

# 餃子食にみる食文化の継承と変容

## — 中国黒龍江省の山東移住者村を事例として —

于 亜

### 要 旨

中国東北地方の黒龍江省の大部分は、山東省、河北省、河南省などの華北農村からの移住者によって清代以降に開拓された。本研究では、主に1950～60年代における黒龍江省に移住した山東移住者の食文化についてその継承と変容に注目したい。中華人民共和国建国後、黒龍江省の本格的な開拓から70年が経過し、世代交代が進む中で、出身県や母村への帰属意識は希薄になってきている。食文化からみると、母村の食習慣が維持されながらも、移住地の食習慣を取り入れていることがうかがえる。加えて、改革開放の1980年代以降の社会変動は、中国のそれまでの伝統的な食文化に大きな影響を与えた。現在、移住者世代および彼らの子孫の食生活にどのような変化がみられるのか、また彼らにとって伝統食はどのような存在であるのか、その地域に表出している食文化の要素を観察しながら、餃子を事例として、文化地理学的視点から黒龍江省に移住した山東移住者および彼らの子孫の食文化の継承と変容を明らかにすることが本稿の目的である。

キーワード：餃子、食文化、黒龍江省、山東移住者

### 1. はじめに

中国東北地方の黒龍江省の大部分は、山東省、河北省、河南省の華北農村からの移住者によって清代以降に開拓された<sup>1)</sup>。現在、漢族のほか、満族、モンゴル族、朝鮮族、回族など約46の少数民族が居住し、特有の民俗的慣習も濃厚に残存している。中国近代史における華北農村から東北地方への大規模な移住現象は、清代の乾隆年間以降、新中国建国初期に至るまで継続していた。具体的には、清代の移住者は約1,000

万人に達しており、そのうち山東省出身者は70～80%であり、最多を占めている<sup>2)</sup>。山東人による東北開発は清代に始まり、民国期には約1,836万人<sup>3)</sup>、さらに中華人民共和国建国初期には約200万人が移住したのである<sup>4)</sup>。このような大規模な移住現象は、中国移民史のみならず、世界的な移民史からみても未曾有のことである。本稿では、建国以降の1950～60年代における黒龍江省に移住した山東移住者の食文化の継承と変容を解明することを主眼に置きたい。

建国初期の黒龍江省は農業を主とした未発達地域であった。とくに荒廃した土地の開発と農業の復興は緊急課題であり、政府はこの状況を改善するさまざまな方策を提案し、「北大荒」<sup>5)</sup>を開墾し、「北大倉」<sup>6)</sup>に変えるというスローガンを掲げ、華北農村から活発に農民を誘致した。一方、「人多地少」の山東省では、連年の自然災害による食料不足、労働力過剰という自然的、社会的背景のもと、多くの山東人が国の呼びかけに呼応して、僻遠の東北地方への移住を決意した。この人々は「支辺青年」<sup>7)</sup>・「遷民」<sup>8)</sup>と呼ばれる。また彼らが人煙のない地理的空間のなかに地域社会を展開させ形成した村は「山東屯」<sup>9)</sup>・「移民村」・「移民屯」(写真1)と呼ばれ、こうした移住は辺境地帯の開拓・建設事業を支援するものと位置づけられた。

しかし、建国後の黒龍江省の本格的な開拓から70年が経過し、世代交代が進んでいる現代において、山東省の出身地への帰属意識は希薄になってきている。食文化から見ると、出身地の食習慣は維持されるものの、移住地の食習慣も取り入れられていることがわかる。加えて、改革開放の1980年代以降の社会変動は、全国的な規模で中国のそれまでの伝統的な食文化に影響を与えており、食習慣の変容は著しい。現在、移住者および彼らの子孫たちの食生活には、どのような変化が生起しているのか、また



写真1 安青村入口ゲートの柱に「支辺精神(左側) 代代相傳(右側)」というスローガンが掲げられている。

2005年9月 于亜 撮影

彼らにとって伝統食である餃子はどのような存在感をもっているのか、貧困によって移住せざるをえなくなった山東人および彼らの子孫の食文化の継承と変容を明らかにすることが本稿の目的である。

筆者は、中国食文化史において餃子食の文化的、歴史的な性格を前稿で指摘し、また山東省を対象地域として、年中行事、人生儀礼などの行事から餃子食の意味、機能やその地域的特質を明らかにした<sup>10)</sup>。本稿では黒龍江省における山東移住者の餃子食文化の諸側面を取り上げる。黒龍江省では多くの山東移住者およびその子孫の集住地が立地しているという点で興味深い。また同省では自然環境などが山東省と類似していることが挙げられる。さらに当時の開拓者の多くが高齢となった現在、貴重な体験を記録することも当面の急務と思われる。山東人の食習慣は、黒龍江省のみならず中国全土、そして世界に拡散し、さまざまな文化的営為を展開している。筆者にとって、今後の食文化研究の深化に大きなインパクトを与える事例として位置づけられる。

