

## 愛知県の尾張地域と三河地域における正月料理の喫食状況

間宮 貴代子・阪野 朋子・山内 知子\*

### Intake of New Year's Day Dishes in Owari and Mikawa Districts in Aichi Prefecture

Kiyoko MAMIYA, Tomoko BANNO and Tomoko YAMAUCHI\*

#### 緒 言

正月の行事食である「おせち」の語源は、「節供」や「節会」とされ、元来は、節供の宴会（節会）で食された料理全般をさしたが、しだいに節供で最も重要な正月料理を示すようになった<sup>1-3)</sup>。現在のお節料理の原形が作られたのは江戸時代後半で、その内容は時代と共に豪華になっていった<sup>2)</sup>。近年、正月料理を含む行事食は多様化し、内容が変化している。また、正月料理の実態や、伝承、実施率などが大きく変容している<sup>4-8)</sup>。現在の正月では、伝統的料理のみを喫食するのではなく、雑煮やお節料理以外のもてなし料理や日常的な食事も喫食されている<sup>9)</sup>。正月料理では、食事の外部化や簡素化などの増加によって、家庭で受け継いできた味や食文化がしだいに伝承されにくくなっている。また、地域の文化や自然環境は、正月料理に使用する食材と調味に影響を及ぼすと考えられる。

愛知県は大きく尾張地域と三河地域に大別される。尾張地域と三河地域の境は、長田池（みよし市黒笹町）を源として、県の中央部を流れ、衣浦湾に注ぐ境川によって二分される。境川の西側が名古屋市を含む尾張地域で、東側が三河地域である。また、尾張地域と三河地域では、方言も尾張弁と三河弁に大別される。方言は一定の自然的条件に規制された生産および生活様式の結晶<sup>10)</sup>なので、方言には地域の風土や文化が反映している。愛知県の風土のうち、地形は東高西低である。尾張地域の気候は、夏は高温多湿で非常に蒸し暑く、冬は乾燥した晴天が多く、伊吹おろしという冷たい風が吹く<sup>11)</sup>。三河地域の気候は二つに分かれ、海岸部と平野部は温暖で年間を通じて快晴の日が多く、降雪量はきわめて少ない<sup>12)</sup>。山間部の気候は、平均気温が13度で冷涼多雨である<sup>13)</sup>。このように愛知県の尾張地域と三河地域は、異なる文化と自然環境を有している。

日本調理科学会では地域で異なる食文化の調査として、「平成21~23年度日本調理科学会特別研究－行事食・儀礼食－」を全国で実施した。その特別研究に関連して、愛知県のお節料理を中心とした正月料理の喫食状況について、尾張地域と三河地域を比較して検討したので報告する。

---

\* 名古屋女子大学研究員

## 方 法

### 1. 調査方法、対象者および期間

調査方法は、自記式質問紙を独自に作成し、留め置き方法でおこなった。質問紙は配布3週間後に回収した。対象者はN女子大学家政学部と短期大学部に在籍し、愛知県内に居住する学生である。質問紙には調査の目的と、得た情報を個人が特定できる情報として取り扱わないことを明記して、対象者に承諾と協力を求めた。対象者の総数は436名であり、質問紙の回収は401名で回収率は92%、対象者の平均年齢は19.5±1.0歳であった。調査期間は平成24年12月17日～平成25年1月7日である。

### 2. 質問内容

質問紙の内容は次のようである。

- (1) 対象者の属性 (居住年数と家族形態)
- (2) お節料理の喫食状況
- (3) お節料理の調理および購入状況
- (4) お節料理の準備方法
- (5) お節料理以外で喫食する正月料理

### 3. 集計および統計処理

対象者を尾張地域居住者 (以後、尾張群) と三河地域居住者 (以後、三河群) に分けた。尾張群 (289名, 19.5±0.9歳) は境川の西側に居住する者であり、三河群 (112名, 19.5±1.0歳) は東側に居住する者である。データは群ごとにエクセルで集計した。各質問項目における地域間の有意差の検定は、エクセル統計Statcel 3のソフトを使用して $\chi^2$ 検定を行った。ただし、期待度数5以下のセルがある場合はFisherの正確確率検定を用いた。統計的有意水準を5%以下で示した。

