

鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性

松 島 文 子・板 倉 一 枝・横 山 弥 枝

Fumiko MATSUSHIMA, Kazue ITAKURA and Yae YOKOYAMA :
The Recognition of Annual Event Foods, their Eating Situation, and
Regional Characteristics in Tottori Prefecture

鳥取短期大学研究紀要 第64号 抜刷

2011年12月

鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性

松 島 文 子・板 倉 一 枝・横 山 弥 枝

Fumiko MATSUSHIMA, Kazue ITAKURA and Yae YOKOYAMA :

The Recognition of Annual Event Foods, their Eating Situation, and
Regional Characteristics in Tottori Prefecture

鳥取県における年中行事や通過儀礼の際の食事について、その認知や喫食の状況を調べることを目的として、学生およびその親族を対象にアンケート調査を行った。認知度、経験度とも高い行事および通過儀礼は、正月・土用の丑・クリスマス・大みそか・誕生日・七五三・成人式などであることが分かった。また正月に小豆雑煮を喫食する食文化の地域特性が認められた。

キーワード：行事食 認知 喫食状況 地域特性 鳥取県

1. 緒言

近年、家庭における家族員の生活時間帯のずれや個別化、女性の社会進出が一般的傾向となっている。さらに、帰属意識の希薄化や急速な少子・高齢化の影響も加わって家族形態は変化しつつあり、各家庭での食生活のスタイルや食文化に対する意識や価値観の多様化が進んでいる¹⁾。

このような家族的背景と、調理の近代化・簡便化、外食産業の急成長などが相互に影響し合って、世代を越えて継承されてきた各家庭の食文化が揺らぎつつあるとの危機感ももたれている²⁻⁴⁾。食文化も含めた家庭の生活上の価値観、生活態度および家庭の絆などは、家族が日々共にする食事の機会を通じて世代間で伝達される部分が大きいとされている⁵⁾。家庭の食生活の変化や共働調理・共食の機会の断絶は、単に料理や調理技術だけでなく、各家庭としてのまとまりや家族の絆の希薄化を促す要因となり、若者世代を含めた家族・世代間関係の変化や断絶にもつながるのではないかと懸念されている。

年中行事や通過儀礼の際のハレの日の食事は、日本各地で様々な形で伝承されてきた。伝統的な祝い

や祭りの行事は日常生活の節目となり、風土に根ざした食べ物が先人の知恵で作られ、生活に喜びを与えてきた。しかし、農業人口の減少や農業の機械化、輸入食品の増加、核家族化、飽食の時代となり、稲作にかかわる行事そのものが廃れてきた。そのため、行事食を家庭で作る機会が減り、伝統的な行事食が親から子へ伝承されない傾向にある。一方で、クリスマスなどが新たな行事として加わっていることが考えられる。

大正末期から昭和初期までの「日本人の食事」を聞き取り調査した記録集は見られるものの、それ以降の日本人の食生活、とくに行事食に関する大がかりな調査は少ない。現在の日本でどのような行事食が作られ、食べられているかについての全国的な調査を行うことは意義あることと考える。

日本調理科学会では特別研究「調理文化の地域性と調理科学」として、平成 12 年・13 年度に「豆類・いも類」、平成 15 年・16 年度に「魚介類」について調査・研究を行った。また平成 21・22 年度日本調理科学会特別研究として、「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」についての調査研究を全国規模で実施した。

今回は、「行事食・儀礼食」についての全国調査

研究の一環として、鳥取県における年中行事や通過儀礼の際の行事食について、その認知状況、喫食状況、調理状況および食べ方、変容した時期などについて調査し、行事食の伝承や地域特性などを明らかにすることを目的として実態調査を行った。

2. 調査の概要

(1) 調査対象

調査対象は、鳥取県内にあるT短期大学の学生(1・2年生)233名、ならびにその親族(主に保護者)の合計466名であった。

(2) 調査時期

調査時期は、2009年12月から2010年1月であった。

(3) 調査方法

調査方法は、一部自由記述を含む質問紙を学生に2部ずつ配布し、1部は学生本人が回答し、もう1部は保護者を中心とする親族に回答(留め置きによる)してもらおうと依頼した。無記名の自記式アンケート方式で実施し、後日アンケート用紙を回収した。

