

論文審査の結果の要旨および担当者

報告番号	※	第	号
------	---	---	---

氏名

甘 靖超

論文題目

中国江南のモチ米食文化とその機能に関する民俗学的研究

論文審査担当者

主査	名古屋大学	教授	櫻井龍彦
委員	名古屋大学	教授	内田綾子
委員	名古屋大学	准教授	笠井直美
委員	名古屋大学	准教授	西村秀人

# 論文審査の結果の要旨

## 1, 本論文の構成と概要

中国の江南地域は揚子江下流域に属し、稲作の起源地ともいわれる穀倉地帯である。この地域ではモチ米食品が古くから行事食とされ、今日でも年中行事や通過儀礼に頻繁に用いられ、モチ米に関する民俗が多く見られる。また伝統的な共同体の維持強化や神仏や祖先への信仰など祭祀儀礼のなかでもモチ米食品は重要な社会的、文化的機能をはたしている。

本論文は江南地域のモチ米食文化の歴史的背景と現状を明らかにし、主として農村部における奉納、共食、贈与などの行為からモチ米行事食の社会的、文化的機能を位置づけたあと、都市部で近年みられる商業や社会奉仕活動、教育の方面で伝統文化資源として活用される新しい動向を分析している。

本論文は序章から終章まで全体で 7 章から構成されている。

1, 序章では、研究の目的と意義、研究対象地域、先行研究の概要、研究方法を述べ、論文全体の構成を説明する。

江南地域に限ってもモチ米食文化は多様である。都市部と農村部でも違いがある上に、同じ農村部でも差異がみられる。このことは調査の過程でわかってきたことであり、論文全体の構成もこの多様な地域性を重視した形になっている。構成内容が農村部に関するものが多く都市部のものが少ないのは、生産者と消費者との違い、伝統食品と商業食品との違いなどが反映している。こうした差異と多様性をふまえながら、モチ米食文化のもつ社会的、文化的機能を明らかにするのが本論文の目的であるという。

2, 第 1 章では、現代（インフォーマントの生活経験から 1950 年代以降を言う）のモチ米食文化を考察する前に、清代から民国時代の記録から江南の米食文化の諸相をまとめ、現代へとつながる伝統文化の流れを確認する。江南地域 6 市の地方誌 67 冊を分析対象とし、地域ごとにどのような米食がいつ、どのように作られ、なんのために、どのように用いられるのかについて、関連記事を抜き出し整理した。その結果、6 市 51 地区の年中行事に 300 品目以上の米食が確認でき、形状は主として団子型で調理法は 9 つ、年末年始の行事に多く、神仏・祖先祭祀、ト占、厄払い、病気予防、贈答、接待などに用いられることが明らかになった。また蘇州と嘉興地区に米食文化が発達していることもわかった。

3, 第 2 章では、江南農村部の調査地 6 カ所についての位置、産業、人口、面積、歴史などの概要をまとめ、モチ米文化を培った歴史的風土や地理的環境について説明する。この地域は歴史上でも産業、文化の中心として発展を遂げたところであるが、その背景には揚子江や太湖などの豊かな水系があり肥沃な土地が広がっていて米などの農業生産が盛んであったこと、物資の流通や人口の流動なども繁栄を促したことを論じている。

4, 第 3 章では、2010 年から 2015 年にかけて筆者がおこなった現地調査にもとづき、現代の江南農村 9 地域において年 16 回の行事で用いられるモチ米食品の種類、加工法、調理法、食用法などを整理し、神仏奉納や祖先祭祀のなかでモチ米がはたす機能について考察している。多数の多種多様な事例を総合し、興味深い事例を引き出している。たとえば米粉に砂糖を入れて蒸した年初の餅（年糕）は神仏には冷たいままで味付けをしないが、祖先には温かくして塩や砂糖をつけて供える。この作法の違いは祖先が家に帰って子孫と共に食事をするので温かく美味しくする必要があるという観念に由来する。

## 論文審査の結果の要旨

また供物の中で餅が最も重視されることは、餅が供物台の最も尊い方角である東南角に置かれることからわかる。喪中の主人は年糕を搗かないという禁忌があるが、喪主の親族間では「孝糕」を交換する礼儀があるなど、現地調査によって初めて知られる習俗が記録されている。

5, 第4章では、農村部の婚姻、産育、長寿祝い、葬送儀礼などの通過儀礼にみられるモチ米食品の交換行為に注目し、婚家と嫁の実家、親族間、地域共同体の家族間などにおける人間関係の構築にモチ米食品が果たす機能について論ずる。ここでも江南農村9地域から多数の事例をあつめ、交換の回数、贈与の方向性（婚家からか嫁の実家からか）、誰が実権を握っているかなどに着目し、共通する社会的文化的機能を引き出している。贈与交換は一般的には婚姻関係の成立と維持強化にあり、モチ米食品は富と子宝をもたらす象徴であるが、来客や見物者に見せることで経済力や良家への出嫁であることを誇示する意味もあるという。こうした慶事に用いられるモチ米食品は福や吉祥の分配とされるが、弔事に使われる場合はそれが忌みを払い、息災や開運につながるという意味をもつ。またこうした通過儀礼における嫁の兄弟（舅子）や母方のオジ（舅舅）には特別の義務や権限があることを指摘している。

