

平成23年度科学研究費助成事業（科学研究費補助金）実績報告書（研究実績報告書）

1. 機関番号 

3	2	6	0	4
---	---	---	---	---

      2. 研究機関名 大妻女子大学
3. 研究種目名 若手研究 (B)      4. 研究期間 平成22年度～平成24年度
5. 課題番号 

2	2	7	0	0	7	3	8
---	---	---	---	---	---	---	---
6. 研究課題名 山地民から探るモチ食文化の起源と伝播—東アジアの人々がモチに込めた意義
7. 研究代表者

研究者番号	研究代表者名	所属部局名	職名
60348480	ウツノミヤ ユカ 宇都宮 由佳	家政学部	助教

8. 研究分担者(所属研究機関名については、研究代表者の所属研究機関と異なる場合のみ記入すること。)

研究者番号	研究分担者名	所属研究機関名・部局名	職名

9. 研究実績の概要

下欄には、当該年度に実施した研究の成果について、その具体的内容、意義、重要性等を、交付申請書に記載した「研究の目的」、「研究実施計画」に照らし、600字～800字で、できるだけ分かりやすく記述すること。また、国立情報学研究所でデータベース化するため、図、グラフ等は記載しないこと。

**1. 文献及び資料収集・整備**  
 タイ、日本、台湾の他、韓国の「モチ」に関する資料・文献を収集し、分類整理をした。韓国では、年中行事、通過儀礼のモチがある。これまでタイや日本のモチを搗きモチ、練りモチ、チマキと分類してきたが、韓国には①甃餅(ウルチ米粉を甃で蒸す)②搗餅(ウルチ米粉、モチ米粉を甃で蒸し、石臼・木製の按盤の上で搗く)③油煎餅(モチ米粉を熱湯で練り成形し、油で焼く)④ゆで餅(モチ米粉やモチキビ粉を熱湯でよくこねて茹でる)と独自の分類がある。今後、これらをどのように、他の地域のモチ分類を合わせるか否か検討中である。

**2. モチ食文化の実態調査(タイ、韓国へ現地調査)**  
 1)タイ調査 平成23年8月4-12日、18-19日 平成24年3月18-23日 ヤオ族・アカ族・タイ族の現地調査の調査をした。①ヤオは、旧暦の正月のモチを搗く。8月戦争で亡くなった祖先のため異なる2つの形状のチマキを作る。それぞれ♀を意味している。藁の灰をモチ米に入れるのは古代米の名残であることが明らかとなった。②アカは、12月(クリスマス)にモチを搗く。縦杵、縦臼で、蒸し器も全て手作りである。③タイは、平地民はモチを搗かない。練りモチ、チマキが主体である。ただし、山地民のタイルーは、エゴマがとれる季節になると石製の臼クロックでモチ米とエゴマを搗き、火であぶって食べる習慣がある。これは、中国雲南省西双版纳に居住するタイルー族と同じであった。  
 2)韓国調査 平成24年2月22-25日 韓国伝統飲食研究所、餅博物館を訪問し、資料・文献の収集他、市場のモチ製造工場の見学、宮廷モチ料理を調査及び実習をした。

なお、平成22年度からの繰越予算で、中国(平成23年8月13-17日)、台湾(平成23年8月27日-9月4日)へ現地調査を実施した。

10. キーワード

- |         |        |         |          |
|---------|--------|---------|----------|
| (1) 山地民 | (2) モチ | (3) 食文化 | (4) 東アジア |
| (5) 意義  | (6)    | (7)     | (8)      |