

福井県の儀礼食の現状と地域性

森 恵 見 ・ 佐 藤 真 実* ・ 岸 松 静 代

(2015年4月3日受理)

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

Emi MORI, Mami SATO*, Shizuyo KISHIMATU

キーワード key words

福井県：Fukui Prefecture、通過儀礼：Rites of Passage、通過儀礼食：Foods for Rites of Passage

緒 言

人の一生に経験する、誕生・成年・結婚・死亡などの儀礼習俗¹⁾を通過儀礼といい、地域や家により伝統が受け継がれてきた。このような儀礼を行う際に食されてきた料理が変化しつつある。しかし、今でも根強く残っているものも存在するが、人々の意識や社会構造などの変化とともに、廃れつつあるものも事実である。

そこで、平成21～23年度日本調理科学会特別研究として実施した「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」のうち、福井県の調査を解析し、人生の重要な節目として受け継がれる通過儀礼について、福井県における現状を把握することとした。

調査方法

日本調理科学会会員248名が本調査の調査委員となり、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、通過儀礼行事の認知・経験状況、さらに各行事で供される食べ物（以下儀礼食）24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24,755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とした（全回答者の77.3%である）。表1に調査対象者数および居住地を示す。

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、全国的にも女性（93.2%）が圧倒的に多く、年齢は20歳未満（27.2%）が一番多かった。全国と福井県を比較すると、20歳未満（34.4%）と60歳代（12.2%）が多く、20歳代（12.0%）は少なかった。職業別に見ると、学生（46.6%）が半数近く占めていた。家族構成においては、二世帯（47.9%）

* 仁愛大学 人間生活学部 健康栄養学科 Faculty of Human Life, Jin-Ai University

表 1 調査対象者および居住地

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
富 山 県	464	404
北陸 石 川 県	786	721
福 井 県	480	436
北 陸 3 県	1730	1561
全 国	24411	18973
記 載 な し	176	52
総 計	24583	19025

がこちらでも半数近く占めており、核家族化がみられる。福井県では、全国より三世代、四世代が多かった。調理担当は全国を見ても、担当する人とならない人が同じ割合であった。

2) 通過儀礼の認知状況と経験状況

通過儀礼の認知状況を表3に経験状況を表4に示した。

認知状況では、ほとんどの通過儀礼が80%を超えていた。特に90%以上で高かった行事として、誕生日(94.7%)、七五三(94.0%)、成人式(93.6%)、葬儀(93.3%)、法事(90.6%)であった。佐藤らが解析した行事食の解析²⁾では、ほとんどの年中行事が全国と比べ福井県では認知度が高かったにもかかわらず、通過儀礼では、全通過儀礼で全国より認知度が下回っていた。特に百日祝い(57.3%)と初誕生(70.6%)は、全国や北陸と比べても低かった。その他の行事では、全国よりも低かったものの、北陸の認知度より高かった。全国よりも20歳未満の割合が福井は高かったためと考えられる。

経験状況は、婚礼(47.9%)、厄払い(53.4%)、長寿のお祝い(45.4%)、が全国や北陸と比べ福井県は高かった。特に厄払いは全国より15%ほど経験度が高かった。また、出産祝い(52.8%)、お七夜(21.3%)、百日祝い(39.0%)、初誕生(49.1%)、成人式(54.4%)は、全国や北陸と比べて、低かった。

認知状況は「厄払い」が高く、経験状況としては「結納」「厄払い」「長寿のお祝い」が高かった。

表 2. 調査対象者の概要

	割合 (%)		
性別	福井	北陸	全国
男	3.9	2.6	6.8
女	95.9	97.4	93.2
記載なし	0.2	0.0	0.0
年齢	福井	北陸	全国
20歳未満	34.4	33.2	27.2
20歳代	12.0	11.3	21.8
30歳代	1.8	1.0	2.0
40歳代	20.4	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歳代	0.7	0.8	0.9
記載なし	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
二世代	42.5	39.5	47.9
三世代	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
記載なし	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
記載なし	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
記載なし	1.1	1.0	1.3

3) 儀礼食の喫食経験度

儀礼食の喫食経験度は表5に示した。儀礼食の喫食経験度は、結納に食べられる日本・西洋・中国・和洋折衷料理(45.6%)や婚礼の日本・西洋・中国・和洋折衷料理(61.0%)、長寿のお祝いの紅白もちや紅白饅頭(33.0%)、赤飯・小豆飯(30.3%)、尾頭付き魚(18.6%)、法事の日本・西洋・中国・

