

謝 春游

1. 事業実施の目的

- ①国際会議での研究発表。
- ②これまでの研究に関する展開調査と博士研究課題の予備調査の実施。

2. 実施場所 オーストラリアのブリスベンとシドニー

3. 実施期日 平成 29 年 10 月 14 日（土）から 10 月 27 日（金）

4. 成果報告

●事業の概要

(1) 成果発表

‘International Conference on Chinese Food Culture’（中国飲食文化国際会議）は、台湾の財団法人中華飲食文化基金会在隔年で開催する食文化の世界会議である。本会議は、中国を中心とした食文化を研究対象とする世界中の研究者が集まり、交流する場である。本年第 15 回大会は、10 月 15 日から 10 月 18 日の 4 日間にかけて、オーストラリアのブリスベンで開催された。今回の会議のテーマは、‘Food & Environment’である。4 日間を通して、午前中は基調講演、午後はセッション発表という形で行われた。

4 日間の基調講演では、気候変化に伴う食のシステム、食の安全性、人間の健康への考えが扱われた。これらの講演では、中国だけではなく、オーストラリア、アメリカ、インドネシア等各国の状況を事例として、テーマに関わった各国が抱いた問題を検討した。食のグローバル化が激しく進んでいる現代において、各国の事例を参考したうえで、国際間で協力しながら行動することは、より良い食生活のシステムまたは食環境を探求することにとって重要であることを再確認した。

セッション発表は、「Food, Culture & Heritage」、「Food Security & Climate Change」、「Securing Food Production」、「Food, Health & Safety」等 8 つのセッションに分かれて行われた。報告者は「Food, Culture & Heritage」というセッションにおいて、「The change of Sichuan cuisine in Japan: A case study of Hiroshima Sichuan Restaurant(日本における四川料理の変容に関する考察—広島四川飯店を事例として—)」のタイトルで英語による口頭発表を行った。発表では、1952 年に来日した陳建民が体系的に日本に伝えてきた四川料理の変容状況を紹介し、日本と中国の食文化の視点から変容の理由を説明した。

(2) 調査活動

報告者は、オーストラリアのブリスベンとシドニーにおいて、四川料理とオーストラリアの在住中国系住民の食生活に関わる調査を行った。

四川料理に関する調査は、オーストラリアにある四川料理チェーン店「Red Chili Szechuan Restaurant」のブリスベン支店とシドニーの本店で実施した。「Red Chili

Szechuan Restaurant」は2003年にオーストラリアのシドニーに開店して以来、現在オーストラリアの各地域に合計11店舗を構えている。このチェーン店は、オーストラリアの人たちに愛された中華料理店として、中国の四川省では「全球（世界）川菜（四川料理）名館」と評価されている。現地で受容されている点において、オーストラリアの「Red Chili Szechuan Restaurant」は日本の四川飯店と同様な位置づけにあると考えられる。今回は、日本とは生態、社会環境が大きく異なるオーストラリアにおける四川料理の変容の過程と現地での受容の状況について調査した。具体的には、ブリスベン支店のマネージャーに、店の料理人・料理・客に関して聞き取り調査を行った。そして、シドニーで「Red Chili Szechuan Restaurant」会社のマーケティング総責任者と本店の料理長に、レストランの全体的な状況について聞き取り調査を行った。これらによって、四川料理がオーストラリアで本格志向的に発展している状況とその背景を把握した。

オーストラリアの在住中国系住民の食生活に関する調査は、ブリスベンとシドニーの中華街または中国人の多く住んでいる地域で実施した。

ブリスベンでは、古くからある「中華城」と新しく形成した「新華人区」と呼ばれている「Sunnybank Plaza」という2か所で調査を行った。元々ある中華城での料理店は主に広東料理店であり、しかもバーとかが多くて、西洋っぽい雰囲気が色濃く出している。一方、新華人区は中国圏というより、アジア圏の各国の文化要素がよく見られ、アジアからの移民が集まる場所である。

シドニーでは、シドニー市内のチャイナタウンとシドニー近辺の3か所の華人区で調査を行った。これらの調査を通じて、現地中華街にある料理店と中華物産店またはアジア物産店の実情を考察した。さらに、ブリスベンとシドニーで知り合った中国系の人々からインフォーマントを紹介してもらったうえで、オーストラリア在住の中国系住民（特に、子供がオーストラリアに生まれ育っている親世代）に家族全員の食生活状況について聞き取り調査を行った。

