

近代におけるおせち料理の形成と婦人雑誌

『婦人之友』・『婦人画報』・『主婦の友』を中心に

A Study of the Development of Japanese New Year's Dishes in the Modern Times and Their Relationships with Women's Magazines:

A Case Study Focused on *Fujin-no-Tomo*, *Fujin-Gahō*, and *Shufu-no-Tomo*

YAMADA Shin'ya

山田慎也

はじめに

近年、やっとなら秋らしさを感じる10月になると、はやデパートやスーパーマーケット等では、新春のおせち料理の予約を受け付けるようになっている。これらの料理は、基本的に重箱に詰められた豪華で多種多様なものであり、それを称しておせち料理と呼んでいる。なかでもデパートでは、特設会場を設けて華やかなプラスチックのおせち料理のサンプルを売り場に並べ予約注文を受け付けている⁽¹⁾。老舗料亭や料理屋などの和食のおせち料理にとどまらず、ホテルやレストランなどの洋食や中華のおせち料理も販売されており、それらもかならず重箱に詰められたものである。

さらにデパートやスーパーマーケットにとどまらず、近年はコンビニエンスストアでもおせち料理を販売するようになった。それもやはりすでに重箱に詰まった料理である。さらにペット向けのものも販売されるようになり、それですら必ず重箱に詰められたものとなっている[山田 2015 85-88]。

このような重詰めにされた料理が、現在ではおせち料理として認識されており、さらにそれは、基本的に次第に家庭では作られなくなり、また購入して用意する場合もあれば、さらには用意されることもないなど、現在のおせち料理の実践の有無に関しては関心も高く、研究の蓄積を見ることができ。しかし、現在正式と考えられている重詰めのおせち料理が、古くから伝承され実践されてきたか否かについてはついでに従来あまり問われることはなく、現状の実践を問うことが多かった。しかし、近世期の正月の重詰めの料理を見てみると、現在正式とされるものとは全く異なっており、その変容の過程については必ずしも明確にはなっていない。

しかも、おせち料理の実践に際しその参照先とされているのは、家庭における世代間の伝承だけでなく、料理番組や雑誌などマスメディアを参照している場合も多い。そこで本稿では、現在正式とされている重詰めのおせち料理の変遷について、おせち料理の参照先としても意識されている婦人雑誌の料理記事を素材としておせち料理の変遷を検討していきたい。そして現在正式とされている重詰めの料理の形成の過程を明らかにし、その成立の背景についても考えていきたい。

1 おせち料理のイメージと伝承

現在、一般に広がっているおせち料理のイメージは、重詰め料理のイメージである。さまざまなおせち料理のパムフレットでは、重箱に詰められたものが多数掲載されている。しかも、重箱に詰める際には、その料理のカテゴリーごとに分類することが正式とされている。料理史研究の松下幸子氏は、「現在はおせち料理といえば重詰めをさし、一般に一の重に口取りとして、きんとん・蒲鉾・伊達巻など、二の重に焼き物として小鯛の塩焼き・鰯の照焼き・鶏肉の松風焼きなど、三の重は煮物類で八つ頭・牛蒡・人参などの煮染や昆布巻など、与（四）の重は酢の物で紅白なます・菊花かぶなどを詰める。祝い肴の数の子、田作り、黒豆は別の器に盛るか、一の重に詰め合わせるのが普通である」としている〔松下 1991 109〕。おなじく本田總一郎氏も「一般的には、三重の場合は一の重（上段）には祝い肴、口取り、二の重（中段）に焼き物、煮物、三の重（下段）に酢の物を盛るのがしきたり。最近では四重もふえてきたが、この場合は、一の重に祝い肴と口取り、二の重に焼き物（口取りをいっしょに盛る場合も）、三の重に煮物、煮染、与の重に酢の物を盛る。五重の場合は、一の重から順番に祝い肴、口取り、焼き物、煮物と詰め合わせ、底重に酢の物を盛る」とのべている〔本田 1986 41〕。以上のように重箱に口取り、煮物、焼き物、酢の物と料理の種別に詰め合わせる形態が正式とされている。

こうした重詰めが正式のおせち料理とイメージされ、たとえば、正月のおせち料理を積極的に扱う食品メーカー紀文食品の調査によれば、アンケート対象となった家庭での「重箱」の保有率は2010年の調査で75.2パーセント、2012年には65.7パーセントを占めており、全体の6、7割は所有していることになる⁽²⁾。実際には正月料理を重詰めにしないまでも、本来は重詰めの形が正式であるという意識は強いことは、広告などさまざまなメディアにおける写真イメージからもうかがうことができる。

こうした現在のイメージを基盤に置いたまま、従来の先行研究では家庭での伝承の有無について問うことが多い。例えば「家庭料理の伝承—正月料理について」〔菅他 1981〕では、現代では古くからの伝統ある食習俗や地方独特の郷土食が失われつつあるとして、「年間行事食」の伝承について、なかでも最もひろく伝承されている正月料理（おせち料理と雑煮）の伝承について取り上げている。これについて、筆者らは「奈良朝ごろからわが国本来の生活慣習の上に中国の信仰的行事の影響を受けて行なわれだし、特に飲食物と深い関係を持ちながら日本化し一般化してきた年間行事食」と位置づけている〔菅他 1981 1〕。さらにその調査法として筆者らの所属大学の学生を対象にアンケートを行い、おせち料理の調査を行っており、重詰め料理の実施の割合が平均65.1パーセントであり、おせち料理は奈良朝時代からあると位置づけ、実際のアンケートでは、祝い肴、口取り、焼もの、煮もの、酢のものとして分類し調査を行っている。つまり、この4種の料理分類の成立過程については特に問うことなく、現在の伝承のみを課題としている。

同様に「正月の食生活」〔生川他 1980〕や「正月の食生活に関する二、三の考察」〔生川他 1981〕においても、上記のように祝い肴や口取りなどの種別に、それぞれの家庭で購入されたり、摂取されているか否かの検討であり、さらにこれらのおせち料理が伝統的であると理解されている〔生川他 1980 27-29, 生川他 1981 80〕。

さらに「女子短大生の食生活調査（Ⅲ）—正月料理・年中行事食についての意識の動向」[山下 1987]においても、上記の本田氏の前掲論文を引用しつつ[本田 1986]、祝い肴などの摂取状況をリスト化した上で、それらを伝統の味を伝えていると述べている[山下 1987 7]。ただし、この論考では、料理を前述のような分類をせず独自の分類によっており、例えば一般には口取りである伊達巻を焼き物としたり、祝い肴の黒豆を煮物にしている。別の論考「本学に於ける雑煮・正月料理の調査についての一考察」（その二）[松井他 1987 25]においても、やはり正月料理の摂取率を取り上げて行く中で、これらの料理は伝統として認識されている[松井他 1987 59]。

以上のようにこれらの先行研究においては、いずれもアンケート調査により、現状のおせち料理を伝統的と捉え、時にはそれが奈良時代までさかのぼるものとしながら、その摂取率を通して伝承されているか否かが問題とされている。そしてそこでは、その実践が伝統的か否かについてはあまり問うことはない。このようななかで食の伝承と家族状況の関係について分析を行った塩谷幸子氏は、正月料理の変遷について取り上げ、現在の伝統的、正統的な正月料理とされているものは、必ずしも一般的ではなくマスメディアの影響にも触れつつ変遷を述べているが[塩谷 2011 18-29]、やはり最終的には現代における料理の継承の分析が中心になっている。

こうした中、おせち料理の知識の参照先について調査がある。このデータは複数回答の結果と思われるが、20代の1位が雑誌（58.1パーセント）、2位がテレビ（51.6パーセント）、3位が料理書（45.2パーセント）であり、30代は1位が母（47.5パーセント）、2位がテレビ・料理書（39.3パーセント）、3位が雑誌（37.7パーセント）、40代は1位がテレビ（39.7パーセント）、2位が雑誌（33.5パーセント）、3位が料理書（31.8パーセント）、50代は1位がテレビ（48.5パーセント）、2位が雑誌（45.5パーセント）、3位が料理書（33.3パーセント）である。そして全世代平均は、1位がテレビ（41.8パーセント）、2位が雑誌（38.1パーセント）、3位が料理書（34.9パーセント）である。つまり、30代は別として、他はすべてマスメディアに依拠している。ただし本文では母、姑、祖母を合わせると1位に匹敵する数値になるといい、家庭での伝承を推定しているが[生川 1981 80]、その具体的知識や内容についての具体的記述は不明のため、そこまで家庭での伝承を評価するより、むしろマスメディアの影響の大きさを考えた方がいいようにも思われる。

こうしたメディアの影響を指摘しているものもある。岩村暢子氏によれば、各世代のインタビューを通して、重詰めのおせち料理は家庭での伝承よりもメディアの影響により新たに導入されたものであり、最終的にはまた外注化へと向かった「伝統のイリュージョン」であると述べている[岩村 2005 220-226]。

以上のことを考えると、メディアを通したおせち料理の姿を見ていくことが必要であり、まずは主婦にとって最も身近で重要であった婦人雑誌におけるおせち料理の取り上げ方を見ていくことにしたい。近世期との差異をまず把握することが必要と考えられるので、近代の婦人雑誌の料理記事を本稿では検討したい。

2 近世の重詰め

まず検討する必要があるのが近世期における正月の重詰め料理である。現在、多種多様な料理が重箱に詰められているものが伝統的で正統なおせち料理と一般には考えられているが、実際には

異なっている点を見ていきたい。

近世期の重詰めは「組重」とも呼ばれている。文化年間に幕府右筆であった屋代弘賢は、地誌編纂のため諸国の年中行事や通過儀礼などを尋ねる書状を各地の儒者などに送り、その回答を期待した。その中で正月の質問の1つに重詰めについての問いがある。その問いは「組重の事、数の子田作たたき牛房煮豆等通例、其外何様の品候哉」とあり、組重つまり重詰料理は、数の子や田作り、たたき牛蒡、煮豆などが一般的であるが、その他にはどのようなものがあるかというもので、その質問の前提として、現在祝い肴とされている数の子、田作り、たたき牛蒡、煮豆が重詰めの中身であり、重要な要素であることがうかがえる〔中山 1942〕。この問いに対し各地でさまざまな回答があり、地域により野菜の煮染や串貝（あわび）、スルメなどが入れられることもあった。

また天保期の鴻池勘定場の組重は、数の子、牛蒡、ごまめ、串貝、昆布、生姜、梅干であり、未見ではあるが天保期の料理書『萬家日用惣菜俎』によれば、「初重かずのこ、二重ごまあえたたたき牛蒡、三重鮎昆布巻、四重かやく入黒豆煮又ハてりごまめ」であるといい〔奥村 2003 248-250〕、数の子、田作り、牛蒡、煮豆のほか、昆布や串貝、スルメなどがあり、いずれも祝い肴が中心である。

幕末の江戸の風俗を記した『絵本江戸風俗往来』にも、「重箱の品は田作、数の子、座禅豆（黒豆）の三重なり」としている〔菊池 1965（1905） 17〕。ちなみに明治期の東京の風俗について記した『東京風俗志』では、「鯨の子、煮豆、昆布巻、鱒、たたき牛蒡などを煮、重箱に詰め」たものを「食積」といい、大根、人参、八頭、牛蒡、蒟蒻、焼豆腐、青昆布、鱒などを煮たものを「御節」とよんでおり〔平出 1971（1901） 3〕、明治期になっても基本的には祝い肴を重詰めにしていたようである。

