

ベトナムの甘蔗酒と春巻

VIETNAMESE SUGARCANE WINE AND SPRINGROLL

小崎道雄*

KOZAKI Michio

Vietnamese people in the past have incorporated food processing techniques from China to create many of their own original foods. For example, the Vietnamese sugarcane wine was created by incorporating rice wine making techniques of Yunnan Province in China. Also, the Vietnamese rice paper is made by using the same method as making of Chinese dumpling and springroll wrappings, except rice is used as a main ingredient instead of wheat.

1. 伝統加工食品の伝播は技術が主力

カン類やシイ、クスノキなどの常緑広葉樹がこんもりと繁る樹林帯が500kmときには1000kmほどの帯幅で、ヒマラヤ山麓から雲南高地を経て浙江省、西日本に至るまで、図1のように帯状に広がっている。この帯状の広葉樹林帯には、多くの民族がそれぞれの生活文化を持って暮らしを営んでいる。彼らの長く培ってきた文化は、日本の伝統文化と類似し共通するところが多い。このことを中尾佐助らは、「照葉樹林文化」と名付け、食を中心とした文化論を展開した。¹⁾²⁾ そうして特徴的なオリエントの加工食品や、米酒、納豆、なれずしなどの発酵食品が、この樹林帯特に雲南や貴州のあたりを起源地として周囲へ波及していったと推論した。

周知のように簡単な食品の加工法は、収穫物を貯蔵することからはじまり、次第に嗜好性の高い品質を求め、変遷してきた。その中で、利用度の多い食品は変遷の中から、自ら土地に根付き、製造を繰り返すうちに改良され独自のものに变化してきた。

変化を重ねながら加工食品は民族（村）相互の交流の波紋に乗って、同心円的に周辺の村々へ浸透していった。加工法の伝わってきた村の気候風土が前の村と似た土地であれば、同じ原料から同じ加工法で、同一の食品がつくられる。しかし、伝わった村が、同様の原料を栽培するのに不適な土地であるとしたら、その土地に適する違った素材が改めて原料として使用され、前と同じ加工技術を真似て製造されるようにな

* 昭和女子大学大学院生活機構研究科教授

Prof., Graduate School of Living Science, Showa women's Univ.

