

中国貴州省西南部の苗(ミヤオ)族と布依(パイ)族の食文化(12報)

——火まわり (かまど)——

南 広子

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

— The Furnace (Zao) —

Hiroko MINAMI

はじめに

中国貴州省西南部少数民族の苗族と布依族の食文化を解明するために、台所における「火まわり」の利用状況について調査した。

中国で今日見るようなかまどの形式が始まったのは、いつであるか明らかではない。漢代の画像石にみる加熱調理は「かまど」でなされており、墳墓の中から瓦製明器(がせいめいき)としてかまどが出土しているので、煮たきはほぼかまどでなされたと考えられている^{1~3)}。

かまど(竈)はかまどころの意で、煮たきする施設をさし、かまどの「ど」は場所を意味する。かまどは火を焚く部分の周囲を粘土、石、煉瓦などの構造材で囲い込んだ加熱設備、必ず「焚き口」と容器を乗せる「かけ口」を設け、煙だしをつけることが多い。空気は焚く口から送りこまれ、一定の方向に導かれる。つまり、空気をコントロールできる加熱設備である。また、かまどは食品素材を調理の過程をへて、料理品に変化させて行く加熱設備の分析は、食文化形成の重要な位置づけと考えられる。中国における加熱用具は東部沿岸地区の都市部を除いて、まだ、かまどを使用している地域は多いようである。

既報^{5~8)}のように中国貴州省西南部少数民族の苗族と布依族の食生活の近代化は緩慢であるが変化しつつあることがうかがえた。ここでは台所設備の用具として重要な「かまど」の利用状態を分析し、両民族の比較検討を行い、食文化の一端を明らかにしたい。

方 法

調査対象は前報と同じ地域の苗族15世帯、布依族22世帯の合計37世帯の農家である。調査時期は1992年3月と7月である。調査内容は台所の加熱用具として主要な「かまど」まわりの利用状況、材質や形態、調理作業の形態、燃料、火を調節する道具類などについて、実測や観察を行った。

結果および考察

1. かまどまわりの利用状況

かまど自体が加熱施設と調理台を兼ね、かまど面を調理台に利用し、かまどまわりが中心の調理作業を行っている点が特徴である。

かまどの大きさは平均すると幅は約170cm、奥行き100cm、高さ70cmであり、日本のタタミ1畳くらいの広さである。大きいものでは幅が200cm、奥行き120cmサイズもあった。したがって、直径70~80cmの鉄鍋（中華鍋）が2つかけてあっても、調理台として活用するに十分な面積がある。また、台所にかまどが大きな位置を占めているということでもある。

かまど面にまな板を置き、食品材料を切り、調味料や調理道具（鉄杓子、ささら）、盛りつけの食器置場として、ほどよく活用している。作業するのは男女の区別はなく、そのときどきに調理のできる条件の人が担当するようである。かまどのまわりは、家の中でもっとも人の集まる場所であり、とくに冬季は暖をとるために高齢者や子供たちが、焚き口で燃料を補充する役割をはたしている。かまどの焚き口はほとんど2口で、両民族ともほぼ同じであった。

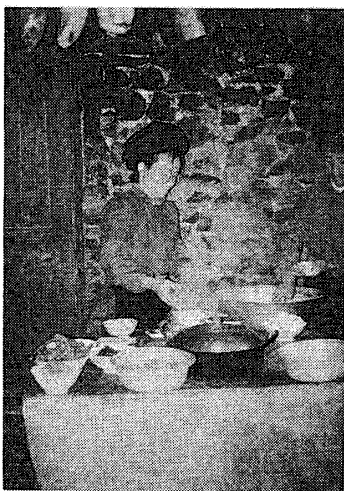
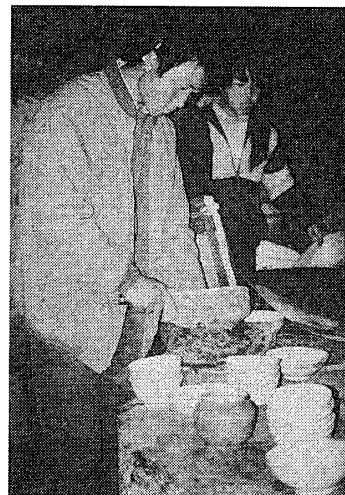


