

おぼんざいに関するアンケート調査の結果報告と私的考察

坂田理恵

1. はじめに

私達おぼんざい研究会では、「おぼんざいとは一体何なのか」「おぼんざいの定義とは」という疑問にアプローチするために、次の3つの方法をとることにしました。1つ目は文献から定義に関わるキーワードを探し出し、それらを考察する中で内容や構造などを明らかにしていく方法です。2つ目は、おぼんざいに関する料理本に収録されているメニューを実地調査し、調理法、食材や調味料などを明らかにしながら、おぼんざいとされているものがどのようなものなのかを考察する方法です。3つ目は、おぼんざいについて一般の方がどんなイメージを持っているかをアンケート調査し、これをもとにおぼんざいの定義を推定していく方法です。

ここではアンケート調査の結果を報告すると同時に、そこに見られるおぼんざい像といったものを私なりに推定し、述べていきたいと考えています。今回のアンケート調査は、対象者や地域も限定されていることから、おぼんざい像を考察する上での推定も、正確性に限界があるとは思いますが、少なくとも他の2つの方法から導かれた答えの裏付けとして使用することが可能ではないかと思えます。

2. アンケート結果報告

おぼんざいに関するアンケート調査は、下記の2カ所(いずれも京都市内)で行いました。

○2013年10月19日(土)

京都町づくりNPO会議(中京区新風館)

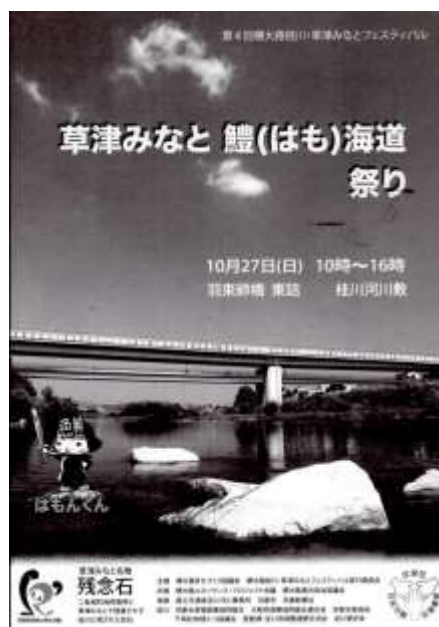
女性32名、男性11名、合計51名

○2013年10月27日(日)

草津みなと鱧海道祭(伏見区の桂川河川敷)

女性110名、男性61名、合計171名

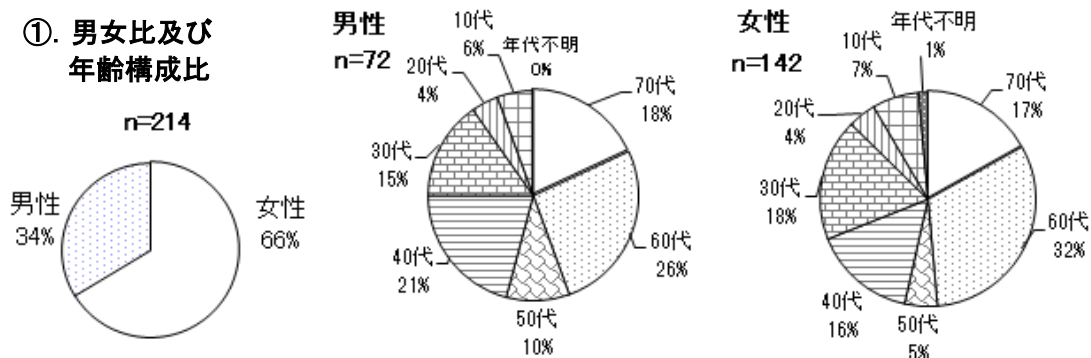
アンケートの総対象者数は、214名(女性142名、男性72名)でした。対象者の約8割は、草津みなと鱧海道祭への参加者です。



