

福建省の菜譜

南 廣子・安部公子・糟屋優子

Studies on Cooking in Fujiansheng, China (II)

Hiroko MINAMI, Kimiko ABE and Yuko KASUYA

はじめに

1985年8月、日中茶の文化交流会考察団の一員として、烏龍茶の発祥地である中国福建省の厦門、漳州、武夷山、福州を訪れる機会を得、中国福建省の食品と菜譜について調査し、調理操作法を中心に分類し、また、献立構成上から調理学的に考察を行ったので報告する。

福建省の概要

福建省の位置は広東省と江西省と浙江省に囲まれ、東は台湾海峡の海である。省都は福州、第二の都市厦門、泉州は海岸線にある。しかし、武夷山系をはじめ山地、丘陵地帯が全省面積12万余km²の90%を占め、それを縫うように閩江、普江などが流れている。気候的には亜熱帯性気候で平均気温は年間摂氏16～20度である。亜熱帯性植物の種類も多く、山、海、川などから福建菜の独特で豊富な原材料が提供される。

人口は約2104万人、漢族のほかに、畚族、苗族、回族などの少数民族¹⁾がいる。省都である福州は政治、経済、文化の中心地であり、また、貿易港として外国との交流が盛んであった。

気候温暖にして資源豊富であるこの地方は、食文化の内容も豊富で「仏跳牆」²⁻⁶⁾「土笋凍」²⁻⁵⁾など、多くの名菜がある。また、由緒ある寺院も多く、特に南普陀寺は1000年以上の歴史をもち、ここでの精進料理も有名である。

調査方法

1. 調査期間……1985年8月1日から9日間

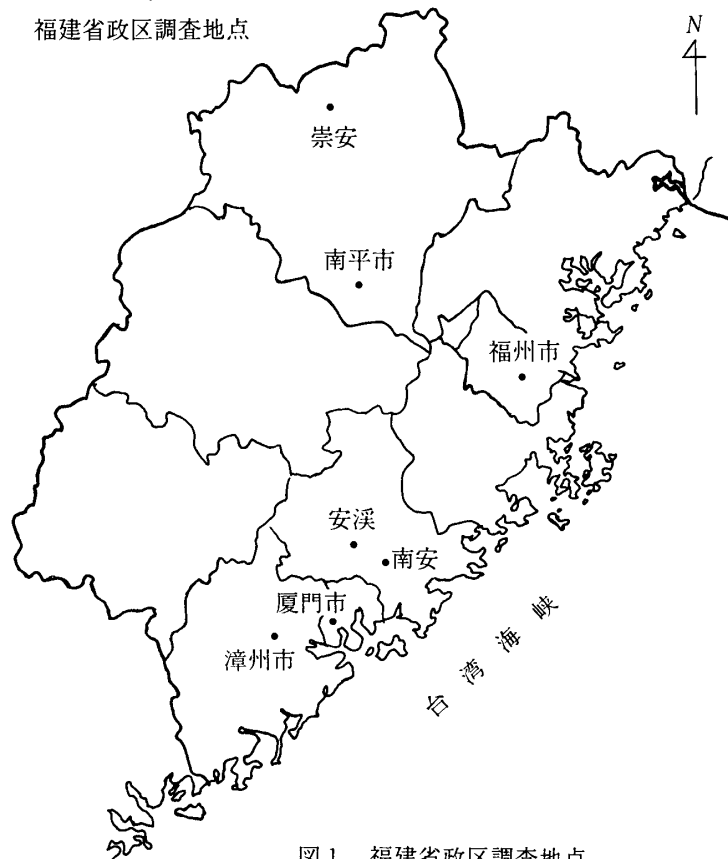


図1 福建省政区調査地点

2. 調査項目……調理のための食品材料, 調味料, し好性飲料と菜譜について
 3. 調査地区……福建省の5地点 (厦門, 漳州, 武夷山, 福州, 羅源), 広東省の広州, 香港の賓館, 招待所, 自由市場等 (地図参照)

