

2025年 紀文・お正月百科

[第1部] 特集

日本全国
1p__おらがまちのおせち料理
エリア別ご当地おせち選抜

[第2部] 定量調査(2024年1月実施)

6p__紀文・お正月全国調査2024

[参考資料]

13p__お正月ことはじめ

<この資料に関する問い合わせ先>

株式会社紀文食品 広報室

TEL : 03-6847-1605 E-mail : koho_tokyo1@kibun.co.jp

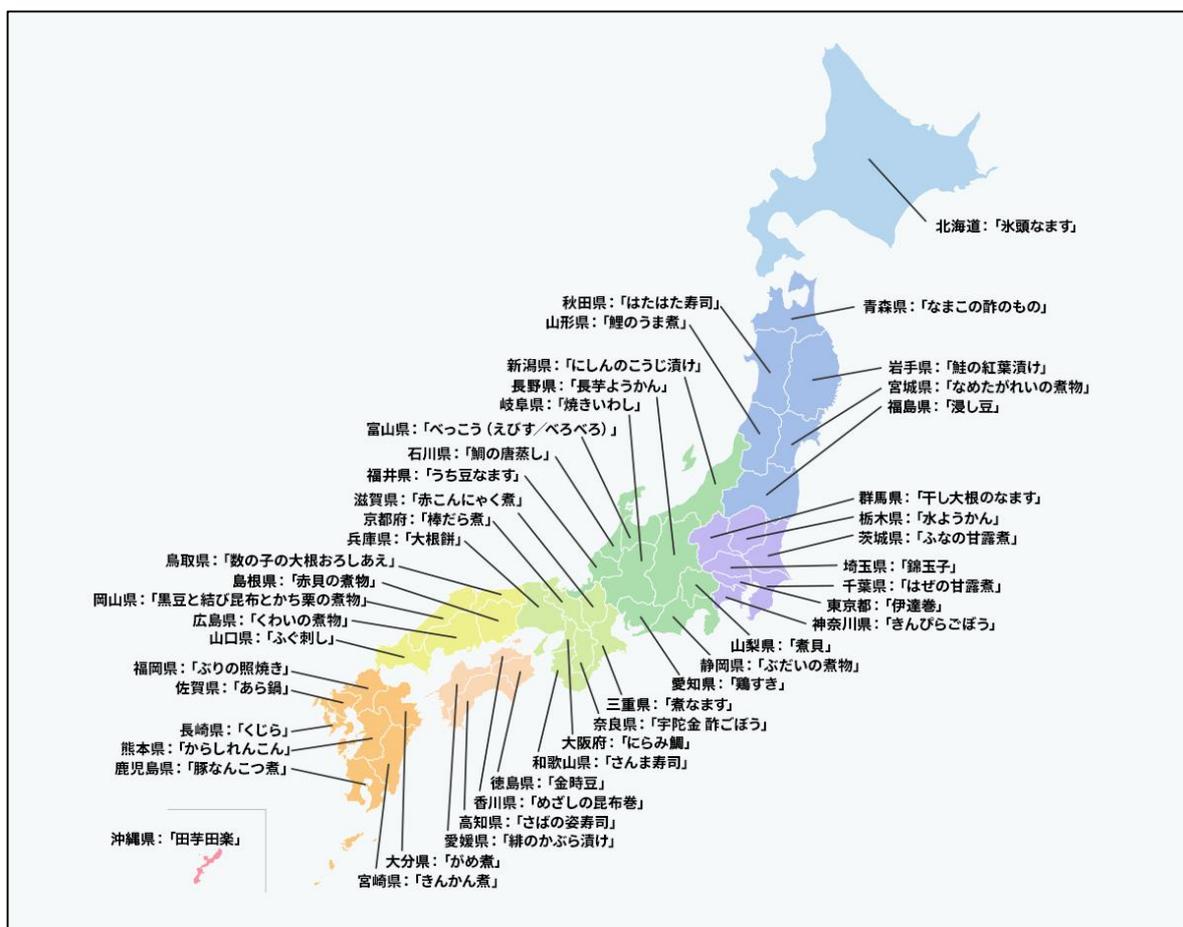
日本全国 おらがまちのおせち料理

毎年目にする我が家のおせち料理。かまぼこ、黒豆、栗きんとんといった定番のおせち料理の他に、実はその地域ならではの一品が隠れているかもしれません。その土地の特産品を使用したものや、郷土料理など。引っ越しなどで居住地域が変わった時に、スーパーやご親戚の家で意外なおせち料理を目にして驚かれた方もいるのではないのでしょうか。

紀文では1979年から現在まで、長い年月をかけて生活者アンケートや食卓写真募集などを行い、家庭のおせち料理を調査し続けています。これらのデータなどを基に、2010年、伝承料理研究家である奥村彪生先生にインタビュー、また手作りおせちが主流であった昭和時代から連続と食されている47都道府県の代表的な伝統おせち料理の数々をご教示いただき、おせちマップを同年に発表しています。

奥村先生は昨年ご逝去されましたが、その軌跡をカタチに残したいという思いから、今回、江上料理学院の副学院長である江上佳奈美さんにおせち料理を再現するとともにレシピを考案していただきました。

その中からエリア別で代表の料理をご紹介します。その他の料理につきましても、今後紀文食品公式Webサイトにて公開する予定です。お楽しみに。



※注釈※

ここに登場する料理は伝承料理研究家の奥村彪夫さんが監修、料理によっては複数の都道府県に出現するもの、県内の全域ではなく一部地域に出現するものと様ざま。また料理名が地域独自の名前を持つものもある。

エリア別ご当地おせち選抜

その地域の特色を色濃く残したこれぞご当地！というおせちをエリアごとに選抜しました。昔から、その地域の素材を大切に、ハレの日の食卓を彩っていることがわかります。レシピ監修の江上料理学院の江上 佳奈美さんのコメントと共にご紹介します。



北海道地方 代表 〈北海道〉

氷頭なます

氷頭と呼ばれる鮭の頭の軟骨部分を大根と一緒になますに仕立てた料理です。北海道では鮭がよく獲れ、ルイベなどの料理もあります。

材料 (4人分)

