



# 食文化からみた中国地誌：地理授業への活用に向けて

井上, 寛和

---

(Citation)

兵庫地理, 40:50-58

(Issue Date)

1995-03-31

(Resource Type)

journal article

(Version)

Version of Record

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/90002401>



# 食文化からみた中国地誌

—— 地理授業への活用に向けて ——

井上寛和

はじめに

1994年度大阪府高等学校教育課程研究集会(大阪府教委主催)の地理歴史部会(8月23日・於大阪府教育センター)で、河野明(府立生野高)は「コーヒーから見た世界史」のテーマで実施した授業の、事後報告を行なった。1950年代後半に街角で聴いた「コーヒー・ルンバ」のメロディも登場するこの授業は、緊張の連続ともいえる政治史中心の授業とは異なって、嗜好飲料が立役者ゆえに、授業の感銘度の良さが手にとるようであった。

本報告に触発されて、地理授業への食文化論の導入を試みたのが本稿である。周知のように、1994年度をもって、高等学校新指導要領は家庭科を男女併修としたが、膨大な学的蓄積のある食文化論に地理授業が接近し、その内容を豊富にすることは、家庭科の食物単元と地理学習とが一体となって、生徒の学習効果をあげ得ると思っている。

本稿は、「中国農牧業地域」の授業に食文化論の援用を試みるためにはどのような視点が必要かについての考察をねらいとしている。広大な中国に関する農牧業の授業は、農作物生産においてだけでなく、それをいかに食べるかの側面から行われなければならない。

## 1. 中国食文化史寸描

「四書」(論語・大学・中庸・孟子)・「五経」(礼記・春秋・詩経・書経・易経)のうちの「礼記」には、周代(西周B. C. 1027～771)の制度を収録している。この中で、周王の実施すべき年間節会(1月1日屠蘇・7

日七種羹)<sup>あつもの</sup>・2月社稷<sup>しやしよく</sup>一首都長安の土地神祭<sup>ツオ</sup>・3月上巳の祓<sup>みそぎ</sup>—最初の巳の日—桃は邪気を払う木—日本で雛節句へ・4月清明—立春<sup>ちまき</sup>・5月夏至の日粽<sup>ふくじゅう</sup>—最初の午の日・6月伏日—夏至後の3回<sup>かのえ</sup>の庚の日の1回は役所休業—素麺の原型らしき湯餅を食する・7月七夕—瓜を食する・8月中秋観月行<sup>つちのえ</sup>・9月9日重陽—菊酒・7代14夫婦の祖先祭<sup>みうげつ</sup>・10月1日全国休業・11月団子・餃子を食する・12月—臘月—冬至後の戊日—後同月8日に年粥を食することとなる)を定めていた。

前漢(B. C. 202～A. D. 8)の歴史書である司馬遷の「史記」では、武帝時代の張騫の功績伝中で、華北への渡米食品(張騫物—石榴・胡麻・葡萄・黃瓜—胡瓜など)に触れている。後漢(25～220)の歴史書「漢書」からは、華北への小麦と粉食の渡米は後漢初期であったことが知られ、それ以前での華北の主穀は禾<sup>あわ</sup>・粱<sup>もちあわ</sup>・稷<sup>きび</sup>・黍<sup>もちきび</sup>で、蒸して粒食していたという。なお、粟は穀類種子の総称であったが、のちに禾に替った。小麦粉を麵<sup>ミン</sup>・その製品を餅と呼ぶのは、この頃以来のことである。一方、穀物の粉穀を外したものを米と呼ぶ。現在に至るも小米—アワ、大米—コメ、黄米—アワ、玉米—トウモロコシである。さて、黄<sup>ホ</sup>豆<sup>ワンドウ</sup>(大豆)は、東周の春秋時代(B. C. 771～403)に齊(山東省に該当)の桓公<sup>さんしゅう</sup>が山<sup>リヤンニン</sup>成(遼寧省に該当)を征服して得たので、戒<sup>じやうしやく</sup>菽と命名された。豆は元米、穀物を盛る<sup>たかつき</sup>高<sup>タカ</sup>坏<sup>クワイ</sup>のことで、菽が豆型ゆえに、豆へ転化した。また大豆は唐代までは大型豆の総称であった。大豆の原産地は遼寧省である。<sup>3)</sup>

