

## 正月と五節句の認知度及び経験度の比較

—「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」の岡山県と全国のデータ分析から—

### Comparison of awareness and experience in New Year and five seasonal festival: From Okayama prefecture and nationwide data analysis in “Regional characteristics of cooking culture and cooking science”

畦 五月<sup>1</sup>・吉川 侑花<sup>2</sup>

Satsuki Une, Yuka Kikkawa

#### 要約

平成21年～22年に日本調理科学会が実施した「調理文化の地域性と調理科学」の五節句と正月に焦点をあて、その認知、経験及び、特徴的な料理の喫食経験の有無について岡山県と全国を比較して分析した。

その結果、岡山県と全国で認知・経験ともに有意差があった行事は、人日、端午、七夕であった。有意差は認められないが、両地域で認知・経験が高割合の行事は正月、低割合の行事は重陽であった。行事に食する料理にも両地域で差が認められたが、地域の産物や地域独自の風習等がその差には影響している可能性が考えられた。

キーワード：節句、岡山県、認知度、経験度

#### はじめに

日本は地域毎に異なる気候や地形を擁しているが故にそれぞれの地域独自の食文化が構築されている。また、そのような環境の中で、年中行事等のハレの日の食事も、日本各地で独自性を呈しながら継承されてきた。つまり、伝統的に継承されてきた食生活は、土地の気候と植生に根ざしたものであるため、その地域の食習慣にも大きな影響を与えている。特定の日に毎年行われている年中行事は、早くは農耕生活における農事暦や農耕儀礼としての祭りや宴に深淵を持ち、特定の集団や地域の共同の慣行としての展開を遂げてきたとされている<sup>1)</sup>。年間の大半を占めるケの生活の中に、年中行事などのハレの行事を振り分け、その繰り返しにより単調な日常生活に一定のリズムを与えるとともに、集団生活の統一・維持・存続が計られてきた<sup>2)</sup>。このハレの機会を通して、神仏に祈り災厄を防ぐことや、幸福を願いながら普段の生活を活性化させてきた<sup>2)</sup>。数多く

ある年中行事は時代とともに変容を遂げつつ、習俗化しながら現代に受け継がれてきたが、その中の行事に節句がある。本研究ではその節句に焦点を当てている。

節句とは、平安時代の用語で「せく」「せちく」ともいわれ、祭りが行われる節の供物の意味である<sup>3)</sup>。後に一年間の生活の節目として神を迎える祭りの日とされた<sup>3)</sup>。五節句は、元々中国から伝来したものであるが、行事内容を日本化しながら、江戸幕府が五節句として制定した。五節句とは、正月7日の人日、3月3日の上巳、5月5日の端午、7月7日の七夕、9月9日の重陽のことをさす<sup>4)</sup>。

江戸時代以前、奈良時代にもすでに節日は定められていたという。節日は、養老律令において、正月一日・七日・十六日・三月三日・五月五日・十一大嘗とされ、節日には天皇が出御して宴会を行なった。平安時代には、宮廷儀礼としての五節会が行われるようになり、元日、白馬、踏歌、端午、豊明の節会が催された。江戸幕府が制定した五

1 香川大学教育学部

2 倉敷市市役所

節句において、正月が含まれていないのは、他の節句と比べて正月を別格としたからである<sup>5)</sup>。中国の陰陽思想では、陽数（奇数）が重なる日は邪気に見舞われやすい忌み日とされている。そのため、五節句のうち人日を除いたものについて、邪気を払う風習があった<sup>5)</sup>。

節句では現在も様々な食習慣を含めた風習が伝承されてきている。本報告では、岡山県の節句の認知及び経験、食の喫食経験を全国と比較することによって、平成21年から23年時点の実施の特徴を明らかにした。

本研究で研究対象とする地域である岡山県は、南部は温暖な気候と少ない年間降水量などを特徴とする地理的要因を持つ。県内全域に畑や水田地域も多いほか、瀬戸内海と面している地域では海産物にも恵まれている環境である。一方で、北部は豪雪を特徴とする日本海側の気候に属する地域もあり、県南部とは特に気候に影響される農産品を異にする。以上のような気候風土を持つ岡山県と全国を比較することによって、コロナ感染症蔓延以前の平成21年から23年時点の岡山県の行事食の特徴を明らかにし、今後の行事食の変遷をたどるための基礎資料とすることを目的とした。

## 研究方法

### 1. 調査方法

平成21～23年度日本調理科学会特別研究委員会が実施した「平成21～23年度日本調理科学会特別研究報告書 調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」<sup>6)</sup>のデータベースを調査対象とした。このデータベースのデータのうち、「五節句など年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況」を使用した。調査項目には、正月、人日、節分、上巳、彼岸の中日・春分の日、端午、盂蘭盆・中元、七夕、土用の丑、重陽、お月見、彼岸の中日・秋分の日、冬至、クリスマス、大晦日、春祭り、秋祭りの調査結果があったが、本研究では、正月と五節句に限定して、その認知と経験及び、各節句に特徴的な料理の喫食経験の有無について分析した。

