

中国貴州省西南部の苗 (ミャオ) 族と布依 (パイ) 族の食文化 (第2報)

— 食品の利用状況 —

内島幸江・平野年秋・南 廣子・胡 国文*

Dietary Culture of the Miao and Bouyei Tribes in South-Western Guizhou Province of P. R. China (II)

— Profile of Food Consumption —

Yukie UCHIJIMA, Tosiaki HIRANO, Hiroko MINAMI and Guo-wen HU *

はじめに

近年、照葉樹林文化論を中心として日本文化の基層を追求する研究が展開されている。最近の比較民族学的研究により、中国西南部（貴州省・雲南省）からヒマラヤ南麓にいたる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の間には極めて強い共通性と類似性が見られることが明らかにされてきた¹⁻⁷⁾。すなわち、モチ、茶、大豆発酵食品をはじめとする食文化や、歌垣、各種の民話や稲作を中心とした農耕文化などの日本と共通した特色がみられることが知られるようになった。また、栽培稲の起源地として、このアジア大陸の亜熱帯圏に属する丘陵山岳地帯である「アッサム・雲南」⁸⁻¹¹⁾を中心に考えられており、この地域から揚子江流域へと伝播し揚子江に沿って東へ展開した稲作が、江南一帯から東シナ海を渡って日本の北九州に達したとするのが、日本へのコメ渡来説の中で最も確実性が高いルートの一つと考えられている¹²⁾。この稲の起源地の周辺の雲南・貴州一帯に走る大高原は起伏の激しい山地であり、そこにさまざまな民族が錯綜して居住している。中国ではそれぞれの民族が相互に交渉しつつ中国の歴史を形成してきたのであり、各民族の習俗・習慣も相互に影響を受けながら、種々の要素が複合した文化を育んできたものと考えられる。

貴州省では現在少数民族として公認された集団のなかで苗族が最も多く、第2位は布依族が占めている。中国の苗族総人口の約半数が貴州省で生活（368.6万人）し、また全国の布依族のほとんどが貴州省に居住（247.8万人）しており、両民族とも古い歴史を持ち、多くは漢族の南下に伴い、漢族の勢力に圧迫されてこの地に移住してきた民族であり、照葉樹林文化を継承してきた人々である。一般に少数民族のあいだには、東アジアの古層文化が残存していると考えられているが、貴州省についてのこれまでの民族文化に関する報告は東部、中部を主体¹³⁻¹⁵⁾としており、西南部地域の苗族、布依族の人々の食生活の実態については、いまだ多くの知見は見られない。

この貴州省西南部は交通の不便な辺境の地であるが、数年後に完成予定の鉄道敷設や空港建設、大型ダムの建設計画があり、今後これらの急激な開発の影響を受けて自然環境や社会環境

*中国科学院昆明植物研究所；Kunming Institute of Botany, The Chinese Academy of Sciences

が変化し民族の特色が消失する危惧が持たれるところである。なお、中国の経済政策等の変化も注目される所であり、それに伴って食生活も多元的に変容するものと思われる。そこで現在の食形態を調査し、この地域の苗族および布依族の食文化の特色を明らかにし、今後の食生活の方向を探ることを目的として本研究を行った。

本報ではこの地域の苗族、布依族の現在の食生活状況を把握するため現地調査を行い、食文化の諸側面のうち食品の利用状況について比較検討した。

方 法

1. 調査地域、調査世帯および調査期日

中国貴州省黔西南布依族苗族自治州内の苗族、布依族の農家世帯（とくに平均的な世帯を抽出するように中国側へ要望した）を対象とした。食品の利用頻度と入手方法については、苗族8村の15世帯および布依族10村の22世帯のほか、さらに調査対象農家に集まってきた村内近隣の農業従事者で調査に応じたものを追加した。総計苗族28、布依族46世帯である（1992年3月および7月調査）。栽培作物その他については訪問した農家世帯を中心に調査した。調査期日は1991年8月と10月、1992年3月と7月、1993年1月および7月である。調査地および日程は第1報¹⁶⁾で詳細に示した。

2. 調査方法と調査内容

調査は各村ごとに1～2戸の農家を訪問し、各世帯ごとに半日または終日滞在して炊事担当者（夫妻とも担当する）であり、漢語が理解されやすいことから主に世帯主を対象として面接聞き取り法で調査した。選択肢形式及び自由記入形式を併用した質問票を作成し、世帯ごとの日常の習慣的行動をたずねる方式により調査した。

食品利用頻度の項目は、表1に示す23食品群について5段階法（A. 毎日食べる, B. 週に3～4回食べる, C. 週に1～2回食べる, D. 月に1回食べる, E. ほとんど食べない）で質問した。この5段階回答に頻度の高い順に5点, 4点, 3点, 2点, 1点の尺度値をつけ、各食品ごとに平均値を算出した。また食品相互の関連をみるために食品群間の相関係数を求めた。食品の入手方法は自家生産、購入、もらう、野生の4区分とした。

