

研究報告

## 短大生の行事と行事食に関する認識と実態(第1報)

### —正月及び正月関連行事と節句—

The State and Reality of Annual Events and Foods Junior College Students (No.1)

岩本佳恵\*, 長坂慶子\*

Yoshie IWAMOTO, Keiko NAGASAKA

**Keywords:** Annual events, Foods, Junior college Students  
年中行事, 行事食, 短大生

### 1. 諸言

近年のスマートフォンの普及により<sup>1)</sup>、インターネットが非常に身近なものとなり、10~30代ではInstagramやTwitter、Facebookなどソーシャルネットワークサービス(SNS)の利用率が高くなっている。そのような中、“インスタ映え”なる言葉が若者、メディアから出てきた。美しいもの、綺麗なものを撮影し、写真共有アプリに投稿したくさんの人の目に触れることに主眼を置き、撮影する側だけでなくそれを作る側にも“インスタ映え”を目指すような風潮が一部にはある。そのことで、撮影するだけで料理は食べないなど食品ロスを生むこともあり昨今問題視されている。

NHKが2016年に実施した「食生活に関する世論調査」によると<sup>2)</sup>、最近1年間に食べたり、飲んだりした行事食の上位に年末年始の料理が並び、さらにその喫食の割合は年齢層が高くなるにつれ高い傾向があると報告している。クリスマスなどは傾向が異なり、比較的若い世代で高い喫食率となり、60代以上は低い。また、大阪発祥とされる「節分の巻き寿司(恵方巻き)」も全国的に浸透し、喫食されるようになった。その背景には、スーパーやコンビニエンスストアで手軽に入手できること、テレビや雑誌、インターネット等様々なメディアで広く取り上げられるようになり、「食のイベント」として家庭に定着してきたのではないかとされている。年中行事はメディア等の情報や企業の戦略に左右されることが多くなってきており、インターネットの普及が食生活へ浸透し、影響していると感じる。本来、行事食は、伝統的な祝いや祭りの年中行事の際に日常生活の節目となり、風土に根差したものであり、日本各地で様々な形で伝承されてきたものである。筆者らは、平成26~27年にかけて、栄養士養成課程の学生に対し、和食に対する意識調査を行った<sup>3)</sup>。その中で、これまでの食生活体験に多く挙げたのが正月や節句などの年中行事であった。しかし、学生間でこの食生活体験の量に差があることが判明した。

そこで本研究では、一地方の現在の大学生が昔からの年中行事(伝統的年中行事)や行事食について、経験したことがあるのか実態を把握し、その特徴を見出し、今後の年中行事の在り方、継承について検討するための基礎資料を得ることを目的とする。今回は正月及び正月に関する行事及び節句についての結果を報告する。

### 2. 方法

#### 2-1. 対象者

平成29年度に本学盛岡短期大学部生活科学科に在籍する1年生51名、2年生50名、合計101名を対象とした。男女比は約1:9である。

#### 2-2. 調査時期

平成29(2017)年6月から9月にかけて実施した。

#### 2-3. 調査方法

年中行事と行事食に関する認知と経験に関する記名自記式アンケートを実施した。担当教員の授業内にアンケート記入用紙を配布し調査の目的を説明した。アンケートの記入・回収をもって同意とみなした。提出されたアンケートの回答に不備があった学生には口頭で内容等を確認した。

#### 2-4. 統計解析

対象者の属性について記述統計を行った。また、家族構成別(学生とその親の二世帯を核家族、学生とその親と祖父母、それ以外の同居家族を拡大家族とした)にクロス集計を行い、 $\chi^2$ 検定またはFisherの直接正確確率検定により分析した。出現数の平均値の差の検定には対応のないt検定を用いた。統計解析には、IBM SPSS Statistic22(日本アイ・ビー・エム株式会社)を使用し、有意水準は両側検定で5%とした。

### 3. 結果及び考察

回収率は100%である。口頭で内容を確認した学生は90%程度である。対象者数が少ないため、質問ごとに欠損のないデータを用いることとした。

\*生活科学科食物栄養学専攻

### 3-1. 対象者の概要

本研究の対象者の概要について表1に示す。高校生時代の居住地が岩手県74.3%、次いで青森県、秋田県の順であり、対象者全員が東北地方に住んでいた。家族構成を見ると核家族が56.4%、拡大家族が43.6%で核家族世帯が多かった。また、兄弟姉妹のいる学生は83.2%であった。

表1. 対象者の概要 (N=101人)

