

中国貴州省西南部の苗(ミャオ)族と布依(プイ)族の食文化(第11報)

——台所用具——

末田香里・酒井映子・南 広子

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

— Kitchen Utensils —

Kaori SUEDA, Eiko SAKAI and Hiroko MINAMI

中国貴州省西南部の少数民族である苗族・布依族の食生活の一つの指標として、台所用具について検討した。まず食を提供するのにどんな台所用具を使っているのか、また苗族、布依族に台所用具の民族差があるのかに注目した。

〔方 法〕

調査対象は興義市、貞豊県および興仁県内の苗族8村の14世帯、布依族11村の20世帯の合計34世帯であり、調査期間は1992年3月および7月である。

台所用具の調査用紙(予備調査で見られた用具類を列举したもの)を事前に作成した。本調査では調査用紙に基づいて、観察あるいは質問により用具の有無をチェックした。台所用具は名称を異にするものを一つの独立項目としてとりあげた。ただし、大・小の形容詞によって区別される物は同類としてまとめた、材質の相違も無視した。集計は調査用紙の台所用具を①水まわり用具、②火まわり用具、③調理用具、④飲食用具、⑤収納・貯蔵用具、⑥調整用具に分類し、種類のみを計測した(表1)。

表1. 台所用調理器具・食器・その他

器具	日本名	分類	器具	日本名	分類
菜墩子	丸形まな板	③	竈	かまど	②
切菜板	角形まな板	③	火炉	コンロ	②
菜刀	中華包丁	③	火架	五徳	②
			火剪	火ばさみ	②
鍋子	中華鍋	③	木相	米びつ	⑤
鋁鍋	アルミ鍋	③			
鍋架	鍋を架ける又木	③	搗鉢	すり鉢	③
鉄鏟	鉄べら	③	搗槌	すりこぎ	③
鉄鏟子	スコップ	③	臼・磨子	うす	⑥
鍋鏟	フライ返し	③			
蒸籠	蒸器	③	杯	さかずき	④
甑置	蒸器置	⑤	盆	大鉢	④
湯缶	やかん	③	深菜盤	深皿	④
紗布	蒸器の敷布	③	菜盤	平皿	④
			菜碗	碗(大)	④
漏勺	鉄製穴の杓子	③	飯碗	碗(中)	④
鉄勺	玉杓子	③	小湯碗	碗(小)	④
漏瓢	油こし	③			
水缸	水瓶(石・陶器)	①	味碟	薬味いれ	④
水筒	水くみバケツ	①	筷子	箸	④
水瓢	柄杓	①	茶壺	急須	④
木桶	結桶	①	匙子	匙	④
			醬瓶	醬油さし	③
竹篩	竹ざる	③	厨柜	茶だんす	⑤
漏把	ささら	③	熱水瓶	魔法瓶	④
碗籠	茶碗かご	⑤			
面板	麵台	⑥			
面杖	麵棒	⑥			

分類:①水まわり用具, ②火まわり用具, ③調理用具, ④飲食用具, ⑤収納・貯蔵用具, ⑥調整用具

〔結果および考察〕

1. 水まわり用具

自宅まで水をひいていたのは、調査対象のなかで、布依族の3世帯だけだった。その中には水道栓をひねるだけでいいところもあり、引いてきた水が家の外で流しっぱなしになっているところもあった。それ以外の世帯では、早朝、歩いて2分から遠いところは10分くらいの水源まで、水汲みに行く。水源は湧き水（浅井戸）のところもあり、用水のところもあった。結桶（ユイオケ）あるいはブリキのバケツ二個を天秤に担いで家に運んでいた。

水を貯める容器は陶器製の瓶や石材製であった（図1）。石で作られた容器は丸形のもの、半月形や角形のものがあった。水の貯蔵容器からくみ出すのは瓢箪あるいはアルミの柄杓を用いていた。使った後の水は結桶にとっておき、家畜の飼料を作るのに使ったり、またそのまま肥料として畑にまいたりしていた。

