

Regional Characteristics of Meat Dish in the World

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-03-03 キーワード (Ja): キーワード (En): meat dish, kinds of meat, regional characteristics, cross analysis, literature survey 作成者: 下坂, 智恵, 高橋, ユリア, 柳内, 志織, 下村, 道子 メールアドレス: 所属:
URL	https://otsuma.repo.nii.ac.jp/records/6005

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



世界における肉料理の地域的特徴

下坂智恵¹⁾・高橋ユリア¹⁾・柳内志織²⁾・下村道子³⁾

¹⁾大妻女子大学短期大学部家政科, ²⁾華学園栄養専門学校, ³⁾大妻女子大学名誉教授

Regional Characteristics of Meat Dish in the World

Chie Shimosaka, Yuria Takahashi, Shiori Yanai and Michiko Shimomura

Key Words: 肉料理 (meat dish), 肉の種類 (kinds of meat), 地域的特徴 (regional characteristics), クロス集計 (cross analysis), 文献調査 (literature survey)

要旨

世界各地の伝統食・行事食および日常食を調査した文献資料、週刊朝日百科『世界の食べもの』を用いて、各地の獣鳥肉類を主材料とした料理 1,402 品を抽出して、その肉の種類、調理法、調味料など 12 項目について分類した。その結果、世界各地の肉料理は、風土の違い、古代文明の発達、宗教の違いなどにより、地域に特徴が見られた。その概略は以下のものである。

1. ヨーロッパでは、牛、豚、家禽が多く使用され豚肉は、ハム・ソーセージなどの保存食としての加工品が多かった。肉料理には香草類や食塩、コショウを使用し、バター、ラード、オリーブ油などを用いた料理が多い。また、ピューレ状のソース、乳および乳製品を用いたソースの使用がみられた。
2. 旧ソビエト連邦、中東では、羊の使用が多く、中東では、豚料理の記載がなく、イスラム教の影響であると考えられる。羊の肉には、香辛料が大量に用いられる料理が多い。
3. インド亜大陸では、羊、牛、家禽の使用が多く、主に羊はインド、牛はパキスタンとブータン、家禽はインドとパキスタン、豚はブータンに多い。唐辛子、香草類、コショウなどの香辛料が使われていた。日常の食事にカレーをよく食しており、羊の挽き肉、鶏肉を使用したものがある。
4. モンスーンアジアと中国・モンゴル、日本は、豚と家禽の使用が多い。韓国・北朝鮮は、牛が圧倒的に多く、アジアの中でも特異な食文化圏をもつ地域である。調理法では 2 種類以上の組み合わせが多く、料理技術が複雑で高度なものである。ネギと生姜と香草類を多く使用し、食塩の他に、醤油、味噌、砂糖などを用いた甘辛い味付けは、アジア独特

の調味の仕方である。

5. アメリカでは、牛と豚が多く食され、北アメリカでは、砂糖がケチャップやマスタードと一緒に使用される。唐辛子と香草類の使用割合が高く、トマトソースやチリソースのようなピューレ状のソースの使用が多い。

6. アフリカ、オセアニア、北極圏では、カモシカやカンガルー、アザラシなどそれぞれの各地域に生息している動物を食用していた。アフリカとオセアニアは、肉を焼いて食べることが多く、食塩以外の調味料やソースを使用しない単純な料理が多いなどの傾向がみられた。北極圏は、地域に生息する動物を生肉で食べることが多く、調味料は食塩以外ほとんど用いない。アフリカ大陸の北部を除いた地域、オセアニア、北極圏は独自の食文化を持つ地域といえる。

結論

世界各地には、さまざまな肉料理があり、それらは肉の種類、副材料、調理法、味付けなどが異なっている。これらの肉料理は、これまでの長い歴史を経て生まれたものであり、その歴史の背景には、気候や風土、環境に合った動物の生育、宗教や生活形態などが深く関わっていると考えられる。世界における料理の発祥地は、古代文明発祥の地域と重なり、その地を中心として現代まで調理体系が引き継がれているのは、中国、インド、ヨーロッパ、ベルシャ・アラブの四大料理圏である¹⁾ともいわれている。

世界各地の気候、地理的条件などにより捕獲される獣鳥肉の種類が異なることから、各地域の肉料理は当然、その影響下にある。しかし、料理にはその

民族または地域の人々の選択行動があると考えられる。

そこで世界各地で食されている肉料理を資料により分析し、地域における特徴を知ろうとした。

資料及び研究方法

資料は、食物や文化人類学などを研究分野とする人々が、世界中の日常食、伝統食、行事食の料理全般について調査した文献である週刊朝日百科『世界の食べもの』1～97号（1980～1982、朝日新聞社）²⁾を用いた。個人で世界全体の料理を調査することは不可能であり、多数の方々の調査結果を用いることができる朝日百科『世界の食べもの』は、分析に値する資料と考えられる。この資料から、世界各地で獣鳥肉類が主材料となっている料理を 1,402 品選り出した。肉の種類、使用前の肉の状態、主な調理法、ソースの使用の有無と種類、副材料の種類、酢類と酒類の使用の有無、香辛料の種類、調味料の種類、調理法及びその組み合わせ、副材料の数について、それぞれ 2～11 個のカテゴリーを設定し分類した。分析アイテム及びカテゴリーを表 1 に示す。さらに週刊朝日百科『世界の食べもの』で分類されていた地域を参考に 17 地域に分類し（表 2）、地域による特徴について検討した。

各項目について、単純集計、項目間のクロス集計および χ^2 検定、原データのユークリッド距離（ウォード法）によるクラスター分析、数量化Ⅲ類³⁾による分析を行った。

結果及び考察

1. 肉料理の特徴

(1) 肉の種類

分析の対象とした肉料理は 1,402 件である。使用されていた主な肉の種類は、多い順に豚、家禽、牛、羊であり、これらの合計で全体の約 90% を占めていた。図 1 に示した全体を概観すると、ヨーロッパでは牛と豚が多く、なかでも、ドイツ・アルプスが多かった。調理文化が発達し、ヨーロッパの中心と考えられるフランス・ベネルクスは、牛と豚だけでなく、家禽も多いことが特徴であった。モン・スーンアジアと中国・モンゴルは、豚と家禽が多い。韓国・北朝鮮は、牛が圧倒的に多く、アジアの中でも特異な肉食文化圏をもつ地域であった。羊が少ないことがアジアの共通点である。