出身地	人数		%		高校時代の家族形態	人数		%	
	人数	%†	人数	%†		人数	%†		
岩手県	75	74.3	核家族	57	56.4				
青森県	12	11.9	拡大家族	44	43.6				
秋田県	8	7.9	兄弟姉妹の有無						
宮城県	5	5.0	兄弟姉妹あり	84	83.2				
山形県	1	1.0	1人っ子	17	16.8				

†:101人に対する割合

### 3-2. 年中行事の経験について

各年中行事の経験割合を図1に示す。大晦日が99%、七夕97%、ひな祭りが96%、正月が94.1%であった。それ以外の行事は90%未満である。経験なしと回答した学生が多かった行事は重陽の節句で、

経験した学生は3.0%であった。鏡開きや小正月も半数に満たなかった。正月関連行事（正月、鏡開き、小正月、大晦日）をすべて経験した学生は19.8%、すべて経験していない学生は1.0%であった。重陽の節句を経験している学生は他の節句も経験していた。

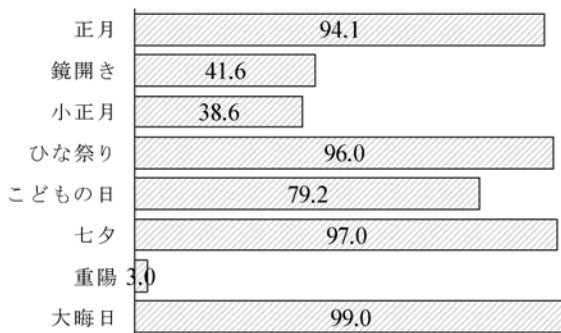


図1. 行事の経験度 (N=101)

### 3-3. 家族構成のちがいによる節句及び正月、大晦日の経験度の差

人日（1月7日）を除く4節句と正月および大晦日の経験度を図2に示す。家族形態による経験度に差はなかった。上巳、七夕、正月、大晦日は核家族、拡大家族の学生とも90%以上経験していた。端午の節句は核家族の学生のうち75.4%、拡大家族の学生うち84.1%が経験していた。

### 3-4. 年中行事にまつわる料理(行事食)の喫食経験について

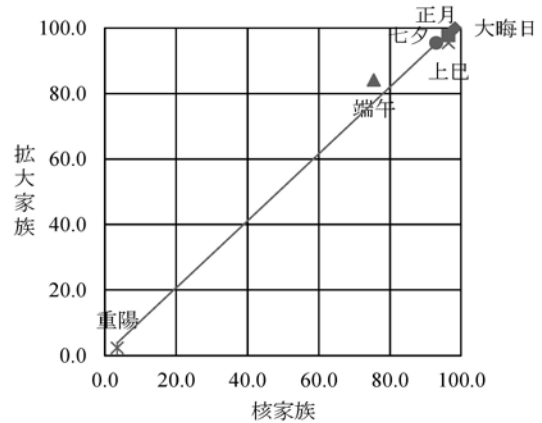
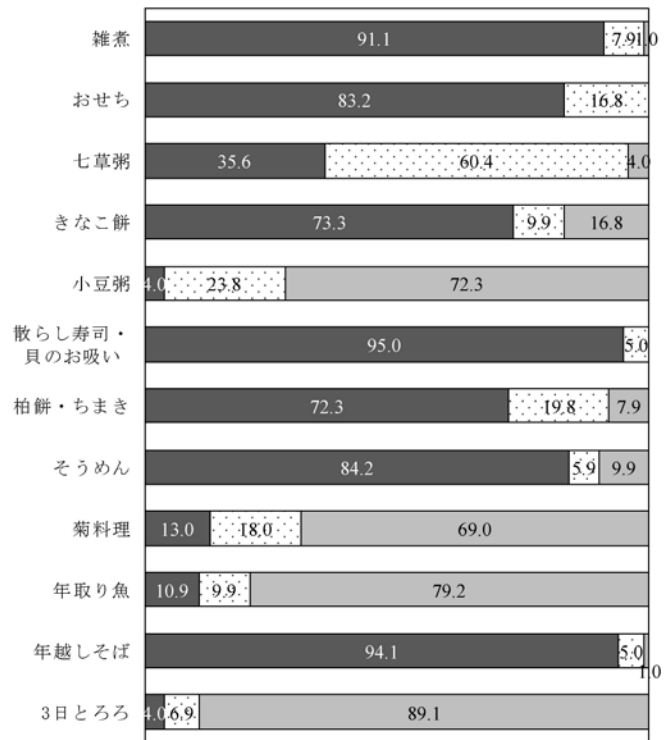


