

# 序章

## 日本の中国料理はどこから来たのか

岩間一弘

我が中国の近代文明の進化は、ことごとくみな人に先を越されて後れをとっているが、ただ一つ飲食の進歩だけは、今に至るまでまだ文明各国が中国に及ばない（孫文、1918年）<sup>1)</sup>。

中国人は、古代、偉大な文明をおこした民族だが、19世紀になると、世界へのもっとも大きな貢献は、中華料理をすみずみまでひろげたことにあるだろう（司馬遼太郎、1991年）<sup>2)</sup>。

### 1 帝国日本の中国料理

#### 偕楽園・四海楼・維新號・漢陽楼

近代日本における最初期の代表的な中国料理店として、東京・日本橋の「偕楽園」（1883-1943年）がある。偕楽園は、もともとは中国料理を通じた日中親善のためのクラブとして<sup>3)</sup>、渋沢栄一・大倉喜八郎・浅野總一郎などの財閥創始者が出資して創業された。偕楽園には、中国公使の黎庶昌が北京料理の料理番を連れてきたり、その後上海・寧波系の料理人が入ったりした<sup>4)</sup>。とはいえ、元・長崎通辞（中国語通訳）の陽其<sup>みよ</sup>二<sup>じ</sup>などおもに長崎出身者が発起人となり、長崎出身の政治家・伊東<sup>みよ</sup>己<sup>じ</sup>代治が支援していたこともあって、偕楽園の早期の献立は、江戸時代に長崎から京都・大阪・江戸に伝わって一時流行した和華蘭折衷<sup>しつぱく</sup>の卓袱料理の影響が強いものであった。それは当時の多くの料理書でも紹介されているので、明治期の中国料理が江戸時代の卓袱料理の延長上で親しまれていたことがわかる<sup>5)</sup>。

1894年、朝鮮半島をめぐる対立を深めた日本と清国が開戦した当時、長崎には600人ほどの華人<sup>6)</sup>がいたが、その半数以上が本国へ引き揚げた。日本に居

残った華人は、蔑視にさらされながらも商売を続けた。1892年に「蝙蝠傘一本」を持って長崎に来て反物の行商していた陳平順（1873-1939年）は、1899年に「四海楼」を開店した<sup>7)</sup>。四海楼が開業した広馬場は中国料理店の集中区で、海楼と称する店が「一海楼」から「八海楼」まで8軒できたが、四海楼（現在は松が枝町に移転）はその唯一の名残である<sup>8)</sup>。開業当初の四海楼は、旅館も兼営して、「清国料理」のほかにも「各国料理」すなわち簡単な日本料理や西洋料理も出す店であり<sup>9)</sup>、併設されたカフェーは白いエプロン姿の女給が働く長崎では草分け的な存在であった<sup>10)</sup>。1899年までであった外国人居留地には西洋人が住み、彼らが中国人コックを雇っていたので、日本では20世紀初頭まで、中国料理店が西洋料理を出すことや、中国人コックが西洋料理を作ることがなんら不思議ではなかった<sup>11)</sup>。

そして、長崎ちゃんぽんの発祥をめぐる諸説あるが<sup>12)</sup>、もともとは四海楼のまかない料理で、福建の郷土料理「湯肉絲麵」を改良した「支那饅飩」であるとする説が有名である。ちゃんぽんのスープは、鶏ガラスープに豚骨を入れて炊き上げるのでコクと栄養価が増し、麵は小麦粉に唐灰汁を入れるので独自の風味とコシが生まれる。陳平順は、長崎近海のエビ・イカなどの魚介類、長崎でとれたモヤシ、当時はまだ珍しいキャベツなどを用いて、故郷の麵料理を現地化した。1905年頃までに登場した「ちゃんぽん」という名称は、「吃飯」（ご飯を食べる）の福建語の発音「シャボン（セッボン）」に由来するという説がある。さらに陳平順は、同じく福建の細切肉入り焼きそば（「炒肉絲麵」）から「皿うどん」を開発したという<sup>13)</sup>。

ところで、日清戦争後に始まった中国人青年による歴史的な規模の日本留学（「東遊」）ブームは、日露戦争及び科挙廃止（1905年）の後にピークに達して、大学の多い東京の神田・神保町付近に日本最古の中国人留学生街を形成させた。そこで最盛期にはおよそ140店にも及んだ中国料理店が出されたのは、上海・北京周辺の留学生が多かったからか、寧波料理と山東料理が中心であったという<sup>14)</sup>。その後、中国人留学生の減少にともなって、神田・神保町界隈の中国料理店の顧客は日本人が中心になっていく。例えば、1899年創業の「維新號」は、日中戦争後に銀座に移転して現存しているし、1911年創業の「漢陽楼」などは、日本留学中の周恩来がお気に入りだった「獅子頭」（大きな豚肉団子）を今でも出している。

日本における専門の中国料理書の刊行は、江戸時代の1861年に『新編異国料理』（又玄齋南可画・著）が出されてから、1909（明治42）年に『日本の家庭に応用したる支那料理法』（柴田波三郎・津川千代子著、日本家庭研究会）が刊行される

まで、半世紀近くも途絶えていた<sup>15)</sup>。1908年の時点で山方石之助(香峰)は、洋食であれば日本人の著述がすでに10数種類あるのに、中国料理に関しては1冊もない理由として、日本人が西洋の文物を吸収するのに努めた結果、中国が日本に学ぶべきものが多く、日本が中国に学ぶべきものが少ないと考えるようになったこと、そして日清戦争以降に日本人が中国を侮蔑する観念を持つようになったことを挙げている<sup>16)</sup>。

この当時はまだ、中国食文化の中心地は、北京であった。北京の料理店は清末民国初年に最盛期を迎え、軍人・政治家の接待にも利用されて繁盛したが、政治の中心が南方に移ると不景気になった。それゆえ、北京において今日まで商号が残る有名老舗料理店は、清代末期の創業がほとんどである。北京に代わって民国期に「食の都」ともいべき中心的な地位に上昇したのが、上海であった。同時代の廣州も要所であったが、近代日本には主として上海経由で新たな中国料理を受容することになる。

往時の北京と同じく、民国期の上海もまた中国各地の料理が寄せ集まって同化する過程にあった。それゆえ日本では、上海で流行した広東・福建・北京料理などが、厳密な区別もないまま広まることになった。東京ではとりわけ関東大震災の後から「支那料理屋」が増えたが、上海から来る料理人が多くなるにつれて、中国料理といえば「上海流が全体の七八割」を占め「何も彼もが上海風」<sup>17)</sup>になったという。老舗の借楽園の主人も、両大戦間期の上海で中国と日本の中国料理のちがいを自覚し、卓袱風を改めて上海風の料理を出すことによって時代遅れになることを避けていた<sup>18)</sup>。

### 回転テーブルの普及

この頃の日本の中国料理店で使われるようになった重要な器具に、回転テーブルがある。大正期に芝浦で日本料理・北京料理などを出す高級料亭「雅叙園」を創業した細川力蔵は、1931年に目黒にも雅叙園を開店するのにあわせて、「席に座ったまま料理をとりわけ、次の人に譲る」ことができる回転テーブルを考案した。それが日本で現存最古の回転テーブルとして、現在でも修復されて使われている<sup>19)</sup>。ただし、目黒雅叙園が中国料理に使われる回転テーブルの発祥地であると日本ではいわれることもあるが、正確ではない。そもそも、フードジャーナリストの先駆けであった松崎天民が、雅叙園の「第1号の回転テーブル」が製作されたとされる1931年末-32年よりも以前に、日本橋の京蘇菜館・濱の家で回転テーブルを使っていたことを確認できる<sup>20)</sup>。

さらに重要なことに、回転テーブルは18世紀初期にはイギリスで“dumb-

waiter”と呼ばれて使われ始めており<sup>21)</sup>、1891年にはアメリカで“self waiting table”として特許が申請されており<sup>22)</sup>、1903年の『ボストン・ジャーナル』には管見の限り初めて“Lazy Susan”と称されて絵入りで紹介されている<sup>23)</sup>。さらに1921年7月24日、H・フォードが主催したキャンプ旅行での食事の写真では、W・G・ハーディング大統領とT・エジソンを含む14人が巨大な回転テーブルを囲んで座っている<sup>24)</sup>。アメリカではその後、回転テーブルが流行遅れとなったが、1950-60年代には南カリフォルニアから再び使われ始めて<sup>25)</sup>、現在でも広く販売されている。しかし、中国大陸への伝播については、ヨーロッパの回転テーブルが两大戦間期に広州・香港・上海あたりから伝わったのか<sup>26)</sup>、あるいは華人が日本で見た回転テーブルを第二次世界大戦後に伝えたのかなど諸説あるが<sup>27)</sup>、正確な伝播経路はわかっていない。

### 戦争・軍隊と中国料理

ところで、歴史学者のK・J・チフィエルトカ氏によれば、日本の中国における帝国主義的な拡張が日本の中国料理の普及に果たした役割は重要で、それは文明開化の政策が日本に西洋料理を普及させた重要性に匹敵するという<sup>28)</sup>。

近代日本の中国進出が日本の食文化に与えた影響として最初に特筆されるべきは、華北原産の白菜の受容であろう。今では中国野菜であることが忘れられるほどに日本で定着した白菜は、1875年に清国より山東白菜を移入して、愛知県栽培所で初めて栽培し、1901年頃までに容易に結球するようになり、1917年に「愛知白菜」と命名された<sup>29)</sup>。さらにそれとは別に、義和団の乱（1900年）の際の出兵後、河北の保定に入った日本人が、名産地として名高く清朝皇室用の白菜も栽培していた徐水（保定の北方）から、日本内地に種子を送って栽培が始まったという<sup>30)</sup>。すでに日露戦争（1904-05年）では、日本軍の兵士が、戦場となった南満洲で入手しやすい白菜を常食していた<sup>31)</sup>。

日本の軍隊の調理書に最初に中国料理が登場したのは、海軍が1918年1月に作製した内部教育資料『海軍主計兵調理術教科書』<sup>32)</sup>であるという。陸軍では、1918年のシベリア出兵の際、陸軍糧秣廠の丸本彰造が軍隊の栄養状態を視察し、派遣軍の兵食を寒地作戦に適応させるためには多脂性の中国料理を採り入れるべきと考えて、満洲から『随園食单』<sup>えんぼい</sup>（袁枚、1792年刊）を持ち帰り、抄訳を関係者に配布した。1922年、丸本らは華北に駐屯する軍隊の兵食改善のために出張し、天津で唐紹儀（当時は孫文の中華民国軍政府の総裁の一人）のコック・李鶴亭の講習を受けた<sup>33)</sup>。李鶴亭はその後に東京の帝国ホテルに招聘され、さらに京橋で独立開業しただけでなく、日本にある材料でできる簡単な家庭中国料理を研究した。

李鶴亭の研究に基づいて陸軍糧秣廠は講習会を開催し、軍隊の炊事係だけでなく一般家庭の主婦に対しても中国料理の普及をはかった<sup>34)</sup>。

くわえて、帝国日本の拡大が日本の中国料理に及ぼした影響は、学術面においても指摘されている。1937年に勃発した日中全面戦争は、戦後の日本において中国料理の歴史研究が発展するきっかけにもなった。例えば、中国食物史研究の先駆者として著名な篠田統は、1938-45年に足かけ7年間にわたって技師として従軍し、揚子江から黒竜江まで中国各地の食物・食生活を見て味わったことが、生理学から転じて中国食物史研究に取り組む上で役立ったという（篠田統『中国食物史』柴田書店、1974年、「あとがき」<sup>35)</sup>。

### 朝鮮・台湾・満洲

20世紀前半の帝国日本は台湾と朝鮮半島を植民地としたので、朝鮮と台湾の中国料理の発展は日本の影響を受けることになった。朝鮮半島では、李朝時代にも餃子（「饅頭」, 만두）や饅頭（「霜花」, 쌍화）などは食べられていたが<sup>36)</sup>、その他の中国料理は、1882年の壬午事変（じんご）で清国軍の侵攻と同時に清国商人が入り始めた頃から食べられるようになったとされる。

