

○片寄真木子（神戸女子短大）

<目的>わが国に鎖国以前に伝来し定着したポルトガル系食文化（南蛮料理）についての一連の研究経過のなかで、いくつかの南蛮料理の中には本国からの直接的な影響に加えて、南蛮船の寄港地であったゴア（インド）、マラッカ（マレーシア）、マカオなどアジア各地の食材や調理方法、味、食事形式等の影響があることに着目する必要性を感じた。本研究はインド西岸部のゴア地方の伝統料理におけるポルトガル文化の影響を調理学的視点から調査し、わが国の場合と比較検討して南蛮料理についての新しい知見を得たい。

<調査方法>1996年8月に現地調査を行った。ゴアにおけるポルトガル料理の研究者への面接や文献収集によって、料理のリストアップおよび食材料や調理方法を整理した。また、地方の家庭での調理過程の観察と試食、レストランにおける試食によって調理法と味を確認し、写真とビデオ映像に記録した。

<結果>1510年から1961年までの約450年間ポルトガルの植民地であったゴアにはキリスト教徒が多い。キリスト教徒の家庭では牛、豚、鶏などの肉類が日常的に食される点で、ヒンズー教徒とは異なる。ポルトガルまたは他の植民地からの影響を受けた料理には、feijoada（豆の煮込み）、galinha cafreal（鶏のグリル）、cabidel（鶏の臓物や足先の煮込み）、cabala rucheada（鯖のスパイス詰）、caldeirada de peixe（魚のスープ）、pastelao（ポークパイ）、balchao（蝦醬）料理、doce baji（米のデザート）などがある。とくに、スパイスの種類や使い方にインド的な特徴がみられ、ココナツミルク、カシューナツツや魚介など現地でとれる食材料が取り入れられていた。