栽培作物は予備調査を基に質問紙を作成し、野菜類65種、果実20種について調査した。村ごとに集計し各食品ごとに、栽培している村の比率を求め栽培率として示した。

なお、訪問した農家では食品の利用形態について表1の23食品以外についても可能なかぎり聞き取りを行った。

また最近の食生活の変容を知る手がかりとして、10年前と現在の食事内容は変わったかどうかについても質問して回答を得た。

表1 食品の利用頻度

食 品 群	苗 族		布 依 族	
	平均値(S.D.)	平均値(S.D.)	平均値(S.D.)	平均値(S.D.)
米	4.71(1.03)	5.00(0.00)		
とうもろこし	2.86(1.52)	2.26(1.15)		
めん	3.36(0.85)	3.56(0.75)		
包子・饅頭	1.69(0.95)	1.87(1.02)		
いも	2.58(0.63)	2.96(0.93)		
豆	4.00(0.73)	3.91(0.69)		
魚	1.77(0.64)	2.13(0.82)		
豚肉*	3.54(0.94)	4.00(0.81)		
牛・鳥肉	1.86(0.79)	2.22(0.75)		
昆虫その他の動物	1.15(0.46)	1.19(0.49)		
卵	2.92(1.11)	3.15(0.72)		
野菜	5.00(0.00)	4.93(0.25)		
つゆ	3.89(1.24)	4.11(0.81)		
果実	3.12(0.32)	3.22(0.51)		
豆	4.43(0.68)	4.25(0.93)		
油	4.92(0.27)	4.89(0.44)		
砂糖*	2.96(1.30)	3.65(0.84)		
しょうゆ	4.86(0.35)	4.96(0.20)		
食酢	2.91(1.41)	3.22(1.32)		
とうがらし	4.86(0.74)	5.00(0.00)		
さんしょう	4.04(1.04)	3.89(1.34)		
M S G	4.79(0.56)	4.98(0.15)		
酒	4.00(1.28)	4.10(1.45)		

MSG: グルタミン酸ナトリウム

* P < 0.05 (苗族: n = 28, 布依族: n = 46)

結果および考察

1. 食品の利用頻度

食品群について年間を通じた世帯単位の利用頻度を調べ、それぞれの食品の得点の平均値を表1に示した。また食品ごとの頻度分布をみたのが図1である。苗族、布依族に共通して頻度の高いものは、米、とうがらし、野菜、しょうゆ、油脂、MSG（グルタミン酸ナトリウム、以下MSGとする）であり、次に豆豉（塩納豆）が高い。総体的に両民族とも豆類の頻度が高い特色¹⁷⁾がみられた。動物性食品では両民族とも豚肉の頻度が高いが、「毎日食べる」は苗族14.4%、布依族では32.6%であった（図1）。次いで卵の利用が高いが、週1回以上が苗族では70%、布依族では80%あり、豚肉の場合と同じく布依族の頻度が高かった。

一方利用頻度の低いグループは両民族とも昆虫その他の動物、包子・饅頭、魚、牛・鳥肉であり、これらの食品は利用され難いものと思われる。頻度平均値から苗族と布依族間で有意差がみられた食品群は豚肉と砂糖でいずれも苗族が低かった。