図1 火まわり中心の調理作業

2. かまど材質や形態

1) かまどの材質

かまどは積みあげ式であり、材質は石材と煉瓦を用いて築いていた。かまどの上面の処理については、石材や煉瓦を積みあげたそのままのもの、漆喰やセメントで仕上げたものであった。

調査地区の苗族と布依族のかまど上面の処理材料について調べた結果は図2に示すとおりである。素材そのまま(石材や煉瓦)のかまど上面は苗族(26.7%)が布依族(9.1%)より多かったが、漆喰仕上げは苗族(73.3%)の方が布依族(81.8%)より少なく、また、セメント仕上げが施されていたのは布依族(9.1%)だけで苗族にはみられなかった。

かまど面の変化は素材そのまま、漆喰、セメント、次いでタイルへと変容してきたものと考

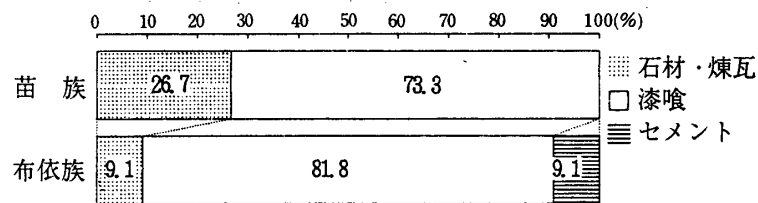
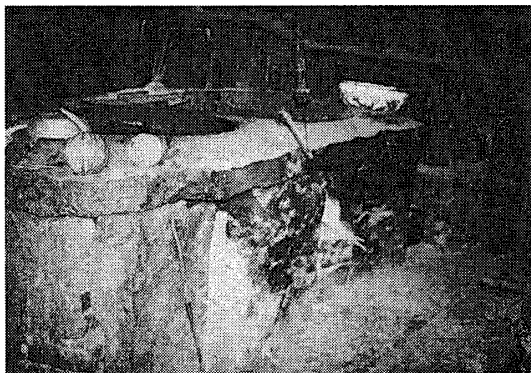
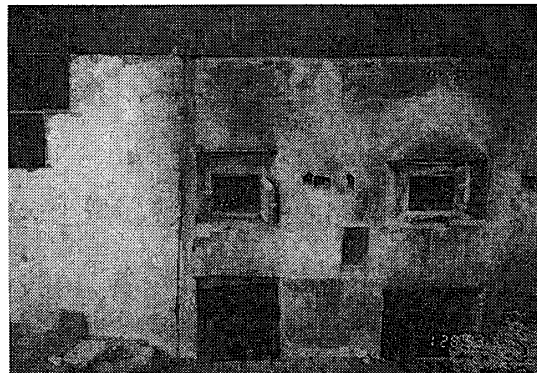


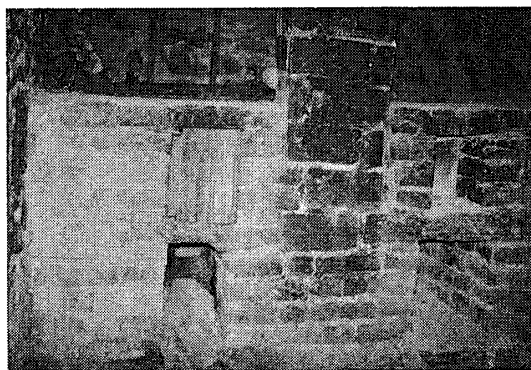
図2 かまど面の処理材料



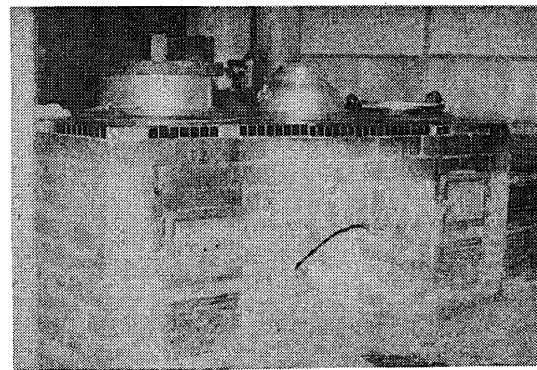
1 石材積みあげ



2 煉瓦積みあげ漆喰仕上げ



3 煉瓦積みあげ



4 日本のかまど 煉瓦積みあげ

図3 かまどの材質

えられ、同調査地区の漢族の台所ではタイル仕上げがみられた。このことから、苗族より布依族の方が、かまどの上面の材料調達にお金をかけている様子がうかがえた。また、伝統的なかまどではあるが、自然・生活・経済・環境条件にあわせ、多様化しているように思われた。

