
 講演会記録

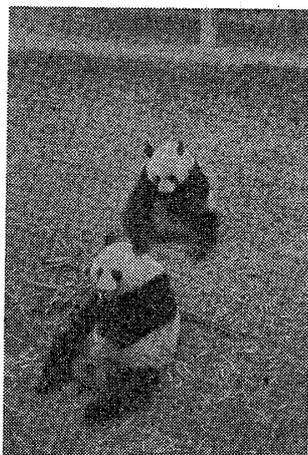
中国の食生活の一端について

小川安子*

文革後一般の日本人の中国訪問が受け入れられるようになったが、昨年中に中国を訪問した外国人は約 6,000 人と言われている。この度はかなり以前から中国大陸の食生活特に中国料理に対するあらゆる角度からの知識を求めたい私たち、特に各家政大学食物調理関係の先生達の集まり15人の訪問が受け入れられることになり、香港経由で広州、上海、蘇州、北京とその周辺の見学をした。今回の訪問については、

“パンダを愛護する会”

(第1図)という日中友好の会で主催されたものである。全行程には日本語の上手な案内役として、旅行総社から2人の他にそれぞれ各地の旅行支社から2人宛合計4名が中国側から同行し、私共の案内をしてくれた。中国側の都合で当初訪問予定地である杭州が蘇州に変



第1図

更された事が旅行総社の劉玉珠さんから示された。通訳の陳艳桃さんは勿論だが劉玉珠さんも日本語は大変上手にこなされた(第2図)。2人共幼少時に日本で過したとか。日本人に対して割合理解を示して日本人の考え方に



第2図

中国の革命後のあり方等を上手に又詳細に説明をして下さった。

先ずはじめに中国内での批林批孔問題についての私共に対する注意があった。それによると、壁新聞その他については中国内の家庭の事情であるから、これに対しては知らぬ顔をしていて欲しいということである。また文革後25年を経て現状の様になったが、そのうちどうにか成功している村や公社等を見せるが、まだまだ更に研究や勉強をしていかなければならない事が多いので日本の皆さんに教えてほしいし、協力をしてという意を示された。何でもわからない事があれば質問し理解してほしい。希望があれば出来るだけ意に添いたいということをおわられた。まだまだ国家としての窓口がせまいことと発展途上でもあり各村、各公社毎に自立自営として独立させる方向に計画されているのでなかなか到達までには時間がかかる。又かねて新聞紙上でも知った通り街路上の毛主席の写真は撤去されスローガンの看板(雄大なもの)が所々方々常に毛主席万才、共産主義万才が目につく様に掲げられている。各家庭には毛主席の小型写真がおかれているようであった。

私達一行の今回の中国訪問の目的については、中国側の希望に私たちの希望をとり入れ婦人のみの教員訪問、特に調理関係を主として申入れているので日本で勉強をされた事のある中国上層部の方々には、私共日本人の生活のあり方について理解されてもこのような経験のない中国の人びとに対しては、家庭生活をたのしむ等といったアメリカ風の思想は理解しにくいように感じられた。しかし最初のうちは私共にとっては中国の共産主義万才、革命という言い方にかかなり抵抗を感じ、とまどいを感じたが家庭生活の実情に接するにつれて次第に血のつながった三世代の共同生活、祖母が孫のお守りをするといったむつみ方、生活に対する、教育に対する熱心さやその効果について私達の方が目を開いた感じがするようになり、帰路につく頃には、洗脳されたといわれる程今後

* 椋山学園女子大学

中国の食生活の一端について

の中国の人々の文革に因する努力がみのることを祈らずにはいられない気持ちにさせられた。

今回の中国訪問旅行は、昭和49年3月18日羽田を出発して同31日には羽田に帰った。2週間の短期間にすぎなかったが毎日毎日の中国料理も、もともと日本料理と関連の深いものであり、私たちにはあまり抵抗もなく