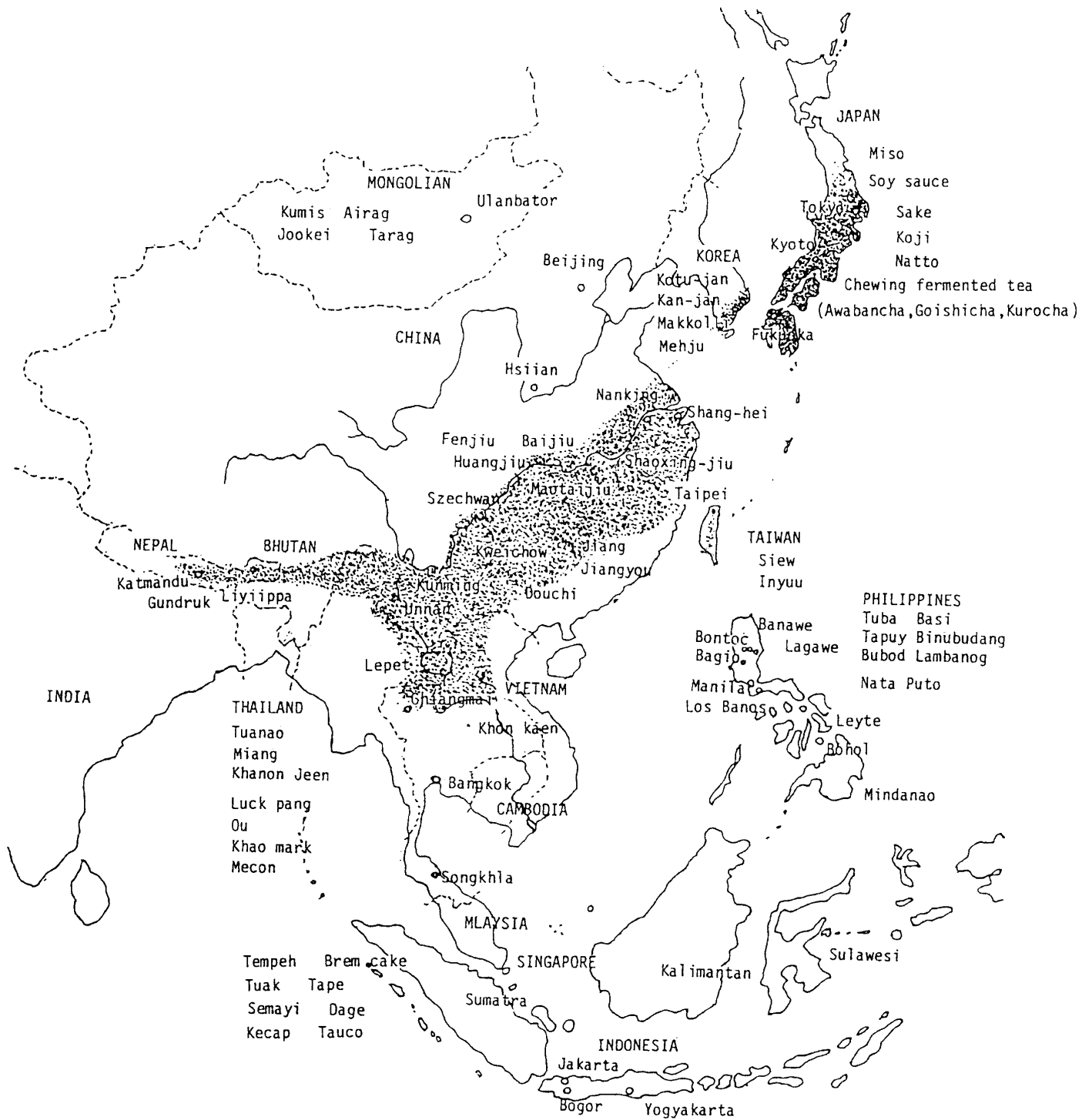


図1 東・東南アジアの伝統発酵食品と照葉樹林帯

る。

すなわち、図2に説明を加えてあるように、加工食品の集落から次の集落への伝播は、原料も加工技術も全てがそっくり伝わるのではなく、主に技術が次々に拡がってゆくと考えられる。したがって、原料が違ってくれば、当然新規の味覚の異なった加工食品がそこに誕生する。しかも、加工食品が微生物の関与でつくられる発酵食品であれば、働く微生物も種属の異なった種類に交替する。このようにして食品の加工法は発祥の地から、周辺の村々へ伝播し、次々に新しい食品が生まれる。例えば、中国、山東半島付近の野菜の漬け方が、九州に伝わって高菜の漬物に変わり、さらに拡がって広島菜から京菜や野沢菜、山形地方のせい菜を生み出したとも考えられる。

この方式をベトナムの加工食品に当てはめれば、照葉樹林帯の中に育成された米酒やその種として使われる餅麴は、そっくりベトナムにも見られる。おそらくベトナム北部は五風十雨に恵まれ、四季をもつ亜熱帯に属するし、また、米食圏で米には事欠かないから、原料も技術もその儘受け継がれているのであろう。しかし中部および南ベトナムの熱帯地域では、米の代わ

りにサトウキビの搾汁を原料として、米酒の技法を真似てサトウキビ酒をつくっている。

また中国点心の春巻の皮は、小麦粉に卵や塩を混ぜこねてつくるが、米を主食とするベトナムでは、小麦の代替として米粉を用いて春巻の皮をつくっている。まさに風土に由来した原料を使用して同じテクニックとプロセスで類似の食品が製造されている訳である。ここではこの論旨を背景として、発酵食品のサトウキビ酒と、加工食品の春巻の皮について、その特性や類似食品との製造比較を記述する。

2. 技術移転のサトウキビ酒

図3でも理解されるように、インドシナ半島を東西に2分してメコン川が流れ、その東側のラオスとベトナム両国は北から南に走るアンナン山脈で、更に二つに区分されている。この山脈の中程に住む少数民族のカトウ (Katu) 族は、サトウキビからつくる酒のアビエタ・タウ (Avieta tau) を持っている。³⁾ カトウ族はベトナムのフエ市の西からラオスにかけての山間に住む。この付近の高地は亜熱帯気候であるから、米酒よりも、サトウキビ酒およびバナナ酒などの酒が製造に適している。したがってカトウ族

