

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8報)

——自家製発酵食品——

内島幸江・胡国文*

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

— Homemade Fermented Food —

Yukie UCHIJIMA and Guo-wen HU*

はじめに

発酵食品とは、食品素材の保存性を高め、なお、食品加工の手段に微生物の力を利用して、原料そのものが持っていなかった味や香をつくりあげたものである。照葉樹林文化が生みだした発酵食品として麴酒、納豆類などの報告¹⁾があるが、貴州省西南部の苗族、布依族についての報告はあまりなされていない。前報²⁾につづき、本報は、自家製のおもな発酵食品の加工法や利用形態についての調査結果をまとめたものである。

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。日程の詳細は前報と同様である。苗族、布依族の農家を訪問し、世帯主および家族を対象に、自家生産される発酵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。

結果および考察

1. 貯蔵容器と保管場所

苗族、布依族の家屋へ入ると、台所ばかりでなく屋内のあちこちに素焼きや陶器の、さまざまな形をした、種々の大きさの瓶や壺^{かめ}が置かれている。これらは食品の貯蔵用の容器で、どここの家でもよく眼に入るのが、泡菜壇(パオツァイトン)と呼ばれる瓶である。野菜の漬け物、乳腐やなれずしなどの発酵食品用としてこの泡菜瓶が利用されている。泡菜はもともと四川地方の漬け物であったものが手軽で保存がよいため、他の地域でも漬けられるようになったものと思われる。この専用の泡菜壇が中国各地で利用されており、貴州省の西南部でも自由市場で売られている。いつ頃から利用されるようになったのか正確にはわからないがかなり古くからのものとされている³⁾。

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

ふたをかぶせる口の外側が幅の広い溝になっており、その溝にふたが落ち込むようにつくられている。溝に水を満たし、深鉢をさかさまにした形のふたが溝の中に落としこまれると壺内は水によって密封され、この壺で漬けると発酵したガスは水を通して排気されるが、外部の空気は壺内に入らず中が嫌氣的になる。したがって有害菌の生育は防止され、乳酸菌が適度に繁殖して、長く貯蔵するのに都合がよく、発酵の際に関与する微生物がおもに乳酸菌である場合は、好ましい風味の漬けあがりとなる。

泡菜用でない瓶や泡菜壺の口の周りが割れて水を満たせなくなると、材料を入れた容器にぎっしり詰めて密封したものを逆さまにして、水を張った水盤中に置いて密閉する保存法もとられる。

日本の農家で、かつて利用されていた木桶や樽の類は少なかった。それぞれの発酵食品に適した瓶の大きさや形が選択され、中に余分の空気が入らないように、中身が少なくなると、乾燥とうもろこしのさやなどの詰めものをして保存されていた。

これら保存容器の保管場所は、納戸がある家はそこを中心に、家中の空間に配置⁴⁾されており、寝室のベッドの下にも小さい壺が、ベッドの脇には大きな瓶がみられ、家によっては堂屋(客間)の壁際などにも並べられていた。

2. 酒

東南アジアや東アジアの醸造法の特色は穀類を主原料とし、かびをでんぷんの糖化剤に用いる点にあるが、中国の酒は日本の麴と違って、生の粉碎した穀類を水で練りかためたものに自然にかびを生やした餅麴を用いる。すなわち *Rhizopus*, *Mucor* などのかびや酵母を繁殖させた麴をつくりこれを糖化剤として酒をつくる方法⁵⁻⁶⁾が古くから行われている。西南地域の苗族、布依族ではとうもろこしや米を原料にして、市販の麴を用いて固型発酵法で自家製の白酒(蒸留酒)がつくられる。製法の概要(図1)と事例を以下に示したが、酒・甜酒用の種菌を酒薬(酒葯)といって市販されており、この地では麴を薬と呼んでいる。

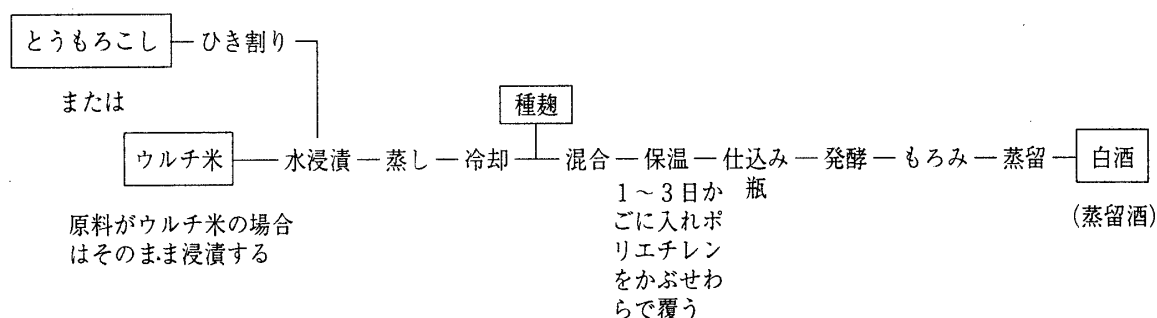
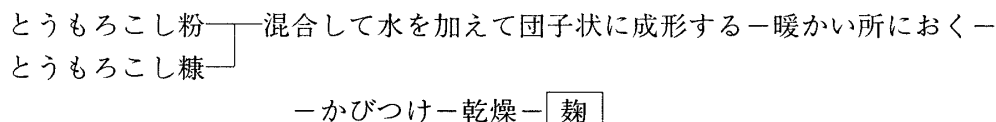


