

『中国菜譜』の料理名の構成要素

南 廣子・舟橋由美

Representation of Cooking Methods and Ingredients in chinese Dish Names

— Regarding Zhongguo Caipu —

Hiroko MINAMI and Yumi FUNAHASHI

はじめに

中国の文化大革命後に出版された『中国菜譜』は中国内の12の省に渡って、各地方の料理を広汎に集載されており、現代、中国料理の基礎となる代表的料理書であると考えられる。この資料を用い、各地方料理の構造とその特徴を明らかにするため、『大衆菜譜』¹⁾と同様に、まずは、料理名の中に含まれる調理関係用語の情報について分析を行い、料理名を構成している要素と地域特性などを明らかにすることを目的とし本研究を行なった。

方 法

1. 資 料

資料に用いた『中国菜譜²⁻⁷⁾』は1975～1981年にかけて中国経済財務出版から刊行されたものである。『中国菜譜』の大きさは縦18.5cm×横12.9cm、厚み15mm前後の冊子である。今回の研究対象とした6省の内容は下記の通りであった。(図1. 地図参照)

浙江省は283頁(写真11頁)、江蘇省は302頁(写真10頁)、安徽省は304(写真10頁)、

湖北省は295頁(写真16頁)、湖南省は306頁(写真10頁)、陝西省は268頁(写真12頁)であった。調査した6省の資料を平均すると約300頁で写真が約10頁と注が添付されていた。『中国菜譜』の章立ては、主材料別に肉菜類(肉料理)、水産菜類

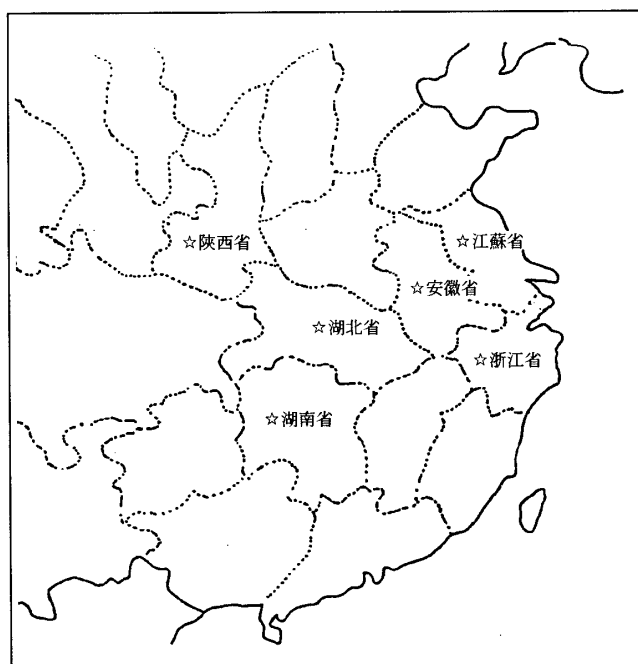


図1 中国菜譜調査地区

(魚貝料理)、禽蛋菜類、(鳥類・卵料理)、野味菜類(野性動物料理)、甜味菜類(甘味料理)、素菜類(野菜料理)、その他菜類(その他の料理)の7つに分類されていた(表1)。

表1 中国菜譜

(中国経済財務出版)

	出版年	献立数	肉菜類	水産菜類	禽蛋菜類	野味菜類	甜菜類	素菜類	その他	合計
浙江省	1975	226	18.1	41.6	11.1	5.8	5.3	7.5	10.6	100.0
安徽省	1978	228	18.4	23.2	22.8	7.5	8.8	5.7	13.6	100.0
陝西省	1981	201	49.7	15.9	8.5	—	10.9	6.0	9.0	100.0
湖南省	1979	220	20.9	25.0	19.1	4.6	8.2	13.6	8.6	100.0
江蘇省	1979	217	13.4	40.6	19.4	6.0	5.1	4.6	11.1	100.0
湖北省	1978	222	25.6	26.9	20.6	7.2	10.3	3.6	5.8	100.0