有職料理の四条流家元であり、料理研究家でもあった石井泰次郎によれば「今では重詰を出しますが、重詰も以前は黒豆田作り数の子などの質素なものでしたが、この節では奢った御馳走は入る様です」といい、近代になると次第に変化し豪華になっていくと述べている〔石井 1915 48〕。以上のように、基本的には近世期から明治中期まで重詰めには祝い肴とされる数の子、田作り、黒豆（煮豆）、たたき牛蒡ほか、かなり限られたものだけが重詰めされており、現在のような多種多様な料理が入ることはなかったのである。

3 婦人雑誌と重詰め料理

さて近代のおせち料理、特に重詰め料理を考える上で、婦人雑誌というメディアに着目したい。前述のように現在でも婦人雑誌は年末もしくは年始刊行号において正月料理の特集を行っているが、基本的にその中心は重詰め料理をおせち料理としている。前述のようにおせち料理がメディアの影響を受けているという点では、実は多くの婦人雑誌の刊行当初から正月料理の記事を見ることができる。そこで近代から刊行を継続している『婦人之友』、『婦人画報』と、2008年に刊行は停止されているものの爆発的な発行部数を記録した『主婦の友』の三つの雑誌におけるおせち料理の記事を検討し、紹介された料理の形式や種類、それに関する記述などから、その変遷をみていくことにする。

まず現在刊行が継続している婦人雑誌の中でもっとも古いものが『婦人之友』である。『婦人之友』は、東京都東久米市にある学校法人自由学園の創始者でもある羽仁吉一、もと子夫妻が、1903（明治36）年にその前身雑誌である『家庭之友』を刊行し、1908年には『婦人之友』を刊行し現在

にいたる。羽仁もと子は日本初の女性ジャーナリストでもある [塩沢 1994 33]。

一方『婦人画報』は、1905（明治38）年に合名会社近事画報社から刊行され、編集は当初国木田独歩であった。雑誌の前半部は口絵となる写真や絵で構成され、皇族華族や政財界などの名士夫人、令嬢などが取り上げられ、都会中心のインテリ女性をターゲットに、おしゃれと洋風の生活様式を紹介したという [塩沢 1994 40-41]。

さらに1917（大正6）年創刊し、2008年に休刊になった『主婦の友』もあわせて取り上げたい。これは婦人雑誌が読者対象とする主婦を雑誌名に意識的に付けて、中流以下の主婦を対象に発刊され、刊行当時の1万部から、戦前期には180万部まで爆発的に売り上げを伸ばした雑誌だからである [木村 2010 53-55]。以上三つの雑誌の中から近代のおせち料理について時代別に検討していきたい。

(1) 明治期の重詰め

『婦人之友』の前身雑誌である『家庭之友』においては、すでに刊行間もない明治36年12月号、37年12月号、38年12月号、39年12月号において、重詰め料理が紹介されている。ただし、明治36年12月号では「家庭料理」と題しているが、実際には三段の重詰め料理であった。著者は杉山さと子で、「これも中等ならばまず三重、上に数の子とごまめを一緒にしまして、中が口取、その品数、がんぜき玉子、蒲鉾、かきすめ、琥珀糖きんかん位が宜しからうと思います（中略）にしめ」とある。これは三段の重詰め、上段が祝い肴である数の子、田作り、中段を口取とし、がんぜき玉子・蒲鉾・かきすめ・琥珀糖・きんかんについて作り方を示し、三段目を煮染めとして、牛蒡、人参、棒鱈が紹介されている。

杉山さと子の執筆はこの1回で終わり、明治37年以降は、同一人物と思われるが宇山録子、宇山禄子、宇山夫人という名称により「正月料理」という題になる。だがここでは重詰めの料理ではなく、年始客接待用の客膳料理であった。吸物やぬた、煮染めなどもあるが、中心的なのは口取りであり、松竹梅にちなんだ梅花卵や末広筍、松笠烏賊、蓑笠松茸や、きんとん、厚焼き玉子などが登場している。

その後1908（明治41）年になると『婦人之友』が刊行される。明治41年12月号では田中よね子により「雑煮と重詰め（新年料理）」が紹介されている。その内容はやはり口取り（慈姑のきんとん・長芋羹・かまぼこ・梅花卵・竹節昆布・松葉牛蒡）と煮染め（里芋・牛蒡・慈姑・人参・むすび蒟蒻）であるが、重箱の詰め方については特に指示はない。つづいて明治42年12月号、明治43年12月号は、筆者は「みどり」と称しており、口取りが中心になっている。明治42年12月号の場合、口取りとして蒲鉾、隠元のきんとんに蕪、牛蒡、玉子を松竹梅に見立てたもの、その他、祝い肴である数の子、照ごまめ、柿なますと煮しめ（人参・牛蒡・里芋・豆腐・こんにゃく）である。明治43年は、口取りが中心であり、達磨長芋、鮭かまぼこ、梅に短冊の流しものであり、そのほか碁石豆として祝い肴である煮豆の紹介があるのみであった。

明治44年12月号になると、客膳料理のメニューであり、吸物、柿なます、煮物、刺身が紹介されるが、口取りとして「小鳥もどき・松笠烏賊・松葉銀杏」があげられ、やはり口取りの占める割合が大きい。

さらに明治45年1月号では、笹木幸子により「子供新年会の御馳走」として、御題口取りが初日かん、松葉きんとん、鶴の卵であり、甘煮として松かさいか・竹のこ・梅くわゐりが掲載されている。子供を対象とした新年会の想定であることがまず特徴的であり、さらにお題口取り、つまり口取りに歌会初めの勅題を主題としている。明治45年の勅題は「松上鶴」であるので、初日かんを日の出として、松葉きんとんと鶴の卵で松上鶴となっている。

以上、『家庭之友』、『婦人之友』誌上での正月料理は、明治期後半の段階ですでに重詰めが紹介されているが、その頻度は必ずしも多くなく、一方で客向けの本膳の紹介の方が多くことがわかる。

そして祝い肴や煮染めといった近世以来の正月料理に、口取りが加えられるだけでなく、記事の中で重要な位置を占めていくようになったことが大きな変化である。つまり現在の重詰めのおせち料理のなかで一重を構成する口取りが、明治期になって重視されていったことがわかる。

さらに特筆すべきは、すでに正月の料理の一部として洋食が紹介されていることである。明治37年12月号には牛のタン、明治38年12月には蠣料理が、おせち料理に添える物として様々なメニューとともに紹介され、重宝するものとして記事になっている。また、子供向けの新年会など従来なかった新たなイベントに向けた料理も紹介されるようになった。

一方、『婦人画報』は、本膳料理や会席膳など、重詰め料理の登場する回数はかなり少ない。刊行翌年の正月である明治39年1月号には、四条流家元で石井泰次郎が「勅題料理新年河献立」として、歌会始の勅題「河」にちなんで本膳料理から始まる。石井は四条流料理人として、有職故実を研究することから、正式とされる本膳を取り上げたものとする。また明治43年1月号には、「武家で祝ふお雑煮」として故実の雑煮と三献で使われる数の子や昆布などを正月の由緒と述べ、料理の作り方自体は紹介していない。

重詰め料理が登場するのは成女高等女学校⁽³⁾の吉村里子によってであり、1910(明治43)年、1911(明治44)年と2年続けて紹介されている。明治43年12月号の「総菜と正月料理」には吸物、小鱈の煮びたし、鮭蒲鉾、慈姑きんとんとともに松竹梅正月用重詰めが紹介されており、吸物以外はすべて口取りである。ただし松竹梅正月用重詰めは、缶詰松茸、缶詰筍、慈姑梅型とかなり簡単な口取りである。松竹梅を主題に松茸だから松、筍だから竹、慈姑を梅型に切ったから梅を表したものである。明治44年12月号は「十二月の献立と重詰め料理」であるが、白インゲン、黒豆を煮た碁石豆、鉄扇海老、さよりのとくさ焼き、日の出慈姑、鶴昆布と、やはり紹介されているものは口取りだけである。

以上のように、明治期には、重詰めだけに収斂せず、本膳なども重視されているが、記事において重要なのは、口取りの紹介であることがわかる。ただし雑誌の性格もあるのか、『婦人之友』の場合には、重詰めとして口取りのほか煮物や祝い肴も紹介されているが、『婦人画報』では、本膳料理は煮物や焼き物、吸物などその構成が紹介され、重詰めの場合にはおもに口取りのみである。重詰めには口取りが欠かせない要素となるだけでなく、料理の趣向が設定される場合があり、その際には宮中の歌会始の勅題がテーマとなるが多かった。

(2) 大正期のおせち料理

さて大正期になると、重詰め料理はその料理の種類が多様になり、また上方などの地域性も付加

されていく。『婦人之友』の場合には、大正3年1月号、大正4年1月号は、豪華な五段の重が紹介され、はじめて図解で料理の盛り込み方も示された。執筆は水町たづ子である。一の重は、煮豆や田作り、きざみ鯛、昆布巻きなどおもに祝い肴、二の重に紅白刺身、三の重に口取りで、蒲鉾やきんとん、海老黄金焼、梅型慈姑など、四の重は昆布巻、数の子の白和へ、小燕酢漬など煮物や酢の物が混じっている。五の重には「おせちのもの」として煮物である。翌大正4年1月号「思ひつきな新年用重詰料理」でも一の重に祝い肴、二の重が刺身、三の重が口取り、四の重は煮物、五の重が長芋雲丹焼、小鳥もどき、ほうれん草磯巻と料理カテゴリーは混じっている。

大正7年1月号では、単に重詰めというだけでなく地域性を帯びた「上方風の重詰料理」が登場し、一の重に口取り（青竹かまぼこ・松葉松露・長春梅）、二の重に煮物、三の重に酢の物が当てられている。ただし、何が上方であるかについての説明はなく、従来の重詰めとの差異は明らかではない。さらに大正8年1月号は、「新年手軽お重詰」として、一の重が即席お雑煮（梅花くわい・松茸・竹輪・挽鶏・ほうれん草）、二の重がお口取り（日の出玉子・霰昆布・淡雪羹・鮭の千草焼・結びいも）、三の重がお節煮（牛蒡・芋・人参・蒲鉾・注連蒟蒻・勝栗・田作・よる昆布）、与の重がお酢の物（箭羽根さより・箭の根大根・松葉柚子）となり、次第に重詰め料理が現代のものと同様、煮物や酢の物など料理の種類に対応させて詰められるようになってきた。

さらに大正15年1月号は、一の重がきんとん、蒲鉾などの口取り、二の重が小串の鯛、八頭、高野豆腐、三の重が鯖の昆布締めや菊花燕のあちやら、霜降り羹が入っている。大正期も明治期と同様、毎年重詰め料理が紹介されるわけではなく、本膳料理や会席料理、雑煮、餅料理だけの年もあって一定しておらず、おせち料理を重視する現在の婦人雑誌とは、記事の位置づけが大きく異なっている。

『婦人画報』では、明治期にも執筆していた成女高等女学校の吉村さと子が続けて担当している。大正2年12月号では、「十二月のお総菜」として特に重詰め料理ではなく、総菜の一環としてではあるが、その内容は「あられ海老輪柚子ほうふうの茶碗盛・牡蠣の親子蒸・わさび羹・にしき玉子・烏賊のとくさ焼・茸かまぼこ・自然薯きんとん」とあり、にしき玉子や茸かまぼこ、自然薯きんとんなど口取りを含んでいるため、総菜の一環としても口取りが含まれていることがうかがえる。