図1 酒の製法

事例1 興義市苗族の糖蜜酒

甘蔗搾汁から赤砂糖を製造したときの砂糖廃液を加熱する。冷却して適温になれば、自家製の麴を砕いて加え、仕込む。発酵すればアルコール12度程度になる。蒸留しないで利用する。年に1回、砂糖をつくるときに製造する。

自家製の麴



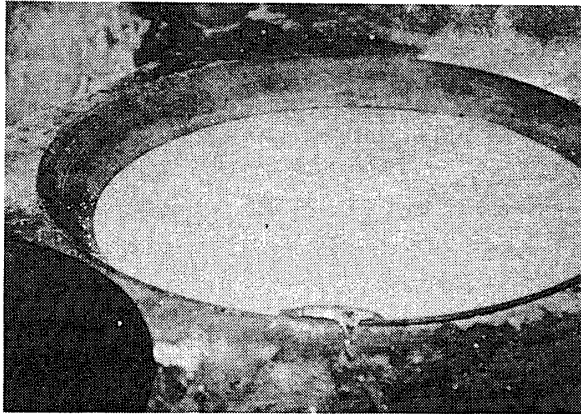
このように生の穀粉を用いて、自然にかびつけする中国の伝統的な餅麴に属するつくりかたであったが、他では自家製麴による酒づくりはなかった。

事例2 安龍県苗族 どうもろこしを十分にゆでる。ざるに入れて水切りする。冷めてから薬を混ぜ、かごに入れ、ばしょうの葉をかける。冬はふとんをかけて保温する。2日おいて瓶に入れる。発酵に15日くらいかけ、水を加えて粥状にして蒸留する。

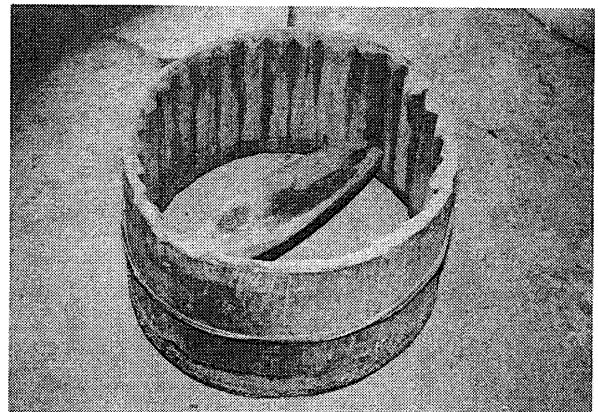
事例3 册亨県布依族 ウルチ米、こうりゃん、どうもろこし、小麦などを原料とするが、多いのはどうもろこし酒である。どうもろこしをすりつぶして碎き、甑^{こしき}で蒸し、冷却後、これに薬をつけ、瓶に入れて発酵熟成させ約10日後に蒸留する。

事例4 興義市布依族 ウルチ米を蒸して温度が下がれば菌をつける。かごに入れて24時間放置して麴をつくり、瓶に入れて5日ぐらいで蒸留する。どうもろこしを原料にする場合は、粒を3～4つ割にしたものを蒸して米と同様に処理する。蒸留してアルコール25～30度程度のものをつくる。

