

現代中国の食を対象とする研究の動向

劉 征 宇

要旨

本稿は現代中国の食文化を対象とする先行研究の流れを整理し、その研究動向を報告するものである。中国では1949年以降、食物に対する国家分配の実施をきっかけに、食文化の歴史的発展が新たな段階に移行したとともに、人々の食生活も大きく変化してきた。そのため、中華人民共和国成立以降の研究の流れを整理することは、中国食文化に関する研究の動向を知るだけでなく、中国の人々の食生活の現在と未来に対する理解にとって重要な意義がある。本稿では、中華人民共和国の成立以降の時代に着目し、人類学、歴史学、社会学及びその隣接分野における食文化研究の動向を時間軸に沿って、1)「食文化の全体的特徴」、2)「グローバル化における食消費の変容」、3)「食実践における既存の人間関係と習慣の影響」という3つのテーマに分けて紹介する。その上で、「毛沢東時代（1949-1976年）の食生活に関する詳細な記述の欠如」という、これまでの先行研究で残された課題を指摘しながら、今後の研究の方向性を提示してみる。

キーワード：現代中国；食文化研究；研究動向；毛沢東時代；食生活

目次

はじめに

1. 食文化の全体的特徴
2. グローバル化における食消費の変容
3. 食実践における既存の人間関係と習慣の影響

おわりに

はじめに

本稿は、現代中国の食文化を対象とする先行研究の流れを整理し、その研究動向を報告するものである。

1949年の中華人民共和国建国以降、中国の共産党政府は社会主義を国家理念として掲げ、新たな社会システムを設立した。すなわち、政府は農業や手工業、商工業において生産手段の公有化を進め、中央集権化した経済管理体制を作り上げた。その上で、人々の日常生活をコントロールできる新たな戸籍制度、賃金制度、生活必需品の分配制度などの諸制度を実施した。

上記のような社会主義的諸制度の実施の中で、共産党政府は同じ社会主義国家であるロシア・ソビエト連邦社会主義共和国のモデルを模倣し、全国の都市部において生活必需品の配給制を実施し始めた。とりわけ、この制度において、政府は「各人はその労働（業績）に応じて配給を受け取る」という原則を主張し、生活必需品を個人の国家への貢献度に応じて分配することを定めた。この制度の実施によって、食物は国営の店舗を通じて、種類も数量も値段も定められ、都市住民に販売されるようになった。

中国食文化の通時的な考察を行った張光直（Kwang-chih Chang）によると、1949年以降食物に対する国家分配の実施をきっかけに、中国の食文化の歴史的発展が新たな段階に移行したと同時に、それによって中国の人々の食生活は大きく変化しつつあるはずだと主張した（Chang1977：20）。したがって、1949年以降の中国の食文化を対象とする研究の流れを整理することは、今後の研究動向だけでなく、中国人の食生活の現在と未来に対する理解にとって、重要な意義があると考えられる。

本稿では、1949年以降の中国の食文化を対象とした先行研究を収集分析し、研究の流れを時間軸に沿って整理する。そして先行研究で残された課題をふまえながら今後の研究の方向性を提示する。ただし、ここで述べる既存の研究は中国大陸（Mainland China）、すなわち1949年以降の中華人民共和国による実効支配が直接及んでいる地域を対象とするものに限る¹⁾。

1. 食文化の全体的特徴

中華人民共和国成立以降（1949年以降）の食文化を対象とする研究は、人類学の分野において1970年代から注目されるようになった（彭2013；Sabban2014）。その中で、先駆的な研究はアメリカの考古学者・人類学者である張光直による編著 *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* である（Chang[ed.]1977）。この編著において、張は中国の食文化の特徴を説明することを目的に、ヨーロッパとアメリカの人類学、歴史学、中国学から10名の研究者を集めて、王朝時代から現代までの中国の食文化を、先史時代、漢代、唐代、宋代、元・明代、清代、現代という7つの時代に分けて、通時的な考察を行なった。この編著の序章において、張光直は中国の食文化の特徴について大きく5点を指摘した上で、食文化の歴史を3つの段階に分けて描いた（Chang1977）。それら5点の特徴とは1) 豊富な食材の種類、2) 「飯（ご飯などの主食）」と「菜（おかず）」で構成される食事パターン、3) 食材の豊富さによる食事構成の多様性と柔軟性、4) 中国の伝統的思想や信仰に関わる食事の作法と観念、5) 中国文化における食物そのものの重要性である。