図2. 家族構成別年中行事及び節句の経験度のちがいを

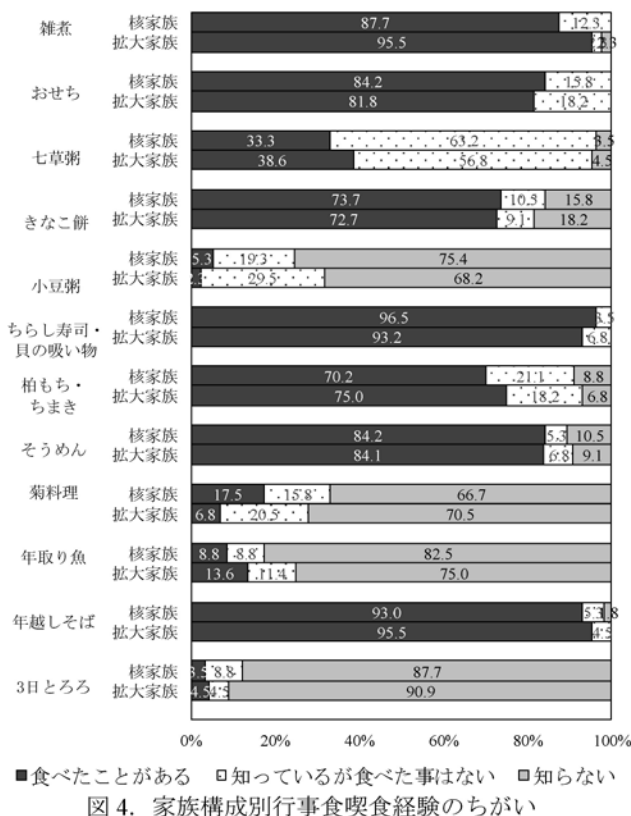
各年中行事にまつわる料理（全国的に食べられている料理、食材）について喫食したことがあると回答した学生の割合を図3に示す。喫食経験の高い料理は、ひな祭りのちらし寿司・貝のお吸い物95%、次いで大晦日の年越しそば94.1%、正月の雑煮91.1%であった。喫食経験が低かったものは、小正月の小豆粥4.0%、重陽の菊料理13.0%であった。小豆粥、菊料理は知識として知っている学生も少なく、70%近い学生が知らないと回答していた。また、知っているが実際に食べたことはない料理として、60.4%の学生が七草粥と回答していた。喫食経験の低い料理は行事の経験割合自体が低い、例外的に重陽の節句は菊料理の喫食率が行事の経験度を上回る結果となった。行事と料理が結びついていないことも考えられる。



■食べたことがある □知っているが食べたことはない □知らない

図3. 行事食の喫食経験の有無 (N=101)

家族構成のちがいで喫食経験に差があるかみたが(図4)、有意差のある行事食はなかった。秋山らの全国の管理栄養士養成課程の学生に対して行った郷土料理への認知と継承意欲についての実態調査によると<sup>4)</sup>、拡大家族の方が小学校卒業までに家庭における郷土料理体験が多いと報告している。一方、菅原の北海道における行事食の親子間における伝承の報告によると<sup>5)</sup>、家族構成による行事食の経験度に有意な差はないということであった。本研究の学生は、菅原と同様のことが言え、年中行事にまつわる料理の喫食経験の有無に家族構成が影響するという結論は得られなかった。