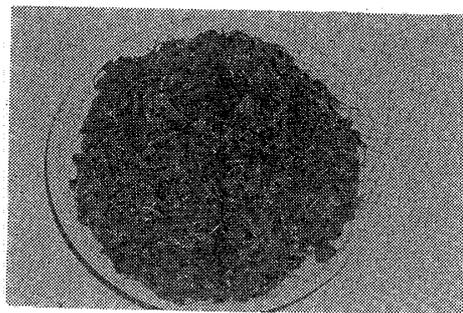
第3図

誰も中国料理に反対者はなく、毎日新しい興味を示した。

職業がら私たちは食べものの種類の多い時には、食べる分量を少なくして出来るだけ多く料理の種類を知りたいという欲望をみだした。しかし羊肉の清真菜（回教徒専門）の店では、数も最も多かったので出されたものの量は手をつけなかったものも多かった。この時手をつけなかったものはその人数分の料理代金はさしひかれていて、食べても食べなくても注文した料理代金を支払わなければならない日本の料理店での代金請求にならされた私達にとっては大変な驚きで、中国の人の律義さとしてうけとらせていただいた。夜食にしても上海のホテル錦江飯店の花文盛大師伝が料理の技工的飾り方（口絵1, 2）、もりつけ、献立等にほとんど毎日特別にうでをふるって下さった。

私たちにとって又とないよい勉強になり、日本でもぜひいたくとうけとられそうな飾り方についても、先人の文化的遺産の一部として後輩指導を示された。その交かんとして日本のほうれん草の料理を作ってほしいという申出に答えて、皆で次のような5種類のほうれん草を使った日本料理を作った。幸い同行者中には日本の醤油や焼のりなどの持参者があったため、磯まき等も加えることが出来た。ここにはやわらかいほうれん草や豆腐、胡麻等は常備されているので、お浸し、白和え、胡麻和え、等五品程作った。しかしこれ等の青菜については例外なく油で炒めたり、油通しをする習慣のある中国の人には、淡白すぎておいしいとは感じられないのではないかと考えたりした。青菜類は南方の暖い広州方面では発育もよく、太く長い茎そのまま出たが、北方になる程小さく育っているのは当然ながら、大きくも小さくもやわらかく全部食べられることに感心した。

日本で作られている中国料理にも全く使われていない、食品を用いた料理が一つあった。それはクローバー（柄



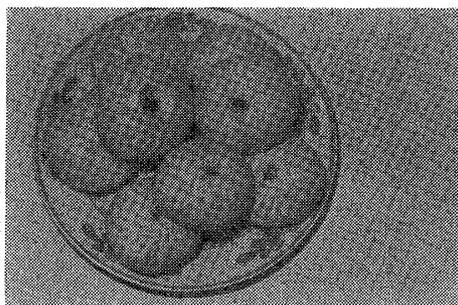
第4図

の長くついたまま）である（第4図）。これを熱い油で炒めて老酒をふりかけるという調理法がされているもので、非常に緑色が美しく蘇（苏）州や上海では何回か食卓に供された。柄の部分はややかたいが、葉はやわらかかった。日本でも野、山、畑等々に沢山発生又は作られているクローバーを食糧とし、日本の人の好みに合う調理法を考えたらよいのではなからうかと思った。それにしても私共には過去の戦争中野菜の配給が非常に少なかった折に野草、及びきゅうりの葉の柄やかぼちゃの葉柄など利用した事が思い出された。

しかし蘇州の寒山寺は鐘の音と詩で有名でかつては別荘地であったこの地が今では運河の兩岸に穴をうがち堆肥を作り、これを充分使用してやわらかい青菜等を作っているのをみるにつけ、現在の日本の野菜類がみかけは太くやわらかそうに立派でも、皮はかたく廃棄部分が非常に多く随分むだをしていることに比べ大いに目を開かして貰えたと思った。とにかく長さ20cmで太さが1cm余りもある青菜の枝や柄の部分が、そのまま全部たべられる程のやわらかさに育つことは、それだけ手をかけたことになるからである。日本では手間をはぶくことに重点をおくようになって、大切なことまで省いてしまったのではないだろうかということである。

