

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3報)

—— 供応食の調理法 ——

南 廣子・平野年秋

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

— Cooking of reception —

Hiroko MINAMI and Toshiaki HIRANO

はじめに

中国貴州省西南部の少数民族の食文化の一端を明らかにするため、苗族と布依族の供応食を中心に、その菜谱から調理法の特徴について、民族間の比較検討を行ったので報告する。

方 法

調査対象は興義市、貞豊県、興仁県に居住する約20ヶ村の農家、苗族(11戸)と布依族(19戸)の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。調査期間は1992年3月および7月である。

結果および考察

1. 供応のしかた

図1は供応¹⁾の(昼食)しかたについて、その流れを示したものである。訪問すると、村全体で客人をもてなす時は、村の入り口から人々が民族衣装に身を包み、老若男女それぞれ楽器を奏で、民謡の歌声とともに歓迎をしてくれる。招待されている家に辿りつくまでに地酒がふるまわれ、たいへんなもてなし方である。招かれた家に着き、挨拶をかわし、茶菓(煙草や酒)のもてなしを受け、しばらく歓談をする。その間に台所では、食事の準備がなされ、やがて、料理が食卓一杯(全食展覧式)に並べられる。そこで主人が客人を食堂・食卓へ誘い、着席させ、再度食事のための、お酒が客にふるまわれ、一同親愛の気持ちで乾杯をする。

食事が始まり、主人は客人に気配りをしながら「請々吃菜」と料理をすすめ、また客は「好吃! 好吃!」「謝々」などの会話をかわしながら食事をする。やがて、ひと段落した所で、ゲームに打ち興じながら賑やかに、食事や飲食を進めていく。供応の食卓は男性が中心で、女性は台所から料理や酒など、不足しないように次々補充をする役を担当。一通り食事が終わるとご飯類が進められ、スープなどと共に供する。その後、家族の中でも年少者がお茶を勧め、食事が終了する。席をはずして、別室でくつろいで、親交を深め、ご馳走になったことへの感謝の気持ちを表しながら会話を楽しむ。そして、適当な時間を見計らって帰宅の挨拶をする。

供応食(昼食)料理は全食展覧式に食卓に並び、中央に主要料理が置かれ、その周りに料理

が彩り良く配置される。60cm平方のテーブルには箸や茶碗の置く所もないくらいであった。 供
 応食 (昼食) 苗族と布依族の献立例を表1, 表2に示したものである。

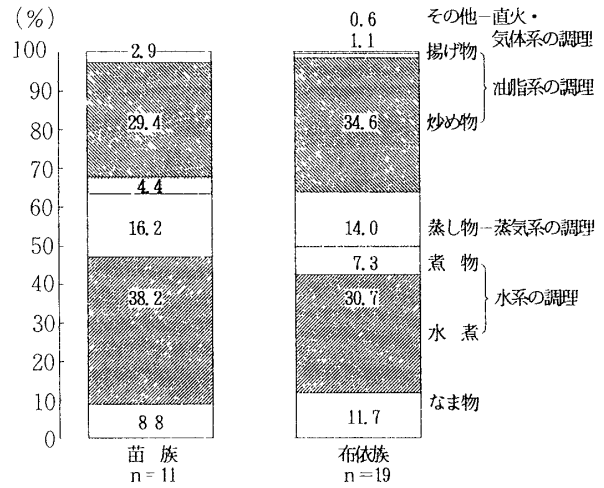
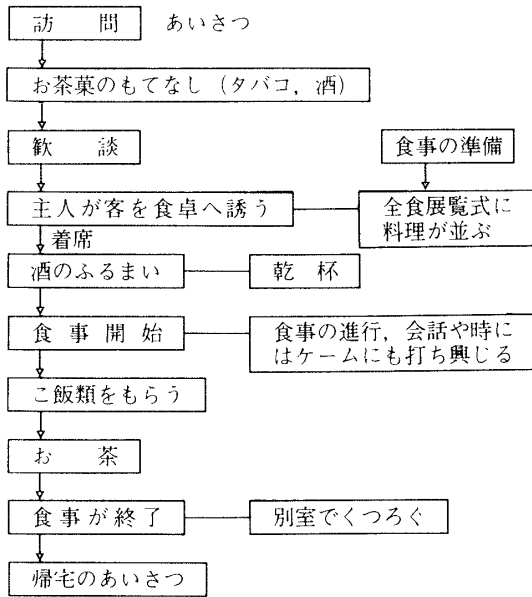