後漢後の魏(華北)・呉(江南)・蜀(四川)三國時代(1221～1280)では、後二者でのイ

ンディカ（<sup>せん</sup>籾）陸稲の普及のことがある。魏による<sup>コシヨクセン</sup>三國統一を継承した西晋（280～316—<sup>カシヨウ</sup>首都洛陽）を経て、<sup>コシヨクセン</sup>中国は再び五胡十六国（316～439）・北魏（439～589）の北朝と南朝（316～589—<sup>カシヨウ</sup>東晋—<sup>カシヨウ</sup>首都南京・宋・齊・梁・陳）の南北朝期を迎える。北魏の孝文帝は<sup>アトドン</sup>大同より西晋の旧都洛陽に遷都して漢化政策を採用し、均田制をも実施した。賈思勰の「<sup>カシヨウ</sup>齊民要術」は華北の「餅・羊・酪」と江南の「米・魚・茶」の食文化の対照性を克明に描写している。厨房への鉄具の普及もこの頃であった。

ところで、稲には水稲と陸稲、その各々にインディカ種（<sup>せん</sup>籾）とジャポニカ種（<sup>カシヨウ</sup>粳）<sup>4)</sup>が、さらにそれらのすべてに<sup>コウ</sup>粳（うるち）と<sup>モチ</sup>糯（もち）があって、8種にも分かれる。これらの成立要因はいかに考えられているのか<sup>5)</sup>。まず、水・陸稲の成立は生態への適応として前者は湛水地で、後者は乾地で生じたという。この際、稲の原産地をインド半島の東部湿地（オリッサ州）とする説では、水稲先行発生となり、<sup>コシヨクセン</sup>中国の雲貴高原とする説では、陸稲先行発生となる。一方、インディカ種とジャポニカ種の分立は成育温度への適応で、前者に対して後者は耐寒性がある。最後に粳と糯の成立は当然に、ネバナバ米のジャポニカから得やすいが、ともかく、人の手で選抜淘汰されたとする説が強い。なお、世界での糯米栽培の中心地は雲南・ラオス・タイ北部・ミャンマー北部である。そしてこの<sup>カシヨウ</sup>辺が稲の上記の適応と分化を遂行させるに最適の環境条件を備えているのも事実である。

隋（589～618）の文帝治下の604年遣隋使小野妹子の<sup>カシヨウ</sup>日本国書奉提以来、894年遣唐使廃止まで、唐風文物・制度の日本への移入は<sup>カシヨウ</sup>怒濤の如くであった。二代煬帝は山陽流（<sup>カシヨウ</sup>鎮江—揚州—淮河）・通済渠（<sup>カシヨウ</sup>淮河—開封）・水濟渠（開封—天津）を整備、揚州へ遷都して江南物資の北搬に画期的進展の偉業を遺した。一方、隋代までの<sup>カシヨウ</sup>凶書目録の「隋書経籍志」

もすばらしい文化遺産である。

唐（618～907）において、760年陸羽の「茶経」が世に出た。ここでの<sup>カシヨウ</sup>茶製法<sup>6)</sup>による茶の日本への導入は、延暦24（805）年遣唐使水忠（南都法相宗興福寺の僧、帰朝後嵯峨天皇の勅命で近江円梵刹寺に入る）によってであった。さて、唐初において、<sup>カシヨウ</sup>碾磑（水水平水車）が華北での製粉を、<sup>カシヨウ</sup>足踏唐臼の江南での精米を量産化に結びつけた。なお、<sup>カシヨウ</sup>波稜草がイランより陸路渡来したのもこの頃であった。

五代十国（907～960）の動乱期に、西瓜・甘藍が漢上へ渡来した。韓鄂の歳時記「四時纂要」から豆腐の漢上全域への定着を知り得る。やがて漢上は北宋（960～1127—<sup>カシヨウ</sup>首都汴京—東京—開封）によって統一されるが、時を移さず遼（907～1115）の燕雲16州への侵入（首都燕京—北京）によって脅かされる。とは言え、孟元老の「東京夢華録」は汴京での<sup>カシヨウ</sup>殷賑（四川飯店まである状況・妓楼・飯屋）振りを描いている。後述のように、開封は現在も中華料理の<sup>カシヨウ</sup>一廬である。自らを<sup>カシヨウ</sup>老饕（食い辛抱）と号した食通の詩人、蘇東波を満喫させるに足る経済的興隆を北宋は実現していた。例えば、<sup>カシヨウ</sup>中国酒造が北酒（小麦粉麴<sup>7)</sup>を媒体）と南酒（糯米麴を媒体）に双立するのもこの時代であった。因に北宋では、酒造は軍閥の管掌下にあった。北宋は金（1115～1234）と謀って、遼を滅したが、程なく金は汴京を占領し、1127年北宋皇帝徽宗（<sup>カシヨウ</sup>抹茶製法<sup>8)</sup>に基く茶書「大観茶論」の著述・画人）らを北滿に幽閉した。ために、南宋（1127～1279—<sup>カシヨウ</sup>首都臨安—杭州）が成立する。南宋の成立するや、酒専売制を断行して<sup>カシヨウ</sup>国庫に充てた。ところで、日本への<sup>カシヨウ</sup>抹茶法の伝来<sup>9)</sup>は、夙に、11世紀半に常尋（藤原頼通の護持僧の地位を捨てて入宋）の弟子遠によってであったが、<sup>カシヨウ</sup>宋西（浙江省寧波の天童寺で臨濟禪を修業、1191年<sup>カシヨウ</sup>平戸に千光寺富春園・京都建仁寺を開山・「喫茶養生記」を著述）による「禅