また、3つの段階とは以下の通りである。第一段階は農耕の始まりからであり、食物の特徴的な種類、食事パターンの基本型が徐々に固定されるようになった。第二段階は社会が高度に階層化された以降の時期（基本的に夏あるいは商の時代以降の王朝時期）であり、食物配分の社会的差別化によって食文化の階層性が形成された。そして最後の第三段階は冒頭で言及したように、中華人民共和国の成立以降である。この段階で、中国の食文化及び人々の食生活が、国家の計画的管理に基づく食物の分配システムの設置と実行によって、劇的な変貌を遂げるはずだと張は指摘した。

上記の張の編著の出版によって、現代中国の食文化に対する人類学者の学術的関心を刺激した意義は大きく、その後の事例研究が徐々に増加していった。例えば、アメリカの人類学者であるユージン・アンダーソン（Eugene N. Anderson）は *The Food of China* において、歴史文献と現地調査のデータを活用しながら、中国の自然環境や物産の種類をふまえると同時に、王朝時代から現代までの食物の特徴及びその通時的な変化をまとめた（Anderson1988）。アンダーソンは特に1960、1970年代の人々が常食する主食とおかずの種類やそれらの作り方に着目し、各地域や各少数民族の料理の具材や味付けの差異を提示した。同時に、中国の食物に含まれる文化的かつ社会的機能を重視しながら、年中行事や冠婚葬祭における共食としての行事食の象徴的意味もとりあげた（Anderson1988：137-261）。

アンダーソンの研究と類似した研究として、日本の民族学者である周達生も、現地調査のデータをふまえながら、調味料と香辛料の種類、料理の味付け、食事道具、主食の種類、及び行事食に含まれる象徴的意味に焦点を当てて、中国の食文化の全体的特徴をまとめた（周1989）。また、日本の人類学者である西澤治彦は、現代中国の一般的な家庭及び宴会での食事作法を対象に、食事の手順、食器の扱い方、食事の座順などの項目から中国の食事方法の特徴をまとめて、それに含まれる社会的機能や文化的コードを抽出した（西澤1990）²⁾。

上記の中国を限定対象とした研究に対して、日本の人類学者である石毛直道は日本、中国、韓国の研究者を集めて共同研究を行い、東アジア諸国の食文化の共通性を比較文化的視点から探究し、以下の7点にまとめた。すなわち、1) 主食とおかずで構成される食事パターンの基本型、2) 米を中心とする主食、3) 蒸すという調理法、4) 醤油をはじめとする豆類の発酵調味料、5) ちゃんや箸を基本とする食事道具、6) 「菓食同源」という食の思想、7) 食に関する年中行事である。さらに、石毛も彼独自の文化と文明論³⁾の視点から、上記の共通する特徴を、西洋の食文明と異なる東アジア文明圏を代表できる独自性として捉えた（石毛1981）。このように、東アジア諸国の食文化の共通性及び西洋文化との独自性は主に食材の種類と加工、及び食に関するふるまい方と価値観に含まれることが明らかになった。



以上のように、1970年代以降の欧米と日本の研究者は、食材の種類や調味料・調理方法、食事作法、食に関する観念などに注目し、それらに含まれる文化的かつ社会的機能を把握しながら、中国の食文化の特徴を明らかにしたことがわかる⁴⁾。

2. グローバル化における食消費の変容

1980年代末期からの中国においては、ファーストフードやスーパーマーケットをはじめとする海外の食品産業や小売業が急速的に進出していった。また、西洋料理を提供するレストランの他、世界中で生産され、加工された食材や食品、調理道具などが全国に普及するようになった。これらの海外からの食文化をめぐる影響は、当時の中国の人々の日常生活へと徐々に浸透していき、彼らの食生活に大きな変化をもたらした。このような変化に注目した研究者らは、グローバル時代における食の消費観念の変化に関心を持ち、海外から進出した食文化の受容過程が、中国の現地の人々の食消費にいかなる影響を与えるかを考察した。

