

日本における中国人女性移民の 食実践に関する人類学的研究 —広島県在住の日本人の夫と中国人の妻の 家庭における食生活を事例として—

謝 春游

総合研究大学院大学 文化科学研究科 地域文化学専攻

要 旨

本論文の目的は、日本人男性と結婚している在日中国人女性たちを対象に、人類学的アプローチから、何を、いつ、誰と、なぜ食べるのかという日常の食生活の実態を記述、分析し、ホスト社会で移民として生きていく彼女たちにとって、食がどのような役割を果たしているのかについて明らかにすることである。

移民の食生活に関するこれまでの研究では、民族アイデンティティの象徴としての食、移民先での食習慣の変容についての研究成果を蓄積してきた。例えば、Krishnendu Ray (2004) は、アメリカ在住のベンガル移民たちは自分たちをベンガル在住のベンガル人とアメリカ在住のベンガルでないインド人、アメリカ人と差異化するのに食べ物を用いていると指摘している。また、Jacqueline M. Newman (1980) のアメリカニューヨーク市在住の中国人移民の食習慣に関する研究では、チャイナタウンより、混合民族コミュニティ (a mixed ethnic community) が存在するクイーンズに居住している中国人女性移民の食習慣の変化が大きいことが指摘されてきた。しかしながら、これらの研究のなかでは、異なる国籍、異なる習慣や制度をもつ社会の出身の夫婦の家庭における食生活の状況に関しては、まだ十分に触れていない。

本論文では、大きな中華街が存在しない地方都市をはじめとした地域において、主に1990年代後半以降来日し、日本人男性と結婚している中国人女性移民を対象とし、彼女たちは日常の食生活を如何に営んでいるのかをフィールド調査に基づき検討した。

事例としたのは、専業主婦P、パート勤務者E、フルタイム勤務者Sという異なる生活リズムで送る核家族の3人の女性たちである。3人の女性の就労状況やそれぞれの夫の嗜好により、彼女それぞれの家庭における日常の朝食と昼食、夕食が異なるパターンが形成されており、夫の両親や中国人の友人等という共食相手によって、食事の内容、あるいは料理の構成も変化することが分かった。

こうした3家庭の日常の食生活を通じて、ホスト社会に生きていくこれらの女性にとって、1) 食は想像の共同体を創出する媒体および集団の境界線にあたる、2) 食はホスト社会に馴染んでいく戦略として扱われる、3) 食はホスト社会におけるネットワークの確立に繋がる、4) 食は多文化要素を取り入れようとしているこれら女性移民の生き方を反映しているという食の果たしている四つの役割を明らかにした。

本論文は、在日中国人女性移民たちの日常食生活における食べる料理の内容やそれぞれの食べる機会に注目することによって、食の役割を考察する一つのアプローチを示す。

キーワード：日常の食生活、料理の内容、エスニシティ、食の役割、中国人の妻、日本人の夫、広島県

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1. 目的 | 5.1 想像の共同体を創出する食 |
| 2. 調査地と調査対象者 | 5.2 ホスト社会に馴染んでいく戦略としての食 |
| 3. 日常の食生活の実態 | 5.3 ホスト社会での人間関係につながる食 |
| 3.1 専業主婦Pの家庭 | 5.4 多文化の要素を取り入れる移民の生き方を反映する食 |
| 3.2 パート勤務者Eの家庭 | |
| 3.3 フルタイム勤務者Sの家庭 | |
| 4. 料理におけるエスニシティの境界 | 6. 結論 |
| 5. 考察：食の役割 | |

1. 目的

本論文の目的は、日本人男性と結婚している在日中国人女性たちを対象に、人類学的アプローチから、何をいつか誰となぜ食べるのかという日常の食生活の実態を記述、分析し、ホスト社会で移民として生きていく彼女たちにとって、食がどのような役割を果たしているのかについて明らかにすることである。

移民の食生活に関するこれまでの研究では、1) エスニックアイデンティティの指標としての食事の内容、2) 移民の食習慣の変容といった課題に関心がよせられてきた。

例えば、黄慧瓊の在日コリアンタウンをはじめた在日コリアンの日常食の研究調査では、食文化の視点から、「民族アイデンティティが高いほど、家庭でキムチや韓国・朝鮮料理の摂取頻度が高く、家庭の料理の味付けと料理の嗜好が韓国・朝鮮風、外食として韓国・朝鮮料理が好まれ、日常食の材料購入場所は韓国・朝鮮専門店がよく利用される」と示されている（黄 2002: 30）。

また、移民研究の視点から、Krishnendu Ray のアメリカ在住のベンガル移民の食生活に関する研究では、アメリカ在住のベンガル移民は自分たちをベンガル在住のベンガル人（各種のエスニックアメリカンレストランでの外食の有無とか）とアメリカ在住のベンガルでないインド人（魚とライスの夕食vsベジタリアンの夕食）、

アメリカ人（肉料理、特に赤身肉の食用）と差異化するのに食べ物を用いていると指摘している（Ray 2004: 78–79）。

Jacqueline M. Newman (1980) のアメリカのニューヨークにおけるチャイナタウンとクイーンズ（混合民族コミュニティ：a mixed ethnic community）2箇所それぞれに居住している中国人の母親計102名を対象とした社会学的な研究では、1) チャイナタウンより、クイーンズに居住している回答者の食習慣の変化が大きい、2) アメリカでの滞在期間が2年以内の回答者たちは新たな食べ物への好奇心や新たな文化への適応のため、ホスト社会の食習慣への大きな変化を示すのに対して、滞在期間が5年以上の回答者たちは学童である子どもたちに母国の伝統観念と習慣を伝えるために、伝統的な食習慣に戻る傾向があることを示している。

山下清海（1998）は、東南アジア華人の食文化の研究では、東南アジアのチャイナタウンにおける料理店や屋台では華人方言集団ごとに伝統の食文化を継承していながらも、マレー人やインドネシア人など他の民族の食文化からも影響を受けていると指摘している。呉珠響ら（2015）の在日フィリピン女性の食習慣の文化変容に関する研究では、彼女たちは伝統的習慣を維持しながら、健康のために和風の調理法や和食を取り入れていると指摘している。

上述の先行研究は、主に移民の食生活に注目

し、ある民族との連帯感またはある民族への帰属意識を表す民族アイデンティティの象徴としての食、移民先での食習慣の変容についての研究成果を蓄積してきた。

上述したNewmanの中国系移民の食習慣の変化に関する研究では、近隣環境と滞在期間という要素を検討するため、家族内の異なる伝統文化という要素の影響を考慮し、夫婦および夫婦両方の両親が全て中国系である移民家庭を限定した (Newman 1980: 15)。言い換えると、夫婦両方が異なる出身国であれば、小さい頃から形成されてきたそれぞれの食習慣が現在の食生活に影響を与える可能性がある。実際に、中国人女性と日本人男性との国際結婚に関する研究では、中国人女性は食べ物や文化の違いに戸惑いを感じ、日本料理の作り方および日本の食文化を学びはじめることがあったと示されている (蛭崎 2010; 南 2016)。

これまで国際結婚をした在日中国人女性に関する先行研究では、社会問題の側面からの研究が多数行われてきた。例えば、国際結婚の女性が抱える国籍差別問題や日本社会の性別による役割や分業といったジェンダーの問題 (伊藤 2006)、在日中国人母親の子育て支援の問題 (川崎ら 2012; 李ら 2015)、国際結婚した女性の社会参加 (南 2016) 等に関する研究が挙げられる。また、国際結婚にかかわる結婚移住の要因分析 (賽漢 2007) や家族関係の構築 (蛭崎 2010) などの研究は、上述の研究とは異なる視点で家族のあり方に注目してきた。「国際結婚」の研究は日本の家族の特徴を幅広い文脈で理解する視座を与えてくれるとも指摘されてきた (賽漢 2007)。一方で、生活の最も基本的な要素である食生活に関する研究は管見の限り、あまり多くはない。

石毛直道が指摘しているように、食事は家族という集団を維持するための役割を持っているため、家族での日常の食生活において、同じ食卓を囲む人々の範囲がどう決まっているか、食

事の秩序がどう定められているかなどを比較することによって、家族という集団のバリエーションを描き出すことが可能なはずである (石毛 2009: 115)。ゆえに、国際結婚の家庭を研究するときに、家庭の日常の食生活を軽視することができない。

本論文では、多文化をもつ移民家庭の食の事例として、中国人の妻と日本人の夫という構成の家庭における日常の食生活の実態を取り上げる。それは、日本の国際結婚のなかで、夫婦の組み合わせの最も多い日本人の夫と中国人の妻の家庭¹⁾の日常の食生活を取り上げて論じることで、日本の国際結婚の家庭のあり方の傾向を示すことができると考えられる。

