

# 地域糯米食文化に関する考察

## —南京市淳化街道咸墅村の事例研究—

Investigating the Regional Culture of Glutinous Rice Food  
-A Case Study on Xianshu Village, Chunhua Street in Nanjing City-

甘靖超\*  
Gan Jingchao

**Abstract** In recent years, with the development of urbanization, the traditional food culture of community is gradually disappearing. This paper, which discusses the traditional food made by glutinous rice, is a case study of a county located in a suburban area of Nanjing city, China. The fieldwork mainly includes surveys on the types of glutinous rice food in the focused area, their own cooking methods, and the time periods and frequency for using these food. By investigating these problems above, I describe the status of regional food culture of glutinous rice food.

### 1. はじめに

近年、中国は経済の高度成長によって、生活スタイルの変化が激しくなり、伝統食文化の伝承に新たな変化が見られてきた。これらの状況を踏まえながら、江蘇省南京市における糯米伝統食品の調査研究を行なった。糯米食品がいかなる儀礼にどのように利用されるか、その現状を把握することが目的である。

調査地としては農村景観が保持され、糯米食の風習がよく残る地域を考慮して、南京市郊外の江寧区淳化街道<sup>1)</sup>双岡社区咸墅村を選定した。調査期間は 2010 年 9 月 21 日、22 日、2011 年 1 月 6 日、7 日の 4 日間である。

### 2. 淳化街道の概要

淳化街道は、南京市南東部の江寧区の東に位置し、東部は鎮江句容市と、南部は湖熟街道と、西部は東山街道と、北部は湯山と隣接している。北宋淳化五年（公元 994 年）に、淳化鎮となり、千年以上の歴史を持っている。新中国成立後、数度の行政区分調整を経て、2006 年 3 月に土橋

鎮と合併し、南京市江寧区淳化街道となった。街道の中心部を国道 104 号線が走り、地形は北から南へと徐々に平らになっていって、平均海拔は 32 メートルである。面積は 132 平方キロメートルで、うち農用地は 47 平方キロメートルとなっている。



図 1: 淳化街道及びその周辺の街道の構成略図<sup>2)</sup>  
(矢印の示すところは咸墅村である。)

\*愛知工業大学基礎教育センター非常勤講師

なお、淳化街道は9つの社区に分かれ、人口が59000人、18553世帯が生活している(2010年10月時点)<sup>3)</sup>。主な農産物は米と茶であり、うち土橋地区産の「土橋真珠米」という米が名高い。

調査地である淳化街道双岡社区咸墅村は、360余りの世帯が生活している。主な生業が稲作農耕であった。その西部では、東山街道の「科学園」(先端科学産業団地)と「江寧大学城」(江寧キャンパスシティ)がある。2010年から、キャンパスシティや先端科学産業団地などの拡大建設計画の推進によって、当村における国有農耕地の徴収が始まった。2011年末まで、国有農耕地の徴収が完了し、住民集団所有の農耕地のみ残されている。各戸の農耕地面積は大幅に減少し、従来の水稲栽培が維持できなくなったという。

稲田の消失によって、稲作に関する民俗伝承も危機的な状況にある。このような背景のもと、当村の伝統糯米食の現状がどうなっているか。以下では、まず今回の調査結果をまとめる。

写真1：淳化街道咸墅村の農耕地<sup>4)</sup>



写真2:淳化街道咸墅村の民家

### 3. 淳化街道の糯米食文化

咸墅村では、主食が粳米となっている。それに対して、糯米食品は、用途によって、主に行事食、贈答品、または自家消費品に分かれる。その種類は、用途別で下記の10つがある。それぞれは、①旧正月の「方糕」、②元宵節の「湯円」、③端午の節句の「粽子」<sup>5)</sup>、④誕生祝いの「粿粿」<sup>6)</sup>、「団子」<sup>7)</sup>、⑤結納返しの「方糕」、⑥出産祝いの「方糕」、⑦上棟式の「方糕」、⑧結婚通達用の「雪片糕」、⑨葬式の儀礼食、贈答品としての「雪片糕」、⑩旧正月及び農繁期の「炒米」である。その中、①、②、③は年中の歳時儀礼に儀礼食として定期的に食用される。それに対して、④から⑨までは、人生儀礼において不定期に現れる。⑩はかつて非常食として限定される時期にしか食べないが、現在は不定期に利用するようになった。それぞれが何時から作られるようになったかについては明らかではないが、昔から伝承されてきたという。

