

甘肅省蘭州市の食生活について

～主食と調味料を中心に～

丸谷 仁美*

はじめに

平成20年度甘肅省交流事業の一環として、5月20日から12月19日までの7ヶ月間、甘肅省蘭州市にある甘肅省博物館で研修を行った。その間、博物館学的研修と民俗学的研修の2つを中心に、それぞれのテーマに沿って研修を行うことにした。

博物館学的研修として、甘肅省博物館で資料の取り扱い方や展示手法などを研修したほか、甘肅省周辺地域の博物館を見学し、展示手法や資料保存についての比較検討を行った。そして民俗学的研修としては、甘肅省蘭州市で行われていた儀礼や年中行事などについて、文献や聞き取りなどから一年間の行事をまとめるなどした。

研修の内容は多岐にわたるが、中でも筆者は蘭州市の食文化に興味を持ち、特に家庭での日常の食事について、アンケート調査などを実施し、若干の聞き取り調査も行った。

本稿はアンケート調査の結果に基づき、蘭州市の食生活について、若干の考察を試みるものである。その結果から、西北地区の食生活の特徴などについて考えていきたい。

1. 蘭州市の食生活の概要

甘肅省は中国大陸の西北に位置し、東西に細長くのびている。蘭州市は甘肅省内で最大の都市である。甘肅省は古くからシルクロードの要所で、蘭州市は漢代には金城郡が設置されている。このために、古くは金城と呼ばれており、隋代から蘭州と呼ばれるようになったという。

人口は約300万人で、少数民族が多く住み、特にイスラム教徒が目立つ。町にはイスラム教徒の店であることを示す「清真」と書かれた飲食店が非常に多い。

蘭州市で最も有名な食べ物は牛肉麺である。これもイスラム教徒がはじめた食べ物であり、蘭州の人々は朝食に牛肉麺を食べるといふ。また、羊



写真1 蘭州市

肉を食べさせる店も非常に多い。羊肉は特に西北地区で盛んに食べられるそうである。

蘭州独特の料理は、牛肉麺の他は特に見いだせなかったが、全体的には四川料理や北京料理が多いこと、海が遠いので海の魚を食べることはほとんどないが、最近では冷凍技術が発達しており、市場やスーパーなどでは帯魚（タチウオ）や海老が季節を問わずに売られ、家庭の食卓にもものぼるといふ。また、蘭州では外国の食べ物をほとんど食べることができないが、5年ほど前にケンタッキーフライドチキンが進出、2～3年前からは韓国焼き肉の店が大幅に増えてきたという。また、ステーキなどが食べられる全国チェーンの西洋料理店もやはり5年ほど前から市内に建てられるようになり、ここ数年で食生活を取り巻く環境に少しずつ変化が生じているようである。

7ヶ月間の研修のうち、食生活について一番違和感を感じたのは、主食の豊富さと、料理の味付けの違いであった。飲食店で食事をすると、必ず「主食は何にするか」と聞かれるほど、さまざまな主食が存在する。味付けの違いについては、料理を食べた際、調理法をたずねると、調理の仕方は比較的単純であるのに対して、日本では聞いたことのないような調味料が多く出てきたことに興

* 秋田県立博物館

味を覚えたからである。

そこで今回は、日常の食事の中で特に主食と調味料に注目することにし、その特徴をいくつか挙げたい。

2. アンケートの実施について

今回は、博物館に勤務する人々に協力してもらい、アンケート調査を実施した。ただし、アンケートの対象はごく一部であり、しかも博物館の職員に限定しているため、あくまでも一部の傾向をみにすぎない。また、アンケートの回答者は漢民族の人が多く、今回は漢民族の人の食生活が中心になっており、民族ごとの違いなどについては今後の課題としたい。

