

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7報) ——自家製加工食品——

内島幸江・平野年秋・胡国文*

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

— Homemade Processed Food —

Yukie UCHIJIMA, Toshiaki HIRANO and Guo-wen HU*

はじめに

有史以来、食生活は人間生活の基盤をなすものであり、食文化は民族やその地域の置かれた自然環境や社会環境を背景にして歴史的に形成されたものである。

食品素材の保存性や嗜好性を高めるために生み出された伝統的な食品加工の技術は、過去の生活の中に連綿として伝えられてきた文化遺産と考えられ、人間の知恵の結晶ともいえる。

これらの加工が施された伝統的な食品については品質を向上させながら次世代へ伝承していくことが望まれる。しかしながら中国の経済開発推進の現状では、辺境の貴州省西南部においても経済発展過程でのさまざまな側面からの影響を受けて食文化の変容が避けられないものと推測される。少数民族である苗族、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著者らは食形態やその背景について調査・研究¹⁻⁵⁾を進めてきた。苗族、布依族の家庭で伝承されている加工食品のなかで、酒、豆豉などの発酵食品は次報とし、本報ではもち類、豆腐、こんにゃく、肉製品を中心に加工方法や利用形態について報告する。

方 法

調査地は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。調査時期は平成3年8月から平成6年1月まで延べ7回の現地調査を行った。日程の詳細は第1報¹⁾に示した。苗族、布依族の農家を訪問し、世帯主および家族を対象に、自家生産される加工食品の製造過程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。

結果および考察

1. もち類

- (1) ウルチ米もち (餌塊粍アルクワイパ)

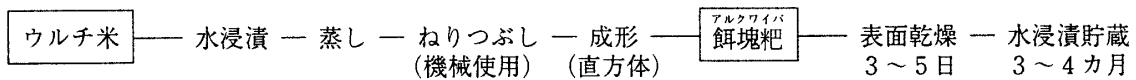
* 中国科学院昆明植物研究所 ; Kunming Institute of Botany, The Chinese Academy of Sciences

春節の前に、一般には水温が低い立春の前に準備される。

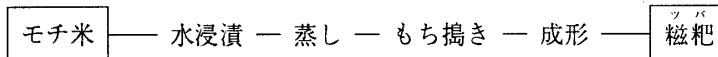
ウルチ米を浸漬して蒸し、これを機械でこねてもち状にし、手もみして成形 (図1) する。村にこの機械があり、使用料 (米50kg 2元, 1元は約24円) を払って、各戸で協力しあってつくる。以前は蒸したものを布巾に包んで手でもみねり、再び蒸してもみ、臼と杵で搗いてもち状にしていたらしいが、現在はこの工程は機械化されている。この機械は日本の農家でも現在の家電製品の餅搗き器が普及する昭和42年頃まで使われていたものと同じものであった。

なお町では、専門の加工所があって、米に水を加えて臼で磨碎し、水切りした米粉を、加熱糊化し、ねりつぶした状態にするまでを機械化している。米を出してもちを受取り、加工料として米50kg 当たり6~7元が支払われる場合もあった。

ウルチもち



搗きもち



もち搗き用具

臼：横形木製

杵：竖杵

丸形

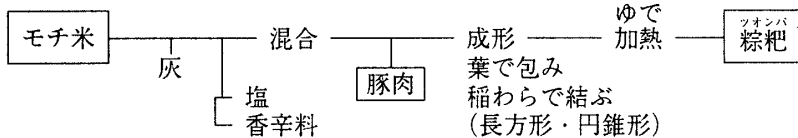
木製
石製

横杵

槌形
L字形 (木枝)

もちの形態：円盤状
重量100~230g
直径10cm前後

ちまき



灰：えごまの茎またはモチ稲わら

包む葉：ささや、だけ、がや、しゅろば、くずうこん

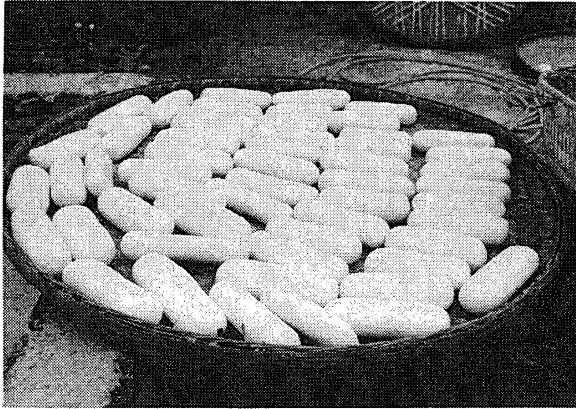
図1 もち類の製法

成形したものは3~5日間表面を乾燥させて、立春前の冷たい水に漬けて貯蔵する。この水餅は5月頃まで、長い時は夏まで保存することもある。1993年の7月に訪問した家で、瓶から出した餅をみたが、酸臭があった。3月末に訪問したときはどこの家でもまだ水餅として貯蔵されていた。大きさは村によって異なり1個1~1.5kg、長さ20~29cmで、うす切りしたものを乾燥して油で揚げたり、炒めたり、またうすめた甜酒 (中国式甘酒) に入れて、赤砂糖で甘味をつけたものやスープに入れて塩味で食べることも多い。形はどれも似た直方体で、西日本の五島列島のかんころ餅と全く同形であった。雲南の諸民族⁶⁾でもよく利用されているらしいが、この地域の苗族、布依族ともに特色ある日常的な食品であった (図2-1)。

