



中国山東省農村の食生活に関する文化地理学的研究 ： 餃子食を事例に

于, 亜

(Degree)

博士 (学術)

(Date of Degree)

2007-03-25

(Resource Type)

doctoral thesis

(Report Number)

甲4108

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/D1004108>

※ 当コンテンツは神戸大学の学術成果です。無断複製・不正使用等を禁じます。著作権法で認められている範囲内で、適切にご利用ください。



氏 名	于 亜
博士の専攻分野の名称	博士（学術）
学 位 記 番 号	博い第 691 号
学位授与の 要 件	学位規則第 5 条第 1 項該当
学位授与の 日 付	平成 19 年 3 月 25 日

【 学位論文題目 】

中国山東省農村の食生活に関する文化地理学的研究－餃子食を事例に－

審 査 委 員

主 査	教 授	長谷川 孝治
	教 授	森 紀子
	准教授	大城 直樹

本論文では、中国山東省における餃子食文化を考察の対象とした。考察にあたって中心テーマとしたのは次の3点である。第一には、現代中国の国民食といわれるほど、庶民の食生活で重要視され、生活文化の多様な側面が集約されている餃子食を捉えることの必要性である。第二には、約2,000年の歴史を有する山東省の餃子が、広く中国及びその周辺地域へ浸透し、それぞれの時代と地域、文化に応じて変容していったという、長期にわたる歴史的変遷を有することである。第三には、餃子食を通して社会的関係、経済状況など、各地域における食文化の諸様相との関連性を解明できるという点である。今日において、餃子食は中国及び日本を含む東アジアのみならず、欧米や開発途上地域へも広く普及し、中国料理の代表食の一つとして認知されている。このような状況において、餃子食をキーワードとして文化地理学的な視点から中国の生活文化の地域性とその意味を捉えることは、文化一般の普遍性と多様性を理解する上でも不可欠であり、中国食文化の地域的特徴を解明する手法の一つであると思われる。

本論文は、中国食文化史で重要視されている餃子食文化を、地域的視点から分析するものである。従来、この分野の研究のほとんどは断片的で、古代食物史の域にとどまり、また調理法の研究に力点が置かれてきた。とくに現代における伝統的な餃子食の種類や、個別地域における餃子食の変容などに関する研究は、とりわけ地理学においては管見の限り皆無である。本論文では中国山東省における餃子食に焦点をあてて分析した。その理由は、一つは1978年に山東省藤県薛国故城遺跡の墓の発掘によって、春秋時代の餃子とみられる食物が出土したことであり、また一つには今日、中国の対外開放政策が進行しつつある中で、現地調査に関する自由度が徐々に拡大されていることであり、さらにもう一つは1980年代の改革開放以後、各地における明代・清代の『地方志』の整理・出版と改革開放以後における新『地方志』の編纂の進展である。基本的文献であった旧『地方志』に記述されていた食生活の諸相、民俗事象を新『地方志』から読み直すことができるようになった。そしてさらに、筆者の独自のアプローチといえるのは、餃子食の歴史的舞台を自ら現地調査を行うことによって、新旧『地方志』の記述を確認、比較し、また『地方志』に記述されなかった事実を発見することである。

本論文の目的は、文化地理学的視点で現地調査を実施し、農民の記憶と語りなど主観的世界にも注目することによって、事例対象地域とする山東省農村地域の生活文化における餃子食の実態（名称、素材、種類、調味・調理法）と意味を、社会的・文化的コンテクスト（社会的機能や文化的嗜好など）との関連で浮かび上がらせることである。さらに餃子食

を巡る中国の農村食生活の多様性、地域的特質を解明していくことによって、食文化研究に新たな視点・意義を提示することにある。

具体的には以下の諸点に注目した。①餃子食の変遷、②庶民の食生活へ浸透する背景、③餃子食の意味と地域的特質、④その伝播・展開過程、である。②から④までの考察は本論文の実証研究部分であり、第4章から第6章までがそれに相当する。その歴史性・多様性・地域性を考察、究明することによって、中国における食文化の基層の一端を明らかにすることが本研究の基本的な目的である。