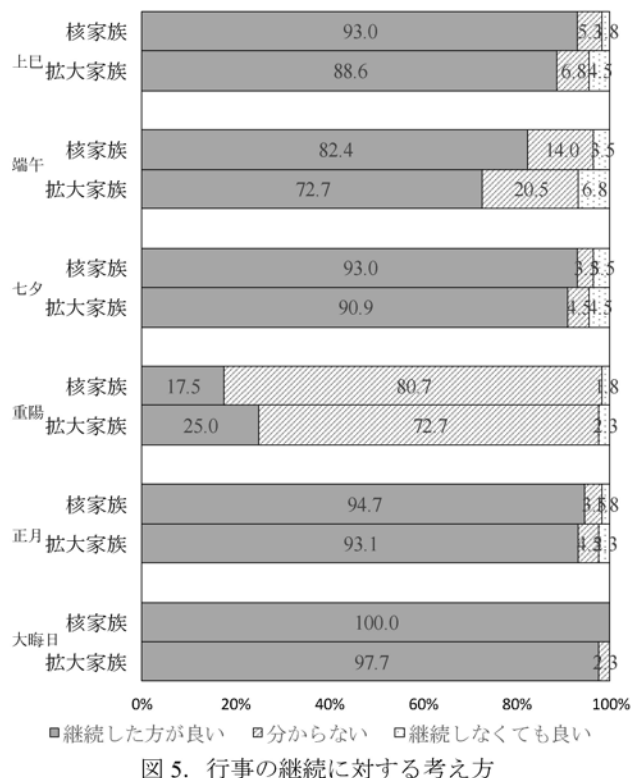


### 3-5. 年中行事の継続の必要性について

各年中行事の継続の必要性について全員に回答してもらったところ(図5)、学生の90%近くが重陽の節句を除く各種節句と大晦日・正月行事は継続したほうが良いと回答した。重陽の節句に関しては、全体の経験度が非常に低く、行事の意義が曖昧であることが継続の必要性を「分からない」とする学生が多かったのではないかと考える。また、端午の節句も他の節句に比べ、分からないという回答が若干多く見られた。しかし、伝統的年中行事を軽んじたり排除しようとする方向性には積極的に進んでおらず、由縁や内容が曖昧なまま行事だけが残っているものもあるが、その大切さは認識しているのではないだろうか。また、親世代においては農業・漁業等の一次産業に従事しない産業構造や働き方の変化、女性の社会進出、住環境・生活環境の変化、労働時間の24

時間化などもあり、年中行事との関りが希薄化し、その影響が子ども世代の学生の経験度の低下につながっている可能性も考えられる。

平成29年3月に公表された食育に関する意識調査報告書(農林水産省)によると<sup>6)</sup>、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきたものを「受け継いでいない」と回答した人が食文化を継承するために必要なことは「親等から家庭で教わることを」挙げた割合が最も高く(71.9%)、次いで「子供の頃に学校で教わること」であった(35.5%)。その一方、食文化の伝承について郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきたものを「伝えている」と回答した人は全体で69.2%、20~39歳の若い世代では半数が「伝えていない」と回答している。食文化の伝承について郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきたものを「伝えていない」と回答した人で食文化を継承するために必要なこととして「家庭で伝える機会をもつこと」を挙げた人の割合が73.4%と最も多く、次いで「学校で伝える機会があること」が40.6%であった。継承するためにも、伝承するためにも家庭が一番であることが分かるが、経験度が低い行事もあり、家庭だけがその役割を担うには限界があるのではないだろうか。



### 3-6. 大晦日及び正月の食事について

#### 3-6-1. 大晦日(年取り魚、年越しそば)

行事の経験度の高かった大晦日と正月の食事について報告する。年越しに魚介類を食べる地域は全国各地で見られ、魚の種類も多種多様である。東北地方にもその習

慣は残っている。そのため、「年取り魚」が家庭で出たことがあるか聞いた。出たことがあると回答した学生は10.9%であった。出たことがあると回答した学生に具体的にどのような料理かを聞いたところ、新巻鮭を焼いたもの（岩手県沿岸部）、赤魚の汁物（岩手県県央部）、タラの煮物（岩手県沿岸北部）、ハタハタの塩焼き（岩手県県央部）、ナメタガレイの煮つけ（岩手県県南部）などであり、同じ岩手県内居住者であっても魚の種類や調理法、位置づけが異なっていた。地域により年取り魚の種類は異なる<sup>7, 9)</sup>。岩手はナメタガレイ（ババカレイ）、青森ではタラ、秋田ではハタハタが主な年取り魚である<sup>7)</sup>。子孫繁栄のいわれのある子持ちナメタガレイは、年末になると非常に高値で販売されているが、大晦日の年取り膳には欠かすことのできないものである。しかし、今回の結果では用意する家庭が非常に少なく、地域に伝わる食文化が失われる可能性があることが示唆された。

次に「年越しそば」について、出たことがあると回答した学生は94.1%であった。飯島らの2002年の調査<sup>8)</sup>では、年越しそばは全国平均で約75%の喫食率であると報告している。著者らが2014年に岩手県野田村で行った聞き書き調査では<sup>8)</sup>、現在では食べるようになったものの、昭和30~40年頃は、年越しそばを食べることはなかった。他地域の情報や文化が入ったことで地域の行事食に変化をもたらしたと考えられる。学生の経験割合も90%以上と高く、大晦日に年越しそばを食べることは当たり前になっているのではないだろうか。

### 3-6-2. 大晦日（おせち料理）

また、一般的に正月に食べるおせち料理について、大晦日にも一部出たと回答した学生は67.3%いた。大晦日におせち料理を食べる習慣は全国的に行われているのだが、特に北海道・東北地方、新潟県や長野県では他地域より高い喫食率である<sup>9)</sup>。日本の古来の暦（太陰太陽暦）では、日没後を1日の始まりと考えていたため、正月も月の出をもって新年の始まりとして、歳神様を迎えるためにご馳走を用意していた<sup>9)</sup>。その名残として、地域によって大晦日におせち料理を食べる習慣があり、学生の結果からも東北地方にはその習慣が残っていることが分かる。具体的に何が出ていたのかは今回の調査では聞いていなかったため、不明である。