氷頭 50g	A 酢 大さじ4
大根 100g(3cm厚さ)	A 砂糖 大さじ2
にんじん 20g	A 塩 少々

作り方

- ① 氷頭は薄切りにし、塩(分量外)でもみ、水で洗い、酢(分量外)に30分ほど漬けておく。
- ② 大根とにんじんは皮をむいてせん切りにし、塩(分量外)をふってしんなりとさせ、水で洗い、水けをきる。
- ③ ボウルにAを合わせ、①と②をあえ、器に盛る。

東北地方 代表 〈岩手県〉

鮭の紅葉漬

鮭の身といくらが入っていて見た目が鮮やかな紅色であることから、紅葉漬と呼ばれ、三陸地方のおせち料理で食されます。

材料 (5人分)

刺身用サーモン 200g	A しょうゆ 大さじ3
いくら 50g	A みりん 大さじ3
切り昆布 5g	A 塩 少々
水 大さじ3	



作り方

- ① 切り昆布は水につけて15分くらいおく。
- ② ①とAを鍋に入れ、さっと煮立てて冷ましておく。
- ③ サーモンは一口大のそぎ切りにする。
- ④ 容器に②、③、いくらを入れ、一晩冷蔵庫に入れる。



関東甲信地方 代表 〈千葉県〉

はぜの甘露煮

東京湾と利根川の水郷一帯にかけて魚が獲れるため、甘露煮などにします。はぜは汽水域でよく獲れる魚で、東京湾近郊でよく食べられています。

材料 (4人分)

はぜ	12尾	A しょうゆ	大さじ2~3
A 水	2/3カップ	A みりん	大さじ3
A 酒	1カップ	A 砂糖	大さじ3

作り方

- ① はぜはうろことワタを取って洗い、姿のまま素焼きにして3~4時間天日干しにする。
- ② 鍋にAを合わせて火にかけ、煮立ってきたら①を入れ、弱火にして煮含めるようにして味をつける。充分味がついたら皿に盛る。

東海・北陸地方 代表 〈富山県〉

べっこう (えびす/べろべろ)

寒天に溶き卵を入れて固めたもの。北陸地方で「べっこう」や「えびす」、「べろべろ」と呼ばれ、おせち料理に欠かせません。卵の流し方で模様が変わり、見た目にも美しい一品です。

材料 (5人分)

	A 砂糖	大さじ3	
水	500ml	A うす口しょうゆ	大さじ1
粉寒天	4g	A 塩	小さじ1/3
		しょうが	10gくらい
		卵	1個

作り方

- ① 分量の粉寒天と水を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして2分ほど煮て、Aと極細くせん切りにしたしょうがを入れる。
- ② 沸騰した①に溶いた卵を少しずつ流し入れて、卵がふんわり浮いてきたら火を止め、鍋ごと粗熱を取る。ある程度冷ましてから型に流して冷やし固め、切り分ける。



関西地方 代表 <奈良県>

宇陀金 酢ごぼう

関西はごぼう天やごぼう巻などごぼう料理が多く、祝い肴も関東は「黒豆、数の子、田作り」に対して、関西は「黒豆、数の子、たたきごぼう」とされることが多いようです。

材料 (4人分)

宇陀金ごぼう 500g(2本)
A 砂糖 100g A うす口しょうゆ 80ml
A みりん 80ml A 酢 100ml



作り方

- ① ごぼうはたわしで洗い、5~6cmくらいの長さに切る。太い場合は縦2~4つ割りにする。
- ② 切ったごぼうは水洗いして沸騰した湯に入れ、2分くらいゆでてざるにあげる。
- ③ Aを沸騰させて②を入れ、ごぼうの筋がなくなるまで煮る。(約7~8分)
- ④ そのまま冷ます。

中国・四国地方 代表 <高知県>

さばの姿寿司

正月などのハレの日の他、冠婚葬祭で食される「皿鉢(さわち)料理」の中の一つ。背開きにしたさばに酢飯を詰めこんだ迫力ある姿寿司です。

材料 (1尾分)

さば 1尾
米 1合
昆布(5cm角) 1枚
酒 大さじ1
A 酢 大さじ2 1/2
A 塩 小さじ1/2
A 砂糖 大さじ3/4
しょうが 20g
いりごま(白) 大さじ1
しょうがの甘酢漬 適量



作り方

- ① さばは頭を落として背開きにし、ワタとエラを取り除いて流水で洗う。頭は縦に開く。腹骨は薄くそぎ取り、中骨も小骨も取り除く。バットに塩大さじ1/2(分量外)を全体に広げ、さばを皮目を下にしておき、上からも塩大さじ1/2(分量外)を全体に振ってラップをかけ、半日から1日ほどおく。(頭も同様に)
- ② ①の塩のまわったさばをさっと水で流して生臭みを取り、水けをふく。ひたひたの酢(分量外)に10分くらい漬けてから薄皮をはぎ、酢に戻して1~2時間漬け込む。(前日から漬けてもよい)
- ③ 米は昆布と酒を入れ、「通常に炊く」または「すしモード」の水加減で炊く。
- ④ Aを合わせてすし酢を作る。
- ⑤ ③が炊けたら、すし桶に移し、上から④の合わせ酢を一度にかけて、しゃもじで切るようにかき混ぜて冷まし、すし飯を作る。しょうがのみじん切りとごまを混ぜる。
- ⑥ すし飯を棒状にする。
- ⑦ 酢をきったさばをまきすの上に身を上にしておき、⑥のをせ、しっかり巻く。頭にもすし飯を詰める。
- ⑧ まきすを取り、1cm厚さに切る。しょうがの甘酢漬を添える。

九州・沖縄地方 代表〈熊本県〉 からしれんこん



れんこんの穴にからしみそを詰めた天ぷらです。輪切りにしたれんこんの形が藩主の細川家紋に似ている熊本県の郷土料理で普段のおかずとしても利用されます。

材料 (4人分)

れんこん 1本 (直径7~8cm 長さ20cm)	A 熊本みそ 50g	B 小麦粉 50g
	A 白みそ 50g	B ターメリック
	A 砂糖 大さじ1~2	小さじ1/4
	A 酒 小さじ2	B 塩 少々
	A 練りがらし	B 水 50mlくらい
	大さじ1~1 1/2	小麦粉 適量
		揚げ油 適量