日本も中国も米や小麦は主食として考えられているが、広州辺までのものは南方米特有のバサバサした味のもので粥にすれば何とか私達日本人の食味にあわせることが出来るが、飯として食べることは何としても私たちの好みには合わない。ヨーロッパ特にイタリア人にはこのような米の方が好まれる。それは上海や北京のような北方米といわれる米は日本人好みの米であり皆が喜んで食すことでもよくわかった。又小麦粉製品は殆どさらさない粉なので饅頭、わんたん等は褐色に近い色をしていた（第5図）。

上海の錦江飯店で1～2度、及び北京で食べた朝食の饅頭が白い小麦粉で作ったもので、特に外国人のために白くした粉を用いたもので供された。しかしむしろ白い粉で作られたものより自然の皮の色のついたもので作ら



第5図

れたまんとうや焼麦の方が、あまくおいしく感じられた。毎日、粥、麵、まんとう等色々な形に調理されたものが出されるので、私共は皆でわけて1口ずつ味わたが私たちにはそれでも充分すぎる程の分量であった。普通の家庭の食事をみるため、公社と新村を訪れてその実状に接したのでそれらの点を日をおって少しずつ御紹介したいと思う。

(3月22日 午前中、曹楊新村)

1951年に上海で最初に出来た新村で上海ではこのような施設が199ヶ所作られたがその中の1つである。

街路樹はプラタナス。人口7万人 世帯数16,000

住民のための住宅は鉄筋3階建。ガス、水道完備

水洗式便所1軒1ヶ所(物置併用)。寝室2室(但し家族数に従い3室もある)寝台使用。台所は3軒兼用(但しコンロ、2口専用、この他それに用いる材料、調味料、及び調理に必要用具専用)。

新村の施設 学校等

中学校	7校	生徒の年齢は日本とほぼ同じ
小学校	14校	
幼稚園	5	3歳半より小学校に入学まで
托児所	7	約2ヶ月以後3歳半まで

病院 2(保健病院) 他の8つの分村と共有。

労働者団地施設

劇場 1 (毎日午後開演し夜8時まで)

文化館 1 テレビ。しょうぎ。ピンポン。図書閲覧室。小さな劇場一つ。

新村の商店 1つの総合商店があり、分村の中に小さな小売店、野菜市場。

その他 銀行。郵便局。公団。共同浴室。写真屋。

これらの施設の関係者はすべて国家の公務員として扱われているという事である。従って市場は生産された所から直接大体の消費に合わせて販売されているので日本のような問屋、仲買人等一切ないのである。

訪問家庭で、定年夫妻の自分の昔の生活(解放前)の説明によると次のようである。解放以前の住民の生活はほとんど草葺屋根小屋に住み、働きたくても毎日働く所

がないので非常に貧しかった。特に女は働くところがないので衣食住にもこと欠く有様であった。文盲は当然であった。解放後、住居を与えられ引越してくる時の家財道具は荷車に一かかえ位のものしかなかった。椅子も卓子もなかったので親戚のものが椅子等2-3ヶのものくれたのだと私たちが腰かけていた、かたい木質の椅子を示してくれた。

