

## おせち料理からみる食文化継承の課題と展望

湊 敏 文

---

キーワード：食文化、行事食、再構築、技法

---

### I. はじめに

近年、調理科学も進歩し、調理器具の凄まじい進化や科学反応を利用した調理法などは新しい料理スタイルを創り出し、生みだされる料理に付加価値を付けている。しかしその反面、新しい器具や技術に囚われ過ぎて、食文化的に後世に継承しなければいけないこと、受け継いでほしいことが置き去りにされていないだろうか。日本には多くの行事食がある。地域性や伝統色が薄れて行く中で、昔から伝わる行事や郷土料理が忘れ去られていく傾向にある。では、何故この料理なのか、何故この食材なのか、日本の気候風土や日本人の生活習慣など、ここにいたるまでの変遷、そこに込められた人々の想いを理解し、継承することを途絶えさせてはならない。

近年保存技術（冷凍・冷蔵）が向上し、行事食を家庭で手作りし、準備することが減少している。時代を追って内容が変わって行くことも、食文化の一面と考えることも一理ある。だからこそ、現在の社会状況に合わせ、食文化継承の重要性を理解し、継承の方法を我々世代が考えていかなければならない。

### II. 「おせち料理」とは

#### 1. 日本の行事食

日本古来からの生活習慣の中にある伝統的な年中行事は、稲作の儀礼を中心としたものである。農作業の節目に豊作を祈願し、収穫を感謝する儀礼をおこなってきた。季節ごとのその儀礼に沿った行事や祝いの際に、その季節にあった旬の食材が使われた料理が準備された。これを行事食といった。

暦に沿った行事は、年に何回かある重要な祈り、基本的には神祭を執り行う日とされる<sup>1)</sup>。特に、人日（正月7日、一年の無病息災を願う日）、上巳（3月3日、女の子の健やかな成長を願う日）、端午（5月5日、男の子の健やかな成長を願う日）、七夕（7月7日、書道や裁縫の上達を祈り、星を祭る日）、重陽（9月9日、健康と長寿など実り多き人生を願う日）を「五節句・五節供」といい、それぞれの行事食が今につながっている。また人生の節目の行事がある。誕生からお七夜、お宮参り、お食い初め、初節句、七五三、入学、進学、卒業・成人式、冠婚葬祭などがあり、これにもそれぞれ行事食が存在する。

農林水産省が公表している和食文化に関する意識調査結果「食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査 調査報告書」<sup>2)</sup>によると、季節の行事など特別な日に関連した食べものの食事頻度は、「正月・大みそか」が最も多く、「ほぼ毎回食べる」が64.4%となっている。これはどの年代でも見られる傾向であり、特に40代以下では令和元年度実施の同調査より「ほぼ毎回食べる」割合が高まっている。正月に食べる「おせち料理」こそ、行事食の中で現代の生活にも十分に浸透している料理といえるだろう。また、季節の行事など特別な日に関連した食べ物について重要なことは、「旬の食材を食べて季節を感じること」が44.4%と最も高い結果となっている。しかし、「家庭に伝わる伝統を受け継いでいくこと」16.1%、「自然や神様への感謝の気持ちを持つこと」14.4%、「地域に伝わる伝統を受け継いでいくこと」8.8%と低く、年々減少傾向にある。

日本古来からのその季節にあった旬の食材を料理に使うことは現代へ繋がっていることがうかがえるが、節目ごとに感謝を示す儀礼の意味合いは薄れてしまっているのかもしれない。

## 2. 「おせち料理」の成り立ちと変遷

現在の多くの家庭において正月は、「おせち料理」や雑煮を食べ、屠蘇を飲む風習がある。新年に願いを込め、料理一品一品を縁起物に見立てた料理を食べるのである。

「おせち料理」の始まりは、弥生ミュージアム<sup>3)</sup>によると、狩猟中心の社会から本格的な農耕が開始された弥生時代には、縄文時代の精霊信仰に加えて新たに稲の豊穰を祈る穀霊信仰と祖霊信仰が大きな柱になっていったと考えられるとある。その頃にはすでに季節の変わり目「節」に豊作を感謝し神様へ作物を供える風習「節供」があった。神様に献上する食事のことを神饌といい、神様に食事を差し上げておもてなしをして、そのお下がりを参列した人たちにいただく行為「神人共食」が、日本の祭りの特徴である<sup>4)</sup>。そのお下がりで作った料理を「御節料理」といい、「おせち料理」の始まりとされている。

