The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	食の利便性と危険性 ： 中国農村部における食文化の変化について
Author(s)	趙, 旭東; 王, 莎莎
Citation	GLOCOLブックレット. 2013, 10, p. 117-126
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/48351
rights	
Note	

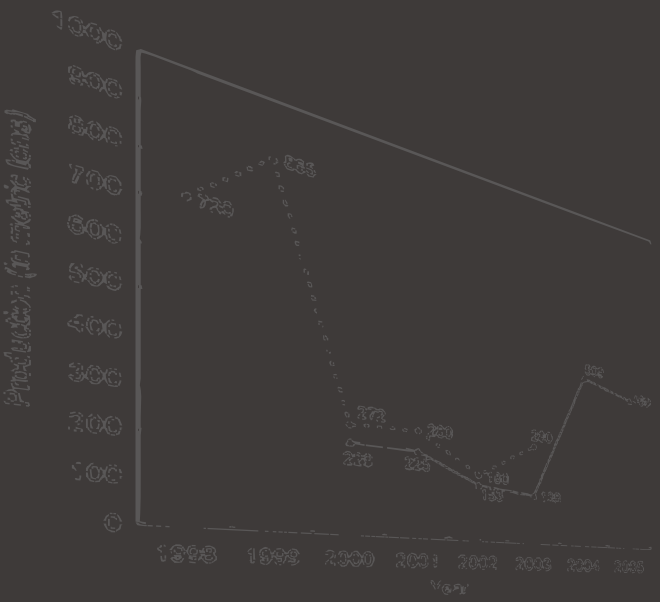
The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

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）



食の利便性と危険性
中国農村部における食文化の変化について

趙旭東 中国農業大学人文・発展学院社会学研究科教授
王莎莎 中国農業大学人文・発展学院博士前期課程

はじめに

地域の食文化は、自然条件、文化、経済や宗教などの諸要因により異なっている。食文化は地域の自然及び社会的環境と密接な関係にある。また、各々固有のほぼ不変的側面もある一方、社会的発展、時代の変化、文化的交流により常に可変的である側面も持ちうる。この食文化の変容の要因は様々である。社会的変化の内部要因もあれば、容赦なき変化を促す外的要因もある。このように地域の食文化は時間と共に形成される一つの過程とも考えられる[1]。

食は文化や習慣などの影響を受け、様々な意味と結合し、記号的、象徴的なあらゆる意味を表現しつつ、重要なコミュニケーション手段となる。文化と食の統一性は食に非物質的意味を与え、社会的に解釈される存在となるのだ。アメリカの社会人類学者カーソンは、食という鏡を通じ、社会文化のあらゆる側面を観察することができると述べている[2]。さらに、食は社会の様々な変化を表出しているとも言える。食は人々に栄養やエネルギーなどを供給するとともに、人々の文化的、宗教的コミュニケーションの媒体としても機能する。食と人間との関係性は常に変化している。つまり、多くの社会では年齢、性別また身分により、食との関係性が僅かながら変化する。社会全体的枠組みでは、食は

1 黄淑娉、龚佩华，1998，《文化人类学理论与方法研究》，广州：广东高等教育出版社，页211。
2 郭于华，2006，“关于‘吃’的文化人类学思考”，《民间文化论坛》，第5期，页99。

ある程度の安定的状況を形成し、維持するための重要な手段となるが、近年の中国では食文化、特に農村社会の食文化は工業化の影響を受け、急速に変化している。

食文化の描写

ホッブス曰く、発明された伝統は、ある程度の基準や特徴を有し、不変性を保つ[3]。伝統は形式上、儀式的また象徴的特徴を持ち、断続的に過去と現在を繋ぐ。本稿にて紹介する王家村（おうかむら）の伝統的な食文化は、既述したように、強い文化的、交換的意味があり、人々の重要な儀礼の場を提供するとともに、儀礼的意味を与えている。

