

# インドネシアの食事文化 (3) サンバルを中心とした香味野菜・香辛料 種実類の調理法について

安城学園大 稲垣翠 石崎博子

**目的** インドネシアの食パターンの基本は、米飯、又は米の粉食にサンバル(唐辛子の入った辛いソース)又はサンバルで調味したスープをいずれも米飯にかけまぜ合せて食べるのが一般的な食法となつてゐる。そして料理毎に使用されるサンバルの材料が異なり、それがインドネシア料理の味覚の多様化を作りあげてゐるといわれてゐる。今回はインドネシア料理の味覚の中心であるサンバルの原料、香味野菜、香辛料、又は種実類の使用法を調べることにより、インドネシアの食文化の特長について考察してみた。

**方法** インドネシア、ジャワ島東部、モジョケルト地方において、10世帯の家庭訪問を行い、食事作りを担当する主婦より、日常食べる頻度の多い料理を三種類あげてもらい、更にその作り方を聞き、材料の種類、使用量を細く比較検討しそれぞれの調理法の特長を考察してみた。

**結果** 日常、一般的に良く食べられ好まれてゐるスープにラオン、サユルアツサム、サユルロデがある。特にラオンは前回発表したがクルウエという木の実を使用した黒色のスープである。サユルアツサム、サユルロデはいずれも野菜を多く使用したあっさりしたスープである。いずれもサンバルの材料となる香味野菜は玉葱、香辛料としてにんにく、生姜、が中心となつており調味配合の上ではそれほどの相違はみられなかった。しかしそれぞれのスープに固有の名称がつけられてゐるものは、加える種実、又は果実の差により味わりが少しずつ異なる、即ち自然の種実の組合せで味覚の変化を作り出しそれが固有の調理法となつており、これも特色のある食文化の一つと考察された。