

劉 征宇

1. 事業実施の目的

博士論文の執筆のための補足調査

2. 実施場所

中国・天津市

3. 実施期日

平成 28 年 8 月 1 日（月）から 9 月 30 日（金）

4. 成果報告

●事業の概要

報告者の博士論文の研究は、天津におけるインタビューや参与観察などの現地調査を通して、現在の食生活の変容を視野に入れながら、中華人民共和国の成立以降（1949 年～）に起こった政治・経済・制度などの変化が都市住民の食生活にどのような影響を与えてきたのかを考察するものである。本研究科に入学してから、報告者は、既定の研究計画によって天津に対する現地調査を行い 1、一回目の論文ゼミ（2016/1/14）を発表した。そして、本年度の前期に、報告者は現地調査によって入手した情報を整理しながら博士論文の全体構成を立案して、二回目の論文ゼミ（2016/7/21）を発表した。

上記の研究計画に基づいて、今回の 2 ヶ月間で行われた調査活動は、博士論文の執筆に向けた考察や分析の不足点に対する補足調査である。

1. 天津の都市住民の日常食及び行事食・儀礼食に関する聞き取り調査：

1) 日常食：今回の日常食に関する聞き取り調査は、インフォーマントのライフヒストリーを合わせながら、「解放前」2 及び「解放後」3 の二つ時期に大分して行われていた。聞き取った内容は、主に「1 日何食」、「それぞれの食事の内容と場所」、「買い物、調理などの食事前の準備」、「誰と一緒に食べる」及び「皿洗い、食品の保存などの食事後の片付け」などの項目で構成された。それによって、都市住民の日常食の構成に関する情報をさらに収集し、その通時的な変化を考察することができた。また、天津市内における食物の売り側と供給側に関する情報も聞き取った。特に、1950 年代末期から 40 年間ほどに設置されていた「副食店（副食品の販売店）」に重点をおいて、そこで勤務した経験がある 3 人のインフォーマント 4 をインタビューし、「副食店」で提供された野菜、肉類や調味料などの副食品の種類や売り方に関するデータを収集した。

2) 行事食・儀礼食：日常食に関する語りを記録しながら、年中行事や冠婚葬祭での食事内容も聞き取った。その中で、旧暦のお正月の祝宴、結婚披露宴、葬式法宴及び誕生日祝宴などを中心として、インフォーマントのライフヒストリーを合わせながら、それぞれの食事の支度、内容や場所などの情報を聞き取った。特に、元料理人である 54 才の Q 氏をインタビューし、70 年代から約 20 年間における住民の自宅で開かれた披露宴の様子を聞き取った。

2. 住民たちの現在の食生活に対する観察と把握：

インフォーマントをインタビューすると同時に、彼らの家庭食での食材の購入や調理などの事前準備、食事中での食べ方、及び食事後の片付けなどを参与観察した。具体的には、市場あるいはスーパーマーケットで買い物しながら、インフォーマントの食材の選択や購

入のストラテジーを観察した。インフォーマントの家で食材を調理しながら、ある食材に対する調理方法や食べ方などの習慣を聞き取った。(食べ残った) 食材やおかずの保存方法を観察し、特に冷蔵庫内部の置き方も撮影した。

さらに、旧暦の「中秋節」(今年は9月15日)にインフォーマントの自宅で開かれた家庭の祝宴、及び住民の結婚披露宴に参加し、「伝統的な」行事食・儀礼食の変容を考察した。また、天津市内で行われた「美食節(グルメイベント)」に参加し、その屋台とそれぞれの料理を観察した。

3. 図書館や文書館での文献調査：

天津図書館、天津大学図書館や天津市「檔案館(公文書館)」において、食生活に関する政府や民間の文書、新聞や記事などの文字や映像の資料(『天津市統計年鑑』、『中国統計年鑑』及び『天津文史資料選輯』など)を閲覧し、関連する記録を収集した。また、天津博物館(特別展・「燕趙大地—京津冀民間収蔵文化展(北京、天津や河北省の民間収蔵品の展示)」)や天津民俗博物館に見学し、献立や食器などの食生活に関する展示品を撮影し、関連する文字資料や写真を収集した。