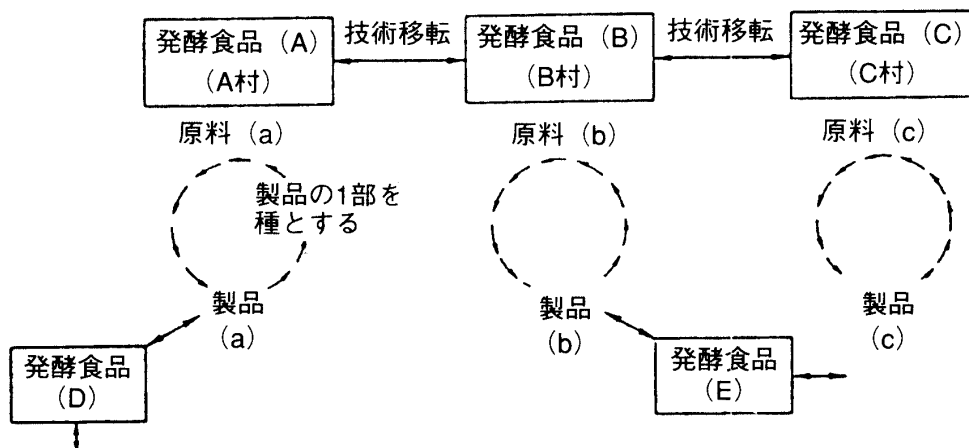


図2 伝統発酵食品の技術移転

B村特有の発酵食品Bは原料 (b) でつくられるが、その製品の1部を、次の発酵の種としてbに加えられる。この繰返しにより、発酵に関係する微生物はセレクションされる。また、A村ではbが生産不適であれば、変わって原料 (a) を使い、B村と同じ技術で発酵食品が作られる。原料が異なるから、新規の食品が生まれる。

はサトウキビ酒とバナナ酒を農家レベルで、米酒にかえ、その製法をそっくり模倣し米酒と似た餅麴^註を使って醸している。明らかに伝統食品の加工における技術の移転と考えてよい。

サトウキビからの酒はフィリピンのルソン島北西部でつくられるバシ (Basi)、ケニア内陸部キクユスで飲まれているムラチナ (Muratina)、それにベトナムのアビエタ・タウが現在まで知られているにすぎない。勿論甘蔗糖製造の時副生する糖蜜を発酵蒸留したラム (Ram) は、サトウキビ酒とは全くジャンルの違う酒である。

アビエタ・タウも、バシのも共に照葉樹林帯に起こった穀類酒づくりの技術を、前者は南への伝播によって、後者は海を渡っての民族の移動と共に移し採ったものであろうから、製法に

よく共通する点が多い。しかしケニアのムラチナの起源は、付近に椰子酒製法を真似た筍酒はあるが、十分に知られていない。

バシについては1975年来、フィリピンや日本の研究者によって製法の紹介、成分組成および微生物に関する報告^{3) 6) 7)}があり、製法のみ知られているムラチナ、アビエタ・タウに比べ詳細であるから、バシを基幹に置き、米酒との類似点やベトナムとケニアのサトウキビ酒との対比を述べる。

3. バシとムラチナとアビエタ・タウ

バシは17世紀頃すでにルソン島北西部のイロコス州で愛飲されていた⁸⁾。図4のようにこの地域はコルディラ・セントラル山脈の標高1000 mに近い山並みが南北に連なり、西側は斜面と