図2 調理法の比較

図1 苗族布依族の供応のしかた (例)

1) 供応食の調理法と食品

① 調理法からみた料理数

供応された献立から、副食だけについて、最終調理法で分類し、ソース類は省いて集計したものである。その結果、供応食の1世帯当たりの料理数は布依族 (9.42)の方が苗族 (6.18)より多かった。また、1世帯当たりの料理数を調理法で見ると、炒め物、蒸し物、なまものは布依族が多く、水煮、煮物はわずかに苗族が上回った (図2)。

表1 供応食例 (苗族)

調査日1992.7.20

【昼食】	【動物性食品】
① 豚肉の炒め物	豚肉
② 酸菜入り豆腐	【植物性食品】
③ 水 (素) 豆腐	豆腐
④ 豆腐とトマトの炒め物	こんにゃく
⑤ 香椿芽の水煮	しいたけ
⑥ こんにゃく, ピーマン, トマトの炒め物	酸菜
⑦ しいたけとピーマンの炒め物	しょうが
⑧ せりの水煮	せり
⑨ 猫耳朶の水煮	香椿 (チャンチン)
⑩ つけ汁 (沾水)	トマト
⑪ そば茶	ねぎ
⑫ 茶	猫耳朶
	ピーマン
	そば粉
	うるち米
	茶
	しょうゆ
	塩
	とうがらし
	菜種油
	【食品品目数】 19品

表2 供応食例（布依族）

調査日1992.3.27

【昼食】	【動物性食品】	【植物性食品】
① 豚干し肉の納豆和え	豚肉	豆腐
② 香腸（豚のソーセージ）の蒸し物	豚ソーセージ	うるち米
③ 豚肉とさやえんどうの炒め物	鶏肉	もち米
④ 鶏肉のスープ煮	鶏卵	とうもろこし
⑤ 卵焼き（たかな漬け物入り）		茶
⑥ 水（素）豆腐		しょうゆ
⑦ こんにゃくの水煮		塩
⑧ せりの水煮		みそ
⑨ たかなの水煮		納豆
⑩ 香椿の芽水煮		乳腐
⑪ 豆苗のスープ		菜種油
⑫ どくだみのとうがらし和え		根からし
⑬ 菜の花の水煮		レタス
⑭ 根からしの水煮		わらび
⑮ レタス（生）		ねぎ
⑯ わらびの水煮		たかなの茎
⑰ 乳腐（腐乳）		【食品品目数】
⑱ 納豆こしょうかけ（つけ汁用）		32品
⑲ 納豆のつけ汁		
⑳ みそのつけ汁		
㉑ とうもろこし飯		
㉒ 五色もち飯		
㉓ 茶		

表3 供応食1回当たりの食品数比較

食 品		苗 族	布依族
穀類	うるち米	0.90	0.89(数)
	もち米	0.36	0.26
	その他の穀物	0.36	0.16
	芋類	0.45	0.47
豆・魚・肉・卵類	豆類	—	0.16
	豆の加工品(みそ, 塩納豆)	0.72	1.26
	種実類	—	0.47
	魚類	0.09	—
	豚肉	1.27	2.74
	牛肉	—	0.11
野菜類	鶏肉	0.63	0.42
	卵	0.18	0.37
	野菜類	4.27	6.84
調味料・嗜好品	野菜加工品	0.36	0.53
	きのこ類	0.18	0.05
	果物	—	0.21
	油脂類	0.72	1.32
	酒類	0.54	0.47
	糖類(蜂蜜を含む)	0.18	0.42
	しょうゆ	1.00	0.95
	酢	—	0.16
	とうがらし	0.90	1.00
	とさんしょう	—	0.05
MSG	—	0.16	
嗜好品	—	0.21	
昆虫類	—	0.05	
合計数		13.11	19.74

