

名古屋女大短大 南 廣子 ○精屋優子

〔目的〕 茶は栄養、嗜好性、体調節機能をもつ食品である。これらの利点を積極的に有効利用するため、茶を飲用に加えて茶葉まるごとの摂取法について検討を行って来た。日本における茶の利用に続いて、今回は茶の原産国である中国の利用法について、調理学的に考察を行ったので報告する。

〔方法〕 中国食経叢書（中国古今食物料理資料集成）をはじめ、飲食に関する和、漢文献を検索し、茶を利用した菜譜をもとに、茶がいつ頃から使われ始めたか、茶の利用形態、茶と食品との組合せ、調理法などについて分類し検討した。また、中国湖北省恩施市における『油茶』のフィールド調査を行った。

〔結果及び考察〕 中国の菜譜や文献上からみて調理用語の茶を煮る方法の『羹』とみえまた『茶粥』の文字がみえるのも晋代の頃である。茶を利用した『擂茶』は宋代から文献にみえ、茶とゴマや香辛料類をすり鉢でよくすりあわせ、水を加え煮るか、湯をそそいで食べるものである。その内容は時代と共に変化しながら、現在も残存している。その他の利用法として『油茶湯』『酥油茶』『茶葉燻鷄』『茶葉蛋』『龍井蝦仁』『豆茶』などが見られた。調理法を分類すると炒、煮、煎、淹、熬が主で炸や燻す操作も一部みられた。添加材料としては香辛料類、乳製品、肉類、種実類、その他米や豆類などであった。茶葉の利用形態は①茶葉をそのまま利用②浸出液の利用③粉末茶の利用などであった。