中国の人は記述式、自由回答のアンケートはあまり行わないとのことであったので、今回は該当する項目にチェックをしてもらう方式をとることにした。

アンケート調査は平成20年9月から11月まで断続的に行い、調味料のアンケートは22名、主食のアンケートは18名に協力してもらうことができた。

まず主食についてであるが、朝食、昼食、夕食それぞれ、よく食べる主食を複数挙げてもらうことにした。

次に、調味料のアンケートについて、①現在自宅にある調味料は何か、②その中で、日ごろからよく使用する調味料は何かという質問を行った。

そのほかにも、一日の食事がどういう形でとられているかを調べるため、4名に一週間の食事の主食の種類と副菜の数について、あわせて質問してみることにした。

3. 主食について

今回、アンケートで挙げた主食類は表1のとおりである。麺類や餅類は食べ方ではなく、製麺、製餅法によった。米類の調理法は、〈炊く〉、〈粥にする〉の2種類しか聞かなかったが、小麦の加工法は多種にわたる。

ここで問題になったことは、主食の豊富さである。蘭州市では米飯の他、麺類や馒头などの餅類の種類が豊富である。

もともと「麺」とはコムギ粉のことを指すとい、石毛直道は製法によって、①蒸餅（饅頭、包子など）、②焼餅、③揚餅（油条、饊子（コムギ粉を麺状に細長くのばし、油で揚げたもの）、④湯餅の4つに分類し、その中の④湯餅に麺類や餃子などが含まれるとしている〔石毛2006 P29〕。

表1 今回のアンケートで取り上げた主食の種類

米類	米飯	蘭州ではジャポニカ種とインディカ種が販売されているが、ほとんどの家庭ではジャポニカ種を食べているようである
	粥	米や穀物、野菜などを煮たもの
麺類	面条	綿棒でのばした生地を折りたたんで刃物で線状に切る
	面片	薄くのばした生地を一口大にちぎったもの
	拉面	こねたコムギ粉を1本の棒状にまとめ、それをひっぱって線状にしたもの
	粉条	平らなひも状のはるさめ。材料はジャガイモやリョクトウなど。涼菜に用いられったり、鍋などに入れる。
	餃子	中国では茹でたものや蒸したものをよく食べる
餅類	焼餅	コムギ粉を発酵させて薄くのばし、油や塩などを塗り、ぐるぐる巻いてから適当な大きさにちぎり、円形に整えたものを天火で焼き上げたもの
	花卷	コムギ粉をこねてくるくと巻いて蒸した食品
	馒头	コムギ粉だけで中にあんや具は入っていない。
	包子	馒头の中にあんや肉、野菜などが入っているもの
	煎饼	水で溶いたコウリヤン粉やコムギ粉などをひいてのり状にし、鍋に薄くのばして焼いたもの
	油条 面包	油条 西洋のパン

1992『中日辞典』小学館、石毛直道 2006『麺の文化史』講談社学術文庫、蘭州での聞き取りをもとに作成

その中の麺類も、製法によって、1) 手でのばすもの、2) 包丁で切って麺にするもの、3) ハルサメなどのように、機械で押し出して麺にするものの3方法に分けられるという。

蘭州でも、特に④の麺類は豊富にあり、すべての種類を網羅することは不可能であるため、アンケートを実施する前に、博物館の人や、蘭州市に長期間滞在している日本人に協力してもらい、主な主食をいくつか選んでもらった(表1)。そして、「その他」の項目を設け、該当しない主食が出てくれば、記述してもらうことにした。

それぞれの主食の結果が表2である。

結果を見ると、朝食で突出しているのは、馒头と面包であることが分かる。花卷は馒头の一種であり、馒头と同義に挙げてよい。面包は西洋のパンで、蘭州ではここ20年ぐらい前から普及

したものらしい。面包の普及に伴い、朝食は牛乳やヨーグルト、ハムや卵を食べるといった、簡単な西洋式の食事をするという人も少なくなかった。

次に粥も比較的目立つが、粥だけを食べることは少なく、粥や馒头、花巻、油条などと一緒に食べると言った人が多かった。ただし、粥と面包と一緒に食べることは少ないようである。

ここで興味深かったのは、馒头や花巻は昼食、夕食でも同じように食べられているのに対し、面包や油条は朝食以外ではほとんど食べられていないという点である。蘭州では、普段の家庭料理はいわゆる中華料理がほとんどであり、パンにあうような西洋料理の副菜を作る習慣がないことが原因であると思われる。