両民族ともに水系の調理法が多い。蒸し物調理は穀類の場合、欠くことのできない主要調理法であり、布依族の蒸し物が多いのは、塩漬け肉、干し肉、ソーセージを蒸して柔らかくして食するためである。なまもの料理は約10%前後であった。

②食品の使用頻度

供応食に用いる食品を、供応食1回当たりの食品数として両民族を比較した(表3)。食品の使用頻度の最も高いのは野菜類(苗族4.27品、布依族6.84品)、次いで豚肉(苗族1.27品、布依族2.74品)であった。平均頻度1以上の食品は豆の加工品、油脂類、しょうゆ、とうがらし、米類などであった。両民族の供応食1回当たりの合計食品数をみると、苗族は13.1品、布依族は19.7品であり、布依族の方が使用食品数が多かった。

③食品群別構成割合

図3は先の食品類を4つの食品群に分けて、食品群別構成割合を両民族について比較したものである。苗族は穀類の割合が高く、

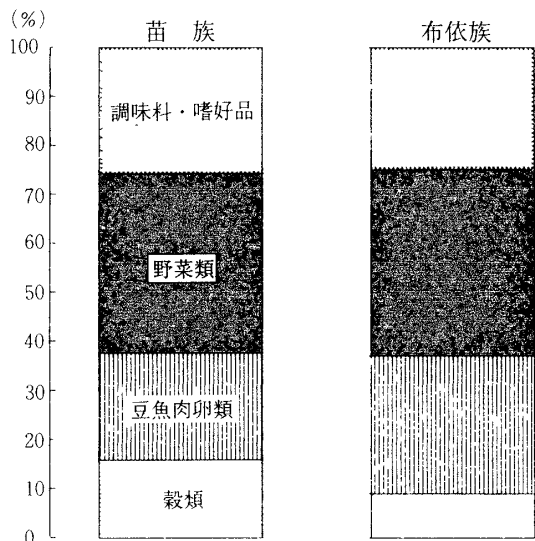


図3 供給食の四つの食品群別構成割合の比較

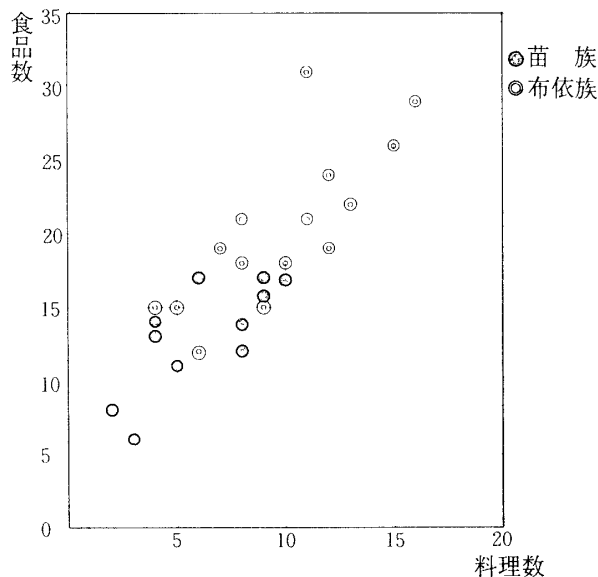


図4 料理数と食品数の関連

布依族では豆・肉・卵類の割合が高いことが特徴的であった。野菜類や調味料・嗜好品類には差はみられなかった。主要料理材料の豚肉は、肉、皮、血液、頭・尾、内臓類の各部位を余すことなく、徹底的に利用している。正月前に豚を屠殺し、塩漬け肉（腊肉）、干し肉、香肠（ソーセージ）、血豆腐などに加工・保存し、供応食に用いる。

