おせちの変化とこれから

5班
高橋英志　松本佳季　岡本翔馬

5班のテーマ
今回の調査について

これまで我々は食についてのフィールドワークを探求

しかしながら、ただ単に食、とテーマづけたため、絞り込めなかった。
Ex.）MARK ISにてフードコート観察。
　　友人の食生活をインタビュー

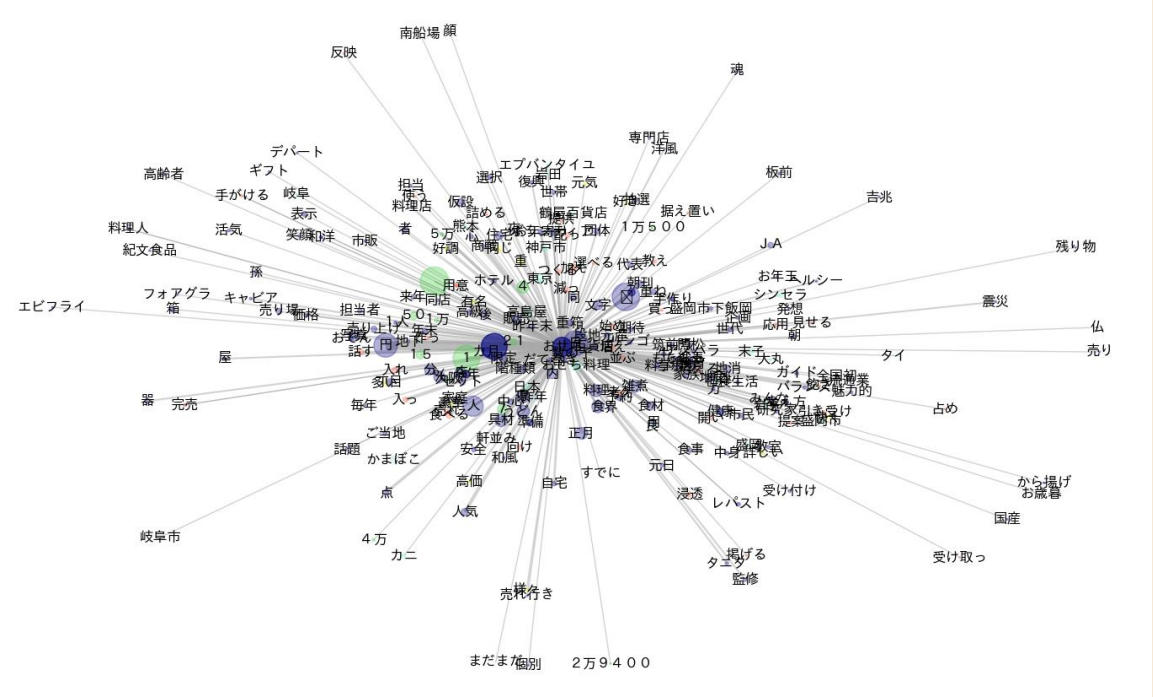
→俯瞰してみれば、人と食はどのように関わってきているのか

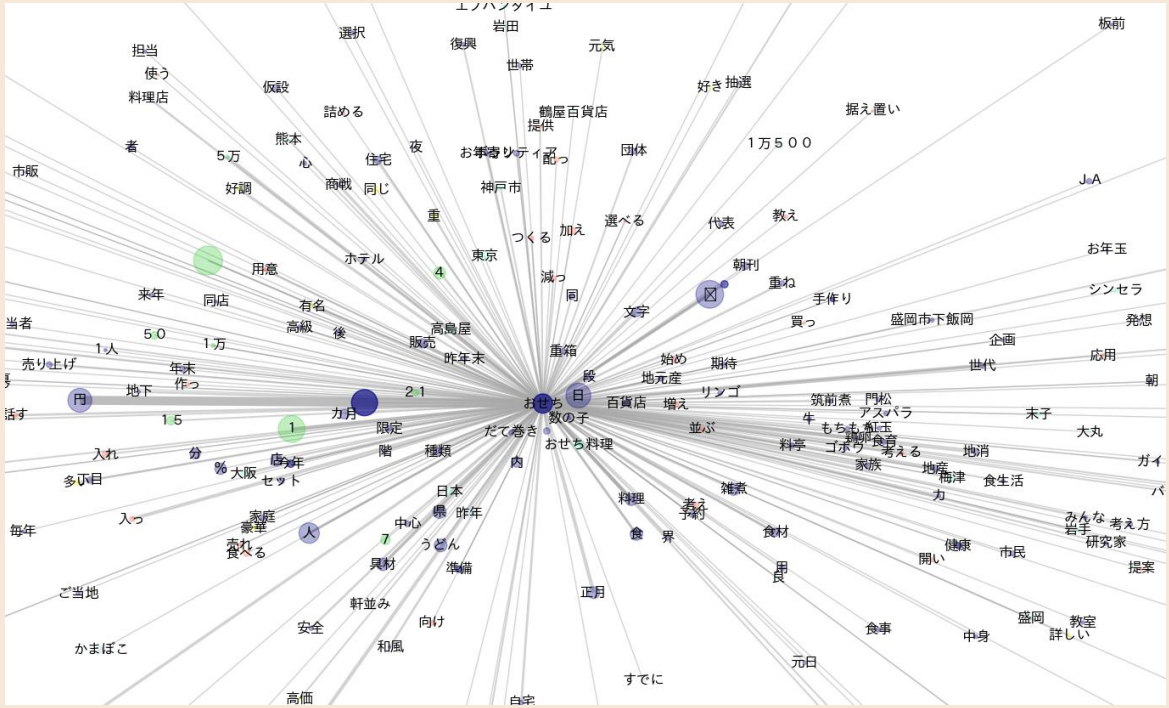