## 結果および考察

### 1. 対象者の居住年数と家族形態

対象者の居住年数と家族形態を表1に示す。居住年数では、両群ともに10年以上～20年未満が62%以上と最も多く、次に両群ともに20年以上～30年未満が20%前後と多かったので、対象者の平均年齢 (19.5歳) から、多くの対象者が生まれた時から同じ居住地に住んでいることが伺えた。

家族形態では、子と親の核家族の割合が最も多く、両群ともに87%であっ

表1 調査対象者の居住年数

質問項目	回答	尾張群		三河群	
		名	(%) <sup>1)</sup>	名	(%) <sup>1)</sup>
居住年数	5年未満	14	(5)	2	(2)
	5年以上～10年未満	21	(7)	4	(4)
	10年以上～20年未満	180	(62)	79	(71)
	20年以上～30年未満	62	(21)	21	(19)
	30年以上	10	(3)	5	(4)
	未記入	2	(1)	1	(1)
家族形態	核家族	250	(87)	97	(87)
	拡大家族	35	(12)	14	(13)
	未記入	4	(1)	1	(1)

・対象者数は尾張群が289名 (19.5±0.9歳) で、三河群が112名 (19.5±1.0歳) である。・<sup>1)</sup>カッコ内の数字は対象者を100%とした時の割合を示す。・有意差の検定は $\chi^2$ 検定(m×n分割表)である。地域間に有意差なし。

た。また、子、親および祖父母の拡大家族の割合は、尾張群が12%、三河群が13%と近似した。厚生労働省の平成22年国民生活基礎調査概要における三世帯世帯の平均割合が7.9%であり、両群ともに祖父母の同居率が全国平均値より高かった<sup>14)</sup>。

## 2. お節料理の喫食状況

お節料理の喫食状況を表2に示した。お節料理を食べる人は、尾張群が84%、三河群が89%で三河群がやや多かった。飯島ら<sup>6)</sup>が2001年から2002年にかけて行なった全国調査の東海地域のお節料理の喫食率は、84.5%であり、本研究の両群の値と顕著な差はなかった。お節料理を食べない人は尾張群が16%、三河群が11%で、食べない理由で最も多かったのは両群ともに食卓に出ないであり、両群の回答の平均値は68%であった。お節料理と一緒に食べる人は、母、父、祖母、祖父、兄弟（姉妹）の順番で多く、母と父は両群ともに90%以上を示し、対象者と伴にお節料理を食べている状況が示された。お節料理を食べる場所では自宅が最も多く、尾張群が85%、三河群が86%と近似した。次いで、両群ともに母の実家、父の実家の順番で多かった。友人宅、旅館および外食でお節料理を食べる人は少なかった。名倉ら<sup>15)</sup>は外食におけるお節料理の出現頻度は極めて低い状況であることを報告しているが、本研究結果も同様な結果であった。また、大晦日と元旦では、元旦にお節料理を喫食する対象者が、尾張群で84%、三河群で89%と最も多かった。大晦日に料理を食べる対象者は、尾張群が15%、三河群が10%であった。大晦日の夜の膳は年取り膳と言い、「年の夜」や「年取り」と称して家族一同で祝いの膳を囲み神とともに共食し、無病息災を願って一年中で一番のご馳走を食べる膳である<sup>2)</sup>。このように年取り膳を重視する地域は、現在でも北海道や東北地方、新潟県、石川県、岐阜県など東日本に多くみられる<sup>16)</sup>。しかし、しだいに年取り膳の習慣がすたれ、年取り膳の代わりに年越しそばが喫食されるようになった。年取りのご馳走は、おせちの名のままお節料理の原型を形成したのではないかと考えられている<sup>1)</sup>。愛知県では岐阜県に近い北設楽郡津具村（現在、北設楽郡設楽町津具）で年取り膳の習慣が見られる<sup>16)</sup>が、