また、朝食には蘭州名物の牛肉面を食べに行く人が多いと聞いていたが、今回のアンケートで朝食に拉面を挙げた人は少ない。ここ数年で蘭州市の物価が急に上がり、人々は外食をできるだけ避け、自宅で食事をする人が多いという。こういった物価上昇も朝食に拉面を食べに行く人が少ない理由になるのであろうか。

次に、昼食、夕食であるが、昼食になると朝食とは反対に、今回アンケートの回答者18人全員が



写真2 牛肉面

米飯をあげるほど、米飯を食べる人が多かった。米飯の次に多いのが、面条である。

蘭州市では、昼休みが平均2時間半ほどと長く、家族は自宅に帰って昼食をとる。以前は昼食に麵を打つ人も多かったというが、昼休みの時間が限られているので、麵を打つよりもご飯を炊く方が簡単でよいという。そのため、麵類よりも米飯を食べる人が多いようである。なお、蘭州では、インディカ種とジャポニカ種の2種類の米が売られている。飲食店ではインディカ種を出すところが多いが、家庭で食べるのは東北米を中心としたジャポニカ種が多い。

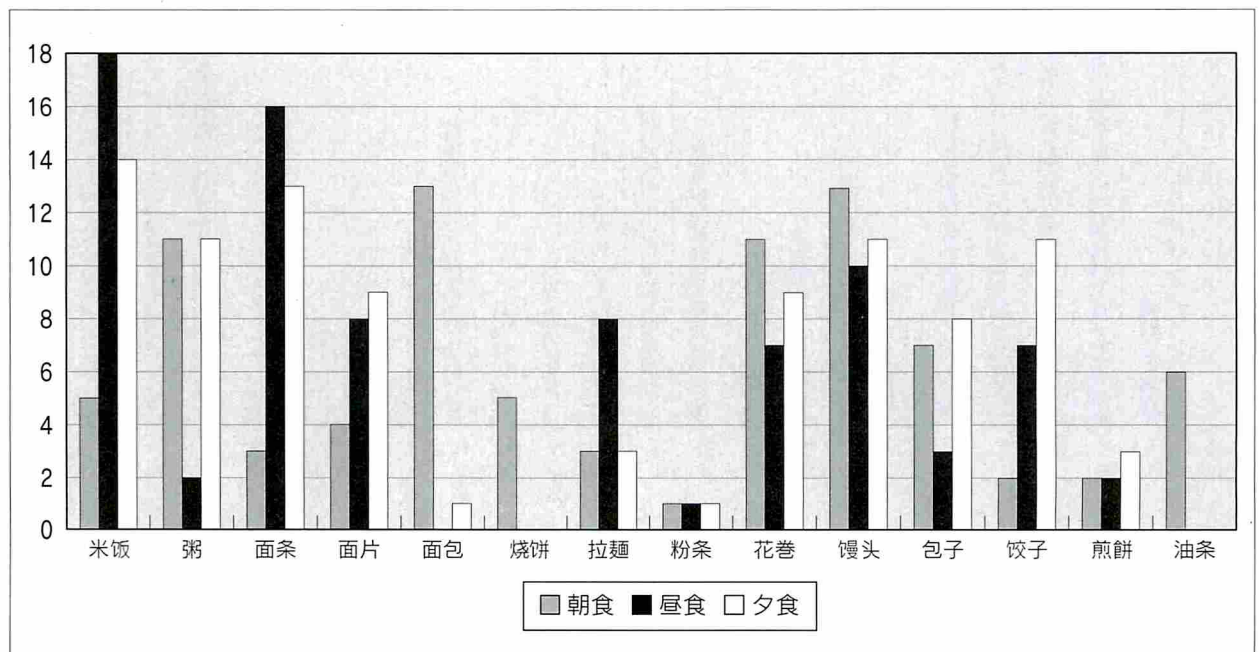


表2 日常よく食べる主食

昼食では米飯は食べるが粥は少なく、夕食に粥を食べる人が多くなるのが興味深い。

夕食は、朝食や昼食とは異なり、米飯や麺条、馒头など、さまざまな種類の主食を食べていることが分かる。特に、餃子が朝食、昼食に比べて比較的多く食べられている。また、面条や面片は比較的食べられるのに対し、拉面を食べる人は少なくなっている。蘭州市では、牛肉面などの拉面専門店は麺がなくなった時点で閉店するため、夕方まで開いている店は少ない。人々の意識では、拉面は朝や昼に食べにいくものと思われる。このため、夕食の時に食べる拉面は、外食の拉面ではなく、自宅で作るものである。夕食は朝食、昼食と違って時間があり、ゆっくりと食事を作り、食べる時間がとれるので、主食の種類も朝食、昼食とは違ってさまざまな種類が用いられるようである。