これに対し、旧ソビエト連邦、アフリカ、中東では、羊が多く、シシカバブやドネルケバブはこの地域の代表的な羊料理である。アフリカと中東では、豚が全く食されておらず、インドでも少ないことからイスラム教の影響であると考えられる。民族にはそれぞれ異なった文化があり、その文化に培われた食文化がある。宗教的なタブーとしては、ヒンドゥー教では牛を聖なるものとして食べず、イスラム教の戒律では豚を食べてはいけないという食物禁忌⁴⁾になっている。羊の使用の多い地域は、イスラム教徒の多い地域と重なる傾向がみられた。インド亜大陸では、パキスタンで牛が、ブータンでは牛と豚の使用がみられた。

アフリカではカモシカやウサギ、オセアニアでは犬、イノシシ、カンガルー、北極圏ではトナカイ、

表 1 分析アイテム及びカテゴリー

アイテム	カテゴリー
肉の種類	牛、豚、羊、その他の動物（小・野生動物など）、家禽、野鳥、その他（海獣など）
使用前の状態	生鮮、加工
調理法	生、茹、焼、揚、煮、炒、蒸、その他
ソースの使用の有無	有、無
ソースの種類	小麦粉、ビネガー類、でんぷん、ピューレ、油、肉汁、味噌、醤油、乳及び乳製品、その他、無
副材料の種類	野菜、魚介類、乳及び乳製品、肉製品、穀類、果物、卵、キノコ類、豆類、その他、無
酢の使用の有無	有、無
酒の使用の有無	有、無
香辛料の種類	唐辛子、香草、ネギ、ショウガ、ニンニク、コショウ、マスタード、その他、無
調味料の種類	食塩、醤油、味噌、砂糖、油、その他、無
調理法の組み合わせ	1、2、3 以上
副材料の数	0、1・2、3・4、5 以上

表 2 地域の種類

雑誌における調査の国または地域 (件数)	分析するための分類	件数
デンマーク (11)、スウェーデン (9)、ノルウェー (6)、フィンランド (11)、イギリス (26) フランス (178)、ベルギー (6)、オランダ (2)、ルクセンブルク (1) ドイツ (58)、オーストリア (23)、スイス (3) スペイン (45)、ポルトガル (16)、イタリア (49)、ギリシャ (11) ポーランド (5)、チェコスロバキア (6)、ハンガリー (9)、ルーマニア (2)、ブルガリア (4)、アルバニア (1) ロシア (19)、バルカン諸国 (7)、キルギスタン (5)、ウズベキスタン (4)、トルクメニスタン (2)、ウクライナ (12)、セ ルビア (4) エジプト (12)、モロッコ (8)、エチオピア (4)、チュニジア (2)、アルジェリア (2)、アフリカ (17) トルコ (32)、イラン (16)、アフガニスタン (7)、アルメニア (7)、グルジア (5)、アゼルバイジャン (10)、アラブ諸国 (20) インド (12)、スリランカ (1)、ネパール (3)、パキスタン (8)、ブータン (5) タイ (19)、ベトナム (6)、インドネシア (22)、マレーシア (15)、シンガポール (18)、カンボジア (7)、ラオス (2) 中国 (台湾を含む) (250)、香港 (25)、モンゴル (10) 韓国・北朝鮮 (25) オーストラリア (7)、ニュージーランド (1)、ニューギニア (4)、メラネシア (1)、ミクロネシア (3)、ボリネシア (3)、 ハワイ (3) アメリカ (17)、カナダ (6) メキシコ (19)、グアテマラ (2)、ニカラグア (1)、キューバ (2)、ジャマイカ (2)、ドミニカ (3)、ブラジル (11)、アン デス (4)、アルゼンチン (1)、ペルー (17)、アマゾン (5) 北極圏 (25) 日本 (160)	① ヨーロッパ北部・イギリス ② フランス・ペネルクス ③ ドイツ・アルプス ④ ヨーロッパ南部 ⑤ ヨーロッパ東部 ⑥ 旧ソビエト連邦 ⑦ アフリカ ⑧ 中東 ⑨ インド亜大陸 ⑩ モンソーンアジア ⑪ 中国・モンゴル ⑫ 韓国・北朝鮮 ⑬ オセアニア ⑭ 北アメリカ ⑮ 中央・南アメリカ ⑯ 北極圏 ⑰ 日本	63 187 84 121 27 53 45 97 29 89 285 25 22 23 67 25 160
合 計		1,402

