

# 会誌 食文化研究

No.21 2025

*Journal of Food Culture of Japan*

- 研究論文  
 伝統的食文化に対する若者の意識と継承—ベトナム・タイ・日本の国際比較の事例研究—  
 宇都宮由佳、レ・ティ・ホン・ヴァン、パタニ・スイワナーソン、マリア・ヨトバア… 1
- 研究ノート  
 長野県中信地方の仏事で用いられる和菓子「のりまん」の食文化 中澤 弥子、平田 朱音… 13  
 —現状と継承の課題—
- 資料  
 日本古典籍を通して見た独活の食文化史 志垣 瞳、母利 司朗… 26
- 特別寄稿  
 「食名」の研究、余録5\* 太田 泰弘… 39
- 2024年度 第36回大会 講演記録 砂野 唯… 43
- 2024年度 石川松太郎食文化研究奨励賞受賞者の研究概要と  
 現在の研究活動報告 中田 吉英… 49
- 文献紹介  
 河野 博著『江戸前の海物語』 加藤 和子… 51  
 江原絢子、増田真祐美著『史料 豪農古橋家の婚礼』 櫻井美代子… 52  
 富岡典子著『奈良の食文化史』 徳永 光俊… 53  
 市川歩美著『チョコレートと日本人』 秋山久美子… 54
- 食文化研究の動向  
 2024年度における食文化研究の動向 伊尾木将之、草野 美保… 55
- 食文化情報  
 日本の食文化政策の歩みと展開 牧之瀬泰志… 65
- 食文化研究部会報告  
 2024年度研修会実施報告 研修委員会… 78  
 2024年度部会員の研究業績一覧 文献目録委員会… 81
- 彙報  
 \* 事業報告  
 \* 食文化研究部会規約  
 \* 会誌投稿規程：執筆要項  
 \* 賛助会員・役員氏名・トピックス・編集委員会より・編集後記

一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会

The Japan Society of Food Culture

## 伝統的食文化に対する若者の意識と継承

—ベトナム・タイ・日本の国際比較の事例研究—

Awareness and Transmission of Traditional Food Culture among Young People:  
A Comparative Case Study of Vietnam, Thailand, and Japan宇都宮由佳<sup>†1</sup> レ・ティ・ホン・ヴァン<sup>†2</sup>

Yuka UTSUNOMIYA

Le Thi Hong VAN

パタニ・スイワナーソン<sup>†3</sup> マリア・ヨトヴァ<sup>†4</sup>

Patani SIWANASON

Maria YOTOVA

This paper presents the results of a survey conducted between December 2024 and January 2025 on the awareness of traditional food culture among young people in Vietnam, Thailand, and Japan. In Vietnam, food culture remains deeply rooted in ancestor worship, with culinary traditions being transmitted mainly through families. In Thailand, Buddhist ceremonies continue to shape food practices, yet urbanization has brought significant changes to traditional events. In Japan, although the association between annual festivals and food remains strong, family-based transmission has weakened, and the internet has become a primary source of knowledge. Nevertheless, there is a strong willingness among Japanese youth to engage in the preservation and practice of traditional culinary forms, suggesting that tradition is being reinterpreted as a new form of cultural enjoyment. A common feature across the three countries is the frequent use of glutinous rice in ceremonial dishes as well as a growing reliance on commercially prepared foods, reflecting broader shifts in contemporary foodways. To ensure the continuity of traditional food culture, it is essential to adapt these practices to modern lifestyles while fostering systems that enable the younger generation to rediscover and creatively engage with traditional values.

キーワード: 伝統的食文化 *Traditional food culture*; 食の継承 *Food heritage and cultural transmission*; 国際比較 *International comparison*; ベトナム・タイ・日本 *Vietnam, Thailand, Japan*

## 1. はじめに

グローバル化の進展により、各国の食文化は相互に影響を及ぼし合うようになっている。特に近年は、情報機器やSNSなどの発展より、従来の伝統的な食文化に対して変容をもたらしている。一方で、健康志向の高まりや地域文化への再評価といった社会的潮流は、伝統的食文化の意義を見直す動きへとつながっている。

アジアのベトナム、タイ、日本では、米が主食とされており、伝統菓子には米を原料とするものが多く、類似した菓子も数多く存在する。また、宗教的背景においても、ベトナムおよび日本では大乘仏教、タイでは上座部

仏教<sup>\*1</sup>に関連する伝統行事が継承されている(綾部ら1982; 中村2016; 末成1988)。これらの伝統行事は、各国の文化や価値観を反映し、世代を超えて継承されてきた重要な文化的要素である。伝統行事には、特定の食物を供える、あるいは特別な料理を食するという慣習が伴い、それが地域の食文化の継承に寄与している。ベトナム、タイ、日本は、それぞれ独自の伝統行事を有し、その中で食文化は重要な役割を果たしてきた。たとえば、日本の「おせち料理」、ベトナムのテト(旧正月)におけるバインチュンおよびバインテット(粽)、タイのソクラーン(タイの正月)に供されるカノムジョ(伝統菓子)などが挙げられる(Hò Đắc Thiểu Anh 2021; 後藤ら2022; Hutakowit Walaiら2003)。

しかしながら、都市化やライフスタイルの変化により、これらの行事の実施状況や伝統食に対する意識は変容しつつある。たとえば、日本における年末年始の行事食に関する実態調査では、伝統的食の喫食率が低下していることが報告されている(宇都宮ら2024)。一方で、各国の料理は国際的にも評価されており、タイの「トムヤムクン」は世界三大スープの一つに数えられて

<sup>†1</sup> 学習院女子大学  
Gakushuin Women's College

<sup>†2</sup> フェ外国語大学  
University of Foreign Languages and International Studies,  
Hue University

<sup>†3</sup> 拓殖大学  
Takushoku University

<sup>†4</sup> 立命館大学  
Ritsumeikan University

いる。2013年12月には、日本の「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、ベトナムでは2025年2月ヴァンク村のブン（米粉麺）製造業が、また7月にブン・ポー・フェ（フエ風牛骨麺）が、国家無形文化遺産に認定された。このような状況下において、次世代を担う若者が伝統的食文化をいかに認識し、どのように継承していくのかに関する国際比較研究は、これまで十分に行われてこなかった。

そこで本研究は、ベトナム、タイ、日本という異なる文化的背景を有する三国の若者を対象とし、伝統的食文化に対する意識および継承の実態を明らかにすることを目的とする。

若者は将来の文化継承の担い手であり、彼らの伝統的文化に対する意識や関与のあり方を把握することは、今後どのように継承もしくは変容していくのか探る上でも重要である。また、3地域の選定にあたっては、①歴史的に形成された独自の食文化を有すること、②国際的に通用する言語資料や統計データが入手可能であること、③調査・比較に必要な社会的アクセス性および調査協力体制が確保できること、④異なる宗教・儀礼体系を背景に持つこと、の4点を重視した。これにより、地理的・文化的多様性と比較可能性を両立させることを意図した。

各国に共通する傾向や文化固有の特徴を明らかにし、伝統的食文化、伝統行事に関連した料理や菓子の持続可能な継承に向けた教育的・社会的アプローチの検討に資する知見の提供を目指す。本研究は、グローバル化と都市化が進展する現代社会における文化的多様性の尊重および地域アイデンティティの再評価という観点からも、学術的意義を有すると考えられる。将来的に東南アジア全域を対象とした比較研究へと発展させる初期段階の試みとしたい。

