

福井県の行事食の現状と地域性

佐藤 真実^{*}・堀川めぐみ^{**}・谷 洋子^{*}

仁愛大学人間生活学部^{*} 越前市子ども福祉課^{**}

Present Situation and Regional Characteristics of Festive Foods in Fukui Prefecture in Comparison with those of their Counterparts in the Other Prefectures in Japan

Mami SATO^{*}, Megumi HORIKAWA^{**}, Hiroko TANI^{*}

^{*}Faculty of Human Life, Jin-Ai University ^{**}Children's Welfare Division, Echizen city

The authors conducted an investigation on the regional characteristics of festive foods in Fukui Prefecture based on relevant survey data collected from a total of 24,858 people across the nation. The results of the investigation showed that people in Fukui Prefecture had a high degree of familiarity with annual events at 84% or higher for almost all of them, while having a considerable degree of experience with such events, although not higher than their degree of familiarity with the events, at 60% or higher for almost all of them. Among the annual events with which people nationwide had high degrees of familiarity and/or experience were New Year's Day, Christmas, New Year's Eve, the Day before the Beginning of Spring (Setsubun), Moon Viewing (Tsukimi), Dog Days of Summer (Doyou-no-ushi) and Doll's Festival (Jyoushi), while the annual events with which they had low degrees of familiarity and experience included Bon Festival, Autumn Festival, Spring Festival and Chrysanthemum Festival (Chouyou). Among these, the Autumn Festival and Spring Festival were found to be annual events with which people in Fukui Prefecture had comparatively slightly higher degrees of familiarity and/or experience.

The regional characteristics of festive foods in Fukui Prefecture, as observed from the present investigation, can be summarized as follows: the percentage of people in Fukui Prefecture who "have never eaten" festive foods (47.2%) was higher than that nationwide; the percentage of people in Fukui who "prepare and/or eat festive foods in their entirety at their own homes" (47.4%) was the highest among the items, including "receive festive foods from others/relatives", for which people in Fukui had a slightly high percentage (7.9%) compared to that nationwide, also showing a high tendency to receive rice-based festive foods such as rice dumplings, cakes, sushi and red rice, which suggested that in its background, the food culture in Fukui Prefecture has an association with a human relationship represented as sharing festive foods with others.

キーワード：食文化，行事食，福井県

緒 言

日本の年行事には、正月、大晦日など数多くあり、今でもそれらが全国各地で受け継がれている。ハレの日はご馳走（行事食）を作って人々が集い、神とともに食事をする特別な日である。これらの年行事の中には伝統的に特定の食べ物が供されており、その歴史は古く、地域食が豊かなものが多い。しかし、高度成

長期以降の日本の環境は大きく変化し、農業に関わる収穫への気持ちは廃れ、食の外部化、簡略化の影響は行事食にも及び、衰退の一途をたどっていることは想像に難くない。食育基本法¹⁾では、先人からはぐまれてきた地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にあるとし、国および地方公共団体は食文化の継承のための活動への支援等を講ずるものとしている。

谷らの研究室²⁾が実施した昭和57年、平成8年、平成18年の福井県の行事の実態調査では、正月、大晦日、クリスマスなどの行事はいずれの年も実施率が非常に高い。しかし、昭和57年から平成18年にかけてお盆は80%から36%、七夕は50%から20%まで実施率が減少し、左義長、敬老の日、報恩講などはほとんど行われなくなっている。行事を実施しない理由としては「手間がかかる」「家族数が減った」が挙げられた。少子化の中で、子どもを可愛がる親や祖父母が子どもを対象とした行事を大事にしている半面、先祖や高齢者を対象とした行事を疎かにしていることがうかがえる。後世に伝えていきたい行事は全体的に回答率が低く、今後更に行事離れすることが懸念された。

農山漁村文化協会編の「日本の食生活全集」³⁾は大正末期から昭和初期までの「日本人の食事」を聞きとり調査した記録である。それ以降の日本人の食生活、とくに行事食・儀礼食に関する大掛かりな調査は行われていない。そこで、日本調理科学会では平成21~23年度の特別研究として、現在の日本の各地域で、どのような行事食・儀礼食が作られ食されているか等について、全国的な調査を行い、データベース⁴⁾を構築した。すなわち、「調理文化の地域性と調理科学ー行事食・儀礼食ー」についての調査研究を行い、全国レベルで比較検討し、地域性を明らかにした。本報ではそのデータベースを使用して、福井県、福井県を含む北陸3県、全国の行事食に関する調査結果の概要について記述し、福井県の行事食の地域性について言及する。年中行事の地域性から福井県の食文化の継承に必要な要素について検討する。

調査方法

日本調理科学会会員248名が本調査の調査員となり、学生および一般を対象に、質問紙留め置き自記式による質問紙調査を行った。調査項目は調査対象者の概要、17年中行事の認知・経験状況、さらに各行事で供される食べ物（行事食）55種類の認知・喫食状況である。調査は平成21年12月から平成22年8月に実施し、47都道府県24,858名より回答を得た。調査結果は現在の居住地へ10年以上居住している人を対象

表1 調査対象者数およびその居住地

都道府県		現在住んでいる	現在住んでいる県に10年以上住んでいる	10年未満の人で10年以上住んだ
北 陸	富山県	464	404	100
	石川県	786	721	107
	福井県	478	434	75
	北 陸	1,728	1,559	282
全 国		24,571	19,126	4,903
記載なし		287	26	18,477
総 計		24,858	19,152	23,380