【注釈】

- 1.天津において現地調査は、二回にわけてインタビュー及び家庭、飲食店での参与観察を中心として行われた。一回目は2014年10月8日～11月20日、2015年1月11日～3月22日の約3ヶ月半で、二回目は2015年5月29日から8月17日までの約2ヶ月半であった。
- 2.インフォーマントの年齢によって、聞き取った内容は主に1930年代から1949までのことであった。
- 3.「解放後」は1949年の天津市の解放から現在までの約70年間の時期である。それに対する聞き取り調査は、「解放初」(1949年～1950年代末期)、配給制度あるいは「節糧渡荒」(50年代末期から60年代初期)、文化大革命(1966～1976年)、そして、「改革開放以降」の年代順(80年代、90年代や2000年以降の現在)などの幾つかの時期に分けて行われた。
- 4.70才のL氏、62才のC氏及び54才のCH氏である。それぞれの勤務年間について、L氏は1962年から2001年までの39年間であり、C氏は1971年から1992年までの21年間であり、そして、CH氏は1987年から1997年までの10年間である。

●本事業の実施によって得られた成果

今回の調査活動では、1)天津住民の日常食、2)披露宴などの儀礼食、及び3)食品の供給側の実態を把握し、関連するデータを補足できた。具体的には：

1. 天津住民の日常食について：毎日の食事の回数とそれぞれの構成を中心に

「解放前」における食物は自由に販売されていたため、都市住民の日常食の食事パターンは世帯の収入によってかなり異なった。収入が高い世帯は1日3食の食生活を送っており、主に米飯あるいは小麦粉で作られたもの(饅頭あるいは「烙餅」)や、一品のおかず(ジャガイモとピーマンの炒め、あるいはハクサイの炒めなど)を食べていた。一方、工場労働者、雑貨販売者などの世帯は1日1食(主に晩ご飯)あるいは1日2食(昼ご飯と晩ご飯)の食生活を送っていた。食事の内容は主に「豆餅(餅状の大豆粕)」、「雑和面(大豆粉を混ぜ

たトウモロコシ粉)」あるいはトウモロコシ粉などの雑穀で構成され、ハクサイ、山菜あるいは漬物などのおかずが時折あった。また、1、2日間で食事できず水だけを飲んだ貧困な世帯も見られた。

そのような日常食における貧富の格差は、「解放初」の住民の食生活に見られるが、物資の生産、流通や分配に対する共産党政府の統制によって縮小された。とりわけ、1950年代後半から穀物や副食物は都市住民に割り当てられるとともに、住民は1日3食という日常食のパターンを維持できるようになった。その中で、多くの住民は1日3食の食生活を送っており、主にトウモロコシ粉の蒸しパンあるいは「機米（うるち米）」飯の主食と一品のおかず（主に天津産の旬の野菜の炒め）を食べていた。配給量あるいは収入が不足である世帯は時々朝ごはんを食べず1日2食の食生活を送っており、トウモロコシ粉と山菜あるいはハクサイを混ぜて蒸すものを食べていた。一方、生活に余裕がある世帯は、主食と二品のおかずを食べていた（主に旬の野菜の炒め、時折に少量の豚肉を入れて炒めたもの）。

1980年代から物資供給の豊富によって、多くの住民の日常食の食事パターンは1日3食であり、米あるいは小麦粉の主食と1、2品のおかず（肉と野菜の炒めが多い）で構成されていた。その中で、余裕の住民は、市場やスーパーマーケットから高い食べ物を買って、日常食のおかずとして食べていた。例えば、南方産のヨウサイやカイラン、季節外れの野菜（例えば冬のトマトやキュウリ）あるいは魚肉類の即食総菜であった。また、焼きパン、目玉焼きや牛乳などの洋食風の食事は一部の裕福な家庭の日常食に見られた。しかし、そのような食事パターンは2000年以降にどんどん変わってきた。その中で、食事の健康や養生を追求した住民たちは、晩ご飯をできるだけ食べず、従来の1日3食を1日2食にした。さらに、食事内容は雑穀・豆類の主食と二品のおかず（野菜の和え物、少量の肉と野菜の炒めなど）で構成されてきた。

