

特集 交流が生む食のかたち



特集…交流が生む食のかたち

立教大学観光学部



2006年4月、 立教大学観光学部に 「交流文化学科」誕生。

国や地域間を問わず、観光による移動は人々の意識を変え、文化を包容させていきます。

2006年4月に新設される「交流文化学科」は、近年観光の役割として注目されている「交流」に焦点を合わせ、地域研究とともに、多文化共生への視点を養い、グローバル化する世界で交流の実をあげうる国際公務員、ジャーナリストなど国際的な人材の育成を目指します。

特集

02 交流が生む 食のかたち

- 04 *Fukuoka*
ラーメンという近代
中西裕二
- 14 *Hawai'i*
オックステールスープの旅路
稲垣勉
- 18 *Suriname*
南米スリナムで食べる“チャオミン”
岩田晋典
- 22 *Vietnam*
ベトナムのフランスパン“バイン・ミー”
大橋健一
- 24 *Hong Kong*
香港における観光客向けメニューの研究
張展鴻



- 30 「交流文化」フィールドワーク③
交流文化
フィールドワークモニターツアー
東京大学秩父演習林ハイキング/多摩川源流小菅村の山村体験
- 36 読書案内
『アジア遊学77 特集：世界の中華料理』
『日本の焼肉 韓国の刺身』
- 38 最近の講演会から
ベトナム観光の現状と課題
ディン・チュン・キエン
(ベトナム国家大学ハノイ社会人文学部観光学部長)
- 42 学部国際交流の現場から 01
ラオス国立大学への観光教育支援



立教大学観光学部
〒352-8558
埼玉県新座市北野1-2-26
TEL 048-471-7375

学部の紹介や入学案内については

<http://www.rikkyo.ne.jp/grp/tourism/>



特集

交流が生む 食のかたち

旅先でお土産を買わない旅行者はいても、一度も食事をしない旅行者はいない。

食はその土地固有の歴史や文化のありようを反映した最も魅力的な観光資源の一つである。

しかも、観光による人の移動や交流に伴い、食は素材や味付け、調理法、食べ方など、そのかたちを大きく変えていく。

本号では、福岡の「とんこつラーメン」、ハワイの「オックステールスープ」、

南米スリナムの「チャオミン(焼ソバ)」

ベトナムの「バイン・ミー(フランスパン)」、

そして香港における観光客向け料理など、

さまざまな事例を通して

「交流文化」としての食を考える。



ラーメンという近代

中西裕二 (福岡大学人文学部)

全国のご当地ラーメンを代表する「とんこつラーメン」は今や福岡の立派な観光資源の一つ。その発祥の伝承とスタイルの定着、普及の歴史を通して「国民食」としてのラーメンを考える。

写真/遠藤宏 取材協力/岩井啓敏(「一丸ラーメン」野芥店)



F u k u o k a

都市・観光・ラーメン

今や日本全国にまで広がったとんこつラーメンの本場、福岡での観光客の昼食の定番はやはりとんこつラーメンだろう。福岡のラーメンのスタイルが確立した場と言われる、市の中心部にほど近い博多漁港そばの長浜地区にある「元祖長浜屋」の前には、週末ともなるとガイドブックを抱えた観光客の長い行列ができるし、一九九六年に開業した複合娯楽施設「キャナルシティ博多」内にあるテーマパーク「ラーメンスタジアム」は、今や福岡を代表する観光スポットとなっている。ここには日本各地のラーメンが集められているにもかかわらず、一番人気はやはり地元のとんこつラーメンのようだ。ラーメンは、福岡の立派な「観光資源」の一つとなっている。

福岡市の特徴は九州最大の都市というその一点であるし、それ以外の特徴はない。幕末期の人口は三万人程という、どこにでもある城下町の一つであった。それが日本の国民国家化にともない、九州を管轄する行政の出生機関が福岡市に多く出現することで、この街は大きな変貌を遂げることになる。「支店都市」としての近代の、そして九州一の大都市である福岡市の成立は、このような日本の近代史と深く関連しており、九州内の人々、とくに若者たちは、この福岡市の都市性を消費しに福岡市を訪れる。つまり「観光」しにやってくるのである。

ラーメンの歴史と近代

ラーメンが観光資源となっている場合は福岡市ばかりではない。その先駆けとも言えるのは札幌だろう。みそラーメン発祥の地であり、もう二〇年以上前に、すでに「ラーメン横丁」が観光地となっていた札幌市は、福岡市の先輩格とも言える。ただ、福岡市と札幌市は、ともに近代に発展した都市であり、また両者とも「支店都市」の典型と呼ばれる、非常に似た性格を有している。これは偶然なのだろうか。この場で、その謎を紐解くことはできないが、その糸口ぐらいいは見つけられそうである。そこで一旦、ラーメンの歴史に目を向けることにしよう。

に、ラーメンは日本に定着・普及してきたのである。私は、ラーメンの歴史とは日本の近代、あるいは近代民衆の歴史ですらあると考えている。

ところで、新横浜にあるラーメンをテーマとしたアミューズメント施設、新横浜ラーメン博物館のホームページにある「日本ラーメンの歴史」というサイトを見ても、興味深いことに気づく。このホームページでは日本のラーメン史を年表形式でわかりやすく紹介しているが、ラーメンの定着期を戦中から戦後としている点が興味深い。ただ、戦後どのように日本人の生活文化にラーメンが普及していったかはあまり明確に記されていない。しかし、前述の時代区分で興味深い点は、ラーメン定着の担い手が、中国大陸からの引き揚げ者だった点である。そうするとラーメンは、ある意味で第二次大戦前の、日本人の海外進出（植民地支配という負の面が大きい）の落とし子とも言える存在なのである。これは、インドの植民地支配によりイギリスにもたらされた茶が、紅茶文化としてイギリスに定着した動きと似ている。

ちなみに現在、福岡で食されているとんこつラーメンのスタイルも、博多漁港脇の長



1とんこつラーメン。青ネギ、白ごま、紅生姜は欠かせない 2白濁したとんこつスープ 3麺のみおかわりできる「替玉」というシステムが特徴 4・5福岡市内のラーメン店にて。メニューにも「替玉」(替玉)がある



1博多漁港 2博多港引揚記念碑 3九州最大の歓楽街、中洲 4JR博多駅近くの大博通り。各企業の支店が並ぶ 5長浜屋台街

浜屋台街が始まりといわれる。引揚者によるラーメン屋台が全国に出現したが、ラーメンの日本への定着過程における転機だとしているのは、福岡のラーメン事情を考える上でも示唆的である。

明治の開国により、ラーメンは横浜や函館といった外国人居留地近くで日本人に食されたのが発祥だという伝承がある。福岡のラーメンは、ちぢれていない細麺と、麺のみをおかわりできる「替玉」というシステムに特徴があるが、これは長浜屋台に食べに来る客の多くが忙しい魚市場関係者であったため、すぐにゆであがるよう麺は細くし、ご飯のおかわり感覚で麺を足したというのが起源だと言われている。福岡のラーメンはしばしば「長浜ラーメン」と称され、どの店の麺も細く、また替玉システムも普通にある点は、長浜屋台街のスタイルが福岡市一円に広がった証左とも言える。

私たちは常識的に、ラーメンは開国とともに日本にもたらされ、水面の波紋が広がるように徐々に我々の生活に定着したというイメージを持ちがちであるが、実際にある特定の文化要素が定着するには、時代を反映するインパクトをもつ出来事が伴うことが多い。

い。ラーメンもその例外ではないようである。ラーメンの日本への定着は、近代日本の負のグローバル化と、それに伴う人の移動の副産物とも言える。実際に博多港は、第二次大戦後に朝鮮半島、中国大陸からの引き揚げ者の上陸地として最大の港であった。博多港の向かい側には「博多港引揚記念碑」というモニュメントも作られている。福岡市の屋台のほとんどでラーメンを食べることができるとは、この時代の名残りと言えるかもしれない。

ラーメンの「日本化」

このように日本の生活に浸透したラーメンは、戦後の高度経済成長期（だいたい一九六〇年代）には完全に我々の生活の一部になる。経済成長に伴う都市人口とサラリーマンの急増は、この手軽な食べ物を都市におけるポピュラーな昼食へと変えていった。だがこの時期、ラーメンという料理に決定的な転機が訪れる。それがインスタントラーメンの登場である。

一九五八年、日本最初のインスタントラーメンとなる「チキンラーメン」が日清食品から発売され、その後数年のうちに、「サツポロ一番」「明星チャルメラ」といった現在で

も馴染み深いインスタントラーメンが次々に登場した。この動きは地方都市にも影響し、福岡のインスタントラーメンの古典とも言える「マルタイ棒ラーメン」は、「チキンラーメン」が発売された翌年には既に登場している。インスタントラーメンの登場は、二つの意味で極めて重要だったと私は考えている。その第一は、ラーメンという名称の定着である。従来「中華そば」「南京そば」とも呼ばれていたラーメンは、インスタントラーメンの登場により本格的に「ラーメン」という名称で統一される。これには、テレビの出現によるコマーシャル効果も大きいだろう。日本人誰もが、だいたい一度は口にすることがある「国民食」としてのラーメンは、このインスタントラーメンの登場により完成したと断言してもよいであろう。インスタントラーメンなくしては、おそらく現在のラーメン文化は無かった、と言っても過言ではない。

