

Title	食文化の伝統創造をめぐる近現代史研究：京都の中国料理を事例として
Sub Title	Reconsidering modern history for creating tradition of food culture : a case study of the Chinese cuisine in Kyoto
Author	岩間, 一弘(Iwama, Kazuhiro)
Publisher	慶應義塾大学
Publication year	2019
Jtitle	学事振興資金研究成果実績報告書 (2018.)
JaLC DOI	
Abstract	<p>京都の中国料理は、1924年における広東料理店「支那料理ハママラ」の創業に始まるとされている。それから一世紀近くの歩みを経た現在、京都の中国料理は、その歴史をいかに解釈して「伝統」を構築していくのが課題になってきている。そのことは京都だけに限られず、日本・世界各地の中国料理に共通する課題とも考えられる。そこで本研究はまず、京都の老舗中国料理店に関する歴史物語を、「伝統の創造」という観点から検証し直した。</p> <p>その結果、京都の中国料理の歴史には、今日までに注目されるようになった二大系譜「鳳舞系」「盛京亭系」のほかに、桃園亭・東華菜館・御池飯店といった高級北京（山東）料理の系譜があったことを明らかにできた。このうち桃園亭は、ハママラよりも以前に創業していた可能性がある。また、ハママラで料理長を務めた高華吉が「京都の中国料理の元祖」と称揚されているのは、近年における伝説化という一面がある。</p> <p>料理・食材・調味料によって、京料理・日本料理と中国料理を区分するのは難しい。しかし、実際にはかなり僅かな違いしかない食べ物でも、「京料理」、「京風中華」、「和風中華」、「広東料理」、「本格的な北京料理」などと、大きく異なる認識がもたれることがある。「京都」という日本料理の中心地、日本料理として最高のブランドを有する郷土で、中国料理は京都の料理として「伝統」を築いていくのか、それとも中国ないしは広東・北京（山東）の料理として歴史を積み重ねていくのか、各老舗によってその力点の置き方は多様になっている。</p> <p>京都の中国料理には、例えば、鯉の甘酢あんかけ、卵皮の春巻き、八宝絲、からしそば、澄んであっさりした酢豚、鳳凰蛋など、特色ある料理が少なくない。「京都（京風）中華」と「広東料理」「北京（山東）料理」が、それぞれの「伝統」を構築しながら、京都の中国料理が全体としても存在感を示し、ブランド力を高めていければ一番良い。</p> <p>The Chinese cuisine in Kyoto is perceived to have started with the foundation of the Cantonese restaurant the Hamamura in 1924. After a century, Kyoto's Chinese cuisine is facing a challenge of how to interpret its history and build its tradition. This is a common question for Chinese cuisines not only in Kyoto but also in Japan and around the world. Therefore, this research reconsidered the historical story concerning the long-established Chinese restaurants in Kyoto from the viewpoint of "creating tradition."</p> <p>In the process, we clarified another history of Kyoto's Chinese cuisine, the line of high-class Beijing or Shandong cuisine such as the Touen Tei, Toka Saikan, and Oike Hanten, besides two major lines of the Houmai and the Seikin Tei that include many popular restaurants. Among these, the Touen Tei very possibly has been established before the Hamamura. However, it could be a kind of legendization in recent years that Kou Kakitsu (Gao Huaji), a chef of the Hamamura, was honored as the one who led to "the origin of Chinese cuisine in Kyoto".</p> <p>It is difficult to distinguish between Kyoto's general Japanese and Chinese cuisine by cooking style, food ingredients, and seasoning. In fact, even only slightly different foods are sometimes recognized to be totally different genres, such as "Kyoto cuisine," "Kyoto style Chinese cuisine," "Japanese style Chinese cuisine," "Cantonese cuisine," and "Beijing cuisine." In Kyoto, the central city with the best brand of Japanese cuisine, would the Chinese cuisine build the tradition as a dish of Kyoto or weave the history as authentic Chinese, Cantonese, or Beijing (Shandong) cuisine? The emphasis can vary depending on each restaurant.</p> <p>Kyoto's Chinese cuisine has many distinctive dishes such as fried carp with sweet vinegar, spring roll with egg skin, Hatpousu (stir-fried cold shredded pork and bamboo shoots), mustard noodle, plain sweet and sour pork, phoenix egg (half-grilled egg with chicken), and so on. I think it would be best if the Chinese cuisine in Kyoto shows its presence as a whole and establish its brand, even as Kyoto's or Kyoto style Chinese cuisine and the authentic Cantonese or Beijing (Shandong) cuisine in Kyoto construct each tradition.</p>
Notes	
Genre	Research Paper
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=2018000005-20180122

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

研究代表者	所属	文学部	職名	教授	補助額	200（B）千円
	氏名	岩間 一弘	氏名（英語）	Kazuhiro Iwama		
研究課題（日本語）						
食文化の伝統創造をめぐる近現代史研究—京都の中国料理を事例として						
研究課題（英訳）						
Reconsidering Modern History for Creating Tradition of Food Culture: A Case Study of the Chinese Cuisine in Kyoto						
1. 研究成果実績の概要						
<p>京都の中国料理は、1924年における広東料理店「支那料理ハママラ」の創業に始まるとされている。それから一世紀近くの歩みを経た現在、京都の中国料理は、その歴史をいかに解釈して「伝統」を構築していくのが課題になってきている。そのことは京都だけに限られず、日本・世界各地の中国料理に共通する課題とも考えられる。そこで本研究はまず、京都の老舗中国料理店に関する歴史物語を、「伝統の創造」という観点から検証し直した。</p> <p>その結果、京都の中国料理の歴史には、今日までに注目されるようになった二大系譜「鳳舞系」「盛京亭系」のほかに、桃園亭・東華菜館・御池飯店といった高級北京（山東）料理の系譜があったことを明らかにできた。このうち桃園亭は、ハママラよりも以前に創業していた可能性がある。また、ハママラで料理長を務めた高華吉が「京都の中国料理の元祖」と称揚されているのは、近年における伝説化という一面がある。</p> <p>料理・食材・調味料によって、京料理・日本料理と中国料理を区分するのは難しい。しかし、実際にはかなり僅かな違いしかない食べ物でも、「京料理」、「京風中華」、「和風中華」、「広東料理」、「本格的な北京料理」などと、大きく異なる認識がもたれることがある。「京都」という日本料理の中心地、日本料理として最高のブランドを有する郷土で、中国料理は京都の料理として「伝統」を築いていくのか、それとも中国ないしは広東・北京（山東）の料理として歴史を積み重ねていくのか、各老舗によってその力点の置き方は多様になっている。</p> <p>京都の中国料理には、例えば、鯉の甘酢あんかけ、卵皮の春巻き、八宝絲、からしそば、澄んであっさりした酢豚、鳳凰蛋など、特色ある料理が少なくない。「京都（京風）中華」と「広東料理」「北京（山東）料理」が、それぞれの「伝統」を構築しながら、京都の中国料理が全体としても存在感を示し、ブランド力を高めていければ一番良い。</p>						
2. 研究成果実績の概要（英訳）						
<p>The Chinese cuisine in Kyoto is perceived to have started with the foundation of the Cantonese restaurant the Hamamura in 1924. After a century, Kyoto's Chinese cuisine is facing a challenge of how to interpret its history and build its tradition. This is a common question for Chinese cuisines not only in Kyoto but also in Japan and around the world. Therefore, this research reconsidered the historical story concerning the long-established Chinese restaurants in Kyoto from the viewpoint of "creating tradition."</p> <p>In the process, we clarified another history of Kyoto's Chinese cuisine, the line of high-class Beijing or Shandong cuisine such as the Touen Tei, Toka Saikan, and Oike Hanten, besides two major lines of the Houmai and the Seikin Tei that include many popular restaurants. Among these, the Touen Tei very possibly has been established before the Hamamura. However, it could be a kind of legendization in recent years that Kou Kakitsu (Gao Huaji), a chef of the Hamamura, was honored as the one who led to "the origin of Chinese cuisine in Kyoto".</p> <p>It is difficult to distinguish between Kyoto's general Japanese and Chinese cuisine by cooking style, food ingredients, and seasoning. In fact, even only slightly different foods are sometimes recognized to be totally different genres, such as "Kyoto cuisine," "Kyoto style Chinese cuisine," "Japanese style Chinese cuisine," "Cantonese cuisine," and "Beijing cuisine." In Kyoto, the central city with the best brand of Japanese cuisine, would the Chinese cuisine build the tradition as a dish of Kyoto or weave the history as authentic Chinese, Cantonese, or Beijing (Shandong) cuisine? The emphasis can vary depending on each restaurant.</p> <p>Kyoto's Chinese cuisine has many distinctive dishes such as fried carp with sweet vinegar, spring roll with egg skin, Hatpousu (stir-fried cold shredded pork and bamboo shoots), mustard noodle, plain sweet and sour pork, phoenix egg (half-grilled egg with chicken), and so on. I think it would be best if the Chinese cuisine in Kyoto shows its presence as a whole and establish its brand, even as Kyoto's or Kyoto style Chinese cuisine and the authentic Cantonese or Beijing (Shandong) cuisine in Kyoto construct each tradition.</p>						
3. 本研究課題に関する発表						
発表者氏名 （著者・講演者）	発表課題名 （著書名・演題）	発表学術誌名 （著書発行所・講演学会）	学術誌発行年月 （著書発行年月・講演年月）			
岩間一弘	「中国菜」的誕生—人民共和国初期の北京和上海	円卓会議：中国・上海都市研究の新動向（神奈川大学非文字資料研究センター・上海社会科学院歴史研究所共催）	2018年11月9日			