結果及び考察

今回調査した地点での全菜譜を地域別食事と料理数としてまとめ表1に示した。ここで記録した菜譜をもとに次の考察を行った。

1. 献立構成について

中国料理の献立は一般的な日常食 (家常便飯) と宴席 (筵席) 料理⁷⁾とに分けられる。

筆者らは主として宴席 (筵席) 料理について調理学的に分類し, 考察を行った。

宴席 (筵席) 料理の基本的な献立構成は, 食前のおつまみ (京果: 乾果-西瓜の種・南瓜の種・龍眼・松の実, 蜜餞-果実・野菜の砂糖煮) が出される。ついで, 前菜 (冷葷, 熱葷) が供され酒が出る。そして, 大菜 (大件=メインディッシュやその他, 熱菜, 湯菜, 甜菜, 腌菜), 最後に点心類, 果物などである。

調査期間中の献立構成は一応基本的なパターンに基づいて作成されているようであった。量的な問題は, 一人一皿の割合で準備されている。つまり, 一卓を囲む人数によって料理数が決まってくる。ただし, 例外はある。

ここでは, おつまみの京果や前菜がほとんど供されず, いわゆる酒類と一緒におつまみが出されるという前半の部分が省略か簡略化されている。例えば, 大件, その他の料理がすぐ出され, 食事という要素にウェイトがおかれているようでもあった。これも, この地方の特色かもしれない。

2. 朝食について

中国の朝食は点心類を中心としたものが多いが, 今回の調査期間中の朝食は旅行日程により色々なスタイル (表2) がみられた。すなわち, 多様化していく中国の一つの面を表現していると考えられる。

1) は, 朝食の時間が列車内であったため, 列車内食堂であるが一品とは単純であった。

表1 地域別食事と料理数

地域別 料理数	香 港		福 建 省						広 東 省		計
	珍 宝 海 鮮	ミ ホ ナ テ マ ル	厦 門	漳 州	武 夷 山	福 州	羅 源	北 園 酒 家	南 湖 賓 館		
			悦 華 飯 店	華 僑 飯 店	慢 亭 山 房	列 車 食 堂	閩 江 賓 館			飛 行 場 内 堂	
朝食 料理数	7		7	7	18 (2)	1	38 (2)			6	84
昼食 料理数		8	8	11	20 (2)	6		9	11		73
夕食 料理数	9		9	9	24 (2)		18 (2)			10	79
計	24		196						16		236

(2) は食事回数を示し他は (1) である

表2 朝食の色々なスタイル

1) 列車食堂の場合	湯麵のみ	1回
2) 弁当の場合	麵包, 蛋糕, 饅頭, 煮鶏蛋, リンゴ, コカ ・コーラ, ビニール袋に入れてある	1回
3) ランチスタイル (一皿盛り)の場合	油条, 鹹蛋, 肉脯, 笋炒, 醬菜と粥	4回
4) ハイキングスタイル の場合Ⅰ	中国風・洋風・和風(白飯, 味噌汁)の朝食が 揃えてある	1回
5) ハイキングスタイル の場合Ⅱ	中国風で統一してある 甜点心, 鹹点心な ど20種類以上が揃えてある 飲物はミルク コーヒー, 紅茶, 烏龍茶など各種ある	2回

2) は、早朝出発のための弁当である。中国にはあまり弁当を持参する傾向はないと聞いているが、旅行を予定通り進めるためにも外国人の「弁当」という発想が、少しは導入されているように思われた。今後も旅行者に対する一方法として定着していくのではないかと考えられる。

