

祖母の料理と母の料理の比較

三浦 鏡子

Comparison of Grandmother's Cooking with Mother's Cooking

Kyoko MIURA

キーワード：祖母の料理，母の料理，比較，女子大生

keywords：grandmother's cooking, mother's cooking, comparison, female student

目的

男女大学生が，母の日常よく作る料理の中で，作れる料理は何かについては，すでに報告した（富山大学教育学部研究論集第7号，2004年9月，69-77頁）。対象とした男女大学生は，祖母との同居経験の全くない者達であった。祖母から受ける影響は排除されている。そこで疑問を持ったのは，同一世帯に食事の作り手が複数いる場合—祖母と母—は，それぞれの作る料理をどう受け止め，彼女達の作る料理からどんな料理が作れるのだろうかということであった。そこで，本稿における目的は，1) 祖母と母が日常よく作る料理は何であり，そこに違いがあるのかどうか，2) 祖母と母のそれぞれが作る料理を女子大生が自分で作れるのかどうかを明らかにすることにある。対象を女子大生に限定する理由は，将来，食事の作り手になる可能性が高く，男子大学生よりも祖母と母の料理を比較するのに，優れていると考えるからである。

祖母の日常よく作る料理と母のそれとが，なぜ違うのかを明確に記載した本はない。種々の要素が複合的に絡み合うために難しいからであろう。最も妥当な理由付けは，違う理由を祖母と母が受けた料理教育の違い—下記の第1と第2—に求めることであろう。更に，第1と第2に加えて，理由付けとして，社会的変動による圧力—第3—がであろう。第1に，祖母が女学校で受けた料理教育—調理実習した料理—と，母が中学・高校で受けたそれは違うということである。これが両者の作る料理にも違いをもたらしている。学校教育は，料理教育の点においても重要な意味を持つということである。第2に，学校教育終了後（学校在学中にも多少知識は得

ることもあるが），料理に関する情報の獲得環境が，祖母と母とでは違ったということである。母親が料理数を増やす努力をする時期は，一般的には，結婚準備期～新婚期と子育て期（子どもが料理についての知識を持てるようになった頃で6～18歳位）である。この時期は，祖母と母では年代が異なるから，この時期に婦人雑誌やマスメディアが発信する料理の情報が異なっていたということである。これが，祖母と母の作る料理に違いをもたらしたのである。第3に，社会的変動による圧力が，料理にも変化を余儀なくしたということである。祖母は戦中（第2次世界大戦）を経験しているが，母は未経験である。この社会的変動が両者の作る料理に違いを生じた。この点について，石川氏は，当時の婦人雑誌を見ると，戦中（昭和16年頃）には今まで食用にしなかったものを工夫して食する事例が記載されており，それらは例えば，蓼の葉のごまあえ，みつ葉の根のきんぴら，野草の浸し物などであるとしている（石川寛子「近現代の食文化」弘学出版，146頁，2002年）。祖母は，ごまあえ，きんぴら，浸し物などを母よりも作るとすれば，これらを食した経験（もちろん調理の経験のある祖母も年齢によってはいる）による可能性も十分にある。上記の第1～第3の点を考慮して，目的1)と2)の視点から，本調査結果を考察していくことにする。

方法

1 調査対象・期間及び方法

調査対象は，富山大学に在籍する女子学生117人である。祖母と同居した経験を持ち，更にその祖母が調理した料理を食べた経験があり，祖母の作った

料理と母の作った料理を比較・検討することのできる者に限定した。調査期間は、2006年11月～12月である。調査方法はアンケート調査である。授業中に記入してもらい回収した。有効回収率は95.1%である。

結果及び考察

1 対象となる者の属性

①現在の祖母の年齢

祖母の年齢については、～75歳までが32.2%、76～80歳が37.7%、81歳以上が25.9%、分からない者が4.2%であり、80歳までの祖母が約7割を占める。

