

岩間一弘編著
『中国料理と近現代日本——食と嗜好の文化交流史』

日野 みどり

I

日本の人文社会科学領域における中国食文化研究は、本書によれば、1980年代に発展を始めたという。この時期に中国大陆での現地調査が可能になると文化人類学の分野で中国各地の食についての報告が出現したほか、「食文化」という言葉が日本に普及し、副業ではない分野として研究されるようになったという (p. 376)。この時期以降、石毛直道、周達生ら国立民族学博物館を拠点とする人類学者による優れた業績が生まれたものの、他の学問領域へはさほど広がらず、人文社会科学領域全般が幅と厚みを伴う研究の体系を構築するには至っていない。ことに中国地域研究や近現代史研究の領域では、食文化に関する研究はほとんど見られなかった。

こうした状況に風穴を開けたのが、岩間一弘氏の主宰した共同研究プロジェクト「中国料理と近現代日本」であり、その成果として刊行された本書である。編者・岩間氏は本書「後記」に「このプロジェクトが始まる数年前、日本で料理を対象とした人文社会系の学術研究に本格的に取り組み始めようとしたときには、一抹の勇気が必要であった」と記しているが (p. 359)、正直な心情の吐露であろうとうなずける。日本で活躍する中国近現代史、人類学、その他多くの分野の研究者が参加して完成した本書は、日本の人文社会科学領域における中国食文化研究としておそらく初めての総合的な成果である。

私事で恐縮だが、評者は1990年代中葉に香港中文大学で文化人類学を学んだ。ちょうどその時期に、人類学部は学部長の主導のもと食文化研究に力を入れており、右も左もわからぬ大学院生だった評者は、この主題に取り組む学部の教員らや外部の研究者らの聲咳に接する機会を得た。アメリカの人類学者ジェームス・ワトソンによる「東アジアのマクドナルド」の共同研究が進行中で (Watson [ed.], 1997, 2006)、これに参加した学部長の David Y. H. Wu (呉燕和) 教授が自身の台北での調査の成果を学部で報告したこともある。学部が食文化研究の国際会議を開いたときは、右も左もわからぬ評者も他の院生とともに手伝いに奔走したし、訪問教授として学部に来ていた故シドニー・ミンツ教授が評者の修士論文の中間報告を聞きに来て下さった記憶もある (いま思えば、恐れ多い気持ちと、何とまじめな先生だろうかという感慨が浮かぶ)。その時期以来今まで、評者は食文化研究への関心こそ持つものの、若干の散文の他にさしたる業績もなく、本書の書評の任に堪えるかどうか心もとない。せめて、本書の刊行を喜ぶ一読者の立場から、舌足らずな

