

雲南にみる野菜

矢 澤 進*

はじめに 中国の西南部に位置する雲南地域は、動物とともに植物の宝庫といわれながら、これまで野菜についての調査報告は極めて少ない。それは、辺境な地であることと、これまで外国人に未解放だったことによる。雲南には、モチ、茶、納豆をはじめとする食文化や、歌垣、鵜飼の風俗習慣、そして稲作を中心とした農耕文化とそれにともなう独得の儀礼などが、文明の波にさらされないまま今日に残っている。わが国の古い文化と類似していることから、日本文化の源流ではないかということで注目されている地である。また、渡部忠世氏は稲のアッサム—雲南起源説を提唱し、この地が稲の栽培の歴史の中でも重要な位置をしめていることが明らかにされつつある。



第1図 雲南省南部略図

*やざわすすむ, 京都府立大学農学部

筆者は、1982年10月下旬から1カ月間、国立民族学博物館教授佐々木高明氏を団長とする、「中国西南部少数民族文化考察団」に加わり、主として野菜についての調査を行なった。調査地は、昆明市とシーサンパンナの景洪、少数民族のハニ族・ハンパ(半坡)村、タイ族・マンチンラン(高景蘭)村、それにイ族系サメ族の高橋村である(第1図参照)。以下にこれらの町や村で調査した結果を報告するとともに、特に筆者の興味をひいた野菜をとりあげて紹介する。

1 昆明市 昆明市は、北緯25度、東経およそ103度に位置し、標高1,900mである。昆
周辺の野菜 明市の年間の気温と降水量は第1表を参照されたい。1年を通じてそれほど

第1表 昆明市における月別の気温および降水量

月	月平均 温度	平均 最高	平均 最低	最高記 録温度	最低記 録温度	降水量
1 月	7.8℃	16.0℃	2.2℃	22.0℃	-5.4℃	10.0 ^{mm}
2 月	9.8	17.6	3.7	24.5	-1.9	9.8
3 月	13.2	21.3	6.7	27.5	-2.8	13.6
4 月	16.7	24.5	10.7	30.4	0.5	19.6
5 月	19.3	25.5	14.3	31.5	6.0	78.0
6 月	19.5	24.2	16.4	31.3	9.2	181.7
7 月	19.9	24.7	17.0	28.8	12.0	216.4
8 月	19.2	24.4	16.4	29.7	8.8	195.2
9 月	17.6	23.1	14.6	28.4	6.3	122.9
10 月	15.0	20.4	11.7	26.3	2.0	94.9
11 月	11.5	18.2	7.2	25.0	0.6	33.7
12 月	8.3	16.2	3.5	21.1	-4.6	15.9
全 年	14.8	21.4	10.4	31.5	-5.4	991.7

(昆明蔬菜栽培技術, 1982年より)

大きな変化はなく、概して温暖である。といっても、冬期には霜もあり雪の降ることもある。5月から10月にかけて雨が多い。市の南西部には、琵琶湖の半分ほどもある滇池(昆明湖)があり、人々の憩いの場であると共に、古い時代より周辺のかんがい用水として利用されている。温暖な気候、かんがい水、肥沃な土地、と自然環境に恵まれて、昆明市周辺は豊かな農業地帯となっている(写真1)。

およそ100万人の人口を擁する昆明市の周辺部では、大規模な野菜生産が



写真1 昆明市郊外の野菜畑

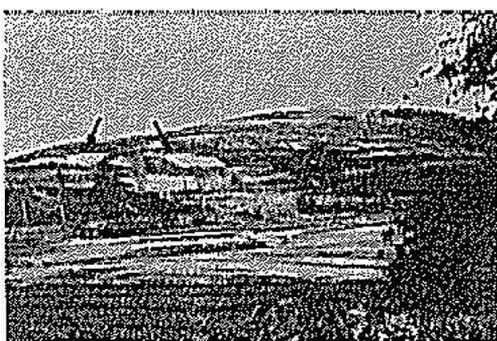


写真2 昆明市一石林間のダイコンの採種地(矢印)

行なわれ、野菜生産専門の人民公社小隊もある。

昆明市郊外の金殿近くで、採種中の見慣れないダイコンをみつけた。昆明から石林へむかう途中にも、山肌の畑にこれと同じ採種中のダイコンが点在して栽培されていた。このダイコンがみられた場所は、いずれも標高1,700m以上の高地であった(写真2)。草丈は、わが国のダイコンの開花時のものよりかなり低く、サヤ(莢果)はやや小さい。一見して、わが国で一般にみられるダイコンと異なっていることは明らかであった。

ところで、訪れたこの時期(11月)にダイコンの種子をとるためには、6月から7月にかけて播種されたものであろう。わが国で普通に栽培されている

ダイコンは、抽だい開花のために低温が必要である。ところが、11月に結実している昆明のこのダイコンは、第1表の温度推移から推し測って、生育期間中にほとんど低温に遭遇していないものと思われる。

