者では「母親」が多く60.1%、「祖母」も30.4%で、母と祖母が主な調理担当者であった、調理担当者は母親であるが祖母

と回答したものも多かった。⑤おせち料理に使用される器については「重箱を準備する」が45.6%、「重箱ではないが他の器を準備する」が54.4%と重箱よりわずかに多く盛り鉢などが利用され、出し入れの簡便さが重宝されていることが窺える。⑥おせち料理の嗜好については、「好き」「どちらかという人喜欢」「どちらかという人嫌い」「嫌い」の4段階に分け回答を得た。おせち料理は「どちらかという人喜欢」と回答した者が40.0%と多く、次いで「好き」が34.9%で70%以上の者がおせち料理を好んでいるが、「嫌い」と回答した者も4.5%あった。⑦本大会のおせち料理作成の取り組みのため、授業以外で参考にしたものは、「料理本」、「親に聞く」、「インターネット

ト」などがあった。⑧おせち料理を作り始めたのは、「3日前から」が28.4%、「1週間前」が27.1%、「2週間前」が26.5%、「前日」が13.5%であり、早くからとりかかっている者はわずかであったが祝い箸入れや周囲の小物作成が展示内容から窺え、この作業は学生本人にとっては苦にならず楽しかったことと思われる。⑨おせち料理の作成意欲については、「意欲があった」が52.3%と最も多く、次いで「とても意欲があった」が36.7%、「意欲がなかった」が11.0%で約90%の者に意欲があったことがわかった。⑩作成した自分のおせち料理に対して「とても満足した」が58.1%、「満足した」が33.5%、「満足しなかった」が8.4%で約90%の者が満足していたことがわかった。⑪本大会の必要性・重要性では、必要性を

「強く感じる」が50.4%、「やや思う」が47.7%で97%以上が肯定的な感想であった。「あまり思わない」とした1.9%以外は大会の実践の必要性と重要性を感じていた。

以上のことから、ほとんどの者が家庭でおせち料理の作成経験があり、その経験状況が本大会の適切な取り組み開始時期や取り組みに対する意欲の高さと作成したおせち料理の満足感の高さなどに反映されていることが推察された。また、本大会の実践が将来栄養士として稼働するうえで必要であり重要であることを強く感じていることが窺えた。

3.1.2 家族形態別おせち料理の取り組み

おせち料理についての準備状況を調査した結果を表3に示す。

表3 家族形態別おせち料理の取り組み

		二世帯以上の家族		核家族		χ^2 検定
		n = 17	(%)	n = 29	(%)	
1 家庭でおせち料理を準備する	①準備する	15	(88.2)	20	(69.0)	***
	②準備しない	2	(11.8)	9	(31.0)	
	③その他	0	(0.0)	0	(0.0)	
2 準備しない理由	①時間がない	0	(0.0)	2	(22.2)	
	②必要ない	2	(100.0)	6	(66.7)	
	③その他	0	(0.0)	1	(11.1)	
3 おせち料理の形態について (準備すると答えたもの)	①手作り	5	(33.3)	2	(10.0)	**
	②手作りと既製品	9	(60.0)	15	(75.0)	
	③既製品	1	(6.7)	2	(10.0)	
	④進物	0	(0.0)	0	(0.0)	
	⑤料亭・ホテル等(外食)	0	(0.0)	0	(0.0)	
	⑥その他	0	(0.0)	1	(5.0)	
4 主な調理担当者 (準備すると答えたもの)	①祖母	4	(26.7)	4	(20.0)	
	②母親	11	(73.3)	14	(70.0)	
	③家族	0	(0.0)	1	(5.5)	
	④その他	0	(0.0)	1	(5.5)	
5 器について	①重箱を準備する	8	(47.1)	4	(13.8)	***
	②他の器を準備する	7	(41.2)	16	(55.2)	
	③その他	2	(11.7)	9	(31.0)	
6 おせち料理は好きか	①好き	6	(35.3)	16	(55.2)	*
	②どちらかというとき	7	(41.2)	10	(34.5)	
	③どちらかというとき嫌い	3	(17.6)	2	(6.9)	
	④嫌い	1	(5.9)	1	(3.4)	
7 取り組みの為、授業以外で参考にしたもの (複数回答)	①親から教えてもらった	9	(40.9)	13	(33.3)	
	②料理本	11	(50.0)	22	(56.4)	
	③インターネット	2	(9.1)	4	(10.3)	
	④知人から教えてもらった	0	(0.0)	0	(0.0)	
	⑤その他	0	(0.0)	0	(0.0)	
8 取り組み時期	①1ヶ月前～	0	(0.0)	1	(3.4)	**
	②1ヶ月前～	0	(0.0)	1	(3.4)	
	③2週間前～	6	(35.3)	15	(51.8)	
	④1週間前～	5	(29.4)	6	(20.7)	
	⑤3日前～	4	(23.5)	2	(6.9)	
	⑥前日	2	(11.8)	4	(13.8)	
9 取り組む意欲	①意欲はあった	9	(52.9)	17	(58.6)	
	②ややあった	7	(41.2)	10	(34.5)	
	③なかった	1	(5.9)	2	(6.9)	
10 おせち料理の満足度	①とても満足した	9	(52.9)	17	(58.7)	**
	②満足した	8	(47.1)	9	(31.0)	
	③あまり満足しなかった	0	(0.0)	3	(10.3)	
11 大会実践の必要性・重要性	①強くおもう	8	(47.1)	15	(51.8)	
	②やや思う	9	(52.9)	13	(44.8)	
	③あまり思わない	0	(0.0)	1	(3.4)	
	④思わない	0	(0.0)	0	(0.0)	