また、各冊子には、各省における調理技術の遺産を継承、かつ、発揚し、各地方の本来持っている料理の基礎の上に立ち、向上し、発展させる。また、人民の生活水準の向上とその需要にもとづき、その地方の食品素材を利用し、新しい料理の数々が創作されている。新しい料理は経済的、実利的、そして大衆的であるが調理法は精細である。人々に歓迎と称賛を受けている料理書である、と概説に記されている。以上の点からも現代の中国料理の構造や各地方の特色が明らかになる資料と考えられる。

2. 調査方法

『中国菜譜』の内容を検討するにあたって、まず第1に中国料理の料理名の分析に着目し、この料理名の中から抽出できる項目、すなわち、1. 文字数、2. 食品名、3. 調理法、4. 形状(切り方)、5. その他の用語、6. 数字、7. 料理名のつけ方などについて分類し集計をした。集計の方法は料理名、食品類をはじめ各項目にそれぞれに分類番号を印し、コード化したものをexcelにて集計を行った。各項目の要素にしたがい比較検討を行った。

結果および考察

1. 『中国菜譜』の主材料別にみた各省の特徴

『中国菜譜』の主材料別に料理数の出現割合を表1に示した。各省の特徴は次のようである。浙江省と江蘇省は水産物の料理数が4割を占めていることが1つの特色を示している。浙江省は禽蛋類が11%、江蘇省は肉料理が13%と少なかった。安徽省・湖北省・湖南省は肉・水産・禽蛋類の料理数の割合が20~25%前後であった。陝西省は肉料理が約50%を占め、水産料理では16%と少なく、野性動物の料理数が0%であることは大きな特徴であろう。

2. 料理名を構成している文字の出現割合

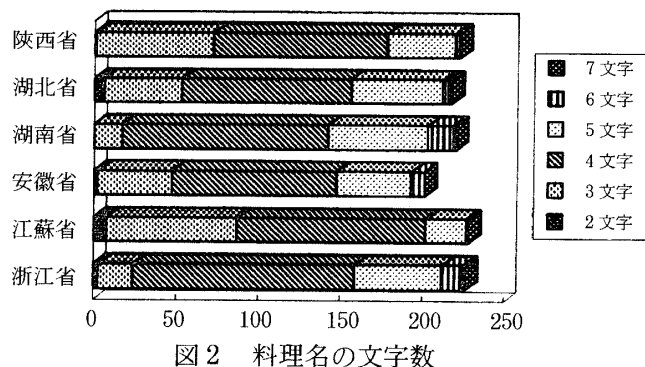


表2 料理名の平均文字数

地区	料理数	料理名の平均文字数
浙江省	226	4.24
安徽省	228	3.70
陝西省	201	4.06
湖南省	220	4.00
江蘇省	217	4.04
湖北省	222	3.86

2文字の例：油鶏 糟鶏 醬鶏 笋卷 酥鴨 羊尾 魚扇 腰夾 灌湯
7文字の例：清炖蟹粉獅子頭 出骨母油八宝鴨 老姜云耳肉片湯

料理名を構成している文字には多くの情報が内在している。

まず、料理名の文字数は2～7文字であった(図2)。6省の全料理数は1314例であり、各省の総文字数と平均値を表2に示した。安徽・湖北省の平均値は4.0以下で、3文字の割合が他省と比べ多かった。沿岸地区の浙江省は4.24と文字数が多い傾向にあったが、内陸部の陝西省は平均的な4.06文字であった。6省の平均文字数は3.99であったが、『大衆菜譜』の料理名との比較では、平均文字数4.29と、6省中の浙江省の4.24よりやや多かった。

3. 料理名中に出現する食品名の割合

『中国菜譜』の料理名中に出現する食品名の記載例が多くみられ、出現する個々の食品を日本食品成分表の分類にもとづき食品群の分類を行い集計した結果が表3である。

表3 料理名中に出現する食品群

(%)