韓国の中国料理のなかで最も代表的なのは、チャジャンミョン麵（「炸醬麵」, 짜장면）である。チャジャン麵は、大豆などから作られた黒味噌にカラメルを加えた「春醬」（춘장）でタマネギや豚肉などの具材を炒めた「炸醬」をかけた麵料理である。それは仁川港の労働者の食物にルーツがあり、1908年頃に建てられた仁川の山東會館で食堂のメニューとして最初に出され始めたと考えられている。山東會館の食堂は、辛亥革命によってアジアで最初の共和国・中華民国が誕生した1912年に「春の日のような中華民国」を象徴する「共和春」へと店名を改めた。1914年に朝鮮総督府が清国租界地を撤廃すると、仁川華人社会は一時低迷するが、1920年代半ばからは山東から多くの労働移民が流入し、1930年代までには中国料理店が数多くできた。一方、共和春などの名店も、政財界や地元の有力者などが訪れて繁盛した。共和春はその後閉店したが、旧店舗は改装されて2012年よりチャジャン麵博物館となっている<sup>37)</sup>。また、共和春の名義を取得した韓国入業者が、2004年に新たに開店している<sup>38)</sup>。

このようにチャジャン麵は、現在では韓国の「国民食」とされ、韓国人が海外でアイデンティティを確認する食物にもなっている（本書9章参照）。ただしそれにもかかわらず、チャジャン麵は、キムチや生タマネギのほかにしばしばタクワンが付け合わされる。そこには、帝国日本の植民地主義の名残が見られる。

また、韓国でチャジャン麵に次いで人気のある中国料理は、チャンポンである。

チャンポンは、1899年に長崎で四海楼を創業した福建出身の陳平順が貧しい清国留学生のために作り始めたという説が有力である<sup>39)</sup>。朝鮮半島においてこの麺料理は、九州—釜山航路の船員が釜山に持ち込んだのが広がったとする説や、もともと華人が持ち込んでいた「炒碼麵」を朝鮮の日本人が「チャンポン」と名づけたとする説などがある。いずれにせよ注意すべきことに、韓国のチャンポンが現地化して唐辛子で真っ赤な辛いスープが用いられるようになったのは、1970年代後半以降のことである<sup>40)</sup>。

台湾では、1920年代初頭に創業された「江山楼」や「蓬萊閣」といった中国料理店（「酒楼」）が、台湾対岸の福建の料理のほかに、中国各地（華北・四川・江蘇・浙江・上海・広東など）の料理を提供していた。しかし、1923年に皇太子（後の昭和天皇）が台湾を巡幸して江山楼で御用料理を召し上がった頃から<sup>41)</sup>、それらの店の料理は、日本人に「支那料理」ではなく「台湾料理」と認識されるようになり、多くの紀行文にも描かれた。同時に、台湾の中国料理店は日本化していき、店先の「御料理」と書かれた木牌の看板、日本料理及び日本酒・日本ビール・コーヒー・ケーキ、日本式の服装をした従業員、日本語を話す芸妓や酌婦などがみられた<sup>42)</sup>。

ほかにも、日本式の弁当が、植民地期の台湾<sup>43)</sup>及び「満洲国」成立後の中国東北地方<sup>44)</sup>で普及したことは、興味深い史実である。中国では火の通った温かい食物が何より好まれ、冷めた白飯とおかずを入れて食べる弁当の習慣はなかったからである<sup>45)</sup>。

他方、植民地や属国の食文化が、逆に本国へ影響を与えることもあった。例えば、中国東北部では、1932年に日本の傀儡政権である満洲国が建国されると、南満州鉄道株式会社やジャパン・ツーリスト・ビューローなどが主導して、「満洲料理」、「満洲食」を創成しようとする動きがみられた。「国民」の支持を欠いていた「満洲料理」、「満洲食」は、満洲国崩壊後に中国東北部ではほとんど痕跡をとどめなかったが、戦後の日本にジンギスカン料理や焼きギョウザを伝えることになった<sup>46)</sup>。

## 味の素の帝国

そして、日本の帝国主義が中国料理に及ぼした影響を考える上でもっとも重要な事例の一つは、一世を風靡した味の素の使用である。1909年に販売開始された味の素が日本の中国料理にも使われるようになったのは、日本料理よりも遅れて1921年頃のことである。すでに1914年から台湾・中国大陸での販売活動が始まっており、味の素はまず台湾・中国で中国料理に使用された後、日本でもそれ

に倣って用いられていったようである。例えば、目黒・雅叙園（前述）では、もっとも多い月には金色缶（1,125 g）数10ダースもの味の素が使われたという<sup>47）</sup>。

東アジアに拡張した味の素の販路は、帝国日本の勢力圏と重なり合った。台湾では当初から日本内地よりも販売成績が良好で、人口あたりの味の素の年間消費量がどこよりも多く、味の素が中国人の嗜好に適することが確認されていた。植民地の台湾が、味の素の中国大陸進出の「導火線」となったのである。中国において、味の素は仁丹<sup>48）</sup>とともに代表的な日本商品とみられたので、1919年以降は日本製品ボイコット運動の影響を強く受けるが、排日の気運が下火になるとまた売れ行きを盛り返すということを繰り返して、少しずつ売り上げを伸ばしていった。ただし、「天厨味精」など中国人が経営する味の素類似品の製造工場が上海に数多くできて（第14章参照）、品質は劣っても愛国心に訴える販売戦略でシェアを拡大し<sup>49）</sup>、味精は香港・シンガポールにまで販路を伸ばしていた<sup>50）</sup>。

中国東北部（満洲）においては、味の素は当初日本人向けの販売が主であったが、中国人の上流家庭や中国料理店を中心に広まっていった。1929年に味の素の初代社長が奉天で東三省主席の張学良に面会した際、張は「私に満洲の一手販売をさせてくれたらいくらでも売れますよ」と太鼓判を押したという。朝鮮半島では、味の素は冷麺やソルロンタン（雪濃湯）などに用いられ、1960年代になって韓国産の味元・味豊<sup>51）</sup>などに取って代わられるまで料理店でよく使われていた。ほかにはアメリカでも、味の素は1930年代から缶詰・加工食品そして軍食に用いられて、アメリカ人にあまり気づかれぬまま大量に消費されていた<sup>52）</sup>。

## 2 第二次世界大戦後の中国料理

### 終戦後の在日華人

終戦直後の混乱にあった日本で、中国料理店が急発展したことは記されてよいだろう。主食の統制強化で日本人の飲食業が全面禁止されるなか、中国人は連合国人として統制の枠外に置かれたので、食材の輸入もできる華人の飲食店が新興闇成金やアメリカ人などを顧客として大いに繁盛したのである<sup>53）</sup>。戦後に法的地位が曖昧であった在日台湾人も、1946年7月の渋谷事件をきっかけとして同年末までに臨時華僑登録証を取得し、中国大陸出身の華人と同等に戦勝国民として扱われるようになった<sup>54）</sup>。

とはいえ、華人名義や華人の偽名を用いる悪徳日本人業者、さらに裏口営業と称する脱法行為も普通にみられていた。そして1947年7月5日の政令とその後の執拗な摘発によって、日本全国の華人の料理業者がいつせいに閉店を余儀なく

されると、彼らは利幅の大きかった喫茶店や<sup>55)</sup>、密輸砂糖を使用した菓子の製造・販売などに転業したものの、その後の日本人業者の参入後も発展を続けられた華人業者は少なかった。日本で華人が賠償を求めながら戦勝の恩恵にあずかれた期間は短かったのである<sup>56)</sup>。

だがそれでも、50年間にわたる植民地支配で日本化していた台湾出身者は、戦後に「新華僑」と呼ばれて<sup>57)</sup>、彼らのなかに日本の食文化の発展に重要な役割を担う者が現れた。例えば、黄萬居は、1931年に台湾より来日して貿易業を始め、戦時には干しバナナ、戦後にはキャラメルなどの販売を主にし、1948年には大阪で大信実業（現・TSインターナショナル）を設立して香港経由の中国貿易を開始した。そして1963年には香港からコックを招き、神戸の居宅を料亭式の高級中国料理店「蘇州園」として営業を始めた<sup>58)</sup>。その後、黄萬居やその子息の黄躍庭氏は、関西華人社会の重鎮として活躍する。一方、蘇州園は多くの著名人が足を運ぶ名店となったが、1995年の阪神淡路大震災で営業を停止した後に売却されて、ブライダルレストラン「ザ・ガーデンプレイス蘇州園」として現存している<sup>59)</sup>。

そしてまた、即席麺・カップラーメンを日本及び世界に広めた日清食品の創業者・安藤百福も、戦後の日本で活躍した「新華僑」の一人であった。安藤百福は、1910年に台湾で呉百福として生まれ、一貫して日本の政府高官や財界の大物との関係を構築しながら、戦前に繊維業、戦時に軍需物資とエネルギー、戦後に大規模食品加工の事業を展開していく。安藤の戦後期のビジネスモデルとは、低コストの材料から食品を作り出し、栄養とエネルギー源という外見を整えて、政府のルートを通じて販売するという考えに沿ったものであった。1958年に販売開始したチキンラーメンでも、便利さよりも栄養を強調する宣伝活動が行われた。さらに、フォークだけで食べられるカップヌードルを開発して1971年から販売を始め、即席麺を日本発の世界商品とすることに成功したのである<sup>60)</sup>。

## 引揚者と餃子

ところで、第二次世界大戦後の東アジアにおける歴史的な規模の人の移動は、各地の中国料理に劇的な変化をもたらしていた。例えば日本では、餃子が焼売に替わって中国料理の花形スナックに躍り出た。戦後の餃子ブームは、中国大陸に対する「郷愁（ノスタルジア）」をあてこんだ引揚者が商売を始めたことから起こったとされている。1955年頃の東京では、ほとんどの高級中国料理店が中国人によって経営されていたのに対して、餃子店はすべて日本人、とくに満洲からの引揚者によって開かれていたという<sup>61)</sup>。

とはいえ、日本の餃子の由来は、正確には把握されていない。とくに「餃子」は、日中戦争中までは「チョーツ」「チャオツ」といった標準中国語に近い発音で読まれたが、戦後には「ギョウザ」という呼称が定着した。「ギョウザ」という発音は、満洲で用いられる山東方言説が有力であるが<sup>62)</sup>、満洲語説などもある<sup>63)</sup>。

ここでは、終戦直後に開店した2軒の有名な餃子店を紹介しておきたい。戦後に大連から引き揚げてきた高橋通博<sup>ア</sup>は、1948年に渋谷・百軒店<sup>ひゃっけんだな</sup>で「友楽」という中国料理店を始め、1952年に恋文横丁に移転して「珉珉羊肉館」と店名を変えた。珉珉羊肉館は、満洲で体験した味を懐かしむ引揚者ばかりでなく、新奇的味覚を求める客で賑わった。すぐに恋文横丁には餃子店が軒を連ねるようになると、珉珉羊肉館は他店と差別化するためにニンニクをたっぷり入れてスタミナがつくことをアピールした<sup>64)</sup>。珉珉羊肉館は1967年に道元坂裏に再移転後、近年(2004年以降)に閉店した。しかし、1953年に珉珉羊肉館に住み込んで焼餃子の作り方を習った水墨画家の古田やすおが、大阪で「珉珉」を開業し、後にチェーン展開して現在に至っている<sup>65)</sup>。

また、昭和20年代に創業した「みんな」(現「宇都宮みんな」)は、1990年代に「餃子で町おこし」された宇都宮に現存するなかで最も古い餃子店である。創業者・鹿妻三子<sup>かづみね</sup>の夫は国鉄社員で、戦時に華北交通で勤務することになり、家族は北京で暮らして、そこで阿媽(お手伝いさん)に教えてもらった家庭料理が餃子であった。戦後日本に引き揚げて、老酒<sup>ラオチユウ</sup>とともに餃子を食べさせる店を出すと、復員軍人などで賑わった。中国ではニンニクをたれにすりおろして使うが、みんなは臭わない工夫として餡にニンニクを入れた<sup>66)</sup>。

ちなみに、なぜ戦後日本では餃子にニンニクを入れるようになったのかについては、諸説ある。ここではとりあえず、渋谷の珉珉羊肉館と宇都宮のみんなとでも、その理由(スタミナアップ/臭い消し)が一樣ではなかったことを確認しておきたい。

ほかにも、1952年の東京・池袋では、台湾の独立活動家・史明(1918-2019年)が中国料理の屋台を出すと、そこでも焼餃子が最大の売り物になっていた。台北で生まれた史明は、1936年来日して早稲田大学に学んでマルクス主義に傾倒し、1942年に上海に渡って中国共産党の地下工作に加わり、1945年11月には北京の「狗不理」で粉もの(「麵食」)料理を学んだ。史明は華北で活動を続けて1947年には「台湾隊」を結成したが、強権を振るう中国共産党に失望して1949年に台湾に戻ると、翌年には台湾独立革命武装隊を組織して蒋介石暗殺を謀ったので、叛乱罪で特務警察に追われる身となった。