現在は生活のすべてのものはととのい、老人になり子供たちは希望して中学から師範学校に入り、現在は中学の先生となった。同級の高校の教師になった男性と結婚し娘が1人出来て目下5人の生活である。革命委員会から規定された定年年令男は60歳、女は50歳(労働)又は55歳(学校教員とか軽い手仕事、例えばしゅう等)になると今までの収入の70%を生活費として支給される。(医療その他国家の負担)。従って特別な技能者で後輩指導を希望する人以外は、地域の小学生に精神的教育(昔の生活が如何に苦しかったか、現在毛主席と共産主義のおかげでどんなに仕合わせであるかといったような)を積極的に、週少なくとも2回位協力する。あとは周辺の人たちと協力した研究をする。そのために字を覚えた。自分たちは定年退職後に字がよめるようになったという。女は孫があれば孫の守りをしてくらすこともある。市場でお菓子等を求めて孫に与えるといった、ごく普通の孫と老人といった生活をしている。衣生活はおもて向きには街路の上ではすべての人は工人服といわれている上着とズボン姿で青色、灰色系統一色になっている。防寒服としてはこの上着にまわたがふくらむ程入っている。軍人等は防寒オーバーや帽子を着用している。しかし私共がみたところでは家庭内、施設内では小学生や幼児はきれいな赤色等、色とりどりのセーターや上っばりをきて美しさをそえている。

施設内の小さい子供のズボンはまたがあいていてすぐ用便出来るようになっているので汚すことは少ないとか。

市場に並べられている食品材料としては、副食物はその周辺で生産されているものがほとんどである。文革後はじめてのケースと説明してくれたものとして(口絵3)、一皿もりうりがある。その日のものはその日に用意する習慣の中国の食生活でも、全員働いていることでこのように小人数やや多い人数分の動、植物の加工がセットしてうられていることは、大変便利とされているのは当然と思われる。

例えば豚肉とキャベツと卵やき等種々組み合わせられている。北京の市場では並べる片はしから購入され、用意しセットして売る側は材料と計量器から手をはなれない程いそがしく売っていた。これ等には大体日本円にして

中国の食生活の一端について

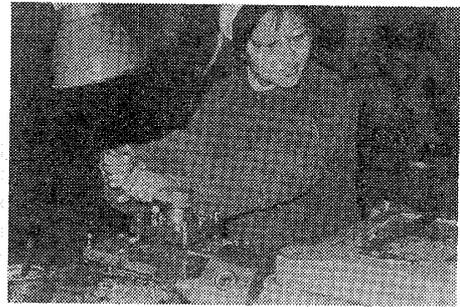
40円～100円の価格がつけられてある。内容に加えられてあるものに卵が殻のまま入っていたり、薄焼卵にしてあったり、又大豆製品の豆腐や加工品としての油揚げ等、又ふ質の生ふ、揚ふ等々日本よりはるかに種類が多い。それ等の個々の食品のみを購入している人もかなり多い。私共の訪問した新村の家庭の老人が、丁度昼食の用意に大豆油を鍋に入れ、きってあった葱、白菜を強火でジャージャー炒めている所をみせて貰った。娘夫婦はそれぞれ勤め先の近辺で食べる人が多いということであった。

果物も1こ売り、季節の野菜から近郊に計画栽培をしている野菜等々次々と市場にもち込まれ並べられている。生きている鶏、あひる等も各自選んで朝早くから夕刻まで自分の勤務時間以外の時間に集ってきて購入している。北京等特に中心街に多くある小さい食堂から大きい食堂の材料も、一般の人と同じ市場で購入されている。

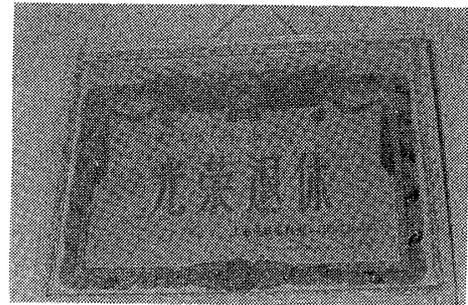
各自の勤務時間とは、どこの社会グループも三交代制がとられている（8時間労働を1日に配分されているという意味）。都会も同じく夜中勤務の人のために昼夜一日中店売りをしている所もある。この場所に勤務する人も同じく3交代である。又小学校（上海）の見学に際して革命委員（各施設等指導者として配置されている）の説明によると、6年生までの時間割は学年によってややちがう。4年生以上からは必ず適当（年令にふさわしい）な労働の為の時間が組込まれている。私共の見学した時は4年生の労働の時間があって、プラスチックの打ち抜かれたボタンの仕上げ作業であった。昼食時には各自の家庭に帰って食べるか家庭に食事をととのえる人のいない子供は近辺の食堂で食事をするように習慣づけられている。日本のような給食は行われていない。各学年の時間配分は異なっている。課外活動専門の場所が設けられてあり、ここを少年宮と名づけている。少年宮ではダンスに音楽に絵にその他卓球等の運動に至るまで各小学校から選ばれた者が授業時間外に参加が出来るような仕組みになっている。各自の個性や機能が十分にのばせるように配慮されている。