②祖母との同居年数

祖母との同居年数が1～15年の者25.6%、16～18年の者34.9%、19年以上の者38.6%、無答0.9%である。祖母との同居経験を16年以上有する者が約7割を占める。祖母の料理に対する認識を十分に持つ者が多いと考えてよい。

③母の年齢

45歳までの母は50.8%、46～50歳は39.4%、51歳以上は9.0%、無答0.8%で、50歳までの母が約9割を占める。

2 栄養知識の有無

ここでは祖母と母と、どちらが栄養的知識を持っているのかを問題にする。栄養についての知識の有無を尋ねると、祖母は「ある」26.2%であるが（「ない」18.0%、「分からない」55.8%）、母は55.2%（「ない」7.9%、「分からない」36.9%）である。母の方が知識があるとしている。両者間に（「ある」「ない」「わからない」の3群について）危険率0.5%で有意差（ χ^2 検定）がある。次に食生活全般の知識の情報源を尋ねると（複数回答）、「母から」が47.9%、「祖母から」が13.5%、「祖母と母から」30.4%である。次いで順に、「分からない」6.5%、「その他」1.7%である。

3 献立作成のし方

ここでは祖母と母とで献立作成のし方がどう異なるのかを問題にする。祖母は48.1%が「祖父母中心」に献立を作成しており、「全員向け」25.4%、「女子大生中心」18.5%、「その他」8.0%）、母は53.2

%が「女子大生中心」¹⁾に作成している（「父母中心」23.1%、「全員向け」20.3%、「その他」3.4%）。両者間には危険率0.5%で有意差（ χ^2 検定）がある。祖母は女子大生の好みに合わせて献立を立ておらず、母とは異なる。

4 料理の上手さ

祖母も母も料理が「上手」であると見做している（祖母65.3%、母63.4%）。次いで順に「下手」祖母12.4%、母12.4%、「わからない」祖母22.0%、母22.5%、「その他」祖母0.3%、母1.7%である。

5 得意料理

祖母の得意料理は何かと尋ねると、「和風料理」91.3%である。次いで洋風・中華風などの「和風料理以外」1.7%、「我流の料理」5.6%、「無答」1.4%の順である。母の得意料理は「和風料理」53.2%である。次いで、順に「和風料理以外」38.0%、「我流の料理」8.8%である。祖母と母の得意料理は「和風料理」²⁾であることは共通であるが、祖母は母とは異なり「和風料理」しか得意でなく、料理のレパートリーは狭い。

6 祖母と母とが日常よく作る料理

ここでは祖母と母が日常よく作る料理を明らかにし、両者の違いを問題にする。加えて、祖母と母の料理を女子大生が作れるのかどうかを明らかにする。用意した50品目の内訳は「漬物」「煮豆」などの「和風料理」31品目、「シチュー」「グラタン」などの「洋風料理」12品目、「酢豚」「八宝菜」などの「中華風料理」5品目と北陸地方の行事食である「べっこう」「かぶらずし」である。「べっこう」は北陸地方では、地域の祭りの時に「かぶらずし」はお正月に作られる。祖母や母が作ることを調べる目的で50品目の中に含めた。全50品目の料理名を用意し、祖母が日常よく作る料理について複数回答で表1のA欄に○をつけてもらった。（これは記入の仕方を説明するために、表1を使っているため、表1には50品目は記載されていない。念のために記載する）その後、祖母が日常よく作る料理（A欄）の中で、例えば「野菜の煮物（かぼちゃなど）」を、女子大生が祖母に直接教えてもらったり、祖母が作るのを見たりして自分ひとりで作れるかどうかを尋ね、作れる場合には表1のB欄に複数回答で○を