研究対象地域を選定するにあたっては、餃子食の研究における最も重要な地域である黄河下流域に位置する山東省の餃子食の様相、使用状況などが従来必ずしも十分に考慮されていなかったことが重要なファクターとなった。特にこの地域における冠婚葬祭時の餃子食の使用状況とその機能については、既存研究は皆無に近い。この地域では古代に、葬制、祭祀などの面でも、餃子を利用したさまざまな様式が確立した。さらに、薛国故城遺跡で、祭祀を目的にしたと思われる餃子が出土した。約2,000年前の古代に築造されたこの遺跡からの餃子など祭祀遺物の出土は、餃子利用の歴史と多様性を示唆している。この遺物から餃子は、この時期に祭祀の供物として機能していた可能性が指摘できる。

研究の直接対象となる時代は現代の中華人民共和国誕生以後であるが、歴史的連続性を考慮して、文献資料によって清代、民国期に続き、中華人民共和国成立以後から「改革開放」の現在をも射程に入れる必要がある。餃子食の継承・変容に関する研究は東北部の黒龍江省にもわたるが、調査の重点は山東省に置いている。

現地調査は2001～2007年の6回にわたり、総計70日間実施した。具体的な調査地は、都市部が済南、青島、萊陽、棗庄、藤州、済寧、淄博の7地点、農村部が泰安、長溝、博山、山亭、張家灌、平原、莘県7地点の合計14地点である。ただし、青島、済寧、莘県では調査を2回、萊陽、済寧では3回を実施した。さらに2005年9月10日～9月20日に黒龍江省における4つの山東移民村でも実施した。

ところで、本論文で取り上げる「餃子」は、あくまでも中国の餃子である。日本の餃子は肉と数種の特定の野菜からなる具、「焼き」中心の調理法、軽食・副食物とする日常の食品である。他方、中国では特徴ある素材の使用、多様な具材、多彩な呼称、多岐にわたる調理法などによって餃子の種類は多く、さらに正月（春節）・婚礼・葬式などの行事食・儀礼食という位置づけが見られ、餃子に特殊な意味を付与している。こうしたことは日本と中国の餃子食の基本的相異として指摘しておきたい。

本論文の構成は、「はじめに」と「おわりに」、および中核をなす6章から成る。

第1章では、中国食文化に関する研究史および研究動向について概観している。本論文のテーマが、日本人学者青木正児によって注目されていたにもかかわらず、長らく学問的に正当な位置を与えられず、ようやく1980年代に入ってから活発化し、大きく進歩したことをまず確認する。さらに餃子食に関する研究の系譜およびその問題点を指摘した上で、文化地理学における餃子食研究の意義を明確にした。

第2章では、餃子食の起源と変遷を考古学資料、古文献、地方志上に現われた餃子食に関する史料を通じて明らかにした。

第3章では、山東省を支える自然、社会、歴史、文化、産業などの地域的事象を巨視的に眺めつつ、沿海部と内陸部におけるそれぞれの地域的な相異点に留意した上で、自然環境と生業の相互関係の中での食生活の展開を地域に即してできる限り具体的に検討した。この場合の「食生活」とは、文化地理学のキーワードの一つである「伝統的生活様式」に著しく接近した概念といえる。

第4章では、山東省農村における民俗的事例を通して、日常食と行事食における餃子食の差異を検討した。具体的には、自然環境・社会環境の異なるいくつかの代表的な地域を取り上げ、餃子食の存在形態を把握した上で、その特徴・性格・機能を解明した。

第5章では、古来、独自の文化的性格をもつ山東省西部に暮らす農民の生活空間に焦点をあて、展開される餃子食の地域的様態を考察した。同時に、農民が餃子食利用空間をその生活との関わりにおいてどのように認識してきたか、すなわち、農民の餃子食認識について、年中行事や休日、来客や利用時期など、特定の文化的意味づけを与えられた儀礼食としての存在を論じた。