また、国際結婚をしている女性移民の食実践に焦点をあてることは、これまで議論されてきた移民の食生活に関する研究をより充実させるうえで意義があると言える。具体的にいうと、本論文はこれら家庭の食生活という私的な領域を描き出し、家庭内外において、食の役割、および食を通じた多文化共生を考えるうえで一つのアプローチを示すことができると考えられる。

本論文のデータは、2017年9月から2019年4月まで広島県で行なったフィールドワークの一部である²⁾。日本人男性と結婚している中国人女性を対象とし、彼女たち自身および家族の日常の食生活に関する参与観察と聞き取り調査の上で、専業主婦、パート勤務者、フルタイム勤務者という異なる生活リズムを基準として選んだ代表的な3人の中国人女性の食実践を事例として検討した。結果を先に簡潔に述べるならば、彼女たちは自分たちが作る料理の中に中国的な料理 (以下、「中国料理」) と日本的な料理 (以下、「日本料理」)³⁾が存在することと意識している。そして、一緒に食べる人間や機会によって、食べる料理の内容を選択していることが明らかになった。本章以下、2章では、調査地と調査対象者、およびそれぞれの選定理由を説明する。3章では、三つの家庭の日常の食生活の実態を記述する。4章

では、これら3家庭の食生活の特徴を分析しながら、料理におけるエスニシティの境界を論じる。5章では、彼女たちにとっての食の役割を明らかにする。

2. 調査地と調査対象者

調査地について、上述したNewmanの、チャイナタウン以外の地域に居住している中国人女性移民の食習慣の変化が大きいという調査結果を参考とし、本調査は大きなチャイナタウンの存在しない広島県を調査地に選定した。その理由は以下のとおりである。2015年末における、都道府県別の在日中国人の人口数は、広島県の方が全国で第9位を占めた⁴⁾。広島県の中国人住民は、1990年代以降増加しており（図1）、主に広島市、福山市、尾道市に分布している（図2）。それゆえ、比較的新しい移民住人が多い広島県では、他の中国人の集住地域に見られる中華街に類した場所は見られない。このことは、広島県に住んでいる中国人住民は、日本人が多数派をしめる環境のなかで生活しており、食生活を送るうえでの環境も日本人が中心となっていることを意味している。地方都市をはじめとした大きな中華街が存在しない環境において、国際結婚をしている中国人女性移民が食生活をどのように営んでいるのかを考えるうえで、今回の調査地は適切であると考えられる。

本論文で取り上げる広島県在住の中国人女性

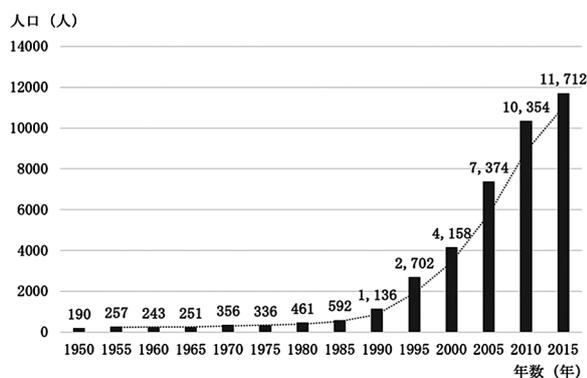


図1 広島県の中国人居住者数の推移

移民P、E、Sはそれぞれ、現在広島県内の尾道市、広島市、福山市といった地方都市に居住している。この3人を選定した理由は、以下の2点である。1つ目は、尾道市、広島市、福山市が中国人住民の人口数は比較的の高い地域である（図2）と共に、日本人と混交居住している地域でもあること、2つ目は、P、E、Sそれぞれが専業主婦、パートタイム勤務者、フルタイム勤務者であり、異なる就業状況による多様な生活スタイルから在日中国人女性の食生活の実態を描き出すのが可能であること、である。

3. 日常の食生活の実態

ここでは、上述したPとE、Sの3人の食実践を事例として取り上げ、彼女たちの日常の食生活の実態を記述する。在日中国人女性たちの食実践は、彼女たちの出身地および彼女たちの在留期間、現在の職業状況、夫側の収入など様々な要素に影響されていると推測することができる。P、E、S、3人とも現在の夫と恋愛結婚し、それぞれの夫と子どもと共に核家族の生活を送っている（表1を参照）。3人の家庭では、就労状況にかかわらず、主に妻側が料理を作っている。妻側の現在の生活リズムを表2に示している。Pは専業主婦であり、Eはアパレル関係のパート勤務者であり、Sは会社の正社員としてのフルタイム勤務者である（表2を参照）。

3.1 専業主婦 P の家庭⁵⁾

3.1.1 朝食

Pの夫は普段朝7時頃に出勤する。時間に余裕があるときには夫婦と一緒に朝食をとるが、そうでない時には夫は先に食べてから出かけ、その後Pは息子と一緒に朝食をとる。

朝食の内容は、パン（47日/73日）⁶⁾や麺類（15日/73日）、お焼き⁷⁾、餃子、ワンタン、中国の肉まん等の小麦で作った食品が最も多く食べられていた。これに対して、白米ご飯、おにぎり、お粥、チャーハン等の米類が朝食に出たのは11

表1 対象家庭の概要 (2019年3月末時点)

対象者	家庭状況			中国人妻の状況						日本人夫の状況				子どもの状況	
	結婚期間	現在の居住状況	夫の父母との同居経験	年齢	出身地	就労状況	来日年数	最終学歴	日本語能力	年齢	出身地	中国語能力	就労状況	子どもの年齢	登園/校状況
P家庭	約4年	広島県尾道市、高層マンション	半年	31歳	江蘇省	専業主婦	約4年	専門学校	日常会話程度	33歳	尾道市	堪能	会社の副社長(家族企業の三代目)	3歳	一時保育
E家庭	約5年	広島県広島市、一戸建て	なし	35歳	江蘇省	アパレル関係の営業員(パート)	約10年	大学	堪能	48歳	福岡市	挨拶程度	会社員	3歳	通常保育
S家庭	約10年	広島県福山市、一戸建て	半年	38歳	江西省	会社員(中国との取引に関する業務内容)	約8年	大学	堪能	40歳	福山市	挨拶程度	会社員	9歳	小三

日であった。小麦類と米類の両方が出された日もあった。

Pの家庭では、夫婦は「トースト+コーヒー+果物」のような朝食をとることが多い。夫の希望で、Pが「ご飯+みそ汁」類の朝食を用意することもあるが、その時でも、P自身は「パン+コーヒー」の朝食にしている。2歳児の息子はパンを好まないで、うどんや、野菜の豊富なみそ汁、ワンタン等を作って食べさせている。食べさせ方の特徴として気づくのは、みそ汁や煮たうどんの場合は、具とスープを分けて食べさせることであった(写真1)。

3.1.2 昼食

Pの昼食の摂り方の最大の特徴は、中国人の友人と共に昼食をとる頻度が高いということである(75日/113日)。それは、主にPと同じく子育て中の中国人である「ママ友」たちとの会食である。

食事の摂り方や内容は、P女性の自宅または友人宅に集まり、火鍋や麻辣香鍋⁸⁾、重慶焼魚⁹⁾を調理し、または生地から餃子や麺、肉まん、涼皮¹⁰⁾、ローピン¹¹⁾等を一緒に作って食べていた(写真2、写真3、写真4)。基本的には、会食に参加した各中国人女性の出身地でよく食べたものを作ることが多かった。みんなで一緒に食べ物を作ったり、食べたりして、手間がかかる(生

地から作った麺食とか)とはいえ、賑やかで時間を過ごすことができるという。

ここで注意すべきなのは、彼女たちの料理の味へのこだわりを無視することができない。例えば、肉まんについて、PとPの友人によれば、「日本のコンビニに販売している中華まんは中国の肉まんとは全然違う。皮と具両方も異なっている。中国の肉まんの皮は、味がほとんどしない雑な味である。一方、日本のコンビニで販売している中華まんの皮はほんのり風味づけがあり、繊細な味わいである。中国の肉まんは肉と野菜の組み合わせの方が一般的なのが、日本のコンビニに販売している肉まんはやや甘い味付けであり、また肉まん以外にあんまん、カレーまん、ピザまん等の中華まんもある」¹²⁾という。ここからは、彼女たちは中国で食べたある種の味を食べたくて、来日後外でなかなか食べられず、自分たちで再現しようとしていると考えられる。なお、こうしたPの家で会食を行なった時に、Pの息子と一緒に遊ぶ人もいれば、料理を作る人もいたので、P自身は家事をきちんとする時間が得られており、1人での育児生活から一時的に解放されることができる面もあると言えよう。

友人たちとの会食には子どもたちを伴うことが多い。しかし、大人が食べるものは必ずしも子どもたちに適した食べ物ではないので、自分たちの食べるものとは別に、子どもたちにカレー

