

雲南の食の世界 ～過橋米線のふるさとを訪ねて～

茂田井 円

立教大学アジア地域研究所

雲南のファストフードの代表格にして日常食としても老若男女を問わず愛され、食のトップバッターであり続けている、米線。なかで 5 元から 100 元まで幅広くメニューのある「過橋米線」を取り上げる。

1. 過橋米線（グオチャオ・ミーシェン）

鶏スープに、客が自分で小皿に盛られた薄切り生肉から生野菜、漬け物、湯葉などを次々と投入し、最後に厨房で茹で揚げたばかりの米線を入れて食べる。スープは塩味ベースの淡泊な味なので、客席に置かれた刻み唐辛子や醤油、山椒などを入れて、好みの味に整えることができる。

入っているもの

生豚肉、魚の刺身、うずらの生卵

ゆでた鶏肉、宣威ハム、鶏皮のフライ

ニラ、もやし、ゆば、キクラゲ、ネギの花、菊の花びら

米線

ネギ、香菜 / 好みで、刻みネギ、唐辛子、花山椒、油

高額な過橋米線の場合、更に蜂の子、竹虫のフライ（タケツトガの幼虫）、汽鍋鶏など雲南特産食品が副食に付く。

2. 過橋米線はじめて物語

- **蒙自説**—南湖で科挙の合格を目指す夫に、妻が考えた夜食料理。南湖の橋を渡って夜食を届けたことから「過橋」と名付けられた。（ポイント：スープの上にたっぷり鶏油を浮かせて冷めないようにする）

蒙自の南湖

現在、南湖公園として整備され、総面積約 41 万平方_米（東京ドーム 9 個弱の広さ）。

「縣城の南に草湖あり。常に水涸れ、大雨至れば湖となる。之を又、学海とも云う」（米内山庸夫『雲南四川踏査記』1910 年に蒙自を訪れた折の見聞より / 昭和 15 年改造社刊。）

「冬春干涸、野草叢生、時人称して草湖と為す。明嘉靖 31 年（1552 年）…」（蒙自縣志、1993 年）
1552 年、臨安知府の章士元が東南部の泉を南湖に注ぎ入れて現在の景観を造った。その後も浚渫しては、小山を築き、亭を設けた。1944 年には中国国民党軍が干上がった南湖でさとうきびの栽培を始め、群衆の猛反対で反省して浚渫工事をし、さらに小島を一つ造った。

「妻がこの橋を渡って夫に夜食を届ける」というには橋は長く、湖らしい景観の時期も雨期（4 月から 9 月ごろ）限定で、何年も刻苦勉励する科挙の勉強場所としては相応しくなさそうなことから、蒙自説はフィクションの色が濃い。

- **建水説**—清の咸豊2年(1852年)、建水城東門内に開店した料理店「宝興樓」があった。その店に李景椿という進士が通い、料理人に指図して作らせた。李は毎日、豚の背肉を市場で買って通ったという。李景椿は毎日、城門内に入るために鎖龍橋を渡り、また井ぶりから井ぶりへと麵を入れる様子が橋を渡したように見えることから、店主に料理の名を聞かれた際、とっさに「過橋」と答え、名となった。(ポイント：李景椿が官僚として赴任した山西省で食べた「しゃぶしゃぶ」がヒント。当初は、豚の脂を浮かべ、更にマコモタケの葉でフタをした。… 劉世清(1917年生まれ)家譜より。

「李景椿 字松阿。道光乙未進士。任山西寶徳州。教養有方、政聲卓著。子子乾署直隸磁州亦能繼志述事焉。」 (『続修建水縣志』民國9年<1920年刊>より)

註1、道光乙未：道光15年=1836年

註2、山西寶徳州：寶は保の誤字と思われる。現在の山西省忻州市保徳県(山西省の最北西部。太原市と榆林市の中間付近。石炭や鉄鉱石、石灰石などの鉱物資源が豊富。

註3、直隸磁州：現在の河北省邯鄲市磁縣のこと。

「保徳、故樓煩郡、地僻萬山、壤鄰邊陲、斥鹵崎仄之為田、盜賊戎馬之昵野、干泥代食、盆科列旨、所謂瘠地窮土非耶？僅有黃河一水足以限虜、而冲流奔迸之患、几令三農蹙額、動賦蜚鴻、以故迭得是郡者、往往攢眉以應、誠難之矣。」 (『保徳州志』序、乾隆50年<1785年刊>より)