4. 調味料について

次に、調味料について、①自宅にある調味料、②そのうち、日常よく使う調味料を聞いてみることにした。

ここでも、調味料は豊富にあり、とてもすべては網羅できないため、博物館の人や、蘭州に滞在

表3 今回のアンケートで取り上げた主食の種類

豆板醤	ダイズやソラマメのひき割りで作ったみそ。辛みがある。
芝麻醤	ゴマを行ってすりつぶしたみそ状の調味料。主に羊鍋を食べる時に用いる
蚝油	カキ油
香油	ゴマ油
花椒	カホクザンショウの果実の果皮のみ用いたもの。日本の山椒と似ているが、香りが強い
辣椒	トウガラシ
五香粉	山椒、八角ウイキョウ、ニッケイ、チョウジのつぼみ、ウイキョウなどを混ぜた香辛料
大香	豚肉を料理するときに用いる
甜面醬	甘みそ。北京ダッグを食べる時によくつけて食べる
番茄醬	ケチャップのことだが、日本のものとは異なり、甘みがない
臭豆腐	豆腐を発酵させて作った臭みのある食品
豆鼓	大豆を煮てから発酵させたもの。
その他	味噌、しょうゆ、酢、塩、砂糖、葱、ショウガ、にんにく

1992『中日辞典』第2版 小学館、蘭州での聞き取りをもとに作成

している日本人に協力してもらい、何度かアンケートの内容を改良して実施することにした。

今回たずねた調味料の種類は表3である。このほかに「その他」の項目を設け、それ以外のものを書いてもらうことにした。

アンケートを行う際、まず驚いたことは、日本ではねぎ、生姜、にんにくは野菜として考えるが、蘭州では調味料と考えられていることであった。

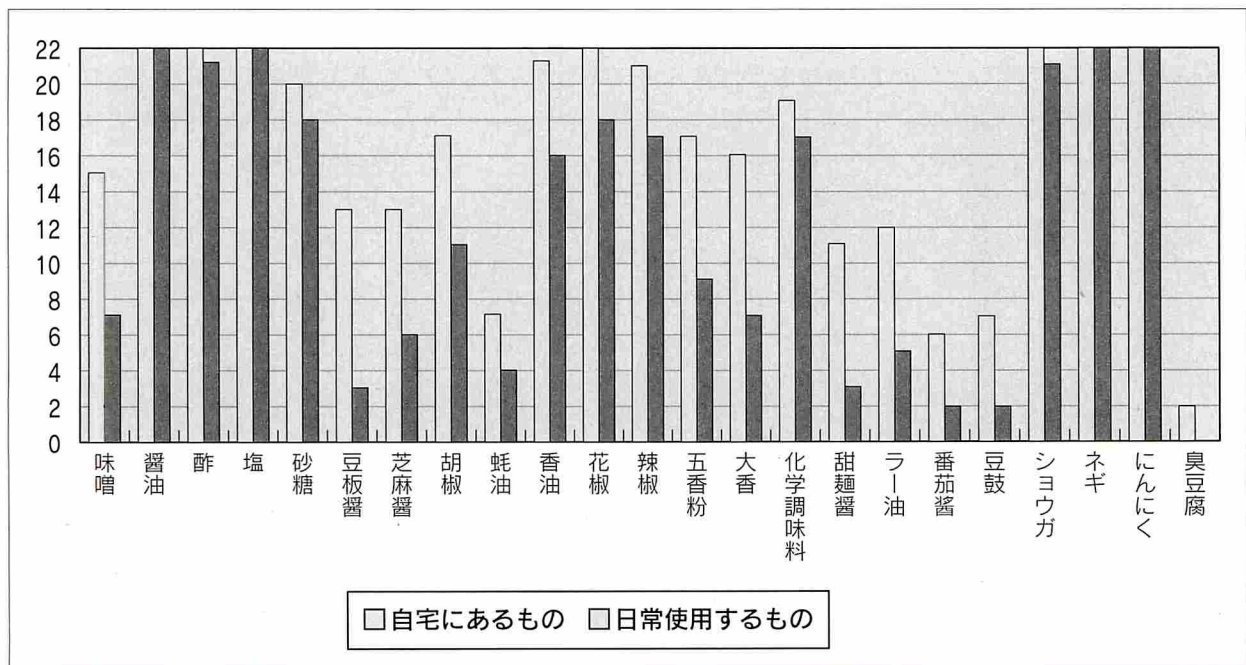


表4 家庭内にある調味料と日常よく使う調味料

また、日本では殆どの家庭に見られるマヨネーズだが、蘭州ではマヨネーズというものを知らない人が多かった。中国西北地区では生野菜を食べる習慣がなく、あっても酢などのあえものが殆どで、サラダのように食べる習慣がないからである。その結果は表4のグラフに示した。

アンケートの回答者は22名であったが、22名中、すべての家庭にある調味料は塩、しょうゆ、酢と、日本でもよく使われるものが挙げられる。そのほか、生姜、ねぎ、にんにくもすべての家庭にあるが、蘭州市で特徴的であるのが、花椒と呼ばれる調味料である。花椒は日本の山椒に似ており、四川料理などに多く用いられるものである。辛みがあり、蘭州市でも、炒め物などの調理の際にはよく用いられる。



