

## 江南地方の菜譜

南 廣子・安部公子・糟屋優子

### Studies on Cooking in Jiangnan, China

Hiroko MINAMI, Kimiko ABE and Yūko KASUYA

#### はじめに

1986年7月、日中茶の文化考察団の一員として浙江省・杭州の龍井茶、安徽省・屯溪の屯緑茶・祁門紅茶・黄山の黄山毛峰茶、江西省・廬山の廬山雲霧茶など、茶の生産・製造から消費、茶の文化、食物調理まで調査する機会を得た。また、景德鎮窯の陶磁器、すなわち、茶器・食器の製造現場の視察から、その歴史の変遷も知ることができた。茶や陶磁器についての考察は別稿に譲り、今回は現代中国の開放政策が進められている一時期の江南地方の食品と菜譜について調査し、食品の種類、調理法および調理品について、調理学的考察を行った。とくに、安徽省の料理についての報告があまり見られないので、ここに記録として残したい。

#### 江南地方の概要

江南地方とは、主に長江南部の一帯、江蘇・浙江・江西省を指す呼び方である。この地方は気候温暖で中国屈指の穀倉地帯である。また、河川、湖沼からの淡水魚貝類などの水産物が豊富に獲れる。したがって、この地方は古くから「魚米の郷」と称され、自然的環境に恵まれた地域である<sup>1)2)</sup>。

#### 調査方法

1. 調査時期：1986年7月26日～8月7日までの13日間
2. 調査項目：調理用の食品材料、調味料、嗜好性飲料と菜譜（献立名）について採取する。
3. 調査地区：上海市、浙江省一地区（杭州）、安徽省三地区（屯溪、黄山、祁門）、江西省の四地区（景德鎮、九江、廬山、南昌）の賓館、招待所、自由市場など(図1.参照)

#### 結果および考察

中国料理の献立は、宴席（筵席）料理と一般家庭（家常便飯）料理に分けることができる。調査地点で得た全菜譜（主に宴席料理）を基に、以下の項目にしたがって、調理学的考察を行い、また江南地方の料理の特徴について検討した。

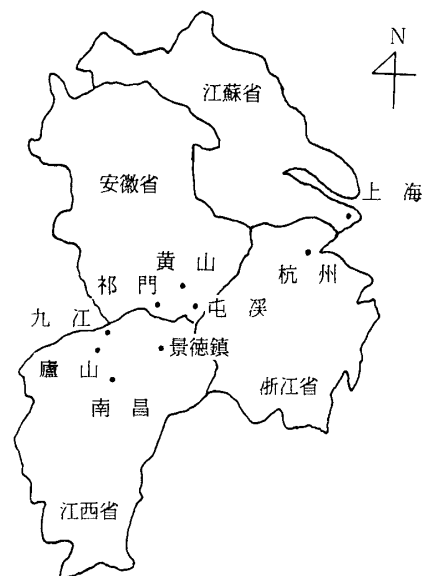


図.1 江南地方の調査地点

## 1. 地域別料理数

上海市, 浙江・安徽・江西省における朝, 昼, 夕食の料理数を表1に示した。(料理数は滞在日数が異なるため, 一食当りに換算し表記した)

朝食の料理数は, 上海市, 安徽・江西省が約9品, 浙江省は6品と少なかった。それは上海, 杭州間の列車内の簡単, 軽便な朝食のためである。今回の朝食の形式はあまり変化がなく, 白飯・粥, 炒菜を主とした料理と腌菜, 点心の餅類などであった。

昼食は上海市, 浙江・江西省が約13品, 安徽省は9.3品と地域の差がみられた。

夕食は上海市, 浙江省が15~16品と多い。これは, 前菜(小盤)の種類が豊富に供卓されたものによる数である。安徽・江西省は10~11品で, これらの調理品は地方の特色がみられ, 土地の産物を使った豊かな内容を兼ね備えたものであった。

以上, 地域ごとに料理数を見てきたが, 食事の量は卓を囲む人数で決まり, 一般的な数は一人一皿であるが, 今回は昼・夕とも一人平均1.6皿で適量であった。

表1. 地域別料理数

地 域		喫食場所	料理数		
			朝	昼	夕
上 海		新苑飯店 上海賓館 達華賓館	9.0	13.5	16.5
浙江省	上海・杭州間 杭 州	列車内 望湖賓館	6.0	13.0	15.0
安徽省	屯 溪 黄 山 祁 門	華山賓館 北海賓館 桃源賓館 祁門招待所	8.8	9.3	9.8
江西省	景德鎮 九 江 盧 山 南 昌	景德鎮賓館 南湖賓館 盧山賓館 盧山大夏 江南賓館	8.8	12.3	10.8
平 均 料 理 数			8.2	12.0	13.0

(一食当りの料理数に換算して表記した。)

## 2. 献立構成および調理法の特徴

### 1) 献立構成について

調査した菜谱を前菜, 大菜(湯菜・大件), 腌菜, 点心, 果物に分類し検討した。その結果, 各食事の献立はいずれも, 上記の分類にしたがって, 構成されていた。しかし, 各献立の構成比には地域差がみられたので全地域・地域別献立構成比を表2に示した。

(1) 前菜の占める割合は料理数467の20.1%であった。地域ごとにみると上海市29.0%, 浙江省24.5%が多い。これは, 料理数と関連するが前菜(小盤)の鹵肝, 鹵腰子, 白切鶏, 紅腸が一皿単位で供卓されたことによる。安徽省は祁門招待所だけのもので6.3%と少なかった。