以上を踏まえて、本調査によって天津住民の日常食における毎日の食事の回数及びそれぞれの食事内容の時代的な特徴とその変化が明らかになった。さらに、それを都市住民の日常食に関するデータベースとして、博士論文での分析資料に活用できる。

2. 儀礼食の地域的な特徴：1970年代から1990年代までの結婚披露宴を中心に

歴史資料とインフォーマントの語りによると、天津近郊の農村部及び周りの北京市や河北省と異なり、天津の都市部では結婚式が主に夕方に行われ、披露宴がそのあとに開かれる。ホテルで披露宴を行なうことが現在に流行っているが、その前により「伝統的な」ものは自宅で披露宴を開くことであった。とりわけ、1970年代以降に2、3人の料理人に来てもらって、自宅あるいは自宅の隣近所（胡同あるいは団地内での露地）において披露宴を開くことはよく見られたパターンであった。天津方言には「落桌（ラオヂュオ）」と呼ばれる（図1）。



図1 天津民俗文化博物館で展示した「落桌」の模型（報告者撮影）

具体的に、新郎側は結婚式の前日に隣近所においてテントを立てて、そこで食材、調味料や食器などをそろえ、翌日に開かれる披露宴を料理人チームに下準備させる。そして、結婚式の当日の午後から、新婦側のゲスト及び新郎側の知り合いが宴会場に集まり、披露宴が夕方に始まる。その料理は、主に魚肉類や旬の野菜を中心とする約16品のコースであり、丸テーブル（10名ほどがけ）の上で「前菜」、「主菜」、「主食」や「スープ」という順番に流れてくる。最後には、料理長が自ら新婦側のテーブルに1品のトマたまスープを出す。

そのような披露宴の開催はかなり手間がかかるため、多くの住民は日曜日（週休1日制）または祝日（メーデー、建国記念日や新年）に行なった。さらに、冷蔵庫を持たない住民は下準備された食材を保存しやすい秋や冬を狙った。それによって、一年中における披露宴の開催が盛んになる時期は、10月1日の建国記念日から旧暦のお正月までの休日や祝日であった。とりわけ、物資供給が豊富になる旧暦のお正月の時期によく開かれた。

また、そのような魚肉類料理が多く出る「贅沢な」披露宴に参加するのは、住民たちにとって質素な食生活を改善できるチャンスであった。そのため、彼らは近隣の披露宴を楽しみにしており、できるだけ手伝うようにしていた。例えば、自家用の食器、テーブルあるいは調理道具の貸し出し、及び宴会場の準備や片付けなどであった。また、料理が得意な住民は料理作りに参加し、ボランティアをした。それによって、彼らは披露宴に参加でき、料理を食べられるようになった。さらに、料理人チームに参加した人は披露宴の魚肉類料理の食べ残しを持ち帰ることができた。それらを家で家族と一緒に食べたい、あるいは知り合いや近所の人に分け合うこともできた。

しかし、1980年代後半から、外食産業の急速な発展をきっかけに、一部の裕福な住民は下準備や片付けの手間を省くため、レストランで披露宴を開き始めた。その後、このような風潮を追う住民は増えて、1990年代末期に「落桌」という伝統的な披露宴は都市部において見られなくなった。しかし、現在の天津近郊の農村部では、披露宴を自宅あるいは隣近所で行なうことがまた存在している。今回の調査に、報告者は上記のような伝統的な披露宴に参加し、かつての都市住民が行なった「落桌」のイメージをつかむことができた（図2～4・全部報告者撮影）。



図2 テントで作られた宴会場の様子



図3 テントで作られた調理場や作業中の調理人チーム



図4 食べ残しを持ち帰るゲスト（しかし、それらの食べ残しをペットにあげるためである）

今回に行われた都市住民の「落桌」に関する調査によって、1970年代以降に流行っている披露宴の実態が明らかになった。これによって、博士論文での「天津住民の儀礼食」に対

