

非物質文化遺産としての食の観光化に関する一考察

—中国雲南省昆明市の「官渡餌塊」^{グァンドウエークエイ}を事例に—

孫 潔

Study on Tourismification of Food as Intangible Cultural Heritage

—The example of Yunnan's "Guandu Erkuai"—

SUN Jie

The purpose of this paper is to highlight that how traditional performing arts became an intangible culture heritage and tourism source. A case study on local food "guandu erkuai", a local food in Kunming, Yunnan, was used to illustrate this relation. This paper also sheds light on how food became an intangible cultural heritage as a tourist attraction.

Key words : local food, intangible culture heritage, tourismification

一. はじめに一問題提起

21世紀に入って、中国においてはユネスコが認定するものから地方政府レベルのものまで非物質文化遺産（無形文化遺産の中国語訳）の登録が急増している。2001年5月18日に、ユネスコが発表した第1次「人類の口承及び無形遺産の傑作の宣言」に合わせ、中国が19件の非物質文化遺産を登録してから、2016年までの15年ほどの間に、ユネスコによる

認定・登録された非物質文化遺産は39件にのぼった。その間、中国国内において2006年5月には、第1次非物質文化遺産リストが発表され、国家級の非物質文化遺産として518件が登録された。さらに、國務院は、2006年、2008年、2011年と2014年、国家級非物質文化遺産リストにそれぞれ4回発表しており、合計1,372件の遺産を登録した。また、各省、市、県など地方行政レベルの遺産件数を含めると、世界で最も多い登録件数となっている国といえよう。

中国における非物質文化遺産の選定、保護及び観光開発においては、遺産としての価値づけ及び認識が時代の変化にともなって変化している。1950年代に急いで救うために、「民族文化」や「民間文化」を発掘、収集と整理が繰り返された。そして、1960年代にこれらの伝統文化の多くが「封建迷信」だと打倒されるようになった。1980年以降、文化大革命の時期に否定された諸民族の民俗的慣行や伝統文化が復権を果たしていく〔長谷川 2017：295-296〕。2000年代に入ってから、これらの「民族民間伝統文化」の多くが非物質文化遺産となり、活発な議論や様々なイベント、及び観光開発で展開してきた〔兼重 2007：97-129、韓 2016：353-374など〕。つまり、現在中国における非物質文化遺産は、従来の「民族民間伝統文化」と共通部分が多くて、また非物質文化遺産に対する保護・継承・開発も、これまでの「民間文学への収集と整理」や「民族文化への観光開発」などのような具体的な事業の延長線に位置していると思われる。しかしながら、非物質文化遺産の登録数が拡大するにつれて、それまで保護・継承及び観光開発などの措置を加え、遺産として考えられなかった文化も注目されるようになった。食及び食文化の非物質文化遺産化がその一例である。

近年「フランスの美食術」をはじめ、「日本の和食」、「韓国のキムチ」といった食文化が世界無形文化遺産として登録されており、食、料理及

び食文化が注目されるようになってきた。中国でも2006年に発表した第1次国家級非物質文化遺産リストには、食に関連する項目が既に8件もあった。本研究では雲南省昆明市のローカルフードである「官渡餌塊」に焦点を当てて、2000年代の非物質文化遺産登録により、消滅の危機に瀕していた伝統工芸技術が非物質文化遺産化し、そして観光資源化したプロセスを明らかにする。また、中国において「食」は非物質文化遺産として観光利用にされる際には、どの主体がどのように関与してきたのか、またいかなる遺産の特徴を生かしているのかをミクロ的な視点で考察しようと試みる。