煙突をつけることによって煙を一定方向に導く、熱効率のよいかまどの所有率は苗族・布依族ともに30%前後で差はなく、残り70%は煙突の無いかまどであった。また、燃料に関する焚き口にフタの有無など、かまどまわりの状況は変化に富んでおり、多様化していることがわかった。

かまどは日本においても、つい最近まで地方差はあるにしても残存していた。中国と比較のため、日本のかまど(図3-4)を示した。愛知県下の山村のもので、昭和50年代にはまだ利用していたかまどである。煉瓦積みあげ法は同様であるが、かまどにのせる加熱器具が、中国は鍋であり日本は釜であることが違うところであり、興味深い点である。

2) 台所におけるかまどの形と配置

台所の広さについては、前報⁹⁾のように、台所面積は居住面積のほぼ1/4を占め、苗族 $19.3 \pm 9.9\text{m}^2$ 、布依族 $23.4 \pm 8.9\text{m}^2$ であった。この台所に占めるかまどの面積比率をみたものが図4であり、平均比率は苗族が13.3%、布依族10.4%であった。苗族の方が台所におけるかまど占有率が大きいということは、布依族の方が台所面積が広いことを裏づけるものである。

台所の床は土床式(一部セメントを敷いてあるところもある)で、出入り口や外壁に近い土間にかまどが設置されており、台所におけるかまどの配置は図5にみるように、①台所の外壁

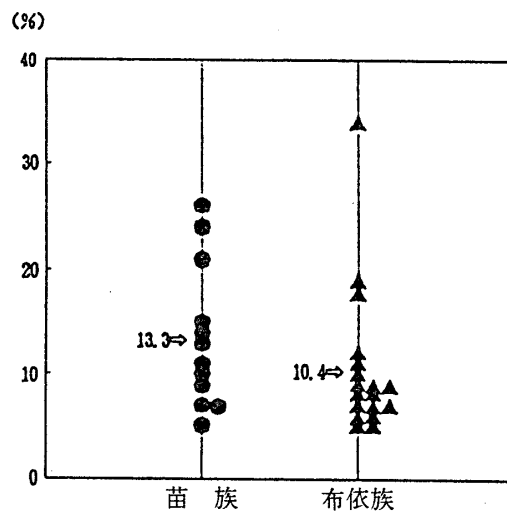


図4 台所にしめるかまどの面積比率

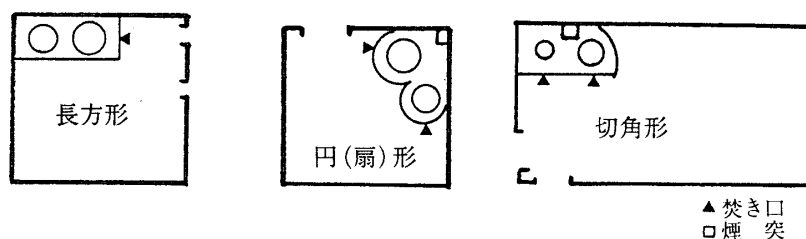


図5 台所におけるかまどの形と配置

の一辺に接している場合、②台所の外壁の2辺に接して作られる場合、③台所の中央に設置している場合などがみられた。なお、かまどが接する外壁には、換気用の小さな格子窓が設けられ、換気と採光を考慮されていた。

かまどの形の分類は①長方形、②切角形(長方形の片隅を切った形)、③半円形と扇形を1つとして、3つに分類集計をした。その結果は、両民族に差は見られなく長方形は40.0%、切角形13.0%、半円形と扇形の45.6%であった。

上記のかまど形態の特徴をみると、半円形や扇形は長方形に比べ、面積が小さいにもかかわらず、同数の鍋を固定できる。これは、かまどをつくる材料の面でも経済的であり、台所におけるかまどの占有面積を小さくするので効率がよく、台所を広く利用できるものと思われる。また、扇形にすると、焚き口の設置によっては、焚き口の幅を狭くし、焚き口の管理がしやすくなる利点もある。かまどを新築するときにはつくりやすい長方形になっていくようであった。