表2 調査対象者の概要

	割合 (%)		
性 別	福 井	北 陸	全 国
男	3.7	2.6	6.8
女	96.3	97.4	93.2
未記載	0.0	0.0	0.0
年 齢	福 井	北 陸	全 国
20 歳未満	34.5	33.2	27.2
20 歳代	12.4	11.3	21.8
30 歳代	1.8	1.0	2.0
40 歳代	20.2	13.2	21.2
50 歳代	14.0	12.4	16.5
60 歳代	12.2	20.6	6.4
70 歳代	4.1	7.5	4.1
80 歳以上	0.7	0.8	0.9
未記載	0.0	0.0	0.0
家族構成	福 井	北 陸	全 国
同世代	19.1	26.1	24.7
二世帯	42.5	39.5	47.9
三世帯	33.8	27.8	22.7
四世代	2.3	1.6	0.7
本人一人	1.6	2.9	2.4
未記載	0.7	2.0	1.6
職 業	福 井	北 陸	全 国
会社員	15.2	9.4	12.4
自営業	4.4	4.1	3.7
農林漁業	1.4	2.3	1.5
専業主婦（主夫）	15.9	25.0	15.1
学生	46.2	44.1	46.6
アルバイト・パート	11.3	10.0	14.2
未記載	5.7	5.2	6.4
調理担当	福 井	北 陸	全 国
調理を主に担当	50.1	54.7	48.6
調理を担当しない	48.7	44.3	50.2
未記載	1.1	1.0	1.3
行事食は誰の影響	福 井	北 陸	全 国
父方	24.6	15.1	14.4
母方	43.9	52.7	55.0
配偶者	4.4	7.9	6.8
その他	5.7	4.9	4.2
わからない	16.1	13.0	13.1
未記載	5.3	6.3	6.4

とした（全回答者の77.0%である）。表1に調査対象者数およびその居住地を示す。

調査結果および考察

1. 調査対象者の概要

調査対象者の概要を表2に示す。調査対象者は女性（93.2%）が圧倒的に多く、20歳代以下（49.0%）、学生（46.6%）が多い。家族構成は二世帯（47.9%）が多く、行事食は母方の影響（55.0%）と回答した人が多い。その中で福井県、北陸では20歳未満、60歳代がやや多く、家族構成は三世帯、四世代がやや多い。とくに福井県では行事食が父方の影響と回答するものが24.6%とやや高かった。

2. 年中行事の認知状況

年中行事の認知状況を表3に示した。行事の認知度は高く、ほとんどの行事が84%以上であった。認知度90%以上の年中行事としては正月（96.8%）、クリスマス（94.9%）、大晦日（94.8%）、節分（92.8%）、月見（91.6%）、土用の丑（90.5%）、上巳（90.2%）の順であった。認知度の低い行事は、盂蘭盆（61.0%）、秋祭り（32.8%）、春祭り（31.3%）、重陽（20.2%）であった。全国に比べて北陸、福井県は春祭り、秋祭りの認知度が50%以上であり、やや高かった。

3. 年中行事の経験状況

年中行事の経験状況を表4に示した。行事の経験度は認知度より低いが、ほとんどの行事が60%以上であった。経験度80%以上の年中行事としては正月（95.2%）、クリスマス（92.8%）、大晦日（92.7%）、節分（88.6%）、上巳（83.2%）、土用の丑（82.7%）の順であった。経験度の低い行事は盂蘭盆（41.8%）、秋祭り（22.3%）、春祭り（20.8%）、重陽（4.9%）であった。全国に比べて北陸、福井県は春祭り、秋祭りの経験度が40%前後であり、やや高かった。

4. 行事食の喫食頻度

行事食全体の喫食頻度（平均）を表5に示す。全国では各行事食を「食べたことがない」（44.5%）がもっとも高く、「毎年食べる」（35.0%）、「時々食べる」（14.2%）、「食べなくなった」（5.2%）の順であった。福井県では「食べたことがない」（47.2%）の割合が全

表3 年中行事の認知状況

行事名	認知（%）		
	福井	北陸	全国
正月	100.0	97.4	96.8
人日	87.6	84.5	87.0
節分	96.8	91.8	92.8
上巳	95.0	88.4	90.2
春分の日	87.4	81.0	84.2
端午	88.8	84.3	87.6
盂蘭盆	59.2	58.8	61.0
七夕	87.4	85.2	88.5
土用の丑	92.0	88.5	90.5
重陽	17.5	19.2	20.2
月見	92.4	86.5	91.6
秋分の日	85.1	79.8	84.0
冬至	94.0	90.0	89.3
クリスマス	98.2	93.5	94.9
大晦日	97.7	93.8	94.8
春祭り	54.0	57.8	31.3
秋祭り	51.8	56.1	32.8

表4 年中行事の経験状況

行事名	経験（%）		
	福井	北陸	全国
正月	98.9	95.1	95.2
人日	62.4	53.8	62.3
節分	93.3	82.8	88.6
上巳	87.8	80.6	83.2
春分の日	60.8	56.8	63.6
端午	68.8	64.7	72.5
盂蘭盆	37.2	40.6	41.8
七夕	54.6	55.4	60.2
土用の丑	84.6	80.8	82.7
重陽	3.7	5.1	4.9
月見	42.7	46.6	66.6
秋分の日	52.5	50.2	59.2
冬至	83.5	77.0	73.6
クリスマス	97.0	90.3	92.8
大晦日	96.1	91.7	92.7
春祭り	38.3	44.4	20.8
秋祭り	40.6	44.2	22.3