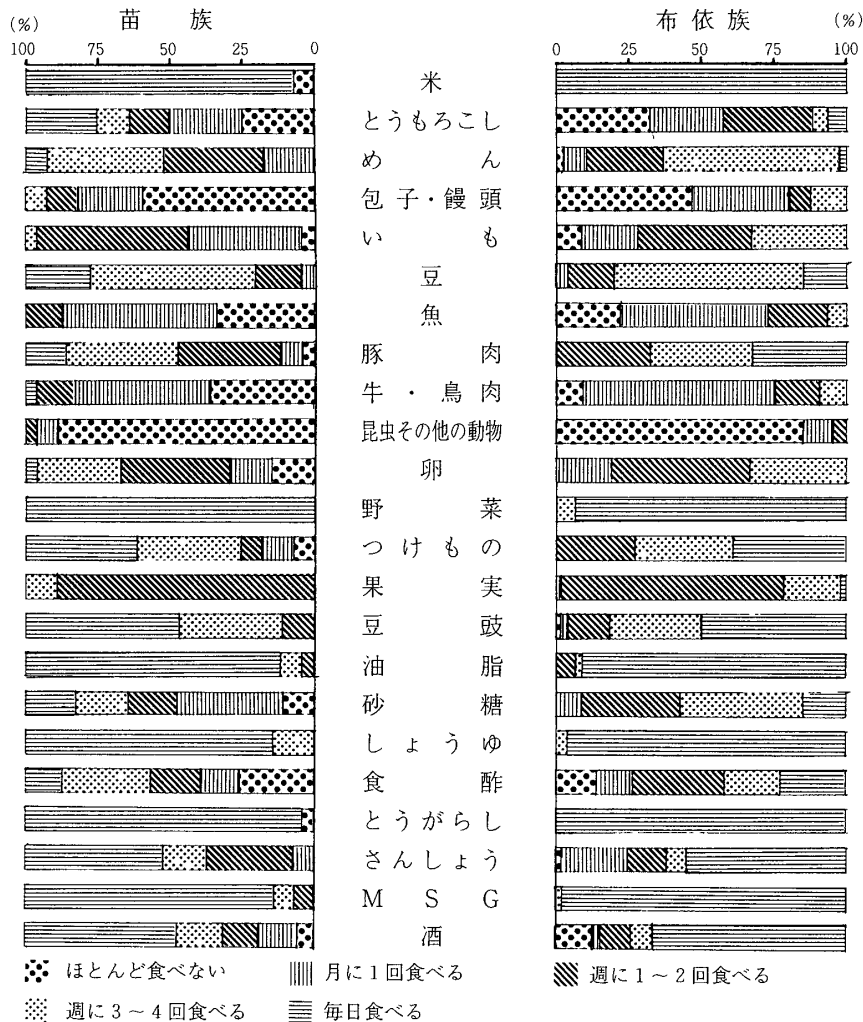


図1 食品の利用頻度分布

表2 苗族の利用頻度による食品群間の相関行列

食品群	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1 とうもろこし	1.000															
2 めん	-0.125	1.000														
3 包子・饅頭	-0.014	0.115	1.000													
4 いも	-0.057	-0.254	0.039	1.000												
5 豆	-0.068	0.060	-0.331	0.015	1.000											
6 魚	-0.324	0.080	0.326	0.330	0.001	1.000										
7 豚肉	-0.491	-0.016	0.068	0.094	* 0.432	* 0.434	1.000									
8 牛・鳥肉	-0.313	0.182	0.326	* 0.470	-0.128	0.374	-0.045	1.000								
9 卵	-0.357	-0.013	0.087	0.174	0.379	0.084	* 0.609	0.284	1.000							
10 つけもの	-0.008	0.133	0.046	-0.135	0.271	0.220	0.111	-0.052	0.362	1.000						
11 果実	0.045	0.011	0.364	0.024	-0.021	0.117	0.022	0.202	0.116	-0.077	1.000					
12 豆	0.163	0.229	-0.049	0.115	0.368	0.235	0.032	0.048	-0.178	0.268	-0.073	1.000				
13 油	0.001	-0.051	*-0.433	-0.204	0.394	-0.336	0.011	*-0.622	-0.165	-0.018	0.114	-0.018	1.000			
14 砂糖	0.219	0.141	* 0.438	0.374	0.316	0.296	0.278	* 0.554	* 0.519	0.087	* 0.474	0.058	-0.251	1.000		
15 しょうゆ	-0.105	* 0.529	-0.037	-0.117	0.367	0.180	0.008	0.183	-0.022	-0.118	0.154	0.409	0.277	0.068	1.000	
16 さんしょう	0.172	0.150	-0.128	-0.043	0.398	0.355	-0.021	0.278	0.113	* 0.437	0.116	* 0.452	0.042	0.194	0.418	1.000

*P<0.05 **P<0.01

表3 布依族の利用頻度による食品群間の相関行列

食品群	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1 とうもろこし	1.000															
2 めん	0.273	1.000														
3 包子・饅頭	0.146	0.241	1.000													
4 いも	* 0.376	* 0.342	0.247	1.000												
5 豆	-0.109	-0.138	0.059	0.062	1.000											
6 魚	-0.151	-0.153	0.204	-0.106	0.135	1.000										
7 豚肉	0.070	0.038	0.004	-0.231	* 0.314	-0.131	1.000									
8 牛・鳥肉	0.136	0.027	0.251	0.169	0.164	* 0.412	0.000	1.000								
9 卵	0.267	* 0.350	0.217	0.236	* 0.422	0.186	0.112	* 0.381	1.000							
10 つけもの	0.202	0.250	0.101	0.064	0.212	0.044	* 0.298	0.140	* 0.305	1.000						
11 果実	* 0.425	0.039	0.053	0.250	-0.008	-0.120	0.212	0.162	0.207	0.153	1.000					
12 豆	0.178	0.227	* 0.304	0.175	* 0.325	-0.101	0.183	0.002	0.115	* 0.434	0.149	1.000				
13 油	-0.123	0.157	-0.083	-0.012	0.014	-0.020	-0.249	-0.052	0.217	-0.011	*-0.328	0.014	1.000			
14 砂糖	0.096	-0.049	0.054	0.120	0.174	0.254	-0.064	* 0.293	0.051	0.278	0.127	0.216	-0.036	1.000		
15 しょうゆ	-0.232	-0.092	-0.239	-0.124	* 0.439	0.034	0.264	-0.080	0.193	0.028	*-0.329	-0.123	-0.040	-0.088	1.000	
16 さんしょう	-0.121	-0.121	0.055	-0.221	0.103	0.291	0.064	0.132	-0.026	0.287	-0.033	0.214	0.269	0.209	0.220	1.000

*P<0.05 **P<0.01

食事内容の変容に関する回答は、いずれも80年代に請負制が実施されてから、著しい変容を認めており、「それまでは、とうもろこし飯であったが今は米が食べられる」、また「肉類は祭りや春節のときしか食べられなかったが現在は肉類の摂取頻度は増え、食物の種類が多くなった」、「1日2食が3食になった」、などが民族や地域に関係なく回答された。

今から90年前の鳥居の苗族調査報告¹⁵⁾には「・・植物性ノモノ多ク、専ラ米、粟、玉蜀黍ノ如キモノヲ常食トス。儀式の時ニハ豚ヲ食スルコトアリ」と記されているが、中国の近代化や改革、開放路線に乗って生活水準が向上した地域もあれば、これらにとり残された内陸部の農村もあることから、調査地域では十分な生活水準に達していないため動物性食品の利用頻度が低い世帯がみられるものとする。