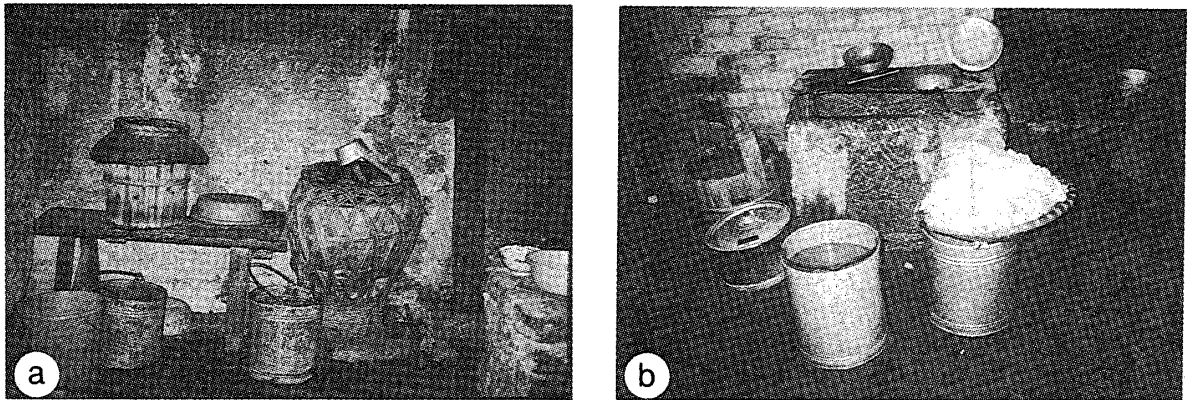


図1 水まわり用具 a. 陶器製の瓶 b. 石材の四角い容器

水の貯蔵容器の材質は苗族は陶器の丸瓶を利用している場合が多く（71%）、布依族では石材の角形のものを利用する場合が多く（64%）、苗族と布依族に差があった（表2）。また、水の平均使用量は苗族は81リットル/日、布依族は123リットル/日で布依族のほうが多く使っていた（表3）。たいていの家庭では早朝水の貯蔵容器を一杯にしてそれで一日分をまかなっているようで、使用量は容器の大きさに関係している。容器の容積は苗族が多く使っている陶器の水瓶より、石材の容器のほうが容積が大きい。その背景として「苗は山に住み、布依は水辺に住み、漢は町に住む」といわれるようで、苗族が山地（焼畑）民族であったことと関係していると思われる。

表2. 水貯蔵容器の材質の比較

	石 材		陶器の瓶	合 計
	角形	丸形		
				(%)
苗 族	14.3	14.3	71.4	100
布依族	63.6	9.1	27.3	100

表3. 水の使用量の比較

	使用平均	標準偏差
苗 族	80.7	27.1
布依族	122.5	43.2

2. 火まわり用具

台所の中心としてかまどがある(図2)。かまどのまわりで調理材料を切ったり、味付けしたり、盛り付けをする光景は一般的であった。かまどの他、コンロ、五徳、火ばさみなどの火まわり道具がそろっていた、火吹き竹、火かき棒、かきだし棒などもあった。

自在鉤もみかけたが頻度は高くなかった、五徳のほうが多かった。

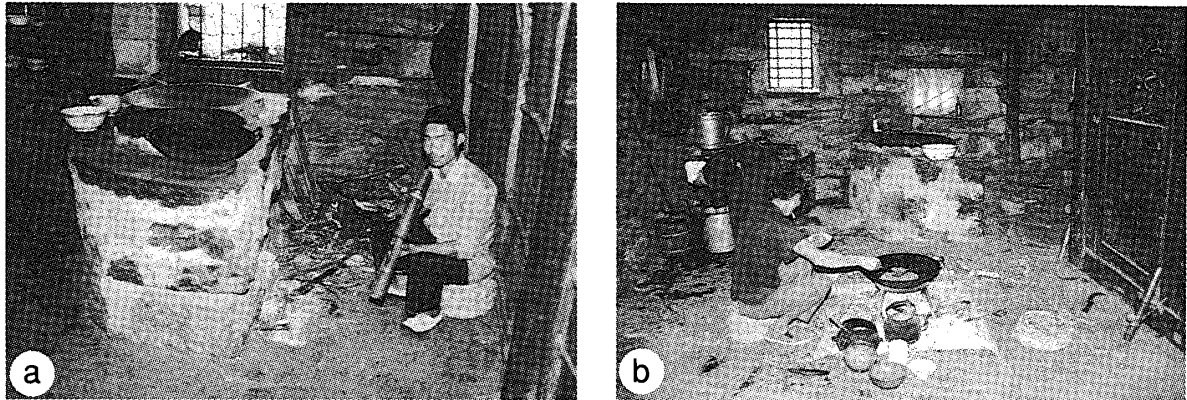


図2 火まわり用具—かまどは台所の中心 a. 中華鍋が三つ。 b. 五徳

3. 調理用具

調理用具の種類は、煮る・蒸す・炒めるなど単純な操作の調理のせいであろう、日本人の感覚としては少なかった。また、ざる、蒸し器の蓋など竹を材料とした調理用具が多くみられた。