数年前に私がタイ国北部のチェンマイ市周辺でみつけたサヤダイコンは、昆明の採種ダイコンと類似した点が多く、生態的にもおもしろい。このタイのサヤダイコンは、抽だい開花に低温を必要としない。さらに、草丈が低く、地ぎわ部の分枝が多いこと、サヤが短いなど、形態的・生態的特徴が昆明の採種ダイコンと類似している。

また、インドのパンジャブ地方でもサヤダイコンが栽培されているが、これはサヤが30cm以上にもなる。栽培実験の結果、このダイコンは花芽の分化にごく短期間の低温が必要である(写真3, 4)。

雲南のダイコンがタイのサヤダイコンと同じグループに属するものであるなら、インド、タイ、雲南にかけて、サヤダイコンの流れをくむ品種が分布していることになる。諸民族の流れからみて、興味ある問題である。

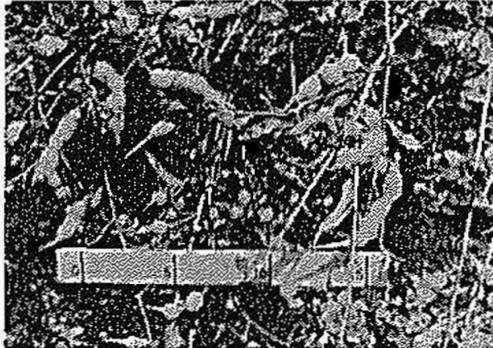


写真3 タイ国チェンマイ市周辺で栽培されているサヤダイコン・サヤは小さいが軟く歯切れが良い、スケールの単位はcm

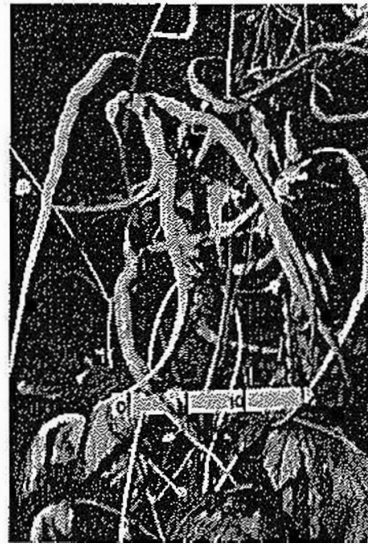


写真4 インドのサヤダイコン、サヤが大へん長いのが特徴、スケールの単位はcm

昆明周辺では、おびただしい面積の水田に、裏作としてソラマメが無耕起で栽培されていた(写真5)。最近、わが国でも省力化の面から、裏作に無耕起栽培が行なわれつつある。この地方では、作物を作付時期によって小春作物と大春作物に分けている。すなわち、秋期に播種するソラマメは、小麦、油菜な



写真5 水田裏作のソラマメ栽培

どともに小春作物で、春期に播種する水稻、トウモロコシなどは大春作物である。ソラマメが中国に伝来したのは紀元前にさかのぼるが、全国的には明代になって普及し、雲南でも栽培は比較的新しい。ソラマメのデンプンは、ハルサメの原料や家畜飼料として多く利用されている。わが国にも、この地からソラマメデンプンが輸入されているという。このような利用方法は、野菜としての領域からはずれるものであるが、いわゆる野菜としてのソラマメ栽培も多くはないが行なわれている。収量は1ムー(6.6アール)あたり300斤(1斤は500g)程度である。

2 景洪周 景洪は、雲南省最南端のシーサンパンナ・タイ族自治州の中心地である。
辺の野菜 メコン川の上流にあたり、ビルマ、ラオス、ベトナムの国境近くでもある。

北緯22度、標高約 500 m に位置する。年平均気温は22℃で、年間降水量は1,400~1,700mm、5月から10月までモンスーン期をむかえる。景洪は昆明に劣らず自然に恵まれた肥沃な盆地で、気候条件にも恵まれて水稻の二期作が行なわれている。野菜は、わが国でいう、いわゆる夏野菜を中心として多く栽培されている(写真6)。

中国では、現在各地で自由市場が盛んである。自由市場は自留地で収穫した野菜などを露地で私的に販売しているマーケットで、みそなどの発酵食品や米の加工食品、日用品なども並べられる(写真7)。景洪の自由市場は毎日曜日に開かれ、はるばる山地から売り手としてやってくる少数民族もみられる。ここでみかけた野菜は、トウガラ