2. 食品相互の関連

食物の消費構造について検討するために¹⁸⁻²⁰⁾食品の利用頻度の得点値を用いて食品群間の相関係数を求めた（表2, 3）。

苗族では豚肉と豆、魚、卵が有意の相関を示し、豚肉の頻度が高い者は豆、魚、卵の消費も大きいことがうかがわれた。またとうもろこしと豚肉は負の相関があり、とうもろこしの利用頻度が高い者は、豚肉の利用頻度が低く、魚、牛・鳥肉、卵の頻度も低い傾向であった。

砂糖と卵、牛・鳥肉には正相関が認められ、さんしょうとつけものおよび豆豉間にも正相関が認められた。

布依族では豆類と豚肉、卵、豆豉に有意の相関があり、また牛・鳥肉と魚、卵、砂糖に相関がみられた。以上のように苗族、布依族ともたんぱく性食品相互に関連がみられるが、豚肉の消費が高い方が、他の肉類、卵、魚などの利用頻度も高いことは、動物性食品の消費頻度に世帯間の差があり、生産や嗜好によるこれらの食品の使い分けにはまだ至っていない現況と考えられる。両民族とも砂糖の利用頻度が高い世帯は、牛・鳥肉の頻度も高い傾向がみられた。

豚肉と砂糖の利用頻度が高い布依族は食品消費水準が苗族より高いことがうかがわれる。

3. 食品の入手方法

食品の入手方法を図2に示した。農家世帯であるため基本的には自家生産されているが、購入率の高いものは調味料であり、苗族では砂糖、しょうゆ、MSGがそれぞれ100%、次に食酢（61%）が高率を示し、布依族では、しょうゆとMSGは100%、食酢（89%）、砂糖（80%）が高率であった。なお、野菜類のように自家生産と山野草の利用が日常的なもの、豚肉のように新年から春頃まで自家生産の加工品を利用し、その後購入するものなど自家生産を補うための複数の入手法の併用が両民族ともにみられる。

自家生産率の高い加工品はめん、つけもの、豆豉、油脂であり、これらは両民族とも似た傾向であった。苗族では食酢の自家生産が1/3あるが、酒の自家生産は41%、布依族では食酢は11%と少なく、酒の自家生産率も25.9%と苗族に比し顕著に低値であった。牛・鳥肉の入手方法では自家生産と購入を併用する割合が苗族より布依族が高かった。

野生の利用率は魚と昆虫その他の動物で高率であり、魚については「購入する」の割合より苗族では3倍、布依族で4.8倍と高く、市販品の利用より川や沼で採取する方法が日常的であることを示している。また昆虫その他の動物も極めて購入率は低く、たまに採集したときには食べるが、採集の機会は多くないことが利用頻度からうかがわれる。

4. 栽培野菜・果実類

野菜・果実類について栽培率を示したのが表4、図3、4、である。いずれの村でも栽培されている野菜は表4に示したが、その中でえんどう、ささげ、さつまいも、キャベツ、たかな、