食料群	浙江省	江蘇省	安徽省	湖南省	湖北省	陝西省	合計
1. 穀類	3(1.0)	3(1.1)	3(1.2)	7(2.4)	3(1.2)	8(3.5)	27(1.7)
2. 芋類	3(1.0)	2(0.7)	6(2.4)	1(0.3)	3(1.2)	3(1.3)	18(1.1)
3. 砂糖類	3(1.0)	1(0.4)	3(1.2)	7(2.4)	7(2.7)	4(1.8)	25(1.5)
4. 菓子類	—	—	—	—	—	—	—
5. 油脂類	1(0.3)	7(2.5)	2(0.8)	3(1.0)	4(1.6)	1(0.4)	18(1.1)
6. 種実類	6(1.9)	5(1.8)	7(2.8)	7(2.4)	8(3.1)	4(1.8)	37(2.3)
7. 豆類	10(3.2)	8(2.9)	6(2.4)	6(2.1)	3(1.2)	11(4.8)	44(2.7)
8. 魚介類	91(29.4)	92(32.9)	41(16.2)	53(18.2)	49(19.0)	40(17.5)	366(22.6)
9. 肉類	99(32.0)	95(33.9)	121(47.8)	101(34.7)	16(45.0)	100(43.9)	632(39.0)
10. 卵類	19(3.2)	7(2.5)	11(4.3)	10(3.4)	9(3.5)	5(2.2)	52(3.2)
11. 乳類	6(1.9)	4(1.4)	4(1.6)	12(4.1)	6(2.3)	5(2.2)	37(2.3)
12. 野菜類	35(11.3)	22(7.9)	21(8.3)	32(11.1)	20(7.8)	22(9.6)	152(9.4)
13. 果実類	11(3.6)	14(5.0)	6(2.4)	10(3.4)	3(1.2)	8(3.5)	52(3.2)
14. きのこと類	13(4.2)	5(1.8)	7(2.8)	16(5.5)	19(7.4)	7(3.1)	67(4.1)
15. 藻類	—	—	—	2(0.7)	—	1(0.4)	3(0.2)
16. 酒類	4(1.3)	1(0.1)	3(1.2)	—	—	—	8(0.5)
17. 調味料	13(4.2)	11(3.9)	10(4.0)	3(7.9)	8(3.1)	9(3.9)	74(4.6)
18. 加工食品	1(0.3)	3(1.1)	2(0.8)	1(0.3)	—	—	7(0.4)
合計	309(100)	280(100)	253(100)	291(100)	258(100)	228(100)	1619(100)

最多出現の食品群は9群の肉類(39%)であり、その内訳は鶏、豚肉およびその各部位(つまり頭から内臓、足の先まで)の全ての名称が出現していた。8群の魚介類(約23%)は蝦(えび)、黄魚(ぐち)、蟹(かに)桂魚(けっぎょ)、魚(たうなぎ)、海參(なまこ)、魚翅(さめのひれ)などの食品名が多い。12群の野菜類(9.4%)では減少するが、筍類、葱、白菜、冬瓜、蓮の実や葉、豆苗(えんどうの若い茎と葉)等が出現する食品である。きのこと類では香菇(しいたけ)をはじめとするマッシュルームの類が、調味料では塩、醤油、酢、酒糟などの記載がみられた。その他、卵類の中では鶏卵の利用や、鵠卵(はと類の卵)も少数ながらみられた。他の食品群類の出現数は少ないが、多岐にわたっていた。

6省の料理数をまとめると、全体で1314例のうち、食品の名前が記されているのは1619回、で、1つの料理名に2つの食品名がつくこともあり、料理名に食品が出現する頻度は1.23であった。また、省ごとに料理名中に食品名の出現割合を比較すると湖南省、浙江省、江蘇省は約50%、陝西省、安徽省では約40%以上が明記されていることが判明した。