- **文山説**—名物「チュン肉米線」(湯面に肉の浮いたミーシエン)を基礎に発展したという説。(ポイント：当地で盛んに食べられていることから。)(1980年初『滇報』)
- **階級闘争説**—「生のまま長い橋を渡り、火を使わずして煮込まれた食品を作れ。さもないと税を10倍にするぞ」という汚職官吏のムチャな「お触れ」に奮起して、彝族の厨師が受けて立つ。彼は、妻が朝に差し入れたチキンスープが冷めなかったことから、考え付く。(『中国食品報』1984年7月27日)
- **大理説**
黒竜江省のチチハルで見かけた「雲之南、過橋米線」店の由来書きによる。内容は蒙自説とほぼ同じだが、場所は雲南の古都・大理へと変わり、勉学に励んだ夫は科挙で第一位となる「状元」になった。

3. 蒙自県 / 建水県などの概要

中国の行政区画は、大別すると省一県一郷となる。さらに省と県の間には、地級行政区と呼ばれる「(地級)市、地区、自治州など」が存在する。但し個旧市の場合は、1980年代からの工業化にともなう都市化により置かれた、県と同等クラスの県級市である。

(1) **蒙自県**：人口39万人。漢、彝、苗、回族など19民族が暮らす。漢族が88%を占める。滇南の交通の要衝地。とくに1884年から1910年にかけては国内外問わず、商人らが流入し、人口は3万人から一気に6万人へと増加した。ザクロの郷としても知られ、沿道には見渡す限りザクロの木が植わる。

1883年(光緒9年)中仏戦争勃発。

1884年(光緒10年)フランス政府との条約により、蒙自に通商のためフランス領事館が設置される。

1887年(光緒13年)税関業務が開始。(本格的に開始されるのは1889年)

フランス、ドイツ、イタリア、アメリカ、イギリス、デンマーク、日本などの領事館ができる。

蒙自に置かれた主な洋行：フランス 6、イギリス 5、ドイツ 3、ギリシャ 3、イタリア 1、日本 1、アメリカ 1
洋行：中国での外国人が経営する貿易商社のこと。

和田洋行（日本）：1909 年（宣統元年）開業。城東門内百歳坊で日本の仁丹などを販売。漢方や雑貨、手工芸品、銅銭を日本に出荷していた。辛亥革命後は昆明に移り、昆明保田洋行に吸収される。

1899 年（光緒 25 年） 蒙自で地元民による外国人排斥を目的にした暴動勃発。

蒙自・個旧一帯は、欧米人が鉄道を敷設するために大量に耕地を占有していた。しかしその真の目的は、『個旧の錫鉱を奪取するため…』と噂に聞き、外国人排斥を目的にした暴動勃発。首謀者は蒙自の楊自元（鉱山主、弟は農民）。彼は農民数千人を率いて蒙自城に討ち入るも、失敗。

1910 年（宣統 2 年） デン越鉄道が開通（ベトナム・ハイフォンー昆明間を 27 日半から 3 日半に短縮）、蒙自を通過。雲南の対外貿易の中心が、鉄道の開通で昆明に移る。

1921 年（民国 10 年） 個旧と蒙自を結ぶ個碧線が開通。

1938 年 北京、清華、南開、各大学が戦火を避けて昆明へ疎開し、西南連合大学と名乗る。校舎不足のため文学院と法商学院は蒙自に開校。（ただし蒙自には 5 月から 1 学期間のみしかおらず、9 月には昆明へ移動した。）

【参考】蒙自（モンズ）の地名の由来。（『蒙自県志』1995 年、中華書局）

- ① 白彝が蒙自県境の山を「目則（ムーズ）」（白彝の言葉に漢字を当てた）の言葉が漢語になまった。〔元史地理志〕
- ② 南詔国の蒙氏が、蒙自県を支配下に置いた時に名が付いた。〔康熙年間の蒙自県志建置沿革〕

(2) 建水県：蒙自より個旧市を隔てて 65 キロ東。現在、人口は約 55 万で蒙自の 39 万、個旧の 39 万（2004 年統計）と比べても、紅河ハニ族彝族自治州で最大規模を誇る。豊かなアルカリ水の質の良さで知られる井戸が町のあちこちにあり、その水を利用した豆腐が有名。この街で作られた天日干しの「臭豆腐」は炭火で焼く。老若男女のおつまみ「焼豆腐」として、155 キロ離れた昆明まで運ばれてくる雲南名物。