それと同時に、食を対象とした人類学的議論にも、アメリカの人類学者シドニー・ミンツ（Sidney Mintz）の研究によって新たな展開が現れた。ミンツはヨーロッパやアジアにおける地域間の食システム（food system）の浸透過程及び、各地域や各民族の食習慣や料理の歴史的形成を解明することを目的に、砂糖の生産・流通・消費システムの研究を進め、砂糖の使用及びそれをめぐる消費観念の変化を考察し、近代以降の世界貿易によって食材が人々の食生活や地域料理に与える影響を明らかにした（ミンツ 1988）。ミンツの研究によって、食に関する研究の枠組みは従来の個別の国あるいは地域の食文化を対象とするものを超えて、グローバルなフードシステム（global food system）及びその影響にまで広がった。

このように、1990年代以降に行われた、中国を対象とした先行研究は上記の研究動向の影響を受けながら、食材・食品のグローバルな流通や消費、及びトランスナショナルな食品産業の進出が中国の人々の食生活にもたらす変貌に焦点を当てて展開していった。

この時期の代表的な研究は、アメリカの人類学者ジェームズ・ワトソン（James Watson）が代表となって行った、東アジアにおけるマクドナルドの受容過程を対象とする共同研究である。この共同研究において、ワトソンは中国の北京、香港、台湾、韓国、日本を含む5つの調査事例の比較から、マクドナルドがどのように現地社会で受容されてきたのかを分析し、外来文化と既存の文化との「文化接合（culture conjunction）」という過程において人々の消費観念がいかに変化してきたのかを明らかにした（Watson[ed.]1997）。

そのうち中国・北京の事例をとりあげた閻雲翔（Yunxiang Yan）は1990年代初期の中国社会に形成された消費主義の隆興及び外食産業の発達という社会的背景をふまえて、生活水準の向上を求めた都市住民がマクドナルドにどのようなイメージや消費観念を抱くのかを考察した。そしてこのような消費観念がマクドナルドの経営方針の転換にいかん作用するのかを分析した（Yan1997）。このように、閻の研究はトランスナショナルなフード・チェーンの急速な進出が人々の食の消費行動に与える影響を明らかにした。

上記のワトソンや閻の研究をきっかけに、中国の人々の食をめぐる行動や観念に対する学術的関心が高まり、現代中国の食生活の変容に関する消費文化論的な考察が徐々に増加するようになった。例えば、閻（Yan2000）は、マクドナルドにおける消費者の行動に対する考察を継続し、1990年代前半の北京市内のマクドナルド店舗を、多元化の社会的空間として捉えて、ファーストフードブームの形成に関わる2つの要素、すなわち1) 食物をめぐる大量消費のトレンド、2) 都市部の若者をはじめとする新たな消費者を提示した。その上で、外食店舗の経営方針の調整、消費者の観念変化、及び新たな消費者の形成という三者の間の関連性を明らかにした。

また、2000年に出版された景軍（Jun Jing）の編著は、一人っ子政策⁵⁾実施下の子供用食品をめぐる消費観念の変化に着目し、1) 生活水準の向上による栄養食品への社会的追求、2) 子育てをめぐる世代間の消費観念の多様化、及び3) 子供向けの海外食品産業の進出という3つの社会的文脈において考察を行った。それによって、食のグローバル化や家族構成の「4-2-1型」への変更が、子供の食をめぐる消費行為に与える影響が明らかになった（Jing[ed.]2000）。

この編著の中で注目したいのは、郭於華（Yuhua Guo）がとりあげた調査事例である。郭は北京の都市部と江蘇

省の農村地域において、学齢期の子供（8~11才・合計50人）及び彼らの家族や先生を対象とした聞き取り調査のデータを収集して、分析を行った。郭による考察は、1980、1990年代の中国における子育てをめぐる世帯ごとの消費観念の変化、及び食の消費観念の世代間の差異を提示した（Guo2000）。

以上のように、1990年代から2000年代にかけて、研究者はグローバルなフードシステムの形成における中国の人々の食消費を主な対象とし、外食や市販食品の選択種類の変容に対する一連の考察を行った。これらの研究は、中国食文化の全体的な特徴をとりあげた従来の研究と異なり、外来の食文化が現地民の食消費に与える影響を重視し、グローバル化における中国の人々の食生活の実態とその変容を明らかにした⁶⁾。

3. 食実践における既存の人間関係と習慣の影響

2000年代後半になると、上記のような中国の人々の食生活の変容を考察する研究に、新たな潮流が出現した。研究者は、中国の社会的かつ経済的な変化に対する人々の具体的な対処の方法に着目し、それらの対処方法が各地域の食生活の伝承をいかに支えるのかを考察してきた。