4. 料理名中に出現する加熱調理法

料理名中に加熱調理法を示す文字の割合は、34～57%の範囲で平均55.8%であった。明記されている加熱調理法⁹⁾を次の6つに分類し、各省ごとにまとめた(図3)。また、調理法の記載のない例はその他として記した。

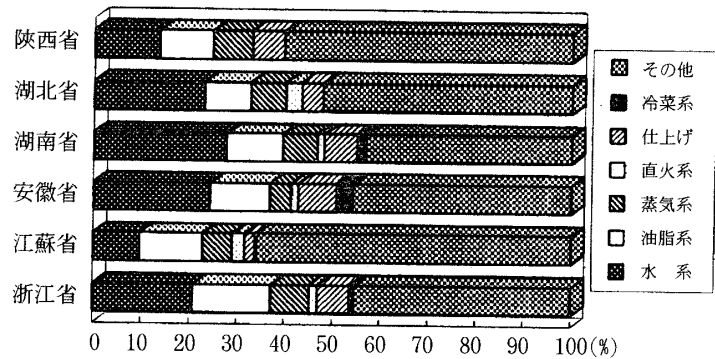


図3 料理名に出現する調理法

- 1) 水を熱の媒体にした水系の調理法には焼(煮る, 煮込みあんかけ, とろ火で煮込む, 弱火で長時間煮込む, 煮込み料理), 湯(スープ)があった。浙江・陝西・湖南・江蘇省の料理名中これらの水系の調理法の出現割合は20～24%の範囲であった。例として, “羊肉湯”(羊肉のスープ) “紅燒牛蹄筋”(牛アキレス腱の煮込み)があげられる。
- 2) 油脂を熱の媒体にした油脂系の調理には, 炒(炒める), 炸(揚げる), 爆(高温の油で炒めあげる), (少量の油で強火で炒める)があり, 油脂系の調理法の出現割合は浙江・安徽・陝西・湖北省が16～12%で江蘇省は10%以下であった。例として “水菱炒里背”(豚ひれ肉と水菱の炒め), “炸香椿魚”(魚の香椿揚げ), “葱爆兔肉片”(うさぎ肉と葱の薄切り油炒め)があげられる。
- 3) 蒸気を熱の媒体にした蒸気系の調理には蒸(蒸す), 燉(器に材料と調味液を入れ蒸す), 扣(容器に材料を詰めて蒸す)があり, 出現割合は浙江省の8%を最高に陝西省の5%までの間で全体に少ない傾向であった。例として “網油蒸鮎魚”(ふなの網油蒸し), “清燉鮑魚”(いのしぎぎの蒸しもの) “扣酥鷄”(とりの揚げ蒸し)などがあげられる。
- 4) 直火系の調理には(肉類を輻射熱で焼く), 燻(くんせい), などはいずれもの省も少なく3%以下であった。例として “茶葉燻鷄”(鶏の茶葉燻製), “火烤桂魚”(桂魚の焼きもの)があった。
- 5) 仕上げの調理は溜(下調理をしたのちにあんかけをする)と拔絲(揚げた材料にあめをからませる)などがあり, 安徽省を除く他の省の出現割合は7～8%の割合であった。例として “溜魚丁”(魚のあんかけ), “拔絲山藥”(やまいものあめかけ)などがあった。
- 6) 冷菜の調理は拌(あえもの), 涼(冷たい)または凉拌とあり, 陝西省で3%みられたが, 他省は僅少であった。例として “凉拌白肉”(ゆで豚のあえもの), “凉拌香椿”(香椿のあえもの), “温拌腰絲”(温かい豚の腎臓せん切りのあえもの)などがみられた。
- 7) その他は料理名中に調理法のみえないもので, 6省平均52%であった。