建水はまた蒙自とともに往時の交通の要衝だった。科挙の合格者は、清の時代には合計 32 人の進士を輩出。これは蒙自の 23 人をしのぐ数である。

(3) 文山県：建水より東に 100 キロほどのところ。人口 43 万人。漢、壮、彝、苗、瑶族などが住み、建水と並び称される古都。古来、「銅鼓」と呼ばれる 3 歳の子供ならすっぽりとおさまりそうな青銅器が出土する地域としても有名。近年「文山銅鼓」の街として大々的に売り出している。

(4) 個旧市：最高海拔 2740 米、最低海拔 150 米。市区海拔 1688 米。以前は蒙自県に属していたが、1885 年（光緒 11 年）個旧庁が置かれ、鉱産業務の専門部署が設置された。
錫の生産量 92 万トン。中国全土の錫生産量の 70%以上を占める。（2008 年新華社雲南分社インターネットセンター）

4. 過橋米線の伝播はデン越鉄路にのって

1910 年に開通したベトナムのハノイと昆明を結ぶ「デン越鉄路」の開通で、「過橋米線」は、建水、蒙自の地方の味から、155 キロ離れた省都・昆明へと進出し「雲南の味」となった。

【歴史】

1920年、個旧出身の孫法が昆明に「仁和園食館」という過橋米線の店を開く。

「過橋米線は（昆明に）光緒年間（1875～1909年）に伝えられ、三牌坊で開いたのが最も早い。」
（『昆明市志長編』巻6）とあるが、仁和園は三牌坊にあった。この店を指すのだろう。三牌坊は当時、昆明で唯一の西洋料理店もあるほどの繁華街（今も昆明の中心的百貨店が並び立つ場所の一角）。そこで新メニューとして過橋米線を売り出した。

1930年、玉溪の涼米線売りだった戴応徳と范云鑫が、昆明の羊市口で徳鑫園を開業。

1938年、福華園が開業（当時は普通の麵舗、【知名度】の項参照）

1961年、郭沫若が《茶花詩》で過橋米線を詠う。

1978年、「蒙自正宗過橋米線」の正統後継者と自称する王徳文が過橋米線を中南海で制作し、中国商業部で金賞を受賞。（その後、王家は1988年に昆明に進出。現在、蒙自で「蒙自王記菊花過橋米線」店を経営中。）

1981年、福華園（*）は過橋米線専門店に衣替え。

1989年、中国商業部「慶祝国慶40周年」行事で「地方風味名特食品」の第1位である金賞を、徳鑫園（1972年に昆明市飲食公司により再建）が受賞。（<http://www.shxb.net> [2009-2-17 10:56:52] 云南信息）

【知名度】

* 福華園は過橋米線店になる前は鶏蛋麵の店として有名だった。

1928年に東亜同文書院の学生7名がデン越鉄道で昆明入りしたときの日記に、次の一文がある。

「鶏蛋麵ト云フノヲ馳走ニナッテ帰ル」

（『東亜同文書院・中国調査旅行記録 第3巻 中国を越えて』編著者藤田佳久、大明堂、1998年）

今も昆明で6店舗の過橋米線店を営む「福華園」の由緒書きに、「鶏蛋麵」の記述がある。

「福華園は1938年、（昆明の繁華街である）『南華街』で開業した当初、人工鶏蛋麵と米線の上に豚肉をよく煮込み、唐辛子と花山椒、漬け物などで真っ赤に味付けした（激辛味噌風のおんかけを盛った）『火+巴）肉米線』で名をなした。」

1981年に過橋米線店に衣替えの後、現在まで、昆明の老舗店として営業中。

この店の歴史はミーシエンの流行をよく表しているのではないかと思う。

過橋米線の由来が100年以上前だとしても、しばらくの間はスタンダードではなかった。1970年代に中南海で認められ、その後、鄧小平が改革開放路線へと舵を切った80年代に雲南で一大ブームが訪れた、といえるのではないか。

5. 米線の作り方

（1）概要

米線とは、米を轆いた粉から作られた麵。

材料は、うるち米を使う。なかでも米線に最も適しているのはインディカ米。水の吸い込みがよく（水に溶け）、粘らない（つまりアミロースが多い）ため、あのつるりとしたコシが生まれる。

然もインディカ米の早稲が多く使われている。（湖南省など）

早稲と晩稲とがあるインディカ米のなかで、米線などにほぼ全量が使われているのが早稲。栽培期

間の長い晩稲は、栽培期間の短い早稲より、炊くと断然「味」がいい。だから晩稲はスーパーに回り、早稲はたとえ産地であっても加工ルートに直行し、一般に出回することはほとんどないという。(北京中央電視台「健康消費全知道」一大米、2009年2月9日、国家糧油質量監督檢驗センター主任・北京市糧油食品檢驗所の所長・周光俊)