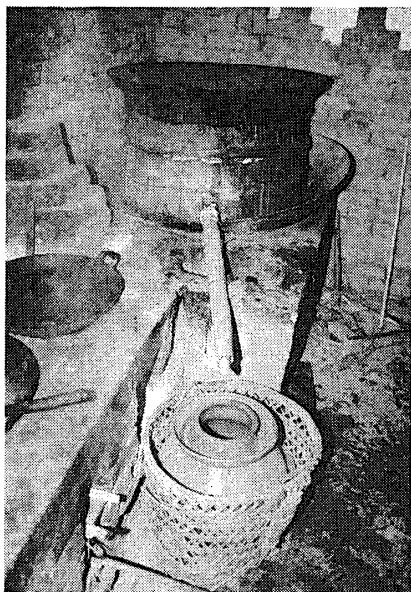
蒸留は図2に示した。



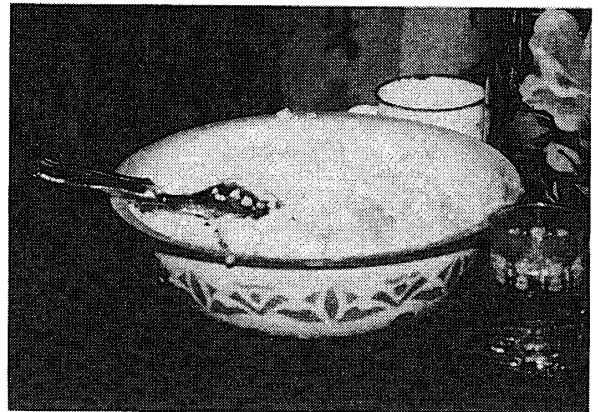
1 どうもろこし酒もろみ



2 蒸留器



3 蒸留装置



4 甜酒

図2 酒 と 甜 酒

発酵したもろみに水を加えてかまどに固定された大きな鉄鍋に入れ、木製の蒸留器を鍋の中に置き、すき間を米ぬかなどでふさいでもれないようにし、蒸留器の上には冷却用に水を張った鉄鍋をのせて、上部のすき間に布を巻いて密閉状態にする。蒸留器は中に傾斜をもたせた、V字型に液溜をつけた棚があり、留液がこの棚を伝って外へ流れ出るように工夫されており、留液の流出口には竹筒を連結して、酒の貯蔵瓶に留液が入るようにセットする。

原料処理から蒸留までの一連の作業は、かなり面倒であり、「市販の白酒も安くなったので購入する」という家や、「春節用には自家製するが、その後は市販品を利用する」家も増えつつある。

3. 甜酒 (ティエンジュウ, 中国式甘酒)

モチ米を蒸して市販の甜酒麴を混ぜて、水を加えない固型状態で瓶にいれて発酵させたもの。

甜酒の麴に増殖しているかびはおもにくものすかびといわれており、生成されるエチルアルコールが3～5%に達する⁷⁾のが特徴で、さらにくものすかびは糖化力も強く、甘味が強くなる。一般的に中国では南部での利用が知られている。

以下の事例に示すようにモチ米かモチとうもろこしを原料として、市販の甜酒麴を用いてつくられていた(図2-4)。吉田は彝(イ)族などいくつかの例で発酵飯⁸⁾として食べ物に位置づけているが、われわれの調査では、この地域の苗族、布依族ともにそのまま食べることもあるが、平常は希釈して甘味を添加した甘酒がおもな食べかた⁹⁾であり、薄めた汁に団子やもちを入れた朝食が多くみられた。子供はアルコールが強くそのままでは食べられないが、水でうすめて砂糖を入れたものは誰にでも好まれる日常的な食品であった。日本の甘酒は麴かびで糖化したもので、アルコールはほとんど含まれないが甜酒と日本の甘酒はいずれもおもに希釈して食べる利用法は類似していた。

もっとも多くつくる例は興義市の布依族の毎月1回20kgがあり、この主人はアルコールに弱く白酒はほとんど飲まないため甜酒を愛飲していた。一般的には20～50kg程度を12月につくることが多いが、夏の農作業の多いときによく利用するところもあった。

事例5 興仁県苗族 モチとうもろこしを砂の大きさに挽いたものを少し水をかけて湿らせて蒸す。これを甑から出してパラパラにほぐし、また水をかけて再び蒸す。市販の麴を加えて混ぜ、瓶に入れ、水は見えない位、湿る程度加えて発酵させる。1週間で甜酒ができる。

事例6 興義市苗族 モチ米あるいはモチとうもろこし、またはモチ米とモチとうもろこしを混ぜたものを原料とする。蒸して、市販の薬をふりかけて、暖かい2階におく。竹かごに入れ30℃くらいに保温する。この麴を瓶に入れてわらや布をかけて3日～1週間すると発酵する。瓶は台所のすみに置く。

事例7 興義市布依族 モチ米を1夜水浸漬して蒸す。かごに入れて冷却後、熱い湯をかけて冷まし薬を混ぜる。ポリエチレンシートをかけ、かまどの暖かいところにおく。冬は大鍋の上の暖かい所がよい。夏は1日、冬は3日くらいで、瓶に入れる。瓶に入れて3日くらいで食べられる。

以上のように発酵させるまでの工程は白酒の製法と似ており、同じ麴を量を少なく使う家や、甜酒のアルコール濃度が高いと蒸留する場合が1例ずつあった。アルコールが5%程度含まれ、発酵の条件によってはそれ以上の濃度になるため保存しやすい特色がある。冬に現地から持ち帰ったものは、アルコール4～6%の範囲であり甘味が強く香がよかった。

4. 豆豉 (ドゥーチー)

