

科学研究費助成事業（科学研究費補助金）研究成果報告書

平成 25 年 6 月 25 日現在

機関番号：32604
 研究種目：若手研究（B）
 研究期間：2010～2012
 課題番号：22700738
 研究課題名（和文）
 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
 研究課題名（英文）
 Meaning Entrusted to the Rice Cake by People in East Asia - A Research of the Origin and Propagation of Glutinous Food Culture of Hill Tribes
 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）：

タイ北部一帯は、モチ食の起源センターと言われ、複数の山地民が居住しており、彼らの風土や文化を反映した伝統的なモチ食文化がある。本研究では、当該地域に居住する主要山地民のモチ食文化について、作り方や道具など詳細に調査し、民族間比較分析した。搗きモチは、各民族の正月には必ず作られており、接触しあうことでモチ食文化は伝播した。皆で労力をかけて作ったモチを祖先や神に捧げることで、村や家族の安寧や健康への願いが、チマキはみずの型があり、そこには「生」の意図が込められていた。

研究成果の概要（英文）：

Glutinous rice is said to have partly originated in Northern Thailand where several hill tribes live. They have the rice cake culture reflecting the natural features and traditional culture of each hill tribe.

This article deals with the result of researching about the traditional culture of glutinous rice cake, including the naming, ways of making and utensils, ways of cooking and eating in major ethnic groups in Northern Thailand. It also attempts to compare and analyzes their traditional cultures.

The rice cake is mainly made from glutinous rice at their traditional events, particularly on the New Year's Day. They moved south,, touched and influenced with each other, and their rice cake cultures are also more or less propagated. By dedicating the rice cake made by efforts of everyone to gods and ancestors, people wish well-being and health of all their families and villagers. In the cakes wrapped in bamboo leaves, there are two different shapes, of a male and a female, with intent of Life.

交付決定額

(金額単位：円)

	直接経費	間接経費	合 計
2010 年度	1,000,000	300,000	1,300,000
2011 年度	800,000	240,000	1,040,000
2012 年度	800,000	240,000	1,040,000
年度			
年度			
総 計	2,600,000	780,000	3,380,000

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, モチ食, アジア, 山地民, 実態調査

1. 研究開始当初の背景

東アジア一帯には、イネ、アワ、ハトムギ、モロコシ、トウモロコシのモチ性穀類が分布している。独特の粘りのあるモチの食感、この地域に居住する人々の共通的な食嗜好であり、さらに、伝統的な儀式、祝い事などハレの日には、蒸した米を臼で搗いた「搗きモチ」、米などを粉にして練った「練りモチ」、生モチ米を笹の葉などで巻いた「チマキ」が必ず用いられており、民族の伝統的な食文化、風土、思想が反映されている。

モチは、いつ、どこで生まれ、どのような作り方・食べ方をされ、どんな想いが込められてきたのか。モチ米の発祥地域といわれる中国雲南からタイ北部は、阪本寧男「モチの文化誌」(1989)によれば、モチ文化起源センターであると推定されている。そこには、複数の山地民が居住しており、今日なお伝統的な暮らしを営んでいる。

そこで、山地民(ラフ族、アカ族、リス族、カレン族、モン族、ヤオ族と平地にも居住するタイ(タイ・ルー)族、計7族)の伝統的なモチ食文化(材料、作り方、食べ方、用いられ方、道具など)の実態を調査し、比較分析することでモチの起源が探れ、モチ食文化の構造が明らかにできるのではないかと考えた。

2. 研究の目的

本研究では、まずモチ米発祥地域といわれる中国雲南からタイ北部に居住する山地民(主要7族)を対象に、経済化により彼らのモチ食文化が消失する前に記録し、民族間で比較分析し、文献研究と併せてモチの「モチ食の文化構造」を実証的に解明する。

また、先行研究や各民族の長老へのヒヤリング調査により東アジアに共通する「モチに込められた意義」を見出すことを目的とする。

3. 研究の方法

(1)モチに関連する各国と地域の文献・資料を収集する。また、現地の博物館や大学研究機関の研究者から情報提供を受けると共に現地の市場調査等を実施・探索し、東アジアのモチ食文化の実態を把握する。