（身近な“食“）、を探求してきた。

伝統料理である身近なおせちを多角的に観察することに！

新聞データから考察するおせち

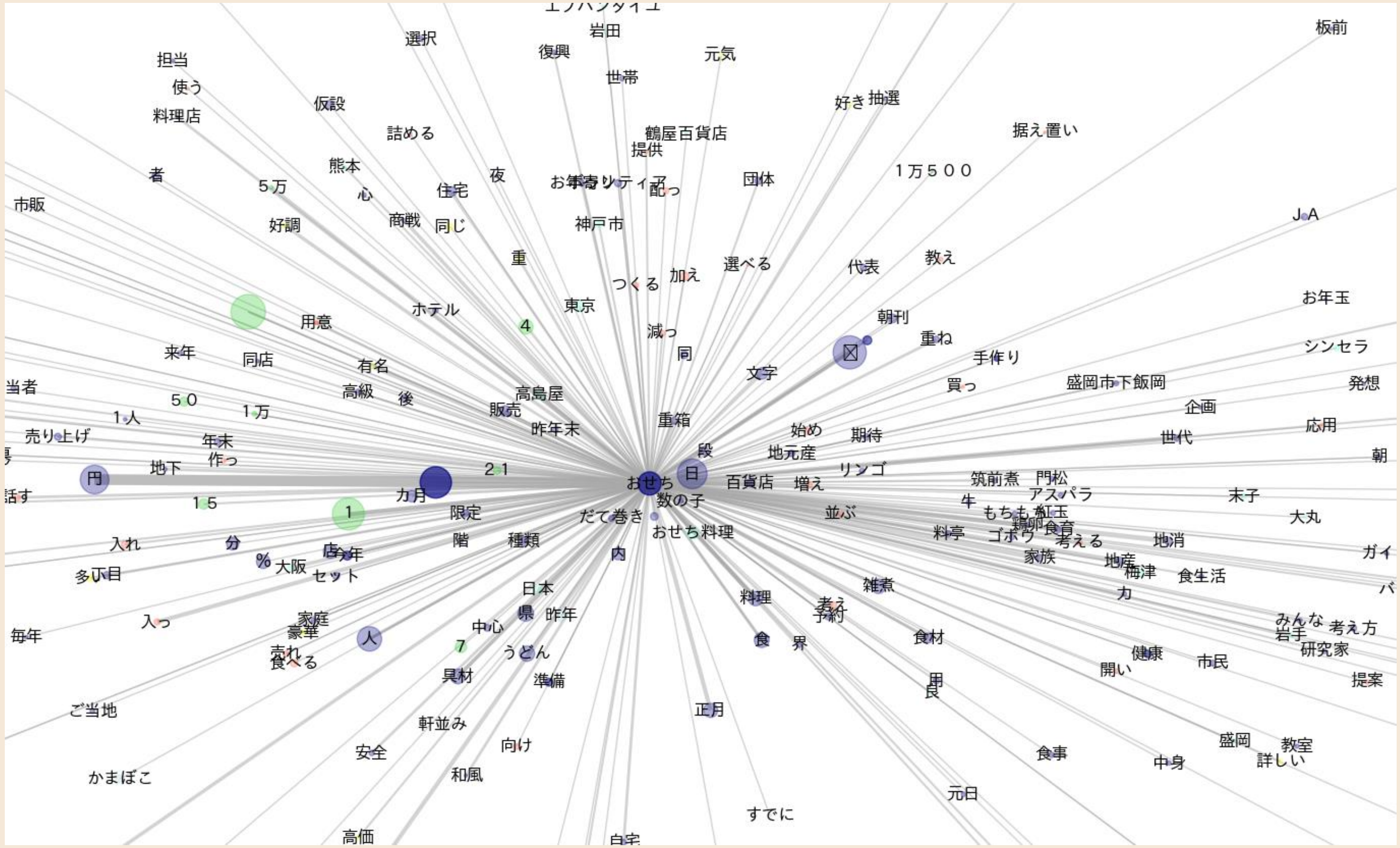
- 朝日新聞のデータベース、聞蔵を使用し
- (http://database.asahi.com/library2/main/top.php)
- １９９６年から２０２１年の
- “おせち＆具材”をキーワードにヒットした記事を
- データマイニング。