## 2. 研究方法

2024年12月～2025年1月にかけて、クラウド型データ収集プラットフォームQualtricsを用いてインターネットによるアンケート調査を実施した。対象者は、教育水準や理解力が比較的均一で、国際比較の条件をそろえやすいことを考慮し、大学に所属する院生を含む大学生（18～27歳）である。データは回収後、データクリーニングを行った。ベトナムではホーチミン、フエで

表1 対象者

	性別			合計
	男性	女性	その他	
ベトナム	40	324	1	365
タイ	30	94	0	124
日本	24	199	0	223
合計	94	617	1	712

実施し428件回収、365件を分析対象とした。タイはチェンマイで実施し133回収、124件を分析に使用、日本では東京と京都・滋賀で実施し254件回収、223件を分析対象とした。なお各国内の地域差については、本研究において考慮して分析できておらず研究限界となる。質問内容には、伝統的食文化の意識や継承に影響を及ぼすと考えられる生活環境について、居住形態、自炊（自分で調理をする）頻度<sup>\*2</sup>、調理に関する情報源の項目を設けた。また行事食の摂取頻度、ならびに伝統的食文化に対する意識に関する項目を設定した。分析には統計解析ソフトSPSS Ver.27を用い、クロス集計や相関分析等を実施した。さらに、アンケート結果を補完する目的でインタビュー調査も併せて実施した。対象者の概要を表1に示す。

## 3. 結果と考察

### (1) 生活環境と食文化の関係

居住形態について、ベトナムでは、「家族と同居」が最も多く、全体の約5割を占める（表2）。「その他」（12.6%）は親戚宅への居候が多かった。「家族と同居」の場合、祖父母と同居または近隣に住み、頻繁に行き来している世帯が多い。タイでは、「寮」住まいが5割を超え、「家族と同居」が約4割と続く。日本では、「家族と同居」が7割以上と圧倒的に多く、「一人暮らし」は2割程度にとどまった。

自炊（以下、自分で調理をする）頻度では、ベトナムでは、「ほぼ毎日」が約3割、「週3-5回」や「週1-2回」の割合を合わせると5割を超える（表3）。タイでは、「ほぼ毎日」が3割を占め、「週3-5回」や「週1-2回」の割合を含めると7割以上となり3か国の中で最も高かった。自分で調理をする理由についてヒアリング調査

\*1 大乘仏教は衆生救済を重視し、菩薩を理想とする思想的に発展した仏教で、「法華経」などに典拠を持ち、中国や日本を中心に広まった。上座部仏教は初期仏教の伝統を重んじ、個人の解脱（阿羅漢）を理想とし、パーリ語経典に基づきスリランカやタイなど東南アジアに展開した（渡辺 2019；ドーリング・キンダースリー 2015）。

\*2 日本語の設問文は「あなたは普段、自炊をしますか？」、タイ語は คุณทำอาหารกินเองบ่อยแค่ไหน 「普段、自分で料理をして食べますか」、ベトナム語では Bạn có thường tự nấu ăn không? 「あなたは普段、自分で料理をしますか」である。日本語における「自炊」には、一般的に「一人暮らしの者が自身のために調理を行う」という含意があり、タイ語やベトナム語における対応語とはニュアンスが異なる。加えて、家族と同居している回答者の場合、「自分で調理をする」との表現が、本人による調理行為のみを指すのか、あるいは同居家族による調理も含めた家庭内での食事準備全般を指すのか曖昧であり、解釈に幅が生じている可能性がある。

\*3 以前は作るより屋台など購入するほうが安かったが、近年は経済が低迷していて外食・中食も前と比べて高くなった。

をすると、外食や出来合いのものを買うより安価である<sup>\*)</sup>、近所の店の味がおいしくない・嫌い、調理技術が身につくから、などの理由が挙げられた。作る料理は、炒め麺、グリーンカレー、バジル炒めなどのタイ料理であった。また調理が簡単なインスタント麺（トムヤムクン味）も人気である。一方、日本では「ほぼ毎日」は約1割にとどまり、「0回/全くしない」人が4割と他の国に比べて圧倒的に多かった。ただし、週1回以上の比率の合計は約4割あり、調理をする人と全くしない人で二極化する。調理頻度が「家族と同居」と関係があるか調べるため、「家族と同居」に限定して「自分で調理する」頻度を抽出し、3か国間で比較を行った。その結果「0回/全くしない」が、ベトナムとタイでは変化はないが、日本は約10ポイント増加した。ヒアリング調査から日本では家族と同居している場合、日常的な食事作りを母親に頼っている傾向があることがわかった。他方、タイでは家族と同居の場合、「ほぼ毎日自分で調理をする」割合が10ポイント増加する。この点についてはヒアリング調査が未実施であり、今後の課題としたい。タイにおいては、台所設備のない住居が一定数存在する一方で、家族と同居している場合には調理環境が整っていることが多い。そのため、外食や中食が一般的な食生活の中でも、同居家族が調理を行う、あるいは回答者自身がその補助的な役割を担うといった状況が、「自分で

調理する」との回答に含まれている可能性がある。また、家族と共に暮らすことで、調理技術を教わる機会が増えたり、料理への意欲が高まったりするなど、家庭内の関係性が調理行動に影響を与えている可能性も考えられる。

次に、調理に関する情報源（複数回答可）（図1）についてみると、3か国とも「インターネット（動画：YouTube、TikTok）」の利用率が約7割と高い。国別で比較すると、ベトナムでは「家族・親戚」から調理の情報を得る割合が8割と突出して高く、タイや日本の約倍の比率であった。このことから、ベトナムでは家族や親戚とのつながりが深く、家族から直接伝えられていることが示唆された。タイでは、「学校の先生（授業）」から情報を得る割合が3割以上と他の国より高かった。これは、被験者に生活科学部の学生が含まれていたことが主な要因であると考えられる。またタイの学校では、小学校から食品の衛生や安全、栄養に関する教育が行われており、さらに北タイでは毎週金曜日には伝統服を着用し（益本ら2007）、実習では伝統菓子を作る（宇都宮2006）などがあることも多少影響しているのではないかと推察した。日本では、「インターネット（静止画・文字情報、SNS）」の利用率が43.5%と最も高く、ベトナム（29.9%）、タイ（14.5%）を大きく上回った。これは、日本ではレシピ検索サービス（クックパッドなど）が動画より先に広く普及したことが一因と考えられる。

以上の結果から、ベトナムでは「家族と同居」が多く、祖父母を含む複数世代との日常的な交流を通して、食文化が家族内で直接伝承されている実態が示唆された。また調理に関する情報源も「家族・親戚」からの影響が強く、家族単位での文化継承が機能していることがうかがえた。タイでは学生の寮生活が多く、家庭内での伝承機会はやや限定的であるものの、学校教育を通じて食文化に関する知識や実践が補われている。自分で調理をする割合も高く、若者自身が主体的に関与することで、伝統的な料理への接触機会が維持されている点が注目される。一方、日本では「家族と同居」が多いにもかかわらず、調理をしない割合が他の2か国より高く、調

表2 居住形態

国別	人数 %	居住形態				合計
		家族と同居	寮	一人暮らし	その他	
ベトナム	人数	189	66	64	46	365
	%	51.8%	18.1%	17.5%	12.6%	100%
タイ	人数	45	69	10	0	124
	%	36.3%	55.6%	8.1%	0.0%	100%
日本	人数	166	2	53	2	223
	%	74.4%	0.9%	23.8%	0.9%	100%

