



Title	雲南における食文化の多様性保護と発展：グローバル化の進展を背景として
Author(s)	于, 千千
Citation	GLOCOLブックレット. 2013, 10, p. 127-132
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/48350
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

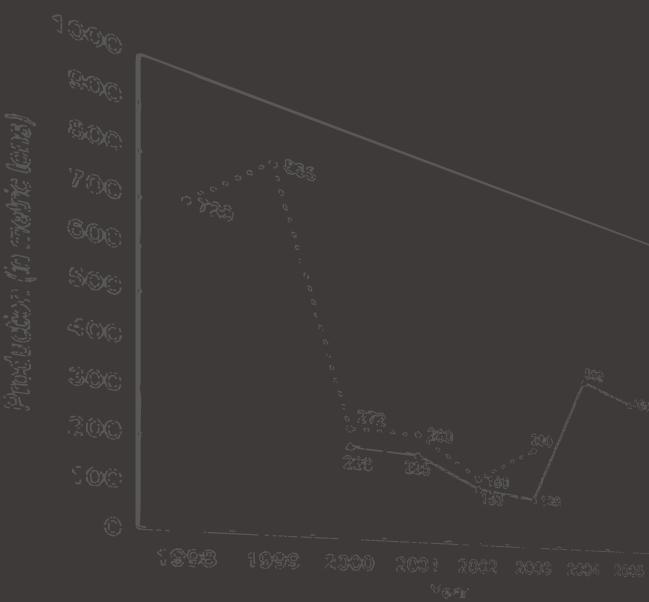
<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka



【第2部】

学生及び教員の活動・研究報告(中国)



雲南における 食文化の多様性保護と発展 グローバル化の進展を背景として

于千千

雲南財経大学現代サービス・貿易学院 教授・院長

雲南には生物多様性及び文化や民族の多彩性が存在する。雲南の食文化は、この2つの多様性の恩恵により形成されたと考えられる。また雲南は、照葉樹林文化の発祥地(その一部分)と指摘され、豊かな食文化は、長江より南部地域、台湾や日本など広範囲に影響した。しかし、近年、雲南の食文化は、工業化、自然環境の変化、農業の工業化、また外来食やインスタント食品の普及などの影響下にある。本稿では、その現状と雲南の食文化の保護及び発展について報告する。

雲南の食文化多様性の形成

雲南は、中国の西南地域に位置し、チベット高原南部と接する。総面積のおおよそ84%が山地、10%が高原、そして6%が盆地である。また、西北地域の海拔が高く、南部地域の海拔は低い。全省を、大理、劍川間から元江谷までを1つの曲線として、東側と西側の地域に分けられる。東側の地域は、チベット高原に属し、海拔4000メートル以上の山脈(6000メートルを超える山脈も存在する)が多く、立体的地形を形成している。西側地域は、チベット高原を水源としたメコン河、長江など多くの河川により形成される渓谷、盆地が多く、広い平坦な土地も見受けられる。雲南の気候は基本的にモンスーン(季節風)型であり、地理的に亜熱帯-高原型多雨地域に属する。雨季と乾季が明白に分かれているのが特徴である。だが、気候もやはり、地形や海拔などにより異なる。多様な地理的、気候的な条件により、雲南の生態系も、複雑で多様な特徴を示している。雲南の生態的な多様性は、食文化の多様性の基盤になっていると考えられる。

2011年の統計によると、雲南省の総人口は4596.6万人であ

る。そのうち漢族が3062.9万人、少数民族が1533.7万人である。5000人以上の規模を誇る少数民族だけで25以上を超える。

雲南省はミャンマー、ラオス、ベトナムと国境を接し、タイ、カンボジアとメコン河を通じて繋がる。雲南省の25の少数民族のうち、16の少数民族は「跨境民族」、つまり、国境をまたがり、生活する。歴史、地理や民族により、雲南は東南アジアの一部分を構成しているとも言える。

上述したように、雲南は省内の多様性に加え、東南アジアチベット高原、四川、貴州など多くの周辺地域と結ばれている。これが雲南の生業、食、生活形態の一段と発展した多様化の要因と考えられる。

