

中国の「餃子」食文化研究の成果と課題

甘 靖 超

1. はじめに

日本では餃子といえば焼き餃子であるが、中国ではゆでて食べる「水餃」(shuǐjiǎo)という水餃子が主流である。中国の北部地域では水餃子が日常食であり、年中行事や冠婚葬祭時の特別な食べ物でもある。一方、中国南部の多くの地域では儀礼食より餃子が主食兼副食の食品であると認識されている。

こうした中国の「餃子」に最初に学術的な関心を向けたのは中国文学者の青木正児である。青木の1940年代に行った粉食に関する歴史学的考察を発端とした中国の餃子食文化研究は、その後歴史学や文化人類学、民俗学、文化地理学、家政学など、さまざまな分野から研究が進められてきた。その内容におおよそ4つの方向性があったといえる。第一の方向は「餃子」とは何かという、その材料や製法、名称などから「餃子」そのものの実態を明らかにしようとする研究である。第二の方向は餃子がいつの時代から作られるようになったのか、餃子食がどのように日本等の国や地域に伝わってきたのか、といった「餃子」の歴史と餃子食文化の伝播に関する考察である。第三の方向は「餃子」の地域的な分布および多様な地域性を究明する実証研究である。そして第四の方向は餃子のもつ文化的意義に関する考察である。すなわちなぜ餃子が中国北部の祭祀や行事に欠かせない儀礼食となったのかという問題である。もちろんこれら4つの課題は単独で存在するのではなく、相互に関連しながら研究が進められてきた。20世紀における中国食文化の研究動向および餃子研究の成果に関しては、于亜「中国食文化研究の展開——餃子食研究への序章」(于亜2002)に詳述されているので、参照いただきたい。本稿では主に2000年以降の研究成果を参照しながら、民俗学の視点から餃子食の多様性および餃子の供物・儀礼食としての位置づけを中心に、今後の研究課題について考える。

2. 餃子の実態の研究：中国の餃子とは何か

餃子とは、刻んだ肉や野菜の具をコムギ粉の薄皮で半月形に包み、ゆでたりあげたりして作る食べ物、と考えている人が多いであろう。中国の餃子とは何か。実はこうした素朴な疑問に答えることは容易ではない。以下ではこれまでの研究者が行ってきた「餃子」に関する解釈を参照しながら現代中国における餃子の多様性を探る。

青木正児は餃子が薄皮に「肉餡を包んだ餅」であり、「水煮したもの、もしくは油で揚げたものをそのまま食べるか、もしくは酢醤油の類をつけて食べ」、「汁には浮かさない」と解釈している（青木正児2001（1949）: 72）。『中国食文化事典』の「餃子・餃」の項目では「小麦粉をこねて薄くまるくのぼし、中に肉や野菜の餡をのせて折り、半月形に閉じて包んだ点心で、『角』の字を当てる場合もある。『蒸餃』は蒸し餃子、『水餃』はゆで餃子、『鍋貼』は焼き餃子で、この三種に大別されるが、揚げた菓子状の餃子もある」と説明している（木村春子ほか1988: 397）。

すなわち中国の餃子は、(1) コムギ粉で薄皮を作り、(2) 肉や野菜の餡を包み、(3) 半月形にして水でゆでたり蒸したり、もしくは油で揚げた食品であり、(4) その調理法により「水餃」、「蒸餃」、「鍋貼」といった名称があるとされる。また調理法の視点から今日の水餃子とワンタンを区別するに重要な着目点が汁に浮かして食べるか否かにあるとしている（青木正児2001（1949）: 72）。

確かに調理法の視点から中国の餃子はおおむね蒸し餃子、ゆで餃子、焼き餃子の三種に大別できる。しかし汁に浮かさず食べる点に関しては、『黄河文化叢書：民食巻』によれば、中国北部の河北省や西部の陝西省の農村地域では餃子をニラやサクラエビ等で作られたスープに、内モンゴル自治区の東部地域では正月に肉類とハルサメのスープに浮かせて食べ、河南省と陝西省等の地域では餃子と麺類を一緒にゆでて食べる時もあるという（薛麦喜2001: 156）。また管見の限り陝西省に黒酢のスープに浮かせて食べる「酸湯水餃」という名物があり、長江下流域の江蘇省南京市では水餃子はそのゆで汁に浮かせて食べるのが従来の習慣である。このように水餃子を汁に浮かして食べる地域はたくさんあるため、汁の有無が水餃子とワンタンを区別する判断基準にはならない。

中国国内で「餃子」と呼ばれる食べ物や餃子状の食品を調べていくと、その皮や餡の材料から形や名称にまできわめて多様な種類があることがわかる。上述の範疇をこえる餃子状の食品が少なくない。以下は、地方誌等の文献資料や筆者による聞き取り調査また筆者の中国での生活経験に基づき、現代中国における餃子の皮、餡、形、名称を整理する。

2.1 餃子の皮

コムギ粉に水あるいは食塩水を混ぜ、こねて作る餃子の皮が中国全土で広く見られる。それ以外に近年、浮き粉（コムギ粉のデンプン）で作られるエビ餃子が飲茶の流行に伴い、本場の広東地域から中国各地へ浸透しつつある。一方、山東省の黄河流域沿岸の一部農村地域に、雑穀の粉で作られる餃子が存在する。『山東黄河民俗』では黄河流域沿岸地域の飲食習俗として「角子」（jiǎozi）という餃子状の餡入りの主食を紹介している。コウリャン、ダイズ、干し芋を粉にし、ニレの樹皮の粉末を少々混ぜ、皮に作り、糸ニンジンやハルサメ、もやし、殻付きの小エビを餡に包み、半月形の「包子」（中華まん）のような形にこしらえるという（山曼等

2005: 105)。また内モンゴル自治区の赤峰市では、そば粉にコムギ粉を配合し、蒸し餃子にする食習俗がある。甘粛省の一部地域ではコムギ粉にトウモロコシの粉を配合するという。