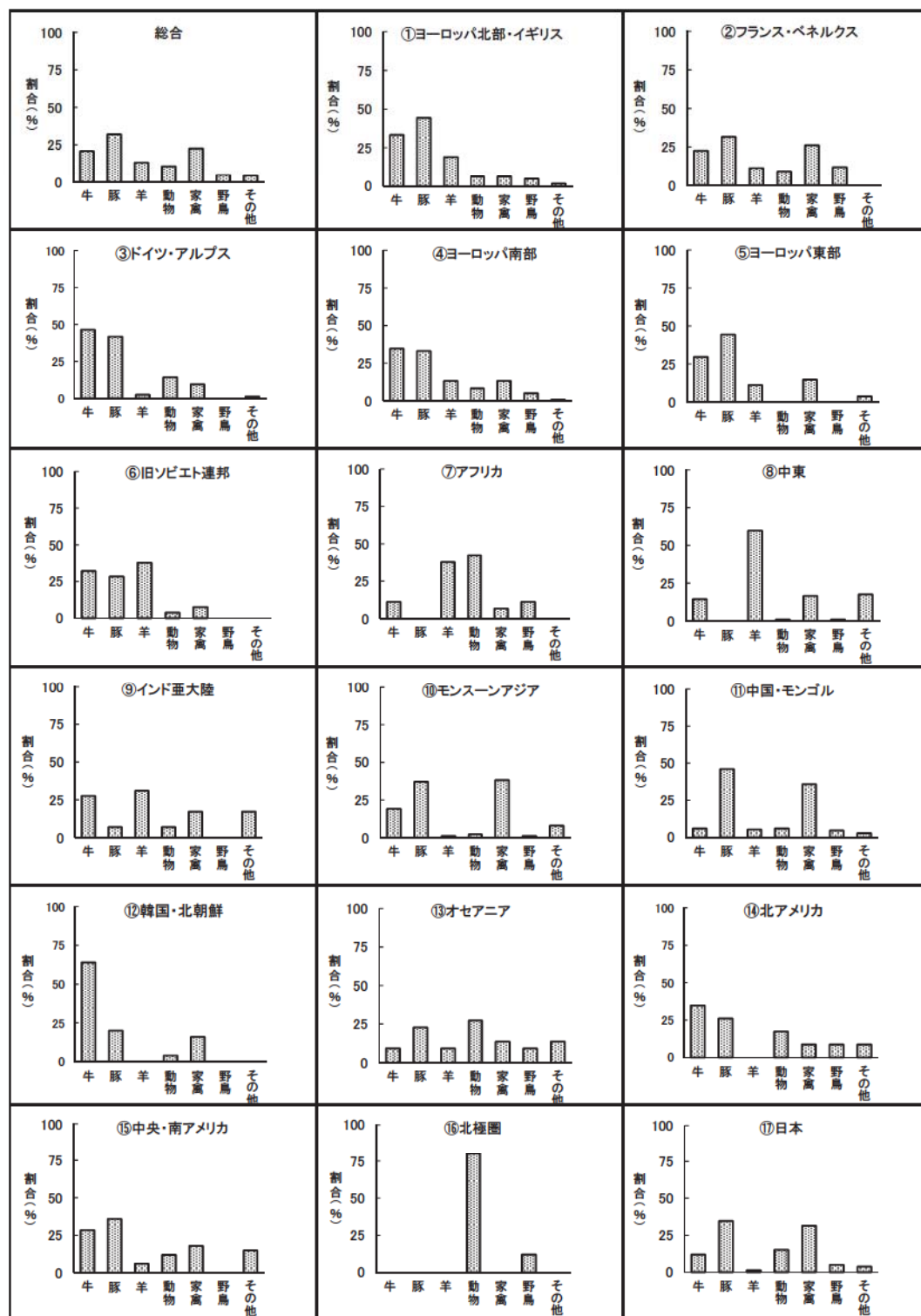


図 1 肉の種類

アザラシ、セイウチ、その他の動物を食することが多く、それぞれの地域に生息している動物を用いていた。

肉の種類について、地域間の相関をクラスター分析によってみると (図 2)、A (フランス・ベネルクス、中央・南アメリカ、ヨーロッパ・イギリス、ドイツ・アルプス、北アメリカ、韓国・北朝鮮)、B (モンスーンアジア、日本、中国・モンゴル)、C (旧ソビエト連邦、インド亜大陸、中東)、D (アフリカ、オセアニア) のような 5 つのグループに類型化できた。A は牛肉と豚肉を食べることが多い地域、B は豚肉および家禽を食べる割合が高く、C は羊を食べることが多い地域であった。D はその他の動物と牛や羊を食べ、E はその他の動物、海獣などを食べる地域であった。

(2) 使用前の肉の状態

各料理で使用した肉の状態を生と加工とに分類すると、生の状態での使用が 90.1% であった。ヨーロッパ東部と北極圏では、加工した肉を使用する割合が他の地域よりも高く、加工する肉は豚肉が 7 割であった。ヨーロッパ東部では、塩漬けや腸詰めにした肉を燻製や乾燥させるなど多くの加工品がみられる。この地域の気候は作物の生育に適さず、昔から木の実などで育つ豚を食料の供給源とし、塩漬け、ソーセージなどの保存食で冬を越したといわれているのでこのような伝統から肉の加工品が多くみられたものと考えられる。

また北極圏では保存性の高い干し肉を用いること

が多く、これも寒冷な気候による影響と考えられる。

(3) 肉の主な調理法

1) 肉の主な調理法

肉の主な調理法は、焼くと煮るで全体の約 70% を占めた (図 3)。アフリカとオセアニアでは焼くことが圧倒的に多く、その手法は、葉に肉を包んで蒸し焼きにしたり、丸焼きであったり、フライパンなどを用いない伝統的な方法であった。オセアニアでは、焼くが 95%、煮るが 5% であった。中東では、串焼き、炭火焼、網焼きなどがみられた。北極圏では、干し肉を含めて生で食べるのが 40% で、唯一生食が多いという特徴をもつ地域であった。中国・モンゴルでは炒める、蒸すが他の地域よりも明らかに多く、さらに、全種類の調理法があり、種々の方法で調理されていることが示された。中国・モンゴルと韓国・北朝鮮は、蒸し料理が多くこれらの地域の特徴であると考えられる。

2) 調理法の組み合わせ

調理法の組み合わせをみると、1 種類の料理が全体の約 7 割であり、2 種類の組み合わせでは、炒めてから煮る、炒めてから焼くという手法が多かった。はじめに炒めるのは、肉の表面のたんぱく質を凝固させて旨味を中に閉じ込める効果⁵⁾ がある。ヨーロッパの東部を除いた地域では、3 種類以上の組み合わせがみられ、ガチョウのシャンベルタン煮や酢漬け牛肉の煮込みのように、漬け込んで、炒め、煮るという組み合わせがみられた。漬けること