(4) 調査項目

調査項目は、平成21・22年度日本調理科学会特別研究の全国統一様式の調査票により、年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況、喫食形態、喫食の状況や形態が変化した時期とした。年中行事として取り上げたものは、正月、人日(じんじつ・七草)、節分、上巳(じょうし・雛祭り)、彼岸(春分の日)、端午の節句、盂蘭盆、七夕、土用の丑、重陽(ちょうよう・菊の節句)、お月見、彼岸(秋分の日)、冬至(とうじ)、クリスマス、大みそか、春祭り、秋祭りの17項目であった。また通過儀礼に供される食べ物の経験の有無・経験した時期・調理状況や食べ方についても調査した。通過儀礼として取り上げたものは、出産祝い、お七夜(なづけ祝い)、百日祝い(おくいぞめ)、初誕生・誕生祝い(1歳)、誕生日、七五三、成人式、結納、婚礼(結婚披露)、

厄払い、還暦・古希・喜寿・米寿などの長寿の祝い、葬儀、回忌・年忌祭(法事)などの13項目であった。また調査対象者に関する項目として居住地、居住期間、性別、年齢、家族構成、職業、調理担当、影響を受けた人について質問した。

3. 調査結果および考察

(1) 回答者の属性

回答者は学生194人、学生の親族145人、無記入3人であった。回答者を性別であらわしたものが図1である。女性が、学生172人、親族128人と高く、全体の88.0%を占めていた。

図2は回答者を年代別にあらわしたものである。学生は10歳代と20歳代の合計が97.1%、親族は40歳代と50歳代の合計が85.2%とほとんどを占めていた。回答者の家族構成を図3に示した。学生および親族とも二世帯と三世帯が多く、両者で全体の7割以上を占めていた。

図4は回答者の現在の居住地と居住年数を示したものである。居住地では鳥取県が83.1%と最も

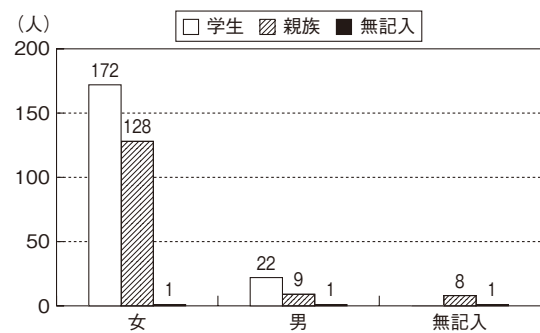


図1 性別

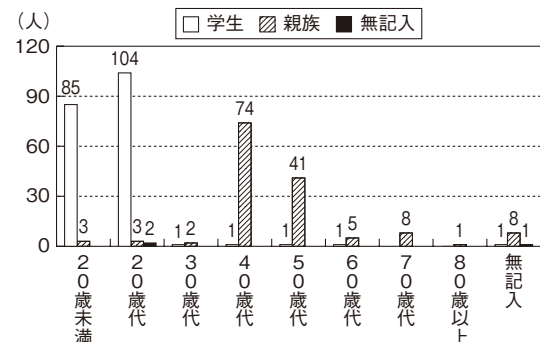


図2 年代別

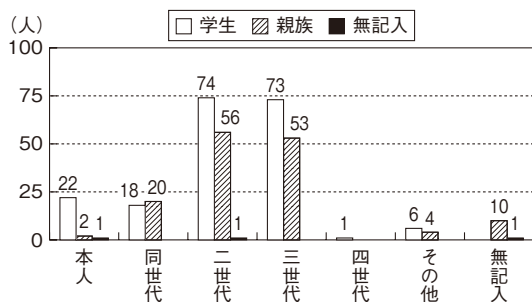


図3 家族構成

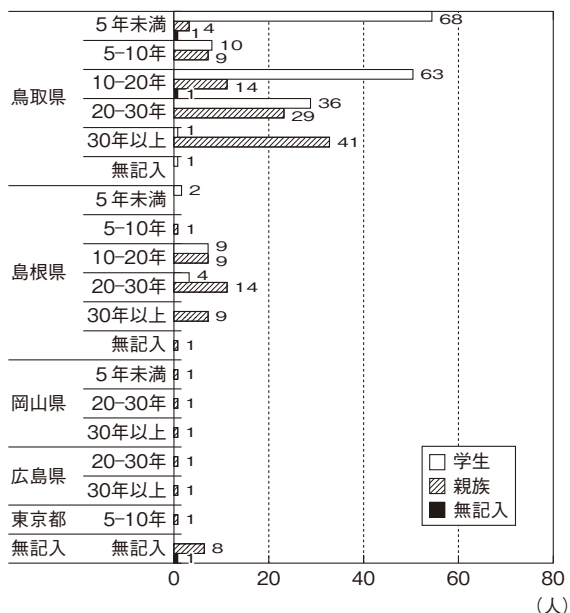


図4 居住地と居住年数

多く、次いで島根県 14.3%であった。これを居住年数別でみると、学生では鳥取県に5年未満は35.1%、10～20年は32.5%、親族では鳥取県に30年以上は28.3%、20～30年は20.0%の順であった。