例えば、イギリスの人類学者であるジェイコブ・クライン（Jacob Klein）は1990年代以降の中国広州料理の変容に注目した。彼は広州の郷土料理の特徴に関する消費者の言説（discourse）、及び消費者のニーズに応じた料理店の経営方針の変化を分析、外来の新たな食材や味付けの流入がもたらす影響を提示した。これによって、地域料理文化の再構築における人々の食実践の役割が明らかになった（Klein2007）⁷⁾。

このように、研究者はグローバル時代におけるローカルな食文化の再構築を考察する際、外来の食文化の影響よりもむしろ現地住民の食実践の役割を重要視するようになった。すなわち、研究者は現地の人々の食材購入や外食、行事食の摂り方などの多様な食実践に注目し、これらの実践に含まれる人間関係と習慣がいかに形成され、定着されてきたのかを解明した。

例えば、上記で提示した、広州料理の変容に対する考察を行なったクラインは2010年代初期以降、調査地を雲南省昆明市に変更し、そこで出現した有機農産物の購入や市民農園の利用という人々の新たな食消費を考察した。彼の分析を通して、昆明市の都市住民がより高価な野菜を購入することは、農民の利益を守るという倫理的消費（ethical consumption）ではなく、自分自身の食安全を確保するためである。このような消費の観念は、都市住民の農民に対する優越感によって生み出され、かつて都市部優先の食物配給制と戸籍制度の実施と深く関係することが明らかになった（Klein2014、2015）。

また、河合洋尚と筆者が編集した報告書においては、社会主義制度下の人々の食生活の持続と変化に注目した。この報告書は1) 国家ポスターでの食イメージの表現方法、2) 配給制度下の天津都市住民の野菜消費、3) 外食のテーブルマナー、4) 広東省のヤオ族村落での米より作られた飲食物の共食、5) 江蘇省の漢族村での端午節の粽の手作りと贈答、6) 雲南省での焼き物の露店に対する大学生の外食消費、7) 広州都市部での食の景観（foodscape）と地域料理をめぐる地元住民の実践、という7つの研究事例を通して、社会主義的諸制度の実施に伴い再編された社会関係、同時に新たに生まれた人々の考え方が、人々の食実践にいかに作用するかを考察した（河合、劉 2018）。その中で、筆者の研究は、1950-1970年代の計画経済⁸⁾時代における天津都市住民の野菜の消費を対象に、現地の人々が食物の配給制の実施による様々な規制や制約に対して、民国期（1911-1949年）に形成された人間関係や経験を生かして、様々な手段を通して日常の野菜を入手できたことを解明した。その上で、これらの対処手段によって定着された新たな経験が、現在の人々の食実践に影響を与えつづけることも提示した（劉 2018）。

以上のように、2000年代後半以降の先行研究は、主に中国の人々の食実践における既存の人間関係や習慣に着目し、これらの人間関係や習慣が社会主義的諸制度の実施によっていかに形成されてきたのか、また彼らの現在の日常生活にいかなる影響を与えてきたのかを明らかにした。



おわりに

ここまでは1949年以降の中国の食文化を対象とする先行研究に対して、張光直から始まる中国の食の人類学研究の議論の流れや分析の視点の転換によって3つのテーマに分けて整理した。研究者の学術的関心は、中国の食文化の全体的特徴を把握することから、グローバルなフードシステムにおける人々の食消費の変容に移り、さらに現在の人々の食実践で残された既存の人間関係と習慣の影響におかれるようになってきたことがわかる。

ところが、上記の先行研究の動向について、課題を1つとりあげるならば、毛沢東時代（1949-1976年）の人々の食生活に関する詳細な記述が抜け落ちていることだと言える。毛沢東時代とは1949年に中華人民共和国が建国してから毛沢東が死去した1976年までの時期を指す。この約30年の間に、共産党政府は都市部と農村部の二元対立の食システムを実行しており、国家の計画に則って物資の生産・流通・分配を管理していた。この時代の人々の食生活は国家の政策計画及びイデオロギーにコントロールされ、従来の民国期より大きな変化を遂げた。それゆえ、張光直は1949年以降の新たな食システムにおける人々の食生活に対する考察の重要性を提示したのである。ただし、先行研究の内容から見れば、この時代の人々の食生活に関わる記述は断片的な内容にとどまり、主に食システムの実行状況の概況、家計調査、及び個人の経験に基づく回顧録という3種類の研究に散見される。