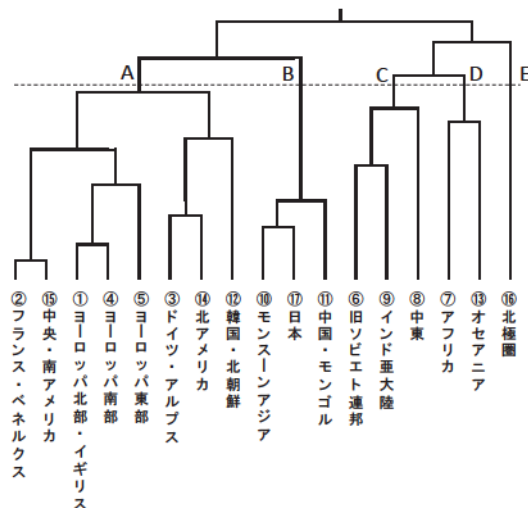


図 2 肉の種類についてのユークリッド距離 (ワード法) のデンドログラム

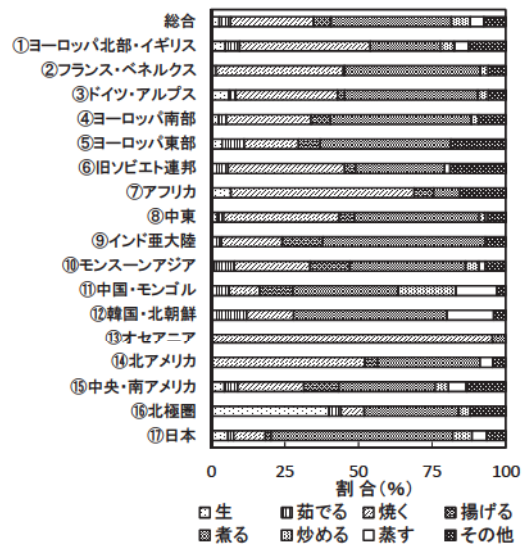


図 3 肉の主な調理法

は下ごしらえで行われていた。

ヨーロッパ東部は、ハンガリー風ロールキャベツなどの煮る調理、干し肉などの乾燥させる調理、シシカバブなどの焼く調理など、単純な調理が多く、組み合わせはほとんどみられなかった。ヨーロッパではあるが、アラブ料理の影響を受けた料理が数多くみられた特異な地域であるためと思われる。

ヨーロッパやアジアは、調理が複雑であり、オセアニア、北極圏、アフリカなどでは、焼いたり、煮たりなどの単一の調理が多かった。

3) 肉の種類と調理法

肉の種類と調理法をみると、どの肉の種類においても、焼くと煮るが1位、2位を占め、牛肉は、ほぼ同数であったが、豚肉では、煮る料理が焼く料理の約2倍を占めた。牛肉は、生でも食すことができ、肉の軟らかさを生かして、さっと火を通して表面の旨味を閉じ込める程度に焼く料理がみられるのに対し、豚肉には、寄生虫⁶⁾がいる可能性がありしっかり火を通す調理が必要なためと考えられる。

また、豚肉は、ヨーロッパ大陸にみられる共通の特徴として、加工されることが多い。冷涼な気候のヨーロッパにおいて、家畜の越冬のための飼料確保が困難で家畜を秋に屠殺して塩漬けや燻製にして食をつないだという伝統から、ヨーロッパでは、豚肉を加工して使用する習慣がある。さらに、豚脂は、融点が人間の体温付近⁷⁾なので、冷めても舌にざらつくことがなく、ハムやソーセージ、ベーコンなどの加工品にして、冷たい状態で食べることができるためである。その他の要因として、肉の加工品を調味料的に用いていたことがあげられる。料理に旨味を補うものとして、熟成したハムやベーコンなどを細かく刻み、詰め物やスープ、ソースに加える調理方法は、ヨーロッパでは一般的である⁸⁾。一方、豚肉が多用されているアジアでは、越冬が可能であり必要に応じて屠殺して料理に用いたため、肉の加工は発達させる必要性がなく、また湿度が高く古い時代には保存が困難であった⁹⁾とも考えられる。

中国・モンゴルでは、使用する肉の種類および調理法の種類が多く、肉調理の発達した地域であるといえる。

中東では、羊の挽き肉料理が多くみられた。焼く料理には、シシカバブがあり、香味野菜や大量の香草、油をまぶして串焼きにするものでアラブ料理の代表である。煮る料理は、ナスと羊肉の煮込みなどがあり、豚肉料理は皆無であった。

北極圏では、気候的に家畜を飼うことは困難で、

アザラシやセイウチ、ホッキョクグマ、トナカイ、カリブーなどの動物を煮るか、生食していた。北極圏の人々が肉を加熱せずに生で食べるのは気候と関係しており、寒冷で植物が少なくビタミン不足を防ぐために、熱に弱いビタミンを摂取する方法であるとされている。そのために、肉だけでなく、内臓や血も捨てることなく食べる。肉を生で食べることは、厳しい気候で生きる北極圏の人々の生活の知恵といえる。

(4) 肉料理に使用する調味料

1) 主な調味料

肉料理に用いられる主な調味料をみると(図4)、食塩が最も多く、醤油、油、砂糖、味噌の順であった。ヨーロッパとアメリカでは、食塩が80~90%の肉料理に使用されており、その他に油とレモン汁が用いられていた。スペイン・イタリアなどのヨーロッパ南部ではオリーブオイル、他のヨーロッパ地域ではバターやラードが多かった。北アメリカでは、砂糖の使用がみられ、ケチャップやマスタードと一緒に使用されており特徴的であった。アジア地域では、食塩の他に、醤油、味噌、砂糖が用いられており、砂糖と醤油を用いた甘辛い味付けは、アジア地域の特徴であると考えられる。

調味料を使用しない料理が多かった地域は、インド亜大陸、オセアニア、北極圏であった。インド亜大陸では、後で述べる香辛料が多く使われていた。オセアニアでは、丸焼きなどには調味料の使用がなく、北極圏でもトナカイやアザラシの肉を水煮したり、生のまま食べるなど特に調味料は記されていないかった。

2) 酢と酒

肉を調理するときに酢を用いる割合をみると、全体で8.6%と少なく(図5)、魚料理では酢を使うことが多いが、肉料理には少ないといえる。ヨーロッパと東アジアで用いられていたが、アフリカ、オセアニア、北極圏では、全く使用されていなかった。しかし、レモンやライム、ヨーグルト、サワークリームなどを用いる地域がみられた。

肉料理に酒を用いるのは21.8%あり、フランス・ベネルクス、中国・モンゴル、ヨーロッパ南部、日本が他の地域よりも酒を多く用いていた。一方、ヨーロッパ東部、インド亜大陸、北極圏では、ほとんど酒を用いていなかった。酒の使用は、宗教と関係しているのではないかと考えられた。酒は、野鳥、家禽に使用される割合が高かった。