そのため1952年に日本に逃亡した史明は、自活のために東京・池袋で屋台を開いた。その際、一度は焼きビーフン（「炒米粉」）などの台湾料理を売ろうとしたが、台湾よりも中国大陆から引き揚げた日本人のほうがずっと多いことを考えて、北京風味の焼餃子やターロー麺（「大滷麵」、山東系のタンメンで韓国の中国料理の定番にもなっている）などを売ったところ、大繁盛したという。1952年に「珍珠」と命名されて開店した屋台は、1954年に路面店に昇格した。1980年代まで台湾独立運動の活動拠点であった東京において、それは史明たちの生活と活動を資金面で支え続け、池袋に「新珍珠」として現存している<sup>67)</sup>。

### 高度経済成長と東京の「リトル・ホンコン」

第二次世界大戦後に台北・香港経由で日本にもたらされたものには、四川料理の麻婆豆腐もある。1919年に四川省で生まれた陳建民は、日中戦争の終結後にコックを続けながら重慶→武漢→南京→上海→台湾→香港と渡り歩いた後、1952年に来日すると、1958年に東京・新橋の田村町（後述）で「四川飯店」を開店した。

たしかに、日本の植民地となった台湾の「江山樓」や「蓬萊閣」といった大料理店では、すでに現地経営者の努力によって四川料理が提供されていた<sup>68)</sup>。しかし、四川省には日本軍が進駐しなかったこともあって、日本に四川料理が本格的に流入して認知されたのは第二次世界大戦後のことになった<sup>69)</sup>。陳建民は、辛みの強い麻婆豆腐・回鍋肉・エビチリ・担々麺などを日本人の味覚に合うように現地化して、日本風の四川料理を大いに普及・定着させたのである<sup>70)</sup>。

陳建民のように台北・香港を経由して本格的な腕前を持つ料理人がやって来たのは、日本では戦争によって休業中の若い料理人が戦場に駆り出されて、料理人の世代に空白ができていた時期であった<sup>71)</sup>。そこに戦後復興・高度経済成長が重なり、好景気が料理人と美食を呼び寄せて、東京を中心に日本の中国料理の水準が飛躍的に向上することになった<sup>72)</sup>。

とりわけ多数のコックが台湾・香港方面から来日したのは、1964年の東京オリンピックに向けて大規模ホテルとそれに付設される中国料理店が続々と開かれた頃からである。例えば、1960年に芝パークホテル内に開かれた「北京マンション」が日本初のホテル直営の中国料理店である<sup>73)</sup>。1962年に開業したホテルオークラ本館にも中国料理店「桃花林」ができて、一流ホテルのなかで西洋・日本料理と店を並べることによって、中国料理とそのコックは地位を向上させた<sup>74)</sup>。

ただし、当時の中国人コックのなかには偽造パスポートで来日した者もいて、不法滞在者の取り締まりや本国送還が中国人コックを不足させることがあった<sup>75)</sup>。

さらに、1964年の東京オリンピック前に来日したまま日本に居住し続ける中国人コックが増えると、1966年になって日本の法務省入国管理局が新たな措置を公布した。1960年以降にコックとしての在留を認められた中国人は単身者ならば3年、家族持ちならば5年を期限として、居留期間の延長が認められないことになった。この規定の対象となる中国人コックは、東京・横浜・大阪・神戸などに計216名いた。中華民国の外交部・大使館は、日本の法務省入国管理局と交渉して、緩和的な措置（コックの再来日を認める、コックの家族は一度帰国しなくてもよいなど）が認められた<sup>76)</sup>。しかし、こうした中国人コックに対する規制は、東京オリンピック後にホテルや大料理店で日本人チーフが増えていききっかけの一つになったと考えられる<sup>77)</sup>。

高度経済成長期の日本の中国料理にとって、一流ホテルとともに重要だったのは、東京・新橋の田村町である。当時最先端の中国料理を出す本格的な店が数多く出店して、そこは世界の中国料理の中心地の一つといえるほどに発展した。田村町の近くには、NHK・第一物産（三井物産）・日比谷公会堂・帝国ホテルなどのほかに、GHQやアメリカ大使館などもあって、外国人を含めた多くの顧客を集めることができた<sup>78)</sup>。この一角の代表的な中国料理店には四川飯店（前述）、「留園」、「中国飯店」などがあり、中国の各地方料理が珍味を競っていたので「料理店全体の献立を残らず並べれば七千種に及ぶ」といわれ<sup>79)</sup>、それゆえに田村町界限は「東京のリトル・ホンコン」と称されるほど賑わった<sup>80)</sup>。

他方、横浜のチャイナタウンは、1955年に旧来の「唐人街」「南京町」から「中華街」という新しい呼称を掲げた当時、まだ地元の華人相手の安くてうまい食堂・食品店が中心であり、調理技術の水準で東京の高級店には及ばなかった<sup>81)</sup>。横浜では戦前から、コックに習った人が次の人に教えることで店が続けられ、しかも日本人は地位の低い中国料理のコックにはなりたがらなかった。それゆえ、終戦直後には中国料理コックの約半数が朝鮮・韓国人であったとまでいわれることがある<sup>82)</sup>。しかし、1960年代には横浜中華街でも台湾・香港からコックを招いたり<sup>83)</sup>、横浜中華街出身者も東京の高級店で中国料理の修業をしたりするようになった。

例えば、1990年代に多くのテレビ番組に出演して全国的に知られた周富徳は、戦時中の1943年に横浜市山下町に生まれ、1961年に田村町の中国飯店に入社した<sup>84)</sup>。中国飯店は、味の素の東南アジア方面の総代理店を経営していた霍然起が社長を務め、その料理は上海・香港などを経由して来日したコックの上海風広東料理（「海派粵菜」）の流れをくみ、懐かしい故郷の味を越えたプロの宴会料理であった<sup>85)</sup>。例えば、点心作りの名人といわれた伍貴培らを擁したばかりでなく、

フカヒレや「牛排」(ステーキ)なども絶品であったが、広東人の出資者同士の内輪もめによって一度閉店することもあったという<sup>86)</sup>。それでもこの中国飯店は、周富徳のほかに梁樹能(ホテルオークラ「桃花林」)や斎藤昌一(ホテルパシフィック東京「楼蘭」)など数多くの広東料理の名コックを輩出して、今日の日本の本格的な中国料理の土台を築いた名店となった。ここで周富徳ら横浜中華街出身のコックたちは、香港から招かれた腕利きコックと日本人コックの橋渡し役として活躍していた<sup>87)</sup>。

### 留園と新橋亭——東京・新橋の中国料理店

東京・新橋の田村町において、竜宮城をイメージした雄大清楚な宮殿造りの中国建築がひととき目立っていたのが、「留園」(1961-1980年代初頭)であった。留園の創業者・盛毓度(1913-93年)は、清末に李鴻章の右腕として洋務運動に活躍した盛宣懐の孫であり、20歳代には日本留学を経験し、1949年の中国革命のさなかに上海から日本に亡命した富豪である。留園の開店経費7億5千万円の約半分を八幡製鉄・三井物産などが出資したのは、盛家の所有した大冶の鉄山(1908年に漢冶萍鉄鋼会社に合併)が、ピーク時には日本の官営製鉄所で用いる鉄鉱石の半分までを供給していたからであった<sup>88)</sup>。

留園のコックはおよそ200人、日本で初めて北京・広東・四川・上海・蒙古・点心がすべてそろった大型中国料理店であり、各部門で計6名のコック長がいた<sup>89)</sup>。留園は開業にあたって香港から25人のコックを連れてきており<sup>90)</sup>、その後も毎年7-8人の優秀な従業員を香港に見学に行かせていたように<sup>91)</sup>、香港経由で中国料理を受容していたが、1980年頃には北京の全聚徳からコックと技術を取り入れて北京ダックも本格的に焼くようになった<sup>92)</sup>。

留園は1973年までに10店舗を展開し年商も約10億円にまで達していたが<sup>93)</sup>、1980年代初頭までに「土地の値段が400倍、また人件費もだいたい20倍くらい上がってるのに、料理の値段は倍にしかなっていない」ことから、廃業して貸しビルに建てかえられた<sup>94)</sup>。このような留園の歩みは、まさに田村町の中国料理店街「リトル・ホンコン」の盛衰を象徴していたといえる。また、政権交代期の中国からの亡命者が日本に中国料理を伝えたという点で、盛毓度の功績は、1659年に長崎に亡命して水戸光圀に餃子を伝えたと言われる明の儒者・朱舜水と重なり合うところもある。

そして、新橋に唯一残存し、往事の田村町・中国料理店街の繁栄を今日に伝えているのが、「新橋亭」(1946年創業)である。新橋亭会長<sup>95)</sup>の呉東富氏によると、1935年頃、目黒の雅叙園の創業者・細川力蔵が、中華民国政府を通じておよそ

10名の一流コックを日本に招聘し、そのほかにも上海の中国料理店に通いつめて腕利きコックの呉宝祺（呉東富氏の尊父）を引き抜いた。呉宝祺は、1901年に福建省に生まれ、上海で働いていた。上海人の妻とともに来日した呉宝祺は、日中戦争中も雅叙園で働き、迫害や弾圧を受けることはなかったという。日本人の板前やコックが戦争に召集されていなくなるなか、呉宝祺は1943年に雅叙園の総料理長になったが、まもなく雅叙園は食材不足などで営業できなくなった。雅叙園での呉の最後の仕事は、東京の海軍病院の医師・看護師・スタッフ・傷病兵に対して、約600人分ものチャーハンなどを作ることであり、チャーハンの大鍋をどんぶり二つでかき回して作っていたという。

日本の敗戦後、海軍病院は閉鎖となり、雅叙園も他の日本人経営の飲食店と同じく営業を再開できないなかで、呉宝祺は独立を決意して雅叙園を退職する。中華民国籍の呉宝祺は戦勝国民となっていたので、1946年5月5日、新橋の借りビルに新橋亭を開店することができた。開店からまもない新橋亭の広告が、『中華日報』（1946年1月に台湾人実業家の羅錦卿が新宿で創刊）に掲載されている。そこで新橋亭は、「北京料理」（「北平料理」）及び「喫茶」と宣伝されている<sup>96</sup>。なぜならば、呉宝祺は福建省の出身で、上海で料理を作っていたが、中国の四大料理（北京・上海・広東・四川）をすべて採り入れる方針であり、北京が中国の中心でブランド力があるため、「北京」（北平）料理と名づけることにしたという<sup>97</sup>。また、新橋亭はその並びに「夜來香」という中国歌謡の音楽喫茶（ライブハウス）も営業していたために、「喫茶」とも宣伝されていた。

呉宝祺の料理には地元の有力者のファンがいたので、彼らが呉の独立開業を応援していた。さらに、近くにあったGHQ（現・第一生命ビル）・アメリカ大使館や、米・英・仏・ソ連・中国の戦勝国代表団の関係者が重要な顧客となった。当時、中国料理はすでに欧米人に受け入れられていたし、さらに華人経営の新橋亭には1940年代から酒（当時は紹興酒ではなく日本酒）が豊富にあったことから、宴会をしやすかった。こうして新橋亭の経営は、順調に滑り出した。さらに新橋亭は、1955年、保守政党が合同して自由民主党を結成し、さらにその主要ポストを決める話し合いの場所にもなった。新橋の新橋亭は、政財界の宴会場所としても、重要な役割を果たしてきたのである。

なお、新橋亭のコックはすべて日本人であり、香港・中国からコックを招聘しないことは、創業者の呉宝祺の遺志であったという。なぜならば、本当の一流コックは元の店に高給を提示されて引き止められるので、日本に来るのは「下り坂」のコックが多くなってしまうこと、中国人コックのなかには秘密主義で後進を育てようとしぬ者がいること、オーナーがいるところでは良い料理を提供す

るが一般客への料理では手を抜くコックがいることなどから、新橋亭では日本人コックを一から教育して育てるのが良いと考えているという。くわえて新橋亭では、ホールの女性スタッフが、かつての仲居さんの服装をそのまま受け継いで、現在に至るまで和服の着物を着用している。着物はスタッフを自然と躰ける効果があって、スタッフは行儀がよくなり、アルバイトの中国人留学生も喜んで着ているし、同時に顧客の評判も上々であるという。

### 3 日中国交正常化から現在まで

#### 「中華料理」から「中国料理」へ

日本における中国料理に関する呼称は、日中戦争後に「支那料理」から「中華料理」へと変わった<sup>98)</sup>。そして、1972年に日本と中華人民共和国が国交を正常化してから、「中華民国の料理」を意味する「中華料理」の呼称を改めて、「中国料理」の呼称に「中華人民共和国の料理」という意味を込めて使い始めたとする