国よりやや高かった。

各行事食の喫食頻度を表6に示す。80%以上の人が「食べたことがない」行事食は、正月（小豆飯81.2%）、春分の日（精進料理87.2%）、端午（菖蒲酒97.2%）、七夕（赤飯93.6%、煮しめ94.0%、ところてん91.3%、七夕まんじゅう94.1%）、秋分の日（精進料理88.0%）、大晦日（尾頭付きイワシ料理93.8%）であった。一方、80%以上の人が「毎年食べる」行事食は、正月（雑煮90.8%、かまぼこ83.6%）、クリスマス（ケーキ82.6%）、大晦日（年越しそば83.3%）であった。「時々食べる」割合が高い行事食は月見（月見だんご39.5%）、端午（ちまき29.8%、よもぎもち28.9%）であり、「食べなくなった」割合が高い行事食は上巳（白酒15.1%）、重陽（菊花酒9.9%）であった。

さらに福井県では「食べたことがない」行事食として節分（イワシ料理93.3%）、月見（小芋92.9%）、大晦日（年取り祝い料理90.0%）が高く、「毎年食べる」行事食として節分（巻きずし60.4%）、上巳（ご飯・すし77.8%）、冬至（かぼちゃ72.7%）、春祭り（ご飯・すし43.6%）、秋祭り（ご飯・すし59.9%）、「時々食べる」行事食として上巳（もち・菓子32.1%）、端午（かしわもち38.2%）がやや高い傾向であった。北陸でも同じ傾向である。

表5 行事食全体の喫食頻度（平均）

	毎年 食べる	時々 食べる	途中 になら なかった 食べる よ	食 べ な く な っ た	食 べ た こ と が な い
福 井	34.2	13.7	0.9	4.0	47.2
北 陸	37.5	17.3	1.1	5.4	38.7
全 国	35.0	14.2	1.2	5.2	44.5

5. 行事食の調理および喫食状況

行事食全体の調理および喫食状況（平均）を表7に示す。全国では各行事食を「家庭で作る」（47.4%）がもっとも高く、「買う」（37.0%）、「実家・親戚などで食べる」（7.1%）、「他人・親戚からもらう」（6.5%）、「外で食べる」（2.0%）の順であった。福井県では「他

人・親戚からもらう」（7.9%）の割合が全国よりやや高かった。

表7 行事食全体の調理および喫食状況（平均）

	家 庭 で 作 る	他 人 ・ 親 戚 か ら ら う	買 う	実 家 ・ 親 戚 な ど で 食 べ る	外 で 食 べ る
福 井	47.2	7.9	36.8	5.8	2.3
北 陸	49.0	6.6	37.6	5.5	1.3
全 国	47.4	6.5	37.0	7.1	2.0

各行事食の調理および喫食状況を表8に示す。

60%以上の人が「家庭で作る」行事食は、正月（雑煮79.3%、煮しめ63.1%）、人日（七草がゆ85.6%）、節分（イワシ料理69.3%）、上巳（はまぐり潮汁77.5%）、盂蘭盆（麺65.1%、精進料理68.0%、煮しめ74.6%）、七夕（煮しめ67.9%、そうめん65.8%）、重陽（ご飯65.6%）、月見（小芋69.3%）、冬至（かぼちゃの煮物89.7%）であった。とくに福井県は春分の日（精進料理70.0%）、重陽（菊花酒66.7%）、秋分の日（精進料理83.3%）も「家庭で作る」割合が高かった。その他、福井県は全国と比較すると正月の雑煮や各種料理、精進料理、煮しめ・煮物、かゆ・ご飯など家庭で作りやすい料理が家庭で作られる割合が高い傾向であった。また「家庭で作る」割合が高い行事は人日、盂蘭盆、七夕、重陽などの経験度が低い（やや低い）傾向の行事が多い傾向であった。正月料理は、「調理の負担感」と「世代間葛藤への不満」が大きな断絶要因となっている⁵⁾。「家庭で作る」割合が高い行事は、「調理の負担感」が高く、経験度が低くなっていることも示唆される。

「他人・親戚からもらう」行事食としては、上巳（ご飯・すし9.8%）、上巳（はまぐり潮汁10.9%）、春分の日（ご飯・だんご12.6%）、端午（ちまき10.6%、赤飯14.2%、よもぎもち10.5%）、七夕（赤飯11.1%）、秋分の日（ご飯・だんご12.2%）、春祭り（だんご・もち9.9%）、秋祭り（ご飯・すし10.7%、だんご・もち16.7%）の割合が高かった。これらの行事食以外に福井、北陸では正月（小豆飯・赤飯）、節分（炒り豆）、春祭り（ご飯・すし）が高かった。さらに福井では端

福井県の行事食の現状と地域性

表6 各行事食の喫食頻度

行事名	料理名	福井 (%)					北陸 (%)					全国 (%)				
		毎年食べる	時々食べる	途中から食べた	食べなくなった	食べたことがない	毎年食べる	時々食べる	途中から食べた	食べなくなった	食べたことがない	毎年食べる	時々食べる	途中から食べた	食べなくなった	食べたことがない
正月	屠蘇	18.2	3.9	1.0	5.7	71.3	19.8	6.8	1.1	7.6	64.7	21.2	7.1	1.0	9.9	60.8
	雑煮	97.8	0.0	0.0	0.0	2.2	95.0	2.8	0.2	1.0	1.0	90.8	3.9	0.3	1.4	3.6
	小豆飯・赤飯	9.8	5.1	0.0	2.4	82.7	19.9	13.4	0.3	3.4	63.1	9.2	6.7	0.4	2.5	81.2
	黒豆	70.4	14.7	0.7	1.2	13.0	78.2	12.1	0.9	2.2	6.6	74.7	10.4	0.9	2.3	11.6
	数の子	65.2	16.8	1.2	4.0	12.8	66.6	14.9	1.5	5.0	12.0	65.8	11.9	1.2	3.6	17.4
	田作り	40.0	20.1	0.7	5.7	33.6	46.6	17.8	1.1	6.9	27.6	50.2	12.8	1.0	4.4	31.7
	昆布巻き	58.5	20.3	0.2	5.9	15.1	60.9	20.5	0.7	5.7	12.2	57.1	16.6	1.0	4.5	20.8
	きんとん	52.1	22.6	1.2	5.0	19.1	55.9	20.4	1.5	6.2	16.0	55.1	17.0	1.2	5.0	21.8
	煮しめ	68.5	8.5	0.2	3.6	19.2	70.6	8.2	0.2	2.5	18.5	62.4	7.5	0.4	2.3	27.5
	なます	46.4	15.9	0.5	4.7	32.5	58.6	13.8	0.4	4.1	23.1	54.1	11.5	0.7	3.6	30.1
	伊達巻卵	61.4	19.0	0.7	4.0	14.8	66.2	17.3	1.4	4.2	10.8	62.8	14.0	1.2	3.8	18.3
	かまぼこ	84.3	9.3	0.0	0.5	6.0	85.2	9.2	0.3	1.4	3.8	83.6	7.5	0.4	1.6	6.9
人日	魚料理	48.8	15.0	0.8	2.1	33.3	55.7	15.1	0.7	1.9	26.6	59.8	10.9	0.9	2.0	26.5
	肉料理	51.0	11.3	0.8	0.8	36.1	52.2	11.3	0.9	0.6	34.9	64.3	12.9	2.0	1.3	19.5
節分	七草がゆ	45.5	28.3	4.8	6.9	14.5	40.4	34.7	4.3	14.2	6.5	49.2	26.8	3.9	12.8	7.4
上巳	イワシ料理	2.3	1.6	0.3	2.6	93.3	4.9	4.8	0.4	3.2	86.8	15.7	8.1	0.3	2.5	73.3
	炒り豆	34.5	10.1	0.3	5.2	49.8	44.1	20.4	0.8	8.7	26.0	48.7	11.0	0.8	5.8	33.6
春分の日	巻きずし	60.4	16.7	5.3	0.9	16.7	49.2	24.7	11.5	2.1	12.6	43.3	16.8	15.0	1.9	22.9
	白酒	3.5	9.7	0.3	9.1	77.4	5.2	15.3	0.6	15.3	63.7	5.4	13.0	0.8	15.1	65.8
	もち・菓子	32.1	32.1	0.0	8.9	27.0	42.0	34.4	0.8	10.1	12.7	39.2	27.2	1.4	12.2	20.1
	ご飯・すし	77.8	5.6	5.6	0.0	11.1	69.6	17.7	3.8	6.3	2.5	51.8	26.1	1.6	7.9	12.7
	はまぐり潮汁	33.3	0.0	0.0	0.0	66.7	35.2	13.0	1.9	7.4	42.6	19.8	18.9	1.2	7.6	52.5
端午	ご飯・だんご	42.9	41.3	1.2	7.5	7.1	46.9	40.8	1.0	5.7	5.7	53.4	30.4	0.9	6.4	8.9
	精進料理	2.0	1.2	0.0	2.0	94.8	4.1	4.8	0.2	3.6	87.4	4.5	4.9	0.3	3.1	87.2
孟蘭盆	ちまき	18.0	31.4	2.1	12.4	36.1	17.8	42.1	1.7	12.8	25.6	21.2	29.8	1.2	10.2	37.6
	柏もち	24.1	38.2	1.0	5.8	30.9	37.1	42.8	1.4	7.0	11.7	42.8	32.6	1.0	6.0	17.6
	赤飯	5.0	10.4	0.4	4.2	79.9	13.5	21.9	0.5	6.6	57.6	7.5	15.2	0.4	6.1	70.8
	菖蒲酒	0.0	0.0	0.3	1.0	98.6	0.7	1.8	0.3	2.6	94.7	0.6	1.0	0.1	1.1	97.2
	よもぎもち	12.1	25.1	1.4	5.8	55.6	20.3	39.6	0.9	6.6	32.7	16.0	28.9	0.6	5.3	49.1
七夕	麺	42.2	16.9	0.0	3.2	37.7	54.0	18.7	0.4	3.0	23.9	39.5	14.8	0.8	4.5	40.4
	だんご・もち	17.6	13.1	0.7	2.6	66.0	17.8	13.2	0.8	3.8	64.4	24.7	11.8	0.9	5.0	57.6
	精進料理	12.8	8.3	0.0	1.9	76.9	13.6	7.6	0.0	5.3	73.4	16.5	8.1	0.6	5.0	69.8
	煮しめ	19.4	12.9	0.0	2.6	65.2	32.9	11.2	0.6	5.2	50.1	27.5	10.8	0.5	4.7	56.4
土用の丑	赤飯	1.8	3.1	0.4	3.1	91.6	4.3	7.2	0.4	3.2	84.9	1.7	2.6	0.2	2.0	93.6
	煮しめ	1.3	1.7	0.4	2.6	93.9	5.6	4.6	0.1	2.3	87.4	2.1	2.4	0.1	1.4	94.0
	ところてん	1.8	2.2	0.9	2.7	92.5	9.3	10.4	0.7	2.6	77.0	2.8	3.9	0.2	1.7	91.3
	そうめん	15.7	13.7	0.5	5.1	65.0	22.8	25.8	0.7	5.0	45.7	10.3	11.7	0.5	2.9	74.7
	七夕まんじゅう	1.7	0.9	0.0	1.7	95.7	3.0	4.7	0.1	3.0	89.1	1.5	2.7	0.1	1.5	94.1
重陽	うなぎの蒲焼	60.8	26.1	3.0	3.5	6.5	65.1	27.3	2.8	2.7	2.2	59.5	29.0	3.2	3.2	5.0
	菊花酒	6.7	6.7	0.0	6.7	80.0	6.6	9.8	0.0	14.8	68.9	4.6	6.6	0.7	9.9	78.1
月見	ご飯	26.7	13.3	0.0	6.7	53.3	33.9	27.4	0.0	12.9	25.8	20.4	18.8	1.5	10.2	49.1
	月見だんご	18.4	49.1	3.5	9.6	19.3	21.0	52.7	2.6	14.3	9.4	32.0	39.5	1.8	14.2	12.5
秋分の日	小芋	2.4	3.0	0.0	1.8	92.9	4.5	9.4	0.4	4.1	81.5	9.2	9.7	0.4	5.5	75.2
	ご飯・だんご	47.7	35.5	1.4	3.6	11.8	49.9	36.4	1.2	4.1	8.5	51.7	31.0	1.0	5.3	11.0
冬至	精進料理	1.4	0.5	0.0	1.4	96.8	5.7	2.8	0.2	1.5	89.8	6.4	3.9	0.2	1.6	88.0
	かぼちゃの煮物	72.7	16.7	1.4	1.9	7.2	72.4	22.4	0.5	1.9	2.8	61.4	27.0	1.2	3.5	6.8
クリスマス	鶏肉・七面鳥	43.0	22.6	1.0	3.6	29.8	43.2	25.3	1.4	3.6	26.5	51.3	18.8	1.8	3.4	24.7
	ケーキ	86.4	8.9	0.5	2.9	1.4	83.7	11.3	0.9	3.5	0.6	82.6	11.1	1.8	3.3	1.3
大晦日	年越そば	93.9	3.4	0.5	0.7	1.5	90.9	6.2	0.7	1.1	1.1	83.3	9.0	1.2	1.9	4.6
	年取り祝い料理	8.2	0.8	0.0	1.0	90.0	16.4	2.5	0.3	1.1	79.7	18.2	2.0	0.2	1.4	78.2
	尾頭付きイワシ料理	1.2	0.2	0.0	1.0	97.6	1.4	1.1	0.2	1.7	95.7	3.1	1.4	0.1	1.6	93.8
春祭り	ご飯・すし	43.6	23.9	1.8	10.4	20.2	47.8	24.4	1.7	10.9	15.2	35.2	23.8	1.4	15.2	24.4
	だんご・もち	15.0	9.4	1.3	6.9	67.5	18.9	13.8	0.9	6.7	59.8	16.1	17.3	0.6	5.9	60.2
秋祭り	ご飯・すし	59.9	18.6	1.2	8.7	11.6	57.9	20.1	1.8	9.0	11.2	19.6	11.0	0.9	9.1	59.5
	だんご・もち	15.6	5.2	0.0	4.6	74.6	17.3	10.7	0.2	5.3	66.5	14.0	10.6	0.7	7.3	67.4

表8 各行事食の調理および喫食状況

行事名	料理名	福井 (%)					北陸 (%)					全国 (%)				
		家庭で作る	他人・親戚からもらう	買う	で実家・親戚など食べる	外で食べる	家庭で作る	他人・親戚からもらう	買う	で実家・親戚など食べる	外で食べる	家庭で作る	他人・親戚からもらう	買う	で実家・親戚など食べる	外で食べる
正月	屠蘇	38.1	3.8	48.6	8.6	1.0	33.9	6.6	47.6	11.1	0.9	29.8	8.1	43.7	15.4	3.0
	雑煮	87.3	2.5	1.7	8.0	0.4	84.9	2.8	3.1	8.9	0.3	79.3	5.4	2.6	11.6	1.1
	小豆飯・赤飯	40.0	20.0	23.6	16.4	0.0	41.7	21.4	20.5	15.5	0.9	57.1	0.2	20.3	21.2	1.3
	黒豆	46.2	7.1	30.7	15.2	0.8	53.0	7.0	26.7	12.7	0.6	42.4	9.4	33.0	14.2	1.0
	数の子	34.5	10.2	41.2	13.5	0.5	30.4	8.4	47.6	13.0	0.6	27.0	8.3	49.3	14.1	1.2
	田作り	38.3	4.2	40.6	16.1	0.8	41.4	5.2	39.5	13.3	0.5	38.2	7.1	39.5	14.1	1.1
	昆布巻き	37.1	9.8	36.0	16.9	0.3	36.5	7.9	40.9	14.2	0.5	30.2	8.3	45.5	14.8	1.2
	きんとん	47.4	7.0	29.4	15.6	0.6	45.3	6.4	33.1	14.5	0.6	37.1	7.4	40.0	14.3	1.2
	煮しめ	75.7	3.9	5.4	14.7	0.3	74.8	4.8	8.2	12.0	0.3	63.1	6.4	14.3	15.1	1.0
	なます	66.2	5.7	12.8	14.9	0.4	69.4	4.8	12.7	12.6	0.6	58.0	6.7	18.9	15.2	1.2
	伊達巻卵	40.6	4.0	40.6	14.6	0.3	38.7	5.0	43.2	12.5	0.7	30.5	6.1	48.5	13.7	1.2
	かまぼこ	13.8	5.9	67.5	12.3	0.5	14.5	5.6	68.4	11.1	0.5	14.1	5.1	66.3	13.0	1.4
人日	魚料理	39.7	4.9	40.1	13.9	1.4	16.5	26.1	31.1	25.4	0.8	45.9	7.9	30.4	13.9	1.9
	肉料理	56.0	2.2	30.6	10.4	0.7	55.3	2.7	31.2	10.3	0.4	50.0	6.2	27.5	13.6	2.6
節分	七草がゆ	89.9	0.8	6.7	2.5	0.0	85.4	1.4	7.7	3.7	1.8	85.6	1.9	6.9	4.3	1.3
上巳	イワシ料理	69.6	4.3	26.1	0.0	0.0	65.7	1.9	27.8	4.6	0.0	69.3	2.0	24.3	4.0	0.4
	炒り豆	17.4	14.8	64.4	2.7	0.7	14.8	8.6	73.9	2.3	0.4	20.9	4.2	71.2	3.3	0.4
春分の日	巻きずし	30.3	3.0	62.1	4.5	0.0	34.3	2.0	60.5	3.0	0.2	34.6	3.0	58.2	3.8	0.4
	白酒	13.2	4.4	80.9	0.0	1.5	20.6	5.6	69.6	3.8	0.3	13.8	6.1	74.5	4.5	1.1
	もち・菓子	9.2	5.9	81.1	3.8	0.0	9.2	7.3	79.9	3.5	0.1	9.5	7.0	79.3	3.6	0.5
	ご飯・すし	4.1	75.0	2.9	14.0	4.1	2.4	3.7	76.6	4.8	12.5	55.5	9.8	22.5	4.6	7.5
端午	はまぐり潮汁	88.1	3.0	4.5	1.5	3.0	58.3	26.7	11.7	1.7	1.7	77.5	10.9	6.4	3.8	1.4
	ご飯・だんご	35.1	21.5	39.8	3.6	0.0	38.0	14.9	42.7	4.1	0.4	34.3	12.6	45.4	7.4	0.4
端午	精進料理	70.0	10.0	10.0	10.0	0.0	66.7	7.9	7.9	11.1	6.3	57.1	7.3	16.1	13.3	6.2
	ちまき	7.0	24.8	63.6	3.9	0.8	5.5	15.6	74.0	3.9	1.0	8.7	10.6	75.7	3.9	1.1
	柏もち	5.1	16.1	73.7	2.9	2.2	2.6	9.9	83.9	3.0	0.5	5.8	7.3	82.9	3.4	0.6