写真3 トウガラシを干す風景

香油、辣椒、砂糖もほとんどの家庭で用いられている調味料であるが、このほかには、化学調味料もだいたいの家庭で用いられていること、日本の家庭では胡椒や味噌が多く使われるのに対し、蘭州市では胡椒や味噌を持っている人が比較的少ない。蘭州の人がよく使う花椒は匂いも辛みもあり、胡椒と同じような役割を持っているからかもしれない。

次に、日常よく用いられる調味料についてみると、味噌、胡椒のほか、甜面醬、豆板醬、五香粉、大香、芝麻醬、辣油などが挙げられる。甜面醬や豆板醬などの調味料は、特定の材料もしくは特定の料理に用いられることが多いためであろうと思われる。

5. 1週間の食事から

主食や調味料について、複数の人にアンケートをお願いしたが、具体的に一日の食事はどのようなものをとっているのだろうか。博物館の職員4名をお願いして、1週間の食事について回答してもらった。

アンケートの内容は、一日の食事のうち、①主食、②副菜の数、③一緒に食事をした人、④食事をした場所、について答えてもらうことにした。このうち②については、副菜の種類についても回答してもらった。

アンケートを依頼した日は9月のはじめで、それぞれの人には、10月中旬までの任意の1週間の食事（ただし1週間連続していること）を回答して欲しいと依頼した。

回答者であるが、A氏は男性で38歳、妻も38歳、息子が8歳の3人家族であり、A氏もA氏の妻も蘭州市出身ではなく、四川省の近くの出身であると聞いている。B氏は男性で44歳、妻44歳、息子が13歳の3人家族であり、蘭州市の出身である。C氏は48歳、妻が48歳の2人家族であるが、C氏の妻が仕事などで出張することが多く、しばしば1人で食事をすることが多いという。C氏も蘭州市の出身である。D氏は34歳で、夫が34歳、子どもが生まれたばかりで12月現在、9ヶ月である。D氏も蘭州市の出身ではないが、同じ甘肅省の出身である。

アンケートの結果が、表5である。4人それぞれ、好みの食材によって特徴が見られる。B氏は米飯を多く食べているのに対して、C氏は拉麺を多く食べている。C氏は拉麺を好み、B氏の息子が米飯を好むことが大きな理由であるが、B氏も、B氏の妻も、時間の制約の多い仕事についており、麵を打つ時間が取れないことも理由のひとつとして挙げられるだろう。