(2) 湯菜は全献立中の6.6%で、地域差はあまりなく、昼・夕食には必ず一品のスープがあった。その主な材料は卵を使用した蛋花湯、木耳蛋湯、鶏蛋蘑菇湯が最も多く、他に冬瓜、猪肉、紫菜（ノリ）がよく用いられていた。

(3) 大件は全体の39.9%を占めた。上海市、浙江・江西省の

約35%に対し、安徽省は50.4%と多く、地域差がみられた。これは、献立構成に前菜を組み込むか否かによって、割合が変化する。安徽省は前菜がほとんどなく、主菜の大件に重点をおいた構成であった。

(4) 腌菜は4.4%で、保存食でもある漬物類の利用は、内陸部の江西省が8.1%と多く、その他の地域は3%前後と少ない傾向であった。

(5) 点心などは29.1%であった。なかでも、安徽省は33.4%で他の地域より多く、その内容は

は甜点心、鹹点心、粥などの全ての点心類を含む多彩なものであった。

### 2) 調理法の分類について

次に大件の献立内容について、前報<sup>34)</sup>と同様に調理法から分類を行った。つまり、中国料理の調理操作はかなり複雑で、一調理操作で完了しないものが多い。そこで、献立名と供された料理の内容から判断して、最終の調理法をもって分類し<sup>5)</sup>、その結果を図2にまとめた。

(1) 油を熱の媒体とした調理は、全大件中の58.3%を占め、最もポピュラーな調理法と考えられた。とくに炒菜は最も多く、素材を油で炒め塩味だけのシンプルな料理、清炒豇豆、瓜炒牛肉などである。爆菜（強火で短時間の炒め物）は醬爆田鶏、油爆鱈魚など、炸菜（揚げ物）は蘇北肉、脆炸生魚片などであるが数少ない料理であった。とくに、上海市は油を使った調理が

表2. 地域別献立構成

地域	献立構成	前菜	大 菜		腌菜	点心類 果 物
			湯菜	大件		
全地域平均		20.1	6.6	39.9	4.4	29.1
上海		29.0	7.2	34.7	2.9	26.2
浙江省		24.5	5.7	37.8	3.8	28.2
安徽省		6.3	7.2	50.4	2.7	33.4
江西省		20.5	6.2	36.6	8.1	28.6

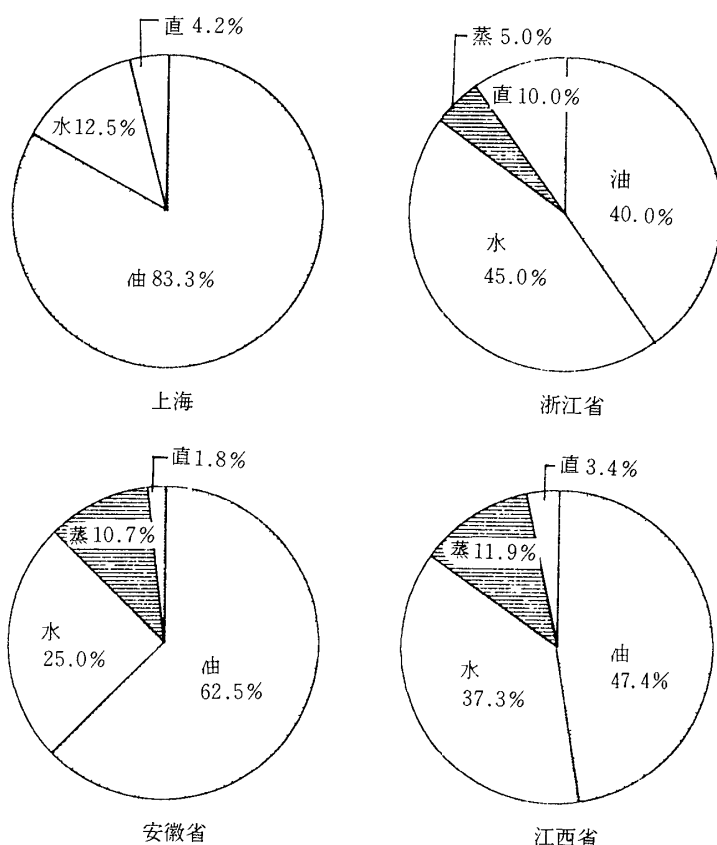


図. 2 江南地方の大件における調理法の分類とその割合

油：油を熱の媒体にした調理法（炒、炸、爆、溜）  
 水：水を熱の媒体にした調理法（焼、焗、燜）  
 蒸：蒸気を熱の媒体にした調理法（蒸、扣、燻）  
 直：直火、気体を熱の媒体にした調理法（烤、烙、乾、燻）

83.3%と多く、高温で短時間処理をした、手早い調理品の割合が大である。

(2) 水を熱の媒体とした調理は、30.0%であった。なかでも浙江省45.0%が特に多く、次いで江西省37.3%、他の2地域安徽省25.0%、上海市12.5%は平均以下であった。焼菜(煮物)は日本人のし好に合った醤油味であり、紅焼黄魚、紅焼土豆などがあつた。烩菜(くずひき煮)は実だくさんのとろみのある調理で、烩蹄筋、烩糸瓜などがあつた。

(3) 蒸気を熱の媒体とした調理は9.2%と少ない。この調理は、材料と調味料を器に入れて蒸籠で蒸すことができ、姿のままに加熱された香菇登甲魚、清蒸鶏があつた。

(4) 直火・気体を熱の媒体とした調理は4.9%で総数6品と極めて少なかった。その内容は鴨、鶏、魚などを姿のままオーブンで焼き上げたもので、揚州香鶏、南乳鴨子、烤桂魚、脆皮鶏、叫化童鶏など材料の旨味を最高に生かした名菜であつた。