### 2. 調査対象と調査方法

前述した日本調理学会の作成したアンケート用紙にて全国の学会員が平成21年8月から平成22年8月にかけて調査を実施した。調査対象は、学生から一般の人まで幅広い年齢対象となるよう実施されている。

### 3. 統計処理

データ処理では、不備があった回答及び無回答は削除した。分析はIBM SPSS Statistics Ver28を使用し、単純集計及びカイ二乗検定を行った。統計的有意は $p < 0.1$ で示した。岡山県と全国のデータを比較するため、全国のデータには岡山県のデータは含めていない。

## 結果及び考察

### 1. 正月とは

一年の初めの月のことを旧暦で正月といった。米作りの神である年神を迎える準備として、年棚を設け、しめ縄や門松を飾り、鏡餅やおせち料理を備える風習が生まれた。暦が現在の太陽暦になってからは、太陽暦の1月1日が正月となったが、その考えが広まらなかった地域では、旧暦の正月が旧正月として残っている<sup>7)</sup>。しかしながら、その考え方も徐々に意味が薄れ、現在の1日を中心とする大正月を正月としている<sup>8)</sup>。

正月は年神を迎え祀ることによって靈力に触れ、その力を身にに取り込もうとする。例えば、年神を迎えるために煤払いや松迎えをし、さらに餅をつき、お節料理を用意する。大晦日にお節料理を食べ、寝ずに一晩中起きていることで年神を迎えようとした。早朝には、年男が汲んだ若水で雑煮を作り、食べることで、新年を祝う習慣が現在も残る地域がある<sup>9)</sup>。

#### (1) 認知・経験 (表1)

岡山県の認知度は100.0%、全国では99.5%であり、経験度は岡山県で99.4%、全国で99.2%であり、両者に有意差はなかった。

#### (2) 料理の喫食経験 (表2, 3)

正月には雑煮とお節料理を食べる習慣が現在も残っている。そこで以下では、屠蘇、雑煮、お節料理について認知度と経験度を検討した。検討内容は、屠蘇、雑煮、小豆飯・赤飯、お節料理（黒豆、数の子、田作り、昆布巻き、きんとん、煮しめ、なます、だて巻き卵、かまぼこ）である。

##### ① 屠蘇

屠蘇を飲む習慣は中国における病除けの風習が日本に伝来したことに由来し、当初は宮中で行われていたが、徐々に民間へと広まった<sup>10)</sup>。

喫食経験度は岡山県で42.0%、全国では45.1%であり有意差はない。両地域の約半数に喫食経験があると答えているものの、以下述べる他の正月料理と比較しその割合は低い。

##### ② 雑煮

雑煮は、大晦日の夜に年神に供えた神饌を元日の朝に下げ、煮たものを食した神人共食の名残である<sup>11)</sup>。一般的には雑煮は餅と野菜が入った料理であるが、地域によって材料や調理法は様々である。餅を入れるのは米に臓腑を保養する機能<sup>12)</sup>があるためと指摘されている。雑煮の種類には、主にすまし雑煮、白みそ雑煮、赤みそ雑煮、小豆雑煮などがあり、入れる餅についても、丸餅か角餅かの違いや、餅を焼くか焼かないかなど地域毎に相違がある<sup>13)</sup>。

岡山県の雑煮の喫食経験度は99.1%、全国は97.8%であり有意差はなく、両地域において高値を示した。

a) すまし雑煮

岡山県での喫食経験度は83.3%、全国は69.6%を示し、両地域で有意差があった ( $p<0.01$ )。岡山県の雑煮はすまし仕立てが多い<sup>13)</sup> 点はその差に表れたと推察される。

b) 白みそ雑煮

岡山県での喫食経験度は6.8%、全国では14.2%であり有意差がみられた ( $p<0.01$ )。近畿圏で白みそ仕立てが多い<sup>14)</sup> とされているが、岡山県は白みそ仕立てではなく醤油仕立てのすまし汁である。

c) 赤みそ雑煮

岡山県での喫食経験度は3.3%、全国では3.9%で有意差はない。全国でも赤みそ雑煮の喫食経験がある人は少ない。

d) 小豆雑煮

岡山県での喫食経験度は4.7%、全国では4.6%で有意差はなく、本雑煮の喫食経験度が著しく低かった。小豆餡入り丸餅雑煮は香川県と和歌山県で食されている<sup>14)</sup>。

e) 丸餅

岡山県での喫食経験度は89.6%、全国では56.5%で有意差がみられた ( $p<0.01$ )。岡山県では丸餅を作る習慣<sup>13)</sup> があり、それを喫食する人が多い<sup>14)</sup> 点が理由としてあげられる。

f) 角餅

岡山県での喫食経験度は8.6%、全国では47.2%で有意差がみられた ( $p<0.01$ )。岡山県で角餅より、自宅で丸めた丸餅を喫食する人が多いためと考えられた<sup>14)</sup>。

g) 餅を焼くか焼かないか

岡山県では焼くが20.0%、全国では51.7%で有意差がみられた ( $p<0.01$ )。岡山県では、餅は柔らかいうちに茹でて食べる習慣がある<sup>14)</sup>。

