

## 中国／中華料理研究の記念碑的著作

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A5判 392頁  
慶應義塾大学出版会  
[本体 5,200円 + 税]

川口 幸大

「本場のエビチリを食べてみたいんですけどね、メニューにないんだなあ。どうやって頼めばいいか、教えてもらえませんか」。中国研究にたずさわる評者は、出張で中国に来たという日本のビジネスマンからこうたずねられたことがある。また家族や知人に中国を案内した際には、それこそ本場の中国料理を堪能してもらおうと意気込んで名店や人気店に連れて行くのだが、「なんかいろいろ香辛料!? みたいな入ってるよね。どうも慣れないなあ」「日本の中華の方が好きかな」「日本の中華ってうまいやんなあ」などと評され、

意気消沈したことも一度や二度ではない。しかし、これは裏を返せば、日本において中国料理がいかに現地化しつつ浸透しているかを物語っているのだ。

では、いつたい日本において中国料理はいつからこれほど

頻繁に食べられるようになったのか、それにはどのような背景と経緯があるのか、そして日本の中国料理の特徴とはいかなるもので、中国の中国料理とはどう違うのか。食の専門家に限らず幅広い関心を集めるであろうこうしたテーマにがっぷりと挑んだのが本書である。

編著者の岩間一弘氏（以下、敬称略）は上海の社会史を専門とする東洋史研究者であり、特にここ数年は中国の食に関する文化史研究の取り組みに非常に精力的で、日本におけるこの分野の第一人者である。本書は二〇一六―一七年度にかけて実施された研究プロジェクト「中国料理と近現代日本」の成果で、歴史学、政治学、社会学、文化人類学等を専門とする若手から大御所までの研究者による一六の論考（序章）を入れると（一七章）と付録から成る、まさにボリューム満点

の大著に仕上がっている。一皿ごと、いや一章ごとにみな趣向が凝らされたできれば、コースとしては全章を苦もなく平らげたが、本評ではさすがに紙幅も限られているので、とりわけ特徴的かつ意義深いと思われる点について言及したい（もちろんそれは評者の好みによるところが大きいですが、食の研究ということもあり、ご寛恕願いたい）。

まずは、料理は政治だ、ということである。こう言うと、意外に思われるかもしれない。しかし、序章「日本の中国料理はどこから来たのか」で岩間が述べているように、近代日本における初期の代表的な中国料理店であった東京・日本橋の「偕楽園」は、中国料理を通じて日中親善のためのクラブとして洪沢栄一ら財閥創始者が出資して創業されたのだし、その献立は鎖国下の江戸時代に中国人が唯一居留を許されていた長崎で花開いた卓袱料理の影響を強く受けていたことからもそれは明らかである。さらに第一章・川島真の「戦前期日本の「支那料理」、および第二章・草野美保「日本における中国料理の受容：歴史篇」で明らかにされているように、二〇世紀初頭の日本において中国料理店が林立していたのは中国人留學生の多かった神田界隈であったし、終戦間もない時期には配給制度において優位にあった日本在住の華僑らが中国料理店をいち早く復興させ、戦後の展開をリードし

たのである。また第九章の周永河「チャジャン麺ロード」、および第一〇章の林史樹「朝鮮半島における「中国料理」の段階的受容」で我々が知るのは、韓国での中国料理のアイコニック的存在となるチャジャン麺の普及と定着も、一九五〇年代のアメリカで余剰農産物となった小麦の流入と、一九六〇年代の米不足対策として朴正熙政府が進めた粉食奨励が重要な契機となっていたという事実である。その他にも、戦後日本の家庭における「中国料理」の普及を牽引した辛永清と傅培梅がともに台湾にゆかりをもち（第八章「料理人と料理教育者」陳玉箴）、一九七〇年代のアメリカで新しい「北方中国料理」を広めたのが台湾出身者であった（第一章「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」呉燕和）ことも、日本による台湾の植民地化、国共内戦、東西冷戦という一九世紀末から二〇世紀にかけての政治的動態の所産であろう。そもそも、清末から民国期にかけての「申報」の調査を元に西澤治彦が述べているように（第三章「中国料理」はいっ生まれたのか）、中国における国民料理としての「中国料理」からして、外国料理、とりわけ西洋料理を指す「番菜」「外国菜」「西菜」「洋飯」「西餐」等の語彙との関係の中で生まれたのであるから（ちなみに日本における「日本料理」も同様である）、料理がいかに政治の産物であるかが分かるといえるものだろう。

