

## 20世紀80年代以降の中国大陸食学研究の道程

趙 栄 光\*

### 摘要

現代中国における食学研究は、20世紀80年代からの「四つの十年」とまとめられる。まずは、70年代末期から80年代末期までが第一の「十年」であった。その時代には、飲食店を初めとする飲食産業の繁栄によって、伝統的な「烹任文化」（調理文化）が重点的に発展した。続いての第二の「十年」は、80年代末期から90年代末期までであり、「飲食文化」の発展が進んだ。そして、それから21世紀初期までの第三の「十年」には食学研究が深化してきた。最後に、現時点で進められている食学研究の拡大と学科構築が第四の「十年」である。そのなかで、最近の20年以來の中国大陸における食学研究に関する深化と成果は以下の通りにまとめられる。具体的には、一つの雑誌（『飲食文化研究』）、二つのコラム（「飲食文化研究」と「食学研究」）、二セットの大学教科書（中国軽工業出版社、中国高等教育出版社の「中国烹任高等教育專業教材」）、三セットの叢書（上海人民出版社の『中国飲食文化專題史叢書』、中国軽工業出版社の『中国飲食文化区域史叢書』、華夏出版社の『中国飲食史』）、四回の「亞洲食学論壇」（2011杭州、2012バンコク、2013紹興、2014西安）、1,200時限の「飲食文化」課程（1,200ヶ所の大学が「飲食文化」の授業を開設）及び非常に数多く出版された論文と専門書である。

### キーワード

中国大陸、食学、食学研究

1993年に筆者が光栄にも『VESTA』の要請で「中国食文化研究の分析」を題とする文章を執筆、1994年の第1期に刊行された。その中で、筆者は日本、韓国、アメリカ、香港、台湾等中国大陸以外の地域で始まった「中華飲食文化研究」、「中国大陸“調理”を重点に始まった飲食文化の研究」、「ブームの中華飲食文化研究」、「中国飲食文化研究の将来性」の四つのテーマについて述べた。この四つのテーマの中で、筆者は次のように予測した。「今世紀最後の10年から次の世紀の10年までのこの20年間は中国が経済、文化生活に重大な意識転換と質的転換の時期を迎える。多様な経済発展と自由度の増加により、未来半世紀にわたり中国の人々に物質生活の大きな改善が見られる。経済発展が社会の政治、文化生活に及ぼす影響は避けられない。すなわち、民族の食生活と食文化に影響を及ぼす基本要素である経済発展が、食文化研究の将来性に必要な条件を提供した。」筆者はさらに次のように指摘した。「最も重要なのは、中国食文化を研究する人員、研究方向、範囲、理論及び方法に大きな変化が生じることである。先ず

---

\* Author : ZHAO Rongguang

Affiliation/Job Title : Professor, Zhejiang Gongshang University

は研究者人数の変化、人数が増加する上、内容と質にも変化が見られる。」

1991年、中国北京で政府後援の「第一回中国飲食文化国際シンポジウム」が盛大に行われた。筆者が論文を提出した参加者の身分を分析したところ、参加者の多くは研究機関や大学、またその他の研究部門の専門家、専門は歴史学、考古学、言語学、文献学、文化学、文化交流、自然科学史、旅行経済、食品技術、調理文化、医学等に亘ることが分かった。

そこで、筆者は次のように考える。多分野の専門家から構成された学者群は、すでに中国食文化研究の中堅的存在となった。それによって、研究方向、範囲、理論及び方法上の一連の変化が自然と生じ、レベルの高い数多くの成果を生み出した。これによって中国食文化研究が歴史的にさらなる高い、新しい段階に前進した。

