

資源化される中国広東省潮汕地域の食文化

横田浩一

2025年9月、筆者は中国広東省潮汕地域に赴いた。潮汕地域とは、潮州と汕頭というこの地域を代表する二大都市の頭文字から取った地域名称であり、広東省東部に位置している。この地域は、広東省の中で広府系、客家系とともに広東三大民系を構成する潮汕民系の居住地であり¹、工芸や刺繍、彫刻などが代表的な文化とされている。なかでも、近年は食文化に大きな注目が集まっており、潮汕地域的美食を求めて主に中国国内からの観光客が増加している。ここでは、かつて潮州市に居住していた筆者の目線から2025年の潮汕地域における食文化の展示について述べていきたい。

筆者は2010年から2013年まで、およそ2年半、潮州に居住していた。その頃の潮州には観光客は少なく、潮州旧市街の「牌坊街」(写真1、2)と呼ばれる門がいくつも連なる通りは修復されていたが、ほとんどがテナント募集中の空き店舗で、週末でも人影がまばらであった。当時、潮州市内を観光客が訪れるスポットは開元寺(写真3)や湘子橋(広濟橋)(写真4)など限られており、観光客の多くは東南アジア各国に居住する潮州系華人だと言われていた。しかし、2025年9月初旬には週末でもないのに多くの人が牌坊街に繰り出していた。また通りの店舗は土産物屋、軽食を提供する店、ミルクティーなどを提供するドリンク店、レストランなどで埋まっており、空き店舗は皆無に近い状態だった。観光客の多くが中国語話者であり、印象的だったのは北方アクセントの話者の割合が多いことだった。筆者が居住していた頃には、潮州市内で北方アクセントの中国語を話す人、つまり中国北部から来た人を目にすることは考えられないことだった²。