表 O-1 「中国料理」「中華料理」の呼称の変遷

		「中国料理」	「中華料理」
1940年代後半（1945～49年）	読売新聞	0	13
	図書名	0	2
1950年代（1950～59年）	読売新聞	11	93
	図書名	9	11
1960年代（1960～69年）	読売新聞	87	47
	図書名	27	5
1970年代（1970～79年）	読売新聞	141	31
	図書名	29	7
1980年代（1980～89年）	読売新聞	80	22
	図書名	6	3
1990年代（1990～99年）	読売新聞	213	922
	図書名	33	27
1990年代（1990～99年）	読売新聞	684	2,241
	図書名	37	30
2010年代（2010～18年）	読売新聞	532	1,651
	図書名	30	25

注：読売新聞については、ヨミダス歴史館を使用し、言葉の揺らぎ（表記の多様性）を含まないで検索し、1945～89年は見出しのみ、1990～2018年は見出し・記事本文を対象とした全文検索のヒット件数を示している。図書名については、国会図書館のNDL-OPACにおけるヒット件数である。

説があるが<sup>99)</sup>、それは誤りである。表 0-1 から明らかなように、日中国交正常化以前の 1960 年代からすでに、「中国料理」の呼称が「中華料理」よりも多用されていた。

台北で発行された『華僑経済年鑑』によれば、日本では 1961 年頃から「中国料理」の呼称が盛んに使われるようになったという。当時には簡易な麺や惣菜などを売る数多くの個人店がみな「中華料理」と称していたので、新たに開業した本格的な大店舗が「中国料理」と称して差別化を図ったからであった<sup>100)</sup>。すでに述べたように、当時は 1964 年の東京オリンピックに向けて、東京を中心に大規模ホテルとそれに付設される中国料理店が続々と開業し、さらには新橋の田村町が高級中国料理店の密集地となり、多数の腕利きコックが香港・台湾から招かれて、世界的にも最新で最高水準の中国料理が日本で提供され始めた時期に当たる。こうして日本では韓国と異なって<sup>101)</sup>、中華人民共和国との国交正常化よりも以前に「中華料理」から「中国料理」への呼称変化が起こっていたのである。

そしてこの頃の呼称変化は、日本で現存する二つの中国料理に関する協会の名称に反映されている。すなわち、1949 年設立の主として経営者の団体である「全国中華料理生活衛生同業組合連合会」は「中華料理」を、1977 年設立の主としてコックの団体である「公益社団法人日本中国料理協会」は「中国料理」を、それぞれ団体名に用いている。

このように 1960-80 年代にかけては「中国料理」の呼称が常用されていたが、表 0-1 からわかるように、1990 年代以降は再び日常的には「中華料理」の呼称が優勢となっている。1960 年頃に生み出された「中華料理」に対する「中国料理」の名称の差別化がすでに忘却されて、両者の区別が曖昧となり、一時は廉価な大衆食を意味することが多かった「中華料理」の呼称のほうが、より一般的に用いられるようになったと考えられる。

こうした歴史的経緯から、現在の日本では厳密に区別されていないものの、「中国料理」は高度な技術を要する本格的な料理というニュアンスを含むことがある。他方で「中華料理」は、日本では日常的に使いやすく、「中華」というとそれだけで中国料理の意味を示すことさえある。しかし、「中華料理」という呼称は、とくに中国や韓国などの人々からみて、日本人の味覚に合わせて日本化した中国料理を意味することがある。編者は、日本と同じく漢語を用いる現在の中国では「中国菜」、韓国でも「中国料理 (중국요리)」という呼称がより一般的であることをふまえて、それらと同一の客観的な名称として「中国料理」という用語を使うことにしたい。ただし、こうした背景をふまえながらも、本書では各論文の執筆者・翻訳者がいずれかの用語をそれぞれ選んで用いている。

## 日中国交正常化と中国料理

さて、日本の横浜中華街では、1950年代から台湾派と大陸派の政治的対立が続いたが、両派から中立的な香港のイメージを使って、観光地化が進められていくことになる<sup>102)</sup>。1960年頃の横浜中華街では、外国船員・軍人相手のバーやキャバレーのほうが中国料理店よりもずっと多かったが、店が大型化して目立ち、異国情緒も強めて、街には「デラックスではないが安くてうまいものを食わせるぞ」という雰囲気があった<sup>103)</sup>。日本人は、1964年に観光目的の海外渡航が認められるより前には香港に行けなかったが、横浜中華街に来れば中華世界を体験できたのである。1960年代には日本の高度経済成長と横浜港周辺の開発によって中華街も発展し、さらに1972年の日中国交正常化が巻き起こした中国ブームによって、中華街の来訪者もますます増加した。

1972年の日中国交正常化の当時、中国大陸は文化大革命のさなかにあった。上海や北京などでは、サービス業が何か特色を出そうとすれば「資産階級の旦那様への奉仕」として批判され、有名料理店は「人民」「紅旗」といった革命風の店名に改められて、労働者・農民・兵士向けの大衆食堂となっていた<sup>104)</sup>。このような政治運動の吹き荒れる人民共和国初期には、中国料理の伝統的な技術継承が困難になったが、思いがけず日本人女性がその役割を担うことがあった。佐藤孟江氏は、1940年代に済南の老舗「泰豊楼」で、女人禁制のなか男装をして山東料理の修業をし、1948年に日本へ引き揚げるが、1969年に東京で「済南」を開店すると多くの著名人に愛された。そして佐藤氏は、1972年の日中国交正常化以降に毎年渡航して中国の調理学校で教鞭をとるようになり、その功績が中国政府に認められて、1990年に「魯菜特級厨師」「正宗魯菜伝人」の認定を受けたのである<sup>105)</sup>。

また、日中国交正常化後、1981年からは中国残留孤児の訪日肉親捜しが本格的に始まり、帰国した中国残留日本人が中国料理店を開くことがあった。例えば、1934年に旅順で生まれた八木功氏は、1958年に転職した大連の第二建設公司以て文化大革命を耐え抜いた後、日本にいた父の誘いに応じて1979年に帰国すると、陳建民（前述）が創設した恵比寿中国料理学院に学んだ。八木氏は、1983年に東京・蒲田で「中国家庭料理 你好」を開店して、かつて上海で食べた「生煎饅頭」を思い出しながら試行錯誤して考案した羽根つき餃子などを売り出した。你好は2017年現在、12店舗にまで拡大したが、そこで出される餃子はいずれも手作りのままである。さらに、八木氏の弟妹家族もみな中国から日本へ移住して、蒲田で「金春」<sup>コンパル</sup>、「歓迎」<sup>ファンイン</sup>などを開店したので、蒲田は餃子の街として全国的にも有名になっている<sup>106)</sup>。

## 横浜中華街と池袋チャイナタウンの興隆

1884年創業の「聘珍樓」は、横浜中華街でも1-2位を争う老舗であったが、林康弘氏（1974年に中華民国籍から日本に帰化）が1975年に社長に就任すると、積極的な経営を展開する。林氏の社長就任当時には、ファミリーレストランの「すかいらーく」（1970年に1号店開店）が成長してきており、聘珍樓がそれをまねて効率化・標準化・無人化・セントラルキッチン化を目指すも、どんどん人気がなくなった。林氏は香港・台湾の評判の店を食べ歩くと、中国料理の奥深さに打ちのめされ<sup>107)</sup>、「広東料理の調理工程が火とそのタイミングにかかっているので、熟達した調理士が必要で、標準化は困難」<sup>108)</sup>という結論に達した。1986年からはすかいらーくグループが中国料理のファミリーレストラン「バーミヤン」を展開したが<sup>109)</sup>、それとは異なって聘珍樓はとりわけ料理のクオリティを追求した。聘珍樓は、1980年代には香港からベテランコックを招きながら多店舗展開を進めると同時に<sup>110)</sup>、1988年に香港に現地法人を設立して日本から中国料理店を出した。

1980年代初頭に広東料理の「点心（dim sum）」が日本で人気となったのは聘珍樓の貢献が大きく、聘珍樓は横浜中華街のイメージを本格的な中国料理を食べる場所へと変えた。この頃に日本の中国料理の中心地は東京から横浜に移り始め、横浜中華街から発信された広東風点心は、例えば1993年にはミスタードーナツで「飲茶」が始められるなど、広く普及することになった<sup>111)</sup>。飲茶や焼売を見かけない韓国の中国料理と比べれば、横浜の中国料理が香港から大きな影響を受けたことがわかる。香港スタイルの飲茶（「港式飲茶」）は台湾や中国大陸でも高い地位と価格を獲得し、広東語ポップスなどとともに香港大衆文化の一つとして世界各地に拡散していた<sup>112)</sup>。

横浜中華街は、1995年から町のルール（「憲章」）作りを始めると同時に、山下町・元町と連携したイベントやサービスを展開している。山下公園一帯で遊び、元町でショッピングをし、夜は中華街で食事をすれば、テーマパークのように楽しむことができる。さらに「萬珍樓」（聘珍樓と経営者が兄弟関係にある）などでは、ディズニーランドの経営方針を目標に社員教育を行い、顧客の期待を越える満足度を目指している<sup>113)</sup>。こうして、香港の料理・街並み・雰囲気が投影された横浜中華街は、中国料理のテーマパークとして、世界でもっとも多くの観光客を集めるチャイナタウンとなっている。

ただし、このように勃興した横浜中華街も、2007年の段ボール肉まん事件（北京の露店で段ボール入りの偽装肉まんが販売されていると地元テレビ局がやらせ報道した事件）と毒入り餃子事件（河北省の天津食品が製造した輸入冷凍餃子による中毒事

件)では、大打撃を受けた。両事件によって、中国からの輸入食品の危険性が日本の家庭で広く認知され、横浜中華街も風評被害を受けることになった。横浜中華街の中国料理店の食材はたいてい日本で仕入れられているにもかかわらず、中国料理店の売れ行きが一時落ち込んだのである<sup>114)</sup>。

そして、中国食文化の発信地として、横浜中華街に続いて見ておきたいのは、「池袋チャイナタウン」の形成である。池袋周辺には日本語学校が多数あり、アルバイト先となる飲食店や居住向きの格安アパートが多数あったことから、1980年代末には日本語学校へ通う中国人就学生が集まった。1991年には池袋駅北口に中国食品スーパー「知音」(2010年閉店、「知音食堂」は現存)ができて、改革・開放後に中国大陸から出国した「新華僑」の社会が形作られ始めた。

1990年代半ば以降、新大久保周辺には韓国系移民、池袋周辺には中国系移民と棲み分けが進み、さらに池袋には中国東北部の出身者が増えて、東北料理店がたくさんできた。横浜中華街の中国料理は日本人向けにマーケティングされたものであるが、池袋チャイナタウンの中国料理は中国の大衆食堂と同じ味付けである<sup>115)</sup>。

ただし、北池袋のチャイナタウン化に対しては、地元の商店主の反対が根強く、新大久保のコリアンタウンに比べると順調に発展しているとはいえない。また近年には、埼玉県の西川口駅前にも多くの中国料理店が林立して、「新華僑の新中華街」と称されるようになったが、やはり地元商店・住民との関係が課題になっている。

### さらに進む大衆化と洗練化

さて最後に、日本の中国料理の今後の趨勢について考えたい。そのために、まずは北京ダックの大衆化についてみておこう。その先鞭をつけた際コーポレーションの中島武氏は、1980年代末に福生に「韭菜饅頭」を立ち上げた後、バブルが弾けて閉店した空き店舗に「紅虎餃子房」を開いて「鉄鍋棒餃子」というヒット商品を生み出し、そして「胡同四合房 広尾店」で北京ダックを当時の相場の半額の一羽4,000円で売り出した<sup>116)</sup>。また2000年代には、北京ダックを一羽3,000円以下で提供するレストランも現れ(「中国茶房8」など)、さらに阪神淡路大震災(1995年)以降に増加した神戸南京町の屋台店では、2010年代半ばまでに食べ歩き用の北京ダックも人気となっていた。

ほかにも、1999年頃から刀削麺を看板メニューとする店が日本に現れ、2017年には蘭州ラーメンの老舗店「馬子禄」が日本に初上陸した。近年では、小籠包の専門店(天津の「狗不理」、上海の「南翔小籠包」、台湾の「鼎泰豊」)や人気火鍋

店（「小肥羊」「海底撈」など中国の人気店）などの日本進出も多い<sup>117)</sup>。くわえて今年（2019年）は、1990年代、2008年頃に続く第3次のタピオカ・ミルクティー（珍珠奶茶）ブームのただ中にある。すでに今回のブームの以前から、台湾の主要外食企業の海外店舗数の上位は、タピオカ・ミルクティーのチェーン店（フランチャイズ店を含む）によって占められており<sup>118)</sup>、それは台湾の飲食文化を象徴する一品になっていた。今では、横浜中華街から東京都内の商店街に至るまで現地資本の店も急増している。