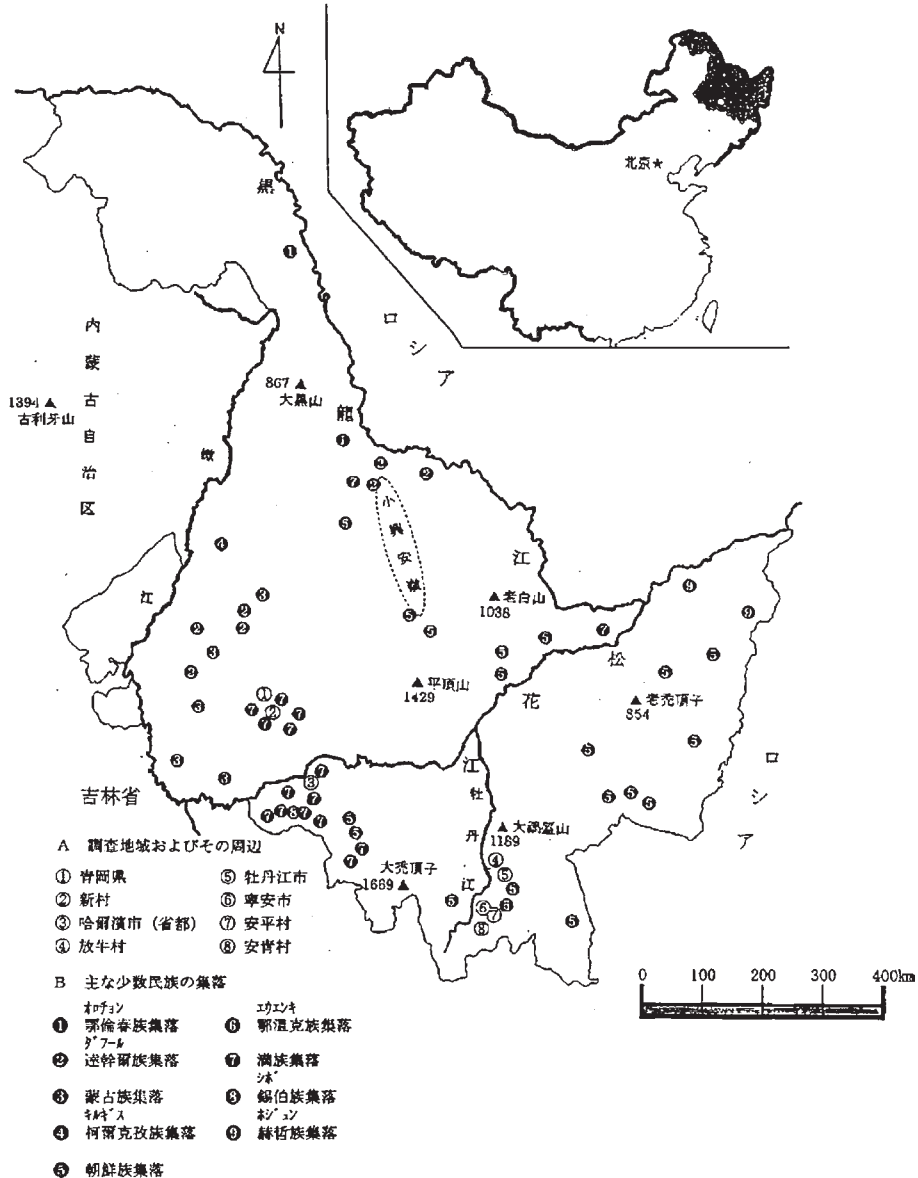
中国東北地方における移民研究には、東洋史学による成果が多い。とくに中国の朱楔らは18世紀以降に荒涼とした東北地区が華北からの移住者によって農業用地として開拓され、そのため移住者の職種が農民に限定されていたことを明示した<sup>11)</sup>。これらの研究は、東北移民の歴史的研究の先駆と位置づけられる。また地理学から山東移住者を扱った研究として、伊藤郷平、山口平四郎らが移住者の出身地分布の分析から、移住要因を指摘している<sup>12)</sup>。

山東移住者に関する実証的研究は1980年代以降に急速に進展し、研究領域も多様化している。その研究分野と主題を概括すると、次の3つに分類することができる。①明清・民国史学分野の地域開発と移住に関する研究<sup>13)</sup>、②社会学分野の山東農村内部の社会構造と変動に関する研究<sup>14)</sup>、③災害による労働力移動に関する研究<sup>15)</sup>である。一方でこれまでの研究とは異なる見解を示したのが池子華・朱琳である<sup>16)</sup>。両氏は約300年間継続している東北地方への移住現象は一つの文化現象として山東人に広く受容されていることを強調し、特に東北地方への移住者を多数送出した膠東地区では、この移住は普遍的な現象となっていたと結論づけた。

上記の諸先学の業績には、史料の豊富な清・民国時代に記録された文献を史料とした研究が多いが、一方で建国以降の移住者の実態については無関心さもみられる。本稿では紙幅の都合からすべての移住者集落に言及できないため、4つの山東移住者集落を中心に挙げた。これらの集落におけるフィールド調査の結果から、建国以降の山東人移住者の食文化の継承と変容の一端を垣間見ることができる。

## 2. 調査地の概観

本稿では、黒龍江省中部に位置する青岡県新村郷新村、南東部に位置する牡丹江市沿江郷放牛村、寧安市海浪鎮安青村、安平村という4つの村落を対象地として選定した(第1図)。新村(人口800人、耕地面積4,075畝)は平野部の広大な草原地帯に位置することから、新しい文化や人口が流入しにくく、伝統的な食文化を維持している



第1図 調査地および少数民族の分布

『黒龍江省地図冊』哈爾濱地図出版社(2005年1月)により作成

ことが特徴である。次に放牛村（人口5,000人、耕地面積3,500畝）、安青村（人口3,200人、耕地面積2,140畝）、安平村（人口2,100人、耕地面積1,470畝）の3つの村落は牡丹江の周辺に位置しており、清代には「寧古塔」<sup>17)</sup>と呼ばれ、「流刑者の地」<sup>18)</sup>としての移住者の歴史をもつ地域であるため、移住者の食文化を維持していることが推測できる。以上から研究対象地として妥当といえる。データは2005年9月13～20日に4村から無作為に抽出した一般家庭69世帯で参与観察と聞き取り調査を行うことにより得たものである。ここでの参与観察とは村の一家族に泊まり、材料購入にも同行し、小麦粉から餃子の皮を伸ばす動作、茹で上げて盛り付けをするまでの餃子作り・試食を参与観察するとともに、家族食生活については、観察と聞き取りを行ったこととする。