以上, 料理名中の平均48%が加熱調理法の用語を含んだものであった。料理名中の情報から全料理の調理法を決める訳にはいかないが, 6省の結果から, 水を熱の媒体にした水系の調理法は他の油脂・蒸気・直火系などの加熱調理法よりも出現割合が多い。水を熱の媒体にした水系の調理法は中国料理の基本的調理法である。材料の質や量, 火加減も容易で器具は単純なもので, 誰にでもできる方法である。

水系の調理法を表現する用語の数は多く, 焼80例, 烩28例, 燜33例, 湯63例, 鹵9例, 煨16例, 扒14例, 火鍋5例などがあった。このように, 料理名中の調理法用語によって, どのような調理法で仕上げた食べ物か理解できる構造になっている。

5. 料理名中に出現する形状（切り方）

料理名中に出現する形状（切り方）を示す語についてまとめた（表4）。中国料理における切り方は材料や料理に適する太さ、厚さ、長さを揃え、料理に適する形状や材料に合った切り方をするのである。このことによって、調理品のできあがり加熱のムラができないように、配慮するなど重要な作業である。

形状（切り方）を示す用語の出現割合は6省で約10%である。主な用語は絲（せん切り）、片（うす切り）、花（みじん切り）、卷（まく）、茸（すり身に近いみじん切り）など16種であった。切り方を示す用語は厳密にサイズが規定され、明示してある。例として“蒸火腿塊”、“菊花鶏絲”、“白炒鶏丁”、“火把魚卷”、“玉米鶏茸”などがあげられる。

6. 料理名中に出現するその他の用語

その他の用語には、名詞、形容詞、動詞などが含まれ、今回の集計分については、項目ごとに分類せず、出現数の多い用語のみ集計した。

6省をまとめてみると、最多出現の文字は“魚”で約70回（10%）あった。その他丸い形を示す丸子53回、味や香り色彩、食感を示す酥42回、白・素各28回、香21回、鮮度やうまみを示す鮮18回、皮20回などをはじめ、美を表現する用語の宝石、植物や動物に例えた文字など100文字余の語があった。誇張表現の料理名は時代を反映して、少なかったようである。

今後、適切な分類法により、地域の特色の有無について分析して行きたいと考えている。

7. 料理名中に出現する数字

数あるいは数を示す用語には一、二、三、四、五、八、百、什錦などがあった。料理名に使用されるのは食品材料が何種類であるかを表示しているのである。最多出現の数は「三」の約39%で三絲、三鮮、三味、三鮮などとの組み合わせである。次に「二」の21%は双爆、双鴨のように二そのものではなく「双」で表示、「八」は八宝が多く、「五」は五元、五色、「四」は四宝、四喜など、「一」は一品として表現されていた。

全料理数に対して数の出現率は8.9%で、省ごとにみると浙江省（11.1%）、湖北省（10.8%）、安徽・江蘇省（8.3%）、陝西省（8.0%）、湖南省（6.8%）の順であった。

浙江省の料理名では、平均より数字の利用が多いの食品や味を明確に示しているものと思われた。

8. 中国料理の料理名を構成している要素の組み合わせ

上記、料理名の分析を行った結果、料理名は食品・調理法・形状・数・その他の用語などの要素の組み合わせによって構成されていることが実証された。そこで料理名の構成要素の配列によって、次の6つに分類を行ってみた。その結果は図4に示した。

1) 調理法と材料と切り方の組み合わせを含んでいる料理名は、浙江（44%）と安徽省（31%）

表4 料理名中に出現する形状（数）

	浙江省	安徽省	陝西省	湖南省	江蘇省	湖北省
片	16	2	15	13	6	5
絲	9	12	14	11	5	8
丁	3		4	4		2
条	1	2	1	2		1
块	4		4	1	1	2
末			3			
茸	1	1	1		5	11
泥			2	3		2
段	2		1		1	
花	4	13	2	3	9	9
塌		1			2	
鑲		1			1	2
卷	6	7	1	1	4	9
剖	1	4	1	2	2	1
雕			2		1	
扇子		1		1		
象眼		1				
芙蓉	4	2	4		2	
焦				5		
佛手		1				2
合計	51	48	55	46	39	54