(2) 行事食

五節句などの年中行事で供される食べ物の認知・喫食状況を調べるため、「行事の認知」(知っているかどうか)、「行事の経験」(経験したことがあるかどうか)、「喫食経験」(行事食を食べたことがあるかどうか)、昔と今の「調理状況や食べ方」、喫食状況、調理状況や食べ方が変化した場合の「変化した時期」についてたずねた。調査した行事と行事食の種類について、表1に示す。

1) 行事食の影響を受けた相手

行事食について、主に誰の影響を受けたかについ

表1 調査した行事食の種類

行事名	行事食の種類
正月	屠蘇, 雑煮・雑煮以外のもち料理 小豆飯・赤飯・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, 魚料理, 肉料理
人日・七草	七草粥
節分	いわし料理, いり豆, 巻き寿司(のり巻き)
上巳・桃の節句 雛祭り	白酒, もち・菓子, ご飯・すし はまぐり潮汁
彼岸の中日・春 分の日	ご飯・だんご(ほたもち・おはぎ・彼岸 だんご) 精進料理
端午・菖蒲の節 句	ちまき, 柏餅, 赤飯, 菖蒲酒, よもぎも ち
盂蘭盆・中元	麺(そうめん・うどん), だんご・もち, 精進料理, 煮しめ
七夕(七日盆)	赤飯, 煮しめ, ところてん, そうめん, 七夕まんじゅう
土用の丑	うなぎの蒲焼き
重陽・菊の節句	菊花酒, ご飯(栗飯・菊飯)
お月見	月見団子, 小芋
彼岸の中日・秋 分の日	ご飯・だんご(ほたもち・おはぎ・彼岸 だんご), 精進料理
冬至	かぼちゃの煮物
クリスマス	鶏肉・七面鳥料理, ケーキ
大みそか (年取り)	年越しそば, 年取りの祝い料理 尾頭つきいわし料理
春祭り	ご飯・すし(ちらしずし・押しずし・巻 きずし・さばずし・赤飯), だんご・もち
秋祭り	ご飯・すし(ちらしずし・押しずし・巻 きずし・さばずし・赤飯), だんご・もち

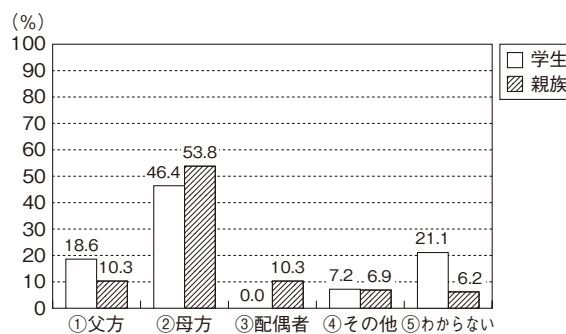


図5 行事食の影響を受けた相手

てたずねた。図5に示すように、「母方」からの影響が49.6%と一番大きく、次いで「父方」(15.0%)であった。これを学生と親族とに分けてみると、親族においては「母方」(53.8%)、次いで「父方」と「配偶者」(ともに10.3%)、の順であったが、学生においては「母方」(46.4%)、「父方」(18.6%)の次が「わからない」(21.2%)となっており、「配偶者」とし

たものはなかった。学生において「わからない」の割合が比較的高かったことについては、行事食の伝承がどのように行われているのかわからず不明瞭となっており、行事食そのものが学生たちの生活に根付いていないことも理由にあるのではないかと考えられる。

正月料理の継承について、家族や世代間の関係がどのように影響しているか追跡調査した報告によると、継承意識には地域や同居形態により特徴と差が見られるとしている。調理が母世代にとって自己表現の良い手段となって継承へと意識が変化し、あるいは幼少時から食べ慣れた生家の食文化が、母から娘へと自然に継承された、また家族が好む料理を付け加える「我が家流のお節料理」を作ったり、一部簡略化するなどの傾向が見られた。しかし、地域・家族形態にかかわらず娘が適齢期を迎えると、正月を「伝統料理教育の良い機会」として、継承へと意識が変化する事例が多くなり、「家庭の食文化は女性を通じて継承されることが望ましい」とする傾向が強かったことが報告されている⁶⁾。今回の調査結果において、行事食の影響を受けた相手として母方と回答した比率が高かったことは、ますます多様化・個別化する食環境においても家庭は食文化を継承する貴重な共食の場となっており、とくに母親や祖母といった女性が行事食の伝承に大きな役割を果たしていることが示唆された。