(2)モチ食文化の実態を調査：タイ北部から中国(雲南省の西双版纳(シーサンパンナ))の山地民(7民族)、台湾(原住民)、韓国等で実施する。

調査内容は、材料、モチの名称、作り方、作り手、道具(甑、臼、杵、ヘラ)、モチ米に食われる食材(エゴマや卵黄など)、伝統行事や儀式への用い方(供え方)、食べ方(焼く・揚げる)、保存の仕方などである。

これらは、写真、ビデオで映像記録をする。また各民族の長老へ面接取り調査を行う。

(3)これらの結果をもとに、モチ食文化を構成する要素(character, 例:モチの大きさ、甑、杵・臼の形状、モチに食われる食材、作り方(性役割)、食べ方、用いられ方、精神的意味など)項目を導き出し、従来の言語系統と合わせて民族間比較を行ない、モチ食文化の構造を明らかにする。

4. 研究成果

(1) 山地民のモチ

山地民のモチには、モチ米を蒸して杵、臼などを用いて搗いた「搗きモチ」と、モチ米、ウルチ米を粉にして水または湯を入れ練り、それを蒸すまたは茹でた「練りモチ」、そして、生のモチ米を笹などの植物の葉で巻いて、蒸すまたは茹でた「チマキ」があった。

チマキもまたモチ米を使用し、搗きモチ、練りモチと同様、特別な日に作られ供えられているため、モチ食文化の研究対象とした。

1) 搗きモチ

「搗きモチ」は各民族にある。以下、名称や作り方等を民族間で比較しつつ列挙する。

①名称:カレン族(メート・ピー)、アカ族(ホートオン)、ラフ族(オフネー)、リス族(パーパー)、ヤオ族(ユアゾン)、モン族(ジュア)、タイ族(カプツ)である。

②材料・作り方:蒸したモチ米を各民族の臼や杵で搗き、バナナの葉やクズウコンの葉(アカ族)で包み保管する。ラフ族では何も包まず竹で編んだザルの上で保管・乾燥させる。モチ米は、ラフ族、モン族、アカ族では赤米でもモチを搗くことがあるが、近年は白米が多くなったという。

③モチに加える食材:モン族以外は、炒ったエゴマやすりゴマを加え、モチを搗く。モン族は、蜜蝋を臼や杵に塗り、モチを搗く、その後卵黄を手にもぶしながらモチを丸める。

④モチ形状:カレン族とタイ族が直径30cmほどののしモチのような形状の以外は、どの民族も8~18cmほどの丸モチである。

⑤道具:カレン族、タイ族は、石製のすり鉢と棒で搗き、直径30cm程ののしモチを作るのに対し、他の民族は、杵と臼を使ってモチを搗いていた。杵と臼も民族によって特徴がありいずれも手製である。リス族は横臼と縦杵・横杵・返しへのら、ラフ族は横臼と神聖な竹の棒の節、アカ族は縦杵と縦臼、ヤオ族は横臼、横杵・縦杵・へのら、モン族は舟形臼・横杵2本であった(図1)。なお、モチ米を蒸す蒸し器は、アルミ製を使っているが、アカ族だけは丸木からくり抜いた手製のものを活用していた。