長江中下流域には、コメ粉で作られる餃子状の伝統食品もある。筆者の知っている限りでは、江西省撫州市金溪県の「米餃」、同省上饒市鄱陽県の「米餃」、湖南省郴州市の「米餃」、同市桂陽県の「餃巴」、安徽省池州市東至県の「蒸米粿・米餃」、広西チワン族自治区南寧市の「粉餃」、福建省寧徳市霞浦県の「米餃・米脚」などがあげられる。なお上海市や江蘇省南京市の周辺地域では「蛋餃」(dànjiǎo) と呼ばれる卵餃子がある。作り方は金属のお玉に少量の油をひき、コンロの上に据え(コンロに当たらないように)、とろ火で加熱する。熱したうえに卵液を入れ、お玉を揺すりながら卵液を広げ、円形の皮にする。皮に豚肉の餡をのせ、ふちに少量の卵液をかけ、2つ折りにして半月形に閉じるのである。この卵餃子は主食ではなく、郷土料理でありながら正月のめでたい料理でもある。伝統的な調理法はしょうゆで煮たり、チンゲンサイやハルサメなどを入れて寄せ鍋を作ったりするのである。

2.2 餃子の餡

餃子の餡は基本的にひき肉と野菜の組み合わせである。肉は豚肉、野菜は白菜またはニラが主流であるが、于亜(2005a)の調査によると、中国国内でも餃子の本場とされる山東省では3種類の素材を組み合わせた「三鮮水餃」の食習俗が省の全域に広がっている。この「三鮮水餃」は、山東省の内陸部では「豚肉+ニラ+ α 」型という組み合わせである。 α は地域によって①ハルサメ、②豆腐、③シイタケ、④干しエビ、⑤キクラゲの5種類がある。一方、省の沿海部の人々が魚介類を多用し、サワラ餡の水餃子を好むという傾向性があるとわかった。なお内陸部の12市町村、沿海部の7市町村には以下、4種類計22品目の食材が餃子の餡に使われているという。

- ①肉類：豚肉、鶏肉、羊肉
- ②魚介類等：エビ、ナマコ、サワラ、キクラゲ、カニ
- ③野菜類等：ニラ、レンコン、ナス、タマネギ、白菜、シイタケ、ネギ、ウリ、大根、キュウリ、シュンギク
- ④その他：タマゴ、豆腐、ハルサメ

筆者の聞き取り調査では地域に餡の材料の選択に季節性が見受けられる。例えば中国北部に位置する河北省石家荘市では、豚肉と野菜を餡にするのが一般的であるが、季節により使われる野菜が変わる。春はニラに塩漬けの豚肉、白菜に油かす、ウイキョウまたは葱に豚肉、秋はペポカボチャやトウガン、ナス、サヤインゲンに豚肉、冬は白菜に豚肉といった組み合わせである。夏は餃子より麺類をよく食べるが、インゲンやナス、パクチョイと豚肉の組み合わせで餃子を作るのが従来習俗という。近年トマトを使うようになっている。かつては初春の頃、新鮮な野菜が採れなかったため、あらかじめ用意しておいたパクチョイやカラシナの乾物を

使っていた。今はほとんどの野菜が一年中入手できるようになったが、昔の食習俗に従い野菜の乾物を使う家庭が依然として多いという。肉に関しては豚肉がメインであるが、牛肉や鶏肉を使ったり、冬に羊肉と大根を餃子に包んだりする。南京市では北方の山東省や河北省ほど餃子を常食しておらず、具材の種類が比較的少ないが、ニラと白菜のほか、季節に応じてナズナやキンサイ、チンゲンサイを使う。

なお宗教上の理由や民族の食習俗により、豚肉のかわりに牛肉や羊肉を使う地域がある。たとえば内モンゴル自治区の赤峰市では羊肉や牛肉にキンサイまたはニンジンという組み合わせが多く、羊肉や牛肉にネギを包むこともあるという。ここで注意すべきなのは、内モンゴル自治区のような少数民族の伝統的な生活圏以外の地域においても牛肉の餃子が「市民権」を得ている事例もある。例えば西安市では漢民族の家庭でも牛肉と黄ニラの餡が餃子の主流となっている。南京市では水餃子に豚肉を使うが、焼き餃子系の「鍋貼」の場合は牛肉に少量のネギを加えるという組み合わせが一般的である。南京の事例では牛肉の「鍋貼」がもともと明清代に多くの回族住民が居住していた七家湾という町に生まれたものとされるが、今は民族を問わず市民に広く受け入れられており、代表的な郷土食にまでなっている。このように漢民族と少数民族が長年、同じ地域で生活しているうちに互いの食習俗が影響し合い、餃子の具材にも新たな組み合わせが生まれてくるのであろう。

2.3 餃子の形

餃子の形は円形の皮に餡を包み、二つ折りにする半月形が一般的である。前掲、于亜 (2005a) の調査研究から、山東省済寧市周辺に「花辺型」、同省淄博市博山地区に「元宝型」、棗庄市周辺に「麦穗型」の餃子の存在がわかった。「花辺型」は半月形とよく似ているが、花びら状のひだが特徴的である。「元宝型」は名の通り「元宝」と呼ばれる馬蹄銀の形にかたどって作った餃子である。皮に餡を包んで半月形に閉じてから、その半月形の両端をもう一度二つ折りにし筒状にしらせるのである。「麦穗型」は皮を2つ折りにする際に片端を尖らせ、片端を丸めて桜の葉のような卵円形に作ったものである。皮を閉じながらひだを麦の穂のような形にするため、「麦穗型」と名付けられたのであろう。以上の山東省の事例のほかに中国東北地域の農村では春巻きのような円筒状の餃子があると張競 (2011: 12) は報告している。

2.4 餃子の名称

現在「餃子」(jiǎozi) は餃子状食品の総称であるが、「水餃」(shuǐjiǎo) を指すことが多い。蒸し餃子は「蒸餃」(zhēngjiǎo) といい、焼き餃子についてはおおよそ「鍋貼」(guōtiē) と「煎餃」(jiānjiǎo) の二種類がある。この二種類をはっきりと区別しない地域もあるが、南京市一帯では「鍋貼」は生の餃子を油であげて作るもの、「煎餃」は生の餃子を水でゆでた後に、油で焦げ目をつける程度にあげるものである。見た目だけでも両者の違いは一目瞭然である。