このように本場大衆の味を再現する中国料理とともに、日本発のスタイリッシュな高級中国料理もさらに洗練されてきている。例えば、脇屋友詞<sup>ゆうじ</sup>氏は、都内ホテルの料理長などを務めた後、1996年に「トゥーランドット游仙境」、2001年に「Wakiya 一笑美茶樓<sup>いちごみちやろう</sup>」を開店して以来、伝統的な上海料理にフレンチの盛り付けや日本の旬の食材を取り入れながら新しい味を構築している。脇屋氏の中国料理は、2007-08年にかけてニューヨークのグラマシーパークホテル内にも開店して海外進出を果たしている<sup>119)</sup>。また、川田智也氏は、中国料理店「麻布長江」と「日本料理龍吟」に学び、2017年に東京・南麻布で「茶禪華」を開くと、わずか9カ月でミシュランの2つ星を獲得し、一躍トップシェフの仲間入りを果たした。川田氏は、中国から伝来した食文化を日本の食材や精神性で昇華させる「和魂漢才」をテーマとし、清らかさと力強さが調和した料理を目指す。それはすなわち、中国の伝統性を表現する一方、日本に眠る「食材の天性」を理解してそれを超える味つけをせず、日本料理から学んだように素材の持ち味を最大限尊重する料理であるという<sup>120)</sup>。和（日本）と漢（中国）のバランスのとり方については、第5章で論じる京都の中国料理でも重要なテーマになっている。川田氏の「和魂漢才」の中国料理に対する国際的に高い評価は、日本の高級中国料理に一つの方向性を示すものとなる。

なお、本書に収録された東京中国料理店歴史地図（362-371頁）からわかるように、1990年代まで中国料理の名店はホテル及び大型店がほとんどであったが、2010年頃からは独立した一人の料理人によるユニークな個人店が増えてきている。

#### 4 本論集の概要

以上では、近現代日本の中国料理に関する先行研究を吟味して、若干の新史料とインタビュー記録及び拙見をも織り交ぜながら、20世紀の日本・中国及び東アジアにおける食の文化交流を一瞥した。日本の中国料理が多様な文化越境の連

鎖・連関のなかで発展してきたことにくわえて、その政治・社会的背景の一端までもが垣間みられれば幸いである。

本論集の主な目的は、こうした国際交流史の視点に立って、中華圏における中国料理の形成・発展だけでなく、日本での現地化のプロセスを具体的に論じることにある。人文・社会科学の方法にもとづく近現代の中国料理に関する研究は、アメリカが圧倒的にリードしており<sup>121)</sup>、東南アジアについても一定の蓄積がある<sup>122)</sup>。これらに比べると、近現代日本の中国料理に関する研究は、大きく後れを取っている感が否めない。そうした差を縮めるためにも、本書の各論文はできるだけ論拠を示して、反証可能性のある学術論文としての体裁を整えることに留意しながら執筆されている。

日本の中国料理に関する先行研究について、詳しくは本書付録の資料②（後述）を参照されたい。とくに代表的な書籍として、田中静一著『一衣帯水——中国料理伝来史』（柴田書店、1987年）が古典的な名著といえるが、近現代の部分を中心に政治・社会・経済を視野に入れて、多様な観点から書き換え、書き足されなければならない。突出してラーメンに関しては、近年に興味深い書籍が続々と公刊されたが<sup>123)</sup>、一つのキーアイテムだけでなく、中国料理の体系全体を多面的に論じる必要があることはいうまでもない。本書の各論文は、歴史学・文化人類学などの観点から、ユニークに発展した日本の中国料理の特色を浮き彫りにし、さらに中国料理を通して見える日本及び東アジアの近現代史を明らかにしようとするものである。以下では、各論文の要点を紹介したい。

第I部「近現代日本の中国料理」は、明治期から現在に至るまでの日本における中国料理の受容や現地化の試行錯誤、そしてその社会的背景の移り変わりを論じる。おもに、メディア（新聞・女性誌等）、料理店、定番料理、業界団体といった切り口から明らかにしようとする論文と、東京、神戸、大阪、京都、熊本といった特定の地域にスポットライトを当てて考察する論文を収録している。

第1章「戦前期日本の「支那料理」——家庭での受容と「支那料理店」をめぐる状況」（川島真）は、明治期日本の居留地制度や内地雑居問題が中国料理業にどのような影響を与えていたのか、清末民国期中国の外交現場において料理はどのように位置づけられたのか、といった政治外交史の観点からの問題提起をしている。そしてこれらを考える上での基礎作業として、日本における中国料理の受容について論じる。具体的には『読売新聞』、『朝日新聞』の「支那料理」関連記事を主要史料として、例えば、19世紀日本の中国料理店は日本人が経営する店に中国人コックが勤務する形態にならざるをえなかったこと、1885年に清国公使館が

「特別支那料理」で副島種臣ら漢学者を饗応していたこと、1891年に北洋艦隊が東京湾内で日本の皇族や各国公使に中国料理を振る舞う計画があったことなど、興味深い史実が示されている。本章では、日本社会における「支那料理店」の普及とともに「支那料理」の家庭への浸透、及びそれらが直面していた課題が論じられる。そして『主婦の友』からは、中国料理の地位向上に伴う「和洋支」概念の普及、「台湾料理」の登場、「満洲版」に「満人」の料理として焼き餃子が紹介されていることなども明らかにされている。

第2・3章「日本における中国料理の受容——明治～昭和30年代の東京を中心に」（草野美保）は、近代日本の新聞・雑誌・料理書などから中国料理関連の記事を丹念に発掘・収集して分析した労作である。まず第2章「歴史篇」において、明治期から第二次世界大戦後の復興期を経た昭和30年代までの日本における中国料理の受容・発展を7つの段階に分けて通観している。西洋料理・洋食に比べて普及の遅かった中国料理は、とくに関東大震災後に浸透し、東京での店舗数は1930（昭和5）年にピークを迎えた。第二次世界大戦後にも中国料理はいち早く復興をとげた。同時に、中国料理に対するイメージや日本の食における位置づけも変化してきた。続く第3章「料理篇」においては、豚の角煮、チャーシュー、すぶた、かにたま、八宝菜、中華丼、やきそば、冷やし中華、春巻、杏仁豆腐といった日本人になじみ深い中国料理を取り上げて、どんな料理がいつ頃から定番化したのかを、レシピを中心に昭和30年代頃までの変遷を跡づけた。例えば、「咕咾肉」が豚肉の生産増・値段の安さを背景に人気メニューとなり、「芙蓉蟹」が鶏卵の国内生産の増加や蟹缶製造の発展とともに定着して、大正末までに「すぶた」「かにたま」と称されて定番化したという。また、「八宝菜」は、20世紀前半期に世界的に普及した「チャプスイ」の別称と考えられることもあれば、別の料理と考えられることもあったという。

第4章「日本の華僑社会におけるいくつかの中国料理定着の流れ——神戸・大阪を中心として」（陳來幸）は、安政の開港以来、様々な出身地をもつ華僑がもたらしたものの、という切り口から中国料理の日本での定着過程を見た。そして20世紀半ばまでには、広東人が横浜の、浙江寧波人が東京の、大阪川口華商をルーツとする山東人が京阪神の大型中国料理店の礎を築いたとする。なかでも本章では、神戸・大阪の山東人にスポットを当てて、神戸では本格的な中国料理店が南京町から発祥したわけではないこと、京阪神地区では来客数の多い宴会は北幫山東人の経営する北京料理店で行うのが一般的であったことなど、横浜・東京との興味深い比較の視点から指摘されている。くわえて、1954年当時の神戸の「華僑料理店」の分布地図も力作である。

第5章「京都の中国料理——伝統の創造と料理の帰属」（岩間一弘）は、聞き取り調査と文献収集によって、京都の老舗中国料理店の多様な系譜や志向を明らかにしようとした。すなわち、京都の老舗中国料理店としては、注目されている「鳳舞系」「盛京亭系」の二大系譜のほかにも「山東（北京）系」が重要であり、その「桃園亭」は京都初の中国料理店とされる「ハمامラ」よりも早く開業している可能性が高い。山東（北京）系の桃園亭と「東華菜館」では、1960-80年代頃にかけて在日朝鮮・韓国人が頻繁に結婚披露宴を開いていた。また、京都では本格的な山東（北京）料理の大型高級店を山東華人ではなく日本人が開業したこともあり、日中戦争中に中国大陸や東南アジアでキャバレー・料理店を展開した木下彌三郎が1962年に「御池飯店」を創業して一世を風靡していた。総じて、料理の食材・調味料・調理方法で「京料理」「京風中華」「広東料理」「北京料理」を区別するのは容易ではない。それゆえに、京都の老舗中国料理店は、京都及び日本の料理の一種として「伝統」を構築していくのか、それとも本場の中国料理としての「伝統」を強調していくのか、という二つの異なる方向性があると論じた。

第6章「熊本の「郷土料理」としての中国料理「太平燕」から考える——素材と文脈、文化を「囲い込む」こと、開くこと」（田村和彦）は、「太平燕（タイピーエン）」（春雨スープに五目炒めや揚げ卵を合わせた麺料理）が「熊本名物」となった背景として、中国から華僑によって伝えられた料理というストーリー性、九州新幹線開業を地域活性化に結びつける運動、近年の健康志向を指摘している。それだけでなく、熊本の太平燕のルーツを探し求め、中国福建省の太平燕は、より日常的にやりとりされる線麺（寿麺・喜麺・誕麺・太平麺）と同様に、提供される文脈に応じて名称を変える料理の一つであり、祝賀の儀礼で特別な意味を担う際に「肉燕」ではなく「太平燕」と呼ばれることを明らかにしている。そして、日本と中国の太平燕が近年急速に全国的知名度を獲得した背景として、ともに物語性を重視する地域の文化資源の発掘というレベルでは類似するものの、熊本の太平燕はオープンリソースとしての特徴を持つ点を高く評価している。

第7章「日本における中国料理の料理人の現地化と業界団体の変化」（陳嘉適）は、日本の中国料理業界の変化を料理人とその業界団体に着目しながら論じる。日本の中国料理業界では、1970年代以降に日本人料理人の割合が増えて、現在までに9割以上に達するという推計もあり、世界的に見て高い水準にある。それゆえ、日本では在日華僑の同郷団体と職業団体から独立した料理業界団体が早くから活動を展開し、例えば、全国中華料理生活衛生同業組合連合会（1949年）と全日本中国料理調理士協会（1977年）がそれぞれ創立され、日本における中国

料理の普及と業界の地位向上に貢献した。また本章は、1950-70年代の日本で四川料理の普及に尽力した陳建民のほかに、多くの広東料理人を育てた譚惠・伍貴培といった名料理人を紹介している。他方、21世紀の日本の外食支出に占める中国料理の比率は（ラーメンを算入しないと）低下しており、市場規模の縮小と料理人の人材不足による影響が大きく、その打開策としては、海外進出及び訪日外国人観光客を新たな客層として取り込んでいくことが課題であると提言している。

第Ⅱ部「越境する中国料理」は、中国、台湾、朝鮮・韓国、アメリカといった日本の近隣諸国・諸地域における中国料理の変容を明らかにして、日本の中国料理を考える上での比較材料を提供する論文だけでなく、それらが日本の中国料理にどのような影響を与えているのかを考察する論文も収録している。

第8章「料理人と料理教育者——台湾が日本に輸出した「中国料理」：1945年から1970年を中心に」（陳玉箴著・持田洋平訳）は、東京の「台湾料理」に関する専門論文<sup>124</sup>も執筆した台湾の若手研究者による寄稿である。台湾は、第二次世界大戦後から1970年代初頭に至るまで、グローバルな「中国文化」の主要な輸出地であり、料理もその中に含まれていた。かつて台湾から日本にやって来た料理人には、日本植民地期から日本に居住した者のほかに、1960年代に中華民国政府によって選抜されて日本に送られた者がおり、後者は台湾のほかにも中国の様々な地域からやって来たコックを含んだので、中国北方の料理を得意とする者が多かった。また1960年代には、辛永清や傅培梅といった著名な料理教育家も日本にやって来た。辛永清が台南人で、台湾風の味つけを基礎としたのに対して、傅培梅は、第二次世界大戦後に台北に来た中国北方出身者で、多種類の中国料理を体系化して広く教育した。

