

2024 年度個人研究報告

田口祐子

研究タイトル：

現代の子どもの人生儀礼のもつ意義について―「お食い初め」から考える（その2）―

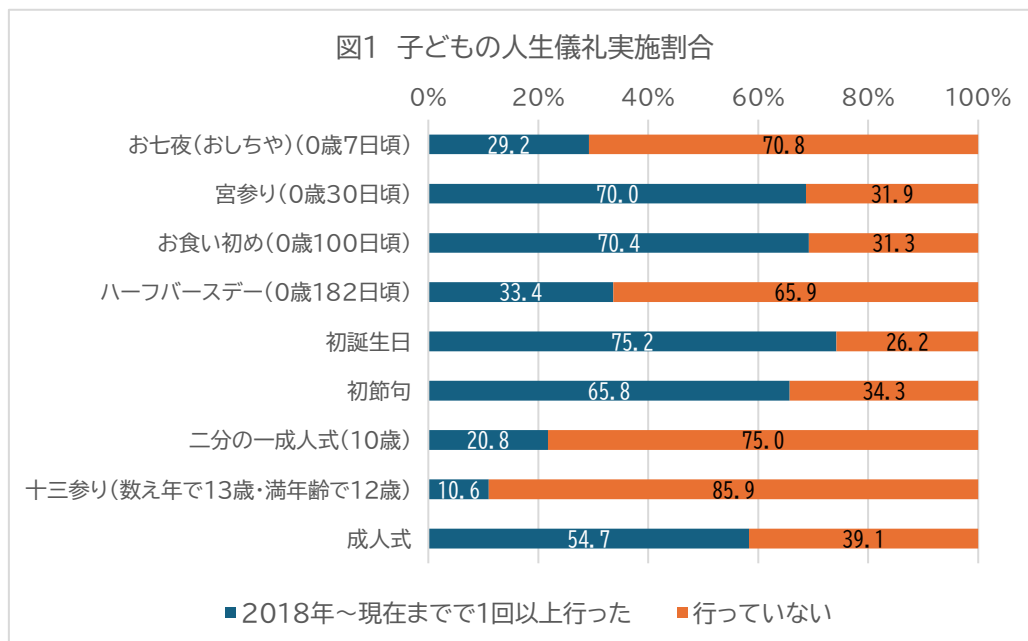
本研究の目的は、現在行なわれている子どもの儀礼の一つである「お食い初め」について調べ、その実態と意義を把握することにある。2023 年度個人研究報告¹では、お食い初めに関する歴史学や民俗学等の先行研究の確認とともに、これまで整理されてこなかった調査資料の整理を行なった。

そこで、本年度は昨年度の研究内容を土台にして、現在行なわれているお食い初めに注目し、その実態と人々がこの儀礼に対して持っている意義について調査することに主眼をおいた。本研究では、まず現在のお食い初めの実態に関するアンケートの収集と分析、次に筆者によるお食い初めを祝った親へのインタビューの結果の整理・分析、そしてさらにお食い初めのやり方を紹介したインターネットサイトからの情報収集と分析、併せて昨今利用率が高まっている日本料理店等外食産業におけるお食い初めに関する取り組みについて調べた。

1. 現在のお食い初めの実態に関するアンケート

一般的にお食い初めは「生後 100 日か 120 日目の子に初めて飯を食べさせる祝い事。実際には食べさせるまねだけをする。はしたて。箸ぞめ。ももか。」（『広辞苑』第 7 版、2018 年）とされるが、実際どの程度、またどのように行なわれているのだろうか。これまでに実施されてきたアンケートから確認していきたい。

¹ 冠婚葬祭総合研究所に提出した 2023 年度の個人研究報告で、タイトルは「現代の子どもの人生儀礼のもつ意義について―「お食い初め」から考える―」。



一般財団法人冠婚葬祭文化振興財団が2024年に実施した「年中行事、人生儀礼に関する全国意識調査」²では、子どもに関する行事の実施状況について聞いており、「あなた（ご家庭）は、以下の子ども（孫を含む）に関する行事を行いましたか」という質問³に対して、9つの子どもの行事から選ぶようになっている。本問に「お食い初め」も選択肢としてあり、その実施率は70.4%で、全体でみると「初誕生日」（75.2%）につづいて2番目に高い割合となっている（図1）。

他のアンケートもみていくこととする。インターネット上には現在子どもの儀礼に関するアンケートが多くみられる。その中で、広く子どもの儀礼について調査を続け、またお食い初めについて経年的な調査を実施しているものに、ミキハウス子育て総研の調査がある。ミキハウス子育て総研では、「お食い初めはどう祝いましたか？」というタイトルで、2002年、2008年、2018年、2024年の4回、運営する子育てサイト、ハッピーノート.com⁴の登録会員を対象にアンケートを実施している⁵。質問項目の中には継続して使用されているものもあり、いくつかの問いで経年的な比較が可能となっている。

まず質問「お食い初めの行事をしましたか」については、「これから（する）」も含めると

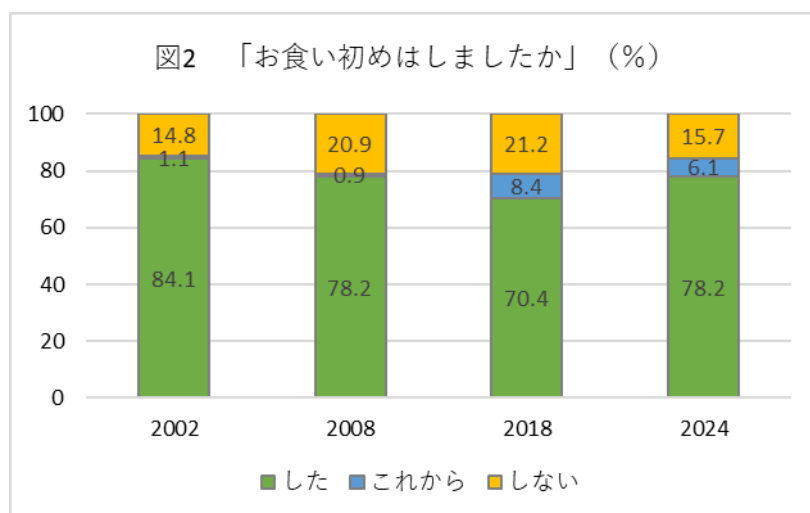
² 全国の一般消費者を対象としたインターネットアンケート調査。回答者は10歳代から80歳代までの11,478人。調査期間は令和5年11月1日から令和6年3月31日。28の質問からなる。

