

「花椒の「しびれ」を楽しむ四川人
—漢源、江津、達州における花椒の生産・流通・消費を中心に—

はじめに

本研究の目的は、中国四川の漢源市と達州市、重慶の江津区という三つの花椒生産地における花椒の生産・流通・消費の各状況を分析し、四川と重慶出身の人たちの花椒への好みおよび消費状況に関する意識調査を通じて、花椒のしびれが四川人の食の嗜好となった理由を解明することである。

古代における花椒は、恋愛のマスコット(みのりが多くて子孫繁盛を象徴する)、祭祀や副葬品、部屋(香りが良い)、薬用、食用(酒、お茶、調味料)という四つの使用が確認された[江2001、杜2003、蔡2013など]。本研究は、現在、調味料として最も広く認識されている食用の機能から、四川省の人たちの花椒への嗜好性を論じていく。

1. 花椒の生産状況

花椒の生産は従来栽培されてきた紅花椒と20年前から広く栽培しはじめた青花椒に分けられる。近年、四川と重慶では、花椒の栽培面積が徐々に広がっており、花椒の生産量が年々増えている。

2. 花椒の流通状況

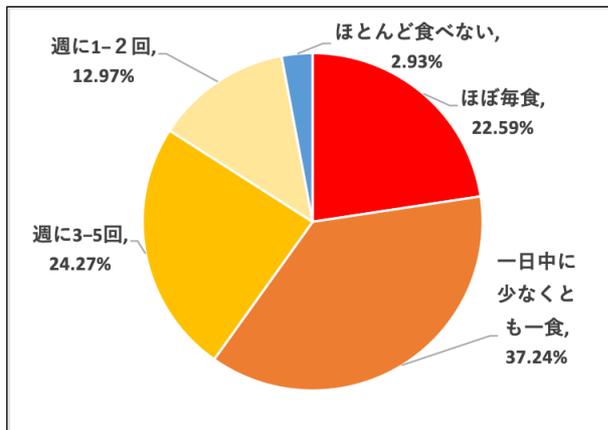
四川と重慶の花椒生産者は各椒農(花椒農民)と請負業者となっており、それぞれに花椒の異なる流通ルートが見られる。

3. 花椒の食用の歴史

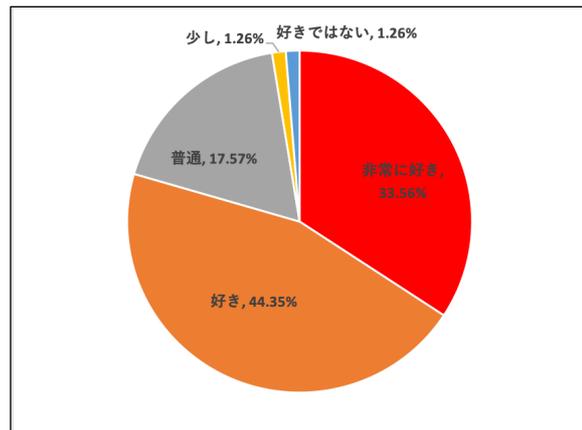
- ① 東漢(25-220)の『釈名・釈飲食』において、花椒を調味料として使用したことが最初に確認された。
- ② 北魏(386-)から明代まで、花椒の使用率が上々に上がってきた。唐代に、最も高く37.1%になった。
- ③ 宋代以来(960-)、各名菜の調理の際に、四川花椒へのこだわりが見られた。
- ④ 清代から、唐辛子や胡椒の広がりにより、花椒の使用が全体的に減ってきた。一方、四川省では、清末、花椒の「麻味(しびれ味)」が四川料理の基本味の1つとなった。例えば、『成都通覽』に記載した「椒麻鶏片」や「麻辣海參」等の料理。
- ⑤ 民国30年(1941)に、『漢源県志・食貨志』に花椒油の作り方が記載されている。

4. 現在、四川人の花椒に対する消費状況

- ① 意識調査により、239人(四川・重慶出身)の調査協力者の中に、「花椒の入った食べ物を食べる頻度」と「花椒を嗜好する程度」それぞれを以下の図1と図2に示している。



〔図1〕 花椒の入った食べ物を食べる頻度



〔図2〕 花椒を嗜好する程度

また、花椒の好きな理由を聞いてみると（自由回答）、
「好きだけど、特に理由はない」、「小さい頃から食べ慣れてきた」、「入れると美味しくなる」、「香りが良い」、「しびれの感覚が好き」のような答えがよく出てきた。

② 現地調査により

花椒を長く栽培した地域は、日常的な食生活において花椒への依存性が高いことと同時に、花椒の栽培年数の増加に従い、花椒への消費意向がより高くなる傾向が見えてきた。

四川省全体に関しては、花椒の消費状況に多様性と継続性が見られる。花椒は四川料理の名菜や宴会料理から一般の家庭料理、さらに街の屋台での食べ物まで、幅広く使用されている。子どもから年配の人まで各年齢層の人々が花椒のしびれを嗜好していることがうかがえる。

おわりに

四川省では、古くから花椒の栽培、流通、消費が行われており、四川省の人たちは花椒に深いなじみがあることが分かった。『華陽国志・蜀志』（晋）に「好滋味、尚辛香（四川人は栄養と味の両方が重視しされており、辛い食べ物と香辛料を嗜好している）」と記載されたことから、古くから四川人は香辛料を嗜好する食習慣があると考えられる。

また、現在、花椒生産地域の拡大と生産量の増加に伴い、川渝地域の人々の食生活、一部の人たちの現金収入は花椒への依存性がさらに高くなっていくことが確認できた。

四川料理は川渝地域の食を代表する料理の一つとして中国国内外へ広がる過程において、花椒の「麻（しびれ）」を楽しむ人が更に増える可能性が十分にあると考えられる。食のグローバル化に伴う中国国外の地域における花椒のしびれを受容する状況に関しては、今後の課題としておきたい。

〔主要な参考文献〕

- 江玉祥「蜀椒考」『中華文化論壇』2001.3, 22-26（四川省社会科学院,2001）
- 蔡名雄『四川花椒・探索花椒與川菜の奥秘』（賽尚,2013）
- 杜莉『川菜文化概論』（四川大学出版社,2003）