データから仮説

- 数の子　だて巻き　かまぼこ
  - →具材に関する記事
- リンゴ　エビフライ　キャビア　フォアグラ
  - →珍しい、洋風？
- 　売上　販売　高島屋　百貨店　エプバン・タイユ　キャビア　フォアグラ
  - →買うおせちの話？



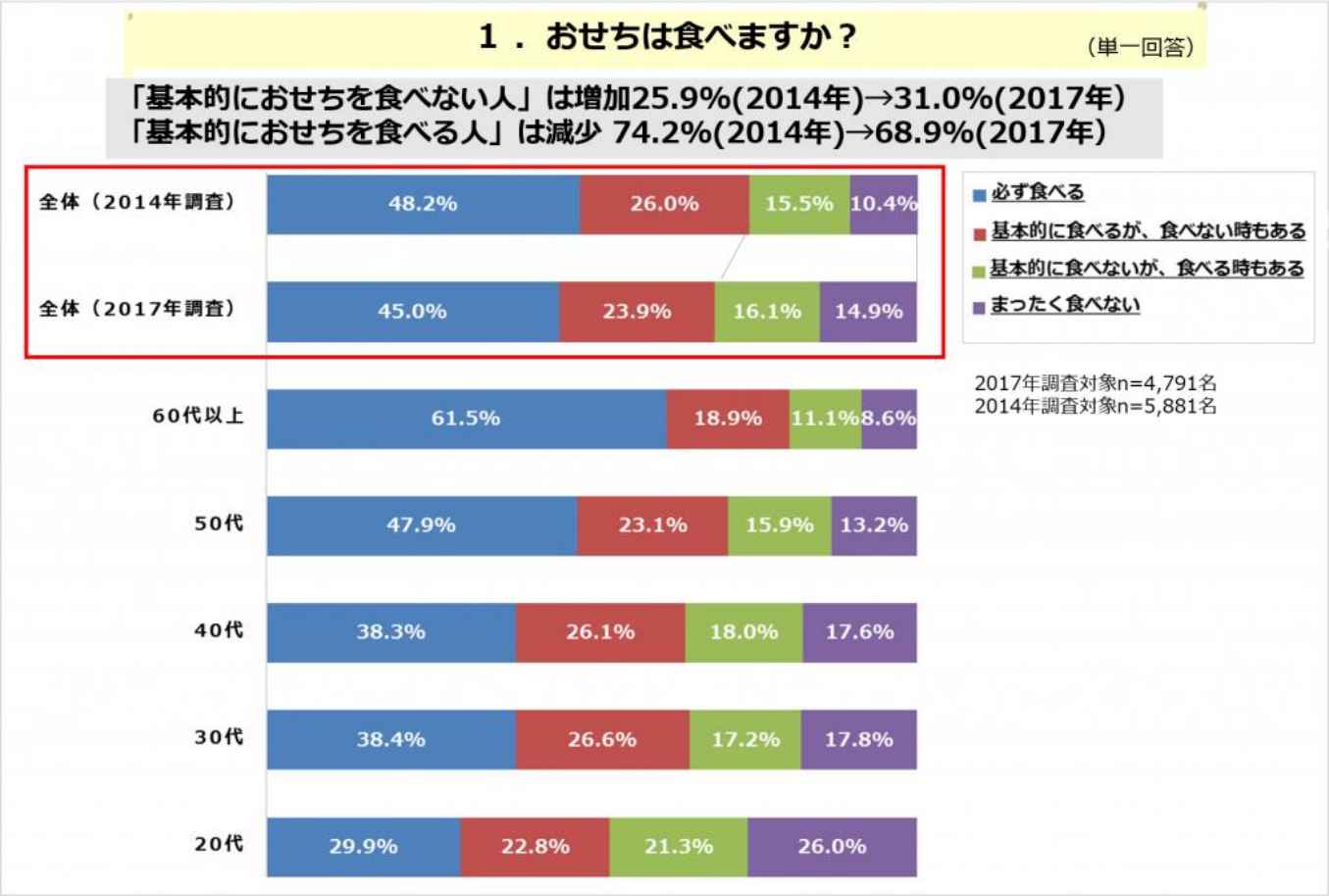
現在のおせちの中身

- 有名どころ…
  - 黒豆
  - 栗きんとん
  - 伊達巻
  - 紅白なます
  - エビ

Etc.