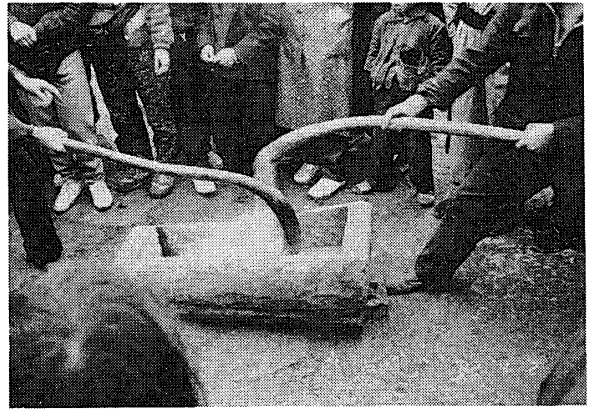
(2) モチ米の搗きもち (糍粑ツバ)

モチ米を水浸漬後蒸し、日本のもちと同じく臼と杵で搗く (図1, 図2-2, 2-3)。

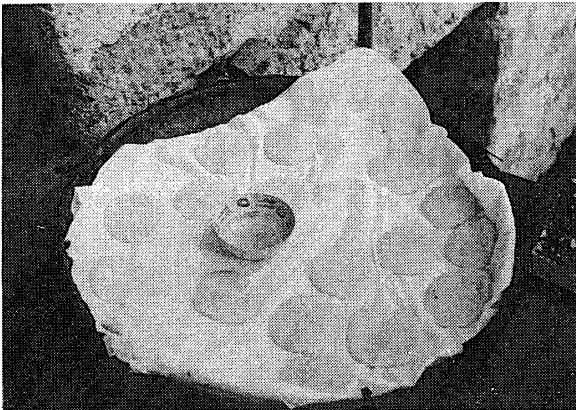
臼は木製の横臼 (くり抜き形)、同じく木のくり抜き丸形、石製の丸形の臼があり、杵は竖杵が多いが、槌形の横杵、木の枝を利用したL字形の横杵がみられた。このL字形は、挽き臼



1 ウルチもち (餌塊粿)



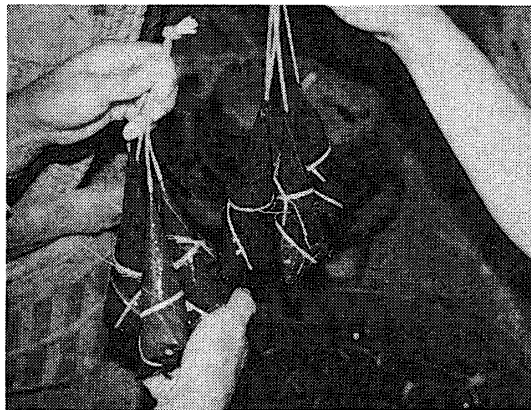
2 もち搗き



3 搗きもち (糍粑)



4 長方形ちまき (粽粿)



5 円錐形ちまき (粽粿)

図2 もち類

の支柱に使われているものをより太く頑丈にしたような形である。この杵については報告がみられず、この地域の特色ある用具と思われ、興仁県苗族、貞豊県および安龍県の布依族で同形のもが使用されていた。日本と同じ搗きもちであるが、円盤状の扁平な形に成形する。豆のあんを入れる場合は丸形に近いものもあるが、白もちは円盤形で、もちが搗きあがると、手にすりえごまや蒸し卵黄（モチ米の上のにせて一緒に蒸したもの）をつけて丸め、麻布やばしよの葉などを敷いた大きな浅いざるに並べる。もちがつかないように、竹ざるに米粉をふり入

れたり、蒸し卵黄を塗ることもまれにみられた。この糍粑はときには水餅などで長期保存することもあるが、一般には短期間に消費される。固くなったものは直火の網焼きや鉄板焼き風に鉄鍋で焼きもちにする。

糍粑の食べ方

あんなし・・・赤砂糖、すりえごま、きな粉や蜂蜜などをつけて食べる

あん・・・あんの材料 飯豆、小豆、えごま、黒砂糖など

あんの味つけ 塩味または甘味

(3) ちまき (糍粑ツォンパ)

事例1 册亨県布依族 モチ米にえごま茎の灰、豚肉、塩、草果を入れ、くずうこんの葉に包み長方形に成形する。暇なときにつくり稲わらで5カ所結び、束ねてかけておく。これを適宜鍋に入れ、浸る程度の水の中で3時間くらいかけ、ひっくり返しながらかゆり加熱する。春節や1月15日、1月30日も同じ形のものをつくる (図2-4, 2-5)。

事例2 興義市布依族 モチ稲わらを灰にし、モチ米と混ぜて細かい余分の灰粒子を除くためふるう。これを2～3時間水に漬けて水切りし、炒める。ラード、草果、塩を加え、くずうこんの葉に包む。このとき、塩干し肉を指の太さぐらいに細切りしたものを中に入れて、長さ12～15cm程度の長方形に形づくる。ゆでるのは指でおしたとき固いくらいまでがよく、軟らかいと煮すぎである。白いモチ米のみをささの葉などに包み三角の円錐形に成形することもあるが、これはきな粉などをつけて食べる。

事例3 貞豊県苗族 モチ稲わらで灰をとり、灰の色がつく程度にモチ米と混ぜる。これを鍋に油を入れて炒め、豚肉、塩を加え、ささの葉で包み長方形や、三角の円錐形にする。葉で包んだものを1夜水浸漬しつぎの日の朝ゆでる。

ちまきに混ぜる灰はえごまの茎が4割、モチ稲わらが6割の利用率であったが、灰汁でゆでるのではなく米に直接灰をまぶした状態にするのが特徴である。香辛料として、草果がよく使われており、布依族では砂仁の使用もあった。