* : p<0.05
** : p<0.01
*** : p<0.001

核家族と二世帯家族（二世帯以上を含む）の家族構成に区分し両者のおせち料理に対する準備経験の比較を行った。核家族が63.0%、二世帯家族が37.0%で核家族が多かった。家族形態別で有意差が認められた項目は表3に示すとおり、①家庭でおせち料理を準備するがあり、二世帯以上の家族に多かった。(p < 0.001)。その形態は二世帯家族では「手作り」と既製品の60.0%、次いで「手作り」が33.3%、「既製品のみ」6.7%であった。核家族も同じ傾向であった。両者共に、おせち料理は「手作り」と既製品で準備するが多く、家族間でみると、手作りおせちは核家族10.0%に対し、二世帯以上の家族では33.3%と有意(P < 0.05)に多かった。双方に手作りとおせちの併用が多くみられることは現在の忙しい家庭環境が窺える。おせちを盛る器については、二世帯家族は「重箱を準備する」が47.1%と約半数の人が重箱を準備しており、核家族は「他の器に準備する」が55.2%と多かった。おせち料理の嗜好については、「好き」「どちらかという好き」は核家族が89.7%と二世帯家族より好まれていることがわかった。

本大会のおせち料理作成の取り組み時期については、

おせち料理を作り始めたのは、核家族が長い準備期間で取り組み、二世帯以上の家族は短期間で取り組んでいる様子が窺える。おせち料理の作成意欲については、核家族は「意欲があった」が58.6%と二世帯家族の52.9%よりわずかに高く、「ややあった」は二世帯家族が若干多く、「意欲はなかった」と回答したものは両者共にいなかった。

作成した自分のおせち料理に対して世帯別関係なく「とても満足した」が52%以上を占め今回の体験において満足感を得たことがわかった。「あまり満足しなかった」が核家族に10.3%あったが理由については調査をしていない。有意差は認められなかったが、取り組む意欲については、家族形態別で「意欲はあった」が共に高く、同様に大会実践の必要性・重要性についても強く感じていた。

