

研究論文

年中行事の菓子—日本と中国の比較研究 I—

荒井 三津子・云 肖 梅*

Comparative Study of Traditional Confectionery
of Annual Events in Japan and China

ARAI Mitsuko and YUN Xiaomei

Abstract: This study investigates and compares the confectionery of annual events in Japan and China. Most of traditional annual events are common in the two countries. However, various differences of confectioneries between the two countries were observed in ingredient, shape and color, due to the climate and agricultural products. Chinese confectioneries, which mostly made from flour, have more variety and come in vivid colors and interesting shapes. In addition, Chinese people prefer to eat special confectioneries that have a similar pronunciation to a fortunate thing, wishing for something good to happen. Chinese people also celebrate annual events and enjoy traditional confectioneries with their family more than Japanese.

I. 緒言

日本の生活文化は様々な形で中国の影響を受けてきた。橋本 (2001) は箸の歴史と伝来について詳しく報告し¹⁾、田中 (1987) は、武士道や茶道の形成にも中国の思想や様式が果たした役割が大きいことを指摘している²⁾。伊藤 (1998) は日本の五節句の行事が中国からの導入後、独自の変容を遂げたことを報告している³⁾。本稿は中国と日本の現在の年中行事における菓子に注目し、その実情と解釈の変化、背景にある風土や思想を比較検討する。行事における菓子は実際に食べるだけでなく、供え物として、また贈答用としても文化的意義が凝縮している。中国の年中行事は元々農耕生活に応じる陰陽暦法に基づくものである⁴⁾。田中 (1987) は中国の多くの風習や迷信が歴史的な故事、宗教、神仙妖怪、単なる語呂合わせなどから生まれ、それらが年中行事を作りあげたこと、さらに食を大切にす国であるからこ

そ、年中行事には食関係のものが伴われていると指摘しているが⁵⁾、行事に用いる菓子にもその思想が反映していることが考えられる。日本と中国の菓子を比較した研究は大田 (2006) が詳しいが、ここでは年中行事に視点を定め、両国の生活様式、歳時に関する認識、社会生活の変化も視野に、菓子の変遷について慎重に議論を展開したい。

II. 研究の方法

菓子の種類、食べる場面、状況等を把握するためにまず文献資料を収集した。次に個人インタビューにより具体的な経験を辿り地域や年代による生活の実態と変化を描いた。中国側の情報として遼寧省 (44歳・錦州市出身)、北京市 (64歳)、山西省 (46歳・太原市出身)、内モンゴル自治区 (66歳・呼和浩特市出身)、広東省 (57歳・潮州市出身) 在住の女性にインタビューを試みた。現代の中国の若い世代の意識調査のために、北海道文教大学、

札幌大学、北海道大学の中国人留学生29人を対象に春節、元宵節、清明節、端午節、七夕、中元節、中秋節、重陽節に食べる菓子について自由に記載させるアンケート調査を行った。出身地は内モンゴル自治区5名、黒龍江省、天津市、上海市各3名、吉林省、遼寧省、山東省、江蘇省、広東省各2名、新疆ウイグル自治区、江西、福建省、台湾、不詳各1名である。

日本側のアンケート調査は北海道文教大学に在学する109名の学生にアンケート調査を実施した。正月、節分、バレンタインデー、お彼岸（春・秋）、ひな祭り、ホワイトデー、子供の日、七夕、お盆、お月見、重陽の節句、神社のお祭り、クリスマスにどのような菓子を食べるか記述式で書かせた。さらにその際、誰と行事に参加し、どのような菓子を食べるかを自由に記載させた。日本の資料収集としては春と秋の彼岸、お盆、お月見、重陽の節句、ひな祭り、端午の節句にどのような菓子を作って食べるかを参考文献(1)～(5)から抽出してまとめた。

大田(2006)は「日本語の『菓子』の概念に一致する漢語を大陸に求めることはできない。現代語を取載対象とする日韓辞典は、「菓子」に相当する漢語として『点心』、『糕点』、『糖果』などを挙げているが、いずれも概念は同じくするものではない。」と述べている⁶⁾。したがって研究に先立ち、菓子の定義を確認する。

Ⅲ. 結果

Ⅲ-1. 菓子の定義

現在「点心」という中国語は解釈が紛らわしい。「中日大辞典」には①軽食(麺類など)、②間食として食べる物(麺類・菓子・ケーキなど)、③デザートまたは料理の中間に出される軽い箸休めに相当するものとある⁷⁾。「中国食物事典」は狭義では日本で一般に言うところの菓子類、広義では間食としている⁸⁾。本稿では、中国の菓子は食事ではなく日本の菓子と同じ位置づけのものとし

て定義し、それらを抽出して調査報告する。日本の菓子は「延喜式」の時代は木の実と果物であった⁹⁾。だが現在の和菓子の原形は餅や団子だといわれている¹⁰⁾。大田(2006)は「現在の日本語における『菓子』の概念は原料にこだわらず、むしろそれを食する時刻にこだわっている。」⁶⁾と述べていることに着目し、本稿では日常の食事とは別の時間に別の目的で摂食する嗜好品として定義する。ただし食事としても機能する場合があっても、主に「茶うけ」としての役割を果たすものは菓子の中に含む。

Ⅲ-2. 行事の菓子

Ⅲ-2-1. 中国の行事の菓子

現在中国で行われる年中行事は伝統節日、法定節日、西洋風の行事の三つに大別されるが、特定の食べものとの関連を見るのは伝統節日だけである。ここでは菓子と結びつく以下①から⑧までの伝統的行事を扱う。①春節(旧暦1月1日):一年で最も盛大な祝日。西暦による日付は毎年異なる。家族が集う。②元宵節(旧暦1月15日):春節後新年最初の満月の夜。③清明節:先祖のお墓参りをする日。近年、新暦4月5日に改められた。④端午節(旧暦5月5日):「端」はこの始まりを意味し、「午」は陰反義語で太陽を表し、夏の始まりを意味する。⑤七夕:日本と同様の節句。⑥七月十五(中元節):盂蘭盆に由来する。墓参りをし、祖先祭祀する節句で、「鬼節」とも言う。⑦中秋節(旧暦8月15日):重要な伝統行事で、月が丸いことと家族円満をかけ、この日は遠方からも家族が集まる。⑧重陽節(旧暦9月9日):中国の陰陽説により、陽の数字九が二つ重なることに由来する。図1は年中行事にみられる菓子の分布図である。図2は特徴的な形の菓子を描いた。次に聞き取り調査とアンケート調査を順にまとめた。