第9章「チャジャン麺ロード——20世紀東北アジア、チャジャン麺流浪の旅」（周永河著・丁田隆訳）は、韓国食文化研究の第一人者である周永河氏による寄稿である。まず、1908年頃から仁川で出されるようになったチャジャン麺（韓国式炸醬麵）が、1950年代における米国からの余剰小麦流入と、1960年代に朴正熙政権によって始められた粉食奨励運動を契機として、「国民食」へと発展していく歴史が概観される。さらに、長崎の中華街で韓国風チャジャン麺が出されるのは、帝国日本の傘下で朝鮮と日本の華人が共生していたからであること、また、韓国のチャジャン麺が1990年代以降の北京の炸醬麵再生運動にさらなる拍車をかけ、炸醬麵を「老北京」（古き良き北京）の象徴に押し上げたことなど、ユニークな指摘がされている。

第10章「朝鮮半島における「中国料理」の段階的受容——分断後の韓国までを視野に」（林史樹）によれば、これまで韓国における中国料理は1960-70年代に普及したものと考えられていたが、近年、すでに植民地期の1920年代には朝鮮人社会に中国料理が広まっていたとする説が提起された。両説を吟味しつつ、本章は、一般に「中国料理」というカテゴリで括られがちな食が、朝鮮（韓国）社会に受容された際、集合体としてではなく、ジャンルやメニューごとに段階的に受容されていったと論じる。例えば、今日では餃子を指すことが多い「マンドゥ（饅頭）」は、朝鮮時代の宮中料理では皮の材料にソバ粉を用いるのが主流であり、19世紀までは麺料理にしてもソバ粉や緑豆粉を用いることが多かった。小麦粉を使った麺料理（インスタントラーメン・チャジャン麺・チャンボン）は、当初はマンドゥよりも受け入れられにくく、1960年代頃から本格的に定着した。

第11章「グローバル政治におけるディアスポラ汎中国料理の創出」（呉燕和著・大道寺慶子訳）は、世界的に知られる中国料理文化研究者の一人である呉燕和氏（David Y. H. Wu）が、1960年代以降のアメリカで台湾からの移民が経営する「北方中国料理」の店について、大陸中国と台湾をめぐるグローバルな政治的状況と結びつけて論じている。呉氏によれば、現在のアメリカの中国料理の主流は、19世紀後半から広まったチャプスイ（米国式中国料理）と、1960年代以降に広まる「北方中国料理」の組み合わせのようなものとして理解できる。後者は、台湾から渡米した高学歴の若者たちによって始められ、アメリカの中国料理にとって重要な画期となった。本章では、1970年代にホノルルとニューオーリンズで開店して成功した2店に関する貴重な聞き取り調査の成果が例示されている。

中国国外において、中国料理に関する知識や習慣は、中国語学習を通じて得られる場合も多い。とはいえ、第12章「中国語教育と中国の「食文化」に関する考察——中国語テキストにおける事例を中心に」（浅野雅樹）によれば、時間的な制約のある日本の中国語教育においては、食文化それ自体の知識を受け取るのではなく、それを言語的な要素と融合させて、言語技術及びコミュニケーション能力を向上させることが主目的になるという。本章は、中国語教材で見られる飲食関連の語彙や本文を分析して、学習すべき内容や事項を検討する。そのなかで例えば、日本語に完全には相当する概念がない「饅頭」（中国式蒸しパン）・「油条」（中国風揚げパン）・「小吃」（軽食）、日本語と同じ漢字でも意味が異なる「猪肉」（豚肉）・「湯」（スープ）・「酒店」（ホテル）、一見簡単であるが複雑な文化義が含まれる「会点菜」（注文するのがうまいね）などが指摘されている。本章からは、日本の語学教育の現場において中国食文化がどのように伝えられているのかを体系的に知ることができる。

第Ⅲ部「中国料理の文化と政治」は、中国本土の北京、上海、重慶といった地域での具体的な政治状況下における中国料理文化を考察する論文を収録した。これらは、日本の中国料理を考えるための基礎研究として重要な意味を持つ。

第13章「『中国料理』はいつ生まれたのか——『申報』に見える料理の語彙の分析を通して」（西澤治彦）は、上海で刊行されて中国の広い地域で販売された近代中国を代表する商業新聞『申報』（1872-1949年）のデータベースを活用して、中国料理のカテゴリに関する語彙の初出や用法を分析し、国民国家建設が模索された清末民国期における「国民料理」としての中国料理の形成を考察しようとした。そして、中国料理を意味する「唐菜」、「中国菜」、「華菜」、「中餐」の語彙は、西洋料理を意味する「番菜」、「外国菜」、「西菜」、「西餐」の語彙と見事な対応関係にあり、後者が前者の生まれる契機になっていたことを明らかにしている。ほかにも日本との関連では、「日本料理」という概念が生まれたのと同じ1884年頃、『申報』で「中国菜」、「華菜」の語彙が使われ始めていること、日本で「西洋料理」、「日本料理」の後に、「洋食」、「和食」の語彙が使われ始めたのと同じように、中国でも「西菜」、「華菜」の後に、「西餐」、「中餐」の用語が生まれたこと、和製漢語の「中華料理」という語彙が『申報』の日本関連記事でも登場していることなど、新鮮な気づきが表示されている。

ところで、中国において呉蘊初という企業家は、近代中国を代表する「愛国企業家」、「民族資本家」の一人とされ、「味精」という調味料の発明・製造によって化学工業の発展に貢献したことから「味精大王」として名を馳せている<sup>125)</sup>。しかし、日本の味の素の社史において、呉蘊初の天厨味精廠は、近代上海に数多く生まれた「類似品工場」の一つとして登場するだけであり<sup>126)</sup>、調味料の発明と普及をめぐる日中間に歴史認識の相違が生じている。第14章「1920-30年代における上海の調味料製造業と市場競争——中国の味精と日本の味の素に着目して」（李培徳著・湯川真樹江訳）は、同時代資料を精査して、天厨味精廠と味の素社の商品開発、商標、広告内容、販売戦略を比較しながら、上述のような歴史認識の違いが生まれた背景を考察したものとして読める。中国の愛国主義や排日運動との関連で論じられることの多い両社の競合だが（6-7頁参照）、本章はとくに、呉蘊初が特許の一部を放棄して上海の調味料製造業の発展を促していたこと、それによって天厨味精廠と味の素社の競合にその他多くの中小企業が関わっていたこと、味精と味の素がともに粗悪な偽物と戦う必要があったことなどに着目している。

第15章「太平洋戦争下の食と健康——中国の日本人俘虜は何を食べていたのか」（貴志俊彦）は、外務省外交史料館外交記録及び立命館大学国際平和ミュー

ジアン所蔵の鹿地亘関係資料を用いて、日中戦争期の在華日本人俘虜の食生活を論じる。重慶国民政府の俘虜収容所では、中国人コックのもとで日本人俘虜が手伝って食事を用意することもあり、総じて平均的な中国兵の食事や日本兵が故郷で摂っていた食事よりも良かった。しかし、戦況悪化・物価急騰は俘虜の食事の質を低下させ、汁の中に大根の切れはしが浮いている「太平洋汁」と呼ばれるものまで食べられるようになった。1944年末の大陸打通作戦実施前まで、日本人俘虜は中国兵よりも豊かな食事をしてきたが、日本軍が中国大陸での侵攻を進めるとともに苦境に陥っていったことを明らかにしている。

第16章「北京老字号飲食店の興亡——全聚徳を例にして」（山本英史）は、中国の老舗料理店の事例研究として、北京ダックで有名な全聚徳の興隆・発展の歴史をたどる。そして、清末民国初期の北京に数多く誕生した料理店の中で、なにゆえ全聚徳が北伐・日中戦争・国共内戦、さらには人民中国における社会主義改造・文化大革命を乗り越えて生き残ってきたのかを考察した。すなわち全聚徳は、民国期には張作霖・張宗昌といった軍人政治家や梅蘭芳といった文化人にひいきにされて地位を上げ、人民共和国期には毛沢東や周恩来の庇護を受けて国家宴会や外国人賓客の接待に使われることで発展した。このような国・政府による庇護は、改革・開放以降にも大手国有企業集団の傘下に入ることによって維持されたが、近年の市場経済の急速な発展の下で転換点にあること、その状況は北京の他の老舗料理店にも共通していることなどが指摘されている。

以上のほかにも、本書の巻末には、付録「資料① 東京（都心）有名中国料理店地図」（362-371頁）として、1930年代、1961年、1967年、1992年、2017年の東京都心における中国料理の名店を表示した地図を掲載する。5枚の地図を見比べれば、変わらぬ老舗料理店がある一方、有名料理店が確実に移り変わってきたことを視覚的に確認できる。これらの地図を参考に中国料理を食べに行けば、日本の中国料理の歴史的变化を実体験できるだろう。さらに、本書の付録「資料② 中国料理関連文献目録」（373-377頁）として、創刊から第二次世界大戦後期までの料理雑誌『料理の友』、『栄養と料理』における中国料理関連記事一覧と、第二次世界大戦後から現在に至るまでの日本における中国食文化研究の関連文献一覧をWEB上で公開する。草野美保の製作によるこれらの文献リストは今後、日本の中国料理の歴史を調べる上では欠かせない基本データになるはずである。

---

1) 「孫文学説」は、1918年12月30日に上海で序文が書かれ、初版は上海の華強書局より翌年6月5日に発行されている。「建国方略 孫文学説（心理建設）」、国父全集

編輯委員会編『国父全集』第1冊，近代中国出版社，1989年，355-357頁を参照されたい。

- 2) 司馬遼太郎『街道をゆく 35 オランダ紀行』朝日新聞社，1991年，95頁。
- 3) 「偕楽園」という名前は，渋沢栄一が「クラブ」の意味を翻案してあて字をしたものであるという。1885年，笹沼源吾が偕楽園の経営を引き受けて，料亭として再出発した。1909年に源吾が急死して後を継いだ笹沼源之助は，谷崎潤一郎の小学校時代からの友人として知られ，1940年にはライファン工業株式会社（現存）を創業し，終戦後に大量生産された魚肉ソーセージの袋を提供した。留井重平「中華料理店偕楽園主からライファン工業を築いた笹沼源之助氏の半生」，『実業之日本』60巻18号（1419号）（1957年9月15日），95-97頁，「渋沢秀雄対談 話の献酬 ライファン工業社長 笹沼源之助」，『実業之日本』60巻23号（1424号）（1957年12月1日），74-80頁。本資料をご教示くださった草野美保氏に感謝します。
- 4) 同上。
- 5) 拙稿「中国料理のモダニティ——民国期の食都・上海における日本人ツーリストの美食体験」，関根謙編『近代中国 その表象と現実——女性・戦争・民俗文化』平凡社，2016年，285-313頁。
- 6) 「華僑」，「華人」という呼称は，時代や地域によって様々な用法・区分が存在するが，本章では固有名詞等の例外を除いて，原則として「華人」の用語で統一する。
- 7) 陳優継『ちゃんぽんと長崎華僑——美味しい日中文化交流史』長崎新聞社，2009年，21，30，33頁。
- 8) 浜崎国男『長崎異人街誌』葦書房，1994年新装版，71頁。
- 9) ツー ティモシー ユンファイ（Timothy Y. TSU）「近代日本における西洋料理受容の「触媒」としての中国人料理人の役割について」，『関西学院大学国際学研究』6巻1号（2017年1月），1-10頁。
- 10) 陳優継（前掲）『ちゃんぽんと長崎華僑』，35頁。
- 11) ツー ティモシー ユンファイ（前掲）「近代日本における西洋料理受容の「触媒」としての中国人料理人の役割について」，『関西学院大学国際学研究』。
- 12) 小菅桂子『にっぽんラーメン物語』講談社，1998年，215-223頁。
- 13) 陳優継（前掲）『ちゃんぽんと長崎華僑』，38-46，101-103頁。
- 14) 川島真「神保町界隈から見る日中関係 1899～1919年」，勝見洋一「留学生たちの舌の記録をたどる」，鳥居高「世界でも異質なチャイナタウン」，『東京人』302号（2011年11月），31，40，76頁。
- 15) 東四柳祥子・江原絢子「近代料理書に見る家庭向け中国料理の形成とその受容の特質」，『日本食生活文化調査研究報告集』23号（2006年11月），1-61頁。
- 16) 山方香峰『日常生活 衣食住』実業之日本社，1908年，438-442頁。
- 17) 丹後四郎「支那料理時代」，『食道楽』14号（1928年9月），2021頁。
- 18) 拙稿（前掲）「中国料理のモダニティ」，関根謙編『近代中国』。
- 19) ホテル雅叙園東京のホームページ「雅叙園を知る」(<http://www.hotelgajoen-tokyo.com/history>)，2019年3月24日最終閲覧。雅叙園の回転テーブルの訪問調査としては，西澤治彦「中国料理店の回転テーブル——目黒雅叙園に残る第一号回転テ

