

福井県における年越しそばの喫食実態調査

岸松 静代・橋本 明子・谷 洋子

(2009年1月30日受理)

The Research on taking Tosikosi-soba in Fukui Prefecture

Sizuyo KISHIMATSU・Akiko HASHIMOTO・Hiroko TANI

キーワード key words

正月準備 (Preparations for the New year) 伝統行事 (Traditional events)

調理方法 (The method of cooking) 福井県 (Fukui prefecture)

緒 言

そばは、中央アジア原産の穀類で、縄文時代の遺跡からも出土し、稗、粟などと共に昔から食べられていたものである。そばの種実の胚乳部を粉にし、こねて麺線状にした「そば切り」を食べるようになったのは室町時代末～江戸時代初期であると言われている。江戸時代中期になると、うどんと共にそばは外食産業の花形となり、辻売りの屋台も出るくらい庶民になじみの食べ物になった。年越しそばが食べられるようになったのも、この頃からであろうと考えられている¹⁾。

年越しそばの由来は、①細く長いそばは長命を現し、縁起が良いと考えられた、②金銀細工師が飛び散った金粉を集めるのにそばのこねたものを用いたので、金を集める縁起をかついだ、③切れやすいそば切りのように、今までの一年の労苦や災厄を切り捨てようと願いを込めた、④正月を迎えるのに必要な餅が入手できない人もそばなら安価で入手できた、⑤そばの実が邪気を払う三角形をしているので、⑥そばは腸の働きを促し、体内の汚れを去る働きがあるので、そばを食べて体内を浄化するから、⑦風雨にあたってはすぐに起き上がり、荒地でも栽培できる強さがあるそばにあやかりたい、などの様々な説がある²⁾。

農文協の「聞き書き」を調査してみると、年越しそばの記述がある都道府県は28、記述のないのは19であった。しかし、亙理らの昭和54年の行事食の調査³⁾では全国で86.6%、飯島らの平成14年の調査⁴⁾では74.8%が年越しそばを食べていたと述べている。

行事食や正月料理に関する調査は多いが年越しそばを取りあげたものは少ない⁵⁾⁶⁾。

また、近年の社会情勢の変化に伴い、正月も働く人や国内及び海外への旅行などのレジャーに出かける人も増加している。さらに、食嗜好の変化から昔ながらの行事食や伝統食がすたれていきつつある。

そこで、年越しそばについて喫食時間やそばの種類等を詳しく調査すると、地域の食環境や食文化の違いが明らかになるものと推察される。他県との比較を行う前に、まず、福井の喫食実態を調査し、年越し行事に対する意識を探ってみた。

調査方法

調査対象者は、福井県内在住者とした。2007年7月～12月に調査用紙を配布し、831名(回収率90.3%)の有効回答を得た。調査は留め置き法を用いたが、70歳以上の高齢者については、聞き取り法を用いた。性別・年代別(10～25歳、26～

40歳、41～55歳、56～70歳、70歳以上）・地域別（奥越、福井、坂井、丹南、嶺南）に分類集計し、 χ^2 検定を行った。内訳は表1に示す通りである。調査項目は、①12月31日の過ごし方 ②年越しそばの喫食状況（喫食場所、時間、そばの種類、具材）③31日の夕食 ④年越しそばに対する意識についてである。

表1 調査対象者の属性

年代	男	女	人数	地域	人数
10～25歳	112	256	368	奥越	79
26～40歳	29	91	120	坂井	191
41～55歳	56	143	199	福井	144
56～70歳	32	51	83	丹南	197
70歳～	22	39	61	嶺南	139
計	251	580	831	その他	81
				計	831