シ、トマト、サイトウ、ユウガオ、カボチャ(ニホンカボチャ、ペポカボチャ)、エンドウ(豆苗、莖葉を食する)、トウガン、ニンニク(葉を食する葉ニンニクもある)、サトイモ、カラシナ、ダイコン、ナンキンマメ、ヒシ、ミント、ニラ、ネギ、エンサイ、ナス、コウサイ、ヤマイモ、カラシナ、チンゲンサイーサイシンなどのツケナ類、ショウガ、サンショ、ササゲ、マコモ、サツマイモ、食用ナズナ、エダマメ、キウリ、ニガウリ、野香菜、苦涼菜、魚腥草など、35種以上にものぼる。シーサンパンナの人々にとって、瓜類やツケナ類、イモ類、豆類などは、常用される野菜であり、自由市場でも多量に出まわっている。

雲南地方では調味料として欠くことのできないトウガラシであるが、主に栽培されている種(species)が昆明と景洪では異なっている。昆明のトウガ

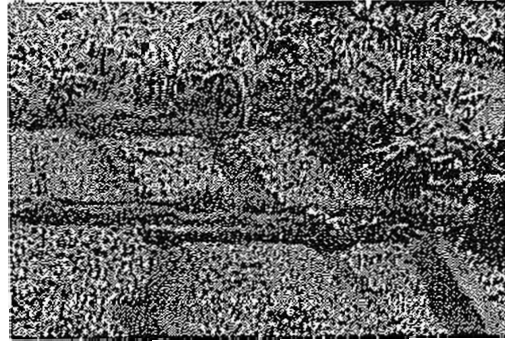


写真6 パナナ畑に囲まれた景洪の野菜畑



写真7 自由市場で枝豆を売る婦人

ラシはほとんど *Capsicum annuum* に属する、辛味のある品種である。これは、わが国で古くから栽培されていた「伏見辛」という品種に類似している。一方、シーサンパンナ（思茅を含む）では、人家の周りに栽培されているトウガラシのほとんどが、*C. frutescens* に属する小果型のものである（写真8）。これらのトウガラシは、栽培品種というより、果実が簡単にかくから離脱する野生種に近いものもあり、かなり古い時代にこの地に伝播した可能性がある。これに類似したトウガラシはタイ国北部でも栽培されている。シーサンパンナで栽培されるトウガラシの種（species）が昆明と景洪で異なることは、両地域の過去における文化の流れの違いなどを反映しているとも考えられ、大変興味深い。

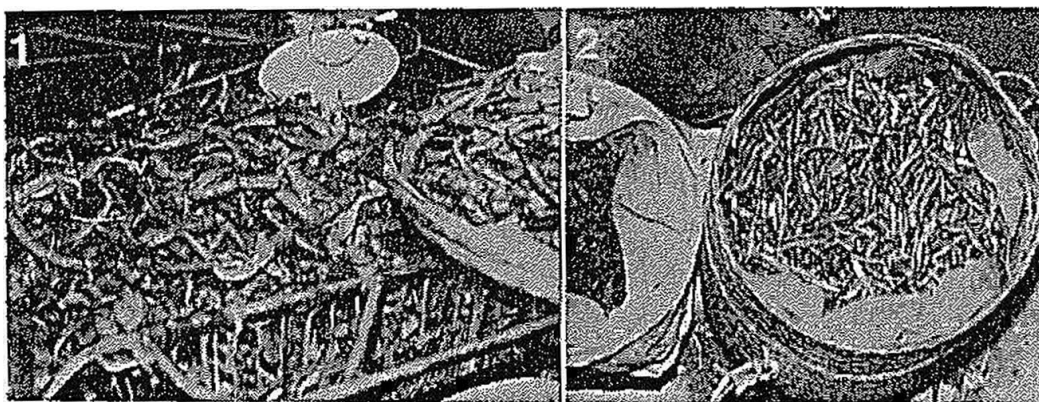


写真8 ①：昆明市の自由市場のトウガラシ (*Capsicum annuum*)
②：景洪の自由市場のトウガラシ (*C. frutescens*)

景洪からハニ族のハンパ村へ向かう途中の山中に、多種類のヤマノイモ類が自生していた。あきらかに野生種で、葉形は長ハート型から短ハート型まで種々ある。また、むかごの大きさも不揃いで、直径6 cmくらいから、直径1 cmほどの小さなものまでみられた。私の観察したところでは、これらのヤマノイモは10数種の区別が可能であった。

自由市場でもいろいろ変異に富んだヤマノイモが並んでいるが、販売されている主なヤマノイモは、*Dioscorea alata* (ダイジョ) であった(写真9)。世界のヤマノイモの栽培圏は、温帯地域で育つナガイモ圏と、熱帯地域を中心に育つダイジョ圏に、大きく分けることができる。その2つの栽培圏が重なった地が雲南地方であるとされている。シーサンパンナの山地で多様なヤマノイモの変異がみられるのは、このような分布域に位置しているからであろうか。