(2) 【最も古い作り方の記録】

『齊民要術』… 北魏の賈思勰が6世紀前半に著した総合的農学書。

栽培技術などの他、340あまりの食品加工、料理の方法が具体的に述べられている。今日でも通用する料理法は数多い。

ア. 『齊民要術』に餅法として15通り挙げられている中に、米線の起源といわれる記述がある。

《食次》曰：“粢：〔一名‘乱積’。〕用秬稻米，絹罗之。蜜和水，水蜜中半，以和米屑。厚薄令竹杓中下—先试，不下，更与水蜜。作竹杓：容一升許，其下節，概作孔。竹杓中，下沥五升鑊裏，膏脂煮之。熟，三分之一鑊中也。”

「《食次》に曰く“粢”という。秬稻米を用い、之を絹羅す。蜜を水と和し、水蜜中半として、以て米屑と和す。厚く薄く竹勺の中より下せしめ、まず試して下さざれば、更に水蜜を与える。作した竹勺に一升ばかりを容れ、その下の節に概く孔を作す。竹勺の中より下に5升鑊の裏に瀝（したた）れば、膏脂して之を煮る。3分の1を熟するは鑊の中においてするなり。」

《食次》の粢の作り方 (ア. の意識)

- ① もち米をできるだけ細かく磨碎して粉にし、
- ③ 蜜と水を加えながら先ほどの細かくした米粉と、よく混ぜ合わせる。
- ④ 竹勺にそれを入れる。まず試しにやってみて、下に垂れないようならさらに①を加え整える。
- ⑤ 勺に一升ずつ入れて、その下の節に密集して穴を作り、5升したたり落ちたところで、
- ⑥ 鍋に入れて茹であげる。

註1、《食次》：『隋書』に記載のある《食餞次第法》のことで、南宋のときに散逸。

註2、鑊：3本足の鼎。

註3、概：しげし。稠蜜。

イ. 『齊民要術』の「粉餅」の項も米線の起源といわれている。

粉餅法：以成稠肉臠汁，接沸澣英粉，〔若用粗粉，脆而不美；不以湯澣，則生不中食。〕如环餅面，先剛澣，以手痛揉，令极軟熟；更以臠汁澣，令极澤鍊鍊然。割取牛角，似匙面大，钻作六七小孔，仅容粗麻線。若作“水引”形者，更割牛角，開四五孔，仅容韭叶。取新帛细·两段，各方尺半，依角大小，凿去中央，綴角著·。〔以钻钻之，密綴勿令漏粉。用訖，洗，举，得二十年用。〕裹盛澣粉，斂四角，临沸汤上擲出，熟煮。臠澣。若著酪中及胡麻饮中者，真类玉色，穉穉著牙，与好面不殊。〔一名“擲餅”。著酪中者，直用白汤澣之，不须肉汁。〕

要約すると、

豆のデンプンを肉汁でこね、麻糸が通る程度の穴をあけた牛の角に入れて熱湯の中で押し出し、煮あげて製品とする。デンプンなので、これはハルサメの製法。

「肉汁こそ使わないが、この『粉餅』こそ、米線の作り方そっくり」という。（『雲南過橋米線機密』関明主編、雲南科技出版、2008年）

*『中国食物事典』のハルサメ（粉糸）の項に、『齊民要術』に製法が出ており、製造の基本は現在と変わらない、珍しい加工食品である。」としてイ. の部分を掲載している。

ウ. 米粉（ビーフン）の作り方

【現代の米粉（ビーフン）の製法】（『中国食物事典』田中静一編著、洪光住監修、柴田書店、1991年）より。

- ① 米を水中に6～7時間浸し浸ける。
- ② 精米したもち米を（石臼で）加水しながらできるだけ細かく磨砕する。
- ③ 生精米と熟米粉を加水しながら混合してよく混ぜ合わせる。
- ④ 布袋に入れてできるだけ強く、水分を除去する。水分が多いと後の作業が不便である。
- ⑤ 水分を除去したものの半分を蒸熟する。
- ⑥ 穴を開けた容器に前期混合米粉を入れて上から押さえながら沸水中に落として米粉糸状にする。