院茶礼」としての導入は、日本の茶文化史上に極めて大きな画期をもたらした。

モンゴルの世祖フビライは金を、ついで雲貴高原諸民族とも気脈を通じて南宋をも滅し、元（1279～1368—首都大都・北京）を建てた。四階級制（蒙古・色目・旧在金漢人・江南漢人の差別策）を採り、公式宴会は蒙古式としたものの、漢文化との落差を埋めねばならなかった。例えば、「居家必用事類全集」、司農書官撰の「農桑輯要」の出版や、忽思慧の「飲膳正要」の文帝への、食養生書としての奉呈がある。なお、高粱の渡来は世祖のビルマ遠征時のことであったとされている。

明（1368～1644—首都南京、1403年北京へ遷都）での、永楽帝（太祖洪武帝の子恵帝を殺し王位篡奪）は1404年室町幕府と勘合貿易を開始し、同時に琉球王国・李氏朝鮮国らと冊封関係を樹立する。鄭和をアラビア海西征に就かせ、著るしく国際性を高揚させた。下って、嘉靖17（1538）年、大内氏勘合貿易の使者、策彦が「入明記」（琉球冊封使と同ルート、寧波～鎮江～揚州～徐州～天津～北京の見聞記）を著わした。1557年ポルトガルがマカオ市を建設、神宗万曆10（1582）年ジェズイット会宣教師マテオ・リッチが来朝した。この頃、アメリカ原産作物（白薯—金薯—甘藷<sup>10)</sup>・土豆—馬鈴薯・辣椒—唐辛子が海路で、包米—唐もろこしが陸路で甘肅省へ）が渡来した。甘藷の茶がルソンより金振道によって福建省へ密輸された神宗万曆21（1593）年には、李時珍が医食同源の書としての、「本草綱目」を著わした。この背景には、宮廷生活での飽食があった。マテオ・リッチの弟子、徐光啓が「農政全書」を著わした1630年には、すでに清（1644～1912）が興っていた。

満洲女真族が建国した清は漢人との混血を禁止する一方で、漢文化人を優遇した。この方針は征服王朝に共通した点であった。一方、私達が西太后女官の徳齡による「御香縹緗録」（西太后の瀋陽行幸記—宮廷食文化）、曹雪芹

の「紅樓夢」（上流社会）、パール・バック女史の「大地」（庶民生活—中華民国成立後1920年代だが）を繙く時に、頂点にも達した食生活の階層的格差に唾然とする。清朝社会は階層的両極分解を一途に辿った。

清朝治政期間の食文化をイギリスのそれと対照してみる。<sup>11)</sup> イギリス東インド会社は、1644年廈門を拠点にオランダ仲継なしの中国商品の輸入を始め、1660年中国茶の初荷を扱った。200年後、イギリスはダージリン茶・セイロン茶の栽植農業を開始する。これは自らが創造した紅茶嗜好文化の構成財（紅茶・砂糖・ミルク・菓子類・茶器セット）中の、柱である茶をも、英植民地領域内で供給する自己完結の達成を意味した。一方、資本主義的生産様式の旗手たるイギリス社会は、市民階級という中堅層を育て、紅茶嗜好文化の需要層を分厚く形成した。

清朝下において、洋葱（玉ねぎ）・西红柿（トマト）が渡来し、白菜は漢土で現状の大型へと改良された。上述のことから判るように、中華料理（中餐）の農産物上の主要食材には渡来品が多い。その理由の一端には、社会上层の人達の異常なまでの食探求心があった。中餐のメニューは彼等の美食願望を満喫させんと、膨大な品数を準備した。しかし、中餐を味わい得る階層は限られ、それを自らのものとする分厚い需要層の形成は、1987年以後の開放経済実施まで、待たねばならなかった。

## 2. 中国農牧業地域区分

中国国土面積960万km<sup>2</sup>は、用途別には草原33%・砂漠19%・林地13%・耕地10%・都市的用地7%・その他8%である。日本での林地が68%、アメリカ合衆国でのそれが30%であることと比べると、中国の林地は極めて低率である。加えて、中国の林地は東北部と南西部に偏在する。耕地面積100万km<sup>2</sup>は日本の