上記した糯米食品を加工する際、さまざまな道具が必要となる。「粽子」と「炒米」以外には、製粉及び蒸し加工が欠かせないので、電動米製粉機と大型のかまど及び蒸し鍋が共に使用されている。一方、村では昔ながらの大型の石臼と石杵を保有している農家が3軒あるが、いずれも今は使っていない。

写真3：同村農家保有の石臼と



石 杵



写真4：電動米製粉機

1990年代末まで、それらの糯米食品は、旧正月を代表とする歳時儀礼や、誕生祝い、結納返しなどの人生儀礼においては、欠かせない存在だった。現在、旧暦年末の「方糕」搗きで村を賑わう光景は、もはや村人の記憶にとどまるものだけだった。一方、誕生祝などのために、不定期に糯米食品を作ることがしばしばある。このように、行事食としての糯米食品は、食用頻度が低下する傾向にある。また、伝統糯米食品に対する認識も変化している。つまり、備えなければならぬ行事食から、あってもなくてもよい存在、日常食生活を豊かにする脇役へと変っている。次に、

地域糯米食文化に関する考察  
—南京市淳化街道咸墅村の事例研究—

これらの糯米食品を定期的また不定期に利用されるものに分けて紹介しておきたい。

### 3.1 淳化街道における定期に利用される糯米食品

現在では、一年の中で定期的利用される糯米食品は、元宵節前後の「湯円」と端午の節句の「粽子」とがあげられる。旧正月の「方糕」は、結納返しなどに使用される「方糕」の搗き方と同じだが、現在どの家でも搗かないようになったので、ここで羅列することにとどめたい。また、かつて、農繁期及び旧正月に欠かせない「炒米」は、不定期に食用するようになったゆえ、次節で紹介することにする。

#### 3.1.1 元宵節の「湯円」

江南では、昔から旧正月15日の元宵節前後にゆでた「湯円」を食べる習慣があった。「湯円」は糯米の粉を原料として様々な具が入られた団子である。その起源は宋の時代(960~1279)の「浮円子」という食品であり、明清時代(1368~1911)以降、元宵節の行事食として全国的に広がった。<sup>8)</sup>



写真5：ゆでた「湯円」

咸墅村では、旧正月13日に糯米をしん粉にして、少量の水を入れてから、しん粉をこねて、ピンポン玉ほどの団子に成型し、そして砂糖、胡桃、ゴマ又は小豆餡で作られた具をその団子に入れ、甘い味の「湯円」を作るといふ。「湯円」は「tang yuan」と読み、「団円」(円満の意味)の発音の「tuan yuan」に似ているため、元宵節前後に「湯円」を食べるのは、一家団欒を祈願しようとする心情が働いているからである。

#### 3.1.2 端午の節句の「粽子」

旧暦5月5日の端午の節句が訪れる前、村の主婦は「粽子」の調理に忙しくなる。「粽子」は、水分を吸わせた糯米を、クマザサの葉で三角形に巻き包み、それをイグサや糸を巻いてとめた食品である。糯米に、醤油と塩で調味された肉又は棗や小豆などの具を入れることも多い。蒸したりゆでて加熱した後、葉を剥いて食べる。

端午の節句に「粽子」を食べるといふ習俗は、中国全国で広く伝承されている。「粽子」は文献面の初出が晋の周処(242~297)の『風土記』である。その起源に関する伝説はいくつあるが、南北朝時代の『荊楚歳時記』、『統齋諧記』の記載によると、屈原の故事がもっとも有力だとされる。<sup>9)</sup>