2) 行事の認知度

五節句などの年中行事の認知度について、「この行事を知っている」「この行事を知らない」のいずれであるかをたずねた。

認知度の高いものから順に、正月（89.7%）、クリスマス（88.8%）、大みそか（88.5%）、土用の丑（86.1%）、月見（86.1%）、七夕（85.3%）、節分（83.5%）、上巳（80.8%）、人日（80.2%）、秋分（80.2%）、春分（77.0%）、端午の節句（76.4%）、盂蘭盆（51.3%）、秋祭り（29.5%）、春祭り（28.0%）、重陽（14.2%）であった。「重陽」「春祭り」「秋祭り」を除いては比較的高い認知度であったことがわかった。図6ならびに図7に示すように、学生と親族との間に違い

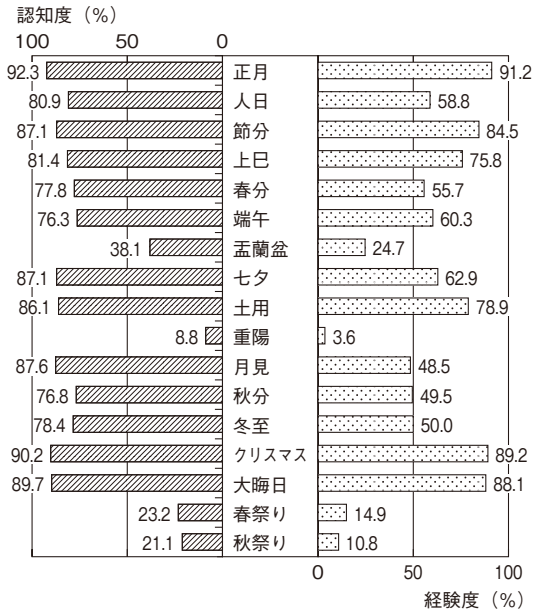


図6 行事食の認知度と経験度（学生）

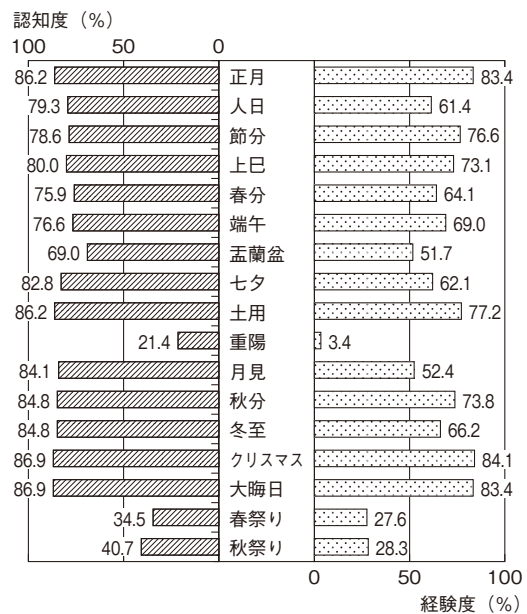


図7 行事食の認知度と経験度（親族）

があるかどうか比較してみたところ、認知度の高いものについてはあまり大きな差が見られなかったが、認知度の低い「盂蘭盆」「重陽」「春祭り」「秋祭り」については、いずれも学生の認知度よりも親族の認知度のほうが大幅に上回っていた。「盂蘭盆」については、調査用紙に示された名称が「盂蘭盆、中元」となっており、「お盆」という現代の一般的な名称が示されていなかったため、特に学生においては「盂蘭盆」という名称になじみが薄かったからではないかと考えられる。また「重陽」は菊の花の

節句であるが、桃や菖蒲など他の節句と比べても話題として取り上げられることがほとんどなく、こうした低い認知度になったものと考えられる。「春祭り」「秋祭り」については、一般的に、田植え後に豊作を願ったり、収穫後に豊作に感謝するといった農耕（特に稲作）に関わる神事のことを指しているが、時期的にも氏神様の例大祭などと混同しやすく、「祭り」が何を指しているのかわかりづらかったのではないと思われる。