表 1 祖母が日常よく作る料理と女子大生が作れる料理（上位30項目）

料 理 名	A 欄 (%)	B 欄 (%)
	祖母が作る比率 N=117	女子大生が作れる 比率 N=85
1 野菜の煮物（かぼちゃなど）（和）	86.5	30.4
2 漬物（あさづけなど）（和）	77.2	10.7
3 煮豆（大豆・黒豆など）（和・袋）	76.6	6.8
4 みそ汁・豚汁・けんちん汁（和）	70.1	39.4
5 おひたし（和）	67.0	29.0
6 ごまあえ（和・袋）	60.0	18.9
7 赤飯（和・行）	59.4	2.3
8 酢の物（和）	58.0	18.6
9 煮物（野菜と肉の取合せ）（和）	57.7	15.8
10 煮魚（かれいの煮付けなど）（和）	56.6	9.3
11 きんぴらごぼう（和・袋）	56.1	19.7
12 焼き魚（あじの塩焼きなど）（和）	54.1	14.6
13 おはぎ（和・行）	50.7	8.7
13 おかゆ（和）	50.7	25.4
15 雑煮（和・行）	49.3	9.3
16 ひじきの煮物（和・袋）	47.9	5.9
17 そうめん・うどん・そば（和）	45.9	29.0
18 おからの煮物（和・袋）	44.8	3.1
19 炒め物（野菜・野菜と肉など）（和）	44.2	24.2
20 卵料理（目玉焼き・オムレツ）（洋）	43.4	29.3
21 肉ジャガ（和）	43.1	24.2
21 おでん（和）	43.1	11.0
23 冷や奴（和）	41.4	25.6
24 カレーライス（洋）	39.4	26.2
25 炊き込みごはん（五目・栗など）（和・行）	39.2	9.9
26 てんぷら（野菜・魚など）（和）	38.9	12.4
27 刺し身（魚）（和）	38.3	5.6
28 すし（ちらし・いなり・のりまきなど）（和・行）	37.2	12.1
29 サラダ（ポテト・野菜など）（洋）	34.1	22.0
30 かぶらずし（和・行）	29.9	2.0
30項目の平均	51.4	16.7
50項目の平均	36.6	12.6

注 1) N=85は女子大生が祖母の料理を一品でも作れると回答した数

注 2) (洋)は洋風料理, (和・袋)は和風料理でお袋の味, (和・行)は和風料理で行事食

表2 母が日常よく作る料理と女子大生が作れる料理（上位30項目）

料 理 名		A 欄 (%)	B 欄 (%)
		母が作る比率 N=117	女子大生が作れる 比率 N=108
1	カレーライス（洋）	89.6	68.7
2	みそ汁・豚汁・けんちん汁（和）	89.0	57.5
3	炒め物（野菜・野菜と肉など）（和）	86.8	62.5
4	サラダ（ポテト・野菜など）（洋）	82.3	63.9
5	卵料理（目玉焼き・オムレツ）（洋）	81.7	63.1
6	肉ジャガ（和）	80.6	46.8
7	シチュー（洋）	79.7	55.5
8	焼き魚（あじの塩焼きなど）（和）	79.4	27.0
9	チャーハン（中）	74.9	54.6
10	そうめん・うどん・そば（和）	74.1	52.1
11	てんぷら（野菜・魚など）（和）	72.4	23.9
12	野菜の煮物（かぼちゃなど）（和）	72.1	33.2
13	ハンバーグ（洋）	71.8	43.4
14	焼きそば・焼きうどん（和）	70.7	52.4
15	おでん（和）	70.4	21.7
16	炊き込みごはん（五目など）（和・行）	67.3	21.1
17	すき焼き（洋）	66.8	23.1
18	スパゲティ（洋）	65.6	44.5
19	冷や奴（和）	65.1	41.7
19	煮魚（かれいの煮付けなど）（和）	65.1	15.5
21	おひたし（和）	64.8	34.9
22	煮物（野菜と肉の取合わせ）（和）	64.2	23.4
23	酢の物（和）	62.0	25.6
24	きんぴらごぼう（和・袋）	61.7	23.9
25	オムライス（洋）	59.2	42.5
26	トンカツ（洋）	57.2	19.4
27	魚のフライ（洋）	55.5	15.2
28	ごまあえ（和・袋）	54.4	19.7
29	親子丼（和）	54.1	34.1
30	すし（ちらし・いなりなど）（和・行）	53.8	18.9
30項目の平均		69.7	37.7
50項目の平均		57.1	27.2