3) は、中国の朝食の典型的なスタイルであり、肉脯（でんぷ）が供されているのは福建省や台湾の特産品であるためと思われる。

4) は、大ホテルで外国人の好みにあうよう和、洋、中国風の朝食が準備され、サービスの程が伺える。日本の大ホテルと同じ傾向が散見された。

5) は、都会の大ホテルの中国スタイルの朝食。点心類や醬菜、飲み物などそれらの数は豊富であり、好みの料理を自分の食欲に合った量を摂取することが出来る。

4), 5) のスタイルは一皿ずつサービスする必要がなく、人手が多くいらぬが、料理の多少の無駄は見込んでおかなければならない点は当然といえよう。

3. 昼・夕食の献立の分類

昼・夕食の献立構成をみると、京果（おつまみ）はみられず、また、前菜の供されることはほとんどなかった。湯菜（スープ）は毎回2～3種類、その材料は冬瓜（とうがん）、糸瓜（へちま）、蛋（卵）、紫菜（のり）、田鶏（食用蛙）、蛇（へび）、玉米（とうもろこし）その他であった。大菜としての代表的なものは「仏跳牆」「土笋凍」「冬瓜帽」「煎焗龍蝦」「白灼海蝦」「蝦酥」「清沌甲魚」「穿山甲」などである。他の大部分はどこでも同じような内容の献立であった。大菜の全献立を最終の調理法から表3に示すように分類⁸⁾した。

表3 福建料理の分類

月日	前菜	湯菜	油を熱の媒体にする炒, 炸, 爆菜などの調理	水を熱の媒体にする焼, 烩, 燜菜などの調理	蒸気を熱の媒体にする蒸, 扣, 燉菜などの調理	直火, 気体を熱の媒体にする烤, 烙, 乾菜などの調理	冷菜 凍菜	朝食 点心
8/1	0	1	1	3	1		1	7
	2	1	2	7	2			7
	3	0	4	6	1			1
	4		2	10	3			12
	5		3	7	4	1		6
	6		3	5	2			18
	7		3	6	4		2	20
	8		2	7	3	1		6
	1	20	49	19	13	2	3	66
割合%	0.9	18.7	46.3	17.8	12.2	1.8	1.8	—

油を熱の媒体にした調理（炒・炸・爆菜）の「炸蝦」「仏手炒肉片」などが約47%を占めている。水を熱の媒体にした調理（焼・烩・燜菜）の「紅燒牛肉」「咖喱鶏塊」などが約18%、蒸気を熱の媒体にした調理（蒸・

扣・燉菜）の「清蒸排骨」などが約12%、直火・気体を熱の媒体とした調理（烤・烙・乾・燻）の「香酥鴨」などは約2%と少ない。冷菜の調理（拌・焢・凍菜）は約2%であった。夏季の献立であっても冷菜は非常に少なく、大部分の料理が何らかの形で熱処理をした調理であるということが出来る。点心類は上記のように分類せず「点心」としたが、毎食白飯、炒飯、饅頭、麵などが2～3品供された。甜点心（デザート）は氷凍蜜瓜官燕（燕の巣メロンシロップかけ）、水晶包などめずらしい品もあった。果物は平均1～2種類くらいで苹果（りんご）、香蕉（バナナ）、西瓜（すいか）が用いられることが多かった。

4. 福建料理の特徴

1) 食品材料について

全菜譜の中から、使用された食品材料について次のように分けて記載した。(表4参照)

a 主な動物性食品材料⁹⁾

水牛肉, 猪肉 (豚肉), 鶏肉, 鴨肉, 鵝鳥肉, 鴛鴦 (おしどり), 紅腸, 香腸, 肉鬆 (豚肉でんぶ), 穿山甲 (オオアリクイ), 昌魚, 鰻魚, 泥鰌, 班魚, 蝦, 螃蟹 (ガザミ, アサヒガニ), 魷魚, 鮑魚, 香螺, 海參, 海蜇, 魚翅, 干貝, 牛奶, 皮蛋, 田鶏, 蛇, 蹄筋 (アキレス腱) など豊富な種類と素材を上手に生かし, 変化のある調理法の数々があった。