4村の村落景観は類似している。1960年代前後に建てられた赤レンガの家屋の列が整然しており、古い住居形態が存続している（写真2）。公共施設として村役場と小学校があり、特に前者は村落の中央に位置し、その周辺では定期市あるいは常設市が開かれる。村民にとって重要な意味をもつ空間であり、村落の政治・社会の中心的機能を果たしている。日常食は小麦粉饅頭（蒸しパン）、白米飯が主体となっている。

村落景観の特徴をまとめてみると、この4村落の共通点は、①住民の90%以上が山東移住者、②主な公施設は村役場と小学校、③現代に継承されている主な文化要素は食文化、年中行事、墳墓、山東方言（山東方言は移住者村の共通言語）、④生業としての農業、⑤主要作物としてのトウモロコシ、コーリャン、小麦、大豆など、⑥主要な収入源は農業、出稼ぎ、賃労働、である。

山東移住者の特徴については、大都会から離れた未開墾地域における集住、自立した独立村の建設、強い同郷意識の形成、年中行事などの出身地の慣習の継承、山東方言の保持などが指摘できる。



写真2 放牛村の農家

2005年9月 于亜 撮影



### 3. 移住者村にみる餃子食の類型と特徴

移住者村では水餃子が主体である。水餃子は多くの農家で作られ、季節の野菜や豚肉がよく使用される。写真3・4に示しているように水餃子は半月形に包まれることが一般的である。主食として食べるので、自家製の皮が市販品より少し厚くもちりしており、サイズもすこし大きい。4つの移住者村の聞き取り調査から31種類の餃子の名称、主な素材・調味料を分類した(第1表)。第1表から移住者の餃子に使用されている素材は、肉類と野菜類に集中していることがわかる。自家製的な性格を強くもつ素材である野菜は、餃子に香り・季節感を与える重要な素材である。春・夏期に

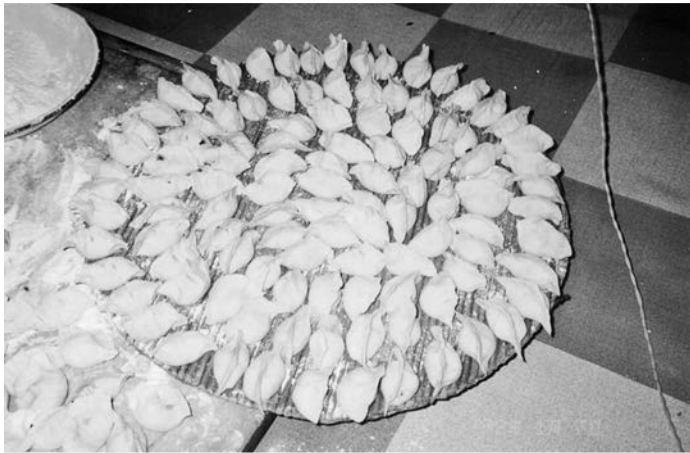


写真3 安青村の宿泊家の水餃子

2005年9月 于亜 撮影



写真4 放牛村の宿泊家の水餃子

2005年9月 于亜 撮影

餃子食にみる食文化の継承と変容

は約10種類の素材が使用されているが、主なものはニラ・セロリ・ズッキーニ・三度豆で、地域差はほとんどみられない。また、秋・冬期には白菜・大根などの野菜、春雨、干し蝦などの乾物類がよく使用されている。その他の素材としては、新村では羊肉、放牛村では驢肉が使用されている。全体的に使用頻度の低い材料としては鶏肉、魚介類などが挙げられる。鶏は換金用の肉類として認識されるており、魚介類は高価なため入手しにくいという背景がある。ある古老から次のような話を聞いた。「故郷は山東省の内陸地域に位置しており、魚介類を食する機会は少なかったので、魚介類を使用する餃子の作り方は知らなかった。辺鄙な農村地帯に居住しているので、現在でも魚介類を使用する機会は少ない。餃子と言えば豚肉がよく知られている」。この

第1表 調査地の餃子の様態

| 地域  | 番号 | 餃子の名称    |         | 中に加える餡(具)の種類 |          |        |              | 調味料                   |
|-----|----|----------|---------|--------------|----------|--------|--------------|-----------------------|
|     |    | 春・夏      | 秋・冬     | 肉類           | 野菜       | 乾物類    | その他          |                       |
| 新村  | 1  |          | 羊肉水餃子   | 羊肉           | 葱・生姜     |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
|     | 2  |          | 羊肉水餃子   | 羊肉           | 白菜・生姜    |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、料理酒、化学調味料 |
|     | 3  |          | 羊肉水餃子   | 羊肉           | 白菜・香菜・生姜 |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
|     | 4  | 羊肉水餃子    |         | 羊肉           | 冬瓜・生姜・葱  |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
|     | 5  | ニラ水餃子    |         | 豚肉           | ニラ       |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
|     | 6  |          | 蓮根水餃子   | 豚肉           | 蓮根       |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
|     | 7  |          | 酸菜水餃子   | 豚肉           | 葱        |        | 酸菜           | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
|     | 8  |          | 白菜水餃子   | 豚肉           | 白菜・葱・生姜  |        |              | 塩、醤油、ゴマ油、胡椒、化学調味料     |
| 放牛村 | 9  | ロバ肉水餃子   |         | ロバ肉          | ニラ       |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 10 | ロバ肉水餃子   |         | ロバ肉          | ピーマン     |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 11 |          | ロバ肉水餃子  | ロバ肉          | 葱・生姜     |        |              | 塩、醤油、油、料理酒、ゴマ油、化学調味料  |
|     | 12 |          | ロバ肉水餃子  | ロバ肉          | 葱・生姜・白菜  |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 13 | ニラ水餃子    |         | 豚肉           | ニラ       | 春雨     | 卵            | 塩、油、化学調味料             |
|     | 14 |          | 酸菜水餃子   | 豚肉           | 葱・生姜     |        | 酸菜           | 塩、醤油、油、化学調味料          |
| 15  |    | 白菜水餃子    | 豚肉      | 白菜・葱・生姜      |          |        | 塩、醤油、油、化学調味料 |                       |
| 安青村 | 16 | 三鮮水餃子    |         | 豚肉           | ニラ       | 干し蝦    |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 17 |          | 豚肉白菜餃子  | 豚肉           | 白菜・葱・生姜  |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 18 | ニラ豆腐餃子   |         | 豚肉           | ニラ       | 干し蝦    | 豆腐           | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 19 | セロリ水餃子   |         | 豚肉           | セロリ・葱・生姜 |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 20 |          | 豚肉玉葱水餃子 | 豚肉           | 玉葱       |        |              | 塩、醤油、油、胡椒、化学調味料       |
|     | 21 | ズッキーニ水餃子 |         | 豚肉           | ズッキーニ    | 干し蝦    |              | 塩、醤油、油、五香粉、化学調味料      |
|     | 22 | 鮭水餃子     |         | 豚肉           | ニラ・生姜    |        |              | 料理酒、塩、胡麻、ゴマ油、化学調味料    |
| 23  |    | 酸菜水餃子    | 豚肉      | 葱・生姜         |          | 酸菜     | 塩、醤油、油、化学調味料 |                       |
| 安平村 | 24 | 菊菜水餃子    |         | 豚肉           | 菊菜       |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 25 | ニラ水餃子    |         |              | ニラ       | 春雨     | 卵            | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 26 |          | 大根水餃子   |              | 大根       | 春雨・干し蝦 |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 27 |          | 白菜水餃子   | 豚肉           | ニラ・白菜    |        |              | 塩、醤油、油、胡椒、化学調味料       |
|     | 28 | セロリ水餃子   |         | 豚肉           | セロリ・葱・生姜 |        |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 29 | 三度豆水餃子   |         |              | 三度豆・ニラ   | 干し蝦    |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 30 | ズッキーニ水餃子 |         |              | ズッキーニ・ニラ | 干し蝦    |              | 塩、醤油、油、化学調味料          |
|     | 31 |          | 酸菜水餃子   | 豚肉           | 葱・生姜     |        | 酸菜           | 塩、醤油、油、化学調味料          |