第6図



第7図



第8図

それぞれの小学校にも課外活動の時間は沢山ある。生活としては上級生は下級生の理髪もしてあげようになっている（第6図）。しかし日本のような家庭一般といった事は何も考えられてはいない。又男女共に平等にそれぞれの能力をのばすようになっている。

日本の中学、高校に相当する教育機関においての生徒の労働の種類に男女の差はない。希望と能力が旋盤（第7図）やトラクターのすばらしく大きく力のいるものまで自在に扱えるようであった。チャンスは充分に与えられているわけである。

中国では解放後すぐに定年退職に関する制度が出来て該当者には革命委員会から証書を渡してくれる（第8図）。定年退職者は大きな花を胸につけドラをならして車で家まで送ってくれる。退職後は社会への奉仕が始まるということで、そのための労働保険も設けられている。私たちは定年退職した夫婦2人のいる家庭訪問をして話を聞いたことはすでに述べたが、その生活状態は家賃は3.40元（1元は日本円で約150円相当）電気代1.40元、ラジオ、ガス代2.10元。給料については例えば市場の責任者の場合、文革後25年間に4回の昇給があった由であるが労働者の1ヶ月の給与は50元—95元位までが多いということであった。この新村で約2000人の定年退職者がいるがこの人たちは小学生のための補助教育に協力したりする傍ら、常に集合して学習をする。壁新聞等も多く、この老人のみでなく今までほとんどの人が文盲だったが努力して字を覚え、殆んどがまがりなりにも字がよめるようになったと楽しげに話をしてくれた。私たちには、こ

の人達が文革以前には貧しい労働者や浮労者とはおもえない上に、文盲などとは考えられない程の上品さが感じられた。本当に自分の力で少しでも何かの役に立とうとする力は、こんなにも人相まで変えるものなのかと改めて感激させられた。新村の中には銀行もあり、ここに預金する人も益々多くなっているという事で、この人達の生活の喜びと希望がそのつやつやしたうれしそうな顔にあらわれていた。

この新村の中には婦人のみで経営している工場があり、そこでは織機用の糸捲きを作っている。お互に工夫しあって生産をあげることが出来たという事を自慢して話してくれた。托児所や幼稚園を訪問した時の印象では子供たちの人なつこさとせい一杯おどったり、うたったりしてくれる動作の可愛さとしんけんさに中国が如何に幼児教育、学童教育に力を尽しているかがよく理解された。そして中国の教育革命はまだまだこれからであるから何卒力を貸して下さいと誰もがしんけんにいわれる。更に小学校(上海)では子供たちが何かよい事をした場合、これに対する奨励の印として紅少兵という資格を与えて丁度私共のネッカチーフの様な赤い三角巾の布を首にまきつけてその目印としている。級友からの信頼と推せんが重要な要素となるため、紅いネッカチーフをまきつけることが子供の最も誇りにするものであるようである。紅少兵に選ばれたことが、人のため、地区のために1人前に参加しようという自覚を植えつける最もよい人間同志のモラルの芽となるものであろうと思われる。どのようにもなる純心な年令には、社会教育指導を徹底させるための手段であろう、いつまでも貧しく、つらかった生活を忘れさせないための定年退職者の解放前の生活を話してきかせるといった、幼児時代の教育のあり方にも考えさせられることである。

