

(2) 供応食の調理法

名古屋女大生研 ○南広子 平野年秋 八田耕吉 末田香里 *

目的 中国貴州省に居住する少数民族の布依族および苗族の食文化を明らかにする目的で、供応食の中から、調理法の特徴について、民族間の比較検討を行った。

方法 約20か村の農家30戸を訪問し、春期および夏期の供応食（昼食）の実態を調査し、献立とその調理方法などについて検討した。

結果 布依族は19件、苗族11件の供応食（昼食）の調理法からみた1戸当たりの品数（皿数）は布依族（9.42）の方が苗族（6.18）より多かった。また、1戸当たりの品数を調理法で見ると炒め物、水煮、蒸し物において布依族が多く、煮物はわずかに苗族が上回った。各調理法の特徴をみると、①なま物調理は、野菜類ではドクダミの根のあえ物が両民族ともに多い。ドクダミの地下茎についている葉とひげ根の部分を除き、塩でよくもんで、水洗い後、トウガラシと塩、醤油などで調味する。②水煮は豆腐や季節の野菜を1〜3種類組み合わせた、いわゆる茹でる方法である。トウガラシ、ネギ、ショウガ、豆豉、腐乳、醤油、味噌などの調味料（沾水）をつけて食する。③蒸し物調理は穀類の加熱方法に多く、米飯は湯とり法でゆでた後蒸して仕上げる。糯米のこわ飯も頻度が高い。また、保存用の塩漬け肉や干し肉を軟らかくする方法としても重要であった。④炒め物は自家製のラードや菜種油と、肉類と季節の野菜、豆、豆腐などを用いたものであった。⑤焼く調理法は両民族ともほとんどみられなかった。

* 酒井映子 内島幸江、中国科学院昆明植物研究所 胡国文 龍春林 謝立山