風習であった「御節料理」が定着したのは、奈良時代から平安時代の時期である。宮中において唐の暦法にもとづいた季節の変わり目に「節会」と言う邪気を祓い、不老長寿を願う儀式が行われるようになり、宴会が催されるようになる。そこで「御節供」と呼ばれるお祝い料理が振る舞われた。この頃は五節句のお祝い料理すべてが「御節供」と呼ばれ、正月料理という位置づけではなかった。

江戸時代には、幕府が「五節句」を正式に祝日と定め、公式行事に位置付けられ、豪華な料理を用意するようになった。次第に庶民にも広がり、五節句の中でも重要な正月に豪華な料理を用意することが定着した。また、江戸時代後期には、現代のように料理一つひとつに意味が込められ、新年を祝う食べ物になったといわれる。江戸時代は「おせち料理」が正月料理として受け入れ始められた時代といえる。

その豪華な料理を重箱に詰め始めたのは、江戸時代末期から明治時代である。明治時代頃に刊行された『国民之友』『家庭雑誌』といった婦人雑誌では、正月料理、重詰め料理として「おせち料理」が紹介され、来客用のおもてなし料理として扱われる。祝い肴や口取り、煮しめである。大阪毎日新聞においても「家庭の葉」といった紙面で同様に取り扱われており、「おせち料理」がより豪華で華やかなものとして扱われるようになった。山田慎也<sup>5)</sup>は、婦人雑誌が生活に影響を与えていることを示している。当時、家事を担う主婦にとって家庭運営は大変な作業である。家族の健康も考えながら、料理の作り方など、新たな情報を得るのに婦人雑誌は

大いに役立っていたであろう。故郷を離れた人々にとっては、現在のように流通が発達していない中、郷土の食材等を手に入れ、風習や習慣を再現するのも困難であったと考えられる。雑誌というメディアを通して、これまで触れることのなかった世の中のライフスタイルの情報を得ることで、世界観は変化する。食をとっても西洋料理や中国料理も掲載されており、主婦にとっては斬新な情報であっただろう。大正時代になると口取り、煮物、酢の物などの「おせち料理」の重詰めの他に本膳料理や会席料理も取り入れられ、「ハレの日」の食事の地位が確立していく。

昭和時代になると多種多様な料理が重詰めされ、「おせち料理」が形成されるようになる。戦後は日本料理だけでなく中国料理や西洋料理が重箱を飾る。現代では重箱に詰められた料理が「おせち料理」とのイメージが強い。バブル期頃から「おせち料理」は手間暇がかかること、作るのが難しいなど、作る物から買う物へと変化する。有名料理店や有名シェフの監修の「おせち料理」がこぞって登場し、市場を席捲することとなる。

ここで「おせち料理」の変遷ならびに代表的な意味合いを表にまとめる。

表1 「おせち料理」の変遷

弥生時代	季節の変わり目「節」に神様へ作物を供える「節供」。
奈良時代～ 平安時代	宮中で季節の変わり目の「節会」という儀式と宴会で振る舞う「御節供」。 五節句のお祝い料理すべてが「御節供」。
江戸時代	幕府が「節日」を正式に祝日と定め豪華な料理を用意する。 庶民へ広がり、五節句の中でも重要な正月に豪華な料理を用意することが定着。 「おせち料理」が正月料理として受け入れられる。 末期には重箱に詰められ始める。
明治時代	刊行された婦人雑誌が大きな影響を与える。 正月料理・重詰め料理として紹介される。 来客用のおもてなし料理となる。
大正時代	口取り、煮物、酢の物などが重詰め。 年始に来られた方に、まず重詰めでおもてなしをし、その後に本膳料理や会席料理を振る舞う。
昭和時代	戦後「おせち料理」の名が広まった。 日本料理だけでなく中国料理や西洋料理が詰められる。 「おせち料理」は作る物から買う物へ。
現代	重箱に詰めれば「おせち料理」のイメージが定着。 有名料理店や有名シェフの監修物などが登場。 ローストビーフなどの肉料理や洋菓子デザートが入るものもある。