灰の量は米に灰の色がつく程度にし、余分なものはふるって除かれている。この灰糍粑は消化がよいといわれており⁷⁾、色、香も特徴があり好まれていた。

豚肉を入れる場合は脂身が多く使われていた。行事や季節によって、また包む葉の種類により長方形や円錐形状に成形されるが、長方形にはくずうこん (日本には自生しない) が多く使用され、これは栽培もされていた。大形のちまきの加熱には時間をかけ、水量を少なくして蒸しゆで状に注意深く加熱されており、鉄鍋にわらを敷いた上にちまきを並べ、上下を返しながらかゆでるなど、温度差が少ないように工夫されていた。

(4) モチ米粉 (吊漿面)

モチ米を水浸漬後、臼で水挽きの方法で磨砕し、布袋に入れて水切りしたものをほぐし、ざるに入れて乾燥する。吊漿面と呼んでいる。この水切りしたものをひろげて布をかぶせ、灰を上におき、吸水した灰を取り替える灰干し法が布依族でできた。臼で挽いたままの乾燥しないものから直接団子などをつくることもある。

モチとうもろこしとモチ米を混合した吊漿面も利用されている。この場合はとうもろこしを粗く半つぶし状にし、湯に浸して取り出し瓶に入れて水中で約20時間前後放置して吸水させたものを、吸水モチ米と混ぜてすりつぶす。水切り後乾燥して貯蔵する。適宜これらの乾燥した粉を原料に団子をつくり、スープや甜酒に入れる。また塊状にして指の大きさに細切りしたものを乾燥しておき菜種油で揚げもちにする。

表1 モチ米粉のもち

もちの種類	製法の要点
(タァリエンパ) 搭連粿	えごまや赤砂糖のあんを入れたもの、またはばしょうの果実を黒砂糖水と共につきませたものを、ばしょうの葉の両端に1個ずつ包んで肩に振り分けてかける袋の形にして蒸す
(ホァヌォミィパ) 花糯米粿	モチ米粉でえごまや赤砂糖あんを入れた円盤状のもちをつくり、もちの表面に赤や黄色に染めた花糯米をまぶして蒸す
(トゥォトゥォパ) 剝剝粿	モチ米を炒めてすりつぶし豚肉のミンチ、草果、塩、豚脂をまぜてなしの大きさ(100g)に形づくり蒸す
(ホァンホァパ) 黄花粿	田に生える黄花をつぶしてモチ米粉とまぜて砂糖をあんにして蒸す
(ニェウタァクン) 牛打滾	モチ米粉の団子をゆでたものにきな粉と砂糖をまぶす

いずれも布依族の例

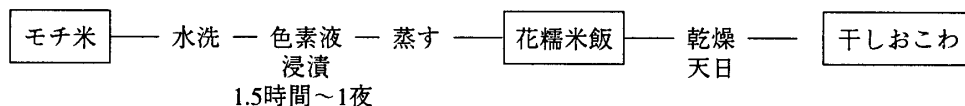
また、表1に示したように布依族の搭連粿(タァリエンパ)などの年中行事の各種もち類の材料としても利用されている。

事例4 興義市布依族 小麦の麦芽を5日くらいかけてつくり、水浸漬したモチ米とともに挽き臼で挽いて、水切り後、黄粿葉(ホァンパイェ)と呼ぶ植物の葉で包み蒸す。

小麦を麦芽(大麦の栽培はほとんどみられない)にして甘いもちが古くからつくられていたのは、かつて砂糖が使えなかったころの生活の知恵が伝承されているものと考えられる。

(5) 染めおこわ(花糯米飯ホァヌォミィファン)

モチ米を植物から抽出した染め液に1.5時間~1夜浸漬後、蒸したものを花糯米飯(図3)と呼んでいる。これは祭りや来客用、親戚への土産などに多く利用する。一度に10kg前後の米を2~5色に染めて一緒に甑こしきで蒸す。黄、赤、紫、黒、緑などに染めるもので、黄色に用いるやくようふじうつぎ(中国名、密蒙花)は春に開花するため、春には花が咲いたものを小枝ごと採取して使うが、季節によっては、この植物は乾燥してドライフラワーとして保存したものを利用する。また一度使ったものを乾燥して再利用できる利点があり、染めるときには必ず黄色が使われ、黄色一色の場合もある。花をつぶして湯の中に入れてかきまぜて取り出した液に、米を1.5時間程度浸す。



染色用植物

黄色：ヤクヨウ・フジウツギ
Buddleja officinalis Maxim.
密蒙花(花・葉・茎)

黒色：フウ
Liquidambar formosana Hance.
楓香樹(葉)

赤色：ヘクソカズラ
Paederia scandens (Lour.) Merr.
鶏矢藤(茎・葉)

緑色：ヘチマの茎・葉
フジマメの茎・葉
未同定植物

紫色：同上若葉

図3 染めおこわの製法

花は薬用にされ、解毒、咳の治療、目の保養などの薬効が知られている。

赤・紫色には、アカネ科のへくそかずらの種が利用されており、これは胃痛、腸炎、咳止めなどの薬効があり夏から秋に花が咲く。茎ごと葉つきで採集したものを鍋で空炒りして手でもみ、水を加えて加熱して染め液をとる。また少し火であぶって柔らかくなったものを水の中でもんで、ろ過した液の中へ米を入れ、夜から翌朝までの一夜浸漬する。若い葉で紫色に染めるらしいが、水量などで微妙に色が異なり、薄色のピンク系に染めた花糯米もみられた。

黒色に用いるマンサク科のふう（中国名、楓香樹）は、根、葉、果実は風邪を取り去り脈絡を活発にする薬効が知られている。ふうの若い葉をもんでしぼったものを、かごに入れて太陽の下で少し乾燥して柔らかくし、水の中でもんでろ過する。50℃くらいにしてモチ米を一夜漬ける。古い葉は70～80℃にした方がよいとの、布依族の女性の話であった。