③ 小豆飯・赤飯

岡山県で喫食経験度は27.9%で、全国では31.4%であったが有意差はない。赤色は吉祥の色とされるため、正月に赤色の食材使用を重視したと推察される。

④ 黒豆

岡山県での喫食経験度は97.2%、全国は92.6%で有意差が認められた ( $p<0.01$ )。黒豆は隣県である兵庫県や、岡山県勝央町で生産され入手しやすい食材であるため、岡山県でより高喫食経験を示したと推察する。

⑤ 数の子

岡山県での喫食経験度は87.7%、全国では88.5%であり有意差はなかった。

⑥ 田作り

岡山県での喫食経験度は83.1%、全国では75.8%で有意差が認められた ( $p<0.01$ )。岡山県南部が瀬戸内海に面しカタクチイワイシ等の小魚の漁獲量が多い。これらを廃棄せず利用したため田作りの喫食経験度が高いと推察される。

⑦ 昆布巻き

岡山県での喫食経験度は91.2%、全国では86.0%で有意差が認められた ( $p<0.01$ )。

⑧ きんとん

岡山県での喫食経験度は88.7%、全国では85.5%で有意差が認められた ( $p<0.05$ )。

⑨ 煮しめ

岡山県での喫食経験度は87.7%、全国では80.3%で有意差が認められた ( $p<0.01$ )。

⑩ なます

岡山県での喫食経験度は83.1%、全国では77.4%で有意差が認められた ( $p<0.01$ )。

⑪ だて巻き卵

岡山県での喫食経験度は88.0%、全国では88.2%であり有意差はなかった。

⑫ かまぼこ

岡山県での喫食経験度は98.1%、全国では95.6%で有意差が見られた ( $p<0.01$ )。岡山県の値が高い理由は、県南部が面する瀬戸内海で漁業が盛んで、未利用魚をかまぼこ等の加工品の原料として利用・製造していた点もその理由と推定される。

2. 人日とは

人日は1月7日を指し、七草とも呼ばれる。人日の呼称は中国から伝来したものであり、古代中国において、元旦からの7日間は様々な動物を占う日であり、それぞれの日に割り当てられた動物を殺してはいけなかった。七日は人を占う日であったため、人日と呼ばれた<sup>15)</sup>。また、中国の風習では、この日、7種類の野菜入りの羹を食べて無病息災を祈った。この中国の風習と日本で古くからこの日に行われていた若菜摘みの風習が習合し、人日の行事が行われるようになった<sup>16)</sup>。一方で、日本にも古くから七草粥を喫食する風習があった。平安初期の延喜式には、七草粥は宮中において正月十五日の供御に、他には即位にあたる大嘗祭の直会や仏事の際にも粥は用いられたと記されている<sup>17)</sup>。こうして作られた七草粥を年神に供え喫食することで、一年間の無病息災を祈った<sup>17)</sup>。

(1) 人日の行事の認知・経験 (表1)

岡山県での認知度は97.7%、全国は93.0%、岡山県での経験度は74.6%、全国は68.0%であり、両者に有意差が認められた ( $p<0.01$ )。岡山県における認知度は、他の節句と比較して最も高いが、経験度は低い。

(2) 喫食経験 (表4)