(3月22日 午後 上海虹橋人民公社)

ここでは26,000人(人口)6,400世帯があり、農業や工具等の製作状況や、農村の家庭訪問等を行った。

上海近辺には人民公社が16、生産大隊が121ありその面積は1,326ヘクタール、1958年9月に公社が成立した。上海近郊にあるため、ここで上海市民のために計画栽培された青菜は、每晚リヤカー等で上海の市場に運ばれる。この公社からの青菜等は、上海600万人のうち50万人分(約200トン)が出荷されている。公社の人の説明によると人民の生活レベルが高められるに従って作物の品質、品種の要求も高められるので野菜を作る人は野菜を食べる人のために労働奉仕するという毛主席の考え方に、我々は賛成であるというようなことを話してくれた。青菜の栽培法としては間作、連作、輪作、混合作等2毛作～

4毛作までである。そこで収穫される野菜の種類は80種から160種に達し、生産高は1ヘクタール当り33トンから80トン(1973年)にまであがった。又以前畑であった所は水田に変わり、穀物生産高は1950年に1ヘクタール2トンから現在14.3トンにまでのび3毛作するようになったという事であった。人民公社では主として野菜、穀物、綿花などを作っている。土地利用が高まるにつれて肥料の必要量も多くなり、養豚など家畜の生産高、肥料などを用いて地力を高めている。解放初期の養豚、1,000頭から現在3,500頭にまでふえたという。また副業生産として豚の生産する肥料でマッシュルームの栽培をして昨年320トン、にわとりは3万羽出荷。現在公社ではにわとり10万、うさぎ3万、羊5,000頭、乳牛100頭飼育しているということであった。又海洋漁労隊では魚についても又牧畜、林業等多くの副業の機械化を進めている。58年には2台であったトラクターは現在100台、最近では田植機や苜取機、脱穀粉碎等農業の機械化が進められた。以前には足でまわしていた水車は、文革後は地下1m位の地下用水路に変わり灌漑ステーション23ヶ所、地下用水路は140軒に及んでいる。23灌漑ステーションには300台の揚水ポンプがあり、すべてが電化される傾向にある。又この地方は排水が非常に悪いといわれ1963年のどしゃぶりには水浸がひどく、なかなか水がひかずに歩道や畑がひどい害をうけた。現在では1秒当り排水量27m³の14千馬力排水ポンプ11ヶ所を設置した。今では200立方ミリの雨が降ってもすぐ排水するようになり、安定した高い生産を保ち1959年には年間1人当り233元平均収入を貰ったという事である。

農家の経済は一家族平均950元位。自留地(自家農園)で自己家庭での青菜位は作ってたべる。他はすべて国家のためすべて供出する。しかし生産が高く予定より多く収穫があった場合の利益は平均に年末に分与されるので300元位は年末調整的に収入がある。人民公社では生活費は低いといわれ、1例として家賃はとらない。老人(親)は一室余分に与えてもらえる。所得税はない、教育も解放前には中学校に行くことも考えられなかったが、今では希望して地区で推選されれば大学教育までもうけられるようになり、年末には質屋通いした以前の時代に比べ現今では銀行へ積立てにいくようにまでなった。新婚のための道具等も、公社内で製造させ一組まとめて購入出来るようになったという。衛生方面については以前医者が5人しかいなかったのが、今では40人に増加し、全人民公社全体では200人余りとなった。

公社の共同食事の台所を見学したが、この時は豚肉入り饅頭等を大きなセイロウでむしていた。大きい鍋でオ

中国の食生活の一端について

ムレットを1こずつやっていたのには面白かった。次に訪問した農家では、ちょうど工場から帰家した夫が台所で5種類ほどの炒め料理を妻の手助けで作っていた。

毛主席は、一般大衆のために菜譜（料理の本）を発行した。各地における簡単に出来る、肉、鳥、魚、大豆製品、野菜等その種類は多い。

さて上海、北京の解放前に有名料理店とされていた料理店は、大衆のために開放されているが文化遺産として高度なうでのいる料理も作られ、主として外国人等に供されているのでその献立並びに調理法や材料を紹介しておくこととしたい。