写真6：クマザサに包まれた「粽子」

屈原(BC343頃~BC277頃)は、戦国時代の楚の王族出身の政治家であり、楚の暗愚な君主や政争に絶望し、5月5日に汨羅江に投身した。後に民衆はこれを哀れんで、梅檀、アコモ、ササなどの葉で米の飯を包んで川に投げ入れ、屈原を祭るようになった。屈原の死は悲壮でありながら愛国の行為と広く認められるゆえ、その死霊は当然悪霊とは思われない。しかし、投身自殺という行為は非常の死であり、死者の恨みや無念さが残っており、ケガレが生じるに違いないと考えられた<sup>10)</sup>。さらに、漢の時代(BC206~220)の文献記載によれば、五月は疫病が発生し始める季節にあたり悪月といわれ、重五の日は一年で最も邪悪な日とされ、古くから攘災の歳事が行なわれてきた<sup>11)</sup>。

ゆえに、「粽子」を作る習俗など、端午の節句の要点は、邪悪を浄化し、ケガレをはらうことだったと見るべきであろう。ただし、現在の淳化街道咸墅村では、「粽子」は端午の節句における家族饗応の行事食であり、そして近隣、親族への贈答品としてしか認識されていないようである。元来の意味が欠如しているのが現状である。

なお、食の生産、流通事情の変化によって、「湯円」、「粽子」の日常化が進んでいる。食品工場の大量生産、スーパーをはじめとする販売店舗の増加によって、冷凍食品として現れた「湯円」、「粽子」は、もはや限定される時期にしか食られないものではない。年中入手できるので、日常の朝食や手軽の食事として、村人の食膳を賑わすようになった。

### 3.2 淳化街道における不定期に利用される糯米食品

「3. 淳化街道の糯米食文化」で紹介したように、人生儀礼において不定期に現れる糯米食品は、④誕生祝いの「粿粿」<sup>6)</sup>、「団子」<sup>7)</sup>、⑤結納返しの「方糕」、⑥出産祝いの「方糕」、⑦上棟式の「方糕」、⑧結婚通達用の「雪片糕」、⑨葬式の儀礼食、贈答品としての「雪片糕」、と 6 種類がある。非常食としての「炒米」を加えて、不定期に利用される糯米食品は 7 種類となる。その作り方に着目すると、4 つに大別することができる。以下では、この 4 つの作り方を紹介して、それぞれを通して反映されている食文化について考察してみたい。

#### 3.2.1 誕生祝いの「粿粿」と「団子」

取材を行なった C 氏夫婦<sup>12)</sup>の家で、誕生祝いに関する計 5 種類の糯米食品の調理方法を見せてもらった。糯米のしん粉を湯の沸いた鍋に入れて、湯がすべて蒸発するまで熱する。蒸したしん粉を適当なサイズの塊にこねて円盤状に押しした後、小豆やゴマの餡をのせて、円盤の縁を持ち上げて封をする。その餡入りのしん粉団子を縁起の良い図案のついた木造りの押し型に押し入れて成型する。押し型の形によって、成型される餅の形はそれぞれ違ってくる。成型された餅は、改めて蒸して食べる。その流れは、下記の写真のごとくである。



写真 7-①しん粉を蒸す



7-②蒸したしん粉をこねる



7-③蒸したしん粉を団子状にする



7-④餡をつめる



7-⑤押し型に入れて成型する

写真 7: 誕生祝いの「粿粿」、「団子」の加工の流れ図

(7-①、②、③、④、⑤)

地域糯米食文化に関する考察  
 ー南京市淳化街道咸墅村の事例研究ー

咸墅村では、赤子の初誕生時、数え年の10歳の誕生日、そして数え年20歳から10歳ごとの誕生日に、それぞれ誕生餅を作る習慣がある。赤子の初誕生祝いには、「和合粳粿」、「団子」と呼ばれる2種類の糯米食品を作って家族で分けて食べ、祝宴に来る親戚や近所の人にも贈る。初誕生時の「和合粳粿」は、蓮花(ハスの花)と蓮子(ハスの実)の模様に倣った餅であるのに対し、「団子」は上部のとがった丸めの餅である。