b 主な植物性食品材料¹⁰⁾

粳米, 糯米, 米粉, 麵条, 馬鈴薯, 豆腐, 豆腐干, 韭菜, 韭黄, 葱, 洋葱, 竹筍, 豆芽菜, 空心菜, 冬瓜, 黄瓜, 糸瓜, 番茄, 青椒, 胡蘿蔔, 冬菇, 洋磨菇, 木耳, 西瓜, 苹果, 梨子, 西洋梨, 香蕉, 荔枝, 龍眼, 黄皮, 紫菜などがある。野菜中の葉菜類は少なく, 季節がらきのこ, 瓜類を用いた料理が多かった。また, 紫菜は塩漬けにして保存し, スープ料理によく用いられていて特に興味のあるところであった。

c 調味料・香辛料・嗜好飲料¹¹⁾

甘味……白糖, 紅糖, 冰糖, 蜂蜜

塩味……塩, 蝦醬, 蝦油, 豆油

醋味……白醋

辛味……花椒, 芥子, 辛椒, 姜

香り……紅糟, 五香, 粉葱, 花椒, 桂皮, 茴香その他

啤酒……上海, 光明, 青島, 広州, 強力などの銘柄がある

葡萄酒…通化紅葡萄酒, 中国白葡萄酒

茶 ……烏龍茶, 花茶, 普洱茶などがある。武夷山系で栽培・生産される烏龍茶は芳香・味ともに良く, 小さな茶器を用いて老若男女を問わず, 屋外でも楽しんで非常によく飲まれている。

果汁……鮮柑桔汁, 荔枝桔汁

乳製品…朝食には粉ミルクが必ず出され, また, 甜牛奶 (ヨーグルト), 甜筒雪糕 (アイスクリーム) も時々みかけ, 普及しつつあるように感じた。しかし, 粉ミルク, 牛乳は主に乳幼児用で一般への普及はこれからと思われる。

咖啡, コカ・コーラなどの清涼飲料の普及がすすんでいた。

2) 福建名菜の紹介

中国料理のおいしさは, 動物性食品の乾物をじっくりもどして味のあるだし汁や, その他相性の良い材料の中にゼラチン質などの一部を溶解させて柔らかくして食べることが醍醐味というものである。代表的な素材を一例に挙げると燕窩 (ツバメの巣), 海參 (なまこ), 魚翅 (鮫のヒレ), 甲魚 (すっぽん) などである。

佛跳牆 fū tiào qiáng (1卓 300元, 図2参照)

福建の名菜「佛跳牆」はまたの名を「福寿全」とも言い, 山海の珍味の壺煮で中国料理の中でも最高位置を占めるものである。また, この料理があまりおいしいので僧侶が戒律を犯し, 垣根を越えて食べに来たとも言い伝えられている。長い時間をかけて, 各珍味材料のゼラチン質をはじめ他の旨味を溶出した料理で, 前日予約金100元出し準備してもらった。材料は鮑魚, 海參, 魚翅, 魚肚, 蹄筋, 鶏肉, 鴨肉, 火腿, 干貝, 鶉蛋, 羊肘, 鴨肫, 花冬菇, 冬筍, 蘿蔔, 葱, 姜, 鼓油, 冰糖, 猪油, 肉桂, 大茴香, 紹興酒, 葷湯などを用いる。作り方は, まず乾物類を水につけたり, ゆでたり, 蒸したり, 油で揚げたりの下ごしらえを繰り返し充分もどして

表4-1 材料別献立名(大菜)

