

論文内容の要旨

専攻名	多文化社会学 専攻	氏名	許葳 (XU WEI)
題名	長崎における中華料理の受容・変容 —越境した食文化の現地化に着目して		
<p>本論文の目的は、グローバリゼーションが急速に進む中、長崎市における中華料理の受容と変容の実態を把握し、地域に現地化するプロセスを明らかにすることである。本論文の研究対象は、長崎市における中華料理と中華料理を作る者である。長崎市の中華料理店を調査し、現地化した中華料理を分類・比較・分析する。これにより、異文化接触を契機に、現地化した中華料理が地域独自の文化として定着する諸要因を解明する。</p> <p>冒頭の目的に対し、次の2つの研究課題について調査結果を基に考察した。第一に、長崎で中華料理が現地化したプロセスを各側面から調査・考察することである。長崎における中華料理の現地化プロセスの中で、受容と変容を遂げた中華料理の形態、中華料理店の経営理念、食事をする空間について調査結果を基に分類・比較した。第二に、これらの考察結果を基に、中華料理が地域独自の文化として現地化してきた社会的、文化的、人的要因を明確にすることである。</p> <p>本論文では研究目的に応じて、文献調査と現地調査を実施した。このうち、現地調査は、①中華街および長崎市内の中華料理店を対象として、中華料理店で料理を体験し、メニューおよび料理店の内外環境、客層などについて参与観察を実施した、②中華料理同業組合などの関連組織、および中華料理店の経営者に対し現地化をテーマに聞き取り調査を実施した。</p> <p>文献調査の結果によると、長崎の中華料理は長い歴史の中で変容を遂げながらも料理の形態において連続性を有しながら、料理の歴史と特徴に差異があった。それは現在の長崎市における中華料理の基礎的な、五つの類型として分類可能である。</p> <p>長崎市における、上記の中華料理の類型を基に現地調査を実施した。長崎市内の中華料理店で提供される料理は、①古くから長崎に定着した中華料理、②長崎で生まれ、大衆化</p>			

した中華料理、③日本化した中華料理、④創作、洗練された中華料理、⑤近年伝来した本物志向の中華料理という五つの類型のうち、類型①～類型④の現地化について、それぞれに分類される中華料理の具体例を取り上げた。その上で、現地化したプロセスの特徴を、①経営理念の現地化、②味付けの現地化、③メニューの現地化、④食空間の現地化という四つの側面から明確にした。調査結果の考察から、長崎市における中華料理は、現地化のプロセスを経ながら、新たな食文化を創造してきたことが明らかになった。新たな食文化は、中国の食文化と長崎の和食文化の融合であり、長崎の地域性をもつ雑種文化の性格を有している。さらに、中華料理の現地化プロセスの中で、長崎華僑が積極的に地域社会との様々な関係性を作り出しネットワークを形成してきたことが明らかになった。

本論文各章の考察を総括すると、中華料理が現地化し地域独自の新しい食文化としての定着する諸要因は、社会的、文化的、人的要因という3点に帰結する。社会的要因として、長崎は鎖国時代から、中国食文化を受容してきた歴史的経緯がある。中華料理（ちゃんぽん・皿うどん）が地域の特産品化していく現地化プロセスを介して、華僑華人は地域社会とつながりを得てきた。第二に、文化的要因として、長崎の人々のライフスタイルへの対応が挙げられる。中華料理は地元の人々のライフスタイル（冠婚葬祭、外食）の変遷とともに、食文化の現地化の態様も変わってきた。第三に、人的要因として、華僑経営者の柔軟性、および地縁（長崎）、業縁（中華料理）に基づく社会的ネットワークの存在がある。社会的ネットワークの形成と、長崎の地域的な特色を帯びた中華料理の再創造という現地化プロセスを持続的な展開は相互に関係しあっている。

論文内容の要旨

専攻名	多文化社会学 専攻	氏名	許葳 (XU WEI)
題名	長崎における中華料理の受容・変容 —越境した食文化の現地化に着目して		
<p>The purpose of this paper is to grasp the actual situation of the cultural change of Chinese cuisine in Nagasaki city and to clarify the process of localization in the local society. The research object of the paper is Chinese cuisine and people who make Chinese cuisine in Nagasaki city. Classifying, comparing, and analyzing localized Chinese cuisine by investigating Chinese restaurants in Nagasaki City. In this way, the paper elucidates the factors behind localized process of Chinese cuisine becoming established as a unique local culture.</p> <p>For the above purpose, the paper considers the results of investigations conducted on the following two research subjects. The first is to investigate the process of localization of Chinese cuisine in Nagasaki from various aspects. Consider the cultural change in the process of localization of Chinese cuisine in Nagasaki. The second is to clarify the social, cultural, and human factors that localize Chinese cuisine as a unique regional culture based on these considerations.</p> <p>In this paper, depending on the purpose of the research, the literature survey and field survey research methods are mainly used. According to the results of a literature survey, Chinese cuisine in Nagasaki has a long history and continuity. It has been clarified that it is the basis for forming the type of Chinese cuisine in Nagasaki today. According to the results of field surveys, the types of Chinese cuisine in Nagasaki are classified into five categories according to the survey results. Among them, regarding the localization of types 1 to 4, specific examples of Chinese cuisine classified into each of 1 to 4 were taken up, and It was clarified from four aspects: 1) localization of management philosophy, 2) localization of flavoring, 3) localization of menu, 4) localization of dining space. The paper clarified that Chinese cuisine in Nagasaki has created a new food culture based on the localization of Chinese cuisine. Furthermore, it was clarified that in the process of localization of Chinese cuisine, overseas Chinese in Nagasaki are actively created various relationships with the local community.</p> <p>As a result, the paper concluded the three reasons. Firstly, as a social factor, Nagasaki has accepted Chinese food culture since the period of Sakoku. After the opening the port of Ansei period, local Chinese cuisine (Chanpon and Sara-Udon)</p>			

became a local specialty and connected with the local community. Secondly, cultural factors that include the lifestyle of the people of Nagasaki City. As for Chinese cuisine, along with changes in the lifestyles (ceremonial occasions, eating out) of local people, the localization of food culture has also changed. Thirdly, human factors include the flexibility of Chinese managers, and the existence of social networks based on local ties (Nagasaki) and business ties (Chinese cuisine).