- 変わりダネ
  - チャーシュー
  - エビチリ
  - チキン
  - ハンバーグ

アンケート調査による需要

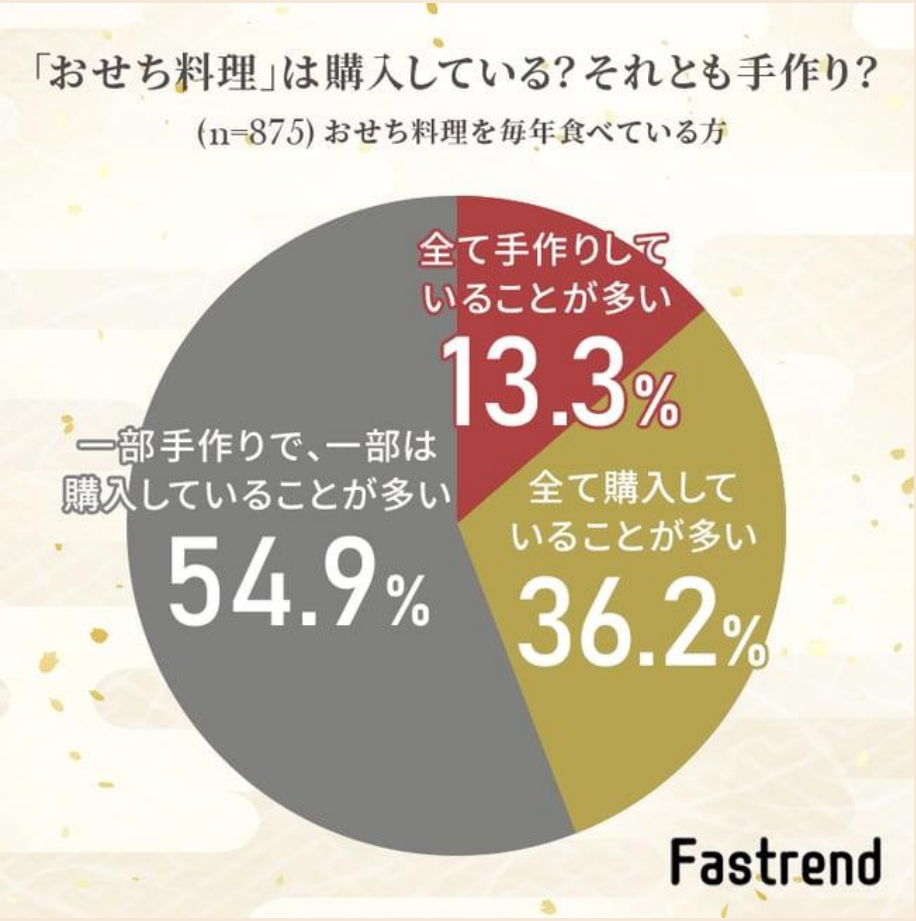


全体の結果では、
約８割の人がおせちをよく食べる

２０代は、
ほぼ半数まで減少している

mitoriz プレスリリース　2017年　12月29日

おせちは購入？手作り？



・約6割の人がおせちを自作

・すべてをまかなうわけではない

・一部もしくは全部にお店のクオリティの需要がある？

ファストレンド　2021年12月6日

買う派の人たちの理由。

順位		2021 (n=3,756)	2020 (n=3,250)	2019 (n=766)
1	自宅では作れないような品目が味わえるから	**62.8%**	59.4%	67.0%
2	華やかで高級感があるから	**47.4%**	41.9%	44.7%
3	自宅まで届けてもらえて便利だから	**44.8%**	40.0%	44.4%
4	有名店の味を味わえるから	43.0%	35.4%	33.4%
5	素材や調理法にこだわりがあるから	35.5%	29.1%	34.5%
6	年末は忙しく準備する時間がないから	35.1%	33.8%	43.6%
7	少人数用が欲しいから	26.3%	21.7%	23.9%
8	盛り付ける手間が無いから	21.3%	17.7%	21.5%
9	家族が喜ぶから	14.8%	15.0%	16.5%
10	いつも買っているから	11.3%	12.0%	15.7%

