

目的 5千年の歴史を有する中国では、文明の進化につれ、自然観を礎として不老長寿の実現を求める独特な思想に培われた食文化思想の民族への浸透を見逃せない。広汎な食文化に深い洞察をなした中国文明と、その思想背景を絶やすことなく継承し、他に類を見ないとも評される多種多彩な中国料理の本質を、確固たる思想と伝統に育まれた中国食文化の中に探ることを目的とした。

方法 中国歴代の国家のなかで、最も広大な地域を270年間にわたり支配した中国史上最後の王朝である清朝宮廷で上卓された、現在の北京料理の源流である宮廷料理を再現した文献「中国宮廷食譜」を中心に、当時、使用された餐具・調理素材などを本草学的に考察し、食文化および食志向における東洋的・民族的思想の存在を調査・分析した。

結果 食素材の豊富さと料理の多様性を誇る中国料理のなかに独特の食文化を開花させた清朝宮廷に潜むたと考えられる食に対する思想と姿勢には、

- (1) 食に対する觀念的な福録壽の思想
- (2) 医食同源に対する実践的な思想
- (3) 宴席での王朝の権威を誇示する政治的配慮
- (4) 食すなむち福録壽の分配という忠恕の精神と報効的忠誠心への期待と言う政策的思想
- (5) 「食即医」思想から、薬として食素材をいかに美的に摂取するかの耽美的な思想などの存在が考察できた。