(1) 春節の菓子

① 麻花、麻葉、油食子(揚げ菓子)

北京、山西省、内モンゴルでは現在も家庭で作られる。小麦粉に砂糖、油、砂糖などを混ぜた生

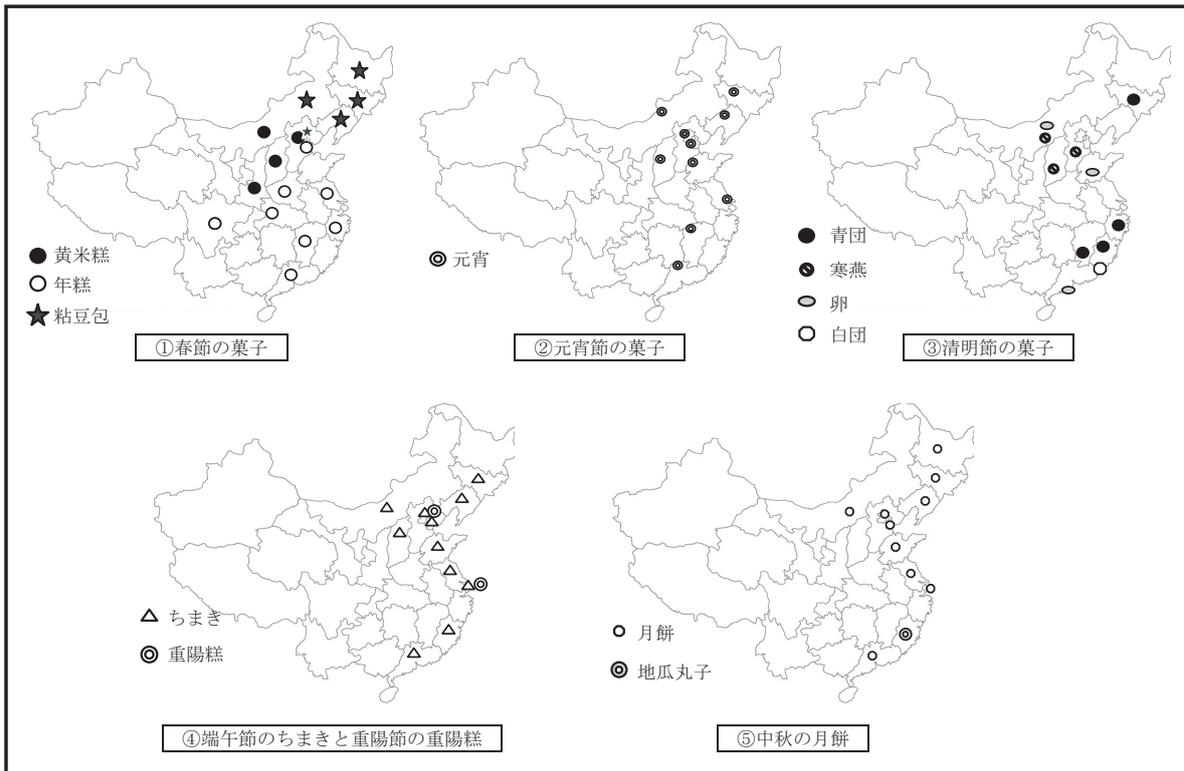


図1 中国の菓子の分布

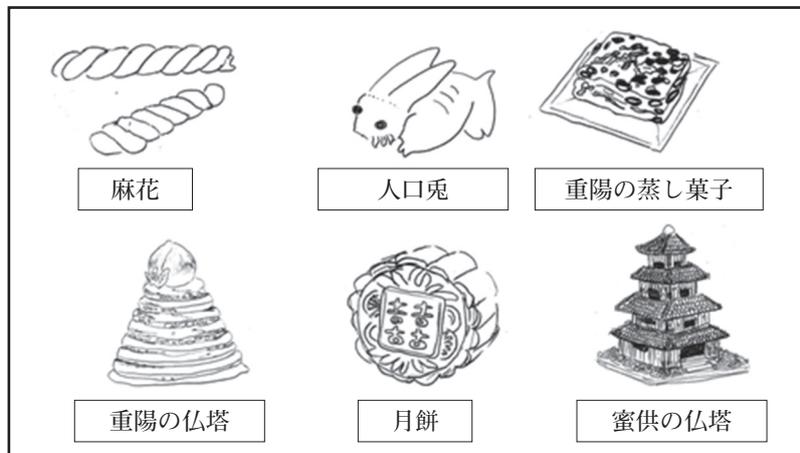


図2 中国の特徴的な菓子

地で様々な形を作り、植物油で揚げる。形によって麻花(図2)、麻葉、胡麻餅と呼ぶ。内モンゴルでは羊の油脂で揚げたものを油食子と呼ぶ。

② 黄米糕

北京、山西省、内モンゴルで作る黄色い餅。黍(キビ)を粉に挽き、水でまとめ、蒸して練る。

③ 祝いの点心

小麦粉を発酵させて作る饅頭。20年前までは

普段も作り、春節には食紅で赤い点をつけて祝い用とした。現在はほとんど市販のものを買う。山西省太原には兎の形の饅頭「人口兎」を家族の人数分作る家もある。兎の眼はナツメで作り、この菓子は子孫繁栄を意味する(図2)。