次に、中国料理の地域的展開の面白さである。長崎発祥のちゃんぽんや仙台で生まれたとされる冷やし中華は全国的にも知られ食されるようになったが、他にも長野のローメン、山口のバリそば、大分のとり天など、中国／中華料理がルーツのローカルフードは枚挙にいとまがない。それらの創出の過程と付された物語を探索してゆく著者らの営為によつて、読者は文化史研究の醍醐味へと誘われていくだろう。第六章「熊本」の「郷土料理」としての中国料理「太平燕」から考える」で田村和彦が扱う太平燕はまさに中国発祥ローカルフードの代表である。太平燕とは、炒めた肉や野菜を入れた春雨スープに揚げたゆで卵を載せた一品であり、一九三〇年代に熊本で創業された三軒の中国料理店が提供し始めたとされる。やがて熊本では「当たり前」に食される料理となった太平燕であるが、地元新聞の記事検索は一九八〇年代にはヒットせず、急増するのは二〇〇三年、折しも九州新幹線「つばめ」の開通に合わせたキャンペーンとのタイアップが始められた時期であった。地域の「当たり前」が再発見され、観光開発と絡めた資源化がなされるという点では確かに定石であるが、著者は慧眼にも、三軒の中国料理店が太平燕のルーツをあえて特定・独占せず、オーブンリソースとしたところに熊本に暮らす中国系の人々のマイノリティ性を看取している。このマ

イノリティ性がキーワードであるのは編著者の岩間による第五章「京都の中国料理」でも同様である。京都で中華とはミスマッチに聞こえるかもしれないが、ここでは「お座敷に「おい」を持ちこむことが嫌われる祇園の花街などで育つたこともあって、にんにく、油（ラード）、強い香辛料を控えてあっさりしているのが特色」と、いかにも物語性の顕著な特色が謳われている。鴨川河畔のパロック洋館がひときわ目を引く東華菜館は本格的北京料理を掲げつつ店側のアイデンティティは実は山東料理であり、しかしながら「中華と言えば広東料理」×「京都と言えば日本料理」という二重のマイナー性を背負わざるを得ない中で、常に「伝統」を守りながらの京都へのアプローチを模索しているという。結論部において岩間が的確にまとめるように、現地化したご当地路線を洗練させていくか、あるいは本場の味を追究していくかは、どこにおいても難しい問いで、よつて研究する側としては非常に興味深い主題であろう。

三点目は、資料としての価値である。付録として付けられている資料①「東京（都心）有名中国料理店地図」は、一九三〇年代、一九六一年、一九六七年、一九九二年、二〇一七年という五つの時代における都内の中華料理店の所在地を可視的に示したものである。人文系、特に歴史系の研

□新刊□

究書では、視覚的に訴えかける資料が物足りないと感じることも少なくないが、本資料に関しては巻末のデザートのように位置づけではなく、もつと本書の中央、メインディッシュに組み込まれてもよいと思わせられる面白さだ（中国料理においてデザートはあまり充実していない）。飽きることなく五枚の地図を眺めていると、有楽町・銀座周辺はいつの時代も有力店が集中しているが、もう一つの勢力の中心は神保町から新宿方面へ移っていることがよく分かる。そうした八〇有余年の栄枯盛衰の中で、五枚の地図に唯一登場し続ける雅叙園にはさすがの貫禄を感じずにはいられない。（序章で岩間がその実体は定かではないとしているが）回転テーブルを発明した、スタジオジブリ『千と千尋の神隠し』の油屋のモデルとなった等の逸話を持つこの総合エンターテインメント企業の物語