表2. 「おせち料理」に込められた代表的な意味合い

重箱	めでたさを重ねる
一の重	子孫繁栄や長寿の願いを込め、縁起が良いとされる料理を中心 三種の祝い肴（関東：数の子・黒豆・田作り、関西：数の子・黒豆・ごぼうや酢ごぼう）など
二の重	口取りや酢の物を中心 紅白かまぼこ、栗きんとん、昆布巻き など
三の重	お刺身、焼き魚など、海の幸が中心
与の重	四段目は「四の重」ではなく「与の重」という 「死」を連想し縁起悪いことから「与」という字を使う 煮物、筑前煮など、山の幸が中心

数の子	子孫繁栄 「たくさんの子に恵まれますように」 「我が家が代々栄えますように」
黒豆	マメに働けるように 「マメ」には、元気・丈夫・健康などという意味が込められている
田作り	豊作祈願 田作り（カタクチイワシの稚魚）は稲田の肥料として使用されたため
たたきごぼう	ごぼうを叩いて身を開いて「開運」という意味が込められる
紅白かまぼこ	紅白で縁起物 紅の部分は「めでたさ」や「魔除け」の意味 白の部分は「神聖さ」や「清浄」の意味
伊達巻	「知性」の象徴 巻物に見立てて、書物を連想させ、「学業が成就しますように」との願いが込められる
昆布巻き	よろこぶの語呂合わせ いつまでも健康で長生きできますようにと「不老長寿」の願いが込められる
栗きんとん	金運上昇 黄金色の見た目を金塊や小判などに見立てた意味が込められる

### Ⅲ. 「おせち料理」の商業化

#### 1. 商業的「おせち料理」とは

食生活や家族形態の多様性、健康志向の増加、物価の上昇、コスト意識の高まりなど、現代の急激な社会の変化によって食生活も大きな影響を受けている。近年コロナ禍の影響もあるが、正月におせち料理を食べる習慣がない人は多くなる一方、意外なことに重箱に詰められた市販の「おせち料理」は市場規模が毎年成長しているとある<sup>6)</sup>。人々が忙しい現在、年末年始は年代が低くなるにつれて、帰省する人や、国内外の旅行に出かける人、友人と過ごす人が多くなっている。また、「おせち料理」の市場拡大の背景となっている要因は、「おせち料理」を家庭で作らなくなったこととも関係する。

昭和のバブル期以前は、各家庭で正月準備があった。大掃除や餅つき、正月用のしめ飾りの用意、そして正月用の食材を買い出し、「おせち料理」を手作りする家庭が多く、年末の風物詩でもあった。しかし、今では昔のようにお年始に親戚以外の来客がある家も少なくなっている。核家族化や多様な家族構成、共働き世帯の増加などが「おせち料理」の手作りを減少させていると考えられる。「おせち料理」を購入することで、多忙な年末年始の時間を有効に活用し、自分のための貴重な休日として、旅行や友人と過ごすことに活用できるのである。年末年始も休むことなく稼働している業界や人手不足で休みが取れない業界もあるであろう。スーパーやコンビニ、ネットショッピングで「おせち料理」は簡単に購入することができる。そんな社会情勢の中、「おせち料理」業界においても、多種多様で豪華な料理を提供し、注目を集めている。消費者にとっても、一度購入すればお気に入りの商品のリピーターになっていく。現在では、多種多様な提供される「おせち料理」から好みのものを選択することが、年末の風物詩となっているといえるのではないだろうか。おせちを食べる人そのものは減少傾向にあるのが現実でもあり、企業としては、昔ながらのおせちには関心のない顧客も呼び込める商品や、幅広い価格帯での提供による顧客層の開拓、配送体制の拡充など、潜在的な需要を取り込むための

体制強化が求められているとある<sup>6)</sup>。「おせち料理」の市場は、多様性に満ち、ますます拡大していくかもしれない。

しかしながら、そこには季節の変わり目に感謝をささげたこと、邪気を祓い、不老長寿を願う儀式での料理であったこと、一つひとつの料理に子孫繁栄や豊作の願いが込められている食文化であることが薄まってしまっているのではないだろうか。

