

平成 22 年 6 月 12 日現在

研究種目：若手研究 (B)
 研究期間： 2007 年度～2009 年度
 課題番号：19700580
 研究課題名 (和文) 外来の食文化の受容と消長について
 —東アジアにみるポルトガル由来の伝統菓子
 研究課題名 (英文) Receptive of Foreign Food Culture in East Asia and their progress
 and decay – A Case of a Traditional Cake Originated from Portugal—
 研究代表者 宇都宮 由佳 (UTSUNOMIYA YUKA)
 大妻女子大学・家政学部・助教
 研究者番号：60348480

研究成果の概要 (和文)：東アジアの人々にとって、ポルトガル伝統菓子から最も影響を受けたことは菓みに卵を使用することであった。日本・タイ・ゴア (インド) には、Fios de ovos (鶏卵素麺) が共通して伝播していたことが明らかとなり、ポルトガル最初の料理書「Arte de Cozinha」(1680 年) には「Fios de Letria」と記載されていた。ゴアでは Letria と呼ばれ、ポルトガル系キリスト教徒の家庭で母から娘に作り方が伝えられていた。日本では、福岡藩の御用菓子だったため、広く知られていなかったが、タイでは、宮廷から上流階級そして庶民へと広まり、さらにアレンジされたものが作られていた。

研究成果の概要 (英文) : The result of research about Portuguese traditional cakes in the Age of Great Voyages in East Asia is dealt with. Cakes of East Asian have been greatly influenced by those from Portugal which made use of eggs. They are originated from Portuguese “Fios de ovos” (Fine egg noodle) and are enjoyed widely in Japan, Thailand and Goa, India.

The name of Fios de ovos was “Letria de ovos” according to the first cooking guide in Portugal, “Arte de Cozinha (1680)”. In Goa, it is still called Letria and the way of making has been past down from a mother to her daughter through oral instruction in a traditional Portuguese Christian homes for generations.

As this cake was designated by the Chikuzen Domain in Fukuoka, the feudal lord, in the Edo Period, it was not widely known in Japan. Meanwhile in Thailand, the cake spread from the King’s court to the nobilities, and then eventually down to civilians. Thus, there occurred various arrangements which originated from Fios de Ovos.

交付決定額

(金額単位：円)

	直接経費	間接経費	合計
2007 年度	700,000	0	700,000
2008 年度	800,000	240,000	1,040,000
2009 年度	600,000	180,000	780,000
年度			
年度			
総計	2,100,000	420,000	2,520,000

研究分野：総合領域

科研費の分科・細目：生活科学・食生活学

キーワード：食文化, 伝統菓子, ポルトガル, 東アジア, 鶏卵素麺

科学研究費補助金研究成果報告書

1. 研究開始当初の背景

米を主食とする東アジアにおいて、各地域の伝統菓子は類似したものが多く、また大航海時代、ポルトガルの食文化の影響を受けた点でも共通性がみられる。

16世紀にポルトガルが進出した地域は、日本、タイ、マカオやマラッカ、ゴアなど東アジアの各地に点在している。これらの地域で、当時のポルトガル人が自国から持参した、あるいは現地で調達した調理道具、食材を検討すると、各地域に伝えられ受入れられた菓子には共通するものが多かったのではないだろうか。東アジアという文化的に相互に関連がある広い領域において、どのようなポルトガル菓子が各国へ伝来し、そして発展または消失していったのか。

それを比較し、発展、消失した要因について考察・言及した先行研究はみられない。さらに、現存するポルトガル由来の菓子について、タイでは機械化が進み、昔ながらのやり方を実際に知っている人は70歳に近い高齢者である。また、元祖であるポルトガルにおいても、急激な経済化が進み、伝統菓子は衰退しつつあるという。ドウセッター（素朴な伝統菓子を作る女性の職人）は減少し、作業の手間を省くため膨張剤を配合した粉を使用し、日持ちがするよう防腐剤を入れるなど、商業ベースの菓子となり、従来の姿から変わりつつある。