表3 自分で調理する頻度

		自炊	ほぼ毎日	週3-5回	週1-2回	月2-3回	しない
		ベトナム	全体 (365)	28.5%	18.9%	18.1%	14.8%
	家族と同居 (189)	24.9%	15.3%	18.5%	20.6%	20.6%	
タイ	全体 (124)	29.8%	24.2%	20.2%	21.8%	4.0%	
	家族と同居 (45)	35.6%	17.8%	20.0%	22.2%	4.4%	
日本	全体 (223)	11.7%	7.6%	17.9%	22.0%	40.8%	
	家族と同居 (166)	4.8%	3.6%	16.3%	24.7%	50.6%	

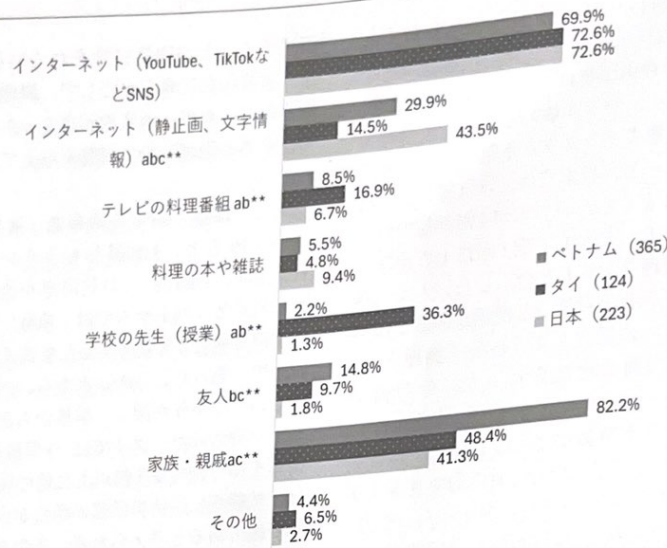


図1 調理に関する情報源 (複数回答可)  
 ( ) = n カイニ乗検定 \*\* $p < 0.01$ , \* $p < 0.05$   
 a: ベトナム・タイ, b: タイ・日本, c: 日本・ベトナム

理に関する情報源はインターネットに依存している。この結果は、家族を通じた食文化の継承が相対的に弱り、ネットによる新たな学習形態への移行を示している。

## (2) 伝統行事と食文化の実態

各国の伝統行事に関連する食文化について、現地の人々へのヒアリング調査、参与観察\*4、文献調査を実施した。これらの調査結果を基に、各国の代表的な伝統行事を選定し、それぞれの行事に関連する食べ物について、「ほぼ毎回食べる」「食べる方が多い」「食べない方が多い」「食べない・実施しない」の4つの選択肢を設けた。選択肢で食べる頻度が高い順に3点、2点、1点、0点を付与し、行事ごとに平均値を算出した(表4)。この平均値は、各国における伝統行事と行事食の実施頻度を示すものであり、数値が高いほど、当該行事に関連する食の習慣がより定着していることを意味している。な

お、本来の伝統行事とは異なるが、近年の参与観察において各国で実施が確認された外来行事「クリスマス」「ハロウィン」および「家族の誕生日」も、伝統行事との比較対象として項目に加えた。

### 1) ベトナムにおける伝統行事と食文化の実態

ベトナムで行事食の実施頻度が高いのは「年末・祖先への食事」(2.52: 平均値、以下同様)や「命日・法事」(2.53)であった。参与観察、ヒアリング調査によれば命日・法事は、祖父母・曾祖父母・親戚など含めると年に平均4-5回あり、勉強や仕事などの都合にもよるが少なくとも2回は参加している。それだけ祖先崇拝が根強い文化を反映しているといえる。供え物として、酒・茶、米・塩・砂糖・ホックノー(モチ米のポン菓子)・おかゆ\*5、チャー\*6、飯、果物、伝統料理などが祭壇に並べられ儀式の後、参加者全員でいただく。「テト(旧正月)」(2.48)も命日・法事と同様に高く、粽\*7が供えら

\*4 参与観察とは、研究者が調査対象となる社会や集団、活動に実際に参加しながら、同時にその状況や人々の行動を観察・記録する質的調査である。本研究では、宇都宮がベトナムにおいて2024年4月から2025年3月にかけて現地調査を実施し、またタイでは1996年以降、断続的に参与観察を行ってきた。さらに、ホン・ヴァンはベトナムにおいて、スイワナーソンはタイにおいて、ヨトヅアおよび宇都宮は日本において、それぞれの地域での家族や友人との関わりを含む社会的行動を対象に参与観察を実施している。

\*5 酒・茶、米・塩・砂糖・ホックノー・おかゆは儀式の終了後に玄関の前の地面に撒くため、摂取はしない(Nguyễn Thu Huong2016)。

\*6 チューとは、豆類・芋類・果物などを甘く煮て作る汁系の甘味(デザート)の総称。クラッシュアイスを入れた冷たいものも、温かいものもある。小豆のチャーは、日本のぜんざいに似ている。

\*7 粽の形状は2種類あり、北部では四角型のバインチュン、南部では円柱形のバインテット、中部は両方ある。形状が異なるが粽は、モチ米に味付けした豚肉、緑豆のペーストまたは粒のままを具として入れ、熱帯ショウガ科の葉またはバナナの葉で包み、竹ひごもしくはシャインテープを縛って10-12時間ほど茹でる。仏教徒の場合は、具が緑豆のみの粽を供える。

\*8 テトは、緑起の意味と発音が同じ果物が選ばれる。釈迦頭(折り)、ココナッツ(十分)、パパイヤ(足りる)、マンゴー(お金がちょうどよい)、パイナップル(十分で残る)などの5種類を美しく盛り付ける。その他、香りがよく、色鮮やかな果物が好まれ、家庭によって形の整ったバナナを選びそこにドラゴンフルーツを盛るなどとする。

伝統的食文化に対する若者の意識と継承

表4 国別、伝統行事に対する伝統食の摂取頻度

	ベトナム (365)	タイの行事【食】	タイ (124)	日本の行事【食】	日本 (223)	
	平均値		平均値		平均値	
伝統行事	命日・法事【精進料理など】	2.5	4月ソンクラーン【カオソーイ、カノムジョなど】	1.9	正月【おせち・雑煮など】	2.6
	年末・祖先への食事【鶏肉、豚肉、モチ米、チャーなど】	2.5	11月ロイクラトン【ケンオム、炒め麺など】	1.8	大晦日【年越しそばなど】	2.6
	テト正月料理【バンテック・パンチュンなど】	2.5	ポイルアンの伝統【カノムジーン、パバイヤサラダ】	1.8	節分【煎り豆、恵方巻など】	2.3
	中秋節【月餅】	2.1	3月叙階【カノムチーン、豚皮など】	1.7	祖父母・親戚などの法事	1.6
	旧5月5日【アヒル肉、緑豆のチャー】	1.7	12月頃稲刈り【鶏肉】	1.7	七夕【そうめんなど】	1.5
	旧暦1日と15日【精進料理】	1.6	1月新米を食べる伝統【カオラム、カオジーなど】	1.7	桃の節句【あられ、菱餅など】	1.4
	旧暦7月7日【豆のチャー】	1.1	2月マカブチャ【ナムブリックオン、カノムジョなど】	1.6	端午の節句【ちまき、柏餅など】	1.4
	旧5月戦没者への慰霊祭【鶏肉、モチ米、チャーなど】	0.9	9月仏教タン・クアイ・サラック【カオトム・マッなど】	1.6	中秋【月見団子、月餅など】	1.3
	—	—	10月カティン儀式【チキンカレー、カノムチャンなど】	1.6	1月7日【七草がゆなど】	1.3
	—	—	仏教の四旬節【ハンレイカレーなど】	1.5	お彼岸【おはぎ、ぼたもち】	1.2
	—	—	祖父母に慈善を捧げる	1.4	お盆【菓子、精進料理など】	0.9
	—	—	10月精進料理の日【精進料理】	0.5	重陽の節句【栗ご飯、菊花酒など】	0.9
	—	—	—	—	各地域の祭【祇園祭など】	0.7
	近年の行事	西暦1月1日【ケーキなど】	1.8	西暦1月1日【ケーキなど】	1.1	—
クリスマス【ケーキ・チキンなど】		0.9	クリスマス【ケーキ・チキンなど】	0.8	クリスマス【ケーキ・チキンなど】	2.7
ハロウィン【かぼちゃの料理など】		0.6	ハロウィン【かぼちゃの料理など】	1.7	ハロウィン【かぼちゃの料理など】	1.5
家族の誕生日【ケーキなど】		2.3	家族の誕生日【ケーキなど】	1.8	家族の誕生日【ケーキなど】	2.7

