

お正月事情

皆さん、あけましておめでとうございます。冬休みはいかがでしたか？ 京大の冬休みは短いことで有名ですが、京大生は年末年始をどのように過ごしているのでしょうか。今回は、2018年の第一弾に引き続き、特に食文化に焦点を当てて、地域差などにも触れながらお正月事情について見ていこうと思います。



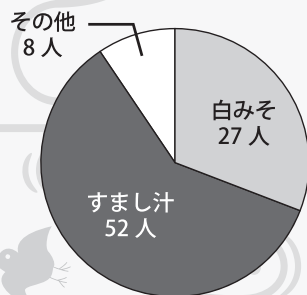
お雑煮事情

よく話題にされる、味付け（白みそ・すまし汁）とお餅（角餅・丸餅）について尋ねてみました。味付けはすまし汁、お餅は丸餅というのが京大生の主流のようです。

その他の回答としては、味付けは「普通のみそ」「しょうゆベース」といった別のものを用いる回答のほか、「元日は白みそ、二日はすまし汁」という回答もありました。お餅は角餅と丸餅を両方使うという回答が複数あった他、家でついたお餅を入れるという回答もありました。

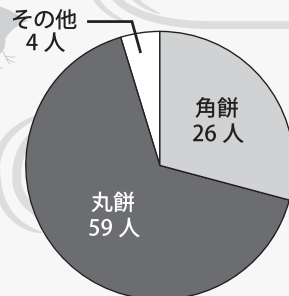
今回、味付けについては地域間で大きな差は見られませんでした。お餅については明らかな差がありました。石川県・福井県・滋賀県・奈良県より西側では丸餅が多く、岐阜県・三重県より東側では角餅が多いという結果でした。例外はありますが、境界線を引くとこのようになります。