この節句に供される主な行事食には七草粥がある。

① 七草粥

岡山県での喫食経験度は89.4%、全国は83.9%であり、有意差が認められた ( $p<0.01$ )。岡山県では人日に七草粥

表 1 五節句及び正月の行事の認知・経験

|    |    | 岡山  |        | 全国     |        | p値     | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合 (%) |
|----|----|-----|--------|--------|--------|--------|-----|--------|------------|
|    |    | 人数  | 割合 (%) | 人数     | 割合 (%) |        |     |        |            |
| 正月 | 認知 | 335 | 100.0  | 20,497 | 99.5   | 0.210  |     | 20,928 | 97.20      |
|    | 経験 | 333 | 99.4   | 20,169 | 99.2   | 0.689  |     | 20,665 | 95.98      |
| 人日 | 認知 | 602 | 97.7   | 19,634 | 93.0   | <0.001 | *** | 21,729 | 91.14      |
|    | 経験 | 457 | 74.6   | 14,348 | 68.0   | <0.001 | *** | 21,699 | 91.01      |
| 上巳 | 認知 | 600 | 96.6   | 20,909 | 95.8   | 0.324  |     | 22,443 | 94.16      |
|    | 経験 | 568 | 92.7   | 19,265 | 90.0   | 0.320  |     | 22,010 | 92.34      |
| 端午 | 認知 | 576 | 95.0   | 20,449 | 92.7   | 0.027  | **  | 22,667 | 93.59      |
|    | 経験 | 488 | 81.5   | 16,512 | 76.6   | 0.006  | *** | 22,143 | 91.42      |
| 七夕 | 認知 | 597 | 97.5   | 20,760 | 95.5   | 0.015  | **  | 22,352 | 92.90      |
|    | 経験 | 446 | 74.1   | 14,423 | 67.2   | <0.001 | *** | 22,056 | 91.67      |
| 重陽 | 認知 | 114 | 21.2   | 4,594  | 21.5   | 0.890  |     | 21,928 | 91.86      |
|    | 経験 | 31  | 6.2    | 1,127  | 5.9    | 0.753  |     | 19,717 | 82.59      |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

表 2 正月に供される料理の喫食経験

|        | 岡山  |        | 全国     |        | p値     | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合 (%) |
|--------|-----|--------|--------|--------|--------|-----|--------|------------|
|        | 人数  | 割合 (%) | 人数     | 割合 (%) |        |     |        |            |
| 屠蘇     | 103 | 42.0   | 8,627  | 45.1   | 0.332  |     | 19,356 | 89.9       |
| 雑煮     | 321 | 99.1   | 19,683 | 97.8   | 0.112  |     | 20,457 | 95.0       |
| 小豆飯・赤飯 | 129 | 27.9   | 5,081  | 31.4   | 0.103  |     | 18,735 | 77.2       |
| 黒豆     | 512 | 97.2   | 16,915 | 92.6   | <0.001 | *** | 20,896 | 87.3       |
| 数の子    | 479 | 90.7   | 16,160 | 88.7   | 0.159  |     | 20,841 | 87.0       |
| 田作り    | 432 | 83.1   | 13,466 | 75.8   | <0.001 | *** | 20,379 | 84.9       |
| 昆布巻き   | 469 | 91.2   | 15,449 | 86.0   | <0.001 | *** | 20,636 | 85.8       |
| きんとん   | 456 | 88.7   | 15,199 | 85.5   | 0.038  | **  | 20,404 | 85.0       |
| 煮しめ    | 455 | 87.7   | 14,230 | 80.3   | <0.001 | *** | 20,343 | 84.7       |
| なます    | 427 | 83.1   | 13,666 | 77.4   | 0.003  | *** | 20,265 | 84.4       |
| だて巻き卵  | 447 | 88.0   | 15,693 | 88.2   | 0.909  |     | 20,412 | 85.0       |
| かまぼこ   | 519 | 98.1   | 17,279 | 95.6   | 0.006  | *** | 20,699 | 86.4       |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

表 3 正月の雑煮の仕立て及びもちの種類

|       | 岡山  |        | 全国     |        | p値     | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合 (%) |
|-------|-----|--------|--------|--------|--------|-----|--------|------------|
|       | 人数  | 割合 (%) | 人数     | 割合 (%) |        |     |        |            |
| すまし雑煮 | 280 | 83.3   | 14,750 | 69.6   | <0.001 | *** | 21,527 | 100.0      |
| 白みそ雑煮 | 23  | 6.8    | 3,002  | 14.2   | <0.001 | *** | 21,529 | 100.0      |
| 赤みそ雑煮 | 11  | 3.3    | 835    | 3.9    | 0.526  |     | 21,531 | 100.0      |
| 小豆雑煮  | 16  | 4.7    | 968    | 4.6    | 0.875  |     | 21,529 | 100.0      |
| 丸餅    | 302 | 89.6   | 11,969 | 56.5   | <0.001 | *** | 21,525 | 100.0      |
| 角餅    | 29  | 8.6    | 9,959  | 47.2   | <0.001 | *** | 21,434 | 99.5       |
| 餅焼く   | 48  | 20.0   | 7,163  | 51.7   | <0.001 | *** | 14,083 | 65.4       |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

表 4 人日に供される料理の喫食経験

|     | 岡山  |        | 全国     |        | p値     | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合 (%) |
|-----|-----|--------|--------|--------|--------|-----|--------|------------|
|     | 人数  | 割合 (%) | 人数     | 割合 (%) |        |     |        |            |
| 七草粥 | 454 | 89.4   | 13,798 | 83.9   | <0.001 | *** | 16,956 | 71.1       |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

