

Title	序言 東アジアのなかの帝国日本：食の交流から考える
Sub Title	Imperial Japan in East Asia : thinking from food exchange
Author	岩間, 一弘(Iwama, Kazuhiro)
Publisher	三田史学会
Publication year	2020
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.89, No.3 (2020. 12) ,p.53(229)- 65(241)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	2020年度三田史学会大会シンポジウム「東アジアのなかの帝国日本：食の交流から考える」
Genre	Journal Article
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20201200-0053">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20201200-0053</a>

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.

## 序言 東アジアのなかの帝国日本

——食の交流から考える——

岩間 一弘

はじめに

二〇二〇年六月二十七日（土）、オリンピックの開幕を約一ヶ月後に控えた東京の慶應義塾大学三田キャンパスにおいて、「東アジアのなかの帝国日本―食の交流から考える」と題して、三田史学会大会総合部会シンポジウムが開催され、二つの報告および趣旨説明が行われる予定であった。ところが、新型コロナウイルスの世界的な感染拡大のなかで、三田史学会シンポジウムも中止を余儀なくされて、準備段階では想像もできなかった事態になってしまった。しかし幸いにも、両報告者には口頭発表の予定であった内容を『史学』に寄稿していただき、シンポジウムを「誌上開催」とすることができた次第である。

報告者とその題目は、①藤原辰史氏（京都市大学人文科学研究所准教授）「さつまいもと帝国日本」、②前田廉孝氏（慶應義塾大学文学部准教授）「帝国日本の台湾・関東州塩需給と流通主体―一八九〇―一九一〇年代を中心に」である。いずれの報告もさつまいもと塩という親しみやすい身近な食品をテーマに取り上げながら、東アジア近代史に関するユニークな見解を披露している。

日本の植民地教育史の分野において、駒込武氏が「地球の反対側から井戸を掘る」という比喩で、朝鮮や台湾の現地の状況により踏み込んだ研究の必要性を提唱してから、すでに四半世紀が経過している。<sup>①</sup>今回のように広く近代東アジアの交流をテーマにしようとする時、日本史や東洋史といった専攻分野の境界は曖昧にならざるをえない。本シンポジウムのコーディネーターは東洋史学

専攻に属するが、発表者の藤原氏は農業史・思想史、前田氏は日本史・経済史を専攻分野としている。

両報告に先立つ前座としてまずコーデイナーが、食文化に注目して「帝国」および「帝国日本」を論じる近年の研究動向を簡単な概観として、本企画の意義や狙いを論じたい。「食文化」の含意は多層的であるが、コーデイナーはおもに料理、藤原氏は食物、前田氏は原料の次元に焦点を当てて相互補完している。なお、日本経済史の先行研究に関する回顧は、前田氏の報告に委ねたい。

### 一、帝国文化としての料理

さて、世界史上において帝国の興亡が食文化に及ぼした影響を見ると、現在最初に挙げるべき一冊としては、レイチェル・ローダンの『料理と帝国』(Rachel Laudan, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, Berkeley: University of California Press, 2013)がある。食のなかでも料理という分野に絞って古代から現代に至る世界の通史を俯瞰した最初の試みであるこの大著は、<sup>(2)</sup>「国」というものができてから、もっとも広く食べられた食は、もっとも力のある政治的単位の食文化だった。そして過

去四〇〇〇年においては、それは帝国だった」という発想にもとづいて書かれている。<sup>(3)</sup>ローダンのいう「帝国」とは、「実にさまざまな方法によって、軍事的、政治的、経済的、文化的な力を世界の大きな部分に対して及ぼした、さまざまな種類の国をひとくくりにした言葉」であり、「大国」に置き換えられる広義の概念である。<sup>(4)</sup>こうした帝国の食文化研究は以前からあり、例えば日本でも、オスマン帝国によるバルカン支配の影響を論じた黛秋津は、帝都のコンスタンティノープルにおいて、オスマン支配層の遊牧民的・イスラーム的な食の慣習と、支配下に入った旧・ビザンツ帝国領の地中海的な食の要素との融合・洗練が見られた後、その料理が帝国の中心の文化として各地方に伝わっていったことを明らかにしている。<sup>(5)</sup>

また、ローダンは、成功した帝国の食文化が外部者に模倣され、国境を越えて利用されて適応し取り込まれてきたことを論じている。<sup>(6)</sup>ローダンのほかに、同様の人類史的な観点から「帝国のサイクル」を論じたユヴァル・ノア・ハラリは、ローマ、イスラーム世界、ヨーロッパの帝国主義を比較しながら、帝国を確立した小集団が創出した帝国文化が被支配民に受容されて、帝国の創建者たちが支配権を失った後も、それが繁栄・発展を続

けていることを指摘している。<sup>(7)</sup>これらの研究は、東アジア世界については多くを語っていないが、前近代の中華帝国やその周辺地域の食文化に関しても大筋で当てはまりそうな壮大な議論が展開されている。

ここで「帝国」の定義と関連して確認したいのは、古代から近代に至るまでの帝国の基本構造として、民族・文化の多様性と並んで、中心―周縁とその間の支配―被支配関係が存在していることである。<sup>(8)</sup>そのことによつて民族・文化が不均衡に再編されたり、新たな民族・文化が強引に創り出されたりすることについては、後ほど改めて論じたい。

ところで、近現代の東アジアを論じるにあたっては、少なくとも、中華帝国、西洋帝国（イギリス帝国など）、日本帝国（大東亜共栄圏）、ソ連帝国、アメリカ帝国による広域秩序の構築とそれらのせめぎ合いに注目する必要がある。<sup>(9)</sup>そしてこれらの帝国のうち、中華帝国以外はすべて近代的帝国に区分できる。すなわち、前近代的帝国と近代的帝国の間には、陸の帝国（一大陸にとどまる）と海の帝国（海を越えて周縁領土を支配する）、普遍的帝国（競合する他の政治体を認めない）と領域的帝国（帝国の領域性を意識して自国と対等な他の帝国と競

合する）といった、基本的な性格の違いがある程度認めることができるといえる。さらに重要なことに、帝国の建設・拡大と並行して領土・主権・国民を有する国民国家の建設が進められていたことが、近代の帝国および帝国主義の特徴であった。<sup>(10)</sup>したがって、帝国の食文化といえるものが広がったとすれば、それは本国（宗主国）における国民食・国民料理の形成と同時並行して進んでいたと考えられる。

国民国家は、一八世紀後半のアメリカ独立宣言やフランス革命から欧米で出現し、二〇世紀中葉までにはアジア、アフリカ、ラテンアメリカを含む全世界で勃興した。そして、フランスをはじめとする国民国家が「国民料理(national cuisine)」を創成して外交の場で活用し、二一世紀までにはそれを対外的に宣伝して輸出を目指す国々が増えた。このような「国民料理」に関しては、近年に日本でも活発な議論が行われている。<sup>(11)</sup>他方、とりわけ一九世紀後半から二〇世紀前半にかけては、列強諸国による保護国や植民地の支配が世界中に広がった。そうした近代の帝国主義・植民地主義が食文化に及ぼした影響についてが、検討すべきもう一つの課題として浮上してくる。

このテーマに関してもっとも研究が進んでいるのが、イギリス帝国の状況である。リジー・コリンガムによれば、イギリス帝国の食材交易システムの拡張は、本国と植民地双方の食生活を変えて、世界各地で新たな食文化を育んだ一方、イギリスの地方料理を衰退させたり、植民地の栄養状況を悪化させたりすることがあったという。<sup>12)</sup> リジー・コリンガムは、植民地帝国による食糧調達という観点から第二次世界大戦も論じているが、その大著のなかで、イギリス帝国は植民地に頼って食糧不足を解消できた反面、植民地に食糧価格の高騰をもたらしたことをなどを指摘している。<sup>13)</sup>

さらに、ジェフリー・M・ピルチャヤーの概括によれば、<sup>14)</sup> インド在留のイギリス人は、ヴィクトリア朝風の流儀に則ったアフタヌーン・ティーの習慣を堅持し、夕食もイギリス式のメニューを厳格に守り、タキシードやイヴニングドレス、連隊の晩餐のセレモニーなどを帝国の威厳を保つために役立てていた。他方、ヴィクトリア朝のロンドンではインド風の食品が人気を集めたので、インド在任中はインド料理を軽蔑していた人々が、帰国後に本場のインド料理の知識を披露したり、インドの食品加工業者が、帝国の威光をしのばせるブランド名のカレー粉や

スパイスを製造・輸移出したりするようになったという。<sup>15)</sup> ただし、こうしたイギリス帝国の食文化の保守的なイメージは、一部挑戦を受けている。料理書・家政書・日記・旅行談などを分析したセシリア・レオン・サロビアによれば、植民地期のインド・マラヤ・シンガポール*の*イギリス人たちは、現地の家政婦やコックの作る料理を食べており、それはヨーロッパとアジアの料理が融合した「植民地料理 (colonial cuisine)」になっていた。食物は、イギリス人が植民者と被植民者を実際には明確に区別できない領域であったという。<sup>16)</sup>

続いてフランス帝国についても、インドシナ在住のフランス人は、インド在留イギリス人以上に、自分たちの食べ慣れた食品にこだわっていたとされる。<sup>17)</sup> ただし、それでも彼らは一九二〇年代までには、交易相手の華人が主催する中国料理の宴会に熱心に参加するようになっていた。<sup>18)</sup> また、ベトナムの春巻き (チャーゾー (chả giò)、<sup>19)</sup> 具材をライスペーパーで包んで揚げた春巻き) は、フランス本国のパティスリーでも売られたという。とはいえ一般的には、ベトナム料理がフランス本国の人々を魅了することは少なく、わずかに米、熱帯果物、カレーパウダーなどが、異国情緒のある「植民地食 (colonial

「food」としてフランス料理の周縁に取り入れられただけだった。フランス領インドシナからの米の移入は一九三〇年前後に倍増したが、品質が悪いという評判からその大半は家畜の飼料に用いられ、植民地に関わる圧力団体・研究機関、植民地省などの努力にも関わらず、パリで米粉を混ぜたパン（Pain de Riz）を広める試みは失敗に終わり、（テーブルパンに替わる）テーブルライスも一時的にしかならなかったという<sup>20</sup>。

他方、一九世紀末にフランスがベトナムで即位させた親仏派の皇帝やその側近・高官などは、フランス料理で盛大な宴会を開いていたし、植民地期の富豪のなかには、フランス料理を取り入れてベトナム料理を洗練させようとする者もいた<sup>21</sup>。しかし、アジアの人々がヨーロッパ人植民者から取り入れたのは、たいてい朝食やデザートといった周辺のものにとどまっていたといえる<sup>22</sup>。

これらのほかに、一つの食品・嗜好品から世界史を論じる試みにも興味深い成果が多い。例えば、砂糖や茶にくわえて、塩・胡椒・トウガラシ・醬油・ジャガイモ・バナナ・コーヒー・チョコレートなどの世界史が意欲的に描かれてきている。とくに茶に関する研究は枚挙にいとまがなく、一七〜一九世紀にイギリスが帝国文化とし

て中国茶を吸収し、一九世紀後半に茶が中国の飲物からイギリス帝国の飲物となり、一九世紀末から二〇世紀前半には植民地インド・セイロン産の茶がイギリス本国・植民地へと市場を広げて、第二次世界大戦期にも茶がイギリス帝国に不可欠の役割を果たし、戦後には茶が帝国商品からグローバル商品へと位置づけ直されたという歴史の全貌が明らかにされている<sup>24</sup>。帝国史や世界史を論じることができるとは、まだほかにもあるだろう。

## 二、台湾・朝鮮・満洲―帝国日本の食文化交流

以上のようなイギリス・フランス帝国に関する食文化史の研究状況と比べると、日本帝国の「植民地料理」「植民地食」の実態や、日本食が帝国領域内でどれほど広まっていたかなどについて、全容の解明はまだ不十分な段階にある。しかし、帝国日本の植民者が「台湾料理」などに強い関心を抱いたことは、イギリス人が植民地として支配したマレーシアの食文化を軽んじ、「マレーシア料理」の発展を妨げたのとは対照的であったと論じられている<sup>25</sup>。そしてコーディネーターも、日本の帝国食文化の著しい特徴の一つとして、国内内で植民地の料理が高く評価されて、それが積極的に発展させられた

ことを挙げられると考えている。

帝国日本の「植民地料理(植民地食)」として、しばしば和・洋・中・朝が混合した「台湾料理(台湾食)」、「朝鮮料理(朝鮮食)」、「満洲料理(満洲食)」、そしてそれらをも包摂した「日本料理(日本食)」の形成過程が明らかになりつつある。

例えば、一九〇三年に大阪で開催された内国勸業博覧会では、台湾総督府が台湾館および台湾料理店を設置し、「台湾料理」を宣伝した。そして、一九二二年に台湾を訪れた皇太子(後の昭和天皇)も、一九四三年に訪台した東条英機首相も、「台湾料理」のもてなしを受けた。

また、「朝鮮料理」の最初の近代的なレシピ集『朝鮮料理製法』(一九一七年初版)が、独立運動家の愛国啓蒙運動に感化された朝鮮人栄養学者の方信榮によって執筆されて、植民地期の朝鮮で増補・再版を重ねていた。朝鮮料理に対して日本人が無関心であったという通説も覆されており、キムチ・ソルロンタン・カルビなどが高く評価されていた。<sup>(29)</sup> さらに、一九三二年に日本の関東軍が傀儡国家「満洲国」を建国すると、南満洲鉄道株式会社やジャパン・ツーリスト・ビューロー(JTB)が中心になって、「満洲国」独自の食文化の形成を目指し、ヤ

マトビフテキ、ジンギスカン料理、高粱の菓子などの名物を作り出した。

指摘すべきことに、これらのなかで「朝鮮料理」は被植民者の民族主義を象徴することがあったが、それとは対照的に「台湾料理」は二〇世紀初頭から、「満洲料理」は一九三〇年代から、現地の被植民者よりも日本人の植民者によって喧伝される料理のカテゴリとして目立っていた。そして、一九二二年に皇太子が台北で「台湾料理」を食べ、一九四〇年正月に天皇・皇后が東京で満洲および中国大陸の食べ物を召しあげたのは、日本帝国の統合強化を目指す儀礼として理解できた。<sup>(30)</sup>

総じて、日本帝国の植民者は、イギリス・フランス帝国の植民者に比べると、植民地の料理・食品に対する関心が高く、多くを受け入れていた。その背景としては、本国の日本が植民地の台湾・朝鮮と同じ東アジア圏に属したので食文化の類似性があったこと、さらには日本が西洋列強から遅れて極東に植民地を建設して小帝国を築いた時代、食の分野では日本料理よりも中国料理の方が世界的に普及していたことなどを挙げられる。<sup>(31)</sup>

他方、日本帝国圏の拡大にもなって、日本料理(日本食)は、従来考えられていた以上に大規模な海外進出

を遂げて、日本人以外にもある程度受容されていたことがわかってきている。日本料亭は、現地料理も取り入れて、現地エリートの接待にも利用されていた。日本料亭は現地の高級料理店に影響を及ぼした反面、日本帝国主義の象徴として反感の対象にもなっていたので、そこから日本の帝国文化の伝播・浸透やその限界を伺えるだろう。

例えば、台湾ではすでに日本の領有直後から、官員や軍隊に随行して渡台した日本の民間人が日本料理店を営んでいた。おもな顧客は日本人であったが、台湾現地の人々でも上流階層の一部は日本料理店で食事をしたり宴会を催したりした。例えば、一九〇八年、地元の有力量家・辜顯榮（後に日本の貴族院勅選議員）は、最高級の日本料亭「梅屋敷」の広大な庭園で盛大な園遊会を開いて、総督を含む日本・台湾の官紳約七〇〇名を招待した。台湾では、日本料亭も中国（台湾）料理を出し、中国料理店（酒楼）も日本料理（および日本酒・日本ビールなど）を出すようになった。<sup>32</sup>台湾において、高級料亭で提供される日本料理は統治階級の象徴であったが、「鋤焼」「刺身」「沢庵」「味（素）噌汁」などは、一般的な料理屋・食堂でも出されて広まった。<sup>33</sup>さらに、「和漢料理」（台湾風の日本料理）というジャンルができて、

台湾風の寿司、天ぷら、おでん、茶碗蒸しなどが普及して家庭料理にも採り入れられた。<sup>34</sup>

軍隊・官僚・商人の進出とともに、日本料亭は台湾・朝鮮・中国・満洲・南洋の都市へと広がった。例えば、日中全面戦争を戦った日本軍兵士にとってさえも、御馳走とは刺身・天ぷら・日本酒であり、一九三〇年代末には北京・上海などの日本人街の料理屋にも、瀬戸内海産の鮮魚が鉄道や船で大量に輸送されて、売春とともに兵士の最大の楽しみになっていたという。<sup>35</sup>

ほかにも重要なことに、一つの食物の普及に焦点をあてて、日本帝国の支配の拡大・深化を論じる研究が新たな知見を切り開いている。まずは米について、ここでは報告者・藤原辰史氏の『稲の大東亜共栄圏』を紹介しておきたい。<sup>36</sup>藤原氏は、台湾でジャポニカ米の「蓬莱米」を育成した農学者・磯永吉の功績などを批判的に検証し、稲の品種改良が日本の植民地統治に重要な役割を果たしていたことを明らかにしている。

すなわち、一九二〇年代以降に日本経済の牽引役となっていた化学工業が、植民地の農村を化学肥料の市場としてとらえるなかで、改良品種の稲は植民地の在来品種に比べると、購買肥料に依存しないと反当の収量を増や

せないものであった。帝国日本の農学・農事行政は、日本へ移出する米のために日本企業などの生産する高価な化学肥料に依存するしかない品種の稲の栽培を植民地に普及させたのである。そのことは、大航海時代の「生態学的帝国主義 (ecological imperialism)」(ヨーロッパの帝国が征服地に持ち込んだ生物や種子が在地の生態環境を変えて征服に力を貸すこと)の後継、さらには一九六〇代に本格化した「緑の革命」(アメリカの多国籍バイオ企業などが低開発地域の共産化を防ぐ目的で、高収量品種の導入や化学肥料の大量投入などによって、穀物の大量増産を達成したこと)の先駆として位置づけられる。また、「味の素」(グルタミン酸ナトリウム)の影響圏が、日本帝国によって強く規定されていたことも明らかになっている。味の素の販路は日本帝国の勢力圏と重なり合い、満洲の大豆を原料とした味の素が植民地市場に移出された。味の素は、日本帝国圏で日常品として広く認知された反面、第二次世界大戦前の中国や戦後の韓国では日本帝国主義への民族主義的抵抗と結びついた政治的な商品となった。さらに味の素は、日本帝国圏を超えてアメリカにも輸出されて缶詰製造に用いられ、それが軍隊にも導入されて、アメリカの軍勢力とともに影響を

拡大していった<sup>37)</sup>。

こうした日常品の普及からは、日本帝国圏内に完結しない複数の帝国圏(中華圏・アメリカ圏)にまたがる食品の国際移動の実態も見えてくる。例えば、パイナップルについては、沖縄からハワイへ渡った多くの移民がパイナップルに従事し、一九二〇年代に彼らが台湾に招聘されてパイナップル栽培を指導し、一九三〇年代までにパイナップル栽培が発展した台湾から沖縄に台湾人がやってきてパイナップル栽培を移転させ、そのことが戦後の沖縄における「パイナップル」の基盤となった。こうしてパイナップルがハワイ・台湾・沖縄で同様に伝統的な作物として認識され、地域のアイデンティティにも関わる農産物となった歴史的経緯が明らかにされている<sup>38)</sup>。

一般的に帝国においては、中心—周縁間の支配—被支配関係が強固な反面、周縁同士のつながりは弱いとされるが、パイナップルなどから明らかになる複数の帝国圏の「周縁」間のネットワーク、帝国内・帝国間における多方向・多中心的な交流については、経済史の分野がもつとも豊富で精緻な研究成果を生み出してきている。例えば、平井健介氏の『砂糖の帝国』は、砂糖・製糖業を通じて日本の植民地経済の相互関係、対本国(日本)関係、

対帝国外（アジア）関係の連関を考察し、ジャワ糖および植民地糖の過剰供給がどのように解消されたのかを分析している。そして、日本帝国の製糖業は国際競争力が乏しいにも関わらず、台湾・南洋諸島・沖縄では基幹的産業、北海道・樺太・満洲国では農業集約化のための指導的産業になったことから、日本市場をめぐって「国内分業」とは異なる「帝国内相剋」というべき状況が生じてしまい、それを解消するためにはアジアを中心とする「帝国外地域への依存」が不可欠であったことが指摘されている。<sup>40</sup>

### おわりに

これまで概観してきた帝国日本における食の交流という観点から、本誌上シンポジウムに提出された論説を紹介しておきたい。

藤原辰史氏の論考は、代表的な救荒作物であるさつまいもが、近代日本の下層社会と植民地の歴史のなかでたどった道筋を跡づけたものである。藤原氏は、南洋（東南アジア）・中国・日本を結んで伝わるさつまいもに「大東亜共栄圏」の先触れを見た作家・木村毅の主張などを紹介しながら、スペイン帝国の拡大とともに日本に

伝来したさつまいもが、今度は日本帝国の拡大によって台湾の「民食」となり、そこで栽培環境が研究されるという、「食べものをめぐる植民地史の重層性」を指摘している。しかし、藤原氏の論考はそれ以上に、稲・米を中核に書かれた日本史をこえて、米以外の主食を食べて暮らしていた人々の歴史を描き出そうとしたものであり、藤原氏が「食の研究の醍醐味」とする「くらしから歴史の深い部分へとアプローチする方法」が冴えて、多くの読者が新鮮な知見を得られるだろう。

前田廉孝氏の論考は、塩をテーマとして植民地産食料の日本本国における流通・消費の知られざる実態を明らかにしたものである。台湾や関東州で生産された植民地塩は、天日塩田を利用して煎熬工程を要さなかったために灰ないしは茶の色がつき、白色の内地塩に比べると安いが品質は劣った。植民地塩の日本本国における消費は、一八九〇年代には曹達製造、一九一〇年代には醤油醸造のための工業用原料としてはじょじょに拡大したが、食料向けの消費は内地産品と同質化する必要からタイムラグが生じて、第一次世界大戦期から本格的に拡大した。前田氏の論考は、輪移入開始当初における台湾塩・関東州塩間および関東州塩間相互の熾烈な競争の結果として、

植民地塩の供給能力と内地塩に対する代替性が向上して、一九一〇年代から内地における植民地塩の依存率が上がった過程を論証している。植民地塩の流通業者間の寡占競争が近代日本料理の醤油味や塩味を安価に維持していたのであり、食の交流の実態解明には経済史分析が欠かせないことを実感させられるだろう。

さて、「日本」や「我が国」という言葉で始まる食育を批判的に論じた藤原辰史氏は、隣国理解の方法としての食育の効用を強調しており、コーデイナー<sup>(4)</sup>として、大いに賛同したい。今回の誌上シンポジウムから、食の帝国史、帝国の料理や食の研究が、日本を含めた東アジアの異文化交流に新たな光を当てられる可能性を見いだしていただければ、そして近現代日本がアジアに与えてきた影響、アジアから受けてきた影響の大きさを知っていただけることになれば幸甚である。

註

- (1) 駒达武『植民地帝国日本の文化統合』岩波書店、一九九六年、一〇頁、駒达武「『帝国史』研究の射程」『日本史研究』四五二号、二〇〇〇年四月、二二四～二二二頁。
- (2) 南直人「学界動向」食の歴史研究の現状と課題―レイチェル・ローダン『料理と帝国―食文化の世界史―紀

元前二万年から現代まで―(みすず書房、二〇一六年)、『京都橋科大学大学院研究論集』(文学研究科)一五号、二〇一七年三月、一～一頁。

(3) レイチェル・ローダン著(ラッセル秀子訳)『料理と帝国』みすず書房、二〇一六年、八頁。

(4) 「帝国」を定義するのに最も重視されるのは、支配領域が広大なこと、しばしば拡大志向を有することである。他方、皇帝による統治は、共和制期のフランスや一九世紀末以降のアメリカの例からわかるように、「帝国」の必須の要件とはならない。「帝国」の定義については、木畑洋一「帝国と帝国主義」、木畑洋一・南塚信吾・加納格『シリーズ「二世紀歴史学の創造」』第四巻 帝国と帝国主義』有志舎、二〇一二年、一～五四、山本有造「『帝国』とはなにか」、同編『帝国の研究―原理・類型・関係』名古屋大学出版会、二〇〇三年、三～三〇頁などを参照されたい。

(5) 黛秋津「バルカンにおける食文化と帝國的秩序―オスマン帝国の支配とトルコ料理の分布との相関関係」『食生活科学：文化及び環境に関する研究助成研究紀要』二五、二〇一〇年度、一一九～一二六頁。

(6) レイチェル・ローダン(前掲)『料理と帝国』、八頁。

(7) ユヴァル・ノア・ハラリ(柴田裕之訳)『サビエンス全史―文明の構造と人類の幸福』上、河出書房、二〇一六年。

(8) 木畑洋一(前掲)「帝国と帝国主義」、『帝国と帝国主義』。

- (9) 松浦正孝「一国史・二国間関係史からアジア広域史へ」『国際政治』一四六号、二〇〇六年一月、一〜二〇頁。ただし、平和的な秩序の維持を「帝国」の役割として重視する観点から、「大日本帝国」を「帝国」とは見なさない考え方もある(岡田英弘「岡田英弘著作集2 世界史とは何か」藤原書店、二〇一三年、一四二頁など)。
- (10) 木畑洋一(前掲)「帝国と帝国主義」「帝国と帝国主義」、山本有造(前掲)「帝国」とはなにか『帝国の研究』など。この特質と関連して、「半帝国・半国民国家」(全体として帝國的な面と国民国家的な面を持つ国)、「国民帝国」(国民国家のナショナルリズムを中核として形成された帝国)といった概念も提唱され、例えば近代の中国は前者、日本は後者とされる。宇山智彦編『ユーラシア近代帝国と現代世界』ミネルヴァ書房、二〇一六年の終章(宇山智彦、第一章(山室信一)を参照されたい。また、多数の民族・国家を統合する原理をもっているのが「帝国」であり、それがない国民国家が拡大して他民族・他国家を支配するのは「帝国」ではなく、「帝国主義」であるとして区別する考え方もある。柄谷行人「帝国の構造―中心・周辺・亜周辺」青土社、二〇一四年、八六〜八七頁。
- (11) 西澤治彦編『国民料理』の形成』ドメス出版、二〇一九年。
- (12) リジー・コリンガム(松本裕訳)『大英帝国は大食らい』河出書房新社、二〇一九年。
- (13) リジー・コリンガム(宇丹貴代実・黒輪篤嗣訳)『戦

序言 東アジアのなかの帝国日本

- 争と飢餓』河出書房新社、二〇一二年、七章。
- (14) ジェフリー・M・ピルチャー(伊藤茂訳)『食の五〇〇年史』NTT出版、二〇一二年、一五一〜一五八頁。
- (15) イギリス人がカレーを自国料理としていった過程については、リジー・コリンガム(東郷えりか訳)『インドカレー伝』河出書房新社、二〇〇六年(河出文庫、二〇一六年)に詳しい。
- (16) Cecilia Leong-Salobir, *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire*. London, Routledge, 2011.
- (17) ジェフリー・M・ピルチャー(前掲)『食の五〇〇年史』、一五一〜一五八頁。
- (18) Erica J. Peters, *Appetites and Aspirations in Vietnam: Food and Drink in the Long Nineteenth Century*. Lanham, AltaMira Press, 2012, p. 113.
- (19) Vu Hong Lien, *Rice and Baguette: A History of Food in Vietnam*. London, Reaktion Books Ltd., 2016, p. 123.
- (20) パンはフランス人のアイデンティティの中心にあり、米は異民族の被植民者にとつてのパンである、という考え方が根強かった。プロバンス地方では一七世紀からピラフがあったが地域外ではあまり知られず、リゾットはフランスのものでないと考えられていた。米粉を混ぜたパンの宣伝は、ドイツの黒みがかつたライ麦パンと比べながら、白いフランスのパンをアイデンティティの象徴と見なして、インドシナとその米粉を用いたパンはフランスのものであると訴えていた。Lauren Janes, *Colonial Food in Interwar Paris: The Taste of Empire*. London,

- Bloomsbury, 2016, pp. 69-101.
- (21) Erica J. Peters, *Appetites and Aspirations in Vietnam*, pp. 137-138.
- (22) シェフリー・M・ピルチャー (前掲) 『食の五〇〇年史』、一五二～一五八頁。
- (23) シュニー・W・ミンソン (川北稔・和田光弘訳) 『甘辛と権力―砂糖が語る近代史』平凡社、一九八八年、角山栄『茶の世界史―紅茶の文化と紅茶の社会』中公新書、一九八〇年などが、ほうじした世界史研究の古典的名著としてよく読まれてついでである。
- (24) Erika Rappaport, *A Thirst for Empire: How Tea Shaped the Modern World*, Princeton, Princeton University Press, 2017. トークマン・エリス、リチャーズ・ローレン、マッシュュー・メージャー (越朋彦訳) 『紅茶の帝国―世界を征服したアジアの葉』研究社、二〇一九年など。
- (25) Hsin-Huang Michael Hsiao and Khay-Thiong Lim, "History and Politics of National Cuisine: Malaysia and Taiwan," in Kwang Ok Kim (ed.), *Re-Orienting Cuisine: East Asian Foodways in the Twenty-First Century*, New York, Berghahn, 2015, pp. 40-41.
- (26) 「台湾料理」の形成に関する代表的な著作として、楊昭景等『醇釀の滋味―台湾菜の百年変遷與風貌』台北、墨刻出版、二〇一七年、陳玉箴『食物消費中的国家体现―台湾菜』的文化史』台北、聯經出版、二〇二〇年など。
- (27) 日本統治期の「朝鮮料理」に関しては、外村大「戦前期日本における朝鮮料理業の展開」味の素食の文化セン
- ター第一三回食文化研究助成成果報告書、二〇〇三年、佐々木道雄『キムチの文化史―朝鮮半島のキムチ・日本のキムチ』福村出版、二〇〇九年、Karayzyna J. Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food Power and National Identity*, London, Reaktion Books, 2006, Chapter 6. Karayzyna J. Cwiertka, *Cuisine, Colonialism, and Cold War: Food in Twentieth-Century Korea*, London, Reaktion Books, 2012. 朝鮮産の食糧・食品については、林采成『飲食朝鮮―帝国の中の「食」経済史』名古屋大学出版会、二〇一九年など。
- (28) 「満洲料理」の形成については、渡辺隆宏「成吉思汗料理再考―「支那料理」から「満洲料理」へ」『畜産の研究』六六巻一二号、二〇一一年二月、一三三―一三九頁、拙稿「旅行満洲」に見る都市・鉄道・帝国の食文化―「満洲料理」「満洲食」の創成をめぐる」、高媛・田島奈都子・岩間一弘『旅行満洲』解説・総目次・索引、不二出版、二〇一九年、六七―八三頁。
- (29) 佐々木道雄 (前掲) 『キムチの文化史』、一九九―二〇六、二一八―二一九、二六一―二七〇頁。
- (30) Kazuhiro Iwana, "How Taiwanese, Korean, and Manchurian Cuisines Were Designed?: A Comparison of Colonial Cuisines in Japanese Empire," *Al-Madaniyya* / 城市文明, no. 1, forthcoming.
- (31) *Ibid.*
- (32) 曾品滄「日本人の食生活と「シナ料亭」の構造的変化」、老川慶喜他編『植民地台湾の経済と社会』日本経済

評論社、二〇一一年、二二三～二三二頁。

(33) 曾昭滄「日式料理在台湾—鋤燒(スキヤキ)與台湾知識階層的社群生活(一九九五—一九六〇年代)」『台湾史研究』二二卷四期、二〇一五年一月、一～三四頁。

(34) 例えば、「肉松」(肉の田麴)やハムなどを使った「鉄寿司」、魚の練り物を揚げた物が中心の「天婦羅」、魚の練り物が多く特製の味噌をつける「黒輪」(おでん)、茶碗蒸しの変形した「蒸蛋」などが普及し、現在でも見られる。張玉欣「黒輪、天婦羅與台湾」『中華飲食文化基金會會訊』一二卷二號、二〇〇六年五月、四一～四四頁、同「從『台湾日日新報』與日據時代出版品略窺台湾日據時代之餐飲現況」『中華飲食文化基金會會訊』一三卷四號、二〇〇七年一月、三七～四三頁、同「台湾料理食符的發展與變遷」『中華飲食文化基金會會訊』一七卷二號、二〇一一年五月、四四～五〇頁。

(35) 倉橋正直『戦争と日本人—日中戦争下の在留日本人の生活』共栄書房、二〇一五年、七六～八六頁。

(36) 藤原辰史「稲の大東亜共栄圏—帝国日本の〈緑の革命〉」吉川弘文館、二〇一二年。

(37) ジョルダン・サンド(天内大樹訳)『帝国日本の生活空間』岩波書店、二〇一五年、五九～一〇六頁の第二章「味の素—味覚の帝国とグローバルゼーション」。

(38) 八尾祥平「パイン産業にみる旧日本帝国圏を越える移動—ハワイ・台湾・沖縄を中心に」『白山人類学』二一號、二〇一八年三月、八一～一〇四頁。

(39) 戸邊秀明「ポストコロニアリズムと帝国史研究」、日

本植民地研究会編『日本植民地研究の現状と課題』アテネ社、二〇〇八年、五五～八八頁における研究史整理を参照されたい。

(40) 平井健介『砂糖の帝国—日本植民地とアジア市場』東京大学出版会、二〇一七年。

(41) 藤原辰史「食は教育の課題なのか—食育基本法をめぐる考察」、佐藤卓己編『岩波講座 現代 第八卷 学習する社会の明日』岩波書店、二〇一六年、一七九～二〇一頁。