表3. 通過儀礼の認知状況

行事名	行事経験 (%)		
	福井	北陸	全国
出産祝い	85.3	84.1	87.9
お七夜	50.1	48.5	55.5
百日祝い	57.3	60.6	63.5
初誕生	70.6	73.5	78.9
誕生日	94.7	91.8	95.8
七五三	94.0	89.9	95.7
成人式	93.6	88.9	94.6
結納	87.8	82.8	89.0
婚礼	89.7	85.5	94.5
厄払い	83.9	79.2	79.6
長寿のお祝い	85.3	80.4	87.7
葬儀	93.3	89.9	94.5
法事	90.6	86.0	91.3

表4. 通過儀礼の経験状況

行事名	行事経験 (%)		
	福井	北陸	全国
出産祝い	52.8	53.5	53.6
お七夜	21.3	25.2	33.3
百日祝い	39.0	43.2	44.9
初誕生	49.1	56.5	60.5
誕生日	92.4	88.7	93.9
七五三	86.0	77.7	89.4
成人式	54.4	56.7	65.5
結納	47.9	46.3	47.2
婚礼	62.2	57.4	62.5
厄払い	53.4	45.8	38.2
長寿のお祝い	45.4	42.0	43.4
葬儀	80.7	78.4	83.9
法事	76.1	72.4	78.0

和洋折衷料理(64.0%)が全国や北陸と比べ高かった。全国と福井県を比べ、顕著に喫食経験度が低かったのは、お七夜の赤飯・小豆飯(16.1%)、初誕生の赤飯・小豆飯(31.2%)、同じく初誕生の力・一升・紅白・誕生もち(23.2%)、誕生日の赤飯・小豆飯(19.5%)であり、全国の喫食率と比べ10%以上も差があった。同じ“誕生”でも、誕生日のケーキの喫食経験率が高いが、初誕生の赤飯・小豆飯や力・一升・紅白・誕生もちの経験

率は特に福井県は低い。初誕生は、生後1年の誕生日を祝いの儀礼で、無事に1年育ってきたことを赤飯・小豆飯で祝い、一升もちに“一生”をかけ、“一生”食べ物に困らないようになど願いをこめて子供に背負わせる風習がある。しかし、福井県でこれらが低いのは、福井県独特のイベントとして、“孫渡し”や“天神講”があるからと推測される。孫渡しは、もともと、母の里方で生まれた初児を普通30日で、婚家先へ母親と一緒に届けることを言い、産着を着たままの赤ちゃんに、里方の祖母が縫った晴れ着を着せたそう。以前は、孫渡しとして、祝衣着・肌着・外出着などの衣類に、それらを納める和タンスや洋タンス、テーブル付の食卓やベッドに加えて、孫の玩具等がトラクター杯に積まれて婚家へ送り届けられていたようだが、今は少ない。天神講は、1月25日を天神講として、男の子が生まれると、孫渡しとして天神様の掛け軸を贈り、正月から床の間に飾られ、焼きガレイを供える風習がある。“孫渡し”や“天神講”の経験率を福井県内で調査する必要性が示唆される。

一方、全国と福井県を比べ、福井県が顕著に高かったのが、長寿のお祝いの紅白もち、紅白饅頭(33.0%)で全国と10%以上の差があった。厄払いのもちの喫食率は、全国と北陸で比較すると、北陸の経験率は顕著に高く出た。北陸は、葬儀や法事の精進料理の経験率が高いにもかかわらず、福井県では北陸と比べ経験率が低かった。

全体的に、福井県は出生から成人までの通過儀礼の経験率は、行事に関しても、食事に関しても経験率は低く、結婚以降の行事を重んじる傾向にあった。福井新聞社⁵⁾が調査した結果、県内世帯の63.8%が浄土真宗、祖先を敬う県民は83.5%であった。県民の多くが祖先や家族を大切にしており「普段から礼拝、お勤めをしている」人は30%近くおり、「お盆や彼岸に墓参りに行く」は80%を超えた。祖先、家族を大切にする気質は昔から変わらず、世代、性別を超えた県民の気質として広く根付いているため、長寿のお祝いや法事の喫食経験率が高かったのではないかと推測される。「厄払い」「長寿のお祝い」「法事」以外の儀礼食は経験度が低かった。

4) 儀礼食の経験時期と調理および喫食状況

福井県における儀礼食の経験時期を表6に示した。1974年から経験している割合が高くなり、1984年～2003年に経験度がピークとなる。2004年には経験度が低くなるが、「葬儀」「年忌」のみ高くなった。