3) かまどにおける作業形態

かまど前での調理作業形態について観察を行った。かまどまわりの多様性からみて、次のように、調理作業をする側(Cook)と燃料を入れる焚き口(Fire)の関係を図6に示した。かまどの設置条件や燃料の種類により決まってくるが、浅川ら⁵⁾の説にもとづいて分類した。

CF一致型：長方形のかまどは調理する側と焚き口が同じ場所になる場合の型。

CF直交分離型：切角形かまどは調理する側と焚き口が直交する2面に分離する型。

CF平行分離型：半円形や長方形のかまどで台所のほぼ中央にあり、調理する側と焚き口が平行関係にあり2面に分離する型である。

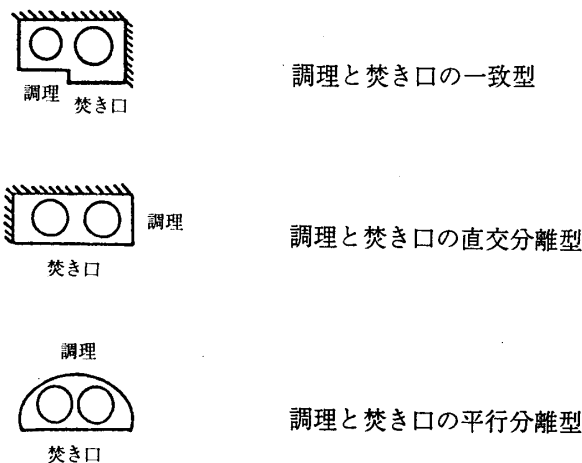


図6 調理と焚き口の平行分離型

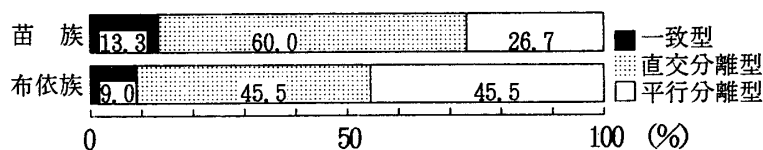


図7 かまどまわりの作業形態

作業形態について両民族を比較した結果 (図7), 多いものから苗族は直交分離型が60.0%を占め, 平行分離型26.7%, 一致型13.3%であるのに対し, 布依族は直交分離型・平行分離型とも45.5%, 一致型は9.0%であった. この結果から, かまど前での作業のしやすさは, 煙の出る燃料を用いての作業であれば, 一致型より, 分離型や平行分離型の方が, 火気による気使いはしなくてもよいであろう. この点で, 苗族より布依族の方がやや調理作業のしやすい作業形態をとっていると考えられた.

4) かまどにおける鍋のかけ口

かまどにかけるのは, 日本のように釜でなく鍋である. 鍋が設置できる「かけ口」はほとんどが2つの両眼かまどであったが, かけ口1つの単眼かまどは布依族に1戸みられた.

両眼かまどの場合, かけ口に大きな鉄鍋のがせられるのは, 苗族80.0%に対して, 布依族は59.1% (図8)であった. このことは, 苗族より布依族の方が改良したかまどを使用している比率が大であった. すなわち, 小さなかけ口は練炭や石炭などを燃料とした設計であり, 移動できないコンロ仕様になっており, のせる鍋の多くはアルミ鍋になっていた. このように, かまどの構造は苗族と布依族に差がみられた. 大きな鍋を使用する頻度が少なくなっている布依族は家族構成員の減少により, 調理する量が減少していることも関係すると考えられる. なお, かまど数は1つが大部分で, 3世代家族の場合, 2つ以上のかまどを所有する世帯もあり, 家畜専用で餌を加熱する時に使用するものもあった.