インスタントラーメンのもう一つの決定的な、そして最も重要な点は、それまで外食の料理であったラーメンを家庭内に持ち込んだ点にある。この食品の登場により、ラーメンは家庭食になった。家族揃ってインスタントラーメンを食す風景は、ある意味で、大量生



1 マルタイのインスタントラーメン。これを置いていないスーパーは福岡にはないほどだ 2 キャナルシティ博多内にある「ラーメンスタジアム」 3 日本各地のラーメンが集められている 4 「ラーメンスタジアム」内の土産物屋で売られるキャラクターグッズ 5 実物大の屋台も展示されている

産・大量消費時代に新たに登場した近代家族の原風景と言えるかもしれない。

そして、いわゆるご当地ラーメンの登場は、実はこのインスタントラーメンの成立と大きく関係している。日本初のご当地ラーメン、札幌みそラーメンが開発されたのは、実は一九六一年とそう古いことではなく、このブームの火付け役は「サッポロ一番」の味噌味である。そしてインスタントラーメンにより「国民文化」化されたラーメンは、その次の段階として地域の食文化の表象へと転化していくことになる。その際、初期のご当地ラーメンを代表する都市が札幌（味噌ラーメン）と福岡（とんこつラーメン）だった点は象徴的だ。ラーメンという、従来とは全く異なる食文化が地域を表象し、その地域の出自が近代であるという点は、偶然がもたらしたと言うにはあまりに出来すぎていて。このあたりが、ラーメンと近代のほつれた糸をほどくきっかけになるのではないだろうか。

ラーメンというアイデンティティ

このように、私たちが日々眼にするラーメンの歴史には、近代化、グローバル化、高度経済成長といった日本近代の歴史が濃縮され

ている。そこには、近代を生きる民衆の歴史、ある意味で近代民衆の「交流文化」が刻印されているとも言える。ラーメンに代表される国民食の歴史は、近代の民衆史そのものであり、それはグローバルな世界と不可分な、そして抜き差しならない関係にあるのである。ただ、グローバル化と不可分なラーメン文化も、すでに日本の地域文化のアイデンティティとなりつつあるようだ。とんこつラーメン発祥の地と呼ばれる福岡県久留米市では、次のような伝承が伝えられている。従来、豚骨でだしを取るスープ自体はあったが、今のように白濁したものではなかった。ある時、店の主人が豚骨でだしを取っていたとき、たまたまガスの火を消し忘れてしまい、かなりの時間が経った後、それに気づいた主人が慌てて戻ってみると白濁したスープができていた。それでスープを作ると、不思議なことに濃厚な美味しいスープができたので、それを店に出したら評判となり、現在のとんこつラーメンができあがった、という話である。

この伝承は、白濁したとんこつスープはあくまで「自前の」食文化である、ということとを主張する話に思えてならない。とんこつスープの源流は中華料理の白湯スープだとい



福岡空港に置かれていた「博多ラーメンガイド」には市内のラーメン店が紹介されている。

う意見も確かにあるが、この伝承はそれに対し「いや、違うっちゃ。とんこつスープはうちらが作り出したものばい」という、自己主張とアイデンティティのありかを示しているように見える。白濁したとんこつスープは今や九州一円に伝播し、さらに九州という枠を越えて広がっている。むしろ、このような状況の中でこそ、この久留米の伝承は、真偽という問題とは関係なく、地元の人々の思いとして語られるのである。

ここには、近代化やグローバル化といった、地域がそれを越える世界と出会い、交流する中で、それへの反応として地域の文化やアイデンティティがかたちづくられる様子が見て取れる。



博多漁港近くの長浜地区にある人気店「元祖長浜屋」。長浜ラーメンを代表する店の一つ



ハワイのローカルフードの中でも人気の高いオックステールスープ（牛の尻尾の煮込み）は様々な民族的背景を持ったプランテーション移民の存在と同様にきわめて多様性に富んでいる。

写真/オアフ観光局

オックステールスープの旅路

稲垣勉 (観光学部)

H a w a i ' i

観光という視点からハワイの食文化を見る
とき、どのような状況が浮かび上がってくる
のだろうか。試みに手元のガイドブックを調
べてみることにしよう。いずれのガイドブッ
クからも、二つの流れを読み取ることが出来
る。ひとつはパシフィックリム・キュージー
ン(Pacific Rim Cuisine)であり、もうひとつは
いわゆるB級グルメである。

ツーリストに対して、旅行目的の食文化
を二極化して提示することは、観光における
情報提供の常套手段と考えてよい。「ハレの
食事」と「庶民の食べ物」という対比がそれ
である。パリにおける三つ星レストランと、
「バゲットの美味しい左岸のパン屋」という
対比は、この典型であろう。ハワイの食文化
紹介も一連のこうした対比の延長線上にある。

もっとも一見、二項対立に見える「ハレの
食事」と「庶民の食べ物」という対比は、実
のところ、地域性の異なる二つの側面にしか
過ぎない。より大きな対比は「地域的な食」
と「グローバル化した食」との関係に求める
べきかも知れない。しかしこの対比でさえ、
現実の場面では相互に融合して、明確に区分
することが困難になりつつある。観光は「場
所」への興味を背景として生じる社会現象で

ある。この性格を受けて、観光における食文
化紹介は、動態的な食文化の中から「場所」
的な、つまり地域的な要素を拾い集め、「ハ
レの食事」と「庶民の食べ物」という二項対
比を用いて図式化されていくと見ることがで
きよう。ツーリストにとって、旅における食
は時として、旅先でかれらにとつての「本物
の体験」を求める行為に他ならない。食文
化にオーセンティシティを求めるとき、ツー
リストのニーズは大きく二つに分極化してい
く。ひとつは伝統を反映したハイカルチャー
としての料理であり、もう一つは生活のリア
リティを反映した日常食である。観光におけ
る「ハレの食事」と「庶民の食べ物」という
二項対比は、このツーリストのニーズとびつ
たり一致している。

創造されるハワイ

さてハワイにおける食文化を語るとき、一
方の雄としてパシフィックリム・キュージー
ンはかならず登場する。パシフィックリム・
キュージーンが比較的高価な食事として、い
わゆるファンシーフードに属することに異論
はなからう。しかしパシフィックリム・キュー
ジーンがいかなる実体を持つかという問

いに答えることは難しい。「地元産の新鮮な
素材」「素材の持ち味を生かした味付け」な
ど指摘される諸点も、一般的でとくにパシ
フィックリム・キュージーンの特徴づける要
素とは言えない。

パシフィックリム・キュージーンとは、サ
ム・チョイ(Sam Choy)、アラン・ウォン(Alan
Wong)、ロイ・ヤマグチ(Roy Yamaguchi)とい
つたカピオラニ・コミュニティカレッジに設置
されたキュリナリー・インスティテュート・
オブ・ザ・パシフィック(The Culinary Institute
of the Pacific)の出身者を中心に、移住してき
たジャン・マリー・ジョセリン(Jean-Marie
Joseph)などのハワイ在住のシェフが同時多
発的に始めた、素材や調味料にアジアの要素
を取り入れたコンチネンタル料理の総称と考
えてよい。実際には、パシフィックリム・キュー
ジーンの代表的シェフの間でも、大きな相
違があり、かならずしも厳密に一定の方向性
を示すわけではない。

中国―ポリネシア混血のチョイ、日中混血
のウォン、幼少期に移民してきたヤマグチなど、
これらシェフの民族的背景は複雑で多様であ
る。こうしたシェフ達の多様な民族的背景と
あいまって、パシフィックリム・キュージー

ンは、観光地ハワイが標榜する多民族の融合という価値を具体的に表象するものとして位置づけられてきた。いわば、パシフィックリム・キューズは、ツーリストの視線を背景に創造された観念としての性格を強く持っている。パシフィックリム・キューズが社会的に認知されるきっかけは、前述のシエフ達によって一九九二年のハワイ・リージョンナル・キューズ（Hawaii Regional Cuisine）という組織の設立にさかのぼる。これはパシフィックリム・キューズが、当初からきわめて自覚的な存在であったことを物語っている。

B級グルメの現在

目をB級グルメに転じることにしよう。プレートランチ、マナプア（パン化した中華まんじゅう）、スパムむすび（焼いたランチョンミートをのせたおむすび）、ロコモコ（目玉焼きをのせたハンバーグ丼）など、しばしばガイドブックでとりあげられるB級グルメの食べ物、オリジナルを特定化することが可能であるという共通点を持っている。これはハワイにおける全てのローカルフードに共通する特徴と云ってよい。

ハワイは前述のように多民族の融合を標榜

しながら、実のところ厳密な意味で文化的な異種混濁が生じているわけではない。多くのエスニックグループは、その特質を残しながら、ハワイにおいてはアメリカ社会に統合されているとみなしてよからう。食文化もこうした状況を色濃く反映している。ほとんどのローカルフードは、各々のエスニックグループが保持してきた食文化のバリエーションにすぎない。