①包丁・まな板；中華包丁一種類ですべての切り方をこなしていた。まな板は、角形のまな板と丸太を輪切りにした円形のまな板がみられ

た。角形のまな板を使っているのは苗族93%、布依族95%で、伝統的に円形のまな板を使う漢族とは異なっていた(表4)。同じ調査地域で2軒の漢民族の家庭を訪問したが、まな板に関しては、二軒とも漢民族特有の円形のまな板を使用していた。まな板に関して、苗・布依の両民族は漢民族と違う伝統を保存しているといえる。円形まな板を保有する世帯は苗族では14%、布依族では25%で、この結果では布依族の方が円形まな板を保有する率が高かった。このことに関していえば、布依族の方が漢化されているといえるかも知れない。

苗族、布依族のまな板の寸法を図3-aに示した。ひっかける金属の柄がついていたりするので市場で買って来ると思われるが、サイズが色々あることがわかる。また、日本のまな板に比較して、大型で、正方形に近い形をしている。

②鍋類；かまどではたいてい一つには中華鍋がかけられていた(図2)、それは両手に取っ手がついた鍋で日本では広東鍋と呼ぶものである。この鍋一つで、煮る・蒸す・炒める・揚げるなどを行なうのが一般的だった。アルミのやかん、鍋もよく使っていた(図3-b)。

③蒸器；飯の炊き方は湯取り法であった。蒸器(図1-a)の中は竹製の簀(スノコ)がしいてあり、この簀の上に編んだ布を敷く。煮立てた米を竹ざるにとって、中華鍋のうえで水切りをして(図3-c)、この米を蒸器にいれる。竹でつくった蓋をかぶせ、水をはった中華鍋のうえで蒸す。

表4. まな板の形の比較

保有する まな板の形	円形	円・角形 両方	角形	(%)
苗族	7.1	7.1	85.8	
布依族	5.0	20.0	75.0	

④しゃもじ，鉄べら；日本でも料理する時に使うのと同じものが使われていた．ささらは中華鍋を使用後，洗浄するために使う (図3-d)．

⑤すり鉢-すりこぎ；日常のおかずとして，水煮した野菜をつけ汁につけて食べるが，つけ汁の調味料としてとうがらしが欠かせない．このとうがらしを粉にするすり鉢・すりこぎがどこの家庭にもあった．日本のものとはちがってすり鉢に目たてがない．すり鉢-すりこぎの組合せとして石-石製，鉄-鉄製，石-鉄製がみられた．とうがらしの他，えごまやくるみをすっていた (図3-e)．

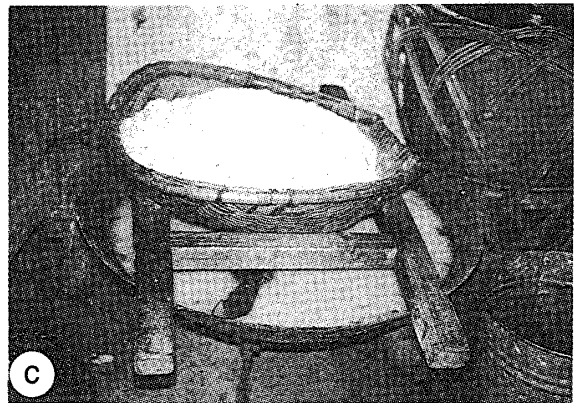
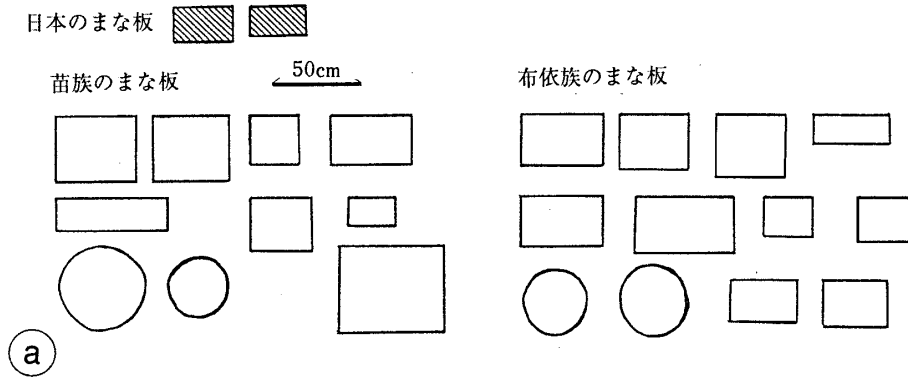