注1) N=108は女子大生が母の料理を一品でも作れると回答した数

注2) (洋)は洋風料理, (和・袋)は和風料理でお袋の味, (和・行)は和風料理で行事食

つけてもらった。この際、祖母が作ると認識しても、自分が作れないと、B欄に○がつかないことになる。すなわちA欄につけた○の数とB欄につけた○の数は一致しない。先に述べておくと、B欄につけた○の数は、当然、祖母の料理と母のそれでは異なる。これは、表1と表2の欄外に注)として示した。次に、母が日常よく作る料理についても、祖母が日常よく作る料理の記入要領と同様に記入してもらった。「表1 祖母が日常よく作る料理」をみよう。表1には31項目以下は30%以下と比率が低いので載せていない。理由は29.9%未満の料理は祖母が日常よく作る料理とは言えないからである。50品目の料理は材料として使ったままであって全50品目の料理を考察の対象として使う必要はない。「表2 母が日常よく作る料理」についても、表1に合わせて、同様の第30位までとした。表1と表2に共通に女子大生が作れる比率についても示した。表1の第1位「野菜の煮物」の場合、祖母が日常よく作る比率は86.5%であるが、祖母が作る「野菜の煮物」を女子大生が作れる比率は30.4%という意味である。表2にも第12位に「野菜の煮物」があり、母が日常よく作る比率は72.1%である。これは祖母が作る「野菜の煮物」とは材料も味付けも異なる場合もあり、名称は同一でも料理の実体は異なることもありうる。その母の「野菜の煮物」を女子大生が作れる比率は、33.2%という意味である。

次に論を進めよう。祖母が日常よく作る料理と母のそれとはよく見ると違いがある。表1と表2から見ると、祖母は「和風料理」27品目、「洋風料理」は第20位と第24位と第29位の3品目である。母は「和風料理」19品目、「洋風料理」は第1位、4、5、7、13、17、18、25、26、27位の10品目で、祖母よりも「洋風料理」を多く作る傾向を読み取れる。料理数を200も用意したわけではないので傾向としてわかるという表現になる。断定はできない。母の作る「和風料理」と「洋風料理」との比は2対1である。さらに、中華風の料理も作る傾向がある(第9位)。先に「5 得意料理」の項において、祖母は「和風料理」が得意であったが、この表1の結果と一致している。

次に論を進めよう。祖母の料理を女子大生が作れるか検討する。上位30項目の相関係数を求めると0.2155で、低い相関がある(図1)。祖母が日常よく作る料理だから女子大生も作れる、という関係に