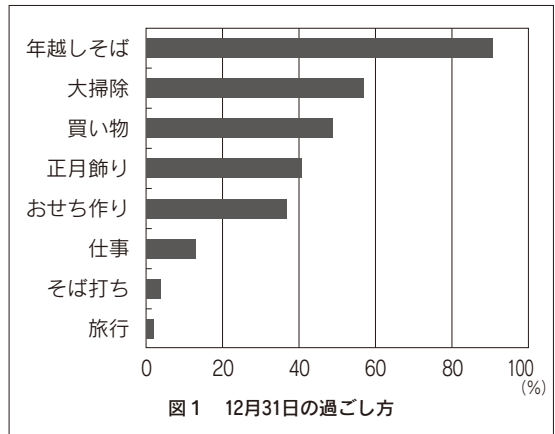
結果及び考察

1、12月31日の過ごし方

年越しそばは、正月迎え行事の中の一つであることから、お正月準備として大晦日にするであろう項目（大掃除、正月飾り、買い物、おせち作り、そば打ち）に、仕事、旅行という最近の事項と年越しそばを加えた8項目について実施の有無を尋ねた。

全体に実施率の高かったのは年越しそばで、大掃除、買い物、正月飾り、おせち作りと続いた。（図1）大掃除は、31日以前に済ませてしまっている人もいるであろうことを考慮すると、60%は超え

るのではないかと思う。それでも、大掃除は必ずしもすべての年代がかかわるものではないので、すべての人が食べる年越しそばの方が、実施率が高くなっていった。また、年越しそばを食べる割合に比べ、そば打ちをするという人はごくわずかであった。



年代により有意差がみられたのは、正月飾り、おせち作り、仕事で、正月飾りは40代以上が多く、特に70歳以上の71%が行っていた。正月飾りは一家に一人がすればよい仕事であり、また昔からの伝統のものなので、高齢者にまかせる事になるのであろう。おせち作りは41～55歳と70歳以上が多くなっていった。おせち作りは、女性は46%、男性は21%と性による有意差もあった。仕事は、働く年代の26～70歳の約20%が正月も仕事をしていった（表2）。地域による有意差はみられなかった。

共働きの多い福井では、12月31日に掃除、正月飾り、買い物を済ませ、40歳代と70歳以上の女性

表2 12月31日の過ごし方（年代別）

(%)

年代	年越しそば	大掃除	買い物	正月飾り(**)	おせち作り(*)	仕事(**)	そば打ち	旅行
10～25歳 (n=359)	86	59	41	26	22	6	3	3
26～40歳 (n=119)	92	55	51	38	40	22	6	0
41～55歳 (n=197)	97	59	68	55	52	18	3	0
56～70歳 (n=84)	94	44	44	58	44	23	1	1
70歳～ (n=62)	100	65	47	71	55	6	10	2

*p < 0.05 **p < 0.01

がおせち料理を作るという家族が手分けして非常に忙しい1日を過ごしている様に推察された。仕事は26～70歳の20%がしていたが、旅行はほとんどなく、旅行といっても県外の実家に行くといったものであった。福井では、家族揃って家で正月準備をし、年越しそばを食べるという昔からの風習は守られているようである。

2、年越しそばの喫食状況

年越しそばをどこで、誰と、どういったものを食べるのか尋ねたところ、自宅で(95%)家族と(96%)手作りのもの(91%)を食べていた。年代、地域、性による有意差はみられなかった。テレビや新聞で年越しそばを食べる客でにぎわう蕎麦屋の報道があるが、福井県では、自宅が非常に多かったのは意外であった。

おろしそばが有名な福井県であるので、食べるそばの温冷を尋ねた。88%の人が温かいもので、そのうち12%の人は温冷両方のそばを食べていた。両方食べる人は41～55歳の年代で多くみられた。年越しそばは、寒さ厳しい時期なので温かいそばを食べるのが好まれたのであろう。41～55歳の人は2杯のそばを食べる食欲があり、かつ温かいもの(天ぷらそば)を2杯よりも冷たいおろしそばの方がつるつると食べやすいという事で多いのではないかと思う。また、地域別では、奥越、坂井、福井、丹南地区で冷たいそばが多かった。これらの地区はもともとそばの手打ちが盛んで、おろしそばがよく食べられる地区である(表3)。