### 3-6-3. 正月（雑煮、もち料理）

正月に雑煮を食べる学生は91.1%であった。そのほとんどが角餅ですまし仕立てであった。雑煮の具は大根やゴボウ、にんじんなどをせん切りにしたひき菜に鶏肉が多く、それ以外にイクラやセリ、三つ葉などの青みが多いが、家庭によって様々であり、何が入っているか意識せず食べている学生もいた。雑煮の地域的な特徴について全国調査した報告によると<sup>10)</sup>、雑煮の具の種類として全国の上位10位はにんじん、大根、鶏肉、しいたけ、

かまぼこ、三つ葉、ごぼう、さといも、なると、ねぎであった。東北地方に限定すると、全国の10位までに挙げられていたかまぼこ、さといも、ねぎが除外され、せり、凍み豆腐、いくらが10位以内に出現しており、野菜類は地域の特産品の傾向が強くなっていた。

正月の食具について（図6）、雑煮の椀はプラスチックの椀が最も多く39.3%、次いで漆塗りの椀で28.1%、木の椀は23.5%であった。箸はプラスチック使用が半数以上で、新年に箸を改める家は少なかった。

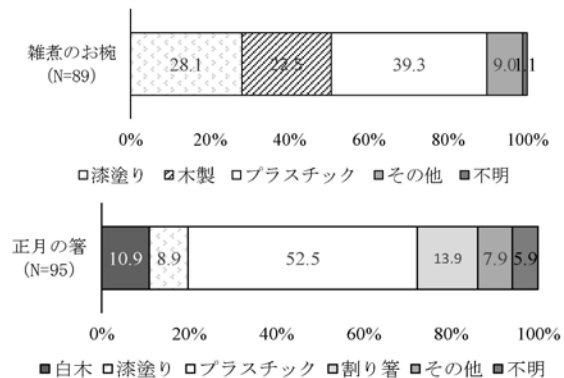


図6. 正月に使用する食具について

雑煮以外にももち料理を食べると回答した学生がいたため、もちの準備に関しては対象者全員から割合を求めた（図7）。購入するが58.9%、家でつくが40.1%、準備しないが1.0%であった。ほとんどの学生の家でもちの準備をしていることが分かった。家族構成による準備の方法に差はなかった。

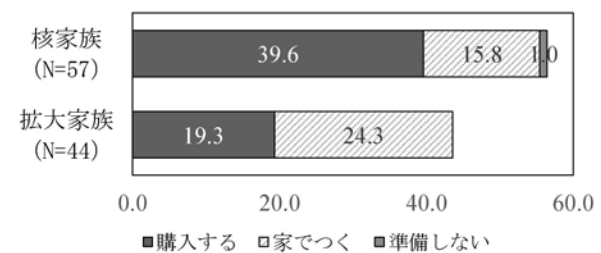


図7. もちの準備

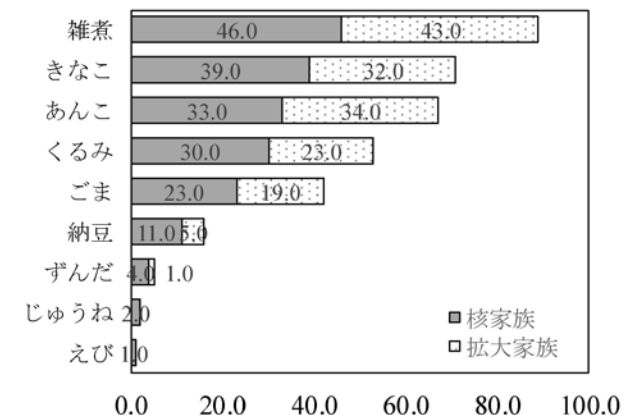


図8. 正月に食べるもちの種類（複数回答）

雑煮以外のもち料理として多かったのは（複数回答、図8）、きなこ71.0%、あんこ67.0%、くるみ53.0%、ごま42.0%と甘いもちが多かった。もち料理の出現数に家族構成による差があるか見たところ、統計的有意差はなかった。岩手県南部に位置する一関市などではもち文化が発展しており、正月以外にも年中行事や冠婚葬祭などの際に、様々な味付けでもちが出され、「晴れ食」として長く親しまれている<sup>11)</sup>。また、岩手県沿岸部では雑煮のもちをクルミだれにつけて食べるくるみ雑煮の風習があり<sup>11)</sup>、地域や家庭によって異なる食材で「我が家の味」として残っている。