作り方

- ① れんこんは酢水にときどきつけながら皮をむき、しばらく酢水につけてアクを抜く。
- ② 水に塩少々(分量外)を入れた中で①をゆでる。
- ③ Aをボウルに入れて混ぜ、水けをよくきいたれんこんの穴の中にしっかりと詰める。
- ④ Bを合わせて濃いめの衣を作る。
- ⑤ ③に小麦粉をまぶしつける。次に④の衣をたっぷりにつけ、揚げ油で揚げる。

今回47都道府県の伝統的なおせち料理を再現してみて、奥村先生に教えていただいた伝統料理は、「祝い肴」といわれる数の子や黒豆など全国で食される料理とは違い、一部の地域で受け継がれている個性的なものも多く、年取り魚や地元野菜を使った料理など素材もバラエティに富んでいて面白いと感じました。

おせちの伝統料理にはハレの日のご馳走料理と、普段から食べているおかずの両方があることに気づきます。おせち料理は、重箱の中にあるものだけでは事足りません。重箱のまわりに並ぶ料理は、素朴な野菜料理など重箱に入れるほどのものではありませんが、普段食べているようなほっとする味が添えられるようです。その一方で、おせち料理には正月にしか食べられない料理も数多く存在します。郷土を離れた人も、正月に里帰りした時に自分を育んだ味にふれ、郷愁を感じるのではないのでしょうか。

おせち料理の食卓を俯瞰してみると、日持ちのする料理を中心に、なますなどサラダ感覚で食べられるようなさっぱりした料理もあって、味の濃いもの・薄いものなど味の強弱がよく考えられています。おせち料理はヘルシーで食材のバランスもよく、地域性もある。リッチなハレの日の料理もあれば、ほっとする料理もあって、とても素晴らしい食文化だと感じます。奥村先生の紹介された料理の中には、いくつか失われつつある料理法もありました。正月くらいは伝統料理を食べ、その地域ならではの食文化を守っていききたいですね。



監修

江上 佳奈美(えがみ・かなみ)さん

プロフィール

1959年東京生まれ。「学習院大学仏文科」及び「パリ コルドンブルー料理学校」卒業、「フランスチーズ鑑評騎士の会会員」「コマンドリードボルドー理事」「NPO食育インストラクター協会認定インストラクター」。
1989年より江上料理学院副院長をつとめ、祖母江上トミ、母江上栄子から受け継いだ伝統をふまえながらも、より現代的な料理を発表している。近著に『江上料理学院90年のベストレシピ100』

紀文・お正月全国調査2024

紀文では毎年、全国47都道府県20代～60代の既婚女性7,015人を対象に「お正月」「おせち料理」をテーマにした「お正月全国調査」を実施しています。
2024年度の調査より、「お正月」「おせち料理」に関する実施状況や意識についてご紹介します。

ポイント

- ・ おせち料理の喫食率
全体の約7割がおせち料理を食べた P.7
- ・ 自宅でのおせち料理の用意率
約5割が自宅でおせち料理を用意した P.8
- ・ 用意したおせち料理
全体1位は「かまぼこ」 P.9
- ・ 好きなおせち料理
全国1位は「お雑煮」 P.10
- ・ お正月への意識
**全体の9割近くがお正月を
日本の大切な伝統行事だと思っている** P.12
**全体の8割以上がお正月を家族で過ごせる
大切な時間だと思っている** P.12

紀文・お正月全国調査2024

調査日程：2024年1月5日(金)～2024年1月10日(水)

調査手法：インターネットによるアンケート記入式

調査対象：全国47都道府県 20～69歳までの既婚女性 7,015人

20代1,403人、30代1,403人、40代1,403人、50代1,403人、60代1,403人

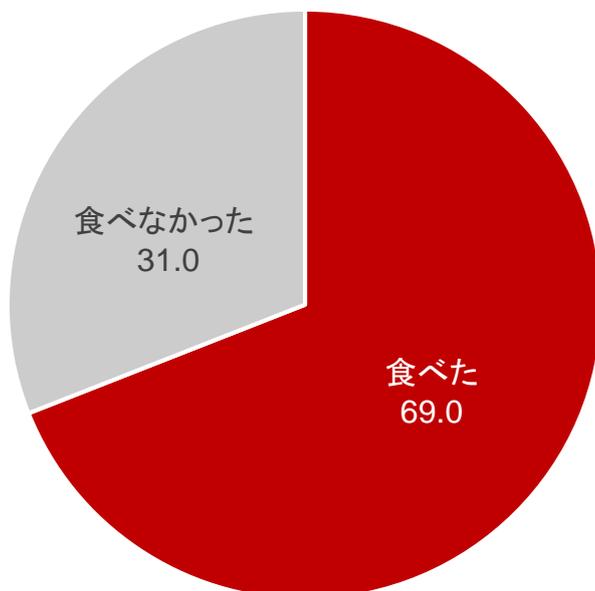
調査機関：株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品

おせち料理の喫食率

全体の約7割がおせち料理を食べた

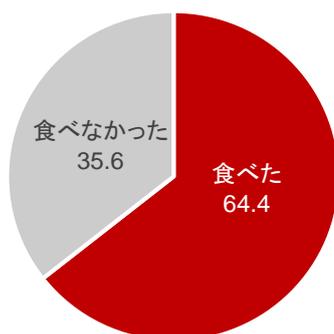
2024年のお正月に「おせち料理を食べた」と回答した人は、全体の69.0%となりました。昨年の68.0%に続き、本年も約7割がおせち料理を食べたという結果になりました。

●おせち料理の喫食率 [n=7,015/単一回答/単位%]