「煎餃」は「水餃」とほぼ同じサイズの半月形であるが、「鍋貼」は細長くて新月のような形をしている。また「煎餃」は底のあたりだけ焦げ目がつくが、「鍋貼」は底に焦げ目があり、全体的に黄金色にみえる。なお「鍋貼」の生地も水餃子や「煎餃」より厚みがある。

地方では餃子の呼び方がさらに多種多様である。『中国食文化事典』では「歳時記：年中行事と飲食」に陝西省一帯の「疙瘩子・煮饅・煮角」、満州族の「煮饅饅」といった餃子の呼び方を紹介している。一方、山東省では于亜(2005a)によると現在、以下5種類の呼び方があり、かつて「水饅饅」という呼び方があったという。

- ①「水餃」、「餃子」および「三鮮餃子」のような「餃」を含む呼称
- ②「角子」、「水角」といった「角」を含む呼称
- ③「扁食」、④「水包子」、⑤「饅饅」

以上、見てきたように中国ではさまざまな「餃子」があり、多様な地域性を呈している。こうした地域の食習俗のほか、百種類以上の餃子を誇る西安名物の「餃子宴」があるように、専門店等の創意工夫により作り出される色も形も調理法もさまざまな餃子料理がある。これらの点から、コムギ粉の薄皮で肉や野菜の餡を包み、半月形にして調理される食品である、と中国の「餃子」をこう括り付けることができないのであろう。

繰り返しとなるが、水餃子はコムギ粉の薄皮が主流である。しかし雑穀を配合したコムギ粉やコメ粉などで作る地域もある。タマゴで皮を作る「蛋餃」については、焼いて皮を作る点から考えると焼き餃子の類であるが、ゆでて食べる点から一種の水餃子とも言えよう。さらに主食ではなく、おかずという位置づけを考えると、餃子と言えるかどうかとも検討する余地がある。そして餃子の具材は豚肉とニラや白菜の組み合わせが多いが、ある特定の地域にしか使われていない具材や季節おのおの組み合わせも少なくない。餃子の形に関しては円形の薄皮に餡をのせて折り、半月形に閉じるのが一般的であるが、半月形から派生したものも存在する。餃子の名称は調理法に応じておおむね「水餃」、「蒸餃」、「鍋貼」と大別できるが、地域における別称が存在する。

また「餃子とおなじ具材を包んで、スープで煮たワンタンや肉や野菜を具材にした小型の包子と餃子をどう区別するのか」(石毛直道2011: 9)を考えると、餃子を定義するのは実に難しい。ある意味では餃子について考える場合、「特殊例や個別例を除外し、大多数の人が『餃子』と認めた食品を対象にするしかない」(張競2011: 12)。

次節では、中国の餃子の起源および餃子食文化の世界への伝播や日本における定着に関する研究成果を概観し、餃子の起源と伝播から、なぜ餃子という食品がこうした多様な地域性をもつようになったのかを改めて考える。

3. 「餃子」の歴史と餃子食文化の伝播に関する研究

中国の「餃子」はいつの時代から作られるようになったのか。まずは考古学的調査の成果をみる。1958年に中国西北部の新疆ウイグル自治区のトルファン地区で発見された唐代（618—907年）の古墓に、陶器に入れられた餃子が3つ出土した（呉震1959: 689）。1986年にこの地区で唐代の墓がさらに8基発掘され、その中から再び餃子が発見された。8つの餃子（長さは約5.7cm、幅は約2.4cm）が1つか2つずつ碗に盛り付けられた状態という（柳洪亮1992: 155）。一方、山東省滕州市では1978年に発見された薛国故城遺跡の2号墓地1号墓（春秋時代（BC 770—BC 476年）初中期）に「餃子のような三角形の食物」（三角形の辺の長さは5～6cm）が銅器にぎっしり詰められた状態で出土した。出土時にすでに炭化しているが、表面に白い粉状のものがついており、中に屑状となった餡が包まれていたことから、餃子またはワントンであったと推測されている（宮衍興等1991: 494）。これまでの考古学的発見から考えると、中国の餃子が「春秋時代に黄河下流域の山東省に誕生した」（于亜2005a: 44）可能性が高い。少なくとも唐代にまで遡ることができる。

次は餃子状食品の名称に関する史的研究成果を紹介する。中国の餃子状食品に関する最古の文献記録は、魏朝（220—266年）の『広雅』に記されている「餛飩餃」である（洪光住1988: 60）。この「餛飩」の歴史について、青木正児（2001（1949）: 65—79）は『広雅』（魏朝）、『餅賦』（晋代）、『齊民要術』（南北朝時代）、『北戸録』（唐代）、『清異録』（宋代）、『正字通』（明代）、『広雅疏証』（清代）等の史料を分析し、「餛飩の歴史」の中で詳細に考察していた。青木の考察を時代順に整理すると以下(1)～(5)がわかる。

- (1) 三国時代～隋初：「餛飩」＝餡入りの偃月形の湯餅
- (2) 唐宋代：「餛飩」＝白湯でゆでるもの（形に決まりがない。）

唐初に朝廷への献上品に花形の餛飩があり、その餡が24種類通りにも分かれている。

- (3) 宋代：「角児」＝「餃餌」＝蒸し物
- (4) 明末：「餛飩」＝「餃餌」＝蒸し物
 - 米麩の皮、肉餡。弾丸の形。肉汁をかけて食べる。
 - 「水餃餌」＝「湯中牢丸」＝「粉角」
 - （北方では俗に）「角」＝「餃餌」＝「餃児」＝水煮したもの
- (5) 清初：「角児」＝蒸し物（薄皮に餡を包む）

(1)(2)によれば魏晋南北朝から宋代までの「餛飩」が、いまの水餃子のような食べ物であると推察できる。(3)からは宋代に現れた「餃餌」が当初、蒸しものであったことがわかる。(4)からは明末に2種類の「餃餌」が併存しており、一つは宋代の蒸し「餃餌」系であり、もう一つは北方での俗称という水でゆでる「水餃餌」であると読み取れる。明末に「水餃餌」およ