豆豉の製法の概要を図3に示した。原料大豆は品種により小粒、大粒、黒大豆、黄大豆など、

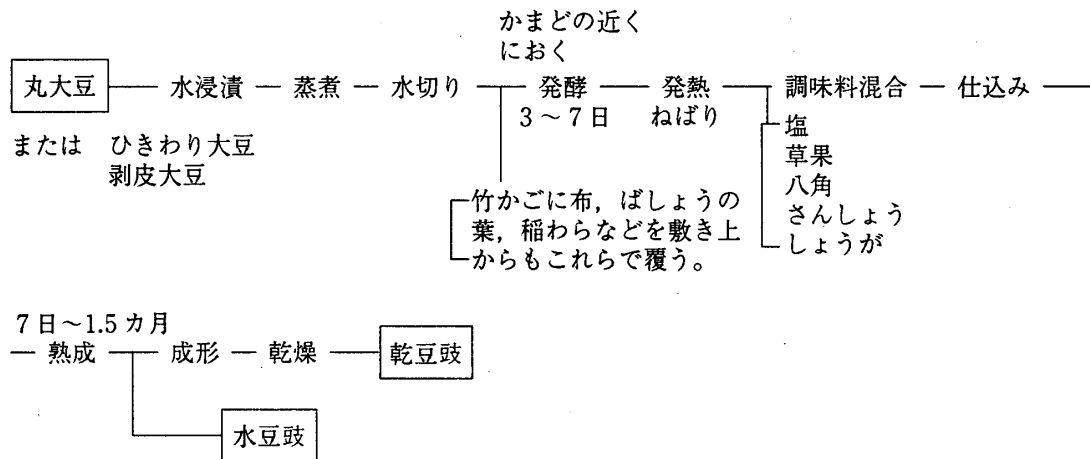


図3 豆 豉 の 製 法

家によって異なり、またひき割りにする場合や、剥皮（軽く炒ったものをゆで、もんで種皮を除去する）することもある。丸大豆はゆでるが、ひき割りの場合は蒸し加熱する。

発酵：ささやばしょうの葉、稲わらなどをスターターとするのが特徴であり、かまどの近くなどで保温する。竹かごに入れてつり下げ、下から小火で2~3日加温する。また太陽が出ているときは外に置く場合もあった。菌が増殖して発熱し、糸を引く、ねばりが出る、かびが生えてくる、などの現象で発酵終了とする。冬の寒いときは2週間かかる例もあった。

仕込み：菌が繁殖した大豆に調味料を混合し5~10kgの大豆に対し約500gの酒をふりかける。水分の多い水豆豉は仕込み容器のまま熟成・貯蔵される。乾豆豉は調味料を混ぜたものをはくさいやたかなの葉に包む、団子状にしてわら苞に入れる、などの方法で乾燥しながら熟成させるか、熟成後に同様の包み方をして乾燥する。

このように、発酵後、調味料、香辛料を加えて熟成させ、より保存性と嗜好性を高めた製法であり、苗族や布依族の農家でよくみた豆豉は、瓶に入れて貯蔵されている水豆豉に属するものがほとんどであった。香辛料として草果、八角、さんしょう、しょうがが頻度高く用いられていた（図4）。また食塩量は4.7~11%の範囲¹⁰⁾であったが調味料としての利用が高かった。

古代の豉から発展した豆豉であり、現在の中国では煮豆に小麦粉をまぶして麹かびをつけて発酵させ、このかび豆を食塩水に入れて熟成後風乾するのがもっとも一般的な方法とされており、日本の寺納豆と同類である。調査地の農家の製法は煮大豆そのものに天然の植物のスターターを用いるものであり、稲わらやばしょうの葉には麹かび、くものすかびや納豆菌などがついていて、これらの菌が混在して生育していることが、製品のフレーバーや製法から推察された。有機酸組成でイソ吉草酸が多い¹⁰⁾など糸引き納豆に類似しており、納豆菌の関与が大きいものと考えられた。天然の菌を用いる自家製の豆豉は多