伝統的な日常生活において、1日3食は女性が作り、男性は外で仕事をする。いわゆる、「男は外、女は内」という伝統的観念である。男性は帰宅し、自分の椀で食事をする。家事には無関心である。女性は1日の大半を台所で過ごす。調理のため様々な工夫を凝らし、一家の胃袋を満たすため働かなければならない。なお、ここで言う1日3食とは主にラーメンや饃[4]（mo）などを示す（パワーポイント資料1を参照）。女性は人々が食事に飽きぬよう麺を多種化する。細い麺、太い麺、丸い麺など様々な形態へ変化させ、饅頭（蒸しパン）も味付けや形状を変えたりする。この地域では「唐辛子を食べても、野菜は食べない」と言われ、肉や野菜はあまり摂取しない。興平県の県誌によると、解放前の農民の主食は小麦粉とトウモロコシであった。ラーメン、饅頭を食べる習慣もあり、野菜はほとんど食べない。普段ラーメンを食す際は、ネギやニラなどを少し炒め、味付けするのみである。来客訪問時に、豆腐や白菜などを用い、調理する[5]。

パワーポイント資料1

また、地方における一般的な3食とは朝は粥などと饅頭、昼はラーメン、夜はスープなどを指すと言われる。王家村の人々は酸味のある、塩辛い、辛味を好む。また、椀を持参し、家庭を訪問、食事のときは座らず、屈んで食べる姿勢が一般的である。祭りの際も、ラーメンと饅頭は重要である。ラーメンは様々な祭りや儀式における必需食品である。さらに、活動内容や儀礼によりラーメンに異なる意味が付与される。また、饅頭の交換はあらゆる儀式において人同士を結びつける重要な手段としての役割を果たす。例えば、陰暦の正月1日～14日、つまり中国の春節になると、食文化の種類だけなく、食べ方が1年で最も多い時期であり、あらゆる食品が消費されるが、麺の重要性は全く変わらない。各家庭が親戚や友人を訪ねる際、自家製の饅頭―礼饃「篭篭来篭篭去」篭篭が来なければ息が切れてしまう。篭篭とは伝統的饅頭を指し、名前の由来は形が崩れぬよう、一般的に箱に収め、家庭訪問することにある。旧正月12日には、子供たちに形崩れした饅頭を家庭に贈り、同形の饅頭を6個戻す習慣がある。春月16日、夫の両親は嫁に12個の団団饅頭、チマキ12個を贈る。嫁はその半数を返す義務がある。溶けた饅頭であれ、丸い饅頭であれ、饅頭は人の顔を象っており、人間の気運を表している（パワーポイント資料2を参照）。嫁への贈与は、嫁が早く子供を授かりますようにという周囲の意思が込められており、半分を返上するという行為は、恩義を感じる相手へ気運の一部が到達することと関係する。これらの交換に用いる饅頭は人々の手により、様々に形を変え、家庭内での情や意味が込められている。饅頭交換に伴い、饅頭は人間を媒体に流動する。気運や幸運を象徴し、人間関係を強化している。つまり、饅頭の

パワーポイント資料2

3　霍布斯鮑姆，2004，《传统的发明》，南京：译林出版社，页2-4。
4　饅頭に似た中国西北地域の食べ物であり、種類は多い。饅頭のように小麦粉を発酵させ、蒸しパンのようにして食べる。
5　《兴平县志》，1994，兴平县地方志编纂委员会，陕西：陕西人民出版社 。

交換は物々交換であるが、交換を通じ人間関係が描写されているのである。

「汚染」された農村社会

農村社会は全体的に都市社会の影響下にある。都市化とは近代化の産物である。都市の人々は自由主義経済的観念の影響を受け、伝統的習慣や文化を捨て去る傾向にある。街では工業化され、洗練された品が伝統品に取って換わった。この影響は農村社会にも及んでいる。爱新觉罗·蔚然は一万の村を歩き、いかなる県土、省土、国道もその周辺に農民が家屋を建設する様子を見てきた。これら建築物は一見、商売用であり、便利なように思える。だが事実、農民の生活に排気ガスなどによる大気汚染、騒音、交通事故などのリスクをもたらしているのである[6]。

