

中日比較文化論

—生活と民俗を中心に—

704-026 隆 靖 指導教官 千葉 貢

Comparative study to Chinese and Japanese cultures: Lifestyle and folk culture

LONG Jing

Ⅰ、はじめに

中日国交正常化以来、33年経った現在、周恩来総理と田中角栄首相の「茅台（マオタイ）酒」乾杯の情景を見て、それは中日両国にとっての一つの中日食文化の現象と見えますが、その一方、食文化を通じての政治課題を果たした結果の表れでありました。それによって、今日まで、中国は日本にとって、最大の貿易相手と成りました。これから物質的な交流だけではなく、情報や人的交流も盛んになっています。様々な交流によって、良い影響がたくさんありますが、悪い影響が伴うのは現実的でもあります。特に文化的な現象をどう受け止めるのかは極めて重要なことです。文化現象をどう認識するのかは中日両国民にとって特別の意味もあると言っても過言ではありません。

今後、中日交流の拡大に伴い、ますます両国民はお互に関心度を高め、異文化衝突を最小限度にとどめることが本論文の目的です。これからより良い中日関係を維持していくために、両国民の日常生活から、一番理解しやすいところである中日食文化を研究対象とします。中日食文化の比較研究を通して、民間レベルで国民の相互理解と相互信頼を深めて行きます。様々な異同点を分析し、考察して見ました。

私は中国人と日本人の食文化の比較研究を通じて、両国の優劣と善悪を判断するつもりはありません。文化現象として両国の食文化の共通点や相違点を具体的に明らかにし交流を図りたいと考えています。また、食文化に関する研究は近年盛んになっていますので、私はこれから中国と日本にお

いての生活と民俗を中心に、より激しく変化してきた今日の食文化を取り上げ、比較研究していきたいと本論文を位置づけました。

2、具体的内容

第一章 中国と日本との「食文化の比較」

飲食観とは人が飲食行為に対する見方であり、見方に対する評価でもあります。例えば人類が労働道具を発明し、その使用後、生産能力が飛躍的に向上し食べ物に対して余裕が出るようになりました。様々な生活経験を長い時間かけて行なうようになると、次第に味覚も発達し嗜好に合うものを選ぶようになりました。

また人類の最初には特別な飲料があったわけではありません、自然の水と水分の多い果物があるだけです。食べ物と同様に生活の過程において優劣の順位や取捨選択をしている間に、ある種の飲食観が形成されてきました。人類のこのような飲料や食物に対する評価が飲食観の形成につながるのです。

すでにわかっているように飲食がまだ豊富ではない時代においては、中国も日本も当然大同小異です。中国は多民族なのですが、日本と比較するために、中国は漢民族を比較の対象としました。

第一節 中国の食文化

中国料理は、一万種以上あるとも言われています「メニューの豊富さ」、つばめの巣やフカヒレ等の食材をとり入れた「食材の種類豊富さ」、そして、世界中の人びとに受け入れられている「おいしさ」によって、世界最高の料理の一つと言われています。

地方によって気候、風土、文化が大きく異なっていますので、全国各地に特別な料理が発達しています。大体4つの料理に分けますと北の北京料理、東は揚子江下流の上海料理、西は揚子江上流の四川料理、南が珠江(チュチャン)流域の広東料理となります。これを「四大中国料理」と言います。

1、1 中国の四大料理：各料理の特徴と代表料理を書きました。1、2 中国人と油：中国では、各地方によって、家庭で使う食用油の種類が異なります。1、3 中国の食材：食材の種類は、中国の方が日本よりもずっと多いと思います。逆に海産物だけは、中国は日本の足元にも及ばないという現状もあります。1、4 中国の食文化——生食について：中国料理と言えば、食べられるものは何でも食べます、というイメージが強くあります。中国の食べ物は、南は辛い料理が多いのです。日本でよく食べている中華料理などは、ほんの少しの種類だけど、中国では、何種類もの中華料理があります。これからも中国と日本は交流を深めて、もっといろいろな、伝統を伝えあったらいいなと思います。

第二節 日本の食文化

2、1 日本の季節と食文化：日本の季節に関わるいろいろな食べ物を紹介しました。2、2

中日の「食文化」の交流：広い文化交流の過程の中、思わぬ方向に行ってしまったものも、過去における日本と中国との食文化の交流にはあります。例えば日本には「餃子定食」というのがあります。焼き餃子とご飯をセットにした定食です。これは中国人にとっては、まったく理解を超える食べ物です。というのは、焼き餃子を含めて餃子は、中国ではご飯と同じ主食として認識されているからです。餃子をおかずにした「餃子定食」は、まさに日本人の発明であると思います。

第二章 中国と日本との「飲み物の比較」

第一節 酒の文化

1、1 酒文化について：お酒の種類と味を紹介しました。1、2 酒の飲み方：飲酒の礼儀作法も、中国と日本では異なっています。日本では、お互いにお酒が少なくなっているか、空になっているコップを見たら、お酒を注ぐことが礼儀で、お酒を飲むときには自分で勝手にコップを手にとって飲んでも良いのだが、中国ではお酒を飲むときには、必ず一緒に飲むことが礼儀作法になっています。