重詰めに関しては、『婦人画報』は比較的遅く大正8年1月号ではじめて登場する。そこでは一の重が「鹿の子海老・芋飛竜頭・松葉銀杏」、二の重が「すごもりきんとん・岩石玉子・ももわれ」、三の重が「鯛の若菜煮・梅人参・巻柚子」であり料理のカテゴリーが明確に分かれているわけではない。ただし、客に勧める際には重ごとに皿を分けてもりあわせるように指導している。大正11年1月号では、帝国料理学会会主勝見新太郎が「簡易な重詰料理」として、一の重が「口取り」として「鯖の甘露焼・磯辺長芋・焼目蒲鉾・梅花玉子・寄せ栗」、二の重は「松茸の浪花漬・数の子粉鯉・筋の子みぞれ漬」と松茸、数の子、筋子の醤油漬けであり、三の重は「鯛の朝日作り・独活・防風・山葵・のり」は鯛の刺身で独活や防風などのつまが添えられている。つまり、現在の煮物や焼物などの料理別のカテゴリーとは異なり、刺身とつまといったような現在の重詰めでは見られないものが登場するところに特徴がある。

ただし口取りの重視は依然として続いており、重詰めの構成要素となるだけでなく、大正6年1月号の亀井まき子による「新年のお料理」では、歌会始の勅題「遠山雪」に合わせた趣向で、広蓋

に口取りを盛り合わせ、遠山となる長芋でつくった富士山、牛蒡と青海苔による近景の松、ゆで卵を梅形にした紅梅で松葉昆布で裾野を表現している。さらに「宝船」では、三枚に下ろした鯛の骨や頭を焼いて船体にし、鯛で帆を作って鯛の身と卵でいって包み蒸しにして巻いた巻物、松は缶詰の松茸で蓑笠をつくり、寒天を青粉で固めて竹にくりぬき、梅形に切った蒲鉾で松竹梅を表現しているものである。つまり広蓋に盛る口取りだけを紹介しているのであった。

さらに大正期に刊行された『主婦の友』においても、上記2雑誌と同様の傾向がみられる。『主婦の友』は、主婦層の間に爆発的に売り上げを伸ばした雑誌であり、創刊当初からおせち料理に関する記事が掲載されている。大正7年1月号では、東京割烹女学校長秋穂益実による「正月のお節料理」であり、「口取重詰五種」として勝栗金団・起き上り玉子・宇治橋蒲鉾・御所蜜柑・木の葉慈姑と、「おせち料理五種」として蒸塩鮭・矢の根蓮根・蒲鉾・押し慈姑・きやら煮人参をあげている。おせち料理とされているのは、従来は甘煮であるが、塩鮭、蒲鉾など口取りのなものも含まれており、口取りが正月料理の中心を占めている。

また大正8年1月号では、成女高等女学校教師多田糸子によって「お正月の重詰の献立」では、初の重は吸い物の具、二の重は口取り、三の重は酢の物、与の重は旨煮となっており、酢の物の重が登場する一方で、吸い物の重も見られるなど、料理のカテゴリーが明確になっているとともに、今ではあまり見慣れない吸物の重など、定型的ではない多様な要素も持っている。大正10年1月の山村とし子による「手軽な新年の重詰料理」では、一の重が口取り、二の重が焼き肴、三の重が甘煮、四の重が酢肴と現在正式とされている物と同じ形態が登場する。しかしこの形態が安定しているわけではない。大正14年1月号の弁松総本店玉川仙太郎の「新年の重詰料理の拵方」では、初の重が口取りとなり、二の重が鉢物、三の重が甘煮と、現在も続く老舗の料理屋である弁松においても、正式とされている形態ではない。

つまり、大正期になると、重詰め料理のバリエーションが増えていることがわかる。それとともに、料理のカテゴリー別に重箱のそれぞれの段を対応させていくようになっていく。しかし、現在ではほとんどみることのない、刺身の重、雑煮の重や吸物の重などが存在しており、現在正式とされている煮物、焼き物、酢の物といった種類がまだ確定しているわけでもない。

ただし、現在につながる重要な点は、煮物とともに酢の物の頻度も高くなっていることから、次第に現在の形態に収斂されていく傾向を把握することができる。

(3) 昭和期のおせち料理

昭和期になるとむしろ重詰めを取り上げる頻度が大正期に比べると少なくなっていく雑誌も見られ、雑誌として方向性の相違がより明確になっていく。

とくに『婦人之友』においては重詰めは1931(昭和6)年と1938(昭和13)年だけであり、昭和13年1月号は栗きんとん・豆きんとん・黒豆・昆布巻・よせもの・なますなどのほか、おせちといわれる里芋・大根・日本人参・椎茸・蒟蒻・焼豆腐・鶏肉・銀杏にとどまっている。一方で昭和6年1月号は増田稲子による「新時代のお重詰」としてそれぞれの重を中華、和食、洋食に分けている。中華は「支那料理」として、はり瓜・凍鶏・春巻・蟹丸子・又焼であり、日本料理は紅白蒲鉾・伊達巻玉子・お多福豆・曙羊羹・煮物であり、西洋料理はメタイヨンドヴォレイユローレット・コー

ルロプスターと、完全に外国料理に取り入れ、それを重ごとにわけて詰め合わせるようにしている。ちなみに日本料理はおもに口取りである。

一方で『婦人画報』では、大正の終わりから昭和になると、紹介される料理の執筆者が割烹教育に携わる人ではなく、料亭やレストランなどプロフェッショナルの料理人に移行したり、こうしたプロフェッショナルの料理を記者が紹介するようになる。それは執筆する料理人の店舗がブランドとなり高級感を喚起することにもなる。

例えば、大正15年1月号、大正16年(昭和2年)1月号、昭和3年1月号、昭和4年1月号には、記者の紹介であるが、普茶料理の京都一休庵主が登場している。またすきやばし井出主人、東宝名物食堂デンツ主人、銀座濱むら主人など、料理人自体の名前は紹介されないものもある。一方、昭和7年1月号の精養軒司厨長北川敬三、昭和11年1月号の長作主人長祥作、ブラック・エンド・ホワイトのマダムの岡崎つる、昭和12年1月号には浜町醍醐主人山下茂、帝国鉄道協会食堂部司厨長杉野武夫、日比谷山水楼司厨長宮田武義などのように料理人の名前を明かしている場合もある。

そして『婦人画報』においては、重詰め料理が登場することなく本膳料理や会席料理、普茶料理が紹介され、料理の正統性を述べながら中心的に扱われている。また正月の迎え方などの記事も一緒にみられ、より正統とされる正月料理が提示されていくようになる。

それに対して『主婦の友』は、依然として重詰め料理の記事が継続してゆく。昭和3年1月号の青山割烹女学校の宇多繁野や東京割烹女学校の榎木小太郎、実用料理講習会長の松宮しん子、天野料理家庭塾の天野てるの、掛橋料理講習所の掛橋菊代など、割烹教育の指導者が主な記事を担い、それぞれの重詰めのカテゴリーのよって分けられいく。昭和3年1月号の宇多繁野による「初めての新年を迎える新家庭の迎春準備」では、酢の物、口取り、煮物だけの三重である。これは新婚の主婦向けの重詰めとして紹介されており、口取りも松蒲銚、若竹牛蒡、梅花卵などきわめて簡素になっている。この紹介記事の最初は問答形式となっており、「お重詰は全体どんなものを拵へたらよろしいでせう。お隣の奥さんは、漬物屋から買へばいいっておっしゃっていましたが。」との問いに対し、「そんな心掛の悪い奥さんでは困りますね。第一お客様に対して失礼に当たりますよ。少々体裁の悪いくらぬかまいませんから、手料理になさなくてははいけません。簡単で体裁のいい御馳走を何か考えてみませう。」との回答から料理の作り方に移っていく。つまり重詰め料理の手作りを薦める一方で、漬け物屋から購入することが当時それなりにあったこともうかがえるのである。

また昭和4年1月号の松宮しん子は「正月三が日の重詰め料理」では、吸い物の重、口取りの重、酢の物の重、煮物の重と、大正期に登場した吸い物の重などが登場するなど、また形態としては安定していない。翌昭和5年1月号の「手軽な正月の重詰め料理」では、酢の物、取り肴、口取り、甘煮と、取り肴は鰯の小串など焼き物があり、現行の正式とされる形態が近く、一定の形態を採るようになってきている。しかし同一の料理家でもそのときに応じて主張が異なっている。天野料理家庭塾の天野てるのは、上記の昭和5年1月号だけでなく、昭和8年1月号には「洋食を加味した新年の重詰料理の拵え方」、昭和9年1月号に「新年用重詰の家庭向の作り方」、昭和12年1月号の「勅題に因んだ家庭向き重詰の作り方」などがあるが、1933(昭和8)年には四重のうちの1つが洋食であり、あとは酢の物、煮物、取り肴だけである。取り肴は焼き物的なものが多い。さらに1934(昭和9)年の場合には、かなり質素であるが一の重が酢の物、-の重が伊勢海老の冷製など洋

風であり、三の重が焼き物、四の重が口取りのなものであり、煮物はあまりない。そして1937（昭和12）年の場合には、勅題に因んで一の重が酢の物、二の重が取り肴、三の重が煮物であるが、二の重について「取肴といってもお口取風のものを五品取り合せてみました」とあり、実際には口取りとあまりかわらない。

このように『主婦の友』では、重詰め料理の紹介は以上で終わり、それ以降は戦時下のもとの、次第に簡素化された料理となっていく。昭和13年1月号には、赤堀割烹教場の赤堀旺宏と掛橋料理講習所の掛橋菊代による「重詰め代りの簡単なお正月の盛合せ料理の作り方」という題であり、記事のはじめには「美味しくて簡単で経済的、三拍子揃った非常時新年の重詰め代りとして、一流の先生方にお作り頂いたものです」とあり、非常時においては重詰め料理は贅沢であり、美味しい、経済的、簡単な盛り合わせにすることでまだ正月料理を維持している。だが1942（昭和17）年にはもう通常の正月の料理は紹介されず、「暖かい栄養経済料理」として、「聖戦下にいよいよ意義深い新年を迎え、私達は一段と新しい覚悟の下に、お台所を守ってゆかねばなりません。配給制下の限られた材料で、いつも目先が変わった」とあり、配給による食材の制限の中で、栄養が主目的となり正月の儀礼性は後退している。それでも例えば子供向けの御馳走では、紅白鶴の子にほうれん草のすまし汁、菊花きんとんなど、従来の祝賀性をなんとか加味しようとしている。しかし1944（昭和19）年になると正月の祝賀性もほとんど無く、「戦時栄養食と保存食の作り方十二種」となり、米の代用食品を使う節米食などが中心となり、完全に戦時における制限され不足した食糧状況を示している。