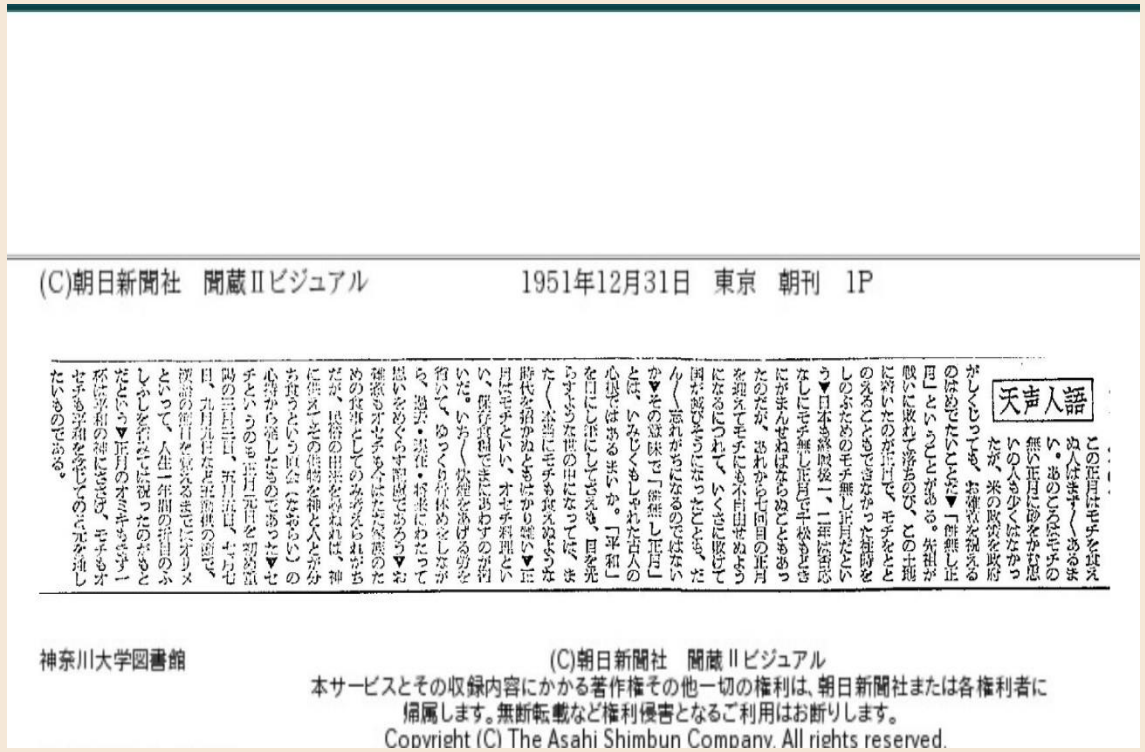
株式会社ハースト婦人画報社プレスリリース2021年9月1日

・お店のクオリティを手軽に

・見た目が豪華である

・お正月くらいは贅沢

そもそものおせちの起源と変遷



(C)朝日新聞社　聞蔵Ⅱビジュアル　1951年12月31日　東京　朝刊　1P

天声人語

この正月はモチを食えぬ人はますます多くなるまい。あのいやらしいモチの無い正月に涙をかむ思いの人も少くはなかったが、米の欠乏を政府がしくじったとも、お雑煮を祝えるのはめでたいことだ▼「餅無し正月」ということがある。先祖が戦いに敗れて落ちのび、この土地に落ちついたのが正月で、モチをとのえることもできなかった雑煮をしのぶためのモチ無し正月だという▼日本も終戦後一、二年は苦心なしにモチ無し正月を十数もさきにがまんせねばならぬこともあったのだが、思えば七回目の正月を迎えてモチにも不自由せぬようになるにつけて、いくさに敗けて国が滅びようにはなったことも、たん々忘れがちになるのではないか▼その意味で「餅無し正月」とは、いみじくもしゃれた古人の心遣いではあるまいか。「平和」を目にし正にしてさえも、目を光らすべうた世の中になっては、また〜元通りにモチも食えぬような時代が来ないとも限り難い▼正月はモチといい、オセチ料理といい、保存食物でまに合わせの粗末を習いて、ゆっくり休め、之しかを思らを巡らす間断であろう▼お雑煮をオセチも今はたた気楽のための食事としてのみ考えられがちだが、民俗の出来を尋ねれば、神に供えたその供物を神と人とがかち食うという点（たぶらい）の心得から発したものであった▼モチというのも正月元日を初春、陽の三日三日、正月元日、七月七日、九月九日など節供の前で、漢語の節日を宣ぶるまでにオリメとなって、人生一年間の節目のふしかしを祝ったのがもとだという▼正月のオミキもそうで、祭に浮和の神にささげ、モチもオセチも浮和を祭りてのち元を通したいものである。