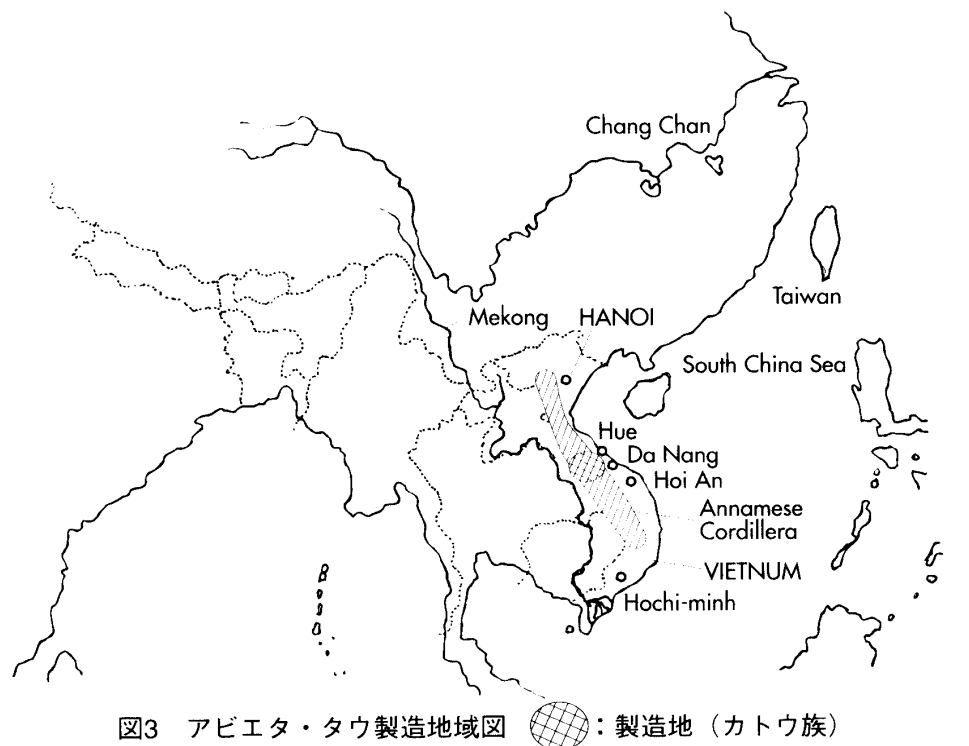


図3 アビエタ・タウ製造地域図  : 製造地 (カトウ族)

註) 米麴 (ハイキク、またはモチコウジ) : 中国および東南アジア諸国の米酒、穀物酒、味噌、醤油、鼓などの醸造に使用する麴。日本のバラバラの麴と違い、餅型、ボール型をしている。米粉に水分を与え、酒や味噌のもろみ (酢などでは酢渚味) など、それぞれの発酵中の物と、種々の香辛料を混和し整形する。餅型などの大きさは径1~10cm位、中には小判型のものもある。韓国のヌルも餅麴の一種であろう。

韓国のメジュ、日本の味噌玉ではない。国によりラギ (Ragi インドネシア)、ルクパン (Lok paeng タイ)、ブボッド (Bubod フィリピン) など名称は異なる。

なって南シナ海まで、緩やかに起伏している。

海岸近くはニッパヤシやココヤシの繁る熱帯の景観が続き、その酒はヤシ酒 (palm wine, Tuba) である。海岸に続くやや平坦な耕地は、バナナ、タバコ、サトウキビの畑が広がり、サトウキビ酒を醸すヤシの葉の假小屋が農家に隣接して建っている。山地に至れば気温も下降するから、米やヒエの穀物酒が主な酒に変わる。見事な標高差による酒類の垂直分布が観察される。ベトナムのアビエタ・タウも、またケニアのムラチナリも、バシと同様に、やや気温の低い山間でつくられている。極論すれば、米酒は温帯、サトウキビ酒は亜熱帯、ヤシ酒は熱帯に適應した酒と言えるのではなからうか。

4. 種は餅麴とソーセージの木

バシは製法によってそれぞれ特長を持った3種に分けられ、土地の名を冠し、ラ・ユニオン (La Union)、イロコス (Ilocos)、およびパンガシナン (Pangasinan) のバシと呼ばれる。また共通して女子用の甘いバシババエ (Basi babae, babaeは女子の意、糖度は25~28) とドライな男性用のバシララケ (Basi lalake, lalakeは男性の意、糖度は20~25) がある。一方アビエタ・タウには男女の区別はなく、また、ムラチナは男性のみの酒で、女性や子どもは掬により飲むことを禁じられている。

ともかくバシのなかではラ・ユニオンが特に著名で、フィリピンの国民酒ともなっているが、リングエン湾からバギオ市への登り口にある涼冷なナギリアン (Naguilian) でつくられる。