4 見立てと口取り

さて、近代における3種の婦人雑誌を通して、明治期以来、重詰めのみなかでおせち料理として重視されているのが、口取りと称される料理であった。松下幸子氏によれば現在の口取りはきんとん、蒲鉾、伊達巻などであり〔松下 1991 109〕、現在スーパーマーケット等でもよく販売され、一般におせち料理として捉えられているものである。口取りについて食物史なかでも料理書研究で有名な川上行蔵氏によれば、「明治期以降登場する口取りは、口取り肴のことであり、甘い寒天や玉子焼、きんとんや蒲鉾など色彩豊かな料理で、饗宴の際に出されるもので宴中で食べてもいいが基本的には眺めるだけのものであり、宴が終わってから焼き物とともに折詰などにして持ち帰って食べるためであった」といい、現在の口取りは基本的には明治以降に成立していることがわかる。ただし「口取り」という言葉は近世中期からあったが、それは饗宴の終わりに出される濃茶の前の茶菓子の意味で、餅や煮しめのたぐいであり、近代以降の口取りは全く異なっていたという〔川上 2006 694-696〕。

つまり、近世期には重箱に詰められていた料理は、基本的には祝い肴といわれる数の子、田作り、叩き牛蒡、黒豆や煮しめ程度であり、これは明治の中頃になっても『東京風俗志』にもあるように一方で重詰めには祝い肴が中心であることは認識されていたわけであり、それが日本料理の中で明治期に登場した口取り肴が、重詰めの構成要素となったわけである。そして、『家庭之友』刊行後はじめてのおせち料理の記事である、明治36年12月号ですでに、祝い肴と煮染めに加えて口取りが一つの重として位置づけられていることをみると、その料理の位置づけの重要性を見て取ることが

できる。

ただし、明治期以降紹介されている口取りは、かならずしも現代の物とは同じではない。現在おせちの代表的な存在である伊達巻は、この3誌の中ではあまり登場せず、昭和6年1月号の『婦人之友』だけであるが、実は『家庭之友』明治38年11月号の「家庭料理」では、七五三の料理の紹介において口取りとして伊達巻玉子や栗きんとんが含まれている。よって、伊達巻がないわけではないが、正月料理に必須のものではなかったことがうかがえる。

ただし、卵料理に関してはすでに明治期から頻繁に登場し、その種類が多様であるが、基本的には家庭で容易に作ることができる料理が多い。たとえば、ゆで卵を5本の箸で縛って梅形に型どりの梅花卵は3誌それぞれにおいてよく登場するし、またゆで卵を崩して固めたがんぜき卵、また厚焼き卵や松風卵、にしき卵などもよくみられる。つまり卵はそれ自体甘さをふまえた重要な料理であることがわかる。

ただし口取りは、単に料理として位置づけられるだけでなく、色取りなども留意されており、見立てが重要になっている。たとえば、松竹梅に見立てたものは3誌に共通して登場するが、その際には形態としての見立てつまり隠喩としての見立てと、実質的な素材と関係のある見立てつまり換喩としての見立てが交錯する。例えば『婦人之友』明治41年12月号では、梅花卵、竹節昆布、松葉牛蒡の3種であるが、梅型にした卵、竹の節のように巻いた昆布、松葉のように切った牛蒡といずれも形態としての見立てであり、松竹梅の形態の模倣である。

一方で、素材としての見立てはそれぞれ素材が植物としての松竹梅に絡むものを採り入れている。『婦人画報』明治43年12月号では、松竹梅正月用重詰めとして、缶詰松茸、缶詰筍、慈姑梅型が紹介されているが、松茸と筍は両者とも松に自生する松茸、竹の幼体である筍であり、植物としての松竹と関係性をもっており、松竹の一部つまり換喩となっている。ただし、慈姑梅型は形態としての見立てである。ただし大正5年1月号では、松茸甘煮、竹輪蒲鉾、梅干しの甘煮と、松と梅に関しては松茸と梅の実である梅干しの甘煮でやはり素材としての見立てが行われている。川上行蔵氏のいう口取りが彩り豊かと説明しているのは、このような見立てが頻繁に行われているからと考えられる。

このような正月のおせち料理の見立ての趣向は、単にめでたい松竹梅などが主題となるだけでなく、何度も取り上げられたのが、実は宮中の歌会初めの勅題であった。『主婦の友』昭和12年1月号は「勅題に因んだ家庭向き重詰料理の作り方」で口取り風の取肴で、勅題「田家雪」を表現するため、鴨くはやき、蓑松茸で田家を意味し、雪輪にきった蓮根で雪を、梅花卵で春を寿ぐと、作者の天野てるのは述べている。こうした重詰めだけでなく、とくに『婦人画報』などでは本膳料理や普茶料理においても勅題を趣向とする料理が取り上げられている。その場合、大正15年1月号の懐石料理では「勅題と干支に因んだ家庭の新年料理」や昭和4年1月号の普茶料理では「御題田家の朝に因める新年の普茶料理」と、口取りだけでなく焼き物や煮物など料理全体が勅題となっているものもある。『婦人之友』では、子供向けの新年宴会にまで勅題の口取りが作られるようになったり、『婦人画報』大正13年1月号には関東大震災後の正月であるためか「復興の春」と題した口取りがそえられているなど、政治や社会事象との連動が正月料理にも採り入れられるようになっている。

おわりにかえて

『婦人之友』、『主婦の友』、『家庭画報』など婦人雑誌の購読対象は、おもに都市中間層の女性であり、近代はこの階層を中心に主婦という新たなライフスタイルが成立した時代でもあった〔木村2010 23-26〕。家事を担う主婦にとって、婦人雑誌は重要な参照先であったと考えられる。都市の中間層は地方出身者も多く、それぞれの郷土の民俗とは切り離された生活を送っており、地域の正月行事をそのまま踏襲することは困難であったと思われる。都市という特殊な環境の中で、家族が正月を実践するだけでなく、年始客を迎え接待をするためにも、それぞれの従来の方の慣習とは異なった方式をとらざるをえず、またそれが洗練された方式と見なされていったのではないだろうか。

そうした際に、このような婦人雑誌の重詰め料理が、新たな新年の迎え方として、参照されるようになった。よって、明治末期からすでに洋食や中華も正月料理として紹介されているのは、都市在住者にとってはそれがきわめて魅力的であり、関心が寄せられたからと思われる。

こうしたおせち料理を紹介していったのは、当時の割烹教育を担った人びとであり、また料亭などの専門の料理人であった。近代になって洋食や中華料理がしだいに生活のなかに入っていき、和食というカテゴリーができあがっていき、それをおせち料理の中に積極的に採り入れていったと考えられる。その際には勅題といった皇室行事なども重要な主題となっており、まさに国民国家が形成過程されていくことでその影響を正月のおせち料理も受けていたのである。

そして都市中間層を中心に広がっていった口取りや祝い肴などが含まれた重詰め料理は、戦後になると家庭で作るものから購入するものへとしだいに変わっていく。それでも正月の特別な料理として認識され、家庭で作らないのであれば購入してでもそろえようとした営みでもあった。そして自家製の煮物などとともに、家庭で重箱に詰めて正月を迎えていた時代が戦後長い間続いていき、豪華な重詰めイメージが正式のものとして捉えられていた。こうして家庭で連綿として作られてきたイメージが浸透し、それを作るべきであるという意識もまた広まっていったと考えられる。そして近年では、そのイメージがあるからこそ、一般家庭でも重詰めのセットを購入していくようになっていくのも、近代の大きな変化の上に作り上げられてきたイメージの産物であった。

〔付記〕

本稿執筆に際し、石川武美記念図書館、自由学園羽仁両先生記念図書館には大変お世話になりました。ここに謝して記します。

註

- (1)——通常、これらの食品サンプルはそれぞれの製造元である料理屋やレストランが用意し、予約セール中デパートに預けて陳列し、年末のセール終了時に回収する。
(2)——「紀文・お正月首都圏調査2012」による。サンプル数660件である。
(3)——東京都新宿区にある現在の学校法人成女学園の

- ことで、1899（明治32）年創立された（<http://www.seijogk.ac.jp/ayumi.html>、2014年11月25日）。
(4)——この年は大正15年（1926年）12月25日に大正天皇が亡くなったため昭和に改元している。すでに大正15年12月初頭には大正16年1月号として刊行されたためこのような発行年となった。

参考文献

- 生川浩子・吉田静代・牧野登志子・稲葉千津子・市原美恵子・大橋美恵子・橋元美代子 1980 「正月の食生活」『金城学院大学論集』家政学編, 19.
- 生川浩子・吉田静代・牧野登志子・稲葉千津子・市原美恵子・大橋美恵子 1981 「正月の食生活に関する二, 三の考察」『金城学院大学論集』家政学編, 20.
- 石井泰次郎 1915 「正月のお飾り」『婦人画報』104号
- 上出操・大西真理子 1997 「『婦人之友』にみるおせち料理 - 明治後期」『一宮女子短期大学紀要』36集
- 菅淑江・大羽和子・佐々木敦子・宮城幸子 1981 「家庭料理の伝承—正月料理について」『中国短期大学紀要』12.
- 岩村暢子 2005 『〈現代家族〉の誕生』勁草書房
- 奥村彪生 2003 「解説」『日本の正月料理』聞き書 ふるさとの家庭料理 20, 農山漁村文化協会編, 農山漁村文化協会
- 川上行蔵 2006 『日本料理事物起源』岩波書店
- 菊池貴一郎 1965 (1905) 『絵本江戸風俗往来』鈴木棠三編 東洋文庫 50 平凡社
- 木村涼子 2010 『主婦の誕生』吉川弘文館
- 塩沢実信 1994 『雑誌 100 年の歩み』グリーンアロー出版社
- 塩谷幸子 2011 『食文化の継承意識に関する家族関係—正月料理の変化を通して』風間書房
- 中山太郎校注 1942 『諸国風俗問状答』東京堂
- 平出鏗二郎 1971 (1901) 『東京風俗志』新装版 原書房
- 本田総一郎 1986 「おせち料理の伝統と行事」『食の科学』1986年1月号
- 松下幸子 1991 『祝いの食文化』東京美術
- 松井淳江・荒田康子・奥野律子・渡邊利恵 1987 「本学に於ける雑煮・正月料理の調査についての一考察」(その二) 『杉野女子大学・杉野女子大学短期大学部紀要』24
- 山下英代 1987 「女子短大生の食生活調査(Ⅲ)—正月料理・年中行事食についての意識の動向」『兵庫女子短期大学研究集録』20

(国立歴史民俗博物館研究部)

(2014年12月1日受付, 2015年5月25日審査終了)