3.2 おせち料理の内容

本大会で作成したおせち料理について、献立名、材料、調理法などを作品と同時に添付をさせた。内容は表4の通りである。

表4 献立 / 食品 / 調理法

祝肴		酢漬け		飯物		
数の子	数の子 数の子の醤油漬	魚介	鯛の南蛮漬 鮭の南蛮漬 鯖の南蛮漬 鱈の南蛮漬 海老の酢漬 酢だこ 蟹の爪の甘酢漬	赤飯	赤飯 トラの赤飯	
黒豆	黒豆		野菜	菊花かぶ 菊花大根 酢ごぼう	寿司	手巻き寿司 巻き寿司 黒米と白米お寿司 デコ寿司 押し寿司 大村寿司 初春ちらし ちらし寿司
田作り	田作り ごまめ			焼き物		魚
たたきごぼう	たたきごぼう ごぼうのたたき	鯛の姿焼き 鯛の炙り焼き 鮭の西京焼き 鮭のマヨネーズ焼き 鯛の照焼 寒ブリ柚庵焼き	果物		りんご	
口取り		海老		海老の黄金焼き 伊勢海老素焼き		柿
かまぼこ	紅白かまぼこ 飾りかまぼこ	蟹	蟹爪の焼き物 カニグラタン	みかん	みかん花切り	
卵	伊達巻 錦卵 岩石卵	いか	イカの松笠焼き いかの黄金焼き	さくらんぼ	さくらんぼ	
きんとん	栗きんとん 芋きんとん 豆きんとん	貝	さざえの壺焼き 帆立の黄金焼き はまぐりのグラタン	加工品		
昆布	鮭の昆布巻き にしんの昆布巻き	鶏肉	松風焼き のしどり	魚肉	ミートボール ソーセージ 動物ウィンナー ひまわりウィンナー	
銀杏	松葉銀杏	揚げ物	鶏のから揚げ スコッチエッグ 竜眼揚げ			
金柑	金柑の甘露煮					
栗	栗の甘露煮 栗の渋皮煮					
さつまい	さつまいの甘露煮 さつまいの黄金煮					
酢の物						
なます	紅白なます 梅なます 三色なます					
ちよろぎ	ちよろぎ					
酢れんこん	れんこん酢はす 花れんこんの酢煮					

鶏肉	鶏肉の照り焼 チキンソテー ローストチキン
鴨肉	鴨肉の蒸し焼き
牛肉	ローストビーフ

魚介類	魚子煮 白身魚の揚げ煮 鮭のクリーム煮 さんまの甘煮 海老の姿煮 たこの姿煮 帆立のしょうゆ煮
肉類	牛肉ロール 豚の角煮 鶏団子煮
煮しめ	にんじん たけのこ かぼちゃ れんこん ごぼう 結びこんにゃく 筑前煮
含め煮	くわい煮 梅にんじんの含め煮 里芋の含め煮 高野豆腐の含め煮 手鞠麩の含め煮 しいたけの含め煮

魚介	鰯の竜田揚げ 海老のごま揚げ エビフライ 牡蠣フライ
野菜	れんこんのはさみ揚げ れんこんチップ
他	豆腐の天ぷら つみれ揚げ 春巻き

八幡巻き	鶏肉のごぼう巻き チキンと挽肉
篠田巻	篠田巻
砵巻き	きぬた巻き はじかみの砵巻き
鮭の錦糸巻き	鮭の錦糸巻き 三色巻き
他	干し柿チーズ鳴門巻き アスパラのハム巻き ウズラのベーコン巻

サーモンの花飾り	サーモン サーモンの花 サーモンバラ飾り
貝類	車海老のポイル ゆず釜の塩辛詰め えび銀杏 エビチリ えびの生春巻き 梅花えび 黄金イカ イクラ

いくら	いからの醤油漬け イクラの柚子釜
牛肉	牛のたたき
酢肉	酢豚
卵	うさぎ卵 うずら卵の花切り 梅の卵 煮卵
ちくわ	きゅうりの門松 ちくわ in きゅうり ちくわきゅうり ちくわ巻き ちくわほうれん草 しそ巻きちくわ
トマト	トマト トマトのハチミツ煮 ミニトマト ミニトマトの甘露
ブロッコリー	ブロッコリー ブロッコリーの花畑
れんこん	からしレンコン 明太れんこん たらこれんこん もろみれんこん れんこんのきんぴら
きんぴら	きんぴらごぼう
サラダ	ポテトサラダ かぼちゃのサラダ マカロニサラダ

おせち料理の材料は、おめでたづくしで、正月の縁起にちなんだ、めでたいものが多く使われおり、祝い肴である数の子、黒豆、田作りや口取りであるかまぼこ、伊達巻き、きんとんや焼き物、煮物、酢のものなどが重詰めされていた。他に鮭のクリーム煮やグラタン、ポテトサラダ、豚の角煮等の洋風や中華風の料理や、人気のキャラクターを扱った子ども向きの作品もあり、若い学生ならではの発想で時代を反映するおせち料理等も作られていた。

3.3 本大会取り組みの感想

おせち料理大会終了後に実施した本大会に対する感想を記述してもらった結果を表5・6・7に示した。

①おせち料理作成を通して得たこと(表5)