①手作りの中身

91%が手作りのそばを食べていたが、その手作りとは何を指すのか、その手作り状況について詳しく尋ねた。

まず、使用した麺の入手方法と麺の種類を示したものが、図2、3である。

麺は、手打ち麺が24%であり、奥越・坂井地区で手打ち麺の使用が比較的多く、嶺南地区は少ない。そば打ちをする人は少なかったが、打ったそばを近所や親戚からもらう人があったのでこれだけの割合を占めたものと思われた。

使用する麺の種類は生麺が63%と多く、次いで茹で麺の34%であり、乾麺はほとんど使用していなかった。

そばを食べる際のそばつゆについて尋ねた。そばつゆも手作りする人と市販品を使用する人が約半分づつであった。年代別にみみると、40歳以

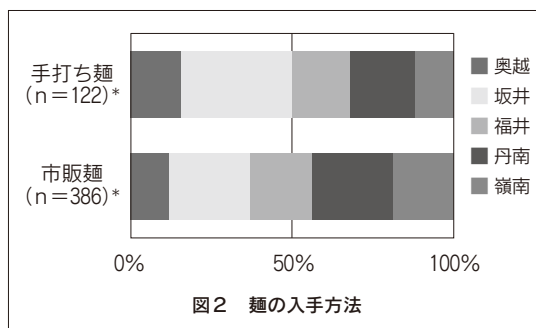


図2 麺の入手方法

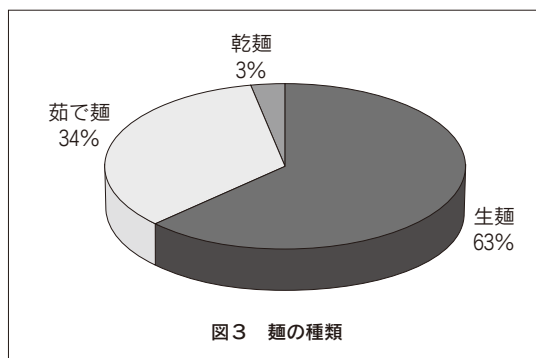


図3 麺の種類

表3 年越しそばの温冷

(%)

年代	温	両方 (**)	冷	地域	温	両方	冷 (*)
10～25歳 (n=284)	80	10	11	奥越 (n=63)	76	13	11
26～40歳 (n=101)	72	7	21	坂井 (n=168)	69	16	15
41～55歳 (n=170)	69	22	9	福井 (n=118)	69	12	19
56～70歳 (n=70)	77	9	14	丹南 (n=153)	78	9	12
70歳～ (n=60)	77	8	15	嶺南 (n=116)	91	7	2

*p < 0.05 **p < 0.01

下の若い人は市販品を使用し、41歳以上は手作りする傾向がみられた(表4)。

表4 そばつゆの作製方法(年代別) (%)

年代	手作り(**)	市販品(**)	その他(**)
10～25歳 (n=265)	38	62	2
26～40歳 (n=99)	34	66	0
41～55歳 (n=173)	55	47	0
56～70歳 (n=67)	64	37	0
70歳～ (n=22)	68	27	5

*p < 0.05 **p < 0.01

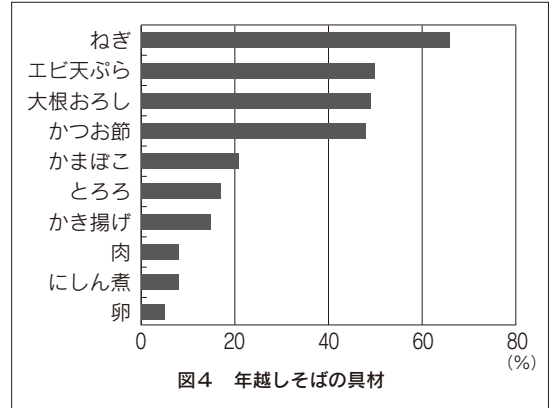
手作りそばつゆで食べる人にだし材料を尋ねた。かつお節は各年代とも最も多く使用していたが、昆布は56歳以上でよく使われていたので、年代があがるとかつお節と昆布の混合だしの使用が増加するのであろう。56歳以上では椎茸・煮干しの使用も多少増加していて、日常の調理経験による多様な我が家のだしを作っているように思われた。反面、だしの素はどの年代でも30%前後使われていた(表5)。