## 一、中国大陸食研究四つの「十年」の段階的特徴

### （一）調理を重心とする第一の十年

「改革開放」政策が現代中国の情勢に深く影響を及ぼし、20世紀80年代以降の飲食市場の快速的な発展と繁栄をもたらした。それによって、「中国調理ブーム」、「中国調理文化ブーム」も起きた。しかし、70年代中期から十年に亘る調理を中心とする研究を経て、初級段階の研究として歴史的な転換期を迎えた。調理研究は中国食文化研究の中心的内容でなく、重要な内容の一つのみとなった。「料理」を食文化のすべてとみなす研究や、料理の研究を食文化の研究とする歴史が終わった。そして、調理研究は、古い時代を重視し、現代を軽視する傾向、国粹的観念及び形而上学的方法を改め、伝統技術の規範化、規準化、科学化の研究を通して、伝統食品加工の社会化、工業化及び近代化のために土台を作るものとなった。「調理研究は過去を見るだけでなく、現実と人々の一日三食の内容と変化に目を向けなければならない。」20年前のこの指摘を今日振り返っても、依然基本的に適切だったと言えよう（当時の多くの中国調理有識者と「三神」発揚を訴える人たちが感情的にこの指摘を認めようとしなかったが）。さらにもっと早い時期に筆者は他の文章で次のように指摘した。「世界的に見て、中華飲食文化—中華食学研究を近代の文化現象として、率先研究を始めたのは日本、韓国、アメリカ、フランス、香港、台湾等中国大陸以外の国と地域である。」すなわち、現代中国大陸の飲食文化や食学に関する研究は時間的には海外の研究に遅れていたのである。

### （二）「飲食文化」の旗印を掲げる第二の十年

「飲食文化」という言葉は発表者が1981年に明確にした概念で、1984年に黒龍江商学院（現ハルビン商業大学）「中国飲食文化概論」の講義で初めて使った言葉である。この概念は第一の十年から次第に言葉として確立された。「飲食文化」の旗印を掲げたことにより、その研究が速いスピードで展開された。その結果、第一の十年の終わり、すなわち、20世紀80年代の末

期には、「調理」の中心的地位がすでに取り替えられていた。「調理」が「飲食」の学科構造の中のあるべき位置に回帰した。「台所に入ってから－台所を出る前」の手作業、経験の把握等の伝統的「調理」は「飲食」といった大視野の中の構造の一部で、すなわち、「飲食文化」は「調理文化」を含んだもので、異なるものではない。この考え方は20世紀80年代末期の中国大陸の研究者の間で認められ、90年代にはこの認識がさらに普及された。この時期には、中国調理高等教育理論の基礎を定めた季鴻崑先生の功績が大きい。飲食文化の構造から伝統調理技術、芸術属性を認識することが、いわゆる「中国調理国粹」文化に対する科学的評価と社会飲食の健全な進歩に対して、重要な意義を持つことが事実によって証明された。

### （三）「大衆食卓」の理念の下での第三の十年

20世紀から21世紀になった頃、「十三億の人口、五千年の文明」の「大衆食卓」の理念がますます鮮明になった。民族的、大衆的、時代的、科学的認識原則及び理論方法が次第に広く受け入れられた。「文化には根があり、文明には境界がない」との考え方が普遍的に中生代の学者に受け入れられた。「中華飲食文化圏」の理論は開放的な視閥と思考方式であり、中国大陸の食学研究の視野を、各文化の相互影響、人類文明進化の構造から「中国問題」を認識し、探求するまでに拡大させた。『中国国家地理』雑誌の中の「舌の先のヤンコ」特集、CCTVの連続10集番組「味蕾の故郷」等は、上述の理念と学術研究の普及化と言えよう。これらは事実上後の「舌の先の中国」という番組の人気に結び付いたのである。

### （四）「食学」整合の第四の十年

現在、中国大陸の飲食文化研究は「食学」整合の歴史的新段階にある。この段階に至るまで、「食学」の概念を打ち出してから既に十年あまり経った。しかし、大きく影響を与えたのは「アジア食学論壇」であろう。2009年、中国飲食文化研究所が「国際食学論壇」を企画した。2011年、浙江工商大学がチュラーロンコーン大学、北京大学と合同で、杭州において「祖先の食卓の記憶を残そう」をテーマとするアジア食学論壇を主催した。2012年、「継承と発展」をテーマとする第二回アジア食学論壇がバンコクで行われ、シリントーン王女がタイ側の議長をつとめ、主題講演をした。2013年、「健康と文明」をテーマとする第三回アジア食学論壇が紹興で行われ、そして、2014年「シルクロードの飲食文明」をテーマとする第四回アジア食学論壇はつい最近西安で行われ閉会した。論壇に出席したのは、中国、日本、韓国、アメリカ、イギリス、フランス、ドイツ、オランダ、イタリア、イスラエル、タイ、インド、インドネシア、フィリピン、ミャンマー、ロシア、スイス、オーストラリア、イラン、パキスタン、バングラデシュ、ネパール、アラブ首長国連邦、タジキスタン、ウズベキスタン等の国からの学者で、多くは国際的影響力のある著名な専門家である。毎回の論壇から大量の優秀な研究成果が集まった。「食学」の観点から工業化を手作り伝統食の生産と結びつけ、大衆の食生活を考え、