感想を述べることをお許しいただければ幸甚である。

II

本書は三部構成で、序章を含めて計 17 章からなる大部の論文集である。各部・章の題目と執筆者は次のとおり（副題省略）。

序章 日本の中国料理はどこから来たのか（岩間一弘）

第Ⅰ部 近現代日本の中国料理

第 1 章 戦前期日本の「支那料理」（川島真）

第 2 章 日本における中国料理の受容：歴史篇（草野美保）

第 3 章 日本における中国料理の受容：料理篇（草野美保）

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（陳來幸）

第 5 章 京都の中国料理（岩間一弘）

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（田村和彦）

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）

第Ⅱ部 越境する中国料理

第 8 章 料理人と料理教育者（陳玉箴）（持田洋平訳）

第 9 章 チャジャン麺ロード（周永河）（丁田隆訳）

第 10 章 朝鮮半島における「中国料理」の段階的受容（林史樹）

第 11 章 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（吳燕和）（大道寺慶子訳）

第 12 章 中国語教育と中国の「食文化」に関する考察（浅野雅樹）

第Ⅲ部 中国料理の文化と政治

第 13 章 「中国料理」はいつ生まれたのか（西澤治彦）

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（李培徳）（湯川真樹江訳）

第 15 章 太平洋戦争下の食と健康（貴志俊彦）

第 16 章 北京老字号飲食店の興亡（山本英史）

近代日本における中国料理の歴史の概説とともに本書の目論見と各章の概要を説明する序章（岩間）に続き、第Ⅰ部の各章は近現代日本が中国料理を受容し我が物とした道程を、それぞれの領域から論じる。第 1 章（川島）は手堅い文献調査により、第 2・3 章（草野）は豊富な資料を活用して、中国料理（「支那料理」）やその代表的ないくつかのメニューが日本の外食の場や家庭に登場し根付いた過程を概観する。第 4 章（陳來幸）も同じ系譜の論考だが、日本の華僑に着眼し、彼らが生存を懸ける場・環境である日本社会に中国料理が広まった過程を検証する視点は、前 3 章と対照的である。序章およびこれら 4 章は共通して、中国料理は大正時代以降、とりわけ 1920 年代から 1930 年前後までに日本社会に急

速に普及し、料理の名称の認知や家庭への浸透が進んだという歴史的経緯を提示する。続く第5章（岩間）、第6章（田村）は個別の都市に的を絞った事例研究で、京都発の中国料理の「伝統」を探究する、あるいは熊本の「郷土料理」に育った中国料理を解釈するという、ともに「伝統」の創出過程を探究する試みである。第7章（陳嘉適）は、戦後日本の中国料理業界を担った料理人と彼らが構成する業界団体を対象に、比較産業史の方法で業界動向の分析を行う。

第Ⅱ部は、中国料理の越境をテーマとする。うち、第8章（陳玉箴）は日本で中国料理を教えた台湾の料理教育者を、第12章（浅野）は現代日本の中国語教育における中国食文化の教授をそれぞれ扱い、日本を射程に入れる。第9章（周）、第10章（林）は、視点を日本の外に移し、朝鮮半島における中国料理を論じる。「チャジャン麺」の流浪の旅を韓国華僑史・東アジア帝国主義史の文脈に位置して捉え直す9章、中国料理が段階的に受容された歴史を朝鮮半島政治史の枠組みにおいて跡付けた10章は、両者相まって議論の厚みと説得力が増し、評者には刺激的な勉強の機会となった。第11章（呉）は、第二次大戦後の冷戦構造を背景に台湾から米国に渡った外省人移民・留学生に光を当てる。彼らこそ現在の米国で親しまれる（呉が「ディアスポラ汎中国料理」と呼ぶ）いくつかの中国料理メニューを普及させた主役だとの議論は、自身および知人・友人の実体験を論拠とし、国際関係史の一側面の貴重な記録ともなっている。

ここまでの序章と12の章で、論文集を編むには十分な紙幅および内容であろう。だが、本書はさらに第Ⅲ部を擁し、中国料理を近現代史の各側面に再定置する論文が続く。第13章（西澤）は、上海の新聞『申報』を材料に語彙抽出調査を行い、中国料理の総称としての「唐菜」「中国菜」「華菜」「中餐」などの語彙の初出時期・使用頻度・語意を分析して、それらの登場から定着への経緯を解明する。後述するが、これは人文社会科学領域の中国食文化研究にとって極めて重要な仕事である。第14章（李）は、1920-30年代の上海を舞台に、化学調味料の製造販売における外資と民族資本の市場競争を論じる。前者「味の素」に対して後者の代表は「味精」であるが、後者には他にもあまたの製造業者が林立し、それらの競争関係は複雑な様相を呈したことが論じられる。第15章（貴志）が扱う「交戦下の俘虜の食」という題材は、管見の限り食文化研究としては斬新なものである。档案史料調査に依拠して、太平洋戦争期中国の俘虜収容所における日本人兵士の食生活と健康の状態が明らかにされる。第16章（山本）は、北京の老字号（老舗）飲食店「全聚德」の歴史と現状を紐解き、老舗飲食店を切り口に北京の近現代史を叙述する。

本書を一読して、評価に値する点が多い。まず、収録する論文の数も題材も盛りだくさんで、情報量の多さ自体に価値がある。また、異なる章が共通の事実・知見を導く箇所も多い。この点は後述する。