ライスや、味噌鍋、納豆とご飯の混ぜ物等を作っ
てあげることもあった（写真2）。

会食は外食になることも少なくない。外食で
は、子どもを伴う場合には、子どもの遊び場
のある公園や道の駅の周辺にある、子どもの食べ
やすいハンバーグ屋、子どもが騒いでも注意さ
れにくい中国料理店を中心にしていた。彼女た
ちが頻繁に利用する中国料理店は現地の中国人
住民に好まれていた店である。それは、中国で
食べたものと同じような味で提供されていると
彼女らが考えているからである。そこで、大人
たちは店の中国人向けの中国語メニュー（中国
でよく食べられている料理の名前を中国語で手
書きにしたメニュー）から注文し、子どもたち
には、チャーハンやラーメンを注文して食べさ
せる。大人だけの外食の場合には、雰囲気の良い
と考えている洋食屋等に行くこともある。

中国人の友人以外とは、近くに居住してい
る姑と一緒に外出したり、食事をしたりするこ
ともある。この場合は、Pの息子が一緒の場合が
多く、息子も食べられるようなハンバーグ屋や、
うどん屋等に行くことが多い。姑と一緒にいた
ときには、外出が多いので、Pの自宅や姑宅で食
べることは減多にない。それは、Pの日本語能力
が簡単な日常会話しかできなかつたため、Pは美
容室や病院、市役所等に行くとき、またはPの
息子の保育園関係の相談会等を行なうときには、
同じく専業主婦である姑が常に同行し、ついで
に共に食事をとることが多かったからである。

このように、Pは1人だけまたは息子と2人だけ
で家で昼食を食べることは少ない。Pの夫は会社
で注文した弁当を他の社員と一緒に食べている。
なぜ夫の昼食用の弁当を作ってあげないのかを
Pに聞いてみたところでは、「それは、彼は手作
りの弁当がいらなと言ったからだ。まあ、会
社の副社長として、弁当を注文しないと、他の
社員も注文しないだろう。また、彼は1人だけ特
別な待遇を受けたくないと言ったからのだ。」と
Pが述べた。

3.1.3 夕食

夕食は基本的にはPが家で準備を行なってい
た（81日/102日）。夕食の品目は、「みそ汁+お
浸し+肉料理または魚料理」というご飯を食べ
ずにおかずだけの構造が一般的であるとPは
語った。

また、作り方について、Pは「動物性の料理に
ついて、夫は豚肉があまり好きではないので、
牛肉と魚の方が多い。どちらかと言うと、魚料理、
特に焼き魚が多い。それは、焼き魚は便利だし、
体にも良いからだ。肉の場合は野菜との炒め物
が多い。鶏肉の場合は、鶏肉そのものに脂が付
いているので、油を入れずに少し焼いてから、
塩と胡椒で味付けをしたものが多い。野菜は茹
でてから、醤油と胡麻ソースをかけるものが多い。」と語った。

実際の現地調査では、確かにPの語った内容は
P家庭の実際の夕食にほとんど当てはまっている。
ただ、ご飯を食べないのは基本的にPだけ
だった。夫と息子はほぼ毎晩ご飯を摂っていた。
ご飯は白米を用いることが多いが、夫の体の健
康状況¹³⁾を考慮し、白米の代わりに、健康に良
いとされる玄米ご飯にすることもあった。また、P
は夕食に肉じゃが¹⁴⁾、夫の好きなイカの刺身
（スーパーでパックで販売されていたもの）、夫
と息子2人とも好きな納豆とオクラの和え物¹⁵⁾
等も頻繁に用意していた。また、汁物は、主に
みそ汁であったが、玉子スープや豚肉の肋骨を
煮込んだスープ等にするときもあった（写真5）。

Pはお昼に友人たちとよく食べたし、ダイエツ
トも意識しているので、夜に食べる量は少ない。
基本的には、夕食は夫を中心に考えているとい
う。夫の出張時や、または仕事の付き合い等で、
家で夕食を摂らない時には、Pと息子はみそ汁と
和え物、白米ご飯、または残りのおかずで夕食
をすませることが多い。時には、保育園から息
子を迎えに行ってから、直接にすき家へ連れて
行くこともあった。そこで、息子にオクラのトッ
ピングの牛丼を注文し、自分にそのときの新作

メニューやおすすめのものを注文するという。これに関して、Pは次のような語りがあった。

今日、パパは仕事の付き合いがあって（家で夕食をとらない）、私と息子はこれら（魚スープで炊いた鶏肉のご飯、豆腐のみそ汁）を食べた。簡単！（写真6、2018年7月24日）

今日、パパは東京へ出張に行って、飛行機の最終便で帰るので、空港で食事をすませる。だから、今日子どもにすき家の牛丼を食べさせた。学校（保育園）が終わってから、直接に連れて行った。私は昨日友人からもらった味付けの鴨の手羽先を食べた。（2019年2月12日）

3.2 パート勤務者 E の家庭¹⁶⁾

3.2.1 朝食

Eの夫が1人で6時頃にパンを摂食し、6時半頃に出勤する。

Eと息子は7時半頃に朝食をとる。朝食の内容は、海苔巻きごはん（写真7）や、白米ご飯、チャーハン、おかゆ等の米食が最も多かった（135日/157日）。これに対し、パンや餃子、麺、そば等の小麦で作った食品が朝食に出たのは27日であった。米類と小麦類の両方が出された日もあった。その他に、玉子焼きや焼きウインナー等のおかずのようなものだけの朝食もあった。ただ、上述のいかなる種類の朝食の内容であっても、ほぼ毎朝、Eは息子に魚肝油、牛乳、ヨーグルト、果物を食べさせている。また、E自身はインスタントコーヒーを入れて飲む。

3.2.2 昼食

Eの昼食の摂り方の最大の特徴は、前日の夜または当日の朝の食事に残ったご飯やおかずを弁当にして食べることである（写真8）。このような残りものは彼女自身が食べないと、食べる

人がおらず、結局捨てることになってしまい、もったいないので、いつもE自身が食べているという。そのため、Eは自分が家の「ゴミ箱」だと言っている。また、弁当箱に、自分の菜園を持っている中国人女性から購入した漬け唐辛子や自分で作った味付け玉子¹⁷⁾を入れることが多い。家に残りのおかずがない場合には、家から白米ご飯だけを持参し、昼休みの時に、勤務先の近くにあるスーパーから惣菜やインスタントのスープ等を購入する。家から持参するものが何もない時には、Eはインスタントラーメンを食べるか、勤務先にある飲食コーナーで外食するかいずれかであるという。写真8の中に映っているその日のEの昼食では、朝食の残りを加えて、「辛ラーメン」という韓国のインスタントラーメンも食べた。Eによれば、この韓国の「辛ラーメン」を食べるのは国とは関係なく、辛いから食べたという。

Eの平日の休みの日（週に1日～2日）には、中国人のママ友たちとの会食が多い。勤務先の日本人女性の同僚たちとの外食もある。ただ、Eにとっては、会食なら、日本人（同僚や友人等）より中国人（友人）とする方が気楽だという。例えば、ある休みの日に、日本人同僚の提案でEと日本人同僚3人と共に広島市内の老四川という店へ火鍋料理を食べに行った。その後、Eは以下のように語った。

中国人と会食する時は「胸襟を開く」と表現すれば、日本人と会食する時は「ショーをする」ようなことであると言ってもいい。やはり中国人と会食する方がすかつとする。だって、中国人と一緒に食事するときは、みんなは中国の食材や食べ方等によく知っているの、日本人と一緒に食事するときのように気を遣わなくてもいいし。今日、私だけが中国人で、他の3人は日本人だった。彼女たちはパクチーも食べ慣れないし、後はなんだったっけ。なんというかな、あの

びみょうな感じだった。日本人と一緒に仕事するのはまたいいんだけど、われわれ中国人同士と一緒にいるときのようにのびできない。今日のメンバーの組み合わせの問題だったかもしれないが、私はちょっと堅苦しい状況になってしまった。だから、今日の食事が終わって帰ってきて、かなり疲れを感じていた。急いで（広島）市内へ会食に行って、午後みんなと一緒に過ごして、その後すぐ息子を迎える時間になって、また急いで息子を迎えに行った。（2018年11月6日）

上述のEの体験話は、共食の相手は誰かということが、食べることへの充足感に影響していることを表している。例えば、Eは大学時代の親友は日本人女性であり、この親友はEの広島の自宅へ遊びに来たことがある。また、2019年4月末には、この親友の結婚式のために、Eは勤務先から休暇をとり、息子を連れて結婚式に参加した。Eによれば、このように非常に親密な間柄ではあるが、先述の同僚との会食のように不愉快な気持ちにはならないものの、やはり中国人同士の間のように言いたいことを存分に言うことはできないという。