注：①2005年9月の聞き取り調査により作成。

②酸菜とは白菜を二つ割りあるいは四つ割りにしたものをかめに入れ、塩を加えて沸かした熱湯をたっぷりかけ、そのまま蓋をして発酵させすばくしたもの

③新村の出身者は山東省莘県80%、東阿県10%、地元10%

放牛村の出身者は山東省梁山県90%、地元10%

安青村の出身者は山東省巨野県95%、地元5%

安平村の出身者は山東省東平県99%、地元1%

語りは、内陸地域では餃子と言えば豚肉であり、魚介類は稀有であったことを示しているといえよう。

水餃子の中でも特に注目すべきものとして酸菜水餃子が挙げられる。酸菜とは白菜と塩だけで自然発酵させる自家製の素朴かつ伝統的な素材であり、東北地方の冬季の代表的な餃子の主材料となっている。この酸菜水餃子は、4つの移住者村の食卓に並ぶことが多い。移住者村では白菜は開拓の比較的に早期から栽培された野菜の一種である。移住者が酸菜を食する理由のひとつは、冬の長い黒龍江省の農村では他の新鮮な野菜が高価で入手しにくいことが挙げられる。一方で、移住先の食文化に影響され、餃子が変容していることも原因といえるのではないか。伝統的な水餃子には酸菜を使用することは、酸菜が移住者食生活に重要な位置を占めていることを意味している。

以上のように移住者の餃子の餡として用いられてきた材料は、自家栽培した季節の野菜と自家製の素朴かつ伝統的な酸菜を中心に、肉類、乾物類を組み合わせたものである。そして、新村の餃子には羊肉、放牛村にはロバの肉という地元の畜産物が用いられる。さらに安青村、安平村では春雨、干し蝦などの乾物類が多く使用されるといふ素材の特徴が明らかになった。

#### 4. 餃子食の継承と変容

餃子は地域性を表象する行事食の一つである。黒龍江省では春節に水餃子を食すことは普遍的な慣習として認められる。調査地の餃子を食す習慣は各家庭によって異なり、出身地の慣習を継承している事例が多い。

安青村と安平村では豚肉白菜水餃子が春節の食卓に上がる。山東省の西部農村地帯における春節の代表的な餃子は豚肉白菜水餃子である。この豚肉白菜水餃子を食すことは、出身地からの継承であると考えられる。一方、新村では羊肉に葱・生姜を加えて塩・醤油・ごま油などで調味した羊肉水餃子が有名である。インタビュー調査によると、新村移住者の出身地である山東省莘県にはイスラム教徒の回族が居住しており、その影響によって羊肉水餃子が高級な一品となったことがわかった。この地に移住してからも羊肉水餃子へのイメージに変化は無く、出身地の餃子食文化の継承がみられる。しかし、放牛村では地元の食習慣に影響を受け、当地の特産であるロバの肉に葱・生姜を加えて塩・醤油・ごま油などで調味したロバの肉水餃子が春節の主役となっている。この村に移住してきた第一世代の人の話によると、出身地の梁山県は貧しい地域であったため、春節の餃子は白菜を主としており、豚肉は僅かに使用されただけであった。ロバは農耕などの役畜であり、食用することはほとんどなかったが、



こちらに移住してからは当地の食習慣に影響され、ロバの肉水餃子が春節の主役となっている。すなわち移住者村には、春節に餃子を作る習慣が継承されているが、餡の材料の構成は継承されていない村もみられる。移住者村の春節の餃子文化は世代を経るに従い、食材に継承と変容がみられるのである。

インタビューによって餃子へのイメージをまとめてみると、①年中行事、祝い事、来客など、人が大勢集まる時の餃子は一番のご馳走、②水餃子の利便性、③餃子は家庭によって味などが違うが、醤油がベースという点は共通、④来客に餃子を出すことは心から歓迎する意味も含む、⑤餃子は、故郷、親の思い出、という5点が挙げられる。