表1 『婦人之友』のおせち料理一覧

発行年	発行月	巻号	筆者肩書き	筆者	題名	内容					特記
						一重	二重	三重	四重	五重	
『家庭之友』 明治36年	12月	1巻 9号		杉山さと子	家庭料理	数の子・ごまめ	口取 がんぜ き玉子・蒲鉾 かきするめ・ 琥珀糖・きん かん	牛蒡・人参・ 棒鱈			「これも中等ならばまず三重、上に 数の子とごまめを一緒にしまして、 中が口取・・・にしめ」とあり。
明治37年	12月	2巻 7号		宇山録子	正月料理	口取 隠元豆のきんとん・梅花玉子・末広竹の子 甘煮 ぬた わけぎとわかめと鱈 椀鱈と昆布 蛤の酒むし 煮豆 数の子				「なほ正月さかなの中に・・安価重 宝西洋料理の材料としては牛の舌」 と洋食の紹介あり。	
明治38年	12月	3巻 9号		宇山夫人	正月料理	吸物 蛤 口取 きんとん・厚焼玉子・松笠烏賊 昆布巻(はぜ) 甘煮(おろし慈姑・鳥ごぼう)				蠣料理の紹介あり。	
明治39年	12月	4巻 9号		宇山禄子	正月料理	蛤の酒むし(吸物の一)・鱈こぶ(吸物の二) 隠元のきんとん(口取りの一)・梅花玉子(口取りの二)・蓑笠松茸(口取りの三) はぜの昆布巻 甘煮 鶏・八頭・牛蒡 数の子 ぬた(かもじ葱・若布・比良目のつくり) 煮豆 ごまめ					
『婦人之友』 明治41年	12月	1巻 11/12 合併 号		田中よね子	雑煮と重詰 (新年料理)	口取 慈姑のきんとん・長芋羹・かまぼこ 梅花卵・竹節昆布・松葉牛蒡 煮しめ 黒(里?)芋・牛蒡・慈姑・人参・むすび菟蓐 ぬた 照ごまめ 数の子 煮豆				「今年は人手の少ない家でも、苦 勞なしに、兎に角一と揃ひだけは 出来るやうものを」とあり。 雑煮(味噌雑煮、清汁雑煮、鴨雑 煮)の記述もあり。	
明治42年	12月	2巻 12号		みどり	新年の料理	口取 蒲鉾・隠元のきんとん・蕪牛蒡玉子の松竹梅 数の子 照ごまめ 柿なます 煮しめ 人参・牛蒡・里芋・こんにゃく 煮豆				「出来るだけ簡単に、出来るだけ質 素にといふ考でいたしました」とあ り。 雑煮の記述もあり。	
明治43年	12月	3巻 10号		みどり	新年料理	口取り 達磨長芋・鮭かまぼこ・梅に短冊の流しもの 碁石豆 椀もり(雪菜・白身魚のすり身)				雑煮の記述もあり。	
明治44年	12月	5巻 7号		みどり	目先のかはつた お正月の御馳走	吸物 鱈昆布 柿なます 口取 小鳥もどき・松かさ烏賊・松葉銀杏 煮物 とり皮牛蒡 刺身 翁鯛				「おだまりの数の子、ごまめなどは、 是非どちらでもおつくりになられま すもので、」とあり。対話形式。	
明治45年	1月	5巻 8号		笹木幸子	子供新年会の御 馳走	御題口取 初日かん・松葉きんとん・鶴の卵 甘煮 松かさいか・竹のこ・梅くわむ 猪口 皮むきいんげん・あま煮 椀 賽形かまぼこ・手まりにんじんすまし 茶碗 た、きかしわ・ほうれん草茶碗むし 菓子 おめでとうおこし				子供新年会の御馳走でも御題口取 が登場するようになる。	

大正3年	1月	8巻 1号		水町たづ子	正月の重詰料理と雑煮	一の重 煮豆・ごまめ・ きざみすめ	二の重 刺身紅白	三の重 口取物 角蒲鉾・海老 黄金巻・きん とん・焼鳥・ わらつと・福 寿草	四の重 昆布巻・数の 子白和へ・小 蕪紅白酢漬	五の重 おせち のもの 椎茸・人参・ 若菜牛蒡・八 頭・松葉きん なん	別の井に膾, また雑煮の記事もある。 「水町さんのお所をお聞きになる方 に申し上げます。ご住所は、芝区 南佐久間町1丁目3番地で御座い ます。お宅でお茶やお花をお教え になります。」とあり。
大正4年	1月	9巻 1号		水町たづ子	思ひつきな新年 用重詰料理	一の重 煮豆・ごまめ・ 昆布巻	二の重 さしみ(紅白)	三の重 口取(鳴門蒲 ぼこ・松毬玉 子・梅型慈姑)	四の重 蕪松茸・鏡筍・ 末広人参・と きん牛蒡・鹿 の子烏賊	五の重 長芋海丹焼・ 小鳥もどき・ほ うれん草磯巻	吸物 鱈, もしを昆布, 口落の蓋 別井(一, かきなます・二酢の物(白 玉椿)・三数の子くるみ和え 料理の出し方について膳に刺身, 口取り, 吸物となる。また重ごとに 皿を換える。
大正5年	1月	10巻 1号		水町たづ子	新年客受けの用 意	吸物 千鳥鯛・糸三つ葉・口落の蓋 焼肴 甘鯛の味噌づけ 甘煮 慈姑・海老・うど・莢えんどう・筍 酢の物 はらみ橙 小皿 松笠烏賊・松葉銀杏 お雑煮 鴨雑煮 香の物 葉付きの小蕪・奈良漬・新沢庵・菜づけ・酢とり生姜など					お座敷の飾り方, 御祝儀の順序の 記述もあり。 筆者の水町たづ子について「芝区 南佐久間町で毎日日を分け, 茶の 湯, 生花, お料理のお稽古をなさ います」とあり。
大正7年	1月	12巻 1号		酒井長春	新春家事絵巻 その二 上方風の重詰料 理	一重(口取) 青竹かまぼこ・ 松葉松露・長 春梅	二重(煮合せ) 松かさごぼう・ 昆布まき人参・ 花くわみ・梅 花百合根・鴨 村雨	三重(酢のもの) 相生まき・松 前喜寿し・水 引うど			新春家事絵巻の一環としてであり, 「その一玄関とお座敷の飾り方・水 町たづ子」「その三新年用の菓子・ 関口佐吉」 「今度は上方風のきれいなお重詰め をのせることいたしました。全部本 社で実験した結果でございます。」
大正8年	1月	13巻 1号		川崎正子	新年用手軽お重 詰	一の重 即席お 雑煮 梅花く わみ・松茸・ 竹輪・挽鶏・ 波稜草(軽便 醤油添)	二の重 お口と り 日の出玉 子・霰昆布・ 淡雪羹・鮭の 干草焼・結び いも	三の重 お節煮 牛蒡・芋・人参 蒲鉾・注連蒟 蒻・勝栗・田作 よる昆布	与の重 お酢の 物 箭羽根さより・ 箭の根大根・ 松葉柚子		これまでの正月の重詰めは屠蘇の 取肴であったが, 酒を用いない主 義の家庭の正月料理は吸物がいら ないので, 雑煮餅の具となる。
大正9年	1月	14巻 1号		川崎正子	新年の手軽料理 とお餅の美味し い食べ方	勅題に因める巻すし早梅・早吸物・雑煮餅のいろいろ					
大正11年	1月	16巻 1号		村井政善	珍しい吸物, 変 わった雑煮 温かい滋養料理 数種	兎の御吸物・みぞれ雑煮・鍋焼南ばん餅・鴨の味噌雑煮・鴨のさつま焼					「兎の吸物は徳川時代から, 正月 元旦の佳例として」とあり。
大正14年	1月	19巻 1号		田中よね子	簡単でおいしい 正月料理	かき御飯・蕪の千枚漬・白味噌の雑煮・かちんむし・鱈のお汁・八つ頭のふくめ煮・ おいしい焼きすめ・塩鮭の料理・味噌のとろろ・おいしいかずのこ・天王寺 蕪あんかけ・大根ふろふき・煮込み・炒菜					

大正 15 年	1 月	20 巻 1 号		田中米子	お正月の重詰料理	口取りもの きんとん・蒲 鉾・梅型玉子・ 松葉牛蒡・竹 節こんぶ	小串の鯛・八 つ頭・高野豆 腐	鯖の昆布じめ・ 霜降かん・菊 形蕪のあちや ら			かちんむし
昭和 5 年	1 月	24 巻 1 号		増田稲子	気のきいた手 のかからぬ長く保 つ正月料理	鴨のロース煮・蟹の甲羅蒸し・メ鯖の銀皮づくり・焼栗きんとん・柚釜蒸し				「正月料理といへば、例年通りの重詰や口取りを作るお家が多いですが、今年は次のやうな料理を加えて、新しい彩りと風味と添えてくださいませ。」	
				大平茂	ありふれた材料 で風変りな折衷 料理	塩鱈の乾海老ソースかけ・半熟玉子の白味噌ソース				「フランス料理で有名な大平氏に、お正月にちなんだ材料をもとにして和洋折衷の珍しい思ひきったお料理を工夫していただきました。」	
昭和 6 年	1 月	25 巻 1 号		増田稲子	新時代のお重詰	支那料理 玻璃瓜(魚から揚) ・凍鶏・春巻・蟹 丸子・叉焼	日本料理 紅白蒲鉾・伊 達巻玉子・お 多福豆・曙羊 羹(よせもの) 煮物(八頭・ 松茸・慈姑・筍 隠元)	西洋料理 メタイヨンドヴ オレイユロー レット・コール ロブスター			
昭和 7 年	1 月	26 巻 1 号			時代的な正月料 理の工夫	小鯛の甘露煮 広島 一小百合、サンドキッチとおでん 熊本一やゑ子、雑煮としるこ 静岡一米内山千代子、いわしの米ぬか漬 静岡一吉子					
昭和 8 年	1 月	27 巻 1 号		西富貴子 中曾根うめ 子	お正月料理	1子供たちの集まりのために 1 スープ・スコン、2一つ盛り料理(ひな鶏のホワイトソース・甘藷の黄金焼・人参甘煮・玉子の青豆詰・フルーツサラダ・カリフラワー塩煮)、3グレープジュース、スポンヂケーキ 2親しい友達の集まりのために 玉子巻・小はだのメ寿司・海老の錦すし・梅花海苔巻・鱈昆布のお吸物					
昭和 9 年	1 月	28 巻 1 号			正月の料理 鴨一羽を使って	進め肴 鴨のロース焼き・揚げ慈姑・よりうど・さき防風 酢物 鴨と胡瓜白酢胡麻和え 吸物 鴨のたたき骨揚げじんぢょ 小鉢 もつの山椒焼・とくさうど・白いんげん含め煮 羹物 鴨と野菜の吉野煮					
昭和 10 年	1 月	29 巻 1 号			私の家の正月料 理の中から	大根の煮なます一犬塚静子、鶏の丸煮一大脇道子、子供本位に一西富貴子					
昭和 12 年	1 月	31 巻 1 号			関西茶料理の第 一人者 木津宗泉老に 新春の茶料理を きく	膳・椀・汁 合鰯汁 向 白魚・岩茸いり酒・けん蔞の臺 煮物 鴨の丸・牛蒡薄切・白髪人参・口へぎ柚子 引菜 塩ぶりあんかけ・生姜・香の物 吸物 わりぎんなん・しほり生姜 八寸 ごまめ・叩き牛蒡・蛤しぐれ煮 この上、強肴を鉢に入れて出す				「一年の計をたてはじめる正月にこそ手近に身の辺りにある材料や、日常手にしてゐる野菜を、質素ではあるが真心を込めて美味しくいただくことを工夫すべきで、雑煮と組重(数の子、田作り・叩き牛蒡・黒豆・高野豆腐)位で結構です。」とあり。	
昭和 13 年	1 月	32 巻 1 号			きつとおいしく 出来るお正月の お重詰料理	おせち(里芋大根・日本人参・椎茸・蒟蒻・焼豆腐・鶏肉・銀杏)・栗きんとん・白いんげんきんとん・黒豆・昆布巻・よせもの・なます				「毎年々々お正月といえば各家毎に用意するきまりのお重詰料理が、いつも同じようにおいしく美しく出来上つてみせうか。」	