④ 粘豆包

今回の調査では遼寧省をはじめ、東北地方において作られていることがわかった。粟の粉を水で

練り発酵させた生地で作って皮を作り、餡を入れて包んで蒸す。

⑤ ^{バイニエンディエンシン} 拜年点心

親戚や友人が互いに訪問しあう「拜年」の贈答菓子。1970年代までは市販の菓子は上等な手土産だと思われたが、80年代以降人気を失い、北京などの大都会では殆ど姿を消した。しかし近年、「京八件」という贈答用セットが復活。バラ、こし餡、キンモクセイの花、サンザシ、栗など八種類の餡を、小麦粉を基本とした皮で包み焼き上げ、表面に「福、禄、寿、喜、富、貴、祥、和」などの八文字を食紅で記し、祝福の意を表す。餡には意味があり、ナツメの棗と言う字は「早」、栗を意味する栗子は「立つ子」（子供を作る）、キンモクセイを表わす桂は「貴」（高貴）と語呂が一致し、縁起がよいとされる。

⑥ ^{ミゴン} 蜜供

北京でみられる。神祭祀に用いられる。油、小麦粉で作った菓子を材料として、佛塔（浮図、浮屠）の形を作る。中は空洞。精巧な細工を施す。1メートル近い高さがある。近年復活した（図2）。

⑦ ^{ホントウアン} 紅団

福建で食べる。もち米と緑豆で作る。「福」の文字模様のある型で作った硬めの赤い丸餅。

その他、アンケートの結果では菓子と質問したにもかかわらず吉林、天津、広東、上海出身の学生が、餃子、春巻きと答え、広東出身の学生が1人「餡」と答えた。聞き取り調査の結果では5人全員が「^{ニエンガオ}年糕」を挙げたが、学生は25名中天津、台湾、広東の3名だけだった。

(2) 元宵節の菓子

「^{ユエンションガオ}元宵」を食べる。もち米で作った甘い餡入りの団子で「^{タンユエン}湯圓」とも言う。「元」と「圓」は円満の「円」と発音が同じで、一家団欒の願いが込められている。

聞き取り調査の結果、内モンゴルでは1970年代まで農村部ではキビで作った自家製の黄米糕を食べるのが一般的だったという。「元宵」は都市を中心に販売されるもので、自分で作らないとい

う答えもあった。アンケート調査の結果は14名が湯圓を食べると答えた（上海市3名、吉林省、遼寧省、広東省が各2名、新疆、天津市、山東省、江蘇省人、江西省が各1名）。現在、中国全土で湯圓を食べる習慣があることがわかった。材料はもち米、小豆餡、ゴマ、砂糖、ナッツなど。吉林省と内モンゴル自治区では「元宵」、上海では「湯団」という。

(3) 清明節の菓子

山西省と内モンゴルには「^{ハンイエン}寒燕」を作る習慣がある¹¹⁾。聞き取り調査の結果では農村部では今も作るという。長江下流地域では「^{チントウアン}青团」というお菓子を食するといわれるが¹²⁾、アンケート調査では上海3名、吉林省1名が「青团」を食べると回答した。江西省出身者はもち米と野菜の具で作った「清明果」を食べると答えた。天津では八種類の餡を入れた白い菓子「八件」を祭祀の時先祖に供えるという。福建省ではもち米で作った「^{バイトアン}白団」、台湾では「^{ルンピン}潤餅」を食べる。

(4) 端午節

山西省や内モンゴル自治区では「^{リヤンガオ}涼糕」という白いもち米と黄色キビで粥を作り、平らな容器に流してかためる。冷めたら食べるサイズに切り分ける。吉林省、遼寧省、内モンゴル、天津市、山東省、上海市、江蘇省、江西省、広東省福建省などの地域ではちまき（粽子）を食べる。

(5) セタ

聞き取り調査にはセタに関する話は出なかったが、アンケートでは中山東省の学生が「^{チヤオゴア}巧果」を挙げた。これは発酵させた小麦粉の生地を木の型で桃花、鳥、セミなどの形を作って焼く菓子である。

(6) 中元節

山西省と内モンゴルの農村部では今でも「^{ミエンユイ}麵魚」あるいは「^{ミエンレン}麵人」を作る。小麦粉を発酵させ、魚や人の人形を作り、親戚の子供に贈る。子供の代わりに悪魔から守ると言い伝えがある¹³⁾

(7) 中秋節

月餅は近年、家庭ではあまり作られなくなった。

だが内モンゴルの自家製の月餅は具を入れないのが特徴。家庭で作る場合、普通より三倍くらい大きいものも1つ作る。この大きい月餅には模様として兎を描く。アンケートの結果、29名中19名の学生が中秋節の菓子として月餅を挙げた。具の種類は小豆の餡、ナツメ、胡麻、蓮の実、ひまわりの種、かぼちゃの種、松の実、クルミなどである(図2)。

(8) 重陽節

現在重陽節には特別に行事を行わないところが多い。文献には重陽に因んで重陽糕チョンヤンガオの記述が多いが¹⁴⁾、聞き取り調査では特別な食べ物は出なかった。アンケートで重陽糕について答えたのは上海出身の学生1人のみであった。上海の重陽糕は厚さ3センチほどの菱形の蒸しパン(図2)で、小麦粉か米粉で作られる¹⁴⁾。北京では重陽の名にちなみ、幾層にも菓子を重ね、1番上に寿桃を飾るような大きなものも見られる(図2)。

Ⅲ-2-2. 日本の年中行事の菓子

行事の菓子として「フードコーディネート論」(2008)には小正月(1月15日)の繭玉だんご、節分のいり豆、ひな祭りのひし餅、春の彼岸のぼた餅とだんご、端午の節句のかしわ餅とちまき、七夕の饅頭、中秋の名月の月見団子、秋の彼岸のおはぎとだんごが挙げられている¹⁵⁾。「食生活論」

(2005)はそのほかに6月16日の嘉祥と10月上旬の玄猪をあげ、それぞれ嘉祥菓子と亥の子餅を紹介している¹⁶⁾。以下は本学の学生に行ったアンケート調査の結果である。