餃子は季節の制限が少ない食品として調理されるため、通年で食される（第2表）。この「通年」には餃子における旬の野菜、保存食などの使用素材の範囲と種類の多様性が表象されている。餃子は日常食ではないが、その頻度は月に1回という家庭が多い。事例とした全世帯では年中行事に餃子を食べることが義務づけられている。これは餃子の行事食としての食習慣を移住当初のまま色濃く守り続けていることを物語っている。山東人にとって、来客に手間をかけた最高の献立を出すことは美德とであり、伝統として受け継がれている。客をもてなす最高の献立に餃子が含まれていることから、餃子は山東移住者の食文化の重要な構成要素として広範かつ多様に保持されていることがわかる。とくに、第2表に取り上げている69の事例すべてにおいて1年を通じて一度は餃子を食べしている。これによって家族構成にかかわらず、餃子が食事の上位に位置づけられ、「伝統食」として継承していることが確認できた。しかし、家族構成によって使用頻度に差が生じている。核家族では使用頻度が低い。その理由としては、共働きのため調理時間が限られるからである。一方、大家族では経験豊かな姑によって調理回数が増えると考えられる。すなわち、餃子作りには家族の協力、つまり祖父母同居の影響が強いように思われる。

次に注目すべき点は、餃子の伝統文化としての側面である。餃子は家庭内で供え物として、祖先の霊、天の神などの諸神に供えられ、祀られる特性を有する。行事は主に祭壇（写真5）、食事場所そして共同墓地などを中心に展開している。「食事場所」は炊事場あるいは食卓を置く場所のことである。この「食事場所」で餃子を神のいる方角に供え、諸神を祀る家庭が多い。祭壇が設置されていない家庭、または家譜をもっている本家以外の家庭は、「食事場所」で餃子を供え神に祀る。写真5にみられるように祭壇の設置は第二世代の家庭に多く、家譜前に餃子を供える家庭のほとんどは、第一世代である。彼らは黄河流域の原住地から、今日に至るまでの祖先の軌跡を記した家譜を保有している。家譜の前に供えられる餃子は祖先の霊を祀るという本来の意味を表象しているが、山東人としての強固な自己意識を高める意味も含んでいる

第2表 調査地における餃子の食用頻度

| 村名  | 事例世帯番号 | 家族構成 | 世帯主の職業 | 頻度       | 備考            | 村名  | 事例世帯番号 | 家族構成 | 世帯主の職業  | 頻度      | 備考            |
|-----|--------|------|--------|----------|---------------|-----|--------|------|---------|---------|---------------|
| 新村  | 1      | ○    | 村役員    | 月1回程度    | 行事、来客、暇な時     | 安平村 | 52     | ○    | 村役員     | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 2      | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     | 53     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 3      | ○    | 農民     | 2ヶ月1回程度  | 行事、来客         |     | 54     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 4      | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     | 55     | ○    | 売店経営    | 2ヶ月1回程度 | 行事、来客         |
|     | 5      | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     | 56     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 6      | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、暇な時     |     | 57     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 7      | ◎    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、暇な時     |     | 58     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
| 放牛村 | 8      | ○    | 製粉業    | 2ヶ月1回程度  | 行事            |     | 59     | ○    | タクシー運転手 | 2ヶ月1回程度 | 行事、来客         |
|     | 9      | ○    | 饅頭屋    | 2ヶ月1回程度  | 行事、来客         |     | 60     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 10     | ○    | 売店経営   | 3ヶ月1回程度  | 重要な行事         |     | 61     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客、家族が揃った時 |
|     | 11     | ○    | 肉屋     | 3ヶ月1回程度  | 重要な行事         |     | 62     | ◎    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 12     | ○    | 運送業    | 2ヶ月1回程度  | 行事、来客         |     | 63     | ◎    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客、新麦が採れた時 |
|     | 13     | ○    | 村役員    | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事         |     | 64     | ○    | 饅頭屋     | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 14     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客などの時     |     | 65     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 15     | ◎    | 農民     | 月2回程度    | 行事、来客、暇な時     |     | 66     | ◎    | 農民      | 月2回程度   | 行事、来客、暇な時     |
|     | 16     | ◎    | 農民     | 月2回程度    | 行事、来客、暇な時     |     | 67     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 17     | ◎    | 農民     | 月2回程度    | 行事、来客、暇な時     |     | 68     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 18     | ◎    | 農民     | 月2回程度    | 行事、来客、暇な時     |     | 69     | ○    | 農民      | 月1回程度   | 行事、来客         |
|     | 19     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、家族の帰省中時 |     |        |      |         |         |               |
|     | 20     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 21     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、家族の帰省中時 |     |        |      |         |         |               |
|     | 22     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客時        |     |        |      |         |         |               |
|     | 23     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、家族の帰省中時 |     |        |      |         |         |               |
|     | 24     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、新麦が採れた時 |     |        |      |         |         |               |
|     | 25     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 重要な行事、来客      |     |        |      |         |         |               |
|     | 26     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 重要な行事、来客      |     |        |      |         |         |               |
| 27  | ○      | 農民   | 月1回程度  | 重要な行事、来客 |               |     |        |      |         |         |               |
| 安青村 | 28     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 重要な行事、来客      |     |        |      |         |         |               |
|     | 29     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客、新麦が採れた時 |     |        |      |         |         |               |
|     | 30     | ○    | 売店経営   | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事         |     |        |      |         |         |               |
|     | 31     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 重要な行事、来客      |     |        |      |         |         |               |
|     | 32     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 重要な行事、来客      |     |        |      |         |         |               |
|     | 33     | ○    | 製粉業    | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事、祝い時     |     |        |      |         |         |               |
|     | 34     | ○    | 農民     | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事         |     |        |      |         |         |               |
|     | 35     | ○    | 饅頭屋    | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事         |     |        |      |         |         |               |
|     | 36     | ○    | 農民     | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事、祝い時     |     |        |      |         |         |               |
|     | 37     | ○    | 売店経営   | 2ヶ月1回程度  | 重要な行事、謝礼      |     |        |      |         |         |               |
|     | 38     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 39     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 40     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 41     | ○    | 村役員    | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 42     | ◎    | 農民     | 月2回程度    | 行事、来客、暇な時     |     |        |      |         |         |               |
|     | 43     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 44     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 45     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 46     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 47     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 48     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 49     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 50     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |
|     | 51     | ○    | 農民     | 月1回程度    | 行事、来客         |     |        |      |         |         |               |