写真8: 初誕生祝いの  
「和合粳粿」



写真9: 初誕生祝いの「団子」



写真10: 「烏亀粳粿」



写真11: 「寿老人粳粿」



写真12: 「寿桃粳粿」

数え年10歳の誕生日には、「団子」は作らず、「和合粳粿」も代わりに「烏亀粳粿」を作る。数え年10歳以後は、「烏亀粳粿」を、「寿老人粳粿」と「寿桃粳粿」に作り変える。

なぜ誕生餅は形が異なっているか、それはいかなる想念

を表しているのか。以下では、現地調査のインタビューに基づいて、この2つの問題点をめぐって述べてみる。

蓮花は花托が蜂の巣のようであり、その中に蓮子がぎっしり詰まっているゆえ、子孫繁栄の象徴と考えられた。その上、中国語では、「蓮」は「連」(lian)と読み、「蓮子」といえば、「連生貴子」(子供が次々と生まれる)の省略が連想される。それは、中国の伝統的文化の根幹にまつわる「多子多福」(子供が多ければ多くほど幸福になる)という願望を端的に表している。

「団」は「丸い形のもの」のほかに「集まる」という意味を持つ。昔は病気で夭折する子供が多かったので、新生児が無事に成長できるかどうかは何よりも懸念された。淳化街道咸墅村の人たちは、新生児がねばねばした糯米食品のように親のそばに集まり、丈夫に成長してほしいという祈願を表すために、初誕生祝いの糯米食品を「団子」と名づける。

子供は数え年の10歳になって、大人の世界へと門出し、立身出世の兆しがいよいよ見えてくると思われる。淳化街道咸墅村では、10歳の誕生日に、「貴」と同音の「亀」の形の餅を作って祝うのは、吉獣の亀から富貴と長寿を授かってほしいという意味がある。

そして、数え年20歳からの誕生祝いに、寿老人と桃のように作られた餅を食べるのは、民間の寿老人信仰や仙桃信仰に因むのである。伝説では、寿老人は片手に瓢箪付きの杖をたずさえ、片手に桃を持っている長頭の老人と想像される。寿老人の瓢箪には長寿の不死の霊薬があり、その霊薬と桃をもらうと、人間が長寿になると思われる。また、西王母は誕生日に崑崙山の旛桃で諸神を供応し、みな不老不死になったという伝説が言い伝えられている。中国江南の民間では、寿老人と桃は長寿の象徴であり、さらに寿老人から仙桃を与えてもらうと長寿になると信じられるようになる。

このように、淳化街道咸墅村では、誕生日の祈願内容と民間信仰に基づいて、縁起の良い形の誕生祝いの糯米食品を作って食べていることがわかる。その中では、初誕生時の「和合粳粿」と「団子」に託する祈願は、幼児の無事成長と子孫繁栄をめぐる「家福」を求めることと見なすべきであろう。亀の糯米食品には、財産と地位、いわば「禄」への欲求が働いている。寿老人と桃の糯米食品は長寿長生を希求する心の表れである。また、空っぽな人間にならないようにと祈るため、「中空」の誕生餅が嫌われ、小豆やゴマなどの餡をいれなければならぬと咸墅村の主婦たちは述べている。

そうした誕生祝いの糯米食品を食べることは、少なくとも 3 重の意味が含まれる。その一つは、誕生祝いの当事者とその家族にとっては、誕生餅により福祿寿を授かることにある。もう一つは、祝宴に来る親戚や同村の近隣にとっては、その目出度さを分かちあって、自分、自家に福祿寿を招いてくれるという意味である。三つ目は、誕生祝いをきっかけにした糯米食品の贈答によって、親族又は共同生活集団との結束を強化することである。