◎お雑煮は白みそでしたか？
すまし汁でしたか？



※無回答を除く

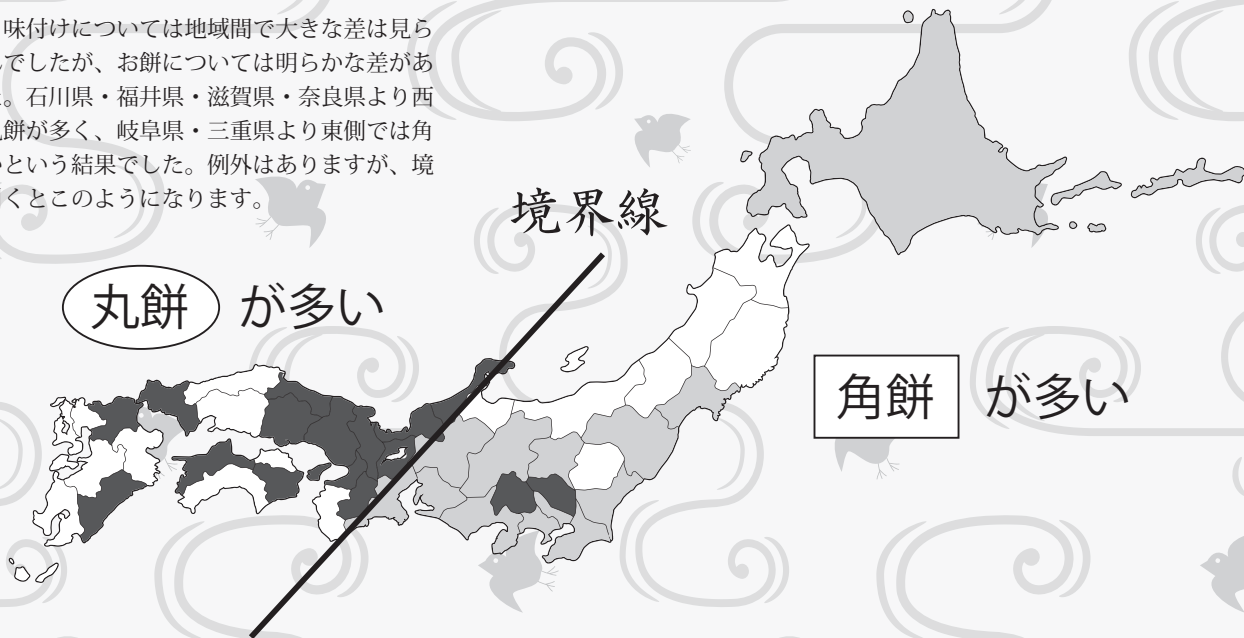
◎お餅は角餅でしたか？
丸餅でしたか？



※無回答を除く

丸餅が多い

- 丸餅が多い
- 角餅が多い
- 回答者なし



角餅が多い



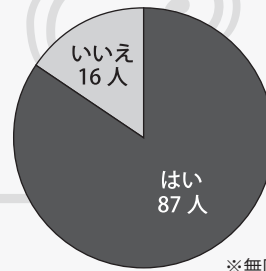
おせち事情

回答者の約85%がお正月におせち料理を食べているという結果になりました。最近ではいろいろなお店でおせち料理を注文できるようになっていて、一般化しているようです。

好きなおせち料理の具材も尋ねてみました。やはり、「伊達巻き」「田作り」「黒豆」「栗きんとん」といったメジャーな具材が多かったです。……が、右下のような具材も混ざっていました。最近では和洋折衷のおせち料理もあるんですね。それにしてもキャビアは数の子の代わりか何かなのでしょうかね……。

地域による具材の違いも調べてみました。「かぶら寿司」は有名な石川県の郷土料理ですね。かぶらとはいわゆるかぶのことで、塩漬けにしたかぶに同じく塩漬けにした人参やブリなどを挟んで発酵させたものだそうです。また、堀川ごぼうは京野菜の一種で、風味がよく独特の芳香があり、希少価値も高いそうです。そんな郷土の味を楽しみながら迎えるお正月には、ちょっと憧れてしまいますね。

◎お正月におせち料理を食べましたか？



※無回答を除く

◎好きなおせち料理の具材は何ですか？（一部抜粋）

- ・ハンバーグ（兵庫県）
- ・キャビア（大阪府）

◎その地域独特（と思われる）おせち料理の具材がありましたら教えてください。（一部抜粋）

- ・かぶら寿司（石川県）
- ・堀川ごぼう（京都府）



年越しそば事情

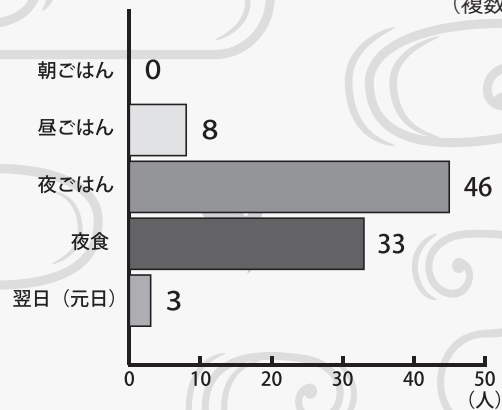
お正月料理とは少し違いますが年越しそばについても聞いてみました。

食べるタイミングについて調べてみると、夜ごはんや夜食に食べる人が多いようです。さすがに朝ごはんに食べるという回答はありませんでした。

具材では、ネギとエビ天が圧倒的に人気で、82人のうち31人がネギ、22人がエビ天と回答していました。にしんも11人が回答し、特に関西圏の方が多かったそうです。他に「無」という具材なしで食べるという回答や、「緑のたぬき」のようにインスタント食品で済ませるという回答がありました。「おゆ」という回答は……インスタント麺に入れるのでしょうか？

◎年越しそばは大みそかのいつ食べましたか？

（複数回答可）



◎年越しそばにはどのような具材が入っていましたか？（一部抜粋）

- ・ネギ、エビ天（愛知県）
- ・にしん（奈良県）
- ・緑のたぬき（岐阜県）
- ・おゆ（大阪府）

最後に

いかがでしたか？ いろいろな地域の差、家庭の差が明らかになる調査でした。新しい発見もあると思うので、ぜひ参考にしてみてください。