●学会発表について（発表を行った方のみ記入してください）

2017年中国飲食文化国際会議において、報告者は「広島四川飯店」で行った調査によって、日本の四川料理と四川省の四川料理との相違を考察した結果、および日本の四川料理の変容状況とその理由を紹介した。

そして、出席者から以下のようなコメントと意見を受けた。①歴史的な視点から、起源の問題を取り上げて考察した方がよいのではないか。例えば、麻婆豆腐では、なぜ「陳麻婆豆腐」が最も有名であるのか。日本の麻婆豆腐は四川省の成都の麻婆豆腐と異なっているが、果たして日本の麻婆豆腐は本当に四川省から入ってきたのか。②料理の受容における社会的経済的な影響について。例えば、麻婆豆腐が人気である背景には、単価が安いことが影響しているのではないか。③アメリカ、台湾等の地域でも、本場らしいと言われている四川料理店がある。機会があれば、それらの地域の四川料理を調査したうえで、比較研究をしてみると、興味深いのではないか。

●本事業の実施によって得られた成果

(1) 学会発表の成果

今回の国際会議では、日本における四川料理の変容を事例とした内容を発表した。これをきっかけに、世界中でも比較的良好に知られている四川料理の変容状況について、世界各地の状況をふまえて議論することができた。具体的には、食のグローバル化において、国境を渡っていた料理のローカル化が進んでいると同時に、料理のオーセンティシティへの追及とインバウンド効果に関して、意見交換ができた。

また、本発表を通じて、出席した研究者から様々な意見と助言を受けた。特に、次の2点で有意義であった。1点目は、世界各地から来た研究者の講演と発表を聞いたことにより、世界中の食に関する研究成果と動向をある程度把握できたことである。2点目は、研究者として食研究の視野を広げることができ、今後の博士論文研究に関わる良いヒントを受けたことである。

今回の国際会議は、世界中の食に関する研究をなされている研究者が多く集まる機会であった。報告者は世界中の食文化の研究者たちと深く交流ができ、将来のグローバルな研究活動にとって貴重な経験となった。

(2) 研究調査の成果

今回の現地調査では、オーストラリアにおける四川料理の発展および、オーストラリア在住の中国系住民の食生活の状況を概観した。

初めに「Red Chili Szechuan Restaurant」で行った聞き取り調査により、オーストラリアで本場らしい四川料理を提供する理由を明らかにした。また、オーストラリアの国内で展開しているチェーンの四川料理店でも、地域によって客や料理の構成に差異が見ることができた。以上の調査内容により、次の2点を明らかにした、(1) オーストラリアと日本それぞれの国内における四川料理の変容の程度が異なること、(2) 変容の程度が異なる背景には、在オーストラリア・在日中国系住民それぞれの食環境および飲食観と関連性をもつこと、以上である。

続いて、ブリスベンとシドニーの中華街または中国人の多く住んでいる地域で実施した調査により、それぞれの中華街にある料理店、中華物産店、アジア物産店の実情を把握した。また、オーストラリア在住の中国系住民の日常食生活に関わる聞き取り調査により、オーストラリア在住の中国系住民の食生活の状況に関するデータを取得した。それらの日本の状況と比較しながら、在日中国系住民の食生活の実態をより深く考えた。

総じて、今回の調査によって得られた現地の四川料理および中国系住民の食生活状況に関するデータは、日本で行った博論の予備調査のデータと比較対照を行う見込みである。これによって、博士論文研究と関わる目的、方法、内容等の見直しの検討を予定している。

●本事業について

本事業のおかげで、今回の成果発表と海外調査が無事に終了した。本事業への参加は、非常に良い勉強になり、貴重な研究データを入手した。

本事業は、経済的に不自由な学生たちに成果発表・研究調査に関する研究支援をするものとして、非常に素晴らしい事業である。特に、本事業は、学生が積極的に研究成果を公開すること、他の学者と交流して視野を広げること、それに研究を進めていくための基礎データを収集することに大変役に立つ事業である。今後とも、このような事業が継続されることを強く希望する。