

中国の食文化が日本に与えた影響

日中餃子文化研究： 日本食に融合した中国料理とその歴史的背景

大塚秀明 (筑波大学)

2017年1月28日、キッコーマン東京本社において、中国文化に精通する筑波大学人文社会研究科 大塚秀明氏より、ご自身が中国で教鞭を取っていた体験を含め、今日の日本の餃子と中国の餃子との違い、歴史的背景についてお話しをいただきました。

餃子の起源

紀元前5世紀には、中国ではすでにお米を食べる文化がありました。小麦を食べる習慣はありませんでした。小麦は、家畜の飼料であって、人間が食べるものではなかったのです。というも、お米は脱穀することで人間の食料にできますが、小麦は粉状にしなければ食べられません。小麦の栽培が盛んになり、人間が食べるようになったのは、紀元前5~3世紀にシルクロードを通じて石臼が伝来してからといわれています。

餃子がいつから、作られ、食べられるようになったかというのははっきりしていないのですが、唐の時代頃ではないかと言われています。敦煌の遺跡から、餃子の乾燥品、いわば餃子のミイラが発見されているのです。餃子の形状の特徴である「二つに折られている」「ひだがある」「半円形である」「尖っている」という特徴を備えていることなど、今日の餃子とほぼ同様のものが唐の時代に食されていたというのは驚きですね。



新疆ウイグル自治区トルファン県アスターナ村で出土したミイラ (中国食文化辞典より)

餃子という名の由来

餃子に関して、どのようにその名が生まれたのか、諸説あります。小麦を練って円形に伸ばしたものに餡を多めに入れて、二つに折りたたむとどうしても尖ったところができます。尖ったものということで“餃”という文字が使われたと言われています。餃子の形状から“角”を使った言葉が生まれる。ところが中国では詰まる音がなくなり、“角”と“交”が同音

(ジャオ) となり、さらに“交”に食偏が加わって、“餃”という漢字が使われ、それに小さいものを指す接尾語である“子”をつけて、“餃子”という名称が生まれたとされています。

中国の餃子文化

今や国民食と言っても過言ではない餃子ですが、中国においては日本のように日常的に食べるものではありません。もっとも食べる時は、旧正月(春節)です。日本に置き換えてみると、中国の餃子は、お雑煮に相当するのでしょうか。中国では新年とは切り離せない料理のひとつとなっています。

一説には、餃子の「交」と「子」に掛けて、子の刻(0時)に交わる=古い年と新しい年が交わることから、お正月に食べられるようになったと言われています。その際、餃子の餡の中に、金銀を入れて、それを食べ当てるといふ風習もあります。それを当てた人は、その年は縁起がいいとされています。また、来客があった場合の、おもてなしの料理としても。さらに、「子」は、「子供」に通ずることから子供が授かる、という意味あいも。どちらにしても、中国における餃子は、ハレの日、縁起のいい食べ物として、食べられているのが特徴です。

また、餃子の調理法には、茹でる、蒸す、焼く、揚げるがありますが、中国では茹でるという調理法で水餃子にして食べるのが主流です。日本では、餡の中にニンニクを入れることが多いですが、中国ではテーブルに置かれていて、餃子を食べながらお好みでニンニクをかじるという食べ方をしています。



大塚 秀明
(おおつか ひであき)

東京教育大学文学部卒業、天津南開大学日本人専攻
筑波大学人文社会研究科、日中文学文化研究学会
主な著書に、『戦前日本における中国料理の受容
について』『日中文学文化研究』第4号2015年、
『初級中国語発信型』(共著)光生館など



日本の餃子文化

江戸時代の料理本『卓子調烹法』（1778年刊）に、「油ニテアクル、油ニテ煎ル、勢いろうにてむし」と、揚げ、焼き、蒸しの餃子の3種類の調理法が紹介されています。しかし、あくまでも中国料理のひとつとして、紹介されたもので、当時の日本人にはまだ食べられてはいませんでした。

明治以降、横浜や神戸などの中華街から中華料理とともに餃子が日本に紹介されるようになりました。それでも、今日のように日常的に食されるようになるには、もう少し後の時代になります。第二次世界大戦後、中国からの引き揚げ者が、日本各地で現地にて食べた餃子を紹介したことから、

一気に広まったとされています。

1956年に刊行された『亭主の月給袋』奥野信太郎：著というエッセイには、「近ごろ町に氾濫しているものひとつに餃子屋がある。～中略～今みたいに大流行しだしたのは戦後、ことに大陸からの引揚げが活潑になつてからの新現象である」と記されています。

また、食べ方も餃子発祥の中国では、水餃子ですが、日本では焼き餃子が主流。中国では、餃子はそれ自体を主食として食べますが、日本では、ご飯のおかずとして食べられることが多いのも特徴のひとつです。



中国食文化関連の寄贈図書をご紹介します。

このたび、昨年2016年1月22日に逝去された中山時子お茶の水女子大学名誉教授の旧蔵書が本センターに寄贈されました。寄贈に当たっては中山先生が創設した日中文学文化学会の二代目の会長であり、筑波大学人文社会科学研究科の大塚秀明先生に特段のご尽力をいただきました。中山先生はキックマン・ビデオライブラリー「中国の食文化」の監修者として、また数多くの中国料理関係の編著者として著名な研究者です。

中山先生の中国食文化分野での研究は大きく3つの方面から知ることができます。一つは、戦後の日本に中国料理の道を拓いたことです。中国料理の戦後日本における普及というプロの料理人である陳建民氏を始めとする中国人の活躍に注目が集まりますが、江戸の昌平坂学問所の流れを継承する湯島聖堂にあった書籍文物交流会の中国料理部からも多くの日本人料理人が育って行きました。交流会は原三七という漢学者が始めた今日のカルチャーセンターのような組織で中国の思想文学だけでなく料理や服飾などの講座もありました。中山先生は戦前の北京大学で中国語と中国文学を学び、当時の北京文化界の重鎮の一人であった原先生にも教えを受け、その縁で帰国後、東京大学に学び聖堂で中国語講習会や料理

講習会の講師を務められました。先生は、中国料理を文化としてとらえ、名著『中国菜』（全7巻）を刊行されました。

二つ目は共和国から次々と刊行された料理書を研究翻訳したことです。その集大成は角川書店刊『中国食文化事典』であり、その中国語訳も出ています。世界的にも画期的な書籍と言えます。三つ目は、香港で再現された満漢全席を紹介し、満漢全席の第一人者であられたことです。BSNHKで放映された番組にも出演されました。

このたびの日本語の書籍222冊・雑誌118冊、中国語の書籍287冊・雑誌315冊、合計942冊にも及ぶ寄贈により、本センターの中国食文化関連資料が格段に充実しました。皆さまのご利用をお待ちしております。



中山 時子
(なかやま ときこ)



『中国食文化事典』