

## ボルネオ島の米酒タパイ

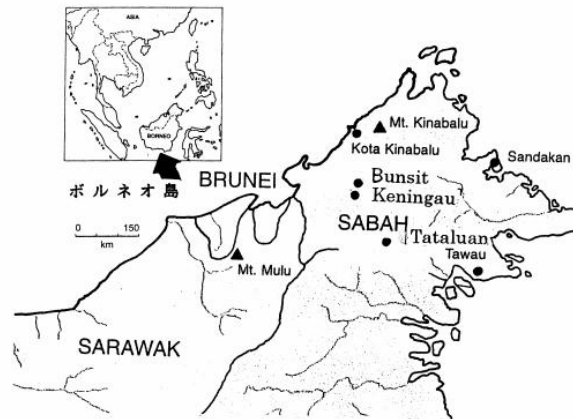
鳥 潟 頭 雄

治安の良いボルネオ島の北部（マレーシアのサバ州）では、最近ではスキューバダイビング、キナバル山の登山、熱帯雨林の多様な生物観察のために訪れる日本人が増えている。私は1995年に中央部の街 Keningau, 1996年と2002年には奥地にあるムルット族の村 Tataluanを訪ねた。ボルネオには米で作る酒タパイがあることは知られているが、この旅行ではタパイを飲み、Tataluan村長 Lantir氏にタパイの作り方を教わる機会があったので記録します。

### Tapai (タパイ) の作り方

蒸煮した米（粳米らしい）を軽く摘み、小さな固まりを作る（径1センチ位）。その上に細かく砕いたラル・タパイ（餅麴）を振りかけ、軽く混ぜ合わせてから容器（甕）に入れ、蓋を軽くする。現地の気温（25-35度）では2日経過すると蒸し米の形は壊れ始め、アルコール臭を含んだ甘酸っぱい香がし、盛んにガスを発生しはじめる。5日を経過すると米の形は少し残るが、傾けるとゆっくり流れる程になり、色調は黄色味を帯びてくる。1週間で飲み頃になる。

種菌となるラル・タパイは白い穀類の粉で固めた丸餅状の乾燥物で、大、中、小、または粉状にしたもの



Tapai in Borneo  
Akio TORIKATA (Research Manager, Japan Science and Technology Corporation)

第 98 卷 第 7 号

505