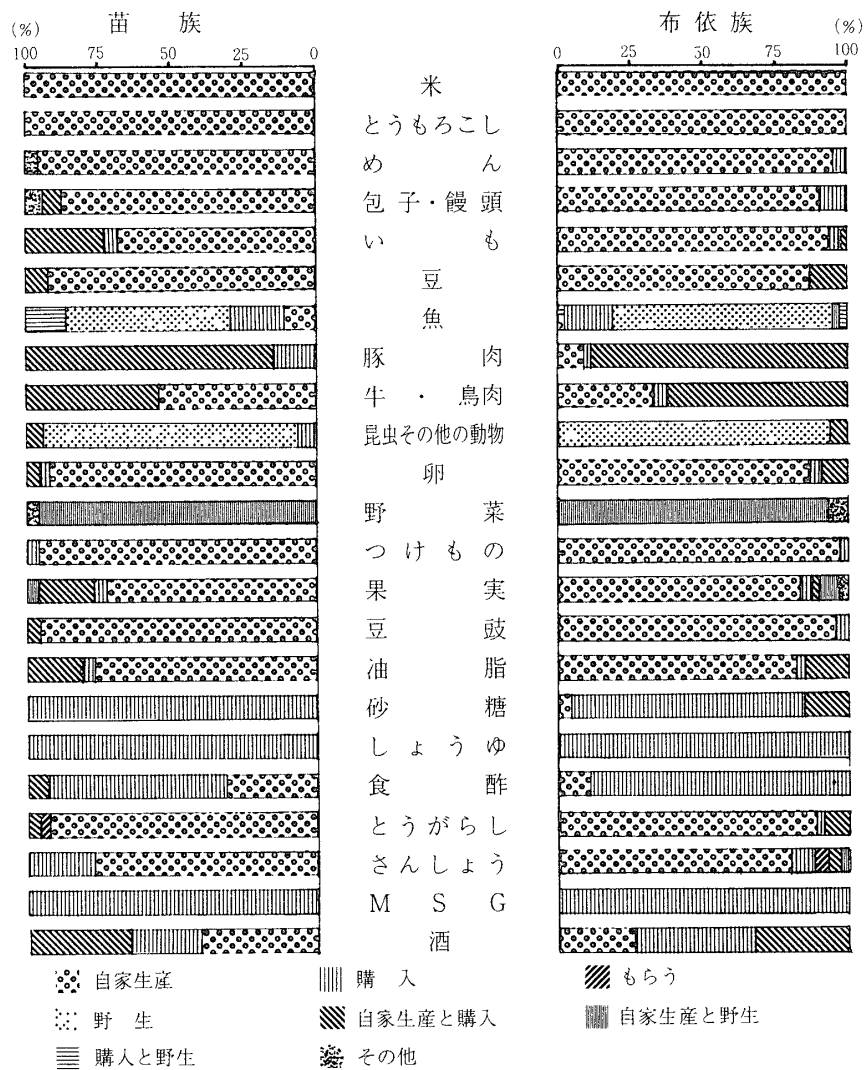


図2 食品の入手方法

表4 各村で栽培されている野菜

分類	野菜名
豆類	いんげんまめ, えんどう, ささげ, だいず, らっかせい
いも類	さつまいも
葉茎菜類	あぶらな, キャベツ, こうさい, ステムレタス, たいさい, たかな, ちゃんちん, はくさい, ふだんそう, ほうれんそう, レタス, にら, にんにく, ねぎ
根菜類	しょうが, だいこん
果菜類	きゅうり, とうがらし, トマト, なす, にほんかぼちゃ, ピーマン
種実類	えごま, さんしょう

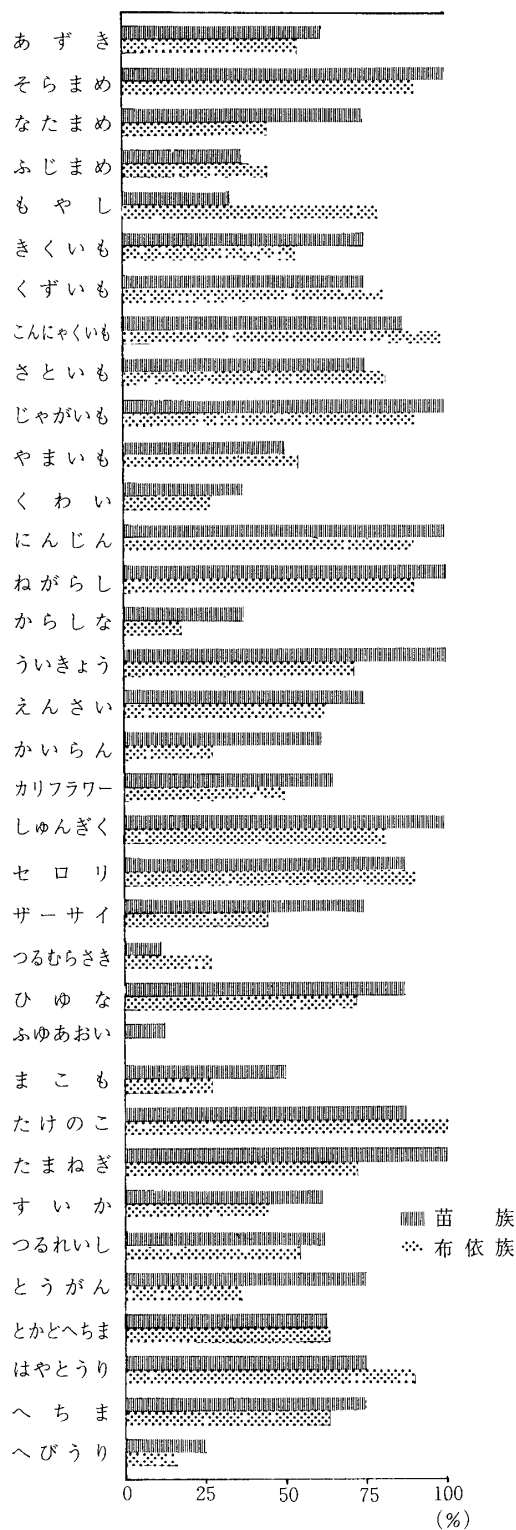


図3 野菜の栽培率

はくさい、ふだんそう、ほうれんそう、にんにく、とうがらし、なす、にほんかぼちゃの12種は苗族、布依族の全調査世帯で栽培されていた。へびうりは両民族とも栽培率が低かった。また現地の自由市場ではよく見かけるくわい、からしな、まこもは日本でもよく知られているが、苗族では50%以下、布依族では30%以下の栽培率であった。苗族で布依族より高い栽培率を示すのはなたまめ、かいらん、ういきょう、ザーサイ、まこも、とうがんであり、布依族が高い率を示すのはもやし栽培であった。

果実についてはかき、すもも、もも、なし、びわ、野生種りんご（花紅）がどの村でも栽培されているが、いちご（オランダいちご）が全くみられず、いちじく、キウイフルーツ、ほけのみなどは少なかった。苗族ではさくらんぼ、さんざし、ばしょうが布依族より高い率であるが、逆にバナナとみかんは布依族の方が高率であった。黔西南自治州内でも調査地によって、高度や気温の差があるが、栽培作物の調査を行った範囲では著しい差はみられず、また高度による住み分けも明確ではなく、苗族、布依族、漢族も錯綜して住んでいることが特色であり、したがって同じ自然環境を共有しているため、栽培されている野菜、果実類は同種であり、調査地のうち最も南に位置する南盤江に近い布依族の村でしかバナナの栽培はなかった。