(1) 現在の行事の背景

アンケートの行事を知らない、あるいは特に何も食べないと答えた学生の割合は図3のようになった。正月は50%、こどもの日は64.2%、七夕は73.6%、お盆は49.1%が特別な菓子は食べないと答えた。重陽の節句は91.5%が行事そのものを知らないと答えた。年中行事で何を食べるかという質問に対しては、表1の結果を得た。二人以下の回答は順位に入れず空欄とした。祭りについては多くの学生が積極的に回答し、他の行事よりは

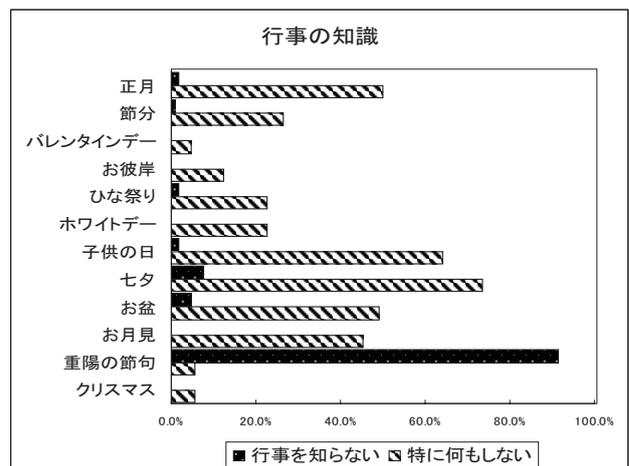


図3. 行事の知識

表1. 行事で食べる菓子

	第1位		第2位		第3位	
正月	お汁粉	15.1%	もち	8.5%	和菓子	5.7%
節分	豆	73.6%				
バレンタインデー	チョコレート	94.3%	ケーキ	7.5%		
ひな祭り	あられ	46.2%	ケーキ	19.8%	桜もち	15.8%
彼岸	おはぎ	55.7%				
ホワイトデー	クッキー	52.8%	チョコレート	22.6%	ケーキ	6.6%
端午の節句	ケーキ	13.9%	イチゴタルト	7.5%	かしわ餅	6.6%
七夕	駄菓子	11.3%	ゼリー	2.8%		
お盆	おはぎ	19.8%	だんご	6.6%	和菓子	4.7%
お月見	だんご	47.2%	まんじゅう	8.5%		
重陽の節句	※	0.0%				
クリスマス	ケーキ	86.8%				
お祭り	わたあめ	21.7%	りんご飴	12.3%	クレープ	11.3%

るかに多くの種類の菓子を挙げた。わたあめ 27名、クレープ25名、たこやき 21名、りんごあめ 25名、チョコバナナ 19名、いちごあめ 13名など、普段買うことができないものがあった。

誰と過ごすかという質問に対しては回答者数が異なるが、図4、図5の結果を得た。誕生日は家族と過ごすのが61名、友達が10名、正月は回答した53名全員が家族や親戚と答えた。クリスマスは家族が38名で友達と過ごすと答えた者は15名いた。彼岸は35名全員が家族や親戚と答えた。

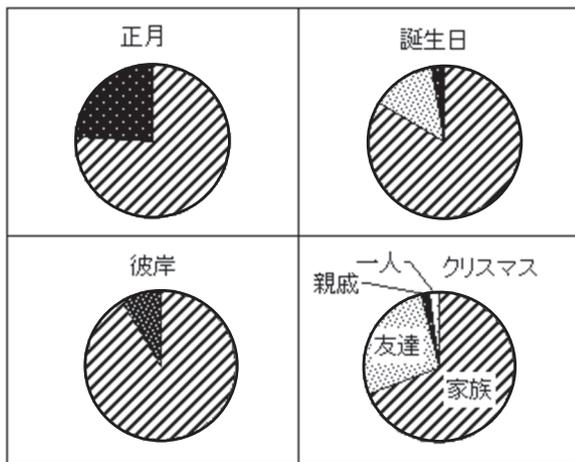


図4. 年中行事を過ごす相手

お祭りに関する調査では106名中77名が友達とかけると回答した。

(2) 行事菓子の分布

図6は行事の菓子の分布図である。もち米とうるち米をつぶして小豆餡をまぶしたものを「おはぎ」とも「ぼた餅」、「あんころもち」などと呼ぶことが確認された。名称についてはいくつかの説があるがここではとりあげず、同じ形状のものを同じ印として記入した。ぼた餅（おはぎ）はどの行事にも見られる。お月見には西日本ではぼた餅、東日本では白いだんごが目立つ。端午の節句はかしわ餅、笹餅、ちまきが各地でつくられている。学生達が全く知らないと答えた重陽の節句も5箇所で見つかりの菓子が見られた。ひな祭りや、