- ルについて」, 『Vesta』 No. 56 (2004年11月), 60-65頁。西澤氏によれば、雅叙園の回転テーブルは、「回転部分がパイプを組み合わせた一本軸の構造」である「現在の形のルーツ」と考えられるという（『東京トリビア 中華の回転テーブルは…』, 『東京新聞』2014年10月1日12版32頁）。
- 20) 例えば、「長寿延命若返り」, 『食道楽』(3巻10号, 1929年10月), 58-77頁の集合写真(58頁)には、1929年9月3日夜に日本橋「濱のや」にて開かれた第16回食道楽漫談会で用いられた回転テーブルが写されている。松崎天民が雑誌『食道楽』とその漫談会の主催者である。そして1931年1月に刊行された松崎天民著『東京食べある記』(誠文堂)には、濱のやでは「上の圓形の卓をグルグル廻せば、食品を入れた器が、順々に自席の前に来るやうな仕掛が、便利であり面白かつた」(61頁)とある。さらに詳しくは、尽波満洲男「夏の宵、鎌倉由比ヶ浜で試みた松葉いぶし」, 「正陽楼の本物の鍋で焼かせた濱町濱の家」(『現場主義のジンパ学』, <http://www.2s.biglobe.ne.jp/~kotoni/index.html>), 2019年3月24日最終閲覧。
  - 21) “Weekly Essays in April, 1732,” *The Gentleman’s Magazine: or, Monthly intelligencer*, Vol. II, No. 16, April 1732, p. 701.
  - 22) Elizabeth E. Howell, *Self-waiting Table, Patent No. 464,073*, Maryville, Missouri: United States Patent Office, September 14, 1891, (<http://www.google.com/patents/US464073?hl=ja#v=onepage&q&f=false>), accessed Mar 24, 2019.
  - 23) “Hingham Indian Maidens Revive Ancient Arts: Lazy Susan, Dumb Waitress,” *Boston Journal*, November 8, 1903, Third Section, p.3.
  - 24) ヘンリー・フォード博物館 (Henry Ford Museum and Greenfield Village) のデジタルコレクション, President Harding Dining with the “Vagabonds” during a Camping Trip, 24 July 1921, (Object ID) P.189.1522.
  - 25) Levine Bettijane, “Back Story: Who Was Susan, and Was She Truly Lazy?” *The Los Angeles Times. L.A. at Home*, March 25, 2010, ([http://latimesblogs.latimes.com/home\\_blog/2010/03/lazy-susan-history-who-invented-mystery.html](http://latimesblogs.latimes.com/home_blog/2010/03/lazy-susan-history-who-invented-mystery.html)), accessed Mar 24, 2019.
  - 26) 1917年の広州での公衆衛生に関する会議の夕食において、中国で初めて回転テーブルが用いられたとする説もある。Daniel A. Gross, “The Lazy Susan, the Classic Centerpiece of Chinese Restaurants, Is Neither Classic nor Chinese,” *Smithsonian.com*, 21 February 2014, (<http://www.smithsonianmag.com/arts-culture/lazy-susan-classic-centerpiece-chinese-restaurants-neither-classic-nor-chinese-180949844/>), accessed Mar 24, 2019. アメリカの回転テーブルの歴史に関する記述は、英語版ウィキペディアの記述をもとに筆者が原典史料を直接確認していったものである。
  - 27) 西澤治彦 (前掲)「中国料理店の回転テーブル」, 『Vesta』, 注5。
  - 28) Katarzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, London: Reaktion Books, 2006, pp.139, 147-148.
  - 29) 愛知郡役所『尾張國愛知郡誌』愛知郡役所, 1923年, 441-442頁。
  - 30) 「白菜」, 『北支』9号(2巻2号), 1940年2月。
  - 31) 藤田昌雄「戦場の食——日露戦争における日本陸軍の糧秣体系」, 『軍事史学』41巻1・2号(2005年6月), 49頁。

- 32) 当該書は、田中静一（『一衣帯水——中国料理伝来史』柴田書店、1987年、203頁）が引用する1918年初版を入手できず、味の素食のライブラリー所蔵の1943年2月改正版（1925年2月増補、1938年10月増補）を確認した。
- 33) 丸本彰造編「自序」、『支那料理の研究——附・その料理法と随園食単』糧友会、1938年、1-8頁。
- 34) 「廉くて美味しい支那料理普及運動——陸軍糧秣廠の講習会」、『国民新聞』1923年3月10日5頁。
- 35) Katarzyna Cwiertka and Yujen Chen, “The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia,” in Kyri W. Clafin and Peter Scholliers (eds.), *Writing Food History: A Global Perspective*, London: Berg, 2012, pp.181-196.
- 36) 李盛雨（鄭大聲・佐々木直子訳）『韓国料理文化史』平凡社、1999年、234-242頁。
- 37) 「자장면 원조, 차이나타운 공와춘 “우리 모두 봄날에 꽃핀듯이 잘 살아보자” (チャジャン麵の元祖, チャイナタウン共和春 “私たちは皆春の日に花咲くように見事に生きてみよう”）」, 『미추홀신문 (ミチュホル新聞)』2008年4月7日17面. 「[짜장면박물관 특별전] 청관 (淸館), 그 기억을 거닐다 ([チャジャン麵博物館特別展] 淸館, その記憶を散策する)」, Culture & History Traveling, Since 2008, Korea & World by younghwan, (<http://www.dapsa.kr/blog/?p=10899>), 2019年3月24日最終閲覧。本資料をご教示くださった湯川真樹江氏に感謝します。
- 38) 山下清海『新・中華街——世界各地で〈華人社会〉は変貌する』講談社、2016年、130頁。
- 39) 陳優継（前掲）『ちゃんぽんと長崎華僑』。
- 40) 伊東順子「チャイナタウンのない国——韓国の中韓料理店」、『言語文化』（明治学院大学）21巻（2004年3月）、132-143頁。주영하（周永河）, 「나가사키 화교 음식 ‘잡뽕’이 한국에 있는 까닭 (長崎華僑の食べ物 ‘찬뽕’이 한국에 있는 이유)」, 『신동아 (新東亞)』2008年7月25日, (<http://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=103&oid=262&aid=0000001606>), 2019年3月24日最終閲覧。林史樹「チャンボンにみる文化の「国籍」——料理の越境と定着過程」, 『日本研究』30号（2011年2月）、47-67頁。朝倉敏夫・林史樹・守屋亜記子『韓国食文化読本』国立民族博物館、2015年、88-89頁。
- 41) 「御泊所の大食堂にて 臺灣料理を召上られ 供奉高官全部に御陪食」, 『臺灣日日新報』1923年4月26日7頁。「御宴與臺灣料理 江山樓之光榮」, 『臺灣日日新報』1923年4月27日8頁。陳玉箴「食物消費中的国家体现——日治與戰後初期的「台湾菜」」, 「台湾史青年學者國際研討會」會議論文（国立政治大学台湾史研究所・東京大学大学院総合文化研究科・一橋大学大学院言語社会研究科、於台北・世新會館、2008年3月）。
- 42) 曾品滄「日本人の食生活と「シナ料亭」の構造的変化」, 老川慶喜編『植民地台湾の経済と社会』日本経済評論社、2011年、213-231頁。
- 43) 日中戦争期まで上海で活躍したジャーナリスト・小説家の包天笑は、1948年、台湾で職員・労働者・公務員が弁当（「飯匣」）を持参して食べることに驚いて記している。包天笑著（孫慧敏・林美莉校註）『鉤影樓日記 1948-1949』中央研究院近代史

- 研究所, 2018年, 29-30頁。
- 44) 楊文騏『中国飲食文化 and 食品工業發展簡史』中国展望出版社, 1983年, 134頁。
  - 45) 朝鮮半島の弁当(도시락)も植民地時代に日本の影響を受けたものだが, 朝鮮時代に存在した「豆舎」(籐などで編んだ楕円形の小さな容器)を語源とする説がある。また, 宮中で用いられた「饌盒(찬합)」は, 朝鮮後期に日本に派遣された朝鮮通信使を通じて日本の「箱饌」が流入したとする説がある。周永河氏のご教示による。
  - 46) 拙稿『『旅行満洲』に見る都市・鉄道・帝国の食文化——「満洲料理」「満洲食」の創成をめぐる』, 高媛・田島奈都子・岩間一弘解説『『旅行満洲』解説・総目次・索引』不二出版, 2019年, 67-83頁。
  - 47) 味の素沿革史編纂会『味の素沿革史』味の素株式会社(非売品), 1951年, 201-204頁。
  - 48) 中国市場における仁丹とその類似品の競合については, 李培徳「日本仁丹在華の市場策略及其與中国人丹の競合」, 『中央研究院近代史研究所集刊』89期(2015年9月), 85-124頁。
  - 49) 味の素と天厨味精との競合については, Karl Gerth, “Commodifying Chinese Nationalism: MSG and the Flavor of Patriotic Production,” Susan Strasser ed., *Commodifying Everything: Relationships of the Market*, New York: Routledge, 2003, pp. 235-258. 及び本書14章を参照されたい。
  - 50) 味の素沿革史編纂会(前掲)『味の素沿革史』, 480頁。
  - 51) 味元・味豊については, Jung Kuen-Sik, “Colonial Modernity and the Social History of Chemical Seasoning in Korea,” *Korea Journal*, Vol.45, No.2, Summer 2005, pp.163-185. などを参照されたい。
  - 52) 味の素沿革史編纂会(前掲)『味の素沿革史』, 432-515頁。ジョルダン・サンド(天内大樹訳)『帝国日本の生活空間』岩波書店, 2015年, 59-106頁の第2章「『味の素』——味覚の帝国とグローバリゼーション」。
  - 53) 内田直作・塩脇幸四郎編『留日華僑経済分析』河出書房, 1950年, 64-65, 126-127頁。大掛達也「日比谷通りがネオンの中華街? 田村町のいまむかし」, 『料理王国』166号(2008年6月), 20-21頁。
  - 54) 楊子震「帝国臣民から在日華僑へ——渋谷事件と戦後初期台湾人の法的地位」, 『日本台湾会報』14号(2012年6月), 70-88頁。
  - 55) 陳鵬仁『日本華僑問題分析』台北, 天馬出版社, 1979年, 32頁。
  - 56) 内田直作・塩脇幸四郎編(前掲)『留日華僑経済分析』, 64-65, 126-127頁。
  - 57) 同上, 75-76頁。
  - 58) TS INTERNATIONAL, LTD. のホームページの「社史・あゆみ」(<http://tsi.gr.jp/about/outline/>), 2019年3月24日最終閲覧。
  - 59) 「古家の風格 新鮮力 野田豊プラン・ドゥ・シー社長」, 『日経流通新聞』2002年3月26日28頁。
  - 60) 詳しくは, 安藤百福『魔法のラーメン発明物語——私の履歴書』日経新聞社, 2002年, 及びジョージ・ソルト(野下祥子訳)『ラーメンの語られざる歴史——世界的なラーメンブームは日本の政治危機から生まれた』国書刊行会, 2015年, 120-147頁。
  - 61) 「ぎょうざ・マンボ全盛時代」, 『丸』8巻7号(1955年7月), 17-24頁。「中国版お