### 3. 江南地方(上海市・浙江・安徽・江西省)の食品材料について

#### 1) 食品材料の出現割合

全献立名から、主材料の食品一品目だけを取り上げて、動・植物性食品群に分類し、その出現割合を表3に示した。なお、全菜譜を材料別に分類し、料理名には中国名、拼音、日本語訳を記入し表4にまとめた<sup>(1)~(9)</sup>。

食品材料の出現割合は植物性食品64.1%、動物性食品35.9%であつた。その内訳について以下述べていく。

#### 2) 主な植物性食品材料の特徴

植物性食品は野菜類29.4%と穀類24.4%が多く、次いで果実類4.8%、豆腐類3.5%、腌類2.0%であつた。

(1) 野菜類:葉菜類は白菜、蕪菜、大芥菜、卷心菜などがあつた。根菜・茎菜・花菜類は蘿蔔、土豆、藕、地力、蒜、韭、養頭、竹笋、茭白、金針菜など。養頭は甘酢漬けにし大粒で色よく、日本のらっきょう漬に類似した調理法であつた。竹笋は広い国土に分布しとくに江南地方は産地として有名である。採取時期も異なり、年中新鮮なものを入手できる。また乾燥、塩漬け、缶詰など加工・保存法も多く、毛荀(孟宗竹)、若竹荀(まだけ)、淡竹荀(和名:ねまがりだけ、ひめたけ)などがあつた。茭白は、イネ科の水産野菜の一つで中国でしか採れない食品である。産地は杭州、福建省の湖沼、河の水郷地帯である。収穫時期は野菜の端境期である。その食味は、炒めるとシャリシャリとした歯ざわりで、煮込むととろりとした口あたりが珍重されている。豆類は収穫量とその種類も多い。利用している豆類は、豆角・羊角・刀豆・青豆・黄豆・花生米であつた。果菜類の瓜類は、冬瓜、黄瓜、糸瓜、苦瓜、南瓜があつた。他に蕃茄、青椒、豆芽などがみられた。きのこ類は冬菇・香菇・磨菇・草菇・石耳・木耳と多彩

表3. 食品材料の出現割合

植物性食品群	割合 (%)	動物性食品群	割合 (%)
野菜類	29.4	家禽類	
穀類	24.4	鶏肉	5.1
果実類	4.8	鴨肉	1.8
加工品		猪肉	8.1
豆腐	3.5	牛肉	3.1
腌菜	2.0	蛋	4.8
		野味類	
		田鶏	1.3
		甲魚	1.0
		魚介類	
		魚類	4.6
		蝦・貝	2.5
		加工品	3.6
小計	64.1	小計	35.9