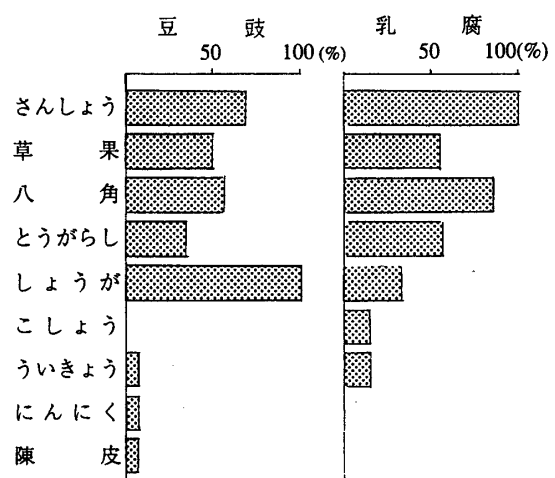
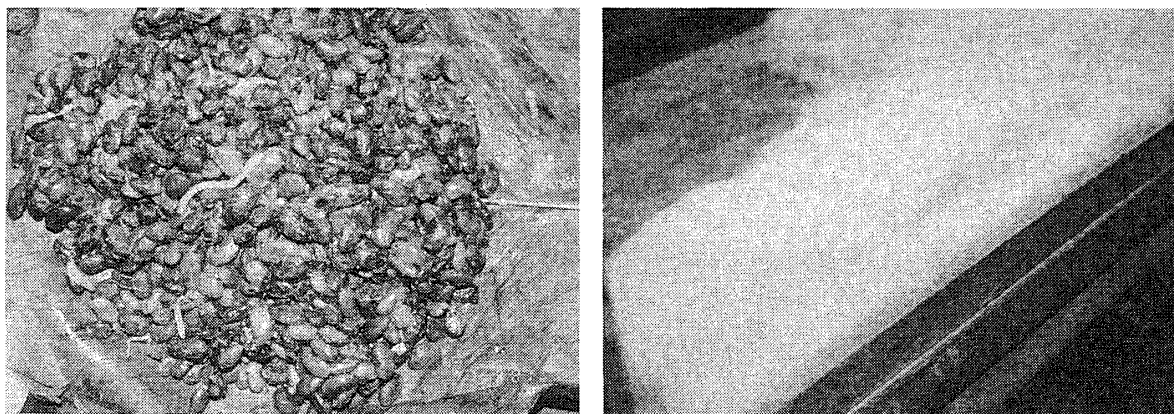


図4 加工品の種類による香辛料の利用頻度



1 豆豉

2 乳腐用かび豆腐

図5 大豆発酵食品

様な菌叢をもつことが予想され、成分的にも個性がみられるものと考えられる (図5-1)。

大豆の収穫は多くないので、毎年10kg 前後が豆豉用となることが多い。結婚式などの大勢の客には豆豉は使われないもので、貴重品であった。

豉のつくりかたに関する最初の記載は中国最古 (540年頃) の農業技術書『齊民要術』¹¹⁻¹²⁾ であることはよく知られているが、これによるつくりかたは、温度管理がむずかしく細心の注意を要し、温度が高くなると納豆菌が繁殖するので、豉の失敗起源説として糸引納豆をとらえる説が吉田¹³⁾により示されている。すなわち、発酵大豆は、酒造りの技術を大豆に応用してつくられ、失敗作の糸引き納豆を派生させながら中国の江南から、東西南北に伝播し、日本の糸引き納豆、ネパールのキネマ、北タイ・ラオスのトゥアナオなどが各地にみられるようになった。と考えれば、豉の各種発展形のものが、それぞれの地域に適した製法で伝承されてきたものと推察される。

5. 乳腐 (腐乳)

豆腐をけかびなどにより発酵させたものであるが、一般的な特徴は、原料の豆腐は、できるだけ水分の少ない豆腐をつくるのが大切であり凝固剤の量を多くしたり、強く攪拌して凝固タンパクを小さく崩すなどの操作が加えられる。十分に圧搾脱水後、3 cm 角に切ってかびつけを行う。古くから稲わらや、い草の上に並べてそれに付着している *Mucor* 属のかびを豆腐の表面につけてかび豆腐とされていたが、雑菌による失敗も多いので工業的には *Mucor* (けかび), *Rhizopus* (くものすかび) が選択されている¹⁴⁾。これらの菌は豆腐の表面を完全に被覆し、もろみに漬けこんでも菌糸が強じんで豆腐の形がくずれず、成分が必要以上に溶解せず外観もよい。ソフトチーズ状の組織で風味もチーズに似ており美味な嗜好品となっているが、農家の自家製法の概要 (図6) と事例を以下に示した。

事例8 興義市布依族 豆腐をつくり四角 (3×4×4 cm) に切り蒸す。水切り後、かごに入れて乾燥する。表面が黄色になるくらいでよい。わらをきれいに洗って水分をとったものをかごに敷く。その上に豆腐を並べ、わらを敷いて交互に重ねていくが、わらは太いところを1本並びにし小さいのは2本重ねにする。上にわらをかぶせ、室内で5日間おくとかびがつく。菌糸がのび3日間がかびが2～3 cm くらい立っている状態のときに漬け込む。豆腐を酒に浸し、塩、草果、八角、とうがらしをまぶしつけて壺に入れ、残りの酒や調味料も入れ、しょうがの薄切りを加える。酒がないときはえごまの茎のゆで汁につける。塩は材料の4%使う。