³ 2018年～現在までで1回でも行なっているかどうかを聞いており、対象の子どもがいない場合は除外している。

⁴ ミキハウス子育て総研が運営する育児・子育て支援サイト。2011年から。0～6歳の子をもつママパパ向けサイトとしては日本最大級。メルマガでは結婚・妊娠・出産・育児・家計などに関する情報を提供、会員限定コンテンツとしてお悩み相談に専門家がアドバイスするサービスがある。

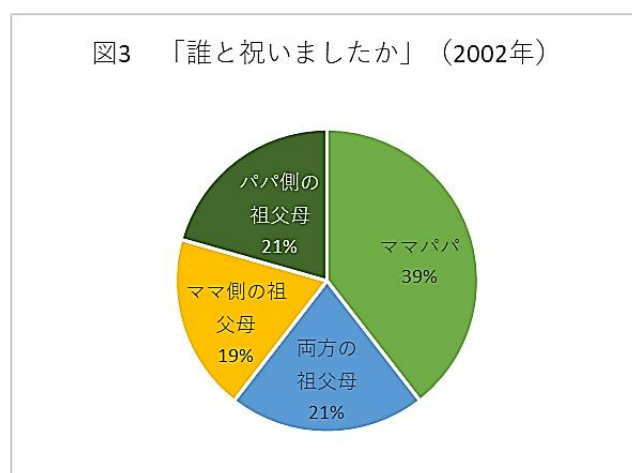
⁵ 対象者は2002年312人、2008年256人、2018年702人、2024年338人。

どの年もほぼ 8 割以上と高い実施率となっている（図 2）。本アンケートにはお食い初めを実施した人が回答する可能性が高いと考えられることから、数値は実際より高めと考えられるが、先の全国意識調査でも 7 割が実施しており、現在対象となる子どものいる家庭の



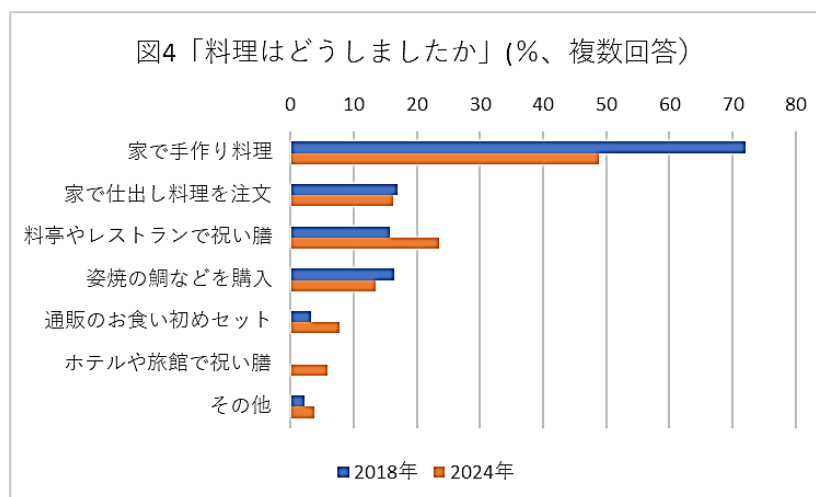
7~8 割が実施していると考えてよいのではないだろうか。

質問「誰と祝いますか」は年により選択肢の内容が変わっていることから、2002 年の場合を取り出してみることにする。この年は選択肢を参加者の構成パターン別に分けており、「ママパパのみ」「両方の祖父母」「ママ側の祖父母」「パパ側の祖父母」の 4 タイプ⁶の中の 1 つを選ぶようになっている。結果図 3 のようにママパパが 4 割、祖父母もが 6 割となっている。この 4 つのうちの 1 つを選んだ上で、追加する形の選択肢として「親戚」(6.9%)、「その他」(7.7%) が設けられているが少ないことから、先の 4 タイプのいずれかの参加者構成で実施しているといえる。