表 4-1-1 材料別献立名

中国名	拼音	日本語訳	中国名	拼音	日本語訳
蔬菜	shù cài	とうがんのスープ	三糸豆芽	sān sī dòu yá	もやし、ピーマン、豚肉の炒め物
冬瓜湯	dōng guā tāng	とうがんと、豚肉のスープ	炒鱧魚仁	chǎo piān dòu	なた豆の炒め物
冬瓜片湯	dōng guā ròu piàn tāng	とうがんと、入りの炒り卵	青豆	qīng dòu xiā rén	ククリンピーマン、えびの炒め物
炒雞蛋	chǎo jī dàn	とうがんと、入りの炒り卵	茄汁黃豆	qié zhī huáng dòu	大豆のトマト煮
炒冬瓜	dùn dōng guā	とうがんと、入りの炒り卵	頭蒙交白	tou méng jiāo bái	マコモ、豚肉の炒め煮
炒冬瓜	huó tuǐ dōng guā tāng	ハム、とうがんと、入りの炒り卵	涼拌地力	liáng bàn dì lì	マコモ、豚肉の炒め煮
火腿冬瓜	xiāng huáng guā	腸詰、とうがんと、入りの炒り卵	地力	dì lì	くわい、にんにくの醬油かけ
醬黃瓜	huáng guā ròu piàn tāng	きゅうり、とうがんと、入りの炒り卵	蹄菜	chǎo mǎ tí	くわいのケチャップ炒め煮
黃瓜肉片湯	huáng guā ròu piàn tāng	きゅうり、とうがんと、入りの炒り卵	菜	chǎo juǎn xīn cài	キヤベツ、ソーセージの炒め物
黃瓜炒肉	huáng guā chǎo ròu	きゅうり、とうがんと、入りの炒り卵	菜	chǎo juǎn xīn cài	キヤベツの炒め物
黃瓜肉片湯	huáng guā ròu piàn tāng	きゅうり、とうがんと、入りの炒り卵	卷心菜	zhā sù bāo	キヤベツ、しいたけの白玉揚げ
黃瓜炒肉	huáng guā chǎo ròu	きゅうり、とうがんと、入りの炒り卵	素卷心菜	xiāng gū juǎn xīn cài	キヤベツ、しいたけの炒め煮
菜瓜	sī guā dàn tāng	へちま、とうがんと、入りの炒り卵	小菜辣椒	xiǎo cài là jiāo	ピーマン、豆腐の炒め味
炒白蛋	chǎo bái cài sī guā	へちま、とうがんと、入りの炒り卵	青椒蒜片	qīng jiāo ròu piàn	ピーマン、豚肉の炒め物
炒菜瓜	si guā mò gū	へちま、とうがんと、入りの炒り卵	紅燒土豆	hóng jiǎo mó gū	ピーマン、マッシュルームの炒め物
薯瓜	chǎo kù guā	にがうり、とうがんと、入りの炒り卵	青薯	qīng jiǎo mó gū	ジャガイモの煮物
瓜	kù guā ròu sī	にがうり、とうがんと、入りの炒り卵	土豆	zhā tuǐ dòu tiáo	ジャガイモの煮物
肉菜	xiāng gū qīng cài	しいたけ、豚肉の炒め物	炸土豆条	tú dòu pài tiáo	ジャガイモの揚げ
青菜	xiāng gū ròu piàn	しいたけ、豚肉の炒め物	炸土豆条	zhā tuǐ dòu tiáo	ジャガイモの揚げ
肉片	xiāng gū cài xīn	しいたけ、豚肉の炒め物	土豆排骨	bàn luó bo sī	ジャガイモの揚げ
香茹菜心	xiāng gū hé	しいたけ、豚肉の炒め物	拌蘿蔔条	xian luó bo gan	だいこんの酢の物
香茹菜心	qīng chǎo mó gū	マッシュルーム、豚肉の炒め物	鹹蘿蔔条	chǎo luó bo dīng	だいこんの炒め物
清炒薯瓜	qīng shāo mó gū	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炸南瓜球	zhā nán guā qiú	かぼちゃの揚げ
清炒薯瓜	huì mò gū	マッシュルーム、豚肉の炒め物	糖醋晶頭	táng cù jīng tóu	らっきょうの揚げ
瓜湯	mò gū sī guā	マッシュルーム、豚肉の炒め物	羹頭	yāng tóu	らっきょうの揚げ
瓜	mù ěr dōng guā tāng	マッシュルーム、豚肉の炒め物	花生米	huā shēng mǐ	落花生
冬菜	mù ěr yú tiáo	マッシュルーム、豚肉の炒め物	花生油	you zhā huā shēng mǐ	揚げ落花生
冬菜	mù ěr yú tiáo	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炸花生子	hóng chǎo qié zǐ	揚げ落花生
魚片湯	shí ěr ròu piàn tāng	マッシュルーム、豚肉の炒め物	紅炒茄子	fān qié qīng dòu tāng	なすの醬油炒め
魚片湯	chūn bái sǎn xiān	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炒藕丁	chǎo ǒu dīng	トマト、ククリン炒め
鮮	you mén sùn	マッシュルーム、豚肉の炒め物	蘇菜炒蛋	sū cài ròu sī	レンコン炒め
笋	you mén zhú sùn	マッシュルーム、豚肉の炒め物	素菜炒蛋	suān mò cháo dàn	ニラ炒め
笋	shā shì zhú sùn	マッシュルーム、豚肉の炒め物	素菜炒蛋	zhēng yù mǐ	ニラ炒め
竹笋片	zhú sùn ròu piàn	マッシュルーム、豚肉の炒め物	鷄油菜心	jī yóu cài xīn	ゆでとうもろこし
竹笋片	huì shuāng dòng	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炒青菜	chǎo qīng cài	青菜の炒め物
酸豆	suān dòu jiǎo	マッシュルーム、豚肉の炒め物	小白菜	xiǎo bái cài tāng	青菜のスープ
水角	yán shuǐ yáng jiǎo	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炒白菜	chǎo bái cài	青菜の炒め物
豆	dòu jiǎo	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炒金針菜	chǎo jīn zhēn cài	キノコのスープ
豆	chǎo jiǎng dòu	マッシュルーム、豚肉の炒め物	雜菜	wēng cài	空心菜の炒め物
豆	chǎo dòu jiǎo	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炒鮮菜	chǎo xiān cài	空心菜の炒め物
双色蔬菜	shuāng sè shù cài	マッシュルーム、豚肉の炒め物	炒青菜	chǎo qīng cài	青菜の炒め物
清炒紅豆	qīng chǎo jiǎng dòu	マッシュルーム、豚肉の炒め物	錦繡雙絲	jīn xiù shuāng sī	三種野菜のあえもの
			蝴蝶菜	hú dié lèng pēn	野菜の蝶模様盛り

注. 拼音は 中日大辞典増訂版 (大修館書店 1986年版)

