

A-81. 香港における中国料理の合理的な調理法の実際について
近大豊岡女子短大 山崎純子

目的 世界の料理の中で中国料理ほど在界に広く賞味されているものは他に類をみない。味だけでなく料理の手順や器具の使い方、材料の取り合わせなども実に合理的である。そこでその実際を体験し調査し短大及び日常の調理指導に役立てることを目的に現地に留学をした。

方法 1962年及び63年にはそれぞれ3週間ずつに亘り食や歩きを行いたがら香港における食生活の背景と実際概略を調べて日常の食生活のアウトラインを掴んだ。68年69年には1カ月半及び1カ月の滞在で北京語、広東語の習得をしたがら鄧桂厨師教授学校へ入学し広東料理の調理法を学んだ。71年には七夕をはじめおぼんの行事とその供物を見て歩きまた露店での食物を集中的に食べ歩きを行った。73年には旧正月に滞在しその食生活や行事を体験した。以上11年間に亘り6回香港に渡り民家に寄宿し実際の体験を主に研究を行った。

結果 調査、研究の間に重ねることにより新しく知識を得ることが多くまだまだ未知の部分の方が多いがその調理法だけでなく食生活全般の合理的なことは驚異に価する。家庭においても教壇場においてもその旨所は狭く器具も実に少ないにもかかわらず在界一多くの種類の料理をつくり出す、この実際の状態をスライドで報告したい。