中国名	拼音	日本語訳
鶏 腰果鶏丁 翠双下 葱油嫩鶏 ★七彩鳥鳥柳 金茹鶏柳 豉油皇鶏 咖喱鶏塊 香油鶏 白鶏	jī yā guǒ jī dīng fěi cuì shuāng biàn cōng yóu nèn jī qī cǎi niǎo niǎo àng jīn gū jī àng chǐ yóu huáng jī kā lǐ jī kuài xiāng yóu jī bái jī	鶏のカシューナッツ炒め 鶏, ピーマンとたけのこ炒め 鶏の蒸し物, 葱油ソース添え 鶏の七色かやく炒め 鶏とエノキダケの炒め煮 鶏の豆油ソース添え 鶏とジャガイモのカレー煮 鶏, ジャガイモ, ダイコンの香り煮 鶏の蒸し物
鴨 香酥鴨	yā xiāng sū yā	鴨の香り焼き
鵝鳥 火鵝	lǚ niǎo huǒ lǚ	鵝鳥の香り焼き
田鶏 紅燒田鶏 即位国冬	tián jī hōng shāo tián jī jī wèi guó dōng	カエルの醤油煮 当帰入り蛙のスープ
蛇 龍鳳湯	zhà lóng fēng tāng	ヘビと鳥肉のスープ
豚肉 古滷肉 清蒸排骨 生煎排骨 葱燒排骨 上排燒冬瓜 爆炒百伶 清炒百伶 肉絲炒銀芽 肉絲津白 果汁豬叭 炒回鍋肉 (香乳珍肝) 京都豬扒	zhū ròu gū lu ròu gīng zhēng pái gǔ shēng jiān pái gǔ cōng shāo pái gǔ shàng pái shāo dōng guā bào chǎo bǎi líng gīng chǎo bǎi líng ròu sī yīn yá ròu sī jīn bái guǒ zhī zhū bā chǎo huǐ guō ròu xiāng rǔ zhēn gān jīng dōu zhū pā	酢豚 骨付き肉の蒸し物 骨付き肉の油焼き 骨付き肉の醤油煮 豚肉とトウガンの醤油煮 豚肉とピーマンの炒め煮 豚肉とピーマンの炒め物 豚肉とモヤシの炒め物 豚肉とハクサイの煮物 豚肉の香り炒め 豚肉の炒め物 豚肉の都風炒め物
牛肉 洋葱牛肉絲 鹵牛肉 紅燒牛肉 牛肉冬瓜湯 菜远牛肉	niú ròu yáng cōng niú ròu sī lǚ niú ròu hōng shāo niú ròu niú ròu dōng guā tāng cài yuǎn niú ròu	牛肉とタマネギの炒め煮 牛肉のうま煮 牛肉の醤油煮 牛肉とトウガンのスープ 牛肉とインゲンの炒め物

表4-2

中 国 名	拼 音	日 本 語 訳
燉穿山甲 蒸穿山甲	dùn chuān shān jiǎ zhēng chuān shān jiǎ	穿山甲の煮込み物 穿山甲の蒸し物
卵 煮鶏蛋 絲瓜蛋花湯 蛋豆炒肉片 蒸芙蓉蛋 松花炒蛋 煎荷花蛋 冲蛋花湯 煎鷄子 爆蛋	dàn zhǔ jī dàn sī guā dàn huā tāng dān dòu chǎo ròu piàn zhēng fú róng dàn sōng huā chǎo dàn jiān hé huā tāng chōng dǎn huā tāng jiān jī zi bào dàn	茹で卵 卵とヘチマのスープ 卵とササゲと肉の炒め物 大茶碗蒸し 卵炒め 肉あん入り卵焼き 卵入りスープ 目玉焼き オムレツ風卵焼き
熟貨 (加工品) 滷蛋 肉脯 肉絲 肉鬆 紅腸 火腿 香腸	shú huò lǔ dān ròu fǔ ròu sī ròu sōng hóng cháng huǒ tuǐ xiāng cháng	塩漬卵 ソーセージ 肉でんぶ 肉そぼろ ハム, ソーセージ ハム ソーセージ
仏跳牆	fu tiao qiāng	福寿金
蟹・蝦 蟹肉粟米 蟹肉扒時蔬 炒螃蟹 螃片 煎焗龍蝦 高麗鳳凰蝦 白合中蝦 炸蝦 炒磨菇蝦仁 炒鳳凰蝦 明煎海蝦 明煎蝦 香油蝦 白灼海蝦 蝦酥 炒海水母	xiè xiā xiè ròu sù mǐ xiè ròu bā shí shū chǎo páng xiē páng piàn jiān jú lóng xiā gāo lí fēng huáng xiā bái hé zhōng xiā zhá xiā chǎo mó gū xiā rén chǎo fēng huáng xiā míng jiān hǎi xiā míng jiān xiā xiāng yóu xiā bái zhuó hǎi xiā xiā sū chǎo hǎi shuǐ mǔ	カニとトウモロコシのスープ カニと野菜炒め煮 ガザミカニの炒め物 カニ イセエビの蒸焼き エビの泡雪揚げ 蒸し車エビ エビの揚げ物 エビとマッシュルームの炒め物 エビの炒め物 エビとタケノコの炒り煮 エビの炒り煮 エビの香り揚げ エビの茹で物 芥子醤油添え エビセンベイ クラゲの炒め物