表4-2 材料別献立名

中国名	拼音	日本語訳	中国名	拼音	日本語訳
点心	diǎn xīn	ごはん	白糖糕	bái táng gāo	クノキー
白飯	bái fàn	おかゆ	白糖餅	bái táng bǐng	クノキー
稀飯	xī fàn	卵入り焼き飯	杏仁豆腐	xīng rén dòu fu	杏仁かん
蛋炒飯	dàn chǎo fàn	蔡しもち米の角く切り揚げ	冰糖銀耳	bīng táng yín ěr	白きくらげの水砂糖煮し揚げパン
煎包	jiān bāo	汁麵	油条	yóu tiáo	
湯麵	tāng miàn	米粉の汁麵	豆腐	dòu fu	押し豆腐のあえ物
湯春麵	tāng chūn miàn	汁麵	干豆腐	gān dòu fu	干豆腐、鶏肉、赤ピーマンの炒め物
麵条	miàn tiáo	青梗菜入り麵	炒三丁	chǎo sān dīng	押し豆腐と枝豆の炒め物
肉糸炒米粉	ròu sī chǎo mǐ fěn	豚肉入りビーフン	炒毛豆腐	mǎo dòu zǐ chǎo dòu fu gān	豆腐炒め煮
炒麵	chǎo miàn	麵の炒め物	腌菜豆腐干	yān cài dòu fu gān	干豆腐、たかなの炒め物
雞蛋糕	jī dàn gāo	カステラ	腌菜豆腐	xiāng zǐ dòu fu	厚揚げの肉あん入りあんかけ
發糕	fā gāo	カステラ	箱豆腐	xiāng zǐ dòu fu	豆腐、姫たけのこのあんかけ煮
豐糕	fēng gāo	カステラ	烩豆腐	huì dòu fu	豆腐、にら、ソーセージのあんかけ煮
花卷	huā juǎn	カステラ	什錦蛋	shí jīn dàn	豆腐の香煮
兒	ér	花型蒸しパン	腐竹	fǔ zhú	揚げ生麩の醤油煮
卷尖	juǎn jiān	蒸しパン	烤麩	kǎo fū	
夾心蛋糕	jiā xīn dàn gāo	あん入りカステラ			
饅頭	mán tóu	まんとう			
包子	bāo zi	まんとう			
肉包子	ròu bāo zi	肉まんじゅう	腌菜	yān cài	野菜のししよゆ漬け
麵包	miàn bāo	なつめあんぱん	醬菜	jiàng cài	五目漬物
水晶包子	shuǐ jīng bāo zi	背脂入りあんぱん	什錦菜	shí jīn cài	五目漬物
小籠	xiǎo lóng	肉まきじょうざ	什錦醬菜	shí jīn jiàng cài	五目漬物
鍋貼餃子	guō tiē jiǎo zi	焼きじょうざ			
蒸餃子	zhēng jiǎo zi	蒸きじょうざ	鶏肉	jī ròu	鶏肉スープ
水餃子	shuǐ jiǎo zi	ゆでじょうざ	月母鶏湯	yuè mǔ jī tāng	鶏肉、ピーマンの炒め物
柳葉包	liǔ yè bāo	花型しゅうまい	青椒鶏塊	qīng jiāo jī kuài	鶏むね肉のトマトあんかけ
四喜方餃	sì xǐ fāng jiǎo	肉あんぱん	貴妃鶏	guì fēi jī	鶏肉の炒め物
燒麥	shāo mǎi	肉入りおやき	炒鶏丁	chǎo jī dīng	鶏肉とじゃがいもの醤油煮
烤肉餅	kǎo ròu bǐng	中華風パイ	燒雞塊	shāo jī kuài	鶏肉とマコモの醤油煮
酥餅	sū bǐng	安徴風パイ	白斬鶏	bái zhǎn jī	鶏の丸煮
徽州餅	hū zhōu bǐng	こま付焼き菓子	蒜子全鶏	suan zǐ quán jī	丸鶏のにんにく煮し
芝麻餅	zhī má bǐng	小豆あん入りおやき	清蒸鶏	qīng zhēng jī	鶏肉のスープ煮し
豆沙餅	dòu shā bǐng	ネギ入りカステラ	白切鶏	bái qiē jī	鶏肉の蒸し鶏
葱餅	cōng bǐng	ロバン	蒸鶏	zhēng jī	蒸し鶏
肉香油蛋卷	ròu xiāng yóu dàn juǎn	パン	白軟鶏	bái ruǎn jī	鶏の丸焼き
麵包	miàn bāo	小豆あんぱん	脆皮鶏	cuì pí jī	鶏の丸焼き
豆沙包	dòu shā bāo	小豆あんぱん	叫化童鶏	jiào huà tóng jī	鶏の丸焼き
豆沙包子	dòu shā bāo zi	はすの花型パイ	鹵鶏爪	lǔ jī zhuǎ	鶏足の香り煮
荷花酥	hé huā sū	揚げクノキー	烩鶏	huì jī	鶏肝臓、ピーマンのあんかけ煮
油炸酥	yóu zhā sū	クノキー			
花生	huā shēng sū	クノキー			

