

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

土器がなかったポリネシアのスープ (スープの世界 : わが家の味・民族の知恵 : 世界のスープ)

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-03-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 印東, 道子 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/00008383">http://hdl.handle.net/10502/00008383</a>

# 土器が なかつた ポリネシアの スープ

## 印東 道子



石蒸し焼き炉においたココナツの殻に、調理する液体状の食品を入れているところ。

(サモア／著者撮影)

印東 道子  
(いんとう みちこ)  
東京都出身  
国立民族学博物館教授  
専門分野 ● オセアニア考古学・民族学  
著書 ● 『オセアニア暮らしの考古学』、『イモとヒト』(共編著)、  
『オセアニア1：島嶼に生きる』(共編著)、  
他

ポリネシアの伝統的な食事文化は、主食のタロイモなどのイモ類やパンノキの実などを蒸したものと魚の組み合わせが基本で、儀礼時にはブタなどの肉類も加わった。しかし、いわゆるスープと呼ぶべき煮込み料理はなかつた。これは、鍋類がなかつたことと関係があるだろう。

ポリネシア人の祖集団がオセアニアへと進出した今から三三〇〇年前には、土器を作っていた。ところが、サモアで土器作りをやめてしまったため、今から二〇〇〇年前に他のポリネシア地域に拡散したポリネシア文化からは土器が抜け落ちていた。その理由は、サモア以东には安山岩起源のよい粘土がなく、土器作りが難しかったことが大きい。

土器を失ったポリネシア人は、ウムという石蒸し焼き炉を利用したダイナミックな調理を発展させた。大きさを自由に変えられるオーブンである。

ウムは、こぶし大の石を調理する食材の量や大きさに合わせた大きさ(直径一・一・五mぐらい)に並べ、上で薪をたっぷり燃やして石を熱する。三〇分ぐらい燃やしたら燃え残りを取り出し、調理する食材

を手早く並べる。上にも焼け石を置いて木の葉で全体をおおい、さらに土をかけて完全に覆う。待つこと約二時間でできあがる。

ウム料理の特徴は、食材と一緒に調理するが、個性性は保ったままというものである。しかし、スープ状の料理も時には作られる。オーブンで作るスープということになるのか。ウムで調理する際、焼け石の上においた食材と食材のすき間にヤシの殻を半分に分けたものを置き、その中にココナツミルクとシヤコガイの細切れ、ココナツミルクとブタの内臓、ブタの血など、液体状のものを注ぎ入れる。注意深く他の食材と共に葉で覆ったら、あとは通常のウムと同じである。できあがったものはココナツミルクが多ければどろっとしたスープ状になるし、少なければプディング状になる。食べるときは、味の付いていないイモ類をこれにつけて食べるので、スプーンはいらない。

現在のポリネシア諸国では、もちろん金属製の鍋で調理し、スープも作る。人気料理は冷凍七面鳥の尾で作ったスープである。安い輸入品なので好まれるが、脂肪の多いこの一品、肥満の原因の一つとなっている。