び北方でいう「餃餌」が今日の水餃子に近い食べ物と考えられる。また明末の『正字通』には「今の餛飩はすなわち餃餌の別名。俗に米麩を砕いて末となし、空中に餡をつつみ、弾丸の形のごとく、大小一ならず、蒸して食う」とされている(張自烈1996(明):1296)。これによればコメ粉で作る「餛飩」、「餃餌」があるとわかり、しかも「弾丸」の形にこしらえるので、蒸し餃子より団子に近いと考えてよい。このように「餛飩」、「餃餌」は時代、地域によって調理法が異なるため、古代の「餛飩」=「餃餌」=「角兒」=今日の餃子と、そう単純に結論づけることができないのである。

それ以降に張競(2011:17-18)は「角=餃餌」という説に対し、宋代の史料に爐に入れて焼く「角兒」と呼ばれる食品が確認されているため、当時に「○○角兒」という食品が必ずしも今日の餃子風の食べ物と限らないと指摘している。また青木の研究にふれていない元代(1271年-1368年)の史料を分析し、元代の「餛飩」がほぼ今日の水餃子に間違いないと結論付けている。その理由は、元代の『居家必要事類全集』に記している「餛飩」が現在の水餃子と同様に①コムギ粉につなぎの塩を入れ、②皮を円形にこしらえ、③餡を詰めた後に皮のふちに水を付けてとじ合わせ、④スープに浮かさないまま食べることにあるという。一方、元代の『雲林堂飲食制度集』の「煮餛飩」の項目に餛飩の皮が四角いという記録があるゆえ、元代の「餛飩」=今日の「水餃子」という結論は検討する余地があると、張は述べている(張競2011:16-17)。

すなわち「餛飩」は三国時代に今の水餃子のようなものであったが、時代によって水餃子や蒸し餃子またはワンタンのような食品の名称になり、明末のように団子にあたる時期もあった。宋代以降の文献で確認されている「角兒」(jiǎor)や「餃餌」(jiǎo'ěr)、「餃兒」(jiǎor)は蒸したものと水煮したものであるように、時代や地域によって調理法が異なるが、これらの中国語発音の類似性から同系列の食品であると考えてよい。清代になって現在に使われている「餃子」(jiǎozǐ)、「水餃」(shuǐjiǎo)という名称は一般的になった(石毛直道2011:10)。

一方、餃子食の伝播に関する研究は中国国内における普及と、中国から日本、また他の国や地域への普及・定着といった、2つの研究方向がある。

中国国内における普及については于亜(2005a)によれば、春秋戦国時代に黄河下流域で誕生した餃子が民国時代に正月等の儀礼食として長江以北のほとんどの地域に定着し、「点心」として長江下流域の現江蘇省ないし広東省にまで至っていたのである(于亜2005a:44)。なお于は2000年以降に1950年代から1960年代にかけて中国東北部の黒竜江省に移住した山東移民者の餃子食習俗の継承および変容について聞き取り調査を重ねてきた。于の調査研究から、餃子のごちそうであることや行事、祭祀等に使う特別な食品であるという位置づけが伝承されているが、具材の組み合わせに移住先の地域の特徴が加わったということがわかった。移住者の村では、みな故郷の山東省と同様に季節の野菜と豚肉を使用するが、「酸菜」(発酵させた白菜)という東北地域の代表的な野菜もよく使うようになり、地元の畜産物である羊肉やロバの

肉を使う村もあるという（于亜2019: 6-11）。

日本における餃子食の普及と定着については近年、数多くの研究成果があげられている。先学諸氏の研究から以下のことがわかってきた。江戸時代には餃子が中国料理として『清俗紀聞』等の文献で紹介されている。続く明治時代に中国の蒸し餃子が最初に日本の料理書に登場し、明治42年以降に焼き餃子と水餃子も見られるようになる（vesta 編集部2011: 32）。大正末期になると東京では、北京で暮らした経験のある日本人の経営していた食堂が「餃子」（蒸したものの）、「湯麵餃兒」（ゆでたものの）、「鍋貼」（焼いたもの）を売り出したが、日本全国に広がらなかった（魚柄仁之助2020: 117）。しかし転機となったのは、昭和20年代以降に旧満州地域からの引揚者が中国大陸へのノスタルジーをつのらせるなかで、餃子が外食の人気者になったという（田中静一1999: 228）。そして1960年代から始まる冷凍餃子の大量販売に伴い、餃子が家庭料理にも浸透し、日本の「国民食」にまで発展してきている。さらに1990年代以降に町おこしに利用されたこともあり、宇都宮や浜松といった日本各地方のご当地餃子の多様性が広く認知された（草野美保2013: 191-198）。なお旧満州の焼き餃子より皮を薄くして焼くのは、日本の「ご飯+汁+おかず」という食習俗に適した結果であり、主食から「ご飯に合う副食」や「酒の肴」へ変わることも焼き餃子が定着する一因であるという（vesta 編集部2011: 35）。

一方、文化人類学者の石毛直道は世界における餃子状食品の名称に着目し、中国語起源の名称を使う場所が中国から伝播してきた餃子状の食品を受け入れた地域と推察している（石毛2011: 10-11）。石毛によると、中国語起源のマントウ（饅頭：mántou）・ポーズ（包子：bāozi）・モモ（饜饜：mómo）系列のアジアにおける分布が以下の通りである。マントウ（饅頭）系列に関しては、朝鮮半島の水餃子や蒸し餃子にあたる食べ物を呼ぶ「マンドウ」のほか、中国新疆ウイグル自治区の少数民族住民の「マンタ」、トルコの「マントゥ」、トルコ系民族の国であるウズベキスタンの「マントゥイ」と呼ばれる餃子状の食品を例に挙げ、「中国のマントウという名称がシルク・ロードのトルコ系の民族によって西に伝えられた可能性がたかい」としている（石毛直道2011: 10）。2つ目のポーズ（包子）系列とはモンゴルの焼売形の蒸し餃子の名称であるという。モンゴルの水餃子を「バシン」といい、中国の餃子の別名である「扁食（biǎnshí）」に起源するとされる。3つ目のモモ（饜饜）系列は中国のチベット高原やネパールにおける餃子状の食品と具のない饅頭状の食品の総称であるという。

