

# すり鉢／すりこぎ〈チョベック／ウルッグ〉 A0417

ジョグジャカルタ／インドネシア

## ジャワ島の装い 宗教と伝統

### 参照資料

『アジア食文化紀行  
インドネシア料理』  
p.29

『世界の食文化⑥  
インドネシア』  
p.144 ~ p.153、  
p.220 ~ 250



**a** cobek

**b** uleg



**b** uleg

**a** cobek

何種類ものスパイス（しお、こしょう、にんにく、たまねぎ、ウコン、とうがらし、コリアンダーなど）をひいたりつぶしたり混ぜ合わせたりするために使う道具。

### 福岡先生からのひとこと

普通、料理には木製ではなく石製のチョベックとウルッグを使います。ジャワで市場に行くと、たくさんの種類の香料が売られています。ジャワの料理には、いろいろな香料をすりつぶし混ぜ合わせたものを調味料として使います。また、トウガラシなどを主な材料としてつくるサンパルと呼ばれる香辛料は、ごはんやおかずのにせて食べます。香料の調合法は、料理の種類や家庭によってさまざまなバリエーションがあります。今でも、多くの家庭で、自慢の味を調合するためにチョベックとウルッグが使われています。