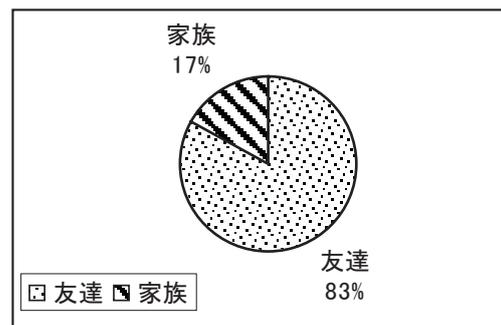


図5. お祭りに行く相手

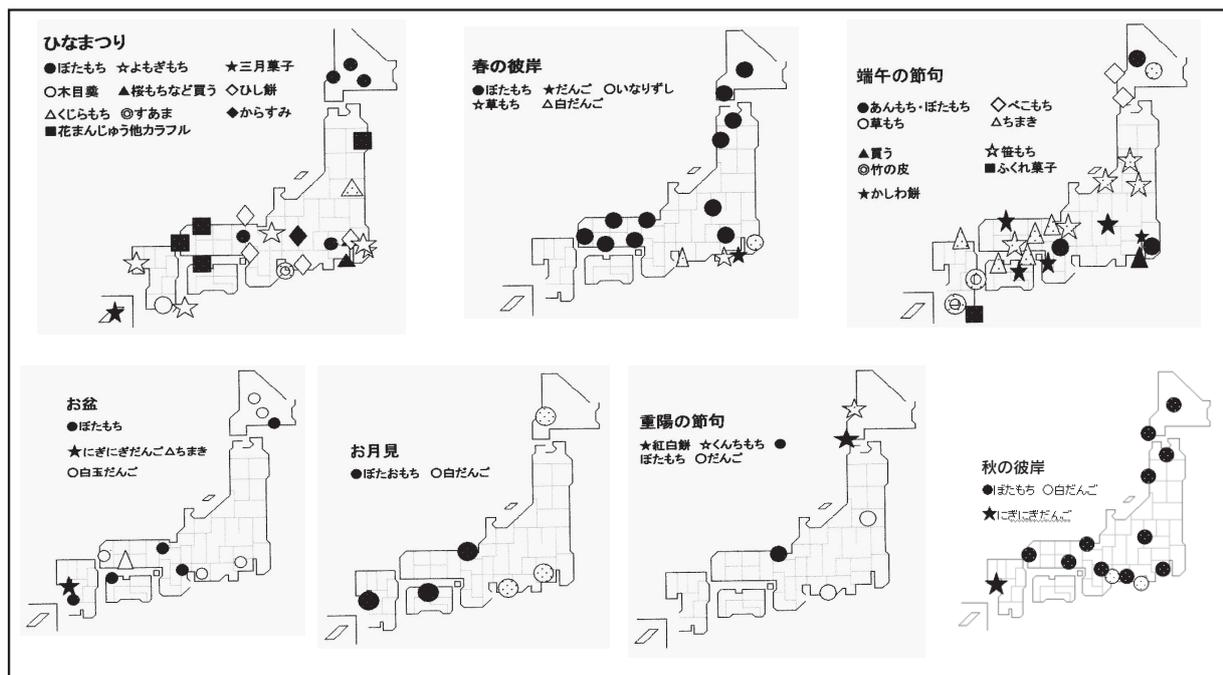


図6 日本の菓子の分布

「釈迦の祭り」には各地でいろいろな菓子が作られているが、赤、緑、黄色の着色をした花を表現する餅や型を用いる菓子も見られる(図7, 図8)。表2は図7と図8の分布地域と特徴をまとめた。2月15日の釈迦の祭りには、新潟県、富山県、岐阜県でひな祭りの菓자에酷似した色鮮やかな餅が見られる。

Ⅲ-3. 日本と中国の菓子の比較

(1) 色彩

今回の文献調査で見られた菓子の外見の色を比較したのが表3である。日本の一般家庭で手作りされる菓子は基本的にもち米とうるち米の白、小豆餡の黒、きなこの緑と薄茶、実際には食べない笹、サルトリイバラ、カシワなどの葉の緑であ

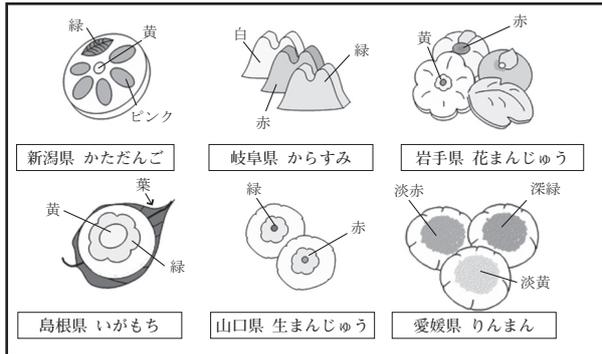


図7 ひな祭りのカラフルな菓子

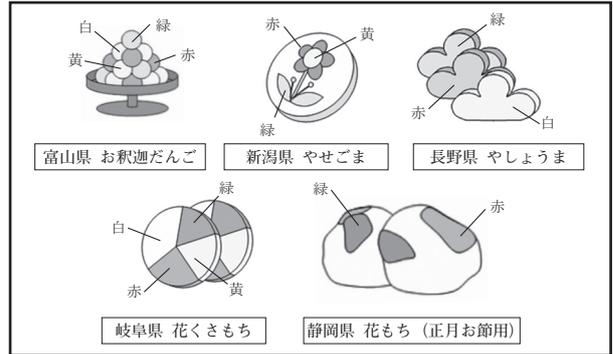


図8 釈迦の祭りのカラフルな菓子

表2 色粉を使った日本の行事菓子

	行事	場所	色	形	型
花まんじゅう	ひな祭り	岩手県遠野市	赤・白・黄・緑	花	○
やせごま	お釈迦様の日 2月15日	新潟県佐渡郡	赤・白・黄・緑	桜・菊・寿	×
かただんご	ひな祭り・村祭り	新潟県佐渡郡	赤・白・黄・緑	花	○
やしょうま	釈迦の涅槃会 3月15日	長野県長野市	赤・白・緑	馬の背?	×
お釈迦だんご	お釈迦様の日 2月15日	富山県魚津市	赤・白・黄・緑	丸	×
からすみ	ひな祭り	岐阜県恵那市	赤・白・緑	富士山	○
花くさもち	お釈迦様の日 2月15日	岐阜県恵那市	赤・白・黄・緑	丸	×
花もち	正月おせち	静岡県志太郡	赤・白・緑	花	×
いがもち	ひな祭り	島根県松江市	赤・白・黄・緑	花	×
生まんじゅう	祭り・祝い事	山口県阿武郡	赤・白・緑	花	○
りんまん	ひな祭り	愛媛県温泉郡	赤・白・黄・緑	花	×