## 2. 「おせち料理」に対する認識

農林水産省が公表している和食文化に関する意識調査結果「食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査 調査報告書」<sup>2)</sup>によると、「正月・大みそか」は「自分や家族が手作りしたものと、購入してきたもの両方を食べることが多い」が半数を超え、高い割合となっている。年越しそば・おせち料理・お雑煮・餅と年越しに関連した物は、喫食している人が多いと言える。ただし、「すべて購入したものを食べる」の割合は10%程度と少ない。「おせち料理」のすべてではないにしろ、少しは手作りしていることが伺える。

季節の行事など特別な日に関連した食べ物について重要なことは、平成27年度、令和元年度との比較では、「行事の意味を伝えること」と「健康を祈ること」は高まったが、「手作りすること」は大きく低下している。令和4年度になると傾向が変わってくる。「行事の意味を伝えること」と「健康を祈ること」は減少し、「大人数で食卓を囲むこと」が増加している。これは、コロナ禍で人との食事が制限され、大人数で集まることが制限されたことの反動ではないだろうか。

「家族や地域で一緒になって料理をつくり食べること」「地域に伝わる伝統を受け継いでいくこと」「地のもの（その地域でとれるもの）を使うこと」「地域との繋がりを大切にすること」の4項目は、重要と認識はされていない。男女とも子どものいる家庭では、「行事の意味を伝えること」と「家族に伝わる伝統を受け継ぐこと」を重要と認識している割合が高いことから、男女ともに行事や家庭の伝統は次世代へ伝承し受け継いでもらいたい意識が高いことが解る。男性の子どもと同居している層は、「大人数で食卓を囲むこと」を重要ととらえており、特に男性にとっては大人数で食事をすることが子どもにとって重要だと考えていることが解る。女性は「自然や神様への感謝の気持ちを持つこと」を重要視している。年代別では、女性の50代60代は「旬の食材を食べて季節を感じること」「行事の意味を伝えること」「健康を祈ること」を重要視している。エリア別の結果でも、「旬の食材を食べて季節を感じること」が東北・近畿・中国地方に多く、また「行事の意味を伝えること」は全国的に高い水準になっている。

松本美鈴<sup>7)</sup>は、現代の家庭における行事食の非日常性とは、家族が一堂に会して食卓を囲み、楽しい食事の時間を共有する「共食」である。行事を通して集団の結束や親睦を図ることは昔から行われていたことである。しかし、それは二義的な目的であり、神を祀り、神をもてなすことが大義であった。行事食は神饌の分配が本来の意味であり、神人共食である。しかし、現代の家庭における行事食の意義は、人人共食とりわけ家族との共食の場を提供することとする。

## IV. 料理の再構築

近年、食に関する料理・調理で「再構築」という言葉を耳にする。「料理の再構築」<sup>8)</sup>とは、良く知られている料理の構成要素を分解し、違う形に作り替えて新しい価値観の料理を作るこ

とである。これまでの料理法や美食のしきたりを打ち壊し、そうした従来のやり方を構成してきた根本的な要素を批判的かつ分析的な目でとらえ、新しい料理を組み立てなおす。現代では料理を科学的に解明し、それを応用する学問「分子ガストロノミー(分子美食学)」<sup>9)</sup>ともいわれている。料理を科学的観点から解析かつ分析して、これまでの経験や勘で伝承されていた<sup>10)</sup>調理法の暗黙知を形式知化させる意味もあると考えられる。曖昧に伝わっていた味覚、風味、食感などを形式化し、調理法の改善、調理時間の短縮、食材の保存や活用、新たな食材や料理、調理器具等の開発などへ応用が期待されている。まさに、「おせち料理」の商業化の一翼を担った技術であろう。

しかしながら、新しい料理スタイルや付加価値が構築される一方で、科学的な部分にばかり偏ってしまうことにより、伝統的な郷土料理や行事食が分解され、料理に込められた精神的な部分を忘れ去れていくことにつながることも懸念される。「料理の再構築」を科学的・成分的に考える分子科学料理とただけではなく、日本古来より受け継ぐ行事食への思いや意味合いを忘れずに含め、現代の人が食べやすい献立や料理に再構築したものに作り直すことこそ、本当の「再構築」と言えるのではないだろうか。