また、A氏、C氏、D氏はしばしば1人で外食をしているが、麵類を1品だけ食べて簡単に済ませていることが多い。1人で外食する時は朝食や昼食がほとんどであるが、A氏のように、夕食も一人で外食をしていることが分かる。

それに対し、友人などと一緒に外食をする時は昼食や夕食がほとんどであるが、今回のアンケート

トでは、夕食時よりも昼食時のほうが多かった。このことは昼休みが長いことによって可能であると思われる。

料理の数やその料理の種類であるが、圧倒的に炒菜が多いことが分かる。炒菜は文字通り、野菜や肉をさっと炒めた料理で、味付けも塩と花椒ぐらいしか用いないシンプルなものが多い。

料理数は3人家族で2皿から4皿ぐらいで、友人などが入ると涼菜なども入り、料理数はぐっと多くなる。涼菜とは文字通り熱くない料理で、食事の際にはまず涼菜が出、次に熱菜という、温かい料理が出る。アンケートを見ると、朝食に涼菜を多く食べていることが分かる。蘭州の人々は、あまり時間をかけられないが、朝食をきちんと食べるようにはしているといい、こういう時、火を通さないで食べられる涼菜は重宝されるのではないだろうか。



写真4 蘭州市の家庭料理

食事の取り方であるが、おかずは大皿に盛られており、一人一人あらかじめ取り分けてあるとい

うことはない。日本では、ご飯を茶碗山盛りに盛らない、箸と箸とを合わせないなどの食事に関する禁忌があるが、蘭州では特にそのような禁忌を聞くことはなかった。おかずを取る取り皿もあるが、普段の家庭の食事ではご飯や麺の上におかずを乗せて食べる。また、汁椀を用意する場合も多いが、家庭の食事では汁椀を用意せず、米飯を食べた後に、汁をそそいで椀を綺麗にする。このことは、水の少ない地域で、食器を洗う水を極力節約しようという結果なのではないだろうか。

まとめ

蘭州市の食生活のうち、特に主食と調味料について、アンケート調査の結果から若干の考察を試みた。

しかし、20名ほどのアンケート結果であっても、朝食と昼食、夕食では主食にある程度の傾向が見られたり、調味料についても、特に花椒を多く使うが、日本でよく使われる胡椒はあまり使われないことなどが分かった。

今後も機会があれば、可能な限り蘭州市での食生活について調査を続けたいとともに、中国の他の地域にも目を向け、日本の食生活との比較検討を行っていきたい。

参考文献

- 石毛直道 2006『麵の文化史』講談社学術文庫
- 岡田哲 2001『コムギの食文化を知る事典』東京堂出版

表3 今回のアンケートで取り上げた主食の種類

		A 氏	B 氏	C 氏	D 氏	
月	朝食	主食	包子	粥、面包 (パン)	拉面 (ラーメン)	面片
		料理の数	咸菜:1	炒料理:2	:0	:0
		食事の場所	自宅	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	一人	家族
	昼食	主食	米	面条	米	餃子
		料理の数	炒料理:3	炒料理:1、煮料理:2	炒料理:6、涼菜:6、煮料理:2、揚料理:不明	炒料理:2
		食事の場所	自宅	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	仕事仲間、友人 (7人)	家族、両親、友人
	夕食	主食	餃子	米	粥、花巻	粥、馒头
		料理の数	湯 (タン) :1	炒料理:10、煮料理:2、焼料理:4	炒料理:2、煮料理:1、涼菜:1	炒料理:2、煮料理:2
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族、友人	家族	家族、両親
火	朝食	主食	馒头	米	油条	馒头
		料理の数	咸菜:1	その他:1	涼菜:2	その他:1
		食事の場所	自宅	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	一人	家族
	昼食	主食	米	拉面 (ラーメン)	面条	面条
		料理の数	炒料理:4	炒料理:1、煮料理:1	炒料理:1、煮料理:1、涼菜:1	:0
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	外食
		一緒に食べた人	家族	家族	家族	一人
	夕食	主食	粉条	米	餃子	面条
		料理の数	:0	炒料理:2	涼菜:2、湯 (タン) :1	炒料理:2
		食事の場所	外食	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	一人	家族	家族	家族
水	朝食	主食	包子、餃子	面包 (パン)	拉面 (ラーメン)	面包 (パン)
		料理の数	:0	炒料理:1	:0	その他:1
		食事の場所	自宅	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	一人	家族
	昼食	主食	米	面条	面片	なし
		料理の数	炒料理:4	炒料理:1、煮料理:1	炒料理:1、煮料理:1、涼菜:1	炒料理:6、涼菜:6、湯 (タン) :1
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	外食
		一緒に食べた人	家族	家族	家族	家族、両親
	夕食	主食	面条	米	米、包子	馒头
		料理の数	炒料理:2	炒料理:4	炒料理:2、焼料理:1、涼菜:1	鍋:1
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	家族	家族、両親