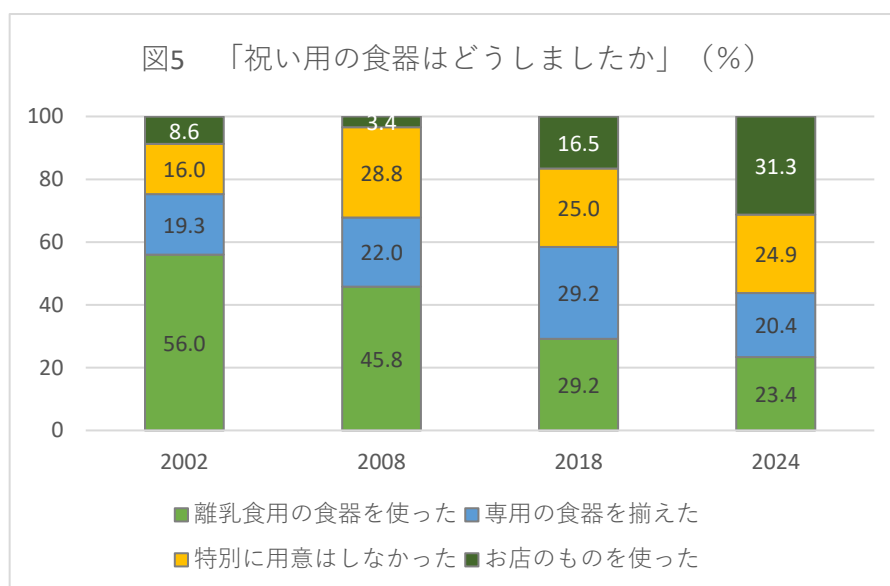


⁶ 「両方の祖父母」は子どものママパパのそれぞれの両親、「ママ側の祖父母」は子どものママ方の親、「パパ側の祖父母」は子どものパパ方の親のことを指す。

質問「料理はどうしましたか」は複数回答としている 2018 年と 2024 年の結果を比較した（図 4）。2018 年に 72.0%あった「家で手作り料理」は、2024 年には 48.8%まで減少、それに対して「料亭やレストランでの祝い膳」に増加がみられる。お食い初めの祝いの方が自宅など家からレストランなどの外へと変化してきている様子がみられる。2024 年からは「ホテルや旅館で祝い膳」の選択肢が追加された。これは料理に関して利用できるサービスの選択肢が増えてきたことを意味しているともいえそうだ。ここでみられた外食利用の動きについて、2 章の筆者実施のインタビューでも確認していきたい。



質問「祝い用の食器はどうしましたか」については、4 年分の結果を比較した（図 5、単一回答）。2002 年に 56.0%と選択肢の中で最も多かった「離乳食用の食器を使った」は年を経るとともに減少し、2024 年には 23.4%となっている。それに代わるように「お店のものをを使った」が増え、2024 年には 31.3%と選択肢の中で最も多くなっている。先述の料理の質問と同様に、祝いの方が外へと変化している様子が確認できる。



本アンケートの選択形式の質問は以上であるが、これ以外に毎年「お食い初めではどんなことをしましたか（しますか）？また、お食い初めにまつわるエピソードなどがあれば教えてください。」という記述式の質問がある。これについては掲載されている分が全回答かどうかの説明はないものの、毎年 15 程度の回答が紹介されている（最初の年の 2002 年のみ上記の質問内容に「お住まいの地域ならではの お食い初めの食べ物・風習などがあったら教えて！」とある）。

どの年も尾頭付きの鯛に関する記述が多く、自分たちで焼いたり釣ったりしたものについての思い出が語られている。2002 年、2008 年は歯固めの石やタコ、梅干しに関する記述が目立ち、2024 年には半分がお店で祝った時の話となっている。先述したようにすべての記述が紹介されているのかわからないものの、お食い初めの料理のイメージとして 2002~2024 年まで絶えず尾頭付きの鯛が中心にあること、また年を経るにつれてお店で祝うことが増えていることがわかる。

2. 2012 年以降お食い初めを祝った親へのインタビュー

筆者は 2012 年以降にお食い初めを祝った親 13 人へのインタビューを実施した。対象者の属性の概略については図 6 に示した。対象者の年齢は 20 代 1 人、30 代 7 人、40 代 4 人、50 代（50 歳）1 人であった。13 人中 3 人は男性、残り 10 人は女性である。

本章ではインタビューの回答から、子の祝いをした時期、2012 年から 2024 年における

図 6 インタビュー対象者一覧

対象者	性別	年齢	住所地	子性別	子誕生年
Aさん	女	34	千葉	女	2015年
Bさん	女	41	千葉	女	2023年
Cさん	男	47	東京	女	2017年
Dさん	女	49	東京	女	2017年
Eさん	男	50	東京	女	2018年
Fさん	女	38	茨城	女	2018年
Gさん	女	37	埼玉	男	2024年
Hさん	女	22	埼玉	女	2020年
Iさん	女	30	千葉	男	2020年
Jさん	女	35	千葉	男	2020年
Kさん	男	43	神奈川	女	2023年
Lさん	女	35	埼玉	女	2023年
Mさん	女	35	東京	女	2012年

お食い初めの祝い方の実態について整理する。併せて昨年度報告書でまとめた各地の民俗資料（以後 A 資料とする、各資料には明記されていない場合もあるが、おそらく高度経済成長期前までの記録）におけるお食い初めに関する記述や 1 章のミキハウスのアンケートの結果（2002～2024 年）とも比較していく。

さらにインタビューで回答したことの背景にある祝ったきっかけや理由、感想や印象に残ったこと、またこの儀礼のもつ意味について語られていたところを取り出し整理した。なお、子が 2 人いる場合は現時点に近い 2 人目の子の方を中心に考え、1 人目の祝いの情報は参考にすることとした。子が 2 人いる対象者は 5 人で、そのうち子 2 人のお祝い内容に変化がなかった人は 3 人、1 人目で感じたことを 2 人目に生かして内容が変わった人は 2 人であった。

(1) お食い初めの祝い方について

A 資料をまとめた結果として、「実施時期」は 100 日目が全国的にみられた。110 や 120 日とずらした日数もみられるが、いずれも 100 日を元にしながら日数に男女差をつけたり時期をずらしたりすることがみられ、「100 日目」がこの儀礼の重要な要素だといえる。

インタビューでは様々な事情から多少のずれはあるものの、皆 100 日目を意識して行なうということでは一致していた。1 人のみ、出産後子どもにみられた病気のため半年入院を余儀なくされ、退院後に初宮参りと一緒に実施したという例があった。

「参加者」は、ママパパと子の組み合わせは 3 人、ママパパ子に祖父母も加えた組み合わせが 8 人、これに親戚を加えた形が 2 人であった。このうち 2020 年以降にお食い初めをした人だけでみると、7 人中 2 人がママパパ子、それ以外は祖父母も加わる形であり、先述の