表 4-3 材料別献立名

中国名	拼音	日本語訳	中国名	拼音	日本語訳
鴨肉 鍋貼鴨子 鹽水鴨 家鄉肥鴨 南乳鴨子 徽州香鴨	yā ròu guō tiē yā zǐ yán shuǐ yā jiā xiāng féi yā nán rǔ yā zǐ huī zhōu xiāng yā	鴨肉の焼き物 鴨ゆでかも 肥かも かもの南乳焼き 安徽香風かもの香り焼き	蛋 蛋花湯 鷄蛋湯 木耳蛋湯 蛋皮湯 炒鷄蛋 蛋白 五香茶葉蛋 六皮蛋 鹽蛋・蛋	dàn dān huā tāng jī dàn mó guō tāng mù ěr dàn tāng dàn pí tāng chǎo jī dàn dàn bái mó gu wǔ xiāng chá yè dàn liù pí dàn yán dàn · dàn	卵のスープ マヌルームの炒め物 卵とマヌルームのスープ 卵と青菜のスープ 薄焼きまきかけの炒め物 卵白マヌルームの炒め物 五香粉入りの揚げ、 ピーターンの揚げ、 塩漬卵・ゆで卵
猪肉 鹵肉 園猪肉 肉片湯 生燒肉元湯 清炒鷄姑 醬爆肉丁 木樨猪肉 油香肉糸 花溜肉菜 咕老肉 蒜北肉 卷尖肉 沙示燒肉 咖喱猪肉 紅燒肉	zhū ròu lǔ ròu lù zhū xīn ròu piàn tāng shēng shāo ròu yuán tāng qīng chǎo mó gu jiàng bào ròu dīng mù xī ròu yóu xiāng ròu sī huā liú ròu cài gū lǎo ròu suǐ běi ròu juǎn jiǎn ròu shā shì shāo ròu gā lí zhū pài hóng shāo ròu	豚肉の焼き物 豚肉の香り 豚肉の脂 豚肉のスープ 肉団子、白きくらの炒め煮 肉団子、しいたけの炒め味 豚肉、落花生の醬油味 卵、豚肉の炒め物 豚肉、たまねぎの炒め物 豚肉、木くらの甘酢あんかけ 豚肉、たまねぎの甘酢あんかけ 肉のごまつき揚げ物 如意卷、豚肉の卵卷 豚肉、姪たけのこのトマト味 豚肉のカレー味 豚肉、じゃがいも、醬油煮	魚 雪菜魚塊湯 石魚炒蛋 清炒鯉魚 油香鯉魚 松子黃魚片 脆炸生魚片 交塩魚条 紅燒黃魚 干燒魚塊 紅圓全魚 椒鹽魚条 魚 烤桂魚 油爆鱈魚 炒鱈魚段 焗黃鱔片 蟹阻鱈片	yú xuě cài yú kuài tāng shí yú chǎo dàn qīng chǎo yú dīng yóu xiāng lǐ yú sōng zǐ huáng yú piàn cuì zhǎ shēng yú piàn jiāo yán yú tiào hóng shāo huáng yú gān shāo yú kuài hóng yuán quán yú jiāo yán yú tiào kǎo guī yú yóu bǎo shān yú chǎo shàn duàn hū huáng shān xiàn zǔ shān piàn	魚のスープ 石魚、卵の炒め物 鯉魚、干しいたけの炒め物 黄魚の松かさ切り揚げ、 魚の衣揚げ、 黄魚の醬油煮 魚の醬油煮 魚の衣揚げ、 魚の衣揚げ、 魚の焼き物、 田うなぎの唐辛子炒め 田うなぎのぶつ切り炒め煮 田うなぎと野菜のあんかけ 田うなぎ、 くわい、 赤ピーマンの煮物
肉糸長豆 回鍋肉 白切肉 蛋皮肉卷 珍珠肉圓 玉炒蹄筋 松露筋 香茄猪肉丁 鹵肝 鹵腰子 榨菜肉片	ròu sī cháng dòu huí guō ròu bái qiē ròu dàn pí ròu juǎn zhēn zhū ròu yuán yù chǎo tí jīn hú ti jīn fān qé zhū ròu dīng lǔ gān lǔ yāo zǐ zhā cài ròu piàn	豚肉、ささげの炒め煮 豚肉、ピーマン、 豚肉の卵卷 肉の卵卷 豚肉のアキレス腱の炒め煮 豚肉のアキレス腱のうま煮 豚肉のトマト味煮 肝臓のうま煮 腎臓のうま煮 ササイ、豚肉の炒め煮	蝦・貝・甲魚 龍井蝦仁 木樨蝦仁 干煎蝦碌 炒蝦仁 鹽水蝦 泡椒鮮貝 紅燒甲魚 元菜甲魚 清蒸甲魚 香姑登甲魚	xiā · bèi jiǎ yú lóng jǐng xiā rén mù xī xiā rén gān jiān xiā lù chǎo xiā rén lóng xiā piàn yán shuǐ xiā pào jiāo xiān bèi bān hā zhé hóng shāo jiǎ yú yuán cài jiǎ yú qīng zhēng jiǎ yú xiāng gū dēng jiǎ yú	えびの龍井茶炒め えび、木くらの炒め物 えびの唐辛子炒め物 えび、ピーマンの炒め物 揚げえびせんべい 塩ゆでえび 貝とピーマンの炒め物 くらげ酢の物 すっぽんの醬油煮 すっぽんの蒸し煮 すっぽんの蒸し物 すっぽんの丸蒸し
牛肉 鹵牛肉 地瓜炒牛肉 鐵板牛肉 西仁柿牛肉 紅煨牛肉 焗牛多肉 鹵牛肚	niú ròu lǔ niú ròu dì guā chǎo niú ròu tiě bǎn niú ròu xī rén shì niú ròu hóng huī niú ròu hú niú duō ròu lǔ niú dù	牛肉、韓切りじゃがいもの炒め物 牛肉の鉄板焼き 牛肉のトマト炒め煮 牛肉としやがいもの醬油煮 五目あんかけ 牛胃のうま煮	熟貨(加工品) 紅腸 香腸 猪肉鬆 肉腐 鳳尾魚 腌肉片	shú huò hóng cháng xiāng cháng ròu sōng rù fǔ fēng wěi yú yān ròu piàn	ソーセージ ソーセージ 肉でんぶ 豆腐の発酵煮 魚のつくた煮 塩づけ肉

であった<sup>10)~13)</sup>。

(2) 穀類：粳米，糯米の原食品と更に加工した米粉，小麦粉を利用した点心類の変化に富んだ調理品が目立った。とくに，糕巴は糯米を蒸し5×5cmの正方形に切り，そのまま，油で揚げたものである。この「揚げおこわ」は珍しい点心であった。

(3) 果物類：苹果，桃子，西瓜，葡萄，香蕉などがあった。

(4) 加工品の豆腐類は豆腐，百頁（押し豆腐）のいろいろと腐竹・豆腐皮，腐乳である。腌菜は，中国漬物の主流である醬菜が多く，他に鹹菜，糖醋漬物，半乾性腌菜，酸菜があった。