5) 儀礼食の調理および喫食状況

儀礼食の調理および喫食状況を表7に示した。赤飯・小豆飯に関して、誕生日では、家庭で作る(10.3%)が高かったが、他の行事では買うが高かった。法事や葬儀においては、日本・西洋・中国・和洋折衷料理や精進料理は、外で食べるや買うが高かった。

測上³⁾らが、全国では、不祝儀の際、精進料理を食べる率は40%、精進料理以外のほうが、43～47%と僅に多く、これらを家庭で作る率は10～19%と少ないと報告がある。福井県では、家庭で作る率は、全国や北陸と比べると、出産祝いの赤飯・小豆飯(14.4%)お七夜の赤飯・小豆飯(4.6%)、百日祝いの赤飯・小豆飯(10.1%)初誕生の赤飯・小豆飯(12.4%)が、全国の約半分と顕著に少なかった。福井県も同様に、家庭で作る率は少なく、外部化が進んでいることが伺える。家庭で作る割合が低く出ている行事は、喫食経験率も低い。喫食経験度を高めると家庭で作る割合が高まると考える。法事や葬儀においては精進料理が基本色とされていたが⁴⁾日本・西洋・中国・和洋折衷料理の割合が、年々高くなってきている。

福井県では、外部化が進んできているものの、全国や北陸で比べると精進料理を家庭で作る割合が高かった。全国では「家庭で作る」「買う」「外で食べる」に対して、福井では「買う」割合が高かった。加藤⁶⁾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率の特徴であると報告している。

表5. 儀礼食の喫食経験度

行事名	料理名	喫食経験 (%)		
		福井	北陸	全国
出産祝い	赤飯・小豆飯・産飯	46.1	49.3	46.8
お七夜	赤飯・小豆飯	16.1	21.4	26.6
	尾頭付き魚	10.3	14.2	17.2
百日祝い	赤飯・小豆飯	31.4	37.6	38.3
	尾頭付き魚	26.1	31.1	31.1
初誕生	赤飯・小豆飯	31.2	42.3	43.3
	力・一升・紅白・誕生もち	23.2	29.8	37.2
誕生日	赤飯・小豆飯	19.5	25.9	31.6
	ケーキ	91.3	86.9	92.7
七五三	赤飯・小豆飯・すし	47.3	48.4	60.1
	千歳あめ	77.3	69.5	81.6
成人式	赤飯・小豆飯	33.0	40.1	40.1
	もち・紅白もち、紅白饅頭	18.3	28.6	24.9
結納	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	45.6	45.4	44.0
婚礼	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	61.0	56.9	60.9
厄払い	もち	20.0	26.6	12.7
長寿のお祝い	紅白もち、紅白饅頭	33.0	26.5	17.3
	赤飯・小豆飯	30.3	26.6	25.2
	尾頭付き魚	18.6	16.9	16.7
	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	29.4	26.2	30.8
葬儀	精進料理	61.2	68.7	59.2
	握り鮓など、精進とは限らない	36.2	23.3	39.3
法事	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	64.0	56.6	63.5
	精進料理	36.0	41.8	33.6

表 6. 福井県における儀礼食の経験時期

行事	料理	経験時期				
		2004 ～	1984 ～ 2003	1974 ～ 1983	1945 ～ 1973	～ 1945
出産祝い	赤飯・小豆飯・産飯	15.8	33.5	10.3	8.3	0.2
お七夜	赤飯・小豆飯	3.7	10.3	4.6	3.4	0.0
	尾頭付き魚	2.5	5.7	3.7	2.3	0.2
百日祝い	赤飯・小豆飯	7.6	21.3	6.9	5.0	0.0
	尾頭付き魚	7.1	17.2	5.7	3.9	0.0
初誕生	赤飯・小豆飯	6.9	18.3	9.4	5.5	0.0
	力・一升・紅白・誕生もち	5.0	14.9	3.7	3.4	0.7
誕生日	赤飯・小豆飯	8.3	13.1	5.7	5.3	0.5
	ケーキ	53.4	66.1	21.1	14.0	0.7
七五三	赤飯・小豆飯・すし	8.0	35.3	8.7	6.9	0.2
	千歳あめ	10.1	57.8	12.6	9.4	0.0
成人式	赤飯・小豆飯	11.2	14.2	10.6	3.9	0.0
	もち・紅白もち・紅白饅頭	6.7	7.1	5.7	2.8	0.0
結納	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	9.9	25.5	12.8	6.7	0.2
婚礼	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	23.9	36.5	14.9	7.8	0.2
厄払い	もち	11.5	11.7	6.4	2.5	0.5
長寿の祝い	紅白もち・紅白饅頭	12.6	18.1	7.3	2.5	0.0
	赤飯・小豆飯	10.8	17.7	6.9	1.8	0.0
	尾頭付き魚	5.5	10.1	4.4	1.6	0.0
	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	9.6	15.8	5.0	1.1	0.5
葬儀	精進料理	31.2	32.8	14.2	8.7	0.7
	握り鮓など、精進とは限らない	20.6	19.5	7.3	3.2	0.0
法事	日本・西洋・中国・和洋折衷料理	39.0	37.4	14.0	7.6	0.5
	精進料理	20.9	20.6	7.6	3.7	0.7