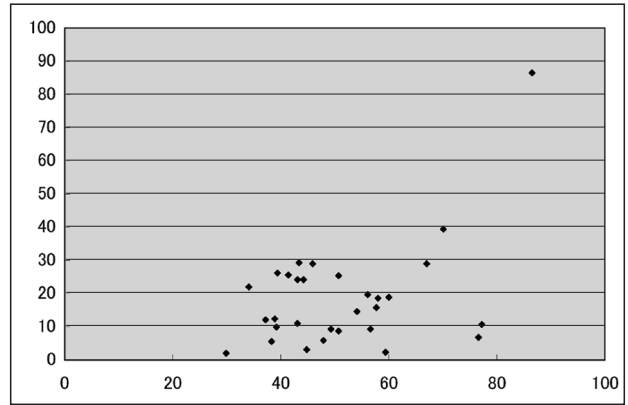


図1 祖母が作る料理と女子大生が作れる料理

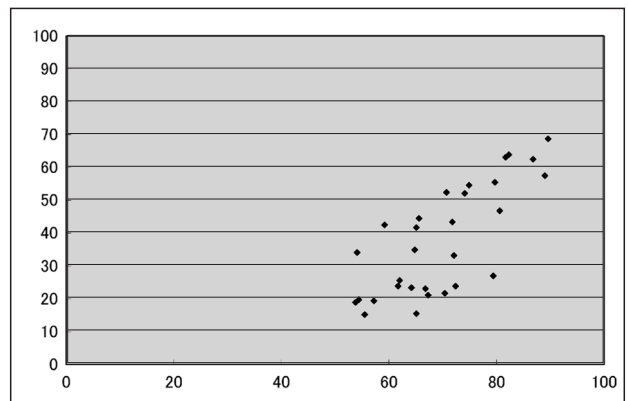


図2 母が作る料理と女子大生が作れる料理

はなっていない。次に、同様にして、母と女子大生両者間の相関係数は0.7810で、高い相関がある(図2)。母の料理を、女子大生は作れる。これは、祖母の作る料理を女子大生が作れない事実とは異なる結果である。さきに、「5 得意料理」の項で母の得意料理には、洋風と中華風の双方の料理が含まれていた。これらの料理が女子大生の好みにあい、調理技術が習得されるのであろう。断っておくが、祖母が日常よく作る料理50品目と母が日常よく作る料理50品目の双方において、女子大生が、祖母の作る比率や母の作る比率を超えて作れる料理は1品もない。50品目のすべてにおいて、祖母や母の示す比率よりも低い。これは当然である。祖母や母が日常よく作る料理の中で、女子大生が作れるものという条件付だからである。祖母や母が日常よく作らなければ、女子大生が○をつけないからである。

7 行事食

ここでは祖母と母が行事食を作るかどうか、作る場合は両者間で料理が違うか否かを明らかにする。行事食の定義を、1) 家政学用語辞典(日本家政学

会編, 朝倉書店, 109頁, 1993年)で調べると, 「年間で一定の時期に行われる年中行事の日に, 特別に作られる食べ物。正月の雑煮やおせち料理, 七草粥, 雛祭の草餅や白酒, 春秋の彼岸のおはぎ, 端午の節句の粽や柏餅, 月見の団子や里芋, 大晦日の年越そばなど」である。

行事食の定義を 2) 家政学事典(日本家政学会編, 朝倉書店, 470頁, 1990年)で調べると, 「昔ハレの日に普通の労働を停止して年中行事や人生儀礼の行事をを行う習慣があってその際に食べた食事をさす」とある。年中行事の中には①作物の収穫に対する神仏への予祝祭感謝祭, ②地域の産土神(うぶすながみ)の祭りも含まれるという説明(筆者まとめ)が記されている。年中行事は, 正月, 七草, 鏡開き, 小正月(成人式), 節分, 雛祭り, 彼岸, 灌仏会, 端午の節句, 七夕, 盂蘭盆, 月見, 重陽の節句, 玄緒, 七・五・三, 新嘗祭(勤労感謝の日), 冬至, 大晦日などをさす(石川寛子「食生活と文化」弘学出版, 1989年, 166頁)。人生儀礼は誕生・成人・結婚・厄年・死などをさす(家政学事典, 470頁)。

筆者の私見によれば, 現在では実施されない行事は, 行事食も作られない。例えば, 「重陽の節句」の「栗飯・茶酒(茶の花を入れた酒)や「玄緒」の「亥の子餅」などがそうであろう。