食システムの実行状況の概況に関してはアメリカの人類学者であるウィリアム・スキナー（G. William Skinner）が行った野菜供給の研究があげられる。この研究において、スキナーは社会主義改造以降の中国都市部における野菜の供給に着目した。彼は、国家の公文書や政府資料及び1977年に収集した都市部の調査データに基づき、当時の都市部で供給される野菜の産地分布や流通状況を明らかにした（Skinner1978）。

また、池上彰英（1994）と湯水清（2008）の研究では政府資料や公文書に基づき、穀物の供給状態を考察した。農業経済学者である池上は1950年代以降の食糧システムの変遷過程を整理しながら、農村部の食糧生産、流通や販売の歴史と特徴を明らかにした（池上1994）。一方、歴史学者である湯は1950年代中期の上海都市部を対象に、穀物配給制の実施過程と政策調整を整理し、この制度の実施に対する住民の対処方法を提示した（湯2008）。

家計調査に関する研究を代表するものは国連社会開発研究所（United Nations Research Institute for Social Development, UNRISD）⁹⁾が1983年に発表した調査報告である（Croll1983）。この報告の執筆者であるエリザベス・クロール（Elisabeth Croll）は中国の公文書や統計データを整理すると同時に、1980年に北京や上海の都市住民と農村住民を対象とした聞き取り調査も行い、合計75世帯の家計構成のデータを収集した。これらの歴史資料や調査データに基づいて、クロールは1970年代末期の都市住民の日常食の構成種類をとりあげて、世帯の人数や収入による食物消費の差異性も提示した（Croll1983：107-155、209-278）。

個人の経験の記録に関しては賈蕙萱と石毛直道が出版した対談集があげられる（賈・石毛2000）。この対談集において、石毛の質問を受けた賈は自身の経験をふりかえりながら、1940年代から1970年代までの個人の食生活史を断片的に語った（賈・石毛2000：56-65、64-70、83-119）。この研究以外に、個人の経験の記録に関する出版物は、主に配給券や購入証などのコレクションをまとめて出版するものである。特に、有名人などの個人的な記憶や語りなどを記録し、当時のコレクションをあわせて編集したものが多い。

上記の研究のいずれも、毛沢東時代の食生活の実態をある程度提示したが、食事パターンや食事の摂り方、日常食と行事食の様式などに関する詳細な記述までは行われず、毛沢東時代の食生活に関する動的な歴史像を構築することができないと指摘できる。これを課題として今後の研究に期待したい。

注

- 1) 本稿の執筆で参照された先行研究は、「お茶」や「お酒」、「ソフトドリンク」などの飲料品を除き、「食べる」という行為や「食事」及びそれに関連する「料理・食材」を対象としたものである。これらの学術資料は、主に人類学、歴史学、社会学及びその隣接分野による研究成果であり、日本語、英語、中国語で出版される書籍及び学術的雑誌・学会誌の論文である。
- 2) その後に、西澤は食事の方法に注目し続けて、20世紀初期以降の中国人の食事情を対象とし、民族誌資料や参与観察の調査データをふまえながら、日常食の食事の準備や場所、摂り方などの家庭の食事システムをとりあげると同時に、宴会の食事作法の特徴も明らかに

