

<p>研究成果</p> <p>3,000 字程度 (別紙添付可)</p>	<p>2019 年下記の研究活動、調査を行った。</p> <p>1. 2019 年 5 月 18 日、19 日</p> <p>識名盛茂さんのトマト農園でトマト収穫の手伝いと識名さん、浜比嘉ビーチの民宿の方から聞き取り調査を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 嚙んだらその後口が甘くなる葉っぱのことを教えてもらった。 ● 浜比嘉ビーチ民宿の方から昔浜スーキ、モンパの花の蕾で天ぷらにして食べられることを教えてもらった。 ● 識名さんからソテツの実、茎、根っこを昔食べていたこと、食べ方などについて教えてもらった。 ● 識名さんから沖縄では 3 種類の毒のある植物のことを教えてもらった。 ● 識名さんから昔サンゴを煮て、スープにして、ミネラルを採取したという生活の知恵を教えてもらった。 ● 昔沖縄で土を食べたこともあるそうだ。 ● 動物は植物を見分ける能力があるという話。 ● 識名さん農園の無農薬栽培についての話聞いた。 <p>2. カンダバー料理を実施した。</p> <p style="text-align: center;">カンダバー料理</p> <p>日時：2019 年 5 月 31 日、10 時~13 時 場所：沖縄大学調理教室</p> <p style="text-align: center;">メニュー</p> <p>① <u>カンダバー蒸し</u> 材 料：カンダバー、小麦粉、ニンニク 調味料：醤油、お酢（シークワサー）、塩、ごま油</p> <p>② <u>カンダバー和え物</u> 材 料：カンダバー（700 g）、ニンニク 調味料：ごま油、塩、ゴマ、醤油</p> <p>③ <u>具巻きカンダバーヒラヤーチ、おにぎり</u> 材 料：カンダバー（700 g）、小麦粉、豚肉、ニンニク、米 調味料：塩、サラダ油、醤油、五香粉</p> <p>④ <u>カンダバースープ</u> 材 料：カンダバー（700 g）、ジャガイモ、玉ねぎ 調味料：バター、牛乳、塩、和だし</p> <p>3. 滋賀県での野草調査、中国での中国式農園経営についての調査</p> <p>10 月 14 日に琵琶湖付近（比叡山から湖へ流れる小川あたりを中心に）の野草について調査をした。10 月にも「野蒜」という野草が生えていたのを見つけた。「野蒜」は春だけではなく、年中にあるということが判明した。また、不思議なことに「野蒜」はどこにもあるというわけではなく、川沿いや川の付近しか見かけないというのが殆どであった。時に山にも見かけるが、そこは以前川など水があった痕跡が見られる場合が多い。</p>
--	---

<p>研究成果の 発表実績</p>	<p>10月15日から19日の間は上海と昆山に友人がいるため、ほかの4人と一緒に上海、蘇州、無錫、昆山へ調査に出かけた。昆山の友人が農園と工場を運営しているため農園と工場へ案内してもらった。この農園の方が3年前沖縄の南城市の農家を訪れたことがある。安康で「農家楽」という農家を中心にする経営方式があるが、昆山のほうは工場を兼ねて農園を運営するという方式である。中国の工場の職員の昼ご飯は殆ど会社側が負担するため、この会社は職員が食べる食材を殆ど自給自足で生産し、有機栽培なので、余った食材を高値で販売している。農園の規模がそれほど大きくはないが、鶏、アヒル、ヤギからあらゆる野菜を栽培していて、週末に農園でバーベキューをしながら、田園生活を楽しむこともできるそうだ。新しいスタイルの農園経営方式であるともいえる。</p> <p>10月20日、21日近江神社近くの山へ行って、野草調査をした。「タンポポ」、「ドクダミ」という野草を見つけた。蛇もいた。ここの山なら「野蒜」という野草がなかった。</p> <p>4. 中国での調査 (2019年12月26日～2020年1月4日)</p> <p>12月27日西安のスーパーで中国の冬の野菜事情について調査した。冬とは言っても年中の野菜が揃っていて、種類が豊富である。地域問わずあらゆる野菜を手に入れることができる。勿論旬の野菜が割と安い。中国は近年食材が少しずつ高くなってきている。特に豚肉の値段が日本に匹敵する。スーパーの野菜が安い、無農薬、安全安心を求めるため、高価な野菜のニーズが増えてきた。</p> <p>野菜市場で更に様々な種類の野菜を見た。多様な香辛料もあった。中国のヘチマは種類が多くて、今回沖縄に適するヘチマ種子を手に入れた。ヘチマは細長くて、保存によいし、お米の香りがする。また、臭みがなく、水っぽくもなく、今沖縄のヘチマより随分美味しいと思う。オキダイナの次に沖縄この細長い種類のヘチマが沖縄で広げたらと思う。</p> <p>28日に西安から乾県へ行って、そこの農家をお願いして、中国のお正月で食べる料理を再現してもらった。特に「han 水面」というお正月で必ず食べる料理の作り方を教えてもらった。</p> <p>31日に安康の「農家楽」で地鶏のなべ料理の作り方を教えてもらった。また、この「農家楽」の経営状況について話を聞くことができた。</p> <p>5. 2月1日 (16:00～19:00)</p> <p>沖縄男女参画センターで同窓会女子部の皆さんに中国式の水餃子、ジャガイモ料理、セロリ葉っぱの蒸し料理などを教えた。</p> <p>6. 美味しいヘチマ種子を農家にあげ、試験栽培をしてもらっている。</p>
-----------------------	---