タイ族のタイ・ルー語でダイジョ（大薯）はマン・ロン、ヤマノイモ（家山蕪、*Dioscorea opposita* ?）はマン・オーンとよばれている。‘マン’ はイモを



写真9 ①：自由市場のヤマノイモ
 ②：ハニ族・ハンパ村での結実しているヤマノイモ
 ③：ヤマノイモ類のムカゴ，スケールの単位はcm

示す語であり，タイ族では大薯と家山蕪をはっきり区別している。

サトイモは，シーサンパンナにおいて漢語で「土鍋芋」あるいは「田薯」といわれ，この地の人々の生活の中で重要な位置を占めている（タイ・ルー語ではマン・ノーイという）。自由市場では，小イモ利用型，親イモ利用型，葉柄利用型と，わが国でみられる品種群はほとんど認められ，小イモにも種々の形態のものがあつた（写真10）。これらのサトイモは，民家近くの溝などで半野生状態で生育していたり，また焼畑に散在して植えられていた。



写真10 ①：自由市場のサトイモ，小イモ利用型
 ②：自由市場のサトイモ，親イモ利用型

自由市場に並べられているおもしろい香辛料野菜を手にしてみると，コウサイと同じ香りがする。コウサイの持つあのカメムシの臭いである。葉の形態はコウサイとは似ても似つかぬものである。これは「野香菜」とのこと（写真11）。「香菜」は漢語でコウサイのことであり，野香菜とは野生のコウサイを意味しているのだろうか。中国高等植物図鑑によれば野香菜は「刺

茺葵」(*Eryngium foetidum*)であり、調味料の原料などに用いるという。原産地は南アメリカとされていてコウサイと同じセリ科に属している。ちなみに、コウサイの原産地は地中海地方東部からシリアにかけて、というのが通説となっている。ところで、景洪から思茅への帰路、偶然にも、自生しているこの「野香菜」をみとめた。山中を流れる小川の縁の、やや多湿なところに数10本もあっただろうか、ひと塊まりになって生えていた。

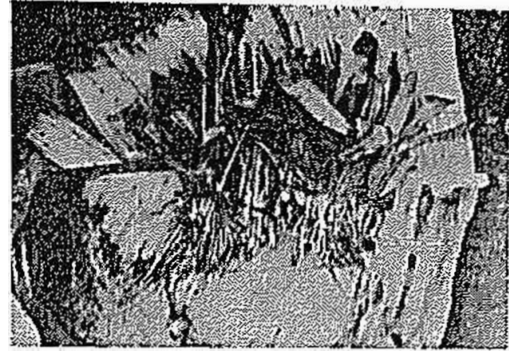


写真11

野香菜 (*Eryngium foetidum*)

3 少数民族 景洪の南西に位置する南橋山
族と野菜 族の中腹にハニ族の集落が散在し
(1) ハニ族・ ている(写真12)。筆者らは、標
ハンパ村 高およそ1,600mのところにある
これらの集落の一つ、ハンパ
村を訪れた。87戸から成るこの
小さな村は、焼畑、水田、茶の栽培で生計をたてている。

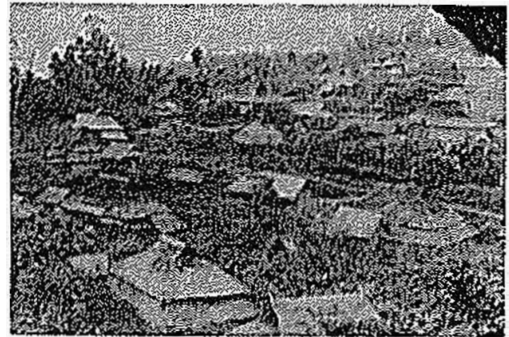


写真12

南橋山中腹のハニ族の村

野菜は、集落内にある各戸の小さな畑で栽培されている。いわゆる自家菜園が野菜生産の重要な場となっている。菜園の大きさは、かなり広いものから数平方メートルの狭いものまでまちまちである。青菜、ダイコン、ハクサイ、サトイモなどが自家菜園で多く作られている野菜である(第2表参照)。

雲南では料理の味付けに欠くことが出来ぬトウガラシ。筆者が訪れたこの村の自家菜園では、どこにもこのトウガラシが栽培されていなかった。なお、雲南各地でよく見かける、エンサイ、ヒユナ、コウサイなども、この村で栽培されていない(第3表参照)。

焼畑についての聞き取り調査中、「山黄瓜」という野菜名がでてきた。村人の話では、山黄瓜は焼畑で陸稻と混播されるという。この瓜の収穫期は8月から9月である。熟果は淡黄色で、果皮に細かいネットが入っている。長さおよそ35cm、一見したところメロンかキウリか区別が付きにくい。胎座部

