

図書紹介

『中国料理と近代日本：食と嗜好の文化交流史』

岩間一弘編著／慶應義塾大学東アジア研究所叢書／2019. 381p

李 娜  
Li Na

中国料理は日本にいつから入り、いつから現在のように気軽に食べられるようになったか、中国料理がいかに日本の家庭料理までに入り込んできたか、近隣諸国や諸地域では中国料理がどのように現地化しているかなどを知りたい場合は、本書から答えを得ることができるだろう。一品料理に関する書籍や、中華街を中心に考察した資料などは容易に見つけられるが、中国料理を日本の食文化の一環として体系的に論じるものは少ない。本書は、学術論文集の形式によって歴史学・文化人類学などの多様な観点から、日本において発展した中国料理の特色を明確にとらえたうえで、中国料理をめぐる政治・社会情勢に着目しながら、中国料理を通して見える近隣諸国・諸地域の多様な食の文化交流と、その社会的背景の変容を明らかにした。

読売新聞（ヨミダス歴史館）や図書名（国会図書館のNDL-OPAC）の検索結果によると、日本における中国料理の呼称は、日中戦争後に「支那料理」から「中華料理」へと変わり、日中国交正常化以前の1960年代からすでに、「中国料理」の呼称が「中華料理」よりも多く使われていた。しかし、1990年代以降は再び日常的には「中華料理」が多く使われていた。本書の編者は、「日本と同じく漢語を用いる現在の「中国菜」と韓国での「中国料理（중국요리）」と同一の客観的な名称として「中国料理」という用語を使うことにしたい」（pp. 14-15）と述べているが、本書では各論文の執筆者・翻訳者はいずれかの用語をそれぞれ選んで使用している。

本書は、3部16章によって構成されている。第1部は「近現代日本の中国料理」、第2部は「越境する中国料理」、第3部は「中国料理の文化と政治」である。ほかにも、巻末には付録資料として資料①：東京（都心）有名中国料理店地図

（pp. 362-371）と資料②：中国料理関連文献目録（pp. 373-377）がある。

第1部では、明治期から現在に至るまでの日本における中国料理の需要や現地化、その社会的背景の移り変わりを論じる。第1章「戦前期日本の「支那料理」——家庭での受容と「支那料理店」をめぐる状況」（川島真）は、『読売新聞』『朝日新聞』における「支那料理」関連記事を中心に、戦前期日本での支那料理が家庭への浸透をめぐる状況と当時の日本社会における支那料理店をめぐる状況を考察したうえで、日本における中国料理の受容を論じる。当初、支那料理には否定的な印象が付きまっていたが、作り方についての紹介や中国などでの現地体験、味の素の宣伝の影響などを通じて次第に「和洋支」と呼ばれるようになり、現場の料理への関心とともに、日本人の味覚に即した支那料理が模索されていった。また、日本社会における支那料理店については、当初日本人が経営する料理店に中国人コックが勤務する形だったと思われるが、その後中国人留学生の動向に左右されつつも、日本人相手の店は次第に増えた。そこには居留地制度や内地雑居問題などを経て内地雑居が認められたこと、そして20世紀初頭の中国人留学生の激増といった背景がある。

第2章「日本における中国料理の受容：歴史篇——明治～昭和30年代の東京を中心に」（草野美保）は、明治から戦後の復興期を経た昭和30年代までを範囲として、中国料理の受容背景、イメージの変遷なども含めた日本における中国料理を、変化をもたらした出来事や中国料理店の状況、料理の記述内容などから整理し、中国料理の受容・発展を7つ（黎明期→揺籃期→確立期→発展期→全盛期→低迷期→復興期）の段階に区分し通観している。東京を中心としたのは、中国料理店の数が昭和以降もっとも多かった場所が東京だからだ

と述べる。続く第3章の料理篇も草野氏が執筆した章となる。いくつかの中国料理を取り上げ、レシピを中心に昭和30年代ごろまでの受容の変遷をみた。とくに日本人がなじみ深い豚肉料理（ひき肉団子・焼売・東坡肉・叉焼・酢豚）、かにたま、八宝菜、各種麺類、春巻き、デザート類を取り上げている。日本で現在おなじみの料理の多くが1920年代ごろに確立され、その大半は大衆店や家庭でも作ることができるものであった。日本人好みの味への変換や創作だけでなく、料理名を日本風に翻訳したことも日本化の特徴の1つとして指摘されている。