ところでいわゆるB級グルメの存在自体は、パシフィックリム・キューズのように自覚的ではない。しかし日本におけるハワイ観光の情報提供の中でB級グルメは、きわめて自覚的に取り扱われている。スパムむすびは、ランチョンミートにぎりめしという、異種の存在が即物的に一体化したものであり、ガイドブックにおける、B級グルメのスターの位置を維持し続けている。一方でローカルジャパニーズと呼ばれる現地化した日本料理、モチ（餅）、マンジュウ（饅頭）、ソーメンなどはハワイの日常生活できわめて一般的な存在ながら、ガイドブックに登場することはほとんどない。マンジュウのうちでも最も有名なマウイ・マンジュウは餡をパイ皮で包んだ代物であり、ソーメンは様々な具を入れられ

「五目化」している。連続性は認識できるものの、われわれの饅頭、ソーメンという観念からはほど遠い。

ハワイとして徴づけられたスパムむすびに対し、これらのローカルフードはオリジナルな名前を保持しつつ変容してしまったがゆえに、われわれのオーセンティシティ観念に大きなとまどいを与える。これがこれらの変容した日本食が慎重にガイドブックから排除されている理由であらう。

オックステールスープの語り

B級グルメのひとつとして取り上げられることの多いオックステールスープは、特殊な事例といつてよからう。オックステールスープの起源は明らかではない。しかしかつてまともな肉を買うことの出来なかつたプランテーション移民達が、捨てられる牛の尻尾を煮込んで食べたという語りは広く信じられている。まさに「放るもの」としての内臓を使つたというわれわれの「ホルモン伝説」に符合するストーリーと言えよう。いずれにしてもオックステールスープは、きわめて貧しい食べ物であった。

この語りはいまでも機能している。社会的

為に他ならない。

もつとも有名なオックステールスープは、カピオラニ・コーヒーショップだと言われている。昔カピオラニ通りに立地していたこの店は、現在場末のボウリング場の中に本店を移転し、薄暗い雰囲気の中で営業を続けている。うらぶれたボウリング場の駐車場には、場違いなベンツやレクサスが数多く停まっている。これらのほとんどは、時たま無性にオックステールスープを食べたくなるかつてのプランテーション移民の子孫の車である。

前述の通り、ハワイのローカルフードの多くは、完全なクレオールではなく、オリジナルを容易に特定化できるバリエーションに過ぎない。オックステールスープも同様に、基層文化の影響を色濃く受けている。牛の尻尾の煮込みとご飯という組み合わせは変わらないものの、オックステールスープという名称で一括される食べ物はきわめて多様性に富んでいる。カピオラニ・コーヒーショップは沖縄からの移民が経営してきた。若干油のきいたスープが特徴である。広島や愛媛など本土からの移民によって経営されている店のオックステールスープは、ほとんど「お清まし」状態であつさりしていることが多い。華人系



カピオラニ・コーヒーショップの店内。サービスを担当するウエイトレスはフィリピーナで、客の民族的背景も様々である

のオックステールスープは出汁のきいた、中華スープの様相を呈する。さらにフィリピン系ではアドボに近いものが供されることが多い。酢を用いた牛の尻尾のシチューといった趣である。

こうした多様性は、オックステールスープが様々な民族的背景を持ったプランテーション移民の中で、日常の必然性にしたがつて同時多発的に生じた存在であつたことを窺わせる。その意味でオックステールスープは、数あるハワイのローカルフードのなかでも、ヘリテージ的性格を色濃く持っている。ハワイのローカルフード全般に言えることだが、担い手はその時々々の経済・社会状況にしたがつて変化していく。カピオラニ・コーヒーショップもサービス担当はすべて新移民のフィリピーナに置き換えられ、沖縄移民の影を見ることはできない。しかし各々の基層文化の影響を受けた多様なオックステールスープが、今後もハワイ社会の中で生き残っていくことは間違いない。

引用文献

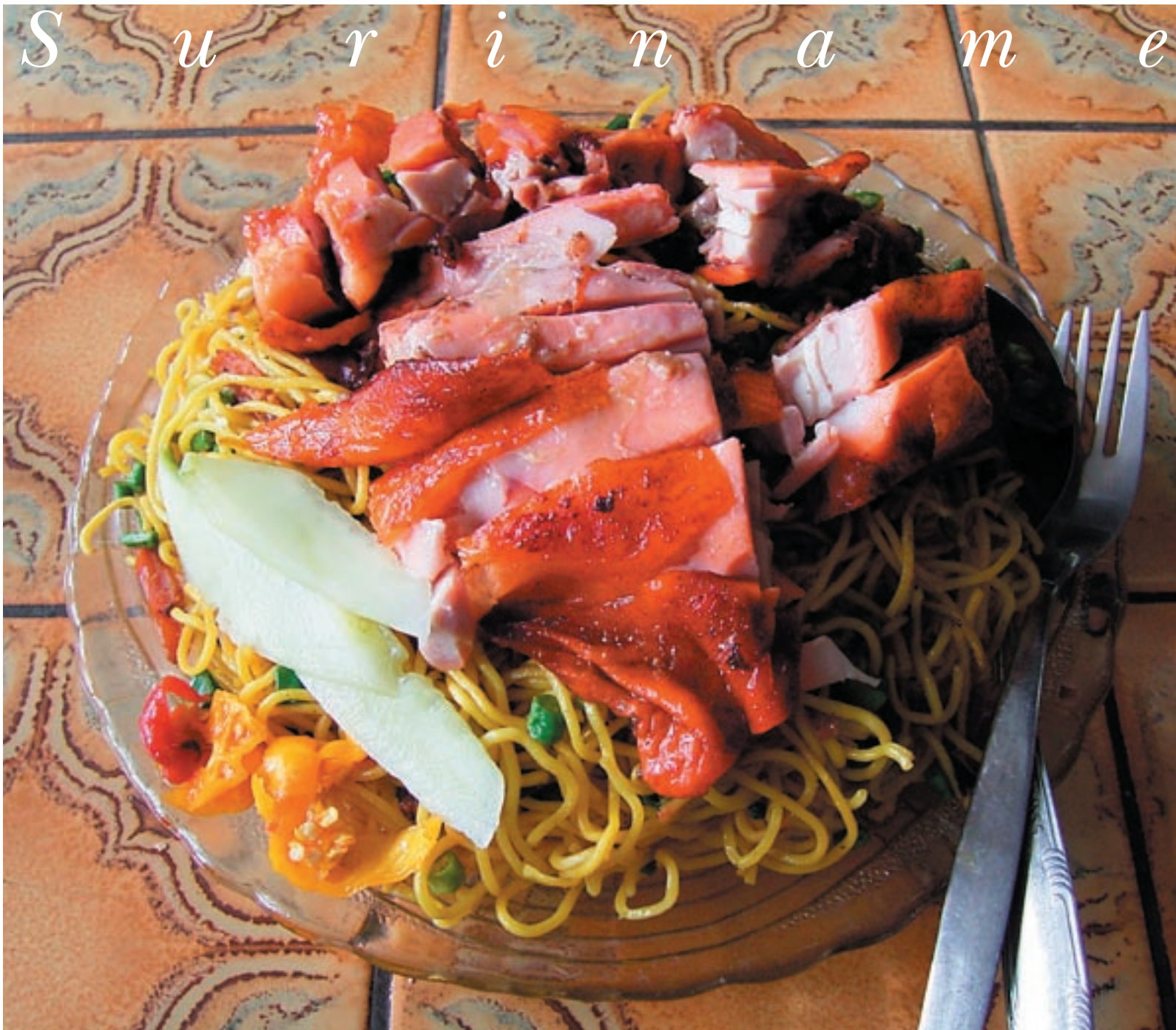
Laudan, Rachel, *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage*, University of Hawai'i Press 1996

南米スリナムで食べる “チャオミン”

岩田晋典

多民族国家スリナム共和国の市場の食堂で出された
焼きソバから見えてくるスリナム社会の多元性とは。

写真／岩田晋典



パラマリボの中国系食堂で食べたチャオミン



1 カレー味のマツシュボテト、ナガササゲの炒め物、唐辛子ペーストからなるベジタリアン・ローティ



2 スリナム共和国首都パラマリボの中央市場の一面



3 フェルナンデス社のソフトドリンク



4 スリナムの激辛唐辛子

南米大陸北東部、大西洋沿岸の熱帯地域にスリナム共和国という小さな国がある。首都パラマリボの中央市場にはいろいろな飲食店が軒を連ねている。「平記賓館」なる中国系食堂の看板には、「チャオミン（焼きソバ）」、焼き飯、そしてソフトドリンクとこの食堂の主な商品の名が記されている。そして、食堂の店先では、ジャワ系とインド系と思われる人々が燻製魚を売っている。スリナムは、世界でも珍しい多民族国家である。旧宗主国のオランダ王国が一七世紀中葉から二〇世紀前半までの間に、プランテーション産業の必要に応じて、世界のさまざまな地域——アフリカ大陸西岸、現在のインドやインドネシア、中国大陸南部など——に労働力を求めたからだ。したがって、スリナム共和国の人口は、黒人奴隷やアジア人労働者の子孫で構成されていて、きわめてモザイク的である。「我らスリナムの子供たち」と題