郭春貴 著

## 第2外国語中国語教育の諸問題

山内智恵美 著

## 現代中国服飾とイデオロギー

翻弄された120年

を、北京全聚德（第一章「北京老字号飲食店の興亡」山本英史との比較の上で読んでみたかった。

付録の資料②は文献目録である。大部に渡るために本編は慶應義塾大学のホームページに公開されており、本書にはその簡潔な紹介がなされている。目録は三つのパート、すなわち、「料理の友」（一九一三年～一九六二年）の中国料理関連記事目録、「栄養と料理」（一九三五～六四年）の中国料理関連記事目録、「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）」から構成されており、いずれも利用価値の高い資料で、今後はこれから直接的あるいは間接的な恩恵を受けた良質な研究が展開されることであろう。制作者の草野氏による地道な作業に敬意を表したい。

料理は畢竟、おいしいかおもしろくないかで、味覚は多くの

1.日本の大学汉语教育問題 2.大学における第2外国語の中国語教育の位置づけ 3.日本の大学2外国語課程の教学模式探討 4.第2外国語としての中国語の授業モデル再考察 5.週2回の2外国語の教学モデルについて 6.論2外国語課程の教学目標 7.論日本大学公共汉语課の语音教学：全14編 ■2800円

戊戌維新からのおよそ百二十一年間に、中国の服飾に起こった世界でも非常に稀有な現象を、「新唐服ブーム」「漢服運動」など、七つの視点から分析を加え、近現代における服飾が如何にイデオロギーに翻弄されたものであるかを究明する。 ■6909円

白帝社

※価格は税別

〒171-0014 東京都豊島区池袋 2-65-1  
TEL 03-3986-3271 FAX 03-3986-3272  
http://www.hakuteisha.co.jp

部分が主観的なものであるから、学術研究では扱いが実は難しく、特に人類学ではエスニシティやアイデンティティなどの観点で捉えられがちだ。するとそれらは、例えば儀礼や服飾、あるいは言語などで言われてきたことと同じような話になってしまふのは否めず、料理ならではの魅力に欠け、研究としては味気なく感じられてしまうことが多い。その点で、文書という資料に依拠した文化史を方法として採用した本書は、料理と食の面白さを存分に引き出すことに成功している。

他方で、これは文書が存在しないところについては書きづらいということでもある。第二章で草野が述べているように、戦前の東京で中華料理店数がピークを迎えるのは一九三〇年で、なんと二、二二四軒もあるのだが（西洋料理店の六、〇〇九軒という多さにも驚かされる）、東京はあらゆる意味で例外であり、神戸・大阪等の華僑社会（第四章「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）や第五章で扱われた京都もあるいはそうであろう。というのは、評者が暮らす東北地方で六〇代後半のシニア世代に話を聞いていると、「子どものころ、祭りの後にだけラーメンを食べられて、それが楽しみだった」「中華はずっと高級なものというイメージで、地元にはなく、大学で仙台に出てきてレストラ

ンを見たが、気軽に入るような場所ではなかった」「よく食べるようになったのは、社会人になってからじゃないかな」と口々に語られるように、大都市圏や中国系の人々の集住地域以外の日本各地で中国料理がごく身近になったのは比較的最近ではないかと思われる。とすると、いくつかの「近代日本」が中国料理とともにあったことになり、これは日本の食文化を相対化し、より豊かなものとして描くために有効な視点だと思う。ただしその実行にあたっては、資料が少ないことや、さらに言うところの今日的な話題については、ルポやエッセイは書いても、いかに学術研究をなし得るだろうかという問いに答える必要がある。以上は、今後、当分野の大きな参照点となるであろう本書を読み終えた評者が抱かされた課題であり、同書への賛辞である。ひとまず、ごちそうさまでした！

（かわぐち・ゆきひろ 東北大学）