現在の標準中国語では、「饅頭」はコムギ粉で作られる具のない蒸しパン、「包子」は野菜や肉などの具材を詰めた中華まん風の食品である。「饜」は中国山西省や陝西省、山東省等の地域の方言であり、具のないマントウ状の食品の名称である。いずれも餃子ではない。これに対して石毛は饅頭、包子、餃子を区別しない時代に中国から伝わったと解釈している（石毛直道2011: 10）。前述の于亜（2005a）の調査では、山東省に水餃子を「水包子」、「扁食」、「水饜饜」（「饜」（bō）と「饜」（mó）の発音が近い）と呼ぶ地域がある。マントウ、ポーズ、モモ系列の名称が分布する、上述したアジア諸国の餃子状の食品が中国から伝わったものであると石毛

の指摘のとおりと考えてよからう。さらに石毛はアジアから地中海にかけての餃子状食品の名称を探り、中国語起源の分布域が「13世紀後半に中央アジア、西アジア、東ヨーロッパの一部で支配したモンゴル帝国の版図と、その隣接地域にほぼ一致する」と指摘し、モンゴル帝国が餃子をひろめた可能性を示唆している(石毛2011: 11)。一方、日本の「ギョーザ」は、この3つの系列に含まれていないが、旧満州に多い山東音の「餡饅」(グッザー: gǔza) のなまりからきたのである(田中静一1999: 228)。

近年、中国発祥の餃子が日本食としてフランス経由で世界各国へと広がり、さらにフランス式の食べものとして再び日本に戻ってきている、と岩間一弘(2019: 126)は中国料理がなぜ広まったかを論じる際に、興味深い事例をあげている。なぜ中国の水餃子ではなく、日本の焼き餃子なのかについては、焼き餃子が機械で作りやすく調理時間も短いので欧米の飲食店に導入しやすいからである(徐航明2018: 104)。そして餃子の中身が現地の食材を利用し現地の人々の好みに合わせてアレンジがしやすいので、他民族国家のフランスでも宗教を問わずでも食べられるからである(岩間一弘2019: 126)。こうした餃子は一種の「プラットフォーム料理」、すなわち「食べる側の好みに応じて自由にカスタマイズ」できる料理と位置付けられている(徐航明2018: 103)。

フランスにおける餃子の普及だけでなく、日本における餃子の定着も中国国内の山東移民村における餃子食の変容等も、餃子の具材や調理法がアレンジしやすいという「プラットフォーム料理」の性質に起因していると考えてよからう。それゆえ中国国内ないし世界各地に様々な餃子や餃子風の食品が誕生し、多様な地域性を成しているのであろう。

4. 「餃子」の地域性および餃子のもつ文化的意義に関する研究

中国の餃子食文化に関する実証研究の先駆者は、長期にわたる実地調査から得られた一次資料と地方誌を中心とする文献史料を駆使して、文化地理学的視点から山東省における餃子食の実態と地域的特徴を解明した于亜(2005a、2005b、2019)である。于の調査研究から山東省の14地点の調査対象地に30種類以上の餃子が存在し、日常の食生活や祝宴から年中行事、婚礼、葬儀・法要などのさまざまな場面に供応される共食物、神仏・祖先祭祀の供物、親族・人間関係の確認、強化のための交換物等として登場することがわかった。

特に注目に値するのは、婚礼と葬儀における餃子の共食等にみられる儀礼食のもつ社会的意味に関する于の報告分析である。于によれば、婚礼における餃子の共食は婚家同士および両家の親類縁者または地域の人々にまで広く及び、人間関係の構築に一翼を担うが、葬儀では餃子を墓場にまいたり埋めたり供えたりして共食しない地域が多い。共食する地域でも近親者や身内の男性のみ許され、血縁関係および儒教の男性優位という秩序を再確認させる意味があるという。こうした各地における餃子の呼称、製法、行事における用途などにみられる多様な地域

性が、その土地の自然環境や生業、習俗に由来したものであり、儀礼食としての餃子が「家族の健康・平穏、子孫繁栄、穀物収穫への感謝、豊作への祈念を込め」、「血縁関係を確認、維持すること、隣人との交流を深める」機能があると、于是指摘している（于2005a: 58-59）。

従来、中国の食文化研究は文献史料による歴史的研究に偏重していた。各地の餃子食習俗に関しては、歴代の地方誌や1980年代以降に出版される地域の民俗誌等の文献に散見されるが、于のように実地調査を踏まえ、現代の生活者の実践のなかで餃子食の地域的特徴と文化的社会的意味を考察した論考はなかった。この意味では于亜による餃子食の実証研究は画期的なものと言える。

餃子食のもつ文化的意義に関しては、民俗学視点からアプローチした周星（2006）の研究も注目すべきである。周は北方中国における餃子関連の民話や伝説、餃子名称の語呂合わせ、餃子作りのしきたりとタブーを考察した。供応や婚礼の場、そして年中行事に多用される餃子が「新旧の交替」、「一家団らん」、「富」、「運勢」の象徴物となり、「高度に儀礼化された民俗食品」であると論じている。

例えば大晦日の餃子作りについては山東省の一部地域に「囲福」というしきたりがある。餃子を何重に重ねた円のように並べ、さらに馬蹄銀の「元宝型」の餃子を1つ中心に据えるのである。すなわち「元宝型」の餃子を富・福の象徴とし、それをしっかりとつかむよう何重の円で囲むという。それに対して山東省内では、円形にすると袋小路に迷い込み窮地を抜け出せないことが連想されるため、餃子を横一列に並べる地域もあるという。