( ) = n 各行事の行事食について、「ほぼ毎回食べる」3、「食べる方が多い」2、「食べない方が多い」1、「食べない・実施しない」0、の値を入れ平均値を示したもの。

れる (Ngoc Trang 2002)。この他、酒・茶など祖先崇拜の儀式と同様の供え物に加えて、茹でた鶏一羽、豚肉(焼いた子豚一匹の場合もある)、小豆のチュー、果物<sup>\*8</sup>が供えられる。テトの3日間は、親族の家を互いに訪問しあい、招待客に伝統料理の他、伝統菓子であるショウガの砂糖漬け、ひまわりやスイカ、カボチャの種が茶請けとしてよく出される。「旧暦15日と30日」(1.56)は仏教における精進料理の日である。精進料理専門店はもちろん、それ以外の店でも毎月この日は肉を豆腐やキクラゲなどに換えて、精進料理を提供する店も多い。ベトナムの宗教は、無宗教が86.1%、仏教(大乘仏教)4.8%、カトリック6.1%である(VIETJO 2024)。仏教徒の割合は決して多くないが、仏教徒以外の人々も料理店の選択肢の一つとして精進料理を楽しんでいる。クリスマスやハロウィンの時期は、ホテルやカフェ、店はクリスマスやハロウィン仕様にデコレーションされるところが多いものの行事食の実施率は低めである。一方、家族の誕生日(2.29)は、誕生日のケーキを買ってお祝いをしており、FacebookなどSNSにその様子をよくあげている。バレンタインデー(2月4日)、国際女性の日(3月8日)は、人や家族によるが、特別な日として料理内容にこだわらず家族で夕食をすることが多いという。

## 2) タイにおける伝統行事と食文化の実態

タイは、「仏教の四句節」(1.47)、「仏教の法事タン・クアイ・サラック<sup>\*9</sup>」(1.62)、「カティン儀式<sup>\*10</sup>」(1.58)など上座部仏教に関連する行事が多い。国民の9割が仏教徒であるため、このような結果となったといえる。ただ上座部仏教は、僧侶でも肉や魚なども摂取できるため10月精進料理の日(0.53)はやや低めである。タイの正月(4月13日~15日)「ソクラーン(タイの正月)」(1.88)、「ロイクラトン<sup>\*11</sup>」(1.86)での摂取頻度が高い。ソクラーンの「水かけ祭」は海外から多くの観光客が訪れるほど有名だが、本来は家族や年長者を敬い、やさしく水を肩にかける程度で、仏教の伝統を重んじる行事であった。タイ北部ではカオソーイ(カレー汁の米粉麺)やカノムジョ(もち米粉を使った蒸し菓子)などの伝統料理や菓子を寺または僧侶へタンブン<sup>\*12</sup>した後、家で同じものをいただく。カノムジョは、カノムティアンともいい農村では特別な日に作られるものであった(Ingpachalap Wanchai 1996、宇都宮2006)。現在、都市部では市場などで日常的に販売されており、日本の「おはぎ」のような存在である。またカオソーイは行事

以外でも食べることができるため、他の2か国と比較すると、行事食としての認識がやや薄くなり、行事の際の摂取頻度が低くなったと考えられる。外来の文化である「クリスマス」(1.42)、「家族の誕生日」「西暦1月1日」(1.78)における行事食の実施率は比較的高く、ケーキやドーナツを食べたり、外食を楽しんだりしている。キリスト教徒の割合は少ないが、ベトナムより西洋のイベントが普及していた。

## 3) 日本における伝統行事と食文化の実態

日本は3か国の中で行事食の摂取頻度が高く、伝統行事と食文化が密接であることがわかる。「正月」(2.63)、「節分」(2.35)、「大晦日」(2.59)など、古くからある季節ごとの年中行事に関連する行事食が多く、摂取頻度も高い。しかし、「七草がゆ」(1.25)、「重陽の節句」(0.88)は比較的低く、行事によって頻度に差がみられた。なお「節分」が高い理由としては、一地方の郷土料理である「恵方巻」が近年商業ベースにのって、全国のコンビニエンスストアやスーパーなどで販売されるようになったためと考えられる。外来の文化であった「クリスマス」(2.66)や「家族の誕生日」(2.70)で摂取頻度が高い。令和6年度文化庁の宗教統計調査結果によれば日本のキリスト教徒は人口の0.7%であるにもかかわらず、クリスマスや誕生日にケーキを食べる習慣が広く定着している。ベトナムやタイと比較しても誕生日を祝う文化が日本社会に広く浸透していることがわかる。

## 4) 3か国比較と考察

3か国を概観すると、ベトナムは祖先崇拜の影響が強く、旧正月(テト)や法事などの食文化が根付いている。家族の絆が重視されており、家族の誕生日をケーキで祝う習慣も広がりつつある。タイは、仏教関連の行事が多い。伝統行事そのものは実施されているが、行事食との関係は他の2か国ほど密接でない。ソクラーン、ロイクラトンは、多くの観光客が来る人気ある行事となっており、近年では西洋由来の行事も都市部を中心に普及している。日本は、年中行事にあわせた行事食がある。外来の行事(クリスマス・ハロウィン・誕生日)が3か国の中では最も普及しており、行事食を楽しむ文化が形成されている。

3か国の行事食の共通点として「もち米」の利用があった。ベトナムではテトの「バインテット、バインチュン」、タイでソクラーンの「カノムジョ」、日本の正月の「鏡餅」「雑煮」は欠かせない。今回の調査地域ではいずれも

\*9 タン・クアイ・サラックは、タイ北部で行われる仏教行事で主に亡くなった先祖への供養を目的とした儀式(石井ら1993)。

\*10 カティン儀式は、雨安居明けの仏教行事で、上座部仏教国(タイ、ミャンマー、ラオス、カンボジア、スリランカなど)で僧侶への法衣(カティン布)などを寄進する儀式である。タイでは10月頃行われる(石井ら1993)。