6, 第5章では、南京、蘇州両市を対象に都市部における食品企業や店舗のモチ米食品に関する商業活動、行政機関の社会福祉活動、教育機関の食育活動などの実態を調査し、モチ米食品を文化資源として活用する可能性について論じている。経済成長による生活スタイルの変化により、都市部では行事食は家族や地域で共同で作るものではなく、製品として購入する時代になった。蘇州にある黄天源という老舗の食品会社では、伝統文化を重んじつつ進取の要素も巧みに取り入れ、多様な行事に即応した特色ある品種を創作し、社会奉仕活動と結びつけた宣伝方法、消費者の健康志向、安全な食材使用への配慮などイメージ戦略で成功した。モチ米細工が小学校などでカリキュラムに取り入れられ、民間でもモチ米細工教室がビジネスとして展開する事例、地域コミュニティで伝統行事にモチ米食品を高齢者や障害者に配る奉仕活動、共同製作、共食によって地域住民の融和をはかるという社会的機能などについて論じている。

7, 終章では、江南6都市の年中行事と通過儀礼に用いられるモチ米食品の清代以降の伝統と現状を調べ、行事食がもつ社会的文化的機能を明らかにするという本論の目的を再度各章ごとに要約する。モチ米食は配合物、製法、形態、着色など面で地域によって多様であるが、年中行事と通過儀礼のなかで贈与と奉納という点では、他の食品と比べてはるかに重要な役割をもち、特別な位置づけにあることを述べる。

### 2, 本論文の評価

本論文は以下の点において評価できる。

中国のモチ米食文化の研究は、これまで地域的にみてモチ米の生産量が多い雲南、貴州などの西南部に集中しており、対象も漢民族ではなくモチ米を主食とする少数民族に関心を寄せることが多かった。その意味で江南地域の漢民族を対象にして、モチ米食文化をこれだけ詳細に論じた事例は、本論文が嚆矢と思われる。2010年から2015年のあいだに、江南地域の9村落、11店舗、4政府機関、3教育施設へ参与観察と聞き取りを行い、過去に類例がないほど豊富な一次資料を現地調査によって入手している。そのデータを清代から民国時代の地方誌の記録と照合し、現代にいたるモチ米食文化の

## 論文審査の結果の要旨

歴史的変遷を丹念にたどるという精緻な作業は貴重なものである。

アプローチの方法においても年中行事と通過儀礼に用いられるモチ米食品の清代以降の伝統を文献・地方誌から調べ上げ、整理して現在への展開を跡づけることで文化的な背景を説明する通時的な研究であると同時に、現在みられる行事・儀礼食を奉納、共食、贈与、交換、文化資源などの視点から、江南の複数の地域で食のジャンルから民俗学的に切り込んだ共時的な研究として独自性がある。その2つの方法をとることで、行事食・儀礼食として特別な位置にあるモチ米食品の社会的、文化的機能が明らかになり、中国社会の基盤にある親族関係、祖先崇拜、神仏信仰、贈与共食など家族や地域共同体における慣習、規範などが敷衍的に考察できている。

モチ米食品の製法、年中行事や婚姻行事などでの供物としての扱われ方などについて、詳細に記録したことは従来にない成果として高く評価できるが、調査の過程での以下のような発見も今後の研究の発展に重大な示唆を与えている。

年初の餅（年糕）は神仏と祖先に奉納するが、供物台に置かれた神仏用の餅は冷たいままで味付けをしないが、祖先用には温かくして塩や砂糖をつけて供えるという作法の違いの意味するところ。また供物の中で餅が最も重視されることは、餅が供物台の最も尊い方角である東南角に置かれることからわかること。喪中の主人は年糕を搗かないという禁忌があるが、喪主の親族間では「孝糕」を交換する礼儀があること（以上第3章）。婚姻儀礼のなかで婚家と嫁の実家がモチ米食品を贈与し返却するという煩雑な作法を繰り返し、両家が共に利益を得るように計らうが、それは唯一モチ米食品を通してのみ行われる習慣であること。弔事で使われるモチ米食品は厄除け、息災、開運の意味があること。嫁の兄弟、母方のオジが通過儀礼時にモチ米食品を贈与する義務と受贈する権限が他の親族より優位にあること（以上第4章）などの指摘である。

### 問題点

ただ一方ではこうした発見が指摘にとどまっていて、より深い考察にまで及んでいないのが残念である。モチ米食品に福や吉祥、息災や厄除けの機能があるとすれば、行事の性格、内容からだけの説明では不十分で、モチ米食品になぜそのような機能が内在しているかという説明はない。

第4章では婚姻、産育儀礼などの慶事に用いられるモチ米食品は福や吉祥の分配であるが、葬儀などの弔事に使われる場合はそれが忌みを払い、息災や開運につながるという意味をもつという。これは現象の説明にはなっているが、モチ米食品になぜそのような機能がそなわっているか、内在しているか、という説明はない。

広義には米そのものがもつ象徴性、宗教性などにかかわると思うが、日本の「力餅」のように、米には稻魂がこもっていて、餅には生命力、霊性が備わっているという心意が中国でもあるのかどうか、そのような検討も欲しいところである。

嫁の兄弟つまり子どもから見れば母方のオジの役割の優位性についても深い議論が望まれる。家父長制のなかで嫁方、母方の男性が監護者、保護者という社会的威信をもつ意味を歴史的に遡及して考察し、現代社会でもその慣習が残存している事例なのか、調べてみる必要がある。

このように個別の問題については、さらに深化を必要とする議論があるが、これらについては今後の発展課題として期待したいとするものであり、本論文の価値や独創性をそこねるものでは決してない。

## 論文審査の結果の要旨

### 3, 評価結果の判定

上記4名の委員からなる審査委員会は、平成28年2月12日、本審査委員会を開催し、博士課程（後期課程）のあるべき水準を満たしている、オリジナルな成果を含んでいることなどを確認・評価した。

よって本論文は博士（学術）の学位に値するものと判断する。