行事食の共通性に神話的要素が含まれると指摘した民俗学者の張志春（2013、2018）の研究も示唆に富む。張によれば例えば陝西省の行事食は正月に餃子やワンタン、清明に「青团」（草団子）、端午にちまき、中秋に月餅があるように、餡入りの「包み型」という共通点がみられる。誕生祝いや婚礼時の儀礼食とされるたまごも、殻や白身が卵黄を包む食品である。すなわち餡と皮の境界がはっきりと分別できぬ混沌状態にある。食べる（＝破壊する）ことは、盤古が混沌から世界を創り出すことに通じ、命を更新する力を得て行事や儀礼を無事通過するのである。「包み型」という皮に餡を包む食品が混沌を意味するか否かについて検討を要するが、餃子など祭祀や行事に欠かせない食品の特殊性が何に拠っているのか、と考えさせる論考である。

5. 終わりに：民俗学からみる中国の餃子食文化の課題

民俗学の視点から考えると、まず中国各地における餃子および餃子食に関する実証研究を進める必要がある。山東省における餃子の名称や製法等については、今後も餃子の食文化研究のなかで改訂や補足を加えることがあろうが、おおよそその地域的分布と特徴は以上の于亜による考察で明らかになった。

しかし山東省以外の地域に目を向けると、その地の餃子の名称や皮の素材、餡の組み合わせ等の実態、さらに日常のごちそうとされるだけなのか、行事食や儀礼食としても利用されるのか、もし利用されているのならば、どのような民俗文化的意義をもつのか。こうした問題については、1980年代以降に出版される地方誌の年中行事や冠婚葬祭、郷土食等の項目に記されているが、『山東民俗』や『山東黄河民俗』、『黄河文化叢書：民食巻』などのように、省単位で述べるものが多い。しかし行政区分上で同じ地域であっても、都市部と農村部、そして農村部の村落同士に生業や人の移動によって食習俗が異なることがある。

また餃子食は清代にすでに中国の北限である黒竜江地域から遠く離れた南方の広州一帯まで広がっていた。清代と続く民国時代における地域的様相を把握したうえで、今日にいたる変容を検討する必要もある。そのためには、清代・民国時代・現在の地方誌と民俗誌等の文献史料調査と平行して、于亜のような実証研究を積み上げていくことは不可欠である。なお石毛直道が行ってきた中国起源の餃子の名称と餃子食の伝播に関する考察のように、今後の実証研究のなか、中国各地における餃子の方言での呼び方にも留意すべきである。こうした地域内における餃子の名称の歴史の変遷を整理し、地域間の方言による名称の関連性を分析することが、史料に記されていない餃子の中国国内における伝播や変容の解明に役立つと期待できる。

次に供物や儀礼食全般における餃子の位置づけについて考える。現在、北方中国の多くの地域では餃子が墓参りや年中行事における祖先祭祀等の供物または冠婚葬祭時の儀礼食とされる。しかし祭祀や儀礼に種々の食品が多用されるため、餃子の特殊性を解明するには供物や儀礼食全般において餃子を位置づける視点が必要である。

年中行事における祖先祭祀については、葉涛（主編）『山東民俗』に大晦日に以下の供物を用意し祖先を祭ると記されている。供物台に並ぶ順に1列目は①ちょこ（酒）、②ちょこ（茶）、箸、2列目は③米飯、④水餃子、3列目は肴4品（⑤鶏、⑥魚、⑦豚、⑧豆腐）、4列目は⑨果物（ドライフルーツ、蜜漬けの果物も含む）、5列目は真ん中に香炉、左右にロウソク台、両端に⑩「供饅」（マントウかマントウ系の主食類）とある（葉涛2004: 160）。この記述にあるように大晦日の祖先祭祀に①-⑩の10種類の食品が供えられ、米飯、水餃子、「供饅」と3種類の主食が必須であるため、餃子のみ重要視されているわけではない。一方、黄河流域における葬送儀礼および死者の初七や死後百日、一周年忌の祭祀では、マントウやマントウ系の食品が多用される（薛2001: 173）。そのうち山東省では葬儀や法要時に餃子が墓下に埋めるもの、墓前に供えるもの、墓地に撒くものとされ、近親者の共食に使用される地域があるが、葬儀用の供物の主流がやはりマントウであるという（于亜2005: 56-57）。

婚姻儀礼に関しては、婚約時に婚家と嫁の実家におけるマントウ類の贈答が中国西部の甘粛省から東部の山東半島までの広域にみられる（薛麦喜2001: 172）。前掲の『山東民俗』によれば、婚約時に両家がマントウ類や穀類、酒、肉などを贈り合うことがわかるが、餃子の食用や交換に関する記述が見当たらない。たとえば山東省の德州地域では婚家が豚肉2キロ、マン

トウ2キロ、乾麺1キロ、コメ1キロに一握りの小麦ふすまを添え、お盆に入れて嫁の実家に届ける。嫁の実家は受け取った後に、ふすまにコムギ粉を撒き、豚肉を半分に取り取る。そして、もう片方の豚肉に餡入りの「餅」（コムギ粉で作られる円盤状の食べ物）を200個添え、婚家に送り返す（葉濤2004: 245）。これらの食品のなか、特に重要視されるのは、おそらく①豚肉、②小麦ふすまとコムギ粉、③「餅」であると思われる。この三品はそれぞれ縁起担ぎの名称がつけられ、儀式的な意味が付与されている。婚約用の豚肉は「おしどりの肉」と名付けられ、両家が半分ずつもつ。ふすまとコムギ粉は、現代中国語で「麩子」（fūzi）、「面粉」（miànfěn）と読み書く。「麩」は「夫」（fū）の同音異義語であり、ここで「夫婦」を意味する。「面」は麺類の意のほか、「対面」の「面」にも通じる。ふすまにコムギ粉を撒くことは、「夫婦対面」の儀といい、婚約を結ぶ男女の対面を象徴する。嫁の実家から返される「餅」は「喜盒子」といい、200個のうち、大きくこしらえた2つが婿とその両親への返礼である。この「餅」が後に婚家の親戚縁者や近所の人々に配られ、婚約成立のお知らせとされる（葉濤2004: 245）。婚礼の当日に徳州地域では新夫婦が新居の寝室で「子孫餃子」と呼ばれる水餃子を共食する儀があるが、米飯やモチ類、麺類やコムギ粉の「餅」および肉等の食品も、さまざまな儀に使用されるという（葉濤2004: 250-259）。また于亜の実地調査で明らかにした山東省の4事例も婚礼日の花嫁の送り・迎えの前後や祝宴時または花嫁の里帰り後における餃子の食用である（于亜2005: 54）。于の研究では餃子が婚家と嫁の実家における儀礼的交換・贈答、そして婚礼時の祖先祭祀に使用されることは確認されていない。