(1974年3月27日 晩餐)

北京烤鴨店（解放前、全聚徳） 山東省の味

菜单

ス ロンツァイ

四冷菜 1 鴨みずかきゆでもの 辛味醤油(口絵4)

2 レバー塩ゆで かざりは上と同じ(口絵5)

3 鴨のゆでて細切り //

4 砂肝の塩ゆで(口絵6)

かざり 人参と赤大根 ショリー

(付味の辛子醤油は醤油に砂糖 ゴマ油 酢少々加える)

シアオスバオ

燒四宝 1 豚脂肉 筍 人参 かざり赤大根 ショリー

2 とり肉皮つき 味付油揚げ

3 鴨肉 ピーマン 炒め醤油味

4 鴨 いためやき ねぎ

チオワンインアル

川 銀耳 白木耳入りスープ 各自一碗

チアオヤン

炒鴨心 心ぞう ニラ3cm位 ねぎ斜切りいため

炒辣子鶏丁 ピーマン 落花生 とり肉 辣油入り炒め

ガオヤ

烤鴨 北京特製鴨のやきもの テーブルで切りわけ 芝麻餅とうすやきと甜醬

ヤ クウタン

鴨骨湯 骨をたたいてスープにした白く濁し 白菜

バア ス ピンダオ

拔糸平果 りんごの砂糖糸ひき煮 白ゴマつき

ジュイ ダオ

水 果 ネーブル

点心

ス シェルチヤオ

素餡餃 角パイ 5cm角 あんは冬筍 たまごえび

小型ケーキ 生クリーム

(1974年 3月29日 晩餐 北園)

菜单

サス ビン ロン パス

三 併 冷 盤 豚の腸 脂身、大根せん切り 人参 かざり

福建産肉鬆綠色に着色 肉卵菜

サス スホエイシラ ス

三 絲 会 蛇 絲 蛇の肉の糸切り しょうが 柚子のせん切り 椎茸のせん切り 揚げて細くさく(口絵7)

ウ ツアイチアオンツ ス

五 彩 炒 蛇 絲 筍 椎茸 揚春雨 にら もやし

人参 蛇 卵の薄焼 白菜の芯(口絵8)

チアウオニビイ チイ

炸 脆 皮 鶏 えびせんべいかざり とりの皮つき 油揚 花椒塩添

チヌダウバアツアイダス

陳 菰 扒 菜 胆 陳菰=香たけ 白菜の芯 醋甜醬(中国風ソース) 鴨汁(茴香の入っている汁)

グオ チ ロウ フウ

菓 汁 肉 甫 かき えびセンベイ付き

シニヌスチイガタ ヤチニヌ

鮮 筍 鴨 干 鴨 肫 アヒル とりの肝 筍の片にしたもの しょうが ねぎ 塩味 とろみあり

ジヤオツアイチイ ツラス

広 菜 鴨 子 丸 郊外(近郊の意)の菜とり肉すり身の団子

チオウホワンロウ ス チアオミエス

韭 黄 肉 絲 炒 麵 にら もやし えび 肉 もやし入り炒めやきそば

花椒塩=淮塩(広東)

果 物 文旦を切って(くし型)

この他2~3回宴会料理に接したが、皆それぞれ工夫されていた。蛇料理中このスープはかつて食べたことがあるが、今回の旅行中食べた料理中で一番おいしかった。姿が出ないから安心して食べたせいもあるようだ。まだまだ目にふれたことで報告をしたいことがあるが今回はこの報告で終りとしたい。

(昭49.10.1. 跡見学園短期大学で講演)