マオ・グアは母の味

米どころの中国雲南省に暮らすミャオ族の主食は、マオ・グアと呼ばれるトウモロコシのごはんである。彼らが居住する標高が高く水の少ない土地は、稲作にむかないからだ。トウモロコシはミャオ族の様々な生活場面で無駄なく使用されるが、その中でもマオ・グアは最も身近で重要な生活の糧となっている

碗によそったマオ・グア

宮脇（みやわき） 千絵（ちえ）
総合研究大学院大学
文化科学研究科博士課程
専門は文化人類学。ミャオ族の服飾について、デザインや装い方の変化が、中国における少数民族の生活の変化といかに関わりあってきたのかを、雲南省を中心とした地域の調査に基づき研究を行っている。

トウモロコシのごはん

マオ・グアを作るにはまずモチトウモロコシを、以前は石臼で、現在は電動の機械で製粉する。一回に蒸す量は、直径二十センチほどの柄杓に山盛り一杯程度である。それを目の細かいザルにのせ、水を加えながらダマにならないよう両手のひらをこすり合わせながら混ぜる。それを木製の蒸し器にいれ、湯を張った大鍋に置き、強火で蒸す。五分ほど蒸したら再びザルにあけ、少しずつ水を加えながら空気を含ませるように手で混ぜ、目の粗いザルでふるう。再度蒸し器にいれ、十分ほど蒸せば出来上がる。これを各自碗によそい、米飯と同じ要領で主食として食べる。

ミャオ族の味を覚える

村に滞在をはじめた頃、私はこのマオ・グアが苦手だった。細かい粒状のパサパサとした食感が喉につまり食べ難い。周囲の人々が早々と数杯食べ終わっても、私は一杯を食べるのがやっとだった。彼らは、外から来た人がマオ・グアを喜ばないことを知っている。私にも何度も「マオ・グアは食べられるのか?」と聞いてきた。自嘲気味に「マオ・グアは不味いからね」と言う人さえいた。

マオ・グアを蒸しているかまどの様子

ミャオ族の居住地には平地や傾斜地を問わずトウモロコシ畑が広がる。多くが小麦との二毛作で、旧正月前後に小麦の収穫を終え、牛で畑を耕し、春の雨が降る四月頃に播種する。八月には若いものが収穫できるが、本格的な収穫は実が完熟してプラスチックのように硬くなった十月頃である。

トウモロコシのごはんマオ・グアに用いられるのはモチ種のトウモロコシである。モチトウモロコシは、八月の柔らかいものを茹でたり焼いたりするとモチモチしており、噛むほどにじんわりと甘みを感じる。この時期のモチトウモロコシを製粉して水と混ぜ、表皮に包んで蒸しあげるパ・パオグ・ツャという団子は、一年に一度の味だ。十月には家を埋め尽くすほど大量に収穫し、表皮を剥がし脱粒して、マオ・グアや家畜の飼料として日常的に使用する。

新年や結婚式には米を食べるが、トウモロコシの売値の三、四倍する米を購入することはまだまだ容易ではない。マオ・グアを食べている自分たちは貧しいという意識もあるのだろう。

それでもマオ・グアはミャオ族にとって最も慣れ親しんだ味であることは間違いない。老人は米よりマオ・グアを好む傾向にあるし、長く出稼ぎに行っている若者も時折マオ・グアを懐かしむという。女性が丹念に手で混ぜる様子を見ながら、私は日本の母が手で握るおにぎりに通じるものを感じた。徐々にマオ・グアに慣れてきた私に、村の人々が「あの子もマオ・グア食べられるんだね」とコソコソと話しているのを何度か耳にした。そういう時、私の村の母は、少し誇らしげな顔をするのである。マオ・グアに慣れることはミャオ族の母の味を覚えることなのだ。

一度蒸し終えてザルに出した状態

水を加えて手のひらでこすり合わせながら混ぜる

トウモロコシ

学名：*Zea mays*

イネ科の一年生植物。人間の食料や家畜の飼料として利用される。中国には16世紀ごろに伝わった。モチ種のトウモロコシには、黄、白、赤紫などの色がある。マオ・グアに使われるのは、黄色と白色のもので、白色のほうがきめが細かく滑らかな食感である。トウモロコシの茎や表皮は牛の飼料に、実をとったあとの軸や干した茎はかまどの燃料にと、ミャオ族の生活において無駄なく使用される。

1年に1度の新しいモチトウモロコシでつくる蒸し団子