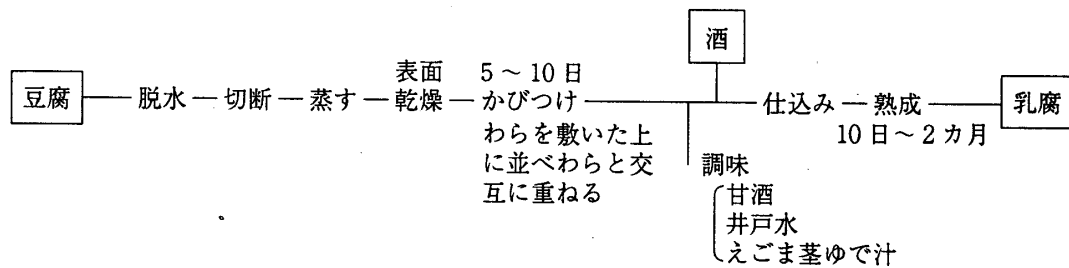


図6 乳腐の製法

事例9 興義市布依族 豆腐を四角に切って、わらを敷いたかごに並べ、その上にわらを1本ずつ並べて豆腐を重ねる。上に布をかけ、わらをその上に少しかける。このかごを粳穀の中に置いたり、台所に置いたりしてかびが生えるように温度に気をつける。1週間で2～3 cmのかびがつく。これを甜酒の汁につける。塩、八角、草果、さんしょうをまぶし壺に入れる。3日後から食べられる。

事例10 興義市苗族 豆腐を四角に切って竹かごに入れわらを重ね、上にはわらをかぶせて乾燥させる。天井や2階においてかびを生やす。約2週間でよい。塩、とうがらし、さんしょう、八角をまぶして、瓶に入れふたをして空気が入らないように保存する。2週間くらいでおいしくなる。取扱いに気をつけると1年は十分保存できる。

以上のような製法は苗族も布依族も似ており、容器の中に油脂が入らないようにすれば1～2年でも保存できるといい、特別な箸(新しいもの)を使い手を洗って扱い、取り出すときも新しい箸を用いる。容器もよく洗ったものを用い、またわらは洗って内側の芯の方を使う。根元の太いところが適しているとの話であった。菌は空気がないと生え難いため、すき間を作るのに稲わらは適しているし、これらに付着するけかび属をスターターとするのが望ましい製法であるが、自然発酵であるため繁殖する菌種により製品の差ができるものと推察される。

なお、市販されるかび豆腐(図5-2)はかびの生育にもよるが、一般に14～18℃で1週間培養して、市販品とされていた。15℃程度はけかびの生育適温であることから、おもにけかびが使われていると考えられる。自由市場でも売っているのをこれらを購入して、調味し熟成させる二次加工のみを自家生産する家もみられた。添加する香辛料はさんしょう、草果、八角、とうがらしの頻度が高かった(図4)。

6. みそ

事例11 興義市布依族 大豆とモチとうもろこしを同量ずつ炒って粉末にする。えごまの茎をゆでてゆで汁をとり、材料に混ぜて団子ができるくらいにこねたものを布に包んでかごに入れ、2～3日置くと表面にかびが少し生えてくる。かびと発熱があれば粉に砕いて、天日で少し乾燥させる。えごま茎のゆで汁と、調味料としてさんしょう、八角、ういきょう、塩をまぜて壺に入れて熟成させ、半月すると食べられる。調味料の量は好みでよい。

他に布依族の家で原料に大豆、モチ米を少しと小麦、とうもろこしを用いるものもあった。一般に豆豉は調味料としてよく利用されているが、みそはほとんど使われていなかった。

みその自家製の例は、いわゆる中国の餅麴系のつくり方であるが、熟成期間が短いので、酵素作用の効果よりも香辛料の香味で、仕込み早期から食べられているものと考えられる。

7. 食酢

事例12 興義市苗族 たかなを湯でさっとゆで、瓶に入れて塩も少し入れる。湯を半分くらい加えて3日間すると酢になる。10日くらいしかもたない。たかながないときは野生のせりを

使う。また近所の家では、赤くて硬いトマトを湯の中にいれ塩を加えて（塩味は飲めるくらいのもの）発酵させる。1年間使えるという。

事例13 興義市布依族 湯をかけたたかなを壺に入れて、米の洗水をたかながみえないくらいまで加える。1日後から利用できる。約2週間保存できるが、やり方が悪いと2日で腐敗することもある。

事例14 興仁県苗族 自家製のたかなの漬け物汁を利用する。

このように乳酸発酵した液を食酢とするが酢の利用頻度は苗族も布依族も平均週1～2回¹⁵⁾と低かった。漬け物汁を調味液として、そばがきなどに利用した例は日本の農家¹⁶⁾でも以前にみられたことである。

8. なれずし

なれずしの製法が具体的に書かれた最初の記録は『斉民要術』であるが、このつくりかたは、魚や肉に飯を加えて乳酸発酵させた保存食品である。その後の中国古典料理書類にあらわれる製法では麴の利用が多くなり、飯の代わりに米粉を用いたものや飯を全く加えないもの、さらには植物性食品を主材料とする精進の鮓も出現する。長い年月に変遷して、なれずしがいずし風のつくりかたに変わったことから特色が失われていき、また商業発達により漢族では保存食品としての加工の重要性が低くなり、ほとんど忘れ去られていったものが、少数民族の間に一部残っており日本のなれずしの源流といわれている。少数民族のなれずしは行事などの食品として伝統的食習慣に定着していること、また食品の保存を必要とする生活環境であったことなどが西南中国で現在も部分的に残っているものと考えられている¹⁷⁾。