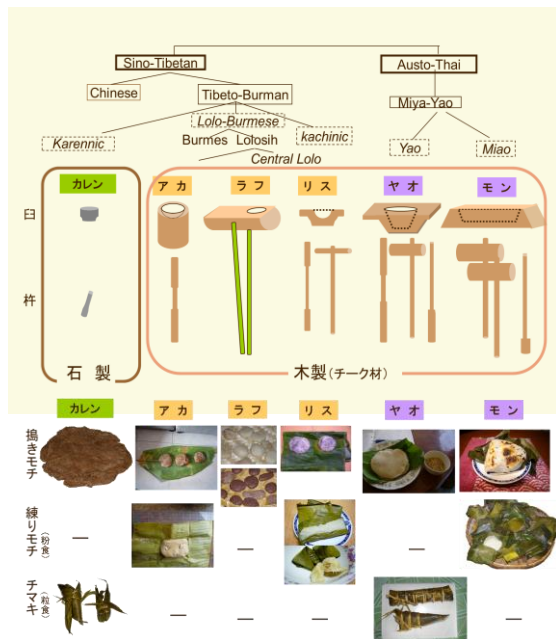


図1. 山地民の言語系統図と道具・モチ

- ⑥役割：杵や臼を使う民族は、主として男性がモチを搗き、女性がモチ米を蒸し、モチに丸める作業をしている。
- ⑦作る時期：タイ族は、収穫後で寒い時期だが、他の民族は、信仰する宗教の正月、クリスマスに、家族・親戚と共に作られていた。
- ⑧供え方：祭壇がある場合、祖先や精霊に捧げ、寺や教会へ寄進に行く。ラフ族は、各家で搗いたモチを長老に家に集め、再分配する。ヤオ族は、各家にある祭壇にモチとバナナの葉を交互に各4枚積み上げ、それを左右供える。またこれらは祈祷師が決めた時期に食べる。モン族は、豚や鶏など家畜を模ったものを作り、祖先の霊、神に捧げる詔をあげる儀式（2回）を各家々で行う。また、搗いて丸めたモチは、正月の期間、訪問客に配る。
- ⑨食べ方：各民族ともに搗きたてのモチを食すより、揚げて食すことを好む。ヤオ族では、ピーナッツや唐辛子、塩を混ぜたものをつけて食べていた。また、近年、若い世代を中心に、焼いたモチにコンデンスミルクをつけて食べることが人気である。相互に接触することで食文化が伝播したのであろう。タイ族は、棒に先端に丸めたモチをつけて、火であぶりながら食べる。エゴマ入りのモチは腹持ちもよく、体が温まるので、特に冬、朝食に食べることが多い。

2) 練りモチ

「練りモチ」は、リス族（名称：カノムペン、カノムジョ、2種類）、アカ族（デーブン）、モン族（ユーファ）、タイ族（カノムジョ）の4民族で作られていた。

- ①作り方：モチ米粉、米粉に黒砂糖を溶かした水（湯）を加え練り、バナナなどの葉で包

み加熱する。アカ族は、これにピーナッツを数粒加えて、クズウコンの葉で包み蒸す。タイ族とリス族の「カノムジョ」は、ココナッツの果肉、砂糖、ピーナッツなど炒め、練もモチの餡として入れ、円型に型抜きしたバナナの葉で巧みに四角錐になるように包み蒸す。リス族の「カノムジョ」は、ヒヤリング調査によれば、タイ族から影響を受けたものであることがわかった。

- ②作られる時期：日常におやつ、寺へ寄進物、また新嘗祭、伝統行事、祭りなどの際に家庭単位で作る。

3) チマキ

「チマキ」は、カレン族（名称：メートー・ポックン、メートー・ポックワ）、ヤオ族（ユアダオ、ユアクイ）、タイ族（カオトンマ）の3民族にある。それぞれ作り方、形状、作られる時期、用いられ方などが異なる。ここでは民族ごとに説明する。

- ①カレン族：生のモチ米にピーナッツを入れ笹で巻き、2個セットにして茹でる。「メートー・ポックン（女型）」「メートー・ポックワ（男型）」♀♂の形状があり、家族が病気になった際、治癒祈願として作られていた。カレン族はキリスト教徒が多いが、精霊信仰、仏教、キリスト教など信仰する宗教に関係なく、カレン族間では現在なおこのような伝統的なモチ食文化みられている。

