

—— 素材とその調理法 ——

愛知学泉女短大 ○小玉泰子 古山美江

目的 1980年代後半より、インドネシア政府の経済政策により、ジャカルタは急速に近代化が進み、食の分野では外国資本のファーストフードの進出が著しい。そこで、この国の伝統的生菓子の食文化を明らかにする目的で、調査・研究を進めている。本報では、生菓子の素材とその調理法について検討した。

方法 1990年～1994年まで延べ6回にわたり、ジャカルタの市場調査および家庭での聞き取り調査を行い、前報と同様、市販の料理書を参考に考察した。

結果 ①伝統的生菓子の主材料は粳米粉が多く、次いで白および黒糯米とそれらの米粉とキャッサバ澱粉である。調理法は茹でる、煮る、蒸す、の組合せが主で、日本の米粉の調理法とは異り、加熱時間が長い。これは米澱粉の構成成分の特性ゆえと考えられる。②糯米粉は、加工技術による種類の多様さはない。③容量計量には、かつてココヤシの核殻を二分したものが計量単位 MANGKOKとして用いられていた。④調理の際、包む、敷く、の素材はバナナの葉の使用頻度が高く、その他ココヤシの若葉、トウモロコシの外皮、樹皮などの活用がみられる。⑤甘味料はヤシ砂糖が主で、生菓子の甘味濃度は60～80%と、かなりの甘味嗜好である。⑥香辛料を加えた塩味のソース BUMBUは、常備調味料ではなく、その都度、独自の調合で摺り皿 COWEKで作る。⑦カプールシリ(KAPUR SIRIH)は、もともとベテルチューイングの欠かせぬ素材であった。この慣習は廃れているが、生菓子調理でカプールシリを米粉重量の約0.5%加えることが伝承されている。走査電子顕微鏡観察の結果、カプールシリは、加熱後の生菓子生地の水保持性を高めていることが判明した。

ジャカルタは、すでに地方からの移民で爆発的人口を抱え、この国の民族文化が混在している。しかし、生菓子は土地の産物を素材に、地方色豊かで、ジャワ伝統の調理法が活用され、大衆レベルでの価値観の変容はみられなかった。