

世界は何を食べているか—第三世界の主食

小麦粉と米が彩る中国の食卓

寶劍久俊

中国は広大な国土と多様な風土、そして五五もの少数民族を抱える大国であり、その食文化は非常に多彩である。そして「四〇〇〇年の歴史」として知られる中華料理も、実は時代とともにダイナミックに変化していることを忘れてはならない。

例えば、北京料理の代表として知られる北京ダックも、現在の形になったのはわずか一〇〇年あまりであった。また一七世紀頃に中国へ伝わった唐辛子が庶民の間で広まったのは一九世紀頃と言われることから唐辛子と山椒を効かせた四川料理はそれまで存在しなかった。そして近年、中国全土で流行しているフカヒレやアワビを用いた高級海鮮も、料理として確立したのは、ここ三〇〇年前後というのが通説である。

それに対して中国の主食は、土壌条件や気候によって栽培できる穀物が限定されていたうえ、輸送技術や交通インフラも十分に発達していなかったため、地域特有の穀物が古くから庶民に食されてきた。

●中国農業の地域分類

中国農業は伝統的に、①華北・東北畑作

地域、②華東・華南水田地域、③西北内陸農業地域、④青蔵高原地域という四つに分類される。このうち、主要な農業地域は①と②の二つであり、江蘇省北部を流れる淮河と陝西省西安市の南部にある秦嶺山脈を結んだ「淮河—秦嶺ライン」が両地域の境界線となっている。

そして、華北・東北畑作地域では、小麦・トウモロコシ生産が主であるのに対し、華東・華南水田地域は水稻生産を中心としている。このような農業生産の違いが各地域の主食に大きな影響を与えてきた。

●北方地域の粉食

現在の中国の主食は、大きくは長江を境に北方の小麦と南方の米に分類される。まず北方地域では、漢の時代頃まで雑穀の粒食が主食の中心であった。そして後漢の半ば頃から小麦の粉食が始まり、それが定着したのは三国時代といわれているので、およそ一七〇〇年程度の歴史がある。その悠久の歴史を反映し、北方地域では小麦粉を利用した食品（「面食」）の種類は非常に豊富である。とりわけ、小麦粉をこねて平た

く焼いたパン（「餅」）や蒸しパンは北方の主食の中心となっている。

代表的な「餅」としては、クレープ状に焼いた皮に具材を巻いた煎餅、油を練り込んだ生地をパンケーキのように円くして焼いた烙餅、みじん切りにした長ネギを生地に敷いて練り込んで焼いた蔥花餅、挽肉を練り込んだ肉餅など、その種類は非常に多い。また東北地方や山西省では、小麦粉ではなくトウモロコシやコーリヤンの粉を用いた「餅」も一般的である。

他方、蒸しパン類としては、具の入っていない発酵生地を蒸した饅頭と、あんこや肉、野菜などのさまざまな具材を入れた中華まんじゅうである包子が有名である。また、蒸し上がった形が花を巻いたように見える花巻、花巻の生地をのばし、塩と油を塗り込んで幾層にも折りたたんだ後に蒸し、菱形状に切った千層糕などもよく食されている。そして、小麦粉でこねた生地を油で揚げたパンも種類が多く、麻花や油条と豆乳の組み合わせは、庶民の朝食の定番となっている。

その他、日本人にも馴染みが深い小麦粉



挽肉を生地に練り込んで焼いた肉餅



山西省名物の刀削麺。3種類のタレからお好みのものを麺にかけて食べる

●南方地域の米食

それに対して、南方地域では豊富な水資源と温暖な気候を反映して、古代から稲作が盛んに行われ、日本のように米を蒸したり炊いたりして食べる米食が中心であった。しかし、その米は日本人が一般に食べるジャポニカ米（粘り気のある短粒種）ではなく、多くはインディカ米（粘り気の少ない長粒種）が栽培されている。

また、米粉で作った麺である米粉（ミジン）は、南

料理としてギョーザがある。ただし中国では厚めの皮で餡を包み込んで茹でた水餃子（ギョーザ）が一般に食されており、日本式の焼きギョーザ（鍋貼）は、それほど普及していない。中国ではギョーザの餡に利用される具材の種類が多く、定番のニラや豚肉から、なすやキュウリ、香菜や羊肉、さらにはトマトも具材として利用されている。春節（旧正月）に親族や友人が集まった際、みんなでギョーザを作って食べるのは、いかにも中国人らしい習慣であろう。

北方地域ではもちろん、麵食も広く普及している。甘粛省や寧夏回族自治区などの西北地方では麵食が特に好まれ、街の至る所にラーメン店が見られる。北方特有の麵類としては、棒状にこねた小麦粉を包丁で削って茹でて食べる山西省の刀削麺や、挽肉にみそを加えて炒めた肉みそや野菜に冷えた麵をからませて食べる北京の炸醬面（ジャージャン麺）などがある。

●主食の分布地図の変容

方を代表する主食である。米線はビーフンに近いが、それよりもコシがない生麺で、その食べ方としては、碗に米線だけ入れて調味料を振りかける涼米線、沸騰したスープの鍋に米線や具材などを入れて煮込む小鍋米線、アツアツの油で作られたスープにスライスされた豚肉や魚肉、野菜や米線をつけて食べる過橋米線などがある。米線は雲南省をはじめ、福建省、広西壮族自治区、湖南省、広東省、貴州省、江西省でも広く食されている。

他方、南方地域でも小麦でつくった麵をよく食するのは四川省である。四川省の東部には広大な四川盆地が広がる一方、西部には「蜀の棧道」と呼ばれる険しい山岳地帯が存在する。そのため、小麦やトウモロコシの栽培も広く行われ、小麦を使った麵である担担面（タンタン麺）は代表的な四川料理となっている。

黒龍江省を中心とした東北地方では、一九九〇年代ごろからジャポニカ米の一大基地となり、コシヒカリやあきたこまちといった食味の優れたブランド米も盛んに栽培されてきた。そのため、現在は北方地域の庶民の間でも米は普通に食され、東北地方のジャポニカ米は南方地域の人々にも広く受け入れられている。かつては豊穡な南方地域の穀物を北方地域に輸送する「南糧北調」が一般的であったが、現在は北のジャ

ポニカ米が南に輸送される「北糧南調」へと移り変わってきたことは、中国農業の変化を象徴するものと言える。

さらに生活水準向上と輸送技術の発達、そして情報メディアの普及によって、中国の食文化にも急速な変化が起きている。北方地域の住民も、外食の際には唐辛子を効かせた四川料理や海産物を贅沢に利用した広東料理や上海料理をごく一般に食べるようになった。また南方地域でも小麦粉の麵類はもとより、北京料理や東北料理も定番になっている。その一方で、若年層を中心に主食離れも進んできている。

なお、二〇〇七年頃から世界規模で発生した穀物価格の高騰は、中国国内ではほとんど見られなかった。胡錦濤政権による穀物増産への積極的な政策支援と穀物輸出への厳しい規制によって、中国国内の主要穀物の価格は安定した水準を保つことができたのである。

（ほうけん ひさとし／アジア経済研究所開発研究センター）

《参考文献》

- ① ウー・ウェン『ウー・ウェンの北京小麦粉料理』高橋書店、二〇〇一年。
- ② 周達生『中国の食文化』創元社、一九八九一年。
- ③ 張競『中華料理の文化史』ちくま新書、一九九七年。