

(8) 自家製加工食品

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 苗族、布依族はいずれも古い歴史を持ち照葉樹林文化を継承してきた民族であり、西南地域に居住するこれらの人々の食文化を明らかにする目的で食形態の調査・研究を進めてきた。本報では伝統的な食品加工の技術や利用形態について検討したので報告する。

方法 調査地 黔西南布依族苗族自治州内の興義市、興仁県、貞豊県、安龍県および册亨県。調査時期 平成3年8月～平成6年1月まで延べ7回の現地調査を行った。調査方法 苗族、布依族の農民を対象に、自家製加工食品の加工方法や利用形態などについて観察ならびに面接聞き取り法で調査した。

結果 ①もち類 ウルチ米を用いた餌塊粑(アルクハ'ア)を立春前に作り水餅として貯蔵し炒めたりスープや甘酒に入れて利用する。また日本と同じつき餅やモチ稻のわらかエゴマの茎の灰を混ぜたモチ米に豚肉や調味料をいれ、ヤダケガヤの葉などで包んでゆでた粽が多かった。その他にモチ米粉から作る多様なもちがみられた。②染めおこわ 植物を用いて、黄、赤、紫、黒、緑などの2～4色に染めて蒸すが①のもち類と共に贈答用にも利用する。また干し飯にして保存する。③酒 主にトウモロコシ、モチ米、ウルチ米などを原料としており、麴作りには稲わらなどを用いて保温し、瓶に入れて発酵後、蒸留する。甘酒はモチ米で発酵飯状につくられる。④豆豉 大豆を自然発酵させて調味・熟成したもので、糸引き納豆と塩納豆の中間的なものと考えられ調味料としての活用が多かった。⑤その他 乾燥野菜、漬物、干し豚肉、ソーセージ、ラードが多く製造されていたが血豆腐や乳腐のように二次加工のみを自家製する家もあった。以上の加工品では酒以外は、両民族ともほとんどの家で製造されていた。また基本的な加工方法はいずれの家も類似していた。

* 酒井映子 中国科学院昆明植物研究所 胡国文 謝立山