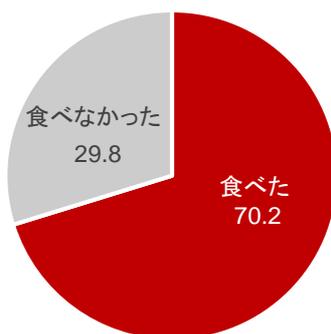


●おせち料理の年代別喫食率

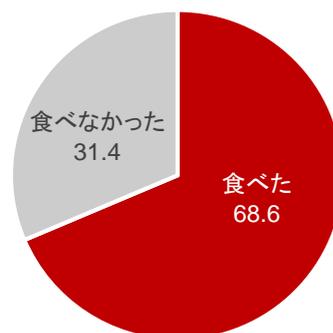
20代



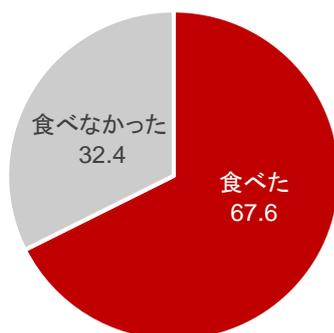
30代



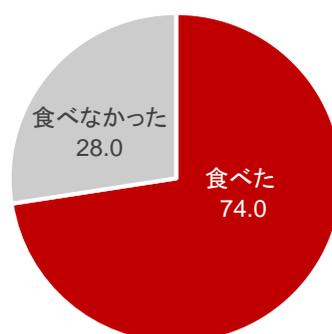
40代



50代



60代



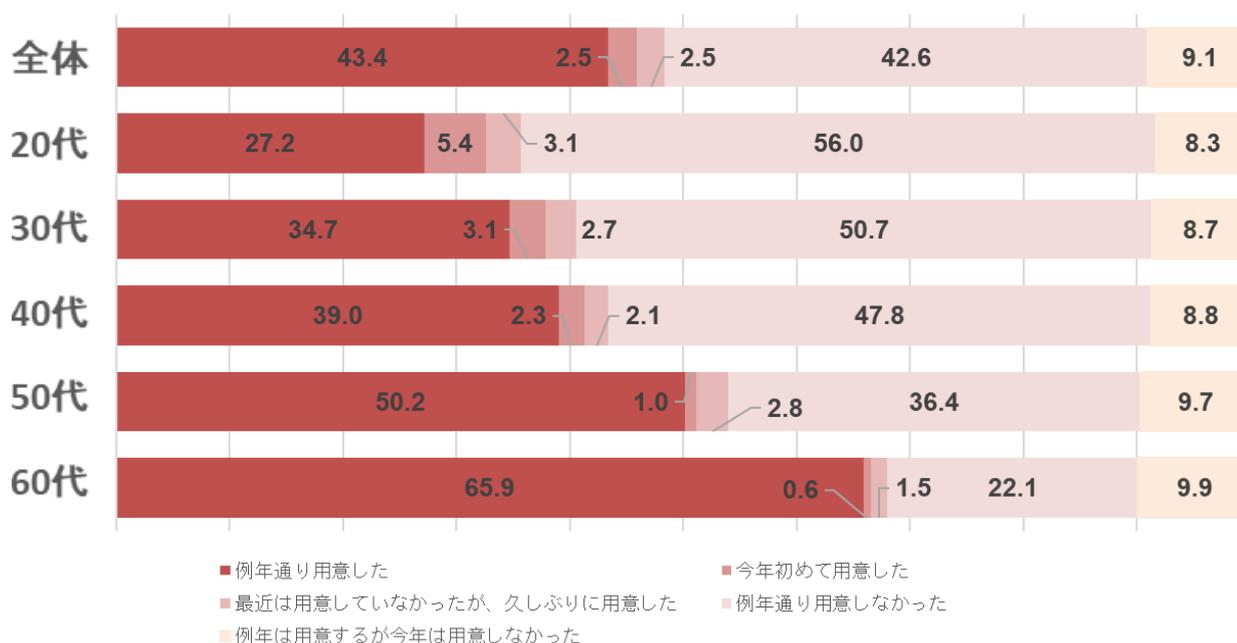
自宅でのおせち料理の用意率

約5割が自宅でおせち料理を用意した

2024年のお正月に自宅でおせち料理を用意したかについて聞いたところ、「例年通り用意した」(43.4%)、「今年初めて用意した」(2.5%)、「最近是用意していなかったが、久しぶりに用意した」(2.5%)となり、48.3%の方が自宅でおせち料理を用意したことがわかりました。年代別にみると、「今年初めて用意した」(5.2%)「最近是用意していなかったが、久しぶりに用意した」(3.1%)と回答した方の合計が最も多いのは20代となりました。また、その理由について聞くと、最も多かったのは「結婚したから」という回答でした。女性の平均初婚年齢が上昇し、婚姻件数自体減少している傾向にありますが、若い世代にとって、結婚することはおせち料理を用意するきっかけになっているようです。

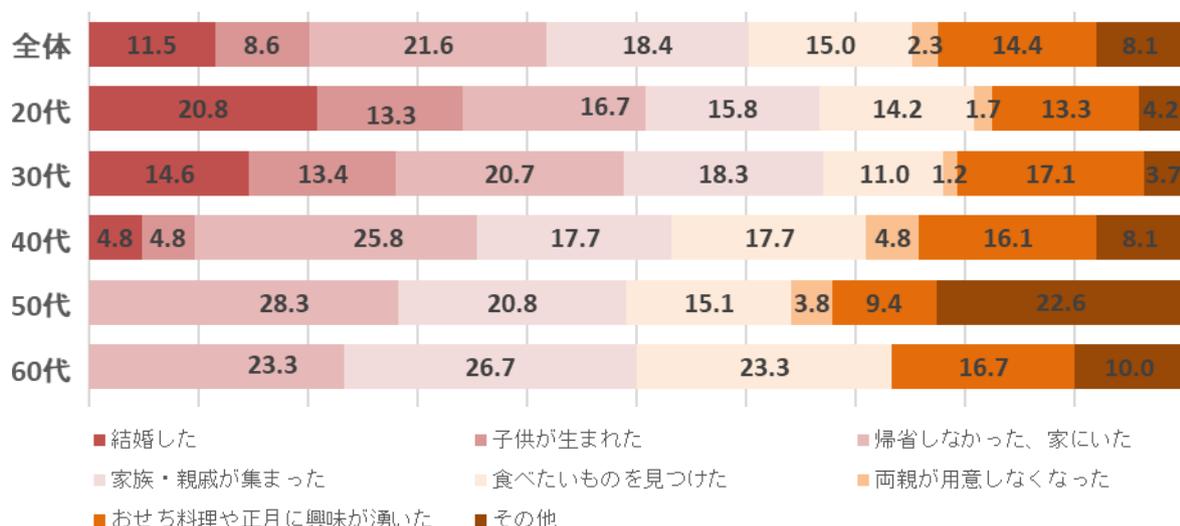
●自宅でのおせち料理の用意率

[n=7,015、各年代n=1,403/単一回答/単位%]



