

Title	執筆者紹介
Sub Title	
Author	
Publisher	三田史学会
Publication year	1981
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.51, No.1/2 (1981. 6) ,p.96- 96
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	
Genre	
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-19810600-0096

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

常調理は女性の手にゆだねられており、地炉のある炊舍 (paito) に男性が近づくことはタブーである。

第二は土をかぶせて蒸すかわりに、バナナの葉をかさねたり麻袋 (コプラの出荷に用いられるためにホニアラから持ち込まれたもの) で被う方法で、'umu ta'ota'o と呼ばれる。これは普段、最もよくおこなわれる方法で被いが軽く、通気性があるために水分が逃げやすく、第一の方法より食物が幾分乾いた状態になる。

脂肪の多い魚の調理にはこの方法を用いる。

ほとんどの食物の調理は、このような蒸すものであるが、トビウオやヤシガニは小さな火で焼く (tunu kapekape) ことが多い。それはとくに美味であるという。煮る調理法は伝統的な生活にはなかつたが、文明との接触後、金属製の容器を入手してから普及した。やはり新しく導入されたトウモロコシの実をゆでる時に用いられるが、魚を煮ることは少ない。

魚介類を長期にわたって保存する手法は全くみられない。食物の保存としては ngeemugi と呼ぶ樹木の種子から抽出した芳香性の強い油を数年間保存するほか、かつては蒸したタロイモをペースト状にし、醸醉させて (puke masi) 短期間の備荒食糧として用意したというが、現在ではおこなわれていない。

執筆者紹介

三橋 富治男	千葉大学名誉教授
中井 信彦	慶應義塾大学名誉教授
佐藤 一郎	文学部教授
近森 正同	文学部教授
宮崎 洋	文学部助教授
鈴木 公雄	文学部教授
坂本 勉	文学部助教授
大森 雄太郎	大学院博士課程
真下 英信	慶應義塾女子高等学校教諭
三宅 和朗	日本学術振興会奨励研究員
高木 不二	慶應義塾日吉高等学校教諭