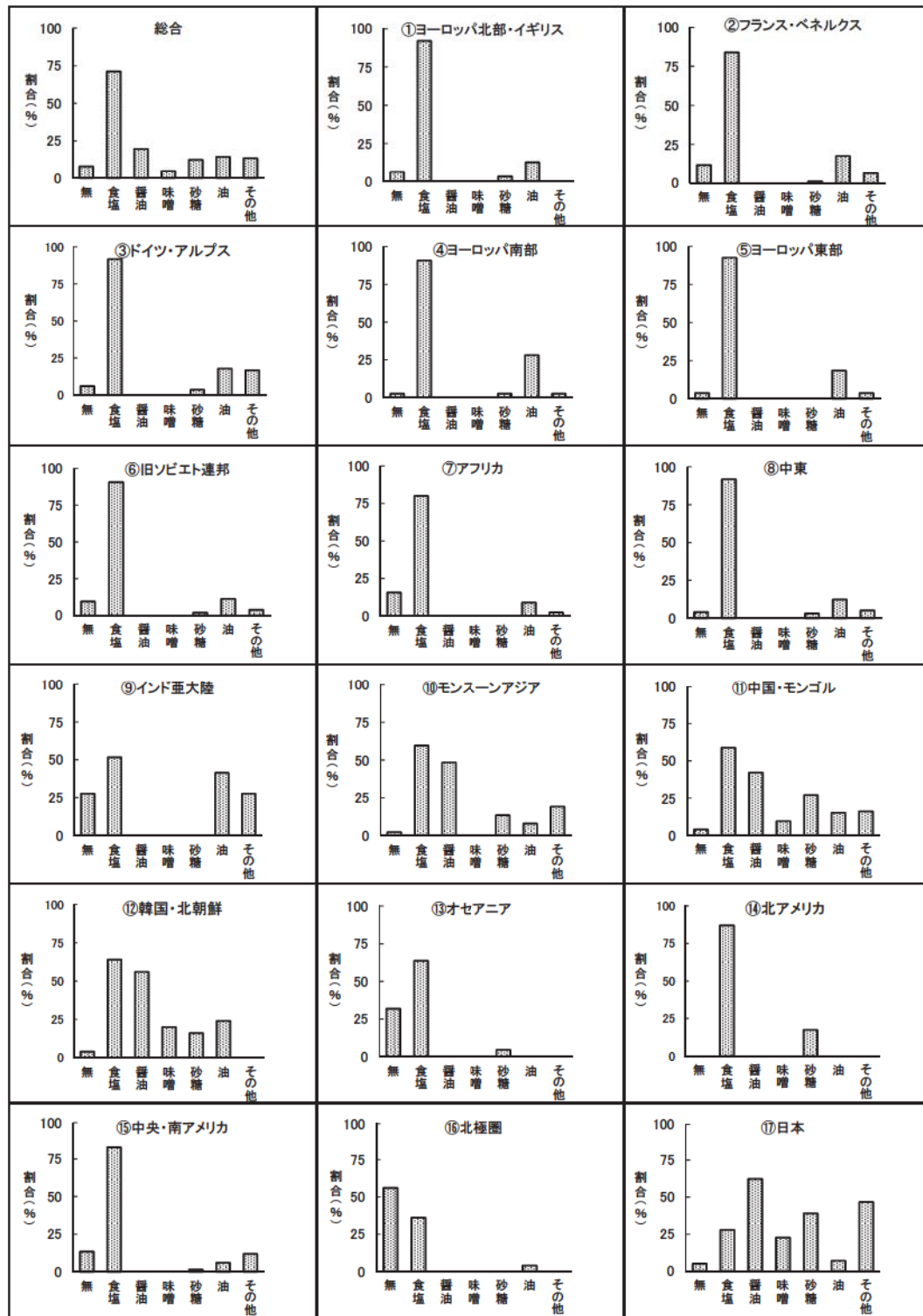


図 4 肉料理に用いられる調味料

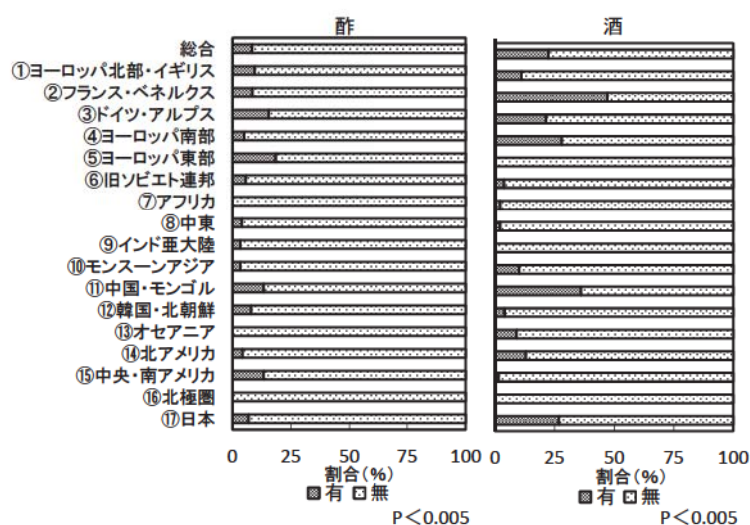


図 5 酢と酒の使用の有無

(5) 肉料理に使用する香辛料

肉料理に用いられる香辛料については、1料理につき特徴的な4種までを数えた。パセリやセージなどの香草類、コショウを用いることが多いが、香辛料を使用しないも29.6%あった(図6)。ヨーロッパでは、香草類とコショウが多く用いられており、主な香草類は、パセリ、ローリエ、ナツメグ、オレガノなどで、ヨーロッパ東部ではパプリカの使用が多かった。ヨーロッパ南部では、にんにく、唐辛子が多く使用されていた。特に唐辛子は、インド亜大陸、アフリカ、モンスーンアジア、中央・南アメリカで多く用いられ、韓国・北朝鮮も多かった。唐辛子の原産は、中央・南アメリカとされており、香草類の使用も多く、刺激的な味が好まれる地域であると考えられる。また、気温の高い地域であり、新陳代謝を活発にするなど身体機能との関係も考えられる。

