

— 異なる言語圏における日常料理の出身地と地域性 —
福岡教育大 秋永優子

目的 九州ほどの国土面積がさらに四言語圏で区分され、一方、自然条件の厳しさによる食料生産の困難から自給率の低いスイスで、日常の食生活がどのように営まれているかについて研究してきた。スイスにおける日常食の地域性維持の現状が、日常料理の洋風化・全国画一メニュー化および食料の外国依存化を強めているわが国にとって、各地で育まれてきた食生活の存続のための一つのモデルとなり得るか検討している。今回は、主として日常食を構成する料理の出身地を明らかにすることによって得られた各言語圏の特色について報告する。

方法 前回一部を報告した独語圏の町 Aarau・仏語圏の町 Pully・ロマンシュ語圏地域 Engadine 中部地方において行ったレストランの日替り定食調査の結果について、スープ料理とメイン料理の出身地等に関して解析を行った。合わせて、スイスの高等学校で用いられている調理実習教科書5冊についても、スープ料理とメイン料理の出身地およびスープ料理の調理法、肉料理の主材料を分析した。

結果 スープ料理は、どの土地にもあるような出身地特定不能のものが3調査地ともに多かったが、出身地が明らかなものについてみると、Aarauではスイス以外に6カ国にわたっていたのに対し、PullyとEngadine中部地方ではその近隣地の出身に限られていた。メイン料理についても、Aarauと他の調査地とでは異なった傾向がみられた。肉料理の主材料について教科書分析を行った結果、日替り定食調査結果と同様に、独語圏では豚肉、数種の肉混合の利用が多く、仏語圏では羊肉、種々の鳥肉がよく用いられていた。