表4-3

中国名	拼音	日本語訳
貝 搖桂粟米羹 香汁土笋凍 土笋凍	bèi yáo guì sù mǐ gēng xiāng zhī tǔ sǔn gēng tǔ sǔn dòng	貝柱, 卵とトウモロコシのスープ 上笋の寄せ物 土笋の寄せ物
田螺 白蜜黄螺 白炒黄螺	tián lǔ bái mì huáng lúo bái chǎo huáng lúo	タニシの甘煮 タニシの炒め物
魚 紅燒班塊 茄汁班塊 生蒸鱸魚 什菜鯧魚湯 青椒鱸魚片 茄汁鯧魚 炒鱸魚片 醋溜魚塊 清炖甲魚 紫菜蛋湯 紫菜豆腐湯	yú hóng shāo bān kuài qiè zhī bān kuài shēng zhēng lú yú shén cài chāng yú qīng jiāo shān yú piàn qiè zhī chāng yú chǎo qiū yú piàn cú liú yú kuài qīng dùn jiǎ yú zǐ cài dàn tāng zǐ cài dòu fu tāng	メバルの煮込み物 メバルのトマトあんかけ スズキの蒸し物 マナガツオの五目スープ ドジョウとピーマンのうま煮 マナガツオのトマトあんかけ ドジョウの炒め煮 魚の甘酢あんかけ スッポンのスープ ノリと卵のスープ ノリと豆腐のスープ
豆腐 豆腐湯 什素湯 炒油泡豆腐 豆腐干炒肉片 紅燒豆腐 麻婆豆腐 豆腐醬 干貝豆腐	dòu fu dòu fu tāng shén sù tāng chǎo yóu pào dòu fu gān chǎo ròu piàn hóng shāo dòu fu má pó dòu fu dòu fu jiāng gān bèi dòu fu	豆腐入りスープ 豆腐とエノキダケのスープ 揚豆腐の炒め物 干豆腐と肉の炒め物 豆腐の醤油煮 マーボ豆腐 味つけ豆腐 干貝と豆腐の煮物
蔬菜 宝冬瓜粒湯 冬瓜湯 焗冬瓜 冬瓜素湯 冬瓜帽 糸瓜炒肉片 胡瓜炒肉片 炒胡瓜 笋炒肚珠 笋炒青粹 笋片香腸	shū cài bǎo dōng guā lì tāng dōng guā tāng jú dōng guā dōng quā sù tāng dōng quā mào sù quā chǎo ròu piàn hú quā chǎo ròu piàn chǎo hú quā sǔn chǎo dù zhū sǔn chǎo qīng cuì sǔn quā xiāng cháng	トウガンとマッシュルームスープ トウガンのスープ トウガンの炒め物 トウガンのスープ トウガンの丸蒸しスープ ヘチマと肉の炒め物 キュウリと肉の炒め物 キュウリの炒め物 タケノコと肚の炒め物 タケノコの炒め物 タケノコとソーセージの炒め物