表3 行事の菓子の外見の色

日本		中国	
名前	色	名前	色
もち	白	麻花	茶・揚げパン色
豆	大豆の色	祝い点心	白+赤
おはぎ	黒(餡)	黄米糕	茶・揚げパン色
	茶(きなこ)	年糕	白
	緑(きなこ)	寒燕	白+赤など
ばたもち	黒(餡)	蜜供	茶(焼き菓子色)
	茶(きなこ)	粘豆包	黄色
	緑(きなこ)	京八件	白+赤+黄など着色
草もち	緑(きなこ)	元宵	白
かしわ餅	白+緑	青团	緑
あられ	白+緑+ピンク(着色)	ちまき	緑
ひし餅	白+ピンク+緑+黄色+青	巧果	茶・揚げパン色
ちまき	緑(笹の葉)	麺人・麺魚	白+着色
さくらもち	桃色+緑(笹の葉)	月餅	茶(焼き菓子色)
うぐいすもち	緑(きなこ)	重陽の蒸菓子	白+具の色(栗・ナツメなど)
月見団子	白	重陽塔	茶色(焼き菓子色)+着色

る。それに対して中国は揚げ菓子の色が特徴的である。紅団は真っ赤な餅であり、京八件は様々な菓子の詰め合わせだが真っ赤な箱に入れるのが原則である。菓子全体にもカラフルさが目立つ。日本でも紅白の餅や饅頭に赤い色粉を使うが、薄めて用いるため淡い桃色である。図7と図8で見た菓子は中国の菓子と色彩的には共通している。

(2) 菓子のデザインの比較

表4は菓子のデザインの比較である。日本の餅

と饅頭は円形とその応用がほとんどである。馬の背に似せた長野県の「やしょうま」(図8)、富士山の型で作る岐阜県の「からすみ」(図7)、新潟県の「やせごま」(図8)や岩手県の「花まんじゅう」、新潟県の「かただんご」(図7)は手作業や型による精密な花のデザインだが、日本の菓子としては珍しい例である。これに対して中国の菓子はすでに図2で確認したように、春節の祝いの点心の「人口兎」、中元節時の魚と人をパン生地

表4 菓子のデザインの比較

日本				中国			
名前	形	模様	包装	名前	形	模様	包装
鏡餅	円	×	ウラジロの葉	麻花	捻った棒状	×	×
おはぎ	楕円・円	×		祝いの点心	うさぎ	×	×
ぼたもち	楕円・円	×		黄米糕	不定形楕円	×	×
かしわ餅	楕円	×	柏などの葉	年糕	円柱棒状	×	×
ひし餅	ひし形	×		寒燕	燕などの動物	燕などの動物	×
あられ	細切れ	×		蜜供	仏塔	仏塔の装飾	×
さくらもち	楕円	×	桜の葉	粘豆包	立体円形	×	×
ちまき	円錐形他	×	笹の葉	京八件	銅鐸・寿桃他	文字*	赤い箱他
さくらもち	楕円	×		元宵	円	×	スープ
うぐいすもち	楕円	×		青团	円	×	×
月見団子	円	×		ちまき	三角錐他	×	笹の葉
				巧果	花・鳥・セミ	花・鳥・セミ	×
				麵魚・麵人	魚。人	魚や人	×
				月餅	花形円形他	文字他装飾	×
				重陽の蒸し菓子	直方体他	具が見える	×
				重陽塔	円錐形の塔状	寿桃他	×

*福・寿・喜・貴・富・祥・和・禄

表5 菓子の材料の比較

日本			中国			
名前	材料		名前	材料		
もち	○もち米		麻花	▲小麦粉	油	砂糖
豆	豆のみ		黄米糕	キビ	油	
おはぎ	●米		祝いの点心	▲小麦粉	食紅	
ぼた餅	○もち米	あずき餡	粘豆包	粟	あずき餡	
	きなこ	黒ゴマ	京八件	▲小麦粉	砂糖	桂花
かしわ餅	●米	あずき餡		薔薇	小豆	サンザシ
	○もち米			バター	粟	他
ちまき	●米	あずき餡	元宵	○もち米	小豆餡	スープ
	○もち米		春餅	▲小麦粉		
あられ	●米		春団・寒燕	よもぎ	もち米	
ひし餅	●米	食紅	ちまき	○もち米		
	○もち米	よもぎ	麵魚・麵人	▲小麦粉		
草もち	●米	よもぎ	月餅	▲小麦粉	小豆餡	蓮の実餡
	○もち米			ナツメ餡	くるみ	松の実
				ココナツ	レーズン	砂糖
				ラード	豚の背脂	他
各種饅頭	▲小麦粉	あずき餡	蒸し菓子	▲小麦粉	米粉	豆類
				粟	ナツメ	他

作る「麵魚」、「麵人」、七夕のセミや鳥を模した「巧果」、蜜供の仏塔、重陽節の「重陽塔」など、そのサイズも小さいものから高さは数十センチから1メートル近いものまであり、形も写実的かつ造形的である。寿桃などの装飾も華美である。京八件や月餅には福、寿、富、貴、喜、和、祥、禄などの文字を菓子にそのまま描くのも中国の特徴である。

(3) 材料の比較

表5は両国の菓子の主な材料の比較である。日本はもち米とうるち米が基本である。小麦粉を使って蒸すまんじゅうもあるが、一般家庭では少ない。中国で餅やちまきを作るときはもち米のみを使う。小麦粉を用い、油で揚げたり、蒸すことで形成する菓子が多い。日本の餡は小豆がほとんどだが、中国は小豆のほかに薔薇、桂花、サンザシ、栗、くるみ、ココナツ、蓮、ナツメ、松の実、レーズンなどの餡がある。

IV. 考察

IV-1. 神事の菓子から人の菓子へ

陰陽五行説は漢代以降中国人の食事観の基本になっている¹⁷⁾。年中行事は本来陰陽概念に基づき、その変化の節目に応じて特殊な食べ物で疾病を予防する目的があった^{18, 19)}。日中両国とも小豆やヨモギを菓子作りに頻繁に利用しているが、これらは健康に良い素材とされる。中国側でよく使うナツメも漢方の薬としても利用される。陰陽思想を基礎とする医食同源という考え方は両国に根付いているといえよう。しかし今回の調査では陰陽説で行事の意味を説明している人は中国側にはいなかった。伝統的意味に対する理解が薄くなり、神とのかかわりや本来の象徴的意味が色褪せ、神中心から人間中心になってきたと見ることができよう。日本では陰陽五行説は日常生活にはなじみの薄いものであり今回の調査では話題に上らなかった。日本の一般家庭の行事では神事および仏事の儀式的側面より菓子を楽しむことが重視される傾向が強いといえるのかもしれない。この傾向