○：核家族 ◎：大家族

注：①2005年9月現地聞き取り調査により作成

②重要な行事は旧暦の正月、旧暦の5月5日の端午節、旧暦の8月16日の中秋節

③行事はその他、年中行事、月並行事



写真5 放牛村での宿泊家にある祭壇に供えられた餃子

2005年9月 于亜 撮影

と考えられる。世帯によって祀る場所が異なる一方で、餃子を供え物として神に祀るという伝統の継承は共通している。季節や行事にかかわらず、餃子を作る際に必ず供えるという家庭は第一世代が圧倒的に多数を占めている。次に行事がある時しか供えないという家庭は第二世代に多い。その祭祀内容については、これまで豊作、招福、除災という側面が強調されてきたが、他面では「帰郷」も第一世代の移住者たちの強い願望であることがインタビュー調査から明らかになった。

ここで注目したいのは旧暦の6月1日のニラ水餃子である。旧暦の6月1日は山東省で「過半年」と呼ばれ、一年の半分を経過した標として、ニラ水餃子を食べる習慣がみられる。これは、移住者にとって重要な行事でもある。このことについて安青村を事例に餃子の名称の変化から特徴を捉えてみたい。安青村のほとんどは山東省巨野県の出身者である。清代道光26（1846）年に編纂された『巨野県志』に「元旦の早朝、必ず水角を食し、扁食と謂う。五つの皿に盛り上げた家畜の肉を供え、天の神、地の神、カマド、門、祖先の霊を祀る」と記録されている（史料1）<sup>19)</sup>。また1996年に編纂された『巨野県志』には「元旦の早朝、……主婦は台所で餃子を茹る。精進餃子は一般的であり、六畜の繁栄を意味

元日ニ五更蚤起必食水角謂之扁食陳牲脯用  
五簋供奉天地神祇祀竈祀門祀先代於室

史料1

『中国地方誌集成・山東府県誌輯』教育出版社 2004年10月『巨野県志』巻23「風俗」  
清道光26年（1846年）より

する」と記されている。この2点の史料から以下のことを読み取ることができる。①餃子は日常生活でよく食されるものではなく、行事や祭祀などの特別な日に限って食する神聖な食品であったこと、②1846年から1996年までの150年の間に正月の行事食としての餃子の登場が変わらず続いていること、③餃子の名称の変化がみられること。「餃子」という名称が一般的に用いられている。しかし、史料を確認していくと実際には「水餃」、「扁食」という名称を用いていたことがうかがえる。すなわち、時代の変化とともに「餃子」の名称が変わってきたことである。このような変化は移住村にもみられる。たとえば、安青村では、第一世代の移住者は「扁食」という名称を周知しているが、実際に家庭で使用している事例はない。すなわち、第一世代の移住者たちは出身地で餃子を「扁食」と呼んでいたが、移住後は「餃子」または「水餃」と名称を変えたと考えられる。

では、「扁食」を「餃子」または「水餃」と名称を変えたことには、どのような要因が関わっているのだろうか。

安青村在住のある古老は、餃子の名称の変化を以下のように述べている。

「山東の実家ではみんな餃子を「扁食」と呼ぶんだ。餃子を食べることは非常に贅沢なこと。お正月に食べるもの。こちらに来てから、「扁食」と呼んだよ。地元の人には「水餃」と呼ぶ。まだ子供たちは小学校を卒業してから都市部の学校に進学して、帰ってきて「扁食」を「水餃」と呼ぶようになった。さらに、80年代後半、テレビを買ってきた。毎日見ている。特にお正月中、餃子のお話がよく出てくるんだ。みんなは「扁食」じゃなく「餃子」または「水餃」と呼ぶことを知ったんだ。山東方言が変わることができないけれど、いつの間にか、みんなと同じ「扁食」をやめて「餃子」または「水餃」と呼ぶようになった。」

この古老の語りを裏付けるように、中国国内では人民共和国成立以降、普通話化(全国共通語化)をはじめとする言語変化が顕著となったが、郷里を遠く離れる山東移住者社会において、山東方言が生活言語として機能している。また、移住地内に小学校は存在しているが、中学校など教育設備がまだ十分整備されていなかったため、移住地外の中学・高校へ進学している人もいる。外部との人的交流の活発化、そしてテレビなどのメディアを通じての普通話との日常的接触は、移住村の言語生活に大きな変化をもたらしたことは否定できない。山東人の集まりといわれる山東移住者村で、このような言語変化が起こっていることから、餃子食文化の継承と変容の一側面もうかがえる。

旧暦6月1日のニラ水餃子について、1996年編纂の『巨野県志』に「新中国成立以前、6月1日に農民は、線香を立てて、仏像を拝み、位牌の前に果物を供え、気候が順調であることを祈求した。新中国成立以降、多くの村では、迷信としてその活動を

停止し、行事食のみを用意するようになった。すなわち、ニラ、鶏卵を餡とする餃子を食べ。麦の収穫の祝い、秋の収穫を祈願する」と記録されている<sup>20)</sup>。この記事から次の2点が明らかになった。