第4章「日本の華僑社会におけるいくつかの中国料理定着の流れ——神戸・大阪を中心として」（陳來幸）は、中国各地の中国料理が固有の歴史の変遷と契機を経て、いかに日本各地に異なる担い手によって持ち込まれ、日本流に定着したのかをみる。横浜の南京町が中国料理を主として提供することと違って、神戸の南京町は居留地に隣接した場所で、市場として発足し、神戸では中国料理店が旧居留地外の雑居地に広く分布（1954年当時の神戸の「中華料理店」の分布地図）したと指摘されている。つまり、主流社会における華僑による中国料理業の役割に注目し、民族マイノリティ内の需要を満たす「エスニックビジネス」の段階からマジョリティを対象とする「マイノリティビジネス」の段階にステップアップしたものとして捉えられる。また、第5章「京都の中国料理——伝統の創造と料理の帰属」（岩間一弘）は、京都の老舗中国料理店の多様な系譜や志向を考察したが、とくに「山東（北京）系」の役割を強調した。京都における老舗中国料理店は、京都及び日本の料理の一種として「伝統（現地化）」を構築していくか、それとも本場の中国料理として「伝統（オリジナル）」を強調していくかという2つの異なる方向性があると論じられている。現地化したご当地風の料理を創作し洗練していくべきか、それともオリジナルに近い本場料理を追求していくべきかというジレンマは京都のみならず日本全国、または世界各国の中国料理業に共通する問題であると指摘している。

第6章「熊本の「郷土料理」としての中国料理「太平燕」から考える——素材と文脈、文化を「囲

い込む」こと、開くこと」（田村和彦）は、熊本の太平燕と中国福建省の太平燕の相違を考察し、太平燕の知名度の全国化について論じた。中国の太平燕は、その素材とともに、提供される文脈（祝賀の儀礼で特別な意味を担う際に「肉燕」ではなく「太平燕」と呼ばれる）からも定義される料理であり、熊本の太平燕が単なる料理移植と入手困難な材料を代替することで成立した可能性を指摘する。「太平燕」と呼ばれる中国料理が広く知られた結果、それが観光資源となり、現在は「熊本名物」となっている。

第1部の最後は、第7章「日本における中国料理の料理人の現地化と業界団体の変化」（陳嘉適）である。これは日本における中国料理の業界団体の歴史を3段階（第二次世界大戦後から1950年代まで→1960年代から1980年代まで→1990年代から現在まで）に分け、日本の中国料理業界の変化を料理人とその業界団体に着目しながら論じる。1970年代以降の日本における中国料理の料理人は、中国人から華僑へ、さらに日本人へとシフトし、現在までに日本人の料理人が9割以上に達するという推計もあり、これに匹敵する国は他にない。中国料理の業界団体は、各流派の長老の呼びかけによって発足しており、長老が果たした役割は非常に大きかった反面、組織を構成する人材の高齢化をはじめ様々な問題が起きている。そのため、業界団体が引き続き存在感を保つためには改善が求められると指摘した。

日本における中国料理の展開を整理した後、第2部では越境する中国料理というテーマで、中国、台湾、朝鮮半島、アメリカといった諸国・諸地域の中国料理の変容が考察されている。まず、第8章「料理人と料理教育者——台湾が日本に輸出した「中国料理」：1945年から1970年を中心に」（陳玉箴著・持田洋平訳）は、「華僑」と国外に派遣された料理人たちの移動と料理教育者（辛永清と傅培梅）の紹介を通じて、台湾が日本の「中国料理」に与えた影響について説明した。主要な影響は2種類に分けられるが、1つは日本統治期の華僑には台湾から移住してきた割合が高く、たとえば台湾から来た料理人も、自らの料理を「中華料理」あるいは「中国料理」と名付けたことと関連している。もう1つは1960年代、台湾のほかにも、

