

劉 征宇

平成25年度「卓越した大学院拠点形成支援補助金」事業 研究成果レポート

1. 事業実施の目的： 第三回目のアジア食学国際論壇での成果発表
2. 実施場所： 中国・紹興市
3. 実施日程： 平成25年10月25日（金）から10月28日（月）
4. 成果報告：

●事業の概要

‘Asian Food Study International

Conference’（アジア食学国際論壇）はアジア食文化を研究対象とする世界中の研究者が集まる学会であり、食文化に関する研究者と交流する場である。今回の大会は2011年から3回目（2011 杭州、2012 バンコク）であり、‘Health and Civilization’を論壇テーマとして中国の浙江省の紹興市で開催された。

今回の会議で、私は「伝統的な食事作法と礼儀に関するトピック」というセッションにおいて、修士論文の研究成果（『明清代における中国上層社会での伝統的な飲食礼儀に関する考察』）に基づいて、新たな英語と日本語の資料を参考した上で、清代における上層社会での伝統的な宴会礼儀を中心として考察したもの（*On Chinese Traditional Diet Etiquette: A Case Study of Aristocracy's Formal Banquet Manners in Qing Dynasty*）を発表した。

中国での食文化に関する開拓的な研究は、改革開放後から始められたと言われている。この時期に飲食業界の発展に伴って、伝統的な食文化を紹介し研究した書籍と文章は相次いで公表され、人々は食に関する文化的・社会的な部分を重視し始めた。しかし、食事マナーに関する専門的な考察は殆どなく、多くは中国の食文化史の一部として紹介されているものである。今回の会議でも、中国の食事作法と礼儀に関する研究は本論を含んで二つしかなかった。周鴻承は、マテオ・リッチと中国・西洋の食文化の交流（*Missionaries and Reports: Matteo Ricci and Exchanges in Food Culture between China and the West*）について発表し、リッチの記述を中心として明代におけるフォーマルな宴会の礼儀について考察した。大村省吾は、食専攻学生の正月料理の摂食状況の調査によって、フードシステムにおける和食文化の現況を考察した。また、アンケート調査により、具体的に日本におけるおせち料理の変容及びその影響を分析した。中国での歴史学的な研究方法と比べて、海外研究者は主に人類学の方法によって、食文化、特に食事作法と礼儀に関する考察を行った。

前者は文献分析によって上層社会での宴会礼儀を再現したが、後者は聞き取りによって民衆生活での行事食法を分析した。社会イデオロギーに制約されている礼儀という抽象的な行動を実現するために具体的な手段と方法として、頻繁に行われた共食機会の中で形成

された食事作法がある。それに対する研究は逸話的な次元に留まらず、社会史の中に位置づける必要がある。さらに、一つの文化モデルは社会の上層から下層へと模倣によって移転していく傾向があるため、民衆文化において食事習慣と思想に関する伝統的な部分にも注目していかなければならないと考えている。

●学会発表について

本発表は、修士論文での先行研究に基づいて、新たな英語と日本語の資料を参考した上で、清代における上層社会での伝統的な宴会礼儀を中心として考察した。具体的には、招待状と知単、方卓と丸卓、膳品配置と上席順序、食事の作法（お箸・杯）及び宴会の娯楽などの五部分を分けて、当

時の宴会風景を再現した。

人類学の視点から中国の伝統的な食事礼儀の研究を試みる点について、他の学者から好評を受けた。さらに、修士論文を発展させた博士論文の研究に対し、以下のような助言を受けた。

1) 本研究によって、清代における宴会礼儀を再現することだけでなく、中国の従来の食事に関する礼儀も明らかにする。さらに、その現代社会での変容に対する考察することが必要であり、それをすることで新たな成果が期待できる。

2) 現代社会における伝統的な食事作法と礼儀について、変化への観察だけではなく、変化しなく「あたりまえ」な伝統的な部分も注意しなければならない。

●本事業の実施によって得られた成果

本事業の実施によって得られた成果は：1)中国の従来の伝統的な食事作法と礼儀を再現した。2)そのなかで、現代社会で継承されている不変の部分と発展させている変化の部分と比較分析し考察できた。3)学会での発表によって、出席者から博士論文に関する様々な意見と助言を受けた。