二. 雲南省における非物質文化遺産と観光

1. 雲南省における非物質文化遺産

2000年以後、中国における非物質文化遺産及びその保護への関心が高まってきた。2001年5月18日にユネスコは、第1次「人類の口承及び無形遺産の傑作の宣言」を発表し、中国は19件の非物質文化遺産を登録した。そして、2004年8月に、ユネスコの「無形文化遺産の保護に関する条約」(2003年10月)を批准した。2005年12月、国務院より「国務院關於加強文化遺産保護的告知(文化遺産保護の強化に関する告知)」が発表された。中国政府が、「遺産」概念に国家政策へ貢献する有用性に見出したため、「遺産」に関する国内制度を瞬く間に整備した〔菅 2015 : 277-278〕。また、遺産の全国的な保護が、政府の最も重要な課題として掲げられた〔周 2014 : 169-170〕。一方、雲南省における非物質文化遺産に関連する整理、保護及び継承などの取り組みは中国においては、他の省より随分早い段階から始まってきたといえよう。まずは、1999年から民族・民間芸人を認定しており、そして2000年に『雲南省民族民間伝統文化保護条例』を發布していた。この条例は中国においては、非物質

文化遺産の保護についての初めての地方条例である。また、2003年と2005年は雲南省文化庁が公布した指示に従い、省内で民族民間伝統文化資源について大規模な調査を行った〔黄 2009 : 9〕。

2006年、第1回目として公表された国家非物質文化遺産リストの中(合計518件)では、34件を雲南省の非物質遺産として認定しており、全国で最も多い件数が認定された地域となった。そのうち、①民間文学5件、②民間音楽3件、③民間舞踏8件、④伝統地方劇2件、⑤曲芸1件、⑥民間美術2件、⑦伝統手工技能5件、⑧民俗8件である。特に指摘したいのは、伝統地方劇の「花燈」が昆明市漢族の遺産であるのを除けば、全てが雲南省各地における少数民族の文化遺産だということである。そして、雲南省からは2008年に発表された第2次国家級非物質文化遺産リストに38件、2011年の第3次国家級非物質文化遺産リストに21件、2014年の第4次国家級非物質文化遺産リストに17件が登録された。この3回で国家級非物質文化遺産として登録された雲南省の遺産では、依然として少数民族に関連する遺産件数の比率が多いと窺える。

現在、中国の非物質文化遺産制度は国家級、省級、市級、県級というランクづけられている。国家文化部の指導の下で、雲南省が2005年、2009年、2013年と2017年に雲南省級非物質文化遺産リストを4回発表した。2017年6月まで、雲南省における非物質文化遺産は合計8590件で、伝承人が3908人いる。その中では国家級非物質文化遺産が105件、省級非物質文化遺産が450件である。また国家級の非物質文化遺産伝承人が69人で、省級の伝承人が1016人いる。その中では「格薩爾(ケサル王伝説)」と「剪纸(タイ族の切り紙)」がユネスコに世界非物質文化遺産リストに登録している〔雲南非物質文化遺産保護センター <http://ynich.cn>、2017年8月31日にアクセス〕。

2. 雲南省における非物質文化遺産の観光化

雲南省における非物質文化遺産の観光利用といえば、1950年代の政治接待、内陸幹部の療養などの接待型観光を中心とした時代まで遡ることができる。例を取り上げると、1961年4月、周恩来がタイ族の民族衣装を着用し、シーサンパンナの水かけ祭りに参加したことをきっかけに、タイ族、シーサンパンナ、そして水かけ祭りが全国で知られるようになった。そのタイ族水かけ祭りは2006年5月に国家級非物質文化遺産リストに登録された。そして、雲南省では1980年代後半から開発しはじめ、2000年代半ばまで盛んになってきたエスニック観光は、いずれも少数民族の民族文化が人文景観として自然景観とともにパッケージされ、観光商品として売り出され観光産業が進んでいた。観光資源として利用された少数民族文化の多くが、その後徐々に非物質文化遺産として認定されるようになった。例えば、麗江のナシ族トンパ文字が2006年に、大理の三月街祭りが2008年にそれぞれ国家級非物質文化遺産リストに登録された。