Eの息子は学校の給食をとる。Eによれば、子どもを保育園に行かせるのは二つの理由があるという。その一つは、E自身が社会参加することができるからである。もう一つ、最も重要なのは子どもが学校（保育園）に入ること、規律正しい生活が送れるし、十時と三時におやつもあるし、栄養士に作られた栄養バランスの良い給食もあるからであるという。

Eの夫は持参した弁当を食べることが多い。夫の弁当は、Eが当日の朝に用意したものである。夫の弁当の内容は、「白米ご飯+おかず（揚げ春巻きや唐揚げなどの冷凍食品、当日の朝に作った焼きウインナー、味付け玉子、焼き魚等の中での2～3品程、たまには前日の残りのおか

ず、写真9）」である（60日/78日）。チャーハンの弁当もある（14日/78日）。Eによれば、チャーハンの弁当の場合、おかずをいろいろ入れる必要がなく、便利なので、Eと息子の朝食、Eと夫の弁当全てはチャーハンという日もあった。弁当箱の特徴としてあるのは、Eの夫には決まった弁当箱がある一方で、E自身には複数の弁当箱を持ち、残り物の量によってEは弁当箱をかえることであった。

当日の朝に夫の弁当を用意する理由を、「冷凍食品は元々美味しくないので、朝にチン¹⁸⁾したほうがいい。速いから、2分間くらいでできる。」とEは語った。なお、Eの平日が休みとなる日には、中国人のママ友と一緒にもしくは1人で岩盤浴や温泉に行くこともある。それを通して、心と体の休憩となり、上述のよう毎日を乗り越える力にもなるという。

3.2.3 夕食

Eの家庭における夕食の摂り方の最大の特徴は、家族3人の食事内容が異なっていることである（写真10）。Eは帰宅後に、最初に息子の夕食を用意する。息子の夕食について、Eは「当日の昼に保育園で食べた内容によって息子の夕食を準備する。昼食の給食に肉料理を食べたら、夕食に魚料理を作って食べさせる。昼食の給食に魚料理を食べたら、夕食に肉料理を作って食べさせる。昼食の給食に米類を食べたら、夕食に焼きそばや麺類を作って食べさせる。昼食の給食に麺類を食べたら、夕食にご飯にする。このように、できるだけ昼食と夕食が重ならないようにしている。」と語った。ただし、昼食の給食にカレーライスを食べた日に、息子の要望で夕食にもカレーライスを用意することもあった。息子の食べ物は仕切りのある一枚の皿に用意して食べさせる。

Eの夫の食事について、Eはスーパーから購入してきた野菜サラダを中心にしたうえで、ジュース1杯、当日の夜にEが作ったおかず（一口くら

い)、果物を仕切りのある皿に用意する(写真10、左下)。「主にサラダを食べているようですが、それで足りませんか」という筆者の質問に対して、Eの夫は以下のように答えた:

最近はそうですね。足りるっていうか、何を食べても太るし、年をとったら、太ればね、病気がかかってくるし。僕らの年になったら、やっぱり人間はねやっぱり薬を飲むね、血圧とか、糖尿病とか、ああいう薬を飲む人が多いけど、やっぱり昔はお酒が好きだったりとか、そういう人が食べ物にも注意していないし、あんなふうになって、一番苦勞なのは本人かもしれないが、子どもたちは面倒を見ないといけないし、うちの親も元気で今福岡にいるけど、やっぱり(うちの親は)元気だから、僕もこうやって仕事をしっかりできるし、そうしたら、やっぱり年をとったら、ある程度自分の体に注意しないとイケないね。(後略)¹⁹⁾

そこから、Eは夫の要望にしたがい、夫にサラダを中心とした夕食を用意していることがうかがえる。Eにより、Eの夫は2017年からこうした夕食をとりはじめたという。

Eはご飯を食べずに、唐辛子²⁰⁾と豚の胃袋²¹⁾の炒め物や、唐辛子と玉子の炒め物、香鍋の素入りの炒め物などといった辛い料理を作って、平皿にのせて食べることが多い。また、中華物産店から購入したインスタントの「涼皮」(写真10、右)や水餃子を食べたこともある。ただ、冬によく作る鍋料理は、一つの大きな鍋からそれぞれが取って食べる。この時に、Eは夫と自分に鍋料理用のたれを作る。ただ、E自身のタレは夫のものよりラー油を多めに入れる。

夫の出張時、または仕事の付き合い等で、家で夕食を摂らない時には、Eは夕食を作らなく、息子が好きな「すき家」へ連れて行き、夕食を牛丼ですませることが多い。また、夕食にはスー

パーから購入したおにぎりやカレーライス等を用意し、息子を連れて戸外でこれらを食べることもある。これに関して、Eから以下のような話を聞いた。

【語り】(2018年8月8日)

今日、夫は出張なので、晩ご飯を作る必要はない。それで、スーパーで息子の好きなカレーライスを買って、海辺に座って食べる。食べ終わったら、隣の水族館へ行く。

【会話】(2018年8月31日、Wは筆者)

E: 今日、夫は家で晩ご飯を食べない。それで、晩ご飯を作る必要はない。夫が家に帰って夕食を食べないと、私は絶対に作らないわ。

W: でも、ご主人はほぼ毎日あなたがスーパーから買ってきた野菜サラダを食べているんじゃないですか。あなたが家に帰って晩ご飯を作ることと、ご主人が家で晩ご飯を食べることとはあまり関係ないのでは?

E: これは「主婦」と「非主婦(主婦ではない筆者)」の(考え方の)違いだよ。やっぱり主婦としての心理と精神は違うよ。

3.3 フルタイム勤務者Sの家庭²²⁾

3.3.1 朝食

Sは家では朝食をとらず、夫と息子の朝食を夫に任せている。夫はご飯が好きなので、「卵かけご飯+焼き魚+みそ汁(前日の夜に残ったもの、なければインスタントのものにする)」のような朝食が多いという。以前、息子がこのようなものを好まなかった時に、Sは今より30分前に起床し、息子の好きな水餃子や卵チャーハン等を用意して食べさせていた。現在、息子は夫の作った朝食を食べられるようになった。S自身は家では食べる余裕がなく、勤務先に到着後、コーヒー

またはヨーグルトを購入して朝食として摂る。また、パンを食べるときもある。

3.3.2 昼食

Sは会社の食堂で昼食を食べる。ダイエットのために、昼食をとらない時もあるという。夫はSの用意した弁当を持参し、会社で他の社員と共に食べる。この弁当について、前日に夕食を準備するときに、Sはおかずを多めに作り、夫の翌日の昼食の弁当もこのときに作る。夫は辛いものが好きなので、Sは野菜炒め物にも辛い調味料を入れる。辛い調味料とは、「海底捞」という火鍋の素が調味料としてよく使用されているのである。夫はSの作った麻婆豆腐が大好きだという。夫の持参した弁当は、焼き魚以外に、全て「中国料理」の食べ物なので、レンジで温めてから食べるという。夫は同僚たちに自分の食べている料理を勧めることもある。

息子は学校の給食を食べる。ただ、年に1回か、2回程に弁当を持参しないといけないときがある。このような時に、夫が息子に弁当を用意する。Sは冷菜が作れないので、Sの作った弁当の内容で息子がからかわれることを、夫は心配しているからだという。息子の弁当のために、夫はおにぎりの型を購入し、おにぎりを作る。その他、ウインナー、秋刀魚、果物、スパゲッティを入れるという。

3.3.3 夕食

以前は夫の残業が多く、Sと息子は先に夕食をとった。現在、夫は20時前に帰られるので、3人で一緒にとるようになっている。Sは勤務先から帰宅した時には、非常に疲れが出ているので、早く出来上がりそうなものを作るという。基本的には、肉料理と野菜料理の組み合わせで、3品を用意する。時々みそ汁も作る。肉料理なら、以前圧力鍋で夫の好きな紅焼肉（豚の角煮のような料理）を作ったことがあるが、圧力鍋が壊れてからは作れなくなったという。夫と息子は

魚料理が好きであるため、Sは焼き魚をよく作っているという。そのもう一つの理由としては、オーブンで魚を焼きながら他の料理も同時に調理できるからだという。なお、野菜料理にはミンチ肉または卵を入れている。

Sが夕食を作るうえでの最大な特徴は、上述にも触れたように、中国の火鍋の素や香鍋の素等の複合調味料が一般調味料として日常の調理によく使用されているということである。この経緯に関して、Sは以下のようなことを語った。

来日後、最初に舅と姑と一緒に生活した。その時は主に姑が食事を準備していた。来日したばかりの私は姑の料理をなかなか食べ慣れなかった。上海にいた時に日本料理店の料理を食べたことがあるが、来日してから毎日「日本料理」を摂り、しかも、年上の姑が作ったものにはなじめなかった。例えば、チャーハンしかない夕食、また油もあまり入れていなかったため、いくら食べても満腹感がなかった。ただ、姑の作った玉子焼きが私は非常に好きである。あの時は、これだけで生きていたのだ（笑）。