3) 行事の経験度

年中行事について、「この行事を経験したことがある」「この行事を経験したことがない」のいずれであるかをたずねた。経験度の高いものから順に、正月（87.9%）、クリスマス（87.0%）、大みそか（86.1%）、節分（81.1%）、土用の丑（78.2%）、上巳（74.6%）、端午の節句（64.0%）、七夕（62.5%）、人日（59.9%）、秋分（59.9%）、節分（59.3%）などであり、行事食の認知度とほぼ同様の傾向を示した。「この行事を経験したことがある」と答えた割合は、認知度をわずかに下回る程度であった。認知度が高い行事は経験度も高いという結果が得られた。

4) 行事食の喫食経験

年中行事において、例えば、正月であれば、「屠蘇」「雑煮」「お節料理」といった具合に、それぞれ行事に関連の深い料理が存在する。そうした行事食について、「食べたことがある」「食べたことがない」のいずれであるかをたずねた。行事食の種類については、あらかじめ全国統一の調査用紙に示されているもののほか、「その他」のものについても自由記入してもらった。

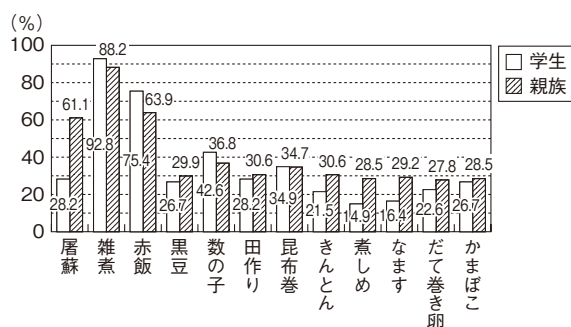


図8 正月における行事食の喫食経験

正月における行事食の喫食経験について、その結果を図8に示す。「正月」において喫食経験の高かったものは「雑煮」,「赤飯」であった。学生と親族とを比較してみると、親族より学生の方が喫食経験の高かったものとして「雑煮」「赤飯」「数の子」などがあつた。また、学生より親族の方が喫食経験の高かったものとして「屠蘇」「きんとん」「煮しめ」「なます」などがあつた。特に「お節料理」に関しては、何か一つの食べ物を指すというわけではなく、種類が豊富で、近年は洋風や中華風の品などが取り入れられるなどバラエティに富んできている。またメディアを通じて多様な正月料理の情報にふれる機会が多くなったことや、食品産業からのさまざまな調理済み正月料理の参入など昨今の食環境の急速な変化も影響して、正月の伝統料理や手作り料理にこだわる意識が希薄化してきている⁶⁾。調査内容として記されていた行事食は、日本の伝統的なものが中心であったため、喫食経験としては全般的に30%前後の低い値を示しており、回答者によって喫食経験にばらつきが見られた。

また、正月以外で行事食の喫食経験が高いものは、図9に示す通り、節分における「いり豆」,「巻き寿司」,土用の丑における「うなぎのかば焼き」,クリスマスにおける「クリスマスケーキ」,大みそかにおける「年越しそば」などであった。いずれも、学生と親族との喫食経験に大きな差は見られなかった。

この中で、特に特徴的なものとして正月料理における「雑煮」があげられる。雑煮の種類を複数回答

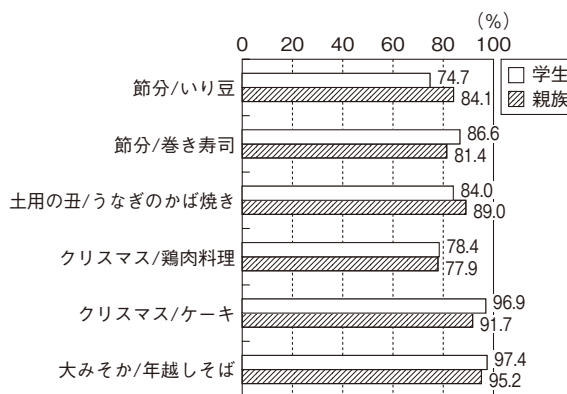


図9 喫食経験の高い行事食

でたずねたところ、「小豆」(59.9%)、「すまし」(45.7%)が多く、「白みそ」(5.3%)、「赤みそ」(1.2%)など、みそ仕立ての雑煮はほとんど食されていないことが分かった。また、もちの形状については「丸もち」としたものが85.5%あり、「角もち」の利用は9.7%と少なく、特に親族においてその傾向が顕著であった。雑煮のもちを焼くかどうかについては、「焼く」と回答したのが9.1%であったのに対し、「焼かない」と回答したものが50.4%であった。鳥取県では正月に小豆雑煮を食する独特の食文化があるが、それらは「丸もち」を「煮て」利用することが多いため、このような結果になったと考えられる。学生において「角もち」の利用が親族に比べて多いのは、もちを自宅で作るのではなく、市販のものを購入して用いることが大きくなってきているのが理由ではないかと考えられる。