図3 調理用具

- a. まな板の大きさの比較
- b. 中華鍋，アルミ鍋
- c. 飯は湯取り方で一鍋にかける又木
- d. ささら，鉄製の穴杓子，油こし，鉄べら
- e. すり鉢-すりこぎ

4. 飲食用具

- ①箸と碗；食器の種類が少なく一器多用型だった。私たちに出示された昼食を図4-aに示す。写真からわかるように食具は箸と碗が基本だった。我々がいただくとき、まずお酒をいただいて飲み干してから、その碗にご飯をよそってもらって、おかずもその碗にとって食べ、その後、同じ碗でお茶も飲んだ。箸は日本の箸より長く、太さは一様で、先が細くなっているということとはなかった。日常生活においても食器・箸の個人所有はなかった。
- ②魔法瓶；どこの家庭にも見られた、保温がよく性能のよいものだった(図4-b)。火をたくことが手軽ではないことと関係しているのだろう。

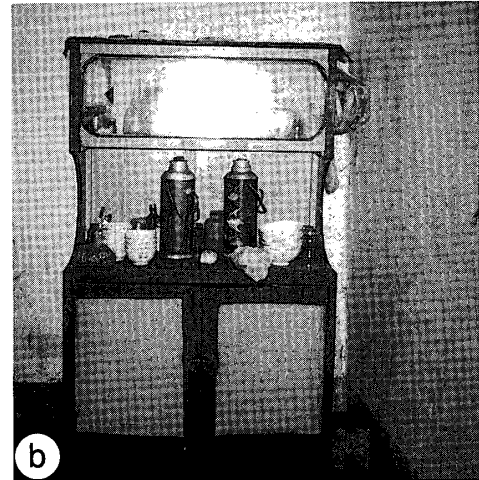


図4 飲食用具 a. 食器は一器多用型—供応食— b. 魔法瓶

5. 収納・貯蔵用具

①収納用具；食器戸棚の他に、蒸器をしまっておく三角形の蒸器置き(図5-b)、竹で作った碗かごがあった(図5-c)。収納用具は少なかったが、用具類はなかなか上手に収納されていた、調味料をおく棚が壁の中につくってあったり、窓わくに置かれている場合もあった。

特徴として、日本で普通にみられた、吊り棚がなかった。建築上つれないのかもしれない。桁から鈎状のはりがねをぶら下げてそれにかけている場合が多かった。また壁に釘がさしてあって、それに引っかけているところもあった。

②貯蔵用具；漬け物類が多く貯蔵されていた。図5-dは漬け物をいれる瓶で、瓶の口のところに水をいれて蓋をすると、密閉できるようになっている。水を貯蔵する陶器製ならびに石材製の容器も貯蔵容器として利用されていた。漬け物、乳腐、甘酒などは一階の台所や寝室、倉庫に置かれていた。

多くの家は二階を穀類の貯蔵用に利用しており、とうもろこしや漬け物にするのびるも干してあった。米は竹製の貯蔵容器に収納されている場合が多かった、たまに木製の貯蔵容器もあった。(図5-e)

6. 調整用具；大豆、とうもろこしなどを粉にする挽臼は雑穀の種類によっても使い分けているようで、各家庭に幾つもあった(図6)。穀類の調整用のための搗臼もみかけた。

「臼」に関しては、調査される方は、粉にする挽臼の意味にとったようだ。もちつきの臼の所有に関しては、台所で見かけなかったが、行事のたびにもちを作っているのも、大抵の世帯で持っているのではないかと推察された。モチ米のモチは、各家庭でもちをつく。しかし、春