された、ほぼ一世紀前に刷られた絵葉書には、中国系・ヨーロッパ系・インド系・ジャワ系・アフリカ系という当時の主要五集団を用いてスリナム社会の多元性が表現されている。こうした歴史的・社会的背景から、スリナムにはさまざまな地域に由来する料理が存在する。「中国料理」のチャオミンや、「ジャワ料理」のナシゴレン、「インド料理」のローティは、最も人気のある外食メニューだ。スリナム人が、ユダヤ系企業フェルナンデスのソフトドリンクを飲みながらこれらの料理を食べる姿は、ランチであるのがデイナーであるが、きわめて日常的な光景である。さて、このチャオミンであるが、実際には単に焼きソバと形容するだけでは物足りない。山盛りの麺の上にブツ切りのトリ肉が表面を覆うようにテンコ盛りになっている。注文に応じて豚肉や牛肉が加えられることもあるが、スリナム人が大好きなトリ肉が使われるのが、

基本である。大抵の場合、肉は調理済みで冷たいが、熱帯では苦にならない。野菜にはナガササゲが使われることが多い。ナガササゲは、ナシゴレンやローティの付け合せとしても多用されており、スリナム料理で不可欠の食材となっている。さらに、キュウリの酢漬けと激辛唐辛子のスライスも付いてくる。この唐辛子はハバネロの一種で、スリナム料理屋ならどこでも置いてあるものだ。スリナム人にはそれくらい辛い物好きが多く、「そこがオランダ人とスリナム人の大きな違い」と言う人もいるくらいである。こうしてみると、「中国料理」のチャオミンにもスリナム的な側面が多々備わっていることが分かる。熱帯の木陰でフェルナンデスを片手にチャオミンで腹を膨らませつつ、スリナムの友人とすのおしゃべり。私にとって、日本ではできない贅沢である。



ベトナム中部の高原都市ダラットの市場にて。フランスパンの横にはフランスのチーズ「ラ・ヴァッシュ・キ・リ（笑う牛）」（パッケージにはベトナム語でも「笑う牛」と書かれている）が売られている

Vietnam ベトナムのフランスパン “バイン・ミー”

大橋健一（観光学部）

ライスペーパーで海老や香草を巻いた生春巻や濃厚なスープに米で作った麺の入ったフォー、そして豊富な肉や野菜を使ったさまざまな料理をおかずにお飯を食べるといふベトナム料理のスタイルに見られるように、米はベトナムの食においてとても重要なものである。しかし、それと並んで人びとの日常生活に深く根を下ろしているものに「バイン・ミー」、すなわちパンがある。かつての植民地支配の名残るかフランス式のバゲットを小型にしたコッペンパン程の大きさの「バイン・ミー」は、朝食の目玉焼きの半熟の黄身にちぎって浸して食べたり、牛肉の煮込みと一緒に食べるほか、パテやチーズ、野菜をはさんでサンドイッチにして食べることが一般的だ。

特に「バイン・ミー」のベトナム式サンドイッチは、パンの食べ方としては定番中の定番で、街のあちこちに多くの屋台が出ている。屋台には、何種類ものパテやハム、肉団子、チーズなどの具材が用意されていて、自分の好みに応じて注文する。金額を指定することによってシンプルなものから豪華版まで作ってもらうこともできるが、一般的なサンドイッチとはだいたい以下のようなものだ。注文をすると、パンを軽く炭火で炙って外皮をパリっとさせてから、切り込みを入れてパンを開き、マーガリン、唐辛子ペースト、パテを塗り、数種類のハム、人参と大根の甘酢漬け、香菜や葱をはさみ、仕上げにヌクマム（ベトナムの魚醤）を振りかける。雑誌やノートの切れ端で包んで輪ゴムでとめたら、テイクアウト用サンドイッチの完成だ。



道端で大胆にかぶりつくと、パリっとした外皮の食感の後、口中に多様な具材の豊かな味が広がる。「ベトナム料理」と言って真っ先にあがる料理では決していないが、人びとが日常的に食べ続けているフランス式バゲットの中に広がるこの味の複雑さにこそ、ベトナムの経験してきた交流の歴史とそれを受けとめながら人びとが編み出してきた文化を感じざるを得ない。



H o n g K o n g

香港における観光客向けメニューの研究

張展鴻 (香港中文大学) 訳/鈴木涼太郎

「第二メニュー」「盆菜」「私房菜」。

近年、香港で人気を博している観光客向けメニューを事例に

観光客と観光地の関係について考える。

写真/張展鴻

世界中から観光客が訪れる香港。ここでは現在、三つの異なるタイプのメニューが観光客向けに用意されている。

一つめは観光客向けに英語や日本語で書かれたメニューである。それは地元言葉で書かれたものを「第一メニュー」とすると「第二メニュー」ということができるだろう。これらは香港ではよく目にするものだが、まれにその値段が地元向けと観光客向けで違っていることなどによって、様々な誤解を生じさせている。この「第二メニュー」は、観光客が料理を注文する助けになるという意味で香港での食事に好印象を抱かせるようになるものなのだろうか、それとも、それらの誤解によって悪印象を抱かせるものなのだろうか。

二つめは、最近香港の地元旅行者に人気で、ガイドブックなどでもたびたび紹介されている新界地区の農村の伝統的な料理すなわち「特別メニュー」である。この料理は、香港社会の伝

統や文化の独自性を表象するために創造、ないし再創造されたという側面を持っている。

三つ目は、隠れ家レストラン的なプライベートキッチンで提供される「独自メニュー」である。これらの料理は一般の個人宅で顧客の好みに合わせながら提供されることが多い。

これら三種類の観光客向け料理について考えることで、ホスピタリティや観光政策、文化的アイデンティティの形成などと関連させながら、観光客と観光地の関係についてより理解を深めることができるのではないかと私は考えている。

1 「第二メニュー」 外国人観光客向け料金

以前、香港のホテルが日本人観光客向けに高い料金設定をし

ているのではないかということが問題になったことがある。これは、ホテルと旅行会社のあいだで取り決められる部屋タイプや眺望の指定などの条件も関わっており、一概にはその是非を問うことのできない問題でもあった。

同じことが香港を訪れる観光客が注文する料理についても言える。それは香港の大部分のレストランは二つ以上メニューを持っており、それによって外国からの訪問者が違う値段設定がほかにもあることに気づいてしまうということである。もちろんここで私が言いたいのは香港のすべてのレストランが正しい価格表示をしているのかどうかということではない。重要なのは、観光客と観光地それぞれの誤解によって、香港を訪れた観光客に悪い印象を与えかねないということである。

私の知る限りでも、香港のレストランには通常テーブルに複数のメニューがおいてあることが多い。たとえば、「本日のオススメ」「シェフのオススメ」「お値打ちメニュー」「新メニュー」「特別料金のディナーセット」「定番メニュー」などといった具合である。ただし、そのなかでもアワビやフカヒレ、新鮮なシーフードというような高級な定番料理だけは中国語、英語、日本語それぞれで書かれているのである。そうすると、観光客は自分たちは地元の人々に比べ高価な料金を支払わなければならない

らず、そして地元の人と同じメニューを食べることができないのではないか、と思ってしまうのは想像に難くない。

2 「盆菜」 地元らしい伝統的な家庭料理

それぞれの土地には、地元の文化的伝統を象徴する再創造された料理がある。このような料理はガイドブックや観光客向けのウェブサイトに、旅行雑誌などでよく取り上げられているが、香港では一般的に、それらは地元のアイデンティティを求める地元香港の観光客に人気となっている。「盆菜 (pun choy)」と呼ばれる伝統的な特別料理はその一例である。

伝統的な側面から見れば「盆菜」はハレの食事であり、香港の新界地区に古くから住む人々が法事や結婚式の時に広間に集まって食べる料理である。それはメイン料理であり、通常は

洗面器やお盆に入っている。そしてそこから銘々が小皿に取り分ける。「盆菜」を食べるという伝統は一九九〇年以降、外国からの観光客よりも地元香港の観光客に人気を博している。この料理は、香港が植民地化される以前から続く歴史を持っており、観光の発展にもなっており、メディアを通じて、その起源に



洗面器に盛り付けられた香港の伝統料理「盆菜」

ついてさまざまな物語が宣伝されてきた。その伝説的な起源によって「盆菜」は香港新界の独特な家族制度の文化的伝統を表象する「再創造された」家庭料理としてみなされている。

「盆菜」の起源や歴史をめぐる物語には、さまざまなバージョンが存在している。たとえば、ある言い伝えでは「盆菜」は清の乾隆帝が広東を訪れたときに村に伝えたといわれている。また別のバージョンでは南宋の最後の皇帝衛王と彼の側近が、モングール人の侵略によって南下した際に伝えられたとも言われており、そのとき大勢の兵士に十分な量の料理を出すために洗面器で料理を出したのが、後に「盆菜」と呼ばれるようになったという。いずれにせよ、これらの物語は地元の人々の歴史観を反映したものとなっている。

「盆菜」は地元の料理ではあるが、新界地区の文化的伝統を知

港の観光においては、地元らしさや田舎っぽさ、植民地以前の特性が重要視されている。私が観察した一般的なパッケージツアーは、たいてい地元ならではの料理や伝統的な村落・寺院への訪問などを行程の中に取り込んでいた。新界地区の村落への旅は、香港の住民にとって自分探しの旅でもあるのだ。

一九九〇年代の初頭から、香港の都市住民は明らかにアイデンティティ危機を経験していた。そしてそんな彼らは、エキゾ

らない大部分の香港住民にとつてはエキゾチックなものでもある。地元ならではのものでもありエキゾチックでもあるというその性格によって、地元の観光においては「伝統の味」として広く宣伝されている。