した(西澤 2009: 389-549)。

- 3) 文化と文明論に関する具体的な解釈は石毛が1994年に出版した論文に見られる。彼によると、「文化とはそれぞれが歴史的に形成され個性をもつ民族文化のことであり、文明とは民族文化のちがいをのりこえて普遍的なものとしてひろまっていく文化のことであり」(石毛 1994: 201)。
- 4) また、欧米や日本で出版された食に関する研究成果は90年代末期から中国語でも翻訳され、中国大陸に紹介され始めた。さらに、食を対象とする人類学的かつ社会学的研究理論と調査方法も中国の大学に導入された(中国大陸における食の人類学的研究の発展は、彭 2013; 巴・張 2018に参照)。それによって、中国の食文化に関する中国語の研究結果が相次いで出版されていった。その中で、多くの研究者は、中国の西南地域にある少数民族の食文化に関心をもつ、食に含まれる文化的かつ社会的機能に着目し、構造主義や象徴人類学、エスニシティ論などの理論によって考察した(例えば、瞿 1995、1996、1997や1999; 劉 2004; 徐・王等 2005; 秦 2014など)。
- 5) 一人っ子政策とは1979年から共産党政府に実施され、一組の夫婦に子供一人を提唱する人口抑制政策である。
- 6) 一方、食の生産と消費のグローバリゼーションに関する研究には、ヨーロッパ・大西洋を中心とする従来の考え方が多くの研究者に批判され、新たな方向へ発展してきた。すなわち、1990年代後半から、研究者は単一の中心論の欠点を指摘し、グローバリゼーションの多様化及び(東)アジアによるグローバルなフードシステムの形成という見方を提示してきた。例えば、上智大学の社会学者であるジェームス・ファーラー (James Farrer) の編著では、「traveling cuisines」の考え方を提示しながら、世界中に広がる東アジアの料理がどのような変化を遂げて、または欧米諸国にどのような影響を与えたのかを考察した(Farrer [ed.] 2015)。その中で、デヴィット・ワンク (David Wank) は、山西料理の「刀削麺 (knife-shaved noodles)」を対象とし、それが地域料理及び国家料理の代表的な名物となる形成過程を分析し、地域政府の宣伝戦略による地域料理店の開店や海外への広がりを考察した(Wank 2015)。また、香港の人類学者である張展鴻 (Sidney Cheung) は中国大陸に人気がある地域料理とする「麻辣小竜蝦 (spicy little lobster)」を対象とし、料理の主な食材とする北アメリカ原産のザリガニがどのように中国に伝来されるのかを考察し、中国の地域料理の形成と普及が食材の国際的な移動に与える影響を明らかにした(Cheung 2015)。
- 7) また、クラインの研究と類似した研究に、歴史学者であるマーク・スウィスロツキ (Mark Swislocki) の研究があげられる。スウィスロツキは20世紀以降の上海料理の発展に対する通時的な考察を行なった上で、地域の料理文化の伝承における現地住民のノスタルジアに関わる実践の役割を明らかにした(Swislocki 2009)。
- 8) 計画経済とは、経済の資源分配を市場の価格調整メカニズムに任せるのではなく、国家の物財バランスに基づいた計画によって分配される体制をさす。
- 9) 国連社会開発研究所は「国連システムにおける自治機関として1963年に設立され、ジェンダーの平等、社会政策、持続可能な開発など、現代の開発問題の社会的側面について学際的な調査研究や政策の分析を行う」機構である (https://www.unic.or.jp/info/un/unsystem/other_bodies/unrisd/、最終閲覧日 2020年12月19日)。

参考文献

〈日本語〉

池上彰英

1994「中国における食糧システムの転換」『農業総合研究』48(2):1-52。

石毛直道

1981「食の文化－世界の中の東アジア」、石毛直道(編)『東アジアの食の文化』、第13-40頁、東京:平凡社。

1994「食文化変容の文明論」、田村真八郎、石毛直道(編)『国際化時代の食』、第193-210頁、東京:ドメス出版。

賈蕙萱、石毛直道

2000「食をもって天となす:現代中国の食」、東京:平凡社。

周達生

1989『中国の食文化』、東京:創元社。

西澤治彦

1990「中国の食事作法とその思想」、井上忠司、石毛直道(編)『食事作法の思想』、第39-55頁、東京:ドメス出版。

2009「中国食事文化の研究:食をめぐる家族と社会の歴史人類学」、東京:風響社。

ミンツ、シドニー・W

1988「甘さと権力:砂糖が語る近代史」(川北稔、和田光弘訳)、東京:平凡社。(Mintz, S. W. 1985. *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. New York:Viking.)