アジア地域の大きな特徴は、ネギと生姜と香草類が多く使用されることである。アジアで多く使用されていた香草は、コリアンダーやターメリック、山椒などである。ネギと生姜は、アジア以外ではほとんど使用されていなくアジア独特の香辛料といえる。

なお、北極圏とオセアニアでは、香辛料を使用しない割合が高かった。

羊肉には、香辛料を使用する割合が高く、脂肪の酸化による特異な臭気を発するのをカバーするためと考えられる。

(6) 肉料理に使用する副材料

肉料理と同時に用いられる副材料としては、野菜が最も多く、次に穀類、キノコであり、肉のみのものも32.7%あった(図7)。

肉単独の割合が高かったのは、オセアニアと北極圏であった。一方、フランス・ベネルクス、ヨーロッパ南部、中国・モンゴルは、種々の副材料を使用した多彩な肉料理が見られた。

ヨーロッパでは、肉と肉製品の組み合わせが、アジアでは肉と魚介類の組み合わせが他の地域よりも多かった。

インド亜大陸と日本では豆類が多く、日本では豆製品である豆腐が多いという傾向がみられた。フランス・ベネルクス、中国・モンゴル、日本ではキノコが多かった。

副材料の数をみると、ヨーロッパ諸国は、全体的に3個以上や5個以上の副材料を使用した料理が多く、多種類の材料を一つの料理に用いる傾向が覗えた。

アフリカ、オセアニア、北極圏は、副材料を用いないことが多く、肉のみを調理した丸焼き、ステーキ、蒸す、焼く等の調理が多かった。味付けは、比較的素朴であり、単純な食べ方が大部分であった。

(7) 肉料理に使用するソース

つぎに肉料理に使用するソースについてみると、ソースを使用するのは全体の約30%であった(図8)。全体にヨーロッパは使用割合が高く、特にヨーロッパ東部は、全地域の中でも最もソースの使用度