この香港の伝統の探求は、実際のところ一九九七年の返還を契機にしたものである。地元香





楽しんでいたのである。地元の伝統を強調した「盆菜」は地元
の観光宣伝でエキゾティシズムを売りにする一方で、一九九〇
年代の香港におけるイギリスによる支配の終焉のメタファーと
しても理解されている。言い換えれば、政治的な文脈において
「盆菜」は新界地区の親族の絆を深めるものから、香港全体の
シンボルとして変化してきたのである。

「盆菜」は大きなボウルを親族一〇〜十二人でとりわけるとい
う伝統的な食事のスタイルだけにとどまらず、今では村の宴会
場ではなく市街地の家庭でも食されるようになってきている。興味
深いことに、二〇〇三年の旧暦の正月、「盆菜」は不況下にお
けるヒット商品とメディアに報じられた。特に正月の二日に家
族が集まったときに食べる料理として買い求められた。現在
「盆菜」は、家族が集まって食べる料理というイメージや、香
港のシンボルであるというようなイメージによって、日常的な
ものとなってきている。たとえば、「ミニ盆菜」(容器がわりに小
さなかぼちゃを使い鶏肉やキノコ、野菜などがいくつか入っているよう
なもの)が地元のレストランチェーンから売り出されてお
り、一人用の「盆菜セット」なるものまであるほどだ。

必ず予約が必要で、時には一カ月前から予約しなければい
けないこともある。ここではメニューはオーナーに任せであ
る。そしてサービス料は不要で、クレジットカードは使えない。
値段は、だいたい二〇〇香港ドルから四〇〇香港ドル(三〇〇
〇〜六〇〇円くらい)であり、同じような料理を出すほかのレ
스토랑と比べて安いとはいえない。ロケーションについて言
えば、ほとんどが普通のマンションの一室にあり、周りには普
通に住民が暮らしている。街中のレストランと比べれば、家賃
は比較的安い。ほとんどの「私房菜」料理店は夕食のみを提供し、
不定期の営業であることも多い。室内の装飾は、普通はシンプ
ルでありながらも芸術的な雰囲気を出そうとしており、実
際オーナーが芸術家の店もある。これらの場所のいくつかは家
庭的な雰囲気を作り出していて、薄暗い照明でスタイリッシュ
な家具が調度されている。

秘密めいた、特権階級にのみ許されたかのようなその営業方
法によって「私房菜」は家庭的な雰囲気の中で提供される。そ
こに来る客は中流階級であり、時にはセレクトティブやアーティ
ストたちも来る。彼らはこの家庭的な料理の雰囲気と、ほかの
店にはない個人的なオーナーとの関係のなかで料理を食べるこ
とに魅了されている。二〇〇三年には、一〇〇以上のこのよ
うなレストランがあるといわれていた。そのうちのいくつかは
今となっては秘密めいたものではなくなくなってしまっているが、
それにもない非認可営業からきちんと認可を受けた上での営
業になっている。ただし、なかには秘密めいたイメージにた
わっているところもある。

3 「私房菜」 隠れ家風プライベートキッチン

香港では「私房菜」と呼ばれている独自のメニューを目にす
る。それらは家庭的な雰囲気を強調した料理で、その料理店の
オーナー独自の個性が反映されるものである。中国料理やヨー
ロッパ料理などさまざまな「私房菜」料理店があり、それらは
皆、香港の普通料理である広東料理ではないことやヨーロッパ
のホームスタイルの料理であることを売りにしている。有名な
英語ガイドブック『ロンリープラネット・ワールドフード・ホ
ンコン』は、このような新しい食事の形について、禁酒法時代
のアメリカにおける地下クラブになぞらえるとともに、「私房
菜」料理店はビジネスではなくアートであると論じている。

香港において「私房菜」料理店は単に非認可の料理店である
だけではなく、中流階級の人だけに許された秘密の食事の場
であるともいえる。それらは通常企業登記されておらず、普通の
マンションの一室にある。通りすがりのお客が入ることはなく、
これら料理店の特徴である、非広東料理を家庭料理として
提供すること、非認可であることを「プライベート」であると
説明すること、秘密で親しみやすいというイメージを売りにす
ることは、観光客にとっても大きな魅力である。実際あるレス
トランのオーナーは、「日本の航空会社の機内誌で取り上げられ、
日本のテレビ番組でも取り上げられたことで多くの観光客が来
るようになりました」と話している。

観光と食の関わり

土産物を買わない観光客がいたとしても、旅行中に一度も食事
をとらない観光客はいない。それほど観光において、料理や食事
は重要な構成要素である。そして観光客が観光地の料理に寄せる
関心は、現代の観光において重要な文化的・経済的影響力をもつ
ている。なぜなら、料理は単に観光客を受け入れる地元社会に
伝わる伝統であるだけでなく、その社会に短期間しか滞在しない
観光客に対して地元の伝統や文化を表現するひとつの手段でもあ
るからである。重要なのは、旅行中に食べる料理やその経験が、
その観光地の印象として観光客のなかに長く残されるということ
である。そのため観光にかかわる者は、観光客が料理から受ける
印象が観光にもたらす影響を軽視するわけにはいけないのである。

本稿は以下の論文に基づいている。

Sidney Cheung, Food for Tourists: Second Menus, Special Menus and Specific
Menus, *Cultura y Desarrollo* No. 5 (Special Issue on Cultural Diversity and
Tourism) from the Clask ed. Havana, Cuba: UNESCO Regional Office for Culture
in Latin America and the Caribbean, 2005 (in Spanish)

東京大学
秩父演習林ハイキング

多摩川源流
小菅村の山村体験

交流文化 フィールドワーク モニターツアー

観光学部では、2006年度から設置される
交流文化学科で実際に行われる
フィールドワークを中心とした教育内容を
広く理解してもらおうと

2005年10月22日～23日

高校生を対象としたモニターツアーを実施した。
ツアーでは、全国各地から集まった参加者とともに
埼玉県秩父市にある東京大学演習林と
山梨県北都留郡小菅村を訪ねた。

写真／遠藤宏

1970年代まで実際に使われていた森林鉄道の廃線跡が残る東京大学演習林の林道を歩く

モニターツアーのプログラムについて

今回のモニターツアーは、森林ツアーと山村体験の二つから構成されています。

秩父演習林の森林ツアーでは、木材生産を中心に林業に携わっていた人々が演習林を活用した新しい観光ビジネスをつくり出そうとしている現場を訪ねます。また小菅村では従来の観光事業を脱皮して、多摩川の「源流」をテーマにした森林再生につながる山村体験などをメインにした新しい観光のスタイルを提唱し、村役場を中心に取り組む姿を学びます。



1970年頃まで使われていた森林鉄道の廃敷



森林鉄道の廃敷を歩く



スケジュール

2005年10月22日～23日

10/22

08:45 立教大学新座キャンパス出発

12:00 東京大学秩父演習林着

13:00 森林ツアー（入川渓谷）*1

18:00 小菅村着

19:30 村役場の人たちの話を聞く*2

10/23

09:30 地元のお年寄りの話を聞く*3

11:00 交流文化ディスカッション *4

14:00 小菅村を出発

17:00 新宿で解散

*1 森林ツアー

入川渓谷の東大演習林には原生林や美しい溪流の流れる林道があり、埼玉県秩父農村振興センターの専門家に森林の楽しみ方を聞きながら歩きました。1970年頃まで実際に使われていた森林鉄道の廃敷をたどりながら、荒川源流近くまでハイキングするエコツアーリズム体験です。

*2 村役場の人たちの話を聞く

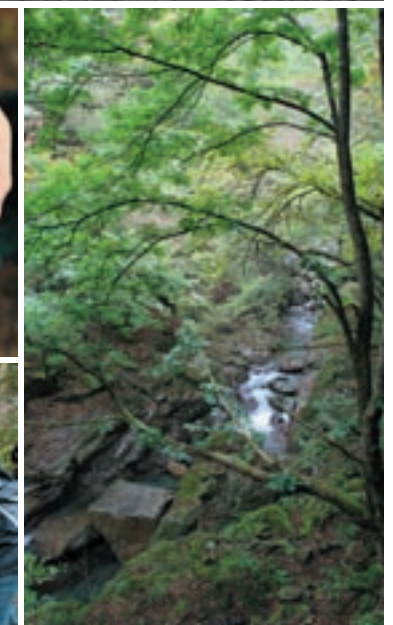
全国の間部部の村に共通する過疎化の問題を抱える小菅村は、「多摩川源流の里」として森林を活かした都市との交流事業を起こそうとしています。その取り組みに実際に携わる村長や森林組合の関係者の話を聞きました。

*3 地元のお年寄りの話を聞く

農家などの地元のお年寄りに現在の村の生活や昔の暮らしぶりや仕事についての話を聞きました。

*4 交流文化ディスカッション

ツアーを通して体験した山村の姿についての感想や、都市と山村の交流に関する意見交換。さらに、観光学部で交流文化を研究している中国、タイからの留学生の話を聞きました。