●初めておせち料理を用意した・最近是用意していなかったが、久しぶりに用意した理由

[n=347、20代n=120、30代n=82、40代n=62、50代n=53、60代n=30/単一回答/単位%]



用意したおせち料理

全体1位は

「かまぼこ」

2024年のお正月に自宅で用意したおせち料理について聞いたところ、全体1位は「かまぼこ」となりました。日本人にとってかまぼこは、“おせちといえば”という存在なのかもしれません。

エリア別に見ると、かまぼこ・黒豆・お雑煮は、沖縄以外の全てのエリアでトップ3以内となっています。

- 10ポイント以上全国より高い
- 5ポイント以上全国より高い

- ※1 関東信越（栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県）
- ※2 首都圏（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県）
- ※3 中部（愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県、三重県）

●用意したおせち料理 [複数回答/単位%]

全体(n=3,390)

1	かまぼこ	82.0
2	黒豆	77.5
3	お雑煮	76.2
4	数の子	62.4
5	栗きんとん	61.4
6	伊達巻	61.1
7	煮しめ	55.6
8	なます	51.8
9	えび	51.4
10	昆布巻	51.2
11	だし巻き・厚焼玉子	50.0
12	田作り（ごまめ）	47.3
13	いくら・すじこ	33.7
14	栗甘露煮	33.3
15	たたきごぼう・酢ごぼう	30.2
16	酢だこ	23.9
17	なると・つと	23.6
18	その他	8.4

北海道(n=94)

1	黒豆	76.6
2	かまぼこ	73.4
2	お雑煮	73.4
4	数の子	64.9
5	伊達巻	58.5
5	栗きんとん	58.5
7	煮しめ	57.4
8	なます	52.1
9	えび	43.6
10	いくら・すじこ	40.4
11	昆布巻	39.4
12	だし巻き・厚焼玉子	37.2
13	なると・つと	34.0
14	栗甘露煮	24.5
15	田作り（ごまめ）	19.1
16	その他	14.9
17	酢だこ	12.8
18	たたきごぼう・酢ごぼう	11.7

東北(n=254)

1	かまぼこ	77.2
2	お雑煮	68.5
2	黒豆	68.5
4	数の子	59.4
5	伊達巻	57.9
5	栗きんとん	57.9
7	煮しめ	56.7
8	昆布巻	43.7
9	なます	43.3
9	えび	43.3
11	だし巻き・厚焼玉子	39.0
12	いくら・すじこ	35.8
13	なると・つと	32.3
14	栗甘露煮	29.1
15	酢だこ	26.8
16	田作り(ごまめ)	24.8
17	たたきごぼう・酢ごぼう	19.3
18	その他	9.4

関東信越(n=470)

1	かまぼこ	82.6
2	お雑煮	75.5
3	黒豆	70.9
4	伊達巻	66.2
5	栗きんとん	63.0
6	数の子	52.8
7	昆布巻	51.5
8	なます	49.1
9	だし巻き・厚焼玉子	47.4
10	煮しめ	47.0
11	田作り（ごまめ）	38.1
12	えび	37.2
13	いくら・すじこ	36.0
14	酢だこ	34.9
15	なると・つと	32.6
16	栗甘露煮	25.1
17	たたきごぼう・酢ごぼう	19.8
18	その他	8.7

首都圏(n=615)

1	かまぼこ	81.0
2	お雑煮	77.4
3	黒豆	73.3
4	伊達巻	71.4
5	栗きんとん	70.1
6	数の子	58.5
7	なます	52.4
8	煮しめ	51.9
9	昆布巻	50.7
10	だし巻き・厚焼玉子	47.2
11	田作り（ごまめ）	45.2
12	えび	42.3
13	いくら・すじこ	35.9
14	栗甘露煮	33.0
15	なると・つと	31.7
16	酢だこ	29.6
17	たたきごぼう・酢ごぼう	23.9
18	その他	9.6

中部(n=602)

1	かまぼこ	83.1
2	黒豆	80.7
3	お雑煮	73.8
4	数の子	61.8
5	栗きんとん	59.3
6	だし巻き・厚焼玉子	58.0
7	伊達巻	57.6
8	昆布巻	55.8
9	煮しめ	54.2
10	田作り（ごまめ）	53.3
11	えび	52.5
12	なます	52.3
13	栗甘露煮	35.4
14	いくら・すじこ	33.7
15	たたきごぼう・酢ごぼう	29.9
16	酢だこ	25.1
17	なると・つと	19.8
18	その他	7.6

関西(n=461)

1	黒豆	85.0
2	かまぼこ	84.8
3	お雑煮	82.0
4	数の子	69.0
5	田作り(ごまめ)	62.7
6	煮しめ	62.0
7	栗きんとん	61.0
8	伊達巻	60.1
9	えび	59.9
10	昆布巻	54.0
11	だし巻き・厚焼玉子	51.0
12	なます	48.4
13	たたきごぼう・酢ごぼう	43.6
14	栗甘露煮	42.5
15	いくら・すじこ	32.3
16	酢だこ	18.2
17	なると・つと	13.9
18	その他	7.2

中四国(n=535)

1	黒豆	83.9
2	かまぼこ	81.7
3	お雑煮	79.1
4	数の子	68.0
5	えび	61.5
6	煮しめ	58.9
7	栗きんとん	57.0
8	なます	56.3
9	伊達巻	54.6
10	田作り（ごまめ）	53.3
11	だし巻き・厚焼玉子	50.5
12	昆布巻	49.7
13	たたきごぼう・酢ごぼう	38.9
14	栗甘露煮	32.9
15	いくら・すじこ	28.6
16	酢だこ	16.8
17	なると・つと	16.3
18	その他	8.2

九州(n=331)

1	かまぼこ	85.2
2	黒豆	76.7
3	お雑煮	75.8
4	数の子	68.6
5	えび	66.2
6	煮しめ	61.3
7	栗きんとん	58.3
8	なます	57.7
9	伊達巻	56.8
10	だし巻き・厚焼玉子	54.1
11	昆布巻	51.1
12	田作り（ごまめ）	48.3
13	たたきごぼう・酢ごぼう	36.9
14	栗甘露煮	35.3
15	いくら・すじこ	32.6
16	なると・つと	19.6
17	酢だこ	16.6
18	その他	6.3

