

中国と日本における穀物粥の比較研究

A comparative study on the porridge made from millets between Harbin in China and Kosuge, Yamanashi Pref. in Japan

張 春岱(Cho Shuntai)

1.はじめに

昔の日本人の主食は米ではなかった。昔の庶民の食生活には他の雑穀の利用割合が非常に多かったことが想像される(瀬川,1975)このことに著者が非常に興味を持ち、本研究を行うことにした。本研究は中国黒龍江省ハルピン市と日本山梨県北都留郡小菅村を対象として、雑

穀における粥の利用状況および調理方法などについて調査し、考察した。

中国ハルピン市と日本小菅村において、粥に対する概念の違いがあるため、まず、水の量、味付け、季節、効用によって粥の分類をした。とりわけ、日本においては粥・雑炊・おじやの区別をした。表1に示す。

表1 中国と日本の「粥」に対する認識の違い

呼び方	分 類		呼び方
日本	材料による	米の状態による	中国
粥	生米から炊くもの	米粒の形がしっかり残す	粥
雑炊	炊いたご飯を使うもの	米粒の形がだいぶ残す	粥/泡飯
おじや	炊いたご飯を使うもの	米粒の形がほとんど残さない	粥/和飯

2.調査方法

調査方法は主に選択法の質問紙を配布して実施した。調査は無記名で、日本の小菅村に対して、NTTの電話帳を使い、全戸317戸に郵送

による配布と回収を行った。中国ハルピン市での調査については、日本語で作成した調査票を中国語に翻訳し、中国のハルピン市民に対して、配布した質問調査用紙はその場で回収した。

3.調査結果

調査結果は、粥に対するイメージに関してはハルピン市も小菅村も「胃にやさしいから」、「栄養があるから」の主観的な理由として好きだという回答であったのにたいして、小菅村では「歯が弱くなったから」「消化しやすいから」のような客観的な理由が挙げられた。また、ハルピン市において、粥を食べるペースが高く、100人のうち94人が週1回食べていることがわかった。しかも100人のうち58人が週3回以上粥を食べている。これはおそらくハルピン市では粥か豆乳と油条の組み合わせは朝食の定番であり、古来中国の陰陽説と道教の思想が

民衆の間で根強く生きていく証拠ともいえる。しかし小菅村のほうでは嫌い4%やや嫌い11%の割合がハルピン市3%と2%より高かった。これは原因として小菅村の年代属性が高く、終戦に経験した人々が多く、粥は貧乏食だったため、いやなイメージがまだ強く残されていることが考えられる。また粥に対して両地域とも病人食のイメージはあった。ハルピン54%、小菅村56%。粥の作り方に関しては、ハルピン市では米から炊くのが一般的な方法であるに対して、小菅村ではご飯を使って粥を作る方法のほうが多かった。図1に示す。

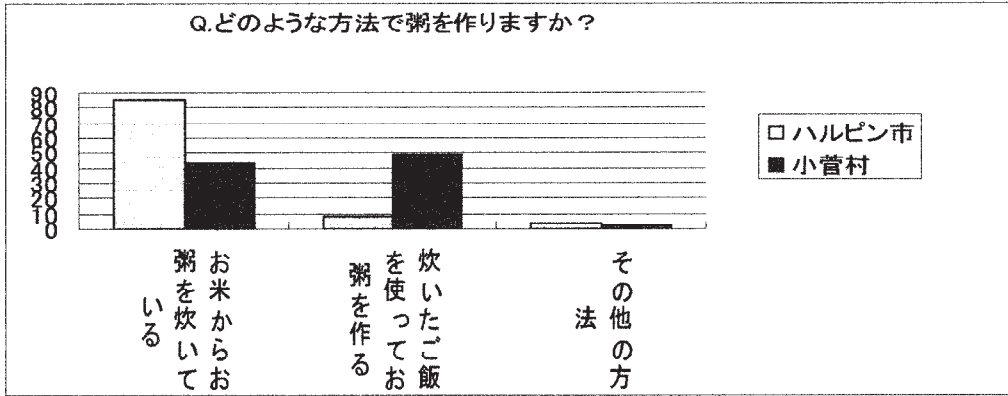


図1 粥の作り方の比較

これは日本ではまだ「粥＝白粥と梅干」へのイメージが強く、食欲がないときや風邪を引いたとき以外、雑炊を食べている習慣があると考えられた。また作る粥の種類に関しては小菅村ではよく食べているのが全粥と七分粥だった

のに対してハルピン市では付けを変化しやすい五分粥であった。これは両地域における「食事」というカテゴリーの設定の違いがある原因として考えられる。

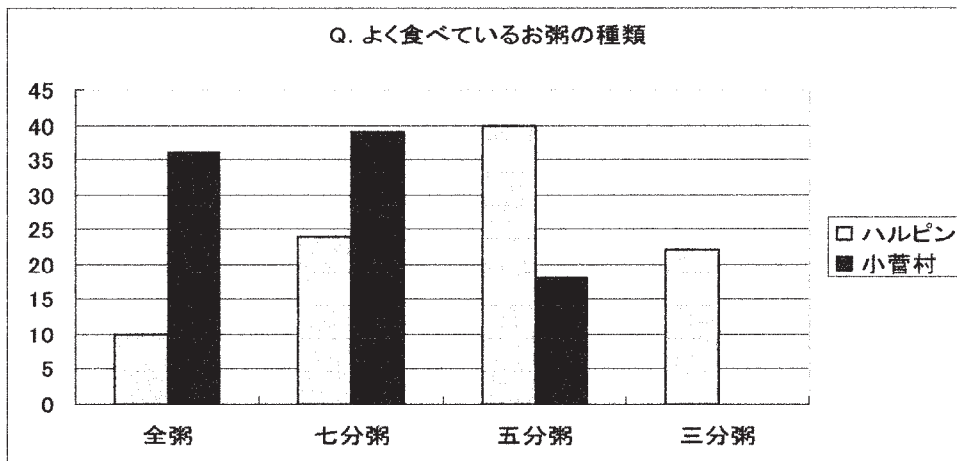


図2 粥の種類比較

4.まとめ

歴史的・地理的・文化的なさまざまな原因で、ハルピン市と小菅村の穀物粥の類似点と相違点が存在するわけである。本研究を通じて、それぞれの民族の伝統と風土の上に自ら築いた過去と現在の粥の食文化を知ることができた。ハルピン市と小菅村それぞれの知恵や知見に注目し、両国における食教育教材の一つとして取り入れうる可能性が大きいといえる。