執筆者の専門分野の多様性も魅力的である。歴史学、人類学の研究者が多いが、外食産業の業界分析もあり、語学教育の領域をも網羅する。また、食品メーカーの研究拠点と連携し、企業の研究者との協働も有効に機能している。加えて、韓国、台湾、アメリカなど海外の実績ある研究者の寄稿を得たことも、議論の厚みを増している。

多様性は、収録論文の内容についても同様である。本書は書名に「近現代日本」を掲げるが、所収論文の議論の範囲は日本に留まらず、中国・韓国・アメリカなどを対象とする論考を含む。だが、このことは決して主題への収斂を損ねず、むしろ議論に広がりや深みを加えている。題材である中国料理の越境性、中国料理に関わる（提供する・売る・食する・書く）人間の越境性が反映されているし、また韓国やアメリカで旅を続け姿を変えつつ今に至る中国料理のありようは、日本におけるそれとの共通性や相違点を考える手がかりにもなるだろう。

序章で概説を展開する編者・岩間氏の先行研究渉猟は行き届き、世界水準の食文化研究の動向を十分に把握している。この点も本書の信頼性を高めている。

以上より、本書は現在の日本の人文社会科学領域における中国料理・食文化研究の到達点を示しており、この分野の研究者にとって必読の文献であろう。

III

本書の議論が惹起する若干の論点について、評者の関心に引き付けつつ触れたい。

まず、「中国料理」を指す語彙をめぐる問題を避けて通れない。研究の対象を「中国料理」と呼ぶか「中華料理」と呼ぶかという点は、日本語で Chinese food/foodways 研究を行う際に必ずついて回る、基本的な、かつ重大な問題である。だが、結論を出すことの難しい問題でもある。

岩間氏は序章で、この「名称問題」に回答すべく独自に行った調査の結果を示す。1945年から2018年までの読売新聞と国会図書館所蔵図書より検索できる「中国料理」「中華料理」の語彙数を比較すると、「中国料理」が「中華料理」を上回るのは1960年代から80年代までの約30年であったという。これにより、1972年の日中国交正常化を契機に「中華料理」改め「中国料理」が使われ始めたという説は棄却された。「中華民国の料理」を指す語が「中華人民共和国の料理」を指す語に取って代わられたのではない。そうではなく、東京オリンピックを控えた1961年頃から、ホテル建設とも関連して本格的な大店舗が開業し、これらの店が従来の「中華料理」店（簡易なメニューを出す個人店）と一線を画すべく「中国料理」を標榜したことが、この件の背景だという（pp. 14-15）。

この小さな調査と考察には、大きな意義がある。評者が本プロジェクトの研究会に一度お邪魔した際、この件が論点となった。日中国交正常化と「中国料理」の語を関連付ける見解も出たと記憶する。その場では「本にまとめるときに編者がひとこと交通整理してはどうか」というような結論になり、議論に加わった評者は若干不満を覚えた。（そのような簡単な問題ではない）と感じたのだ。評者の考えでは、「中国料理」「中華料理」の語彙使用をめぐる日本の実態とその背景は、それ自体が重要な研究対象であり、これを正面から扱う論文が1章必要だと感じるほどなのだ。評者には、岩間氏のこの調査は説得的である。研究会の場で浮上した「宿題」に真摯に取り組み回答を導いた岩間氏の姿勢に敬意を

表したい¹⁾。

同じ文脈において、13 章・西澤論文の貢献は大きい。1872 年から 1949 年までの上海の日報『申報』を対象に、本家の中国では自らの料理をいかなる語句で記述したかを洗い出し、主要な語彙の初出時期と普及過程（あるいは普及せず消失した過程）を整理したものである。さらに、外国料理を指す語彙についても同じ作業を行い前者と対比した結果、西澤氏は「語句としての「唐菜」「中国菜」「華菜」「中餐」は、「番菜」「外国菜」「西菜」「西餐」と見事な対応関係にあり、対照とする語句があって生まれたと解するのが自然であろう」との考察を導く（p. 293）。地道な作業であり、決して簡単な仕事ではないが、基礎研究としての価値は極めて高い。「国民料理」を記す語彙の出現・使用の起源を発掘することは、「中国」という国家認識の成立・形成過程とも関連する大きな課題であろう。