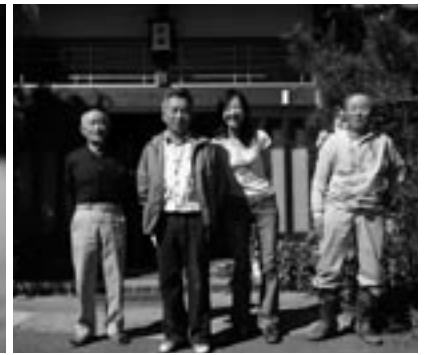


東京大学秩父演習林ハイキング

東京大学、埼玉県秩父農村振興センターの協力を得て実施された森林ツアー。林業の専門家から、さまざまな話を聞きながら荒川源流を目指す。

多摩川源流の里 小菅村

地元高齢者との語り、行政担当者からの聞き取り、すべてがツアーに参加した高校生にとっては新しい体験であった。



モニターツアーを 通して学んだこと

交流文化とは、人々が観光を通じて交流するなかで、新しく生まれていく文化のことです。今回は秩父と多摩という関東地方の山間部を訪ねましたが、これらの地域は一九五〇年代から東京都区部を中心とするレクリエーション客を受け入れてきた歴史があります。しかし、半世紀の歴史のなかで、観光の動向や地域の生活も大きく変わってきました。今、これらの地域では、農家や林業従事者の生活文化をサービスとして観光客に提供する取り組みが始まっています。たとえば、地元の農作物や郷土食を直売する施設としての「道の駅」や、日帰りで利用できる温泉入浴施設、宿泊施設などですが、なかでも近年では新しい取り組みとして、農業や林業などの生産技術を活用して都市と山村の新しい交流を生み出すとする実践が始まっています。

こうした地元の人々が取り組んでいる姿を直接体験し、さまざまな可能性や課題を発見することで、都市と山村がともに交流文化を育んでいく意義を学ぶことも交流文化フィールドワークのひとつです。

東京大学秩父演習林

東京大学秩父演習林は関東山地の中央部荒川源流域にあり、奥秩父の貴重な原生林や入川渓谷の両岸に広がる総面積五〇〇〇ヘクタールの森林です。このうち三分の一が原生林で、ブナ、シオジ、サワグルミなどの落葉広葉樹林が分布するほか、亜高山帯域にはコマツガ、シラベ、オオシラビソなどの針葉樹も分布しています。演習林内には深谷に沿って国有林を伐採し木材を運搬するための森林鉄道が昭和初期に敷設されました。一九七〇年に廃止された後も、登山路として利用されています。現在も廃敷や枕木がところどころ残り、往時の面影をしのばせます。

山梨県北都留郡小菅村

小菅村は秩父多摩国立公園内にあり、東京都内を流れる多摩川の源流部に位置しています。森林が総面積の九五％を占め、そのうち約三割が東京都の水源涵養林になっています。人口は約一〇〇〇人、高齢化率は三三％。一九七〇年代前半までは農林業などの第一次産業が就業者の半数を占めていましたが、その後、第二次、第三次に移行。なかでも観光を中心としたサービス業が伸びています。現在には自らを「源流の里」と位置付け、多摩川下流域に暮らす都市民との交流を行うべく、「森林環境教育」の理念に基づく情報発信や体験農林業、自然散策ガイドなどを事業化していることとしていきます。

読書案内

特集に関連する書籍の中から今回選んだのは、交流文化としての食を考えるのに最適な二冊。

驚くほど多様化した

「中国外の中国料理」の現在

アジア遊学 77

特集「世界の中華料理」

勉誠出版(二〇〇五) 一八〇〇円十税



本

号の特集「交流が生む食のかたち」というテーマについて、もつと突っ込んで知りたいと思われた読者に恰好の題材を提供しているのが本書である。

編者によると、中華料理には北京料理や広東料理といった「大伝統」以外にも、見落とすことのできない一群の「小伝統」があり、その一潮流が「中国外の中国料理」だといふ。それはまさに本号における日本のラーメンであり、スリナムのチャオミンにほかならない。本書ではその全世界的な規模で驚くほど多様化した中華料理の現在の姿を、それぞれの特定地域を専門にした人類学者や社会学

者らによる詳細な事例をもとに解説している。

日本をはじめ韓国、インドネシアといった周辺アジア諸国から北米ヨーロッパに及ぶ豊富な事例が紹介されるが、多様化には大きく三つの類型が見られる。第一に、幾分「現地化」されながらも伝統の姿を保とうとする高級レストランの「正統」中華料理。第二に、チャプスイ(北米風中華雑炊)やラーメンのような中国には存在しないほど「現地化」した料理。第三に、東南アジアに見られるようなほとんど中華料理とは思えないほど「土着化」した料理。

一般にこうした料理は正統を知る者の目からは「まがいもの」と見られがちだが、日常的にそれを食している人々にとっては、これこそが中華料理だと認知されているのである。

興味深いのは、多様化の諸相は単純に地理的な距離ではなく、交流の生じた歴史的文化的な状況の違いに大きくよっていること。ま

た中華料理が海外に伝播していくだけでなく、中国内でも外からの食文化が流入することで本家の中華料理に変容が起きていることだ。本書が注視するのは「料理を文化としてとらえ、そうした文化が多文化と接触し、受容、拒否、解釈といったプロセスを経て変容していく姿」なのである。

なかでも「日本の『国民食』としての中華」という論考では、もともと中国伝来の食文化がいかに日本食として一般化し「国民食」となるかというプロセスに注目している。本号における「ラーメンという近代」と問題意識の重なる部分も多いので、併せて読んでみると面白いだろう。

なお、本号に寄稿いただいた香港中文大学の張展鴻準教授も「返還後の香港広東料理」という論考を執筆している。香港の観光向け料理の流行の背景にある中国返還がもたらした香港人のアイデンティティ危機について理解を深めることができるだろう。

「似て非なるもの」という問題提起

日本の焼肉

韓国の刺身

朝倉敏夫 著

農文協(一九九四) 一九〇〇円(税込)



韓

国で食べる焼肉は日本の焼肉とどうしてこんなに違うのだろうか?

こうした誰もが一度は感じたことのある素朴な疑問をもとに、文化人類学の立場から日本と韓国の食文化の違い、その「似て非なるもの」の背景を考察した一冊。それを明らかにするために、著者は日本においては焼肉、韓国では刺

身を題材に選び、それぞれの国の料理がどのように受容され、変容していったか、その展開過程を明らかにしている。

面白いのはその分析手法。東京二三区内の韓国料理店を電話番号簿からその数的推移や地域的分布、店名傾向を分析したり、経営マニユアルやメニューの内容から「ジャパナイズ(日本化)」の諸相

を抽出し、日本の特質を導き出していることだ。

さらに、同じ手法でソウルの日本料理店の分析も行っており、両国の文化的相違が見事に描き出される。日本における在日韓国人・朝鮮人の存在、韓国における日本の植民地体験という要素が両国の食文化に微妙な影響を与えあっていることも興味深い。



ベトナム観光の現状と課題

観光学部では、二〇〇六年度からベトナム国家大学ハノイに属する社会人文大学の観光学部、ベトナム言語ベトナム文化学部との間で共同の教育プログラムを開始する。同国の観光教育の中心的機関である社会人文大学観光学部学部長 デイン・チュン・キエン氏にベトナム観光の現状についてご講演いただいた。

一五年間で外国人旅行者数が二〇倍

ベトナムはインドシナ半島の東側に位置し、北に中国、西にラオス、カンボジアと国境を接し、東岸は南シナ海に面しています。日本の南西約三六〇〇キロの場所にあります。正式な国名は「ベトナム社会主義共和国 (Socialist Republic of Vietnam)」で、首都はハノイです。一九七六年にベトナム戦争が終結し、南北統一されました。ベトナムは日本をはじめ中国や韓国、東南アジアの国々の協力により近年大きな発展を遂げてきましたが、観光産業や観光教育の現状はまだこうした周辺国にくらべると遅れています。

とはいえ、一九九〇年から二〇〇四年にかけてベトナムを訪問した外国人旅行者数は年々着実に増えています。二〇〇四年の旅行者数は約二八三万人と、三〇〇万人に迫る勢いです。一九九〇年以前は観光客がほとんどいませんでしたし、当時年間の旅行者数が約二五万人だったことを思うと、この一五年で一〇倍以上になったことがわかります。〇三年に少し減少しているのは重症急性呼吸器症候群 (SARS) の影響ですが、翌年にはすぐに回復しました。

外国人マーケットのシェアでいうと、二〇〇四年の場合、中国(約七八万人)が約二八%とトップで、次いでアメリカと日本(約二三人)、台湾、韓国などがそれぞれ約

一二%。東南アジア諸国からのベトナム訪問者はまだそれほど多くないのが実情です。特に〇一年以降、中国の観光客が増えています。中国人の海外旅行解禁やベトナム政府によるビザ免除措置などの影響が大きいようです。中国を訪ねるベトナム人の数と比べると、ベトナムに来る中国人旅行者数は一〇倍になります。中国の人口はベトナムの一五倍もあるので、当然なのかもしれません。

