

## —— 素材とその組合せ ——

愛知学泉女短大

○小玉泰子 古山美江

目的 インドネシアは、東西約5000Km、南北約3000Kmにわたる巨大な群島国家である。主食は地域により異なるが、米を主食とする地域では米粉、キャッサバ澱粉などを素材とした生菓子が多彩である。近年、ジャカルタの中心部では、伝統的な生菓子が姿を消しつつある。そこで傳承されている生菓子の素材とその組合せについて、食文化的側面を基調として考察することを目的としている。

方法 1990年より数回にわたりジャカルタ周辺の生菓子の市場調査および家庭での聞き取り調査を行った。しかし、この国は多民族、多言語社会であるため、市販の料理書Semarak Kue-kue Tradisional 1988年、他3冊を参考に考察した。

結果 ①生菓子の主材料は粳米粉、白および黒糯米とそれらの米粉である。かつて碎米が多量に産生されたこと、また豎臼の機能性が生菓みに米粉の導入を促したと推察する。次いで粳米粉にキャッサバ澱粉を加える例が多く、サゴ椰子澱粉は単独で用いる例が多い。②甘味料は椰子砂糖が精製糖より使用頻度が高く、卸したココナッツやココナッツミルク、香りづけのパンダンの葉Daun Pandanと共に生菓子の主要な材料である。③生澱粉にダウンスジ Daun Sujiの葉の汁と、カプールシリKapur Sirihを加え、生菓子の緑色を固定化させる。④甘味の少ない生菓みに、辛いソースSambalや醱酵食品オンチョムOncomを添えたものもある。⑤醱酵食品タペTape Sinkongも特徴ある生菓子文化を形成している。米、米粉、キャッサバ澱粉、甘味料などの組合せによって、実に多種多様な風合いを持った生菓子が存在する。

総じて、この国の生菓子文化は、中国やインドなどの食文化を受容し、この国の生産物を介して巧みな変容をとげたといえよう。