鶏はもてなしや行事食の材料²⁾³⁾として、重要な材料で、ぶつ切りや丸のままスープ煮などにして供する。とくに頭（鶏冠）の部分は主客に供するのが習慣となっている。しかし、頭が食べられないときは、ホストに返却してもよい。鶏は日本のように、大量に養鶏する施設がなく、農家の庭先で数羽を飼っている程度である。また、お頭付きで量的にもてごろであり、入手しやすく、生きた鶏をしめて、新鮮な肉を調理できるなどの理由によって、中国では鶏肉が貴重品で、高価な食品となっている。

④料理数と食品数の関連

料理数と食品数の関連についてみると、料理数が多いと食品数も多いが、苗族と布依族を比較した結果（図4）、苗族に比べ布依族の方が料理数、食品数ともに多い傾向が認められた。

2. 調理法の特徴

1) なまもの調理：どくだみのあえもの(苗族、布依族ともによく供される料理)

その他、季節の野菜の酢の物、漬物がこの分類に入る（図5）。

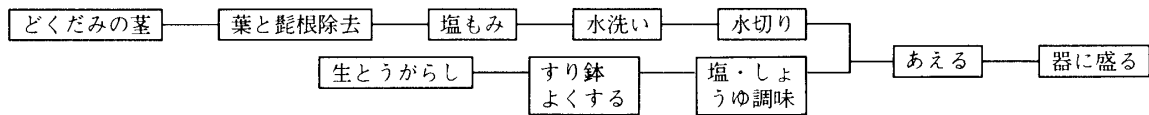
2) 水系の調理：水煮は水と食品材料だけで加熱し、調味しない場合と水煮にうま味や調味料など加えて味つけした場合の煮物がある。

(1) 水煮の調理：豆腐・野菜類・肉類をゆでて、とうがらしのつけ汁をつけて食べる方法である。

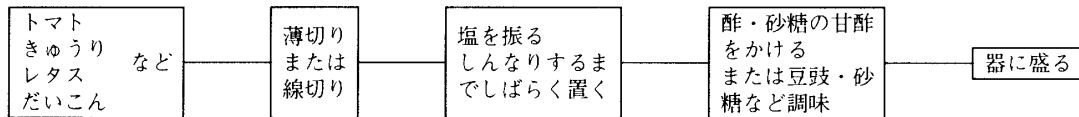
つけ汁は生とうがらし・乾燥したとうがらしなどをすり鉢でよくすり、塩、しょうゆ、みそ、ねぎ・しょうが、香菜、MSGなどと混ぜ、野菜や肉のゆで汁を入れたソースを作り、つけ汁として食する。

実際的水系調理代表例を図6に示した。水豆腐（素豆腐）、野菜類の水煮、肉類の水煮など

どくだみのあえもの



野菜類の酢のもの



野菜の漬け物

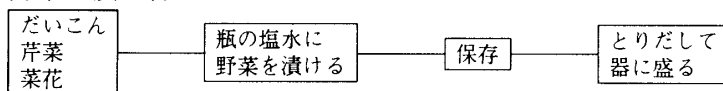
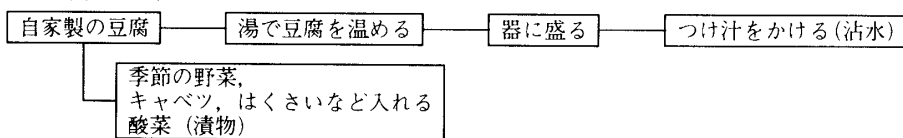
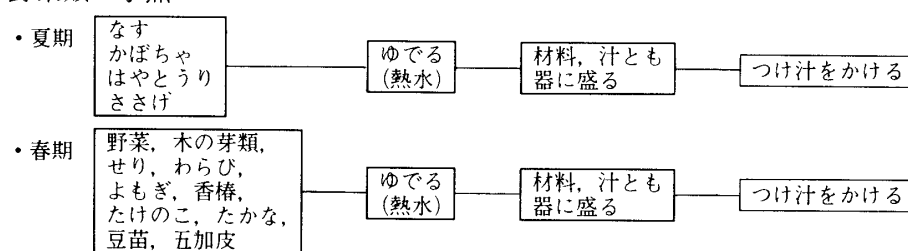


図5 なまもの調理

水豆腐（素豆腐）



野菜類の水煮



肉類の水煮

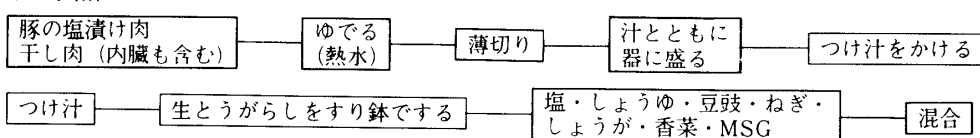


図6 水煮調理

があった。

(2) 煮物の調理

(a) 煮物系：肉類，はるさめ，こんにやく，豆腐とその加工品，漬物類や豆類を柔らかく煮込んだ後，塩，しょうゆ，とうがらしなどで調味する場合。

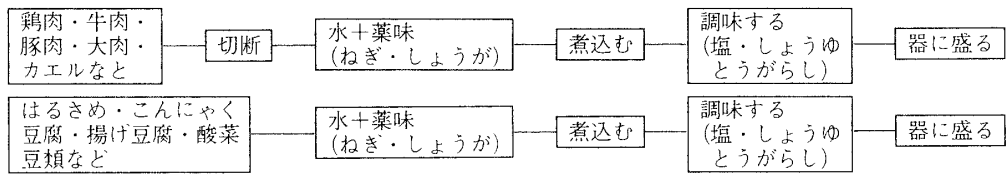
(b) 汁の多いスープ系の煮物：豆腐とはくさい，豚肉とえんどうや青菜などを取り合わせて煮た後，薄い塩味をつけた汁の多い煮物（図7）。

煮物に利用する頻度の高い食品材料名を両民族で比較すると，苗族は鶏肉，豚肉，豆腐の順に，布依族は豚肉，粉絲，鶏肉，豆苗，豆腐などがよく用いられていた（表4）。布依族の方が食品数の多いことがうかがえた。

3) 蒸気系の調理

(1) 蒸し調理：調査地区では，穀類の加熱法は主として蒸し加熱である。米は湯とり法で飯にする。その調理工程は次のとおりである（図8）。

1. 煮物系の場合



2. 汁の多いスープ系の場合

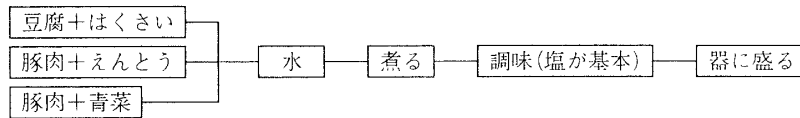


図7 煮物調理

表4 煮物系に利用する食品材料

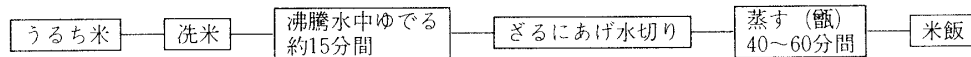
苗族	布依族
1. 鶏 肉	1. 豚 肉
2. 豚 肉	2. 粉 絲
3. 豆 腐	3. 鶏 肉
	4. 豆 苗
	5. 豆 腐

表5 炒め物に利用する食品材料

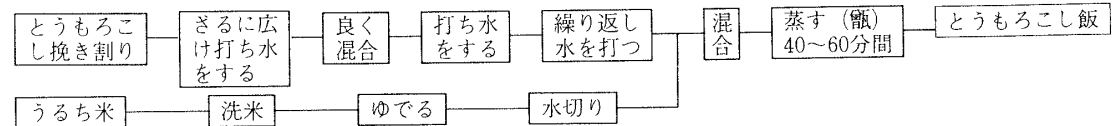
苗族	布依族
1. 豚 肉	1. 豚 肉
2. トマト	2. ねぎ
3. 豆腐	3. ピーマン
4. 豚脂身	4. 豆腐
5. なす	5. とうがらし 卵 たけのこ

1. 穀類の加熱

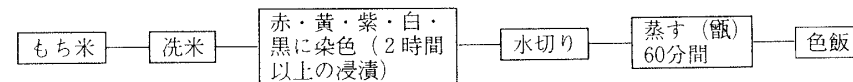
1) 米飯 (湯とり法)



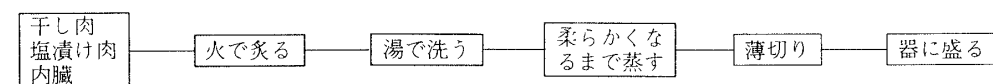
2) とうもろこし飯



3) 五色・三色・二色飯



2. 肉類の蒸し加熱



3. 出来上がった調理品の保温をする

図8 蒸し物調理

米飯：洗米した米を熱湯で15～20分ゆで、ざるにあげて水切りをする。次に甑（こしき）に入れ40～50分間蒸しあげると、できあがりである。

とうもろこし飯：挽き割りとうもろこしを大きなざるに入れ打ち水をしてかき混ぜ、十分にしとらせてから、ゆで米と混ぜ、甑に入れ40～50分間蒸しあげるととうもろこし飯となる。

こわめし：もち米に2色（白と黄）、3色（白と黄と紫）または、5色（白、黄、紫、青、黒）に植物性色素で着色してから蒸す。カラフルでもてなしや行事食には欠かせない主要料理である。

また、腊肉や塩漬け肉・干し肉、内臓などを軟らかくするのに蒸す調理法が多用されている。柔らかくなったソーセージや内臓、また、できあがった料理品を冷めないように保温することなどにも利用している。

4) 油脂系の調理

炒め物調理は両民族とも、よく用いる調理法であり、次のような特徴があげられる。

- ①食品材料が複数用いられる。
- ②油脂類は自家製のラードや菜種油を使用。
- ③味つけの基本は次のようである。

- 塩味（塩、しょうゆ、豆豉）
- 辛味（辣：とうがらしを必ず使用）
- 酸味（酢、生のトマト）
- 香（香菜、薄荷）

- ④炒め料理の彩りが良い。

炒め物に利用する頻度の高い食品材料名を両民族で比較すると、表5にみられるように苗族は豚肉、トマト、豆腐、豚脂身、なす、布依族は豚肉、ねぎ、ピーマン、豆腐、とうがらし、などがよく用いられていた。豚肉、豆腐はもてなし料理として主要な材料であった。

油脂を多く用いる揚げ物調理はピーナッツと餅の硬くなったものを揚げる程度で、ほとんど見かけることはなかった。

ま と め

中国貴州省西南部苗族と布依族の供食を中心にしてその調理法の特徴について調査した。その結果は次のとおりである。

1. 料理は全食展覧式に食卓に並べられた。
2. 一戸当たりの供食の料理数は苗族6.2品、布依族9.4品であった。
3. 一戸当たりの料理数を調理法別で比較すると、炒め物（苗族29.4%、布依族34.6%）、水煮（苗族38.2%、布依族30.7%）、蒸し物（苗族4.4%、布依族14.0%）、煮物（苗族16.2%、布依族7.3%）で水系の調理法は苗族が多かった。

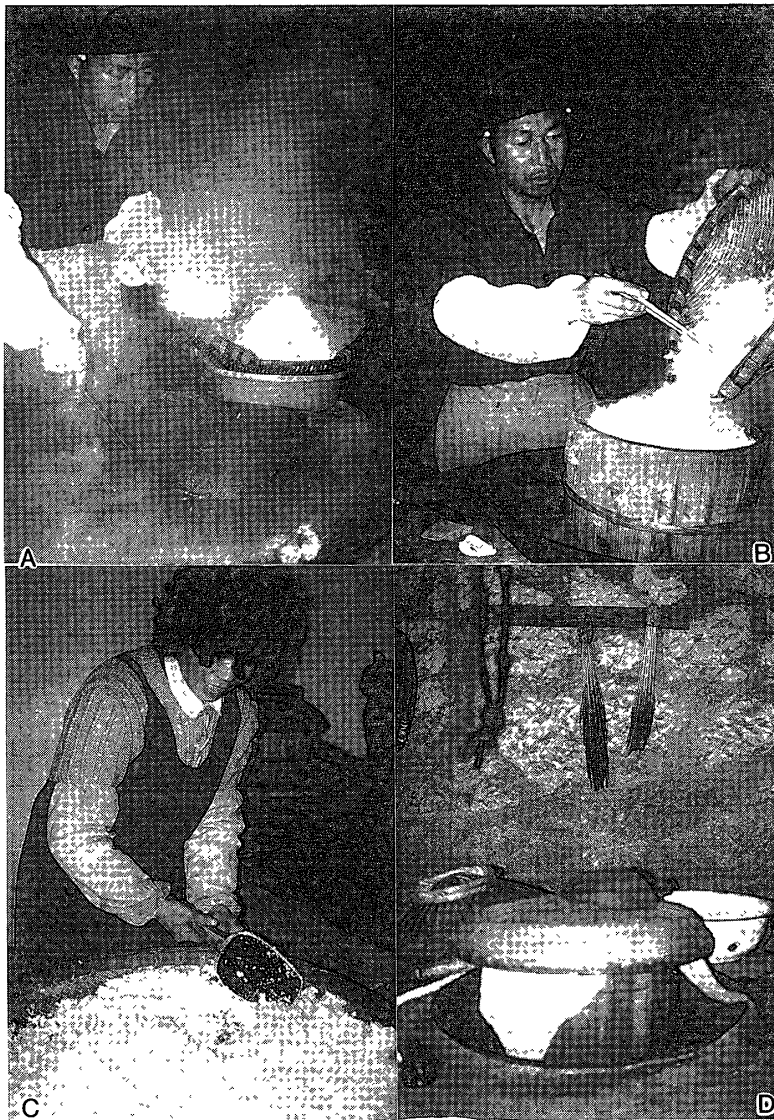
（本研究は名古屋女子大学生生活科学研究所の機関研究の一環として行なったものである。）

文 献

- 1) 井上忠司・石毛直道編：食事作法の思想，P 39～55，ドメス出版（1990）
- 2) 魯克才主編：中華民族飲食風俗大観，P 244～249，世界知識出版社（1992）
- 3) 叶大兵・鳥丙安主編：中国風俗辞典，上海辞書出版社（1992）
- 4) 李東印：民族食俗，P 169～194 P 243～250，四川民族出版社（1990）
- 5) 周達生：中国の食文化，創元社（1981）



図9 歓迎のための酒茶のふるまい (苗族)



A : 米飯の調理 湯とり飯

ゆでた米をざるにあげているところ

B : Aを蒸し器 (瓶) にいれているところ

C : どうもろこし飯のどうもろこしに
うち水をしているところ

D : 蒸し加熱の状態

図10 湯とり飯