

研究テーマ ●島の伝統知から唐辛子の可能性を探る

国際島嶼教育研究センター

准教授

山本宗立

<http://cpi.kagoshima-u.ac.jp/staff/staff.html>

研究の背景および目的

唐辛子は香辛料や野菜として料理に活用されるだけではなく、防虫剤や入浴剤、防犯用スプレー、温湿布、ダイエット商品など生活・医療に関する製品の原材料としても利用されています。このような商品・製品の中には、民俗的な利用法に基づいたものも数多くあります。唐辛子がどのように利用されているか、国内外の様々な地域において民俗資料を収集することによって、新たな唐辛子製品の創出や新薬開発の手がかりを発見できる可能性があります。

■おもな研究内容

果実の利用

果実は生のままかじったり料理に用いられるほか、乾燥果実、液体（水・酢・蒸留酒・ヤシ酒・熟したココヤシの果水・柑橘の果汁など）に漬けた調味料、塩漬、唐辛子味噌などとして利用。



酢漬け（奄美大島）



泡盛漬け・乾燥粉末（石垣島）



サトウキビ酢漬け（フィリピン）



唐辛子のペースト（インドネシア）

葉の利用

日本では、唐辛子の葉が佃煮や油炒め、炒め煮、塩漬、味噌漬、味噌汁の実などに利用されてきました。その他の地域でも、唐辛子の葉はスープやお粥、炒め物の葉菜として重要です。



葉を野菜として利用（フィリピン）



ココナッツ味のスープ（ミクロネシア）

薬用

健胃剤、食欲不振、腹痛、嘔吐、下痢、頭痛、歯痛、腰痛、肩こり、咳、肺病、結膜炎、破傷風、二日酔い、しもやけ、湿布、マラリア、シガテラ等様々な利用法があります。

麴への利用

東南アジアの各地では麴の原材料や麴・酒をつくる際の儀式に唐辛子が利用されています。



真ん中が唐辛子（カンボジア）

期待される効果・応用分野

例えば、九州地方特産の「ゆずこしょう」は、以前は地方特有の調味料でしたが、現在では日本全国で利用される調味料となりました。ある地域特産の調味料を他の地域へ持ち込むと、爆発的に売れる可能性があります。今後、世界中の唐辛子の民俗資料を収集することで、①唐辛子利用の汎用性、②地域の特異性、を明らかにし、③その利用方法（調味料・薬用など）をどの地域へ導入できるか、などを考えていきたいと思っています。食品分野、医療分野へ寄与できると考えています。

■共同研究・特許などアピールポイント

●東南アジア島嶼部ではLIPI（The Indonesian Institute of Sciences）・フィリピン国立博物館と共同研究を、オセアニアではハワイ大学・グアム大学・南太平洋大学・ミクロネシア短期大学等と共同研究を行っています。

🗨️ コーディネーターから一言

鹿児島県からアジア・太平洋までを含む地域の唐辛子利用法を収集。地域の特産品と唐辛子を結び付けた独自の食品等の開発への活用に協力できます。国内外島嶼地域の農業文化等に関するセミナー等にも対応いたします。

研究分野

島嶼

キーワード

民族植物学、香辛料、伝統知、東南アジア島嶼部、オセアニア