が多かった。

- 2) 2種類の材料と切り方, または主材料と副材料名で構成された料理名は湖南省 (46.8%) が多かった。

- 3) 調理法と彩り, 形, 数など漫然と名付けた

のは江蘇・湖北・陝西省 (62~39%)であった。

- 4) 原産地など地名がでてるのは浙江省 (5%) 以外の他の省は1%以下で非常に少なかった。

- 5) 創作した人やその料理を好んで食べた有名人の名前は僅かに見られたが少なかった。

- 6) 花や鳥などの物に例える料理名は安徽省で18%と多かった。

以上のことから基本的には, 材料・調理法・切り方を示しているのが, 1), 2), 3)に入り, 全ての70~85%を占めていた。『大衆菜譜』の場合はこの1), 2), 3)の合計が, 約90%を占めていたので, 単純明快な料理名であったが『中国菜譜』の方はその他の用語の割合が多いのではないかと推察した。

地名・人名の出現数が少ないのは, 出版年代が文化革命後の時代¹⁰⁾であり, とくに人名などの個人に帰する名前はつけない配慮があったのではないかと考えられる。しかし, 地名に関しては, 浙江省の茶産地として有名であり, 茶名, 地名を冠した料理名「龍井蝦仁」「西湖醋魚」「杭州醬鴨」などが他の省よりも多かったのは特徴かと思われる。物に例える場合は花 (梅・菊), 瑞鳥 (鳳凰・鴛鴦), 宝石 (瑪瑙, 水晶) などに見たてた料理名であった。

9. 料理名の各要素の構成

料理名中の文字 (各要素) の構成について検討を行った。例えば“豆焼魚段”の料理名がある。第1文字 (コード) の“豆”は食品である。第2文字 (コード) の“焼”は水を熱の媒体にした系の調理法, 第3文字 (コード) の“魚”は食品であるがその他の用語, 第4文字 (コード) の“段”は形状 (切り方) を示している。このように料理名の構成要素の配列について全料理名の検討を試みた (図5)。

浙江省の料理名は食品の占める比率が高く, 第1, 第2コードとも約40%を占め, 第3コードでは更に上回る割合を示し, 第4コードでは8%, 第5コードの1%と低くなる傾向であった。江蘇省は浙江省のパターンと似ていたが, 安徽省, 湖南省, 湖北省は第1コードから第3コードにかけて食品の占める比率が高くなっていく傾向がみられた。

陝西省の場合, 第2・3コードが高く第4コード以下は, 他省と同じ傾向であった。調理法の出現率は全省ともに第1コードでは20~30%の範囲で出現しているが, 第2コード以下減少傾向であった。