表4-4

中国名	拼音	日本語訳
香菇炒肉片	xiāng gū chǎo ròu piàn	シイタケと肉の炒め物
香菇豆腐湯	xiāng gū chǎo dòu fǔ tāng	シイタケと豆腐のスープ
烧磨菇	shāo mó gū	マッシュルームの醤油煮
木樨炒蛋	mù xī chǎo dàn	キクラゲとホウレンソウと卵炒め
凉拌木耳	liǎng bàn mù ěr	キクラゲのあえ物
炒小白菜	chǎo xiǎo bái cài	ハクサイの炒め物
炒空心菜	chǎo kōng xīn cài	クウシンサイの炒め物
白炒肉片	bái chǎo ròu piàn	ハクサイと肉の炒め物
炒青菜	chǎo qīng cài	青菜の炒め物
魚香茄子	yú xiāng qié zi	ナスと魚の炒め物
青椒牛肉片	qīng jiāo niú ròu piàn	ピーマンと牛肉の炒め物
仏手炒肉片	fó shǒu chǎo ròu piàn	仏手柑と肉の炒め物
油炒花生米	yóu chǎo huā shēng mǐ	揚げピーナッツ
花生什肉丁	huā shēng shén ròu dīng	ピーナッツと肉の炒め物
榨菜肉絲湯	zhà cài ròu sī tāng	ザーサイと肉入りスープ
醬菜	jiāng cài	ダイコンの醤油漬
杏醬	xìng jiāng	アンズのジャム
鹵咸酸菜	lǔ xián suān cài	芥菜のピクルス
醬瓜	jiāng guā	ウリの醤油漬
香菜心	xiāng cài xīn	香菜的炒め物

おく。一方、鶏肉、鴨肉、羊肝、鴨肫、蹄筋などを炒め、肉桂、大茴香などの香辛料を入れ、さらに紹興酒を入れ30分くらい煮る。これを酒のカメに入れ、その上に鮑魚、海參、魚翅、干貝など充分にもどした乾物類をきっちり詰め、カメの口はハスの葉でふたをする。このカメを火にかけ2時間じっくり煮る。次に花冬菇、冬筍、蘿蔔など野菜類と煮鶏蛋に葷湯を入れてよく混ぜ、先のカメに入れ、もと通りきっちりとカメの口を封じ、さらに1時間煮ると出来上がりである。食する時は、まずカメの中の各種材料を皿に半分取り出し、魚翅、火腿、干貝などを美しく盛りつけて最初にこれを供する。次に他の材料を皿に盛り、二番目に供する。中身のおいしさもさることながら、酒のいっぱい入ったとろりとしたスープは、それぞれの材料のゼラチン質や、その他の持ち味が溶けて、豊醇、濃厚そしてまろやかで即席に出来る代物ではなく、重厚なおいしい料理であった。

土笋凍 tǔ sūn dòng (一皿4元)

土笋は福建省の海岸砂穴に生える筍である。これをきれいに洗い泥を落とし煮る。次に小さ

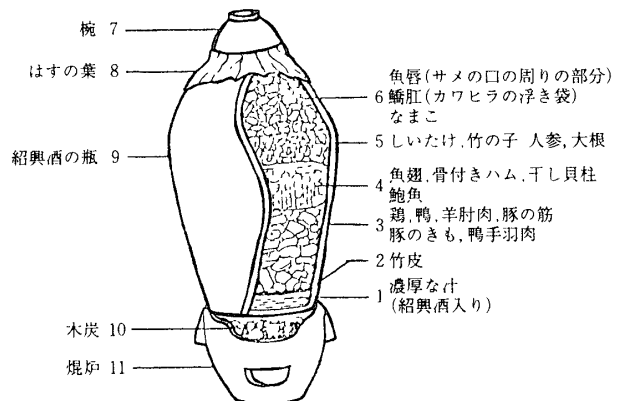


図2 「魚跳牆」のつくり方の図

な酒杯に入れ、冷まし固めるとゼリー状のものが一口大の大きさに出来上がる。この土笋凍は福建の人々の大好物で、大変食欲を喚起する家庭的な料理である。最初に見た時、そのえも言われぬ姿に驚いたが、食味はゼラチンゼリー様で、大変珍味であった。