### 3.2.2 「方糕」

誕生祝いのほか、結納返し、出産祝い、上棟式にも糯米食品が用いられるが、それらは餡子なしの「方糕」である。その作り方は、製粉、造形、加熱成型と 3 段階に分かれる。製粉後から、仕上がりまでの過程は、以下の写真を通して簡単に説明することにとどめる。



13-①しんこを型に詰める



13-②物差でしんこを均等に整える



13-③型に「蒸布」、「蒸板」を順に置く



13-④型をすばやく反転する



13-⑤造形後の生しんこ



13-⑥しんこの加熱成型



13-⑦蒸し上がった「方糕」

写真 13: 「方糕」加工の流れ図

(13-①、②、③、④、⑤、⑥、⑦)

地域糯米食文化に関する考察  
—南京市淳化街道咸墅村の事例研究—

咸墅村では、婚約する直前、嫁の実家はこの「方糕」を用意しておく。結納が届く当日、返礼として婚家に贈る。結納と「方糕」との交換は、婚約の双方が相手のことを承認すると意味している。嫁いだ娘が出産して、満1ヵ月になると、出産祝いの宴会が婚家で開かれる。その時、実家から再びお祝いの「方糕」を贈答する。

新築の上棟式では「方糕」が撒かれる。はじめの梁上げの儀式では、赤、緑色の菱形の布をつけた梁が持ち上げられ、それを柱に渡す時に、大工の代表が、吉祥の言葉をとなえながら、「方糕」餅を観覧者に撒く。観覧者は「方糕」を競いあい、盛り上がる。

「糕」は「gao」と読み、「高」の発音と同じである。このように婚約の契りといい、出産祝いのお土産といい、上棟式の贈答品といい、それらの目出度い時に、「方糕」を作るのは、新生児、新夫婦、新築が「高高在上」(人並みを超えて優れた状態)になるよう祝福するためである。なお、用意する「方糕」の数は、各家では家族と親戚の人数によって調整するが、重ねた2個を1組にして、58組、68組、88組など、いずれも端数を8にしなければならない。それは、8は昔から縁起の数字だと信じられており、その発音が「発達」の「発」にかけ、事業全般の発達、運勢の上昇、生命力の強さ、精神力のよさに連想しやすいからである。ただし、近年、婚約時の「方糕」の数量については、8の代わりに端数を9にする傾向にある。それは9の発音が「恒久」の「久」にかけて、共白髪まで添い遂げようと縁起を担ぐからである。

### 3.2.3 市販の「雪片糕」

「雪片糕」(「雲片糕」ともいう)は、みじん粉、砂糖、ゴマなどでねり、型に押し込んで焙炉で乾かした糯米食品である。場合によって、粳米と7:3の比率で割ることがある。それは自家製の糯米食品ではなく、専門の菓子屋または食品工場によって作られるものである。



写真14: 赤い紙に包装された「雪片糕」<sup>13)</sup>



写真15: 「雪片糕」の中身

「雪片糕」の主な用途は、結婚披露宴招待の品物、高齢者葬式の贈答品などである。結婚披露宴の日にちを間違えるために、嫁の実家は、「雪片糕」を餡と合わせて赤い袋に入れて、自家の親戚と近所の人々に配る慣習は、1995年前後まで伝承されてきた。

但し、そのお知らせの「雪片糕」が届いたら、受け取るかどうかはもう一つのポイントとなる。受け取ったら、当日披露宴に出席するかご祝儀を出すことと約束することに等しい。受け取ってもらわない場合は、親戚、近隣付き合いが、披露宴に出席するまでの親密さになっていないという相手の気持ちが暗黙裡に伝わる。つまり、「雪片糕」の贈答は、双方の社会関係の度合いを反映され、確認する機会ともなる。

現時点では、結婚披露宴の通達は、すでに招待状に変わってきた。電話で相手の都合を直接に確認してから、日を改めて招待状を送るのが、通常となっている。

葬式の場合は、咸墅村では出棺後、墓地から喪主の家に入ろうとする際に、玄関の前に置いておいた火鉢をまたいで、「雪片糕」、「平安干」(半乾燥の豆腐の薄い片)を食べなくてはならない。古くは人間の死は最大のケガレであり、墓地は「陰気」のこもった不浄の所と考えられた。「陽」の代表としての火鉢を跨ぐと、身についた「陰気」や不浄などを一掃できると信じられていた。