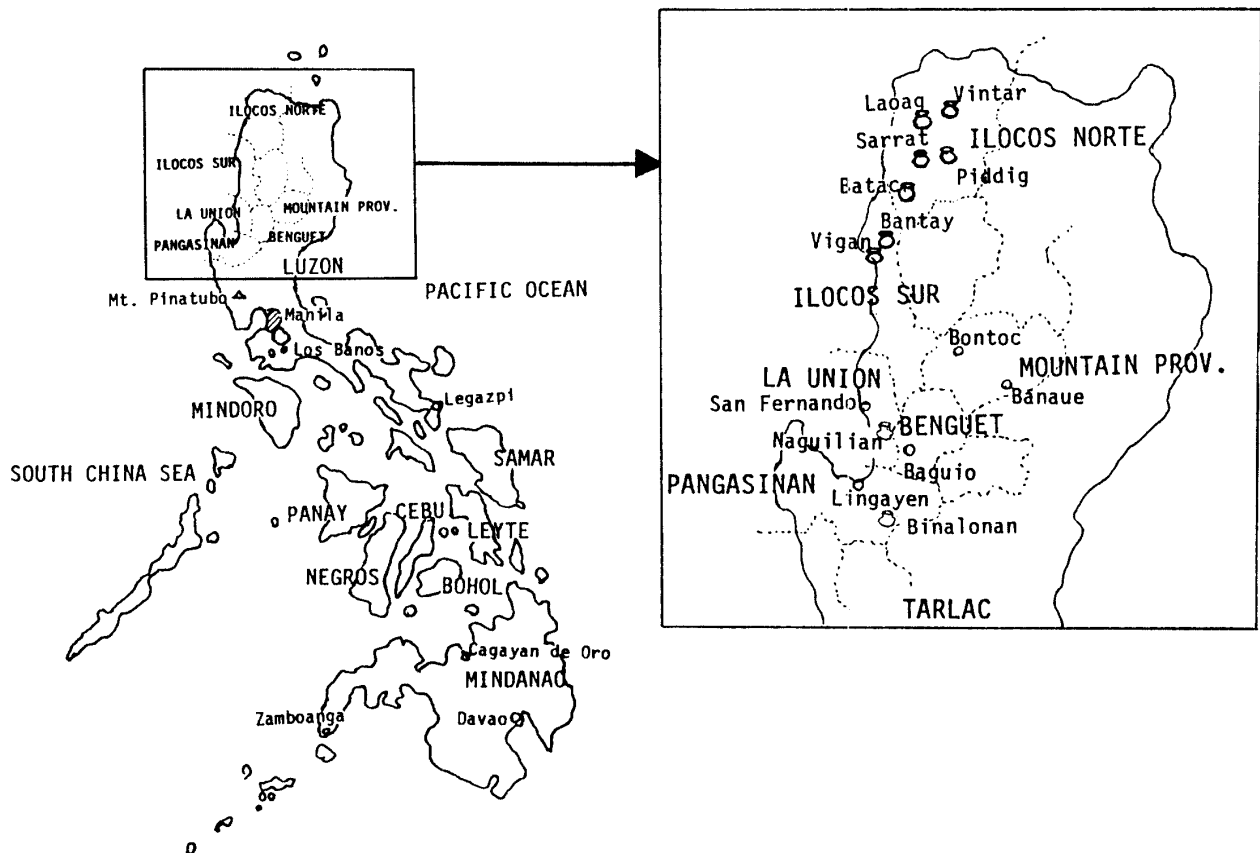


図4 フィリピンにおけるバシ醸造地域 ○: バシ醸造地
ルソン島北西部はイロコスノルテ州からパンガシナン州までコルディラ・セントラル山脈が南北に走る。その西側にバシ醸造地はならぶ。

つくり方の手順は図5のように煮沸濃縮した(写真1) サトウキビの搾汁にスターターの甘酒酒母 (Binubdang) と餅麴を加え発酵後、密封熟成 (写真2) させる。図5に製法を比較するため、イロコス、アビエタ・タウおよびムラチナと米酒の製造工程を併記した。

原料の搾汁液はともに煮沸するが、ムラチナだけは加熱工程をとらず発酵に移す。発酵のスターターは餅麴であるが、ラ・ユニオンバシは甘酒酒母も使用する。甘酒酒母の製法は蒸煮糯米に餅麴を加え発酵させた酒であるから、小形の若い米酒である。したがって活性の高い糖化関与の微生物 (主に *Saccharomycopsis* 属) とアルコール生成酵母 (*Saccharomyces* 属) を多く含んでいて、バシ発酵を安全に進める役割をす