夫の実家には食に対する意欲はあまりないようだ。時間の余裕がある時に、お茶とかをするけれども、食べ物にはあまり気にしていないようだ。これは家庭とかかかわっているかもしれない。その一方で、私の実家の方は「民は食をもって天と為す」ということわざのように、食べ物に非常に関心を持っていて、料理に多くの時間と精力がかかっているのである。

来日半年後、舅と姑の家から新築の一戸建てへ引っ越した。その後、やっと自由になり、様々な料理を作るようになった。魚は焼き魚にする、肉なら醤油で煮込む料理や野菜と肉の炒め物等といった中国国内によく見

られた作り方で調理する。主に「中国料理」を中心に食べている。また、私は食べるのが好きなので、中国の食べ物以外に、様々なものをチャレンジして調理する。(中略)ただ、日本のスーパーで販売している麻婆豆腐の素や回鍋肉の素は、一回しか購入したことがない。好きではないからだ。非常に美味しそうに見えるが、できあがった料理はそれほどではない。(2017年9月17日)

これらSの語りから、Sの食生活はSの実家からの影響が大きいからこそ、来日したばかりの時に、姑の料理に慣れなかったことが分かる。それは、Sの実家とSの夫の実家それぞれの食生活において、油の使用量や調理法、料理の構成、食べ物への関心などに関する様々の違いが存在していたからであると考えられる。

4. 料理におけるエスニシティの境界

これまで、中国人女性と日本人男性との国際結婚3家庭におけるそれぞれの日常の食生活の状況について、食事の内容と作り手の中国人女性たちの語りをあわせて、事例を紹介してきた。本章では、3家庭の食生活の特徴を述べながら、

料理におけるエスニシティの境界を考える。

調査対象者たちは自分の家庭の食生活の内容を大きく「中国料理」と「日本料理」のように分けて考えている可能性があった。それは、P、E、S自らが、調査に先立って食生活の概要に関して語った際の次のような話からうかがえる。

P: (前略) 現在作る料理は主に「日本料理」である。ただ、中国にいたときには料理をしなかった。「中国料理」さえも作れなかった。

E: (前略) 夕食に作る料理は主に「中国料理」であり、「日本料理」は基本的に作れない。

S: (前略) 主に「中国料理」を中心している。ただ、私は食べるのが好きなので、いろいろな料理を試みている。例えば、タイ料理。

彼女たちの語った「中国料理」と「日本料理」については、中国語での呼び方(注3)に違いがあれば、それぞれの指す内容も必ずしも同じではないこともあるため、改めて検討する必要があるだろう。P、E、Sにとっての「中国料理」

表3 P、E、Sにとっての「中国料理」と「日本料理」について

家庭名	「中国料理」の食べ物	「日本料理」の食べ物
P	炒め物。油や様々な調味料が使用され、食材そのものの味が薄くなる。肉料理の煮物に八角、シナモン、花椒、赤の干し唐辛子、濃口醤油、薄口醤油などがよく使用されている。野菜料理に豆板醤などの調味料を入れて炒めることが多い。	水煮やだし煮にする、塩胡椒を少し入れるだけでいい。スープならみそ汁、油が少なめ、簡単にできる。「日式」の魚は焼き魚にし、肉は揚げ物にし、野菜は水煮(お浸し)。肉と魚の煮物には、だし、醤油、砂糖、みりん、酒を入れる。
E	飲食に関しては、うちは比較的に中式である。それは、食べ方や、料理の量、皿の使い方が中国人的であるからだ。例えば、今日の夕食は「涼拌黄瓜(キュウリの中華和え)」、「茄子と(豚)肉の炒め物」、「ニラとポテトの炒め物」である。ただ、中国では、このような作り方の料理は少ない気がする。	みそ汁、漬物、野菜、主菜という定食のような組み合わせのもの。「日式」なら、なんでも量が少ない、種類が多い特徴があり、食器などにも非常にこだわりがあるようだ。また、旬の野菜とか色々取り入れている。例えば、今の時期なら、山菜やたけのこなどを食べ始めた。私はそこまでしていない。
S	主に炒め物や煮込みのスープのようなものである。	焼き魚とか、てんぷらとか、お好み焼きとか、たこ焼きとか。

と「日本料理」それぞれの内容に関する聞き取り調査の結果を表3に示している。この部分では、表3の内容を、上述したP、E、Sの実際の日常の食生活の内容と合わせながら、彼女たちの食生活をもとにし、料理におけるエスニシティの境界を検討する。

表3から、P、E、Sそれぞれにとっての「中国料理」は必ずしも同じ内容であるとは言えない。また、表3に示したのは、P、E、Sが「中国料理」と「日本料理」とはそれぞれどんなものがあるのか」と尋ねられた際すぐに思い出せたものであった。これらは単に食生活の一部であり、彼女たちの食生活全般をカバーしているとは必ずしも言えない。しかも、彼女たちは自らイメージした「中国料理」と実際に日常的に食べている「中国料理」だと考えているものとは必ずしも一致していない。一方で、「中国料理」としてあげたもので共通していたのは、炒め物であった。

また、第3章の事例から見ることは、3人の中国人女性たちは「中国料理」だと考えているものを頻繁に摂っていることである。それは、「日本料理」が作れないこと（E）や「日本料理」を食べ慣れていないこと（S）などの理由で、来日前に形成された母国の食習慣のままに生活していこうとしている可能性が考えられる。また留意すべきなのは、食べる機会である。中国人同士と会食する機会に、主に中国でよく食べていた料理を作って食べていた。

表3からは、P、E、S、3人の認識した「日本料理」の内容に差異があることが分かる。また、第3章から、3人それぞれが「日本料理」を摂る頻度も一致していないと言える。それらには、姑との関わりが彼女たちの「日本料理」への認識や実際の食生活に「日本料理」を取り入れる程度に影響を与えている可能性がある。一方で、三つの家庭では、焼き魚とみそ汁を摂っていることが共通している。しかもどちらの家庭にとっても焼き魚とみそ汁は来日してから食べはじめ

たものであるという。

また、表3からは、「中国料理」と「日本料理」と考えた料理のなかでは、同じように見える料理といっても、それぞれの味付けや調理法はかなり異なっている場合もあることがわかる。例えば、Pのあげた煮物について、「中国料理」の煮物には八角、シナモン、花椒、赤の干し唐辛子、濃口醤油、薄口醤油などがよく使用されていることに対して、「日本料理」の煮物にはだしや、醤油、砂糖、みりん、酒などを入れる。また、Pによれば、「中国料理」の煮物を作るときに、肉を炒めてから煮込むけれども、「日本料理」の煮物を作るときに、肉を炒めずに他の食材と同時に鍋に入れて煮込むという。それぞれ、テレビや、オンライン上、料理本などに紹介された中国の煮込み料理と日本の和食とほぼ一致していると言える。なぜなら、来日前、P（EとSも同様）はほとんど料理しなかったため、来日後、料理アプリや料理番組、料理本などを通して料理を習って作りはじめたからである。いわゆる、彼女たちの料理作りまたは料理に対する認識は現代社会のマスメディアから影響を受けていると考えられる。

総じて言えば、三つの家庭においては、調理法や調味料などで料理のエスニック境界線を引くことがあったように、「中国料理」と「日本料理」という意識が存在している。とはいえ、彼女たちは自分たちの作った料理が「中国料理」なのか「日本料理」なのかを明確に区別することができないときもあったという。つまり、彼女たちにとっては、料理のエスニック境界線が揺らぎながら存在しているものだと言えよう。

5. 考察：食の役割

5.1 想像の共同体を創出する食

これまでの記述からは、共食する相手によって食生活の内容がかなり異なっているのは三つの家庭の間で共通していることが分かった。第4章にも述べたが、P、E、S、3人の日常の食生活

のなかで、中国人同士との食事は中国でもよく食べられる料理を摂ることが多い。

中国人同士での会食では、食材や調味料、調理法にかかわる料理の味だけでなく、食事の場の雰囲気も重視されている。Pは中国人友人の作った「涼皮」や「お焼き」、「香鍋」等を食べる時に、「私たちのような外国で生活している人たちは、こんな食べ物を食べて、本当に超感動するわ。」と語り、隣にいた友人も「中国に戻ってみたい」と語った(写真4)。ここから、ホスト国では、同じ出身国の人たちと共に母国の食べ物を作ったり、食べたりすることを通して、まるで母国にいるような一時的な感覚が得られると言えよう。実際に、同じ中国人といっても、出身地によって中国で食べていたものはかなり異なる可能性が十分にある。それゆえ、お互いの故郷の料理を食べたことがないことも少なくない。言い換えると、参加者全員にとって、会食の料理は必ずしも馴染みのある食べ物とは言えない。しかしながら、食べ慣れたものであるかどうかはともかく、それらは日本での生活の中でなかなか食べられない中国の食べ物だと思ふことができれば、中国に関する記憶がよみがえり、中国へのノスタルジアが感じられるという食と記憶との関連性がうかがえる。