1 点目は新中国成立を境に、6月1日の行事形態が変わったことである。この変化は国の政治体制の激動を背景にしている。旧暦の6月1日という麦の収穫を祝うこの重要な日に「餃子」を食べことは、麦という食物に対する深い思念が底流にある。それは田植えから始まった長い労働期間を終えた区切りの儀礼であり、新麦を収穫した大きな喜びでもあった。脱穀した新麦を用いたという家も多いと想定できる。このことから麦は貴重であり、「過半年」が大きな行事であったことがうかがえる。

2 点目は新中国成立以降の旧暦の6月1日の行事食は、ニラ・鶏卵の餡で作られる餃子へと変化したことである。これは餃子がもっている高級感を重視し、農家にとって入手しやすいニラ、鶏卵という餡の材料が使用されていると理解できる。移住村の農業は伝統的に穀物生産が主であり、収穫されたトウモロコシ、コーリヤン、サツマイモ、大豆、白菜、ニラ、イモ類などの野菜の大部分は彼ら自身によって消費されていた。どこの家でも鶏を飼育していて卵を産ませ、生まなくなったら肉にして食べた。肉はお正月のような特別な日に食べる程度で、自給自足状態であった。言い換えれば、旧暦の6月1日の行事食としての餃子には自給自足という意味が込められている。安青村の移住者たちが、旧暦の6月1日にニラ、鶏卵で作った水餃子を食べ習俗は、けっして移住者たちの発案ではなく、郷土の味として深く根付いているといえよう。以上の事例は、移住者村において隣接地域とその習俗を異にしながらでも、出身地の食文化が、今日まで継承されていることを物語っている。

## 5. 調理プロセスの継承

移住者たちの住居は、かつて山東地方の農家建築に広くみられたように、寝室・台所・寝室という順に三つの部屋を直線的に並べることが一般的である。台所にはガスコンロはなく、伝統的な大きなカマドを一つか二つ設置し、これはある程度の広さの空間を占めている。カマドに固定されている鉄製の大きな鍋は多用途であり、「蒸す」・「煮る」・「炒める」・「茹でる」・「揚げる」などの日常の調理を行える。餃子の調理プロセスはいわゆる「茹でる」という伝統的な調理法が顕著である。

カマドによる餃子調理プロセスは、概ね以下のようなものである。

- ①大鍋に水を多めに入れて、薪やトウモロコシの幹などを燃料として、湯を沸かす。
- ②沸騰した湯に生の餃子をそのまま入れて茹でる（一回約40個）（写真6）。





写真6 安青村農家のカマドと餃子を茹でている様子

2005年9月 于亜 撮影

- ③沸騰した湯に少量の水を注ぐ。ここでは沸騰し蒸発するたびに水を注ぎ、これを2、3回繰り返す。
- ④茹で上がった餃子を碗に盛り付ける。
- ⑤茹汁はそのまま鍋に置き、餃子を食べ終えてから、同じ碗に入れ、スープとして飲む。このスープは「餃子湯」と呼ばれている。

この「餃子湯」を飲む食事形態も出身地と同様に維持されており、継承性を持っているといえる。

移住者村で行われていたカマドを用いた「水餃子」の伝統的な調理法が継承されていることが判明した。カマドは伝統的な調理道具であり、水餃子調理の重要な要素となっている。この調理プロセスには環境条件が影響を及ぼしていると考えられる。カマド用の燃料である薪は、東北地方では入手に限界があり、貴重なものである。主な燃料としては樹木の枝や幹、枯葉などの利便性の高い資源、さらに農業廃棄物（トウモロコシの茎・葉・芯、高粱の茎など）にも大きく依存している。

餃子作りの継承については、移住者村の女性の大多数が「小さいときから餃子作りを手伝った」という経験を有している。一般の世帯では餃子の調理のほとんどを女性が担っており、この習慣は現在でも存続している。女性の中に「餃子が出来ない女の子はお嫁に行けない」、「餃子の型がしっかりしてないと一人前じゃない」などという語りは現在でもよく聞かれ、次の世代への餃子食文化の継承が強く意識されている。

餃子作りに関するインタビューから以下のような継承過程がみられる。

- ①女子が5、6歳になってから始まる餃子並べ。家族が作った餃子を別の板にき

れいに並べることが継承の第一段階と考えられる。この作業を通して餃子作りに対する興味を持たせると同時に、餃子特有の繊細な美意識と精巧な技術を身につける。

- ②生地感覚を覚えさせるため、生地を捏ねること。餃子1個分の生地を与えて遊びながら、その生地感覚を覚えさせ、餃子そのものを認識させ、幼い記憶に刻むことである。貴重な材料を子供にあえて与え、遊ばせることによって餃子作りの継承の重要性を意識させる。この記憶が文化として継承されるのであれば、幼少期から餃子食文化に親しむ環境づくりの重要性は極めて大きいといえよう。
- ③祖母、母親のように麺棒を持って餃子の皮を薄く伸ばす作業の模倣。この模倣は技術修得の始まりであり、餃子作りの技術を継承する出発点として位置づけることができる。

このように児童時代から餃子作りを習得するが、餃子皮の伸ばし、餡の作り、包みなどの本来の作業は15、16歳となってから体験することになる。この間に、娘が母親を手伝うことを通じて、餃子の外形、餡の作り方を覚えるだけではなく、餃子食の意味の伝達が図られる。すなわち、餃子という典型的な伝統料理は母親の教えを基本として継承されているといえる。

## 6. おわりに

以上、山東移住者における食文化の継承と変容を究明するための一環として、黒龍江省にある4移住者村を対象として、伝統食である餃子食文化の使用材料、調理法の継承などを考察した。

1950～60年代に山東移住者が黒龍江省に移住してから60年以上を経て、最初の移住者の高齢化や移住者の記憶の風化に直面している。早急に調査を通じて関連情報を保存しなければ、今後、山東移住者の食文化の伝承などを究明することはさらに難題になると考えられる。そのような意味でも、さまざまな角度から山東移住者を再検討する意味があるものと思われる。