¹ 広東地域では、日常的に話す言語区分に基づいて漢族のサブ・エスニック・グループを区別することが多く、この三つの社会集団は広く認知されている。

² 広東省内では潮汕地域の料理がおいしいことはよく知られていたが、全国的な知名度があったわけではなかった。



写真1、2 牌坊街（2025年9月3日、筆者撮影）



写真3 開元寺。境内は修復中だった（2025年9月4日、筆者撮影）

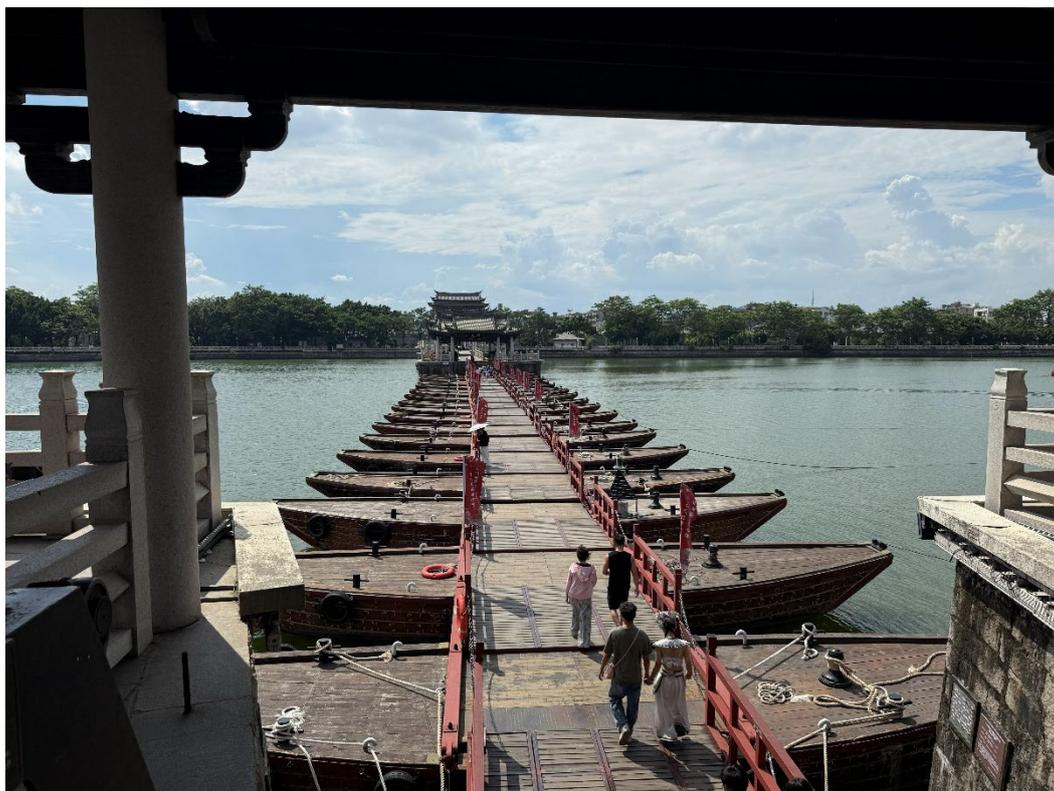


写真 4 湘子橋(広濟橋) (2025 年 9 月 3 日、筆者撮影)

このように現在の潮州は、中国国内の旅行客を吸引しており、わざわざ潮州を観光するために遠距離から訪れる人もいるようである。なかでも多くの人を引きつける魅力となっているのが潮州の食文化である。現在の中国では、「非遺（無形文化遺産）」が注目されており、これが潮州の食文化に正統性を与えている。「非遺」とは、中国語で「非物質文化遺産」（写真 5）の略称であり、この略称が中国では人口に膾炙している（写真 6、7）。潮州は 2023 年に UNESCO の食文化創造都市に選ばれている。中国国内では成都、順徳、マカオ、揚州、淮安に続き 6 番目に認定された都市になる。UNESCO の食文化創造都市とは、ユネスコが創設した「創造都市ネットワーク」の一つで、豊かな食文化を持つ都市が加盟し、食文化を地域振興や持続可能な発展に活かすことを目的としている。また加盟都市は相互に連携・交流し、食の多様性の保護や次世代への継承、食関係産業の活性化などを図ることを目的としている [UNESCO]。潮州の食文化のうち、工夫茶と呼ばれる喫茶文化（正式名称は「潮州工夫茶藝」）は、2022 年に登録された「中国の伝統的製茶技術とその関連習俗」のユネスコ無形文化遺産の構成要素の一つとなっている。これらから分かるように、現在の潮州では「非遺」がキーワードになって観光化が進められてい

る。UNESCO の無形文化遺産だけではなく、中国国内には国家級、省級、市級などさまざまな「非遺」があり、潮汕地域の伝統的食文化のほとんどはいずれかのレベルの「非遺」と認定されている。この「非遺」としての食文化が、観光客を潮州に引きつける吸引力になっていると現地では考えられているようである³。