事例15 貞豊県苗族 辣椒鮓：吸水したモチ米を臼で挽いたものに赤とうがらしを切って混ぜ、これを瓶に入れて3週間発酵させる。酸発酵して酸味がある。2～3年保存できる。

これはたかなのスープへ入れる、卵と一緒に炒める、また油で炒めるなどの調理をして利用される日常的な食品であった。

事例16 貞豊県苗族 豚肉鮓：豚肉と白い軟骨をつぶして、とうがらし、塩（肉の10%）、さんしょう、こしょう、八角を混ぜて調味したものを瓶に入れ、1週間熟成させる。蒸したり、炒めたりして利用するが、3カ月くらい保存できる。酸素が入らないように注意して貯蔵する。またこの中に吊漿面（米を水浸後加水しながら挽き臼で磨碎し、水切りしたもの）を混ぜてつくることもある。

とうがらしの鮓は周の報告¹⁸⁾と全く同類であり、利用法も似ていた。なれ鮓は元来、獣鳥肉を含めた動物性食品の保存法として考えられた食品加工法であり、『斉民要術』にも「豚肉鮓」が記載されている。事例16では春節前に豚を解体するおりに塩干し肉と共につくられるもので、実物をみることはできなかった。この2例とも苗族に伝承されているものであり他には鮓らしい加工品はなかった。

9. 漬け物

事例17 貞豊県苗族 たかな漬け 100～200kgを乾燥してつくる。

野生のびるとたかなを洗って、干す。再度洗ってかなり干して瓶の中へぎゅうぎゅう詰め込む。また甜酒を加えて塩漬けすることもある。容器に入れて2年間保存できる。

漬け物の利用法

- ・漬け物のスープ
- ・肉、骨のスープへ入れる。
- ・魚のスープへ入れる。

・漬け物を深皿にとり、肉とともに蒸す。

客用、春節料理用としても利用する。

事例18 興義市苗族

たかな漬け：たかなを十分に干して塩をして漬ける。1年間保存できるが、料理材料にする。

筍：洗った筍を細切りにして干す。塩、黒砂糖、のびる、とうがらしを混ぜて瓶に入れて発酵させる。酸筍（スァンスン）といい乳酸発酵した酸味のあるもので炒め物やスープに使う。

事例19 興義市苗族 ねがらしな漬け

ねがらしなは洗って細切りし、柔らかくなるまで干す。太陽が強いときは干すのに1日もかからない。塩、にんにく、ねぎの切ったものを混ぜて、手でもみ瓶に入れて発酵させる。1週間で食べられる。年間約25kgをつくる。

事例20 册亨県布依族 だいこんの塩漬け

だいこんを箸の太さに切って半乾燥する。これを塩もみして瓶に入れ、塩が不足のときは塩をふりかけて追加する。1年間保存できる。

貞豊県の苗族では、たかなを漬けるときに、とうもろこしを挽いたものを炒めて、一緒に漬け込む、また甜酒を入れて発酵させる、らっきょうを入れるなどの例もあった。

以上のように食塩を多く使わないで乳酸発酵させる漬け方と食塩10%以上のものがあり、材料としては、たかな、ねがらしなが高頻度（図7、8）につくられており、これらの日常食と