写真1 お食い初めの料理の様子

祖父母宅で準備してもらった子ども用のお食い初めの料理。

2002 年のミキハウスの調査結果と比べると若干ながら祖父母も参加の形が増えている印象を受ける。

「行なったこと」には、A 資料で全国的に共通してみられたこととして「茶碗・膳・箸を揃える、赤飯や白飯を 1・2 粒食べさせるあるいは食べる真似をする、尾頭付きの魚を膳にすえる」があった。

このうち、A 資料にある「茶碗・膳・箸を揃える」ことについては、これから離乳して形あるものを食べることを祝うために準備したと考えられる。インタビューでは、茶碗・膳・箸については、これからの離乳食で使える食器を準備したという人と、親戚間で貸し借りして使っている箱膳を使用したとした人以外、触れられることがほぼなかった。写真などをみると豪華な椀が並んでいるものの、説明されることは少なく鯛や小石などの方の説明が多かった。

献立については、インタビューでは全員がほとんど同じメニューであり、その内容は赤飯か白飯、煮物、鯛、お吸い物が多かった。A 資料ではこのうち煮物やお吸い物については挙げられることが少なく、元からなかったのかあるいは取り立てて書くほどではないから挙げられていないのか判断が難しい。A 資料では、赤飯か白飯について食べさせるあるいは食べさせる真似をする、としていたが、インタビューでは、赤飯や白飯に限らずすべての料理について食べさせる真似をしたと全員が回答した。回答者たちは必ず尾頭付きの鯛を用意しており、先のミキハウスのアンケート同様現在のお食い初めにとって尾頭付きの鯛を重視する様子を確認できた。

A 資料では全国的にはみられなかった「小石」を、インタビューでは準備した人が大変多かった。インタビューでは、小石を準備することの意味として「歯が丈夫になるように」と説明した人が多い。A 資料では、全国的ではないものの関東や近畿地方で多くみられたという。今回の協力者が全員関東在住であることから、来年度小石の使用について、全国にエリアを広げて、現在の広まりの様子を調べてみたい。また現在大きな位置を占める小石だが、ミキハウス子育て総研のアンケートではほとんど取り上げられて



写真2 年長者が食べさせる役

祖父が料理を1つずつ箸に取り、食べさせる真似をしている。

いないことから、小石の重視はミキハウスのアンケートが始まった 2002 年頃にはあまりみられなかったのではないかと考えられる。小石について、地域の広まりと合わせてその浸透時期について今後みていきたい。

インタビューでは用意した料理について食べさせる真似をするということで全員が一致した。そして参加者のなかで最も長寿の人が子どもに食べさせる役を担当すると考える人が多かった。ママパパのみの実施であったり、何かの事情で祖父母がその役をできなかったりする時は、そのことは「正式なルール」からはずれた例外であると理解している様子がうかがえた。参加者の中の最も高齢の人が食べさせる真似をする理由は「長寿にあやかって」という意味づけも共通していた。A 資料では、東北限定で長生きしている高齢者を同席させるといったことがみられたが、食べさせる真似をしたかどうかについては触れられていない。

「実施場所」は自宅やママ実家、パパ実家と、「木曽路」や「ぼんどう太郎」といった和食を提供する外食産業の利用とが半分ずつであった。この実施場所によって、自宅の場合料理をママが、祖父母宅であれば祖父母が、またレストランの場合は店で準備されるというように、準備方法も決まってくる。自宅の場合は「自分で材料を用意して作る」「通販でセットになった材料を購入して作る」「通販でできたものを購入する」といったパターンがみられる。インタビューでは、ある人が初めの子どもの時には予算を考えて通販でできているお食い初め一式を購入したものの、思ったほど豪華ではなく妻から不評だったため、2 人目の時は和食レストランを利用したという例があった。また通販で材料の揃った自分で作るお食い初めセットを利用した人は、やりやすくしたつもりだったものの、結局作るのが大変だったことから、やはり 2 人目の時は和食レストランを利用していた。実施場所の割合は、自宅 3 人、祖父母宅が 4 人、外食利用が 6 人であった。

他の子どもの儀礼でみられる写真館利用や神社参拝等は、どうであったのかについても聞いてみた。写真館利用に関しては、インタビューでは、少数ながらスタジオアリスなど写真館のお食い初めバックなどの利用者が 13 人中 3 人であった。

また神社参拝に関しては、初宮参りで神社参拝した時に一緒にお食い初めのお参りをしたという人 1 人のみであり、お食い初めと社寺の直接の関係は薄いといえる。しかし、インタビュー対象者の話から、初宮参りの際に歯固めの石やお箸を授与されお食い初めの時に用いた、歯固めの石を神社で拾ってきてお祝いで用いて終わってからお礼参りをした、といった話が聞かれた。

インタビューの結果を整理すると、お食い初めを祝う際には、100 日を意識して、多くの場合祖父母も参加し、赤飯などの料理を準備し、長寿にあやかって参加している祖父母が食べさせる真似をするといったことが、儀礼のイメージとして共有されている感がある。このほか尾頭付きの鯛と小石が祝いの場に準備されることが多い。

儀礼の計画や準備については、祖父母宅で実施された場合を除き、母親が中心になることが多い。そして自宅で実施する場合や祖父母が参加しない場合、父親が協力することが多い。

この計画や準備のための情報源は、ほとんどの場合が「インターネット検索」である。検索内容が現在の祝い方に与えている影響について、3章にて検討することとする。

(2) お食い初めを祝った理由や感想、意味づけについて

お食い初めを祝った理由として多く聞かれたのは、「当たり前のこととして」「やらなきゃいけないもの」といった表現で、この儀礼が現在の子育て中の親たちの間に広く浸透していることがうかがえる。少ないながら「親に言われて」や「子どもに関することについて検索しているうちにそういう儀礼があることを知って」といったものもあった。