中国の多様な省から訪日し働くコックがおり、彼らが多くの地域の中国料理を体系化して転回したことによる影響である。

第9章「チャジャン麺ロード——20世紀東北アジア、チャジャン麺流浪の旅」(周永河著・丁田隆訳)は、中国山東と北京の郷土料理であった炸醬麵がいかに朝鮮半島で現地化され、現代韓国の「国民食」へと発展していったかを明らかにした。1883年仁川港が開港した際、中国人労働者が麵に炸醬を混ぜて食べたことから始まり、1920年代に入って主要メニューとして定着するかたちで、韓国チャジャン麵は誕生した。さらに1950年代後半より、アメリカから無償で供給された小麦粉によってチャジャン麵が大衆化された。2006年には、チャジャン麵が「100大民族文化シンボル」に選定された。そして、韓国のチャジャン麵が1990年代以降の炸醬麵を「老北京」の象徴へと押し上げ、中国の炸醬麵の再生のきっかけとなったことが指摘された。故郷から特定の料理が消え去っても、移住民たちが再び故郷を求める中で、消えた料理が再生することもある。これは移住先に暮らす人々が料理の誕生地へと移住することで再生を刺激した例として挙げられる。

第10章「朝鮮半島における「中国料理」の段階的受容——分断後の韓国までを視野に」(林史樹)は、中国料理が朝鮮半島に定着していく過程にはいくつかの段階があり、一般的に「中国料理」というカテゴリで括られがちな食が、朝鮮社会に受容された際、集合体としてではなく、ジャンルやメニューごとに受容されていったと論じる。また、現代韓国では中国料理という枠組みから多様な組み合わせで食が受け入れられる一方、さらに新しい味の発見が期待される。それは、段階的受容が今も続いており、「改良」と新たな「追加」をつねに伴っているからである。

続く第11章は「グローバル政治におけるディアスポラ汎中国料理の創出」(呉燕和著・大道寺慶子訳)である。「ディアスポラ汎中国料理」とは、中国料理のある種のグローバル化を指す。「北方中国料理」は台湾で始まり、後にアメリカに移動して「汎中国料理」として展開した。本研究を裏付ける2つの理由として呉氏は、「一つは筆者の半世紀以上にわたるアメリカにおける中国料理店

の食歴を記録することであり、もう一つは中国人の多様性について、エスニシティ、文化(食の好みを含む)、社会階級などの視点から分析することにある。」(p. 245)を挙げた。本章では、アメリカで成功した「北方中国料理」を代表する2軒の料理店(ホノルルの「秋葉」とニューオーリンズの「福園」)の歴史が社会・文化・経済・グローバル政治の文脈において読み解かれた。2軒とも、オーナーが移住生活をするなかでたまたま開いた店であり、当時的大陸中国と台湾からの移民の状況が表れていた。そして、最後は「不成功に終わった」事例にも触れながら、グローバル化した中国料理を比較した。

第12章「中国教育と中国の「食文化」に関する考察——中国語テキストにおける事例を中心に」(浅野雅樹)は、中国語教材で見られる飲食関連の語彙や本文を分析し、「言語」と「文化」の関係から、中国の食文化がどのように伝えられているかを体系的に示した。そこではレストランでの料理の注文の例を挙げ、コミュニケーション文化を学ぶという教育理念や方針を導入する重要性を強調した。中国人の挨拶の多くは食事に関する言葉から始まる。例えば、「ご飯食べたか?」「今日何を食べたの?」「何か食べる?」などだ。このような中国人の生活と密接な関係がある食文化を対外中国語教育の切口とすることは、学習者の学習意欲と動機を高め、より効果的に中国語の知識を得ることに役立つものともいえる。言語の形式と意味の面以外にも複雑な文化意義が含まれていることに著者は気づき、その点が語学教師や研究者にとって今後の課題であると指摘した。

以上、日本の近隣諸国・諸地域における中国料理の変容を見た後、第3部は中国本土における各地域での具体的な政治・社会状況下における中国料理文化を考察している。

第13章「「中国料理」はいつ生まれたのか——『申報』に見える料理の語彙の分析を通して」(西澤治彦)は、「国民料理としての中国料理」の形成過程に焦点を当てるものであり、上海で発行された新聞『申報』(1872-1949)を主な資料とする。総称としての中国料理(「唐菜」「中国菜」「華菜」「中餐」と西洋料理(「番菜」「外国菜」「西菜」「洋飯」「西餐」)を指す語彙について、また地方料理



や各外国料理の初出や使われ方などについて分析した。総称としての「中国料理」と地方料理との関係を見ると、総称が登場する前に地方料理が出てくるはずだが、『申報』では、「唐菜」(1877)、「中国菜」と「華菜」(1884)が出た後に地方料理が多く現れるようになったとされる。総称としての「中国料理」を指す語句の成立時期は、日本においての「日本料理」とほぼ同時期となるが、これは「近代国家建設以前であっても、開港都市での租界の設立によって、西洋の文化が直輸入された結果であろう」(p. 301)と指摘されている。