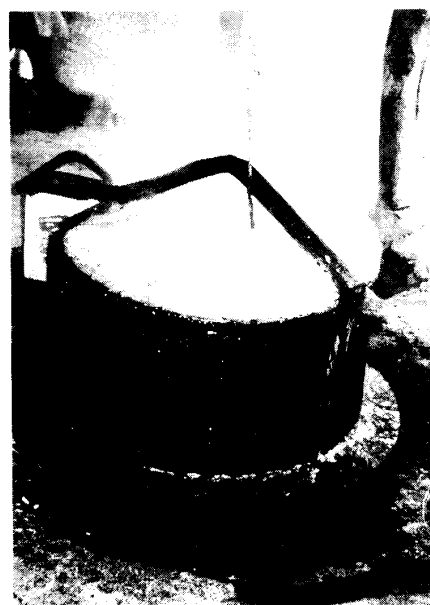
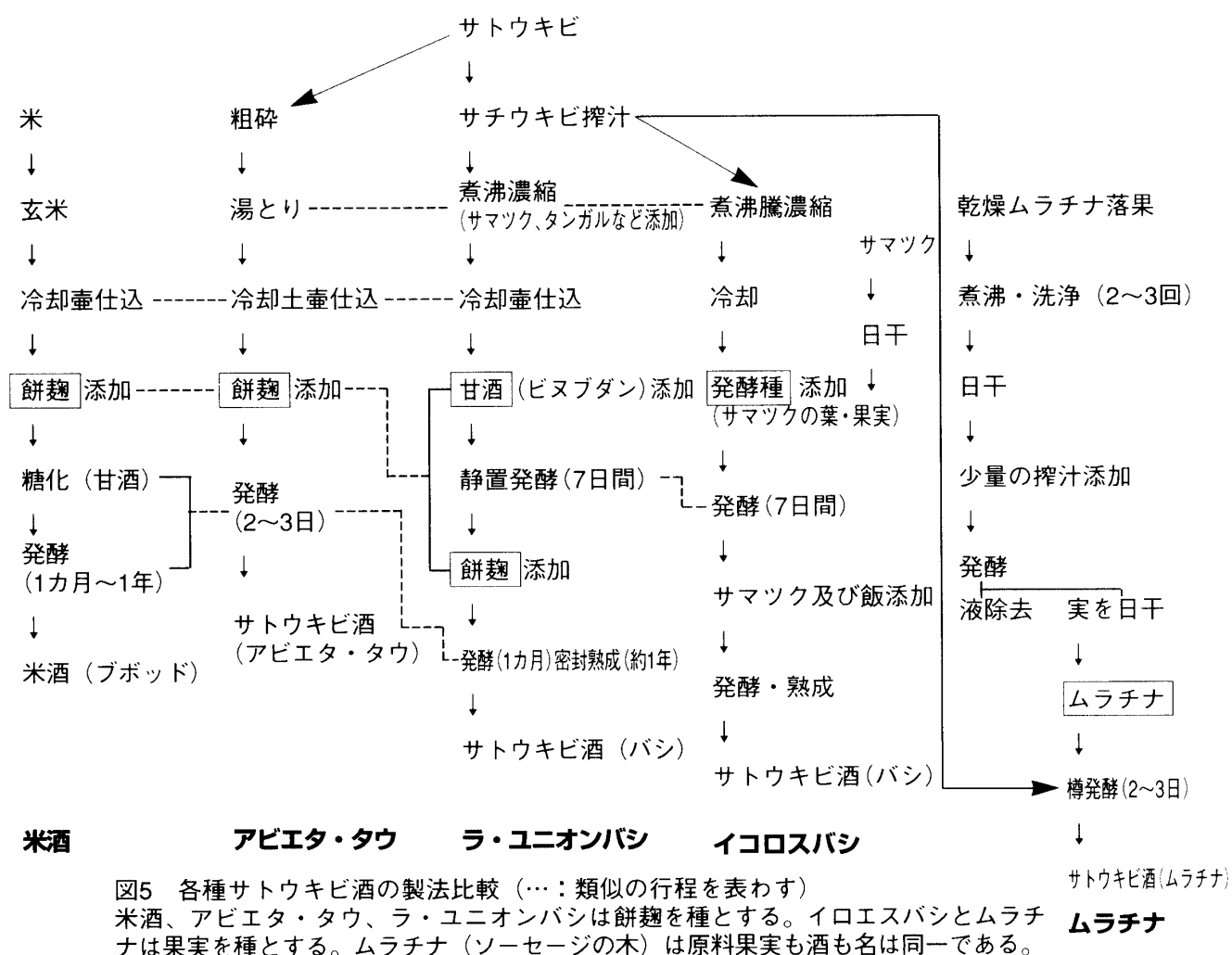