また、1990年代以降、少数民族の民族文化は観光資源として消費されるだけでなく、伝統文化を収集、整理、展示する動きも現れるようになった。1992年2月から、雲南民族村がテーマパークとして観光者を迎えはじめており、ここでは省内各地の少数民族を集めていて、広大な敷地で民族の特徴的な住宅を建てたり、各民族の暮らしを中心とする文化を再現・展示したりしている。1995年1月、中国最大の民族博物館、雲南民族博物館が民族村の周辺に開館した。また、1994年著名な作曲家田豊が『雲南民族文化伝承館』を設立した。伝承館の教師と学生は、全て田豊が雲南の各地から呼びあつめた少数民族の農民たちであった。1999年から伝承館が雲南旅遊歌舞団の一員として、観光者向けの民族ショーに出演し、芸能活動を行うことになった。

2005年に第1次雲南省級非物質文化遺産リストが公布されてから、民族文化が「文化遺産」という新しい名誉を獲得し、雲南省における非物質文化遺産の観光利用が新しく展開してきた。それは大別すると二つの展開の方向がある。(1) 資源を融合して開発へ。本来が観光地であり、遺産登録により、観光地に文化遺産としての付加価値が付与され、元の観光資源と融合して観光開発が行われる。例を取り上げると、1992年2月に開館したテーマパークである雲南民族村は2009年6月13日に「非物質文化遺産伝承基地」と認定された。これによって、これまで文化の再現、展示という役割だけでなく、遺産として文化の保護・伝承・教育の価値が一層民族村に付与されるようになった。(2) 資源の「無し」から「有り」へ。これまで迷信だと否定された祭りや、またこれまで伝統技能で作られた工芸品などが観光商品として開発され観光者へ売り出されている。例えば、イ族の「啞巴節(啞者祭り)」[張 2014: 124-128] や昆明市の地方歌「昆明調」の観光化などである[邓・李 2012: 16-18]、またタイ族の貝葉経や機織りで製作された織物[長谷川 2017: 303-304] などである。ただし、このような開発モードは雲南だけでなく、全国でもよく見られる。

雲南省における非物質文化遺産の観光開発モードについて、主に6つのタイプ:融合開発型、集合開発型、演劇開発型、祭りやイベント開発型、博物館開発型と観光お土産開発型で展開していると黄継元がまとめた[黄 2009: 10-11]。しかし、黄は世界で非物質文化遺産を観光資源としてよく利用されているモード、「食」としての利用は言及していなかった。無形文化遺産の観光利用において、オクムズらが美食を重要な一部分であると指摘している。特に美食に関連する文化の解釈、また観光者の嗜好を把握すべきだと論じた[Okumus, et al. 2007: 253-261]。そのため、本論ではミクロ的な視点でローカルフードである「官渡餌塊」に焦点を

あてて、非物質文化遺産リストへの登録により、数十年ぶりに取り戻された知識と技能が、どのように観光化されてきたのかを明らかにする。

三. 非物質文化遺産としての食と観光化—「官渡餌塊」を事例に

1. 非物質文化遺産としての食

2010年、「フランス人の美食術」、「地中海の食事法」、「伝統的なメキシコ料理」3件が一気に世界無形文化遺産リストに登録された。そして、2011年に「儀礼としてのケシュケキの伝統」と「古代ジョージアの伝統的ワイン製法クヴェヴリ」、また2013年に「和食：日本人の伝統的な食文化」と「キムチを作り分かち合う、韓国のキムジャン」も引き続き世界無形文化遺産リストに登録した。本来、世界無形文化遺産の五つの領域に食文化や料理はない。また日本でも和食は文化財保護法の対象外である。世界三大料理の一つであるとされた中国料理は世界無形遺産リストに登録されていなかったけれども、国家級非物質文化遺産から県級文化遺産リストまで、飲食関係の遺産項目が数多く登録されている。

2006年5月から2014年4月まで、中国国務院が国家級非物質文化遺産を4回発表し、飲食関係の遺産は合計69件である。その中では、雲南省の遺産項目として、「黒茶製作技芸」と「ハム製作技芸」が2011年の第3次非物質文化遺産リストに、「雲南蒙自過橋米線」と「紅茶製作技芸」が2014年の第4次非物質文化遺産リストに登録していた。また、これから紹介するローカルフード、「官渡餌塊」が2005年に昆明市の市級非物質文化遺産リストに入れられた。

表1のように、中国における非物質文化遺産リストに登録した飲食関係の遺産の多くが「伝統技芸」の分野に入っている。一方、「フランス美食術」や「和食」と同じような、食文化を社会的慣習や祭礼行事の側面から新しく解釈し登録させた遺産が、中国においては数少なく「習俗」

表1 非物質文化遺産リストに登録した飲食関係の遺産項目（国家級と雲南省級）

レベル	登録年	登録遺産件数	所属領域	遺産例
国家級	2006	8	伝統手工芸芸 (伝統手工芸技術)	茅台酒釀造技芸、鎮江恒順香酢釀造技芸、武夷岩茶製作技芸など
			伝統技芸 (伝統手工芸技術)	烏龍茶製作技芸、豆板醤伝統製作技芸、ダック技芸など
		1	習俗	茶芸
	2011	10	伝統技芸 (伝統手工芸技術)	孔府菜調理技芸、五芳齋粽子（チマキ）製作技芸、ハム製作技芸など
			1	習俗
	2014	18	伝統技芸 (伝統手工芸技術)	伝統製糖技芸、豆腐伝統製作技芸、雲南蒙自過橋米線など
			1	習俗
	雲南省級	2007	1	習俗
	2009	1	伝統技芸	下関沱茶製作技芸
		3	伝統知識と実践	宣威ハム、過橋米線など
	2013	8	伝統技芸	プーアル茶製作、月餅製作技芸など
		3	習俗	ペー族三道茶、米線節など
	2017	21	伝統技芸	醤油釀造技芸、餌絲調理技芸など

（出処：中国文化部、雲南省政府また雲南省非物質文化遺産保護センターなどのサイトによる作成。また、遺産項目と拡張項目、両方とも計上する。）

として登録されていた。つまり、ユネスコの無形文化遺産の概念が中国に受容された際に、飲食関連の遺産に対して、習俗より保護・伝承する価値を持つ、伝統的な技術、工芸、技能の方が重視されていたと思われる。例えば、雲南省の名物料理過橋米線が第4次国家級非物質文化遺産リストに登録されてから、過橋米線を製作するための6705項目の基準が地方政府に公布された〔程・于 2017：168〕。したがって、中国における

「食」として非物質文化遺産の保護及び観光開発においては、「食」がいかに製作されていくプロセスにおける工芸や技能を中心に展開している。

2. ローカルフード「餌塊」の非物質文化遺産化

中国北方で広く見られる麦文化に対して、雲南省では米文化が中心となっている。うどんのように、米で作られた細長い「米線」以外に、「餌塊」も雲南省にある独特な米で作られた食べ物である。「餌」とは、『説文解字』で「饘」という字の解釈で「稻餅也。方言曰。餌謂之饘。或謂之粢。(米の餅である。方言の呼び方である。餌とは餅のことを指しており、あるいは「饘」のことである)」と解釈されている。つまり、「餌」とは餅のことで、特に中国南方でよく食用されているものである。雲南省以外のところでは「饘」や「糍粑」と呼び、日本の餅と同じである。それに対して、雲南省では、「餌」、「餌塊」と呼ぶ。ただし、「饘」、「糍粑」や日本の餅がもち米で作られたことに対して、「餌」はうるち米で作られている食である。「餌」、「餌塊」の作り方は日本の搗き餅作りと非常に似ている。まずは粘りのある米を研いでおり、数時間水に浸してから蒸しあげる。そして木製の杵で搗き、餅状になる。最後は搗かれた餅状の塊をこねて、さらに様々な形に加工できる。例えば、長方形のブロックのような形、スライスをしてライスペーパーの形や、細長く切って麺類のような形（「餌絲」）などである。また一般的な調理方法としては焼く、炒める、煮る、蒸す、揚げるなど多様である。さらに、少数民族また地域によって関連する歴史伝説、「餌塊」の制作方法や食用方法なども異なっている¹⁾。「餌塊」や「餌絲」は昆明市のローカルフードで、朝食から晩食まで軽い料理として市民の日常生活に浸透している。しかし、現在、街で流通している餌塊はほとんど機械製造によるものであると言っても過言ではない。

「官渡餌塊」とは「官渡」という地域で手作りの「餌塊」のことで、既に400年の歴史がある。清代の末・中華民国の初期に、「官渡餌塊」は有名になり、この地域の小規模手工業の発展をもたらした。街でありふれた餌塊と比べて、「官渡餌塊」であるための重要な要素を3点でまとめる。一点目は、品質の良い流水（非アルカリ性）；二点目は、通気・通水性の良い米；三点目は全て手作りである。特に蒸した米を杵で搗くプロセスにおいては、作業する人が10人もいるということである。6人が足踏み杵で搗き、1人が重い足踏み杵の先端を白から抜かせ、2人が白でこねたりひっくり返したりする。残りの2人がサポートする。またお正月に「餌塊」を食べる習慣があつて、旧暦の12月になると、26人で昼と夜二部制で働くことにする³⁾。

聞き取り調査によると、官渡餌塊を作る杵は4mぐらいの長さであり、重さは120kgもあるので、6～8人による足踏み杵での共同作業がとても重要である。つまり、非常に人手、労力と時間がかかる作業で、主に新米の収穫時期や、お正月など特別な時期しか作らなかつた食べ物である。1970年代の後半から、この地域の農家では、稲作の代わりに野菜中心を栽培しており、地産の新米もなくなつた。購入した米で餌塊を手作りしている農家がたまに居たけれども、2000年以前には、手作りの「官渡餌塊」はほとんど見当たらなかつた、ということである。

政府は2003年から2005年にかけて雲南省内で非物質文化について大規模な調査を行った。その調査の結果により、官渡餌塊は消滅の危機に瀕する非物質文化遺産として、2005年の昆明市第1次市級非物質文化遺産リストに登録された。そして、2010年、昆明市政府が80万元を投資し、面積320平方メートルの「官渡餌塊伝習館」を官渡古鎮に建設した（写真1）。2011年1月、官渡古鎮で伝承館の落成式が行われ、中国で唯一の餌塊の技能及び文化を宣伝・展示・交流・伝承する場所となっている。

2014年5月、この伝承館が非物質文化遺産伝承基地に認定された。また、2012年、地元出身のY氏を传承人に認定し、彼を中心に「官渡餌塊」の製作技能を保護、維持、伝承するなどの活動が繰り広げられている。



写真1 雲南省非物質文化遺産保護伝承基地—「官渡餌塊伝習館」
(2016年8月10日に撮影、孫)

3. 市級物質文化遺産「官渡餌塊」の観光化

「官渡餌塊」の観光化においては、まず地方政府が現地の遺産観光と結びつかせ、古い街並みを整備し、歴史性を持つ官渡古鎮に伝承館を建てた。そこで「官渡餌塊」を製作する伝統的な技能を実演させる企画であった。1990年代から長江や珠江デルタ地帯などの地域で、古い街並みが「古鎮」へと変化していく、いわゆる「古鎮の再発見」現象が生じた [周 2011 : 89-111]。そして、古建築や遺物などの物質文化遺産と、地元民の生活文化などの非物質文化とが一体として古鎮で保護また活用されている。そのため、現代の中国において古鎮は「遺産」として重要な観光資源であり、地方政府は積極的に「歴史文化古鎮」の認可申請に力を入れている [菅 2015 : 269-288、高山 2007 : 198-223など]。2001年、官渡地域では古鎮化への建築プロジェクトが始まっており、唐代の土主廟、法定寺、また明代の金剛塔を修復した。そして、新しい牌樓（烏居

のような建物)も建てられ、文化のハードウェアとしての人文景観を作ってきた(写真2)。また2005年、政府が飲食店や観光土産品店舗などを建築し、観光者の集客を意識して店作りが行われ、観光開発を行い古い街並みが整備されるようになった。2006年、官渡古鎮は雲南省において10の有名な古鎮の一つに選ばれた。そして、2011年に国家級四A観光地ⁱⁱⁱに認定され、国内で有名になった[余、彭 2015: 26-31]。



写真2 官渡古鎮(2016年8月10日に撮影、孫)

伝承館は古鎮の南東地方に位置しており、大通りに面していないので、あまり目立っていない。これまで説明したように、中国における「食」の非物質文化遺産の認定は主に伝統的な技術、工芸、技能に重点を置いてある。そのため、いかに「官渡餌塊」の製作技能を再現するのかが、伝承館の使命である。伝承館には餌塊作り用の杵、釜、蒸籠、棚などを中心に展示している。周辺の壁には、米から餌塊までのプロセスが写真で紹介されている。しなしながら、写真以外の説明が一切ない。そして実演をする日以外には、餌塊作り用の杵、釜、蒸籠、棚などをガラス越しで見学することしかできない。さらに実演の日にちを尋ねてみると、イベントや代表団が来館したら実演を行うと答えてくれた。つまり、

餌塊の手作りを再現するためには、食材費用と人件費が必要なので、一般の観光者向けの展示があまりない。ほとんどが接待型の観光であるといえる。伝承館が開館して以来、様々な代表団や学生の研修団を接待していた。実物で餌塊の手作り作業を見学・体験させたり、またその場で出来立ての餌塊を試食したりしてもらうということである。伝承館の記録によると、平均的には1日に300人ぐらいの方（代表団や観光者など）が来館していると記録しているようである。

「官渡餌塊」が市級物質文化遺産に認定されてから、伝統的な「手工芸」の復興という手作りによる製作技能の特徴にこだわっていた。地元で流行っていた過去の諺「宁在阴間受罪，不来阳間舂碓（地獄で苦しんでも、この世に餌塊を付きたくない）」が引用され、足踏み杵での共同作業の大変さを訴えた。つまり、「官渡餌塊」は全て手作りで作られており、機械製の餌塊より倍以上の時間も労力もかかっているのである。さらに、無添加の健康食品であることも強調している。一方、伝承館が開館したとたんに、まず「官渡餌塊」をお土産品として開発を行った。ほかの地域の餌塊、あるいは機械製の餌塊と区別するために、伝承館で手作りの餌塊を「官渡」との商標登録を行ない、またある食品会社と連携して餌塊関連食品を作ってもらった。そして、毎日伝承館の入り口では、炭火でペーパーライスのような形の餌塊を焼いて、餌塊専用のみそで塗りつけてから、いわゆる最も調理やすく、また市民に馴染んでいる「焼餌塊」^{シャオエークエイ}を販売している。池田は「食文化」の商品化においては、真正性とロカリティが不可欠な要素であると指摘している。つまり、ある場所がある食べ物を売るに値することで真正性と結びつかせ、場所のイメージも商品のイメージに大きな影響を与える[池田 2012:121]。「官渡餌塊」も古鎮でしか食べることができない「名物」を、古い町並みの残った古鎮で観光客に提供しており、食文化の商品化が進んでいる。ま

た、伝承館では真空パックされた餌塊、焼餌塊用のみそも観光土産品として店舗においてある（写真3）。非物質文化遺産としての「官渡餌塊」がすでにブランド化され、1kg12-15元（日本円220-250円に当たる）で、機械製の餌塊の3倍の値段である。



写真3 商品化された「官渡餌塊」（2016年10月10日撮影、孫）

2016年10月-12月に、私がフィールドワークで観察した結果によると、訪れてきた方はあまり多くなく、伝承館による記録である1日に300人の半分ぐらいしか達していなかった。また、60%が昆明市の市民で、ほとんどが焼き餌塊やみそを買いにくる、昆明市内や官渡古鎮周辺に居住している方であった。彼らは来た理由を「昔の味を食べたいから」と答えてくれた。「昔の味」というのは、味自体だけではなく、どこで購入し、どこで食べるというロカリティも重要である。つまり、地元民にとって、古鎮で餌塊を購入、食用することがノスタルジーを喚起させるからと考えられる。しかしながら、伝承館がアピールした「手作り」や「無添加」などの要素には、逆にそれほどこだわっていないように窺えた。さらに、筆者をびっくりさせたのは、「官渡餌塊」が手作りの餌塊だとアピールしていても、実際には試食用や観光土産用のものは全て連携している食品会社で機械製である。その理由を尋ねてみたら、手作りのものは高い

コストはさておき、食用できる衛生基準に達しにくいと教えてくれた^{iv}。

現代観光においては、メディアによる構築された食べ物のイメージを消費することが観光の主たる目的となると稲澤が指摘している〔稲澤 2017：87-100〕。伝承館が開館して以来、政府による開催した非物質文化遺産の交流会、遺産宣伝イベント、また農業博覧会などには、雲南省内外を問わず、伝承館が積極的に出展している。その場で実演したり、ビデオで宣伝したりしているなど、「官渡餌塊」手作りの工芸技能を非物質文化遺産として強調している。博覧会などでは、必ず現場で「焼餌塊」、いわゆる最も簡単な料理方法で作られた餌塊を販売している。毎回好評を博しておりほぼ完売できるそうである。つまり、「食」としての非物質文化遺産の観光化は他の遺産に比べて、メディアで食のイメージを作り、そして観光者が口にして確認する。すなわち、視覚だけではなく、嗅覚、味覚なども動員され、体全体で体験できる。これらの博覧会での宣伝を通して、観光者をどのぐらい誘致したのかが予測できないけれども、非物質文化遺産の「官渡餌塊」の知名度を高め、また伝承人たちに伝統的な手作り技能の保護意欲を維持させる役割を十分に果たしていると思われる。

四. 結びにかえて

以上で紹介していたように、「官渡餌塊」が非物質文化遺産登録により、消滅の危機に瀕していた伝統的な工芸技能として政府に救助されるようになった。そして、地方政府が伝承館を建ており、伝承人を認定する、博覧会で積極的に宣伝するなどの措置を加え、政府が遺産を保護・伝承するように働きかけていると分かってきた。中国における「食」の遺産項目が工芸、技術を重視しているため、伝承人たちが伝承館で餌塊作りの杵などを展示したり、博覧会などでその技能を再現したりして、確実

に非物質文化遺産の製作技能を保護・再現・展示するように力を入れていた。また、「官渡餌塊」を観光商品へ目指し商品登録などの商品化する努力も見えてきた。

しかし、伝承館では伝統的な工芸技能を再現する実演を観光者向けに開催しておらず、伝承館内で展示した実物、また「官渡餌塊」の文化に関連する歴史、伝説、慣習など「食の文化的な要素」の発掘はやはり少ないと思われる。さらに、アピールするポイントである「手作り」も衛生基準の問題で実施不可能である。結局、「官渡餌塊」が伝承館での保護・展示においても、また観光開発においても中途半端になっている現状となると言わざるを得ない。このような現象は「官渡餌塊」の事例だけではなく、中国における非物質文化遺産をめぐる保護と観光開発において、よく見受けられる現象である。

飯田が無形文化遺産に限っては、普遍的尺度を定めずに制度を運用できると指摘している。その理由として、担い手が各自の基準に基づいて自律的に無形文化遺産を運用しており、また担い手が外部者より遺産を身近に見ていることができるなどと取り上げられる〔飯田 2017: 22-25〕。「官渡餌塊」はノスタルジーと連想できるものとなり、観光者より地元民に愛されるようになり、伝承人たちにその製作技能の保護意欲を高める役割を果たしているとも窺える。この庶民の世界で特別な意味を持つ食、及びその技術や食文化を大事にし、これから伝承していくことこそ最も重要ではないだろうかと思う。今後、引き続き「官渡餌塊」の行方を見守っていく。