\*11 ロイクラトンは、タイ暦の12月の満月の夜(西暦11月頃)に開催される。バナナの葉や花で作られた灯笼(クラトン)を川や池に浮かべ、水の女神「ブラ・マー・コンカー」に感謝を捧げる。また、川に流すことで、過去の罪や不運を水とともに流し、良い運を引き寄せると信じられている(石井ら1993)。

\*12 タンブンは功徳を積むこと。托鉢している僧侶に食べ物や渡す。鳥や魚を放す、寺への寄付などある。

日常では「うるち米」を食べていることを踏まえると、「もち米」は、特別な日を象徴する重要な食材であることがわかる。一方、ベトナム、タイでは、鶏肉、豚肉が重要な供え物、料理に多用される点では、日本と大きく異なる。これは、タイで盛んな上座部仏教では肉食が禁止されておらず、日常的によく食べる食材であること、ベトナムでは、儒教、中国やチャンバ族（土地の神様）など多様な文化の影響を受けているからであろう。一方、日本では、神道や大乘仏教などの食文化が影響しているのものと考える。ただし、ベトナムでも大乘仏教の信仰者の間では、命日や法事の際に精進料理を供する習慣が継承されている。

### (3) 伝統的食文化に対する意識

伝統的食文化に対する意識について、料理や菓子、伝統行事の実施・行事食・形式の5項目について「どちらといえば保守的（伝統的）」「どちらといえば革新的（西欧風、現代風）」、「どちらとも言えない」の選択肢を設定し、回答してもらった（図2）。

①料理の好み：ベトナム（71.5%）、タイ（70.2%）、日本（57.0%）のいずれにおいても、半数以上は「自国の料理」を好む傾向を示した。一方、日本（23.1%）は、ベトナム（7.1%）やタイ（13.7%）に比べて「西欧・外国料理」が好きと答える割合が高く、料理の好みに関し

て他の2国と有意差があった。これは寿司や味噌汁などの和食だけでなく、家庭においてもカレー、ハンバーグやパスタを作るなど外来の料理も広く日常的に受け入れられているためと考えられる。

②菓子の好み：日本（53.4%）とタイ（47.6%）は、「西欧・外国の菓子」を好む割合が高く、ケーキ、チョコレートなどが人気である。一方、ベトナムは「自国の菓子」が33.2%で、西欧・外国の菓子派（23.0%）を上回り、伝統的なチェーを好む人が比較的多く、菓子の好みに関して他の2か国と有意差があった。チェーは多種類あり、昼寝後のおやつ、食後の夕涼みの際によく食べられている。一方で、チョコレートなどの洋菓子が好きな人もおり、菓子の好みが多極化していた。

③伝統行事の実施：各国の特徴があり、それぞれ有意差があった。ベトナム（92.9%）は「きちんと継承していく」と答える割合が圧倒的に高く、伝統文化を大切にすることを非常に強いことがわかる。一方、タイ（41.1%）や日本（61.5%）は有意に低く、ベトナムに比べて伝統行事を「省略・簡略化してもよい」と考える人の割合が高かった。特に日本では半数を超えており、都市化や生活スタイルの変化に伴い、伝統行事の実施の意識がやや弱まっている可能性が示唆された。

④行事食の継承：3か国とも「自分たちで作って継

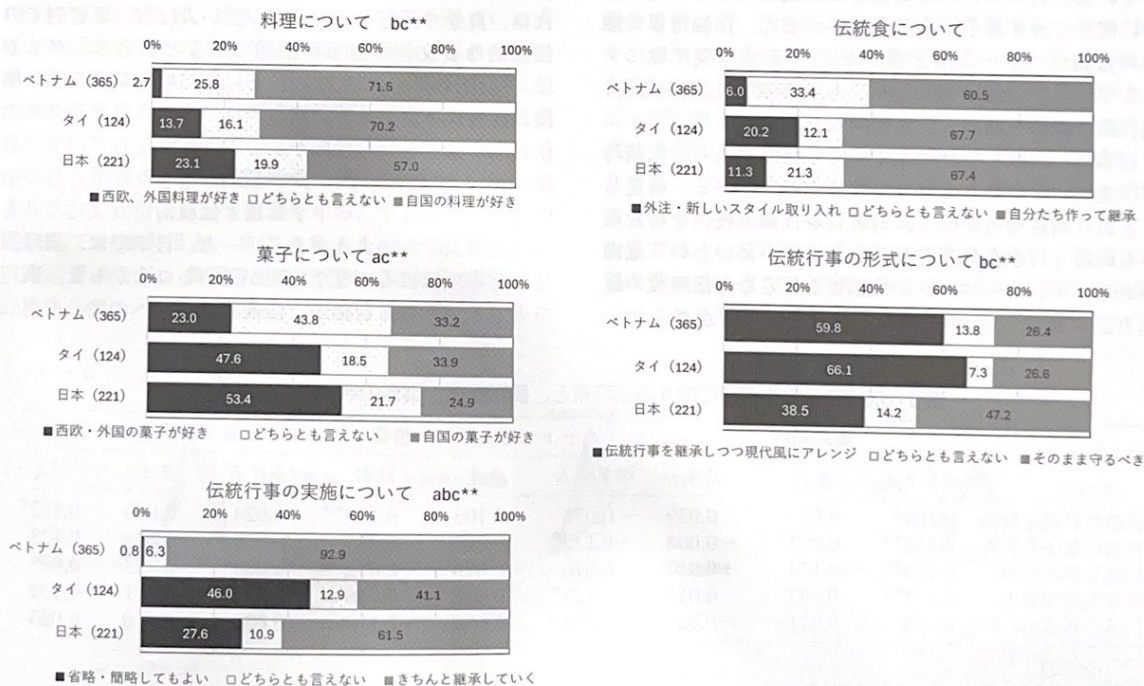


図2 伝統的食文化に対する意識

( ) = n Mann-WhitneyのU検定 \*\* $p < 0.01$ , \* $p < 0.05$   
a: ベトナム・タイ, b: タイ・日本, c: 日本・ベトナム

承」が60%以上と高く、伝統食が重要視されていることがうかがえる。一方でタイ (20.2%) と日本 (11.3%) では、「外注・新しいスタイル取り入れ」が一定数存在しており、外部のサービス (ネット販売など) を活用する傾向も見られる。近年日本では、おせち料理をデパートや通販サイトへ注文する人が増えており、伝統的食文化の継承形態が多様化していることが示唆される。

⑤伝統行事の形式: タイ (66.1%) とベトナム (59.8%) では、「現代風にアレンジする」が多数派で、伝統を守りつつも、時代に合わせた柔軟な変化を取り入れる文化がある。一方、日本は、「そのまま守るべき」が47.2% と有意に高い。伝統の形式を重視する意識がやや強い傾向にある。宇都宮ら (2024) の年末年始の実態調査でも、若い人ほどおせちは「(皿などでなく) お重につめてみんなと分け合う」という形式を重んじる傾向があり、同様の結果が得られた。

以上の結果から、ベトナムは、3か国の中で最も保守的・伝統的で、食文化や行事を積極的に継承している。料理や菓子の好みにおいても伝統的な傾向が強く、伝統行事の継承意識が最も高い。ただし、行事の形式については一定の柔軟性を持ちつつも、基本的には「伝統を守る意識」が強い点が特徴である。

タイは、伝統文化を維持しつつも柔軟に変化を受け入れている。料理の好みに関しては伝統的である一方、菓子に関しては洋菓子の人気が高い。また、伝統行事の継承の意識はベトナムほど強くなく、「形式を現代風にアレンジする」意識が最も強い。伝統を維持しながらも、現代的な要素を取り入れる傾向にある。