以上の作物は西日本と似たものであり、照葉樹林帯という自然基盤を同じくしているため同一の植生と思われる。

野菜類の1世帯当たりの栽培種類数は今回調査した65種中、苗族37～58、平均47.7種、布依族は35～54、平均46.3種であり、果実は苗族で5～14、平均8.8種、布依族は5～13、平均8.7種であった。

先述のように栽培率にわずかに両民族の差がみられたが、1世帯の栽培野菜が50種前後とは多すぎるように思われるが、家の周辺の自家菜園は、多種類のものが植えられており、とうもろこし畑にかぼちゃがあり、だいずがありといった状況で庭先の小さい畑にういきょう、ト

マト、なす、さといもなどがみられた。経済作物のタバコやさとうきび、つけもの用のたかな、つけものや乾燥品として年間を通して消費されるとがらし、菜種油の原料とするあぶらなどは、畑一面に栽培されているのがみられたが、日本のような種類別の専門農家は野菜についてはみられなかった。

黔西南自治州は農業人口が92%を示す地域であり、各農家で自家用のすべてを供給するのが基本となっている。雲南のハニ族やプーラン族などの焼畑地でも多種類の作物が少量ずつ混作⁵⁾されており、貴州省のこの地域でも自給自足の生活を営むうえで混作や間作の伝統が継承されているものと考えられる。

5. 食品の利用形態

(1) 穀類

米：苗族、布依族のいずれもウルチ米を主食とし、水田が少ない家では、とうもろこしを30～50%混ぜたものが日常食である。中にはとうもろこしだけの飯が苗族で2例みられた。ウルチ米は、一般に湯とり法で蒸し加熱される。とうもろこし飯は、うすでひいたとうもろこしの吸水に時間がかかり、調理に手間と時間を要するために農繁期は米飯のみを利用する家が多くなる。モチ米は祭り、来客、春節など特別な時に、おこわや糍粑（ツパア、日本と同じつき餅）、粽粑（ツオンパ、ちまき）、粉にして団子などがつくられるが、普段でも「食べたい時、疲れた時に食べる」という回答もあった。また甘酒に加工して多くは冬から春に食べられる。

とうもろこし：米飯摂取の家庭ではとうもろこしは家畜の飼料にされるが、収穫期の若いものをゆでて間食としたり、粒を油で炒めて副食として利用する。

小麦：そのほとんどはめん加工して一般に朝食や忙しい時に利用される。小麦の収穫量によって利用期間が異なり、苗族では3～4カ月が66%、布依族では5～6カ月以上が66%であった。

その他の雑穀：はとむぎ、粟、こうりゃんが一部でみられ、そばも苗族・布依族のわずかの村で少量栽培されており、はとむぎ粥やこうりゃん粑粑（パアパア、もち）などが利用されている。

なお、主に米ととうもろこしを原料として自家製の酒が造られている。

(2) いも類

じゃがいもは野菜として食べられるが、さつまいもは両民族とも飼料で、収穫期の9～10月（日常生活は太陰暦による）には子供の間食にゆでいも、焼いもが利用される。先の栽培作物で示したようにこんにやくいもが栽培されており収穫期の暇なときにこんにやく作りをするが、購入する方が多くなっている。

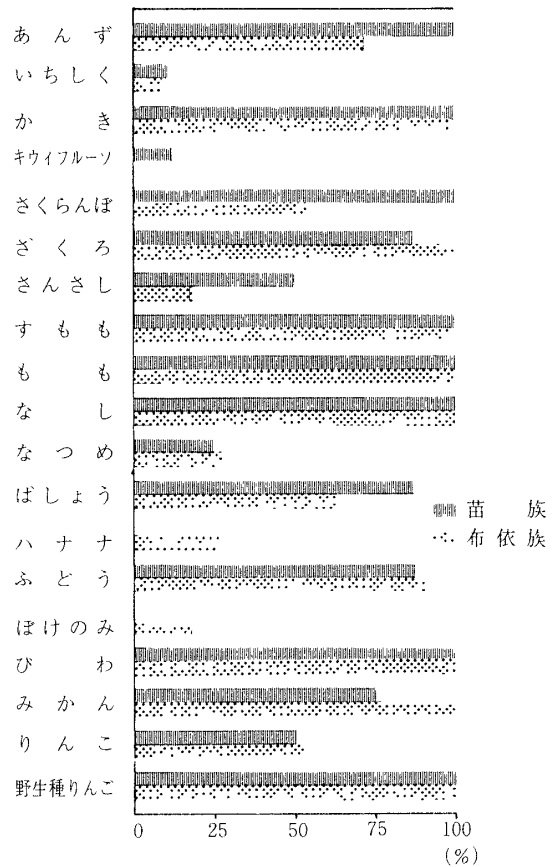


図4 果実の栽培率

（3）豆類

あずきは糍粑のあん用に、そらまめ、えんどうは収穫時には炒め料理にされることが多いがまれに米とまぜてまめ飯とする。多種類のいんげんがゆで豆、煮豆として利用されている。らっかせいは殻付きで煎ったものを間食用にするが、渋皮付のまま油で炒める料理も収穫期には多く副食として利用される。