本稿は山東移住者および彼らの子孫の食文化の継承と変容の実相を、文化地理学的視点から素描する試みである。分析の基礎となったのは2005年9月の現地調査とそれに付随する文献調査であるので、決して現在の状況を反映したものではない。試みてみて、山東移住者および彼らの子孫の食文化の継承と変容の完全なモノグラフを描くには、入手し得たデータは未だ十分なものではないことを痛感する。しかも本稿は現

地調査の舞台となった黒龍江省の山東移住者の現在の実相にはほとんど触れえず、2000年代の状況を見るにとどまった。その意味で本稿は、むしろ山東移住者を取り巻く社会的・経済的・歴史的環境を、山東移住者および彼らの子孫の食文化の継承と変容を考えるための前提ととらえる予備的作業である、と位置づけておきたい。

移住後の60年以上という期間の中で、山東から黒龍江へ、移住から開墾へという図式を共有する移住者たちで保持される餃子食には、使用材料、調理法および食べる時期に出身地の伝統が強く継承されていることが判明した。この継承を支えている文化的・社会的背景は、大都市圏から遠隔な地理的環境、山東人としての強固な自己意識、強烈な血縁・同郷意識の存在、山東人同士の通婚、女性による継承などが挙げられる。しかし、自然環境、移住地域との文化的接触によって、現地の食材を採用する傾向があることも明らかであり、この地域性によって餃子に変容がみられる。

また、移住者家庭においては、餃子を供えることは神を祀る一側面を示すものと位置づけられる。餃子は年中行事を中心に展開しているだけでなく、各家庭においては多様な慣習の中で活用されている。

最後に、移住者の1人は「移住によって生活環境が変化した。移住をきっかけに出身地にはない素材を積極的に受入れた。現地の食材の活用によって新しい餃子の形態が生じた」と語った。この言葉からも山東移住者における餃子食文化の継承と変容について新しい解釈を加えているのがわかる。山東移住者は出身地の伝統的な文化要素を保持しつつ、移住地のものを受容するという適応のメカニズムを持っている。このような食文化の継承と変容には、新たな文化を創造することによって餃子食の拡大を目指す活動もみられる。

本研究の事例のような餃子食文化の継承と変容が中国国内、そして国際的な場合にはどのように展開しているのだろうか。今後の課題にしたい。

## 付記

本稿の骨子は2006年11月12日に近畿大学で開催された2006年度人文地理学会大会にて口頭発表しました。また本稿は2007年に神戸大学に提出した博士論文の第6章を大幅に加筆修正したものです。本稿を作成するにあたり、黒龍江省図書館、ハルピン市図書館、黒龍江大学図書館の方々に特別な便宜を図って頂きました。また、現地調査に際しては黒龍江省政府、僑務・外事辦公室、各村の皆様には大変お世話になりました。ここに記して深謝いたします。

注

- 1) 黒龍江省地方志編纂委員会編『黒龍江省志・人口志』黒龍江人民出版社、1999、91頁。
- 2) 路遇『清代和民国山東移民東北史略』上海社会科学院出版社、1987、21頁。
- 3) 前掲2) 49-55頁。
- 4) 前掲1) 134-138頁。
- 5) 黒龍江省の佳木斯市の東北、黒龍江と烏蘇里（ウスリー）江に挟まれた地域で平均海拔50メートルの窪地。従来は荒廃にまかされた地域といわれた。
- 6) 新中国になってから移民、退役軍人や知識青年によって荒地数万畝が開拓され現在は食糧生産の先進的地区になった。
- 7) 辺境地帯の開拓、建設事業を支援する青年たち。
- 8) 故郷から黒龍江省へ移住してきた人。
- 9) 山東移住者が集住している村。
- 10) 于亜「中国食文化研究の展開—餃子食研究への序説—」兵庫地理47、2002、11-22頁。  
于亜「中国山東省における餃子食の意味と地域的特質」人文地理、57-4、2005、44-61頁。
- 11) 朱櫻『満州移民的歴史與現状』東方雜誌、25-12、1928。王海波『東北移民問題』中華書局、1932。
- 12) 伊藤郷平「山東出稼移民の地理的考察」〔二〕地理教育、21-3、1934、53頁。  
山口平四郎「中国東北（旧満州）における近代の交通路の形成」立命館文学、499、山口博士喜寿記念 地理学論叢、1987、165-234頁。
- 13) 松浦章「清代における山東・盛京間の海上交通について」東方学70、10-11頁。  
荒武達朗「清代民国期山東省における農家経営と労働力移動」名古屋大学東洋史研究報告22、1998、50-79頁。荒武達朗「清朝後期東北地方における移住民の定住と展開」東方学96、117-132頁。路遇『清代和民国山東移民東北史略』上海社会科学院出版社、1987。
- 14) 唐致卿『近代山東農村社会經濟研究』人民出版社、2004。
- 15) 災害に関する研究としては以下の諸研究が挙げられる。  
高秉倫、魏光興『山東省自然災害及減災対策』地震出版社、1994。李文海『中国近代十大災荒』上海人民出版社、1994。李向軍『中国救済史』広東人民出版社、1996。何漢威『光緒初年（1876～1879）大旱災』香港中文大学出版社、1980。胡鞍鋼『中国自然災害與經濟發展』湖北科学技術出版社、1998。鄧拓『中国救荒史』北京出版社、1998。夏明方『民国時期自然災害與鄉村社会』中華書局、2001。王林編『山東近代災荒史』齋魯書社、2004。
- 16) 池子華、朱琳『流民生活掠影』瀋陽出版社、2004。
- 17) 中共寧安市委宣伝部『鏡泊湖畔歴史文化名城寧安』哈爾濱地圖出版社、2000、32頁。
- 18) 前掲17)
- 19) 『鉅野県志』清道光26（1846）年。元旦は現在の春節（旧暦1月1日）、水角は水餃子に相当する。
- 20) 山東省巨野県志編纂委員会『巨野県志』齊魯書社、1996、549頁。