

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：後期のリサーチプロポーザルを作成するための予備調査
2. 実施場所：東京・横浜
3. 実施期日：平成25年12月19日（木）～平成25年12月30日（月）
4. 成果報告

●事業の概要

今回の東京・横浜で行われた調査活動は歴史資料の採集と日本における中国食文化の変容について調査する予定である。具体的には、1) 日本の国会図書館で保存されている天津に関する地図、写真及び記録を収集する。2) 東京で天津食文化に関する店（天津飯店）において考察を行う。3) 横浜中華街において時代的な特徴がある飲食店を訪問し、記録、写真や収集品を採集する。

本調査の目的は、日本で保存されている天津に関する資料を採集することである。さらに、天津の食が日本においてどのように受容あるいは変容しているかを参与観察することにある。これらを通して、中国の食文化、とくに伝統的な地域食の典型的な特徴を再考したい。具体的には、下記の通りである：

1) 天津に関する資料収集について：国立国会図書館と味の素食の文化研究センター図書館において、天津に関する資料を収集した。例えば、「天津全埠最新詳細地図」（天津工程総局1911年）や『天津市概要』（天津市市志編纂処1934）などの中国語歴史資料により、当時（中華民国期）天津地域の都市構造を明らかにした。さらに、『糧友』（糧友会1937-1944）や「天津の正月」（京明1952）などの日本語資料により、建国前後における天津住民の食事生活、とくに旧例の正月での食事に関する慣習及びその変容をある程度で把握した。

2) 飲食店への参与観察について：東京で天津食文化に関する天津飯店と横浜中華街において参与観察を行い、日本において中華料理のなかにいくつかの変容を考察した。①日本で中華料理の店は、それぞれの地域料理の特徴を保ちながら、客（特に日本の食客）とあわせて中国全国地域の料理を提供している。とくに、飲食店における昔の代表的な「おすすめコース」は伝統的な郷土料理の枠組を超え、全国地域料理をも含めるまでに多様化になりつつある。そのため、同じ献立のなかに、異なる地域を代表とするたくさんの名物（食材、調理法と食法など）はよくあらわれている。例えば、本調査により、1954年に創業した天津飯店にも、天津地域食だけでなく、「北京ダック」、「上海風よだれ鶏」また「マーポー豆腐」などの様々な他の地域の代表的な料理も食べられている。②それらの食材またおかずに関する変化と比べて、食文化に関する変容は食事方法にも現れてきた。横浜中華街で調査によって、地域料理なりの伝統的な「おすすめ単品またコース」及びその飲食店はどんどん少なくなる一方、「時間無限定・オーダー式」食べ放題の専門店は流行ってきた。これによって、従来の中華料理の伝統的な特徴（膳品配置や上席順序など）も新たな食法からの影響を受けて、自由化になりつつある。こうした食文化に関する変容に対する観察を通して、中国の伝統食を代表とする「不変」な特徴を比較視点によって再考できると考えている。

●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) 歴史資料調査によって、中華民国期（1911-1949）における天津都市の発展また住民食事生活を大まかに把握した。2) 日本での中華料理店における地域食を

調査し、異文化において中国の食文化、とくに伝統食を代表とする「不変」な特徴を考察した。3) この調査によって、さらに詳しい調査計画またインタビュー内容を考案し、博士論文の作成にむけての研究計画を改善できる。