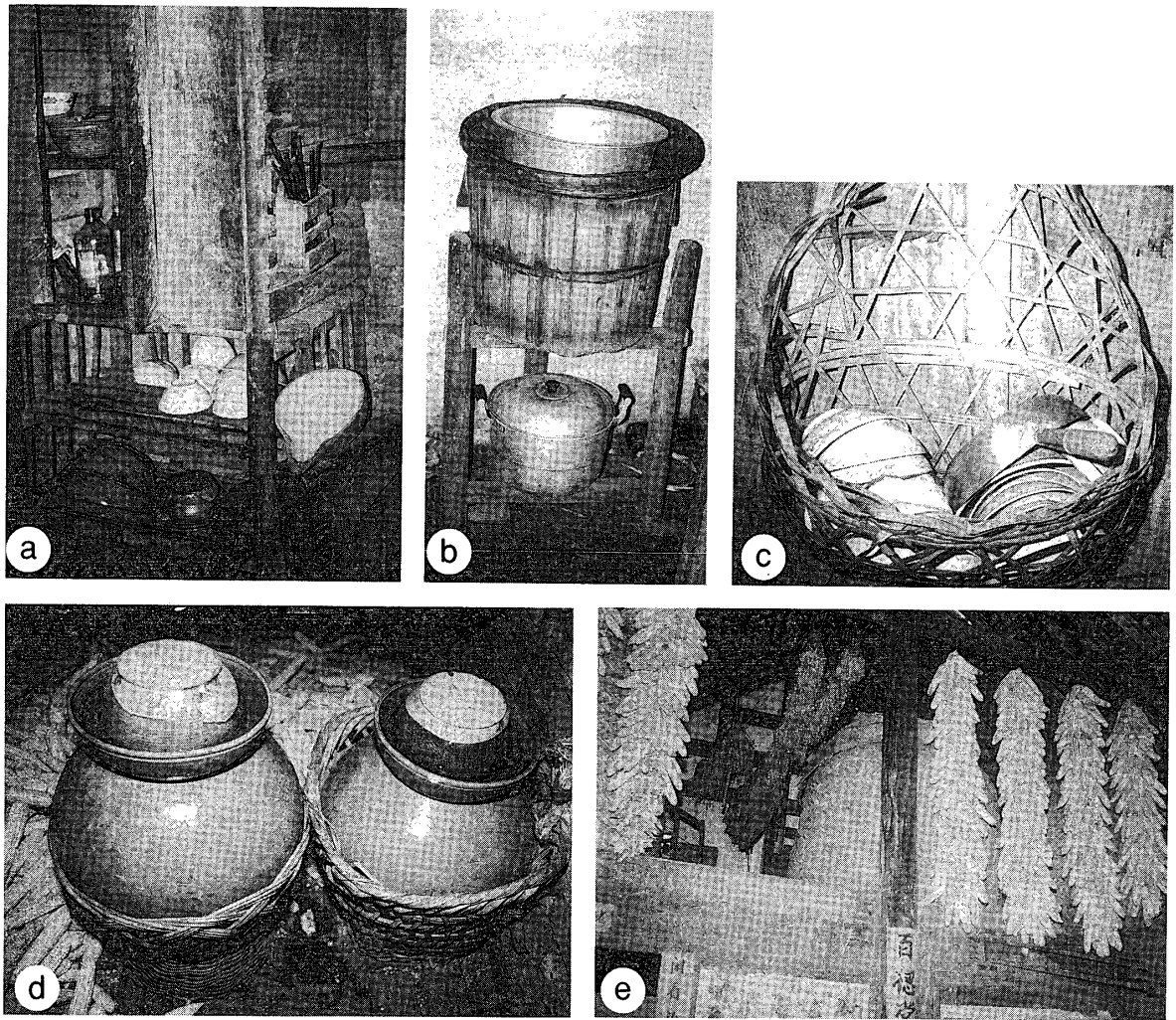


図5 収納・貯蔵用具 a. 食器棚 b. 蒸器置き c. 碗かご d. 泡菜（パオツアイ）の瓶
e. 竹製の穀物貯蔵かご

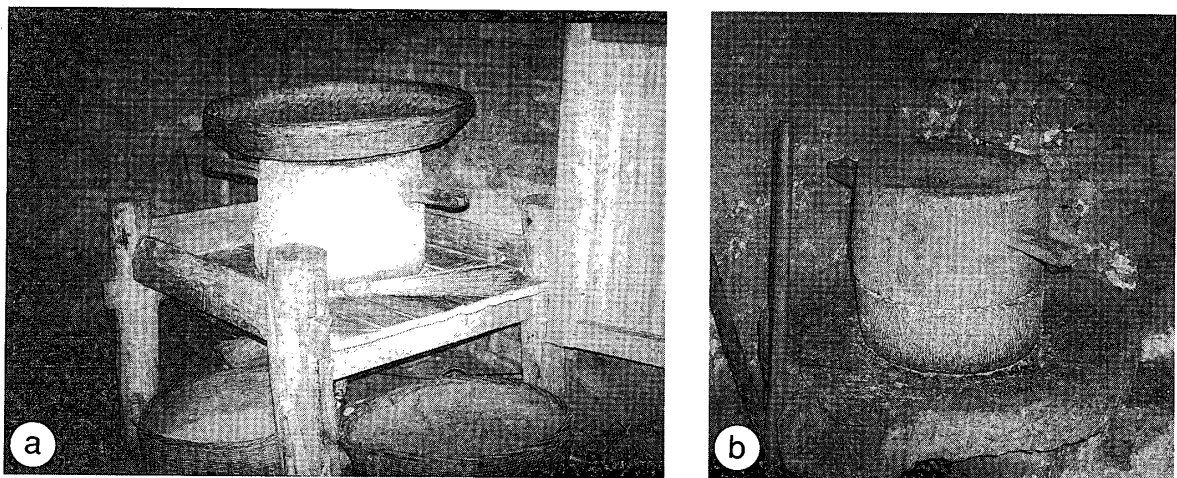


図6 調整用具 a, b. うす

節などで大量にウルチ米のもちを作るときは、村に何軒か所有されている自動餅搗器でつくとのことであった。

麵台、麵棒は見かけなかった、粉屋に粉を持って行って、麵にしてもらう家庭が多いとの話であった。

7. 台所用具の種類

苗族と布依族の台所用具の種類を調査した結果を図7に示す。苗族と布依族のもっている台所用具の種類に差はなかった。そして、たいていの苗・布依族の家庭で、以下の台所用具が所有されていた。

- ①水まわり用具（水の貯蔵容器、水汲みバケツ、柄杓、結桶）
- ②火まわり用具（かまど、コンロ、火ばさみ）
- ③調理用具（角形まな板、中華包丁、中華鍋、アルミ鍋、蒸器、蒸器の敷布、鍋にかけるマタ木、やかん、鉄製の穴杓子、玉杓子、醤油さし、鉄べら、十能（スコップ）、竹ざる、ささら、すり鉢、すりこぎ）
- ④飲食用具（大鉢、深皿、平皿、碗（大）、碗（中）、碗（小）、葉味入れ、箸、匙、さかずき、急須、魔法瓶）
- ⑤収納・貯蔵用具（碗かご、茶だんす、蒸器置き、瓶、米びつ）
- ⑥調整用具（挽臼）

以上、日本の台所でみかけることがなくなった水まわり用具、火まわり用具、貯蔵用具、調整用具がそろっていた。この結果は、前報でも述べているごとく³⁾、台所が調整加工、調理、盛りつけ、食品貯蔵、食事などの多面的な機能を持つ場となっていることを、反映している。石毛氏は、台所用具を A.原料処理 B.したごしらえ、C.加熱、D.混合・変形、E.味付け、F.盛りつけと分類したとき、農村社会では A.原料処理 B.したごしらえ、C.加熱、D.混合・変