第14章「1920-30年代における上海の調味料製造業と市場競争——中国の味精と日本の味の素に着目して」(李培徳著・湯川真樹江訳)は、味の素と味精の競争について、商標裁判を経た味の素社と天厨味精廠の商標、広告、販売戦略といった各方面を比較しながら、双方の歴史認識の違いが生まれた背景を考察した。中国の有名な民族企業であった天厨味精廠は1920年代初めの国貨提唱運動によって発展し、味の素の輸入代替品となっていった。しかし、現在多くの研究で指摘されている言説である、「味の素はひっそりと中国市場を去った」という事実はないと強調されている。そして、注目すべきもう1つの点は、1920年代初めに現れた上海の調味料である。それらの種類は豊富で、味の素と味精のほかにも「味」の字を使用した商品が多くあった。天厨味精廠の呉氏は当時の市場を独占せずに、上海の調味料製造業を発展させた。その結果、味の素社と天厨味精廠の対決において、その他の第三者企業が緩衝効果を果たすこととなった。

第15章「太平洋戦争下の食と健康——中国の日本人俘虜は何を食べていたのか」(貴志俊彦)は、日中戦争期の在華日本人俘虜(捕虜)の食生活について考察した。20世紀日中関係を検証する際には、平時とともに両国の交戦期・冷戦期における問題を取り上げる必要がある。同様に、食の問題を考える場合でも、日常と非日常的状況の検討が必要である。それは特殊状況下における食の問題を通じて多くの場面を活写することにつながるからだという。本章では、立命館大学国際平和ミュージアムが所蔵する鹿地亘関係資料を手掛かりとして、5つの収容所について調査している。日本人

俘虜は、1945年前までは中国兵よりも豊かな食事をしたが、日本軍が中国大陆での侵攻を進めるにつれて収容所の環境は悪化したことが明らかにされている。

第16章「北京老字号飲食店の興亡——全聚徳を例にして」(山本英史)は、「中華老字号」の象徴的存在である全聚徳の歴史を考察した。発展段階においては国・政府の大きな庇護のもとで順調であった。しかし近年の市場経済の急速な発展のもとで、大きな転換点を迎え、厳しい洗礼をうけている。このような問題は他の老字号店も直面しているが、「東来順」もその一例になる。北京老字号飲食店の研究は日本では少なく、中国においても「古き良き時代」を表象する「老北京」というキーワードをめぐる、関連した飲食店について言及されたものに留まる。その理由は史料の欠如であり、中国には地方志を定期的に編纂する伝統はあるものの、会社や企業の歴史をまとめる慣習はほとんどないと指摘している。

ここまで、16本の論文をまとめたが、本書は「近現代日本の中国料理」からはじまり、「越境する中国料理」、「中国料理の文化と政治」の3部の順でなっており、非常にわかりやすく、順を追って着実に理解を進めることができた。本書は、近現代日本の中国料理の様子を把握し、他の地域において受容された中国料理と比較しながら理解を深めることができる。また本土における中国料理の実情を知ることができ、関心を持つ読者には体系的な中国料理のイメージを作り上げる助けとなるのではないと思われる。

本書の巻末には、付録資料として2つの資料が付されている。まず、資料①：東京(都心)有名中国料理店地図(1930年代、1961年、1967年、1992年、2017年)である。この資料は5枚の地図を比較しながら中国料理店の移り変わりを一目で理解することができる。最新の2017年の地図を用いれば、東京都心での中国料理の旅もできるだろう。他方で、この地図は「食べログ」の「東京都の中華料理のお店」を参考としたものであり、地図に示されている80店は主に銀座・新宿・六本木に集中していた。

「中国料理」と「中華料理」は現在の日本では厳密に区別されていないが、もし中国発祥の料理

で日本人に合わせたものを「中華料理（現地化）」と呼び、本場の中国料理と同じものは、「中国料理（本格的）」と呼ぶのであれば、「池袋チャイナタウン」は無視できない存在である。ただし、池袋チャイナタウンは主に「新華僑」によって形成されてきたエリアであり、さらに地元の日本人の商店主とのコミュニケーションがまだ十分に進んでいない状況にあるため、池袋『中華街』構想も現在一旦保留となっている状況だ。なお、池袋のほか、川口も改革开放政策以降に中国から海外へ渡った人びとが多く集まっている地域となっており、現在の中国本場の味が味わえる中国料理店が多く現れている。今後の日本における中国料理研究について、これらのフィールドは欠かせないものとなっていくだろう。