総面積の約3倍に相当するものの、12億人にも達した総人口の漸次的食生活水準の上昇という状況下で、中国農業問題は世界的関心事と成っている。

東西4,500km・南北4,200kmに及ぶ中国の三大自然地理区は、ヒマラヤ山脈とクンルン山脈に扼される<sup>チベット</sup>西蔵高原・<sup>チンハイ</sup>青海高原での標高3,000m以上の部分とタリム盆地・ズンガリー盆地・ゴビ砂漠から成る標高3,000~500m、年降水量300mm以下の部分、および残余の東半で構成されている。この東半部分は年降水量750mmの「<sup>チンリン</sup>秦嶺・淮河線」によって、華北・東北区の畑作地帯と、以南の水稲二期作地域、および残余の水田二毛作地帯に区分される。そして、華北畑作地帯は標高500m線や1月等温線 $-6^{\circ}\text{C}$ によって、春小麦、冬小麦粟・冬小麦高粱の畑地二毛作地域に細分される。水田二毛作地帯は東側を標高500mで画される四川盆地と長江中下流域・水稲茶地域に区分される(図1)。図1での標高500m線両側の9農業地域区分は、夙に1920年代にパール・バックの夫であったレッシング・バックが作

図したものである。1978年経済解放政策の実施後の経済地域区分は、東北・黄河(春小麦・冬小麦粟・冬小麦高粱区の統合)・長江・南沿海(水稲茶・水稲二期作区の統合)・西南(雲貴高原と四川盆地区の統合)の5区に編成変えされている。ここでは、図1に従って、各農業地域を概観したい。

大豆・春小麦・高粱地域 <sup>ヘイロンチヤン</sup>黒竜江(アムール川)での国境は1858年アイグン条約で、ウスリー江での国境は1860年天津条約で画定した。前者では1689年ネルチンスク条約でのアムール川以北300kmまでが、後者では天津条約以前には沿海州が清朝領域に属していた。1949年中華人民共和国建国後、1960~91年の間の中ソ紛争期には、国境問題を再燃させた。1932年には日本の傀儡政権である満洲国が独立したが、それに先立つ1906年には日本の国策会社南満洲鉄道株式会社が設立され、大豆作の推進、1937年豊満ダム竣工、<sup>フーシュン</sup>撫順・鞍山製鉄業などの植民地支配が1945年まで続いた。本地域諸河川は冬季凍結する。

春小冬地域も東北区と同じく1作1年であ

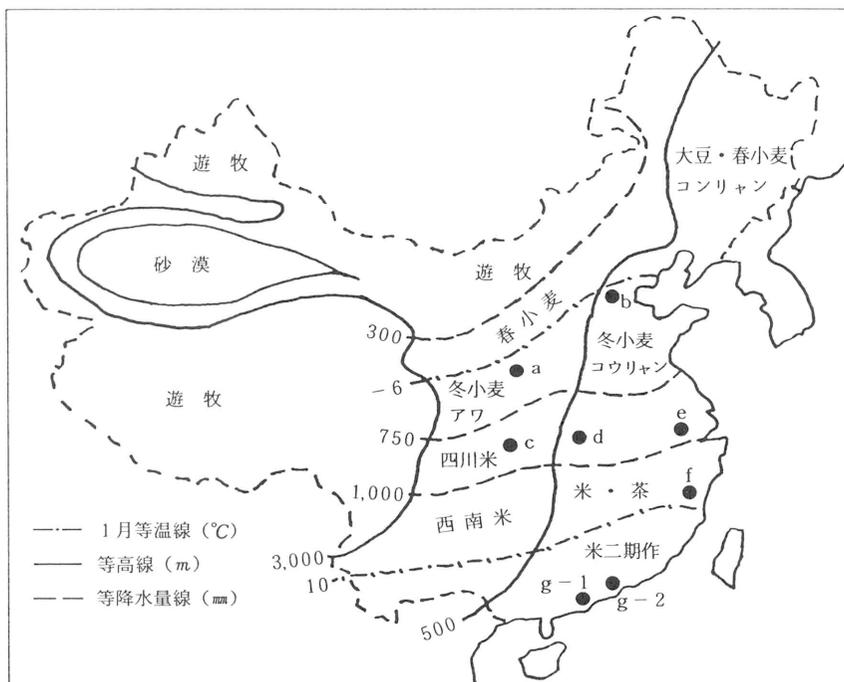


図1 中国農牧業地域区分図

る。この地域の北限は万里長城である。冬小麦・粟地域は黄土高原（オールドス）と一致し、穴居住居がみられる。因みに、シルクロード・黄土のタームは19世紀後半に、名著「China」を著わした、ドイツ地理学界の雄リヒトホーフェンの命名に由来している。冬小麦・高粱地域は黄河沖積地と文化史上有名な泰山の東という意味の山東半島に展開する。この沖積平野は極めて低平で、例えば、開封の標高50mに対して、黄河河口は500km先きという有様である。一方、この地域は湿潤大陸性気候区に行りながら、夏季高温ゆえに、同気候区下での、世界唯一の綿花栽培可能地となっている。