インタビューを通じて、感想や印象、意味づけについても聞くことができた。聞くことができたことについて整理したところ、以下の3点がポイントとして引き出せた。

① 祖父母や外部の人とのつながりの実感

現在子どもの儀礼には、祖父母が参加するものが多い。例えば、初宮参り、七五三である。筆者のこれまでの調査では、初宮参りや七五三では祖父母の参加率が高く、祖父母が参加することで3世代が一堂に会する貴重な機会となっている。今回のインタビューでは13人中10人が祖父母も含めた形でお祝いをしており、お食い初めでも祖父母の参加率は高いといえそうだ。多くの感想では、祖父母がとにかく喜んでくれたというものが多い。

「子どもが食べるわけではないし、周りが喜ぶイベントだなって。」

「苦労したことはなるべく安くすること。でも皆が満足するような場所探しをして、自分たちよりも両親が喜んでくれました。コロナじゃなくても、食べ物を囲んだイベントとして、他の儀礼よりも「家族で」感があるのではないかと思います。」

「両家の初孫で、結婚の後の祝うべき大々的なイベントって感じで「ザ・お祝い」という感じ。盛大に両家で祝いました。」

このようにお食い初めは、現在ママパパやそれに祖父母が顔を合わせる、つながりを実感する機会となっている。

また、2人のお子さんをお持ちのEさんは、最初の子の時に妻に言われてお食い初めの準備のための検索をした際、コストを考えて自宅で通販を利用した。そうしたところ、全体的に貧相な感じになってしまったという。そのため、2人目の時には外の店（「木曽路」）を利用、「店員さんがすごく喜んでくださって。おめでとうございますって声を掛けてくれたのがうれしかったなと覚えています」として、自宅なら外部の人とやりとりがなかったのが、店だと他の人たちとやり取りできたことで、広く祝福された感覚を味わえたという。

家の中でママパパと子どもだけで祝う形に対し、そこに祖父母が参加、また場所を変えてお祝い事を通じた店員とのやりとりが生じるようになり、自分たちだけの祝いだったのが周囲とつながる体験をもたらすことになっている。

② 決まりごとのしほりからの儀礼の実感

実際そういった決まりを意識して、夫方の曾祖母に参加してもらったという K さんは、「お食い初めでは一族の長老が食べさせるので夫方の曾祖母が参加しました。年長者が、食べさせる役というきまりもあって、曾祖母も役割をもって参加した感じです。曾祖母が娘に食べさせる様子を見て「家族」というものを実感、つながりを実感しました。」という。

また、料理を食べさせる順番があり、そういったものを意識して実施したという人もいた。順番についての話は、外の食事処を利用した場合に多く聞かれた。Lさんは、参加する祖父母が集まりやすい地元の和食処で、その店が出しているお食い初めセットを利用した。当日は、店が準備した料理と食べる順番の説明を手本にして、順番を守る形で祝いが進められたという。写真3はLさんが店でもらった食べさせる真似をする順番の説明書である。祖父母も参加したものの、両家がまだあまり顔を合わせたことがなく、結局ママパパで食べさせる真似をすることになったという。

