

## 中国貴州省西南部の少数民族の食文化に関する研究

## (1) 食品利用状況

名古屋女大生研 ○内島幸江 平野年秋 南広子 八田耕吉 末田香里\*

**目的** 近年、中国西南部の照葉樹林帯における民族文化の特色とわが国の伝統的な文化との間には強い共通性と類似性がみられることが明らかにされてきた。この地域に位置する貴州省西南部は山奥の辺境の地であるが、現在各種の開発計画があり、今後これらの開発の影響を受けて食生活も変化し、民族の特色が消失する危惧がもたれるところである。そこで現在の食形態を調査し、この地域や民族の食文化の特色を明らかにする目的で本研究を行った。本報では食品の利用状況について報告する。

**方法** 調査地：黔西南布依族苗族自治州内の興義市、興仁県および貞豊県。調査時期：平成3年8月から平成5年1月までに、予備調査を含め約2週間の日程で5回の調査を行った。調査方法：布依（プイ）族、苗（ミャオ）族の農民を対象とし、約30か村の農家を訪問し、世帯主および村内居住の近隣人について質問票を用いて、食品群別の摂取頻度、入手方法、栽培作物および加工食品等について面接聞き取り法で調査した。

**結果** 高頻度摂取食品は米、野菜類、トウガラシ、MSG、醤油、油脂類であった。動物性食品では豚肉が最も頻度が高いが、毎日食べるが25%、週1～4回が約70%であった。次に頻度が高い卵は毎日摂取するのはほとんどなく、週1回以上が75%であった。これらは民族、地域による差がみられた。栽培作物は西日本と共通しているが、ネガラシ、ステムレタス、香菜、チャンチン、ヘチマ、ハヤトウリなどがどの村でもみられた。自家製加工品としては、穀類では酒、甘酒、餅類、小麦の麺、漬物（タカナ、ネガラシ）、乾燥野菜（タカナ、ハクサイ、ダイコン、ササゲ）、豆加工品（豆豉、豆腐、腐乳、もやし）などが多かった。動物性では豚肉の塩漬け、ソーセージが主なものであった。

\* 酒井映子 小野真知子、中国科学院昆明植物研究所 胡国文 龍春林 謝立山