(1) 調査対象の属性について

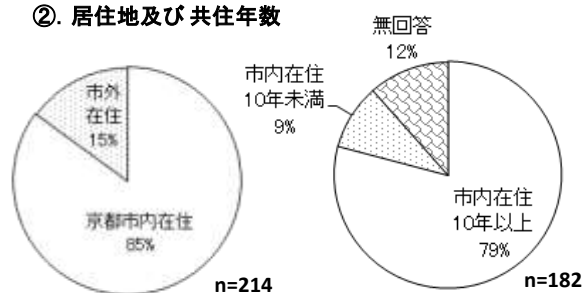
①. 男女比・年齢

調査対象者の属性を見てみると、男女比ではおよそ70%近くが女性。年齢別構成では男女ともに50代～70代が過半数でした。比較的年齢の高い方々の意見が反映されることとなりました。



②. 居住地及び京都市内居住年数

②. 居住地及び 共住年数



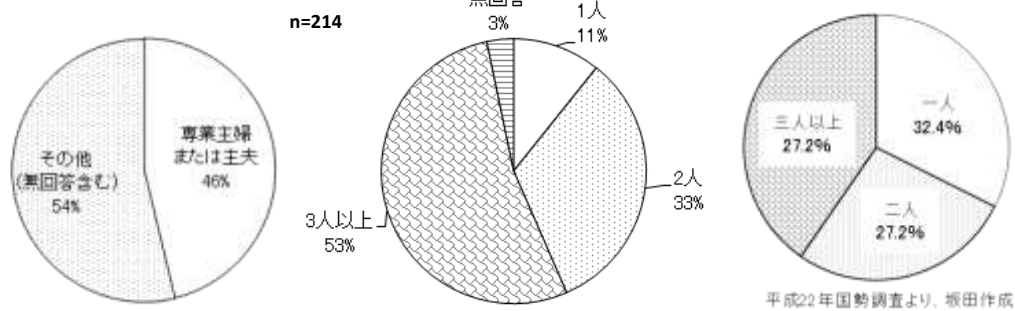
アンケート対象者の居住地については、京都市内在住者が全体の80%以上。そのうち、市内居住年数10年以上の方が79%にのびりました。

③. 専業主婦（主夫）の割合と家族構成人数

調査対象者の年齢層が高いこともあってか、主婦（主夫）の割合は、46%でした。

家族を構成する人数は「1人」が11%、「2人」が33%、「3人以上」が実に53%にのびりました。また60代・70代においては「5人以上と同居」との回答も見受けられました。参考として、平成22年の国勢調査を例にとり、比較してみます。平成22年度の一世帯当たりの人数別の世帯割合は「3人以上が27.2%」という結果に対し、今回のアンケート調査では「3人以上が53%」という数字が出ています。調査対象者の年齢層が高いこともあってか、主婦（主夫）の割合は、46%でした。

③. 主婦(主夫)の割合及び家族人数

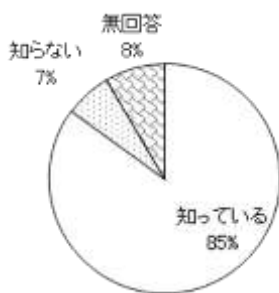


①②③の結果、調査対象者は、アンケートの主会場であった「鱧海道祭り」が京都市伏見区横大路地区の地域イベントであり、参加者の多くが地域住民の方々であること、3人以上の家族と暮らす専業主婦(主夫)の多い年齢層で、日常におぼんざいを作る機会が多い京都市民が大多数を占めていたことから、「京都の食文化・おぼんざいの定義とは」を考えるうえで、より信頼度の高いイメージ調査ができたのではないかと思います。

(2) 調査内容と報告

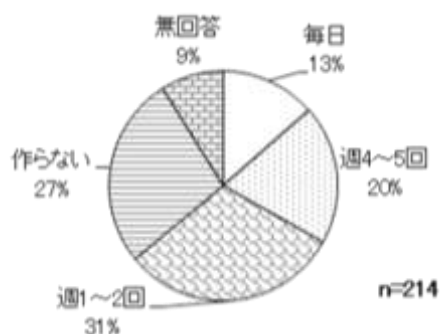
以下に、調査内容と回答結果をアンケート用紙の記述の順に沿って報告します。

①. 「おぼんざい」という言葉を知っていますか？



「おぼんざい」の言葉の認知度は85%にのびりました。知らないと答えた人は7% (214人中14名) で、性別構成比は男女ともに50% (各7名) でした。「おぼんざい」という言葉の認知度の高さから、市民生活の中に浸透している様子が伺えます。