私たちが調査した王家村は中国の西部地域、峡西省興平市の一般的農村地域である。ここでもやはり近代化の影響を受け、村は急速に変化している。外観上、村落付近には木材加工場、食品加工場など多くあり、近代的な商品、食品を製造している。村の玄関を通過する道路には、交通が絶えず、あらゆる商品が運送されている。村落内を細かく観察すると、2階建ての家が多く立ち並んでいる。ほとんどの家庭にテレビ、冷蔵庫など電化製品が備わっており、村内では大小規模は様々だが、商店も多く見受けられる。商店には数多くの商品が並ぶ。また村民は便利さを優先しており、近代的な交通手段があらゆる目的で利用されている。このように、村の伝統的生活は時間の経過とともに変貌している[7]。農業生産はすでに農家の主要な労働ではなくなった。多くの農民は村を離れ、都市で就職口を探す、あるいは商売し、近代的生活を希求し、街で暮らすようになっている。このような頻繁な外部との接触は人々の伝統的観念や文化、習慣にも影響を与えている。伝統は変わらないのではなく、常に再解釈されているのだ。また多くの伝統―習慣は失われ、変形されたため、生活も形を変えつつある。この習慣の変化は、伝統と人々

6　爱新觉罗·蔚然, 2010,《粮民:中国农村会消失吗?》, 上海:复旦大学出版社, 页96。
7　霍布斯鲍姆, 2004,《传统的发明》, 南京 : 译林出版社, 页3。

との密接な関係の変化をも促進する。王家村は、すでに近代的工業化の波により変化の渦中にある。農家には食糧保存の伝統的習慣がある。しかし、近代化により食糧は収入により獲得され、出来る限りにおいて外部に農産物を販売し、ほとんどの家庭で食糧は保存されなくなった。これは交通が便利になり、食糧不足の際に即座に購入可能であることとも関係している。最近では、電話一本で業者が直接食糧を手元に届けてくれるようになった。労働のリズムが速度を上げ、伝統的料理を作る時間は無駄な時間だと判断され、ファーストフードやインスタント商品を選択する者も増加している。ここからは、近代化の下にある王家村の伝統、食、文化の変容を見ていきたい。

置換された伝統食

工業化と市場化により、伝統食は様々なものに置き換えられている。ちょうどロボットが人間の役目を果たすようにである。ダシは“味精”に、陶器や木製食器はプラスチック容器に取って換わられた。これらの新発明は食の環境を大きく変えつつあるが、最も重要であるのは村人の生活感の変化である。農村の女性は家事労働から解放され、夫と共働きをし、収入向上のため必死に働く。通勤族の女性にとって、いかに手早く簡潔的に料理するかというのは大きな意味を持つようになった。一方、食事時間や手間を省くため、女性たちは新しい選択をした。

パワーポイント資料３

農民の日常の食事は外見上、伝統的食事と大差ない。朝と晩は粥類や饅頭、漬物や簡単な炒め物、昼は手作りのラーメン、しょうゆ味か唐辛子味が多い。クレープにジャガイモの細切り炒めの組み合わせも多い。つまり食事において、麺とジャガイモ、でんぷんなどが主要な材料である。だが食品加工の過程において大きな変化が見られる。村では製麺店があり、機械で製造する(パワーポイント資料3)。時間を節約するた

めである。大量に製造し、冷蔵庫で保存、簡単な調味料を作れば済むようになった。昔は麺を練る、生地をのばす、麺を切るなどあらゆる複雑な過程があった。ほとんどの農民は自家製麺を好むが、ファーストフードが普及したことで、早さ、便利さの意識が浸透し、農民たちは機械など調理が安易な道を選択するようになった。つまり、食卓の外見に大きな変化はみられないものの、食品加工の過程は不変的ではない。

祭りと食は歴史的に深い結びつきがある。祭り(例えば、旧暦の春節、冠婚葬祭など)の際に、食を通じ、人々は喜びなどの感情を表現し、親戚や友人と交流する。また、食が人々にこのような場を提供してきた。だが工業化や商業化の過程で、儀式における食品や物品などは変わりつつある。例えば陰暦の9月9日、嫁の母方の兄弟は柿を贈る習慣がある。この習慣は伯父と姪の関係を通じ、嫁いだ後も娘が実家と密接な関係を保ち続けますようにという意味がある。また、12個の饅頭も贈る。新婚夫婦の場合は夫の家庭に手作りの枕、靴、飾り鞄などを贈る習慣がある。この習慣は縁起の良さ、友好な関係維持という意味以外にも、嫁の家事労働の堪能さを表現している。

