

## アンデスの玉手箱ーペルー南高地の祭り与生活

### 参照資料

図録『アンデス文明』  
p.151～p.164  
『国立民族学博物館展示  
ガイド』アメリカ p.2  
『新大陸が生んだ食物ー  
トウモロコシ・ジャガ  
イモ・トウガラシ』  
『インカの食卓 古代か  
ら続く大地の恵み』

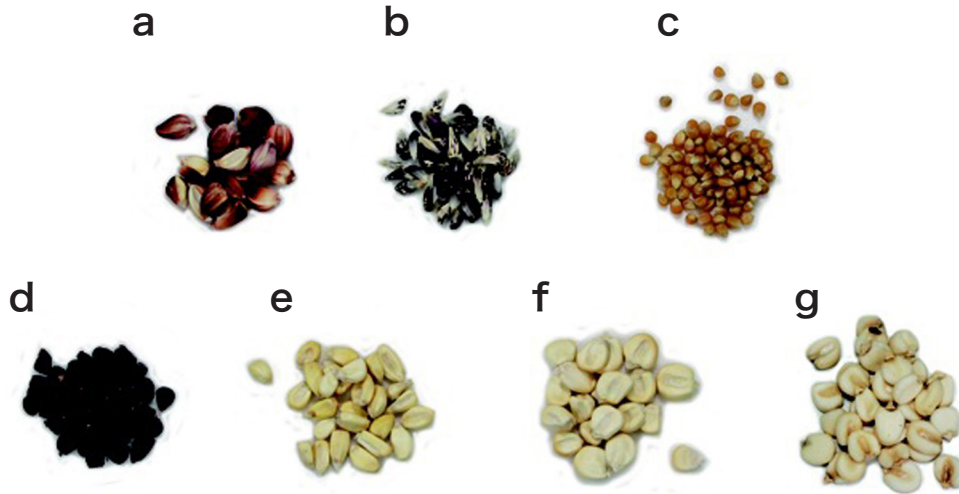
ビデオ「1351 アンデス  
高地の農耕と牧畜」～  
アイマラ族の農耕、牧  
畜の紹介

フィールドアルバム  
「トウモロコシの利用  
モテ、カンチャ、チチャ  
など」

「季刊民族学」ファイル  
～アンデス高地、  
～アンデスの濁酒、  
～民族学タテヨコ・酒

### 取扱注意：

防腐処理していま  
す。  
決して口に入れない  
てください。



## MAIZ

アンデス原産で、インカ以前の時代からアンデスの人々が栽培を行っており、多くの品種がある。新大陸発見後ヨーロッパをはじめ世界中にひろまり、アジアやアフリカなどの熱帯地方で広く栽培されるようになり、主食として利用されるようになった地域も少なくない。アンデスでは食料としてだけでなく、チチャとよばれる酒の材料としても重要な作物である。

### 關先生からのひとこと

いろいろな色や形がありますが、植物の種類としては1種類です。生をゆでて食べるのをチョコクロといいます。またトウモロコシはよく軒下等にぶら下げて乾燥させ保存します。たとえば**b**、**d**、**f**は食用油を少し垂らした焙烙かフライパンで煎って、つまみとして食べます。これを一般にカンチャと呼びます。**c**はポップコーンですね。**d**は煮出して砂糖を加えるとチチャモラーダという紫色の清涼飲料水になります。夏の暑いとき水代わりに飲みます。**g**はジャイアントコーンとして日本でも揚げたものが売られていますが、ペルーではスープに入れたり、茹でてそのまま食べます。ゆで戻したものは一般にモテと呼ばれます。またすり潰してからトウモロコシの葉でくるんで蒸す料理法もあります。このほかにも、モヤシのようにひげ根を出したトウモロコシをつぶし、煮て酒を造ります。