### 3-6-4. 正月（おせち料理）

おせち料理は、核家族と拡大家族を合わせると家でほとんど作るが16.8%、市販品も利用するが家でも作る42.1%、完成したものを購入する13.9%、親戚の家や宿泊施設などで食べる7.4%、おせち料理は食べない19.8%であった（図9）。家族構成によるおせち料理の準備に違いはなかった。

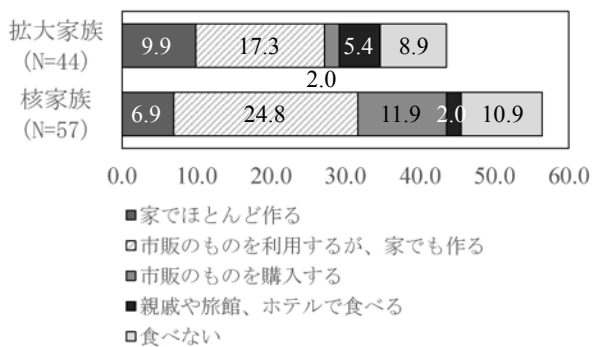


図9. おせち料理の準備 (N=101)

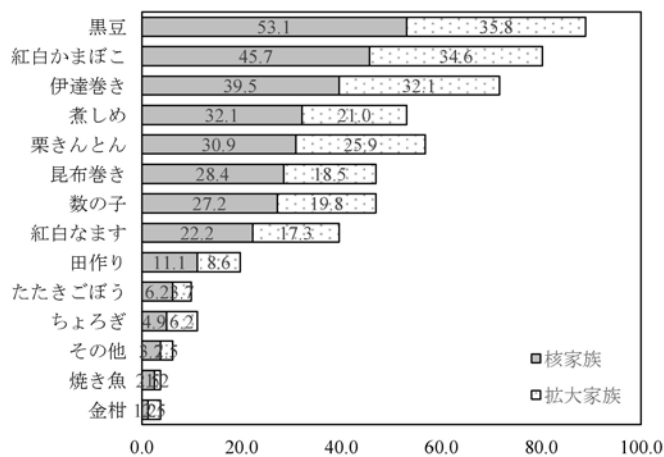


図10. 家庭で出るおせち料理（複数回答）

おせち料理の中でよく食べられているもの（複数回答、図10）は、黒豆88.9%、かまぼこ80.3%、伊達巻71.6%、栗きんとん56.8%、煮しめ53.1%であった。おせち料理を食べると回答したもののうち、半数未満の喫食率だったものは数の子、なます、昆布巻き、田作りなどであった。飯島らの年越し・正月の食習慣に関する実

態調査<sup>7)</sup>でも黒豆、かまぼこはおせち料理の上位であり、喫食率が半数未満だった数の子等も同様であった。嗜好等の影響が大きいのではないかと考えられる。おせち料理には料理それぞれに不老長寿や子孫繁栄、文化の繁栄、豊作祈願など新年をよりよく暮らすための様々な願いが込められており<sup>10)</sup>、家庭内での喫食経験の低下は、家庭で親から子への伝承が失われる可能性もある。その代わりとして料理本、テレビだけでなくインターネットなどからの情報が台頭し、伝承・継承意識を持ちにくい時代を迎えるのではないだろうか。家庭で作るおせち料理と購入するおせち料理について具体的に本調査では聞いていないため、家庭内での伝承について深く探ることに限界はあるが、新しい食習慣が広がる可能性がある。2006年頃から、従来のおせち料理とは趣が異なる洋風や中華風のおせち料理が出てきた<sup>12)</sup>。また、近年は“お一人様”や“時短”など生活スタイルを考慮したレシピも出ており<sup>13-14)</sup>、従来のおせち料理や各家庭、地域で作られてきたものだけでなくなくなってきている。元日に喫食する料理は地域の食文化に基づく料理であり、材料だけでなくその扱い方となる調理法も関係している<sup>15)</sup>ことから、家庭での喫食経験による親から子への伝承が大切なのではないだろうか。

正月料理の出現数に家族構成による差があるか見たところ、もち料理の種類もおせち料理の数にも統計的有意差はなかったものの、本研究の対象者は核家族の方がわずかではあるが拡大家族より種類や品数は多い傾向があった（表2）。