小豆雑煮は、ゆでた丸餅に甘く煮た小豆汁をかけたぜんざいのような雑煮であり、鳥取県内のはほぼ全域に見られる正月の食文化である。元日、神棚に小豆雑煮を供えて新しい年の無事を祈った後、正月あるいは三箇日の食事に食し、正月を祝う慣わしがある⁷⁾。小豆雑煮の作り方は、小豆の形が崩れない程度にやわらかく煮て、砂糖と食塩少々で味を調え小豆汁を作る。ゆでておいた丸餅に熱い小豆汁をかけて供する。山陰地方は雑煮の小豆汁文化圏であり、小豆汁仕立ての雑煮は全国でも特異である^{8,9)}。また文献によれば中国地方の出雲以東、伊勢などに、小豆雑煮を正月に食す習慣があり、小豆そのものが予祝の食べものとなっていることが記されている¹⁰⁾。

年中行事について、宗教的な意義と伝統規範意識はますます希薄化したとの調査結果が報告されている¹¹⁾が、その一方で「お正月は日本の大切な伝統行事だと思うか」「何らかの形でお節料理を食べたか」の設問に対し9割以上の人が肯定的な答えを選択したとの報告¹²⁾もあり、正月は家族にとって重要な年中行事であるといえる。

(3) 通過儀礼

1) 通過儀礼の認知度と経験度

通過儀礼についてのアンケートでは、人が人生のうちに迎える通過儀礼13項目を取りあげ、各儀礼で供される一般的な儀礼食を表2に示した。知っている(以後、認知度)あるいは、経験したことがある(以後、経験度)儀礼食に印を付ける、あるいは、それ以外の場合は、自由記述で料理名を記入してもらった。13項目のうち認知度では、誕生日(94.7%)、七五三(94.4%)、成人式(93.6%)、葬儀(92.7%)、婚礼(89.5%)、法事(87.7%)、出産祝い(86.0%)、結納(85.4%)、長寿(84.8%)、初誕生(81.6%)、厄払い(75.1%)、百日祝い(68.7%)、お七夜(57.3%)の順であった。経験度では、誕生日(93.0%)、七五三(87.4%)、葬儀(78.4%)、法事(73.4%)、初誕生(59.6%)、成人式(59.4%)、婚礼(51.8%)、百日祝い(48.2%)、出産祝い(47.1%)、長寿(40.4%)、結納(37.4%)、厄払い(29.5%)、お七夜(29.2%)

表2 通過儀礼に供される食べ物の種類

通過儀礼名称	食べた経験のある料理名
出産祝い	赤飯・小豆飯・産飯
お七夜 (名づけ祝い)	赤飯・小豆飯 尾頭付き魚
百日祝い (おくいぞめ)	赤飯・小豆飯 尾頭付き魚
初誕生・誕生祝い (1歳)	赤飯・小豆飯 力もち・一升もち・紅白もち・誕生もち
誕生日	赤飯・小豆飯 ケーキ
七五三	赤飯・小豆飯・すし 千歳あめ
成人式 (成人祝い)	赤飯・小豆飯 もち・紅白もち、紅白饅頭
結納	祝いの膳
婚礼(結婚披露)	祝いの膳
厄払い	もち
還暦、古希、喜寿、米寿などの長寿の祝い	紅白もち、紅白饅頭 赤飯・小豆飯 尾頭付き魚 祝いの膳
葬儀	精進料理 握り鮓など、精進とは限らない
回忌・年忌祭 (法事)など	法事の膳 精進料理