第6章では、建国初期における社会変革と厳しい経済的・自然的背景にともなって、黒龍江省における山東移民が餃子食をどのように継承し・変容させてきたのかについて、当時の地方志における餃子食の記録を駆使して分析を行った。その上で、餃子食の形態・調味・素材を対象として、母村と移住先の比較を行うことで両者の相違を浮き彫りにした。

「おわりに」では本論文のキーワードとなる「餃子」を次のように定義づけた。「簡素で、身近な小麦粉食品である餃子食は、中国食文化を構成する要素の一つであり、物質的、精神的に維持されてきた儀礼食である」。

以上の検討を通じて、餃子食には、3つの特質が認められる。第一に約2,000年前にこの地域で発生、展開された歴史的背景である。考古資料によると、素材と味覚の多様な餃

子食は約2,000年の歴史を持ち、古代から重視されてきた。餃子食を巡る慣習は今でも発祥地である山東省の多くの地域に継承されている。第二に、呼称・素材・調理法・民俗事象に関する地域性である。多くの食品の中で餃子食は一種の小麦粉食品としてよりは、むしろ象徴的性格が強い儀礼食として特殊な位置を占めている。注目すべきは農村地域を背景に多様な餃子習俗が存在していること、あるいは発生しつつあることである。またその調理法のほとんどが水餃子であることを明らかにした。これは単に調理法の問題だけではなく、地理、物産、慣習、そして交通などの諸要素に基づく餃子食文化の地域的特徴だと指摘できる。第三に餃子食の種類や形態の多様性である。山東省の餃子は約30種類以上にものぼる。形態は一般型である半月形を中心に遍在しているが麦穗形、元宝形なども存在している。

餃子食はこの地域における年中行事、通過儀礼においても多面的に使用されている。つまり餃子食はこれらの儀礼食として機能しており、「村」または「家」の一体感を演出する道具としても機能してきたのである。以上の事実から、餃子食は単に中国食文化の一構成要素であるばかりでなく、食文化の文化地理学的研究の出発点とも位置づけられる。

論文審査の結果の要旨

氏 名	于 亜
論 文 題 目	中国山東省農村の食生活に関する文化地理学的研究—餃子食を事例に—
要 旨	
本論文は、中国山東省を主たる対象地域として、地方志を中心とする多数の文献渉猟と数次に亘る現地でのインテンシブなフィールドワークを駆使して、山東省農村の生活文化における餃子食の展開とその意味を、文化的・社会的コンテキストから解明した画期的な論文である。 従来、中国食文化研究は歴史的視点に重点が置かれ、文献史料による研究に偏重していた。こうした限定的な史料研究から脱却するためには、フィールドワークによる食文化の実相の解明が待望されるところであった。本論文では、こうした研究動向を踏まえ、文献探索と平行して、綿密なヒアリング調査を主たる方法とするアプローチによって、山東省農村を中心とする餃子食とその通過儀礼や年中行事との関係という、文化地理学的・民俗地理学的意味の解明に新たな知見を提示した、極めて意欲的な論攷として高く評価できる。とりわけ数次に亘り実施した、山東省や黒龍江省での現地農民に対する丹念なインタビューは、中国における実証研究として特筆すべき点である。 本論文は6章から構成される。 第1章「文化地理学における餃子食文化研究の意義」では、中国食文化に関する研究史および研究動向について、綿密な文献調査から総覧している。20世紀における中国食文化研究は、3段階に時期区分しうるが、80年代以降の改革開放期に本格的な研究が進展し、多面的成果が輩出していることを説明したあと、餃子食については、日本人研究者が早くから注目していたにも拘わらず、それに正当な評価が与えられず、とくに文化地理学的研究は今日までほとんど着手されていないのが現状であると、本研究の意義の重要性と明確な目的意識が表明されている。つぎの第2章「食文化研究としての餃子と研究史料」では、考古遺物、古文献、地方志の3種の史料から、餃子食の起源と変遷を考察し、餃子の厳密な定義と中国食文化に占めるその歴史的位位置を再確認している。餃子の起源については議論が残るが、餃子食を歴史的に解明するための枠組みを構築しようとする意図は評価できる。さらに第3章「山東省農村における生業と食生活」では、山東省の自然と生業、食文化の有機結合が説明され、さらに省内に広く分布する漢代画像図、とくに庖厨図と宴飲図の分析を通じて、当該地域における古代からの食文化の高度性と多様性が描きだされている。画像石分析にはやや未消化の部分が残るが、今後のより深い解読を期待したい。 以上のようなマクロ的3章につづいて、フィールドワークに基づくミクロ的な3章が展開される。第4章「山東省農村における餃子食の諸相と意味」では、自然環境・社会環境の異なるいくつかの代表的な山東省農村を対象にインテンシブなフィールドワークを実施し、各村の餃子食の特色、性格、機能を検討し、こうした民俗的事例を通して、日常食と行事食における餃子の差異を解明している。とりわけ婚礼や葬儀・法要、年中行事における儀礼食としての餃子の意味づけは、従来、等閑視され、現代中国で消滅しつつある民俗事象を解明した点で、非常に高く評価でき、本章の骨子は全国学会誌『人文地理』に掲載された。	
主 査 記 載 氏 名 ・ 印	長谷川 孝治