社会の食文化を研究する、これは、現在中国大陸の食学研究の傾向である。大学が食学の課程を開設、食学関連の専攻を設置、食学研究機構を設立、強力な資本が飲食市場を科学化に導くこと等、理論から実践にかけて「食学」の学科は、成果の累積、理論の構築の推進過程にある。

## 二、最近二十年來の中華飲食文化研究

最近20年の中国大陸の飲食文化の研究状況のキーポイントとして、「大衆食卓」と「食学」が挙げられるのであろう。国粋の心理によって大に発揚された「調理」は、一時神聖、神秘、奇妙な自我陶醉に陥った。そこで高価な消費者にサービスを提供する飲食経営及び調理文化研究の特徴として、古代を重んずる、復古、古代に固執する、中華を重んずる、高貴さを重んずる、贅沢さを重んずる落とし穴に陥ったことは言うまでもない。しかし、20世紀90年代以降、このような情勢は大きく変化した。飲食業者は「サラリーマン族」の消費に目を向け、料理は「農家菜（田舎料理）」を追求するようになった。これは、「大衆食卓」が著しく目立ったことを意味する。一方、「調理－飲食－食学」といった学術理論研究の傾向として、伝統料理と食品工業が、社会食の生産、大衆食の生活領域において互いに接近し、浸透したといえる。と同時にこれも研究者の理論と方法の自覚的選択でもある。最も代表的な特徴を総括的に言えば、次の通りである。

### （一）食学の研究機構

中国大陸で「調理」、「調理文化」、「飲食文化」「食学」をテーマとする研究所、研究センターといった研究機構は20世紀の90年代から始まった。これらは、基本的に調理、食品、飲食関連の専攻を有する大学に従属する。無論医科大学やその他の専攻の大学による「食」文化の研究機構もあるが、初めて建設され、最も影響力がある「中国飲食文化研究所」は、現在の浙江工商大学（元杭州商学院）にあり、飲食文化、飲食史の教育と研究一体の研究機構である。創立から現在までの20年間の間、一連の国内及び国際間の学術交流を企画し、一連の研究成果を集結した。これは、中国大陸の食学研究の推進、人材養成、社会貢献に積極的な影響を与えた。

### （二）定期刊行出版物

20世紀80年代以前のいわゆる食学定期刊行物は、食品工業もしくは食品科学の分野のもので、注目点は科学であり、「文化」ではない所にある。本当の意味での「文化」定期刊行物は80年代初期に創刊し現在も続いている、飲食業者、飲食人、調理文化愛好家を対象とする『中国烹饪（調理）』という雑誌である。『中国烹饪（調理）』をはじめとする、調理、美食をテーマとする大衆向け出版物が多くあるが、これらの多くは、業界性、地方性、趣味性の大衆消費用の文化的読み物で、食学研究の拡大と学科構築にはあまり関係性がない。最も影響力のある研究

誌は『飲食文化研究』と『烹饪（調理）研究』の二つと言えるであろう。前者は食学研究に力を入れる大型国際的定期刊行物で、2000年から中国飲食文化研究所によって創刊され、8年間続いた。その後政府の管理規制問題で廃刊されたが、食学の国際的研究の先端で重要なテーマを深く探求する原則に基づいて掲載した論文が、研究水準が高く、学界に大きな影響を与えた。後者は調理文化から飲食文化に亘る学術誌で、現在、名を『美食研究』と改めている。その他、十年間続いている『南寧職業技術学院学報』の「飲食文化研究」コラム（隔月刊）と、2013年に始まった『楚雄師範学院学報』の「食学研究」コラム（月刊）は現在中国大陸食学研究の重要な活動の場である。多くの国と似通っているが、食品科学関係の定期刊行物は、基本的には科学技術、実験分析の結果に目が向けられる。無論、前20年に比べて、多くの飲食文化、食学研究の文章が大学学報及び人文科学の刊行物に発表された。同時に、インターネットの働きも見落としてはならない。インターネットはかつてない迅速、普及、自由3つの特性で、美食吟味と食文化消費、食学の思考を、愛好家と専門家が共に楽しんで参加する場となり、時代の流れとなった。