沖縄(n=28)

1	かまぼこ	64.3
2	黒豆	60.7
2	煮しめ	60.7
4	伊達巻	53.6
4	栗きんとん	53.6
4	数の子	53.6
4	えび	53.6
8	だし巻き・厚焼玉子	50.0
9	お雑煮	46.4
9	なます	46.4
9	たたきごぼう・酢ごぼう	46.4
12	昆布巻	42.9
13	田作り(ごまめ)	32.1
13	いくら・すじこ	32.1
13	栗甘露煮	32.1
16	なると・つと	14.3
16	酢だこ	14.3
16	その他	14.3

好きなおせち料理 全国1位は「お雑煮」

好きなおせち料理について聞いたところ、全国では1位「お雑煮」、2位「栗きんとん」、3位「黒豆」となりました。また、「お雑煮」は全年代でも1位となっています。「栗きんとん」も、全年代で3位以内に入っています。

 10ポイント以上全国より高い
 5ポイント以上全国より高い

●好きなおせち料理 [複数回答(5つまで)/単位%]

全体(n=7,015)

1	お雑煮	47.1
2	栗きんとん	39.7
3	黒豆	36.5
4	だし巻き・厚焼玉子	31.8
5	数の子	31.1
6	えび	30.1
7	かまぼこ	26.2
8	伊達巻	24.5
9	いくら・すじこ	21.9
10	煮しめ	19.9
11	なます	16.8
12	栗甘露煮	14.4
13	酢だこ	12.0
14	昆布巻	11.3
15	田作り(ごまめ)	10.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.7
17	その他	2.2
18	なると・つと	2.1

20代(n=1,403)

1	お雑煮	41.2
2	栗きんとん	37.5
3	だし巻き・厚焼玉子	35.9
4	えび	34.1
5	かまぼこ	29.3
6	数の子	27.7
7	黒豆	25.2
8	伊達巻	24.4
9	いくら・すじこ	22.8
10	酢だこ	13.5
11	栗甘露煮	12.8
12	なます	11.8
13	煮しめ	8.5
14	昆布巻	8.1
15	田作り(ごまめ)	6.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.6
17	なると・つと	3.0
18	その他	1.9

30代(n=1,403)

1	お雑煮	46.7
2	栗きんとん	41.7
3	えび	33.9
4	だし巻き・厚焼玉子	32.2
5	数の子	31.3
6	黒豆	30.4
7	かまぼこ	28.0
8	いくら・すじこ	26.3
9	伊達巻	26.1
10	なます	15.0
11	煮しめ	14.5
12	酢だこ	13.8
12	栗甘露煮	13.8
14	昆布巻	9.7
15	田作り(ごまめ)	8.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.3
17	なると・つと	2.7
18	その他	2.1

40代(n=1,403)

1	お雑煮	46.5
2	栗きんとん	39.3
3	黒豆	35.7
4	数の子	33.6
5	だし巻き・厚焼玉子	31.1
6	えび	29.1
7	かまぼこ	25.7
8	伊達巻	24.4
9	いくら・すじこ	24.3
10	煮しめ	18.9
11	なます	17.7
12	栗甘露煮	15.5
13	酢だこ	11.8
14	昆布巻	11.3
15	田作り(ごまめ)	9.7
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.3
17	なると・つと	2.3
18	その他	2.1

50代(n=1,403)

1	お雑煮	48.8
2	黒豆	42.0
3	栗きんとん	40.8
4	数の子	31.5
5	だし巻き・厚焼玉子	28.7
6	えび	26.8
7	煮しめ	25.1
8	かまぼこ	23.6
9	伊達巻	21.8
10	なます	19.7
11	いくら・すじこ	18.8
12	栗甘露煮	17.6
13	昆布巻	13.0
14	田作り(ごまめ)	11.3
15	酢だこ	9.6
16	たたきごぼう・酢ごぼう	7.8
17	その他	2.8
18	なると・つと	1.4

60代(n=1,403)

1	お雑煮	52.6
2	黒豆	49.3
3	栗きんとん	38.9
4	煮しめ	32.7
5	数の子	31.6
6	だし巻き・厚焼玉子	31.1
7	えび	26.6
8	伊達巻	25.7
9	かまぼこ	24.4
10	なます	19.7
11	いくら・すじこ	17.1
12	昆布巻	14.7
13	田作り(ごまめ)	13.8
14	栗甘露煮	12.5
15	酢だこ	11.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	9.5
17	その他	2.1
18	なると・つと	0.9

エリア別に見ると、お雑煮が全てのエリアでトップとなっています。
また、年代別と同じく、「栗きんとん」は全エリアで3位以内に入っています。

お雑煮は全国各地その土地ならではの味があるため、どの地域でも人気が高いのかもしれませんが、紀文の公式webサイトには、全国各地のお雑煮の餅と具材についての調査もありますので、ぜひご覧ください。

 10ポイント以上全国より高い
 5ポイント以上全国より高い

- ※1 関東信越（栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県）
- ※2 首都圏（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県）
- ※3 中部（愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県、三重県）

●エリア別・好きなおせち料理

[複数回答(5つまで)/単位%]

北海道(n=210)

1	お雑煮	48.1
2	栗きんとん	47.1
3	黒豆	33.8
4	えび	33.3
5	いくら・すじこ	32.9
6	数の子	31.9
7	だし巻き・厚焼玉子	27.1
8	煮しめ	26.7
9	伊達巻	24.8
10	かまぼこ	21.4
11	なます	18.1
12	昆布巻	10.0
12	栗甘露煮	10.0
14	酢だこ	9.0
15	田作り(ごまめ)	4.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	2.9
16	その他	2.9
18	なると・つと	1.9

東北(n=630)

1	お雑煮	41.7
2	栗きんとん	37.6
3	黒豆	35.1
4	えび	34.1
5	かまぼこ	29.2
6	数の子	28.7
7	いくら・すじこ	28.3
8	だし巻き・厚焼玉子	27.3
9	煮しめ	26.7
10	伊達巻	25.9
11	酢だこ	17.0
12	栗甘露煮	14.9
13	なます	14.6
14	昆布巻	13.5
15	たたきごぼう・酢ごぼう	5.2
16	なると・つと	3.2
17	田作り(ごまめ)	3.0
18	その他	2.9