さて, 調査に当たり, 用意した行事食の選択肢は「おはぎ」「赤飯」「すし」「雑煮」「炊き込みごはん」「べっこう」「かぶらずし」の7品目である。行事食を作るかどうか尋ねると, 祖母は74.1%が作るとし(「作らない」25.9%), 母は62.8%が作るとしている(「作らない」37.2%)。幾分, 祖母の方が比率が高い。両者間には危険率1%で有意差(χ^2 検定)がある。内訳は表1(祖母の料理)から, 「赤飯」「おはぎ」「雑煮」「炊き込みごはん」「すし」「かぶらずし」の6品目である。表2(母の料理)から内訳は「炊き込みごはん」「すし」の2品目である。祖母の方が, 各種の行事の際に行事食を作る傾向が強く, 母は行事食を祖母ほど頻繁には作らない傾向がある。北陸地方の行事食である①「べっこう」と②「かぶらずし」であるが, 祖母は①第36位23.1%, ②第30位29.9%で作る。母は①第49位12.7%, ②第50位8.2%で作る(表省略)。「かぶらずし」において両者間に大きな違いがある。「べっこう」は「かぶらずし」ほどの差がない。

8 「我が家の味」の有無

祖母や母が作る料理には, いわゆる「我が家の味」³⁾があるかどうかを尋ねた。「ある」のは祖母32.1%, 母29.9%であり両者共約3割があるとし, 両者間に違いは見られない。祖母は「ない」22.5%, 「分からない」44.2%。母は「ない」16.6%, 「分からない」52.4%である。

9 料理の伝承

祖母や母の作る料理のどちらが好きか尋ねると, 「祖母と母の作る料理は違うけれども双方好き」が45.1%で最も多い。次いで順に, 「母の作る料理」27.3%, 「祖母の作る料理」21.6%, 「わからない」6.0%である。しかし, 「祖母の作る料理」と「母の作る料理」を女子大生が自分の子どもに伝承したいかどうか尋ねると, 違いがあり, 「母の作る料理」の伝承希望度が高い。「祖母の作る料理」を「伝承したい」58.3%「伝承したくない」10.4%, 「分からない」31.3%である。「母の作る料理」を「伝承したい」70.7%, 「伝承したくない」2.5%, 「分からない」26.8%である。両者間には危険率0.5%で有意差がある(χ^2 検定)。

10 味付けの伝承

同一の料理の場合(名称は煮物でも実体は異なることも含む), 祖母の料理と母の料理の味付けのいずれが好きかを尋ねた。「祖母と母の味付けは違うけれども双方好き」が38.6%で祖母と母の間に違いはない。ついで順に, 「母の味付け」29.6%, 「祖母の味付け」26.5%, 「わからない」5.3%である。次に, 「祖母の味付け」と「母の味付け」のいずれを, 女子大生が自分の子どもに伝承したいか尋ねた。「祖母と母の双方の味付け」の伝承希望者が(祖母と母の味付けは異なるとする者と祖母と母の味付けは同一であるとする者を含む)62.5%で最も多い。祖母と母の味付けは異なる場合でも, 使う材料によって選別されて伝承されることがわかる。ついで順に, 「母の味付け」の伝承希望18.9%, 「祖母の味付け」の伝承希望3.7%, 「新しく味付けを自分で創造する」3.4%, 「分からない」11.5%である。

11 おふくろの味

「おふくろの味」の定義は, 家庭科教育事典(日本家庭科教育学会編, 実教出版, 1992年, 367頁)

によれば、「外食では味わえない我が家の自慢料理」という意味がある。毎日の食事づくりの中心人物であるおふくろ（母親）や祖母等がいつもつくってくれた懐かしい食べ物をさす」とある。事典には具体的な料理名は記載されていないため、5品目の料理は、筆者が規定した。具体的料理名は（表1と表2から）、「煮豆」「ごまあえ」「きんぴらごぼう」「ひじきの煮物」「おからの煮物」である。ここでは、祖母と母が作る「おふくろの味」の料理名と料理数の比較を行ない、両者の違いを見る。使用するデータはアンケートによる直接回答ではなく、表1と表2である。結論的には、祖母の作る「おふくろの味」の料理数が母より多い。祖母は5品、母は2品である。両者間には差があると見てよい。表1と表2で「おふくろの味」に分類される料理はすべて、食物繊維を多く含む料理である。「ごまあえ」は「ごま」と、あえる「野菜」に含有される食物繊維量が足し算になるので、多い。

