

2009年2月15日 講義6

講義タイトル：Millet in the World and Their Food Culture

講師：SAKAMOTO, Sadao, 坂本寧男（京都大学 名誉教授）

キーワード：ミレット 食文化 イネ科

要約

本講義は、世界のミレット（Millets）およびそれらの食文化を、発表者の今日までの研究成果と関連づけて概観することを目的とした。はじめに、ミレットの定義とその特徴に関して説明した。ミレットはイネ科に分類され、その種子は小さい。半乾燥地あるいは亜熱帯の地域で栽培される。ミレットの特徴としては以下の6つがあげられる。

1. 極度の乾燥と厳しい土壌条件に対する耐性がある。
2. 穀粒は小さく収量は安定している
3. 脱穀しなければ保存が利く
4. 様々な調理方法が確立している
5. 地域特有の飲料をつくる材料として広く利用されている
6. 地域の在来種は今日でも世界中のさまざまな地域で栽培されている

以上のことをふまえたうえで、本講義では各々穀物の起源を、発表者のフィールド調査の経験に照らし合わせて、写真を用いて説明した。主なフィールドは日本、韓国、ネパール、エチオピア、インド、パキスタンで、その地域ごとにミレットの多様な利用方法や品種を紹介した。またアジア、アフリカが、ミレットの主な栽培地域であることも説明した。

（報告者：田中利和）