表 5 上巳に供される料理の喫食経験

|        | 岡山  |        | 全国     |        | p値    | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合 (%) |
|--------|-----|--------|--------|--------|-------|-----|--------|------------|
|        | 人数  | 割合 (%) | 人数     | 割合 (%) |       |     |        |            |
| 白酒     | 220 | 38.9   | 7,222  | 38.3   | 0.760 |     | 19,420 | 81.5       |
| 餅・菓子   | 502 | 89.3   | 16,411 | 84.3   | 0.001 | *** | 20,029 | 84.0       |
| ご飯・寿司  | 528 | 91.5   | 13,707 | 89.8   | 0.186 |     | 15,838 | 66.4       |
| はまぐり潮汁 | 279 | 50.6   | 7,322  | 51.8   | 0.603 |     | 14,696 | 61.7       |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

以外に七草雑炊も作る。七草雑炊には、年神に供えた餅や台所の神様であるおくどう様に供えた鏡餅を切って入れた<sup>18)</sup>。岡山県の新庄村では、この雑炊を食べなければ病気で亡くなるとの伝承があり、新見市では7軒の家から雑炊をもらい食べると夏に病気になるとの伝承も残る<sup>19)</sup>。以上のような伝承が受け継がれてきた点も、岡山県での七草粥の喫食経験が高い一つの理由になったと推察される。

### 3. 上巳とは

古代中国において、本来は三月最初の巳の日に行われた風習を上巳の起源とする<sup>20)</sup>。日本の旧暦三月はちょうど桃の花が盛りの時期であることから桃の節句と呼ばれ、雛祭りの行事が行われる。そのため雛祭りの節句ともいう<sup>20, 21)</sup>。中国での上巳には水辺で体についた穢れを洗い流して祓う習俗があり<sup>22)</sup>、桃の酒を飲むことによって災厄を祓うという風習（曲水の宴）もあった。日本では古来より穢れを恐れ、それを祓い清めることが重視されてきたため、自分自身が持っている災いや穢れを人形や形代にうつし、川や水に流すことでそれらを祓い清めた。この風習が発展してきた流し雛と、平安時代の貴族の子女の遊びであった雛遊びとが結びついて、雛祭りの形に発展した<sup>23)</sup>。また、上巳にはひな祭りとともに磯遊び・山遊びなどの行事も行われていた<sup>24)</sup>。

#### (1) 上巳の行事の認知・経験（表1）

岡山県での認知度は96.6%、全国では95.8%であり、岡山県での経験度は92.7%、全国では90.0%であり、両者に差は認められなかった。

#### (2) 喫食経験（表5）

供される主な行事食には、白酒、餅・菓子、ご飯・寿司、はまぐり潮汁がある。ひな祭りは別名「草餅の節句」とも呼ばれる。よもぎには邪気を払う魔除けの効果があったとされるため、その力を草餅に加工して体内に取り込んだ<sup>25)</sup>。菱餅の赤・白・緑は、順に桃の色（魔除け）、白酒の白（清浄）、葉草のよもぎの緑（魔除け・邪気を払う）で各々に意味が込められている<sup>25)</sup>。雛菓子には豆を煎り砂糖をからめたひなあられがあるが、煎った時ははじけ具合で吉凶を占った<sup>25)</sup>。また、はまぐり汁を飲む習慣もみられる。この時期は貝類が豊富であることにも起因するが、はまぐりは二枚貝で夫婦和合の願いが込められている縁起物であり、女の子の幸せを願う食材でもあった<sup>25)</sup>。

##### ① 白酒

岡山県での喫食経験は38.9%、全国では38.3%であり、有意な差はなかった。

##### ② 餅・菓子

岡山県で喫食経験度は89.3%、全国は84.3%であり、有意差が認められた ( $p < 0.01$ )。岡山県新見市や笠岡市において、結婚の仲人などに菱餅やあんこ餅等を贈る風習が

あった<sup>26)</sup>。この風習が岡山県の喫食経験度が高い一因とも考えられる。

##### ③ ご飯・寿司

岡山県での喫食経験は91.5%、全国は89.8%であり有意差は認められなかった。岡山県真庭市などでは、節句翌日の四日にひなあらしといって、女の子誕生後の初節句を祝う行事がある<sup>26)</sup>。この行事にはおこわや巻き寿司を重箱にいれ、近所の子どもに食べさせる風習<sup>27)</sup>があった。

##### ④ はまぐり潮汁

岡山県での喫食経験度は50.6%、全国では51.8%であり、有意差は認められなかった。

### 4. 端午とは

端午とは、元々は月の初めの午の日のことをいったが、後に5月5日を端午と言うようになった。古代中国では、葉草である菖蒲を摘んで軒下に飾ったり、菖蒲湯に入り邪気を祓うという風習<sup>28)</sup>や、野外で葉草を摘んだり、野遊びや競渡、よもぎの人形を門戸にかけ、菖蒲を浸した酒を飲むといった行事<sup>29)</sup>が行われていた。