昭和14年	1月	33巻 1号	東京友の会 食事研究部	沢崎梅子	新たな一汁一菜 正月料理	宝船鯛	富士きんとん・ 日の出羹・宝 甘煮・巖鳥	金波銀波なま す・昆布メさし み	田作り・黒豆・ 数の子		吸物 鶴亀清汁(鶴かまぼこ・亀 椎茸・結び三つ葉・松葉柚子・餅) 子供口取り(おめでたうきんとん・ 日の出羹・舞扇・兎玉子・亀椎茸) 吸物初春清汁
昭和15年	1月	34巻 1号		沢崎梅子	燃料と調味料の 経済を考えたお いしい黒豆の煮 方 照りごまめの作 り方 味のよい野菜の 煮め	ごまめと黒豆の重詰め 煮しめ				「重曹も用ひずに二時間で煮えま す。」	
昭和16年	1月	35巻 1号		沢崎梅子	簡素なお祝い料 理	こがね寿司・日の出かまぼこ・若竹ほうれん草・花籠みかん・みかんゆ 宝鍋・支那風五日雑煮				「今年のお正月は、手の込んだお 重詰などは無論やめるにしても、 お餅に黒豆、ごまめ、なます、数 の子おせちなどは栄養の点から見 ても誠によい取り合わせですし、 材料も比較的手に入りやすいの で・・・」	

表2 『婦人画報』おせち料理一覧

発行年	発行月	巻号	筆者肩書き	筆者	題名	内容					特記	
						一重	二重	三重	四重	五重		
明治39年	1月	2巻1号		石井泰次郎	勅題料理新年河献立	吸物 御幣鯉・和歌菜・鈴山椒 口取 春水蒲鉾・さざ波さより・信濃川さけ・河茸田麩煮・梅の花かん 差味 皮作り鯛・小川だひ・かつらにんじん・富士川海苔・わさび 茶碗 鴨・まつたけ・勢利・柚子 鉢肴 筏焼鯛・船盛伊勢海老・葵百合根・水晶昆布・福目生姜 水菓子 蜜柑・串柿 吸物 白魚・つくばね						
明治43年	1月	36号		石井泰次郎	武家で祝ふお雑煮	雑煮, 三献						三献がのちの数の子昆布巻と連続的に捉える。
明治43年	12月	49号	成女高等女学校教師	吉村里子	総菜と正月料理	とろろ吸物・こはだの煮びたし・松竹梅正月用重詰(缶詰松茸, 缶詰筍, 慈姑梅型)・慈姑きんとん・鮭蒲鉾						
明治44年	12月	63号	成女高等女学校教師	吉村里子	十二月の献立と重詰料理	碁石豆・鐵扇海老・つま折りさよりのとくさ焼・日の出慈姑・鶴昆布						
大正2年	1月	77号		吉村里子	一月のお惣菜	大蛤の雲丹焼・月見とろろ・牡蠣の焙烙焼・数の子の麴漬・味噌雑煮餅・小鳥のお正月の座敷の飾り方(安田梅雪)						
大正2年	12月	89号		吉村さと子	十二月のお総菜	あられ海老輪 柚子ほうふうの茶碗盛・牡蠣の親子蒸・わさび羹・にしき玉子・烏賊のとくさ焼・茸かまぼこ・自然薯きんとん						
大正3年	1月	90号		吉村さと子	お正月のお料理・一月のお総菜	干貝の千年漬・餅のいろいろ・はしら芹, 生椎茸の椀盛・大根, 人参の粕煮・なまこの酢のもの・葱南蛮・鯛の金銀焼						お正月と婦人, 三輪田元道, 上下貴賤無く楽しむ物
大正4年	1月	104号		吉村さと子	お正月のお総菜	雑煮餅汁・たたき鳥・蠣の味噌鍋・花えび・むしり海老と蓬蓮草の酢の物・むつのつけ焼き・味噌そば・雪, 月, 花の吸物, 黄味あへ・高野豆腐の揚物・寄せ牛蒡・小倉羹・日之丸羹						
大正5年	1月	118号		吉村さと子	お正月の献立	雑煮(鬩斗餅・鴨・小松菜・鶴の子芋・亀甲大根) 粕餅 賽の目鱈と青海苔(椀盛)・白魚, 敷海苔, 短冊うど(椀盛) 短冊大根, せん人参, 松葉田作, 糸昆布, みじん生姜(膾) 末広牛蒡, 日の出人参, 千里芋, 相生田作・亀甲豆腐(平) 松茸甘煮, 竹輪蒲鉾, 梅干の甘煮 鯛の若菜煮, 柚のふくめ煮, 重ね昆布(皿) 裏白烏賊, 巻柿(皿)						
大正6年	1月	130号		亀井まき子	新年のお料理	遠山雪(遠山・近景の松・梅花・裾野) 宝船(船形・帆・巻物・蓑笠・竹・梅・波)						正月のお献立(吉村さと子)は通常の料理1週間。
大正7年	1月	142号		亀井まき子	二汁五菜本膳料理お正月の膳部	汁(鶴の子芋・亀甲大根) 猪口(黒豆) 膾(大根・人参・田作・あられ生姜・青海苔) 平(里芋・末広人参・花玉子・牛蒡・小松菜) 坪(昆布巻) 二の汁(鴨しんじょ・三つ葉・木ぼし椎茸・貝の柱・口柚子) 焼物(鯛の蒸焼・筆生姜)						正月のお献立(吉村さと子)は正月料理もふくめて
大正8年	1月	155号		吉村さと子	新年のお重詰	鹿の子海老・芋 飛竜頭・松葉銀杏 すごもりきんとん ももわれ 鯛の若菜焼・梅人参(梅慈姑)・巻柚子						

大正11年	1月	193号	帝国料理学会々主	勝見新太郎	簡易な重詰料理	口取り・鱈の甘露焼・磯辺長芋・焼目蒲鉾・梅花玉子・寄せ栗	松茸の浪花漬・数の子粉鯉・筋の子みぞれ漬	鯛の朝日作り・独活・防風・山葵のり		
			大日本台所司	村井政善	勅題に因んだ初春の簡易なお料理	雑煮(丸め小餅・笹葉牛蒡・月光人参・梅花里・芋・御鏡大根・海浜豆腐・松葉豌豆) 小付物(塩数の子・花鯉) お吸物(和合蛤・神馬藻・口柚子) 御向贈(鮭と串柿の博多・暁甘塩鮭・白髪大根・もどし青海苔・三杯酢) 御煮物(梅鉢きんこ・蓑竹の子・総松茸) 御焼物代(甘鯛の翁漬・朝日正賀) 御口取(旭蒲鉾・小浪海老・御山鳩・羽子板長芋)				
大正12年	1月	207号	国立栄養研究所経済栄養実験室	村井政善	正月の料理と食卓の飾り方	吸物(猪の叩き・野芹・正賀) 小鉢(塩かずの子・花勝魚) 鱈(柿と大根・塩鮭・甘酢) 煮物(アヒル・うど・莢豌豆) 焼物(鱈の翁漬・錦あちやら) 口替(青松烏賊・なると玉子・豆くわい) 汁(焼豆腐・人参・牛蒡・大根・餅) 御飯 香の物			衛生的・経済的料理「重詰料理は別として」食べられる和洋2種。	
大正13年	1月	218号		佐久千代子	新年の献立と室の飾り方	口取(富士の白雪きんとん・日の出かん・復興の春) 甘煮(鮎またはハゼの福々煮・粉山椒) 中皿(数の子等分漬・てりゑび・黒豆紅ちよろぎ) 酢の物(蕪の初夢漬・もみじ甘酢) 吸物(君が代巻・鳥肉もどき・ホーレン草) 雑煮(焼餅・芋・すじ子・里芋・にんじん・ぎんなん・おすまし仕立) 菓子(新帝都せんべい・御芽出たう・蜜柑)			震災後を意識した本膳。	
大正13年	12月	230号		亀井まき子	正月の重詰(和洋とりどり)とかるた会のごちそう	フーカデン	サンドキッチ	チキンゼリー		そのほかにも、ぬた、鴨の鎌倉つけと鮭の翁つけ・ポイルドサンドキッチ・焼売、花ずし、鯖ずし、フルーツサラダがある。
大正15年	1月	244号	京都	平の屋主人	勅題と干支に因んだ家庭の新年料理	汁(合味噌 松竹梅 筍・三つ葉・小芋・口水芥子) 丙寅年向附(虎斑酢鯛・黄味玉子・岩茸・笹胡瓜美生漬) 焼物 内宮(千木片男木 まな鱈味噌漬・守口大根甘酢漬) 吸物 外宮(ハゼ米 椀、結鬘斗) 強肴 神路山(神代杉 堀川牛蒡煮拔) 煮物 五十鈴川(筏海老・磯若布・鏡滑茸・口柚子) 八寸 宇治橋(鶏塩蒸杉盛・笏からすみ・擬宝珠露臺) 香の物 伊勢の国(伊勢沢庵)			茶懐石、勅題河水清で、伊勢の五十鈴川を主題とする。	
大正16年(昭和2年)	1月	259号		みをつくし	新年の普茶料理 勅題に因める一休庵主の苦心	附揚 宝づくし。珊瑚樹(紅生姜) 福植(慈姑) 小判(筍) 宝袋(昆布) 玉(栗) 雲片 松竹梅。松(牛蒡) 竹(筍) 梅(人参) 添え銀杏、葛合せ 浸物 丁卯。福寿草(菊菜) 卵(うど) 根メ(黒茸) 香の物 元始祭。菊花(沢庵) 国旗(千枚漬と紅生姜)			勅題「海上清風」にちなんだ普茶料理。しかし大正天皇崩御により、歌会始は中止。	