以上、見てきたように、今日、黄河流域の北方中国の祖先祭祀および冠婚葬祭時に餃子やマントウ等の多様な食品が使用されることがわかる。山東省の事例があるように餃子を祝宴等における代表的な供応食と考えて妥当である。しかし、数多くの供物のなか、特にマントウというコムギ粉食品同士と比較すると、餃子の供物としての重要度を検討すべきである。婚礼や葬式においては、餃子が新夫婦の象徴的な共食行為および祝宴や法事等の重要な供応食であるが、マントウ等の贈答にみられるような姻戚関係の構築を象徴する交換物ではないようである。

また餃子がいつ頃から今日のように供物や儀礼食として使用されるようになったのか。ここでは、まず餃子の本場とされる山東省各地の地方誌に依拠し、祭祀における餃子の歴史的様相を探ってみる。地域における餃子の利用を詳細に検討するには史料制約があるなか、地方誌は年代と地域区分が明確にされているため、庶民の生活における餃子の歴史を解き明かす、有益な資料である。しかし、これらの地方誌の原本が中国各地に散在し、一部が入手困難である。そのため、以下は地方誌から民間習俗に関する記録を抽出した『中国地方志民俗資料匯編』（華東巻上）（丁世良、趙放（主編）1992: 91-344）に基づき、考察する。

餃子が一般名称となった清代以降の山東省各地の民俗資料は、清初の康熙9年から清末の宣統3年（1670年-1911年）までの77冊と、民国9年から民国31年（1920年-1942年）ま

での44冊、計121冊の地方誌から抜粋されている。そのうち、「祭礼」(祖先祭祀等の儀礼)の項のある65冊から供物関連の記載が40条確認できる。これらの記録を整理すると、祭祀に使用される供物が表1のとおり、おおよそ7種類に分けられる。供物の文化的意義に関する考察は別稿で論じ、ここでは品目の列挙にとどめる。

表1 地方誌に記載されている山東省各地の「祭礼」で使用される供物(清代—民国時代)

No.	種類	品目(中国語の原文)
1	いけにえ	牲禮 [いけにえと甘酒] (5)、鶏 (4)、肉 (2)、三牲 [牛・羊・豚]・牲禽 [いけにえと家禽]・牲 [いけにえ]・豚・魚・羊・雉 (各1)
2	酒肴	酒膳 [酒肴] (5)、饌 [酒食] (5)、清酒 [上質な酒] (2)、肴酒・酒肴・酒醴 [各種の酒]・酒・肴醴 [醴:肉醬や魚醬]・肴蔬 [魚肉・豚肉・蔬菜等の酒肴]・肴粢 [魚肉・豚肉等と穀類]・肉食 [肉類の料理]、肝肺 [もつ・レバーと肺臓] (各1)
3	主食	麵食 [麵製品] (2)、麵粉製食品 [麵製品]・米飯・饅饅 [マントウ]・面糕 [コムギ粉やキビ粉製のモチ]・水餃 [水餃子] (各1)
4	穀物	新麦・麦 (4)、黍盛 [器に盛ったキビや穀物] (2)、黍・稻 (各1)
5	果物	果品 [生の果物と干した果実] (9)、果核 [果物] (3)、果蔬 [果物と蔬菜]・果実・蔬菜・蕪 [ニラ] (各1)
6	茶・茶菓	茶・茶菓 (4)
7	旬物	時物・時食・角黍 [端午の行事食・ちまき]・月餅 [中秋の行事食] (各2)、時饌・時鮮・(春の)蕪 [ニラ] (各1)

注:下線と括弧は筆者によるもの。[]内は和訳、()内の数字は確認される記述の回数を示す。1つの記載につき、複数の供物が記されるケースがある。

「旬物」に関しては、「薦新」、「薦熟」、「薦諸物皆以其節」(熟した五穀や果物をもって供えること)、といった記述が計12カ所確認されている。

表1に示したように、餃子関連の記載は以下、『泰安県志』(14巻)(民国18年・1929年)に記されている1カ所のみである。

除夕に家長が線香をあげ、一家を率い正門で先祖を出迎える。先祖を祭壇の設けられた室内に導き、茶菓を献ずる。夜12時に、鶏、魚、肉、もつ(レバーと肺臓)、蔬菜、米飯、マントウ、黄白二色のコムギ粉やキビ粉製のモチ、水餃子を先祖に供え、男女が順に拝礼する。

[中国語の原文] 除夕家長率子弟奉香向大门外出迎,引至祭室,奉茶献果,五夜(「午夜」の誤り、筆者注)设鸡肉肉、肝肺、蔬菜、米饭、饅饅、黄白面糕、水饺祭之,男妇挨次行礼(『中国地方志民俗資料匯編』(華東卷上)1992:276)。

無論、記載回数の多寡のみで供物の重要度を判断するのが性急な結論になってしまうが、餃子が北方中国の祭祀や儀礼に使用される数多くの供物の一つであると認識したうえ、さらなる