しかし、今日において贈答用の饅頭や枕、飾り鞄、つまり花嫁手製の品々は大都会の商店で販売されている。現地の人々によると、現在古い習慣は重んじられなくなったそうだ。利便性を優先し、金銭を支払い、購入すれば良いというのである。これは、人と物の関係性だけでなく、人と人との関係の変化も意味している。現代、新婦は結婚1年目に手作業で物品を作る必要がなくなり、家族も娘を送り出すためのあらゆる工夫を行うことは無くなった。様々な感情が込められた饅頭などの食品生産の必要性が失われている。便利さの追及は、伝統的な日常的生活及び伝統的儀式の意味を変えつつあり、内在的な人間味を無意味化しつつある。

また、食品添加物は日常の食生活で頻繁に使用されており、まさに伝統食が「汚染」の一例である。その最も代表的な事例が“味精”と発酵粉である。村人は山椒、八角などの食材で好みの調味料を生み出してきた。現在は全家庭の台所に“味精”がある。健康を意識した人や老人たちが使用しない場合も稀だが存在するが、村人のほとんどは食品の味を調整するために少量の“味精”を加えると美味しくなると考えている。過去には、饅頭製造には発酵用に麺の一部分を残し、新しく饅頭を作るため利用する。だが、この作業を面倒だと考える村人が増加し、市販の発酵粉を購入するのが一般的となっている。

さらに、鍋料理、肉料理、魚料理、スープ料理が急速に増えている。これは食品工業化の結果であり、食品安全の問題をももたらした。食中毒や添加物の危険性である。ほとんどの村人は食の多様化を求め、工業食品を購入し、消費する傾向にある一方、工業食品の危険性に関してはほとんど知識を持たない。食品の容器も変わったが、村人は容器にほとんど無頓着である。例えば、製麺店で小麦粉を化学肥料用の袋に入れる農民がいる。店内には、化学肥料や内容物不明の袋が数多くある。店員によると製麺用に各家庭が持参した袋だという。多くの家庭はこれらのビニール袋に購入した麺を入れ、持ち帰る場合が多い。家庭内で麺の保存は陶器で済ませることが多い。また村の商店やレストランでは工業用容器を洗浄し、漬物や豆腐などを保存している。つまり、農民は近代的工業食品のリスクに対する意識が低く、無知であると考えられる。

「無知」ゆえに「恐れない」

村の商店には様々な工業食品が並んでおり、村人の好きな食べ物が多く見受けられる。商店は工業食品の主な侵入口である。王家村では品数が多い商店が2店あるが、その他は近年の交通手段の発達により、移動商店(三輪車など)に商品を載せ、村中で販売をする場合が多い(パワーポイント資料4を参照)。村人は遠方へ足を運ばずとも、村内で簡単に日用品の入手が可能である。村人は低収入であるため、ブランド商品や高品質なもの、優良企業の生産品を購入するよりむしろ、名の知れない小規模な「郷鎮企業」[8]や無名の企業生産の商品を選択する場合がほとんどである。

パワーポイント資料4

商店あるいは移動商店には、

野菜や果物、卵、豆腐が販売されている。また、冷凍庫も整備されているため、冷凍食品(例えば冷凍餃子、冷凍魚、冷凍エビ)なども購入可能である。販売品で最も多いのはインスタントラーメン、生インスタントラーメン(開封後、即座に手で食べられる、加熱する必要がないラーメン)、ハム、味付け鶏の脚、味付け豆腐など梱包された工業食品である。A店の店長は、これらの商品は子供だけでなく大人も主要な消費者だという。特に生インスタントラーメンは子供たちがおかずとしてよく食べている。放課後、子供たちが手に生インスタントラーメンやビニール袋に入れたチーズなどを持ち歩いている光景をしばしば見かける。