表2 お節料理の喫食状況

質問	回答	尾張群		三河群	
		名	(%)	名	(%)
お節料理を食べるか	食べる	243	(84) <sup>1)</sup>	100	(89) <sup>1)</sup>
	食べない	46	(16)	12	(11)
お節料理を食べない理由	嫌い	7	(15) <sup>2)</sup>	2	(17) <sup>2)</sup>
	食卓に出ない	32	(70)	8	(66)
	その他	7	(15)	2	(17)
お節料理と一緒に食べる人 (複数回答)	母	240	(99) <sup>3)</sup>	100	(100) <sup>3)</sup>
	父	223	(92)	95	(95)
	祖母	137	(56)	55	(55)
	祖父	81	(33)	37	(37)
	姉	77	(32)	36	(36)
	兄	76	(31)	30	(30)
	妹	52	(21)	27	(27)
	弟	59	(24)	28	(28)
	その他	37	(15)	18	(18)
お節料理をどこで 食べるか (複数回答)	自宅	206	(85) <sup>3)</sup>	86	(86) <sup>3)</sup>
	母の実家	67	(28)	31	(31)
	父の実家	53	(22)	27	(27)
	親戚	9	(4)	3	(3)
	友人宅	2	(1)	0	(0)
	旅館・ホテル	1	(0)	1	(1)
お節料理を食べる時期	外食	1	(0)	0	(0)
	大晦日	37	(15) <sup>3)</sup>	10	(10) <sup>3)</sup>
	元旦	204	(84)	89	(89)
	その他	2	(1)	1	(1)

・<sup>1)</sup> 対象者数は尾張群が289名で、三河群が112名である。

・<sup>2)</sup> 対象者数はお節料理を食べない人で、尾張群が46名、三河群が12名である。・<sup>3)</sup> 対象者数はお節料理を食べる人で、尾張群が243名、三河群が100名である。カッコ内の数字は対象者を100%とした時の割合を示す。・有意差の検定はお節料理を食べない理由は $\chi^2$ 検定(m×n分割表)で、それ以外は(2×2分割表)である。ただし、期待度数5以下のセルがある場合はFisherの正確確率検定である。地域間に有意差なし。

本研究では両群ともに大晦日にお節料理を喫食する率は低く、元旦にお節料理を喫食する人が多かった。

### 3. 家庭で作るまたは購入するお節料理

家庭で作るまたは購入するお節料理を図1に示した。お節料理の中の祝い肴三種（黒豆・田作り・数の子）では、家庭で作ると購入するで尾張群が三河群より若干多い傾向を示した。関西では、田作りのかわりにたたきごぼうが祝い肴とされる<sup>2)</sup>が、たたきごぼうは両群ともに家庭で作る割合も購入する割合も少なく、愛知県のお節料理にはあまり使用されていない。お節料理の口取りのうち栗きんとん・伊達巻・かまぼこは、両群ともに家庭で手作りするよりも購入する方が多く、特に伊達巻・かまぼこは、調理に手間がかかるため購入することが多いと考えられた。卵焼き・だし巻き卵の購入するでは、尾張群が三河群より有意 ( $p<0.05$ ) に多かった。煮物は、両群ともに家庭で作るのが最も多く、60%近い値であった。紅白なますも、両