おせち料理作成を行って得たことの多くに「勉強になった、達成感を味わうことができた、楽しかった、良い経験になった」があり、他に少数ではあるが「知識が身についた、自信がついた、調理技術について参考になった、日本料理のすばらしさを知った、家族に好評であった、家族との会話ができた」などがありこれらの思いが、最終的に満足に繋がったことが窺える。

表5 おせち料理作成で得た事

項	目	件数
勉強になった		35
作ることが楽しく、達成感をもてた		25
良い経験になった		8
日本料理の素晴らしさを知った		5
由来を知った		4
作れる料理が増えた		3
調理技術の向上		2
日本料理の伝統に触れることが出来た		2
自信がついた		2
美味しくできた		2
受賞できた		2
切り方を知った		1
自分らしさが出せた		1
珍しい料理が作れた		1
勉強したことを活かした		1
家族に好評だった		1

②取り組みで苦労したこと（表6）

最も苦労した点は「重の詰め方」としていたが、始めて重詰めをした苦労が窺える。高さを均一に隙間がなく、彩り、形、素材の味が混在しないように詰めるには困難を極めたことは容易に想像が付く。続いて「材料調達、時間、調理作業、品数の多さであった」が、知識が少なかったと記述したのももいて、準備不足からきたものと考えられる。苦労の点に材料費があったが寮生や一人暮らしの学生には負担になったことが窺えるが総合的には、調理実習の実績や事前の予習や下調べなどができていたことを感じた。

表6 おせち料理作成で苦労した事

項	目	件数
重箱の詰め方		46
食材の調達		22
作成時間が足らなかった		15
調理操作が困難であった		12
品数を揃えること		11
色取りの工夫		9
献立作成		9
切り方や細工の仕方		6
料理の味付け		5
食材の材料費		5
分からなかった		4
おせち料理の知識少なかった		2

③おせち料理大会に関する感想（表7）

本大会に関する感想から大会前後のおせち料理作成に対するイメージや心境の変化がみられた事について尋ねた結果、プラス思考の高かった項目に「また作りたい、作るの簡単だった、案外作れる、楽しかった、この体験を大切にしたい、おせちに込められた意味を知った」などがあり、また「作るの大変だった、計画して作らなければいけない」等の苦労と反省を含めたものもあった。重詰めや盛り付けなど初めての経験から大変だったと感じても、本取り組みで得たこと、苦労したことは、達成感や満足したことに結びつき、また作りたいなどやる気を奮い立たせおせち料理のイメージや心境の変化が取り組み体験を得ることで自信に繋がっていったことがわかる。本大会の実践は「将来栄養士を目指す者にとって必要性・重要性があると思いますか」の問いに、全体の98.1%が「強く思う」「やや思う」と答えている。

表7 おせち料理大会に関する感想

項	目	件数
また作りたい		24
作るの簡単だった		12
案外作れる		11
作るの大変だった		9
楽しかった		8
大切にしたい		6
色んな意味が込められていることを知った		5
計画して作らなければいけない		5
意外と難しい		4
感謝の気持ちが芽生えた		3
自分で作っていききたい		3
達成感		3
勉強になった		3
時間がかかる		3
色んなおせちがある		2
美味しかった		2
奥深い		2
おせちについてもっと知りたい		2
家族に作りたい		2
興味・関心を持った		2
親近感がわいた		2
手作りの良さに気づいた		2
意味を考えて食べていきたい		2
色んなおせちがある		2
意味を知って食べると楽しい		1
面白い		1
好きになった		1
手が凝っている		1
手作りが安い		1
手間をかけなければいけない		1
日本料理は素晴らしい		1
見た目が良かった		1
昔より馴染みやすい		1
もっと柔軟に考えたい		1
もっと勉強してから作りたい		1
準備が大変だった		1
子供向けの料理がない		1
嫌いになりそう		1

