

中国の食文化―屋台や夜市に焦点を当てて―

1. はじめに

今回のレポートでは前回に引き続き、中国の食文化の特徴である屋台や夜市について述べる。中国の屋台や夜市にはたくさんの種類があり、場所や地域によって目的や方法が異なるのではないと思う。そこで今回は現在私が留学生活を送っているここ曲阜市の屋台や夜市について紹介し、なぜこのような食文化が広まったのか、中国人はどう考えているのか、日本で取り入れることはできるのかについて中国人の意見を参考にしながら述べる。

2. 曲阜市の屋台、夜市

曲阜市にはさまざまな形態の屋台や夜市がある。生活用品、食べ物、野菜や果物の三つに売るのが分けられる。売り方には固定されている屋台、移動式の屋台、トラックの上、家の前の地面に並べて売るといったような様々なスタイルがある。



大学の近くの市場



自転車で移動しながら売る果物飴

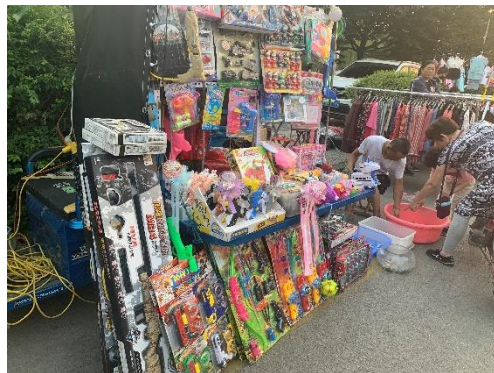
夜市では車で風船を売ったり、輪投げなどのゲームができたり、生活用品が売ってあったり、モノづくりなどの体験するコーナーがあったり、たくさんの屋台がある。屋台の場所には椅子と机があり、食べ歩きや持ち帰りだけではなくお酒を飲みながらその場で食べるというスタイルもあった。また曲阜市の夜市は毎日開かれており賑わっている。そしてこれらのすべては電子マネーの支払いが一般的である。

また曲阜市（田舎）での屋台には流動性に特徴があると中国人の友人は言う。一カ所では消費量が限られるため販売者は毎日違う場所で販売し、自分たちが満足のいく消費量に達することを目標としている。そして流動性が高いため利用者は様々な地方の食事を楽しむことができる。また街の中で販売する際、日中は交通量が多いため夜に販売することが

多いそうだ。



輪投げ



玩具や生活用品を売っている



夜市の屋台



屋台の鳥の丸焼き



夜市で座って食べる場所

3. 中国の屋台の歴史、なぜ中国で広まったのか

中国人の友人に聞いたところ、昔中国では商い人が荷物を担いで販売、つまり行商していたところから屋台が広まったと言う。また中国人の人口は多いため、レストランなどはすぐに混んでしまうため屋台があり、作るのも速く安いため多くの中国人が利用し広まっていたと言っていた。

中国のサイトで調べてみたところ、中国古代、一人の中年の力強い男性が肩に竹の天秤棒を担いで田舎の方に運んでいたことが始まりという。昔の田舎には道路がなく家事や農

作業に覆われていたため街に行く時間がなく、街に行く人たちに頼んで買い物をしていたそうだ。社会の発展に伴って交通が便利になり次第に商品の流通が速くなり屋台が主流になっていった。またもう一つの説明には、中国の宋の時代前は商業に対する規制が非常に厳しく、屋台は決まっている都市しか販売することはできなかった。しかし宋の時代になると生活に影響しないところであればどこでも販売することができるようになり増えていったという¹。

後ほど日本の屋台の歴史について述べるが、屋台の起源は日本と中国ではあまり変わらない。しかし日本では屋台が減っている中、今もなお増え続けている中国の屋台は中国人の生活の文化が影響し増えていったのだろう。

4. 中国人はどう思っているのか

中国人の4人の友人に屋台や夜市についてどのように考えているのかをインタビューしてみた。以下にその概要を記す。

(1) 多くの中国人は屋台の食べ物を好んで食べる。衛生的には良くないけれど味は美味しく、友人のところに持ち運びできるため一緒に食べることができる。最も重要なのは価格が低く学生にやさしい点である。しかしデメリットとして交通と都市の見た目に影響を与えることが挙げられる。

(2) 大部分の屋台は綺麗でなく衛生的に良くないと思う。そして多くの中国人も衛生的に良くないことを知っていて利用している。小さい街では一般的にほとんどが汚く政府の営業許可を得ていないのがほとんどである。しかし大きい街に行くと衛生的に良いものも多くある。母は屋台の食べ物を好まないため私も日常的には食べない。

(3) この中国の食文化は伝統的なものであり昔と今の状況は変わらないと思う。あるものは食べることができるが、あるものは衛生的に悪く食べることができない。それを見分ける必要がある。しかし販売する人の独特なレシピもあるためたくさんの種類があり美味しく食べることができる。