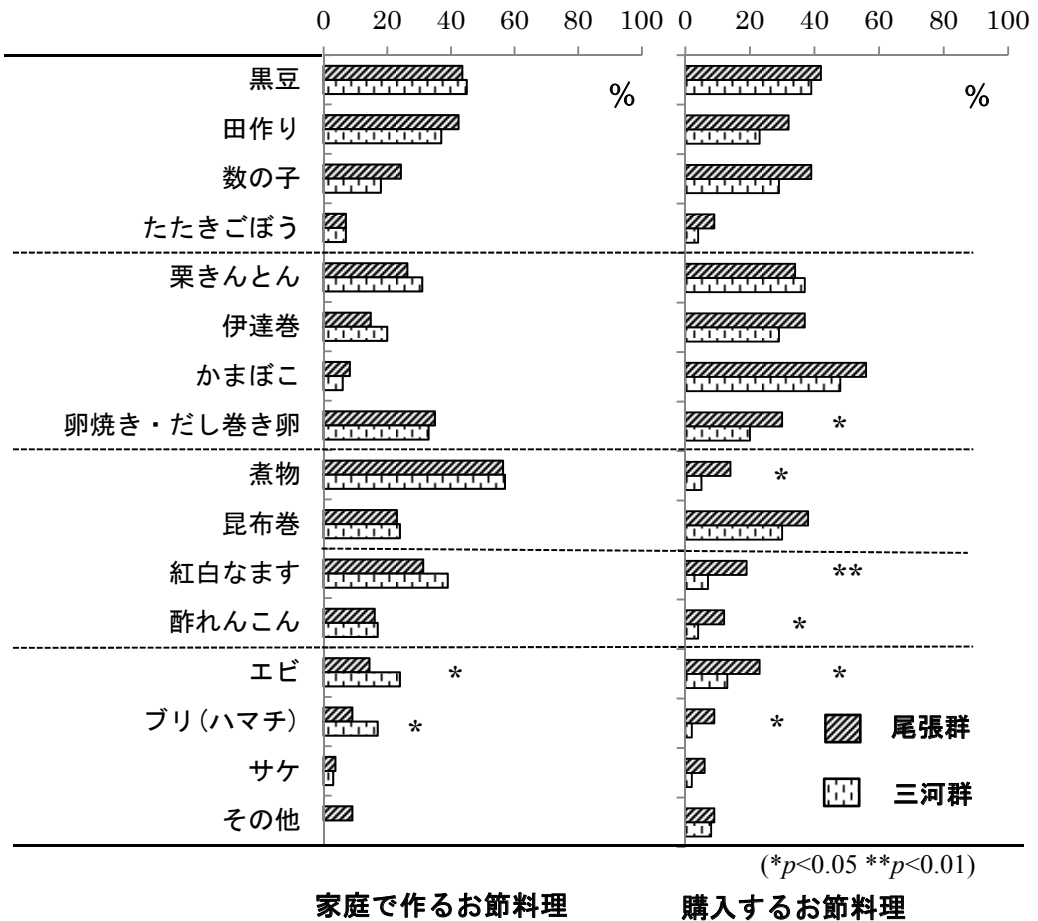


図1 家庭で作るまたは購入するお節料理

・対象者数はお節料理を食べる人で、尾張群が243名、三河群が100名である。  
 ・有意差の検定は $\chi^2$ 検定(2×2分割表)である。ただし、期待度数5以下のセルがある場合はFisherの正確確率検定である。

群ともに手作りするが多かった。煮物・紅白なます・酢れんこんでは、尾張群が三河群より有意 ( $p<0.05$ ) に購入するが多かった。一般に煮物・紅白なます・酢れんこんに使用される食材を見ると、畑の耕地面積が尾張地域 (12,683ha) より約1.7倍広い<sup>17)</sup> 三河地域 (21,138ha) では、農作物も豊富で地産の食材が入手しやすく、お節料理を手作りする割合が多くなり、購入することが少ないと考えられた。お節料理の魚料理では、エビ・ブリ (ハマチ) を使った家庭で作る料理が三河群で尾張群より有意 ( $p<0.05$ ) に多かった。一方、エビ・ブリ (ハマチ) を購入するでは尾張群が三河群より有意 ( $p<0.05$ ) に多かった。三河群の地域は尾張群より海岸部が多いので、エビ・ブリ (ハマチ) などの魚介類を入手しやすい状況にあり、お節料理においても地産地消の食材として家庭で利用されていることが伺えた。

近年におけるお節料理の購入増加要因には、女性の社会進出や家庭の核家族化、外食産業の発達などによる食の簡素化や外部化傾向の増大<sup>7)</sup> が影響をしていると推察される。本研究でも同様の傾向を示し、尾張群と三河群におけるお節料理の購入率は総体的に高い傾向である事を認めた。

#### 4. お節料理の準備方法

お節料理の準備方法を表3に示した。最も多かった「家庭と市販半々(家庭で調理する料理と市販品を半分ずつ用意する)」では、尾張群が32%、三河群が41%であった。次に「ほとんど市販(で用意する)」では、尾張群が27%で、三河群が17%であり、有意差はなかったが尾張群が三河群より多かった。「家庭で調理(家庭ですべてのお節料理を準備する)」では両群ともに24%であった。「実家(親戚)から(お節料理を実家または親戚からもらって用意する)」では、尾張群が8%、三河群が13%であった。「家庭と実家半々(家庭と実家で半分ずつ用意する)」では、尾張群が三河群より有意 ( $p<0.05$ ) に多く、三河群には該当者がいなかった。したがって、家庭で1品以上のお節料理を作る人、すなわち手作り率は、表3のお節料理の準備方法から家庭で調理することを示すように、尾張群が63%で、その内訳は「家

表3 お節料理の準備方法

質問	回答	尾張群		三河群	
		名	(%)	名	(%)
お節料理の準備方法	家庭で調理	58	(24) <sup>1)</sup>	24	(24) <sup>1)</sup>
	実家(親戚)から	19	(8)	13	(13)
	家庭と実家半々	17	(7)	0	(0) *
	家庭と市販半々	79	(32)	41	(41)
	ほとんど市販	65	(27)	17	(17)
	その他	5	(2)	5	(5)
お節料理を作る人(複数回答)	母	182	(75) <sup>1)</sup>	76	(76) <sup>1)</sup>
	父	7	(3)	3	(3)
	祖母	102	(42)	43	(43)
	祖父	9	(4)	1	(1)
	本人	46	(19)	24	(24)
	姉	14	(6)	9	(9)
	兄	0	(0)	0	(0)
	妹	2	(1)	2	(2)
	弟	0	(0)	0	(0)
その他	13	(5)	4	(4)	
市販お節料理の購入形態	セットで購入	48	(33) <sup>2)</sup>	9	(16) <sup>2)</sup> *
	単品で購入	96	(67)	49	(84) *
市販お節料理の購入理由(複数回答)	作るのが大変	99	(69) <sup>2)</sup>	34	(59) <sup>2)</sup>
	年末は忙しい	54	(38)	18	(31)
	作るほど食べない	66	(46)	32	(55)
	種類が豊富	33	(23)	7	(10)
	料亭・ホテルの味	15	(10)	0	(0) *
	届けてくれて便利	10	(7)	2	(3)
	買った方が安い	15	(10)	5	(9)
	買った方がおいしい	26	(18)	9	(16)
	作り方がわからない	8	(6)	7	(12)
その他	8	(6)	4	(7)	

(\* $p<0.05$ )

<sup>1)</sup> 対象者数はお節料理を食べる人で、尾張群が243名、三河群が100名である。<sup>2)</sup> 対象者数は、お節料理を購入する人で、尾張群が144名、三河群が58名である。カッコ内の数字は対象者を100%とした時の割合を示す。・有意差の検定は $\chi^2$ 検定(2×2分割表)である。ただし、期待度数5以下のセルがある場合はFisherの正確確率検定である。

庭で調理」が24%、「家庭と実家が半々」が7%、「家庭と市販が半々」が32%であった。また、三河群が65%で、その内訳は「家庭で調理」が24%、「家庭と市販が半々」が41%であった。飯島ら<sup>6)</sup>は、お節料理の手作り率の全国平均は72.7%であると報告している。本研究結果では、この全国平均値より両群ともに減少しており、飯島らが調査した2001～2002年よりお節料理の外部化が進んでいることが示された。また、尾張群では、お節料理をほとんど市販で準備する人が27%で、家庭ですべて調理する人の24%より多く、都市部（名古屋市）を含む尾張群で市販品での購入率が高い傾向がみられた。お節料理を作る人では、両群は同じ傾向を示し、両群の平均値から、母（76%）、祖母（43%）、本人（22%）、姉（8%）の順番で多かった。この結果から、日常的に家庭で料理を作る人が、お節料理も作っていることが示され、祖母・母・娘の間でお節料理の伝承が行われていると推察された。

お節調理の購入方法のセットで購入するでは、尾張群が三河群より有意 ( $p<0.05$ ) に多く、単品で購入では、三河群が尾張群より有意 ( $p<0.05$ ) に多かった。三河群では尾張群より家庭で作るお節料理が多い傾向を示し (図1)、家庭で手作りしないものを補う形で単品を購入していると考えられた。一方、尾張群では、セットで購入するが多かったが、その理由として「作るのが大変・料亭やホテルの味を好む・種類が豊富」(表3) が示された。また、尾張地域には料亭やホテル、さらにデパートが三河地域より多くあり、購入しやすい条件が整っていることが、お節料理をセットで購入する要因の一つと考えられた。

## 5. お節料理以外の正月料理

お節料理以外によく食べる正月料理を表4示した。尾張群では、鍋物が62%、寿司が51%、刺身が33%の順番で、三河群では、寿司が56%、鍋物が54%、刺身が42%の順番で多く、両群の傾向は異なったが、有意差はなかった。日常的に喫食される鍋物では、すき焼きが最も高い喫食率を示しており<sup>6)</sup>、本研究の正月料理でもよく食べられていた。また、寄せ鍋の喫食率では、三河群が尾張群より有意 ( $p<0.05$ ) に多かった。寄せ鍋に使用する頻度が高い野菜類の中で、白菜・人参・豆腐（大豆）の生産量は三河地域が尾張地域より多い<sup>14)</sup>。これらの食材の収穫量を両地域で比較すると、秋・冬白菜の収穫量（平成25年）では、三河地域（13,170 t）が尾張地域（3,048 t）の約4.3倍<sup>17)</sup>、冬人参では三河地域（14,820 t）が尾張地域（1,420 t）の約10.4倍<sup>18)</sup>、豆腐の原料である大豆（平成22年）では三河地域（5,688 t）が尾張地域（1,090 t）の約5.2倍<sup>19)</sup>といずれも三河地域が尾張

表4 お節料理以外の正月料理

料理名	尾張群		三河群	
	名	(%)	名	(%)
鍋物	179	(62) <sup>1)</sup>	61	(54) <sup>1)</sup>
すき焼き	127	(71) <sup>2)</sup>	42	(69) <sup>2)</sup>
鍋物の種類	49	(27) <sup>2)</sup>	17	(28) <sup>2)</sup>
寄せ鍋	36	(20) <sup>2)</sup>	15	(25) <sup>2)</sup> *
水炊き	6	(3) <sup>2)</sup>	6	(10) <sup>2)</sup>
その他	9	(5) <sup>2)</sup>	1	(2) <sup>2)</sup>
寿司	146	(51) <sup>1)</sup>	63	(56) <sup>1)</sup>
握り	97	(66) <sup>3)</sup>	51	(81) <sup>3)</sup> *
手巻き	38	(26) <sup>3)</sup>	10	(16) <sup>3)</sup>
巻きずし	19	(13) <sup>3)</sup>	9	(14) <sup>3)</sup>
ちらし	9	(6) <sup>3)</sup>	6	(10) <sup>3)</sup>
その他	2	(1) <sup>3)</sup>	1	(2) <sup>3)</sup>
お刺身	96	(33) <sup>1)</sup>	47	(42) <sup>1)</sup>
天ぷら	18	(6) <sup>1)</sup>	9	(8) <sup>1)</sup>
ピザ	12	(4) <sup>1)</sup>	2	(2) <sup>1)</sup>
その他	35	(12) <sup>1)</sup>	19	(17) <sup>1)</sup>

(\* $p<0.05$ )

- ・<sup>1)</sup> 対象者数は尾張群が289名で、三河群が112名である。
- ・<sup>2)</sup> 対象者数は鍋物を食べる人で、尾張群が179名、三河群が61名である。
- ・<sup>3)</sup> 対象者数は寿司を食べる人で、尾張群が146名、三河群が63名である。
- ・有意差の検定は $\chi^2$ 検定(2×2分割表)である。ただし、期待度数5以下のセルがある場合はFisherの正確確率検定である。

地域より多い。このように、寄せ鍋に使う材料は三河地域で尾張地域より多く生産され、入手しやすいことから、三河群で正月の寄せ鍋の喫食率が高いと考えられた。また、三河群では尾張群よりも、鮮魚を使用した寿司や、刺身が多い傾向を示した。寿司の中では、握り寿司が尾張群よりも有意 ( $p < 0.05$ ) に多かった。三河群は漁場が近くて多いので、鮮度の良い魚介類を入手しやすく、鮮魚が正月のご馳走として、握り寿司や、刺身として正月の食卓にのぼる頻度が高いと推察された。

以上の結果から、正月料理における尾張群と三河群のお節料理の喫食状況では、同様の結果を示したが、家庭で作るお節料理と購入するお節料理の内容は異なった。都市部（名古屋市）を含む尾張群が三河群よりお節料理の購入率が高く、また、魚場が近くて多い三河群は尾張群よりエビ・ブリ（ハマチ）を使ったお節料理を家庭でつくる比率が高かった。さらに、三河群は尾張群より握り寿司と刺身の喫食率が多い傾向を示した。また、寄せ鍋でも三河地域は尾張地域より喫食率が高く、その要因として寄せ鍋の材料である白菜・人参・大豆（豆腐）の収穫量が尾張群より多いことが考えられた。本研究結果から、正月料理が農作物の収穫量、魚介類の漁獲量およびお節料理の購入環境などの影響を受けて変容する可能性が示唆された。

## 要約

本研究は、「平成21～23年度日本調理科学会特別研究－行事食・儀礼食－」を受けて、愛知県のお節料理を中心とした正月料理の喫食状況について尾張地域（尾張群）と三河地域（三河群）を比較して検討した。

1. お節料理の喫食状況は尾張群が84%、三河群が89%であった。おせち料理を作る人は、両群共に母が最も多く、次いで祖母、本人（娘）であり、家庭内でお節料理の伝承が行われていると推察された。
2. 家庭で作るお節料理と購入するお節料理の内容は両群で異なった。尾張群が三河群よりお節料理の購入率が高く、セット購入でも尾張群が有意 ( $p < 0.05$ ) に三河群より高かった。
3. 魚場が近い三河群は尾張群よりエビ・ブリ（ハマチ）を使ったお節料理を家庭でつくる率が高かった。さらに、三河群は尾張群より握り寿司と刺身の喫食率が多い傾向を示した。
4. 寄せ鍋では三河群は尾張群より喫食率が高く、その要因として寄せ鍋の材料である大豆（豆腐）・人参・白菜の収穫量が尾張群より多いことが考えられた。

本研究結果から、正月料理が農作物の収穫量、魚介類の漁獲量およびお節料理の購入環境などの影響を受けて変容する可能性が示唆された。

## 引用文献

- 1) 松下幸子：祝いの食文化，東京美術，東京，pp.108-124（1991）
- 2) 長島博：日本料理伝統・文化大事典，プロスター，東京，pp.40-43（2008）
- 3) 岡田哲：たべ物起源事典，株式会社東京出版，東京，p.84
- 4) 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**，89-98（2001）
- 5) 名倉秀子，大越ひろ，茂木美智子：元旦の喫食料理に関する地域特性の分析 日本家政学会誌，**58**，（2007）

- 6) 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 富永典子, 香西みどり, 畑江敬子: 年越し・正月の食習慣に関する実態調査, 日本調理科学会誌, **39**, 154-162 (2006)
- 7) 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, **32**, 120-127 (1999)
- 8) 塩谷幸子: 食文化の継承と世代間関係—正月料理の変化を通して—, 家政誌, **53**, 157-168 (2002)
- 9) 阪野朋子, 小出あつみ, 間宮貴代子, 松本貴志子, 成田公子, 山本淳子, 山内知子: 東海三県の三世代間に見る通過儀礼および儀礼食の特徴と伝承に影響する要因, 調理科学, **48**, 146-153 (2015)
- 10) 農文協編集, 伝承写真館 日本の食文化⑦ 東海, 社団法人農山漁村文化協会, 東京, pp.88-144 (2006)
- 11) 間宮貴代子, 小出あつみ, 松本貴志子, 山内知子: 平成24~25年度『次世代に伝え次ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書, 一般社団法人日本調理科学会, 東京, p.258 (2014)
- 12) 和泉秀彦, 森山三千江, 山田千佳子, 山本淳子: 平成24~25年度『次世代に伝え次ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書, 一般社団法人日本調理科学会, 東京, p.266 (2014)
- 13) 野田雅子, 近藤みゆき: 平成24~25年度『次世代に伝え次ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書 一般社団法人農山漁村文化協会, 東京, p.270 (2014)
- 14) 間宮貴代子, 小出あつみ, 阪野朋子, 松本貴志子, 山内知子: 愛知県の雑煮の特徴および尾張地域と三河地域の相違点とその要因, 日本調理科学会誌, **49**, 58-64 (2016)
- 15) 名倉秀子, 大越ひろ, 茂木美智子: 1986年~2005年の正月における喫食料理からみた外食の分析, 日本家政学会誌, **57**, 533-542 (2006)
- 16) 聞き書きふるさとの家庭料理 20 日本の正月料理 (社)農山漁村文化協会, pp.240-265, pp.122-123(2003)
- 17) 東海農政局農林水産統計 (2015, 3月), 平成25年市町村別耕地面積 (東海) (統計表), P3, <http://www.maff.go.jp/tokai/tokei/sokuhou/kakusyutoukei.html#25> (2015.9.7)
- 18) 東海農政局農林水産統計 (2015, 3月), 平成25年産 野菜市町村別統計 (野菜指定産地に包括される市町村) (岐阜, 愛知, 三重) (統計表), <http://www.maff.go.jp/tokai/tokei/sokuhou/index.html#yasaicity> (2015.9.7)
- 19) 農林水産省 (2015, 3月), 第58次東海農林水産統計年報 第2 農業編 1作付 (栽培) 面積, 収穫量 V 農作物の部 (6) 大豆 (平成22年産), <http://www.maff.go.jp/tokai/tokei/58nenpou.html#2-5nousakumotunobu> (2015.9.7)