日本の総面積より大きい四川盆地はパンダの故郷で、照葉樹林植生下にある。石灰岩が多く、赤色盆地の異名がある。青海高原を水源とする河川が流末で金沙江と命名され、四川の嘉陵江と合流する以東が、正確な長江（揚子江）の区間である。長江水稲小麦区の洞庭湖（4,360km<sup>2</sup>の半分は干拓）を抱する湖広平野・鄱陽湖のある江西平野・南京上海間の江蘇平野は屈指の穀倉である。なお、湖広平野は1953年竣工の、荆江分水工事以前では「三山六水一分田」・「九曲回腸」と呼ばれていた。

西南米地域（雲貴高原）には、中国50民族のうちの25民族が少数民族として生活している。言語上、シナ・チベット語族では共通するが、彝語派（彝・白・哈尼・拉祜・納西・西藏など）、壮侗語派（壮・侗・傣・水・佬・景頗・佤など）、苗瑶語派（苗・瑶）と南アジア語族モンクメール語派（山達・布郎）に分けられる。1949年新中国成立直前での農耕形態において、焼畑耕作民（例 布郎）、焼畑・水田耕作並用民（例 哈尼）、水田耕作民（夙に13世紀に焼畑耕作から脱却の傣を典型）の三者に類別し得る。一方、その生活様式が照葉樹林文化複合（竹・漆・櫨の資材利用、運搬具としての天秤棒、水晒し技術、食

品加工への麴菌・納豆菌・乳酸菌利用一鮭と漬物、高床式住居・精霊信仰）の担い手であることで共通する。

中国西半の遊牧生活圏のうち、西藏高原には総数約400万人の西藏族の、うち3分の1が居住し、ラマ教・酥油茶・ヤク飼育・アブラ菜栽培を民族指標とした生活を展開している。東トルキスタン地方（新疆省）には、ウラルアルタイ語族中のトルコ語派（維吾爾・哈薩克・塔塔爾・烏孜別克・塔吉克）の語族が回教徒として、人口稀薄に生活する。一方、ゴビ砂漠周辺には、シナ・チベット語族では漢族・雲貴高原諸族の彝・壮侗・苗瑶語派と同範疇の、蒙古族がラマ教を信奉して生活している。

### 3. 中国食文化の地域性

ここでは中餐（中華料理＝漢民族料理）の地域性・雲貴高原少数民族の食文化の若干例・遊牧乳利用圏での乳加工の相違性を扱う。なお、東北区におけるウラルアルタイ語族中のツングース語派族に属する諸族の食文化（河川魚を含む魚の生食・昆布食の特色）は、日本列島での食文化の基層性として、近年注目されているが、<sup>13)</sup>ここでの紹介は控えて置きたい。

中華料理（中餐）とは漢民族料理を指すが、その味覚のローカル性は北咸・南甜・東酸・西辣と表現されてきた。しかし、実際的な地方性は七区分（秦菜・北菜・川菜・湘菜・滬菜・閩菜・粵菜）される<sup>14)</sup>。図1中のa～gに従って各菜を紙上で試食してみよう。

**秦菜（a）** 西安（旧長安）を中心とする陝西の料理、咸・甜・酸・辣の各味覚の各々を重視する素材性が特色で食通に好まれる。因みに、唐の盛時の長安は100万都市で、東西10km・南北9kmの広大さであった。酒場では胡姫（イラン系のホステス）が接待した。

**北菜（b）** 狭義の北菜と京菜を合わせた

呼称。狭義の北菜とは開封料理を指し、京菜は北京料理である。狭義の北菜を基礎に成立した京菜の特色は、食材への加熱法<sup>15)</sup>が精緻に細分化され、火加減による食材の香りと、舌ざわりを求める点である。北京鴨子(ペキン・ダック)がその象徴的存在。食材は肉類中では羊肉が最多で、爆・溜・烤される。餅(小麦粉の製品)が大米(米)より多い。季節性は「春餅・夏粥・秋冬羊」と表現される。宮廷料理の本場としての自負をもっている。