要約

女子大生は、祖母と母の作る料理をどう認識しているのか調査したところ、以下の結果が明らかとなった。

- 1 祖母も母も同じく料理上手であると認識している。しかし、栄養的知識は母が豊富であり、食生活に関する情報源も母である。
- 2 祖母は「祖父母中心」の献立で、もっぱら「和風料理」を作るが、母は「女子大生中心」の献立で「和風料理」に加えて「洋風料理」や「中華風料理」も作る。
- 3 祖母が作る「和風料理」名と調理技術は、女子大生には習得されにくい傾向にある。母からは、「和・洋・中華風料理」名・調理技術が習得されやすい傾向にある。
- 4 祖母の作る行事食「赤飯」「おはぎ」「雑煮」「炊き込みごはん」「すし」「かぶらずし」の料理名と味を女子大生が受容する傾向にある。しかし、その調理技術は習得されない傾向にある。母は行事食を作らない傾向にある。
- 5 自分の子どもに伝承したいのは、母が作る料理名・調理技術、祖母と母の味付けである。
- 6 祖母及び母のいずれの料理にも「我が家の味」があるとするのは約3割である。

- 7 「おふくろの味」（食物繊維を多く含む料理である）を祖母は母よりも品数多く作る傾向にある。

以上から、母の日常よく作る料理は、女子大生に習得されやすい傾向のあることが読み取れた。母から習得した料理（材料・味付けも含めて調理法）は、結婚による夫や姑との出会いによってアレンジされる場合がある。反面、母から習得したそのままにいつまでも温存していく場合もある。これらについて調べるのは難しいが、興味のあるところである。

今後の課題は、母から習得した料理が、アレンジされて多少なりとも変化していくための要因は何かについて、明らかにすることである。

謝辞

この調査を行うにあたり、アンケートにご協力いただいた女子学生の皆様に深く感謝申し上げます。

引用文献・注

- 1) 献立作りにおいて45～49歳の妻は「子どもの好み」を優先しており、50～54歳の妻は「夫の健康・栄養バランス」を優先しているという調査結果がある。前者は「女子大生中心」に献立を立てる女子大生の母と同様の傾向を示している。後者は、筆者の私見によると、末子年齢が18歳以上であるため、夫の方に注意が向くからと考えられる。対象は関東1都3県の105世帯。「食生活データ総合統計年報2005」生活情報センター、67頁、2005年。（筆者注）富山県は食文化の東西の分岐線上にあるので、東西どちらの資料も使用可能である。このことは以下の引用文献すべてに共通である。
- 2) 調査結果によると、和食党は60代85%、50代70%、40代45%、30代41%、20代39%であり、本調査結果で、祖母が和食を作るほうに傾斜していることと一致している。選択肢は、和食党、和食より、どちらともいえない、洋食より、洋食党の5つ。対象は、首都圏、近畿圏、中京圏の20代～60代の主婦353人。（筆者注）引用文献の対象は主婦であるが、何が好きかという質問であり、これを女子大生にも適用してよい。
「食生活データ総合統計年報2004」生活情報センター、96頁、2004年

3) 「我が家の味」を誰から教わったかについては、「実母」67.3%、「義母」10.4%、「祖母」6.0%で、「実母」が第1位である。この調査結果からも料理の伝承は母からなされることがわかる。本調査結果と同じである。対象は全国の女性994人。

「食生活データ総合統計年報2006」生活情報センター，80頁，2006年

(2008年10月20日受付)

(2009年1月21日受理)