## V. 「おせち料理」に見る食文化の継承

### 1. 継承への入り口として

前述したように、現在においても「おせち料理」は少し手作りをされている状況である。しかしながら、多くの層が何かしらを購入している。「おせち料理」を家庭で作ること、手作りが減少している要因としては、多種多様な食材の準備が必要であること、それに伴うコスト、また、たくさんの品を少しずつ作る手間などがあると考えられる。ならば、同じ金額で出来上がった物を購入するほうが経済的であるためと考えられる。

現在の正月に食べる「おせち料理」は、まさに現在の家庭における行事食の非日常性とは、家族が一堂に会して食卓を囲み、楽しい食事の時間を共有する<sup>7)</sup> イベントの側面が強くなっていると考えられる。行事の意味を伝えることや伝統を受け継ぐことの意識はあっても、手作りするまではいかない。その料理が出来上がる過程とともに、そこに受け継がれた意味を含めて受け継いでいくことこそ、食文化が継承できるのではないだろうか。

そこで、これまで継承されてきた「おせち料理」におけるそれぞれの料理の意味を失わず、かつ現代社会が求めるコストパフォーマンスを考慮して「再構築」し、より食べやすくした品を試作し、提案する。

おせち料理の代表格として「祝い肴三種」がある。「祝い肴三種」とは、関東圏では主に数の子・黒豆・田作りをさし、関西圏では主に数の子・黒豆・たたきごぼうをさす。ともに、子孫繁栄・不老長寿・豊作を意味している。この中から黒豆と田作り、重箱の中の好きなおせち料理において上位に必ずあげられる栗きんとん<sup>11)</sup>のあわせて3品を対象とした。

新澤祥恵・中村喜代美<sup>13)</sup>によると、喫食率から黒豆・栗きんとんの減少率は少ないが、田作りは喫食率が大きく減少している。各世代の嗜好の違いもあると考えられるが、家庭における日々の食生活自体が欧風化している影響は小さくはないであろう。特に田作りは好きなおせち料理として選ぶ人が10%程度と人気がない<sup>12)</sup>。その理由として、次のことが示されている<sup>14)</sup>。また、栗きんとんと黒豆についても、苦手とする人の理由は次のことが示されている<sup>14)</sup>。

- 田作り : 苦い、甘くおかずやおやつかしくりこない、歯にまとわりつくような固さ  
栗きんとん : 甘すぎる、栗の良さが壊れている  
黒豆 : 甘い、贅沢感が薄い、豆自体のボソボソ感が苦手

「おせち料理」全体が、冷めている・お肉がない・食べ慣れていない・味が濃い・みな同じような味付け・美味しさもわからないといった声もある。伝統的な品は冷蔵設備が十分でない時代においても、保存が可能なように濃いめの味付けであり、作り立てを食するものでもないため、温かい料理でもない。普段口にする事のない「おせち料理」ならではの食材もあり、苦手意識が生まれることも理解できる。だからこそ、身近な調理器具、手軽に手に入る食材を使い、日常的に食べ親しんだ味覚をポイントに置き、次のように試作した。

### 1) 黒豆

甘すぎること、豆のボソボソ感が苦手な理由としてあげられる。そのため、多くの砂糖を使うのではなく、薄味に仕立てる。冷蔵が可能な現在ではそこまで保存性を重要視する必要はなく、甘さを控えることが可能である。前日の夜から水に浸し、調味料を入れ、煮る。また、贅沢感が薄いことに対し、好みでクリームチーズと和える。見た目の華やかさが生まれるとともに、オードブル感覚で食せるようになる。



黒豆クリームチーズ和え	
黒豆	200g
砂糖	200g
醤油	小1
クリームチーズ	適量 (好みで)

### 2) 田作り

苦さや歯にまとわりつくような固さが苦手な要因となる田作り。ゆっくりと時間をかけて、ごまめ(カタクチイワシの稚魚)を炒り、砂糖、しょうゆやみりんなどの調味液に絡めて作る。意外と時間がかかる調理工程であるが、炒るのではなく素揚げにし、塩やスパイスをふる。パリッとスナック感覚で食せるようになる。