- 好み焼 餃子ブームを解剖する」、『サンケイグラフ』48号（1955年7月）、10-13頁。
- 62) 草野美保「国民食となった餃子——受容と発展をめぐる」、熊倉功夫編『日本の食の未来』思文閣、2013年、164-205頁。
- 63) 石橋崇雄『大清帝国』講談社、2000年、17-18頁。
- 64) 高橋通博の後を継いだ妻・美枝子へのインタビュー記事「珉珉餃子館 日本の餃子の手本となった店」、『サライ』1999年18号（1999年9月16日）、18-19頁。
- 65) 程一彦『料理は海を越える——程さんの台湾料理店』晶文社、1992年、96-100頁。
- 66) 五十嵐幸子『秘訣は官民一体 ひと皿200円の町おこし 宇都宮餃子はなぜ日本になったか』小学館、2009年、79頁。
- 67) 史明口述史訪談小組『史明口述史』台北、行人文化実験室、2013年。史明『史明回憶錄——追求理想不回頭』台北、前衛出版社、2016年、423-461頁。
- 68) 陳玉箴（前掲）「食物消費中的国家体现——日治與戦後初期的「台湾菜」」、『台湾史青年学者国際研討会』会議論文。
- 69) 謝春遊（「食のグローバル化における四川料理の海外展開——日本の「四川飯店」とオーストラリアの「水井坊四川酒樓」の事例を中心に」、『会誌 食文化研究』14号（2018年12月）、23-34頁、注13）は、前掲の『日本の家庭に応用した支那料理法』（1909年）に掲載された「拌鶏絲」や「米粉肉」と同様の料理が、商業部飲食服務局編『中国名菜譜』第7輯（北京、軽工業出版社、1960年）で四川料理に分類されていると論じる。しかし、確かに両書には類似した料理名が見られるが、食材・調味料・調理法まで同様の料理は見つけられず、現状では戦前の日本で四川料理が受容されていた根拠はないものと考えられる。
- 70) 陳建民『さすらいの麻婆豆腐』平凡社、1988年。
- 71) 田中静一（前掲）『一衣帯水』、241頁。
- 72) 木村春子「日本の中国料理小史 戦後の歩みのワンシーン① 新橋田村町の時代」、『月刊専門料理』30巻1号（1995年1月）、116-119頁。
- 73) 芝パークホテルのホームページの「歴史」(<https://www.shibaparkhotel.com/history/>)、2019年3月24日最終閲覧。
- 74) 梁樹能氏（株式会社ホテルオークラグループ中国調理名誉総料理長）へのインタビュー（2016年1月12日に陳嘉適氏と筆者で行う、肩書は当時のもの）。
- 75) 田中静一（前掲）『一衣帯水』、242頁。
- 76) この時の議論は、中央研究院近代史研究所檔案館所蔵「旅日厨師居留権問題」（外交部檔案、063.4/0001）から詳しくわかる。
- 77) 田中静一（前掲）『一衣帯水』、242頁。
- 78) 木村春子（前掲）「日本の中国料理小史 戦後の歩みのワンシーン① 新橋田村町の時代」、『月刊専門料理』。
- 79) 植原路郎「明治大正昭和 飲食物年表 追補編」、『中国菜』6号（1963年12月）、63-66頁。
- 80) 松本暁美「ルポタージュ 東京のリトル・ホンコン」、『週刊サンケイ』11巻17号（1962年4月9日）、30-33頁。
- 81) Sidney C. H. Cheung, "The Invention of Delicacy: Cantonese Food in Yokohama

Chinatown,” David Y. H. Wu and Sidney C. H. Cheung (eds.), *The Globalization of Chinese Food*, Richmond, Curzon Press, 2002, pp. 170-182.

- 82) 「私の“ゆく道”を拓いた仕事場 福岡地区の巻②」, 『圓卓』(日本中国料理協会) vol.19 (1991年2月), 16-19頁。朝鮮人が中国料理店を経営した例は、戦前の神戸でも確認できる(佐々木道雄『キムチの文化史——朝鮮半島のキムチ・日本のキムチ』福村出版, 2009年, 190-191頁)。ただし、朝鮮・韓国人コックと認識された者のなかには、山東系の朝鮮・韓国華僑が含まれていたことも考えられる。戦後、中国料理を志す日本人コックの増加に伴って、韓国人コックは姿を消していったという。
- 83) (中華民国) 駐横浜総領事館「重要僑務案件説帖」, 1966年12月, (中央研究院近代史研究所檔案館所蔵外交部檔案, 063.4/0001)。
- 84) 大日本印刷株式会社 CDC 事業部編『食の魔術師 周富徳』フーディウム・コミュニケーション, 1993年, 9-28頁。
- 85) 木村春子(前掲)「日本の中国料理小史 戦後の歩みのワンシーン① 新橋田村町の時代」, 『月刊専門料理』。同「日本の中国料理小史 戦後の歩みのワンシーン① 中国料理と横浜中華街」, 『月刊専門料理』30巻11号(1995年11月), 146-149頁。
- 86) 新橋亭・呉東富会長へのインタビュー(2015年9月29日)。
- 87) 木村春子(前掲)「新橋田村町の時代」「中国料理と横浜中華街」, 『月刊専門料理』。
- 88) 「語りおろし連載 第130回 行くカネ 来るカネ 盛毓度」, 『週刊文春』30巻10号(1478号)(1988年3月10日), 72-76頁。盛毓度『新・漢民族から大和民族へ』東洋経済新報社, 1978年, 25-26頁。
- 89) 留園の4階のテラスにはゲル(パオ)も作られ、そこで「蒙古料理」の「しゃぶしゃぶ」を食べることができたという。新橋亭会長・呉東富氏へのインタビュー(2015年9月29日)。
- 90) 「私の言葉 盛毓度」, 『週刊新潮』7巻21号(327号)(1962年5月28日), 11頁。
- 91) 村山三敏「経営者列伝 天の時, 地の利, 人の和を手中に収めた哲人経営者——盛毓度 1」, 『月刊食堂』15巻5号(1975年5月), 245-249頁。
- 92) 木村春子「日本の中国料理小史 戦後の歩みのワンシーン② 咲き誇る大輪の花「留園」」, 『月刊専門料理』30巻2号(1995年2月), 138-141頁。
- 93) 「宴会の内容, 規模に応じた料理とサービスを徹底 東京 芝・留園」, 『月刊食堂』13巻9号(1973年9月), 188-189頁。
- 94) 前掲「語りおろし連載 第130回 行くカネ 来るカネ 盛毓度」, 『週刊文春』。
- 95) 2015年9月29日, 2018年1月26日のインタビュー当時。以下の記述は, 2回のインタビューにもとづく。
- 96) 『中華日報』1948年5月20日2頁, 1948年10月11日2頁。
- 97) ただし, 新橋亭の料理は「福建料理」として認識されることもあったようである。大島徳弥『現代中国教室 7 中国料理教室』青年出版社, 1968年, 50頁。
- 98) そのほかに, 横浜などでは1960年代頃まで「南京料理」という呼称も一般的であった(「見学記 横浜中華街をのぞく」, 『中国菜』6号, 1963年12月, 67-69頁)。
- 99) 勝見洋一『中国料理の迷宮』講談社, 2000年, 12頁。

- 100) 華僑經濟年鑑編輯委員會編『華僑經濟年鑑』台北, 1962年版, 387頁。
- 101) 1992年, 韓国が中華人民共和国と国交を樹立して, 中華民国(台湾)と断交した。その後も, 数少ない仁川などの中国人レストラン経営者は, 「中華」を普遍的名称(中華民国=台湾だけでなく伝統中国を連想する)として好んだものの, 多くの韓国レストラン経営者は, 「中華」から「中国」に広告文句などを変更した。Kwang-ok Kim, "Sichuan, Beijing, and Zhonghua in Chinese Restaurants in Korea: Local Specialty and Consumption of Imagination," in David Y.H. Wu (ed.), *Overseas March: How the Chinese Cuisine Spread?* Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture, 2011, pp.145-157.
- 102) Sidney C. H. Cheung, "The Invention of Delicacy."
- 103) 木村春子(前掲)「日本の中国料理小史 戦後の歩みのワンシーン<sup>①</sup> 中国料理と横浜中華街」, 『月刊専門料理』。
- 104) 「黄浦区許多「名菜館」改革為大衆化飲食店」, 『文匯報』1968年12月7日4頁。洪汶湃「無産階級対資産階級闘争的勝利——在戦闘的南京路上」, 『文匯報』1969年9月30日3頁。
- 105) 佐藤孟江・浩六『済南賓館物語』春秋社, 2001年。
- 106) 石井克則『「你好」羽根つき餃子とともに——二つの祖国を生きて』三一書房, 2017年。
- 107) 「語りおろし連載第54回 行くカネ 来るカネ 林康弘」, 『週刊文春』28巻34号(1402号)(1986年9月), 112-116頁。「インタビュー 林康弘 聘珍樓社長」, 『日経レストラン』246号(1998年3月), 38-41頁。
- 108) 「異色対談 近藤誠司 林康弘」, 『月刊食堂』27巻3号(315号)(1987年3月), 154-158頁。
- 109) 「すかいらーくグループ 沿革」([http://www.skylark.co.jp/company/skylark\\_history.html](http://www.skylark.co.jp/company/skylark_history.html)), 2019年3月24日最終閲覧。
- 110) 「ローカル奮戦企業 (株) 聘珍樓」, 『月刊食堂』20巻2号(230号)(1980年2月), 324-327頁。「トップと一時間 (株) 聘珍樓社長 林康弘」, 『月刊食堂』23巻1号(265号)(1983年1月), 125頁。
- 111) Sidney C. H. Cheung, "The Invention of Delicacy." ただし, 聘珍樓は2001年をピークに売り上げを落とし, 2007年には債務超過に陥り, 2016年には中小企業再生支援全国本部の支援で再生スキームを固めた。「(株) 平川物産(旧: (株) 聘珍樓)」, 『東京商工リサーチ』2017年3月14日 ([http://www.tsr-net.co.jp/news/tsr/20170314\\_02.html](http://www.tsr-net.co.jp/news/tsr/20170314_02.html)), 2019年3月24日最終閲覧。
- 112) Siuni Maria Tam, "Lost, and Found?: Reconstructing Hong Kong Identity in the Idiosyncrasy and Syncretism of Yumcha," in David Y. H. Wu and Tan Chee-beng, *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The University of Hong Kong, 2001, pp.49-69.
- 113) 林兼正『なぜ, 横浜中華街に人が集まるのか』祥伝社, 2010年。
- 114) 曾徳深「中華料理の体系, 伝統と革新」, 横浜商科大学編『横浜商科大学 中華街まちなかキャンパス 横浜中華街の世界』横浜商科大学, 2009年, 134-151頁。

- 115) 山下清海『池袋チャイナタウン——都内最大の中華僑街の実像に迫る』洋泉社, 14-34 頁。
- 116) 『料理王国』166号, 2008年6月, 「特集 日本の中国料理100年史」, 65頁。
- 117) 徐航明『中華料理進化論』イーストプレス, 2018年, 70-74頁。
- 118) 川端基夫『外食国際化のダイナミズム——新しい「越境のかたち」』新評論, 2016年, 215-227頁。
- 119) 前掲『料理王国』166号, 64頁。
- 120) 「Episode14 川田智也(茶禅華)」, 『パレ・ド・Z——おいしさの未来』(BSフジ, 2019年4月20日放送)。
- 121) 代表的な著作には, J.A.G. Roberts, *China to Chinatown: Chinese Food in the West*, London: Reaktion Books Ltd, 2002; Andrew Coe, *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*, Oxford, Oxford University Press, 2009; Yong Chen, *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America*, New York: Columbia University Press, 2014; Haiming Liu, *From Canton Restaurant to Panda Express: A History of Chinese Food in the United States*, New Brunswick: Rutgers University Press, 2015; Anne Mendelson, *Chow Chop Suey: Food and the Chinese American Journey*, New York: Columbia University Press, 2016。などがあり, 関連する論集には, Kwang Ok Kim (ed.), *Re-Orienting Cuisine: East Asian Foodways in the Twenty-First Century*, New York: Berghahn, 2015; Bruce Makoto Arnold, Tanfer Emin Tunç, Raymond Douglas Chong (ed.), *Chop Suey and Sushi from Sea to Shining Sea: Chinese and Japanese Restaurants in the United States*, Fayetteville: The University of Arkansas Press, 2018。などがある。
- 122) 関連する論集には, David Y. H. Wu and Tan Chee-beng (eds.), *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: Chinese University Press, 2001; David Y. H. Wu and Sidney C. H. Cheung (eds.), *The Globalization of Chinese Food*, London: Routledge, 2002; Tan Chee-Beng (ed.), *Chinese Food and Foodways in Southeast Asia and Beyond*, Singapore: National University of Singapore Press, 2011; David Y. H. Wu (ed.), *Overseas March: How the Chinese Cuisine Spread?*, Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture, 2011。などがある。
- 123) 小菅桂子『につぼんラーメン物語』講談社, 1998年。ジョージ・ソルト(前掲)『ラーメンの語られざる歴史』。バラク・クシュナー(幾島幸子訳)『ラーメンの歴史学——ホットな国民食からクールな世界食へ』明石書店, 2018年など。
- 124) 陳玉箴「「道地」的建構——「台灣料理」在東京的生產・再現與變遷」, 『臺灣人類學刊』14卷1期(2016年6月), 7-54頁。
- 125) 陳正卿『味精大王 吳蘊初』鄭州, 河南人民出版社, 1998年。上海の天厨味精廠の後継企業として, 重慶天厨天雁食品有限公司が現存している。
- 126) 味の素沿革史編纂会(前掲)『味の素沿革史』, 480頁。