この点に関して、香港に暮らすフィリピン人家事労働者の家庭料理に関するLaw (2001)の研究では、これらフィリピン人女性たちは週末の集まりのときに、自分たちの故郷の味を披露しあうことで擬似的にホームにいるかのような感覚を体験することに成功していると示している(安井 2018: 64)。

このように食がある特定の記憶との一体性を喚起させることにより、同じ国の食文化を経験してきた移民たちの「同胞」の間、また移民と母国の間に想像した共同体が創出されていく可能性がある。これまで、宗教共同体や王国など様々な想像の共同体に関しては、各出版物がこの想像のつながりとして捉えられた(アンダー

ソン 1997: 32-74)。しかしながら、上述したように、作って食べている時点でまるで母国にいるような錯覚が得られたPとPの友人であっても、擬似的にホームにいるかの感覚を積極的に作り出すために故郷の味を披露する香港在住のフィリピン人家事労働者であっても、本人たちは事前にこの食べ物と母国とのつながりを意識しているかどうかにかかわらず、「食」そのものは想像の共同体の媒体となっていたと言えよう。言い換えると、食は想像の共同体を作り出す機能を持っていると考えられる。

また、上述(3.2.2) Eの日本人同僚との会食後の体験談で語ったように、中国人同士の会食であれば、お互いに中国の食材や食べ方等によく知っており、思う存分に会話を楽しみながら、気楽に食べることができるという。つまり、人=中国人同士、場=中国人の集まりの場所、モノ=中国の食べ物を結びつける共食からこそ、食事に充足感がよりよく得られると考えられる。さらにいうと、小さな頃から母国で積んできた食経験や食の知識は、ホスト社会で中国人とそうでない人々の間に無意識的に形成されてきたエスニック集団の境界線の一つになる可能性がある。

5.2 ホスト社会に馴染んでいく戦略としての食

上述(3.1.2)からは、中国人女性である母親たちは子どもたちに自分たちと異なる食べ物をよく食べさせることが分かった。ここで特に注意すべきなのは、子どもの食生活への考え方である。例えば、Pは、子どもが小学校に通っている2人の中国人友人に、「子どもに小さい頃から、日本の食べ物を作って食べさせたほうがいいよ。そうじゃないと、学校の給食には慣れないかもよ。」と言われたことがあった。こうした中国人同士の会食は、育児の経験を交わす場にもなっており、そこで、子どもの食べ物に関して、中国人母親たちはお互いに意見を与えたり、受け

たりすることが多い。子どもたちが日本の食べ物に慣れるために、積極的に対策行動をとっている中国人母親たちの存在がうかがえる。

Newman (1980) の研究では、アメリカで滞在5年後の育児中の中国人女性たちは伝統的な食習慣に戻る傾向があることで、これらの女性たちは学齢期の子どもたちに中国の伝統的価値観と習慣を浸透させたいという願望があると示唆している。しかしながら、カナダ在住の西・南アジアからの女性移民の研究では、移民次世代の子どもがメディア、学校、仲間を通じて様々な食べ物に接し、これらの食べ物に慣れるようになったとされている (Helenら 2008)。上述の在日中国人である母親たちは普段から子どもに日本の食べ物を食べさせ、子どもたちが早めに日本の食環境になじませようとする日本社会への家族としての適応の戦略の一つだと言えるかもしれない。

5.3 ホスト社会での人間関係につながる食

食生活には、「中国料理」であれ、「日本料理」であれ、入手可能な食料品という要素がその背景にある。ここでは、これらの食料品の入手ルートから彼女たちのホスト社会での人間関係を考える。

中国の食材の調達、在日中国人が母国の食習慣を維持することに欠かせない。従来は、物産店または友人を通して中国の食料品を入手していたが、現在では、海外向けの中国国内のオンラインショップを利用して、中国の食料品が入手できるようになっている。また、在日中国人の経営している農園から、元々日本では一般スーパーで販売していない中国の野菜（中国品種の唐辛子やパクチーなど）や果物、あるいはこれらの人たちにより作った加工品（脚注20、21を参照）がSNSのグループを通じて入手できるようになっている。こうした中国の食料品の入手ルートは、在日中国人ネットワークの確立に繋がっていると考えられる。

また、実際に、近年、これら中国野菜の一部が農協や日本のスーパーでの地産地消のコーナーにも並べられるようになってきた。中国人だけでなく、一般日本人の消費者も対象とする中国野菜が市販されるようになってきた。これは、食のグローバル化の進行と深く関連していると考えられる。朝倉は海外コリアンの広がりとともにキムチもトランスナショナルの道を歩むと指摘している（朝倉 2009: 66）ように、人、モノ、情報が地球規模で行き交うようになっている現代社会に移民たちが生き、母国の伝統的な文化をホスト社会で継承していくことがホスト社会に新たな食を導入していくきっかけとなっていると言えよう。こうした中国野菜のホスト社会での広がりにより、在日中国人とホスト社会の人々の間に何かしらのつながりが築いていけるだろう。

とはいえ、P、E、Sは日本の地方都市に暮らしており、日常の食生活にかかわる食料品を基本的に近くの日本のスーパーから購入していることから、彼女たちは日本の食環境の中で生きていってよい。例えば、家庭内で焼き魚とみそ汁を作るようになってきたのは、日本の魚と味噌が手軽に入手できる食環境に恵まれているという必要条件が揃っているからだと考えてよいであろう。また、姑や隣人などの日本人から食材をもらったり、地域の小売店から現地農民の野菜や果物などを購入したりすることもある。日本社会で生きているうちに、こうした日本の食料品の入手方法は彼女たちと日本社会との一つの接点となっており、ホスト社会での人間関係の構築にも繋がっていくのであろう。

5.4 多文化の要素を取り入れる移民の生き方を反映する食

P、E、Sが実際に普段作って食べているものは、作り手本人たちの意識とは、ずれが生じていることは否めない。例えば、表3の中では、Eは筆者に自分の作った「中国料理」をあげてみたが、

これらの料理は中国ではあまりないような気がすると言いつけ加えた。また、P自身は家族に主に「日本料理」を作っていると思いつ込んでいたようである(3.1.3)が、Pの夫は筆者に「うちは中華ばかり食っているよ」と笑いつながら言いつ出した。同じ内容の家庭料理に對して、P家庭に對ける夫婦の認識がずれていたことがある。それは、Pの夫に對しては、Pの作つた「日本料理」より、Pの作つた「中国料理」あるいは「中華っぽい日本料理」の方が印象に残り、上述のような発言が出た可能性があるだろう。

在日中国人との会食のときには、彼女たちは出身地や民族の異なる人たちから故郷の料理を食べさせてもらつたり、その作り方を教つてもらつたりすることがよくある。後日、自宅でこれらを作つてみることもある。また、日本や中国以外の他の地域の食料品を購入することもある。例えば、Pは韓国のチゲや台湾の激辛豆板醬等を、Sはタイやベトナムの調味料を、Eは中華物産店からベトナムのフォーを購入するなど各国の食材の調達行為がある。

こうした多様な調理法や様々な食材を取り入れることにより、多様な食が家庭料理に導入されており、日常の食生活に多様性が生み出されている。

アメリカの地方料理ケイジャン料理の研究では、移民が伝統料理を基礎に、移民先の食材や調理法を応用して新たな料理を創作したという食の混合が起きることが指摘されてきた(大島1993)。その混合は気候と風土の違いと移民子孫の生きる喜びという動機により形成されたと示唆されてきた(大島1993)。また、在日フィリピン女性の食習慣の文化変容に對する研究では、彼女たちは伝統的習慣を維持しながら、健康のために和風の調理法や和食をとると示されている(呉ら2015)。

これら在日中国人女性の食生活の混合現象により、多文化の要素を柔軟に取り入れながらホスト社会の日本で生きていこうという彼女たち

の生き方が浮き彫りになってきた。これは、自然環境や食習慣以外に、移民先の家族関係(姑とのかかわりなど)や子どもの成長にかかわる食環境(学校給食とか)、社会関係(中国人ネットワークなど)と深く関連していると考えられる。それこそ、移民の食生活はホスト社会に對ける移民の生き方を考える上で非常に重要だと言える。

6. 結論

本論文では、中国人女性と日本人男性が結婚している三つの家庭に對して、食事の主な作り手である中国人女性移民が日本の地方都市に對していかに日常の食生活を営んでいるか、これらの日常の食生活はどのような特徴があるかという日常の食生活の実態を記述し、分析してきた。その結果、三つの家庭では中国人女性の就労状況や、夫の食嗜好、姑との関わりなどにより具体的な食生活の状態が異なっているとしながらも、どちらの家庭に對しても日常の食生活には多様な食文化が混在し、食べ手によって異なる形で調整されていることが分かつた。