別の村では、ふうの葉をすりつぶして鉄鍋を使って水でゆでる。沸騰した液が冷えて、ろ過した液に米を漬ける。訪問した家（冊亨県）で、黒く染めるおこわは今日は首尾よくいかず失敗したと聞いたので黄色や赤のように簡単ではないことが理解できた。

染色に用いる植物ふうに含まれるポリフェノール系成分と鉄の反応によるものと考えられる。

鉄鍋を使い、この抽出液に鉄棒の先を赤く焼いて数回浸す方法もとられる⁸⁾。どこの家もかまどには大きな鉄鍋があるので、この鍋が利用されているものと思われる。

緑はふじまめの葉つきを絞った液をうすめて使う、といい、加熱すると緑と褐色のまじった色になるらしい。またへちまの葉や茎を使うところもあった。安龍県で実際に食べたものは美しい青みがかかった緑色であったが、山からとった植物で茎と葉つきを水に入れてゆで、ろ過して冷めたものに米を漬けるもので、花がない時期のため葉で染めたおこわであったが、植物名は不明で同定はできなかった。

このほか苗族では合成着色料で鮮やかな青や紫などに染める例があったが、布依族では染めおこわは植物によって染められていた。

干しおこわ

10kg 近くも蒸した染めおこわは、残ったものを天日乾燥して保存する。これを食べたいときに適宜つぎのような方法で調理する。

1. 鍋に入れて少し水をかけて加熱し、水がなくなると油を加えて炒める。
2. 米粒の固まりのままにして乾燥したものを油で揚げ、砂糖水をかけて甘くする。
3. 水につけて戻し、蒸して復元する。

またある興義市布依族では、おこわを蒸すときに普通のおこわは途中で水をかけて二度蒸しをするが、乾燥するものは一回蒸すのみで水分を少なく仕上げると話していた。

昔は20～30kg もつくったが(20kg 用の甑がある) 最近は天気が悪いと困るので、10～15kg に減らした。また乾燥染めおこわは下痢したときに油で炒めて食べると下痢が直る。別の家では染めたものは菌に強く、腐敗しにくいなどが聞かれた。

染めおこわの色数の頻度(図4)は苗族では2色と3色がそれぞれ約36%を占めており、5色の場合は合成着色料が利用されていた。布依族では、3色がもっとも多く、つぎに4色で、この両者を合わせると70%であり、5色の場合には4色に植物が使われていた。

植物による染め色の種類(図5)は、黄色が常に使われており、次に赤が両民族とも多かった。また、苗族に比し、布依族の方が色が豊かに利用されている。黄色がもっとも使われるのは、前述のように黄色のやくようふじうつぎは保存できるし、2回利用できるなどの特徴によ

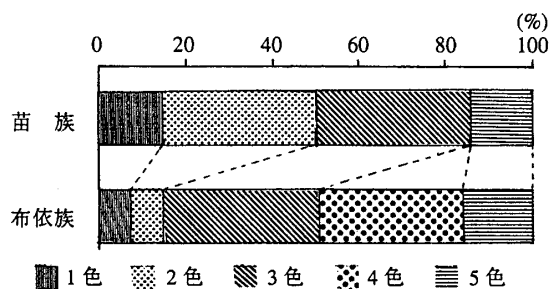


図4 染めおこわの色数頻度

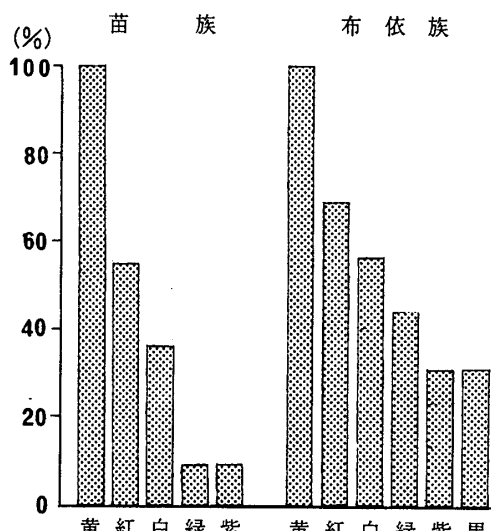


図5 染めおこわの植物色素の利用頻度

るものと考えられる。

中国南部で壮(チワン)族がくちなしの実で黄色を、食紅で赤色を、またかえでで黒色のおこわをつくるとの報告⁹⁾があるが、われわれの調査ではくちなしの実の利用はみられなかった。また、黒色は中国名、楓香樹(和名ふう)のみが南の地域で利用されていた。

(6) 血腸(モチ米の腸詰め)

豚を解体したときの血液を用いるもので、春節用の一品としてつくられる布依族に特有の加工品であった。製法の概要は図6に示した。

事例5 册亨県布依族 モチ米を水に一夜浸漬し、つぎの日に豚の血液と混ぜて調味料、八角、草果、さんしょうを加え、豚の小腸に竹筒を使って詰める。ゆでて乾燥し、1週間程度で食べる。

事例6 興義市布依族 蒸しおこわを油で炒め、1/3量の豚の血液をまぜて調味料、さんしょう、八角、草果などと混合し、豚の小腸にびんの口を使って詰める。これをはくさいなどを敷いた鍋の中でゆでて乾燥する。天気の良い時は屋外に、悪いときは台所で十分に(2~3日)乾燥する。通風のよいところにつけて置き、蒸して食べる。1年は保存できる。

事例7 興義市布依族 半加熱状態に蒸したおこわに豚の血液(血液は1/3程度)と、ラード、草果、塩、さんしょう、八角を混ぜて小腸に詰めるが、充填にはひょうたんを使う。これを鉄鍋にたかなの葉などを敷いた上に置いてゆでる。食べきれないときは干して、1週間くらいで食べるようにする。10日以上保存するとまずくなる。すぐ食べるときはゆでたものをそのまま食べるが、干したものはうす切りにして油で炒める。