文献ならびに実証調査に基づき、供物や儀礼食全般における餃子の文化的意義を再検討する必要がある。

最後に周知のように、中国の食文化は黄河流域一帯のムギ・雑穀文化圏と長江流域一帯のコメ文化圏に大別できる。黄河流域で誕生した餃子はどのように長江流域一帯に受容され定着してきたのか、どのような変化が生じてきたのか、こうした中国国内における餃子食の伝播を究明する研究も期待される。また筆者が長江下流南岸地域における実地調査から、モチや団子等の米食品が年中行事と冠婚葬祭に伴う奉納・贈与・共食といった一連の食行動に使用されることを確認した。これらの米食品が米という最上位の穀物の価値を背景に、その名称である「団・円・糕 (gāo)・粽 (zòng)」が同音異義の「団らん・円満・高 (gāo)・高位や高水準の生活」・中 (zhòng)・祈願成就」に縁起が担がれ、代表的な供物および姻戚同等の人間関係の構築・強化の象徴的交換物とされている (甘靖超2014, 2017)。これは前掲、周星 (2006) が指摘している餃子をめぐる語呂合わせの仕組みに通じる。また于亜 (2005a) の調査で明らかになった、黄河流域の山東省の馬蹄銀にかたどった「元宝型」の餃子があるように、長江流域の江蘇省や浙江省においても「元宝型」のモチを正月に食べる習慣がある。なお、冬至の行事食をはじめ、北中国の餃子・マントウと南中国の団子・モチは黄河、長江文化圏の主要作物であるコムギ、コメから作られる食品であり、対照的な存在でもある。張志春 (2018) が提起している行事食にみられる「包む」という共通点に着目すると、餃子と団子も「包む」食品同士である。今後、餃子、マントウ等のムギ・雑穀文化圏の代表的な主食類の行事食・儀礼食の特殊性及び文化的意義を論じる際には、コメ文化圏の団子・モチとの比較的な視点も必要である。

謝辞：本研究はJSPS 科研費 JP20K13820の助成を受けたものです。

参考文献

日本語文献 (著者名の五十音順)

青木正児 2001 (1949) 『華国風味』岩波書店 (ワイド版岩波文庫)。

石毛直道 2011 「餃子ロードをさぐる」『vesta (特集：世界の餃子とその仲間)』No. 83, 味の素食の文化センター, pp. 8-11.

岩間一弘 2019 「中国料理はなぜ広まったのか——地方料理の伝播と世界各国の『国民食』『国民料理』の形成」ドメス出版, pp. 109-130.

于亜 2002 「中国食文化研究の展開——餃子食研究への序章」『兵庫地理』47, pp. 11-22.

于亜 2005a 「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), pp. 44-61.

于亜 2005b 「現代中国農村における餃子食の展開と意味——山東省を事例に」『アサヒビール学術振興財団食生活科学・文化及び地球環境科学に関する研究助成研究紀要 (2004年度)』19, pp. 1-10.

于亜 2019 「餃子食にみる食文化の継承と変容」『大手前大学論集』20, pp. 1-17.

魚柄仁之助 2020 「日本の餃子」『国民食の履歴書——カレー、マヨネーズ、ソース、餃子、肉じゃが』青弓社。

- 甘靖超 2014 「中国村落の婚姻儀礼におけるモチ米食文化とその機能」『生活学論叢』Vol. 25, pp. 37-48.
- 甘靖超 2017 「中国江南のモチ米食文化とその機能——民俗学的人類学的考察」『アサヒビール学術振興財団食生活科学・文化及び地球環境科学に関する研究助成研究紀要(2015年度)』30, pp. 55-68.
- 木村春子[ほか]編著 1988 『中国食文化事典』角川書店.
- 草野美保 2013 「国民食になった餃子——受容と発展をめぐる」『日本の食の近未来』思文閣.
- 洪光住 1988 「中国飲食文化歳時記」木村春子[ほか]編著『中国食文化事典』角川書店.
- 周星 2006 「餃子：儀礼化された民俗食品及びその象徴した意義」『文明21』17, pp. 15-35.
- 徐航明 2018 『中華料理進化論』イースト・プレス.
- 田中静一 1999 「日本化した中国の食と料理」『講座食の文化(第2巻)』農文協.
- 張競 2011 「史料のはざまに隠れたものをたずねて——餃子の歴史について(中国)」『vesta(特集：世界の餃子とその仲間)』No. 83, 味の素食の文化センター, pp. 12-19.
- vesta編集部 2011 「日本の餃子——普及と定着(日本)」『vesta(特集：世界の餃子とその仲間)』No. 83, 味の素食の文化センター, pp. 32-35.
- 中国語文献(著者名のピンイン順)
- 丁世良、趙放(主編) 1992 『中国地方志民俗資料匯編』(華東卷上)書目文獻出版社.
- 宮衍興、解華英、胡新立 1991 「薛国故城勘查和墓葬發掘報告」『考古学報』1991(4), pp. 449-495.
- 柳洪亮 1992 「1986年新疆吐魯番阿斯塔那古墓群發掘簡報」『考古』1992(2), pp. 143-156.
- 山曼等編著 2005 『山東黄河民俗』濟南出版社.
- 呉震 1959 「吐魯番阿斯塔那唐墓中有重要發見」『考古』1959(12), pp. 689-690.
- 薛麦喜(主編) 2001 『黄河文化叢書・民食卷』山西人民出版社.
- 葉涛(主編) 2004 『山東民俗』甘肅人民出版社.
- 張志春 2013 「称谓・原型・意義——餃子文化論」『唐都学刊』29(3), pp. 69-73.
- 張志春 2018 「歲時年節礼儀食品中的神話積淀」『咸陽師範学院学報』34(1), pp. 30-33.
- 張自烈(明), 廖文英(清)編; 董琨整理 1996 『正字通』中国工人出版社.

キーワード：餃子、地域性、多様性、儀礼食、供物

要旨

中国饺子饮食文化的研究成果与课题

甘靖超

饺子是一种在中国各地广受欢迎的家常美食，在中国广大北方地区更是待客酬亲、庆贺年节、操办红白喜事等不可或缺的节庆食品，具有特殊的文化意义。中国的饺子于20世纪初期传入日本，其后衍生出的日式煎饺现已成为备受日本民众喜爱的“国民饮食”。对此，中日两国的学者们从历史学、人类学、民俗学、地理学、家政学等视角对饺子饮食文化开展了诸多学术研究。其中中国饺子饮食文化相关的研究成果主要可以归为四类：(1) 定义饺子范畴的归纳性研究、(2) 厘清饺子的起源、变迁及饺子饮食文化传播的研究、(3) 分析饺子饮食的地域性特征的研究、(4) 探究饺子在中国节庆饮食中所承载的文化意义的研究。本文主要概括了21世纪以来中国饺子饮食文化相关研究的成果，并在此基础上从民俗学的视角探讨了未来中国饺子饮食文化研究的发展方向。

关键词：饺子，地域性，多样性，节庆食品，供品