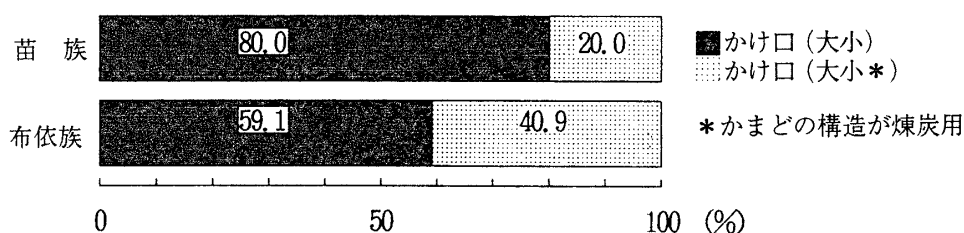


図8 苗族と布依族のかまどの改善割合

3. かまどに固定できる鍋のサイズ

かまどに固定できる鍋のサイズは直径80, 70, 60cmが多く, 最大100cm 最小50cmであり, 材質は鉄製であるが, 改良されたかまど (練炭や石炭使用の小さいかけ口) には直径25~30cmの両手鍋 (アルミ製) を使用していた. 大きな鉄鍋は農家ということもあり, 家畜の餌をつくるのに必要である. 1993年1月調査地での鉄鍋 (径80cm) の価格は15~20元, アルミ製鍋 (径28cm) は16.45元であった. 小さな鉄鍋 (径40cm) で両手付きの持ち運びが容易な鍋もみられた.

4. 燃料の種類

燃料の種類をみると石炭, 練炭, 炭, 薪・柴, コークス・農作物の廃棄部分のとうもろこしの茎や脱粒後の芯, 豆殻, 稲・麦わらなどその種類は多い. 両民族の燃料の使用種類は図9にみるとおりで, 使用燃料の種類は苗族9種, 布依族5種でその平均数は苗族2.53種, 布依族は1.68種類で苗族の方が多かった. 主燃料の利用割合をみると柴・薪は苗族では100%利用しているのに対し布依族は54.5%であったが, 石炭利用は66.7%と63.6%で両民族間に差はなかつた.

た。農作物の廃棄部の中で麦・稲わらの使用が布依族の方が高い割合を示した。これは、農作物の栽培とその収量に関係があるのではないかと考えられる。1993年1月現在の燃料の価格を参考までに記すと、石炭500kg 5元、練炭500kg 26～30元の価格であった。

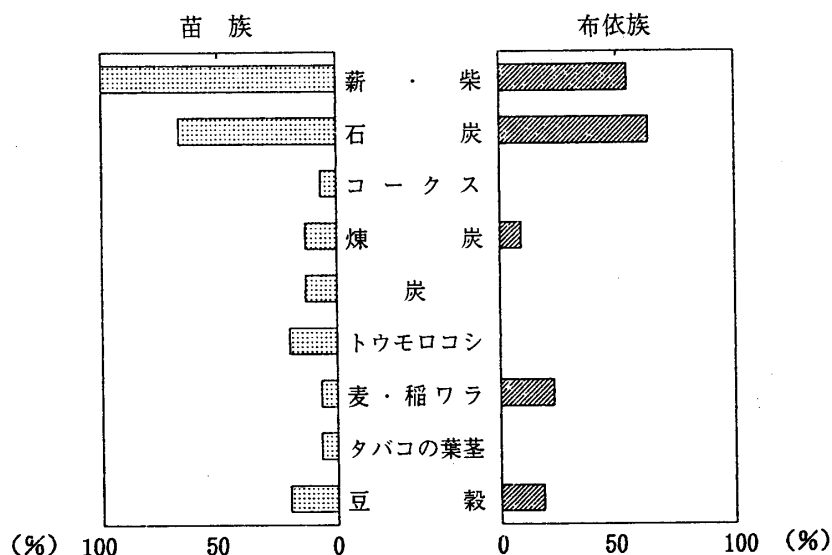


図9 苗族・布依族における使用燃料の種類

5. かまど以外の加熱用具

かまど以外の加熱用具（補助加熱道具）には次のような種類のものがみられた（図10）。

①コンロ：コンロは直径20cm くらい、高さ40～50cm、燃料は石炭、練炭を用い煮物用にまた、小さな中華鍋で炒め物をしたり、やかんに湯を沸かすなどに利用していた。市販のコンロには練炭用3.5元～7元、鉄製コンロは6元と価格に幅があり、各種のコンロがみられた。

②鉄輪：かまどのおき火をかき出し、鉄輪（五徳）を置き、アルミ鍋ややかんをのせて、煮物や茶を沸かすなどに用いていた。

③移動式の炉：柴、炭・おき火やコークスを燃料にし、鉄輪をおき鍋で煮物や暖をとるのに利用する。

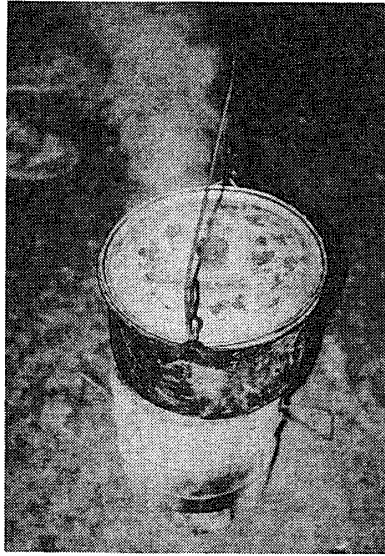
④冬になるとストーブの天板がテーブル兼加熱用具となり熱の有効利用がなされていた。