- ②ヤオ族：「ユアダオ」長さ約40cm、幅18cmほどのクズウコンの葉（ターペップノム）を2枚、左右逆に重ね、そこにワラの炭を入れ黒くした生モチ米を細長く置き、塩と生姜で煮た鶏肉をのせる。それを円柱になるよう葉で包み竹ひごで結ぶ。「ユアクイ」は、生モチ米をタージャンヤンという花を煮出した液で黄色に染め、それを茹でてやわらかくした長さ約30cm、幅10cmのノージャオという葉で粽のように包み、竹ひごで鳥の形になるよう結び、茹でる。これは戦争で亡くなった祖先の霊を慰める行事（8月）の際に作られ、祭壇にチマキと花、果物、酒、茶が供えられ霊媒師に、祖先の名前とともに祈祷してもらう。

長老へのヒヤリング調査の結果「ユアダオ」は♂、「ユアクイ」は♀を意味しており、灰を入れることで長期保存ができるという。

- ③タイ族：「カオトンマ」は、モチ米にタロイモや豆、バナナ等を入れてバナナの葉で直径5cm長さ10cmほどの円柱にして包み竹ひごで結び茹で、ココナツミルクで甘く炊くチマキがある。これらは、仏教行事（入安居：カオパンサー、出安居：オークパンサー）、の時に寺へ持っていく。また托鉢に回る僧侶への寄進（タンブン）、伝統行事や祭りの際、日常のおやつとしても作られる。ココナツミルクを加える方法は、平地のタイ族の影響を受けたものと考えられる。

(2) 山地民にみるモチ食文化の構造

タイ北部に居住する山地民のモチ食文化は、言語系統と類似した傾向を示した(図1)。民族間比較をしつつ「搗きモチ」「練りモチ」「チマキ」に込められた意義について見出したい。

まず、「搗きモチ」について、道具は民族で特徴がみられる。カレン族は石製だが、他の民族は木製(ラフは竹、その他の民族はチーク)であった。SINO-TIBETAN 語族(アカ族、ラフ族、リス族)は、臼の穴が半球の球で、主に堅杵を用いていた。一方、AUSTRO-THAI 語族(ヤオ族とモン族)は、臼の穴が逆台形状で、主に横杵を用い、ヘラでモチを返していた。搗く穴の大きさも大きく、そのためか AUSTRO-THAI 語族は、SINO-TIBETAN 語族に比べて、出来上がったモチの形状が大きく、さらに厚み(直径 12~18cm, 厚さ 2-3cm)があった。カレン族はのしモチであったが、それ以外の SINO-TIBETAN 語族の大きさ(直径 8~12cm, 厚さ 1-2cm)は、ほぼ同じであった。

「搗きモチ」は、各山地民にあり、正月やクリスマスに必ず作られ、祖先や信仰する精霊や神に供えられている。他のモチづくりに比べ、用いる道具(臼や杵)も大きく搗くために、家族や親戚も含め一家総出で、労力もかかる。

年に1回の特別な日(正月)に、この共同作業、労力をかけて作ったモチを祖先や神に捧げることで、村や家族の安寧や健康への願いを込めるのである。

次に「練りモチ」について、これは言語分類に関係なく、アカ族、リス族、モン族、タイ族で、新嘗祭など伝統行事の他、僧侶へ寄進に作られる他、日常的に食べたい時に作られていた。「練りモチ」は、「搗きモチ」に比べ、作りたい分量だけ容易に作ることできる「身近な存在」であるといえる。

「チマキ」は、カレン族、ヤオ族と共に2種類の型があり♂♀を表す形状であった。カレン族では病気治癒祈願、ヤオ族では祖先への慰霊として作られ、形の異なる♂♀の2種類を同時に作り供えることから「生」を意図する思いが込められている。

(2) モチ食文化の起源と伝播の考察

阪本寧男「モチの文化誌」(1989)によれば、中国雲南からタイ北部は、モチ米の発祥地域でモチ文化起源センターであると推定している。

タイ北部の人々は、中国の南部、雲南省西双版纳(シーサンパンナ)から移住してきたといわれている。そこで、西双版纳タイ族の村で調査を実施した。村人は、今日でも縦杵・縦臼を用いてモチを搗いていた。先行研