以上のように保存期間の差が大きいですが、乾燥方法や、材料の処理、嗜好の差などによるものと思われる。モチ米は未加熱のものを詰めてそのまま乾燥する例や、モチ米粉を詰める例などもあったが、いずれも副食的に利用されていた(図9)。

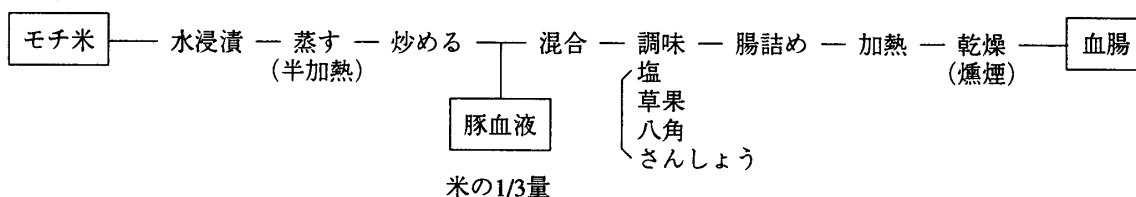


図6 血腸(モチ米の腸詰め)の製法

2. 豆腐類

(1) 豆腐

祭りや来客時には自家製造するが、平常は週に1～2回から月に1～2回の頻度で購入されている。

製法の概要は図7に示した。

丸大豆か半割り大豆にしたものを水に浸漬し、石臼で水挽きする。煮取り法で豆乳を抽出し、凝固剤は石膏か、たかなの漬け物汁または両者の混合を用いる。残り火のあるかまどに固定した鉄鍋の中で処理されるが、凝固の状況を見ながら凝固剤を添加する。上澄みの「ゆ」が分離して**おぼろ**豆腐（豆腐脳ドウフナウ）ができた状態で、鍋に竹ざるを入れて上澄みの「ゆ取り」を行い、成形をしない豆腐が自家製では一般的であった。

日本でも**おぼろ**豆腐は豆腐料理の絶品とされ、『豆腐百珍』の「くみ豆腐」が知られているが、沖縄や九州では「ゆし豆腐」、「寄せ豆腐」などの名で一部利用¹⁰⁻¹¹⁾されている。

苗族、布依族の村では箱に入れて成形する、といっても成形容器がある家は少なかった。平常は**おぼろ**豆腐を丼に盛ったものを食卓に出し、とうがらしの調味液をつけて食べる。豆腐をすくいとった後の鍋ふちには焦げついたものがあり、それをかき取って炒め料理などにする。豆乳の中にたかな漬けの細切りを入れて凝固させた豆腐が市場ではよくみられた。

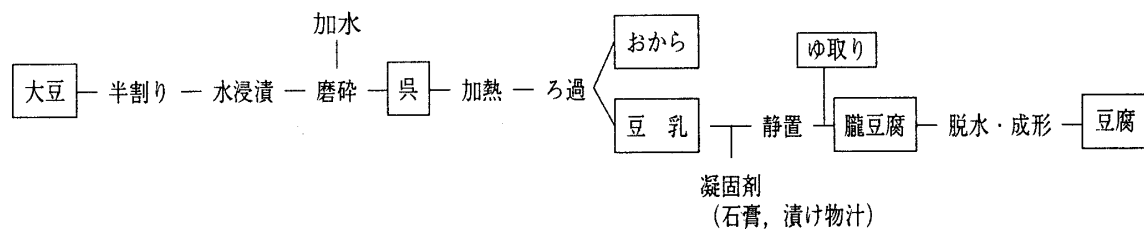


図7 豆腐の製法

(2) 血豆腐

春節用に準備される加工品であるが、旧暦12月に豚を解体したときの血液を利用する。自家製または購入した豆腐を3～6kg程度用意してすりつぶし、豆腐の約1/3の血液を混合し、調味料を加える。豚脂肪の小片、またはミンチ肉なども混ぜて成形する。団子状、もち状、鶯鳥の卵くらい、石鹸の大きさなどの表現がきかれたが、成形したものをはくさいの葉で包む、わら苧（図8）に入れるなどの方法で乾燥する。成形後蒸して乾燥することもある。ある家では豚の大腸に詰めて風乾、燻煙をする。腸詰めの方が扱いやすいとの話であった。

炒めたり蒸したりして利用するが、3～4カ月保存できると答える場合と、長く保存するとまずくなるので2週間で食べきるといった場合があった。先述の血腸と同じくおそらく乾燥の程度や、材料配合などの条件により、賞味期間の差が生じるものと推察される。

事例8 貞豊県苗族 鶏の血液を使う。豆腐は油で炒めて血液を入れて混ぜる。丸く成形してはくさいの生葉で包み、かごに並べてかまどの上につり乾燥させる。3～4日で乾燥する。蒸して切ったものを食べる。豚の血液は固くなるので鶏の血液を利用する。

事例9 貞豊県布依族 豆腐5kgに血液1kg、ミンチ肉少量、豚脂0.5kg、草果、塩、さんしょうを混ぜて団子状にする。白いうす紙に包み木灰（紙が焼けない程度の温度）の中に1晩放置して乾燥する。灰の処理をしないと、血豆腐が酸っぱいものになる。はくさいに包むこともあるが、この場合には脱水のため鉄鍋で少し焼く。両者とも竹かごに入れ天日乾燥する。

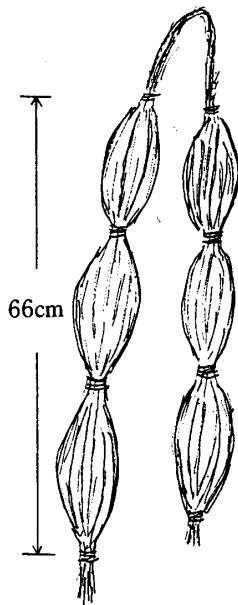


図8 血豆腐用のわら苞

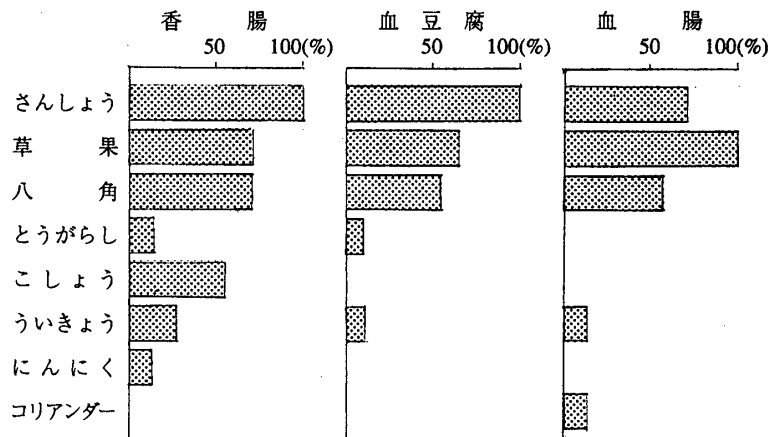


図9 加工品の種類による香辛料の利用頻度

通風のよい所におくと1年は保存できる。

以上のように香辛料の使用は、さんしょう、八角、草果が一般的(図9)であった。燻煙や灰干し、わら苞の処理など保存のための工夫があり、家によって細かい工程に差がみられても基本的には類似した方法と考えられる。

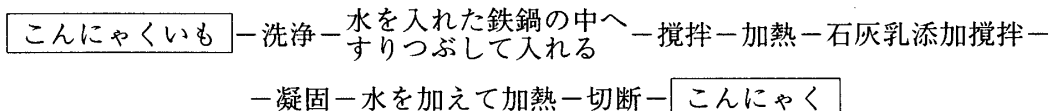
3. こんにゃく

事例10 册亨県布依族 こんにゃくいもを皮つきのまま洗浄して、乾燥したとうもろこしの芯を用いてすりつぶし、水をいれてかまどに固定されている鉄鍋の中へ加えてよく混合しながら加熱する。この加熱しているいも液へ、たき木を入れて、少しの間おいても、こんにゃくいもがたき木へつかなくなれば、石灰乳を入れて混ぜる。よく攪拌してさらに加熱し、鍋の中で鉄べらを使って切断し、水を加えて十分に加熱する。いも2.5kgに150gの石灰を用いる。

事例11 興義市布依族 切干しにして全粉粒としたものを用いる。鉄鍋に温湯を用意し(40℃程度)、こんにゃく粉を入れて攪拌し、糊かきをやりながら加熱していく(20分ぐらい)。石灰乳を入れて混合攪拌し、ぐつぐつ加熱されている状態で鍋の中でヘラを使って切り分け、天地を返し、水をまわし入れ、まわりから石灰乳を加え、のこり火で加熱する状態でしばらく置き、新しい水にかえてまたゆでる。

事例12 興義市苗族 いもをすりつぶして加熱するのは同じであるが、石灰乳を加えて加熱後そのまま鍋に入れておく。手で切って食べる(石灰は山でとってくる)。水はいもの3~4倍量を使う。

こんにゃくの製法の概要はつぎのとおりである。



水の割合：いもの4~7倍、いも粉は30倍。

石灰の割合：いもの5%

切り干しいもからこんにゃく粉をつくる場合、いものでんぷんを除かない全粉粒であった。

かまどの鍋でゲル化させ特別に成形しないため、ほとんどが鉄鍋の鍋底の形がついた形状のものであった。石灰は自然の山から取ってきたものを使う家もあるが、そばの茎の灰やとうもろこしの殻の灰を利用することも多い。日本でも以前の農家では自家製のこんにゃくをつくる時、木灰のアクを取るためくぬぎやかしの灰がよい¹²⁾といわれていたり、稲わらの灰やそば殻の灰、牡蛎灰などが利用されていた。

一般に中国でのこんにゃく料理に関する記述は少なく、他の地域ではこんにゃく製品はあまり知られていない食品であるが¹³⁾、西南中国では小規模であるが少数民族に利用されている。興義市および貞豊県の村ごとの栽培率では、80%以上²⁾を示し、暇なときはつくる、いもの収穫の季節にはつくる、との話であったが、苗族、布依族ともに身近な食品となっていた。

4. 肉の加工

(1) 豚の解体

豚は前日の夜から絶食させる。春節用の豚(年豚)は家の中で殺すことが多い。まず豚の頭を祖先を祭った祭壇の方へ向けて台の上に供える。このときにある布依族の村では線香を三本供える。頸動脈を一突きする。3人から5人が組になり、1人はナイフ係、2人目はホーロー容器に血液をとる係、その他は豚の体を押さえる係を分担して処理する。一突きして殺した後、屋外にある備え付けのかまどと石の調理台がある場合は、この設備が利用され、または仮設のかまどを作って使用することもある。熱湯を豚の体にかけて、豚の毛をそって洗い流し、尾を上にして、屠体をつつてさばく場合と、台の上に横たえてさばく場合がある。まず腹側を切り、腸をはずし、レバーその他内臓をすべてとり出す。胃や腸は、ひっくり返してよく内側を洗浄し、塩をつけてさらに洗い、ぬめりをとる。

頭を切り離し、次に背から分割して半丸にする。つったままで半丸にした屠体を水で洗う。台の上へ半体をのせて、尾を切り、後足、前足を切り取り、背骨で12~13cm幅に切り分け、2 kg近い肉塊とする。

解体作業は近隣の仲間が集まってグループをつくったり、親戚が集まって協力しながらすすめられていた。

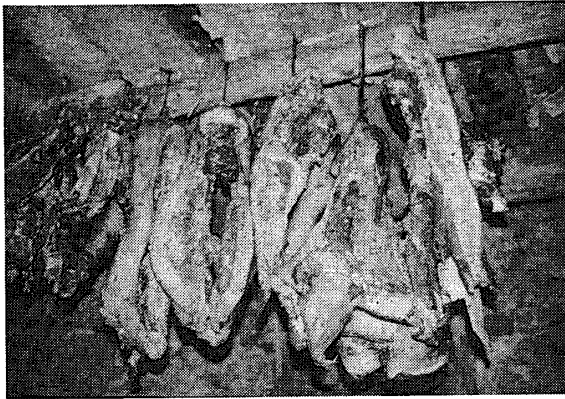
年豚を殺すのに日を選ぶ所と、そうでないところがあり、苗族の杉脚村では「家族の生まれた年でない方がよい」との話(12支)であった。したがって年によっては年が明けてやることもある。1頭分の血液、内臓を含めすべての部位を各家庭で利用する。生肉で調理するもの、塩漬肉用、腸詰め用、夫人の実家の土産となるもの、などの用途に応じて仕分けをして持ち帰る。刃物も目的に応じて使い分けられていた。

(2) 中国式腸詰め

1) 豚肉の腸詰め(香腸)

豚肉を手の指の大きさに切って調味料を加え(塩2~4%)たものを竹筒やびんの口を使って豚の小腸に詰める。腸をたぐり寄せて詰めるのではなく、箸で肉を腸の中へ押し込み手でしごいて送り込みながら充填するやり方で長い腸に詰め、針で穴を空けて空気抜きをする。充填したものを棕櫚の葉をさいたものを使ってかまどの上につるして燻す。天気の良いときは外に出して乾燥する。2~3日後から食べられるが、6~7月頃まで保存して蒸したり、炒めたりして大切に利用する(図10)。

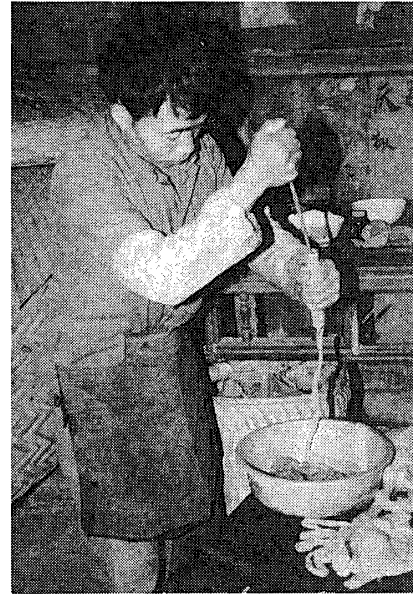
以上のように、香腸¹⁴⁾は特別のつなぎ成分を添加せず肉を挽き肉にしないで手指の太さに切って詰めるため、肉の組織の破壊を防ぎ、作業が単純である。よく切れる包丁を使って切っ



1 豚肉干し肉



2 ガラスびんを用いた腸詰め (布依族)



3 竹筒を用いた腸詰め (苗族)

図10 豚肉の加工品

た肉片に調味料を合わせて豚の小腸に詰めるが細切り肉は、箸で送り込み易く都合がよい。また加熱しないことも特徴である。脂肪の多い肉を充填した製品もあった。香辛料はさんしょう、草果、八角が頻度高く利用されていた(図9)。

2) 狗肉の腸詰め(狗灌腸)

事例13 册亨県布依族 年中行事の3月3サンユエサンの日に各家で1頭の犬を処理して狗肉料理をするときにつくられるもので、犬の背肉を細かく切ったもの、またはこれに犬の血液(1頭から約1kgの血液がとれる)を混ぜて、草果、八角、塩、さんしょうを加えて調味し、犬の腸に詰める。生のまま油で揚げて食べる。

狗肉は豚肉より高価であり、日常には食べられないもので、狗肉の腸詰めも册亨県でのみつくられていた。

(3) 干し肉(臘肉)

豚の解体のうちに肉は1~2kgに分割される。干し肉用は、振り塩法で食塩を3~5%と、香辛料を混ぜ合わせて肉の表面に直接すり込む。3日程度竹かごなどに入れておき、その後乾燥する。乾燥法は天日乾燥、家の中の通風のよい所につり下げる。また台所のかまどの煙で燻す燻煙乾燥も多くみられ、これらの併用が一般的であった。乾燥したものは、つった状態で保存され、腸詰めと同じく蒸して炒める料理が多いが、長いときは半年近く貯蔵して利用する(図10-1)。

薄塩をして放置したとき豚肉から浸出する汁液の活用例が貞豊県の苗族にあった。すなわちこの液に適当に切った豆腐を浸漬する。豆腐の表面に、八角、さんしょうの粉をつけて汁の中に10日間放置する。その後、太陽に当てるか、かまどの近くで乾燥する。一年保存することができる。米のたき水（湯取り法のゆで汁）に浸して戻し軟らかくなって切る。

(4) ラード

苗族、布依族のいずれもラードは年豚を解体したときに、煮取り法で製造する。適当に切った豚の脂の部分加熱して、生の脂肪を煮とかし、瓶などに入れて貯蔵する。大きい屠体であれば30kg以上もとれるので、年間の消費油の約2/3がラードで賄われており、残りはおもに菜種油が使われていた。なお、ラードの融出粕は料理材料として利用されていた。