第2表 ハニ族およびタイ族の自家菜園で栽培されている野菜

ハニ族 (ハンパ村)	
例-1	ハクサイ, キャベツ, ダイコン, ハヤトウリ
例-2	青菜 (セイサイ), エンドウ (豆苗, 葉茎利用), チンゲンサイ (タイサイ), サトイモ
例-3	ハクサイ, キャベツ, ダイコン, ハヤトウリ, サトイモ
例-4	青菜, エンドウ (豆苗), タイサイ
例-5	青菜, ステムレタス, サトイモ
例-6	ハヤトウリ, トウリートマト, ダイジョ
タイ族 (マンチンラン村)	
例-1	青菜, キャベツ, チンゲンサイ, トマト, ニホンカボチャ, ネギ, サトイモ
例-2	エンドウ (豆苗), ナス, トウガラシ, ネギ, ショウガ, サトイモ
例-3	青菜, エンドウ (豆苗), トウガラシ, ネギ, サトイモ
例-4	青菜, ナス, トウガラシ, ネギ, ニラ, ステムレタス
例-5	青菜, チンゲンサイ, トウガラシ, ショウガ, サトイモ

第3表 昆明市で栽培されている主な野菜について、ハニ族、タイ族、イ族の各村での現在までの栽培の有無についての調査結果

野菜名	勐海県 (ハニ族・ 焼畑農耕)	景洪県 (マンティン ラン村タイ族・ 水田農耕)	昆明市官渡区 (橋村イ族・ 水田・畑作農耕)
ハクサイ	○	○	○
ネガラシ	×	×	○
ザーサイ	×	×	×
キャベツ	○	○	○
キンツァイ	○	○	○
カリフラワー	×	○	○
カブカンラン	×	○	○
カイラン	×	×	○
ダイコン	○	○	○
ニンジン	○	○	○
ステムレタス	○	○	○
(結球)レタス	×	×	×
ホウレンソウ	×	○	○
ウイキョウ	×	○	○

コウサイ	×	○	○
ヒユナ	×	○	○
エンサイ	×	○	○
シュンギク	×	×	○
ニラ	○	○	○
タマネギ	○	○	×
ネギ	○	○	○
ワケギ	×	×	×
ニンニク	○	○	○
ショウガ	○	○	○
トマト	○	○	○
ナス	○	○	○
トウガラシ	○	○	○
カボチャ	○	○	○
メロン・マクワ	○	○	○
トウガン	○	○	○
エンドウ	○	○	○
サイトウ	○	○	○
インゲン	○	○	○
ジャガイモ	○	○	○
サトイモ	○	○	○
マコモ	○	○	○
クワイ	×	×	○

○印は栽培されたことのある場合を示す。

×印は栽培されたことのないことを示す。

はだいたい色を呈している。甘味はなく、ややすっぱい未熟の果実には苦味が少しある。種子の形状や食味などから、山黄瓜はキウリであると判断して間違いないと思われる（写真13-①）。

裴盛基氏の「西双版纳民族有用植物集」（熱帯植物研究論文報告集，1982年）の文中に、この山黄瓜によく似たキウリについての記載がある。それによると、「版纳黄瓜」といい、果皮は光沢を有し、果実の大きさは25cm×10cmほど。貯蔵性があり、陸稻の畑に間作される、シーサンパンナでみられる特有の黄瓜とある。

この村での調査を終えて景洪へ帰ると、窩拖寨から来たという4、5人の娘さんが街角でこの山黄瓜を売っていた。多くのタイ族の人に混じって、漢族の人々も足をとめ、このキウリを求めていた（写真13-②）。