だいたいは煎って副食としたりきな粉を作ることもあるが頻度の高い利用法は豆豉、豆腐の加工であり、豆豉は10kg前後を収穫期に作り、半年から1年間、主に調味料として利用する。苗族の家庭で「トマトが出るまで毎日食べる」の回答が3例あった。豆腐は両民族とも行事や来客の時には作られるが日常はほとんど購入されている。

（4）動物性食品

魚類は図1に示すように月1回以下の頻度が苗族で80%以上、布依族は70%以上を占め、近くに、資源の豊かな川がなければ採集も十分でなく、養殖も行われているが、市販品を購入することはあまりない。小規模に養殖している布依族の家でも週1回利用する程度であった。

豚肉は両民族とも最も重要な動物性食品である。毎年春節用に各戸で飼育中の豚（約100～150kg）を年末に殺し塩漬干肉として保存するが、ほとんどの家では1頭を、時には2頭処理する家もあり、また半分は生肉として市で売って残りを加工することもある。この豚肉を家族数や食べる頻度により差があるが、苗族では3～5月まで、布依族では5～7月まで利用するのが多かった。塩漬肉がなくなれば週1回開かれる市で購入するのが、日常的な入手方法であり、1回に1.5～2kgの豚肉を買うことが多く、これを2～3日に分けて食べられている。

牛肉の利用は年に4～5回から月に1回程度と少なく、鳥肉は、にわとり、あひるが主であるが、日常は換金用として飼育され、大切な副業となっている。市価を比較しても豚肉より高価な食品であり、祭や来客時の特別な調理材料として扱われている。

卵は鳥肉と同じく換金品であり、また雛にするため卵は食べない家もみられた。

（5）野生の動植物

野生の動物としては苗族では、はちの子、いなご、さなぎ（蚕）の3種が最も多く利用されており、つぎに田うなぎ、ヘビトンボの幼虫があげられるが、布依族ではさなぎの割合が苗族に比べて少なかった。これら動物性に比較して山野草は季節にもよるが非常によく利用されている。せり、どくだみ、わらびが代表的なものでその他、馬蹄菜（つぼくさ、セリ科）、猫耳朶菜（キク科）、五加皮（うこぎ、ウコギ科）、薄荷、のびる、金針菜などがあつた。きのこ類ではきくらげ、しいたけ、ひらたけ、あいたけ、もりのかれはたけ、その他多種類の菌類が使われているが採取量は少なく、5月から7月のきのこの季節でも、「毎日食べる」から「年に数回」という利用頻度の範囲であった。

（6）油脂類：豚脂と菜種油の2種類がほとんどの家で消費されている。その比率は、豚脂と菜種油が半々の割合が苗族では1/3、布依族では約1割あり、残りの世帯では豚脂が2/3以上を占めている。先述のように春節前に豚を殺した際にラードをとってかめに詰めて保存される。菜種は自家生産したものを加工所で油に換えるか、自宅でしぼる。豚脂と菜種油の使い分けは明瞭ではないが、汁もの料理に豚脂を、野菜炒めは菜種油を使うと答えたところがあつた。なお、一部油茶（ツバキ科、ふたばなさざんか、南中国に多い）の油を生産する世帯が、両民族でみられた。

（7）調味料・香辛料

砂糖：白砂糖や黒砂糖が利用されるが料理の調味料としての利用は少なく、モチ用として①

あんを使う、②あんのないモチにつける。また③うすめた甘酒の甘味つけ、④おこわ用、などの用途があり、子供のいる家では砂糖水も飲まれる。布依族の村で2例自家用の養蜂があった。

しょうゆ：めんのに使われる。料理用には食塩（岩塩）がよく使われ、しょうゆは毎日使うと回答してもびんが空になっていた家はいくつかあった。

酢：めんや、あえものに使われ、夏に頻度が高いと答えることが多い。「たかなのつけもの汁を酢として利用する、トマトがあれば酢は使わない。」との回答もあった。

MSG：ポリエチレンの小袋が田舎の市場でも売られておりどこの家の台所にもあった。

香辛料：とうがらしは重要な香辛料であり生や乾燥したものが年間使われる。さんしょうは菜種油を用いてさんしょう油を作り野菜やめんの料理に利用する。粒や粉末を塩漬肉や豆豉などつけもの、加工品に使うことが多いがいぬ肉、牛肉の料理にも使われる。

(8) 海藻

こんぶが村の自由市場でも売られているが、調査では両民族とも極めて利用頻度が低く、祭り、来客、結婚式、春節などハレの日の材料とされており、日常はほとんど利用されない。

(9) 茶

各戸に熱湯が入った魔法びんがあり、客にはお茶が出されるが、家族は「毎日飲む」が約90%で、客には出すが家族は週1回程度と答えた家もあった。苗族では60%、布依族では69%の家で購入されており、自家生産の割合が少なかった。

以上のように苗族、布依族の食品利用状況はこれまで報告されている照葉樹林帯の中国少数民族の特色と類似²¹⁻²³⁾するものであり、基本的には自給自足の生活である。苗族と布依族の本調査地域は自然基盤を共有しており、栽培作物もほぼ共通している。

日本では農業の近代化につれて、作物や食品の地方色はうすれ、伝承食品や料理に関してみれば、調理時間の長いもの、労働を要するものから消失する傾向²⁴⁾がみられる。現在、中国経済は全体的にみれば飛躍的に発展²⁵⁾しており、農村の所得格差はより大きくなりつつあるが、農民の消費水準は高まって“吃饱”（腹一杯食べる）から“吃好”（おいしいものを食べる）の実現²⁶⁾につとめる方向へきていると考えられる。

