

博士論文全文の要約

博士論文題目：『中国都市部の家庭の食生活に関する歴史民族誌
－社会主義制度下（1949-2018年）の天津市の事例－』

著者名：劉征宇

本研究の目的は中華人民共和国の天津都市住民を事例とし、1949年から現在の2018年までの70年にわたる都市住民の食生活を描いた上で、社会主義体制下の都市住民の家庭食事の持続と変化を、家族関係と社会制度の分析を通して明らかにすることである。そのために、天津都市部において、2013年から2018年までの間、約14ヶ月の現地調査を断続的におこない、62世帯156人を対象とした聞き取り調査、29世帯を対象とした食事の参与観察、50代以上の20人を対象としたライフヒストリーの聞き取り調査、食料配給に携わっていた公務員や食料品店の店員を対象とした聞き取り、実際に使用されていた配給券などの資料の収集をおこなった。

現代中国の食を対象とした人類学的研究は1970年代に本格的に始まり、人類学的議論の流れや分析の視点の転換によって3つのテーマ、すなわち「食文化の全体的特徴（Chang[ed.]1977、石毛1981、Anderson1988、周1989など）」、「グローバル時代における食消費の変容（Yan1997、Jing[ed.]2000など）」、及び「社会構造変動下の食実践の持続（西澤2009、Klein2014、河合・劉2018など）」に沿って展開してきた。これらの先行研究によって、中国全体あるいは個別の地域料理の特徴、食システムの転換と人々の食消費の変容との動的関係、及び人間関係や観念の活用と食実践の持続との関係が明らかになった。一方、調査の時代や対象に関わる制約によって、毛沢東時代（1949-1978年）の食生活に関する記述の欠如、及び家族内部の食事情に対する考察の不足という2点の課題が指摘できる。

それゆえ、本論文での考察は上記の先行研究の成果を生かした上で、既存の課題を克服するために以下の2つのアプローチによって、1）家庭の食事に焦点を当てて、個人のライフヒストリーのアプローチを導入し、20世紀中期以降の中国人の個人の食生活を通時的に記述する、2）家庭の食事、家族関係と社会制度という三者の関係に着目し、中国人の家族論と関係論に関するアプローチを活用しながら、家族内外の人間関係の構築、維持と活用が、人々の食実践の持続と変化に与える影響を考察した。

本論文では都市の歴史的な特徴に基づいて、伝統的な食文化の継承地や社会主義政策の実施の試験場である天津市を調査地域として選定した上で、都市住民の家庭の食事情に関する歴史民族誌を以下の4章によって描いた。

第一章では王朝時代から近代（19世紀前半-1949年）までの都市の歴史をふまえながら、天津地域の地理環境や物産種類を説明した上で、近代の天津都市部における料理の全体的特徴及び都市住民の食生活の実態をまとめた。

天津地域の自然環境は華北平原と海河下流に属しており、農耕に適する広い平野と豊富な水産資源を有する。そのため、この地域では水稻、小麦やトウモロコシなど多種類の穀物や200品種ほどの野菜が栽培され、また、多種類の畜産物も生産され、海や川の多種多様な魚介類が一年を通して水揚げされている。このような地元産の豊かな食材を基盤とした近代天津地域の料理は、国内外からのヒトやモノの集まりによってさらに重層的に発展し、中国各地域の宴席料理、穀物中心の大衆料理、及び西洋料理から構成されるようになった。また、都市住民の日常食と行事食の食事様式には、社会階層による差異と伝統的な習慣の持続性も見られる。日常の食事では、回数、献立、及び料理の作り方に世帯の経済状態による大きな差異があった。一方、行事食については、民国政府の新暦採用に多少の影響を受けるが、

旧曆に従う行事食が依然として慣行されていた。特に、これらの行事食は家庭円満や無病息災などの願いが込められ、家族・親族関係を維持する手段として住民たちの間で共食・贈答されていた。上記のように、第一章の記述を通して、社会主義改造以前の天津都市部の食文化の特徴、及び都市住民の食生活の状態を明らかにした。

第二章では現在（2018年）の天津都市住民の食生活に焦点を当てて、計62世帯の調査データ及び具体例としての2世帯の詳細な記録に基づいて、都市住民の日常食と行事食の様式をとりあげて、食生活の全体像とその特徴を述べた。

日常食の様式に関しては都市住民の食事回数は一日三食を中心としている。朝食には1品の主食に、1品のおかずと1品の汁物を加えるという基本的なパターンがある。昼食・夕食は基本的に1品の主食、2品以上のおかず（野菜料理と肉・魚料理）、1品の汁物から構成されている。同時に、水餃子などの餡ものあるいは飲食店から購入した軽食なども並存している。

上記の三食を詳細に調べたところ、国内外の多地域の具材、調理法や味付けによって作られ、多彩な組み合わせで構成されていることが明らかとなった。また、豊富な魚介類の食材、煮込み・炒めを中心とする調理法、麦味噌や醤油などの味の濃い調味料を使用するという天津料理の伝統的な要素が依然として住民たちの食卓において維持されていた。

行事食の様式に関しては、旧曆に従った伝統的な行事が依然として行なわれており、とりわけ、誕生日、年中行事、宗教的祭日・斎日において、ほぼ全ての調査対象が特定の食品を縁起物として用意し、家族、親族や友人の間で共食・贈答をする習慣を維持していた。

社会主義経済期以前からの天津料理の要素を引き継ぐ一方で、現在の人々の日常食と行事食には新たな展開も観察されている。具体的には、日常食において、人々は養生、健康及び食品の安全性に関する宣伝によって、健康的・養生的効果のある食品・料理、または安全性の高い食材・食品を常食するようになる。また、多くの住民（約6割の調査対象）が、国家の法定休日となった春節、中秋節、端午節と清明節では、慣習的な行事食を維持しているが、法定休日となっていない旧曆の節句などでは、必ずしも行事食の用意や食用をしていないことも明らかになっている。

上記のように、第二章では、現在の天津都市住民の日常食と行事食の様式における伝統の継承と新たな変貌が明らかになった。これらには、核家族中心の家庭において、家族メンバーがそれぞれの生活のリズムに合わせて自律的に食事を選択しうること、家庭外における食システムの実行状態、マスメディアからの情報が、食の安全や健康への関心、行事食への意識の喚起を促していることが背景としてあることを論じている。

第三章では、母親、息子、息子の妻の関係にある3人のインフォーマントの詳細なライフヒストリーと食事経験に関するデータに基づき、1930年代から現在にいたるまでの家庭の食事の変化と維持の様相を明らかにし、家庭食事の持続と変化のメカニズムについて具体的に以下の2点を通して示した。

1) 世帯の経済状態が購入できる食材に影響を与えている。具体例としての3人の食生活史から見れば、人生の各ステージにおける食材の購入種類や食事の構成は世帯の経済状態によって影響を受けており、世帯の構成者の収入、同居する家族や扶養する親族の人数によって左右される。

2) 料理の作り手による家族の食の嗜好や健康状態への配慮が食事の内容に深く関わり、家庭の食事が家族関係に強い影響を受けてきた。さらに料理本、テレビやインターネット、海外のファッション雑誌など、食に関わる情報の質と量も時代ごとに変化し、家庭の食事に影響を与えていった。

上記のように、第三章では3人のライフヒストリーに対する通時的記述を通して、社会主義改造以降の天津都市住民の食生活史、特に毛沢東時代の都市家庭の日常食と行事食の実態を提示した。その上で、家族内部の要素に対する分析を通して、家族の経済状態及び人間関係（主に夫婦関係や親子関係）が家庭食事、すなわち食事のとり方や構成、料理の組み合わせや味付けに及ぼす影響を与えるかが明らかになった。