ごまめの素揚げ	
ごまめ	60g
塩	適量

### 3) 栗きんとん

人気のおせち料理であるとともに、甘すぎるのが苦手という意見もある栗きんとん。本来は、さつまいもをクチナシの実とともにゆで、裏ごしをし、さらに砂糖やみりんを加え、弱火で練っていく。そこをさつまいものレモン煮を利用し、栗きんとんに応用した。さつまいもをレモンとともに煮て、裏ごしもしくはマッシュし、栗の甘露煮を和えることで出来上がる。甘さが苦手な場合でも、レモンでさっぱりとした仕上がりにもなることも可能である。

裏ごし後、さらに練っていく工程も不要であり、調理時間も短縮される。



サツマイモのレモン煮	
さつまいも	1本 (約 200 g)
砂糖	大 2
レモン汁	小 2
水	200ml

## 2. 食文化としての継承

日本の文化である地域の風習や習慣、各家庭での伝承事がこれからどのように継承されているのか、食文化の伝承・継承のポイントはどこにあるのか。

販売されている既製品では、日持ちが可能なように作られているため、どうしても味が濃いものと甘めのものが多くなる。また年齢が若いほど、小さくなるほど、口に合わない部分も出てくる。手作りすると、伝統的な味、調理過程にこだわることで難しく思われ、敬遠されがちでもある。そのため、発想を転換し、子どもの嗜好に合わせる必要は無いと考えることもできる。子どもの味覚に迎合することなく、本来のそれが味覚の発達段階にある子どもの舌に多様な味覚の経験をさせることも、食育的な食文化の継承につながるのではないだろうか。大人になると、子どもの頃、食べる事が出来なかったものが食べられるようになる。身体や心とともに味覚も発達していく。子を持つ親としては、「行事の意味を伝えること」「家族に伝わる伝統を受け継ぐこと」「大人数で食卓を囲むこと」も大事と考えている。伝統的でないといけなとか、作るのが難しい、年末に時間が無いなど要因はあるが、固く考えるのではなく、家庭内でのイベントとして楽しむようになれば良いと考える。

行事食として「おせち料理」が無くなるとは思えないが、本来の意義・意味が重視されないまま形態が変化する恐れはある。また、意義・意味が忘れ去られる可能性もある。「おせち料理」を準備しない家庭が緩やかではあるが増えている中で、正月の食文化を継承するのは家庭だけではない。食文化の伝承者は年長者だけでなく、「おせち料理」を販売する業者もその役を担うようになって来ている。今後、食文化として継承される事柄は、販売される商品やメディアで流れる情報に左右されることが懸念される。そうすると、従来の日本料理を中心とした「おせち料理」の形態が崩れる可能性は否定できない。

しかし、行事食の喫食率が減少していても、ほとんどの人は何らかの伝統的な料理を喫食している現実はある。我々にとっての大事な生活サイクルの節目である正月については、殆どの家庭で料理を用いてお祝いをしている。今後、食環境がさらに変化して、日常の食生活も多様化し、行事食もともに変化せざるをえない状況になるだろう。自然環境や神事ごとに関連して、収穫を得るために努力し食べるという行為を通じて、家族や仲間、地域社会の人々とともに喜び、皆で苦難を乗り越え、食に対して深い意味と価値を生み出してきた。そこから食事の作法や禁忌ごとが成り立ってきた。現在はITやSNSの発展により世界中の情報が集まる中、食文化も変化している。そんな状況においても、地域社会や民族が積み上げてきた「食べる」と言う行為と、その地域で生まれた習慣や伝統があり、その最重要部にある精神的価値は後世に伝え残さなければならない。西洋料理や中国料理の「おせち料理」も販売されているが、黒豆やごまめ、きんとんなどを使用して西洋料理・中国料理を調理するなら日本の伝統的な食文化につ