### 3) 主な動物性食品材料の特徴

動物性食品の割合は，使用頻度の高い猪肉の8.1%，次いで鶏肉5.1%，蛋類4.8%，魚類4.6%，紅腸などの加工品3.6%，牛肉3.1%，蝦・貝類2.5%，鴨1.8%の順であった。また特殊材料として田鶏1.3%，甲魚1.0%が少数だが使用され，中国の食材料の幅の広さと深さが伺えるものであった<sup>10)</sup>。

(1) 家禽・家畜類：中国人の畜肉し好は，鶏，猪，羊，牛の順に人気があると言われている。し好が高い鶏の価格は猪より高値である。江南地方では，上海の浦東鶏，江蘇省の狼山鶏，江西省泰和の烏骨鶏がある。鴨は飼育したアヒルを指し，鶏とともに一羽を使った名菜があった。猪は，中国が世界の約40%を生産し，その種類は多く100種余もあり，時代とともに品種改良され，肉といえばこの豚肉を指すほど日常的に利用される。

以前は脂身が好まれていたが，コレステロールについての栄養学的な知識が普及し，最近では赤身肉のし好に変わりつつある。

牛は農耕用の水牛がほとんどで，食材料となるのは老廃牛が主である。近年，肉用種も開発されつつあるが，その数はまだ少ない。蛋（卵）類は鶏蛋，鴨蛋，鶯蛋，鶉蛋，鳩蛋の5種である。他に皮蛋，鹹蛋，糟蛋として加工品の利用もある。

(2) 野味：石鶏・田鶏はアカガエル科の大型カエルで体長20cmにもなる。主に，後肢の腿の部分を食用とし，鶏ささみに似た淡白な味わいが好まれている。甲魚は，スッポン科の淡水生物で，春は「菜花甲」，秋は「桂花甲」と呼ばれる頃が旬である。滋養強壯・増血効果などの理由から珍重されている。食べ頃は養殖4～5年もので，体重700～800gくらいがよい。肉付きもよく，高値で売買される。市場では大小のスッポンが水槽からはみ出さんばかりに並べられていた。

(3) 魚・蝦・貝類：淡水魚の鯉魚，黄魚，桂魚，鱈魚，蝦，貝がある。鱈魚は，タウナギ科の淡水魚，ほぼ中国全土で産する。一般にウナギより好まれ，必ず生きたものを調理する。夏が産卵期でこの頃需要が高まる。河蝦は，湖沼・河川の多い江南地方では，主要な蛋白質源として利用される<sup>14)</sup>。

(4) 加工品：香腸，火腿（浙江省・金華産），肉鬆，海蜇，蹄筋などがあった。

### 4) 調味料，香辛料，し好飲料

(1) 調味料：塩，糖，酢，酒，醤油，蕃茄醬，腐乳などがあった。

(2) 香辛料：辣椒，姜，蒜，大回香，五香粉，咖喱粉などがあった。

(3) し好飲料：茶は江南地方が中国有数の緑茶の産地である。浙江省の龍井茶，安徽省の屯緑茶・黄山毛峰茶，江西省の廬山雲霧茶など優良な名茶が見られた。また，安徽省・祁門では，世界の三大紅茶の一つとして著名で，甘く香りの良い祁門紅茶が供された。この紅茶の生産工場を見学し，品質を16等級に分け，厳選していることが見られた。

酒類のうち啤酒は，西湖，銅陵，青島，南昌，蕃湖，古泉，花果山，上海の8種類が見られ，



他の酒類は、貴州「大曲酒」、中華獼猴桃酒」があった。ジュース類は桔汁、獼猴汁が多く容器は瓶入り、紙パック入りであった。日本のジュース類と全く同じであった。

牛乳は粉ミルクが主であり、コーヒーとともに限られた所でしか供されなかった。中国での牛乳利用の歴史は古い。しかし、その後の発展はなく今日に至っている。近年、乳牛飼育頭数も増加傾向にあり、学校給食への推進を準備しているようである。中国は元来、大豆からの豆乳を多く利用しているため、牛乳利用が少なくても、乳汁の代用を可能にしているものと推察された。

#### 4. 江南地方の名菜

江南地方は、広範囲にわたり、料理も複雑で種類多く、一言でその特徴は述べられない。したがって、各省に分けて料理の地域特性とその名菜を述べる<sup>1)2)6)7)13)15)</sup>。

1) 上海市は、揚子江の河口に近く、新鮮な淡・海水の魚介類に恵まれている。洋の東西の味覚を甘受して昇華した料理が上海料理である。今回は、新鮮な貝、蝦を使った料理などであるが、とくに名菜といわれる料理はみられなかった。

2) 浙江省は西湖で獲れる淡水の魚類・蝦・甲魚・水生植物の蓴菜・藕、魯迅の故郷・紹興の酒、豚の足一本を丸のまま加工する金華の火腿、高級緑茶・龍井茶などを用いた名菜がある。「龍井蝦仁」は、西湖の淡水蝦と杭州付近の清明節前後に適採した龍井茶の炒めものである。鮮度のよいえびのピンク色と、緑茶の緑色のコントラストが鮮やかで、高貴な茶の香りがすがすがしい一品である。「杭州煨鶏」俗にいう「叫化童鶏」は、「江蘇省常熟にいた叫化(乞食)が盗んだ鶏に泥土を被せ焚き火で焼くと大変美味であった」と、伝承されている名菜である。鶏に調味料、香辛料をかけ、はすの葉に包み、その上から粘土で更に包みオーブンで蒸し焼きにする。粘土を割って、包みをほどいた時に立ち昇る香料・はすの葉の香りはすばらしく、食欲を増進させるごちそうである。