今や世界レベルでの情報化、経済化の進展により、これまで維持継承されていた食文化は大きく変容し、食の画一化が進んでいる。各国や各地域にインパクトを与えたポルトガルの菓子のルーツから、伝来した地域での受容、発展、消滅、波及等を把握することが肝要である。また、それらの伝統菓子の材料、製法、調理器具などをきちんと記録していくことは急務であると考えられる。

2. 研究の目的

東アジア（日本（長崎・福岡）、タイ、マカオ、マラッカ、ゴア）において、外来の食文化の受容と消長について、ポルトガル由来の菓子を通して明らかにしていく。

日本、タイ、ポルトガル、その他各国の文献、資料を用いて、ポルトガル由来の菓子を探求し、文献および現地調査から得られたポルトガルの由来の菓子について、材料、製法、調理器具、作られた時期、場所、作った人、用いられる方（結婚式、茶会、クリスマスなど）について比較分析する。

さらに、受容された菓子の中で、原型を留めたもの、発展・変化した菓子等に分類し、どのように変容、伝播していったのかを明らかにする。

3. 研究の方法

（1）文献および資料収集・分析：どのようなポルトガル菓子が伝播したのか資料・文献を収集し、特にタイ、日本、ポルトガルは、詳細におこなった。

（2）現存するポルトガル由来の菓子の作り方、製法、製造器具などの画像・動画記録：日本（平戸、福岡）、タイ（バンコク、チェンマイ）、ポルトガル（リスボン、ラゴス）、インド（ゴア）で現地調査を実施した。あわせて、作っている人へヒヤリング調査もした。

（3）東アジアで共通するポルトガル由来菓자에特化し、伝来の時期、各地域における伝播の仕方、用いられる方（結婚式や儀式など）、現存する意味を含めて、各地域で比較をした。

4. 研究成果

(1) 各地域のポルトガル由来菓子

ポルトガルが、アジア地域へ進出し時期は、インド（1498年、ゴア 1510-1961年間は植民地）、マラッカ（1511年）、マカオ（1513年、1557-1999年間は植民地）タイ（1511年）、日本（1543年）である。

①ゴア（インド）は、他の地域に比べ統治された時間も長く、ポーロ（ケーキ）、Lteria（鶏卵素麺）、現存するポルトガル由来菓子（約25種）が多い。キリスト教の行事（クリスマス、結婚式、洗礼式）に用いられることが多く、ポルトガル系キリスト教徒の家で、母から娘に伝えられていた。そのため、インド全域広まらず、限定された地域のみ伝わった。

由来したポルトガル菓子は、元来修道院で生まれたものである。ポルトガルの王が国内視察のおり修道院に立ち寄り休息した。その際、修道女から王へもてなされたものが菓子であった。菓子が美味であれば、多額の寄付金が望めたため、各修道院が競い合い、美味しい菓子を作り上げた。それが、大航海時代のキリスト教の布教とともに、各地域へ伝播したのである。

②マラッカ（マレーシア）は、ポルトガルが支配した後のオランダやイギリスの影響で、本研究における調査の結果、大航海時代伝播した菓子はなかった。

現在、ポルトガル人の子孫たちが、ポルトガル人村を作り、そこで、ポルトガルの料理や祭りを再現している。村人や長老ジョセフ・レオ氏等への聞き取り調査では、菓子はクリスマスにアップルパイを作る程度で、ポルトガル伝統菓子はないという。

ただ筆者の調査において、マラッカのチャイナタウンで、ポルトガルのクリスマス菓子（Filhos）に類似した菓子（Pengusaha Makanan Ringan）を発見した。