エ. 蒙自の「橋香園過橋米線城」内の過橋米線博物館で展示されていた米線の作り方 … 参考

伝統的な米線・酸漿米線（＝粗米線）

- ① 米を24時間水に浸してから、粉にし（昔は石臼を使っていた）、そのどろどろした状態のまま清潔な布袋に入れて、吊して発酵させる。
- ② 布袋のまま、上に大石を載せて圧力をかけ、脱水する（24～36時間）
- ③ 脱水処理したものを木桶に入れ、木の棒でつついて砕いた後、丸い球状にまるめて、グラグラの鍋に入れて70%ぐらいの蒸し具合で取り出す。
- ④ 再び砕いて円柱状に揉む。これを蒙自の彝族の人は「対娘」と呼ぶ。
- ⑤ 圧搾機に入れて細長い米線へと絞り出す。これを鍋に入れ3分間前後煮る。
- ⑥ 冷たい水に浸して洗い、製品となる。

今も作り方の基本は同じ。ただ技術が向上し、布袋に入れ徐々に脱水する必要がなくなったので、蒙自では発酵時間を短く（6～20時間）した半発酵の甜漿米線（水米線ともいう）も食べられている。

(3) 米線よもやま話

中国では、日本よりはるかに昔から石臼が発達していたので、米もひいて使う方法が考えられた。韓国、朝鮮の冷麺などもデンプン粉とそば粉を同量混ぜて、よくこねて、底に穴の空いた筒で押し出し、沸騰した湯で煮たものである。

ア. 雲南での米線

雲南の米線は2つの系統に大別される。

- 1) 酸漿米線 … 白米を発酵させた後に潰して作られる伝統的な方法。
- 2) 干漿米線 … 白米を発酵させずに、すぐに粉にして機械で押し潰し、摩擦熱で糊化して成型。それを晒し干しにしたもの。

雲南の人がもっとも愛するのは、ツルンとした喉ごしと、白米の香りと甘さが感じられる酸漿米線。昼どきには出来立ての酸漿米線をカゴや木箱に並べて入れ、米線食堂へと運ぶ小僧さんの姿を見かけることも多かった。

昆明でよく売れる米線の発酵時間は、24 ～ 36 時間ほど。蒙自の正統派を自認する人達は、それより短く 6 ～ 20 時間ほどである。この違いは、米本来の甘さを残すためだという。

イ. 酸漿米線

「酸漿」とはいえ、実際、食べ較べてみても、発酵した味、風味などは感じられなかった。むしろ、スープに豆板醤や漬け物などをトッピングするので、そちらの酸っぱさが勝り、麺の酸っぱさがあっても打ち消される模様。出来上がった酸漿米線の一部を種に、また新しい米に混ぜ入れて発酵させる、とのこと。

最近、東京でも米線店、若しくは過橋米線店が見られるようになった。だが、そこで用いられる米線は、例え本場・雲南からの空輸であっても、「干漿米線」であって「酸漿米線」ではない。雲南省外の米線もそう。現状では発酵した生の「酸漿米線」は、雲南以外では食べられない。(賞味期限 1 日のため)

ウ. 太いメンか、細いメンか？

「粗（ズー）または？細（スー）」と注文すると、雲南なまりでぶっきらぼうに確かめられることが多い。酸漿米線なら「粗」の太米線、干漿米線なら「細」米線というのが、雲南では一般的である。但し、太メン、細メンの定義は、地域によっても違うらしいので、注意する必要がある。

参考までに「太いのが『米粉』、細いのが『米線』」と、秦 明吾氏が述べていることを挙げておく。

【『米粉』『KY』『做人不能太 CNN』などに見られる中日対訳の難しさ】(名古屋大学言語文化部・国際言語文化研究科『言語文化論集』第 30 巻第 2 号 155 ページ、2009 年 3 月)

エ. 食の安全

- 1) 文革時には、米は配給制だった。その為、米を米線店に持っていき米線に加工して貰っていた。その折、米を水に浸ける時間を長くしたり、商品にならない碎米線を混ぜたりして、水分量を増し、質を落としたりしたため、米線の評判も悪くなった。
- 2) 現在でも、やはり極悪な店では、完成品を水につけ「水増し」したり、売れ残りを何日にも亘って売ったり、洗い落として売るなど、変質した米線がある。この為、昆明徳豊食品は 2006 年 8 月より全量を包装して清潔さをアピールし、販売拡大を目指している。また、2007 年 9 月より昆明市質量監督部からの通達により、すべての米線類は包装して売るよう、義務づけられている。(実際にはそれほど浸透していない…。)

【ご参考】雲南での様々な生活風景 / 街の様子など等、茂田井のブログ「雲南、見たり 聞いたり 感じたり」をご覧ください。 <http://blog.goo.ne.jp/madoka1994>