する考察の一環として補足できる。

3. 食品の供給側の実態及びそれと日常食との関連性：「副食店」を中心に

1950年代後半から、共産党政府は、天津の都市部での食物を販売する零細の小商人や個人経営の店を国営の「副食店」と合併した。それらの「副食店」は市内の区画によって多く設置され、野菜、肉・魚類や調味料・干物を含むほぼすべて副食物を都市住民に販売して始めた（図5）。最初の約20年間（1950年代末期から1970年代末期まで）における、都市住民は「副食店」からしか日常食の食材を購入できなかったため、彼らの毎日の食事内容はその日に副食店で提供されたものによって決められる。その中で、豚肉、鶏卵や魚類などの食品の提供量が少なかったため、日常食のおかずは主に旬の野菜である。



図5 北京市内の1952年に開業した「趙府街副食店」（報告者撮影）

（現在の北京市内での唯一の営業中の副食店である。左側のカウンターでは醤油、酢やゴマ味噌などの調味料及び多種の漬物を販売している。そして、右側ではお酒、タバコやトイレットペーパーを販売している。また、1970年代の広告ポスターはそれぞれのカウンターの上でそのままに貼られている。この店によって、かつての副食店のイメージがある程度でつかめるようになった。）

「副食店」で勤務した経験があるインフォーマントの語りをまとめると、当時の副食店で提供された野菜は、主に天津近郊で生産されたものであった。具体的には、冬には主にハクサイ、ジャガイモやカブ類などの幾つかの種類があった。一方、夏と秋の前半は野菜の最盛期であるため、キュウリやピーマン、ナス、トマトなどを含む多種な野菜があった。それらの旬の野菜は、市内の流通システムを通して毎日二、三回「副食店」に配られた。そして、毎日配られた野菜は季節によって異なるが、主に二、三種類だけであった。

それによって、都市住民はそのような野菜の提供状態を合わせながら、日常の食生活を送っていた。具体的には、1) 野菜の提供量が少なかったため、都市住民は毎日に副食店の前で並んで、当日分の野菜を買っていた。それについて、55才のS氏は、「毎日の野菜の到着時間は、ほぼ午後の三時半ぐらいであった。そして、三時ごろに住民たちは副食店の前で並んで行った。小学校三年生（1970年）から、私は毎日の放課後に副食店で並んで、晩ご飯の野菜を買っていた。」と振り返った。2) 端境期がある冬を過ごしたため、毎年11月ごろに都市住民はハクサイを大量に買いためし、廊下、庭や露地などの室外で積み上げて乾燥させた。それによって、「冬儲大白菜（冬の間積みハクサイ）」という風物詩が次第に天

津の都市部に定着された。さらに、ひと冬をハクサイに頼って過ごす住民は、多様な食べ方によってハクサイを食べていた。それについて、87才のZH氏は、「かつての冬はハクサイを大量に買って、ほぼ毎日に食べていた。その中で、ハクサイの根元のひね部分をトウモロコシ粉と混ぜて蒸して食べた。その柔らかい芯を炒めた。菜っ葉をスープに使った。」と振り返った。3) 都市住民の日常食は旬の野菜によって決められたため、それに関する季節感
は住民の頭に定着された。とりわけ、「夏はキュウリやトマト、または冬はハクサイやカブを食べる」という意識は多くのインフォーマントの思い出に見られた。

今回の現地調査によって、配給制度下の食品の供給側や売り方の実態を把握でき、それと都市住民の日常の食生活との関連性を分析できた。とりわけ、報告者は今回で収集した野菜の供給に関する情報を活用し、今年12月の食文化の国際シンポにおいて「毛沢東時代における都市住民の食物供給と日常生活」というテーマを発表する予定である。

●本事業について

今回の文化科学研究科学生派遣事業を受けて、中国の天津市において二ヶ月の現地調査が順調に進んだ。これからの博論執筆や学会発表にとっても、大変役に立った。とても有益な事業である。