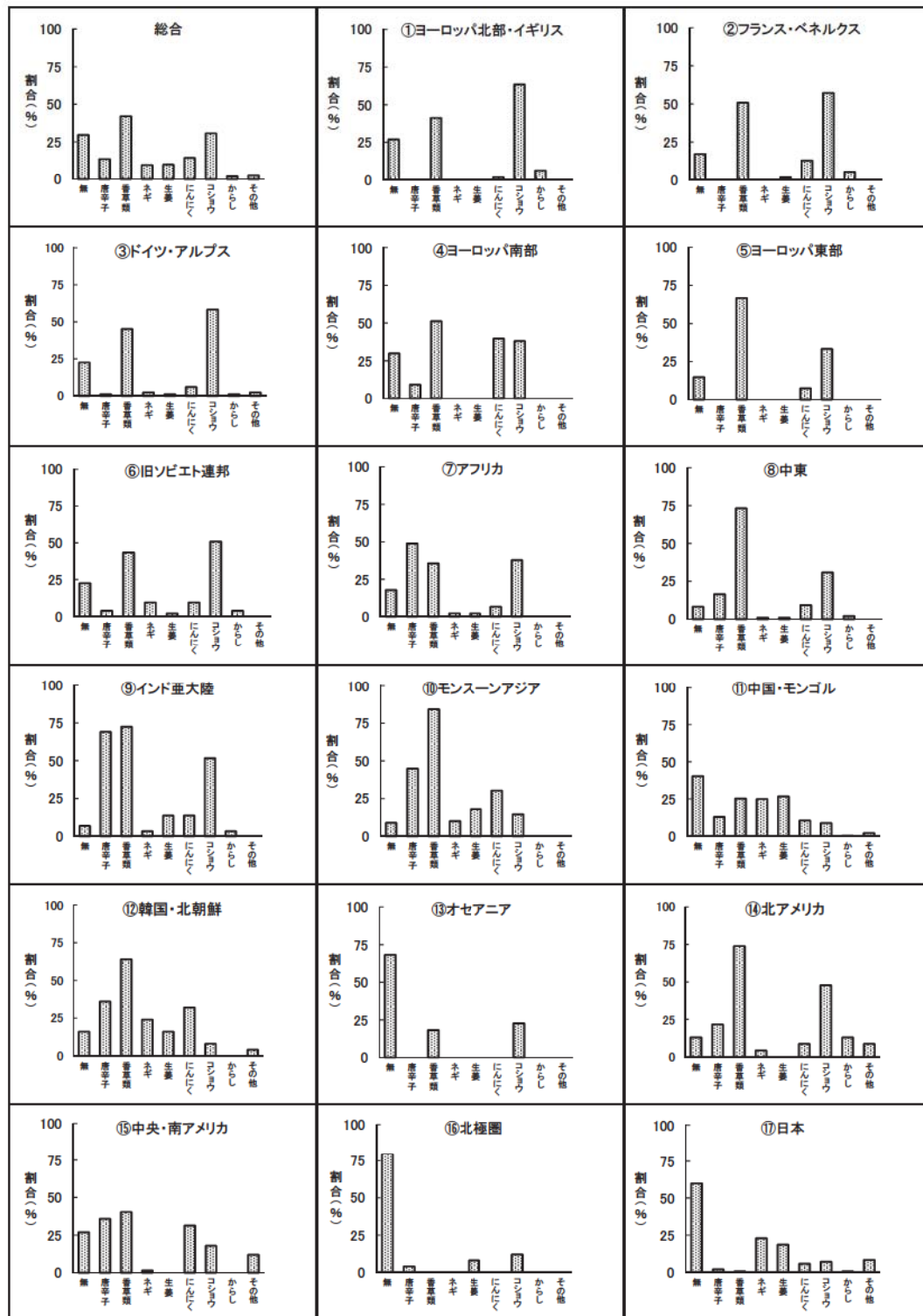


図 6 肉料理に用いられる香辛料

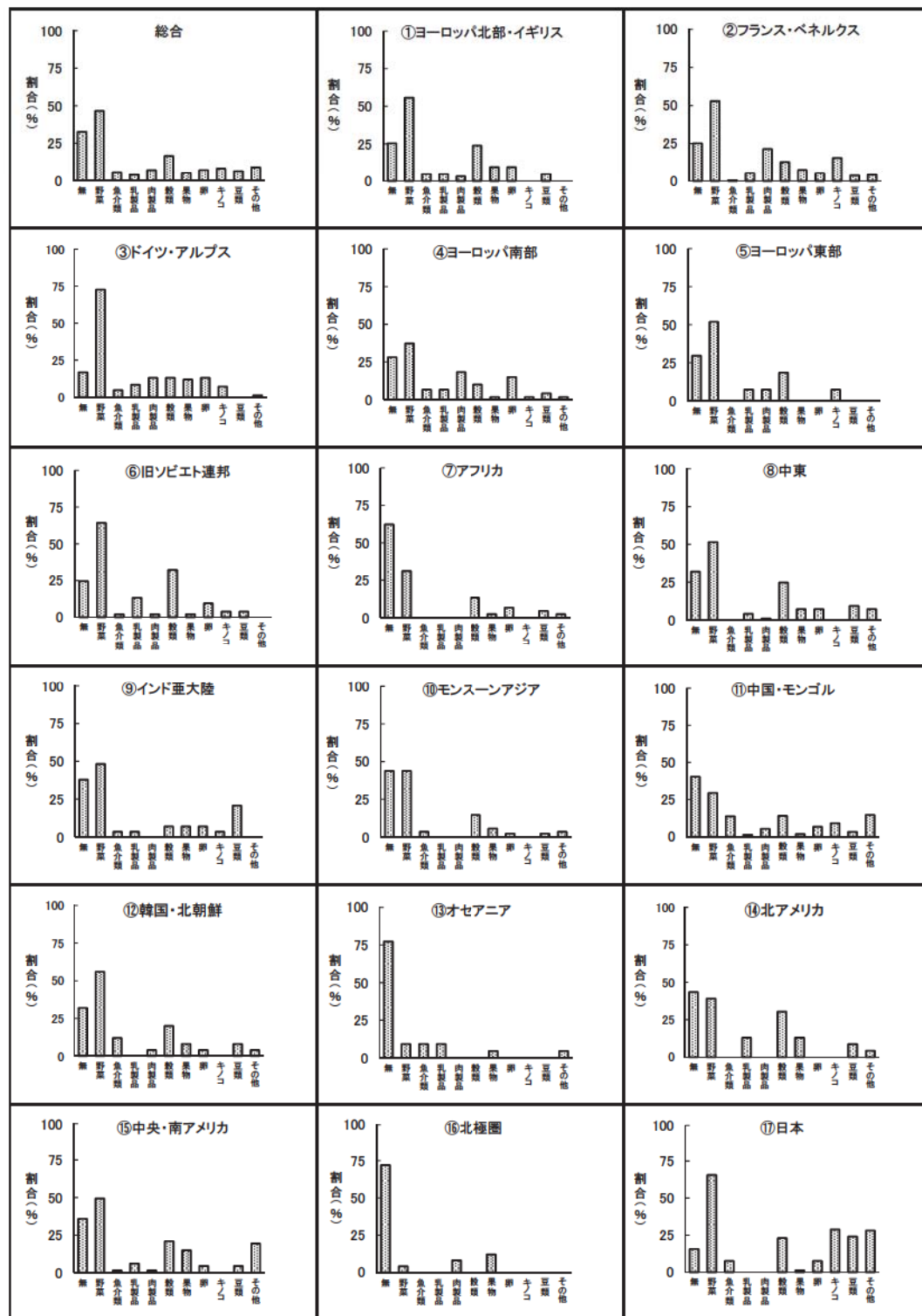


図 7 肉料理に用いられる副材料

が高い地域であった。

ソースを使用する場合に、ヨーロッパ地域では、トマトや果物をピューレ状にしたソース、肉汁を使用したソース、生クリームやサワークリームなどの乳製品を用いたソースが多くみられ、アジア地域では醤油や味噌を用いたソースが多いなどの特徴がみられた。油を使用したソースとして、ヨーロッパではバター、アジアではごま油の使用が多かった。北

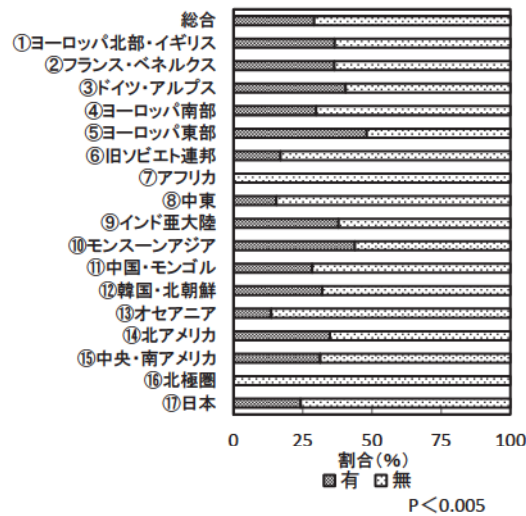


図8 ソースの使用の有無

アメリカ、中央・南アメリカでは、トマトソースやチリソースのようなピューレ状のソースが多かった。アフリカ、北極圏では、ソースの使用がみられなかった。

ソースの使用は、調理技術が高いと考えられソースの使用の有無の割合を調べることは、地域ごとの調理の発達の度合いを見る指標になるのではないかと考えられた。

肉の種類とクロス集計すると、牛肉にソースを用いることが多く、羊肉にはあまり用いられていなかった。

2. 肉料理の地域による特徴

(1) 数量化Ⅲ類による分類

肉の種類、主な調理法、副材料の種類、香辛料の種類、調味料の種類、ソースの種類の各カテゴリーを数量化し、数量化Ⅲ類で分析した(図9)。

ヨーロッパ、アメリカ、中東、インド亜大陸などが入る図9の(ア)のグループは、肉料理に香草類や食塩、コショウを使い、トマトや果物、乳製品を用いたソースを使用するなどの特色がみられる地域であった。