形状の記載については, 江蘇省をのぞく5省の中で第3コードにピークがあるのは浙江・陝西・湖北省であった。

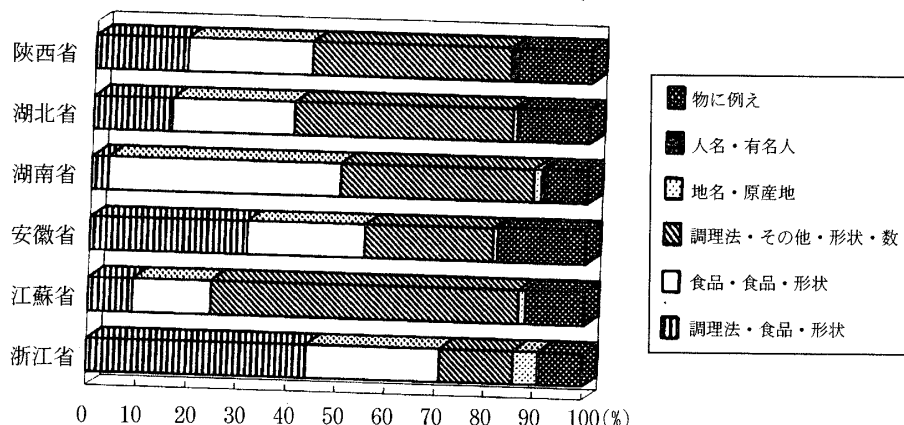


図4 料理名の組合せ

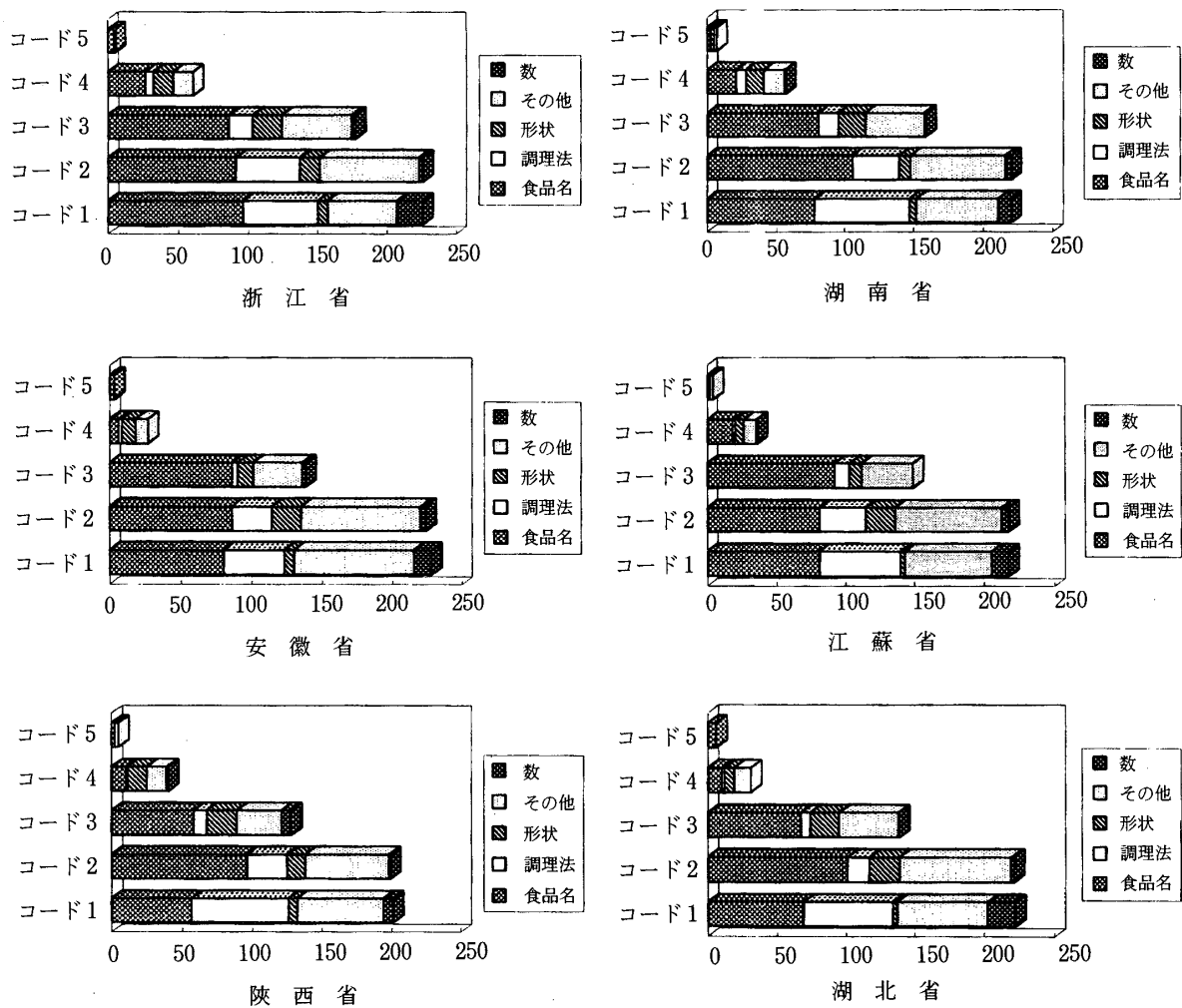


図5 料理名の構成要素

その他の用語は第1コードから第3コードまではほぼ20~30%の出現率であるが、第4・5コードでの出現率は低くなっていた。数字はいずれの省も第1コードにおいて4~9%の出現率であるが、第2以下のコードでの減少化傾向は同じであった。以上のように、料理名の中にある各要素の構成には多少の相違はあっても次の4つにまとめることができる。

- 1) 食品名は第1~5コードの間に配列されていた。
- 2) 調理法は第1~2コードに多く配列されたが、第3コードからは激減の傾向であった。
- 3) 形状は第2~3コードにピークがあり第5コードの末字のものもあった。
- 4) 数字は第1コードに多く記されていた。

一料理名の中に食品や調理法はどのようにな位置に配列するのか、詳細に検討を重ねて考察をしていきたいと考えている。

料理名の構成要素と各省との相関を調べた結果を表5に示した。陝西省と湖南、江蘇、湖北では0.81~0.99の高い相関係数を得た。また因子分析の結果、調理法の寄与率は72.7で浙江省では0.78であった。食品名についての寄与率は20.7であった。

今後、残りの6省について、料理名の構成要素について、同様の分析を行い、省ごとの比較や料理名の構成要素の法則性などについて検討をしていきたいと考えている。

ま と め

現代中国料理の研究を進めるにあたり『中国菜譜』6冊子(浙江省, 安徽省, 陝西省, 湖南省, 江蘇省, 湖北省)を資料とし, 中国料理名の中に含まれている調理に関する情報の分析を行った。その結果, 『中国菜譜』は各省の地理的条件を加味した主材料別に章立てがされていた。