関東信越(n=945)

1	お雑煮	48.4
2	栗きんとん	42.5
3	黒豆	31.9
4	だし巻き・厚焼玉子	29.3
5	かまぼこ	28.7
6	伊達巻	28.3
7	いくら・すじこ	25.1
8	数の子	24.4
8	えび	24.4
10	酢だこ	21.7
11	なます	17.5
12	煮しめ	15.6
13	昆布巻	12.6
14	栗甘露煮	12.1
15	田作り(ごまめ)	7.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.6
17	なると・つと	3.6
18	その他	2.5

首都圏(n=1,145)

1	お雑煮	51.1
2	栗きんとん	43.4
3	伊達巻	32.6
4	かまぼこ	30.6
5	黒豆	30.1
6	数の子	28.7
7	だし巻き・厚焼玉子	27.5
8	いくら・すじこ	27.1
9	えび	25.0
10	煮しめ	18.3
11	なます	16.9
12	酢だこ	14.0
13	栗甘露煮	10.7
14	昆布巻	9.3
15	田作り(ごまめ)	9.0
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.4
17	なると・つと	3.1
18	その他	2.0

中部(n=1,255)

1	お雑煮	44.3
2	黒豆	39.8
3	栗きんとん	38.7
4	だし巻き・厚焼玉子	37.2
5	数の子	29.6
6	えび	26.9
7	かまぼこ	26.0
8	伊達巻	22.0
9	いくら・すじこ	20.2
10	煮しめ	18.6
11	なます	18.1
12	栗甘露煮	16.1
13	昆布巻	13.5
14	田作り(ごまめ)	12.1
15	酢だこ	11.5
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.1
17	その他	2.0
18	なると・つと	0.9

関西(n=835)

1	お雑煮	50.5
2	黒豆	42.5
3	栗きんとん	38.4
4	数の子	35.7
5	えび	32.8
6	だし巻き・厚焼玉子	32.7
7	かまぼこ	24.7
8	伊達巻	24.3
9	いくら・すじこ	18.4
10	煮しめ	18.0
11	栗甘露煮	16.9
12	田作り(ごまめ)	15.4
13	なます	14.9
14	たたきごぼう・酢ごぼう	10.9
15	昆布巻	8.9
16	酢だこ	7.7
17	その他	2.6
18	なると・つと	0.7

中四国(n=1155)

1	お雑煮	47.1
2	黒豆	41.8
3	数の子	36.0
4	だし巻き・厚焼玉子	35.4
5	栗きんとん	35.2
6	えび	34.1
7	かまぼこ	24.7
8	煮しめ	20.4
9	伊達巻	18.7
10	いくら・すじこ	16.4
11	なます	16.2
12	栗甘露煮	15.1
13	田作り(ごまめ)	12.6
14	昆布巻	9.6
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.7
16	酢だこ	6.9
17	なると・つと	1.8
18	その他	1.6

九州(n=735)

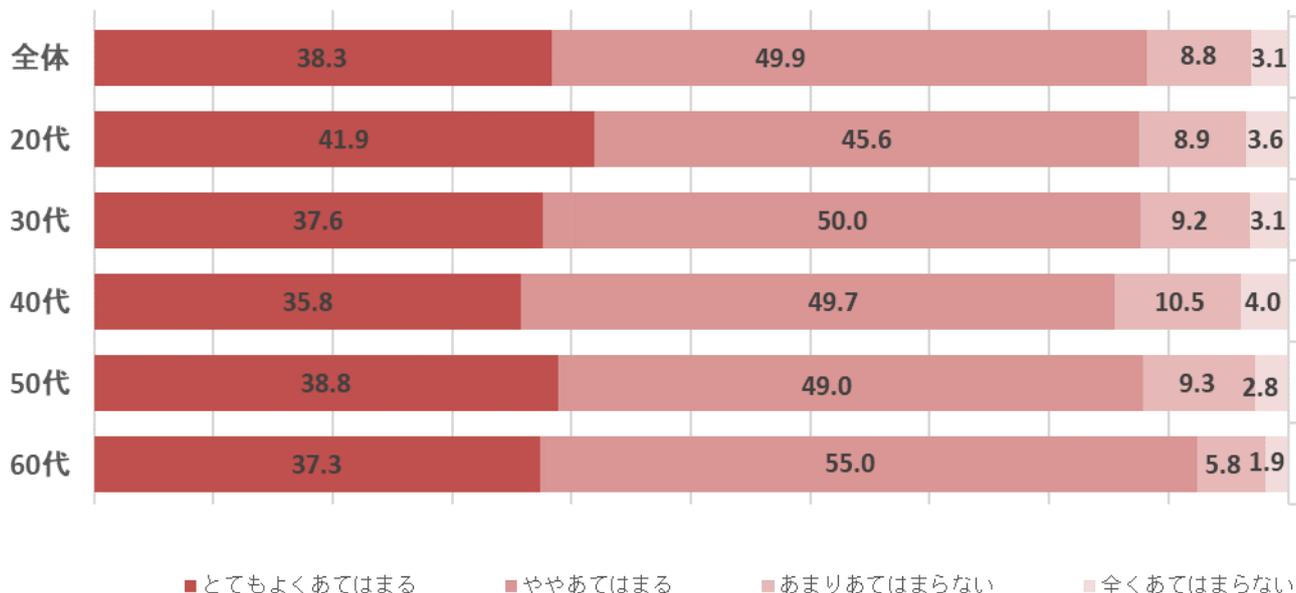
1	お雑煮	45.3
2	栗きんとん	39.6
3	数の子	36.7
4	えび	35.9
5	黒豆	35.0
6	だし巻き・厚焼玉子	30.6
7	煮しめ	24.5
8	かまぼこ	21.1
9	伊達巻	20.5
10	なます	19.0
11	栗甘露煮	17.7
12	いくら・すじこ	17.3
13	昆布巻	13.2
14	田作り(ごまめ)	10.1
15	たたきごぼう・酢ごぼう	9.8
16	酢だこ	6.9
17	なると・つと	1.6
18	その他	1.6

沖縄(n=105)