**四菜(c)** 「蜀犬日に吠ゆ」は四川盆地の周年に渉る濃霧を表現したもの。夏は酷暑・多湿、冬は酷寒ゆえに、飲食同源の料理が発達した。辣椒(唐辛子)・蒜(にんにく)・花椒(さんしょう)など10種類を越える調味料の配合で23種の味つけが生まれるといわれる。冬季の長期性から腌菜(漬け物)も地方別で最多種である。食材上の特色では魚介類はすべて淡水産か干物、猪(豚)・牛の使用率大である。宴席では前菜(オードブル)が夏では冷、冬では暖となる。大菜(メイン料理)が中餐一般では6品なのに、7~8品と多い。麻婆豆腐が象徴的存在。

**湘菜(d)** 夏は炎熱で中国でも最も暑く、冬は酷寒となる武漢の料理、味つけは四川料理ほど辛く無く、調理方法も単純でメニューも地方別では最少。煙燻臘肉(塩漬け豚の乾物の燻製)が象徴料理である。宴席では、四季を問わず、前菜に熱い料理を出す。食卓が大きく、14人と四川より1半増席数が増える。箸が30cmもあり長い。燻製品貯蔵に辣椒を使うが、明代以前では胡椒が使われていた。

**滬菜(e)** 長江下流域の上海地方の料理の総称であるが、揚州・無錫・蘇州・杭州・寧波と独自の亜種が並立する。揚州の南の鎮江は酢の、杭州近傍の紹興は酒の産地、揚州自体が中国最大の塩取引地で醬油産地。物資輸送の古来からの大動脈に位置する古都の料理である。淡水魚の新鮮性を素朴に生かす点で特色があり、調理も清炒(素炒め)が中

心となる。宴席には、主菜は双拼(一皿に2種以上の料理を盛る)が特色。その際、魚翅(ふかのひれ)と蟹・鰻魚・水魚(すっぽん)のうち一つが組み合わせて出される。なお、金華はハムの名産地で、ハムの普通名詞でもある。

**閩菜(f)** 福建料理を指し、家厨・包厨(出前・仕出し屋)が多く、注文先きの家への出張料理さえある。ここでも海鮮の素材を重視し、清蒸(素材姿形を生かす)が特色。調味は軟溜(あんかけ風)である。宴席では、前菜に2種以上の海産物を出し、点心には鹹点として蟬飯(蟹入りもち米雑炊)が出る。因に琉球料理との類縁性が強い。

**粵菜(g)** 広東地方(嶺南)の広州・潮州・東江の三大派を統括した地方料理の名称である。北宋の詩人、蘇東坡をして、「口に噉う荔支の三百顆、辞せず、長えに嶺南の人と作るを」と詠わしめたのも、宜なるかな。

(g)-1 広州料理 漢代以来の交易都市、旧広東を中心とした料理。山海の幸に恵まれ、亜熱帯にしては酷暑とならない。食材の豊富さは抜群である。食への探求心から、狗(犬肉)一丸に発音が近いことから三六とも言う)や蛇までを大好物にしてしまった。調理では鍋気(食材への油のなじみ具合)・腕生度(食材への火の回り具合)を重視する点で京菜と類似する。こちらの象徴料理は烤乳猪(仔豚の丸焼き)である。一方、茶館での飲茶と点心での糕を糯米で作ることが特色。年中行事食での臘八粥(12月8日粥)にも腕を振る。宴席での前菜が最も豪華で、拼盤(大皿に食材の色合を利用して、鳳凰などを造形する)が出される。高級料理には魚肚(魚の浮袋)が出る。

(g)-2 潮州料理 広州料理の母体であるとされる。芥菜(家庭料理)の中から、名物の田鶏(蛙)を宴席料理へ登場させることにもなる工夫の料理である。調理の基本は淡・甜・慢(淡味で食材の長所を保ち、辛み

を避け、長時間をかけて煮る)である。つまりは、湯菜(スープ)への執心となり、宴席料理でも湯菜が主役となる。芥菜重視の風土から、江戸期に長崎での卓袱料理(椅子掛けの共食鍋料理)を伝播させた。一方、東南アジアへの華僑としてマレーシアへ移住した人々が多く、食文化の逆輸入として、沙茶醬(タレ料理)も多くなった。象徴料理は燕窩湯(燕の巣入りスープ)である。

**雲貴高原の食文化** 新中国成立後、1958～60年で集団所有制を推進し、人民公社制が敷かれ、ついには、1966～69年での文化大革命に至った。転じて、1978年以降になり経済解放政策が実施された。総じて政策変更は、糯米を主食とする少数民族に、当局的インディカ型水稲粳米や1975年以降でのハイブリッド米(中国全体で'78年350万ha・'87年1010万ha全作付面積の30%・単収645kgで在来品種の35%増・水稲粳米)への転換を迫ることとなるが、このことは生活様式の変化をも起こさせたのである<sup>16)</sup>。

