

2021年度 研究班 研究成果報告書

| | |
|---------|---|
| 研究名 | 沖縄島嶼部における作物の文化的伝播及び生態的比較 ——シーブソンパンナとの環境民族的な比較研究—— |
| 代表者名 | リュウゴウ |
| 分野／対象地域 | 環境民族学 沖縄・中国南部地域・台湾など |
| 研究期間 | 開始 2021年04月 ～ 終了 2022年03月 (3年目／3年間) |
| 研究成果要約 | 雲南省における亜熱帯地域であるシーブソンパンナは、中国大陸の最南端に位置し、生態的な自然や植生などの特徴から、沖縄に亜熱帯の類似性が溢れていると同時に人文的な特徴も魅力の充満されているところである。今回、ハーロツソという沖縄にある民俗風食品ムーチにそっくりものの調査・研究に試みをしたい。 |
| 研究組織 | (研究代表者及び研究分担者) 所員 2名、特別研究員 0名、計 2名 |
| 研究成果 | <p>春秋・戦国の中国、伝統的な祭りのひとつとして、太陰暦の5か月目の5日目にドラゴンボートフェスティバル(舟競い)が開催される。当初は、五つの疫病の神々を送り出し、疫病を祓う夏の祭りでした。戦国時代、愛国心が強い詩人のク・ユアン(屈原)がこの日に投江自殺したので、屈原(ク・ユアン)を記念してドラゴンボートフェスティバルに由来して発展した。とくに、その日、民衆は、粽というつぶまれた食品を泊羅江に沢山投げ、屈原さんを記念する意味の祭りになる。このような祭りは、文化的に、その後、中国南部、東南アジア北部(シーサンパンナを含む)、横にある日本、琉球沖縄にも伝わった。</p> <p>この竜船の漕ぎは、北と南の特色があり、粽に甘いまたは塩辛いご飯の団子で分けられる。</p> <p>ドラゴンボートに加えて、... (端午时节划龙舟 南北粽派有讲究 你是甜粽派还是咸粽派?)</p> <p>下周一, 6月14日就是2021年端午节啦! 端午除了龙舟还有...</p> <p>この祭りは二つの最も重要な活動は、竜舟競渡とちまきを食べることである。竜舟競渡の起源は、最愛の詩人屈原が川に落ちた後、人々がボートを漕いで彼の体を見つけるために競争したことです。実際、ドラゴンボートの伝統はドラゴンボートフェスティバルに限らず、クユアン以前にもドラゴンボートレースの習慣があった。たとえば、ガスは潮の神であるウージクスをドラゴンボートで迎える習慣がある。古代人は船で悪霊を追い払う道具として使っていたので、悪霊が追い出されたので、早いほど良いので、ドラゴンボートレースの習慣が生まれた。</p> <p>龍船節でちまきを食べる習慣は、後漢王朝に端を発していた。当時、楚の地域では、もち米や蒸し餃子を炊き、川に投げ入れて屈原を祀っていたが、この習慣は今も続いています。後に、包種茶=包中茶(当たり意味、同名)という人</p> |

がいたが、これは試験タイトルの良い兆候を意味します。人々は食べ物を天国と見なしており、中国人は食べ物についてある程度の研究を行っている。北と南で同じ名前ですが、小さなちまきで完全に異なる食べ物である可能性がある。ちまきの形や内容に関係なく、場所によってさまざまな変化がある。浙江省の湖州粽、四川省の山椒塩粽子、広東省の中山芦兜粽など。

形に関しては、さまざまな場所のちまきは、三角形、四角形のピラミッド、枕の形、小さな塔の形、丸い棒の形などである。ゾングの素材も場所によって異なる。

南部には笹が豊富にあるため、笹の葉は多くの場所で餃子を包むために使用されます。北部の人々は、葦の葉を使って餃子を結ぶことに慣れていますが。葦の葉は細くて細いので、2〜3枚重ねて使います。また、ちまきの大きさもかなり異なります。2〜3匹の巨大な餃子があり、長さが2インチ未満の小さくて絶妙なもち米餃子もある。

味の面では、ちまきの詰め物は肉と野菜の両方で、甘くて塩辛いです。北のちまきは主に甘いですが、南のちまきは甘くなく塩辛いです。形と比較して、ちまきの材料は地元の特徴の最も顕著な部分である。

作り方について、ひとつ目は材料の準備：ゾンの葉、味噌、もち米、綿ロープ、ピーナッツ、レーズンなどのドライフルーツ。二つ目は、材料の準備ができたなら、塩に浸す必要がある。たとえば、豆、もち米、ゾンの葉、特にゾンの葉は一晩浸す必要がある。

三番目のステップはパックすること：最初にゾングの葉をコーンに丸め（一方の開口部、一方の端は開いてない）、次にゾングの葉に囲まれたコーンに浸して洗った材料を入れる。次に、ゾングの葉を綿糸でしっかりと包む。最後のステップは調理である。圧力鍋を使って餃子を調理することをお勧めする。すべての材料を柔らかくなり、味が良くなるまで調理できる。手遅れです、餃子を作る！

画像資料：



芦葦叶



箬叶



粽巴叶



广东中山芦兜粽,



浙江湖州粽子