「あげるのでいっぱいいいっぱいで。自分の父に読み上げてもらいながらやったんですけど、こんな大変なんだってちょっと思っ
て。」

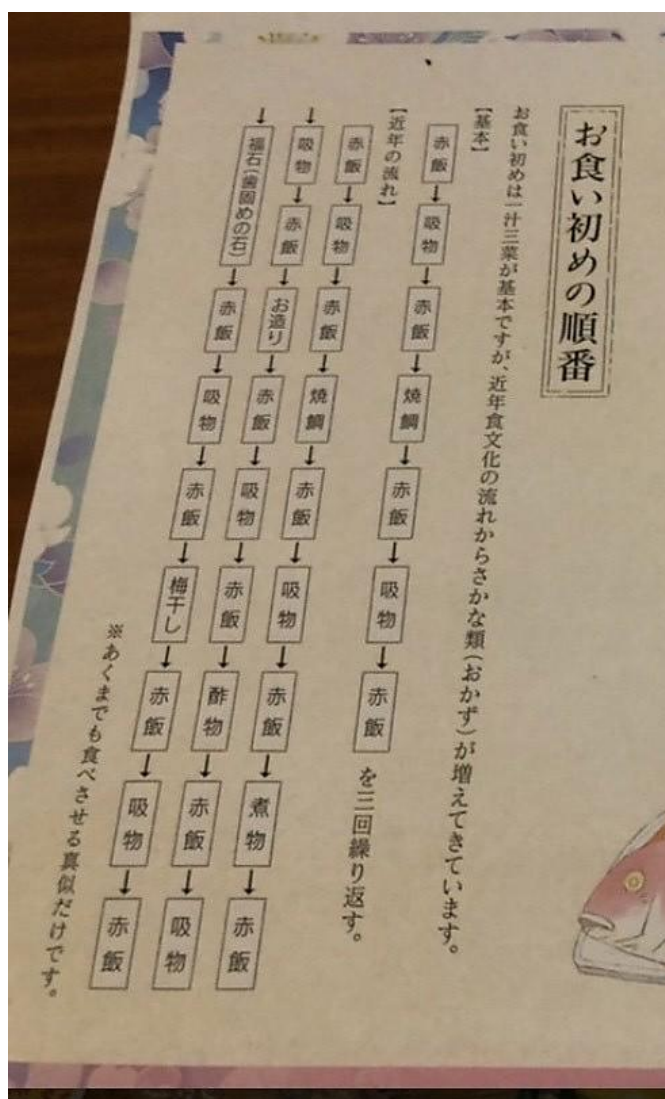


写真3 お食い初めの順番説明書

お食い初めを祝った店で用意された食べさせる順番の説明書

「(友人たちが) 順番っていうよりも純粋にお祝いでできればいいかなぐらいにと言ったので。結構私が行った所、しっかりしたところなのかって思います。」

一方 Kさんは、高齢出産だったこともあり、赤ちゃんのことを聞く子育て中の友人が周りにおらず、何でもインターネットで調べたという。そうした中お食い初めという儀礼に興味をもち、さらに検索して「一から十までやってくれるっというのがあるのを知ったので、そしたらじゃあ、電車でちょっと 3 駅ぐらいあるんですけど、お店でやってもらったほうがいいかもねって。」と木曽路を利用することにしたという。当日は大雨で赤ちゃんを連れた店までの移動は大変だったものの、「本当にお店側がちゃんとやってくれたというか。箸をもって「大きくなあれ、大きくなれ」みたいなこと店の人が一緒に順番に。掛け声を一緒に体験できました。儀式っていうんですかね？ 一個一個ちゃんとやってくれたので、満足感、やった感がありました。」と語る。

赤ちゃんが実際に食べるようになる前に儀式的に食べさせる真似をする祝い事、といえるお食い初めは、祝いの内容が「食べさせる真似をする」という具体的かつシンプルな行動に集約された行事といえる。このシンプルな内容の中で、現在「食べさせる役」「食べさせる順番」といったことが「正式なルール」として重視されている。このようなルールによって祝いを行なっていることに意識が向き、実感させることにつながっている様子を対象者たちの話からみてとることができる。

A 資料からは読み取れない、大変であっても順守しようとするこれらルールはどのようにでてきたものだろうか。今後調べていきたいと考えている。いずれにしろ、こういった「正式なルール」を意識し守ることが、儀礼を行なったという実感につながっているようである。

③ 「尾頭付きの鯛」と「小石」の存在の大きさ

A 資料では、お食い初めを行なうにあたって準備すること、実施することについて、「膳」「箸」「もち」「赤飯」「白飯」「豆」「魚」「榊かけ」「小石」「お参り」「食べ真似」「食べさせる」があった。この他、「産婆」や「高齢者」の参加を示すものも少ないながらみられた。

このうち、インタビューで特に語られることが多かったのは、「魚」と「小石」である。現在魚は「尾頭付き鯛」をさしており、お祝いの場面でよく出されるものとなっている。A 資料で「魚」は多いが、このうち魚は必ずしも鯛に限らない。A 資料ではただ魚とするほか、カナガシラやホウボウなどがみられる。これらは骨格が固いことから骨が固く、しっかりした子に育つようにとの願いが込められていると説明される。

現在「魚」を鯛の「めでたい」とつなげて説明することもあり、料理として他はなくてもとにかく鯛は準備しなければいけないと感じる人が多いようだ。また尾頭付きで丸々一匹を焼いて（あるいは焼いてもらって）準備するということも、いつもはしないという意味で特別感が増すといえる。

もう一つは「小石」である。小石は産育に関する儀礼の中で頻繁に登場するものであり、その意味するところには謎が多いものの、先行研究では「産神の依代」というように産神と

関連したもののほか「歯固め」とする解釈が多い⁷。インタビューでは小石に関する説明は統一されており、歯固めのための石として、多くの人が理解している。小石は利用した店で用意してくれる場合が多かったが、その小石を持って帰って他の記念のものと一緒にしまっておいたり、子どもの写真などを飾っている一角に一緒に置いたりする人もいた。写真にみられるように、小石は豪華な料理の中にあると、目を引く存在であり、実際に対象者の話によく出てくる印象の強いものとなっている。両者が今の形に定着してきた背景をみつけていくことで、鯛や小石のもつ意味や、それらを通じたお食い初めに対する人々の思いを見い出すことができるのではないだろうか。

3. 現在の祝い方に影響を与えるインターネットからの情報

インタビューの結果にもあるように、現在多くの人はお食い初めを祝うにあたって、計画や準備の段階でインターネット検索し、その内容を参考にして祝いを実施している。

筆者は検索エンジン Microsoft Bing を使用して、「お食い初め」「やり方」を検索ワードとして検索し、その中で上位 5 つのサイトを対象に、サイト内容を整理した（2025 年 5 月 1 日検索）。

5 つのサイトは、①okuizome.love、②山田平安堂、③スタジオアリス、④all about、⑤お食い初め.jp である。

これらのお食い初めのやり方を紹介するサイトの中から、「お食い初めの意味」「名称の説明」「実施時期」「実施場所」「参加者」「料理関係」「服装」「膳の並べ方」「順番」「食べさせる役」についての記述を取り出し一覧表（別表 1）にしてまとめた。

この一覧表から、1 章のアンケート結果や 2 章のインタビュー結果からみえるお食い初めの祝い方とこれら紹介サイトの内容がほぼ一致していることがわかる。2 章のインタビューでお祝いの計画や準備を、自分でした人は実際全員インターネット検索をして行なうと回答していた。両者の一致からも、現在サイト内容がお食い初めのやり方の中心的な情報源となっているのはまちがいないといえるだろう。

一覧表を項目ごとにみていくこととする。「お食い初めの意味」については、「一生食べることに困らないように」という説明で統一されている。先行研究をみると、古くは母乳以外の食生活に切り替えるための節目を意識した意味合いが強く、子どもの成長に伴う生理的变化に対応した意味合いが強かったと考えられる。このように考えると、現在は現実的な離乳に関連した要素は薄れ、子どもの食全体に広く意味づけが移っているといえる。

「実施時期」は 100 日目に統一され、「参加者」はママパパの他、両家祖父母がよいものの、現在の生活事情を考えてママパパだけでもよいとする説明が多い。

「実施場所」については、自宅、レストラン、旅館、ホテルなどがみられるが、サイトに

⁷ 丸山久子「石のおかず」（井之口章次編著『講座日本の民俗 3 人生儀礼』）有精堂出版、1978 年、pp.106-119、新谷尚紀「境界の石—産石と枕石と—」『日本民俗学』156 号、1984 年、pp.1-47

よって強調されるものが変わることが多い。例えば、お食い初めの宅配・通販の okuizome.jp やお膳に使う漆器専門店の山田平安堂のサイトでは、自宅が強調され、食事とは関係ない写真撮影をするスタジオアリスのサイトでは、実施場所の記述がそもそもない。また、広く様々な情報を取り扱う all about では、自宅と外食利用の際のメリットとデメリットをそれぞれ紹介している。

「料理関係」を、料理の内容を紹介する「献立」のほか、「小石」「箸」「食器」「その他」に分けた。

「献立」については赤飯か白飯、吸い物、煮物、魚がいずれのサイトでもみられる。このうち2章のインタビューで必ず準備されていた尾頭付きの鯛については、「魚」「鯛」といった表現だけのサイトもあるものの、サイト内の写真では尾頭付きの鯛が掲載され、暗に用意する魚が「尾頭付きの鯛」であることを示しているといえる。

「小石」については、1サイトを除いて「歯固め石」と名称が統一され、用意された料理をひととおり食べさせる真似をしたあと、「歯固めの儀式」として石に触った箸の先を子の歯ぐきにやさしく当てる、と説明している。この石の入手方法としては「神社でもらう」ということを挙げることもあるが、他に「河原で拾う」「インターネットで購入する」(写真4)という例もある。

「箸」についてはお正月にも用いられることのある白木の両口箸が4サイトで挙げられている。「箸」は「箸初め」「箸揃え」などA資料では名称が挙げられているものが多かった。これに対し、2章のインタビューでは箸のことにふれた話は、安産祈願で行った神社でお食い初めの箸をいただいたという話のみで、それ以外に触れられることはなかった。ただ対象者たちがみせてくれたお食い初めの時の写真からは、サイトで掲載されていた祝い箸と同じものが準備されて用いられていることがわかり、利用したもののあまり意識されていないことがわかる。

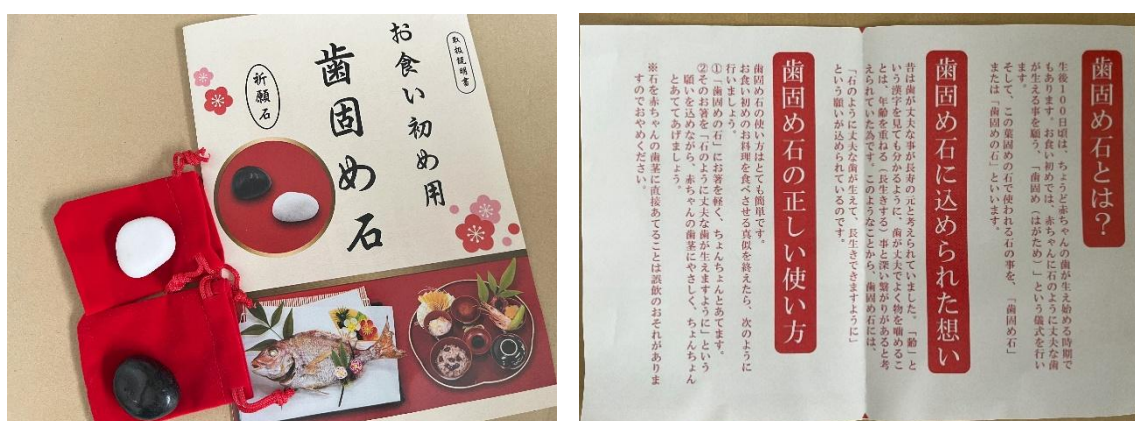


写真4 インターネットで購入されているお食い初め用歯固め石(左)と添付された説明書(右)
アマゾンで販売されているお食い初め用の歯固め石。「祈願石」とあるが、特にどのような形で祈願されたものかの説明はない。天然石のため形はさまざまとある。10 円玉と同じぐらいの大きさ。

「食器」については、漆器の椀は男児が朱色、女児は外黒で内側朱色のものを用意するように書いたものが多い。「膳の並べ方」は説明があったものについては、一覧表に載せた。

「順番」とは、実際に食べさせる真似をする際に食べさせていく順番のことである。少しずつ違いもみられるものの、どのサイトでもかなり長い内容を決まった順番でこなすことが説明されている。2章のインタビューで、店を利用して祝った場合に、店員がそばについてたくさんある料理について順番に説明をしながら、ひとつずつ食べさせる真似を促していたという話が聞かれ、儀式的な要素が強くみられる。この順番については、これまでA資料には全くあらわれていなかった。こういった順番の作法について、料理関連の作法書などあらためて資料収集していきたい。

また「食べさせる役」については、2章のインタビューでは広く浸透しており、5サイト全部に説明があった。「養い親」として参加者の中の最も高齢の人がこの役にあたること、理由として「長寿にあやかるため」と説明されることが共通してみられ、サイトによっては男児なら男性、女児なら女性といった説明が追加される。

以上、上位5つのサイトについて、お食い初めのやり方を知るための項目を取り出し、サイト間の比較等行なった。結果として、基本的にいずれもほぼ同じ内容の説明となっており、各サイトでどこを重視するかによって、各項目の説明のていねいさが変わるようになっている。

お祝いの仕方に関する情報は、インタビュー対象者によればインターネット検索するという話のとおり、サイトの内容が現在の祝いの内容であり、祝いの形をサイトが決定しているといっても過言ではない状況がみられる。

4. 外食産業の参入と利用の拡大

お食い初めに関するアンケートやインタビューの結果、またインターネットサイトの取り上げ方についてみてきたが、いずれからも現在お食い初めにおいて外食産業の位置づけが大きくなっていることがわかる。またアンケート、インタビューでは特にお食い初めセットなどを提供するサービスの需要が高まっていることがわかった。