5. 乾燥野菜

新鮮な野菜が少ない時期に利用するための、保存用として天日乾燥した野菜が作られる。苗族、布依族とも、とうがらしは重要な香辛料であるためこの家でも乾燥保存される。束ねて竿にかけたものや、ざるに入れて干したものなどが各家にあった。菜類を竿に掛けたものや、切り干しだいこん、若いかぼちゃの輪切りにしたものなどを竹ざるに広げて、庭先の日向に置かれているのがよくみられた。キャベツ、コールラビ、たけのこなどの例もあった。

乾燥野菜として製造率が高い材料は、たかな、はくさい、だいこんであり（図11）、民族の比較では苗族の方が布依族より自家製率が高い傾向にあった。また、布依族について居住地別に比較すると、興義市の農家が貞豊・興仁県の農家より自家製率が低かった。興義市は、この自治州の中心地であり他地域よりも、交通の便や、商業の発達などの差により保存の必要度が、低くなってきたものと考えられる。

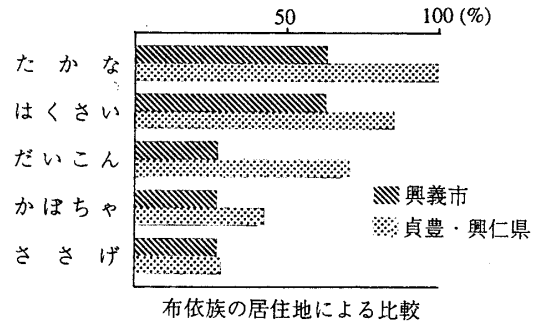
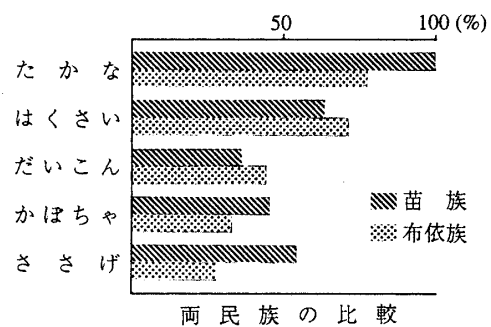


図11 乾燥野菜の材料と製造率

ま と め

中国貴州省西南部の苗族、布依族に伝承されている自家製加工食品の加工法や利用形態について調査し、発酵食品を除くおもな加工食品について以下にまとめた。

1. 苗族、布依族ともに多様なモチ性食品の利用があった。モチ米とモチとうもろこしが主であるが、搗きもち、ちまき類、モチ米粉の製品、植物で染める染めおこわ、布依族に特有の豚血液を混ぜたモチ米の腸詰め（血腸）など、ハレの日ばかりでなく日常にも溶け込んだモチ文化の伝承がみられた。

また、ウルチ米もちの餌塊粿、モチ米に植物灰をまぶしたちまき、L字形横杵のもち搗き用具などこの地域独特のものが利用されていた。

2. 大豆を原料に豆腐が煮取り法によりつくられるが、成形をしない「臙豆腐」で利用する

のが自家製豆腐の特徴であった。また、豚血液と混ぜた血豆腐が春節用につくられ、この乾燥法にわら苞包みや灰干しなどの工夫がみられた。

3. こんにゃくが、凝固剤として石灰または植物の灰を用いて、いもの収穫期に製造され、乾燥したこんにゃくいも粉も利用されていた。

4. 肉加工品は腸詰め、干し肉、ラードがおもな製品であった。

腸詰めは、細切りした豚肉を、結着剤を使わないで豚の小腸に詰め、未加熱のまま乾燥したもので、充填には竹筒、びんの口、ひょうたんなど簡便、適切な用具が工夫されていた。

干し肉は振り塩したものを、腸詰めと同じく燻煙や太陽に当てて乾燥し長期保存され、ラードは煮取り法でとり、瓶に入れて保存し年間を通して利用される。

5. 乾燥野菜としてたかな、はくさい、だいこんが頻度の高い材料であった。布依族より苗族が自家製率が高い傾向であり、興義市の布依族は他県居住の布依族より製造率が低かった。

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にご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ったものである。

参 考 文 献

- 1) 八田耕吉, 孫 漢堇, 謝 立山: 名古屋女子大学紀要, **40**, 111 (1994)
- 2) 内島幸江, 平野年秋, 南 廣子, 胡 国文: 名古屋女子大学紀要, **40**, 125 (1994)
- 3) 南 廣子, 平野年秋: 名古屋女子大学紀要, **40**, 137 (1994)
- 4) 酒井映子, 末田香里, 内島幸江: 名古屋女子大学紀要, **40**, 145 (1994)
- 5) 末田香里, 酒井映子, 八田耕吉: 名古屋女子大学紀要, **40**, 155 (1994)
- 6) 馬 寅編, 君島久子監修: 概説中国の少数民族, 95, 三省堂 (1985)
- 7) 対 可編著: 貴州少数民族風情, 291, 雲南人民出版社 (1989)
- 8) 陳 建国: 中国食品, 214期, 4, 中国食品雑誌社 (1993)
- 9) 周 達生: 雲南の照葉樹のもとで, 佐々木高明編, 111, 日本放送出版協会 (1984)
- 10) 市野尚子, 竹井恵美子: 東アジアの食事文化, 石毛直道編, 235~237, 平凡社 (1985)
- 11) 日本の食生活全集 (42), 長崎の食事, 194, 農山漁村文化協会 (1985)
- 12) 日本の食生活全集 (44), 大分の食事, 137, 217, 農山漁村文化協会 (1992)
- 13) 周 達生: 中国の食文化, 76, 創元社 (1989)
- 14) 田中静一: 中国食物事典, 285, 柴田書店 (1991)