1	お雑煮	40.0
1	栗きんとん	40.0
3	えび	36.2
4	だし巻き・厚焼玉子	33.3
5	黒豆	27.6
6	数の子	18.1
6	煮しめ	18.1
8	かまぼこ	16.2
8	伊達巻	16.2
10	いくら・すじこ	15.2
11	栗甘露煮	14.3
12	昆布巻	12.4
13	なます	8.6
13	酢だこ	8.6
13	たたきごぼう・酢ごぼう	8.6
16	その他	7.6
17	田作り(ごまめ)	4.8
18	なると・つと	1.0

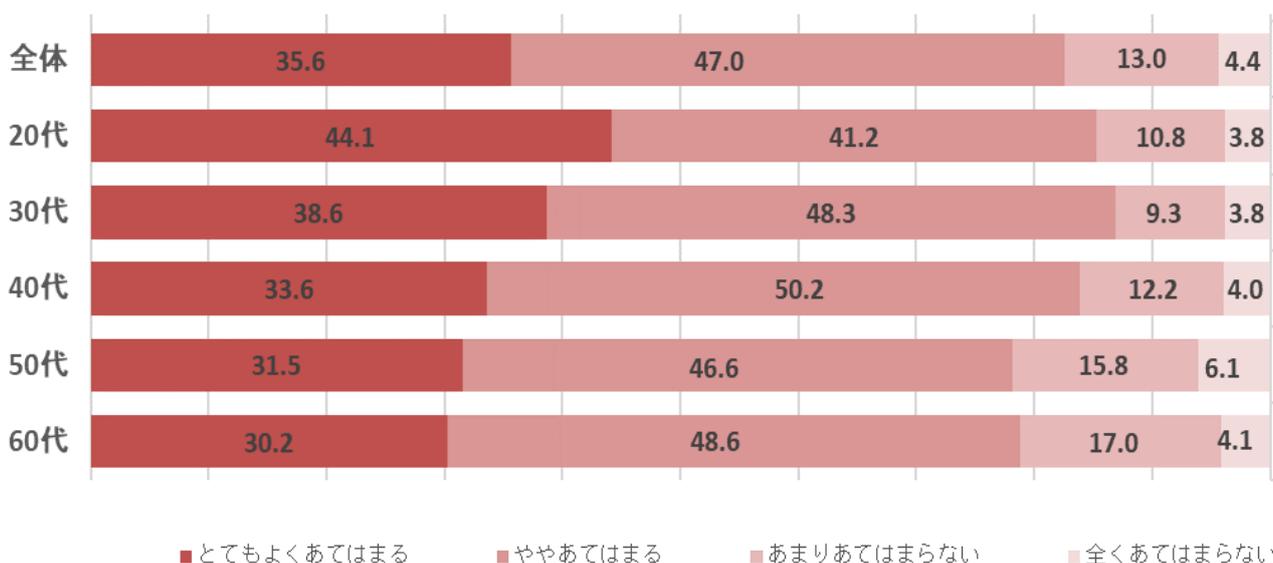
全体の9割近くがお正月を日本の大切な伝統行事だと思っている

●正月は日本の大切な伝統行事のひとつだ [n=7,015、各年代n=1,403/単一回答/単位%]



全体の8割以上がお正月を家族で過ごせる大切な時間だと思っている

●お正月は、家族で過ごせる大切な時間だ [n=7,015、各年代n=1,403/単一回答/単位%]



【参考資料】

お正月ことはじめ

お正月は、一年の家族の幸せを祈るために年神様（としがみさま）をわが家（普段暮らしている家）にお迎えする行事です。そしておせち料理は年神様へのお供え物であり、家族の幸せを願う縁起のよい料理でもあります。

ここでは、代表的なお正月の準備やおせち料理ひとつひとつについて、その意味やいわれなどをご紹介します。

※ここでご紹介するいわれは、紀文がまとめたものです。



イメージ

1. お正月の準備など

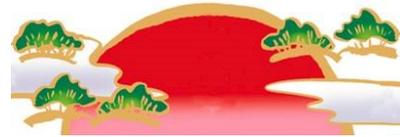
鏡餅



その昔、餅はハレの日に神様に捧げる神聖な食べ物でした。

丸い形は人の魂を表していると言われています。それが鏡の形と同じだったため、鏡餅と呼ばれるようになりました。

初日の出



初日の出とともに、年神様が現れると信じられていたことに由来します。

初日の出を拝む場所は、眺めのよい山、海岸などさまざまですが、特に高い山頂で迎える太陽を「ご来光」といいます。

門松



もともとは、新年を迎える際に年神様が降りてくるときの目印として木を立てたことが、門松の始まりといわれています。

しめ飾り



わが家が年神様を迎えるために清められた場所であることを示すために、家の中にしめ縄を張ったことが始まりといわれています。

お屠蘇とそ



邪気を払い、長寿を願って飲む薬酒。お正月の祝いの膳には欠かせないものです。

「一人これを呑めば一家病無く、一家これを呑めば一里病無し」などといわれています。

祝い箸



片方は人が、もう片方は年神様が使うために、両端が細くなっています。

箸袋には家族それぞれの名前を書いて、幸せと健康を祈ってお正月の三が日に使います。

【参考資料】

養老昆布



「よろこぶ」の語呂合わせから、鏡餅の飾りや、結納の品として扱われるなど、縁起物のひとつとして欠かせないものになっています。

寿留女すゐめ



幸せな家庭を作る女性を表しています。寿は長寿と幸福を、留には一生嫁ぎ先に留まることを、女には良い妻であるようにとの意味が込められています。

2. おせち料理

紅白かまぼこ



かまぼこは「日の出」を象徴するもの。紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表す。

伊達巻



昔は文書や絵は巻物にしていたことから、知識が増えるという願いをこめて。

黒豆



「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉でおせち料理には欠かせない。

栗きんとん



黄金色に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願う。

昆布巻



一年を喜びながら生活できるように祈願する。

田作り



古くからイワシを水田の肥料にしたことから五穀豊穡を祈願する。

なます



お祝いの贈答品に紅白の紐を結ぶ「水引き」を結ぶ習慣があり、このニンジンの紅色、大根の白色の組み合わせが喜ばしいことから。

数の子



ニシンの卵巣にはたくさんの卵が含まれるので、子孫繁栄の縁起物として。

たたきごぼう



細く長く地中にしっかり根を張るごぼうのように家や仕事がその土地に根付いて栄えることを願っている。