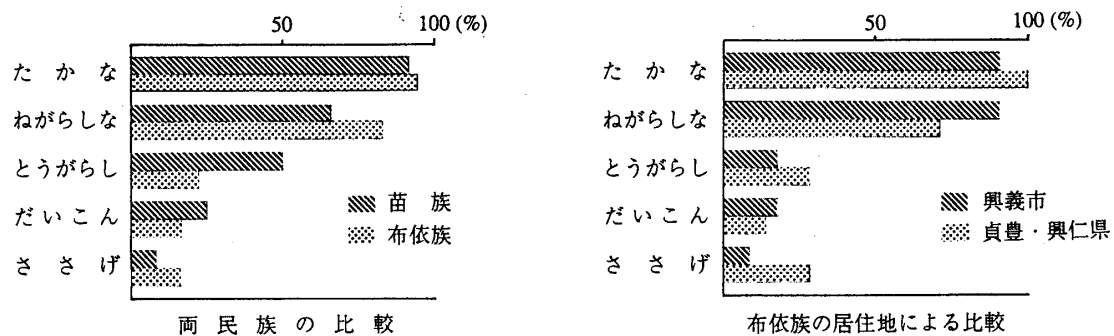
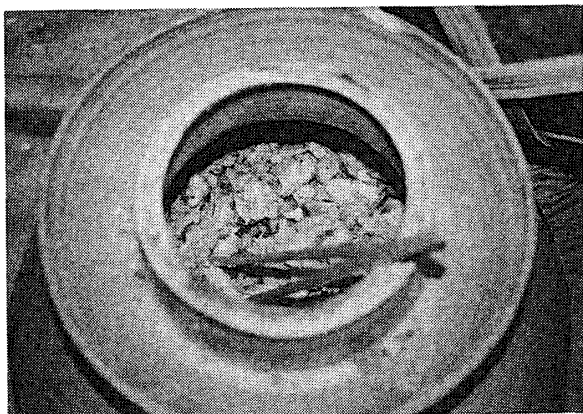
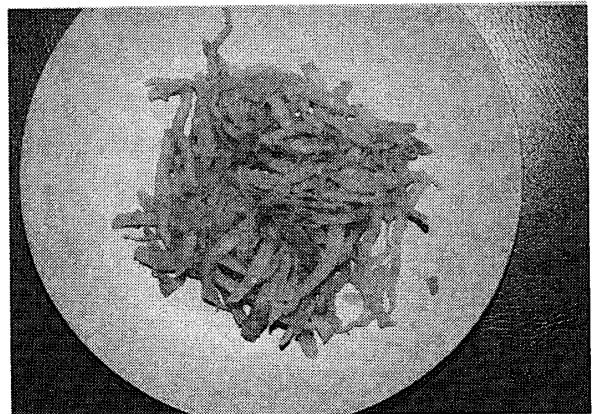


図7 漬け物の材料と製造率



1 たかな



2 ねがらしな

図8 漬 け 物

しての重要度が高いことがうかがわれた。民族による比較では、とうがらしが苗族に多く、ねがらしは布依族がやや高率であったが、布依族についての居住地別の比較では大きな違いはなかった。

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発酵食品の加工方法や利用形態について調査した結果はつぎのとおりである。

1. とうもろこしやウルチ米を原料に、市販の麴を用いたかび酒を固型発酵させ、木製の蒸留器を使って白酒がつくられていた。また、モチ米やモチとうもろこしから中国式甘酒の甜酒が同じく固型発酵状につくられ、希釈して砂糖やもちをいれて朝食などに利用されていた。

2. 大豆発酵食品の豆豉が植物スターターを利用してつくられる。発酵豆を加塩後、熟成させたもので、調味料として使われていた。

豆腐を発酵させた乳腐が稲わらのスターターを用いてつくられるが、市販のかび豆腐から二次加工のみを自家製造する家もみられた。

3. 興義市布依族で大豆と、とうもろこしを炒って挽いたものから餅麴をつくり、調味・香辛料とともに仕込むみそづくりがなされていた。食酢として、熱湯をかけたたかなに米の洗液を加えて乳酸発酵させた液や、たかなの漬け物汁などが苗族、布依族の一部で利用されていた。

4. 貞豊県の苗族にとうがらしとモチ米粉を発酵させたものや、豚肉と米粉を発酵させるなれずし系食品の利用があった。

5. 漬け物として、たかな、ねがらしが頻度の高い材料であるが、料理材料としての利用が多かった。

以上のような発酵食品は、民族間の違いよりも、各家庭間により材料や製造過程に差がみられるが、基本的な加工法は類似していた。

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) 中尾佐助, 佐々木高明: 照葉樹林文化と日本, 195~202 (1992)
- 2) 内島幸江, 平野年秋, 胡国文: 名古屋女子大学紀要, 41, 209 (1995)
- 3) 朝日新聞社編: 週刊朝日百科, 「世界の食べ物」, 7, 244 (1981)
- 4) 酒井映子, 末田香里: 名古屋女子大学紀要, 41, 247 (1995)
- 5) 大塚謙一編: 醸造学, 63~64, 養賢堂 (1981)
- 6) 秋山裕一: 日本酒, 149~151, 岩波書店 (1994)
- 7) 田中静一: 中国食物事典, 448, 柴田書店 (1991)
- 8) 吉田集而: 東方アジアの酒の起源, 226, ドメス出版 (1993)

- 9) 貴州民族研究所編：貴州少数民族，55，貴州民族出版社（1991）
- 10) 内島幸江，服部ともゑ，佐野純子：日本調理科学会平成6年度研究発表要旨集，11（1994）
- 11) 篠田 統：中国食物史，76～82，柴田書店（1974）
- 12) 田中静一：食の科学，**180**，64～69，丸の内出版（1993）
- 13) 吉田集而：日本文化の起源，佐々木高明・森島啓子編，240，講談社（1993）
- 14) 山内文男，大久保一良編：大豆の科学，123～126，朝倉書店（1992）
- 15) 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）
- 16) 三好京三：食の科学，**109**号，108～111，丸の内出版（1987）
- 17) 石毛直道，ケネス・ラドン：魚醬とナレズシの研究，32～42，岩波書店（1990）
- 18) 周 達生：中国の食文化，225，創元社（1989）