第二に、異なる執筆者の記述や議論が同一の事実や知見を指し示し、あるいは互いに共鳴して、論の信頼性を高めている。所収各論文が総花的な散逸に陥らず、知見を凝集する効果を上げており、論文集の成功例と言えよう。ごく一部を挙げると、「中国料理」「中華料理」は和製漢語であり、『申報』にはあくまで日本と関係する文脈でしか登場していないという西澤論文の指摘（p. 301）は、まさに前述の「呼称問題」つまり現在の日本で中国食文化研究を行う我々の課題に直結し、これに応答する序章・岩間氏の議論とも呼応する。あるいは、同じく西澤論文が 20 世紀初頭の『申報』より「アメリカの中国料理店は広東料理が多く」（pp. 297-298）「北京・四川料理はまだ少ない」（p. 299）と記す点は、11 章・呉論文の「戦後の冷戦期にアメリカに渡った台湾の外省人が「北方中国料理」を広め、それらが「汎中国料理」となった」との議論と符合する。また、1 章・川島論文が外交の現場における料理の重要性に言及すると（p. 37）、16 章・山本論文は烤鴨（北京ダック）で名高い北京の老舗「全聚徳」が人民共和国建国後、外国要人の招宴・接待に重用されたことを挙げる（pp. 346-347）。川島氏が清末・民国期を念頭に「先行研究、史料ともに乏しい」（p. 37）と述べるのに対し、山本氏が扱う建国後の烤鴨は資料・情報の入手が可能であった²⁾。

1) 脇道にそれるが、評者が 1998-2010 年頃に開設していた個人ウェブサイトの主要コンテンツは中国・台湾・香港で撮影した料理の写真を掲載するページで、評者はこれに「中国料理蟻地獄」という思い付きの名前をつけていた。ここにも「名称問題」が潜む。なぜ「中国料理」を用い「中華料理」を用いなかったか、命名当時は明確な認識を持たなかったが、あえて分析すると以下の 2 点が理由かと思われる。1) 語呂の良さ。七音の「中国料理」は五音の「蟻地獄」と並べたとき収まりが良い。2) 「中華料理」は日本の「街場の中華（町中華）」を思わせるとの認識のもと、それとの区分を図った。つまり岩間氏の考察における「本格的な大店舗による差別化」の論理と共通する。ただ、ここでの評者の「差別化」の意図は、掲載写真の撮影地が日本ではないという点に重点があるだろう。なお当該ウェブサイトについては、(Hino, 2018) で取り上げた。

2) ただし山本氏は、用いた史料の多くが関係者自身による口述記録の類であり、典拠が示されないため確固たる信憑性が担保できないとし、この点を老字号研究の特徴・限界と述べる（p. 340）。この留保は重要である。店舗自身が残す文献資料は、当局との関係を含む店舗の「立場性」を内包

料理の同名異種・異名同種の現象についても、複数の言及がある。6章・田村論文は「太平燕」の日本・熊本と中国・福建における名称および内実の異同を詳述し、他方、20世紀前半に焼餃子を「豚饅頭」「焼饅頭」と称する現象が中国・日本・朝鮮半島を通じて見られたことを、複数の執筆者が指摘する（1章・川島 [p. 43], 3章・草野 [p. 83], 9章・周 [p. 208 図 9-2], 10章・林 [p. 231, pp. 233-234]）。なお、林氏は朝鮮半島の饅頭（マンドゥ）につき、さらに歴史を遡って説明している）。特に後者の「饅頭／餃子」は、時間・空間・人的移動の各要素が交錯する一大ドラマの存在さえ予感させる。このように、異なる章の細部が互いに呼応して事実を浮かび上がらせ、知見を導き、あるいは新たな課題を提示している。

