

インドネシアの食事文化についでⅡ 東部ジャワの場合  
 安城学園大 ○ 稲垣 翠 石崎 博子

- 目的 先回の報告においては、インドネシアのバリ島、ジャワ島の食事調査を行った結果、インドネシアの食文化の特徴として、
- (1) 調理の基本は *Sambal* (唐辛子を主成分とした香辛料類をペースト状にしたもの) 作りであり、*Sambal* に使用する香辛料の組み合わせ方によって味の多様化がもたらされていること。
- (2) *Sambal* の原料となる香辛料類は、*Kunir*、*Kencur*、*Gahe*、*kenghuas* 等で、いずれも東南アジア地方を原産とする生姜科の植物の根茎を利用しており、風土に根ざした食文化の特徴がうかがえた。こゝとを報告した。
- 今回は東部ジャワの、スラバヤ市、ヤモジョケルト郡において行った調査から、東部ジャワにおける食文化の特徴をさぐり、更にそうした食文化を形成させた要因について考察したので報告する。
- 方法 スラバヤ市、ヤモジョケルト地方の中流サラリーマン家庭で行った食生活の聞き取り調査、市場調査、家庭での調理の見学等を行い考察した。
- 結果 東部ジャワの調理法の特徴は、*Petis*、や *Kluweh* の使用にあり、これらを使用した *Sambal* や煮込み料理は、いずれも黒色を呈し、特有のくさみがある。調理法や、味覚にみられるこのような特徴は東部ジャワが15世紀～16世紀にかけて香辛料輸送の中継地帯として栄えた頃、外来文化の影響を受けて作りあげた食文化の発展を示すものと推察された。