インタビューでは、外食を利用した6人のうち3人が「木曽路」（しゃぶしゃぶ・日本料理専門店）を利用していた。木曽路は1952年に設立された「株式会社まつば喫茶」からスタートした外食産業である（名古屋市に本社）。業種を広げていく中で、1980年に商号を木曽路に変更、1981年に和風のファミリーレストランとして名古屋市南区に第1号店をオープンさせた。さらに次の年1982年にはしゃぶしゃぶを専門とする店舗の1号店がオープンした。しゃぶしゃぶ店はその後全国展開し、現在東京だけで26店舗が営業している。

2019年5月15日『食品新聞』では、「生産性向上で増収増益」とした見出しで木曽路を取り上げている、中京地区の外食産業は人件費、原材料費の増加などの影響で多くの企業で減益が相次いだ。そうした中、木曽路はそれまで多かった法事での大人数の団体客利用が、家族構成の変化にともない減少傾向となる中、代わりに慶事での利用が増え、子どもの「お

食い初め」などで2世代から3世代の利用が増加している。

木曽路にお食い初めについて問い合わせたところ、2021年から独自の社内資格として「お食い初めマイスター」制度をスタートさせたという。「多くのお客様からお食い初めを始めとするお祝いの席をご用命いただき、お食い初めに関する基礎知識、儀式の進め方、そして何よりお子様の健やかな成長を願うご両親やご親族の思いなどを学ぶ機会を設け、資格制度としました。資格試験では筆記試験に加えて、実際にお客様への儀式を行うことを想定した実技試験も実施し、弊社規定の基準に達した者のみを「お食い初めマイスター」として認定しております。」と回答いただいた。インタビュー対象者で木曽路を利用した人の話では、店員がお膳に並べられた豪華な料理のいわれを一つずつ説明し、また食べさせる真似をするために口に運ぶ順番も説明し、儀礼全体の進行役もしてくれたという。

現在 YouTube では、木曽路でお食い初めをした家族による儀式の一部始終を紹介した動画を多数みることができる。2025年4月2日の『日経 MJ 新聞』では「ハレの日マイスター、SNS 話題」として、現在アルバイトを含む約800人をお食い初めマイスターとして認定、全店に配置しているとする。マイスターの一番大切なところは場を盛り上げることだという。先述の動画からもその様子が伝わってくる。

また同記事では木曽路が「祝い膳」を取り入れた約15年前は3~4ヶ月に1件と利用がわずかだったのが、10年ほど前から共働き世帯の拡大、慣れない儀式に不安がある子育て世代が興味を持つ形で、子どものお祝いでの販売の伸びが良いという。お食い初めに関しては、2024年には5万件以上にまで増加している。

家族を取り巻く環境の変化にともなって、自宅でお祝いすることが難しくなってきた中、食事や場所の提供など必要なことに加えて、儀式を実感させてくれる外食産業の工夫が、子育て世代の思いにうまくつながったということなのではないだろうか。

おわりに

まだ息子が赤ちゃんだった頃の子育ての様子を思い出すと、離乳食に切り替える時とはとにかく大変だったのを思い出す。どのようなものをいつから、どのような形状で与えたいのか。そのためにどのような道具が必要なのだろうか。そもそも準備したものを食べてくれるのだろうか。自分の子どもの様子をみながら、試行錯誤しながら進めていったことを覚えている。

お食い初めは、平安期などの古い記録をみると、母乳から離乳食への切り替わりの節目に、人間の成長に必ず伴う生理的な必要にせまられた形で実施されてきたことを知ることができる。つまり、離乳食の切り替えの頃とお食い初めの儀式は重なるものだったのだろうが、筆者の体験の中ではなぜかつながらない。そういう点からいうと、今回の調査研究の中で、現実的な離乳に関連した要素が薄れ、子どもの食全体に広く意味づけが移っているという流れが見出されたことについては、実感をともなって共感することができる。

筆者の子育ての際のお食い初めの儀式は自宅で夫と夫の妹夫婦が参加してくれて、小石

のことも、養い親のことも知らずにただ尾頭付きの鯛と、筆者が作ることでできる料理を並べて、お祝いしたように記憶している。2007 年のことである。

そのように考えると、今回インタビューで聞いた人たちのお食い初めの様子とはずいぶん異なる。今はずいぶん「儀式的」なのである。

今回調べてきたことをまとめると、「100 日を意識して、お赤飯やご飯、尾頭付きの鯛、煮物、お吸い物をお膳に並べて、参加した祖父母のうち年長者が子どもにそれら料理を、決まった順番で食べさせる真似をする。」ということが、現在の一般的なお食い初めの実施の形といえるだろう。これらは情報収集先のインターネットサイトや利用する外食産業の提供するサービスの形によって、形作られている部分が多いといえそう。

次年度は現在のお食い初めの実態についてより広い範囲への調査と、祝い方の変遷や外食産業の動きについて調査を進めていきたい。

参考文献

天野武『子どもの歳時記：祭りと儀礼』岩田書院、1996 年

恩賜財団母子愛育会編『日本産育習俗資料集成』第一法規出版、1975 年

加藤理ほか『絵本子どもたちの日本史』1～4 巻、大月書店、2011 年

野上暁『子ども文化の現代史：遊び・メディア・サブカルチャーの奔流』大月書店、2015 年

原田曜平『メガヒットのカギをにぎる！シン世代マーケティング』ばる出版、2022 年

深井康子「お食い初めに学ぶ食の知恵」『家庭科教育』13 号、p43-47

宮田佳奈、深井康子「富山県における初誕生までの儀礼と食べ物―昭和前期と平成期を比較して」富山短期大学紀要 52 号、2017 年、pp.31-44

『日本の祝事』全 10 巻、明玄書房、1977－1978 にかけて刊行