すなわち、西双版納傣族自治州(州都景洪・ミャンマー・ラオス国境に近く、瀾滄川-メコン川上流部)での焼畑民族布郎の場合、文化大革命期を極に、焼畑の水田への転換指導による作付面積の減少は、伝統主食(陸稲糯米・ジャポニカ種陸稲粳米)確保の要求から、火入れ周期(従来10年ごとが2年毎へ)を短縮させ、自然破壊を誘発する。また、水稲糯米を伝統主食とした平野部傣族では、水稲粳米の請負制に参入して、生活水準を上げることが、伝統主食の水稲糯米作付を自主減反することを意味することとなっている。因みに本族の伝統主食は紫・赤・白三色の糯強飯で、糯米香茶・豆醬(味噌)などの自給食材とで完結していた。

**中国遊牧圏の乳加工** 乳児は乳糖分解酵素をもつので生乳を栄養分へ変え得るが、乳児期の終了は同酵素の分泌完了を意味する。従って、世界の乳利用圏(東亜・東南アジア・熱

帯アフリカ圏以外)では何らかの乳加工技術を持っているが、<sup>17)</sup> 乳利用圏全体に共通する加工技術は乳酸菌を働かせることである。ユーラシア・アフリカ大陸で、乳加熱殺菌後の乳酸菌利用地域はチベット・北アフリカ・近東・バルカン・東欧・インド・西アジアである。冷乳でのそれは中央アジア・モンゴル・西欧・ロシア・地中海北岸・ナイル水系居住のニグロである。さらに、クムイス処理(生乳を乳酒へ加工し、二次製品化)は、中央アジアのキルギス・モンゴル・シベリアのヤクート族である。一方、乳加熱濃縮の加工はモンゴルに、凝固剤使用は、犢第4胃からの抽出物(レンネット)使用の西欧・西アジア・中近東・北アフリカで、果実凝固剤の利用はインドにみられる。以上の分布は、モンゴルの極めて多岐な地域内多様性と重層性を示すものである。

#### 4. 中・韓・日の食材と食作法の比較

まず、肉食文化の展開が日本料理では著しく遅れた経緯がある。中国史上での肉食禁止令は無い。朝鮮では、三国時代での仏教国策(高句麗372年・百濟382年・新羅528年)以来、高麗王朝(918～1356年)がモンゴル帝国の間接支配(1231～1356)を受けるまでの仏教全盛期のみ、肉食禁止令下に置かれた。ついで、排仏崇儒政策を採った李氏朝鮮王朝(1382～1910)も肉食タブーを持ち込まなかった。それに対して、日本では、675年天武天皇の殺生禁止令(牛・馬・犬・鶏・猿)以来、明治維新後の文明開化まで、肉食は公式上では獣肉と魚介類に求められるのみであった。

第二に、日本料理の特色には、旬の季節感覚がある。唐風としての節会は、皇室の祖先崇拜や神撰と習合して、延喜7(907)年の藤原時平編纂による「延喜式」(宮中年中行事・百官の儀と作法・土産朝貢・神社編成)に載せられた。季節感覚は日本料理に素材そ

ものの味を求め、「<sup>まないた</sup>俎板と包丁」の料理は食材の包丁捌き・盛り付け・色合いの審美性を追求するものとなった。朝鮮料理において、「医食同源」よりも「薬食同源」とばかりに、食材の混合による栄養摂取の重点主義となったことと対照的である。そこにみられる調味料での<sup>ヤンニョム</sup>薬念（タレ）や飲茶での混合性はもとより、朝鮮漬はその最たるものである。

第三に、食事作法への儒教の受け入れ方を比較してみよう。朝鮮料理では儒教の理念をテーブルマナー自体の中や献立に採用して、敬親・敬老・敬師を実体として表現する。老人を招く際には粥のメニューを多くするか、喫煙は止めるとか、まさに、「東方礼儀の国」の心配りである。一方、日本では、身分差社会の枠組みを宴席へまで持ち込んで、「上座・下座」と身分差を再確認しながらの摂食である。茶道の空間として成立した「床の間」は元来、「一座建立」（客と亭主が虚構なるがゆえに、茶室では平等人格として心を交える）のための舞台装置である。宴席での「床の間」は身分差の誇示用と、巧みに使い分けている。文化の本質が形式主義によって消去され易い。