表2. 家族構成別正月料理の平均数

	核家族	拡大家族	p値
もち種類	3.1±1.2	2.9±1.0	0.446
おせち料理数	5.6±2.2	5.0±2.4	0.223

数値は平均値±標準偏差

p値は独立したサンプルのt検定

### 3-6-5. 正月料理の期間

正月三が日と言われるが、正月のおせち料理がいつまで食卓に出るか聞いたところ、3日までが30.0%、次いで2日まで28.7%、1日のみ23.0%、4日以降も続くが11.5%、元旦のみが5.8%であった。半数以上が2日までと回答しており、正月期間の短縮化、正月期間の家事労働の省力化や保存性を考慮し濃い味付けにしたおせち料理を長く食べる家庭は少なくなり、日常の生活にすぐに戻っていることがうかがえる。

岩手県は1月3日に「とろろ飯（3日とろろ）」を食べる習慣がある。県内のスーパーの折り込みチラシにも「3日とろろ」の記載があり、広く一般に周知されていると思われる。学生の家庭でも食すものか質問したところ、経験あり4%、知っているが食べたことはない

0%、知らない96%であった。県外出身の学生も全体の1/4程度いるが、経験がある学生も知っている学生も非常に少なかった。経験した学生は3日に食べるが1人、2日に食べるが3人であった。岩手県江刺市（現奥州市江刺区）稲瀬地区の食生活改善推進協議会によると<sup>16)</sup>、この地域は1月2日に「とろろご飯」を食べる習慣がある。その由来として、長いものように物事が長続きするように、またねばり強い人になるようにとの願いを込め、長いものをすりおろしたものを麦ご飯にかけて食べたとの記述があった。同様に藤里地区にも正月二日にとろろご飯の記載があった<sup>17)</sup>。大正の終わりから昭和にかけての聞き書ではあるが、岩手県の奥羽山系に位置する西和賀では、元旦に白飯にとろろ汁（吸い物、とろろと豆腐が入っている）をかけて食べたという記載がある<sup>11)</sup>。また、1960～1970年頃の郷土料理について平成26年度に全国で聞き書き調査をした際の報告書<sup>18)</sup>から、正月期間中にとろろご飯を食べる習慣のある地域を探したところ、2日とろろが山形県新庄市、3日とろろが茨城県北茨城市であった。山形県の場合、家庭によって元旦とろろや3日とろろもあった。茨城県の場合、1月3日のユウハンを“3日とろろ”といい、自然薯でとろろ汁を作り、白飯か麦飯にかけて食べていた。福島県喜多方市は3日にとろろを神棚に供え、4日におろす。1日に供えたそばと2日に供えたもちと一緒に煮て食したという記載があった。このように東北地方では古くから正月にとろろを食べる習慣があったようだが、現在まで残っている家庭は非常に少ないことが分かった。

正月に雑煮やおせち料理以外に食べるものとして、寿司やオードブル、すきやき、焼肉、ピザ、カレー、日常と変わらない料理などがあり、来客をもてなす料理や楽しく過ごす料理になっている家庭もある。

### 3-6-6. 鏡開きと小正月

鏡開きの際に必ず出る料理があるか聞いたところ、10.9%の学生が「ある」と回答していた。具体的な内容は、雑煮やきなこもち、お汁粉などであった。小正月に必ず出る料理があると回答した学生は8.9%であった。具体的な料理として、雑煮などであった。ほかに「まめぶ」や「へっちょこだんご」など地域を限定した料理を記述する学生もいた。3が日を過ぎると、正月関連行事の料理の認識率が非常に低くなっていることが分かった。真部らの年齢層別の年中行事の認知と実施状況の相異によると<sup>19)</sup>、学生の鏡開きの認知率は100%近く、実施率約60%であった。小正月は認知率60%超、実施率5%未満であった。その他の世代でも鏡開きは似たような傾向があり、小正月は年齢が上がるにつれ認知率も上昇し、実施率もわずかだが上昇していた。調査から20年近く経過しているため、生活スタイル、価値観の多様化など様々な変化を遂げており本研究結果と単純に比較

することは難しいが、認知率が非常に低い結果となったことは、伝統的年中行事及びその行事食の存続だけでなく継承や伝承を困難なものにする可能性が少なからずあり、危惧しなければならない。

## 4. まとめ

一地方の大学生が伝統的年中行事や行事食について、経験したことがあるのか実態を把握し、その特徴を見出し、今後の年中行事の在り方、継承について検討するための基礎資料を得ることを目的とする。今回は年末年始に関する行事及び節句についての結果を報告する。

人日以外の節句のうち、重陽の節句は行事の経験、菊料理を食べたことがある学生の割合が非常に少なく、現代の生活様式にはあまりなじまないものであった。その一方で、人数自体はわずかではあるが、重陽の節句を経験した学生は他の節句も経験しており、家庭内で行事を大切にしていることがうかがえた。