浙江省, 江蘇省は水産菜類が40%, 陝西省は肉菜類が50%を占め, 安徽省は禽蛋菜類23%などの配分で食品群に特色がでていた。

中国料理名中の情報は, 文字数, 食品名, 調理法, 形状, その他の用語, 数などであった。文字数は平均値で浙江省(4.24), 陝西省(4.06), 江蘇省(4.04), 湖南省(4.00), 安徽省(3.70)であった。

全料理名(1314例)において食品の出現頻度は1.23であった。各省では40%前後の割合で食品名が記されていた。形状は10~6%の割合, 調理法は19~12%の割合, その他の用語34~27%の割合, 数字は3%前後の範囲で料理名が構成されていることがわかった。

参 考 文 献

- 1) 南廣子, 糟屋優子, 舟橋由美:『大衆菜譜』における献立名の構成要素, 名古屋女子大学紀要第43号家政・自然編, 131~138, 1997.3.
- 2) 『中国菜譜』浙江省 中国財政經濟出版社 1975.
- 3) 『中国菜譜』安徽省 中国財政經濟出版社 1978.
- 4) 『中国菜譜』陝西省 中国財政經濟出版社 1981.
- 5) 『中国菜譜』湖南省 中国財政經濟出版社 1979.
- 6) 『中国菜譜』江蘇省 中国財政經濟出版社 1979.
- 7) 『中国菜譜』湖北省 中国財政經濟出版社 1978.
- 8) 愛知大学中日大辞典編纂所編:中日大辞典 1986.
- 9) 中山時子監修:中国食文化辞典 角川書店 1988. p374~381.
- 10) 田中静一:一衣帯水—中国料理伝来史—:柴田書店 1987.
- 11) 中国予防医学科学院 營養与食品衛生研究所編著:食品成分表.
- 12) 原田治 企画監修:中国料理百科辞典7 基本編 同朋舎出版 1988, p5~134.
- 13) 原田治:中国料理素材事典 魚介:柴田書店 1985.
- 14) 原田治:中国料理素材事典 野菜・果実:柴田書店 1986.