〈中国語〉

巴賈達、張先清

2018 「回顧与反思：近二十年中国飲食人類学研究評述」『貴州民族研究』2018（7）：72-72。

河合洋尚、劉征宇（編）

2018 『社会主義制度下的中国飲食文化与日常生活』、国立民族学博物館調査報告 144、大阪：国立民族学博物館。

劉征宇

2018 「毛沢東時代下的食物供应与日常生活－以天津城市居民的蔬菜消費為例」、河合洋尚、劉征宇編：『社会主義制度下的中国飲食文化与日常生活』、第 69-88 頁、大阪：国立民族学博物館。

劉志揚

2004 「飲食、文化传承与流变－一個藏族農村社区的人類学調查」『開放時代』2004（2）：108-119。

彭兆榮

2013 「中国飲食的人類学研究概貌」、彭兆榮『飲食人類学』、第 50-64 頁、北京：北京大学出版社。

秦瑩

2014 「南潤彝族婚礼『跳菜』的飲食象徵」『西南边疆民族研究』2014（2）：6-12。

瞿明安

1995 「中国飲食文化的象徵符号－飲食象徵文化的表層結構研究」『史学理論研究』1995（04）：45-52。

1996 「中国飲食象徵文化的多義性」『民間文化旅遊研究』1996（3）：53-56。

1997 「中国飲食象徵文化的深層結構」『史学理論研究』1997（3）：120-128。

1999 「中国飲食象徵文化的思維方式」『中華文化論壇』1999（1）：63-66。

Sabban, Françoise

2014 「近百年中国飲食史研究綜述（1911-2011）」（董子云譯）、『健康与文明：第三屆亞洲食学論壇（2013 紹興）論文集』、第 1-13 頁、杭州：浙江古籍出版社。

湯水清

2008 『上海粮食計画供应与市民生活（1953-1956）』、上海：上海辞書出版社。

徐新建、王明珂等

2005 「飲食文化与族群边界－關於飲食人類学的對話」『廣西民族大学学报：哲学社会科学版』2005（6）：83-89。

〈英語文献〉

Anderson, E. N.

1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

Chang, K. C.

1977 Introduction. In K. C. Chang (ed.) *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, pp. 1-21, New Haven: Yale University Press.

Chang, K. C. (ed.)

1977 *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.

Cheung, S. C. H.

2015 From Cajun Crayfish to Spicy Little Lobster: A Tale of Local Culinary Politics in a Third-Tier City in China. In J. Farrer (ed.) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks And Culinary Contact Zones*, pp.209-228, NY: Palgrave Macmillan.

Croll, E.

1983 *The Family Rice Bowl: Food and Domestic Economy in China*. Geneva, Switzerland: United Nations Research Institute for Social Development.

Farrer, J. (ed.)

2015 *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks And Culinary Contact Zones*. NY: Palgrave Macmillan.

Guo, Yuhua

2000 Food and Family Relations: The Generation Gap at the Table. In J. Jing (ed.) *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*, pp. 56-73, Stanford, Ca.: Stanford University Press.

Jing, J. (ed.)

2000 *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*. Stanford, Ca.: Stanford University Press.

Klein, J. A.

2007 Redefining Cantonese Cuisine in Post-Mao Guangzhou. *Bulletin of the School of Oriental and African Studies* 70（3）：511-537.



- 2014 Connecting with the Countryside? "Alternative" Food Movements with Chinese Characteristics. In Y. Jung, J. A. Klein and M. L. Caldwell (ed.) *Ethical Eating in the Postsocialist and Socialist World*, pp.116-143, Berkeley : University of California Press.
- 2015 Eating Green: Ecological Food Consumption in Urban China. In K. O. Kim (ed.) *Re-Orienting Cuisine: East Asian Foodways in the Twenty-First Century*, pp.238-262, New York: Berghahn Books.
- Skinner, G. W.
- 1978 Vegetable Supply and Marketing in Chinese Cities. *The China Quarterly* 76:733-793.
- Swislocki, M.
- 2009 *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford: Stanford University Press.
- Wank, D. L.
- 2015 Knife-Shaved Noodles Go Global: Provincial Culinary Politics and the Improbable Rise of a Minor Chinese Cuisine. In J. Farrer (ed.) *The Globalization of Asian Cuisines : Transnational Networks And Culinary Contact Zones*, pp.187-208, NY: Palgrave Macmillan.
- Watson, J. L. (ed.)
- 1997 *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. Calif: Stanford University Press.
- Yan, Yunxiang
- 1997 McDonald's in Beijing: The Localization of Americana. In J. L. Watson (ed.) *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, pp. 39-76. Stanford, Calif : Stanford University Press.
- 2000 Of Hamburger and Social Space: Consuming McDonald's in Beijing. In D. S. Davis (ed.) *The Consumer Revolution in Urban China*, pp. 201-225, Berkeley: University of California Press.

(リュウ セイウ 国立民族学博物館・外来研究員)