日本は、西欧の料理や菓子を好む傾向があり、伝統行事の実施においても省略や簡略化が進んでいる。前述したとおり調理頻度が低く、若者自身は調理技術を持たないものの「行事食は手作り」したほうがよいという意識がある。インターネットから情報を得るなど伝統食の継承方法は変化し、一部外注や市販品の利用が進んでい

る。その一方で、伝統の「形式」やしきたりを重視する傾向があり、「中身を変化しても、形は守る」という日本独自の継承スタイルが浮かびあがった。

#### (4) 伝統的食文化の継承と各要因

これまでの調査結果を踏まえ、伝統的食文化の継承について、ヒアリング調査の内容を加えながら分析・考察をする。前述の「図2. 伝統的食文化に対する意識」の選択肢に、「どちらかといえば保守的・伝統的」3点、「どちらともいえない」2点、「どちらかといえば革新的・現代風」1点を付与し、平均値を算出した。その際、各要因との伝統文化の継承意識との関係をより明確に把握できるよう項目名を「自国の料理」「自国の菓子」「伝統行事の継承」「行事食の手作り」「伝統形式の維持」の5項目とした。

##### 1) 調理頻度・調理の情報源との相関関係

伝統文化継承の意識の各項目と有意な相関がみられたのは、自分で調理する頻度 (調理頻度) および調理の情報源 (インターネット情報 (静止画)、家族・親戚) の項目であった (表5)。これらについて考察をする。調理頻度との相関において、ベトナムでは、「自国の料理」(0.108\*: 相関係数<sup>\*13</sup>、以下同様) や「自国の菓子」(0.155)、 「伝統行事の継承」(0.153\*\*), 「行事食の手作り」(0.171\*\*) との間に有意な正相関がみられた。これは、自分で調理をする頻度が高い人ほど、家庭内での伝統的な食文化の継承が活発であるといえる。タイでは、「自国の菓子」(0.223\*) との間にのみ有意な正の相関が見られる。これは、調理頻度が高い人ほど、タイの伝統的な菓子を好む傾向があることを示唆している。しかし、「行事食の手作り」や「伝統行事の継承」との強い関係は見られず、ベトナムほど伝統的な食文化全体との関連は強くないようである。一方、日本では、調理頻度とどの項目にも有意な相関が認められなかった。調理をするという日常行動が、伝統的食文化への関心や実践

表5 伝統的食文化継承に関する諸要素と、調理頻度、調理の情報源の相関係数

	調理頻度			ネット (静止画) の情報			家族・親戚からの情報		
	ベトナム	タイ	日本	ベトナム	タイ	日本	ベトナム	タイ	日本
自国の料理を好む	0.108*	0.010	0.039	-0.075	-0.105	0.179**	0.024	0.040	0.152*
自国の菓子を好む	0.155**	0.223*	-0.008	-0.122*	-0.009	-0.025	0.035	0.134	0.123
伝統行事の継承	0.153**	0.174	-0.057	0.016	0.070	-0.072	0.064	-0.123	0.075
行事食の手作り	0.171**	0.043	0.015	-0.127*	0.002	0.016	-0.003	0.071	0.109
形式の尊重	0.053	0.021	-0.024	0.001	0.086	-0.116	0.024	0.030	0.063

\*\* $p < 0.01$ 、\* $p < 0.05$

\* 13 相関係数において、\*は5%水準、\*\*は1%水準で有意な相関がある。

と必ずしも結びついていないと考察した。

次に、インターネット（静止画）の情報との相関についてみる。ベトナムでは、「自国の菓子」(-0.122\*)や「行事食の手作り」(-0.127\*)との間に有意な負の相関がみられた。これは、ネット（静止画）の情報を参考にする人ほど、西洋や外国菓子を好み、行事食は外部化を支持する傾向があることを示している。すなわちベトナムではネット情報が西洋化・商業化された食文化への志向を促す可能性がある。タイでは有意な相関が見られず、ネット情報は伝統文化への意識や実践に中立的・限定的な影響を与えていると考えられる。一方、日本は、「自国の料理」(0.179\*)との正の相関があった。日本において、ネット情報が伝統的な料理の維持・継承に積極的な役割を果たしていることを示唆している。特にレシピサイトやSNSを通じた情報取得が、個人ベースの文化継承手段として機能していると考えられる。

家族・親族からの情報との相関をみると、ベトナムとタイでは有意な相関はみられなかった。ベトナムでは約8割が家族から調理に関する情報（図1）を得ており、タイでも調理頻度が高い（表2）。このため家族からの情報は日常的で特別なものと認識されにくく、伝統的な食文化の継承が自然な行動として行われているため、意識的な関連性が表れなかったと考察した。一方、日本では「自国の料理」への関心との間に有意な正の相関(0.152\*)がみられ、家族や親族から情報を得ている人ほど自国の料理への関心が高い傾向がある。これは、日本においては親や祖父母との関わりが、伝統的な食文化への意識を形成する上で貴重な役割を果たしている可能性が示唆される。

これらの結果から、伝統的食文化の継承について、ベトナムとタイでは自分で調理をする、すなわち家庭内で実践している人ほど、自国の菓子を好む傾向にある。一方、日本では、調理をするか否かはあまり関係がな

く、インターネット（レシピサイト、SNS）や家族から情報を得ることが、伝統的食文化の継承を重んじることに繋がっていると示唆された。

## 2) 伝統行事の実施頻度と伝統的食文化の継承

次に、伝統行事の実施頻度と伝統的食文化の継承との関係について、参与観察やヒアリング調査の結果を加味しつつ考察する。前述の行事食に対して付与した点数(3~0点)の合計を「伝統行事食の実施値」とし、この値に基づいて対象者を各国で上位から順に「よく実施」(上位25~30%)、「やや実施」(中位30~35%)、「あまり実施しない」(下位25~30%)の3群に分類した。そして、それぞれの群について「伝統的食文化に対する意識」との関係と比較分析した（図3）。レーダーチャートでは、外側に位置するほど伝統的食文化の継承の意識が強いことを示している。

### ①ベトナム

ベトナムでは、伝統行事を「よく実施」する群は、「伝統行事の継承」「行事食の手作り」「自国の料理」「自国の菓子」の項目が高く、伝統行事を大切にする人ほど、伝統料理や菓子の継承にも積極的であるといえよう。しかし、「伝統形式の維持」(1.67: 平均値、以下同様)は日本と比べて低く、形式的な伝統よりも、現代風にアレンジして継承することを望んでいる。

参与観察において、祖先崇拝に供えられる紙でできた服や日用品が、伝統的なモノから現代的な服、車やバイク、スマホを模したものに变化していた。93歳女性からのヒアリング調査によれば、供え用の伝統菓子のラッピングが紙からカラフルなセロハンに置き換わった。儀式は玄関の前にテーブルを出して行われることが多い。セロハンで包装することで、実用性（雨を防ぐ）と視覚的な華やかさを両立させた改良であるという。ベトナム中部では、伝統行事の料理は主に女性が担い、祭壇に料理を並べる、生け花や紙の服など飾るのは男性である。