写真1 ヤシ酒製造における原料 (サトウキビ搾汁) の濃縮 (ルソン島ラユニオン)



る。餅麴をそのまま添加するよりも、優れた方法であるが、米酒醸造においても、蒸米に餅麴を加えて、一兩日発酵させ十分に米を糖化しかつアルコール発酵酵母を育成後、あらためて別の壺に移し酒をつくるから、全く同一操作と考えてよい。アビエタ・タウも多量の餅麴を加えて発酵させるが、短時日で飲用とするから、酸敗も少なく、酒母づくりは行わないのであろう。ともかく、ラ・ユニオンの方法は他に較べてすぐれている。

イロコスバンは飯を加えても、餅麴は用いずサマツク果実を発酵種とする。ケニアのムラチナもソーセージの木の実（ムラチナとケニアでは呼ぶ）を種として使用している。餅麴製造の時草根木皮を種とすることもあるから、古い素朴な方法を未だ採用しているのであろう。ムラチナの種はソーセージの木の実を使うが、この実は毒性が強いから、落果を拾い、数回の熱湯、日干処理を行なう必要がある。ただムラチナの研究は未踏のままとなっている。

以上のようにベトナムとフィリピンのサトウキビ酒は、雲南地域に生まれた米酒の醸造技術と共通した所が多く、米酒手法を採り入れて製造されるようになったと思考される。



写真2 バシの熟成

5. ^{シトギ} 粿の春巻 チャアゾー

餃子や春巻の皮は基本的には小麦を原料としてつくる。西安でも広東でも餃子や春巻は小麦の皮、いわゆる^{スーフライ}酥脆で包まれている。しかしハノイで見た酥脆は粿からつくられたものであった。

小麦は成分組成から酥脆として薄くのばしておいても、直ぐには老化せず料理も容易である。しかし小麦よりも米が簡単にしかも安価に入手できる地域であれば、工夫して米粉から酥脆をつくるであろう。これは小麦から米へと原料をかえ、同一の方法で皮を製造する食品加工における技術移転である。

たまたまハノイのホテル近くに小さなマーケットがあり、その中で米から春巻用の薄皮（バインダー）を一人の青年がつくっていた。浸水しておいた米を碾いて粿をつくり（写真3）、暫くおいたものを、沸騰している湯の上に張った布に薄く拡げる。物の一分もしないうちに、糊化して皮ができるから、直ぐに写真4、5のように紐に掛けて乾かす。手際よく仕事が進むから見ていてあきない。製品は半透明で紙に似るからライスペーパーとも呼ばれる。

しかし米と小麦とは成分組成も違うから、すぐに折れるおそれがあり、調理には苦労があるであろう。

この加工の伝播はタイにも及んでいる。バンコクのマーケットでも、一人の老婆がこのライスペーパーをつくり、肉と野菜を包んで販売しているのを見た。

ともかく東南アジアは中国とインドの食文化の交叉する位置にあり、オリエントの特徴のある食品を生み出した照葉樹林地帯の領域内または近接したところにあるから、これらの地域から生まれた幾多の食品は、長い年月の間に周囲に伝播していった。その伝播は、原料ではなく

技術が主に伝わっていったと考えられる。この技術伝播はこれからも続いていくに違いないし、その中からまた新しい食品が生み出されるであろう。



写真3 碾いて粳をつくる



写真4 薄い皮ができる



写真5 ライスペーパーを乾かす

註・参考文献

- 1) 中尾佐助、佐々木高明：照葉樹林文化と日本、くもん出版（株）、1992年4月
- 2) 佐々木高明：照葉樹林文化の道、NHKブックス、日本放送出版協会、1982年9月
- 3) 吉田集而：東方アジアの酒の起源、112、(株)ドメス出版、1993年
- 4) 小崎道雄：醸協、85(11)、818、1990年
- 5) 小崎道雄：食品と容器、15(2)、66、1974年
- 6) 小崎道雄：New Food Industry、33(7)、35、1991年
- 7) SANCHEZ. P.C. : Symp. on Indigenous Fermented Food、Bangkok、1977年
- 8) ARQUERO, D.A. : Phil. Agric. Ind. Life : 25(9)、27、1963年
- 9) STEINKRAUS K.H. : Handbook of Indigenous Fermented Foods 312 MARSEL DEKKER INC. 1987年