	赤飯	29.8	15.8	43.9	8.8	1.8	38.7	17.4	38.1	5.5	0.3	43.0	14.2	35.3	6.8	0.7
孟蘭盆	菖蒲酒	0.0	40.0	60.0	0.0	0.0	11.5	7.7	76.9	3.8	0.0	30.8	7.0	54.6	5.9	1.6
	よもぎもち	17.3	18.3	58.7	4.8	1.0	16.9	13.8	63.4	5.0	0.9	11.3	10.5	72.8	4.9	0.5
	麺	62.4	7.9	22.8	6.9	0.0	71.7	4.8	14.5	8.1	0.9	65.1	4.2	20.2	9.3	1.1
	だんご・もち	48.8	9.8	36.6	4.9	0.0	50.7	6.8	34.5	6.8	1.4	47.5	7.5	32.7	11.4	0.9
七夕	精進料理	74.2	6.5	6.5	9.7	3.2	70.0	3.6	4.5	19.1	2.7	68.0	3.6	9.3	15.3	4.0
	煮しめ	79.7	1.7	1.7	6.8	10.2	83.3	2.7	2.3	10.9	0.8	74.6	3.4	4.7	15.9	1.3
	赤飯	43.8	12.5	31.3	6.3	6.3	56.4	8.5	29.8	4.3	1.1	55.8	11.1	24.7	7.2	1.1
	煮しめ	75.0	0.0	16.7	8.3	0.0	75.3	3.7	18.5	1.2	1.2	67.9	7.0	15.3	8.8	1.0
土用の丑	ところてん	0.0	13.3	80.0	0.0	6.7	25.5	4.5	65.0	3.2	1.9	19.9	5.3	67.5	6.0	1.3
	そうめん	64.9	4.1	24.3	6.8	0.0	73.6	2.9	19.0	3.3	1.2	65.8	3.5	24.3	5.1	1.2
	七夕まんじゅう	0.0	10.0	70.0	20.0	0.0	9.0	4.5	79.1	6.0	1.5	16.1	7.6	68.1	5.9	2.3
	うなぎの蒲焼	6.3	4.2	82.3	4.2	3.1	7.5	3.8	83.6	2.9	2.2	15.9	2.1	72.1	3.4	6.5
重陽	菊花酒	66.7	0.0	33.3	0.0	0.0	55.6	11.1	22.2	11.1	0.0	32.9	6.4	39.3	13.9	7.5
	ご飯	71.4	14.3	0.0	0.0	14.3	65.1	14.0	11.6	7.0	2.3	65.6	8.9	15.4	7.7	2.5
月見	月見だんご	17.9	4.2	73.7	3.2	1.1	11.9	4.8	78.1	3.6	1.6	24.3	3.8	67.3	4.0	0.7
	小芋	72.7	0.0	18.2	0.0	9.1	67.1	5.3	22.4	1.3	3.9	69.3	4.5	20.8	4.5	0.9
秋分の日	ご飯・だんご	34.7	16.2	45.4	3.2	0.5	35.3	14.8	44.6	5.1	0.3	32.3	12.2	47.6	7.7	0.3
	精進料理	83.3	16.7	0.0	0.0	0.0	63.8	5.2	15.5	10.3	5.2	59.7	7.7	15.8	13.0	3.9
冬至	かぼちゃの煮物	92.4	2.5	2.0	2.5	0.5	91.2	1.7	4.3	2.6	0.1	89.7	2.0	4.4	3.6	0.3
クリスマス	鶏肉・七面鳥	39.3	2.9	53.2	3.2	1.3	37.8	2.0	56.1	3.0	1.2	38.4	1.7	54.7	3.5	1.7
	ケーキ	21.2	3.8	72.9	2.0	0.0	22.3	2.9	71.0	3.2	0.6	23.6	2.8	69.0	3.4	1.2
大晦日	年越そば	63.8	6.7	21.8	4.6	3.0	72.4	2.9	18.7	3.7	2.2	65.7	2.7	24.3	5.6	1.8
	年取り祝い料理	62.8	7.0	23.3	7.0	0.0	65.3	1.6	25.0	6.9	1.2	56.6	3.7	28.0	7.2	4.5
	尾頭付きイワシ料理	50.0	0.0	40.0	10.0	0.0	53.1	0.0	37.5	9.4	0.0	60.3	4.1	26.6	8.6	0.3
春祭り	ご飯・すし	63.8	9.2	15.4	9.2	2.3	61.3	9.9	20.9	7.3	0.7	62.5	7.8	20.9	7.5	1.4
	だんご・もち	28.8	13.5	42.3	13.5	1.9	35.2	14.5	42.0	7.8	0.5	28.3	9.9	50.7	9.7	1.3
秋祭り	ご飯・すし	61.4	13.9	15.2	9.5	0.0	59.3	11.3	20.7	8.7	0.0	56.4	10.7	22.0	9.3	1.5
	だんご・もち	18.9	18.9	48.6	13.5	0.0	35.0	14.6	41.4	8.9	0.0	35.3	16.7	36.3	10.5	1.2