まとめ

通過儀礼の行事の認知度は80%を超えており、全て全国よりも下回っていた。北陸と比べると、福井県のほうがやや高く、百日祝い（57.3%）と初誕生（70.6%）が全国や北陸に比べ低かった。

経験度では、婚礼（47.9%）、厄払い（53.4%）、長寿のお祝い（45.4%）が全国や北陸と比べ高く、出産祝い（52.8%）、お七夜（21.3%）、百日祝い（39.0%）、初誕生（49.1%）、成人式（54.4%）が全国や北陸と比べ低かった。お七夜と百日祝いは、認知度と経験度ともに低かったのは、福井県独特の“孫渡し”や“天神講”があるからではないかと推測される。

喫食経験度では、結納に食べられる日本・西洋・中国・和洋折衷料理（45.6%）や婚礼の日本・西洋・中国・和洋折衷料理（61.0%）、長寿のお祝いの紅白もちや紅白饅頭（33.0%）、赤飯・小豆飯（30.3%）、尾頭付き魚（18.6%）、法事の日本・西洋・中国・和洋折衷料理（64.0%）が全国や北陸と比べ高かった。また、谷ら⁷⁾の報告では、福井ではどの通過儀礼も赤飯か餅を用意して祝い、米寿では寿と朱書きした大きな餅を赤い丸盆にのせて配っており、また厄払いでは酒を供え、餅まきをする地域もあり、米どころ福井らしいと思われた。

調理状況においては、福井県では葬儀や法事の食事は全国や北陸に比べ、家庭で作る割合が多かった。精進料理や日本・西洋・中国・和洋折衷料理のほかに、特に越前地方では、お通夜に加わった者に夜伽見舞いの赤飯を食べさせるところが多い。これを「淋し見舞い」ともいい、おもだった親類から届けられるが、淋し見舞いの赤飯はもち米と小豆を別々に蒸したり煮たりして混ぜ合わせ、これも祝儀のときの赤飯にくらべて、色を薄くするような配慮もなされている⁸⁾。

高齢者対象の通過儀礼に対して認知や経験が高いのは、福井県の調査対象者に60歳世代が多いからだと考えられます。

全国にはない、福井独特の風習や通過儀礼に関する食事があることから、福井県内で昔から今までどのように伝承されているか、この報告に加え調べていき、世代に分けての報告していきたい。