ながるが、ローストビーフなど他国の料理その物を入れてしまうと、これは「おせち料理」ではなく、西洋料理・中国料理になってしまう。

食育基本法に「食を取り巻く社会環境が変化中、我が国の大切な食文化が失われないよう、食文化の継承も重要な課題」とある。食に関わる人達が、これからを担う人・社会に対して、食文化を上手く伝える必要性を感じる。子どもが好む料理ではないかも知れない。しかし意味を教え、共に食べることで食や食文化に興味を持つきっかけ作りになる可能性も十分に考えられる。その為には、学校教育における継承も重要である。「おせち料理」の伝承したい歴史の変遷、受け継いで貰いたい料理、作り方などを学ぶ、例えば「日本食文化演習（実習）」などを、教育カリキュラムに取り込むのも一つの方法となる。

古来からの行事食にこめられている歳神様に献上する食事であり、神様に食事を差し上げ共に食べる「神人共食」と言う根本的意義や、家族の無病息災や農作物の豊作、海、山の豊漁を祈念する人々の願いが込められた食べ物であると言う意識があいまいになってはいけない。行事食に込められた古来からの精神的な部分。日本の食文化だけでなく、「日本文化」と言う授業が小学校ぐらいから取り入れても良いと考える。また、「おせち料理」の食材、野菜や乾物を少しずつ詰め合わせ、レシピを添え、料理の言い伝えや記録ノートなどを入れた冬休み用自由研究セットのような手軽な形で人々の手元に届くようにすれば、教育ビジネスも今後、食文化継承には一役担うことが期待できる。食文化は世代から世代へと受け継いでいくものである。

## VI. 参考文献・引用文献

1. 農林水産省 「～自然への感謝と祈りを込めて 家族を結び、未来へとつなげる～和食」  
<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/pdf/book/book-3.pdf> 2023年3月24日閲覧
2. 農林水産省 「令和3年度日本食・食文化体験による輸出促進支援事業（和食文化の国内外への情報発信委託事業）のうち 食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査 調査報告書（全体版）」  
2023 <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/chousa-1.pdf>
3. 弥生ミュージアム 「第5章 弥生時代の社会」  
<https://www.yoshinogari.jp/ym/episode05/> 2023年3月24日閲覧
4. 神社本庁 「おまつりする」 <https://www.jinjahoncho.or.jp/omatsuri> 2022年11月8日閲覧
5. 山田慎也 「近代におけるおせち料理の形成と婦人雑誌：『婦人之友』・『婦人画報』『主婦の友』を中心に」『国立歴史民俗博物館研究報告vol.197』2016 pp.295-319
6. 遠山綾乃 「「高額おせち」がコロナ禍で売れまくった事情」『東洋経済ONLINE』2021  
<https://toyokeizai.net/articles/-/399448?page=3> 2023年3月24日閲覧
7. 松本美鈴 「現代家庭における年中行事と食べ物」『青山学院女子短期大学総合文化研究所年報14』2006 pp.3-20
8. スペイン王立ガストロノミー学会 「料理の世界を変えた25の創作料理」  
<http://artsandculture.google.com/story/xwVR2-z5ZGiPKw?hl=ja> 2023年4月29日閲覧
9. Academic Accelerator 「分子ガストロノミー」『百科事典』  
<https://academic-accelerator.com/encyclopedia/jp/molecular-gastronomy> 2023年4月29日閲覧

10. 文化庁 「文化審議会第18期文化政策部会食文化ワーキンググループ（第1回）議事要旨」  
2020 <https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkashingikai/seisaku/18/wg/index.html> 2023  
年4月29日閲覧
11. 株式会社紀文食品 「紀文・お正月全国調査2022」『2023年紀文・お正月百科』2022  
pp.14-26
12. 株式会社紀文食品 「紀文・お正月全国調査2020」『2021年紀文・お正月百科』2020  
pp.4-11
13. 新澤祥恵, 中村 喜代美 「正月の食生活におけるおせち料理の喫食状況の変化」『日本調  
理科学会誌34巻1号』2001 pp. 89-98
14. 磯野琢朗 「苦手なおせち料理 3位「紅白なます」、2位「黒豆」では1位は？「食感が苦手」  
「しょっぱすぎ」なあの料理」『ALL ABOUT NEWS』2021 [https://news.allabout.co.jp/  
articles/o/35391/](https://news.allabout.co.jp/articles/o/35391/)