午（柏もち、菖蒲酒）、盂蘭盆（だんご・もち）、七夕（ところてん、七夕まんじゅう）、秋分の日（精進料理）が高かった。

福井県では各行事食を「もらう」行事食と回答する割合が全国より高く、もらう行事食にはだんご・もち、ご飯・すしなどの米類料理が多い傾向だった。

「買う」行事食としては、節分（炒り豆71.2%）、上巳（白酒74.5%）、上巳（もち・菓子79.3%）、端午（ちまき75.7%、柏もち82.9%、よもぎもち72.8%）、土用の丑（うなぎの蒲焼72.1%）、クリスマス（ケーキ69.0%）の割合が高かった。もちやだんご類は買う傾向が高いといえる。

「実家・親戚などで食べる」行事食としては、正月（雑煮を含む料理各種13～21%）、春分の日（精進料理13.3%）、盂蘭盆（精進料理15.3%、煮しめ15.9%）、重陽（菊花酒13.9%）、秋分の日（精進料理13.0%）、春祭り（だんご・もち9.7%）、秋祭り（だんご・もち10.5%）の割合が高かった。「実家・親戚などで食べる」行事食は「家庭で作る」、「他人・親戚からもらう」行事食においても高い割合であった。正月料理各種、春分の日・秋分の日・盂蘭盆の精進料理、春祭り・秋祭りのだんご・もちは、多数の家族・親戚が集う行事に用意される行事食であることが推察される。「外で食べる」行事食は上巳（ご飯・すし7.5%）、土用の丑（うなぎ6.5%）、重陽（菊花酒7.5%）の割合が高かったが、行事食はほとんど外で食べられていなかった。

宇和川⁶⁾は、家族構成と行事の食べ物は相関が高く、二世帯は正月、端午の赤飯、盂蘭盆と春祭り、秋祭りのだんご・もちなどが有意に少なく、四世帯は端午の赤飯、冬至のかぼちゃ、春祭りと秋祭りのご飯・すしに有意に多いことを報告している。福井県では正月料理各種、春分の日・秋分の日・盂蘭盆の精進料理、春祭り・秋祭りのだんご・もちは、多数の家族・親戚が集う行事に用意されがちな行事食であり、福井県の三世帯以上同居が多いことは行事食の実態に影響を与えていることが推察される。一方、塩谷⁷⁾は、世代間で「共同調理すること」が食文化継承の大きい要因だとされてきたが、その背景にある「協働調理にいたる意識」がより重要な規定要因になっていると報告してい

る。福井県では米類料理は「もらう」行事食であり、「実家・親戚などで食べる」、「家庭で作る」行事食においても高い割合である。加藤⁸⁾は消費者世帯調査において農家、非農家における「自給」と「いただきもの」の比率が3割に達し、これらが福井県の高い地産地消費率の特徴であると報告している。つまり、行事食や農産物を「もらう」、「おすそわけ」の意識が協働調理や福井県の食文化の継承に関与しているのではないかと推測する。小林ら⁹⁾は高校生と高齢者の交流体験から食文化の継承・伝授の大切さ・意義を認識する中で、わずかな交流体験でも両者にとって有益な体験と受け止めていることを報告している。また、佐藤ら¹⁰⁾は食物栄養科の授業の中で食文化体験を取り入れた教育プログラムの重要性を再認識している。