木	朝食	主食	拉面 (ラーメン)	面包 (パン)	拉面 (ラーメン)	面包 (パン)
		料理の数	:0	炒料理:1	:0	その他:1
		食事の場所	外食	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	一人	家族	一人	家族
	昼食	主食	馒头、米	米	米	米
		料理の数	炒料理:4、涼菜:1	炒料理:3	炒料理:2、焼料理:1、涼菜:1	炒料理:2
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	家族、友人	家族	家族	家族
	夕食	主食	面片	面条	面条	粥、馒头
		料理の数	その他(烤料理):1	炒料理:1、煮料理:1	炒料理:3、涼菜:2	涼菜:1
		食事の場所	外食	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	友人	家族	家族	一人
金	朝食	主食	拉面 (ラーメン)	面包 (パン)	拉面 (ラーメン)	粥、馒头
		料理の数	:0	その他:1	:0	涼菜:1
		食事の場所	外食	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	一人	家族	一人	家族
	昼食	主食	米	米	餃子	面片
		料理の数	炒料理:4	炒料理:3	涼菜:4	:0
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	外食
		一緒に食べた人	家族	家族、友人	家族	一人
	夕食	主食	面片	面片	面片	粥
		料理の数	炒料理:6、涼菜:6	炒料理:1、涼菜:1	涼菜:2、涼菜:2	涼菜:2
		食事の場所	外食	自宅	自宅	両親の家
		一緒に食べた人	友人(8人)	家族	家族	家族、両親
土	朝食	主食	馒头	馒头	拉面 (ラーメン)	粥、面包
		料理の数	涼菜:1	その他:1	:0	煮料理:1、その他:1
		食事の場所	自宅	自宅	外食	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	一人	家族
	昼食	主食	米	馒头	米、面条、包子、花卷	拉面 (ラーメン)
		料理の数	炒料理:5	不明:2	炒料理:6、煮料理:2、焼料理:2、涼菜:6、湯(タン):1	:0
		食事の場所	自宅	自宅	外食	外食
		一緒に食べた人	家族	家族	仕事仲間、友人(7人)	家族
	夕食	主食	面条	餃子	拉面 (ラーメン)、餃子	馒头
		料理の数	炒料理:2	:0	炒料理:1、涼菜:3	煮料理:1、涼菜:1
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	家族	家族
日	朝食	主食	油条	面包 (パン)	粥、馒头	粥、馒头
		料理の数	:0	炒料理:1	涼菜:6	涼菜:1
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	自宅
		一緒に食べた人	家族	家族	家族	家族
	昼食	主食	餃子	米	拉面 (ラーメン)	米
		料理の数	涼菜:1	炒料理:1、焼料理:1	炒料理:4、煮料理:4、涼菜:6、湯(タン):1、その他:2	炒料理:3、湯(タン):1
		食事の場所	自宅	自宅	自宅	両親の家
		一緒に食べた人	家族	家族	家族、親戚	家族、両親
	夕食	主食	拉面 (ラーメン)、馒头	米	面条、餃子	粥、馒头
		料理の数	炒料理:2	不明:12	炒料理:2、涼菜:2	炒料理:2、涼菜:4
		食事の場所	自宅	外食	自宅	両親の家
		一緒に食べた人	家族	友人(12人)	家族	家族、両親、親戚