表5 手作りそばつゆのだし材料(年代別) (%)

年代	かつお節	昆布(**)	椎茸(*)	煮干	だしの素
10～25歳 (n=152)	59	37	7	7	29
26～40歳 (n=50)	64	46	8	12	24
41～55歳 (n=112)	68	47	10	10	39
56～70歳 (n=46)	78	80	20	13	24
70歳～ (n=19)	63	58	11	11	32

*p < 0.05 **p < 0.01

次にそばの具材では、ねぎの使用が最も多く、エビ天ぷら、かつお節、大根おろしと続いた。ねぎは、「ねぐ」という語源で「祈る」の意味があることから年越しそばに必ず使われるようである¹⁾。また、エビ天ぷらは、全国的にみて関東・東海・北陸に多いという調査と一致した⁴⁾(図4)。年代別では、ねぎ・大根おろし・かまぼこ・とろろ・かき揚げに有意差がみられた。10～25歳と70歳以上では、かき揚げが多く、逆にねぎ・大根おろしが少なくなった。これは他の年代に比べ、ねぎ・



大根の辛さが敬遠されたのとエビ天ぷらよりもかき揚げの食べやすさが好まれたものと思う。とろろは41歳以上で食べられていた。つるつるとのど越しが良くなる点が評価され、アクが少しある点で子供からは評価が低くなるものと思われた。かまぼこは70歳以上で食べる人が少なくなった。地域別では、かつお節・大根おろし・かまぼこ・かき揚げに有意差がみられた。かつお節・大根おろしは奥越・坂井地区多く食べられていた。おろしそばの食べ方の影響で、この地区では温かいそばでも使用していた。かき揚げは丹南地区で多く、代わりにエビ天ぷらが少なめになっていた。また、かまぼこは嶺南地区で多く食べていた(表6、7)。

②年越しそばの喫食時間

大晦日は、お正月の準備を終えて一晩中眠らずに年神様をお迎える日であり、大晦日の夕食を「年取り飯」という。この年取り飯にそばが食べられるようになったと考えられるので、本来は除夜の鐘が鳴る直前に食べられたものであろう。しかし、行事の事典等⁷⁾では31日の夜に食べるのみ記載されているので、年越しそばを食べる時間は年取り飯の風習のあるなしにも影響されるものと考えられる。

そこで、年越しそばを食べる時間を尋ねた。31日中であれば何時でも良い、夕食時に食べる、夕食後の21～23時頃に食べる、年越しのまさに23～24時に食べるの4つの選択肢で食べるべきと思う時間と、実際に食べている時間を尋ねた(図5)。

表6 そばの具材（年代別）

(%)

年代	ねぎ (**)	エビ 天ぷら	大根おろ し(**)	かつお節	かまぼこ (*)	とろろ (*)	かき揚げ (**)	肉	にしん煮	卵
10～25歳 (n=309)	63	49	37	49	22	16	24	9	6	6
26～40歳 (n=112)	65	52	50	43	20	13	11	9	11	5
41～55歳 (n=193)	78	52	60	59	19	23	13	8	10	6
56～70歳 (n=77)	81	49	60	44	22	14	8	4	6	5
70歳～(n=56)	43	37	25	59	5	20	39	5	5	5

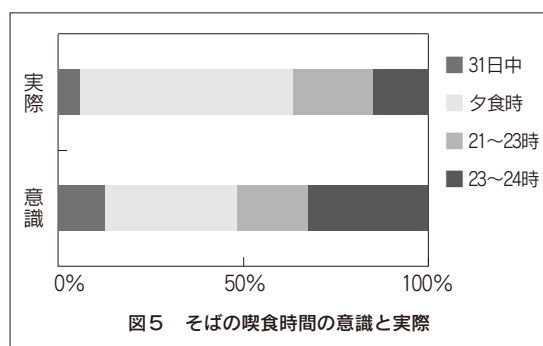
*p < 0.05 **p < 0.01

表7 そばの具材（地域別）

(%)