第四に、正式な日本料理の献立形式は本膳料理と呼ばれ、献立内容には一汁三菜・二汁五菜・三汁七菜などがある。汁の数は膳の数を表現しており、一の膳は本膳とも言う。配膳は個人別で、そのメニューは<sup>なまほ</sup>鱈（酢じめ魚）はともかく、平（煮物）・猪口（和え物）・坪（煮物）・焼物（姿焼）と皿の名称で呼ばれる。全く対照的な中餐では、メニューの名称は、①調理法と主食材・②主食材と副食材・③食材と調味料または調理法・④人名・地名・料理故事・⑤縁起の良い文字一八、四・⑥料理の外観の美名化、で配膳は回転式円卓上へ「一品ごと<sup>いっぴんごと</sup>三器盛」である。

第五に、食膳マナーは朝鮮料理が最も厳しい。箸使用は具を挟む時のみで、口への搬送は匙により、手前へ動かして口へ。飯に汁を懸けても良いが、その逆は不可。食事中の匙

は碗中へ立かける。お料理の一部を残すのが礼儀となっている。

## おわりに

ここにあげた食文化を通しての中国地誌は、ややもすれば生産活動を重視し、従って平板的になりがちな地誌学習を、生き生きとしたものにするための試みである。もっとも、具体的な授業への援用にあたっては、食文化史では穀物史と飲茶史に絞り込む、中国農業地域の歴史的背景として食文化を考える、現実に生徒が食べている食事の実態との落差に注意するなどの配慮が必要である。しかしながら、ポスト冷戦構造の中で、近隣アジア諸国との相互理解を深め得るような授業を心がけ、地域の姿を生徒一人一人のものとしてとらえさせるには、生活に密着した地理的事実に根ざす授業展開が求められる。本稿は、そのための手掛かりの一部になるものと思っている。

## 註

- 1) 篠田 統『中国食物史』柴田書店、1974年に依拠し、他文献に依拠した場合は引用を註で示した。地名の中国音にはカタカナ、歴史呼称には平仮名を付した。
- 2) 槇 浩史『中国名菜ものがたり』鎌倉書房、1988年などに依拠した。
- 3) 石毛直道ほか『食物誌』中公新書、1975年、P.38。
- 4) インディカ種はアミロースが多く、ジャポニカ種はアミロペクチンが多い。前者はブドウ糖分子の配列が連鎖状で長粒非粘性。後者は房状配列で丸味粒粘性。
- 5) 福田 一郎ほか『コメ食の民族誌』中公新書、1993年、P.149。
- 6) 団茶製法は蒸し茶葉を杵で搗いて団子にし、鉄製型に入れて磚茶にする。飲用時に碾いて粉末にし、湯の中へ茶粉抹を入れる。
- 7) 森 浩一編『味噌・醤油・酒の来た道』所収

- 「日本の酒・高志の酒」小学館，1991年。
- 8) 抹茶製法は蒸茶葉を焙<sup>ほいろ</sup>炉で乾かし、碾いて粉末にする。飲用時に茶碗に抹茶を入れて湯を注ぐ。その後、日本で元文3（1738）年宇治田原の永谷宗園が煎茶製法（蒸茶を日干後、揉捻する）を考案し、煎茶大量生産を達成。なお本製法下の抹茶製造には多肥栽培・日覆・若芽摘み1心2葉の玉露のみを使う。
- 9) 村井康彦『茶の文化史』岩波新書，1979年，P.41。
- 10) 小林 仁『サツマイモのきた道』古今書院，1988年，P.47。
- 11) 角山 栄『茶の世界史』中公新書，1975年，P.49。
- 12) 紅茶は茶葉醗酵後に乾燥。芳香<sup>アロマ</sup>・香味<sup>フレバー</sup>・刺激性・色合いが嗜好要素である。飲茶手法では茶

葉に湯をかけ成分を淹<sup>だ</sup>す飲み方。一方、中国明代以降、番茶製法（茶葉を大釜で炒る。番茶は晩茶，すなわち、摘葉期の遅い，成分濃厚の茶葉を使用）が一般化。飲用時に，湯の中へ茶葉を入れる。

- 13) 森 浩一編『前掲書』所収，佐々木史郎「沿海州における食文化」。
- 14) 柴田書店編集部『中菜の地方菜』柴田書店，1960年。
- 15) 木村春子ほか『料理の中国語』柴田書店，1993年，P.237。爆<sup>バオ</sup>（強火数秒）・涮<sup>シヤオ</sup>（しゃぶしゃぶ）・烤<sup>カオ</sup>（焼肉）・炸<sup>ジヤオ</sup>（揚げる）
- 16) 福田一郎ほか『前掲書』P.29。
- 17) 中尾佐助『料理の起源』NHKブックス，1972年，PP.149～198。

（いのうえ ひろかず・大阪府立天王寺高校）