なお藤下典之氏によれば、北部タイの苗族も山黄瓜と同じようなキウリを

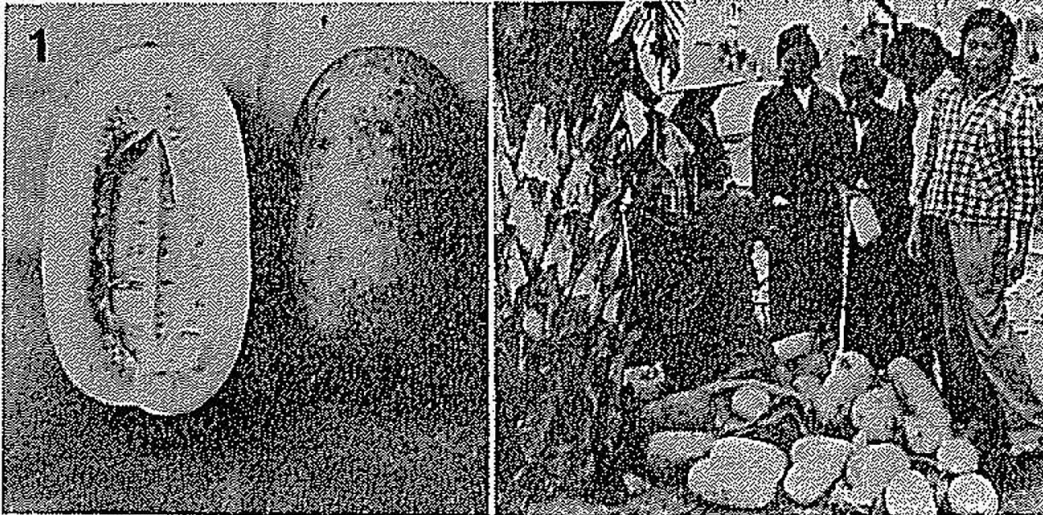


写真13 ①：「山黄瓜」

②：景洪の街角で売られている「山黄瓜」

栽培しているという。これまで私は、キュウリが焼畑に混播、あるいは間作される例を知らない。マクワウリやシロウリは、インドなどの乾燥地で混播・間作の例がある。キュウリがマクワウリやシロウリと同じように、どうして乾燥地や焼畑で混播・間作されないのか、その点については明らかでない。私の推測では、キュウリは、マクワウリやシロウリに比較して、耐旱性に乏しいことによるのではなかろうか。それでは、この焼畑に混播される山黄瓜には、はたして耐旱性があるのだろうか。それとも他の要因が関与しているのだろうか。

ちなみに、シーサンパンナでは平地の畑で作られるキュウリは「山黄瓜」に対して「菜黄瓜」とよばれている。

(2) タイ族・マンチンラン村 この村は景洪の近郊に位置しているためであろう、先のハンパ村に比して利用される野菜の種類が多く（第2，3表参照）、自家菜園も盛んである（写真14）。ハンパ村では見られなかったトウガラシの栽培が盛んであった。先にトウガラシの箇所であふれたが、この村のトウガラシもほとんど *C. frutescens* に属するものである。



写真14 タイ族・マンチンラン村の自家菜園

ハニ族のハンパ村で見かけた「山黄瓜」のことをこの村では「マ・テーン・トゥーン」といい、「菜黄瓜」は「マ・テーン」とよばれている。これらはタイ・ルー語での呼称であるが、他の一部の野菜のタイ・ルー語は次のようである。エゴマ（ガー・ロン）、ゴマ（ガー・ロー）、ダイジョ（マン・ロン）、サトイモ（マン・ノーイ）、家山薬（マン・オーン）、カボチャ（マ・パック）、ハヤトウリ（マ・ノーイ）、マクワ（マ・テーン・ラーイ）。ここで、「ガー」はゴマ類の意、「マン」はイモ類を表わす。「ラーイ」は模様が入っている意味で、「マ」は野菜につける接頭語である（以上、田辺繁治氏のご教示による）。

この村でモチを作ってもらった際に、モチの中に「ガー・ロン」と呼ばれるエゴマの種実を入れていた（写真15）。エゴマは、普通その油を利用することが多い。わが国でも岩手県一の関市で、エゴマの粉をふりかけた「エゴマモチ」が作られるという（中村重夫氏談）。このエゴマはマンチンラン村では山地で栽培されている。エゴマと同じ種に属するシソは、平地でわずかに薬用として作られているにすぎないという。

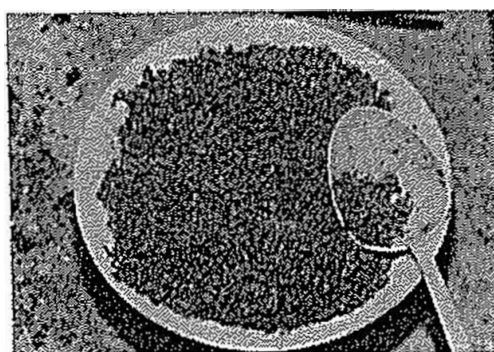


写真15 モチに入れられる、エゴマ、軽く炒ってある

(3) イ族系サ
メ族・高橋
村 アラー人民公社に属する高橋村は、昆明市郊外にある小さな村である。やや高台になった地に50余世帯が塊まるようにして在り、村を囲んで水田が広がっている。水稻の裏作として小麦やソラマメが作られている。小高い地は畑と果樹園に利用され、野菜の生産量は少ないが、昆明で見かけたほとんどの種類が栽培されていた（第3表参照）。

アラー人民公社の小石坝村は高橋村近くであり、野菜生産のみを行なう生産小隊である（写真16）。栽培面積は約13haで、

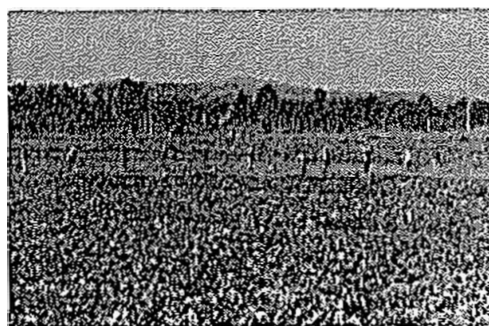


写真16 野菜生産専門の小隊の畑、小石坝村にて

ここでは青菜、シュンギク、ダイコン、キンサイ、ハクサイ、ニラ、ネギ、ナス、クワイなどの東洋野菜が主に生産されている。最近になりキャベツなどの西洋野菜も盛んに栽培されるようになった。