家族構成による影響は正月関連行事にも節句にもないことが分かった。

行事の継続の必要性は多くの学生が感じていたが、学生本人が経験していない行事に関しては継続の必要性が分からないとする学生が大半であった。

大晦日の年越しそばは多くの学生が経験していたが、北海道・東北地方では一般的な年取り魚は経験も認識している学生も少なかった。

正月の雑煮の喫食率は90%近くあるが、お椀や箸を正月用に改める学生の家庭は少なかった。もちの種類やおせち料理の品数に家族構成の影響はなかった。

正月（元日）の料理（雑煮、おせち料理）の喫食経験は高いものの、それ以外の正月に関する行事の際の料理を食べたことがある学生は少なかった。

正月は一年の中で最も重要な生活の節目として、各地で大切に伝承されてきた行事であり、現在でも生活に根付いていた。しかし、本研究の結果から、従来の行事とそれに関連する行事食は主行事、節句では多くの学生が経験しているものの、それ以外の行事は経験した学生が少ない。

別の地域の食文化を全国的に波及させようとするマスメディアや企業の影響で、特色ある地域の食文化が失われつつあるのかもしれない。

産業構造が変化し、行事自体が現代の生活スタイルと合わなくなっている可能性もあり、今後注視していく必要がある。

## 5. 参考文献・引用文献

- 1)総務省：平成29年度情報通信機器の普及状況  
<http://www.soumu.go.jp/johotsusintokei/whitepaper/ja/h29/html/nc262110.html>

- 2) 村田ひろ子・政木みき・萩原潤治：調査からみえる日本人の食卓～「食生活に関する世論調査」から①～，放送研究と調査，2016
- 3) 岩本佳恵・松本絵美・長坂慶子他：和食文化の定着に向けた栄養士養成教育—調理系科目・実習の効果—，岩手県立大学盛岡短期大学部研究論集 Vol.19, 35-40, 2016
- 4) 秋山（山王丸）靖子・岩瀬靖彦・中谷弥栄子他：郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響，日本食生活学会誌 Vol.24（4），2014
- 5) 菅原久美子・菊地和美・木下教子他：北海道の行事食・儀礼食の特徴および親子間における伝承，日本調理科学会誌 Vol.47（1），31-41，2014
- 6) 農林水産省：食育に関する意識調査報告書  
<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/attach/pdf/H29PDF-6.pdf>
- 7) 飯島久美子・小西史子・綾部園子他：年越し・正月の食習慣に関する実態調査，日本調理科学会誌 Vol.39（2），2006
- 8) 岩本佳恵・松本絵美・長坂慶子他：農山漁村地域の食生活の変遷—岩手県野田村の戦後から現代まで—，岩手県立大学盛岡短期大学部平成26年度学部プロジェクト研究報告，1-20，2015
- 9) （株）紀文  
<https://www.kibun.co.jp/knowledge/shogatsu/database/>
- 10) 名倉秀子・渡辺敦子・大越ひろ他：実態調査による雑煮の地域的な特徴，日本調理科学会誌 Vol.36（2），2003
- 11) 日本の食生活全集③ 聞き書 岩手の食事，農山漁村文化協会，1984
- 12) みんなのきょうの料理 NKK エデュケーショナル  
[https://www.kyounoryouri.jp/search/recipe?keyword=おせち&order\\_type=1&pg=15](https://www.kyounoryouri.jp/search/recipe?keyword=おせち&order_type=1&pg=15)
- 13) 食べきり&時短！高城順子さんの気張らないお正月料理，栄養と料理 2015年1月号，16-25，女子栄養大学出版部
- 14) 簡単華やか&ヘルシー年末年始のおもてなし料理，栄養と料理 2017年1月号，10-23
- 15) 名倉秀子・大越ひろ・茂木美智子：元日の喫食料理に関する地域特性の分析，日本家政学会誌 Vol.58（12），753-762，2007
- 16) 昔から地域に伝わる節の御馳走，稲瀬食改善推進協議会，1999
- 17) 郷土料理集（行事と食事づくりのノート）温故知新，藤里地区食改善推進協議会
- 18) 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理 聞き書き調査報告書，（一社）日本調理科学会次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会，2015

- 19) 真部真里子・橋本慶子：年齢層による年中行事の認知と実施状況の相異，日本家政学会誌 Vol.53（5），407-415，2002

## 6. 謝辞

本研究の調査にご協力くださった岩手県立大学盛岡短期大学部生活科学科生活デザイン専攻及び食物栄養学専攻の在学生の方々に深く感謝いたします。