端午の節句が男児の節句となった由来は、武家が栄えた鎌倉時代に、菖蒲が武事・軍事を重んじることである尚武と音が同じであることから、端午の節句が武家の男児を祝う行事になったためである<sup>30)</sup>。現在でも男児の節句として認知され、この日、鯉のぼりや武者人形などを飾る、競渡を行う、凧揚げを行ったりする地域もある<sup>31)</sup>。

#### (1) 端午の行事の認知・経験（表1）

岡山県で認知度は95.0%、全国では92.7%であり、有意な差がみられた ( $p < 0.05$ )。岡山県・全国ともに9割を超える者が認知していると答えていたが、経験度になると両地域とも割合が低い ( $p < 0.01$ )。広く認知はされているものの、経験は少ない行事と推察された。

#### (2) 喫食経験（表6）

供される行事食には、主に粽、柏餅、赤飯、菖蒲酒、よもぎ・草餅などがある。粽は主に西日本で、柏餅は東日本で好まれるとされる<sup>28)</sup>。柏の葉が使用されるのは、冬になっても葉が枯れても落ちず、翌年新芽が出るまで落ちないことに起因し、子孫繁栄のシンボルとされたためである<sup>28)</sup>。菖蒲は邪気を払うとの信仰があるために、菖蒲酒を飲み、菖蒲湯につかる習慣がある<sup>32)</sup>。

##### ① 粽

岡山県での喫食経験度は63.9%で、全国は67.8%で有意差がみられた ( $p < 0.1$ )。岡山県南部や備中北部において端午に粽と柏餅の両方を作成したようであるが、美作地域では作らない習俗もあったため<sup>33)</sup>、岡山県での喫食経験度が若干低くなったと推察された。

##### ② 柏餅

岡山県での喫食経験度は87.3%、全国は80.2%で、有意差が認められた ( $p < 0.01$ )。先述したように、岡山県の一

部地域で粽を作らない地域もある。また、柏餅は節句のほかに客のもてなし用や間食用に作る習慣<sup>34)</sup>も残っていた可能性もあり、これらの理由で岡山県での喫食経験度が高いものと推察された。

③ 赤飯

岡山県での喫食経験度は37.0%、全国では38.3%で有意差はなかった。

④ 菖蒲酒

岡山県での喫食経験度は2.7%、全国では3.8%であり有意な差はない。

⑤ よもぎ・草餅

岡山県での喫食経験度は61.3%、全国では58.1%であり有意な差はない。

5. 七夕とは

七夕は、七月七日または八月七日に行われる。願い事を書いた短冊や色紙などを吊した笹竹を立てたり、この笹竹や七夕船などを海や川に流す行事(七夕送り・七夕流し)を行ったりする<sup>35)</sup>。中国には、牽牛星・織女星の伝説と乞巧奠<sup>きこうでん</sup>の風習がある。当日夜に、織女星を祀ることで子女が裁縫や習字の上達を願う行事である。乞巧奠は日本にも伝来し、次第に男児も含めて字の上達を祈る風習となった<sup>36)</sup>。また、牽牛と織女に供え物をして願い事をする習俗もあり、字の上達の他にも、富貴や長寿、子宝などの願い事をした。これらが現在の日本において笹竹に願い事を書いた短冊を飾ることにつながっている。

(1) 七夕の行事の認知・経験(表1)

岡山県での認知度は97.5%、全国は95.5%で有意差がみられた( $p<0.05$ )。岡山県での経験度は74.1%、全国は67.2%であり有意差がみられた( $p<0.01$ )。

(2) 喫食経験(表7)

供される行事食には、主に赤飯、煮しめ、ところてん、そうめん、七夕まんじゅうが挙げられる。『東都歳時記』に「家々冷索麺を饗す」とあるように、江戸時代から水に関係深い本節句に水に泳がせ見た目も食感も涼しいそうめんが喜ばれた。さらにそうめんは贈答品としても重宝された<sup>37)</sup>。

① 赤飯

岡山県での喫食経験度は8.8%、全国では10.6%で有意差

はなかった。また、岡山県と全国の双方で喫食経験のない人が大半を占めていた。

② 煮しめ

岡山県での喫食経験度は7.1%、全国では7.5%で有意差はみられなかった。

③ ところてん

岡山県での喫食経験度は13.1%、全国では12.7%であり有意差はなかった。

④ そうめん

岡山県での喫食経験度は44.2%、全国では35.6%で有意差が見られた( $p<0.01$ )。岡山県で喫食する者が多いのは、岡山県浅口市鴨方町をはじめとする兵庫県、香川県小豆島などの生産地が近隣に存在することも要因<sup>38)</sup>と推察される。