家族構成や生活スタイルが変化する中で食文化の継承に必要な要素は、「もらう」「おすそわけ」の関係を消失させないことであり、そのためには人との関係作りが重要である。教育プログラムの中にも積極的に食文化の継承・伝承を考慮する必要があると考える。

要 約

行事の認知度は高く、ほとんどの行事が84%以上であった。また行事の経験度は認知度より低いが、ほとんどの行事が60%以上の経験度であった。認知度、経験度の高い年中行事としては正月、クリスマス、大晦日、節分、土用の丑、上巳であった。一方、いずれもが低い行事は、盂蘭盆、秋祭り、春祭り、重陽であった。その中で北陸、福井県は春祭り、秋祭りの認知度と経験度がやや高いのが特徴だった。

行事食全体の喫食頻度は「食べたことがない」（44.5%）がもっとも高く、「毎年食べる」（35.0%）、「時々食べる」（14.2%）、「食べなくなった」（5.2%）の順であった。福井県では「食べたことがない」（47.2%）の割合が全国よりやや高かった。正月（小豆飯）、春分の日（精進料理）、端午（菖蒲酒）、七夕（赤飯、煮しめ、ところてん、七夕まんじゅう）、秋分の日（精進料理）、大晦日（尾頭付きイワシ料理）は「食べたことがない」割合が高い行事食であった。さらに福井県では節分（イワシ料理）、月見（小芋）、大晦日（年取り祝い料理）が高くなった。一方、「毎年食

べる」行事食としては、正月（雑煮、かまぼこ）、クリスマス（ケーキ）、大晦日（年越しそば）が高かった。福井県では節分（巻きずし）、上巳（ご飯・すし）、冬至（かぼちゃ）、春祭り（ご飯・すし）、秋祭り（ご飯・すし）も「毎年食べる」割合の高い行事食であった。

行事食全体の調理および喫食状況は「家庭で作る」（47.4%）がもっとも高く、「買う」（37.0%）、「実家・親戚などで食べる」（7.1%）、「他人・親戚からもらう」（6.5%）、「外で食べる」（2.0%）の順であった。福井県では「他人・親戚からもらう」（7.9%）の割合が全国よりやや高かった。福井県は全国と比較すると煮物や米類料理など家庭で作りやすい料理は家庭で作る割合が高い傾向であった。「家庭で作る」割合が高い行事は人日、盂蘭盆、七夕、重陽などの経験度が低い（やや低い）傾向であった。「他人・親戚からもらう行事食」としては、上巳（ご飯・すし9.8%）、上巳（はまぐり潮汁10.9%）、春分の日（ご飯・だんご12.6%）、端午（ちまき10.6%、赤飯14.2%、よもぎもち10.5%）、七夕（赤飯11.1%）、秋分の日（ご飯・だんご12.2%）、春祭り（だんご・もち9.9%）、秋祭り（ご飯・すし10.7%、だんご・もち16.7%）の割合が高かった。だんご・もち、ご飯・すしなどの米類料理はもらう傾向が高いといえる。

引用文献

- 1) 農林水産省：第二次食育推進基本計画, <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/2kihonkeikaku.pdf> (2013)
- 2) 小林真弓, 樋口史子, 藤田ゆかり, 細川小由美, 渡辺野以: 福井県の行事食に関する実態と調査, 仁愛女子短期大学平成18年卒業研究 (2006)
- 3) 日本の食生活全集編：日本の食生活全集 聞き書き福井県の食事
- 4) 日本調理科学会：調理文化の地域性と調理科学報告書 (2011)
- 5) 塩谷幸子：食文化の継承と世代間関係, 日本家政学会誌 53 (2), 157-168, 2002
- 6) 宇和川小百合：家族構成にみる行事食と儀礼食の実態調査, 東京家政大学研究紀要53 (2), 39-51, 2013
- 7) 塩谷幸子：食文化の継承意識に影響する世代間関係と家族規範, 生活学論叢8, 91-103, 2003
- 8) 加藤辰夫：第2章 流通経路視点からみた福井の地産地消率, 福井県地産地消率調査事業報告書, 26-33, 2010
- 9) 小林京子, 高橋美与子：伝統的な食生活（食文化の継承）,

広島大学附属福山中・高等学校中等教育研究紀要39, 39-46, 1999

- 10) 佐藤幸子, 山本千華, 加藤里美, 高梨萌, 渡邊綾香: 「行事食・儀礼食」調査研究の一考察, 戸板女子短期大学研究年報53, 1-14, 2010

和文要約

全国の24858人からえられた調査データを用いて福井県の行事食の地域性を明らかにした。行事の認知度は高く、ほとんどの行事が84%以上であった。また行事の経験度は認知度より低い、ほとんどの行事が60%以上の経験度であった。認知度、経験度の高い年中行事としては正月、クリスマス、大晦日、節分、月見、土用の丑、上巳であった。一方、いずれもが低い行事は、盂蘭盆、秋祭り、春祭り、重陽であった。その中で北陸、福井県は春祭り、秋祭りの認知度と経験度がやや高いのが特徴だった。

福井県では行事食を「食べたことがない」（47.2%）の割合が全国よりやや高かった。行事食全体の調理および喫食状況は「家庭で作る」（47.4%）がもっとも高いが、福井県では「他人・親戚からもらう」（7.9%）の割合が全国よりやや高かった。福井県はだんご・もち、ご飯・すしなどの米類料理はもらう傾向も高かった。福井の食文化の背景には行事食をおすそわけできる人間関係が関連していると推測された。