第二節 茶の文化

2、1 茶の起源と日本への伝来：中国原産の茶がもっとも早く伝わった国は日本なのですが、大体紀元 815 年頃です。2、2 茶の種類：茶の発酵の度合いによって茶の種類が違います。2、3 茶の飲み方：日本での茶の飲み方にはいわゆる茶道があります。茶は中国から伝来し、茶道というのは日本で成立したものなのです。中国から伝わった飲み方にいろいろ礼儀作法を加えて、洗練化したのが日本の茶道です、これは日本の発明であると思います。

第三章 中国と日本との「習慣の比較」

1、1 マナーの違い：贈り物をする時は品物だけではなく、必ず手紙を添え、形式だけではなく心を贈るという基本を忘れずにいることが大切であるということがわかりました。形式よりも気持ちを伝えることが大事であると思います。1、2 中国は請客、日本は割り勘：具体的な例を挙げて、日本の割り勘の習慣を分析しました。1、3 中日教育の違い：全体から見ると、中国では優秀な学生が育ちやすい環境がある。しかし、欠点は「一人の人間」を育てる環境として十分ではないと感じることであります。中国ではいい学生かどうかすべて成績で決まります。努力しても、成績が悪いといい学生にはなりません。一方、日本では学生を判断する基準が違います。努力することが認められます。人間は一人ひとりの資質に差があります。重要なのは熱心に勉強や仕事に取り組むことを評価することはすばらしいと思っています。

第四章 中国と日本との「年間行事の比較」

第一節 お正月について：現在、日本の年賀状など新年のあいさつに、「謹賀新春」とか「迎春」の詞を述べるのは、まったく中国と同じなことをしていると思います。1、1 中国の正月及び正

月料理： 中国では旧正月から新年が始まるという感覚が一般的です。新暦の正月は日本でいう祝日といった程度で、旧正月に盛大な新年のお祝いをします。中国では各地方にそれぞれ特有の正月料理もあります。1、2 中国式の餅：餅は中国で「n i a n g a o」と呼ばれます、「年高」と発音が同じなので縁起がよいとされています。いろいろな味つけができるので、正月にはなくてはならない食べ物です。

第二節 日本の年間行事：日本の年間行事やお祭りには地方によってそれぞれ独自のものがあります。もし日本の年間行事をもっと知りたいならば直接参加したほうが良いと思っております。

3、おわりに

中国と日本は文化、言葉、習慣などが違う二つの国家ですが、1000年以前から中日両国の間に海を越える交流が始まりました。その結果、中日両国に同じものもありますが違うものもあります。

今まで色々と言語、慣習、風俗について日中の違いを見て来ました。そして同じような文化でありながらその内容はかなり違います。日本と中国は末長く仲良く付き合っていかなければならない隣り同士です。そして仲良く付き合っていくためには二つの側面があると思います。一つは共通点を見出すことです。それによって親近感が生まれます。もう一つは相違点を知る事だと思います。

中国と日本の食文化を研究するのは、ただ食生活に関する具体的なものではなく、その国の経済的基盤の変化や、政治的仕組みと文化的な繁栄にも現れているに違いありません。中国と日本の食文化の比較研究を通じて、これからどの国の料理でも、料理の国籍がなくなる可能性が非常に高いと思います。

私は日本に留学して、たくさんの先生方と社会人に恵まれています。この生活の智慧を生かし、小さい力でも、日本の文化を深く理解し、今後正確かつ理性的に、中国語で中国と日本の食文化の比較研究の論文を中国人に向けて、書くつもりです。これを今後の課題とします。

参考文献

- 周達生『世界の食文化—2 中国』（農文協、2004年）
- 鈴木博『中国美味礼讃』（青木社、2003年）
- 南直人『新・食文化入門』（弘文堂、2004年）
- 戸田博愛『食文化の形成と農業』（農文協、2001年）
- 田村暉昭『日本料理の楽しみ』（はまの出版、1995年）
- 村山学『日本人のものさし・中国人のものさし』（草思社、1995年）
- 中村治『日本と中国ここが違う』（徳間書店、1994年）
- 岡田啓助『日本文化を知る』（おうふう、2001年）
- 大河内了義『異文化理解の原点』（法蔵館、1995年）
- 本田総一郎『箸の本』（日本事業出版社、1985年）
- 賈蕙萱『中日食文化比較研究』（北京大学出版社、1999年）
- 石毛直道『東アジアの食の文化』（平凡社、1981年）
- 王仁湘『中国飲食文化』（青土社、2001年）
- 陶立璠『中国民俗学概論』（勉誠社、1996年）
- 芳賀登 石川寛子編著『全集 日本の食文化』全12巻（雄山閣、1997年）