### （三）教育と教科書

20世紀80年代初期、中国大陸の大学に「中国飲食文化」の講義が開講された。統計によると、今までに「飲食文化」をテーマとする講義を開講した大学は千数百所にのぼる。すなわち、50%以上の大学が「飲食文化」の授業を開講している。これは、調理、食品、ホテル、旅行、農業、師範の専攻での講義であるが、人文科学関係の学科に飲食文化の課程を開設する大学もある。課程を開設するには、教科書が必要となる。そこで飲食文化の教科書の編纂に拍車がかかった。正確な統計ではないが、国の出版機構から正式に出版された飲食文化関係の教材は70種類にのぼる。これには、非正式出版の数多くの「内部」教材が含まれていない。その中で、中国高等教育出版社から出版された『中国飲食文化概論』だけでも、十年足らずのうちに10万冊を印刷発行された。教材として出版された「飲食文化」の印刷物の数が非常に多いが、比較的早期に発行し、権威性と規範性が備わる「中国調理大学教育専門教材」としては、20世紀80年代後期－90年代初期に中国軽工業出版社と中国高等(大学)教育出版社から出版された二セットの教科書が挙げられる。この二セットの教科書の編纂においては当時の専門教育と研究者の主力が集められた。学科構築、理論方法、教育綱目、教材例、情報及び研究成果等において最新の水準のものであった。これらは後の教科書編纂の手本となり、学科建設、教員養成、知識の伝授及び人材育成等に重要な影響を与えた。

2012年、中国大陸国家教育部が2千数百の大学から初めて10の代表的な権威性のあるテレビ授業を選出した。「中華飲食文化」講義もその中の一つとして全国に向けて放送された。これは、中国大陸飲食文化と学科建設、学術研究、教室における教学の重要な成果と見なされた。

#### (四) 論文と専門書

正確にこの40年間中国大陸で出版された「飲食文化」に関する論文を統計することは不可能に近い。同様に、出版機構がどれぐらいの数の本当の意味での「飲食文化」の出版物を印刷したのかわかることも極めて難しい。数多くの研究者と極めて多数の研究成果の中で、最も影響力があるのは、季鴻崑、高啓安、俞為潔、関劍平、張景明、何宏、朱多生、方鉄、王仁湘、王学泰、姚偉鈞、梁子、王賽時、高成鳶、林乃燊、謝定源、邱庞同、馬健鷹、陳学智、瞿明安、徐静波、万建中、鄭昌江及び趙栄光等40-50名の研究者の著作が挙げられよう。彼らが著述した、『中国飲食文化史』、『中国飲食文化概論』、『中華飲食文化』、『満漢全席源流考述』、『〈衍聖公府記録〉食事研究』、『中国食材史』、『茶と中国文化』、『中華酒文化』、『民国杭州飲食』、『飲食と中国文化』、『中国北方遊牧民族飲食文化研究』、『唐五代敦煌飲食文化研究』、『唐宋茶道』、『中国飲食器具発展史』等は、現代中国の食文化と食学研究の代表的成果と言えよう。その中で、上海古籍出版社の『中国飲食文化テーマ史』叢書と中国軽工業出版社の『中国飲食文化区域史』叢書は学術専門書の力作である。『中国飲食文化テーマ史』叢書は多面的のシリーズで、2011年以来初回は4種類が出版された。『中国飲食文化区域史』叢書は当初12冊、1,000万字の計画であったが最終的には10冊、400万字となり、2014年に出版され、前後23年間かかった。関心を払うべきなのは、2011年浙江大学出版社の『中国烹饪(調理)文化大事典』である。これは総括性の百科事典であり、現代中国の大部分の有名な学者、専門家によって関与、編纂された中華調理文化の集大成の著述である。

