

○馬場景子 中野典子* (中部大, *梶山女学園大)

目的 ニョニヤ料理はシンガポールを代表する料理である。その語源はシンガポール成立の起源との関係が深い。つまり約400年以上前に、中国人がイギリスの海峡植民地と呼ばれたマラッカ・ペナン・シンガポールへ移民を行い、そして現地のマレー女性と結婚して定住していく。そしてその妻たちはニョニヤと呼ばれた。そしてその女性たちが作る料理がニョニヤ料理として体系化していった。すなわちニョニヤ料理とは、中国料理とマレー料理のクレオールである。この料理を調査することにより、アジアの食の特徴のひとつを考察する。

方法 文献調査、現地調査

結果 ニョニヤ料理は二つの料理の単なる融合ではなく、特に中国移民たちの食に関してのコンセプトが大きく影響しているといえる。中国料理の3つの前提、つまり身近な材料を生かす・郷土色豊か・メニューの中に始祖の土地への懐古を残していることを踏まえ、シンガポールが存在するマレー半島の地理的条件とその風土の特徴である包括性に裏付けられた料理であることが明確になった。