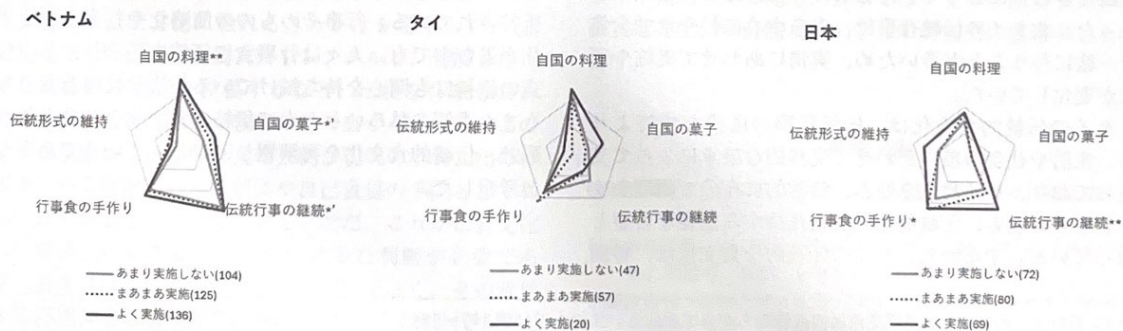


図3 伝統的食文化に対する意識と行事食の実施について

( ) = n kruskal-wallis検定

\*\* $p < 0.01$ 、\* $p < 0.05$ 、\*'  $p < 0.10$

儀式も主に男性が行っていた\*14。子どもたちは大人の傍らで様子を見ていることが多い。高校生の女子は料理を手伝ったり、床を掃除しながら、行事の手順を自然に学んでいた。一方、都市部では伝統行事に用いる料理は業者に一式委託する人も増えている。伝統行事を継承するのは大変ではないか聞いたところ、10代男子は「この文化は私たちの祖先が先代から受け継いだものであり、私たちも継承していきたい」と答えた。社会人になったばかりの20代女性が料理を率先して作っていた。一方で、30代女性は、「自分は行事を実施して料理を手作りしているが子ども（小学生、幼稚園）の世代は業者へ委託するかもしれない」と答え、世代間で継承の形が変化しつつある現状がうかがえた。

以上の結果から、ベトナムでは祖先崇拝を中心とする伝統行事が尊重される。行事食においては手作りを重視しつつも、伝統的な形式に固執するのではなく、実情に即した柔軟な改変を加えながら、伝統的食文化を継承していくと考えられる。

#### ②タイ

タイでは、ベトナムと同様、伝統行事を「よく実施」する人ほど、自国の料理や菓子を好む傾向はうかがえるものの有意な差はなかった。行事食の手作りをみると「まあまあ実施」(2.60)の方が「よく実施」(2.38)より高く、また伝統行事の継続、形式の維持も同様に、「よく実施」より他の群の方が高い。すなわち実施頻度に関係なく、伝統行事を継続し、形式を維持したほうがよいと考えているともいえる。前述した伝統行事と伝統料理の摂取頻度が高いソクラーン、ロイクラトンは、20年ほど前は主に地元民の行事だったが、2024年の調査では観光客に向けて市内にステージが用意されるなど大きなイベントの装いになっていた。一方、チェンマイ市から2時間ほど離れたA農村では過疎化が進み、若者の多くが都市部または日本など外国で就職し、子どもの数が減っていた。村の家々は立派になり、寺も大きく、概観はきれいになっていたものの、以前ほどの活気はなかった。北タイの伝統行事は、寺を中心に村や地域全体で行うことが多いため、実情にあわせて実施や形式が変化していた。

タイの伝統的食文化は、伝統行事の厳格な維持よりも、生活や社会環境にあわせて実践的な継承によって支えられており、タイ料理を好み、日常的に自分で調理をする若者の存在も、伝統的な食文化維持する重要な希望となっている。すなわち、タイの伝統的な食文化は、特別

な食として注視されるのではなく、日常生活の中にならに取り込まれながら継承されるといえる。

#### ③日本

日本は、伝統行事を「よく実施」する群ほど、自国の料理(2.41)、自国の菓子(1.84)、伝統行事の継続(2.62)、行事食の手作り(2.62)、伝統形式の維持(2.28)の全ての項目において最も高い数値を示している。特に伝統行事の継続には有意差があり、伝統行事を積極的に実施する人は、食文化に対しても伝統を重んじる傾向がうかがえる。一方で、自国の菓子が他の項目に比べ低いことは、すでに洋菓子が広く浸透しているため、伝統行事の実施頻度とは大きく関係しないと推察した。「行事食の手作り」の数値は、「よく実施」(2.62)、「まあまあ実施」(2.66)、「あまり実施しない」(2.39)と群間で有意差なく、他の項目と比べ比較的高い傾向にある。この結果は、伝統行事の実施頻度に関わらず、行事食そのものに注視していることを示している。日本では正月のおせち料理や雑煮、桃の節句の雛あられなど、伝統行事と食が密接に結びついており、ヒアリング調査でもこの傾向が確認された。例えば、50代女性は「ひな人形は飾らなくなったが、ちらし寿司や吸い物は作っている」と語り、20代女性は「豆まきはしないが、恵方巻は食べる」と話していた。また、表4からも、日本は他国に比べて行事食の実施頻度が高く、行事の形式が簡略化されても行事食を食べる行為による実践は維持されている。実際に自ら作らなくとも、季節がめぐると恵方巻や柏餅などの季節限定のものを「食べなくなる」といった声も多く聞かれた。こうした現象の背景には、小売業界による販売戦略がある。またSNSを通じた情報の受発信といった従来の家庭内継承とは異なる文化伝達が作用していると考えられる。すなわち伝統行事が簡略化・変容する一方で、多様な社会的媒介を通じて行事に紐づく食文化が現代生活に継承されているのである。

日本の伝統的食文化は、外来の食文化を柔軟に受容しながらも、年中行事を軸に生活文化として今なお根強く維持されている。行事そのものの簡略化や行事食の商業化が進む中でも、人々は行事食に価値を見出し、その形式の維持にも関心を持ち続けている。次世代の若者たちもまた季節の移ろいとともに関心を持って自分なりの形で、伝統的食文化を再解釈し、継承していくであろうと考察した。

\* 14 調理は、家族以外に親戚や近所の女性たちが来て手伝う。主の女性は朝3時～5時から起きて下準備し、7時頃、皆が家に手伝いに来るのに合わせて調理を開始する。料理は10時過ぎ頃には完成して礼拝が始まる。11時前後に礼拝が終了後し、祭壇に供えた紙の札・服・金などを外で燃やし、供え物の「米・塩・砂糖・モチ米のボン菓子」「酒・茶」「おかゆ」を土地に撒き、それ以外の蒸したもち米、飯、伝統料理、チューは皆で食べる。礼拝の参加者は、家族、親戚以外にも隣近所の人、親しい友人などで、兄弟姉妹の多い農村では父親の命日に親族含め70～100名ほどになるという。小さい礼拝でも15名前後で実施されることが多い。

表6 3か国若者の伝統的食文化継承の特徴のまとめ

伝統的食文化	ベトナム	タイ	日本
伝統行事と食	祖先崇拜・料理密接 (共通のものあり)	仏教行事・やや希薄 (日常でも摂取可)	年中行事・強く密接 (個別にある)
情報の収集先	家族・親族	自宅で実践	インターネット (静止画)
料理	伝統的	伝統的	外来の影響を受けやすい
菓子	二極化	洋菓子人気	洋菓子人気
伝統行事の実態	強く継承	簡略化傾向	簡略化傾向
行事食	自作重視	一部外注	商業化が進む
伝統行事の形式	柔軟	最も柔軟	形式重視