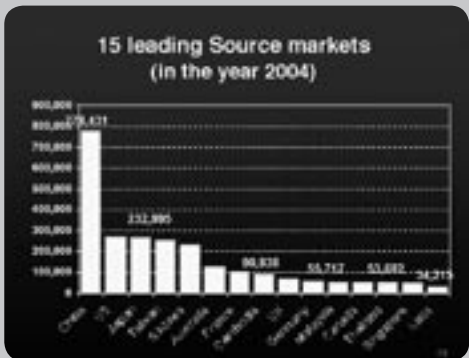
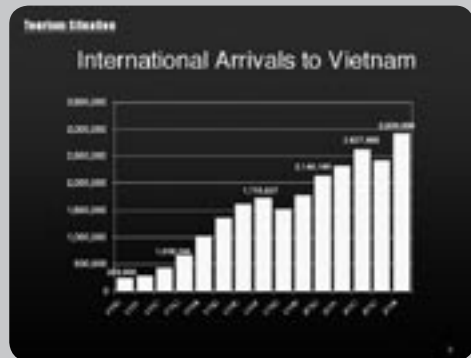
日本語ガイドは全体のわずか六%

日本人旅行者数はここ数年伸び悩んでいますが、個人あたりの消費能力の高いのが特徴です。ただし、受け入れ側のベトナムの観光産業にはまだ問題が少なくありません。たと

「ベトナム観光の現状と課題」

デイン・チュン・キエン氏
ベトナム国家大学ハノイ
社会人文大学教授、観光学部長

二〇〇五年一〇月七日
池袋キャンパス
八号館八〇一教室



講演中の資料から。なお、ベトナム観光の現状は以下のウェブサイトが参考になる。
<http://www.vietnamtourism.com>
<http://www.vietnamtourism.gov.vn>
<http://www.dulichvn.org.vn>
<http://www.vietnamtourism-info.com>
<http://www.vietnam-tourism.com>

最近の観光学部講演会

開催日	講演者	演題	対象
10/7	ディン・チュン・キエン ベトナム国家大学ハノイ社会人文学大	ベトナム観光の現状と課題	本学学生、本学教職員、一般市民
1/12	保継剛 中山大学	ディズニーランドと中国の観光開発	本学学生、本学教職員、一般市民

国際シンポジウム

開催日	演題
12/11	雲南および周辺地域の観光開発に伴う文化変容

近年、観光開発が著しく行われる中国の雲南省およびその周辺諸国において、観光が重要な産業として発展してきた。本会議は観光開発に伴う地域の変貌と文化の変容に関わる研究成果を発表し、社会学、文化人類学、地理学及び行政など多岐に渡る視点から意見を交換する。

研究発表

中国雲南省・西双版纳における観光開発および問題点 —— 劉剛（沖縄大学教授）
観光強省づくりを目指す雲南の動向 —— 周文傑（中国国家観光局長補佐）
雲南隣接地域における観光化—ルアンナムタ・ラオスの事例 —— 稲垣勉（立教大学観光学部教授）
西双版纳における刀耕火種（焼畑）の変貌 —— 白坂蕃（立教大学観光学部教授）
世界遺産麗江古城の観光開発 —— 杜国慶（立教大学観光学部助教授）
The Social Impacts of Island Tourism in Malaysia
—— Badaruddin Mohamed（マレーシア科学大学準教授）



ディン・チュン・キエン 氏

ベトナム国家大学ハノイ社会人文学大教授。ベトナムにおける観光研究の第一人者。また同国における観光研究、観光教育の中心的機関であるベトナム国家大学ハノイ社会人文学大観光学部の学部長として、後進の指導、観光研究の振興を果たした役割も高く評価されている。

写真/森園晴美

えば、現在ベトナムには三二九の国際観光を扱うツアーオペレーターがあり、ライセンスを持つツアーガイドも約五〇〇〇〇人いますが、日本語を話すガイドの割合はわずか六%にすぎません。約四〇%が英語で二五%が中国語、二〇%がフランス語とその大半を占め、英語のガイドは余っているのに日本語ガイドが足りないという状況にあります。しかも、ガイドの質は十分とはいえず、日本語はできても観光や文化の知識が足りない場合も多く、教育が必要です。今回来日して思ったことですが、日本人は歩くのがとても早く、ベトナム人はのんびりしています。こうした日本とベトナムの文化や習慣の違いも知っておかないと、いいガイドとはいえません。

ベトナムには現在一九五六のホテルがあり、そのうち五つ星の客室数は約五〇〇〇室ですが、二〇一〇年までにその数を二倍に増やすのが目標です。もちろん、いいホテルを増やしてもスタッフのサービスの質が伴わないと意味はありませんから、ホテル教育もますます必要になっていきます。

ベトナム国家大学ハノイ社会人文学大観光学部
ベトナムの観光教育の現状についてですが、一九九〇年代前半、観光学部を置く大学はひとつもありませんでした。しかし、二〇〇四年現在、二四の大学にあります。ベトナムでは教育施設が十分に整備されているとはいえませんが、将来は海外から教員を招聘し

質疑応答から

たり、多くの留学生がベトナムに戻ってくることで、より教育の質を高めていくことができると信じています。

私の所属するベトナム国家大学ハノイ社会人文学大観光学部が設立されたのは一九九五年です。学科は観光地理学 (Tourism Geography and Culture) と観光経営学 (Tourism Industry and Skills) の二学科に分かれます。前者ではエコツーリズムや観光文化、観光計画を学び、後者ではツアーガイドや観光産業の経営やホスピタリティ・マネージメントなどを学びます。本学部ではすでに中国やフランス、タイなど海外の大学との提携協力も結ばれており、今後立教大学との提携協力も強めていきたいと考えています。

講演終了後も活発な質疑応答が繰り広げられた。その一部を収録。

Q ベトナムの全産業の中で業績が伸びているのはどんな業種ですか。

A 衣料品などの加工業と観光産業です。特に観光産業は二〇〇〇年以降、政府もベトナムにとって最も重要な産業の一つと認識して

います。そのため、大学でも観光学を学ぶ学科は人気が高く、就職率も高いといえます。ただベトナムは観光資源が豊富ですが、開発はまだ力不足といわざるを得ません。

Q ベトナムの国内旅行の動向について教えてください。

A ベトナム戦争中、私も軍人でしたが、戦争終結後三〇年がたち、時代は大きく変わりました。ベトナム人も日本人や中国人と同じように旅行が大好きです。ですから、生活レベルも少しずつ上がってきた最近、国内旅行もかなり盛んになっています。でも、海外旅行はまだ少し先のことのようですね。いつかベトナム人も海外旅行が自由にできる時代がくるのがんばりたいと思います。

Q 日本人観光客がベトナムに期待するものと欧米人や韓国人のそれは違いますか。

A 日本人はきちんとスケジュールされたツアーを好み、ホテルも市内の繁華街に近いにぎやかな場所のものより静かな郊外のホテルが好きのように思います。お土産も高価で高品質の商品に関心が高いようです。それに応えるのはなかなか難しいことですが、少しずつ努力を続けていきたいと思っています。

このコーナーでは観光学部が行う国際交流の現場を随時報告していきます。

ラオス国立大学への 観光教育支援

写真/稲垣勉、森園晴美



ラオス国立大学社会科学部観光ホテル経営学科のカンプー先生（右）とチャンベン先生（左）

立教大学観光学部は、従来からアジア太平洋地域における観光教育研究の拠点としての役割はいろいろなかたちで担ってきた。現在の役割はますます重要になりつつあり、今後さらに国際的な教育研究交流の拠点となるべくさまざまな交流計画を立案、実施している。

二〇〇一年から始められたラオス国立大学への観光教育支援もこの交流事業の一環である。インドシナ半島の内陸国であるラオスにおいて観光は、外貨獲得第二位の重要な産業でありながら、これまで専門的な観光教育は行なわれてこなかった。このような状況の中で、同国で唯一の大学、最高学府であるラオス国立大学では、将来のラオス観光を担う人

材を育成するため、観光を教育する専門学科の設置を計画してきた。この過程で、立教大学観光学部に対し協力支援が要請され、これまで継続的に本学部から教員を派遣し、ラオス国立大学社会科学部において観光教育のための教員養成やカリキュラム作成の援助活動が行われてきた。

二〇〇五年七月には、観光学科長予定者のカンプー先生とチャンベン先生の二名を日本に招聘し、立教大学における観光教育の多様な現場の視察や、教授法や教材に関して実地に研修していただいた。さらに、これらの視察研修プログラムの合間に、東京を中心とする日本の観光の現状も視察していただいた。

二〇〇五年一〇月にラオス政府からラオス国立大学に対して観光ホテル経営学科設置の認可がなされたことで、立教大学観光学部の支援協力は実を結ぶこととなった。ラオス国立大学における観光に関する専門の学科が出来上がったことを契機として、今後両大学の研究者による共同研究やラオスにおけるフィールドワークの実施など、さまざまな形での教育研究交流の可能性が大きく開けることが期待されている。

ラオス国立大学について



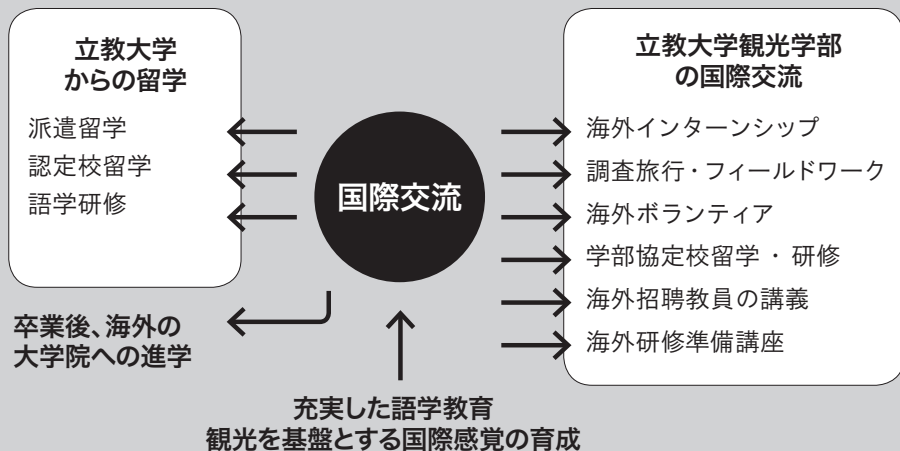
ラオス国立大学は同国唯一の四年制大学。師範学校としてスタートしたが、現在は教育学部以外に医学部、工学部、経済経営学部など複数の学部を持つ総合大学となっている。また夜間部もあり、社会人のリカレント教育を行っている。社会科学部は中心キャンパスである首都ビエンチャン郊外のドンドク・キャンパスに立地する学部で、地理学、歴史学、政治学、社会学などの教育を担当する。



押見立教大総長とカンプー先生



東京滞在中、カンパー先生とチャンベン先生には立教大学における観光教育の現場の視察、教授法や教材に関する研修をしていただいたほか、東京の観光の現状も視察していただいた。



ハワイ大学との共同セミナー（2002年ベトナム・ハノイ）



観光学部独自の 三校交流協定コンソーシアム

観光学部は、ハワイ大学旅行産業学部、香港理工大學ホテル観光経営学部と三者交流協定を結んでいます。この3校はアジア太平洋地域を代表する観光教育機関として、互いに協力しながら、共同教育プログラム、教員交換、国際共同研究、途上国における観光教育支援などの事業を推進しています。もちろん学生レベルの交流も短期訪問、短期留学など、三校交流協定を軸に行われます。またこのコンソーシアムにはいくつもの有力大学が繋がっており、お互いのネットワークを共有しながら、教育を展開します。観光学部は積極的に欧米からオセアニアまで幅広い学部独自のネットワークを拡大していきます。

学部国際交流の展望について

稲垣勉（観光学部長）

大学における国際交流は、海外大学との間で互恵的な関係を結ぶものです。この国際交流には、主に三つの目的があります。まず第一に、提携した大学と共同で研究・調査プロジェクトを立ち上げる研究協力です。第二は、教員が相互に訪問する研究者交換であり、研究・研修の機会を相互に提供しあうというものです。第三は、学生交換、つまり両校の学生が互いに留学生として相手校で学ぶというものです。いわば両校が互いの教育リソースを提供しあって教育機会の拡大を図ろうというものといえましょう。

本学部の国際交流も基本的にこのパターンを踏襲しています。とはいえ、観光学部という独特のポジションや教育内容の独自性ゆえに、立教大学主体の提携校の枠内では必ずしも取りきれません。このため自分たちに相応しいパートナー選びが必要となります。観光学の教育のフィールドは国内にとどまらず海外に広がっています。観光学部にとって海外大学との強固な協力関係はきわめて重要です。現在、海外30校との間でパートナーシップを結ぶ構想があり、すでに20校以上の大学と協定を結び、また協力交渉の最終段階にあります。

なかでもコアとなるのが、観光学部独自の三校交流協定コンソーシアムです。協定校である香港理工大学とハワイ州立大学とのトライアングル協定が調印されたのは2003年です。協定に至る過程では、ハワイ大と共同でベトナムの観光関係の官僚や国営ホテル幹部を集めたセミナーなど、さまざまなプログラムが実施され、香港理工大学からはホテル観光経営学部長が特任教授として立教大学に着任するなど、強いパートナーシップが築かれてきました。またラオス国立大学社会科学部観光ホテル経営学科の立ち上げ支援も数ある国際交流のひとつの姿です（42ページ参照）。これらもアジアにおける本学部の位置付けから、ミッションとして途上国における観光教育支援の要請に対してより力強く応えていかなければなりません。

これらの国際交流はもちろん学生の教育にも波及していきます。2006年4月の交流文化学科の新設にともない、海外での教育体験やフィールド体験を通じて、問題意識を形成する教育を実施するため、短期留学の受け入れや現地での観光教育プログラムのサポートのための海外のネットワークづくりが重要になりつつあります。これには信頼できる協定校が欠かせません。

本学部では、国際化や多文化教育をより進めるために、グローバル・コミュニケーション・ツールとしての英語力の向上はもちろん、英語以外の語学教育も積極的に推進していきます。06年度からは全学共通カリキュラムとは別枠で初歩のベトナム語の講義を始めることも予定されていますし、留学生を対象とした多文化教育という意味で、日本における生活体験や文化体験を深めるための新しいプログラムを日本の学生と一緒にすることも計画されています。

欧米だけでなく、アジア・オセアニア・中国など多様な広がりを持ち、世界のさまざまな国々で独自のネットワークを使った教育を提供できること。それが本学部の国際交流の目指すところです。

*観光学部の国際交流については下記URLを参照。

http://www.rikkyo.ne.jp/grp/tourism/study_ab/index.html

2006年度 立教大学観光研究所 公開講座

立教大学観光研究所では、以下の2つの
観光産業の入門的公開講座を実施しています。
学生はもちろん、社会人など広く受講者を受け入れています。

●旅行業講座

「国内旅行業務取扱管理者試験」 「総合旅行業務取扱管理者試験」 のための準備講座

(2006年4月開講7月修了)

「旅行業講座」は、毎年10月に全国で行われる国家試験「総合旅行業務取扱管理者試験」とそれに先立ち9月に行われる「国内旅行業務取扱管理者試験」のための準備講座です。旅行業界とその業務に関心を持つ人たちが受講しています。旅行業に必要な専門的、かつ実際の知識を一流の講師陣が、実務経験のない人にもわかりやすく講義します。講義内容では、旅行業法から海外・国内観光資源、旅行実務などの幅広い内容を扱います。

●ホスピタリティ・マネジメント講座

宿泊・外食産業の理論と経営、 最新動向を学ぶ

(2006年9月末開講12月修了)

ホテル・旅館業・外食産業を中心とするサービス産業は、今日「ホスピタリティ産業」と呼ばれています。「ホスピタリティ・マネジメント講座」では、ホスピタリティ産業の基本理念から、マネジメントの基礎理論、マーケティング、人事、営業企画、法律、最新の業界動向といった幅広い内容まで、業界の第一線の実務家を講師に招いて講義を行います。2006年度は会計の分野も充実した内容になっています。

問い合わせ

立教大学観光研究所事務局

(池袋キャンパスミツチエル館)

TEL 03-3985-2577 FAX 03-3985-0279

Email : kanken@tr.rikkyo.ac.jp

詳しい講義内容、受講申し込みについては

<http://www.rikkyo.ne.jp/grp/kanken/>



次号予告

2006年7月刊行予定

特集

交流拠点としての ホテル

交流文化

03

2006年1月20日発行

発行人	稲垣勉
編集人	大橋健一
デザイン	望月昭秀
印刷	こだま印刷株式会社

問い合わせ先

立教大学観光学部

〒352-8558 埼玉県新座市北野1-2-26

TEL 048-471-7375

<http://www.rikkyo.ne.jp/grp/tourism/>

*本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

執筆者紹介 (50音順)

稲垣勉

(いながき・つとむ) 観光学部長

1973年立教大学社会学部観光学科卒業、1976年同大学院社会学研究科修士課程修了。横浜商科大学助教授を経て1987年より本学勤務。1994～95年ヴァージニア工科大学客員教授、2000～01年ハワイ大学客員教授。主著に『観光産業の知識』、*Japanese Tourists* (共編) など。

岩田晋典

(いわた・しんすけ)

立教大学大学院文学研究科修士、博士(文学)。立教大学・明海大学非常勤講師。文化人類学専攻。スリナムおよび日本をフィールドに研究を展開。主要論文に「スリナム共和国都市部における『アフロ・スリナム人』とその他の黒人エスニシティ」。

大橋健一

(おおはし・けんいち) 観光学部教授

都市人類学・都市社会学専攻。1984年立教大学社会学部社会学科卒業。同大学院社会学研究科博士課程前期課程修了。主要著作に『都市エスニシティの社会学』、『香港社会の人類学』、『アジア都市文化の可能性』、『観光のまなざし』の転回(以上共著)など。

鈴木涼太郎

(すずき・りょうたろう)

立教大学大学院観光学研究科博士課程後期課程在学。川村学園女子大学人間文化学部非常勤講師。専門領域は、観光文化論、観光人類学。

張展鴻

(シドニー・チョン)

香港中文大学人類学系準教授。香港生まれ。大阪大学で博士号(人類学)を取得。日本、香港、南中国をフィールドとし映像人類学、観光人類学、食文化の研究を行う。編著書に *The Globalization of Chinese Food*, Routledge Curzon Press, 2002 などがある。

中西裕二

(なかにし・ゆうじ)

1961年生まれ。慶應義塾大学大学院社会学研究科単位取得満期退学後、1991年より福岡大学に勤務。現在福岡大学人文学部教授。専門は文化人類学、民俗学。日本とベトナムをフィールドに、宗教・社会・民俗文化に関する幅広い現地調査を行っている。2006年4月より本学観光学部交流文化学科に着任予定。