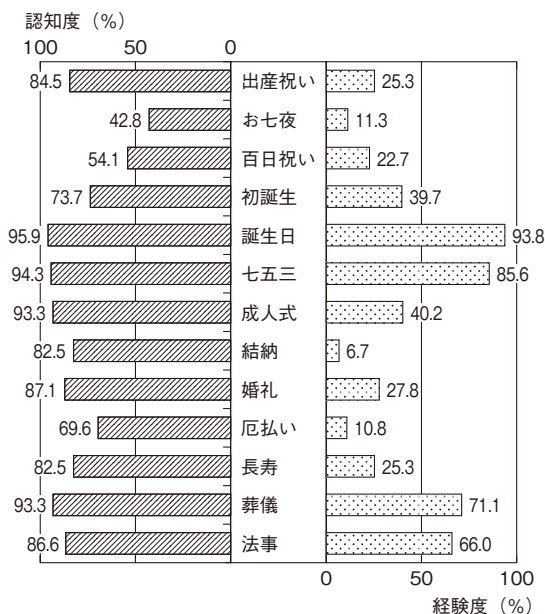


図10 通過儀礼の認知度と経験度（学生）

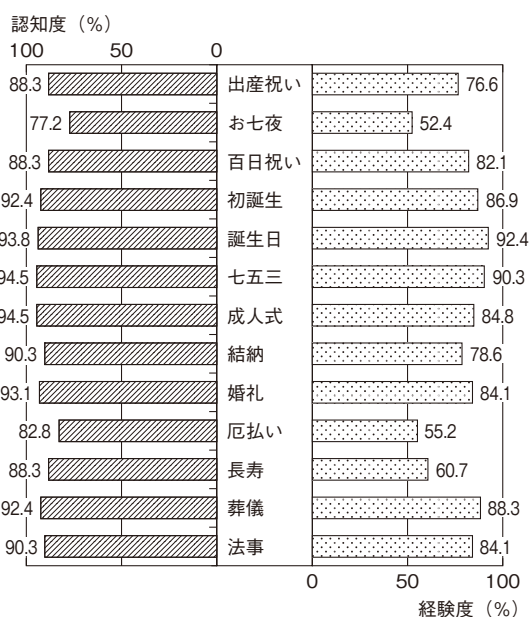


図11 通過儀礼の認知度と経験度（親族）

の順であった。これを学生別、親族別にそれぞれあらわしたものが図10と図11である。学生では、認知度90%以上は「誕生日」「七五三」「成人式」「葬儀」であるのに対し、経験度90%以上は「誕生日」だけであった。学生は年齢も若いため今までに経験した儀礼も少ないためと考えられる。一方、親族では「初誕生」「誕生日」「七五三」「成人式」「結納」「婚礼」「葬儀」「法事」などが認知度90%以上であり、最も低い「お七夜」でも77.2%と高かった。経験度では13項目全てが50%以上であることが分かった。

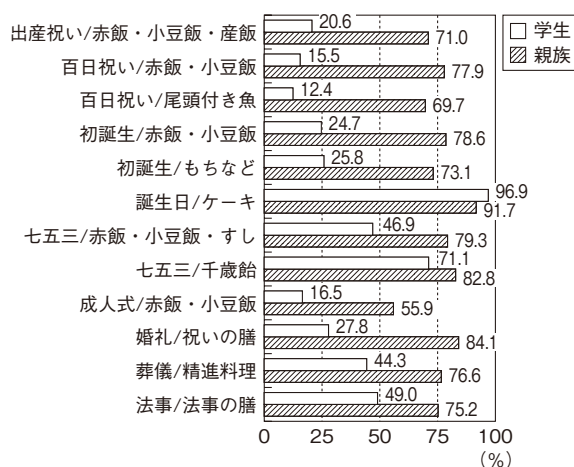


図12 儀礼食の喫食経験

2) 儀礼食の喫食経験

各通過儀礼で食される儀礼食のうち、学生および親族のどちらか一方でも喫食経験が50%以上あるものを図12に示した。学生では「誕生日のケーキ」(96.9%)、「七五三の千歳飴」(71.1%)、「法事の法事膳」(49.0%)、親族では「誕生日のケーキ」(91.7%)、「婚礼の祝い膳」(84.1%)、「七五三の千歳飴」(82.8%)の順で高かった。多くの儀礼食は購入する傾向がみられる中、赤飯や小豆飯などは他の儀礼食に比べ、家庭で作る傾向が高いことが分かった。

人は一生のあいだに、誕生・成年・結婚・死亡など、それぞれの節目に因んださまざまな行事を体験し、さらに死後も遺族によって供養が続けられる。「通過儀礼」と称されるこれらの行事のなかで、参加する人々によって共食される食事は、地域が長い歳月をかけて積み上げてきた「労働」や生活上の「叡智」と密接にかかわって営まれ、郷土・地域の生活文化の一翼をになっている^{13,14}。「ハレ食」は祝い事があるときにみられる食事で、地域の行事で食され、庶民のご馳走ともいえるべきものであった。その食材は地域の特産物であることが多く、そこから独自性が生まれてきた。米不足を補う知恵から生まれ、ハレ食へ変容した例も少なくなかった。そしてこれらの多くが今日の地域の伝統的郷土食として伝承されていると考えられる。