#### 4. おわりに

本研究では、ベトナム、タイ、日本の若者を対象に、伝統的食文化に対する意識と継承について国際比較の観点から分析した。その結果、各国における行事食文化の継承形態には顕著な相違が認められた。ベトナムでは祖先崇拜と密接に結びついた食文化が根強く残り、家族による直接的伝承が維持されている。一方、タイでは仏教行事が食文化に影響を与えつつも、都市化の進展とともに伝統行事の形態が変容しつつある。日本では伝統行事に関する食文化は浸透しているものの、伝統的な家族・親族を通じた食文化継承が減少傾向にあり、代わってインターネットを中心とした情報が伝統文化の伝達において重要な役割を担っている(表6)。

若者の多くは、季節の行事や年中行事について深い知識や経験が必ずしも豊富ではない。しかし、インターネット情報以外でも、各国のスーパー・商業施設での販売活動は、伝統文化への新たな接点を生み出している。例えば、行事に関連する食品を早い時期から売り場に並べ、ディスプレイや広告などによって季節感を演出することは、必ずしも本来の意味を伝えるものではないものの、若者が伝統文化に触れるきっかけを増やしている。観光地でも同様に、伝統衣装をレンタルし、名所を巡って写真を撮りSNSに投稿するなど、伝統を体験し共有するあらたな実践形態が若者の間で広がっている。このような現象は、伝統的な食や衣装が現代の消費文化の枠組みの中で再解釈され、娯楽や自己表現の手段として利用されていることを示している。ただ、これが伝統文化の「継承」といえるかどうかは慎重な判断が必要である。継承には、単に形を模倣するだけでなく、その背景にある知識や価値観、作法などを理解し、次世代へ伝える過程を伴うためである。現代の若者文化にみられる現象は、伝統を新たな形で継続させる契機となる一方、本来の意味や文脈を希薄化させる危険性をも併せ持つ。

食文化は、地域の歴史・自然環境・価値観を映し出す重要な文化的資産である。伝統的な食文化を継承していくためには、変化するライフスタイルに柔軟に対応しつつ、次世代にいかに関え、若者が関心や感性を通じて伝統に関わる仕組みを整えることが求められる。強制や固定化ではなく、楽しさや新たな意味づけを伴う主体的な関与こそが、持続可能な文化継承につながると考える。今後、タイ、日本は、少子高齢化が進み、社会構造が変化する。ベトナムは、急激な経済発展を遂げておりライフスタイルに連動して考え方も変化していくだろう。今後、どのように伝統的食文化の継承がされていくのか継続的に調査をし、その動向をとらえたい。

#### 謝辞

アンケートに協力いただいた学生、先生方の皆様に感謝申し上げます。また調査をサポート、ご助言をいただいたベトナムではフエ在住ソン氏、フエ外国語大学チャー先生、ニー先生、ミーアン先生、チャーミー女史、ホーチミン社会科学大学フォン先生、ミー助手、タイではマニト・イムヤム氏、ラジャパートチェンマイ大学ノイ先生、ミー先生、日本では十文字学園女子大学伊藤美穂先生、学習院女子大学品川明先生に感謝申し上げます。

#### 参考文献

- 綾部恒雄、永 積昭編 (1982) 『もっと知りたいタイ』 弘文堂、東京、1-282
- 石井米雄監修、吉川利治、ウィチエンキョオ編 (1993) 『タイの事典』 同朋舎、京都、1-498
- 宇都宮由佳 (2006) タイ北部の人々にとってカノムタイとは一その機能と構造、日本家政学会誌、57(5)、271-286
- 宇都宮由佳、中澤弥子、伊尾木将之、瀬尾弘子、江原絢子、大久保洋子 (2024) 正月行事に関連した食の実態の年次比較—コロナ禍の影響に着目して、食文化研究、No. 20、1-12

- 益本仁雄、宇都宮由佳、滝山桂子、坂下春奈、栗原未希 (2007) 女子大学生の伝統服に関する意識と行動—日本とタイの比較—、日本家政学会誌、58(12)、771-780
- 道本千衣子 (2010) ベトナムの食生活調査—日本の女子学生との比較、跡見学園女子大学コミュニケーション文化、(4)、102-112
- ドーリング・キンダースリー社編、豊島実和、中村圭志監修、島蘭 進訳 (2015) 『宗教学大図鑑』三省堂、東京、163
- 後藤加寿子、江原絢子、大久保洋子 (2022) 『和食会議特別企画 ぐらしの歳時記』和食文化公民会議、東京、1-87
- 中村羊一郎 (2016) 『年中行事としきたり 和食文化ブックレット 2』思文閣出版、京都、1-94
- 末成道男 (1998) 『ベトナムの祖先祭祀：潮曲の社会生活』風響社、東京、1-446
- 渡辺照宏 (2019) 『仏教 第二版』岩波新書、東京、15-17
- 文化庁 (2024) 令和6年度宗教統計調査結果、3 [https://www.bunka.go.jp/tokei\\_hakusho\\_shuppan/hakusho\\_nenji](https://www.bunka.go.jp/tokei_hakusho_shuppan/hakusho_nenji)
- [hokokusho/shukyo\\_nenkan/pdf/r06nenkan\\_gaiyo.pdf](https://www.bunka.go.jp/tokei_hakusho_shuppan/hakusho_nenji) (最終閲覧日：2025年03月30日)
- Hồ Đắc Thiếu Anh (2021) Nguyễn Hồ Tiểu Anh Bánh Việt truyền thống mùa lễ hội, *Nhà xuất bản Phụ nữ Việt Nam*, 1-137 (ベトナム語)
- Hutakowit Walai ed. (2003) *Thai Desserts*, Wangkanai Group, Bangkok, 1-164 (in Thai & English)
- Ingpanchalap Wanchai (1996) *Khanom Thai*, Thaiwatthanaphanit Publishing, Bangkok, 1-114 (in Thai)
- Ngọc Trang (2002) Những lễ tục trong gia đình xứ Huế, *Tạp chí Huế xưa và nay*, No. 49, 52-60 (ベトナム語)
- Nguyễn Thu Hương (2016) Những món ngon Việt Nam, *Nhà xuất bản Hồng Đức*, 1-128 (ベトナム語)
- VIETJO ベトナム社会主義共和国・基本データ (2024年6月現在) <https://www.viet-jo.com/home/basic.php?vj-pc-footer> (最終閲覧日：2025年3月30日)
- (2025年3月31日受付、2025年9月17日受理)

#### 和文要旨

本研究は、2024年12月～2025年1月にベトナム、タイ、日本の若者を対象（775名）に伝統的食文化への意識についてアンケート調査した結果にもとづくものである。ベトナムでは祖先崇拝と結びついた食文化が根強く、家族を通じた継承が多い。タイでは仏教行事が影響を与えるものの、都市化による伝統行事の変化が見られる。日本では年中行事と食の関係が強いが、家族内の継承が弱まり、インターネットなどを通じた情報取得が主流となっている。一方で、日本では行事食の形式を大切にしている意識が高く、伝統文化を新たな楽しみとして捉えている可能性がある。3か国の共通点は、行事食に「もち米」が多用されている。行事食を手作りしたいという思いがあるものの料理の外部化が増加傾向にあることである。伝統的食文化の継承には、現代のライフスタイルにあわせながら、次世代が伝統文化に対する新たな魅力を見出し、主体的に関わる仕組みを構築することが必要であろう。