究や他の文献においても、脱穀の際に用いる縦杵・縦臼は古い形状であるとの記述があり、タイの山地民の中で、最も伝統的生活を継続しているアカ族も縦杵・縦臼であった。

さらに、山地民の多くはエゴマやゴマなどを入れ搗いている。雲南のタイ族もアカ族も共に炒ったエゴマを入れて搗いている。水が貴重な山岳地帯を起源するモチは、モチ米だけで搗いたのではなく、エゴマ等他の雑穀も含め搗いたものと推定される。

点在する「搗きモチ」について、杵や臼は脱穀する道具として広く普及していたと考えられる。しかし、米を一度蒸して搗くという行為は、手間と労力がかかるだけでなく、少量は作れず、必然的に関わる人数も多くなる。よって、今日その文化が残る山地民の間でも年に1回の正月という特別な日だけである。

台湾の原住民の間でも粟を縦杵、縦臼で搗くモチ食文化がある。現地調査を実施したが、残念ながら今日では観光として残っているだけであった。

現地の習慣や文化とあわなければ、伝播もせず、仮にしても衰退、消失したと考えられる。そこで、各民族の文化に合ったところだけに「搗きモチ」が残ったのであろう。

今回、タイ北部に居住する山地民のモチ食文化は、言語系統と類似した分類する傾向を示したが、リス族、ヤオ族は、共に堅杵・横杵を用い、特にリス族は、カノムジョなどタイ族のモチを作っていることから、言語系統の枠組を超え複数の民族の食文化を取り入れている実態が明らかとなった。

各民族の長老達へのヒヤリング調査においても、祭りや形式としては残っているが、そこに込められた意義について詳しく知る世代は40歳代でもおらず、徐々に衰退・消滅していく方向にある。大多数の平地民と同じ学校に通う子供たちは、自分たちの文化については、西洋食文化の急激な流入もあり、区別がしにくくなっているのが現状である。

今後、これらの報告は学会等学術論文だけでなく、画像や動画を整理・分類して、広く次世代に活用してもらえよう、デジタルアーカイブ化の準備を遂行する。

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2件)

- ① Yuka UTSUNOMIYA, A Comparative Study of Rice Cake Culture among Hill Tribes in Northern Thailand, Promotion of underutilized indigenous food resources for food security and

nutrition in Asia and the Pacific, 1,査読
無 2012,pp161-164

- ②宇都宮由佳, タイ北部における山地民のモチ食文化ーカレン, ラフ, リス, アカ族, 日本家政学会, 査読有, 61 巻, 2010, pp9-18

〔学会発表〕(計4件)

- ①宇都宮由佳 タイ北部における山地民のモチ食文化ーモン族ー, 第65回日本家政学会大会 2013年05月18日~2013年05月19日, 東京, 昭和女子大学
- ②林智代, 宇都宮由佳, 食文化に関するフィールド調査データのデジタルアーカイブ化と活用の検討, 日本教育情報学会デジタルアーカイブ研究部, 2012年11月03日, 岐阜女子大学
- ③Yuka UTSUNOMIYA, A Comparative Study of Rice Cake Culture among Hill Tribes in Northern Thailand, Promotion of underutilized indigenous food resources for food security and nutrition in Asia and the Pacific, 2012年05月31日~2012年06月02日, K.K. Thailand
- ④宇都宮由佳, フィールドの選択と調査方法ー北タイ食文化の研究事例, 日本家政学会食文化研究部会, 2012年1月21日, 東京
- ⑤宇都宮由佳, タイ北部における山地民のモチ食文化ーヤオ族, 第63回日本家政学会大会, 2011年5月28日, 千葉

〔図書〕(計0件)

〔産業財産権〕

○出願状況(計0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0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

A Comparative Study of Rice Cake Culture
<http://www.google.co.jp/#site=&source=hp&q=A+Comparative+Study+of+Rice+Cake+Culture>

6. 研究組織

(1) 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

(2) 研究分担者

()

研究者番号:

(3) 連携研究者

()

研究者番号: