

中国と日本の調味の相違 —市販鍋の素に着目した鍋料理を対象とした研究—

The Difference of Seasoning between Chinese Dish and Japanese One

劉 爽 秋 永 優 子

Shuang LIU

Yuko AKINAGA

大学院教育学研究科家政教育専攻

家政教育講座

(平成26年9月29日受理)

本研究は、中国と日本の現代の家庭の日常食における料理の味つけの違いに着目した。鍋料理を対象とし、家庭でよく食べられている中国の火鍋、日本の寄せ鍋について、市販の鍋の素を用いて調味の相違を分析した。品質表示に記載されている原材料を、料理における使用の意図から類推し、調味関係、うま味関係、香り関係、辛み関係、その他の五項目を立てて分類し、比較することを試みた。その結果、中国の火鍋の場合、「香り関係」の原材料が多く含まれ、「辛み関係」を多く含むものもみられた。日本の寄せ鍋では「香り関係」「辛み関係」の原材料の種類は少なく、「調味関係」の使用が多かった。「うま味関係」については、中国、日本ともに、よく使用されていた。

キーワード：中国と日本、調味、相違

I 緒言

中国と日本とは、関係深い隣国であり、文化がお互いに影響している。鄭¹⁾は、文化は伝播、交流するものだとし、食べ物に込められた人間の知恵ともいべき食の文化も同じで、いたるところで、その現象がみられると述べている。

その一方で、食文化といったものが、さまざまに地域間での交流の結果、それぞれの国々で、取捨選択が行われ、そこで独自の発展を遂げてき²⁾、そして、中国と日本の食べ物や食事、食材、環境、食習慣、などいろいろな原因によって、違いが生じている。中国料理は味(舌)、日本料理は盛り付け(目)、で味わうとってその国の料理の特徴が比喩される³⁾。中国料理が「味の料理」「舌の料理」といわれているのは、食材や道具類を合理的に活用して、いかに健康によく、味よく調理するかが研究され、そのため⁴⁾である。他方、日本の家庭料理は、料理屋で提供される高級料理のイメージのものとは異なっている⁵⁾。

中国と日本の料理の調味にはどのような異同をもつのであろうか。著者らは、中国と日本の現代

の家庭の日常食における料理の味つけの違いに、着目した。本研究では、中国と日本の味つけの違いがわかりやすいと考えられ、また調理法が両国で似ており、種類も少なく調べやすいと思われる鍋料理を対象とすることにした。日本と中国の家庭でそれぞれよく食べられている鍋料理について比較して、調味の仕方の違いを調べた。

鍋料理の調味については、近年では、中国、日本ともに、市販の鍋の素を使用する家庭も多くなってきた。そこで、市販の鍋の素を用いて比較することに取り組んだ。

II 中国と日本の鍋料理の種類

中国では、鍋料理⁶⁾のことを、「鍋子」という。冬の代表的季節料理として、鍋を卓上において食べるが、日本の鍋料理と異なり、卓上で加熱しながら食べるとは限らない。一般に、卓上で煮ながら熱いところを食べるものについては、「火鍋子」または「火鍋」といわれる。なお、「鍋子」や「火鍋子」、「火鍋」は、調理器具としての鍋自体を示す言葉としても用いられる。

火鍋には、地域により様々なもの⁷⁾がみられるが、その中で涮羊肉と什錦火鍋が代表的である。

涮羊肉は「羊肉のしゃぶしゃぶ」、什錦火鍋は「五目寄せ鍋」と訳されている。それらの火鍋の味付けとして、近年、中国の中北部などで流行し、多く利用されているのが、マーラー味の鍋の素である。家庭では、これを用いて、涮羊肉などの鍋料理が作られることが増えている。

そこで、本研究では、中国の鍋料理については、マーラー味の鍋の素と普通の清湯味の鍋の素を取り上げることとする。

日本では、鍋料理とは、「鍋を火にかけて、煮ながら食べる料理のこと⁸⁾」、「卓上においた鍋で材料を煮ながら食べる料理のことで鍋物ともいう⁹⁾」と定義される。

日本の鍋料理は味付けの点から、次の4つに大別されている。

- ① 材料を湯かだし汁だけで煮て、ポン酢やつけしょうゆに薬味を添えて食べるもの(ちり鍋、水炊き、湯豆腐、しゃぶしゃぶ)
- ② 薄いしょうゆ味をつけた、たっぷりの汁の中で煮るもの(寄せ鍋、うどんすき、かにすき、おでん)
- ③ 少しの煮汁に濃い味をつけ、短時間火を通すもの(魚すき、すき焼き、柳川鍋)

- ④ みそで味つけをしたもの(かきの土鍋、ぼたん鍋)

このうち、①と②が現代の一般的家庭でよく食されているといえる。

様々な鍋の素が市販されており、スーパーマーケットでも多種類が陳列されている。これら鍋の素として市販されているものの種類をみると、寄せ鍋に該当するものが圧倒的に多く、全国的な傾向と見受けられる。そこで、日本の鍋料理では寄せ鍋を取り上げることとする。

Ⅲ 方法

1. 調査した市販鍋の素

調査には、市販されている鍋の素として、家庭で入手しやすい商品を3種類用いた。中国製3種類は吉林省で、日本製3種類は福岡県で購入した。それぞれの商品のメーカー本社の所在地および製造地と商品の写真を、表1に示した。写真は、商品パッケージの表面全体と、裏面の品質表示の部分である。

AとBは中国のスーパーマーケット等で市販されているマーラー味の鍋の素、Cは清湯味の鍋の素である。D～Fは日本のスーパーマーケット等で市販されている寄せ鍋の素である。

表1 調査した市販鍋の素

	生産国	本社所在地	製造地	商品の名称	包装表面記載の名前	パッケージ表面	パッケージ裏面(成分表示)
A	中国	北京	北京	火锅底料(辣湯) =火鍋の素 (マーラー味)	海底捞麻辣香 锅调味料		
B	中国	内モンゴル 包頭市	内モンゴル 包頭市	火锅底料(辣湯) =火鍋の素 (マーラー味)	小肥羊辣汤火 锅底料		
C	中国	内モンゴル 包頭市	内モンゴル 包頭市	火锅底料(清湯) =火鍋の素 (清湯味)	小肥羊清汤火 锅底料		
D	日本	愛知県 半田市	愛知県 半田市	鍋つゆの素 (ストレートタイ プ)	MIZKAN シメ まで美味し い寄せ鍋つゆ		
E	日本	東京都 中央区	北海道	固形鍋つゆの素	AJINOMOTO 鍋 キューブ寄せ 鍋しょうゆ		
F	日本	栃木県 宇都宮市	栃木県 宇都宮市	寄せ鍋の素 (ストレートタイ プ)	masuzen 寄せ鍋 の素		

2. 分析方法

調味の仕方については、市販の鍋つゆの素のパッケージに記載されている品質表示を調べた。表示されている原材料名をすべて書き出して分類した。中国で購入した商品に記載されている表示については、中国語から日本語に著者が翻訳した。翻訳の際、電子辞書、調理学辞典¹⁰⁾、便覧¹¹⁾および食品関連¹²⁾、調理関連^{13), 14), 15)}の文献を用いた。その上で、各原材料別に料理における使用の意図を類推して分類することを試みた。分類項目は、使用意図別に次の五つとした。

まず、五基本味のうちうま味を除いた甘味、酸味、塩味、苦味に該当するものを「調味関係」とした。また、うま味が豊富なだし汁が和食の特徴¹⁶⁾とされるように、日本の料理に重要な要素であるとされるうま味に該当するものを、「うま味関係」とした。香りや辛みは、中国の料理の特徴的な要素であると考えられたため、それらに該当するものを「香り関係」と「辛み関係」とした。中国では、材料に独特の臭みやくせがあるため、香辛料はそれを和らげたり、また、材料の持ち味をより高めたりするのに欠かせないものという中国での一般的な考え方に基づいた。そして、上記に含まれないものを「その他」とした。

IV 結果と考察

表2～4に中国の火鍋の素3種類の原材料を分

類して示した。品質表示の記載順に中国語の原材料名を記し、辞書および食品・調理関連の文献を用いて日本語に訳して記した。表5～7に日本の寄せ鍋の素3種類の原材料を分類して示した。しょうゆは、塩味だけでなく、うま味も目的とされていると考えられる。また、付与される香りも無視できないものがあると判断し、「調味関係」「うま味関係」「香り関係」の3項目に該当するものとした。香辛料とのみ記されている場合、具体的な物質がわからないため、実際にはその物質が何であるかによって異なるものの「香り関係」と「辛み関係」の両方に該当するものとした。

中国の鍋の素は、日本のものに比べると、ニンニクや生姜、ねぎ、山椒、クミン、トウバン、さらには香料や香辛料など、「香り関係」の原材料が、種類も数も多く含まれていた。また、マラー味の場合、唐辛子、トウバン、生姜、山椒、香辛料など、「辛み関係」も多く含んでいた。特に、中国の鍋の素に使われている香辛料には、唐辛子、胡椒、山椒、大蒜、生姜などの食品のほか、郫县豆瓣（郫县トウバン）泡红椒、泡姜のような食塩と香辛料に漬けられた味の濃いものもみられた。さらに、中国の鍋の素には、枸杞の実、棗（なつめ）生姜、大蒜のような漢方食材も使用されていた。

それに対し、日本の寄せ鍋では「香り関係」の原材料の種類は、鰹節やホタテなどうま味を供する食材の香りをカウントしただけであり、ニンニ

表2 中国の火鍋の素A（マラー味）

原材料名(中国語)	原材料名(日本語訳)	調味関係	うま味関係	香り関係	辛み関係	その他
大豆油	大豆油					○
辣椒	唐辛子				○	
郫县豆瓣	郫县トウバン	○	○	○	○	
鸡精调味料	風味調味料		○	○		
味精	グルタミン酸ナトリウム		○			
食用盐	食塩	○				
泡红椒	唐辛子漬物				○	
复合香辛料	複合香辛料			○	○	
泡姜	生姜漬物			○		
大葱	ネギ			○		
豆豉	トウチ（塩辛納豆）	○	○	○		
花椒	山椒			○	○	
浓香型白酒	酒		○	○		
大蒜	大蒜			○		
姜	生姜			○	○	
白砂糖	砂糖	○				
食用香精香料	香料			○		
食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）	5'-リボヌクレオチドナトリウム		○			

表3 中国の火鍋の素B（マーラー味）

原材料名(中国語)	原材料名(日本語訳)	調味関係	うま味関係	香り関係	辛み関係	その他
植物油	植物油					○
鸡粉調味料	風味調味料		○	○		
辣椒干	干し唐がらし				○	
孜然粉	クミン			○		
食用盐	食塩	○				
鸡骨	鶏 鶏ガラ		○			
白砂糖	骨 砂糖	○				
食用盐	調味 食塩	○				
麦芽糊精	料 デキストリン					○
水解植物蛋白	植物蛋白加水分解物		○			
香辛料	香辛料			○	○	
谷氨酸钠	グルタミン酸ナトリウム		○			
5'-呈味核苷酸二钠	5'-リボヌクレオチドナトリウム		○			
二氧化硅	二酸化ケイ素					○
海鮮粉調味料			○			
麦芽糊精	デキストリン					○
豆豉	トウチ（塩辛納豆）	○	○	○		
香辛料	香辛料			○	○	
火鍋豆豆瓣 （辣椒, 蚕豆, 食用盐, 小麦粉, 植物油, 香辛料, 山梨酸鉀）	火鍋トウパン （唐がらし, ソラマメ, 食塩, 小麦粉, 植物油, 香辛料, ソルビン酸カリウム）	○	○	○	○	
谷氨酸钠	グルタミン酸ナトリウム		○			
5'-呈味核苷酸二钠	5'-リボヌクレオチドナトリウム		○			

クや生姜などのような食材の臭みを消す目的で使用される物質はみられなかった。

他方、うま味については、動物性の食材や様々な調味料も「うま味関係」としてカウントされるため、予想に反し、日本だけでなく中国のものにもよく使用されていた。また、油脂も多く使用されていた。

それに対し、日本の寄せ鍋の素には香辛料はほとんど使われておらず、「調味関係」と「うま味関係」以外では、とろみをつけたり他の材料を溶けやすくするためのデキストリンや脂質など、「その他」のものが含まれているものがわずかにみられる程度であった。

試食したところ、中国のマーラー味の火鍋のスープは色が真赤で、ラー油のようなものが上に浮かんた。匂いがカレーと似ていた。辛くて、食べると、すぐ汗が出た。ラム肉を入れると、マーラー味ではラム肉特有の臭みが隠された。試食した学生の中に羊肉が苦手な人がいたが、マーラー味の鍋では臭みが隠されており、羊肉を食べることができた。

5つの使用意図別分類の各項目に該当した個数を、中国の商品と日本の商品とで比較することを試みたが、個数の違いと実際の風味の違いは必ずしも連動していなかった。個数でみていることから、使用されている原材料の分量の違いが反映されないためであった。また、表示の仕方として、中国の場合同じ品名の原材料が何度も記載されていたのは、調味料の種類ごとに小分けして複数の袋に別々に封入されていたためであった。また、日本では一般に同じものを複数回表示することは少なくなっている。食品添加物が多く使用されているという印象を与えることを避け、同じ食品添加物を何度も記載しないための工夫とされている。それらの結果、記載されている数が多いからといって、その分類項目のものが多く含まれているとは限らないと考えられた。試食をした印象からも、中国の火鍋は香りが強いと多くの人々が感じており、分類項目の数に示された差以上の違いがあるように思われた。

さらに、火鍋の素のパッケージには、調理するときに、にんにくや生姜を使うようにと記されて

表4 中国の火鍋の素C (清湯味)

原材料名(中国語)	原材料名(日本語訳)	調味関係	うま味関係	香り関係	辛み関係	その他
食用塩	鶏粉調味料	食塩	○			
麦芽糊精		デキストリン				○
白砂糖		砂糖	○			
鶏肉抽出物		鶏肉エキス		○		
玉米淀粉		トウモロコシのでんぷん				○
葡萄糖		ブドウ糖	○			
鶏肉粉		鶏肉の粉		○		
大蒜粉		大蒜の粉			○	
醤油粉		しょうゆの粉	○	○	○	
谷氨酸ナ		グルタミン酸ナトリウム		○		
5'-呈味核苷酸二ナ		5'-リボヌクレオチドナトリウム		○		
檸檬酸		クエン酸				○
食用香精		香料			○	
牛油		牛脂				
食用塩	食塩	○				
鶏骨	鶏骨調味料	鶏ガラ		○		
白砂糖		砂糖	○			
食用塩		食塩	○			
麦芽糊精		デキストリン				○
水解植物蛋白		植物蛋白加水分解物		○		
香辛料		香辛料			○	○
5'-呈味核苷酸二ナ		5'-リボヌクレオチドナトリウム		○		
二氧化硅	二酸化ケイ素					○
麦芽糊精	香辛調味料	デキストリン				○
玉米淀粉		トウモロコシのでんぷん				○
辛烯基琥珀酸淀粉钠		オクテニルコハク酸デンプンナトリウム				○
食用香精		香料			○	
豆豉	トウチ (塩辛納豆)	○	○	○		
枸杞	クコの実					○
香辛料	香辛料			○	○	
海鮮粉調味料			○			
麦芽糊精	デキストリン					○
5'-呈味核苷酸二ナ	5'-リボヌクレオチドナトリウム		○			

表5 日本の鍋の素D (寄せ鍋)

原材料名	調味関係	うま味関係	香り関係	辛み関係	その他
醤油	○	○	○		
果糖ぶどう糖液糖	○				
米発酵調味料		○			
食塩	○				
米酢	○				
かつおだし		○	○		
鶏がらだし		○			
こんぶだし		○			
ほたてだし		○			
調味料 (アミノ酸)		○			
アルコール					○

表6 日本の鍋の素E (寄せ鍋)

原材料名	調味 関係	うま味 関係	香り 関係	辛み 関係	その他
粉末しょうゆ	○	○	○		
食塩	○				
乳糖	○				
食用油脂					○
砂糖	○				
チキンエキス		○			
たん白加水分解物		○			
ガーリックパウダー			○		
ほたてエキス		○			
ごぼう風味パウダー			○		
デキストリン					○
ほたて干し貝柱		○	○		
酵母エキス		○			
小麦たん白発酵調味料		○			
調味料 (アミノ酸等)		○			
セルロース					○
カラメル色素					○
酸味料					○

いる。中国料理は、ほとんどの料理にいろいろな種類の香辛料をたっぷり加える。ただし、葱、生姜、にんにくなどの香味野菜も香辛料としての役目を兼ねて用いられている。中国の香辛料はそのほとんどが漢方生薬的効果をもつ点に大きな特徴がある¹⁷⁾。薬味は、香りのためだけでなく、例えばにんにくは滋養強壮のためや、身体を温めるためにも、生姜は身体を温めるためにも、使用されている。

日本の鍋料理でも、薬味は、欠くことのできないものであり、材料を引き立て、臭みを消して、味をよくするなどの大切な役割を果たしている。よく用いられるものに、さらしねぎ、もみじおろし、だいこんおろし、おろししょうが、粉さんしょう、ときがらし、あさつき、青じそ、七味とうがらし、もみ海苔、卵、ごまがある¹⁸⁾とされる。香りおよび味の効果が目的とされているが、風味のやわらかいものが多く使用されている。また、中国の火鍋と違って、鍋の中に入れるのではなく、個々の取り皿に入れる点で、食べ方が異なり、その薬味からの風味の出方なども異なってくる。

V まとめ

中国の料理は調味料の味が濃く、主に調味料の味で食材本来の味を隠すために使うとよく言われる。日本の料理は調味料の味がうすく、調理する

表7 日本の鍋の素F (寄せ鍋)

原材料名	調味 関係	うま味 関係	香り 関係	辛み 関係	その他
果糖ぶどう糖液糖	○				
食塩	○				
かつお節エキス		○	○		
発酵調味料		○			
コンブエキス		○			
しょうゆ	○	○	○		
砂糖	○				
たん白加水分解物		○			
牛肉だし		○			
唐辛子				○	
ビーフシーズニング エキス		○			
調味料 (アミノ酸)		○			
増粘剤 (キサンタン)					○
酸味料					○
香料			○		
甘味料 (ステビア)	○				

ときにあまり多く調味料を入れなくて、食材本来の持ち味を重視すると言われる。

本研究では、鍋の素に含まれている原材料を比較することにより、中国の鍋では特に、「香り関係」や「辛み関係」の物質が多く使用されていることが確認された。

中国の料理の基本が、多種類の素材と調味料の混合にあるとされるように、種々の材料を用いて鍋の調味がされていることが確認された。中国料理に用いる特殊材料と香辛料との調和が、中国料理の複雑、微妙な味わいをもたらし一因となっているといえる。

日本人は、おいしいものを食べたとき、「おいしい」とか「うまい」とか表現するのが一般的だが、中国人は「好香」「いい香り」と言う。「好香」は、食べる前に言う「おいしそう」に相当する。また、ご飯などを食べたとき、良い香りがすれば、やはり「好香」と言う。「好吃」という言葉もよく使うものの、「好香」が頻繁に使われる。中国人は食べるものの香りを大変重視する。中国人は料理を楽しむとき、舌による食味だけではなく、鼻で香りをききながら料理を楽しんでいることが分かる。「舌と鼻で食べる中国人」といわれる所以である。

今後は、中国国内の地域差などとの関連も、さらに検討していく必要があると考える。

引用文献：

- 1) 石毛直道, 鄭大声：食文化入門, 講談社, 東京, 158(1995)
- 2) 原田信男：和食と日本文化—日本料理の社会史, 小学館, 東京, 234(2005)
- 3) 石毛直道, 鄭大声：前出, 78
- 4) 江原絢子, 石川尚子：日本の食文化—その伝承と食の教育—, アイ・ケイ コーポレーション, 東京, 255(2009)
- 5) 江原絢子：和食と食育—和食のこころを受け継ぎそして次世代へ, アイ・ケイ コーポレーション, 東京, 21(2014)
- 6) 例えば,
吉松藤子ほか編：理論と実際の調理学辞典, 朝倉書店, 東京, 112(1987)
辻調理師専門学校中国料理研究室：テーブル式 中国料理便覧, 評論社, 東京, 118(1984)
「COOK 料理全集」編集室：COOK 料理全集 第8巻スープ・汁・鍋もの, 千趣会, 東京, 154-159(1977)
似内芳重, 岡本佐一郎, 多田鉄之助, 陳依水：ホーム・クッキング第三巻中国料理, 講談社, 東京, 137 ~ 140(1961)
- 7) 例えば,
料理編集工房桜：新風中国料理第三巻料理歳時記, 未来プランニング, 東京, 181, 182(2007)
吉松藤子ほか編：前出, 405
辻調理師専門学校中国料理研究室：前出, 119
似内芳重, 岡本佐一郎, 多田鉄之助, 陳依水：前出, 137, 138
- 8) 吉松藤子ほか編：前出, 468
- 9) 河野友美：コツと科学の調理事典, 医歯薬出版, 東京, 311(1987)
- 10) 吉松藤子ほか編：前出
- 11) 辻調理師専門学校中国料理研究室：前出
- 12) 食材図典 II, 小学館, 東京(2001)
- 13) 似内芳重, 岡本佐一郎, 多田鉄之助, 陳依水：前出
- 14) 陳建民, 黄昌泉, 原田治：中国料理技術入門, 柴田書店, 東京(1968)
- 15) 料理編集工房桜：前出
- 16) 文化庁：日本食文化の無形文化遺産記載提案書の概要, 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会(2012)
- 17) 辻調理師専門学校中国料理研究室：前出, 52
- 18) 吉松藤子ほか編：前出, 293, 294