つぎの第5章「山東省西部農村における餃子食—シン県を中心に—」では、省内でも独自の文化的性格を有する山東省西部農村の生活空間に焦点を当て、そこで展開される餃子食の地域的諸相を検証している。農民の餃子食に対する認識とその変化をインタビュー調査で浮かび上がらせ、日常食との対比で、とくに葬儀や春節と餃子との係わりを詳細に論じたことは、高く評価できる。省内でも古い習俗を遺す当該地域では、餃子食が春節における一族の祭祀としての意味を有するという貴重な事例が報告されており、綿密なフィールドワークの成果が遺憾なく発揮されている。

最後の第6章「餃子食にみる食文化の継承と変容—黒龍江省山東移民村を事例として—」は、建国初期における社会変革と厳しい自然・経済環境の下で、黒龍江省へ移住した山東人が、餃子食をいかに継承、変容させてきたのかを追究している。戦後の地方志の記述と、「移民村」でのインタビューによって、山東省の母村と黒龍江省の「移民村」の比較を行い、両者の食文化の差異を鮮やかに浮かび上がらせた。具体的には、50年有余の移住史の中でも、黒龍江省の餃子の素材、調理法および食用機会などに出身地山東省の伝統が強く息づき、継承されていることが明らかになった。他面、移住地黒龍江省との自然環境の相違や、移住地との文化接触によって、現地食材への移行も顕著であり、餃子にさらなる多様性が賦与されていったプロセスがたどられている。このように、餃子を通じての食文化の伝播と変容が解明されたことは、非常に高く評価できる。

全体を通じて、食文化とくに餃子食という日中両国で未開拓なテーマを対象とし、文献調査と現地調査を併用しながら、山東省および黒龍江省での餃子食の展開とその変容を文化地理学的に解明しており、斯学の発展に大きく寄与したことは学界でも認められている。

反面、文献による通時的分析とフィールドワークに基づく共時的分析の融合、さらにミクロなフィールドからマクロなモデル構築などの可能性が潜在しているが、本論文での展開は不十分であった。今後、これらを課題として、さらなる研究の深化を期待したい。

以上の審査結果に鑑み、本審査委員会は、論文提出者の 于 亜 が博士（学術）の学位を授与されるにたる資格を有するものと判断した。

審査委員

区 分	職 名	氏 名
主 査	教 授	長谷川 孝治
副 査	教 授	森 紀子
副 査	准教授	大城 直樹