次に、全菜譜の中から材料別に献立名を分類し、料理名には中国名、拼音、日本語訳^{12,13,14}を記入し表4にまとめた。

要 約

中国福建省の廈門、漳州、武夷山、福州などを訪れた。その時の食物について、全日程の菜譜や自由市場にある食品の種類等について調査を実施し、これらを基にして調理学的に考察を行った。

1. 献立構成について

調査期間中の食事は宴席（筵席）料理であったが、基本的な京果・前菜・大菜（大件、熱菜、湯菜、甜菜、腌菜）・点心・果物のフルコースはほとんどなく、京果・前菜の部分が省略、簡略化されていた。

朝食には、色々なスタイルがあり、旅行日程にあわせて工夫されていた。都会のホテルでは、バイキング形式がみられ質、量ともに内容が豊富であった。

2. 調理方法について

菜譜からみた調理方法を分類すると、油を熱の媒体にした調理が約47%と多く、水を熱の媒体にした調理は約18%、蒸気を熱の媒体とした調理は約12%、直火・気体を熱の媒体にした調理は約2%、冷菜の調理は約2%であった。

3. 福建料理の特色

福建省は山、川、海、野の食材料を豊富に産し、かつ外国との交流も盛んであったことから、細巧でおいしい料理を作り出している。穿山甲の燉菜、螃蟹というガザミの炒菜、昌魚の湯菜（スープ）、鱈魚の溜菜など多彩な料理が、また、山海の珍味をふんだんに用いた仏跳牆（福寿全）はまさに中国の中でも最高位置を占めるものである。

一方、精進料理などに用いる植物性食品としての豆腐及びその加工品、きのこ類、瓜類、その他の素材が豊富であった。

し好飲料の茶は、烏龍茶の発祥地でもあるので、どれを飲んでも味、香、色とも良かった。また、咖啡、牛奶、甜牛奶、果物のジュース類、コカ・コーラなどの清涼飲料は若い人に浸透しつつあった。

文 献

- 1) 华东旅游指南, 中国旅游出版社
- 2) 福州市飲食公司: 福建菜譜 (福州), 福建科学技術出版社 (1981)
- 3) 陳照炎編著: 福建名菜大全, 萬里書店出版 (1980)
- 4) 苏学生編著: 中國烹飪, 中国展望出版社 (1983)
- 5) 廈門市飲食業公司: 福建菜譜 (廈門), 福建科学技術出版社 (1981)
- 6) 横 浩史: 中国名菜ものがたり, 中国・飲食風俗の話, 鎌倉書房 (1978)
- 7) 名古屋女子大学調理学研究室編: 調理実習テキスト (中国料理⑦), (1988)
- 8) 中山時子監修: 中国食文化事典, P.202, 角川書店 (1988)
- 9) 原田 治: 中国料理素材事典・魚介, 柴田書店 (1979)

- 10) 原田 治：中国料理素材事典・野菜・果実，柴田書店（1979）
- 11) 田中静一・中山登起子：中国食品事典，書籍文物流通会（1970）
- 12) 中山時子，原田 治：中國名菜譜・南方編，柴田書店（1976）
- 13) 中山時子，原田 治：中國名菜譜総索引，材料用語編，柴田書店（1974）
- 14) 遠藤紹徳：グルメ中国語，図書刊行会（1987）