注

- i 例えば、騰冲地域では明朝の皇帝様が「大救駕」という「餌塊」の炒め物を食べたおかげで、命を救われたとの歴史伝説が広がっている。普洱墨江ハニ族自治県では赤米や紫蘇とミックスして、色付きの「餌塊」を制作している [胡乱 2013 : 86-87]。また大理地域では、「餌塊」で餃子の皮を作り、モヤシ、ミソ、肉などが具として入れられてから、炭火で焼いて食用している [远山 2002] などである。
- ii 昆明市文化館「非物質文化遺産・官渡餌塊」
<http://www.kmswhg.com/article/detail.aspx?id=528#>。
また、ここに提示した数字による計算が11人となる。計算ミスだと思う。聞き取り調査によると、常に7 - 8人で足踏み杵を操作している。
- iii 中国における観光地のランクを示す国家基準である。最高級が国家5A級である。
- iv 2015年4月22日、「官渡餌塊」が衛生基準に達していなかった食品として昆明市食品薬品監督局に通報された。『都市時報』2015年4月23日。

参考文献

(中国語)

- 程小敏, 于千千 2017「飲食类非物质文化遗产的“嵌入式”传承与精品化发展-以云南过桥米线为例」, 『思想战线』第5期, p162-172.
- 邓阿岚, 赵红梅 2012「论云南非物质文化遗产的旅游开发」, 『旅游学刊』第8期, p16-18.
- 胡乱 2013「饵块配清香原味」, 『普洱』第四期, p86-87.
- 黄继元 2009「云南省非物质文化遗产旅游开发研究」, 『旅游研究』第1

卷第4期, p8-14.

- 余媛媛, 彭兆荣 2015 「民族志視野中の古镇旅游-以云南官渡古镇为例」,
『青海民族研究』, p26-31.
- 远山 2002 「粑粑叫饵块」, 『大理文化』 第五期, p48.
- 张魏 2014 「少数民族非物质文化遗产的旅游开发研究-以云南七宣彝族
哑巴节为例」, 『技术经济与管理研究』 第4期, p124-128.

(日本語)

- 飯田卓 2017 「『人間不在の文化遺産』という逆説を超えて」、飯田卓編
『文化遺産と生きる』、臨川書店、p12-35
- 池田和子 2012 「『食文化』の商品化の構築のために」、『観光科学研究』
(5)、首都大学東京 大学院都市環境科学研究科、p117-126.
- 稲澤努 2017 「イメージを食べる旅—『本物』の表象と消費」、高山陽
子編『多文化時代の観光学』、ミネルヴァ書房、p87-101.
- 兼重努 2017 「遺産登録をめぐるせめぎあい—トン族大歌の事例から」、
飯田卓編『文化遺産と生きる』、臨川書店、p97-129.
- 韓敏 2016 「項羽の歴史記憶の資源化と観光開発」、塚田誠之編『民
族文化資源とポリティクス—中国南部地域の分析から』、風響社、
p353-382.
- 菅豊 2015 「中国における『遺産』政策と現実との相克—ユネスコか
ら『伝統の担い手』まで」、鈴木正崇編『アジアの文化遺産—過去・
現在・未来』、慶應義塾大学東アジア研究所、p269-307.
- 周超 2014 「中国の『無形文化遺産法』」『中国21』(周橋訳) 39: 167-
180.
- 周星 2011 「現代中国社会における古村鎮の『再発見』」『愛知大学国際
問題研究所紀要』 138号、p89-111.

非物質文化遺産としての食の観光化に関する一考察
—中国雲南省昆明市の「官渡餌塊」を事例に—

高山陽子 2007 『民族の幻影—中国民族観光の行方』、東北大学出版会、
p198-223.

長谷川清 2017 「遺産観光の光と影—中国雲南省・シーサンパンナ、タイ族園の事例より」、飯田卓編 『文化遺産と生きる』、臨川書店、
p289-314

(英語)

Okumus B, Okumus F, Mckercher B. Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey [J]. *Tourism Management*, 2007, 28 (1) : 253 - 261.