

HGG002-06

会場: 202

時間: 5月25日10:00-10:11

東南アジア大陸部の無塩発酵大豆食品の分布と地域的特徴

Distribution and Regionality of Non-salted Fermented Soybeans in Mainland Southeast Asia

横山 智^{1*}

Satoshi Yokoyama^{1*}

¹名古屋大学

¹Nagoya University

1960年代中盤に、日本から東南アジア大陸部、そしてヒマラヤにかけての照葉樹林帯には、植物利用の共通性が見られると同時に、それらを利用した類似の文化の存在を示唆する照葉樹林文化論が提示された（上山・佐々木・中尾1976）。無塩発酵大豆食品（ナットウ）も、照葉樹林帯に広くみられ、照葉樹林文化の一要素とされている。これまで、無塩発酵大豆食品の起源がどこにあるのか、またどのように伝播したのか、多くの仮説が立てられ論じられてきた（中尾1972、吉田1993、原1990、稲津2008）。しかし、いまだにその起源と伝播経路は、明らかになっていない。

本研究では、東南アジア大陸部（ラオス北部、北タイ、ミャンマーのシャン州とカチン州）で、何世代にもわたって製造されてきたナットウについて、形状・製法・利用方法などを地域間・民族間比較し、各地のナットウの固有性と普遍性を明らかにする。また、現地調査結果より東南アジア大陸山地内でのナットウの伝播経路を推測し、どのような変遷を経て、現在のような分布が見られるのか論じる。

（参考文献）

稲津康弘2008.概説・日本と世界の納豆.木内ほか編『納豆の科学：最新情報による総合的考察』建帛社, 203-208.

上山春平・佐々木高明・中尾佐助1976.『続・照葉樹林文化論－東アジア文化の源流（中公新書）』中央公論社.

中尾佐助1972.『料理の起源（NHKブックス）』日本放送出版会.

原敏夫1990.納豆のルーツを求めて.『化学と生物』28(10), 676-681.

吉田集而1993.大豆発酵食品の起源.佐々木高明、森島啓子編『日本文化の起源－民族学と遺伝学の対話－』講談社, 229-256.

キーワード: 無塩発酵大豆食品, 納豆, 文化伝播, 東南アジア大陸部

Keywords: non-salted fermented soybeans, natto, cultural diffusion, mainland southeast Asia