②. あなたは普段ご自宅で「おぼんざい」を作りますか？



「毎日」または「週4~5回作る」と回答した人は全体の33%。作らないと回答した人も27%でした。「毎日」または「週4~5回作る」人は60代・70代の女性で、40代以下の女性は、「週1~2回」か、「作らない」という人も多いという結果になりました。社会環境の変化によって、さまざまな価値観に変化が生じてきた結果、多種多様な食文化が受け入れられ、それと同時に身近な「和食」への関心が低

下していることも原因のひとつなのではないでしょうか。

②. あなたは普段ご自宅で「おぼんざい」を作りますか？

	毎日	週4～5回	週1～2回	作らない	無回答	年代・性別合計
70代女性	6	11	5	0	2	24
70代男性	2	1	4	4	2	13
60代女性	14	14	14	1	2	45
60代男性	0	5	7	6	1	19
50代女性	1	1	4	0	1	7
50代男性	0	0	1	5	1	7
40代女性	1	6	12	2	1	22
40代男性	1	0	1	12	1	15
30代女性	4	3	10	6	3	26
30代男性	0	0	3	7	1	11
20代女性	0	1	2	3	0	6
20代男性	0	0	0	1	2	3
10代女性	0	0	1	8	1	10
10代男性	0	0	1	3	0	4
年代不明女性	0	0	1	0	1	2
合計	29	42	66	58	19	214

③ 「おぼんざい」と聞いた時、どんな言葉が頭に浮かびますか？

この質問に対しては、多数の回答が上がりました。年代・性別ごとに代表的な記述を中心に報告します。

- 70代女性 煮物(2)、おでん(2)、おひたし、いもぼう、てっぱい、里の味、母の味、京のおそうざい、和食他
 60代女性 おかず(5)、煮物(6)、京都(3)、和食(2)、焼き物(2)、汁物(2)、おふくろの味(2)、素朴(2)他
 50代女性 おかず、ごはんのおとも、京都の野菜、京都(2)、ひじきの炊いたの、和食、ほっこり他
 40代女性 きんぴら(2)、煮物(4)、おかず(3)、肉じゃが、煮しめ、京都のおかず、京料理、和食他
 30代女性 おかず(4)、煮物(5)、お母さん(2)、和食(2)、炊いたん(3)、京都(6)、京、切干大根(2)、京都の煮物
 20代女性 和食(3)、京都(3)、ヘルシー、健康食、少量、ごはん、おかか、おひたし、豆腐他
- 70代男性 煮物(2)、家の食事、おなべで作る、嫁さんの手作り、夕食のおかず、おかず、おつゆ、汁物、他
 60代男性 おかず(4)、煮物(2)、京都(2)、焼き物、汁、小料理店、焼き魚、煮炊物、京都の食物、家のおかず
 50代男性 おかず(2)、京都(2)、和食(2)、夕食、肉じゃが、酒のあて、手作り他
 40代男性 おから(3)、かぼちゃの煮物(2)、ひじきの煮付け(2)、家庭の味、おかず(2)、煮物他
 30代男性 煮物、和食(2)、いも煮付け、鯖寿司、生ゆば、団らん、かぼちゃ、玉子、こんにやく、京都(2)他
 20代男性 おかず、京都

たくさんの回答の中から私が気になった言葉は、「京都」の地名に関するもの、「おかず」や「家の食事」といった家庭の食卓を連想させるもの、そして「煮物」や「焼き物」といった調理方法などです。また「大根」や「豆腐」などの食材名、「なすの田楽」や「きんぴらごぼう」などの具体的なメニューの名前、さらに「母」にまつわるイメージの表現も多数登場したことから、これらも大事なキーワードだと感じました。

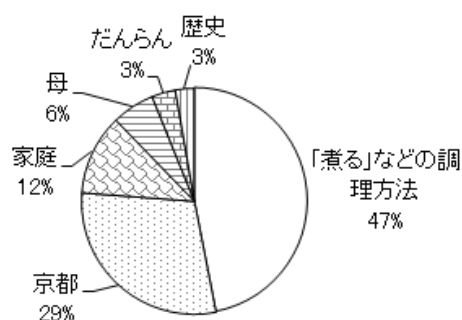
そこで回答された言葉を次の6つに分類してみました。「調理にまつわる言葉」、「京都の地名があるもの」「家や家庭を表すもの」「母のイメージや思い出」「団欒など家族を連想さ

せるもの」「歴史表現のある単語」に分け、その回答数を記載しています。

③.「おばんざい」と聞いた時、浮かぶ言葉の分類と集計

煮るなどの調理法	京都	家庭	母	団欒	歴史	合計
69	43	17	9	5	4	147

調理方法を表す言葉は全体の47%を占め、具体的な調理法については「煮る」の付く言葉が69件中50件ありました。その他「煮たもの」という意味の「たいたん」という表現もありました。



次に多かったのは「焼」で、8件でした。このことから、おばんざいの調理法では「煮る」イメージが定着しているといえます。また、「京都」という言葉は70代男性を除くすべての年代で登場したキーワードです。「おばんざい」は「京都のもの」というイメージがあり、他地域と共有する「おそうざい」とは異なるものという感覚があるのではないのでしょうか。「家庭」に関する言葉

では、家のおかず、家族の食卓、家の食事、家庭料理などがありました。おばんざいは、気取りのないもの、食べ飽きない味というイメージが膨らみます。おふくろの味、お母さんなど、「母」にまつわる言葉には、料理する母親の姿や、その味への郷愁といったものが含まれているように思います。素朴でなつかしい母の味は、あたたかい思い出の記憶と共に色あせないものですね。

「団欒」や家族の食卓、楽しい、幸福といった言葉からは、おばんざいには作る行為だけでなく食べる行為も含めたイメージであることが伝わってきます。また家での食事、大勢で囲むにぎやかで楽しい食卓の様子は、幸せの象徴でもあります。

「歴史」や「伝統」「昔」などの言葉は少数派ですが、おばんざいのイメージの中に一定の時間の経過が存在するというのでしょうか。語り継がれるしきたりや献立、調理法等家庭での食に関わる文化的なものも見え隠れするような気がしました。

以上から、おばんざいのイメージを表現するキーワードとして、「煮る(煮物)」、「京都」、「家庭」、「母」、「団欒」、「歴史」などが重要だといえるのではないのでしょうか。

さらに、上記以外に私が気になったものは、「エコ」「ヘルシー」「健康食」といった言葉です。環境に優しいというイメージは、京都に根付いた「しまつ」の精神からきているのでしょうか。華やかなことや派手なことは極力謹んで、慎ましやかに生きていくための知恵や工夫が、おばんざいにも色濃く反映されていると考えられ、「しまつ」という言葉を今風の言葉に置き換えると、「エコ」になるのかもしれませんが。「ヘルシー」は食材で野菜や魚

を利用する機会が多いイメージから、健康的な食事を連想させるのだと思います。また、多かった言葉としては「和食」があります。日本的な食様式を和食とすれば、京都では同じイメージのものがなぜ「おばんざい」なのか。「和食」と「おばんざい」の違いは何か、についても考える必要があると感じました。

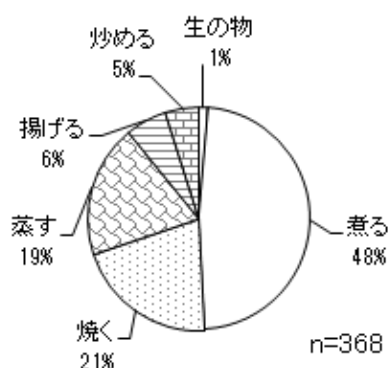
④「おばんざい」といえば、どんな調理方法で作られた食べ物だと思いますか？

この質問に対する有効回答数は368でした。項目別に回答数と構成比を報告します。

④.「おばんざい」といえば、どんな調理方法で作られた食べ物か？

生の物	煮る	焼く	蒸す	揚げる	炒める	合計
5	176	76	71	22	18	368

④. 調理法



先の③.「おばんざい」と聞いた時、どんな言葉が頭に浮かびますか？」という質問と同様に、調理法として挙げたのは「煮る」が圧倒的に多く、48%でした。次に、「焼く」21%、「蒸す」19%と続きます。

回答数が少なかったのが「生の物」と「炒める」です。一般的に、日常生活の中で刺し身などを食べたり、炒め物を食べる機会はずっと多いと思いますが、「おばんざいの調理方法」としてのイメージは、「煮る」を中心として「焼く」と「蒸す」という調理法を多用したものとなり、重要なキーワードです。

⑤「おばんざい」にはどんな食材が使われていると思いますか？

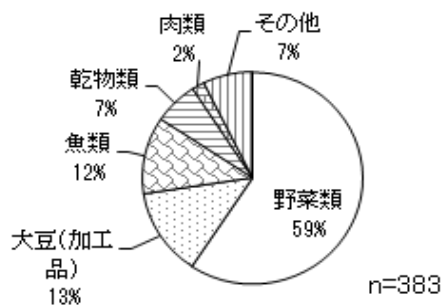
この質問に対する有効回答数は383でした。複数回答による多種多様な記載が上がったことから、年齢別・性別で代表的なものを報告します。

70代女性 大根(7)、野菜(6)、魚(5)、なす(4)、いも(3)、玉子(2)、肉(2)、牛肉(2)、にんじん(2)、ゆば(2)他
 60代女性 野菜(14)、魚(7)、大根(8)、豆腐(5)、人参(5)、根菜(3)、山芋(3)、卵(4)、京野菜(4)、旬の野菜他、
 50代女性 旬の野菜(2)、大根、なす、ねぎ、豆腐、ごま、昆布、かつお節、乾物、酢他
 40代女性 野菜(3)、ごぼう(2)、里芋(3)、茄子(2)、京野菜(2)、にんじん(3)、たけのこ、大根(2)、しいたけ他
 30代女性 野菜(5)、ナス(4)、大根(4)、小いも(2)、にんじん(2)、椎茸(2)、魚(3)、鱧、京野菜(5)、豆腐(2)他
 20代女性 にんじん(3)、豆腐(2)、ごぼう、たまご(2)、じゃがいも、さといも、大根、魚、豆類、黒豆
 10代女性 野菜(3)、魚(2)、はも、京都の野菜、かぼちゃ、豆、ねぎ、なす、みそ、その地域のもの

70代男性	野菜(4)、魚(3)、いも(2)、玉子、唐辛子、じゃがいも(2)、大根、こんにゃく、九条ねぎ、豆腐、豆
60代男性	野菜(5)、魚(4)、豆腐(2)、大根(3)、なす(2)、豆、旬の野菜、酢、ごま、菜っ葉、ひじき、いも他
50代男性	おあげさん(2)、魚、野菜、しょうゆ、法蓮草、じゃがいも、京野菜、ひじき、豆、玉子、唐辛子他
40代男性	野菜(3)、にんじん(3)、かぼちゃ(3)、魚(2)、京野菜(2)、青菜、あげ、塩干物、豆腐類、ごぼう(2)他
30代男性	はも(2)、万願寺、聖護院、南瓜、れんこん、里いも、かぶ、あなご、たまご、豆、魚(2)他
20代男性	野菜
10代男性	京野菜、菜っば、魚、にんじん、かぼちゃ

食材を「野菜類」、「大豆（加工品）」、「魚類」、「乾物類」、「肉類」、「その他」の6つのグループに分類し、グラフに表したのが下記の図です。野菜が59%を占め、その内訳としては大根、人参、里芋、ごぼうなどの根菜類が多く、ナス、かぼちゃ、青とうがらしなどの果菜類も比較的多くみられました。葉物類も葉物、菜っ葉、法蓮草などが上がっていました。

⑤. 食材



次に、大豆(大豆加工品)が多く、豆、豆腐、お揚げ、湯葉など、若年層以外のほぼすべての世代で「大豆（加工品）」に関する回答がありました。魚類もかなり多く、単に魚としたものや「旬の魚」や「塩干物」と回答されていたものもありました。具体的な名前としてあげられたのは、「ハモ」、「サバ」、「アナゴ」でした。「ハモ」は祇園祭に欠かせない食材であり、鯖寿司も「行事食」の意味合いが強いものです。祭事には欠かせないメニューとして一般の家

庭でも作られていた習慣があり、なじみのある食べ物として認識されているようです。

ひじき、昆布、高野豆腐、塩干物などといった表現で乾物類も多くありました。少し驚いたのは、肉、牛肉という言葉があったことです。しかもこれは70代の女性からの回答でした。私の想像ですが「肉じゃが」が家庭料理として親しまれ、食卓に登場する回数も増えるにつれ、おぼんざいとして認知され、そこから牛肉などが上がったのではないのでしょうか。

以上の回答数と構成比率などにより、食材に関わるキーワードは野菜類、大豆加工品、魚類、乾物であるといえます。

⑥. おぼんざいと思う料理メニューはどれか？ 40メニューを判断。

この項目では、私達おぼんざい研究会が選んだ40のメニューの内、「おぼんざい」と思うものすべてにチェックをいれ、選んでいただく形をとりました。「おぼんざい」という言葉は知っていても、性別ごと、世代ごとに多様なイメージがあると思われたことから、A. 「おぼんざいとして定着をしていると思われる料理メニュー」、B. 「人によって評価がわかれる料理メニュー」、C. 「おぼんざいには分類されないであろう料理メニュー」の3グループに分類して調査しました。実際の調査書ではこの分類がわからないような形になっていました。

⑥. 次の料理メニューのうち、おぼんざいと思うものをチェック「✓」してください

A. おぼんざいとして定着していると思われる料理	B. 人によって評価がわかれる料理	C. おぼんざいには分類されないであろう料理
(1)出汁巻き	(16)そうめん	(31)海老フライ
(2)白味噌のお雑煮	(17)ハンバーグ	(32)すきやき
(3)いもぼう	(18)ポテトサラダ	(33)親子丼
(4)なすの田楽	(19)きつねうどん	(34)お好み焼き
(5)塩昆布	(20)にしんそば	(35)焼き鶏
(6)青唐辛子の炊いたん	(21)おはぎ	(36)スパゲティナポリタン
(7)ずいきの酢のもの	(22)肉じゃが	(37)お刺身
(8)てっばい	(23)コロッケ	(38)牡蠣フライ
(9)鯖寿司	(24)鶏の唐揚げ	(39)カレーライス
(10)豆ご飯(エンドウ豆)	(25)クリームシチュー	(40)ラーメン
(11)いなり寿司	(26)豚の生姜焼き	
(12)生ゆば	(27)小あじの南蛮漬	
(13)おから	(28)焼きめし	
(14)鯖の煮付け	(29)ブリ大根	
(15)ぐじの焼き物	(30)豆腐ハンバーグ	

下記がその結果ですが、当初私たちが予想して分類した結果と大きな差はありませんでした。回答数順に上位10番以内の8メニューが当初Aに分類したものです。また回答数が少なかった下位のメニューの殆どがCに分類していたものでした。

⑥. おぼんざいと考える料理メニューは？ N=214(人)

	料理メニュー				料理メニュー		
	料理メニュー	人数	区分		料理メニュー	人数	区分
上位	なすの田楽	135	A	下位	ハンバーグ	4	B
	おから	133	A		クリームシチュー	4	B
	青唐辛子の炊いたん	132	A		海老フライ	4	C
	ずいきの酢のもの	110	A		お好み焼き	4	C
	出汁巻き	101	A		スパゲティナポリタン	4	C
	いもぼう	100	A		牡蠣フライ	4	C
	ブリ大根	88	B		ラーメン	4	C
	肉じゃが	84	B		カレーライス	5	C
	てっばい	81	A		やきめし	6	B
	鯖の煮付け	78	A		すきやき	9	C

私たちの予想と少し違っていたものもありました。Bに分類したハンバーグとクリームシ

チューは最下位に。近年はこの二つとも定番の家庭料理といえることから、おぼんざいと考える方がいらっしやるかもしれないと、少し思っていました。しかし実際はほとんどいらっしやいません。この理由について考えられることは、2つともカタカナメニューであり、少なくとも京都の「歴史」や「伝統」といった言葉からは距離があるということ。下位メニューには他のカタカナメニューが多くありました。

もうひとつ下位メニューで気になったものは、ラーメン、カレーライスなどの主食に代わるようなメニューです。今や日本の国民食といわれるほどのメニューですが、おぼんざいとは思っていないのです。この理由として、おぼんざいと思えるものは基本のご飯と汁物が一緒にあるという前提があるのかもしれませんが。

上位のメニューを見るにあたって、前述の③～⑤で述べた、食材の中で導き出したキーワードを見ていきます。

- ③. 「おぼんざい」という言葉のイメージ 煮る(煮物)、京都、家庭、母、歴史、団欒
- ④. 調理法 煮る、焼く、蒸す
- ⑤. 食材 野菜類、大豆加工品、魚類、乾物

これらのキーワードは上位のメニューと密接な関連があるように思えます。「なすの田楽」には野菜・煮る、「おから」には大豆加工品・野菜、いもぼうには乾物・野菜、ブリ大根には魚・野菜、鯖の煮付けには魚・煮るなどが関連しています。

今回の調査対象者は比較的高齢者が多かった(50代以上が過半数)こともあり、こういったメニューがかつて家庭の定番料理であり、母が作り家族のだんらんの中で食べられてきたものであったからかもしれません。

一方下位のメニューの中には、このキーワードがあまり見えてこないように思えます。

3. まとめ

私達は「おぼんざいとは一体何なのか」についていろいろな方向からアプローチするために今回のアンケートを行いました。その中でおぼんざい像を浮かびあがらせその内容や構造に迫りたいと考えていました。

アンケート調査の結果、「京都」「家庭」「母」「歴史」「団欒」「煮る」「焼く」「蒸す」「野菜」「大豆加工品」「魚」「乾物」などといった重要なキーワードが浮かび上がりました。これらが複数結合し、重合するなどしておぼんざいを形作っていると考えられます。「おぼんざい」にはその内容として上記の言葉を示すものを含んでおり、同時にこれらのキーワードは「おぼんざい」の骨格をなすものでもあると考えられます。

今回の調査は地域的・年齢的な偏りがあることから、今後の多くの調査を経てからの結論を待たなければなりません。京都市民が描いているおぼんざいに関しての内容や構造について、一定の結果が導き出されたのではないかと思います。同時にこれまでほとんど研究されてこなかった「おぼんざい」の実証研究に先鞭をつけることができたと考えています。

「おばんざい」という言葉は、1964年に料理研究家・随筆家の大村しげ等が連載した記事から広まった比較的新しい言葉だともいわれています。四季折々の京都の食材や、様々なしきたりなど歴史的・文化的背景に彩られた素朴であたたかな家庭料理、「おばんざい」は、京のイメージと共に多くの支持を得てきています。

大村しげ等は「おばんざい」を「おかず」と言っていますが、単なるおかず、惣菜だけを指しているわけではありません。それだけでは、これほど多くの支持を得られないと思います。そこには、背景にある京都の食生活や暮らしかた、あるいはこだわりや精神性など多くの「京都らしさ」が存在するのだと考えています。そしてこのおばんざいの「京都らしさ」が今の社会のニーズともなっているのではないのでしょうか。

以上のアンケート調査結果を踏まえながら、今後も研究を続けていくと同時に、「おばんざい」の言葉が世界中に広く認知され、後世に伝承されていくことを目標に、活動していきたいと考えています。

参考文献

○平成22年国勢調査 人口等基本集計結果 総務省

<http://www.stat.go.jp/data/kokusei/2010/kihon1/pdf/gaiyou1.pdf#page=28>

○大村しげ他『おばんざい 京の味ごよみ』（朝日新聞京都支局（編） 1966）