

目的 もち米調理は我が国においては昔からハレの時には必ず用いられ非常になじみの深いものであるが、その調理方法の殆どは米粒のままを蒸し、その後にご飯、つきなどの操作でまとめた餅、或いはあずきと混合して蒸したこね飯といった調理方法がとられている。一方同じくハレの度びに必ずつくられる台湾の餅類やもち米調理は日本よりはるかにバラエティに富んだ製法、仕上げである。これらの歴史的な背景、日本との関係、日本統治時代に影響を受けずに伝へられている現状を深く知りたいと考え調査を行った。

方法 昭和40年がう56年までの間、旧正月や節句に合わせて訪台し、それぞれの市場での製法、家庭での製法、種類、かざり方などの実状の調査を行った。

結果 もち米調理は日本よりはるかに種類が多く、ハレの時だけでなく子供の健康状態や体質改善の為にもいろいろなものと混ぜて日常つくられることもある。調理法も多く普通炊飯から炒め、蒸し、包みなどで赤飯が主である日本の場合と相当な違いがみられる。餅においては更にはげしい違いがあり水浸したもち米を挽いたのち調味をして蒸すといったものが多い。