雲南における食文化と料理の特徴

食文化の特徴を考えるとき、居住地域と関連させて捉える傾向があるが、雲南はどうだろうか。雲南の食文化の多様性を考える際、私たちは少数民族の多様性と漢民族の習慣、中華の影響という2つの側面を同時に重視する必要があると強調したい。言い換えれば、雲南の食文化は、常に多文化と影響し合いつつ、生態と地理的な制限—影響を受け、地域的な特徴も維持されている。例えば、辛味は雲南の多くの地域の料理の特徴だが、調理方法、他の調味料との配合、食材などにより、この辛味は地域ごとにわずかに異なる。以下、雲南料理について簡単に紹介したい。

「5食」とは

雲南における、5食とは、菌類食、花食、虫食、果物食と薬食を指す。

①雲南には、東地域、昆明市など都市部を中心に、菌類料理が多くある。雲南には300種類以上の食用菌類があり、これは、世界の食用菌類の約半分、中国の食用菌類の7割以上を占めると言われている。雲南は食用菌類の「故郷」と言っても過言ではない。雲南の食用菌類は北京、上海、さらに海外にも多く輸出されている。例えば、マツタケは日本に、トリュフ、“羊腸菌”はヨー

ロッパに輸出されている。

②雲南は年間を通じ、様々な草花によって彩られる。花は鑑賞用だけではなく、食用にも利用される。雲南では、地域により食用花は異なるが、バラ、菊、ジャスミン、ハス、ハクモクレンなどはよく食卓に上る。花は、サラダ、飾り、野菜と共に炒める、スープなどに入れるなどして利用される。

③日本人には虫を食べる習慣があまりないと聞いたが、雲南では異なる。特に少数民族には、昔から虫食の習慣があり、地域により様々な特徴がある。ある民族には「虫は酒に合う」という諺があるほど、虫は食べるだけではなく、美味しい料理の1つに数えられる。地方と民族により独自性があるが、柴虫、蜈蚣、竹虫、蟻、蚕の幼虫、蜘蛛、蠍、コオロギなどが広く食材として利用されている。また、虫料理は、揚げる、炒めるなど簡単な調理法が多い。

④「花咲けば実もなる」という現地の表現にあるぐらい、雲南には果物が豊富であり、果物を利用した料理も数多くある。プリン、ケーキなど現代的なデザートのない時代には、果物はデザートや軽食として消費されていた。また、果物料理、果物の調味料を見ても、雲南の果物利用は様々だと言える。

⑤雲南には「薬に頼るよりも、食を工夫しよう」という諺(タイ族)がある。また、中国では「医食同源」という観念がある。雲南の食文化を思うとき、この言葉はまさに雲南の食文化を表していると思えてならない。豊かな自然食を利用する雲南料理は、すべてに薬用機能があると言っても過言ではない。薬食は、雲南料理の最も重要な特徴である。

「3色」とは

3色とは、民族色、プーアル色(茶色)、彩色を意味する。以下、簡単に紹介したい。

①雲南には、25以上の少数民族が暮らす。各民族は、長い歴史上、独自の食文化を形成した。回族の干し肉、イ族のクリーム餅、

白族の蒸チーズ、タイ族の「喃咪」、ラフ一族の「血魚乍」、チベット族の“琵琶肉”や漢族の生肉の油揚げなど、その数は膨大で、民族的特徴が色濃く表現される。

②雲南は、茶の歴史が古い地域の1つである。民族により、また地域によって茶の利用法には共通点と独自性が見られる。また、長い歴史の過程で、茶は地域の食の一部分となり、食の多様性に大きく貢献したと考えられる。特にプーアル茶は、地域の代表的茶の一種として、世界的にも普及した。プーアル茶は、雲南普洱地区で採取される大葉の茶葉を原料に、発酵させて作られる。プーアル茶には、圧縮するタイプのプーアル茶と圧縮しないタイプのプーアル茶の2種類ある。「生茶」と「熟茶」とも言う。生茶は自然発酵した茶を指す。熟茶は発酵を促進し、発酵具合をコントロールするなどして作る茶である。