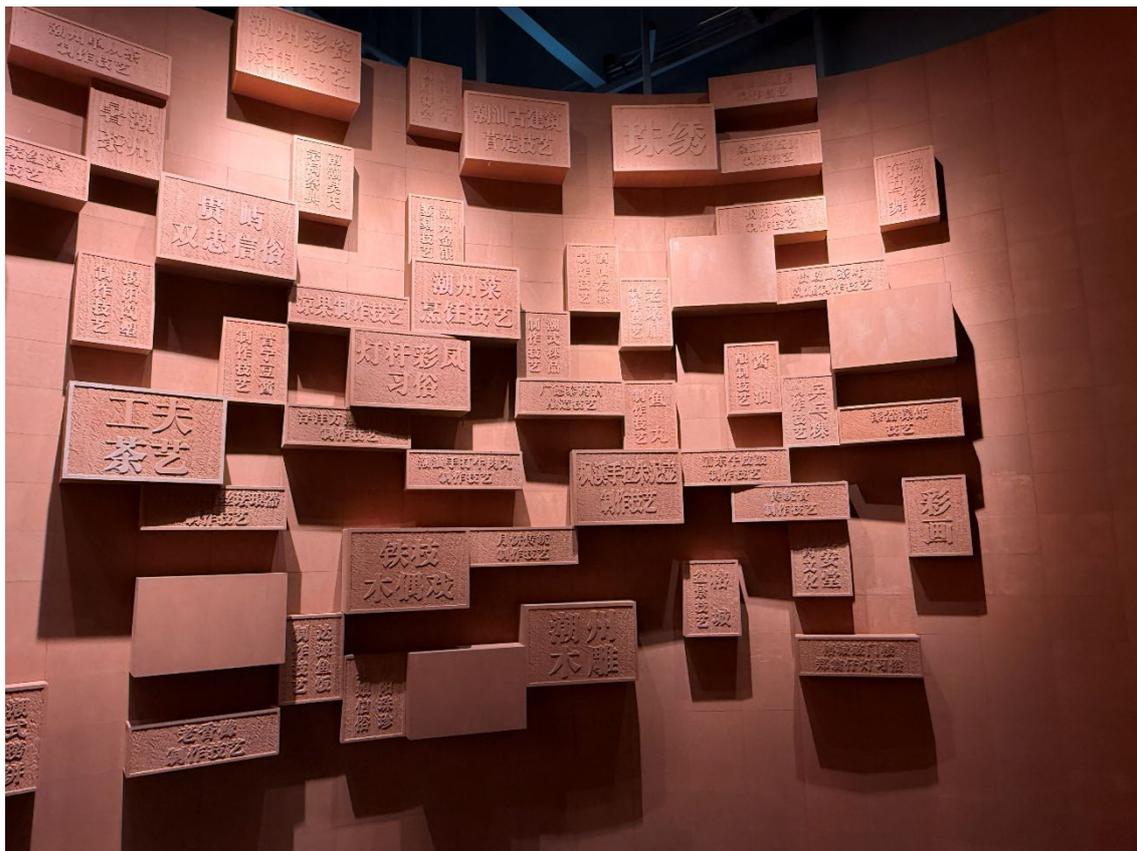


写真 5 潮汕歴史文化博物館ではブロックにして様々な無形文化遺産を視角化している

(2025 年 9 月 6 日、筆者撮影)

³ 実際には「非遺」だけではなく、潮汕地域の食文化に関するドキュメンタリーシリーズの放映、中国における個人旅行者の増加、かれらによる SNS での発信、潮汕地域への高速鉄道の開通（2015 年）など、複数の要素が潮汕地域の食文化への注目や観光客の誘引、資源化と関わっていると思われる。これらの問題については、別稿にて議論を行うことを予定している。



写真6 無形文化遺産の青草茶(ハーブティー) (2025年9月3日、筆者撮影)



写真7 汕頭市無形文化遺産のガチョウ肉 (2025年9月7日、筆者撮影)

では、どのような食文化が潮州市内で視角化されて展示されていたのか。潮州市内で観光客が多く集まるのは、牌坊街のある旧市街である。ここは王朝時代に行政府が置かれた場所であり、明清時代に建設された建物が多く残っている。現在では、観光客向けの店舗が軒を連ねている。土産物屋や軽食、ドリンク店以外で目立つレストランは、「牛肉火鍋」(写真8)と「魚生」(写真9)である。牛肉火鍋とは、牛骨と南姜(ショウガ科の植物)をベースとした透き通ったスープに新鮮な牛肉の様々な部位をしゃぶしゃぶのように火を通し、サテソース(「沙茶醬」)で食べる料理である。一方の「魚生」は、川魚(一般にソウギョが使われる)を薄くスライスしてショウガ、ニンニク、パクチー、タマネギなどの香味野菜とともに食べる。中国では珍しい生魚を使った料理である。



写真8 潮州市内の牛肉火鍋屋 (2025年9月3日、筆者撮影)