③マカオには、ポルトガル由来菓子、蛋撻(エッグタルト)がある。ポルトガルでは、パステル・デ・ナタ(Pastel de Nata)といい、18世紀以前ジェロニモス修道院で作られたことが最初とされている。マカオには、1989年イギリス人(Andrew Stow)が、英国風カスタード・タルトの技術を加えたものをマカオにある自分の店で「葡式蛋撻(ポルトガル風エッグタルト)」として販売し、それが人気となり、人々に浸透したのである。そのため大航海時代にポルトガルから由来したものではない。現地の人によるパン屋(菓子パンを含む)がマカオの各地に点在するが、ポルトガル由来菓子について明確に見つけることはできなかった。マカオ人へのヒヤリング調査では、家庭でポルトガル由来菓子は皆無であり、ポルトガル菓子集を見せても、どれも知らないということであった。

④タイは、現在国を代表する菓子フォイトーン(鶏卵素麺)ほか、庶民に愛されるモーケー(焼きプリン系)、サーリー(カステラ系)、ルークチュップ(マジパン系)などポルトガル由来の伝統菓子は複数(約8種類)ある。タイ独自にアレンジしたものを加えると種類はさらに増える。ポルトガル菓子が実際に普及したのは、ナーラーイ王(1656-1688年)時代以降であり、宮廷菓子料理人ターオ・トーンギープマー(本名 Dona Guima de Pina)というキリスト教徒でポルトガル人町に居住する日本人を祖先に持つ女性によって伝えられた。宮廷で発展したポルトガル由来菓子は、宮廷で働く上流階級へ伝わり、またそこで働く庶民にその製法が伝わり、都市から地方へ広まっていき、全国で普及した。

また、アユタヤ王朝時代衰退からトンブリー王朝(1767以降)にかけて、ポルトガル人女性とその子孫のよって伝えられた菓子が、チュソングリチーン村(Santi SUWANNASARI氏)にあることがわかった。その製法は、その子孫のみに伝えられているため、限られた地域に存在している。昔はクリスマスの時期だけ作っていたが、現在では観光品としてこの村で作り販売され、いつもで入手できる。ただし、クリスマスの伝統菓子の揚げ菓子(Filhos)は、販売せずクリスチャンの家庭で作られ、親戚や近所と交換しているということが明らかとなった。

⑤日本では、『南蛮料理書』(17世紀前半)(東北大学附属図書館所蔵)に“かすてほうろ”“かるめいら”“こんへいと”“たまこそうめん”など約15種類、『長崎夜話草』(1720)に約14種類掲載されていた。いずれも、小麦粉、砂糖、そして卵を使用したものである。当初、大名への献上品、キリスト教布教の際

に用いられていたが、日本人の商人や職人の手によって一般でも作り販売されるようになり、ポルトガル由来の菓子は全国へ広まった。カステラやボウロ、アルヘイトウなどは他の地域でも伝播していたが、コンペイトウは、日本のみ現存しており、さらに元祖ポルトガルの物より、透明感があり、作るのに手間暇が掛けられていた。

(2) 共通して影響を受けた材料と調理道具

東アジアの人々にとって、共通して影響を受けた食文化は、菓子に「卵」を用いることである。

日本では、卵を食すことすら禁じられていた。殺生戒に加え、時を告げる鶏の卵を食すことは、罰があたると信じられていたのである。タイでは、卵は食べられていたが菓子で用いられることなかった。それまでタイの菓子は、モチ米、モチ米粉、ココナッツ、果物を材料としたもので、卵や小麦粉を使ったポルトガル菓子は大変珍しいものであった。

ポルトガルからの影響を受けた後、両国ともに卵を使った菓子が次々と生み出され、今日まで続く伝統菓子となっているものが数多くある。

次に、共通して影響を受けものは、調理道具のオープンである。インドは、タンドールという縦型のオープンがあるが、日本やタイには、焼く、煮る、蒸す技術はあるもののオープンはなかった。

そのため、日本とタイの初期のオープンは、蒸し器を応用したような形状をしていた。丸型で、窯に火を入れ、その上に鉄板(鉄製鍋)を置き、菓子のタネを入れ、蓋をするように鉄製の板を置いて、さらに、その上に炭火を置いて、上下で加熱するのである。