要 約

福井県における通過儀礼の認知や有無について調査し、現在も続く行事と儀礼食について分析を行った。10年以上福井県に居住している人を対象

表 7. 調理および喫食状況

行事	料理	福井 (%)					北陸 (%)					全国 (%)				
		家庭で 作る	他人・親 戚から もらう	買う	実家・親 戚などで 食べる	外で食 べる	家庭で 作る	他人・親 戚から もらう	買う	実家・親 戚などで 食べる	外で食 べる	家庭で 作る	他人・親 戚から もらう	買う	実家・親 戚などで 食べる	外で食 べる
出産祝い	赤飯・小豆飯・ 産飯	14.4	19.7	21.1	11.9	0.7	20.2	15.0	16.2	10.8	1.3	25.0	12.0	11.4	10.9	1.7
お七夜	赤飯・小豆飯	4.6	3.4	6.0	4.8	0.0	8.3	3.1	5.8	4.3	0.6	14.2	3.8	5.7	5.4	1.0
	尾頭付き魚	2.5	2.3	3.0	2.3	0.0	4.2	1.2	5.3	2.5	0.2	7.2	1.9	5.6	3.1	0.6
百日祝い	赤飯・小豆飯	10.1	6.2	15.1	5.7	0.5	16.9	4.2	11.5	5.8	1.1	21.9	3.8	8.8	5.7	1.0
	尾頭付き魚	4.4	4.6	17.9	4.6	0.2	9.5	2.4	12.7	4.7	0.8	14.2	2.1	10.5	4.2	0.9
初誕生	赤飯・小豆飯	12.4	7.8	13.8	3.4	0.0	17.4	7.2	13.0	5.3	0.9	24.0	5.6	9.9	6.0	1.0
	カ・一升・紅白・ 誕生もち	4.6	6.7	13.1	3.2	0.2	6.0	5.2	14.1	3.5	0.7	12.2	5.2	15.1	4.8	0.6
誕生日	赤飯・小豆飯	10.3	2.1	9.2	1.6	0.7	13.2	3.3	8.2	2.8	0.9	20.8	3.5	6.9	3.5	1.0
	ケーキ	25.5	7.1	72.2	7.1	2.8	22.7	5.7	62.3	5.8	3.2	29.2	6.4	68.2	7.0	4.6
七五三	赤飯・小豆飯・ すし	18.6	7.3	23.2	3.7	1.1	17.4	5.8	19.3	4.0	1.8	30.4	6.5	18.4	6.3	2.9
	千歳あめ	3.0	17.9	52.8	1.6	0.9	1.7	10.4	44.5	1.9	1.5	2.7	11.6	55.6	2.9	1.7
成人式	赤飯・小豆飯	12.2	4.8	17.2	2.3	1.1	13.5	5.2	17.4	3.3	1.2	21.0	5.0	10.0	4.2	1.6
	もち・紅白もち・ 紅白饅頭	2.3	4.6	11.0	1.6	0.5	2.6	6.1	16.3	2.1	0.8	2.8	7.8	11.1	1.9	0.8
結納	日本・西洋・中国・ 和洋折衷料理	8.9	2.5	17.7	12.4	15.4	5.4	1.9	12.6	10.7	16.5	6.6	1.2	12.3	7.9	18.9
婚礼	日本・西洋・中国・ 和洋折衷料理	4.6	2.8	9.4	7.3	41.3	3.2	2.2	7.4	5.2	34.6	2.7	1.5	5.9	5.1	42.2
厄払い	もち	4.4	4.1	11.2	2.1	0.0	2.9	4.6	13.2	1.9	1.9	2.5	2.3	4.7	1.2	1.4
長寿の祝い	紅白もち・紅白 饅頭	6.0	8.9	16.1	4.4	4.1	3.2	4.9	11.5	3.1	4.1	2.4	2.3	6.5	2.8	4.0
	赤飯・小豆飯	7.1	6.9	13.3	4.1	4.1	6.5	3.6	8.7	3.7	4.9	8.4	2.2	4.9	4.2	6.4
	尾頭付き魚	2.3	3.7	8.3	3.2	4.6	2.3	2.0	5.4	2.5	5.1	3.3	0.9	4.0	2.7	6.2
	日本・西洋・中国・ 和洋折衷料理	4.8	3.0	8.0	3.9	14.4	3.2	1.4	5.1	3.5	13.5	4.5	1.0	4.8	4.7	18.1
	精進料理	17.0	6.4	18.3	14.2	26.1	12.0	4.0	12.7	14.3	30.6	9.6	4.1	14.1	13.2	27.2
葬儀	握り鮓など、精 進とは限らない	4.6	3.4	11.2	8.5	16.3	2.0	1.5	5.4	4.2	10.3	4.3	2.4	10.8	8.3	18.3
	日本・西洋・中国・ 和洋折衷料理	14.0	4.8	18.8	13.1	33.9	7.9	2.6	11.0	10.8	29.4	9.0	3.1	15.4	13.6	34.1
法事	精進料理	12.2	3.7	10.1	9.2	12.4	7.6	2.2	6.6	9.1	17.2	6.2	2.1	8.2	7.8	15.1

にした結果、取り上げた行事の認知度は、ほとんどが80%以上であった。お七夜、百日祝い、初誕生が低く、特に全国と北陸よりも低かったのが、百日祝いと初誕生であり、これらの行事は経験度や喫食経験率も低かった。福井県では、出産祝いから成人式までの経験度や喫食経験度が低く、結納から法事の経験度や喫食経験度が高かった。こ

れらの結果は、県民性と関係していることが示唆された。

引用・参考文献

- 1) 広辞苑 第六版 岩波書店
- 2) 佐藤真実：仁愛大学研究紀要 人間生活学部篇 第5号2013 31-38 2013
- 3) 測上倫子：日本調理科学会誌 Vol.44, No.6 436-

- 441 2011
- 4) 山上徹：食文化とおもてなし 学文社 122-124
2012
- 5) 福井新聞社：福井新聞 2011. 1.22
- 6) 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
- 7) 日本調理科学会：平成21～23年度 日本調理科学会
特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書－
行事食・儀礼食－ 2011
- 8) 日本の食生活全集18 聞き書 福井の食事 農山漁村
文化協会 342-344 1987