⑤ 七夕まんじゅう

岡山県での喫食経験度は7.6%、全国では9.0%で有意差はみられなかった。

6. 重陽とは

重陽は、「菊の節句」や「九月節句」などともいう。中国の陰陽思想のもと、陽数とされる奇数のうち最も大きな数である九が重なることから、中国では非常に縁起の良い日であるとされている<sup>39)</sup>。平安時代から宮廷の儀式として重陽の行事が行われており、天皇が出御して宴を催し、菊花酒を飲むなどし、詩歌を楽しんだ<sup>40)</sup>。日本独自の風習としては、綿を菊の花にかぶせて露と香りを染み込ませて、その綿で身を拭い、長寿を願った。民間では、これらと農作物の収穫への感謝などのような祭事が集合し、節句として成立してきたものと考えられている<sup>17)</sup>。

(1) 重陽の行事の認知・経験(表1)

岡山県で認知度は21.2%、全国で21.5%、岡山県で経験度は6.2%、全国では5.9%で両者とも差がなかった。

(2) 喫食経験(表8)

元々重陽が公家の行事である「重陽の節会」であったことに由来して、また中国で菊が不老長寿の薬とされたことから始まる穢れの祓いの行事である。飾った菊を愛でながら、盃に菊を浮かべて飲んだ。菊と栗で季節感を味わう行事である<sup>41)</sup>。

菊花酒と栗ご飯が供されるが、いずれの料理も両地域で低喫食率であり有意差はなかった。

表6 端午に供される料理の喫食経験

|        | 岡山  |       | 全国     |       | p値     | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合(%) |
|--------|-----|-------|--------|-------|--------|-----|--------|-----------|
|        | 人数  | 割合(%) | 人数     | 割合(%) |        |     |        |           |
| 粽      | 319 | 63.9  | 11,651 | 67.8  | 0.072  | *   | 17,695 | 73.1      |
| 柏餅     | 453 | 87.3  | 14,192 | 80.2  | <0.001 | *** | 18,221 | 75.2      |
| 赤飯     | 173 | 37.0  | 6,189  | 38.3  | 0.569  |     | 16,642 | 68.7      |
| 菖蒲酒    | 12  | 2.7   | 576    | 3.8   | 0.230  |     | 15,623 | 64.5      |
| よもぎ・草餅 | 295 | 61.3  | 9,376  | 58.1  | 0.155  |     | 16,623 | 68.6      |

\*\*\* :  $p<0.001$ , \*\* :  $p<0.05$ , \* :  $p<0.1$

表7 七夕に供される料理の喫食経験

|         | 岡山  |        | 全国    |        | p値     | 有意差 | 有効回答数  | 有効回答割合 (%) |
|---------|-----|--------|-------|--------|--------|-----|--------|------------|
|         | 人数  | 割合 (%) | 人数    | 割合 (%) |        |     |        |            |
| 赤飯      | 40  | 8.8    | 1,644 | 10.6   | 0.227  |     | 16,033 | 66.6       |
| 煮しめ     | 32  | 7.1    | 1,161 | 7.5    | 0.721  |     | 15,837 | 65.8       |
| ところてん   | 59  | 13.1   | 1,972 | 12.7   | 0.804  |     | 15,922 | 66.2       |
| そうめん    | 210 | 44.2   | 5,688 | 35.6   | <0.001 | *** | 16,456 | 68.4       |
| 七夕まんじゅう | 34  | 7.6    | 1,359 | 9.0    | 0.332  |     | 15,591 | 64.8       |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

表8 重陽に供される料理の喫食経験

|     | 岡山 |        | 全国  |        | p値    | 有意差 | 有効回答数 | 有効回答割合 (%) |
|-----|----|--------|-----|--------|-------|-----|-------|------------|
|     | 人数 | 割合 (%) | 人数  | 割合 (%) |       |     |       |            |
| 菊花酒 | 7  | 5.2    | 266 | 4.8    | 0.838 |     | 5,629 | 23.6       |
| ご飯  | 20 | 15.2   | 684 | 13.5   | 0.363 |     | 5,205 | 21.8       |

\*\*\* :  $p < 0.001$ , \*\* :  $p < 0.05$ , \* :  $p < 0.1$

まとめ

平成21年から23年に実施された日本調理科学会主催の「平成21～23年度日本調理科学会特別研究報告書 調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」<sup>6)</sup>のデータベースの「五節句など年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況」を使用し、正月と五節句の認知、経験及びこれらの行事で習慣的に食べられている食品の喫食経験について岡山県と全国を比較した。

