

## タイの潮州系料理

横田浩一

私は2023年2月に2週間ほどタイに滞在する機会を得た。今回のタイ滞在では、海域アジア・オセアニア研究プロジェクトの一環としてタイの潮州系華人の宗教に関する予備的な調査を行うことを主な目的としていた。一方で、私は近年食文化に関する研究を進めており、タイにおける中国系料理、特に潮州料理がどのように発展しているのかにも関心を持っていた。そのため、タイでの調査中に中国系料理の定着や現地の料理との融合の状況、タイの潮州系料理などの情報を見聞きし、中国での自分の体験と照らし合わせて比較するきっかけができた。以下では、そのような経験に基づき、タイの潮州系料理について考えてみたい。

タイの人口の約1割は華人（居住国の国籍を持ち中国に出自のある者）であるとされ、その内55%程度を潮州系が占めるとされている。また、潮州系華人が華人の中で最多集団となる国家は、タイ以外にはないと言われる。タイ華人の特徴は、文化的に同化の度合いが高く、自己認識においてもタイ人としてアイデンティティを持つ者が多い点であるという[スキナー 1981]。食文化においても同様の現象があり、一見すると潮州系華人の影響が大きいと思われるが、それが外来のものだとは認識されていない料理がある。たとえば、米粉で作った麺（または麺料理）であるクィッティオ（写真1）や豚足ご飯のカオカームー（写真2）は、それぞれ中国では粿条（潮州語で *guediao* または *guediou*）、猪脚飯（潮州語で *degiohung*）と呼ばれ、潮州地域の庶民のソウルフードと呼べる料理である。しかもクィッティオに関しては潮州語の発音が借用されている。私にとって驚きだったのは、「こういった料理が中国起源であることを多くのタイ人は知らないだろう」と日本人のタイ研究者が私に語った点である。つまり、中国系料理は、それほどまでにタイの社会に溶け込んでいることを意味している。



**写真1** クィットィオ。麺が肉の隙間から少しだけのぞいているのが見える。スープは甘い。(2023年2月19日、筆者撮影)



**写真2** カオカームー。潮州の猪脚飯より甘い味付け (2023年2月23日、筆者撮影)

このようなタイの中国系料理、なかでも潮州にルーツを持つ料理の特徴は、全体的に色合いが茶色っぽく、甘味が強い点である。一般に中華圏の潮州料理は、淡泊で裸条でも澄んだスープが特徴だとされる。また、潮州の猪脚飯は甘味が全面的に前に出てこないものが多い。一方で、タイの潮州系料理が上記のような特徴を持つのははおそらく、現地の味覚に馴染ん

だ料理へと変化しているためであると思われる（つまり、タイではより甘い味付けが好まれる傾向にある）。

バンコクのヤワラート地区は世界でも最大規模のチャイナタウンだとされる。ここではいわゆる高級海鮮料理としての潮州料理レストランを多く見ることができる。現地で知り合った潮州系華人である S 氏に、昔からある名店に連れて行っていただいた。ここは潮州料理という看板を掲げてはいないが、現在の店主で 4 代続く潮州料理店であるという。メニューには 1 ページ目からフカヒレ、魚の浮き袋、アワビ、ナマコと高級海鮮料理が並ぶ。オーダーを S 氏におまかせしたところ、魚の浮き袋のスープ（写真 3）、蟹のすり身の包み揚げ（写真 4）、焼売（写真 5）、焼き粿条（写真 6）を注文していただいた（S 氏も含めて 3 人で食べた）。S 氏に聞くと、これらはどれもバンコクの昔ながらの潮州料理に相当するという。中国の潮州地域では、焼売、焼き粿条（潮州炒粿肉）以外はどれもあまり見かけない料理であり、少なくともポピュラーとは言いがたい。また味付けもこれまでのタイの中国系料理と同様に甘味が全面に出ている。



**写真 3** 魚の浮き袋のスープ 紅紋魚鰾（2023 年 2 月 22 日、筆者撮影）



写真4 蟹のすり身の包み揚げ 蟹棗 (2023年2月22日、筆者撮影)



写真5 燒賣 經典潮州燒賣 (2023年2月22日、筆者撮影)



**写真 6** 焼き粿条 潮州炒粿條 (2023年2月22日、筆者撮影)

ヤワラート地区に限らず、タイの中国系料理の特徴は上記のように、潮州と比較すると甘味が強いことが挙げられる。また、中国系料理にもかかわらず（というよりも、日本の町中華などの方が特殊かもしれないが）中国系料理であることをあまり全面に押し出していないため、タイの他の料理店と店構えなどの点においても、高級店以外は大きな違いが見られないことが多い。また、潮州系の華人が多数を占めていることからであろうか、S氏に案内していただいた店と同様に、ヤワラート地区の中国料理店では「潮州料理」であることをあえて看板に掲げている店舗はほとんどみられない。そういったなか、例外的に一目で潮州料理だとわかる看板を掲げる店舗をバンコクで見かけたので、現地滞在中に一度入ってみた。私が注文したのは滷味（醤油ベースのたれに漬けたもの）のガチョウ肉（写真7）、魚のつみれのスープ（写真8）、カイラン菜炒め（写真9）、ハマグリ炒め（写真10）、焼き粿条（写真11）である。実際に食べてみて驚いた。なぜなら、これらのどれもが色味も薄く、味も甘さを抑えた中国の潮州料理そのものだったからである。帰り際にオーナーに話しかけると、彼女は潮州から来た第一世代だと述べた。店員もほとんどが中国から来た第一世代の潮州地域出身者だそうで、「なるほどそういうことか」とこれまでタイで食べてきた料理との違いに納得した。



写真7 ガチョウ肉 滷鵝 (2023年2月26日、筆者撮影)



写真8 魚のつみれのスープ 魚丸湯 (2023年2月26日、筆者撮影)



写真9 カイラン菜炒め 炒芥藍菜 (2023年2月26日、筆者撮影)



写真10 ハマグリ炒め 炒蛤蜊 (2023年2月26日、筆者撮影)



写真11 焼き粿条 炒粿条 (2023年2月26日、筆者撮影)

あくまで短期の滞在でしかないが、以上のような経験からいくつかの考察が導き出せるだろう。①タイの潮州系料理は、エスニック料理としての要素が前面に出ず、現地の料理と融合している。②タイ人の味覚に合わせているため、中国にルーツを持ち現地化した料理と中国料理の境界が明瞭でない。③近年中国からタイへの移住者が増え、バンコクの中華街で潮州料理店経営などのビジネスを行なう人も増えているという。今後もタイの潮州系料理は、古くからの伝統と新たな移住者による料理の融合によって変化していく可能性があるだろう。

#### 参考文献

スキナー、ウィリアム 1981『東南アジアの華僑社会——タイにおける進出・適応の歴史』  
山本一訳、東京：東洋書店 (Skinner, G. W. 1957 *Chinese Society in Thailand: An Analytical History*. Ithaca: Cornell University Press)。

(よこた・こういち 人間文化研究機構・東京都立大学)