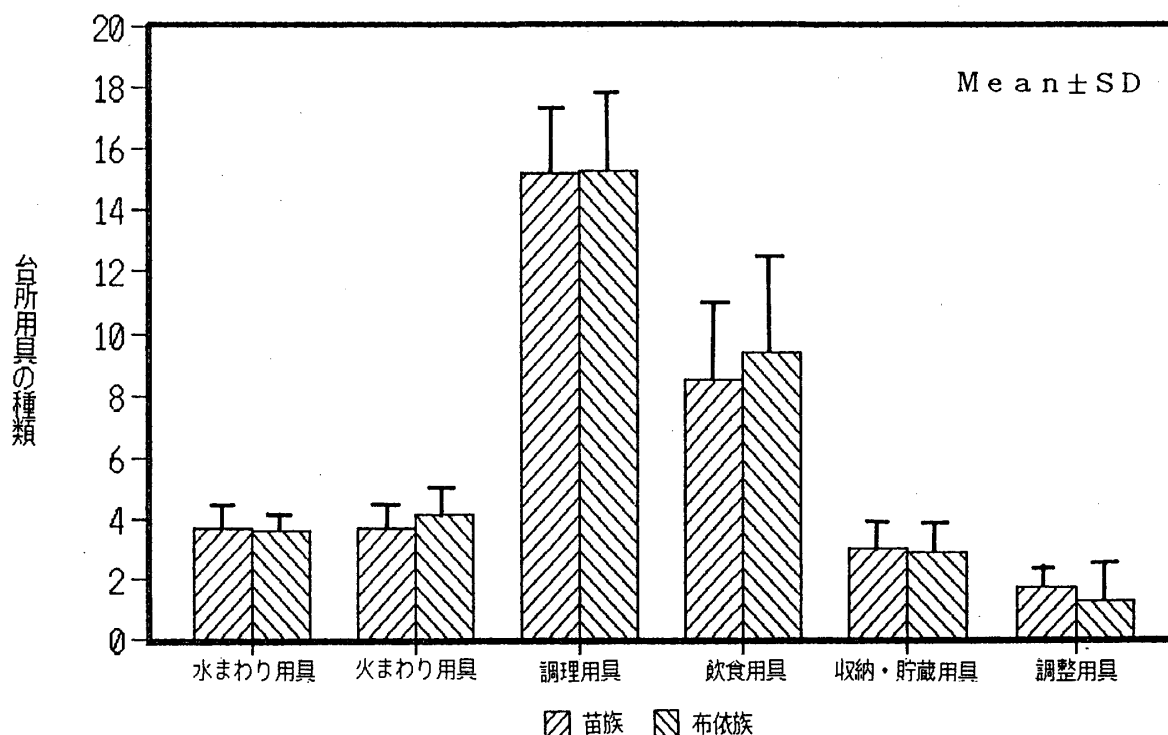


図7 台所用具の比較

形の比重が高く、都市社会型に移行すると C.加熱, D.混合・変形, E.味付け, F.盛りつけの比重が高くなっていくと述べている¹⁾。そういう意味では、台所用具でも、農村社会であるといえる。

また、苗族と布依族の間に台所用具の種類に差はなかった。このことは、前回報告した料理法²⁾に苗族と布依族で差がなかったこととも関連していると思われる。

最後に、次の二点を反省事項としてあげておく。一つは事前に作成した調査用紙で台所用具の有無を確認したが、a.調査用紙の台所用具はほとんどの家庭で所有しているものであったこと、b.調査用紙にない台所用具については調べていないこと、c.所有する用具の種類について調べたもので、この用具の数については調べていないこと、である。もっと詳細に台所用具を各家庭で検討し、数も数え上げていけば、民族固有の用具あるいは民族差があるのかも知れない。二つ目は苗・布依族の台所用具について調査したが、地域をみているのか、少数民族をみているのか、わからなかった。まな板に関しては苗・布依族は角形のまな板を使用し、明らかに円形のまな板を使う漢族とは異なることがわかったが、それ以外の台所用具で、漢族と少数民族(苗・布依族)の間に差があるのか否か、わからない。同時にこの地域の漢民族を対象として調査する必要があったと思われる。

〔要 約〕

中国貴州省西南部の少数民族である苗族・布依族の食生活の一つの指標として台所用具を検討した結果、

1. 苗族・布依族とも、台所用具として①水まわり用具②火まわり用具③調理用具④飲食用具⑤収納・貯蔵用具⑥調整用具を所有していた。台所が、調整加工・調理・盛りつけ・食品貯蔵・食事など、多面的な機能を持つ場となっていることを反映しているのだろう。
2. 苗族・布依族の間では、台所用具の種類(数)に差はなかった。両民族で料理法に差がなかったこととも関連するのだろう。

今回の調査は名古屋女子大学生生活科学研究所の機関研究で行なわれた。

参 考 文 献

- 1) 石毛直道編：世界の食事文化—台所文化の比較研究，207-264，ドメス出版（1993）
- 2) 酒井映子，末田香里，内島幸江；中国貴州省西南部の苗族と布依族の食文化（第3報）— 日常の食事状況，名古屋女子大学紀要，40，145-153（1994）
- 3) 酒井映子，末田香里；中国貴州省西南部の苗族と布依族の食文化（第10報）— 台所空間，名古屋女子大学紀要，41，247-257（1995）