第4表にシーサンパンナにおける主な野菜の漢語の呼称を示した。100余種の野菜名を漢語でリストアップし、シーサンパンナのタイ族の人々の協力を得て、聞き取り調査を行なったものである。不完全ではあるが、何かの参考になればと、あえてここに掲げる次第である。なお、ルビは現地の発音を正確に写したのではないことをお断りしておく。

第4表 シーサンパンナにおける主な野菜の漢語の呼称

和 名	学 名	シーサンパンナでの呼称
アズキ	<i>Phaseolus angularis</i>	緑豆, 紅豆 ジュントウ ホントウ
アブラナ	<i>Brassica campestris</i>	油菜, 菜苔 ヨウライ ツアタイ
インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris</i>	四季豆, 豆角 スヂイトウ トウチヤオ
ウイキョウ	<i>Foeniculum vulgare</i>	茴香 ホエイシヤン
エゴマ	<i>Perilla ocymoides</i>	蘇子 スワツ
エンサイ	<i>Ipomoea aquatica</i>	空心菜 コウシンツァイ
エンドウ	<i>Pisum sativum</i>	豌豆, 青豌豆 ワントウ ナンワントウ
カイラン	<i>Brassica oleracea</i>	芥藍菜, 藍菜 カイランツァイ カイランツァイ
カブ	<i>Brassica campestris</i>	蕪菁 ウーチン
カラシナ	<i>Brassica juncea</i>	雲里蕪, 細葉芥 レニエリホン レイイニエチイ
キクイモ	<i>Helianthus tuberosus</i>	洋姜, 洋薑 ヤンチヤン ヤンチヤン
キクラゲ	<i>Auricularia auricula</i>	木耳, 黒木耳 ムクワムル ヘイムクワムル
キサラギナ	<i>Brassica campestris</i>	瓢兒白 ピョウニハク
キヌガサタケ	<i>Dictyophora phalloidea</i>	竹參 ツクサエン
キャベツ	<i>Brassica oleracea</i>	包心白, 蓮花白 パオシンバイ リエンホアバイ
キュウリ	<i>Cucumis sativus</i>	黄瓜 (菜黄瓜, 山黄瓜) ホウワンクワ ツァイホウワンクワ シヤンホウワンクワ
クズイモ	<i>Pachyrrhizus erosus</i>	土瓜 トウクワ
クワイ	<i>Sagittaria trifolia</i>	慈菇, 茨姑 ツイゴク ツイゴク
コウサイ	<i>Coriandrum sativum</i>	芫荽, 香菜 ユアンズイ レイマンツァイ
コールラビー	<i>Brassica oleracea</i>	苜藍 モウラン
ササゲ	<i>Vigna sinensis</i>	豇豆 ヂヤントウ