地域	ねぎ (**)	エビ 天ぷら	大根おろ し(**)	かつお節	かまぼこ (*)	とろろ (*)	かき揚げ (**)	肉	にしん煮	卵
奥越(n=75)	80	47	76	64	7	29	5	7	5	5
坂井(n=184)	67	50	62	55	16	20	13	12	7	5
福井(n=128)	54	54	58	47	16	16	10	5	9	1
丹南(n=164)	38	43	39	51	17	15	23	5	5	5
嶺南(n=125)	76	54	30	33	38	14	16	6	11	8

*p < 0.05 **p < 0.01



31日であれば何時でも良いという人は非常に少なく、88%の人が夕方以降に食べるべきであると思いき、実際に94%の人が夕方以降に食べていた。年を越す直前の23～24時に食べるものと意識している人は31%であるが、実際にその時間に食べている人は15%であり意識と実際にギャップがみられた。実際には夕食時に食べる人が58%と大多数であった。年代別では、23～24時に食べるものと意識する人が、10～25歳の

41%と若い年代で多く56歳以上では少なかった。実際に10～25歳の24%が食べていた。地域別では、奥越、坂井地区で実際に23～24時に食べている人が他地区に比べ少なかった。奥越、坂井地区は降雪量が多く、しかも近くに有名な神社や寺があるので早めに参拝に出かける人が多いからではないかと思う。

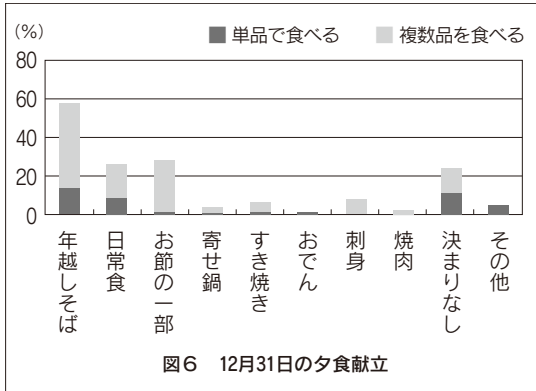
意識としては年越しという言葉にこだわり24時近くにとと思うが、老人や子供など夜遅く起きてられない家族があると、実際には夕食時に食べてしまう方が家族揃って食べられるという事ではないだろうか。

3、12月31日の夕食

次に12月31日の夕食は何を食べているのか？夕食に年越しそばを食べるのであれば、そばだけなのか、それとも何か特別な食事（通常年取り飯という）があるのか、その実態について尋ねた。

特別な年取り飯といわれるものは見当たらず、

90%の人が年取り飯はないと答えていた。夕食の献立として、年越しそば、日常食、おせち料理の一部を食べる、寄せ鍋、すき焼き、おでん、刺身、焼き肉、決まりなし、その他の10項目から選択回答を求めた。その結果を図6に示す。



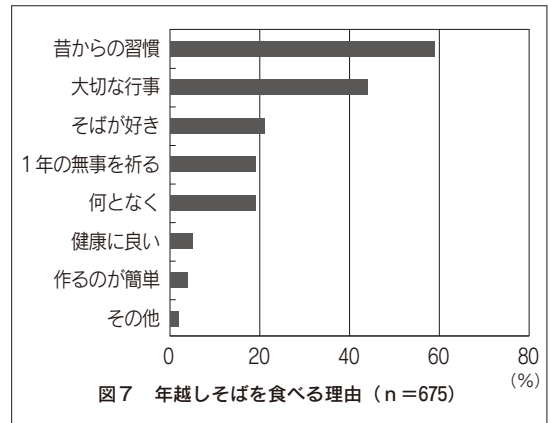
31日の夕食に年越しそばを食べる人は58%いるが、そばだけを食べる人は14%と少なく、44%の人は複数のものを食べていた。年代別では、年越しそば、おせちの一部、決まりなし、その他に有意差がみられ、41歳以上におせちの一部が多く食べられていた。また、地域別では年越しそば、おせちの一部、決まりなしに有意差がみられた。丹南地区でおせちの一部を食べる人が少なかっ