6. 火を調節する道具の種類

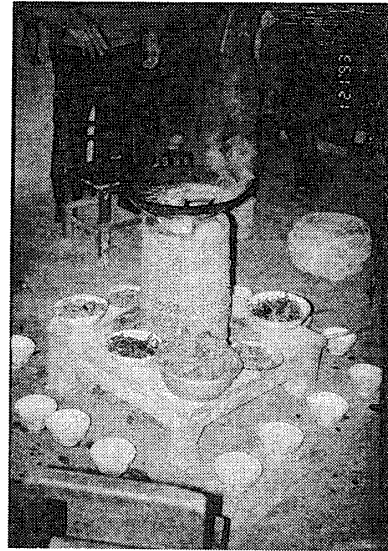
火を調節する道具はかって、日本でも使用していた懐かしいもので、ひばさみ、かきだし棒、ひかき棒、十能（スコップ）石炭割、鉄輪（五徳）消し壺、火吹き竹はほとんどの家庭で用いられていた。1調査世帯において、自在鉤の利用があった。

以上、かまどを中心に火まわりの機能をみてきたが、かまどの利用と燃料の関係からみて、かまどの材質、形態ともに起源的な機能を持ったものから、燃料の種類にあわせ改良したかまどなど、その様式の発展過程を示すかまどが数多くみられた。このことは、いずれ、物質文明社会の発展とエネルギー源の変化にともない、北京や上海の都市部にみられる近代的な火まわりに変容していくものであろうと考えられる。

しかし、この現状の中で両民族を比較すると、かまどの材質や構造の多様化、燃料の調達状



1 煮物



2 鍋物



3 やかん



4 揚げ物

図10 こんろの利用

況などの点で、苗族より布依族の方が、わずかではあるが、熱効率のよい、便利性を考慮した衛生的なかまどまわりを形成しており、都市部の経済開発の波をうけつつ生活の合理化が進んでいることがうかがえた。

ま と め

中国貴州省西南部の苗族と布依族の食文化を解明する一分野として、台所における火まわり(かまど)の利用状況について、民族間の比較検討を行った結果は次のようであった。

1. 火まわり(かまど)は台所の中心で、加熱設備であるとともに、調理台として、多くの調理作業が行われ、重要な位置を占めていた。

2. かまどの形態からみて、半円形や扇形は長方形に比べ、小面積でも同数の鍋を固定でき、かまどを築く材料の面でも経済的であり、台所のかまど占有面積を小さくし、広く効率のよい利用形態がえられる。また、鍋のかけ口の改良がみられ、両眼かまどの大鍋2つから、大鍋と小鍋の組合わせへと改造されていた。

3. 苗族より布依族の方が、かまどの材質やかまど面処理材料が多様化し、かまど面処理は素材そのままから漆喰、セメントへと変化しつつあった。燃料の調達状況は熱効率のよい火まわりを形成していた。したがって、布依族の方が経済性をともなった生活の合理化がわずかに進んでいることが示唆された。

(本研究は名古屋女子大学 生活科学研究所の機関研究の一部である)

参 考 文 献

- 1) 岡崎 敬：東洋史研究, 14 (1.2) (1955)
- 2) 渡辺芳郎：九州考古学, 61, (1987)
- 3) 渡部 武：史観, 107, (1982)
- 4) 浅川滋男：国立民族博物館研究報告 11, 3, (1986)
- 5) 八田耕吉他：名古屋女子大学 紀要, 40, (1993)
- 6) 内島幸江他：名古屋女子大学 紀要, 40, (1993)
- 7) 南 広子他：名古屋女子大学 紀要, 40, (1993)
- 8) 酒井映子他：名古屋女子大学 紀要, 40, (1993)
- 9) 酒井映子他：名古屋女子大学 紀要, 41, (1994)
- 10) 山田孝一他：台所のはなし, 鹿島出版会 (1990)
- 11) 宮崎玲子：世界の台所博物館, 柏書房 (1988)