サ ツ マ イ モ	<i>Ipomoea batatas</i>	紅薯, 白薯 ヘンスウ バイスク
サ ト イ モ	<i>Colocasia esculenta</i>	土鍋芋, 田薯 トオクオユイ ナインスク
サ ン シ ヨ ウ	<i>Zanthorylum piperitum</i>	花椒 ホリナオホ
シ イ タ ケ	<i>Lentimus edodes</i>	香菇 シヤンクワ
ジ ャ ガ イ モ	<i>Solanum tuberosum</i>	洋芋, 馬鈴薯 ヤンユイ マアールナスク
シ ユ ン キ ク	<i>Chrysanthemum coronarium</i>	茼蒿 トオンハオ
シ ロ キ ク ラ ゲ	<i>Tremella fuciformis</i>	銀耳, 白木耳 インアル バイムウアル
ス イ カ	<i>Citrus lanatus</i>	西瓜 レイクワ
ス テ レ タ ス	<i>Lactuca sativa</i>	莴笋 ウオスクエン
セ イ ヨ ウ カ ボ チ ャ	<i>Cucurbita maxima</i>	金瓜 チンクワ
セ	<i>Oenanthe javanica</i>	水芹菜 スクエイツァイ
セ ロ リ	<i>Apium graveolens</i>	芹菜 チンクァイ
ソ ラ マ メ	<i>Vicia faba</i>	蚕豆 ツァントウ
タ イ サ イ	<i>Brassica campestris</i>	小白菜 レイヤオバイツァイ
タ カ ナ	<i>Brassica juncea</i>	青菜 チンツァイ
ダ イ コ ン	<i>Raphanus sativus</i>	蘿蔔 ロオボ
ダ イ シ ン サ イ	<i>Brassica juncea</i>	大心菜, 榨菜 ダフレンツァイ ツァーツァイ
ダ イ ズ	<i>Glycine max</i>	毛豆, 黄豆 マオトウ ホウントウ
ダ イ ジ ヨ	<i>Dioscorea alata</i>	大薯, 翅茎薯 ダフスク ツーチンスクユイ
チ ャ ン チ ン	<i>Cedorela sinensis</i>	香椿 チヤンチュン
チ ヨ ロ ギ	<i>Stachys sieboldii</i>	地蚕, 地蝸牛 チイフアン チイクウニウ
ツ ル ム ラ サ キ	<i>Basella rubra</i>	燕脂菜 イニエツァーツァイ
ツ ル レ イ シ	<i>Momordica charantia</i>	苦瓜 クワクワ
ト ウ ガ ラ シ	<i>Capsicum frutescens</i>	辣子 ラァン
ト ウ ガ ン	<i>Benincasa hispida</i>	冬瓜 トオクワ
ト カ ド ヘ チ マ	<i>Luffa actangula</i>	稜角絲瓜 リンチアオスクワ
ト マ ト	<i>Lycopersicon esculentcon</i>	蕃茄, 西紅柿 フアンチエ レイホシヌー
ナ	<i>Solanum melongena</i>	茄子 チエツァー
ナ ズ ナ (食 用)	<i>Capsella bursa-pastoris</i>	薺菜 チイツァイ
ナ タ マ メ	<i>Canavalia gladiata</i>	大刀豆 ダフクオトウ
ニ ホ ン カ ボ チ ャ	<i>Cucurbita moschata</i>	南瓜 チンクワ
ン ジ ン	<i>Daucus carota</i>	胡蘿蔔 フロオボ

ネ カ ラ シ ナ	<i>Brassica juncea</i>	大頭菜 オオトウツブアイ
ハ ク サ イ	<i>Brassica campestris</i>	大白菜, 白菜 オオハイブツブアイ ハイブツブアイ
ハ ナ ヤ サ イ	<i>Brassica oleracea</i>	花椰菜, 洋花菜 オウエイブツブアイ ヤンホウツブアイ
ハ ヤ ト ウ リ	<i>Sechium edule</i>	仏手瓜, 洋絲瓜 フオノスオクワ ヤン スクワ
ピ ー マ ン	<i>Capsicum annum</i>	青椒, 紅椒 アツクアオオ ネンチヤオ
ヒ シ	<i>Trapa natans</i>	菱角 ランチヤオ
ヒ ユ ナ	<i>Amaranthus mangostanus</i>	莧菜, 小米菜 フエンツブアイ レイオミイブツブアイ
フ ジ マ メ	<i>Dolicos lablab</i>	白花豆 バイホウトウ
フ ダ ン ソ ウ	<i>Beta vulgaris</i>	厚皮菜, 牛皮菜 オウビブツブアイ ニウビイブツブアイ
フ ユ ア オ イ	<i>Malva crispa</i>	冬 莧 菜 トオンフエンツブアイ
へ チ マ	<i>Luffa cylindrica</i>	絲瓜 ス クワ
へ ビ ウ リ	<i>Trichosanthes anguinus</i>	蛇瓜 スオクワ
ペ ボ カ ボ チ ャ	<i>Cucurbita pepo</i>	小瓜 レヤオクワ
ホ ウ レ ン ソ ウ	<i>Spinacia oleracea</i>	菠 菜 レヤンツブアイ
マ コ モ	<i>Zizania latifolia</i>	茭瓜, 茭白 チヤオクワ チヤオバイ
メ ロ ン ・ マ ク ワ	<i>Cucumis melo</i>	香瓜 シヤンクワ
ヤ マ ノ イ モ	<i>Dioscorea opposita</i>	(家)山菜 ゲヤ チンチヤオ
ラ ッ カ セ イ	<i>Arachis hypogaea</i>	花生米, 花生 ホワンセンミイ ホワンセン
レ タ ス	<i>Lactuca sativa</i>	生菜 モンツブアイ
ワ ラ ビ	<i>Pteridium aquilinum</i>	蕨菜, 蕨其 チエツブアイ チエチイ

われわれになじみのあるイチゴ（オランダイチゴ）は、雲南で目にすることはなかった。シーサンパンナにおける調査でも、イチゴに対応する呼称は認められなかった。ゴボウ、パセリ、ミツバ、コモチカンラン、フキ、クレソンなども、対応する呼び名がなかった。これらは、おそらくこの地で栽培されていないか、食用に供されていない野菜と思われる。

以上、短い期間に限られた地域で行なわれた調査であるため、誤りをおかしているところもあるかも知れない。お気づきの点をご指摘いただければ幸いである。