神奈川大学図書館

(C)朝日新聞社　聞蔵Ⅱビジュアル
本サービスとその収録内容にかかる著作権その他一切の権利は、朝日新聞社または各権利者に帰属します。無断転載など権利侵害となるご利用はお断りします。
Copyright (C) The Asahi Shimbun Company. All rights reserved.

本来は…

・保存食を使用

・神様への献上物

皆で食卓を囲うという点は今と一緒

戦後のおせち

1963年12月27日　夕刊

・おせちの生産工場

・重箱がシンプルなもの
↓
高度経済成長期なのにシンプル？

高度経済期後からのおせち

- 1986年12月26日　　夕刊
-
- もう１つ気づかされるのは、煮しめの一層の地盤沈下である。ゴボウ、サトイモ、レンコン、ニンジン、シイタケ、コンニャクといった昔なじみの煮しめは、文字通り重箱の隅に小さく押しやられているのが多い。すっかり姿を消したのもある。
- 　代わって、ますます大きな顔をしているのが洋風、中華風である。
- 　ハム、ソーセージ、ローストビーフ、ギョーザ、シューマイ、春巻きなど比較的ありふれたものから、魚やアイガモのテリーヌ、エビのチリソース煮、アワビの姿煮など、ちょっとよそゆきのものまでが納まっている。
- 　三つ重ねで上から和洋華と分けて詰めたのもある。町の料理教室では韓国風まで現れている。

中身が今のものとだいぶ近くなっている。

結論　現在のおせちがあるべき形とは

- ＋＠で贅沢をするためにお店の商品を購入する傾向

- 伝統的なものに限らず、おいしいものが追及されている

- 子供が喜ぶ食べ物でもある

- いずれにしてもおせちはハレの日の食べ物である。
  形は多様化しているが、
  人々の心を豊かにするものなのは、変わらないだろう。