は今後中国でも顕著になることが予想される。

IV-2. 語呂合わせへのこだわり

語呂に因んで縁起の良いものを食べる傾向は両国にあるが、日本は主に正月のお節料理でみられ、現在、年中行事の菓子の名前にはほとんど語呂合わせはない。伝統的な行事が縮小する現在も、中国ではこれまでどおり語呂合わせを楽しむ傾向が強く見られることは興味深い。特殊な文字や形が語呂合わせによって特定の意味をもち^{20, 21)}、縁起のよさから食の場面で利用されていることは注目に値する。中元節の麵人は子供に恵まれるような願いを込め、麵魚では「余ユイ」（物が豊富で余るようになる）という音が好まれている。今回の調査でも文字の語呂合わせについて言及する人が多かった。「年糕」は「年ニエン々ガオ高ニエンニエンガオ」（年々高くなる）、湯圓は「圓タンユエン満」（円満）、月餅は円形で「團圓」（団らん）などの説明がある。さらに今までなかった新しい解釈もある。年糕を「高ガオ高ガオ興シ興シ」（喜ぶ）と解釈する人もいる¹²⁾。中国で語呂合わせが好まれる傾向が減少しないのは、中国の生活文化における漢字の意味と音の果たす役割の大きさを示すものであろう。

IV-3. 新旧の行事菓子の提案

北京では製菓会社が積極的に伝統を復活させる動きを見せている。春節の「蜜供」「京八件」も復活された伝統菓子である。清明節には、天津で以前には見られなかった行事菓子「八件」が登場している。日本ではすでに一般化したバレンタインデーも中国では少しずつ動き始めている。日本ではホワイトデーも年々浸透し、近年はハロウィンの菓子も製菓会社がPRし、売り上げを伸ばしている。クリスマスは日本では1950年代から徐々に全国に浸透した年中行事で、クリスマスケーキは象徴的な菓子として完全に定着した。荒井・清水（2007）は節分の恵方巻きという習慣がきわめて短期間で全国に広まった事例とその背景について報告したが²²⁾、近代化と西洋化の中で新しい行事は今後も次々と企業側から提案されることが考えられる。中国は長い歴史と政治的および経済

的狀況が日本とは異なるため、現在の日本のようなスピードで浸透することは期待できないが、新しい世代の興味に合うものであれば西欧の行事や新しいイベントが広まることは想像に難くない。その際は語呂合わせなど中国独自の解釈をからめながら、ふさわしい菓子が提案され、受容されていくことが予想される。

IV-4. 中国は家庭で・日本は友達と

菓子が食べられる場面は中国では家族とともに、というのが原則である。古くから中国の飲食の場面がかかげてきた明確な目標は、肉親の関係をより濃厚にすることであった。それは歴史を経ても変わることがないことが今回確認できた。王(2007年)は「中国の伝統的な年中行事は肉親の情けを楽しむことに注意し、その飲食はふつう家庭を単位とし、大団円の和睦の雰囲気醸し出す」と述べているが²³⁾ このことは今後も揺れることはないと考えられる。日本においても正月やお盆、彼岸は日常的に仏教を意識することのない世代も抵抗なく家族とすごしていることは興味深い。だが年中行事として連想する菓子として、祭りの夜店や、七夕の際、町内を回ってもらふ駄菓子をあげた学生が多かったことから、若い世代にとって、「菓子」と言うことは伝統的なおはぎやだんごより駄菓子を意味すること、さらにクリスマスやバレンタインデーのような行事は友達とすごす場面と繋がっていることも注目される。日本では家族の求心力は次第に弱くなっていることが行事の菓子をめぐり変化からもうかがえるのではないだろうか。この点は中国との大きな違いである。

IV-5. 米の文化と小麦の文化

小麦、米、雑穀等の東南アジアにおける伝播や利用に関しては国学院大学日本文化研究所編の「日本の食とこころ」が詳しいが、ここでは菓子の材料としての米と小麦粉について考察する。日本のあらゆる年中行事に登場するものはほとんどがもち米と米の加工菓子である。最も身近な食材である米に手間と時間をかけ、異なる形状に作り上げる作業は楽しみでもあったはずである。参

考資料(1)から(5)に見たインタビュー記事にも作る喜びが多々語られていた。餅菓子を作ることで家族や集落の結束が強くなるのであろう。何日間か食することが可能であること、近所との交換も可能であることなど、行事の菓子作りは日本においては神事や仏事の祀り事以上の機能を果たしてきたと考えられる。さらに米は律令制度以来、貨幣と同等の価値をもつ貴重なものであったこと、天候等により思うに任せぬ産物であったことも、米への愛着と敬意を増したと考えられる。貴重な砂糖と小豆を大量に用いることもその価値を増幅させるものだったと思われる。岩井(2003)は神饌に関する議論の中で、日本人は、日常は粒食だが、「ハレ」の日は粉食が中心であったこと、さらに近代化の中で個人の「ハレ」の食事はカネで買うものが増えたが、共同体での「ハレ」は神饌と同じ内容を持ち続けていることを指摘した²⁴⁾。現在一般家庭で神饌の形を意識することはないが、蒸す、つぶすという作業は日常の農作業や食事の延長であったため、全国各地で広く継承されてきたと考えられる。

一方中国には、日本のうるち米のような粘質の米はないため、餅にはもち米やキビや粟が用いられる。同時に大量に生産される小麦を用いる菓子が広く発達したことは当然である。発酵させて形成するプロセスは西欧のパンやケーキ、クッキーと共通である。生地 of 性質上、大きな菓子の製作も可能になり、行事にふさわしい装飾的な造形菓子が作られるようになったと考えられる。祝いの点心の人口兎や麵人、麵魚なども小麦を利用するからこそ可能な菓子である。

