

## 料理番組『きょうの料理』と食生活の変化－煮物料理を中心として－

西 絢音

日本の食生活は、大きな変革期のさなかにあるといわれ、家庭で作る料理も、味つけや食材が変化している。現在、料理の作り方は新聞、雑誌、テレビ、インターネットなどでさまざまに紹介されているが、その中でも、1957年から放送されている『きょうの料理』は、これまで約4万品に及ぶ多種多様の料理を紹介してきた料理番組である。放送によって、全国の主婦たちが「味」を知り、家庭でふるまったことで、その「味」が社会的存在になった例もあり、その内容は日本の家庭料理文化の一つの「基準」とも評されている。また、放送が長期に渡ることから、食生活の変遷を辿ることに適している。

『きょうの料理』に関する研究には、食卓の歴史に着目したもの、共働き家庭を対象に「時短料理」の内容を検討したもの、「感覚」をつなぐ媒体という観点から分析したものなどがある。特に、須谷ら（2015）は「日本では、四季折々の多様な食材を煮だし汁で調理する和風の煮物が、一汁三菜の食事の中心を占めてきた」ことに基づき、『きょうの料理』で紹介された煮物料理を長期に渡って調査し、番組に反映された食文化の変遷を分析した研究として注目される。しかし、その調査対象期間は、2005年度までであり、それ以降の『きょうの料理』における食文化の詳細な研究は見当たらない。

本研究は、2006年度以降の『きょうの料理』において、須谷らの先行研究に基づき、煮物料理を題材として、料理の名前や番組副題、材料、レシピを調査し、分析をおこない、番組に反映された現代日本の食生活の一面を考察したものである。

その結果、1) ビギナーズという初心者に向けて料理を紹介する番組が加わったことで放送回数は2007年度以降2倍に増えていること、2) 2006年度以降、煮物料理の放送回数や缶詰の使用頻度が増加したが、その背景には共働き世帯の増加に伴う、作り置き料理のブームという食生活の変化があると考えられること、3) 2015年度に、肉類のうちで鶏肉が最も多く使用されたことには、円安という経済情勢が影響していると考えられること、4) 和風煮物がどの年度でも最も比率が高く常に半数以上を占めており、現代日本の食生活において和風煮物が変わらず食卓の基本となっている一方、洋風煮物、中国風煮物共に割合が増えていることは、食生活の洋風化にともなう家庭での洋風煮物の定着が進みつつあることの現れとみなせること、5) 共働き家庭の増加を背景とした簡便な料理や健康志向を反映した料理が、新たなレシピとして登場していること、などが明らかになった。

本研究は、先行研究を継承して料理番組を調査、分析し、社会情勢や経済状況を背景とした、現代日本における食生活の一面を考察した。本研究は、『きょうの料理』における煮物料理を対象とした限定的なものではあるが、その方法と結果は、今後の食生活に関する研究にも資するものと考えられる。

(指導教員 辻泰明)