岡山県と全国で認知と経験ともに有意差があった行事は、人日、端午、七夕であった。有意差はみられないが、両地域で認知・経験が高割合の行事は正月、逆に低割合の行事は重陽であった。

次に行事毎の喫食経験の両地域で有意な差があった料理名を述べる。

正月料理は、黒豆 ( $p < 0.01$ )、田作り ( $p < 0.01$ )、昆布巻き ( $p < 0.01$ )、きんとん ( $p < 0.05$ )、煮しめ ( $p < 0.01$ )、なます ( $p < 0.01$ )、かまぼこ ( $p < 0.01$ ) が有意であった。雑煮では、すまし雑煮 ( $p < 0.01$ )、白みそ雑煮 ( $p < 0.01$ )、丸餅 ( $p < 0.01$ )、角餅 ( $p < 0.01$ )、餅を焼く・焼かない ( $p < 0.01$ ) に差がみられた。人日の七草がゆ ( $p < 0.01$ )、上巳に供される餅・菓子 ( $p < 0.01$ )、端午のちまき ( $p < 0.1$ ) と柏餅 ( $p < 0.01$ )、七夕のそうめん ( $p < 0.01$ ) が有意であった。

両地域で差があった料理は、地域の産物や、地域独自の風習等が影響している可能性があった。コロナ感染症の蔓延で、食生活を含めた生活自体は無論、行事の実施状況自体も変化したと考えられる。今後は、コロナ感染症後の行事食の喫食状況について、本研究データと比較しながら検討していきたい。

引用文献

1) 加藤友康, 高埜利彦, 長沢利明, 山田邦明 (2009), 「年中行事大辞典」, 吉川弘文館, 序p.1-3

2) 谷口貢, 板橋春夫 (2017), 「年中行事の民俗学」, 千代田出版, p.65  
 3) 小川直之 (2013), 「日本の歳事伝承」, アークアンドクラフツ, p.139-140  
 4) 桜井満 (1993), 「節供の古典 花と生活文化の歴史」, 雄山閣, p.8-15  
 5) 前掲1), p.295-296  
 6) 平成21～23年度日本調理科学会特別研究委員会 (2011), 「平成21～23年度日本調理科学会特別研究報告書 調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」, 日本調理科学会  
 7) 岡田芳郎・松井吉昭 (2013), 「年中行事読本 日本の四季を愉しむ歳時ごよみ」, 創元社, p.38-51  
 8) 下中弘 (1993), 「日本史大辞典」第3巻, 平凡社, p.1190-1191  
 9) 田中宣一, 宮田登編 (2012), 「年中行事事典【改訂版】」, 三省堂, p.57-59  
 10) 吉川誠次 (2000), 「食文化論」, 建帛社, p.178  
 11) 前掲9), p.66-69  
 12) 松下幸子 (1994), 「祝いの食文化」, 東京美術, p.95  
 13) 前掲12), p.106  
 14) 前掲3), p.49-50  
 15) 河合敦 (2011), 「図解・江戸の四季と暮らし」, 学習研究社, p.28-29  
 16) 前掲7), p.44-45  
 17) 前掲9), p.337-340  
 18) 岡山県岡山地方振興局地域振興室 (1990), 「おかやまふるさと歳時記」, 岡山県岡山地方振興局, p.6  
 19) 山陽新聞者編 (1982), 「岡山の祭りと行事」, 上巻, 山陽新聞社, p.42-43  
 20) 前掲7), p.96-101  
 21) 桜井満 (1993), 「節句の古典 花と生活文化の歴史」, 雄山閣, p.8-15

- 22) 窪寺紘一 (1994), 「年中行事歳時記」, 世界聖典刊行協会, p.68-73
- 23) 前掲7), p.96-101
- 24) 前掲9), p.183-187
- 25) 前掲4), p.12-13
- 26) 鶴藤鹿忠 (1998), 「おかやまたべもの歳時記」, 日本文教出版, p.60-67
- 27) 鶴藤鹿忠 (1978), 「岡山の食習俗」, 日本文教出版, p.146-155
- 28) 前掲7), p.140-143
- 29) 前掲9), p.285
- 30) 前掲15), p.76-77
- 31) 前掲9), p.228
- 32) 前掲22), p.135-138
- 33) 前掲27), p.136-143,146-155
- 34) 鶴藤鹿忠 (1984), 「岡山県の食事文化」, 日本文教出版, p.70-75
- 35) 前掲22), p.184-187
- 36) 前掲7), p.186-187
- 37) 河合敦 (2011), 「図解・江戸の四季と暮らし」, 学習研究社, p.96-97
- 38) 前掲34), p.64-65
- 39) 前掲3), p.244-247
- 40) 三隅治雄 (2007), 「全国年中行事辞典」, 東京堂出版, p.292
- 41) 前掲37), p.110-111