第四章では家族以外の食物の配給制度、およびその後の市場経済回復期後の人々の食材の買い方や使い方に焦点を当て、食物供給システムの転換が都市住民の家庭食事にもたらす影響を明らかにした。具体的には、食物の販売ルートの仕組みの転換によって3つの時期（自由売買－配給制－自由売買）に分けた上で、各時期の天津都市部における食物の販売ルートの仕組みを整理した。また、歴史文献、統計データ及び天津住民の語りをふまえながら、食材の入手・確保に関する都市住民の対処方法に着目し、国家計画の規制や食の情報の流布が家庭食事に関する人々の実践と観念にもたらす影響を、人間関係の活用、食の習慣と経験の活用の2点から考察した。

社会主義改造以降の天津都市部において、人々は食物配給制の実施による国家の規制や地域性・季節性の制約に対して、伝統的な家族・親族関係及び新たな同僚・隣人関係の活用を、社会主義国家の意志と権力に抵抗する戦略的な手段として扱い、頻繁に行うようになった。また、市場経済のメカニズムの導入以降の時代において、天津の都市住民も、上記のような人間関係の活用を、依然として頻繁に行い続ける。とりわけ、1990年代以降の中国においては食品の安全事件の頻発が、政府管理に対する社会的信頼を急速に低下させ、社会（特に面識のない人）に対する人々の不信感を徐々に増大させるようになってきている。このような社会的問題に対して、人々は信頼できる他人を「自家人（ミウチ）」とみなし、これらの「自家人」との関係の活用を、個人を社会的なリスクから守る手段として捉えて、日常生活において行い続けるようになる。

保存食の種類と食の情報の流れを2つの入り口として、社会主義改造以降の都市住民の食の習慣と経験の定着過程及びその変容を記述し、それらの習慣や経験が人々の家庭食事に及ぼす影響を与えるのかを考察した。保存食の種類に関しては、食物配給制の実施期において、天津都市住民は食物供給の不足を補うため、乾燥、塩漬け及び発酵などの伝統的な保存方法を生かして、野菜を中心とする多種多様な保存食を作っていた。その結果、これらの保存食に関する作り方や食の経験は、人々の日常生活に定着し、彼らの現在の食生活に影響し続けていく。

食の情報に関しては、市場経済の回復期において、食生活の質的向上に対する人々の追求が高まるとともに、グルメ、食の安全、養生や健康などの情報がマスメディアに流布され始めた。これらの情報に基づいて、人々は特定の食材・食品に含まれる付加価値（名物グルメ、安全性、養生・健康的効果など）を判断し、自分や家族のニーズに応じたものを入手するようになった。

上記のように、第四章では家族外部の要素、すなわち人々の在住する地域の地理環境と物産種類、食物の供給状態、及びマスメディアに流布される食の情報が、彼らの食材入手に関する実践や観念に強い影響を与えて、家庭の食事に関する具材の選択、料理の組み合わせや味付けに緊密に関係することが明らかになった。

終章では、以上のような天津都市部の食生活に関する歴史民族誌の記述をふまえながら、以下の3点の結論をまとめた。

1) 天津都市部の家庭料理の伝統的な特徴は、華北地域を中心としながら中国の多地域及び西洋の食文化の要素が混在して形成されたものである。これは天津地域の地理的環境、風俗習慣及び近代以降の都市発展の歴史に緊密に関係する。

2) 家庭食事の持続と変化のメカニズムが中国人の家族論と関係論の視点によって明らかになった。すなわち、家族内部において、性別の役割分担、親の扶養と子供の養育に関わる夫婦関係や親子関係が、家庭料理の組み合わせと味付けに影響を与えて、家庭の食事に関する実践の持続と変化に作用していると言える。それと同時に、食物配給制の実施と廃止を含む社会制度の変化において、食システムの制約や食の情報を受けた人々は、様々な縁故関係の利用を通して、必要な食材・食品の入手を確保し、家庭食事のスタイルを維持・調整できるようになることもわかる。