た。嶺南地区では年越しそばが少なく、代わりに決まりなしが多くなっていった(表8、9)。

31日の夕食には、決まった献立というものはないようである。温かいそばと共におせちの一部や日常食、刺身などを並べて、家族の好みで食べているのではないかと推察された。

4、年越しそばに対する意識

年越しそばを食べる理由を、図7の通り8つの選択肢から複数回答可で選んでもらった。「昔から食べる習慣だから」が最も多く、次いで「大切な行事のひとつ」であった。



年代別では、「1年の無事を祈る」「何となく」に有

表8 12月31日の夕食献立 (年代別)

(%)

年代	年越しそば(**)	日常食	お節の一部(**)	寄せ鍋	すき焼き	おでん	刺身	焼肉	決まりなし(**)	その他(*)
10～25歳 (n=314)	55	26	12	3	7	1	6	2	25	4
26～40歳 (n=111)	56	25	25	3	5	0	6	2	29	5
41～55歳 (n=193)	62	22	45	6	6	1	12	3	22	7
56～70歳 (n=82)	54	29	45	2	10	1	7	1	26	2
70歳～ (n=26)	81	38	35	0	4	0	4	0	8	12

*p < 0.05 **p < 0.01

表9 12月31日の夕食献立 (地域別)

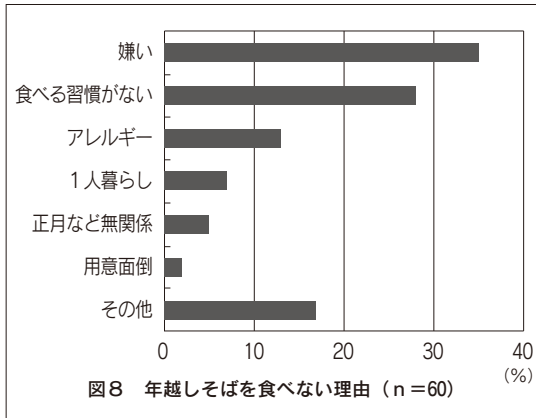
(%)

地域	年越しそば(**)	日常食	お節の一部(**)	寄せ鍋	すき焼き	おでん	刺身	焼肉	決まりなし(**)	その他(*)
奥越 (n=70)	64	27	36	3	6	1	11	1	23	7
坂井 (n=171)	68	25	35	4	2	0	8	3	20	7
福井 (n=119)	54	20	30	3	12	1	7	3	21	2
丹南 (n=163)	57	31	12	3	6	2	6	2	25	2
嶺南 (n=125)	48	25	31	6	6	2	8	2	33	6

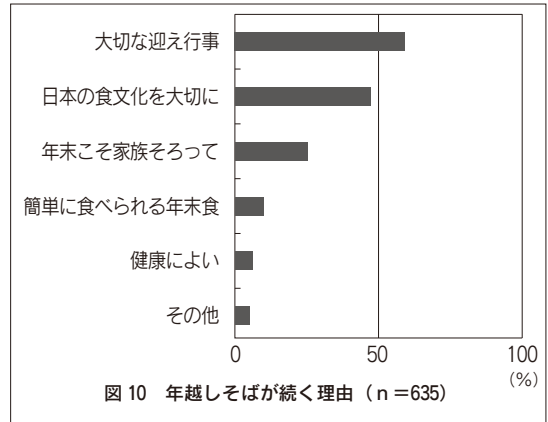
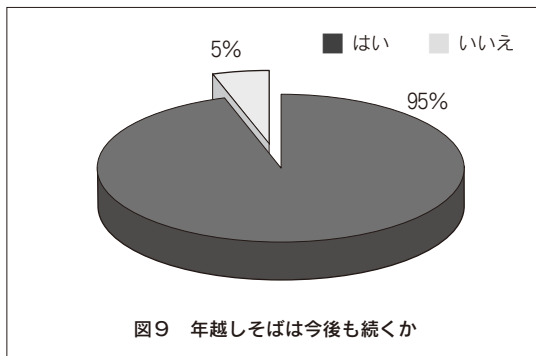
*p < 0.05 **p < 0.01