現在は、両国ともガスオープンでなっているが、タイのチュソングリチーン村では、一部にこの手法がまだ残っていた。熱がまんべんなく伝わるように、上の炭火の位置を調節しながら焼いていた。

(3) 日本・タイ・ゴアで共通由来菓子「Fios de ovos (鶏卵素麺)」

3地域で共通して伝播されている Fios de ovos(鶏卵素麺:卵黄液を沸騰した砂糖液に細く落として素麺状にしたもの)に着目し、作り方・道具・用いられ方、また地域内での浸透の仕方や発展系(アレンジしたもの)について地域間で比較分析した。

ゴアでは Letria(細めんの意味)といい、ポルトガル最初の料理書「Arte de Cozinha」(1680年)には現在の Fios de ovos はなく Letria de ovos と記載であり、この時代に伝播したと考えられる。日本では、後者を直訳した可能性もある。タイは、フォイ(細かい)・トーン(金色)という意味で、永遠に

輝く金, そのような生活が長く続くようにとの願いが込められていた。

作り方は, ほぼ共通であったが, 砂糖液から引き揚げた鶏卵素麺を水にさらす工程が, ゴアの一部の家庭を除き, 日本・タイでは省かれていた。その主な理由としては, そのまま単品として食べる (日本とタイ), 菓子の飾りとして用いるか (ゴア) の違いであると考える。

卵黄液を砂糖液に落とす道具は, 当初は卵の殻を用いていたが, ゴアではパラフィン紙, タイではバナナの葉, 日本では竹筒など現地で入手しやすいものであった。

用いられる時期について, ゴアではクリスマスなど宗教行事に関連しているが, 日本では贈答品, 茶の席, 滋養的食品として, タイでは僧侶への供物, 結婚式等であり, いずれも特別な日に用いられていた。

地域内での伝播・浸透の仕方は, ゴアではポルトガル系キリスト教徒の家庭内での口伝と限られた空間, 日本では材料が高級で入手しにくく藩の御用菓子ため広く浸透しなかった。一方, タイは, 材料も入手しやすく, 色, 味, 意味合いが好まれ, 宮廷菓子から発展し, 貴族など上流階級, 一般庶民へ全国に広まったと考えられる。さらにタイでは, 伝授され作る者も多く, 独自にアレンジされた菓子が複数ある。アジア地域な中で Fios de ovos が最も浸透し, 発展していた。

5. 主な発表論文等

(研究代表者, 研究分担者及び連携研究者には下線)

[雑誌論文] (計 1 件)

宇都宮由佳 (2008) 北タイのモチ食文化—消ゆく伝統菓子 (カノム) を追って 上 Vesta72. 49-53 査読無

[学会発表] (計 4 件)

宇都宮由佳 「インド (ゴア) におけるポルトガル由来菓子」, 2010. 5. 29. 日本家政学会第 62 回大会, 広島

宇都宮由佳, スィワナーソン・パタニ, 「日本, タイにおけるポルトガル由来菓子比較」

2009. 8. 31, 日本家政学会第 61 回大会, 兵庫

宇都宮由佳 「ポルトガル由来菓子-ポルトガル, 日本, タイの比較」 2008. 6. 1. 日本家政学会第 60 回大会, 東京

宇都宮由佳 「タイの伝統菓子におけるポルトガル由来菓子」, 2007. 5. 11. 日本家政学会第 59 回大会, 岐阜

[図書] (計 1 件)

[産業財産権]

○出願状況 (計 1 件)

名称:

発明者:

権利者:

種類:

番号:

出願年月日:

国内外の別:

○取得状況 (計 1 件)

名称:

発明者:

権利者:

種類:

番号:

取得年月日:

国内外の別:

[その他]

ホームページ等

http://www.ihcs.otsuma.ac.jp/no4/source/kenkyu_naiyou.html

6. 研究組織

(1) 研究代表者

宇都宮 由佳 (UTSUNOMIYA YUKA)

研究者番号: 60348480

(2) 研究分担者

()

研究者番号:

(3) 連携研究者

()

研究者番号: