

研 究 結 果 報 告 書

日本における中国料理の発展に関する研究：現地化と本物志向をめぐるオーラルヒストリー

所属：旅遊学院
役職：客員副教授
氏名：陳嘉適(他1名)

今回の研究助成金のもとに、「日本における中国料理の発展に関する研究：現地化と本物志向をめぐるオーラルヒストリー」という研究を行っています。戦後の日本における中国料理の受容過程を分析するために、中国料理業界のステークホルダーに対し系統的な調査・聞き取りすることによって事実のクロス・リファレンスが目的です。

第一段階は本格的な中国料理の味を日本の消費者に紹介した料理人・飲食関係経営者・流通業界に対するインタビューし、1980年代まで日本における中国料理発展を検証し日本人の中国料理の受容過程の全体像を探ることです。この段階を通じて判明したことは、第一に料理人の役割は通説と比べて異なること。若干のカリスマ料理人は中国料理業界のレベルアップへの貢献が大きいですが、中国料理の普及はむしろ日本の社会変遷に伴って発展して来たと言えよう。第二に、日本の中国料理業界の特徴として担い手は日本人料理人が1980年代から推し進めてきたが、その背景・系統は今回の研究で把握出来ました。また、料理人と流通業界の相互依存関係もより理解出来ました。

本研究の第二段階は日本における中国料理の現地化・国際化・越境影響のプロセスを検証すること。この課題についてこれからもより深く研究するつもりですが、この一年間の調査を通じて下記の課題が見つかりました。第一に、日本の中国料理の越境影響は他の文化・コンテンツ産業との差異はある程度判明出来ました。第二に、こうした越境影響は現地のアクターとの相互関係の詳細は理解出来るようになっています。

この度、公益財団法人 住友財団の研究助成金を頂戴し、また数多くの中国料理業界の関係者や学者の皆様からの応援、ご示唆を頂いて、順調に現地調査を進めることができたことを感謝致します。

研究成果の公表について

口頭発表（題名・発表者名・会議名・日時・場所等）

題名：戦後日本における中国料理の発展に関する一考察—食品生産・流通産業の視点から

会議名：公開ワークショップ「中国料理と近現代日本」

日時：2016年10月2日

場所：慶應義塾大学東アジア研究所

論文（題名・発表者名・論文掲載誌・掲載時期等）

Chan, Kasik (2016), “Agricultural Subsidies as a Key Driver of Changes in Food Culture” が”Annals of Hong Kong Food Science and Technology Association”

書籍（題名・著者名・出版社・発行時期等）