意差がみられた。41～70歳が「1年の無事を祈る」が有意に多くなり、「何となく」は若い年代で多くなった。若い人は昔からの習慣で家族とともに何となく食べているが、年齢が高まるにつれ大切な行事であると捉え、「無事に年越しできる喜びと新しい年の無事を祈る」人が増加していくと考えられる。

また、食べない理由は、「嫌い」「食べる習慣がない」が多かった（図8）。



年越しそばの行事が今後も続くかどうかを尋ねた。95%の人が続くと答え、その理由として「大切な正月迎え行事」と意識し、次に「日本の食文化として大切にしたい」と思っていた。（図9、10）、年代別では、日本の食文化として大切にしたい」「その他」に有意差がみられた。10～25歳では他の年代に比べ「日本の食文化」として意識する人は少なかった。若い人は家族と共に食べているだけなので、日本の食文化として積極的に守ろうとまでは思わないのであろう。



以上の結果から、年越しそばは、正月行事の一端として大切と意識する人が多く、年末になると売られていて誰でも簡単に食べられるものであり、今後も続いていくものと思われた。

まとめ

年越しそばの喫食実態について、2007年に831名を対象にアンケート調査をした。

- ①正月迎え行事として、12月31日にすることは、年越しそばは91%で最も多く、大掃除、買い物、正月飾りと続いた。仕事をする人もあり時代の流れを感じさせたが、旅行はほとんどなかった。
- ②年越しそばは、自宅で家族と手作りのものを食べていた。おろしそばが有名な福井県にもかかわらず88%が温かいそばを食べていた。

手作りの状況は、75%が市販麺を購入し25%が手打ち麺を使用していた。麺は生麺が63%と多く用いられ、自宅で茹でて食べていた。めんつゆは、41歳以上はかつお節をだしにして手作りするが、40歳以下は過半数の人が市販めんつゆを用いていた。具材はねぎが最も多く、次いでエビ天ぷら、大根おろし、かつお節であった。嶺南地区は冷たいそばが少ないので、大根おろしが少なくかまぼこの使用が特徴的であった。

年越しそばは、夕方以降に食べるもので、31%の人が23～24時に食べる意識しているにもかかわらず、実際には15%の人しか食べていない。58%の人が夕食に食べていて、意識と実際には開きがみられた。

- ③12月31日の夕食は、年越しそばと他の食べ物を

組み合わせている人が多く、特別な年取り飯はみられなかった。

- ④年越しそばは、昔から食べる習慣で、大切な行事として食べられていた。95%の人が今後も続けたいと考えていた。

今後の社会情勢の変化により、年越しそばがどう変化していくのか、地方によりどんな年越しそばが食べられているのか、今後さらに継続して調査する予定である。

参考文献

- 1) 飯倉晴武、日本人のしきたり、83-84,青春出版
- 2) 藤原多喜雄、日本料理行事・仕来り大辞典、185,未来プランニング
- 3) 亙理ナミ、吉中哲子、岩倉さち子他、行事食からみた食生活の動向、家政誌,32,No6,479-487, (1981)
- 4) 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、調理科学誌、39,No2,154-162, (2006)
- 5) 畑江敬子、飯島久美子他、正月の雑煮の食べ方に関する実態調査、調理科学誌、36,No3,234-242, (2003)
- 6) 真部真里子、橋本慶子、正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化、調理科学誌32,No2,120-127, (1999)
- 7) 語源由来日本料理大事典 下巻 180 (株) ニチブン (2000)