3) 安徽省の料理は、山川の珍味が豊かで中国八大料理の一つである。味付けは濃厚なこってりした醤油味が印象的だった。食品材料は鯉魚、甲魚、鴨、黄山石鶏がよく用いられていた。淮河以南は米を主食、淮河以北は小麦粉が主食であり、花巻、麵包、饅頭など、各種の粉食料理があった。また、腌菜も朝食時にかなりの頻度で供された。

「香菇盒」は屯溪の有名料理である。肉あつのしいたけを2枚用い、間に肉あんを挟み蒸した料理で、しいたけの香と肉のコンビネーションは老若のを問わず好まれるものであり、非常に柔らかくおいしい一品であった。

「香菇登甲魚」は、大きなスープ碗に姿のまま、腹を上にし、両手・両足を広げ、しいたけ、たけのこをのせてじっくり蒸された料理。すっぽんの甲羅からゼラチン質が溶解し、なめらかでこくのあるこのスープは筆舌に語り尽くせない美味でダイナミックな料理であった。

4) 江西省・廬山には「廬山の三石」という特産品を使った料理がある。「三石」とは、まず一石は石鶏。下味を付け炒めた「生炒石鶏」、強火で炒めた醤油味の「爆炒石鶏」などの料理があった。

二石は石魚。石魚は泉に生息し、白色で鱗がなく、形も小さく、まるで日本の白魚のようである。肉は柔らかく、味は非常によく、毎年6～8月に泉のほとりに現れる。この石魚を使った名菜が「石魚炒蛋」である。卵と一緒に炒めるだけであるが、黄金色で美しい料理であった。

三石は石耳。石耳はこけ類で、直径5～10cmの小型のものから30cmに達するものまであり岩に付着して生長する。危険な所にあり採取が難しい。「石耳肉片湯」や種々の炒め物に用いられていた。

その他、豆腐を使用した調理上、興味のある料理に「箱子豆腐」や「干豆腐」があった。「箱子豆腐」は豆腐に肉あんを詰めて煮て、あんをかけた料理で、豆腐百珍ものと思われた。「干豆腐」は押し豆腐を香辛料や醤油で調味し、線切りにしたあえ物である。「油燻笋」はたけのこを醤油で煮て2～3cmの薄切りとした料理で、日本の甲府にある煮貝（あわび）とそっくりな味と歯ごたえがあった。

## ま と め

江南地方（上海市・浙江・安徽・江西省）の菜譜と調理用の食品材料・調味料・嗜好飲料について調査を実施し、調理学的に考察を行い次の結果を得た。

### 1. 地域別料理数について

朝食の料理数は、上海市・安徽・江西省が約9品、浙江省は6品であった。昼食は、平均12品であったが安徽省は9.3品と少なかった。夕食は、上海市・江西省が15～16品、安徽・江西省は10～11品であった。食事の量は、昼・夕食とも一人1.6皿で適量であった。

### 2. 献立構成について

全献立の構成は、主に宴席（筵席）料理で、前菜、大菜（湯菜、大件）腌菜、点心、果物から成っていた。その割合は全地域平均で、前菜20.1%、湯菜6.6%、大件39.9%、腌菜4.4%、点心・果物29.1%であった。地域的違いをみると安徽省では前菜がなく、大菜に重きをおいた献立で、他の一市・二省ではそれぞれの献立構成の要素が含まれ、均正のとれた内容であった。

### 3. 調理法の分類について

大件の最終加熱調理法を熱の媒体で分類し、全地域の平均をみると油を媒体の調理58.3%、水を媒体の調理30.0%、蒸気を媒体の調理9.2%、直火・気体を媒体の調理4.9%であった。

### 4. 江南地方の食品材料の出現割合について

食品材料は豊かであり、植物性食品64.1%、動物性食品35.9%の割合であった。

### 5. 江南地方の名菜について

浙江省の「龍井蝦仁」「杭州煨鷄」、安徽省の「香菇盒」「香菇登甲魚」、江西省の「石魚炒蛋」「箱子豆腐」などであった。

## 参 考 文 献

- 1) 中山時子・陳舜臣監修：中国料理大全2 江南料理，小学館（1986）
- 2) 中国料理百科事典，第1・2・3巻，同朋舎出版（1988）
- 3) 南 廣子・安部公子・糟屋優子：名古屋女子大学紀要，**35**，107～114（1989）
- 4) 南 廣子・安部公子・糟屋優子：名古屋女子大学紀要，**35**，115～124（1989）
- 5) 中山時子監修：中国食文化事典，202，角川書店（1988）
- 6) 中山時子，原田 治：中国名菜譜・東方編，柴田書店（1973）
- 7) 中山時子，原田 治：中国名菜譜・南方編，柴田書店（1973）
- 8) 中山時子，原田 治：中国名菜譜総索引，材料用語編，柴田書店（1974）
- 9) 遠藤紹徳：グルメ中国語，図書刊行会（1987）
- 10) 田中静一・中山登起子他：中国食品事典，書籍文物通会（1970）
- 11) 原田 治：中国料理素材事典・野菜・果実，柴田書店（1979）
- 12) 三上稲子・南 廣子：名古屋聖霊短期大学紀要，**7**，85～93（1984）
- 13) 週刊朝日百科 世界の食べもの，朝日新聞社，**65**，**66**（1982）
- 14) 原田 治：中国料理素材事典・魚介，柴田書店（1979）
- 15) 安徽省特産風味指南，安徽教育出版社（1985）