本調査世帯の食品の利用頻度からみる食事内容は10年前より向上してきたが、伝承食品の面からは、豆腐や酒類などの自家生産が「めんどうだからつくりたくない」、「安くなったからつくりたくない」との理由で減少している。雲南のタイ族の村で若者にこれまでのモチ米でなくウルチ米の常食化が出現²⁷⁾したことなど、食行動は複雑な構造をもつので、単純な推定はできないが、社会的、経済的要因から中国の現状は、急速な食形態の変容が起きやすい情勢にあるものと推察される。

ま と め

中国貴州省黔西南布依族苗族自治州の苗族と布依族の食文化の特色をみるために、世帯ごとの食品の利用頻度、入手方法、栽培植物などについて面接聞き取り法で調査を行った。調査結果の概要はつぎのとおりである。

1. 苗族、布依族に共有して最も利用頻度の高い食品群は米、とうがらし、野菜、しょうゆ、油脂、MSGで、次に豆豉であった。利用頻度の低いグループは昆虫その他の動物、包子・饅頭、魚、牛・鳥肉であった。
2. 動物性食品では豚肉が高頻度であるが「毎日食べる」と回答した者は苗族14.4%、布依族32.6%と布依族が高かった。食品の頻度平均値から両民族を比較すると豚肉と砂糖は苗

族の方が有意に低かった。

3. 食品群間の相関係数により苗族では、とうもろこしと豚肉は競合的關係がみられ、また布依族、苗族ともたんぱく性食品に相互関連があった。
4. 食品の入手方法は自家生産率が高く、基本的には自給自足の生活である。購入率の高い食品は、両民族とも調味料で、しょうゆ、MSG、砂糖、食酢の順であった。酒の自家生産率は苗族が顕著に高かった。山野草類は日常的に活用されていた。
5. 栽培作物は多種類少量栽培で野菜の種類が豊富であった。民族による差はわずかに栽培率にみられる程度であった。

本研究における現地調査に多大な協力とご配慮を賜りました、中国貴州省黔西南布依族苗族自治州の興義市はじめ調査地の関係当局の諸先生ならびに調査世帯の皆様から心から感謝いたします。

（本研究は名古屋女子大学生生活科学研究所の機関研究の一環として行なったものである。）

文 献

- 1) 上山春平：照葉樹林文化，86～100，中央公論社（1969）
- 2) 上山春平，佐々木高明，中尾佐助：続・照葉樹林文化，64～86，中央公論社（1976）
- 3) 篠田 統：すしの本，130～162，柴田書店（1966）
- 4) 佐々木高明編：雲南の照葉樹のもとで，1～18，52～54，207～225，日本放送出版協会（1984）
- 5) 阪本寧男：モチの文化誌，101～111，128～135，中央公論社（1989）
- 6) 石毛直道編：東アジアの食事文化，235～237，平凡社（1985）
- 7) 伊藤清司：中国民話の旅から，12～43，日本放送出版協会（1987）
- 8) 中川原捷洋：稲と稲作のふるさと，167～170，古今書院（1985）
- 9) 渡部忠世：日本のコメはどこから来たのか，95～102，101～106，PHP 研究所（1990）
- 10) 家永泰光：穀物文化の起源，33～46，古今書院（1988）
- 11) 渡部忠世：稲の道，206～216，日本放送出版協会（1977）
- 12) 渡部忠世：食の科学，148号，16～23，丸の内出版（1990）
- 13) 周 達生：中国の食文化，207～260，創元社（1989）
- 14) 塚田誠之：鳥居龍蔵の見たアジア，56～60，財団法人千里文化財団（1993）
- 15) 鳥居龍蔵：鳥居龍蔵全集，11巻，152，朝日新聞社（1976）
- 16) 八田耕吉，孫漢董，謝立山：名古屋女子大学紀要，**40**，111～123（1994）
- 17) 藤井純子，坂西雅子，石村一桜：光塩学園女子短大紀要，**2**，73～76（1986）
- 18) Toyokawa, H, Miyake, Y and Marui, E：民族衛生，**46**，215～225（1980）
- 19) 山上雅子，豊川裕之，木村信子，丸井英二，金子 俊，吉田節子：栄養と食糧，**35**，27～37（1982）
- 20) 吉田節子，山上雅子，豊川裕之，丸井英二，金子 俊：民族衛生，**51**，24～34（1985）
- 21) 矢沢 進：雲南の照葉樹のもとで，84～92，日本放送出版協会（1984）
- 22) 中尾佐助，佐々木高明：照葉樹林文化と日本，86～102，106～120（1992）
- 23) 田畑久夫，金丸良子：中国雲貴高原の少数民族－ミャオ族・トン族－，141～146，白帝社（1989）
- 24) 渡辺篤二，松本エミ子：共立女子大学家政学部紀要，**31**，24～31（1987）
- 25) 中島誠一：海外事情，**9**，99～112（1993）
- 26) 長谷川喜代三，郭 志鈞：家政学研究，**38**，209，（1992）
- 27) 横山廣子：言語，**20**，8，102（1991）