こうした日常の食生活を通じて、ホスト社会に生きていくこれらの女性に對して、1)食は想像の共同体を創出する媒体および集団の境界線にあたる、2)食はホスト社会に馴染んでいく戦略として扱われる、3)食はホスト社会に對けるネットワークの確立に繋がる、4)食は多文化要素を取り入れようとしているこれら女性移民の生き方を反映しているという食の果たしている四つの役割を明らかにした。

本論文では日常の平日の食生活のみを記述分析してきた。家族の誕生日や、冠婚葬祭などにともなう特別な食事がなされる機会には、それぞれの行事に對した食事の意義が顕在化される可能性がある(石毛2009:115)。日常の食生活以外に、家族の誕生日や正月と旧正月、中国へ一時的に帰国するなどのときにともなう特別な食事に對する考察も必要である。また、本論

文では、日本人の男性と結婚している中国人女性3人の個別事例を取り上げたが、社会的地位や経済的状况、食の履歴等を合わせて、移民にとっての食の意味についてさらに探究する必要がある。その上で国際結婚をしている女性の食実践を、中国人同士と結婚している在日中国人女性の食実践、家族関係と食習慣との関係性に留意しながら、在日中国人女性の生き方と食との関係を考える必要があるだろう。

謝辞

本研究における調査は、平成29年度人間文化研究機構エコヘルス・プロジェクトの研究助成、総合研究大学院大学平成30年度インターンシッププログラムの助成を受けて行ないました。ここに感謝の意を表明いたします。本論文の執筆をご指導いただいた野林厚志先生と宇田川妙子先生、ご助言をいただいた2名の査読者、劉征宇先輩と彭宇潔先輩、星野麗子先輩、そして上述したインターンシップの受入機関の福山市中国帰国者をささえる会の成員、調査対象者の方々を含むすべての皆様に感謝申し上げます。

注

- 1) 総務省統計局の2015年の報告によれば、日本国内の夫婦数は2,987万9,136組のうち、日本人と外国人の組み合わせは589,646組であり、2000年度の約2.6倍であった。このうち、夫が日本人で妻が外国人の夫婦は241,681組で、妻の国籍は中国が77,977人と最も多く、約32%を占めている。
- 2) 調査言語は主に中国語を用いたが、状況によっては日本語を使用した。中国人女性たちとは主に中国語で、彼女たちの家族（夫と息子）とは主に日本語で話した。事例の中で、語りの部分は基本的に筆者の訳文である。
- 3) 調査対象者たちは中国語で「中式」や「中国風」、「中国菜」、「中華」などと語った中国的な料理と考えたものを以下「中国料理」に統一し、「日式」や「日料」、「日本菜」などと語った日本的な料理と考えたものを以下「日本料理」に統一する。
- 4) 法務省ホームページにて在留外国人統計データより。

- 5) 2018年5月9日から2019年3月23日にかけて、P家庭の日常の食生活の記録数の内訳は、朝食73食、昼食113食、夕食102であった。筆者が参与観察を行なったのは計64日であった。
- 6) 「47日/73日」は「73日中47日」の意味である。以下も通用する。
- 7) 中国語では「煎餅/薄餅」と呼ばれる食べ物である。Pの作り方：小麦粉を水で溶いて、生卵、みじん切りのにら、塩等の調味料を入れてよく混ぜてから、弱火でフライパンに焼いて出来上がる。(Pの家で、2018年6月8日の朝食への参与観察より)
- 8) 肉類と野菜類を茹でるまたは揚げるという調理法でよく火を通してから取り出し、フライパンに入れ、麻辣香鍋の素（豆板醤や花椒（四川山椒）等で作った複合調味料という商品）を入れ、よく炒めて出来上がるものである。これは、現在、中国四川省と重慶市でよく食べられるものである。
- 9) 元々中国の重慶では、下処理後の魚（主に「草魚」という淡水魚）を料理酒とネギ、生姜、ニンニクで10分程漬けてから、醤油や唐辛子などの調味料で再び味付けをする。その後、オーブンに入れて15分ほど焼いてから取り出す。その後、フライパンに油や豆板醤、ネギ、花椒等を入れて、炒めてから水を入れて、湯沸かした後、焼いた魚をフライパンに入れて煮込む。最後に、再びオーブンに入れて焼いて出来上がる料理である。P女性と友人たちは中国から持ち込んだ重慶焼魚の素（複合調味料の一種）でこの料理を作っている。
- 10) 小麦粉を水に溶いたものを、布を敷いた容器に注いで、5分間ほど蒸して、薄い麵の皮を作る。麵の皮が冷えてから1センチ程の広さで切り、食べ手の好みでラー油や酢などの調味料を入れて混ぜてから食するものである。これは、中国陝西省の名物とされている。(写真3、写真4。2019年3月21日に、筆者はPと一緒に、Pの友人宅で、参与観察した内容により)
- 11) 小麦粉で作った生地の中に肉餡を挟んで、いろんな角度へ何度も伸ばしてから焼いた食べ物である。お焼きの一種である。(2019年1月17日に、筆者はPと一緒に、Pの友人宅で、参与観察した内容により)
- 12) 筆者訳。なお、筆者はPとPの友人のこの話を翻訳した時に、特に皮と具に関する記述は「LIVE JAPAN: <https://livejapan.com/ja/article-a0001746/>」というネット上の記述を参考した。

- 13) Pの夫は高血圧や、高血糖、脂肪肝等の傾向があるという。
- 14) Pは最初に肉じゃがを作るときに、購入した圧力鍋に付属していたレシピの本を参考にしていた。下ごしらえができてから、圧力鍋に入れ、指定の調味料を入れ、煮物のメニューに設定する。30分後くらいで出来上がる。現在、Pは肉じゃがの作り方と各調味料の使用量は既に覚えているので、本を読まずに調理している。また、肉はレシピに書いてある牛肉のかわりに、豚肉の肋骨や、鶏肉の手羽先(中)など各種の食肉を「肉じゃが」に使用するようになってきた。
- 15) Pによれば、「この料理を姑から習った料理の一つである。来日後の最初の半年間に、夫と私は舅と姑と一緒に暮らしていた。その時に、主に姑は食事を準備したが、私は姑の隣に手伝いをした。ときには、私は、隣に立っていた姑から料理の作り方を教えてもらいながら、調理する。この納豆とオクラの和え物は、元々夫に作ってあげたものだけど、結局息子もこれが好きになっちゃった」という。
- 16) 2018年7月12日から2019年4月30日にかけて、E家庭の日常の食生活の記録数の内訳は、朝食157食、昼食150食、夕食169食。昼食150食の中で、夫の弁当がある日は計83日であった。なお、E家庭に対し、筆者がEと同行した日は計19日であった。その中で、Eの家に4回宿泊し、食生活の参与観察と聞き取り調査を実施した。普段、Eから食事の内容の写真を撮ってもらい、その内容に関する聞き取り調査を常に行っていた。
- 17) Eは中国へ一時的に帰国するときに、味付け卵の素を購入し、日本に持ち込む。毎回、卵10個くらいを作る。Eの夫とEはこの味付け卵が好きだが、息子はこれが好きではないという。できた味付け卵はEの夫またはE自身の持参する昼食の弁当に入れることが多い。
- 18) レンジで加熱すること。
- 19) 2018年12月9日に筆者はEの家に宿泊したときに、Eの夫から直接聞いた話だった。
- 20) この唐辛子は先述したEの弁当に入れた漬け唐辛子と同じく、基本的に、菜園を持っているある在日中国人女性の方から購入した新鮮な唐辛子である。この唐辛子の入手ルートを知る前に、Eは中国から持ち込んできた干し唐辛子を料理に使用したという。
- 21) 豚の胃袋は、Eが食肉処理場に働いているある中国人女性を通して購入してきたものである。家に持って帰ったら、すぐに塩をまぶして、少

- し経ってから水で洗う。そして、少しゆでてから、改めて圧力鍋に乾燥した唐辛子や花椒、八角などの香辛料を入れて煮込む。柔らかくなってから、取り出して、千切りにする。当日に一部だけを生の唐辛子や他の野菜と一緒に炒める。この料理は45分から1時間くらいかかる。残った分は何食分に分けて小袋に入れて冷凍する。次回、調理するときに、一食分を取り出して解凍して炒め料理にする。そのときは、十数分間で出来上がるという。(2018年7月13日に、Eから聞いた)
- 22) Sは平日に勤務があり、週末に息子の各種の習い事で忙しいので、Sの自宅に2回しか訪問することができず、主に週末に息子の習い事の隙間の時間に、都合の良い場所で直接に聞き取り調査、またSNSを通じた情報収集を行なった。