③草花の使用により、雲南の食は味、色、香りなどより一層豊かになったと考えられる。

「滇菜」(雲南料理)

中国では、「川菜=四川料理」、「粵菜=広東料理」、「沪菜=上海料理」、「魯菜=山東料理」や「京菜=北京料理」などがよく知られている。最近、「滇菜」という表現がマスメディアを中心に頻繁に用いられるようになった。しかし「滇菜」とは何を指すのか、どのような独自の調理法があるのか、統一された認識が乏しいのではないかと考える。これまで概観してきたように、雲南の食文化は多様性がその特徴である。だが、中国において雲南の食文化の研究は発展しているとは言い難いのが現状である。

雲南の食文化が直面する課題とその解決策

ここまで、雲南における食文化や料理の特徴を概観してきた。ここからは雲南の食文化が直面する課題を明らかにし、最後に解決策を提示したい。

まず、雲南の多様な食文化は以下のような課題に直面している。

a. 食品安全にまつわる管理体制

中心的課題は原材料の基礎構成、材料の追跡システム管理、検査基準の迅速な設置と導入、食品安全の事前警告装置完備、標準及び違法など規律上の法執行、消費者の食品安全性に対する意識教化である。

b. 企業における管理水準

企業内の食品安全管理体制、企業の管理運営能力、専門的経営者グループと職員の経営手腕、これらが整備されなければ企業経営レベルの改善は期待されない。食文化の多様性保護に対する企業の意識もあまり高くない点も問題である。

c. 独自の食文化の継承維持

食材の開発、生産工程、料理の洗練、ブランド化が不十分である。独自の食文化の特徴は十分に発信されてこなかったのである。今後、雲南の食文化の発展及び維持継承が重点的課題となる。

では最後に、これらの課題に対する対策案を述べたい。

①食品安全モデル地域の設置

実施に当たり、3つの段階を経なければならない。宣伝と動員の段階、設置の段階、設置承認に向けた概略説明の段階である。まず、小規模な食品店や飲食店などの食品管理者の統一化を重点的に行い、雲南省全域での統一化の総合的展開を図る。試行錯誤を積み重ね、省内の各地域が食品安全モデル地域と同等の基準を満たし、漸進的に食品安全にまつわる組織構造を形成するため、政府の推進、企業の協力、そしてすべての国民の参与が必要である。さらに適切かつ安全で、信頼性のある食の購買環境も雲南省において積極的に構築されるべきである。

②伝統的かつ有名な雲南食品会社の奨励

食料マーケットにおける原材料の価格高騰など激しい競争下で、雲南の歴史ある著名な食品メーカーはなおさら脆弱な状況にある。政府の支援も十分ではない。地方政府は雲南の伝統的企業の発展を精力的に進める必要があり、国内だけでなく外国

市場における競争へ参入するよう奨励しなければならない。

③雲南における食文化の非物質文化遺産保護の促進

雲南省では自然食文化の保護活動が停滞している。環境博物館や郷土資料館の設立には未だに資金が保証されていない。特にここで指摘しなければならないのは、遺産の保全と保護に際し、少数民族(特に文化の継承者たち)の意思及び文化についての主張の尊重である。

④継続型革新と中国学術研究機関の運用(例:雲南研究開発センター)

継続的革新は外食産業発展の源である。雲南料理は外食産業において独自性を表現し、革新し続けなければならない。人々の嗜好の変化は食品サービス業の盛衰を左右するが、伝統と現代との適切な融合は企業存続に不可欠である。革新なしに品質、製造技術は変化しないのは最大の欠陥である。流行や時代の動向を常に掴む必要性がある。雲南研究開発センターはその他の学術研究機関が精力的に活動し、革新、改良を継続しつつ雲南料理の発展に尽力しなければならない。

ここで強調したいのは、博物館、研究センターを創設し保護に従事することも大切だが、保護活動家やその経験者たちと対話し、経験者を中心として、地域住民と共に問題の解決策を練ることも重要と思われる。つまり、可能な限り食文化を地域において、そして地域主体に考え、保護活動を実践すべきである。また、民族や地方による積極的に発信も重要である。

(思沁夫訳)