また、咸墅村では、喪主の家は、一刻も早く凶事から立ち直って、家運の縁起なおしを図るために、「雪片糕」を食べるようになった。それは、相変わらず「糕」と「高」の発音の連想に因むのである。なお、寿命が天から授かったものだという俗信のもとで、高齢者の長寿のお裾分けとして、「雪片糕」を返礼として葬式の参加者に贈る習慣がある。

### 3.2.4 「炒米」

「炒米」はその名の通り、炒り米で、さくさくした食感を持つ。材料は、糯米でも粳米でもいいが、粳米の栽培量は糯米の数倍となる故、粳米を材料にすることが多い。但し、糯米の炒米は、ねばねばして歯ごたえがよいと言われる。その加工は、下記の写真の流れのように、①湯通し、②炒り、③乾燥、④炒りと順に展開していく。



16-①糯米の湯通し



16-②糯米の炒り



16-③糯米の乾燥

写真 16 : 「炒米」の加工の流れ図

米の湯通しは、水分を米の芯まで十分に浸透させるため、3回に分けて研ぐ。冬季では、1回目の水温は70度を目安にするが、2回目と3回目は水温を少し下げなければならない。温度が高すぎると、米がべたべたになってしまうからである。逆に温度が低すぎると、水分が完全に吸い込むことができなくなるという。こうして研いだ米は、竹の籠に詰めて水を切ってから、さらに麻袋や棉入れなどを蓋にして一夜保温する必要がある。

翌日に断熱材としての砂を鍋で熱してから、米を少しずつ入れながら、半熟になるまで炒る。そして専用のスコップで止まらずに米を攪拌して乾燥させる。その乾燥方法は、地元の人々に「炕鍋子」または「扒鍋子」と呼ばれている。また、水蒸気を完全に追い出すために、米をもう一度鍋から竹のかごに詰め替えて自然に冷やす。

この時点、米粒の形状には顕著な変化が起きていないが、外側はすでに透明になり、中央部にはひびが見えてきた。噛んでみると、外側は硬いが、内側はやわらかいままである。

最後の炒りは、短時間で均等に加熱するために、一回で一茶碗単位の少量の米しか鍋に入れず、鍋の中の米をすばやく掻きまわして、ぱらぱらと雨が窓に当たるような音が聞こえると完成である。

完成した「炒米」は、冷めてからビニール袋に入れておけば、開封しない限り、冬季6ヵ月間、夏季1ヵ月間ぐらい、長く保存することができる。農繁期には、昼休みに畑のそばで「炒米」を食べると、家に帰って食事をしなくても済ませるといふ。また、一日の畑仕事が終わって、自宅で卵スープや砂糖水に「炒米」をかけて食べる光景は、1990年前後までの農繁期によく見られたという。また、最大の農閑期としての旧正月には、「炒米」を家族饗応や接客用の間食にしても喜ばれる。



写真 17 : 「炒米」の完成品



地域糯米食文化に関する考察  
—南京市淳化街道咸墅村の事例研究—

しかし、上述したように、「炒米」の加工はかなり手間をかける上、専用の道具や大型のかまどなども必要とする。そこで、「炒米」加工という副業が生まれた。1990年代半ばまでは、6月の農閑期、旧正月を間近に控える時期になると、加工依頼が殺到する。

咸墅村では、「炒米」加工を副業として家計を補う家は2軒ある。C氏はうちの1軒であり、「炒炒米的二宝家」<sup>14)</sup>と村人に呼ばれている。C氏の家は、祖父母の代から、村人から「炒米」加工の依頼を受けるようになった。本人は少年時代から親の手伝いをしており、22歳(1975年)に結婚してから、当主として始めた。