参考文献

日本語

朝倉敏夫

- 2009 「現代移民の多様性：越境するキムチ」『国立民族学博物館調査報告』83: 59-67。

アンダーソン、ベネディクト著

- 1997 『増補 想像の共同体—ナショナリズムの起源と流行』(白石さや・白石隆訳) NTT出版。

石毛直道

- 2009 『食の文化を語る』ドメス出版。

伊藤孝恵

- 2006 「外国人妻の問題と日本の「多言語・多文化共生」への課題—家族社会学の視点を含めた国際結婚研究の整理から—」『多文化関係学』3: 129-139。

大島英子

- 1993 「ケイジャン料理—南ルイジアナのアカディア人の料理—」『園田学園女子大学論文集』27: 147-164。

黄慧瓊

- 2002 「大阪市の在日コリアンにおける食文化の民族的アイデンティティ (第2報) 日常食を主たる対象として」『日本家政会誌』53(7): 671-680。

賽漢卓娜

- 2007 「中国人の「周辺化」と結婚移住—送り出し側のプッシュ要因分析を通して—」『家族社会学研究』19(2): 71-83。

蠣崎奈津子

- 2010 「国際結婚した中国人女性と日本人男性の家族関係構築にむけた知恵に根ざした諸行動—妊娠・出産・育児期に焦点をあてて—」『日本看護研究学会雑誌』33(5): 15-24。

川崎千恵・麻原きよみ

- 2012 「在日中国人女性の異文化における育児経験—困難と対処のプロセス—」『日本看護科学会誌』32(4): 52-62。

呉珠響・斉藤恵美子

- 2015 「日本の都市部で生活するフィリピン女性の食習慣の文化変容」『日本公衆衛生看護学会誌』4(1): 2-10。

南紅玉

- 2016 「国際結婚した女性の社会参加における主体性と学習」(博士学位論文)、東北大学機関リポジトリ。

山下清海

- 1998 「東南アジア華人の食文化に関する地理学的考察—シンガポール・マレーシアを中心に」『国際地域学研究』1: 121-131。

安井大輔

- 2018 「食嗜好と移民のアイデンティティ：エスニシティ・グローバリティ・ローカリティの交錯」『嗜好品文化研究』3: 57-69。

李剣・木村留美子・津田朗子

- 2015 「石川県に在住する中国人母親の子育て支援に関する検討」『金大医保つるま保健学会誌』39(2): 171-179。

英語

Cinotto, Simone

- 2013 *The Italian American Table: Food, Family, and Community in New York City*. University of Illinois.

Law, Lisa

- 2001 "Home Cooking: Filipino women and geographies of the senses in Hong

Kong." *Cultural Geographies*, 8(3): 264-283.

Newman, Jacqueline M.

- 1980 "Chinese immigrant food habits: a study of the nature and direction of Change." Ph.D. dissertation, New York University.

Ray, Krishnendu

- 2004 *The Migrant's Table: meals and memories in Bengali-American Households*. Temple University.

Srinivas, Tulasi

- 2006 "As mother made it: The cosmopolitan indian family, authentic, food and the construction of cultural utopia." *International Journal of Sociology of the Family*, 32(2): 191-221.

Vallianatos, Helen and Kim Raine

- 2008 "Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian Immigrant Women." *Food, Culture & Society*, 11(3): 355-373.

オンラインサイト

e-Stat : 平成27年国勢調査

https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00200521&tstat=000001080615&cycle=0&tclass1=000001089055&tclass2=000001089056&result_page=1 2019年9月13日閲覧。

法務省ホームページ : 在留外国人統計データ

http://www.moj.go.jp/housei/toukei/toukei_ichiran_touroku.html 2019年7月16日閲覧。

LIVE JAPAN

<https://livejapan.com/ja/article-a0001746/> 2019年5月20日閲覧。

2019年9月30日 受付

2019年12月10日 採択決定

Anthropological Research on the Food Practices of Chinese Immigrant Women:

A Case Study of the Dietary Habits of Families of Chinese Wives and Japanese Husbands in Hiroshima

XIE Chunyou

Department of Regional Studies,
School of Cultural and Social Studies,
The Graduate University for Advanced Studies, SOKENDAI

Summary

This paper focuses on the food practices of Chinese women in Japan, married to Japanese men. The purposes of this paper are to use an anthropological approach to clarify the actual condition of their daily eating habits, in particular the dietary composition, and discuss the significance of foods for immigrants who live in a host society.

Studies of food as a symbol of ethnic identity and discussions of the changes in the dietary habits of immigrants have increased with the increase of immigration and settlement immigrants. Krishnendu Ray pointed out that Bengalis in the United States differentiate themselves by food practices from Bengalis in Bengal, non-Bengali Indians in the United States, and Americans (Ray 2004: 78). Jacqueline M. Newman argued that the food habits of Chinese immigrants in the United States who live in Queens (a mixed ethnic community in New York) changed their dietary habits more significantly than those who live in Chinatown (Newman 1980). However, it is not always possible to clearly show the ethnic identity of immigrants through food. Newman's study is limited to the Chinese women whose husbands and both of their parents are likely of Chinese origin. The dietary habits of couples from different nationalities, customs, systems and societies, however, have not been sufficiently investigated.

This paper describes the dietary composition of Chinese immigrant women who married Japanese men and are raising children in Hiroshima. Hiroshima, the city where the field was conducted, does not have a large-scale Chinatown.

Three Chinese immigrant women in nuclear families were surveyed. They are 1) full-time housewife 'P'; 2) part-time worker 'E'; and 3) full-time worker 'S'. Different eating habits were established in each family for breakfast, lunch, and dinner depending on their employment status and the food preferences of their husbands. It was found out that daily eating habits of a Chinese wife and Japanese husband combine various kinds of food and that the dietary habits are formed under the influence of personal relationships with friends and family members.

This paper revealed that food has significance in creating an imagined communities not only among Chinese immigrants in Japan, but also between Chinese in China and those abroad; serves as a tool to familiarize themselves with the host society; develops a network in the host society; and reflects the lifestyles of the Chinese immigrant women who seek to integrate multicultural elements into the host society.

Key words: daily eating habits, dietary composition, ethnicity, significance of food, Chinese wife, Japanese husband, Hiroshima

表2 P、E、Sそれぞれの平日のタイムスケジュール
 (緑色の部分は「食事行動」を示し、黄色の部分は「食事と間接的に関わる行動」を示す)

	6:00	7:00	8:30	10:30	12:00	14:30	17:00	19:00	21:00	23:00					
専業主婦		起床、夫の朝食	朝食 自分と子どもの	家事や身支度等	喫茶	昼食 (外食または友人と自炊)	喫茶	買い物	夕食の準備	夕食	入浴、子ども就寝	家事	就寝		
パート		起床、夫の弁当	朝食 自分と子どもの	就寝	送 り	通勤、身支度	午前中の仕事	昼休み、昼食	午後 の仕事	買い物、迎 え	夕食の準備	夕食	入浴、子ども就寝	家事	就寝
フルタイム		起床、身支度	通勤	午前中の仕事	昼休み、昼食	午後 の仕事	帰宅	当日の夕食の準備、翌日の夫の弁当の準備	夕食	子どもの宿題、就寝の準備	就寝				

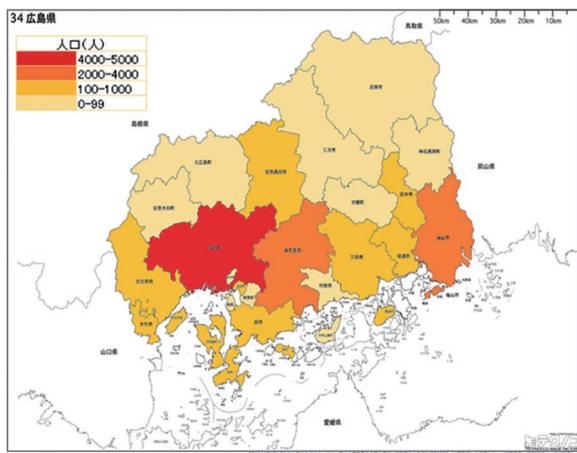


図2 広島県での中国人住民の分布状況
 (2015年の国勢調査データに基づき、筆者作成)



写真1 Pと息子の朝食 (P提供)



写真2 Pと友人との会食(味噌鍋と火鍋、筆者撮影)



写真3 会食の準備中 (筆者撮影)



写真4 できあがった会食の料理 (筆者撮影)



写真5 核家族P家庭の夕食 (P提供)



写真6 Pと息子の夕食 (P提供)



写真7 E (左) と息子 (右) の朝食 (E提供)



写真8 Eの昼食 (E提供)



写真9 Eの夫の弁当 (E提供)



Eの息子の夕食



Eの夕食



Eの夫の夕食

写真10 E家庭の夕食 (2018年10月30日、E提供)



写真11 S家庭の夕食 (2018年5月16日、S提供)