写真9 潮州市内の魚生のレストラン（2025年9月3日、筆者撮影）

この2種類の料理が潮州の名物として受け入れられている背景には、二つの要因があると思う。第一に、中国の他の地域ではあまり食べられない料理であるという点である。潮汕地域には他にも名物料理とされるものがあるが、この2つの料理は他の地域と比較して珍しい料理だと言える。中国で広く食べられる肉は通常、豚や鶏、アヒルや羊であり、牛肉を使った料理が名物となっているのはそれほど多くない。また、生の魚を食べる習慣も広東などの一部地域にはあるものも現在の中国料理にはあまりない。そのため、これら食材を用いた料理が親しまれているという点で潮汕地域の食文化における顕著な特徴とみなされていると考えられる。その背景として、牛肉については西洋料理、生魚については日本料理を通して親しんだ層が現在の中国には多くおり、それらの人々が牛肉や生魚といった潮汕地域の食文化を抵抗なく受け入れているのではないかと推測できる。

第二に、どちらも食味において優れているという点である。何をもっておいしいと感じるのかは個人の好みによる部分もあるが、これら2つの料理はどちらもおいしいと思われる。「名物にうまいものなし」という言葉もあり、その地域で有名な食べものや評判の良い食べものでも意外においしくないということがある。それはおそらく、その地域の特有の

調味料や調理法を用いて作った料理であったり、あるいは観光客向けにアレンジされて実際にはおいしさよりも見た目の新しさを売りにしたりしていることも関係しているためだろう。潮汕地域の名物の中には、昔ながらの伝統的食文化もあり、それらの一部には現代の味覚からすると保存を優先させて油分や塩分が多く、香辛料の香りが強いものもある。しかし、これら2つの料理は食材の新鮮さを売りにしており、現代の味覚からしても違和感を生むことが少ないのではないかと考えられる。

このように、「牛肉火鍋」と「魚生」は潮州で観光客に親しまれる料理となっている。しかしこれらは元々広く潮州で親しまれ、どこでも気軽に食べられる料理ではなかった。「牛肉火鍋」は潮州市内にいくつか店舗があり、特に有名店には週末になると多くの人が新鮮な牛肉に舌鼓を打っていた。しかし、街中のそこら中に牛肉火鍋店がある現在の様相をかつては想像できないほどであった⁴。さらに「魚生」については、潮州市内に専門店はほとんどなかった。「魚生」は官塘という潮州市中心部から南東に10キロ離れた地域の名物であり、潮州中心部の誰もが年に何度も食べるものではなかった。だが、現在では潮州市内の牌坊街を中心に「魚生」を看板に掲げた飲食店が数多くある。

これらから分かるように、現在の潮州における食文化の資源化は二つの方向性が相互に関わり合いながら進んでいる。一つ目は、伝統的な食文化の無形文化遺産化である。さまざまな行政レベルで個別の食文化を無形文化遺産に登録し、それを継承し、観光業の活性化につなげようとしている。二つ目は、潮汕地域内の一部地域における食文化の普遍化である。「牛肉火鍋」と「魚生」はともに潮汕地域内における食文化の一つであったが、必ずしも地域内のどこでも食べられるものではなかった。「牛肉火鍋」の方は近年の文化資源化が開始する以前からそれを口にする店舗が潮州市内にもいくつかあったが、「魚生」の店舗は珍しかった。それは、官塘の地域文化とも言えるものだった。それが地域全体の食文化に格上げされ、潮汕地域全体の食文化として地域内で普遍化することになった。この地域内の食文化の普遍化という現象は、一つ目に挙げた食文化の無形文化遺産化による観光業の活性化と大きく関わっているだろう。

潮汕地域における食文化の無形文化遺産化が今後どのように展開するのか、予断を許さない。また今回の調査では、このような無形文化遺産化した食文化に対して、飲食店や観光産業関係者以外の一般の人々がそれをどう認識しているのかについて、確認することは

⁴ 汕頭市内にはもともと牛肉火鍋店が多くあったが、潮州市には街角のどこでもあるわけではなかった。

できなかった。この問題については、今後現地での聞き取りを行っていきたい。

参照文献

UNESCO *Creative Cities Network*

<https://www.unesco.org/en/creative-cities> 2025年12月29日閲覧

(よこた・こういち 人間文化研究機構／東京都立大学)