(4) 屋台が人気な理由としてやはり安く、美味しく、忙しい中国人にとって必要不可欠なものであることが挙げられる。中国人は一般的に正式なレストランのような静かな場所ではなく屋台や焼き串など騒がしい場所で会話をしながらリラックスをし、ストレスを発散することができる場所を好む。人との距離を近くし、仕事や生活のプレッシャーから解放してくれるものでもあるため屋台のような食文化が人気であるのだと思う。しかしやはり衛生状況は良くないので改善してほしい。

中国人の友人の意見を聞いてみると、やはり衛生的に良くないことを知ったうえで多くの人が利用していることが分かる。そしてすでにこの文化は習慣づいており、この文化は利用者の食生活を豊かにしていると思った。またこの質問をした際、日本とはこのような

¹ 徽州貨郎－搜狗百科

<https://baike.sogou.com/m/v68683647.htm> 最終閲覧日 6/26

食文化は違うことを伝えると驚いており、忙しい朝はどのように食べるのかと聞いてきた人もいた。

5. 日本の屋台の歴史

江戸時代の享保年間（1716~1736）に出現し、天明（1781~1789）以降に屋台が盛んになった。江戸時代の屋台は肩などに担いで移動しながら商う「そば」に代表される「振り売り」形式の屋台と、仮設店舗を組み立てて移動せずに商う「すし」に代表される「立ち売り」形式の屋台の二通りがあり、いずれも車輪がついていなかった。

現在の屋台の起源は昭和 20 年の第二次世界大戦後の闇市などで、戦争引揚者や戦争未亡人や戦災で店舗を失った人たちが生活のために始めたものである。食品衛生法、消防法、道路法、道路交通法の法律によって規制された。また昭和 39 年に開催された戦後初のオリンピックを契機に、戦後色を残したものや非衛生的なものを一掃しようとして排除されたため屋台がなくなっていった。しかし福岡県（博多）、広島県（呉）、宮城県（仙台）などでは規制を受けた時に組合などを組織して政治的に強く活動し、既得権益（生活権）としてごくわずかに残っている²。

現在も日本の数カ所では屋台があり、年々数が減っている。その理由として営業者の高年齢化や規制が厳しいことが挙げられる。但し例外として、伝統的な祭りやイベントなどの際に私たちが良く見る屋台は、一週間程度の臨時営業の許可がでているのだ。

6. 日本で広めることは可能か、またそのメリット・デメリットとは

日本ではコンビニなどでおにぎりやパンを購入する人は多くいるが、朝食を飲食店で食べる人は多くない。また中国人の油条やお粥をメインとした朝食のように簡単に済ます習慣が日本の文化にはないのである。日本人の家庭の多くは家で家族全員で朝食・夕食を食べるのが一般的であり、ご飯を中心とした食事やパンや牛乳などが食卓にのぼる。そのため中国人の様に屋台で買ったものを立って歩きながら食べるというような習慣が少ない。

また現在朝食を食べる日本人は年々減っている。厚生労働省が「平成 29 年国民健康・栄養調査結果の概要」を発表しその調査を見ると、当日において朝食を欠食した成人は男性で 15%、女性 10.2%に達していることが分かった。朝食欠食率は男女ともに 20 代をピークとし、それ以降はおおよそ年上になるにつれて減る傾向にあると述べている³。その原因としてダイエットや多忙が挙げられると私は考えている。

以上のことを踏まえると、日本で屋台や夜市が広まるのは難しいのではないかと思うだ

² 屋台の歴史 | 八戸谷屋台村 みろく横丁

https://36yokocho.com/office/yatai_history 最終閲覧日 6/25

³ 大人の朝食欠食、男性 15.0 %・女性 10.2%（最新）-ガベージニュース

<https://www.garbage-news.net/archives/2017146.html> 最終閲覧日 6/25

ろう。だから実際に現在も中国ほどこのような文化が日本に浸透していないのだと考える。

しかし私は日本で屋台や夜市が広まり、街の活性化につながると考えている。もし山口県立大学の近くに中国のような朝から昼まで屋台や夜市が開かれていたらどうだろうか。メリットとして忙しい朝、授業の空き時間、バイト終わりなど忙しい学生にとって非常に便利なものである。利便性があり、安く、種類も豊富であるため私たちの食生活をより良いものにしてくれるだろう。また、私たちの生活に欠かせない場所となるだけでなく、観光客にも人気になり、山口市の活性化として観光客を増やすことも可能である。デメリットとしては、前回のレポートで述べたように衛生的に良くない点、法律上なかなか難しい点など、そしてそれに加えて収益の問題などが挙げられる。

7. 最後に

中国と日本の食文化には大きな違いがあり、その食文化の影響が今の食文化に大きく影響している。それぞれの暮らしに合った食文化のあり方があり、それについて研究していくのは非常に興味深いものである。後期からの留学生活も生活していくうえで日本とは違う文化を常に意識しながら生活していこうと思う。