第三に、食と政治（politics）という分析視覚に言及したい。人文社会科学領域において、食文化研究は、しばしば広義の政治の問題を解明する入り口となる。個人の食卓に供される食物や料理、それが生産され調達されるプロセス、供給のシステム、販売・宣伝のスキーム、それらの背景となる社会情勢、さらには一国の政治および国際政治関係など、粗く挙げるだけでもミクロからマクロまで一連の階層性があり、それぞれにおいて個人や集団や国家など異なる主体が展開するポリティクスの存在がある。食や食事という題材は、一面では研究者や読者の個人的な経験や記憶を惹起するが、それらは実のところ、その個人が属する文化や社会の政治・経済や市民生活の実態を相当程度反映しもある。そこに食文化研究の題材としての可能性がある」と評者は考える。

本書の多くの章が、政治ないしポリティクスの語を明示的に用いるか否かを問わず、この点に触れている。革命、戦争に代表される国家間紛争、国家の対外国人（華僑・華人）政策、国家間関係の変化などを鋭敏に反映して人の移動が生じ、それに伴って中国料理の発展や衰退や変容が起きたことは、所収論文の大半が指摘する事実である。第二次大戦後の国際政治・外交関係の力学が韓国に粉食をもたらしたとの議論（9章・周、10章・林）は、戦後日本にパン食が普及したことを思い起させる³⁾。新たな主食が根付くということは、食文化において根本的な変化である。世界大戦の結末というマクロな次元でもたらされたこうした変化が、現在の私たちの毎朝の食卓という極私的な時空に連続していることには、感嘆を禁じ得ない。

食べ物・料理はまた、何らかの力、凝集性、あるいはアイデンティティのシンボルとしても機能する。これもまた広義のポリティクスの体现である。本書では、料理そのものではなく中国語教育における中国食文化関連の語彙や概念の教授について検討する12章・浅野論文が異彩を放つ。同論文は政治性の問題に踏み込んでいないが、政治という視点に

しがちであり、従ってこれらに依拠する調査においては研究者の姿勢が問われるのだ。評者がかつて広州の老舗「広州酒家」についての小文を執筆した際（日野、2001）、やはり店舗の刊行した冊子を一次資料として用い、同様の印象を抱いた。にもかかわらず、当時の評者はこれについて明確な留保の意識を持つに至らなかったことをいま思い出し、反省する次第である。

3) ソルトも、終戦直後に日本の闇市で売られたラーメンの原料である小麦の出所について同様の指摘を行っている（Salt, 2014）。

引き付けるならば、教材にどの語彙を採録するか、つまり食文化の何を教え何を教えないかについて選択的な判断を行う点で、教材には作成者の政治性が反映されうる。同時に、中国語教育に従事する教員が例えば北京を舞台とする教材を採用すれば、「北京の食文化」を教えることになり、つまり事は教員にとっての「われわれの政治性」に再帰すると言える。なお、この12章と16章・山本論文も、「国家を代表する料理の名称（北京烤鴨）を中国語教材に採録し、外国人に教える」という文脈において呼応しあう。政府の庇護を受けた老舗の名物料理「烤鴨」が国家主催の宴会に繰り返し重用された事実は、この料理が国家代表の「地位」を得た過程を雄弁に語る。

