

Title	ベトナムのフォーとタイのパッタイの成立過程に関する比較史研究
Sub Title	A comparative study of the history of pho in Vietnam and phathai in Thailand
Author	岩間, 一弘(Iwama, Kazuhiro)
Publisher	慶應義塾大学
Publication year	2022
Jtitle	学事振興資金研究成果実績報告書 (2020.)
JaLC DOI	
Abstract	<p>ベトナムの国民食「フォー」の語源は、フランス語で「火」を意味する「フー (feu) 」であり、「ポトフ (pot-au-feu) 」 (牛肉の煮込み料理) の「フー」とする説が有力である。また、フォーの成立年代に関しては、チン・クワン・ズン (Trịnh Quang Dũng) の説が有力である。チンによれば、フォーは、1908年頃に誕生した。当時には、フランス人や中国人の運営する汽船が、中国雲南省からベトナム北部へ流れる紅河を通過していた。それらの埠頭で、まず水牛スープが売られるようになり、華人がそれと自分たちの麺を合わせて、フィーを作り出した、という。</p> <p>それゆえ、フォーは、20世紀初頭に、中国 (華人) とフランスの二つの食文化の影響を強く受けながらも、ベトナム北部で発案されて、ベトナムの豊富な米の麺を用いる料理といえる。</p> <p>パッタイについては、プーンボン・コーウィブーンチャイ (พูนพล โควิบูลย์ชัย) などの説が有力である。コーウィブーンチャイによれば、パッタイは、第一次ピブーン政権期 (1938 ~ 44年) に誕生した料理である。当時には、「クエイティアオ (粿条) 」というライスヌードルを炒めた中国料理が、すでに人気を博していた。政府も、米の消費を減らすため、米粉に他の物を混ぜて作るクエイティアオを食べることを奨励していた。ピブーン政権は、豚肉の代わりに乾燥エビを混ぜてクエイティアオを炒めることで、中国料理の名残を消して、タイ料理にしようとした。この料理は、「クエイティアオ・パッタイ」 (一説には「クエイティアオ・パット」) と名づけられ、政府によって、クエイティアオの代わりに、作って食べることが奨励されたという。</p> <p>20世紀におけるナショナリズムの高揚に伴って、タイ政府は、じょじょに厳しい反華人政策や、華人文化のタイ化運動を推進するようになった。パッタイは、そうした同化政策の一環として、中国の麺料理をタイ風に改良して、タイ料理として成立させたものであるといえる。</p> <p>このように、ベトナムのフォーとタイのパッタイはともに、20世紀に、中国の麺料理を改良して誕生し、それぞれ国民食になるまで普及して、海外にまで広がった点で共通している。しかし、パッタイは、フォーよりも30年余り後に成立し、フォーとは異なって、政府が主導して、創案・普及させた料理である。すなわち、フォーが、誕生後しばらくしてからベトナムのナショナリズムに関わるようになったのとは異なって、パッタイは、「タイ炒め」を意味するその名が示す通り、タイのナショナリズムの直接的な産物であった。</p> <p>The etymology of the Vietnamese national dish "pho" is likely to be "feu" of "pot-au-feu" (stewed beef), which means "fire" in French. Regarding the date of invention of pho, the theory of Trịnh Quang Dũng is significant. According to this theory, pho was created around 1908. At that time, French and Chinese steamers were passing through the Red River that flows from Yunnan Province in China to northern Vietnam. Buffalo soup was first sold at those wharfs, and the Chinese people combined it with their noodles to create the pho.</p> <p>Therefore, pho is considered a noodle dish that was invented and made from rice available in abundance in northern Vietnam in the early 20th century. It is strongly influenced by the food cultures of China and France.</p> <p>With regard to phathai, the theory of Poonphol Cowibunchai (พูนพล โควิบูลย์ชัย) is persuasive. According to Cowibunchai, the phathai was invented during the first Phibun administration (1938–44). During that time, a Chinese fried rice noodle dish called "kuay tiew" was already popular. The government encouraged people to have kuay tiew, which was made from rice flour mixed with other ingredients, in order to reduce rice consumption. The Phibun administration tried to eliminate the remnants of Chinese food and promote phathai Thai food by mixing dried shrimp instead of pork to stir-fry kuay tiew. This dish was named "kuay tiew phathai" (or "kuay tiew phad"), and the government encouraged its consumption instead of kuay tiew.</p> <p>With the rise of nationalism in the 20th century, the Thai government began to promote strict anti-Chinese policies and promoted the Thaification of Chinese culture.</p> <p>Phathai was established as a Thai food by improvising the Chinese noodle dish to Thai style, as part of the assimilation policy.</p> <p>Accordingly, both Vietnamese pho and Thai phathai were created in the 20th century by reforming Chinese noodle dishes, which became popular as a national dish and even gained attention overseas. However, phathai was created more than 30 years after pho, and it differed from pho in that it was invented and popularized by the government. Phathai was, as the name implies "Thai</p>

	stir-fried," a direct product of Thai nationalism, while pho became involved in Vietnamese nationalism.
Notes	
Genre	Research Paper
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=2020000008-20200075

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)	Iwama, Kazuhiro		
研究課題 (日本語)						
ベトナムのフォーとタイのパットタイの成立過程に関する比較史研究						
研究課題 (英訳)						
A Comparative Study of the History of Pho in Vietnam and Phathai in Thailand						
1. 研究成果実績の概要						
<p>ベトナムの国民食「フォー」の語源は、フランス語で「火」を意味する「フー (feu)」であり、「ポトフ (pot-au-feu)」（牛肉の煮込み料理）の「フー」とする説が有力である。また、フォーの成立年代に関しては、チン・クワン・ズン (Trinh Quang Dũng) の説が有力である。チンによれば、フォーは、1908 年頃に誕生した。当時には、フランス人や中国人の運営する汽船が、中国雲南省からベトナム北部へ流れる紅河を通過していた。それらの埠頭で、まず水牛スープが売られるようになり、華人がそれと自分たちの麺を合わせて、フィーを作り出した、という。</p> <p>それゆえ、フォーは、20 世紀初頭に、中国 (華人) とフランスの二つの食文化の影響を強く受けながらも、ベトナム北部で発案されて、ベトナムの豊富な米の麺を用いる料理といえる。</p> <p>パットタイについては、プーンボン・コーウィブーンチャイ (พูนพล โค่วิบูนชัย) などの説が有力である。コーウィブーンチャイによれば、パットタイは、第一次ピブーン政権期 (1938～44 年) に誕生した料理である。当時には、「クエイティアオ (粿条)」というライスヌードルを炒めた中国料理が、すでに人気を博していた。政府も、米の消費を減らすため、米粉に他の物を混ぜて作るクエイティアオを食べることを奨励していた。ピブーン政権は、豚肉の代わりに乾燥エビを混ぜてクエイティアオを炒めることで、中国料理の名残を消して、タイ料理にしようとした。この料理は、「クエイティアオ・パットタイ」(一説には「クエイティアオ・パット」と) と名づけられ、政府によって、クエイティアオの代わりに、作って食べることが奨励されたという。</p> <p>20 世紀におけるナショナリズムの高揚に伴って、タイ政府は、じょじょに厳しい反華人政策や、華人文化のタイ化運動を推進するようになった。パットタイは、そうした同化政策の一環として、中国の麺料理をタイ風に改良して、タイ料理として成立させたものであるといえる。</p> <p>このように、ベトナムのフォーとタイのパットタイはともに、20 世紀に、中国の麺料理を改良して誕生し、それぞれ国民食になるまで普及して、海外にまで広がった点で共通している。しかし、パットタイは、フォーよりも 30 年余り後に成立し、フォーとは異なって、政府が主導して、創案・普及させた料理である。すなわち、フォーが、誕生後しばらくしてからベトナムのナショナリズムに関わるようになったのとは異なって、パットタイは、「タイ炒め」を意味するその名が示す通り、タイのナショナリズムの直接的な産物であった。</p>						
2. 研究成果実績の概要 (英訳)						
<p>The etymology of the Vietnamese national dish “pho” is likely to be “feu” of “pot-au-feu” (stewed beef), which means “fire” in French. Regarding the date of invention of pho, the theory of Trinh Quang Dũng is significant. According to this theory, pho was created around 1908. At that time, French and Chinese steamers were passing through the Red River that flows from Yunnan Province in China to northern Vietnam. Buffalo soup was first sold at those wharfs, and the Chinese people combined it with their noodles to create the pho.</p> <p>Therefore, pho is considered a noodle dish that was invented and made from rice available in abundance in northern Vietnam in the early 20th century. It is strongly influenced by the food cultures of China and France.</p> <p>With regard to phathai, the theory of Poonphol Cowibunchai (พูนพล โค่วิบูนชัย) is persuasive. According to Cowibunchai, the phathai was invented during the first Phibun administration (1938–44). During that time, a Chinese fried rice noodle dish called “kuay tiew” was already popular. The government encouraged people to have kuay tiew, which was made from rice flour mixed with other ingredients, in order to reduce rice consumption. The Phibun administration tried to eliminate the remnants of Chinese food and promote phathai Thai food by mixing dried shrimp instead of pork to stir-fry kuay tiew. This dish was named “kuay tiew phathai” (or “kuay tiew phad”), and the government encouraged its consumption instead of kuay tiew.</p> <p>With the rise of nationalism in the 20th century, the Thai government began to promote strict anti-Chinese policies and promoted the Thaification of Chinese culture.</p> <p>Phathai was established as a Thai food by improvising the Chinese noodle dish to Thai style, as part of the assimilation policy. Accordingly, both Vietnamese pho and Thai phathai were created in the 20th century by reforming Chinese noodle dishes, which became popular as a national dish and even gained attention overseas. However, phathai was created more than 30 years after pho, and it differed from pho in that it was invented and popularized by the government. Phathai was, as the name implies “Thai stir-fried,” a direct product of Thai nationalism, while pho became involved in Vietnamese nationalism.</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)			