3) 社会主義制度下の食生活の実態とその影響が国家と社会の複合的な関係から解明された。毛沢東時代の天津都市住民は、食物配給制の実施による様々な規制や制約を受けながら、穀物や野菜を基本にする均質な食生活を送っていた。このような食生活において、人々は天津産の食品を家庭の食事に常に用いていたため、天津料理の特徴的な組み合わせ・味付けに関する文化的伝統を維持できるようになった。同時に、他の社会主義国の事例（Caldwell2009、Patico & Caldwell2002など）と類似したように、人々は配給制の実施による入手食物の不足を補うため、買いだめ、保存食の手作りや闇交換などの多種多様な戦略的な手段を尽くしていた。これらの手段を頻繁に行っていた人々は、食材の確保に関する消費観念、野菜の季節の種類とそれに関する保存方法、及び希少品の入手に関わる人間関係の利用方法を身につけるようになった。これらの食に関する観念・習慣及び人間関係の利用に関する意識は、食物配給制の実施期に暮らしていた都市住民に定着され、維持されるようになり、さらに彼らの食生活に現在までも影響し続けている。

このように、本論文は、天津都市部の食生活に関する歴史民族誌を通して、天津の家庭料理の特徴をまとめた上で、社会主義制度下の家庭食事の持続と変化を家族論、関係論及び国家と社会の関係から明らかにした。特に、社会主義体制下の都市住民の食生活の実態を解明したこと、及び家庭の食事を多角的な視点によって捉えたことで、現代中国の食をめぐる人類学的研究の展開に新たな一步を踏み出していくことが期待できる。また、食物の生産様式や流通手段が大きく変化した20世紀の都市部における食生活がどのように変化したか維持されてきたかを、消費者の視点から明らかにしたことは、天津都市部の少数の家族の事例が中心とはいえ都市の食の把握の方法について、一つの方法論的なモデルケースとなることが期待できる。さらに、本論文で取り上げた中国の事例は、社会主義体制下の食と日常生活という大きな研究テーマに該当し、東ヨーロッパを含む旧社会主義諸国に関する事例と比較的研究を行うことも今後に展望しておきたい。

参考文献

<英文>

Anderson, E. N.

1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

Caldwell, M. L.

2009 Introduction: Food and Everyday Life after State Socialism. In M. L. Caldwell (ed.) *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*, pp. 1-28. Bloomington, Ind.: Indiana University Press.

Chang, K. C. (ed.)

1977 *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.

Jing, J. (ed.)

2000 *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*. Stanford, Ca. : Stanford University Press.

Klein, J. A.

2014 Connecting with the Countryside? “Alternative” Food Movements with Chinese Characteristics. In Y. Jung, J. A. Klein and M. L. Caldwell (ed.) *Ethical Eating in the Postsocialist and Socialist World*, pp.116-143, Berkeley: University of California Press.

Patino, J. and Caldwell, M. L.

2002 Consumers Exiting Socialism: Ethnographic Perspectives on Daily Life in Post-Communist Europe. *Ethnos* 67(3):285-294.

Yan, Yunxiang

1997 McDonald's in Beijing: The Localization of Americana. In J. L. Watson (ed.) *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, pp. 39-76. Stanford, Calif.: Stanford University Press.

<日文>

石毛直道

1981 「食の文化－世界の中の東アジア」、石毛直道（編）『東アジアの食の文化』、東京：平凡社、pp.13-40。

周達生

1989 『中国の食文化』、東京：創元社。

西澤治彦

2009 『中国食事文化の研究：食をめぐる家族と社会の歴史人類学』、東京：風響社。

<中文>

河合洋尚、劉征宇

2018 『社会主義制度下的中国飲食文化与日常生活』、国立民族学博物館調査報告144、大阪：国立民族学博物館。