最後に、中国食文化研究者が今後留意すべきと思われる課題を挙げたい。食文化の「中国性」を抽出し解明しようとする営為に潜む逆説についてである。食文化研究において、研究者はしばしば、ある料理や食文化がいかに民族集団の境界となりうるか、ないしそれが民族アイデンティティの形成・維持・強化にいかに関与するかという前提で問題を設定しがちである。だが、社会の変化とともに人々の民族アイデンティティが変化し、民族集団のありようや集団間の境界も変化するとき、食文化も当然ながら相応に変化する。こうした変化は、時に既存の境界を弱めたりそれに変更を加えたりするであろうし、その結果として新たなアイデンティティが生まれることもある。その過程で、当該の料理の起源や真正さについて新たな解釈が出現することは十分ありうる。ことに移民の料理・食文化においては、ホスト社会での普及や現地化など種々の理由により、出所であった「中国性」の保持が後景に退き、「現地の文化」と化すことが往々にして起きる⁴⁾。言い換えると、食文化の起源や真正さをめぐる認識は可変性・動態性をはらむ。評者が研究したハワイの汁麺「サイミン」はそれを示す一例である（Hino, 2019）。5章・岩間氏は京都の中国料理を論じる中で、シンガポールやマレーシアにおいてプラナカン料理・ニョニヤ料理と既存の広東・福建料理が両立する状況を挙げるが（p. 143）、京都の中国料理もそのようにな「れば一番良い」というより、京都の中国料理がそのようになるのかどうか、なるとすれば（あるいは、ならないならば）その要因として何が考えられるかを整理・精査することこそ、今後の研究の射程となるのではないだろうか。

これに関連して、アメリカの人類学者 Richard Wilk 教授の提言は示唆に富む。カリブ海地域の食文化を長年研究する同氏は、ディアスポラの食文化研究を俯瞰するに際し、事例を整理する術語の共通化や階層化などを通じて理論枠組を確立することの重要性を強調する（Wilk, 2019）。調査で得た情報を分析するための共通の枠組みを持ち、それに沿っ

4) 食文化研究とは題材を異にするが、潮州出身華人移民のエスニシティを研究した志賀らの論文集（志賀，2018）には、同様の問題提起が複数なされている。それらは、「華人を区別できない」「華人の存在自体が薄れつつある」ホスト社会の現状にあって「潮州由来の儀礼や善堂は必ずしも潮州人ないし華人のエスニックな境界とはならず、ホスト社会に帰属するものとみなされつつある」という発見、「潮州人の潮州性」ないし「華人の華人性」を所与の前提としない調査の設計、「華人を対象に華人性を探す」従来の「華人性」研究は「同語反復的状况」に陥っているとの批判などである。これらは、エスニシティ研究の新たなパラダイムの獲得につながる視点と言える。

て個別の地域の事例を議論することが、知見を共有するために有益だとの意見には説得力がある。今後、研究者は、この点を視野に入れて研究を進めるべきであろう。

本書巻末の「付録」(①東京(都心)有名中国料理店地図5点, ②中国料理関連文献目録)は労作で、貴重な資料である。その反面、重要な著作であるだけに、索引が付されていないことを残念に思う。

(慶應義塾大学出版会, 2019年12月刊, v + 381頁, 5,200円+税)

(ひの みどり・愛知大学国際問題研究所)

参考文献

日野みどり (2001) 「名菜は名店より——広州酒家の六十年」『アジア遊学』24号, pp.113-127.

志賀子子編 (2018) 『潮州人——華人移民のエスニシティと文化をめぐる歴史人類学』風響社

Watson, James L. (ed.) (1997, 2006) *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*.

California: Stanford University Press.

Solt, George (2014) *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned A Global Food Craze*. Berkeley and Los Angeles, CA: University of California Press (ソルト著, 野下祥子訳『ラーメンの語られざる歴史』国書刊行会, 2015年)

Hino, Midori (2018) From Digital Camera to Social Network Services: How Food Cultures Spread and Been Shared in Cyberspace. Paper presented at an international conference of Food Culture and Technologies, at Institute of Ethnology, Academia Sinica, Taipei, Taiwan, November 19-20, 2018.

Hino, Midori (2019) A History of Saimin Soup Noodle in Hawaii: Ethnic Marker or Local Identity? 『中國飲食文化』(*Journal of Chinese Dietary Culture*)15:1, April 2019, pp.79-121.

Wilk, Richard R. (2019) Cuisine and Diaspora: Encounters Between Diverse Culinary Cultures in a Globalized World. Keynote speech at 2019 International Conference on Chinese Food Culture: Cross-Cultural Interaction and Chinese Foodways in Southeast Asia, at Vietnam National Institute of Culture and Arts Studies, Hanoi, Vietnam, October 14-17, 2019.