モンスーンアジア、韓国・北朝鮮、中国・モンゴル、日本が入る(イ)のグループは、豚肉と家禽を食べることが多く、ネギ、生姜を用い、砂糖や醤油で調味するなどの特徴がみられた。肉を食料の重

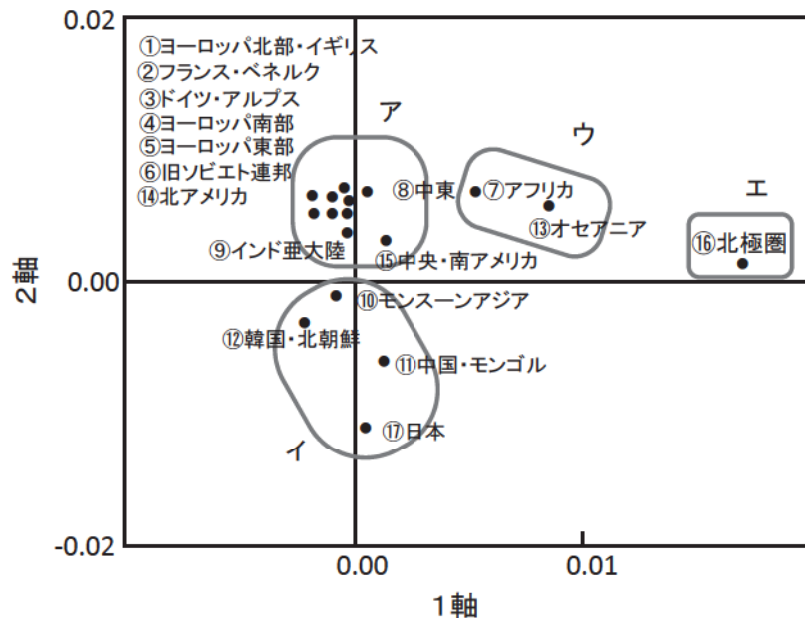


図9 肉料理の地域分布図(数量化Ⅲ類による)

(肉の種類、主な調理法、副材料の種類、香辛料の種類、調味料の種類、ソースの種類)

要なものとする肉の文化をもつグループ（ア）と米を主食としたために肉をおかずとする米の文化をもつグループ（イ）に分かれたのではないかと考えられる。

（ウ）のアフリカとオセアニアは、肉を焼いて食べることが多く、調味料やソースを使用しない単純な料理が多いなどの傾向がみられた。クラスター分析で肉の種類および調理法を類型化した図 2 でもこれらは同じグループに属していた。（エ）の北極圏は、他の地域よりも 1 軸の正の方向に離れて分布している。これはこの地域に生息する動物の生肉を食べるなど他の地域とは異なること、香辛料、副材料、ソースをほとんど用いないことなど独特の肉食様式を持つ地域であった。

（2）料理圏による分類

旧大陸には 4 つの主要な料理圏があるといわれている。それらは中国料理圏、インド料理圏、ヨーロッパ料理圏、ペルシャ・アラブ料理圏であり、いずれも世界の巨大文明の発生した地に形成されている。そこで、これら 4 つの料理圏に相当する地域の特徴について探った。

中国料理圏では豚肉と家禽が多く使用されていた。調理法の組み合わせも 2 種類以上のものがみられ、炒める料理と蒸す料理が多く、この地域の料理技術が複雑で高度なものであることを示している。香辛料ではネギ、生姜、調味料では酒、味噌、醤油、砂糖、ごま油などを多用した味付けであった。この地域では家畜の乳を利用することはほとんどなく、食肉の料理が多かった。

インド料理圏では、羊、鶏が主な食用肉であった。仏教、ヒンドゥー教などの影響で牛、豚の食用は一般にタブーとされている。日常の食事にカレーをよく食しており、羊の挽き肉を使用したキーマ・カレー、鶏肉を使用したタンドゥリー・チキンなどがある。ヨーグルトの多用がみられた。

ヨーロッパ料理圏では、豚肉加工品のハム・ソーセージなどの保存食が発達し多く用いられていた。その他、コショウやパセリ、ローリエなどの香草類、バターやラード、オリーブ油などを使用した料理が多くみられた。また、トマトや果物をピューレ状にしたソース、乳および乳製品を使用したソー

ス、酒の使用が多かった。

ペルシャ・アラブ料理圏では、羊の肉が多く使用され、唐辛子、コショウなどの香辛料が大量に使用されており、羊肉から発生しやすい特異な臭気を抑えるためと考えられる。羊の肉が使われているのは、宗教的な理由のほかに、羊は、寒さや乾燥した気候に強く遊牧に適しているのに対し、豚は雑食性で定着しやすいため遊牧に適さなかったとも伝えられている。

世界の肉料理を調べて検討した結果、各地域の肉食文化を決める大きな要因は、風土と宗教であると考えられた。地域の風土により動物の生息や人間の生活形態が決まり、さらに、宗教の決まり事や禁忌により、独特の肉食文化が生まれると考えられる。

謝辞

なお、文献からの料理の抽出にあたり野澤祐子、海老塚聡子、菅原園枝、長坂綾子さんにご協力いただきましたことを記し、感謝の意を表します。

文献

- 1) 吉川誠次、江後迪子、下村道子、高正晴子、橋本慶子（2007）、「食文化論」、建帛社、東京、p. 225
- 2) 石毛直道、辻静雄、中尾佐助（1982）、「世界の食べもの」、66～120 号、朝日新聞社、東京
- 3) 駒沢勉（1980）、「数量化理論データと処理」、朝倉書店、東京、p. 89
- 4) 和田淑子、大越ひろ（2008）、「健康・調理の科学」、建帛社、東京、p. 85
- 5) 下村道子、和田淑子（2010）、「三訂調理学」、光生館、東京、p. 105
- 6) 渋谷祥子（2009）、「エスカベリック食べ物と健康—調理学—」、第一出版、東京、p. 124
- 7) 市川朝子、下坂智恵（2013）、「食生活—健康に暮らすために—」、八千代出版、東京、p. 44
- 8) 石毛直道、小崎道雄、杉田浩一、豊川裕之（1993）、「VESTA 季刊 15 号」、味の素食文化センター
- 9) 石毛直道（1976）、「食卓の文化史」、文芸春秋