インターネットの検索から、飲食史、飲食文化、調理文化、すなわち、食生産、食生活、食文化に関する現実の人々の生活と歴史的題材の飲食関係文章は、2000年以来各雑誌で360,000本掲載されたことが示された。これらは、飲食構造、飲食思想、食事行為、食事言語文字、食事文学芸術、食事提供と管理、食事制度と法規、食事と病気、食療、食育、食理等「食学」のあらゆる方面に及んだ。その中で、博士論文が6,725本、修士論文が44,371本、合計51,096本(留学生を含む)で、学位論文が14%を占めた。学位論文のテーマ選択及び研究成果の全体的水準は、多くの作者が中華食学研究の中堅的存在となる可能性を示し、その意義を見くびることができない。その代表として、『都市児童の好ましくない飲食行為及びそれに対する干渉に関する研究』(林鳴)、『漢族とベトナムの飲食語彙連想意味認知の比較研究』(阮武琼芳)、『モンゴル族伝統飲食名称の文化言語学研究』(図拉)、『飲食の美意識研究』(張欣)、『飲食文化及び食品業界管理の研究—甘肅省を中心とする比較分析』(喇延真)、『飲食文化の心理分析』(徐峰)、『中国飲食文化の民族学的研究』(孫補卿)、『飲食、畜産品の需要と食品消費の変化に関する研究』(馬恒運)、『唐宋の飲食文化比較研究—中原地区を中心に』(劉朴兵)、『漢唐西域飲食文化研究』(賀菊蓮)、『アメリカ洲原産作物の伝来及び中国社会に及ぼす影響に関する研究』(鄭南)、『中食西伝:十六世紀から十八世紀まで西洋人から見た中国の飲食』(周鴻承)等が挙げられよう。

## （五）学術活動

国の食品管理機構と社会団体によって主催された各種テーマの食品ビジネス、科学交流及び文化活動がたいへん盛んに行われている。また、各種「美食祭り」のテーマの下でのビジネスと文化討論、お茶、酒等の食材、食品についての討論会がさらに頻繁に行われている。食文化と食をテーマとする学術活動として、討論会、論壇、講演会等があげられる。その中で最も代表的なのは2011、2012、2013、2014年に相次いで行われた「アジア食学論壇」であろう。参加した世界各国の食学専門家達が現今の世界各民族、各文化の人々が共通に注目する課題について討議した。第一回のアジア食学論壇では、『杭州宣言』を公表した。そこで再び「食品の安全は21世紀人権保障のアンダーライン」と訴え、食学者と飲食提供者の実践範疇と基準を明確にした。第四回のアジア食学論壇では、『西安宣言』を公表し、そこでシルクロードの精神を「文化には根があり、文明には境界がない」という最高基準の言葉でまとめた。これは歴史上の貢献者への追懐、さらに現在の人々に自律を求めるものであった。2015年に中国曲阜—孔子の生誕地で行われる予定の、「食礼」をテーマとする第五回アジア食学論壇は世界の食学研究の過程をさらに推し進めるのであろう。これより先に、2002年中国の食学者がすでに『泰山宣言』において、「三つの拒否」（保護動物の経営拒否、調理拒否、食用拒否）を明確にし、行動目標を制定した。2003年に起こったSARS（重症急性呼吸器症候群）事件は食学者の貢献を中国の人々に示された。中国の食学者が以前から提唱してきた「二つの箸制」（中国料理宴会時の食事方法）が知らず知らずの内に次第に普及した。これは中国人の食事方法の歴史的変革と言えよう。何千年続けてきた一つの箸を使つての伝統的飲食習慣に変化が生じたのである。それに伴って、中国人の教養素質も高まるのであろう。

世で知られているように、中国は飲食文化の長い歴史を有する国で、豊富な文献と物質の遺産が残されている。また、中国は現代の食生産、食生活の大国でもある。様々な要因により、中国の土地で生活する人々の中で、いろいろな形の食事の見本が残されている。これらの見本は現在世界の飲食文化にとって参考の価値がある。これらの見本に対して、中国人自身が興味を示し、また中国以外の多くの人も興味を示した。これはおそらく「舌の先の中国」が人気の原因であろう。多くの食を題材にするテレビ番組、例えばNHKの『満漢全席：中国料理4000年』、KBSの『宮廷女官チャングムの誓い』、『ラーメンロード』等が多くの人々に受け入れられた原因もここにあろう。従って、中国の食学者の探求と思考は自分自身に対して、また時代に対しても積極的な意義があると考えられる。

## 参考文献

1. 『VESTA』東京：1994.1；『趙栄光食文化論集』ハルピン：黒龍江人民出版社1995
2. 趙栄光：『祖先食卓の記憶』昆明：雲南出版社2011

注：本文は2014年12月6日大阪国立民族博物館で行われた「国際食学研究」シンポジウムでの講演

原稿である。

3. インターネット検索

(林茉莉 訳)