昭和3年	1月	269号	食物研究所	一戸伊勢子	和洋折衷のお正月料理	梅花蝦の吸物 お向 サラダ 皿物 ボイルドフィッシュ 口取 日の出富士 常磐きんとんと日の出富士 御煮物 イカの松笠煮・豚肉の布巻・梅花卵	
			京都一休庵	婦人記者	今秋の御大典に因める新年の普茶料理	小菜 附揚 桐竹鳳凰(天だし・大根おろし) 桐(慈姑しんじょ素揚げ) 竹(牛蒡衣揚げ) 鳳凰(さつまいも素揚げ) 雲片 鏡玉御剣(葛煮き麻油がけ) 鏡(慈姑) 玉(筍) 御剣(牛蒡) 浸物 紅焚 松(軸三つ葉胡麻和) 火(人参柿酢和) 香の物 万歳曙 旗(紅生姜) 竿(べったら漬) 大菜 唐揚 右近橘(切り揚豆腐ときんかん) 味噌煮 左近桜(桜麩・若芽ほうれん草・松葉柚子) 麻腐 黄檀染 胡麻豆腐・わさび醤油 筍羹 紫宸殿, 漢竹, 呉竹 紫宸殿(えび芋甘煮) 漢竹呉竹(小筍甘煮)	
昭和4年	1月	282号	京都一休庵	婦人記者	御題田家の朝に因める新年の普茶料理	大菜 唐揚 ほんだわら(七五三飾り) 唐揚豆腐・神馬草 味噌煮 雑煮(元旦) 亀甲大根・鶴の子芋・熨斗餅。 麻腐 小豆粥(十五日正月) 胡麻豆腐小豆入・山葵醤油 筍羹 飾白・芋頭・国栖笛(田家の朝・大和の国・国栖の里) 小菜 附揚 七草(七日正月) 芹・鈴菜(蕪)・鈴代(大根) 雲片 開き牛蒡・開き豆・葛煮き麻油がけ 浸し物 小松曳き(七日正月) 小松菜胡麻和へ 香の物 初日の出(元旦)	
昭和7年	1月	319号	精養軒司厨長	北川敬三	フランス風正月の皿盛料理	魚の物 ラングスト フロワー・ア・ラ・レムラード 鳥の物 マヨネーズ ド ヴオライユ 牛の物 ブーフ フロワド・ラ・モード 付け合せ物 コンコンブル・フロア	「お正月のお料理も、もし思ひ切つて型を破つて見てはどうかと思ひます」とあり。
昭和11年	1月	381号	長作主人 ブラック・エンド・ホワイト	長祥作 岡崎つる	手軽で粋な酒客向の正月酒肴十四種	通人向摘み物 即席もの 数の子と和え・炒り雲丹と和え・烏賊このわたの柚子釜・うるかと和え・筋子のみどりと和え・塩引刺身 仕込み物 黒豆のぶどう煮・吉原牛蒡・くわみ煎餅 洋酒心意気を見せた摘み物 ウキナソーセージのバター炒め・胡瓜のチーズサンド・蕪の酢漬・玉葱の酢漬・ジャガイモサラダ	
昭和12年	1月	395号	浜町醜鬨主人	山下茂	家庭で簡単に出来る正式な正月の祝膳料理	三種盛 田作り・数の子・末広胡蘿蔔 添肴 亀足立て 橙釜 鈴子・このわた入り 雑煮 熨斗餅・色紙鴨・鶴の子芋・亀甲大根・瑞葉芹 取据 若松立 日の出蒲鉾・田家金団・松笠生貝・雪割竹の子・梅花牛蒡(梅花楊枝添) 鱈 遠山大根・前山岩茸・紅蕪骨・鯛小川造・金柑(万年酢添) 千代久 黒豆田夫 弥喜物 真鯛巻煎焼 御果物 梅花柿・ぶどう 菜碗 若筍汁・木の芽 御飯(御湯) 香の物 守口大根・結び瓜・巻菜 お菓子 桃山羹	ほかに「冬寒に温かな西洋鍋料理一つ」、「お正月用のお客様用の豪華なデコレーションケーキの使い方」、「奥様御自慢のお手料理」の記事あり。

			帝国鉄道協会 食堂部司厨長 ぎんざ すきやばし 日比谷山水楼 司厨長	杉野武夫 濱むら主人 井出主人 宮田武義	正月用の一品料理 十八種	(A) 洋酒向のしゃれたオードブル四種 1 Canape Varie/ 2 Canard Sarage an gelie/3 upreme de chicken Allumande/4 Legunes Varies (B) 客を見て手早に作る日本酒向摘み物 1山芋の酢・2もろみ胡瓜・3 浸し菠薐草・魚磯辺焼 (C) 一献さし上げる間に出来る縁起用一品料理 1取肴(松竹梅)・2刺身(日の出作り)・3八寸(田家雪)・4蒸物(小鯛けんちん蒸) (D) 趣を変えて支那風で 1清燉全鴨(かもの丸蒸し汁)・麟吐玉書・什錦火鍋(五日よせなべ)	
昭和 13年	1月	407号	有田雪治氏令 嬢	有田悦子	お友達をお招きして 初春のティー	カクテルエード(オレンジ・蜜柑・葡萄酒) 寿茶(結び昆布・塩漬桜花) 福餅(きんとん餡・小豆餡) フルーツポンチ(リンゴ・バナナ・パイナップル・梨・桃・桜桃) 紅茶(ミルク) サンドウキッチ(パイナップル・海老でんぶ・野菜サラダ) 肉饅頭・番茶 パイナップルケーキ ピーナツプディング 摘み菓子(あられ・チョコレート・キャンディー) 果物(蜜柑)	「今日は姉妹揃って親しいお友達をお招きしてのティー。但しお母様が厳格でいらして、決して外から物をとって、只あそびほうけてと云ふことは絶対お禁止になり、召し上り物全部悦子様お手製で御馳走なされる事と云ふので女中さんの助手を頼み、皆さんお集まりまでを目の廻るやうなおいそがしさ。」とあり。
			すきやばし	井出主人	新年季節向会席料理 御献立	膳向 天魚子にんびん漬 吸物 先代雑煮・合鴨葛たたき・熨斗餅・鶯菜 八寸 日の出からすみ・福寿草百合根・ちやとう青竹 刺身 明石鯛梅花造・かんそう・匂山葵 焼肴 石鯛・小鯛・車海老・蛤 煮物 露豆竹かぶら鶏味噌 酢の物 甘鯛・柚子蒸し 留椀 三州味噌なめこ・丸焼豆腐仕立 香の物 果物 メロン	
『戦時 女性』 昭和 20年	1月	490号		黒田米子	決戦下の料理道 決戦お正月の食物	お餅・お雑煮・おなます・福包	なますは戦時下で火を使わないもの。

表3 『主婦の友』おせち料理一覧

発行年	発行月	巻号	筆者肩書き	筆者	題名	内容					特記
						一重	二重	三重	四重	五重	
大正7年	1月	2巻1号	東京割烹女学校長	秋穂益実	正月のお節料理	おせち料理五種 蒸塩鮭・矢の根蓮根・蒲鉾・押し慈姑・きやら煮人参 口取重詰五種 勝栗金団・起き上り玉子・宇治橋蒲鉾・御所蜜柑・木の葉慈姑					「野菜で出来る勅題菓子」の記事あり。
大正8年	1月	3巻1号	成女高等女学校教師	多田糸子	お正月の重詰の献立	初の重(吸い物) 箕形はんぺん・ 亀甲椎茸・小松菜・松葉柚子	二の重(口取) 春山きんとん・ 初日みかん・こはだ黄味鮓	三の重(酢の物) 梅たこ・短冊うど・算木蓮根・ 青豆紅ちよろぎ・ 柚子酢	与の重(旨煮) 海老姿煮・磯焼 長芋・菊花きんとん・塩ぶり酒煮・松葉きんなん・青竹こんぶ・梅くわゐ		
大正9年	1月	4巻1号	実用裁縫料理講習会講師	水町田鶴子	気の利いたお正月重詰献立	一の重 花海老・きんとん・蕨松茸・寄せ鹿尾菜・若菜ときん	二の重 小鳥もどき・梅くわゐ・梅人参・ 焼鶏・	三の重 茶きん玉子・若菜牛蒡・八つ頭拍子木・穂竹の子・椎茸	四の重 刻み鯛・煮豆・ 田作・膾		そのほか吸物(大口魚・もしお昆布・口柚子)もある。
大正10年	1月	5巻1号		山村とし子	手軽な新年の重詰料理	一の重(口取物) 松風玉子焼・御所蒲鉾・栗のふくませ・新生姜	二の重(焼肴) 真魚鰹味噌漬・ 大葉百合根	三の重(甘煮) 鶏肉団子・竹の子・絹さや	四の重(酢肴) 鯛の昆布ずし・ 黄金まぶし・押胡瓜		「虚礼廃止の声が大分高くなったやうですが年始客絶対になくなるまでは、未だ前途がありませうから、年始のお重詰を御紹介いたします。」 「寒いときに喜ばれる簡単な客膳」松田龍子の記事もあり。
大正12年	1月	7巻1号		川崎正子	お正月の重詰西洋料理	スープ	包み魚蒸焼	イタリヤ式肉うどん	野菜サラダ		「新年のお重詰といふと千遍一律で、口取物とかお煮メとかに定まっております。それで風変わりな洋食の重詰を拵へてみました。尤もこれはお重詰とはいへそのまま出すのではなく、来客を見て一度暖めてから薦めるので、つまり材料をお重の中に取揃へておくわけでございます」とあり。 このほかに食後の菓子としてチャムプディング、果物、珈琲がつく。
大正13年	1月	8巻1号		松村愛子	子供本位の新年会の御馳走	御飯 チキンライス 折詰 雪だるま・竹形菠薐草・梅の花羊羹・松笠いか・結び烏賊・独楽くわゐ・木の葉百合・海老、椎茸。青豆よせ蒸し・鮭ホワイトソース、ポテト一皿 菓子 飾りカステラ 果物 林檎・蜜柑 飲物 葡萄液・コーヒー					「平生はつい忙しさに子供と一緒になつて、愉快に遊ぶような機会が少ない私達も、せめてお正月くらはゆるたりした心持ちで、子供の相手になってやりたいと思ひます。」とあり。 器や世話の心配がないよう折箱をつかう。
				山村とし子	新年に必要な御馳走数種	黒豆・昆布巻・数の子・ごまめ・おせち(椎茸・竹輪・銀杏・蒟蒻・八頭)					「贅沢な御馳走は別として、どこのお家でも必ずなくてはならぬやうにされてゐる、新年のお膳のものについて、美味しい拵へ方を申上げませう。」とあり。

大正14年	1月	9巻 1号		天野てるの	新春の来客用の御馳走いろいろ	お向赤貝・おろし大根・針生姜 お汁 三州味噌・小鳥・よめな・豆腐・納豆 口代 長芋の朝日きんとん・笹蒲鉾・のし鳩 刺身 鮪そぎ身・生海苔・おろし山葵・土佐醤油 深皿 挽茶蕎麦蒸し 茶碗 沙魚・松露・露のたう			「餅について知らねばならぬ知識」の記事あり。		
			弁松総本店	玉川仙太郎	新年の重詰料理の拵方	初の重(口取) いんげんきんとん・旭蒲鉾・にしき玉子・木の葉柚子	二の重(鉢物) 鱈の照焼・厚焼玉子・矢羽根蓮・梅花くわみ・筆生姜	三の重(甘煮) たこ・八つ頭・牛蒡・竹の子・くわみ・莢豌豆・栗			
大正15年	1月	10巻 1号	青山割烹講習会	宇多繁野	思いつきの新年の御馳走	お椀 長崎風鱈雑煮 お刺身 ひらめ海苔皮作り梅花盛 向皿 きすの南蛮漬 茶碗 松に鶴即席清汁 小鉢 むし鳥おろし和へ糸海苔 向附 豚の角煮とき芥子 香の物 奈良漬瓜・小燕			「普通はまづ有合せたお重のものくらみで結構ですが、特に親しい間柄の訪問客とか・お定まりのお重の物だけでは何となく物足りない心持がいたします」とあり。 割烹教室の案内と著書の販売もあり。		
			新橋	玉木屋主人	お正月の煮豆と昆布巻の美味しい拵へ方	煮豆(黒豆)・昆布巻					
昭和2年	1月	11巻 1号	東京割烹女学校	榎木小太郎	新年宴会の客膳料理	吸物(清汁) 吉野よせ鴨・布目しんじょ・椎茸・短冊ぎんなん・口柚子 乾肴(つまみ物) 結び昆布・田作り・からすみ 蓬菜盛(口取) 黄金きんとん・羽二重蒲鉾・寿海老・裏白しぎ・針魚若菜ずし・若竹牛蒡・紅白かせし梅 刺身(膾皿) かじき作身・さざなみ鯛・組さより・檜扇うど・打くらげ・酢どり菊 焼物(向皿) 州浜鯛・博多牛蒡・牛肥芋・酢どり生姜 台重(おせち代り) 鳴門人蔘・花形牛蒡・玉川豆腐・芋つや煮・寒雀照煮 猪口(中附) 塩すずこ・相生沢庵					
昭和3年	1月	12巻 1号	青山割烹講習会 会長	宇多繁野	初めての新年を迎える、新家庭の迎春準備	酢の物 五色巻	口取り 松蒲鉾・若竹牛蒡・梅花卵	煮物 巣ごもり			「お重詰は全体どんなものを拵へたらよろしいでせう。お隣の奥さんは、漬物屋から買へばいいっておっしゃっていましたが。」「そんな心掛の悪い奥さんでは困りませぬ。第一お客様に対して失礼に当たりませぬ。少々体裁の悪いくらみかまいませんから、手料理になさなくてははいけません。簡単で体裁のいい御馳走を何か考えてみませう。」と問答形式になっている。 鴨雑煮もあり。
昭和4年	1月	13巻 1号	実用料理講習会 会長	松宮しん子	正月三ヶ日の重詰料理	吸い物 相鳴しん薯・花菜・火とり鱈・糸昆布・鳴戸蒲鉾・そぎ柚	口取り 栗きんとん・日の出蒲鉾・鱈松風焼・にしき卵・御園かん	酢の物 鮭かつら巻・まさご烏賊・防風・白髪うど・水前寺海苔	煮物 鶴の子芋・亀甲椎茸・松葉銀杏・末広筍・梅花人蔘・矢羽蓮根・唐草烏賊		
			一戸食物研究所 所長	一戸伊勢子	新年の家庭宴会料理	鱈 花海老黄金酢 焼物 入船鯛 煮物(甘煮代り) 年始の御馳走ゆえ、まずお雑煮を出すものとし、もし出さない場合は清汁をそえたい。もしお雑煮のかわりにお汁粉をだすとすれば味の関係上、煮物を前にし鱈をあとにする。					「従来の日本料理の形式を離れ、料理の数を少なくし、人数が多少増減しても、自由に融通のつくような献立にいたしました。」とあり。