その加工費用は、500gの原材料につき、1970年代の0.4元から現在の2元まで徐々に上がってきた。通常、加工重量の最低限は20キロである。生活条件の改善につれて、手間をかけて代理加工を受けようとする意欲が弱まってきたと本人は語っていた。調査当日に20キロの糯米を材料にしてC家の主人一人で加工した。それを目安に計算すると、1日目の湯通しは約2時間、2日目は朝4時から6時50分まで3時間をかけた。写真16で示した①、②、③各段階は、それぞれ40分間、80分間、50分間となっている。燃料などのコストを除くと、半日間休まず働いても、大した収入にはならない

一方、食生活が豊かになればなるほど、「炒米」に対する需要も減ってきた。2007年から、もう1軒は「炒米」加工をやめて、C氏夫婦もほとんど依頼を受け取らないようになった。2010年に加工依頼が5件あったが、C家の主人は1件しか受け取らなかった。「本当は断りたいが、長年の村付き合いがあるので、仕方がなくて引きうけた」とC家の主人はそう語った。

#### 4 おわりに

こうした糯米食文化に関する調査データを整理すると、次のようにまとめられる。まずは、咸墅村では糯米食品が未だに多様に存在しているということである。次に、現在の糯米食文化の変化傾向である。儀礼食としては、全体的に衰弱の傾向が見られるが、「湯円」、「粽子」だけが非日常から日常へと変身していく現象が興味深い。最後は糯米食文化の伝承を支えている伝統意識である。食を通して幸福祈願を託して、集団関係を確認するという心理の反映である。

その意味で、次の2点を今後の研究課題として研究を進めていきたい。まず1点目は、多様な糯米食品がありなが

ら、異なる変化の傾向を示すその理由である2点目は、糯米食品の加工及び贈答を通じた集団社会の互助、分業の働き方である。

#### 注

- 1) 「街道」は行政区分の単位である。市、区、街道、社区、村と順になる。
- 2) 地方政府:淳化街道簡介, 江寧淳化街道ホームページ, URL<<http://ch.jndj.gov.cn/article/134/1328.Html>> (2012-03-01 閲覧)
- 3) 地方政府:淳化党建,江寧淳化街道ホームページ, URL<<http://ch.jndj.gov.cn/article/134/1328.Html>> (2012-03-01 閲覧)
- 4) 以下注のない写真はすべて筆者による撮影である
- 5) 日本の粽と区別するために、中国語名称の「粽子」で表記する。
- 6) 「粳粳」は「ババ」と読み、現地の糯団子の一種である。
- 7) 現地の糯団子の名称。
- 8) 陳連山:春節,河南教育学院学報, 26(2),2-3,2007.
- 9) 高丙中:端午節, 河南教育学院学報 26(2):1-2,2007.
- 10) 宋穎:端午節研究-伝統-国家与文化表述,中央民族大学博士学位論文,19,2007.
- 11) 宋穎:端午節研究-伝統-国家与文化表述,中央民族大学博士学位論文,20-25,2007.
- 12) C家の主人は1953年生まれ、咸墅村出身である。妻は1955年生まれ、同街道の淳化村出身、1975年に咸墅村に嫁いだ。
- 13) 南京小蘇州食品有限公司ホームページ, URL<[http://www.xszfood.cn/show\\_Pro.asp?ID=290](http://www.xszfood.cn/show_Pro.asp?ID=290)> (2010-10-06 閲覧)
- 14) 『炒米』炒りのC家」と意味している。「二宝」はC氏の名前である。

#### 参考文献

- 1 江寧区地方志办公室(編集):江寧区文化志,南京出版社,南京,2011.
- 2 江寧淳化街道ホームページ. <http://www.jnchjd.gov.cn/>
- 3 陳連山:春節,河南教育学院学報, 26(2),2-3,2007.
- 4 高丙中:端午節, 河南教育学院学報 26(2):1-2,2007.
- 5 宋穎:端午節研究-伝統-国家与文化表述,中央民族大学博士学位論文,19-25,2007.

(受理 平成24年3月19日)