4. まとめ

平成21・22年度日本調理科学会特別研究である「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」についての全国調査研究の一環として、鳥取県における年中行事や通過儀礼の際の行事食について、その認知状況、喫食状況、調理状況および食べ方、変容した時期などについて調べ、行事食の伝承や地域特性などを明らかにすることを目的として実態調査を行った。

- 1) 行事食の影響を受けた相手として、母方が約半数の49.6%を占め、父方は15.0%と低かった。
- 2) 行事の認知度および経験度は一部の行事を除き高い割合を示し、学生と親族の間にほとんど差が認められなかった。
- 3) 経験度が高い行事およびその食事内容は、「正月」雑煮・赤飯・数の子・昆布巻きなど、「土用の丑」うなぎのかば焼き、「クリスマス」鶏肉料理・ケーキ、「大みそか」年越しそばなどであった。
- 4) 通過儀礼のうち、学生・親族とも認知度が90%以上と高い行事は、「誕生日」「七五三」「成人式」「葬儀」であった。一方、学生においては「お七夜」「百日祝い」「厄払い」「初誕生」の認知度がとくに低かった。
- 5) 経験度が高い通過儀礼およびその食事内容は、「七五三」千歳飴・赤飯・小豆飯、「誕生日」ケーキなどであった。
- 6) 正月に「小豆雑煮」を喫食する食文化が鳥取県において認められた。「小豆雑煮」が雑煮全体の約60%を占め、次いですまし仕立て約45%であり、味噌仕立ては少なかった。雑煮の餅の形状は約85%が「丸餅」と答え、「餅は焼かない」が約50%認められた。

本研究を行うに際し、調査にご協力いただきました皆様に心より感謝いたします。また本研究は平成21年・22年度日本調理科学会特別研究補助金の支

援を受けて行ったものである。

なお、本報告の一部は日本調理科学会平成23年度大会（2011年8月、群馬）において発表した。

参考文献

- 1) 塩谷幸子「食文化の継承と世代間関係－正月料理の変化を通して－」,『日本家政学会誌』Vol. 53 No. 2 (2002), 157-168.
- 2) 江原絢子「食文化の継承と変化に関する研究(第1報)－山梨県旧西原村の食生活を通して－」,『東京家政学院大学紀要』第28号(1989), 33-38.
- 3) 石毛直道『食事の文明論』,中公新書, 1982, 168-176.
- 4) 正田正博『講座食の文化第7巻食のゆくえ』,味の素食の文化センター, 1999, 35-54.
- 5) 岡田みゆき「教育的意義を含む母子の会話と母親の要因との関連－小学生における食事の母子の会話の実態調査から－」,『日本家政学会誌』Vol. 52 No. 4 (2001) 315-324.
- 6) 塩谷幸子「食文化の継承と世代間関係－正月料理の変化を通して：5年後の質的追跡調査から－」,『日本家政学会誌』Vol. 56 No. 11 (2005), 769-782.
- 7) 松島文子, 板倉一枝, 横山弥枝「鳥取県における豆類・いも類の伝統的郷土食と地域特性」,『日本調理科学会誌』Vol. 38 No. 1 (2005), 99-104.
- 8) 農村漁村文化協会編『聞き書ふるさとの家庭料理 第5巻 もち 雑煮』, 農村漁村文化協会, 2002, 250-251.
- 9) ヨーゼフ・クライナー編『地域性からみた日本』, 新曜社, 1996, 195.
- 10) 石毛直道監修『講座食の文化 第2巻 日本の食事文化』, 味の素食の文化センター, 1999, 164.
- 11) ミツカングループ本社広報室「ハレの日の食卓に関するアンケート」,『食生活データ総合統計年報2004』, 生活情報センター, 2004, 110.
- 12) 紀文食品広報室「お正月に関する消費者(主婦)

- 調査」, 『日本人の食生活を読み解くデータ総覧
2004』, 生活情報センター, 2004, 40.
- 13) 芳賀登, 石川寛子『全集日本の食文化 第12
巻 郷土と行事の食』, 雄山閣出版, 1999, 255.
- 14) 新谷尚紀『日本の行事と食のしきたり』, 青春
出版, 2007, 148.