昭和5年	1月	14巻 1号		天野てるの	手軽な正月の重詰料理	酢の物 鯖昆布 じめ・鮎黄身衣・ 茶筍うど	取り肴 鯛の小 串・よせ新菊・ 梅花くわゐ・	口取り きんと ん・肉蒲鉾・矢 蓮根	甘煮 はぜ甘露 煮・松笠烏賊・ 末広人参・亀甲 椎茸・とくさ牛 蒟		「どこにでもある材料でどなたにも容易に出来ます。」とあり。
			主婦の友社食 堂料理長	川上清一郎	一人前一円で 出来る新年宴 会の西洋料理 の作り方	小鯛菠蓐草詰め トマトソース・鳩のバタ焼き 野菜盛り合わせ・牛肉と野菜のゼ リー 野菜サラダ・サンドウィッチ・ローヤルプリン・果物・ホットレモンティー					
昭和6年	1月	15巻 1号	青山割烹講習 会長	宇多繁野	有合せものを 使って即席に出 来る新年のお 客料理	突きだしもの 酢昆布・鯛のすずめ焼・黒豆 煮物代り 鴨と莢豌豆 お椀 鯖昆布 お刺身代り 霜降り鯛 焼物代わり 蒲鉾黄金揚げ 中付け おろし酢和え 向皿 きぬた巻・くわゐせんべい ちゃんぽん 煮物					
				榎田千恵子	鍋物を主とした 家庭的な新年宴 会の料理	前菜一 日本風の物 すじこ・からすみ・烏賊の雲丹和え・蓮根の辛味揚げ 前菜二 洋風の物 花玉子・ソーセージ・サーディン・フライポテト・胡瓜の酢漬 鍋物一 水煮き 鍋物二 よせ鍋 食後のフルーツ				「これなら手数がかからないで楽しくで きます。」とあり。	
昭和7年	1月	16巻 1号	遠州流茶道家 元小堀宗明氏 夫人 医学博士橋口 正樹氏夫人 歯科ドクトル尾 崎稀三氏夫人 法学士千秋直 道氏夫人	小堀さみ子 橋口倉子 尾崎鏡子 千秋節子	年始客に喜ば れる即席料理 の作り方十六 種	重詰の代りに保存のできる材料を(焼燻の即席吸物・わかさぎの洗い醤油・蒲鉾 とせん人参の甘酢・味噌漬と粕漬・初春らしい青竹盛) モダン重詰料理の御馳走(変りサンドウィッチ・前菜風の玉子料理) 簡単な洋風料理の作り方(鶏のスープ・ローストポーク・クラブサラダ) 即席卵料理と酢の物(子供の喜ぶメ玉子・玉子のおぼろ酢・お椀代りの玉子雑煮・ すぐ出来るおろしなます・大根と人参のあちやら)					
昭和8年	1月	17巻 1号	天野料理家庭 塾	天野てるの	洋食を加味し た新年の重詰 料理の拵え方	酢の物 鯖昆布・紅梅 海老・菊かぶ	洋食 鶏肉包み蒸し・ 蜜柑の籠盛	取り肴 鱈養老焼・海老 黄金蒸し・熨斗 鳩・芽キャベツ 味噌漬・錦糸い も	末広人参・栗く わ・松笠烏賊・ 肉団子照り煮・ だるま玉子		「新年だからと申しまして、近頃の方々 は、お煮メやおなますのようなものばかり ではお気に召しませんから、少し洋 風のものを探り入れて作ってみました。」 とあり。
昭和9年	1月	18巻 1号	天野料理家庭 塾	天野てるの	新年用重詰の 家庭向の作り 方	錦膾	伊勢海老冷製・ 菊水蜜柑	鶏肉みぞれ焼 き・甘鯛柚香漬・ 唐草烏賊・青竹 牛蒟・杏	玉子千草焼・飯 蛸柔煮・梅花生 参・まさくわゐ 茶巾芋		「年賀客に喜ばれる即席に出来る酒の さかな甘種」の記事あり。

昭和10年	1月	19巻1号	掛橋料理講習所	掛橋菊代	和洋折衷の新年の重詰の作り方	鯛の昆布メ・スタップドエッグス・うどの海苔巻・花形胡瓜	鯛の昆布巻・車海老・フィッシュスプレー・莢豌豆	栗きんとん・鳩の蒸焼・椎茸とトマトのよせもの・くわりんの砂糖煮・煮林檎	もやし・しらたき・銀杏・菠薐草・セロリ・鳴門蒲鉾・人参・海老・松茸・筍・花麩等	「お正月はどうしても、皆様が不消化物を召し上がることが多くございますから、思い切って、一重を鍋物にして、軽い物ばかりを取り合わせてみました。」とあり。 お重の詰め方への注意もある。「御自慢の美味しいお雑煮十六種の作り方」「即席に出来るお酒の肴三十種の作り方」の記事あり。
				徳見秀子	お正月になくってはならぬ御馳走の美味しい作り方	美味しい数の子の漬け方・数の子の麴漬・軟い黒豆・光沢のいい照田作・かりかりする酢牛蒡・軟く煮込んだ昆布巻・一般向きなお煮メ・柿なます				
			森本勉氏夫人 神宮家庭寮幹事	森本三和子		スープ(紅白半べん入)・蒸寿司・宝船(巖上の鶴・海老サラダ・波蒲鉾)・ホットオレンジ・カステラフルーツ				
昭和12年	1月	21巻1号	天野料理家庭塾	天野てるの	勅題に因んだ家庭向き重詰の作り方	お臈黄味ずし・紅白そばろ・さより・寿海苔・青豆	取肴 鴨くはやき・あま鯛翁やき・雪輪蓮根・梅花玉子・箕松茸(取肴といってもお口取風のもを五品取り合せてみました)	お煮もの 養老海老・鶏肉だんご・亀甲椎茸・鏡人参・まさごくわぬ	「お勅題『田家雪』に因んで、梅花玉子で春を寿ぎ、鴨のくはやきと箕松茸で田舎家を想はせ、雪を雪輪蓮根で現したものです。」とあり。 「古くからのしきたりで、お定りの重詰をお作りになるのは、誠に喜ばしいことですが、新家庭のように、お二人きりで、お重詰を幾日も持て余していらっしゃるのも不経済な話。」とあり。	
				徳見秀子(一と二) 後藤すみ子(三と四) 天野てるの(五)	重詰代りの簡単なお正月の盛合せ料理の作り方の盛合せ料理の作り方	一御酒家向きの盛合せ十五品 二ご婦人向きの盛合せ十六品(ご婦人向きに口取風のもを多く取り合わせ) 三缶詰を取り入れた盛合せ五品 四洋風の口代り三品盛合せ 五色彩のいい簡単な盛合せ三品				
			桜井博士夫人	桜井文子	簡単な新年の客膳料理の作り方	一の膳 吸物代り 白味噌仕立 酢の物 おなますの橙詰め お刺身 鯛の皮作り 甘煮 八つ頭のふくめ煮 二の膳 洋皿 海老のマヨネーズ 鉢物 牡蠣の揚煮				
昭和13年	1月	22巻1号	赤堀割烹教場 掛橋料理講習所	赤堀旺宏 掛橋菊代	重詰代りの簡単なお正月の盛合せ料理の作り方	和洋折衷の三種と七種の盛合せ 御酒向の三種盛合せ(魚の橙メ・巻玉子菠薐草入り・熨斗鶏肉・春山うど)・お子様向七種の盛合せ(小蕪のあちやら漬・挽肉の鳴門巻・蜜柑よせ・焼沙魚の甘露煮・蛤の黄味ずし・豚肉の支那煮・野菜サラダ)洋風を主にした五種盛合せ(鶏肉と高野豆腐の寄せ物・海老の松茸巻・玉子の菠薐草巻・梨のピクルス・白和え)			「美味しくて簡単で経済的、三拍子揃った非常時新年の重詰代りとして、一流の先生方にお作り頂いたものです。」とあり。	
昭和17年	1月	26巻1号		石田梅子・堀部八重子・細見タミ子・成沢須美江・児玉光子・関操子	暖かい栄養経済料理の作り方	お子様向けの御馳走(紅白鶴の子にほうれん草の清汁・魚のソース焼に蜜柑サラダ・菊花きんとん) 鳥賊のハンバーグステーキ・蒸ずし・魚と野菜の折鶴焼・二重蒸・鯛だんごと野菜の甘酢煮・鱈の野菜蒸・はたはたと里芋の田楽・菊花大根の肉詰・野菜の栄養煮込み・魚と小蕪のトマト煮・塩鯖と白菜のクリーム煮・春雨と干海老の支那風煮・牡蠣蒸・鯛の浮身汁・叩き鳥賊と白菜鍋・お手軽鍋・切りたんぼ鍋・宝鍋・おでん鍋・塩鮭御飯の茶漬・寿井・トマト御飯の白菜巻			「聖戦下にいよいよ意義深い新年を迎え、私達は一段と新しい覚悟の下に、お台所を守ってゆかねばなりません。配給制下の限られた材料で、いつも目先の変わった・・・」とあり。	
昭和19年	1月	28巻1号		北川敬三 関操子 山本梅野 関操子	戦時栄養食と保存食の作り方二十種	温い節米食 煮込み物に合う栄養小附 お米を使わない節米食 新年向の保存食				