これら工業食品普及の有り様は村のゴミ処理場へ足を運べば一目瞭然である。毎日大量の工業食品用容器が捨てられているのだ。村人たちが日常的に消費するこれらの食品には賞味期限、場合によっては製造会社の住所も明記されていない。食品製造に用いられた化学物質や成分も未表示なのは言うまでもない。管理監督システムや食品衛生安全検索システム、行政自治体の組織が存在し、さらに近年消費者も賞味期限などの食品に関するあらゆる情報を求めるようになったため、情報が記載されていない食品は都市部では販売が困難になっている。

だが、農村では異なる。企業は農民たちを標的に利益を上げようとしているのだ(なお、村において、これらの危険性の高い食品の主要な消費者は青少年である)。村で参与観察を行ったが、多くの家庭は毎日子供に1元ほどのお小遣いを与えている。小遣いを得た子供は商店に向かうために、即座に走り出る。子供はすぐ生インスタントラーメンを購入し、すぐに食べ始めた(パワーポイント資料5を参照)。また学校の校門前で、小店やカバンを持ち歩き販売する者を見かける。販売品の多くはキャンディー、干し肉などで、小さなビニール袋に入れた状態で販売されている。価格は0.1元から0.5元まで様々である。包装には絵が描かれており、「美味しい」、「大好きな」という文字が大きく印刷されているが、それ以外の情報はほとんどない。外見は美しく、味は辛くて濃い、子供だけでなく大人も含めた村人の嗜好と一致している。私は色鮮やかな小箱入りのジュースを飲んだことがある。その時非常に違和感を覚えた。ジュースが喉を通るとき、喉が熱くなり、気分が悪くなったのだ。ある村人の情報によると、この商品の多くは近隣の工場で許可なく様々な化学物質を混ぜ合わせて製造している。王家村の近辺にインスタントラーメン製造工場がある。村の多くの女性もパート職員やアルバイト、正社員として勤務している。工場は賞味期限が迫った食品を非常に安い価格で、工場内労働者に販売する。一箱24元のインスタントラーメンが工場では15元で手に入るのだ。従業員は何箱も買い、インスタントラーメンを村の友人や近所に配る。工場は安価な食品を村人の生活に浸透させたが、食品安全に関する情報を開示し、消費者の食品安全意識を向上させるどころか、村人の無知を利用し、商品を販売している。村人が工業食品を選ぶ際に最もよく重視する要素は便利、美味、即席の3点であり、彼らの意識、生活の変化を意味する。一方で食品安全は村でほとんど語られておらず、保証もされていない(パワーポイント資料6を参照)。中国の農村は食品の安全において大きなリスクを抱えているのだ。

8　郷鎮企業とは改革開放後に中国で現れた経済主体の一つであり、資本や技術中心の大企業とはことなり郷あるいは鎮、つまり地方で農民たちが集合して作られた会社である。最初は主に下請け業務を行っていたが、中国の経済活性化に伴い、商品開発、独自のブランド作りなど様々に変化しその中で環境や食品安全に配慮しない企業が多く存在すると言われている。

パワーポイント資料5

パワーポイント資料6

おわりに

中国の農村社会は工業化、商業化の影響を受け、伝統的な食生活、食文化は大きくゆがめられ、食の汚染は深刻である。食品選択の多元化、食品加工の機械化、食品味の化学化、贈答品の商品化、違法な商品の氾濫、これらは農村の食文化をとりまく状況であり、日々深刻化している。

私たちは今回の研修、特に水俣で見た経験を通じ、食育を中国の農村において早急に実施する必要があると考える。食品安全を食文化の視点から調査し、本稿執筆が実現したのはグローバルコラボレーションセンター（特に思沁夫先生）及び薬学研究科のお陰である。末尾ながらここで感謝申し上げたい。

（思沁夫訳）

参考文献

爱新觉罗·蔚然
2010　《粮民：中国农村会消失吗？》、上海：复旦大学出版社。
霍布斯鲍姆
2004　《传统的发明》、南京：译林出版社。
黄淑娉、龚佩华
1998　《文化人类学理论与方法研究》、广州：广东高等教育出版社。
郭于华
1994　《兴平县志》、兴平县地方志编纂委员会、陕西：陕西人民出版社。
2006　“关于‘吃’的文化人类学思考”、《民间文化论坛》、第5期。