材料によって出来上がる菓子の形状は異なるが、年中行事の菓子はそれぞれの気候風土にあった日常的な産物を利用したきわめて合理的なものであるからこそ、長い歴史を通して伝承されつづけてきたと考えられる。

IV-6. 菓子のデザインの意味

小麦粉を用いることで中国には動物や人間、建造物の形をそのまま表現する菓子の発達を見た。

縁起のよい文字を表面にあしらい、彩色によって祝いの意味を強調することも中国の他に類をみない特徴である。視覚的に華やかな印象を好む中国の国民性は菓子のデザインからもうかがえる。それに対して、日本はもち米やうるち米をベースにした生地を丸める作業とその応用ばかりであることはきわめて興味深い。一方で今日、「和菓子」と称される緻密で繊細な菓子の文化を生み、育ててきた風土にもかかわらず、まるめて餡をまぶすだけの素朴な菓子が年中行事を通して脈々と愛されてきたことは特記に値する。中国の菓자에建造物や兎、鳥、セミ、人型等の形があり、日本には皆無であることは、日本の菓子は神との「共食」を前提とし、実際に食する現実性が必要であり、中国は神に「ささげる」ものとしての意味合いが強調されているからかもしれない。この点の調査と考察は今後の課題としたい。

菓자에記す文字も日本の慶事では紅白の饅頭や餅に「祝」と「寿」という2文字を用いるだけだが、中国は吉、祥、貴、喜、和など豊富である。文字文化の歴史の深さがここでもうかがえる。IV-2の語呂合わせでも論じたが、音と文字の意味に関するこだわりも中国のほうがはるかに大きいことも指摘しておきたい。

今回の調査で日本にも花や富士山を形とり、色粉によって着色した菓子がひな祭りと釈迦の祭りに見られることを確認した。型を使う点は月餅の手法と酷似しており、色彩も中国の華やかさに似ている。古く中国から伝わった菓子が様々な変化をとげながら今日残っているのではないかという仮説を残す結果となった。

両国における共通点として、よもぎや小豆の多用を挙げたが、厄除け、魔除けの効果をもち、実際、薬効も報告される材料にこれほどこだわる菓子は西欧社会では見られない。葉の使用は具体的な殺菌効果や薬効だけでなく、常緑樹への神聖な意識も背景にあるのではないだろうか。中国の医食同源の思想も早い段階で日本に伝わり、今日の年中行事の菓子の姿に反映されているのかもしれない。

ない。

IV-7. 今後の課題

今回、象徴的なものは残しながら、新しい解釈をからめながら伝統文化が伝えられていることを確認した。今後、両国の冠婚葬祭にも踏み込んで広く調査を継続し、食にまつわる比較研究を進めていきたい。

引用文献

- 1) 橋本慶子 (2001) 箸：法政大学出版局 p.2-36
- 2) 田中静一 (1987) 一衣帯水：柴田書店 p.1
- 3) 伊藤凧子 (1998) 船が運んだ日本の食文化：調理栄養教育公社 p.71
- 4) 大谷, 通順 (1996) 中日文化交流史大系 馬国興, 宮田登主編：浙江人民出版社 杭州 p.309
- 5) 引用文献 (2) p.4
- 6) 大田泰弘 (2006) 唐菓子の系譜 日本から見た唐代点心の変遷：第九届中華飲食文化學術研討會論文集 財団法人中華飲食文化募金会 p.322
- 7) 愛知大学中日大辞典編纂処 (1987) 中日大辞典：p.431
- 8) 田中静一, 小川久恵, 西澤治彦 (1997) 中国食物事典：柴田書店 p.561
- 9) 国学院大学日本文化研究所編 (2003) 日本の食とこころ：慶友社 p.16
- 10) 中山圭子 (2006) 事典和菓子の世界：岩波書店 p.1
- 11) 鄭植昌 (1968) 婦綏県志：成文出版社 台北 p.204
- 12) 張競 (2008) 中国人の胃袋：バジリコ株式会社 東京 p.43-52
- 13) 張勃, 栄新 (2007) 中国民俗通志：山東教育出版社 済南 p.279
- 14) 引用文献 (12) p.77
- 15) フードスペシャリスト協会 (2008) フードコーディネーター論：建伯社 p.27

- 16) 遠藤金次, 橋本慶子, 今村幸生 (2005) 食生活論: 南江堂 p.55
- 17) 中村璋八 (1976) 中国人の食事観: 世界の食べもの中国 13 p.8-57
- 18) 王仁湘 (2001) 中国飲食文化: 青土社 東京 p.86
- 19) 楊玉君 (2006) 避疫養生与節日飲食: 第九屆中華飲食文化學術研討會論文集 財団法人中華飲食文化基金会 p.397
- 20) 周達生 (1995) 中国の食文化: 株式会社創元社 大阪 p.278
- 21) 苑洪琪 (1997) 中国的宮廷飲食: 商務印書館国際有限公司 p.84
- 22) 荒井三津子, 清水千晶 (2008) 食卓の縁起に関する研究 I - 恵方巻の受容とその背景: 北海道文教大学研究紀要第32号 p.131-143
- 23) 王仁湘 (2007) 図説中国食の文化誌: 株式会社原書房 東京 p.385
- 24) 岩井宏實 引用文献 (9) p.216

参考文献

- (1) 日本の食生活全集① (1986) 聞き書北海道の食事: 農山漁村文化協会
- (2) 同全集 ⑬ (1988) 東京の食事
- (3) 同全集 26 (1985) 京都の食事
- (4) 聞き書ふるさとの家庭料理6 (2003) だんご・ちまき: 農山漁村文化協会
- (5) 聞き書ふるさとの家庭料理7 (2003) まんじゅう・おやき・おはぎ
- (6) 王任興 (1987) 中国年節食俗: 北京旅行出版

(2009年1月15日受稿)