4. まとめ

年の初めの元日は、年神を迎え旧年の豊作と平穏を感謝し、来る年の幸せを願いながら家族揃って頂くハレの食事である。正月の言葉の特徴は、言葉のすべてに、めでたい、新しい、新鮮、清々しい、改まる、という意味が込められている。正月を祝う料理は、山海の珍味、佳香の種々に家内安全、子孫繁栄、慶賀の気持ちを心や色、形に託してつくる。元日に家族一同が揃っていただく雑煮は、新しい年の最初の食事となり、地方の郷土食が色濃く残る。「おせち」の語源は、「節供」「節会」とされ、もともと節供の宴会（節会）で用いられた料理全てを指した。「おせち」の名が使われ始めたのは明治時代後半であり、おせちが重詰めにされ正月料理をさすようになったのは戦後と言われる。おせちの原型は、神にささげる神饌であり、三方の上に白米を敷いた蓬莱飾りをし、のしあわび、かち栗、伊勢えび、昆布、裏白、だくだいなどを供えた。これらを供えた後に人も神と共に頂く「直会」の意味を持っていた。重詰めには子孫繁栄、五穀豊穰、健康を願う意味で、数の子、黒豆、ごまめが「三つ肴」とされ詰められた。正月三ケ日の間、日持ちがするように濃い味付けをし、各重とも料理の品数は三、五、七などの奇数でそろえ五味五色にそろえた。

時の変化に伴い家庭でのおせち料理に関しても変わってはいるが、節供料理のなかでもおせち料理は、最も多くの家庭で伝承をされている。食物栄養学科に在籍し食の伝統を守り続ける役目を果たすことになる学生の家庭事情や始めて本格的なおせち料理に挑んだ学生が大会に対してどのような思いを体験したのかを知る為に本調査を実施した。調査対象の家族形態は、二世帯あるいは二世帯以上の家族構成より核家族が多くほぼ2倍を占めた。それらの結果は次のとおりである。

1. おせち料理は82%以上が準備をし、調査対象全体、家族形態別においても手作りとし既製品の組み合わせが最も多かった。手作りのみで準備する家族は二世帯以上家族が核家族より有意 ($p < 0.05$) に多かった。

2. おせち料理に使用される器は、鉢盛りが最も多く、次いで重箱であった。お重の使用は二世帯以上家族に有意 ($p < 0.001$) に多かった。おせち料理の嗜好については、好き、どちらかというが好きが多かったが嫌いとは回答したのも4.5%いた。

3. 作成意欲については、高い意欲を感じながら取り組んだ36.7%がある反面、意欲を感じないものも11.0%いた。作成した自分のおせち料理に対しては、9割が満足感をえていた。

4. 本大会の必要性・重要性については97%以上が肯定的な感想であった。

5. 本大会で作成したおせち料理について、祝い肴、

口取り、焼き物、煮物、酢の物と多種多様な献立が組み込まれ、食材は高価な物の使用はなかったが土地の産物でめでたさを表現した作品であった。

6. 本大会取り組みの感想では、おせち作成を通して得たこととして、「勉強になった、達成感を味わうことができた、楽しかった、良い経験になった」があった。

7. 取り組みで最も苦勞した点は「重の詰め方」としていた。続いて「材料調達、時間、調理作業、品数の多さ」であった。

8. 大会前後のおせち料理作成に対するイメージや心境の変化がみられた事については、プラス思考の高かった項目に「また作りたい、作るの簡単だった、案外作れる、楽しかった、この体験を大切にしたい、おせちに込められた意味を知った」などがあり、また「作るのは大変だった、計画して作らなければいけない」等の苦勞と反省を込めたものもあった。

9. 本大会の実践は将来栄養士を目指す者にとって必要性・重要性があると感じ、全体の98.1%が「強く思う」「やや思う」と答えていた。

以上の結果から、学生は、おせち料理を好きと答え、計画段階では盛り付け、材料調達、時間調整等に苦勞しながらも時と共に真摯に取り組む意欲を示し、その結果として「自分が作ったおせち料理にとっても満足」と回答し、「勉強になった、達成感を味わうことができ楽しかった。」としていた。

食文化伝統の継承者であり、実践者である本学食物栄養学科の学生にとっては「おせち料理大会」の発表の機会を持つということは、専門職への意識づけ、体験と自信、充実感と感動を体感することができ本取り組みの教育効果を認めることができる。

5. 参考文献

- 1) 永原マツヨ：お料理便利帳、永原学園出版部、1970
- 2) 塚田健造：プロスター、日本料理伝統・文化大辞典、P 33～44、2008
- 3) 辻嘉一：婦人画報KK、四季のもてなし料理、1967
- 4) 聞き書 ふるさとの家庭料理 20、日本の正月料理、(社) 農山漁村文化協会、2003
- 5) 荻田守、学習研究社、日本の名品郷土料理・料理辞典 I 日本料理の基礎、1985
- 6) 柳原敏雄：伝承日本料理、日本放送出版協会、1992