資料②：中国料理関連文献目録では本書の補足資料として、(1)『料理の友』（1913～1962年）の中国料理関連記事目録、(2)『栄養と料理』（1935～1964年）の中国料理関連記事目録、(3)日本における中国食文化に関する研究文献目録（戦後～現在）を収録している。このリストは草野氏の労作であり、慶應義塾大学出版会のホームページから参考することもできる。こうした資料は、本書にさらなる付加価値を与えていると考えられる。

最後に、本書の中に何度も登場した『随園食單』（1792）の役割についての重要性を改めて強調したい。清代の大詩人である袁枚（随園）（1716.3.25-1798.1.3）は、食通としても知られており、中国料理業界においては誰もが知っている歴史上の偉人である。食単とは料理メモのことで、300以上もの料理について、材料の吟味・つくり方・味わい方を記し、さらに酒・茶にまで説き及んで余すところがなかった。『随園食單』は、フランス語（1924）、ドイツ語（1940）、日本語（1955、1958、1964、1975、1980）、イタリア語（2006）、韓国語（2015）、英語（2018）などの言語に翻訳されてきた。日本における『随園食單』の翻訳は第二次世界大戦後になり、山田政平が1955年に、そして青木正児もまた1958年に刊行した。そのほか、1975年には中山時子によって平易な日本語訳も作られた。しかし、もっと早い段階で、当時『料理の友』の編集長である竹田胤久の『支那

料理基本知識：随園食單新釈補填』が1938年に刊行された。2020年10月にはこれを復刻したのも出版された。「中華料理のバイブル」と称される価値はいうまでもなく、中国料理の歴史を学ぶには必読の書物だといっても過言ではない。

『随園食單』の翻訳に関わった者の他にも、篠田統（『中国食物史』（1974）、『中国食物史の研究』（1978））、田中静一（『中国食物事典』編著（1987）、『一衣帯水——中国料理伝来史』（1991））、石毛直道監修の『世界の食べもの（1984）』中国篇に執筆した人びとの貢献は、日本における中国食文化の研究の基盤を構築したともいえるだろう。1980年代からは、文化人類学の分野で、フィールドワークを通じた研究が現れ始め、これまで馴染みのない地域の中国料理が知られるようになった。「1990年代から現在に至るまで、文化人類学以外の研究者による中国本土での調査も増加し、2000年以降は執筆者に中国人研究者も多くみられるようになった」（p.377）のである。そして、団体が主催しているシンポジウムによって中国食文化に関する研究がより一層広がっている。近年活躍している団体として挙げられたのが、台湾の財団法人中華飲食文化基金が隔年で開く「中華飲食文化學術研討會」と浙江工商大学の趙榮光が主催する「亜洲食学論壇」である。

編著者の岩間一弘氏は序章の最初に、「我が中国の近代文明の進化は、ことごとくみな人に先を越されて後れをとっているが、ただ1つ飲食の進歩だけは、今に至るまでまだ文明各国が中国に及ばない」（孫文、1918）を引用していたが、この引用には中国料理の影響力が示されていると考えられる。海外において、中国料理は華人が異国に街を形成していく際の最大の「武器」「資源」であり、日本料理とは異なる中国料理の強みとは、移住先の食材を利用して容易に現地化し、現地の人々に好まれて大衆化することであるという（山下、2016）。また、現地化する一方で、「すでに人々が意識しないレベルとなりながらも、いまだ段階的受容は続いており、「改良」や新たな「追加」を繰り返しながら微妙に変化している」（p.237）。現代日本の食文化としても挙げられる中国料理はつねに現地化しつつ浸透しており、これからのさらなる変容の可能性が大変期待される。■

**【参考文献】**

- 王斯（2018）：袁枚《随园食单》在海外的译介和传布——兼及“随园奖”的设立缘起（中国語）。文化<sub>と</sub>文明：开拓餐桌新时代：第八届亚洲食学论坛（2018 北京）论文集。北京日报出版社，pp.455-465.
- 山下清海（2016）：新・中華街 世界各地で〈華人社会〉は変貌する。講談社選書メチエ。
- 袁枚(1792)：随園食單。小倉山房。（＝青木正見訳(1980) 随園食單。岩波書店。）