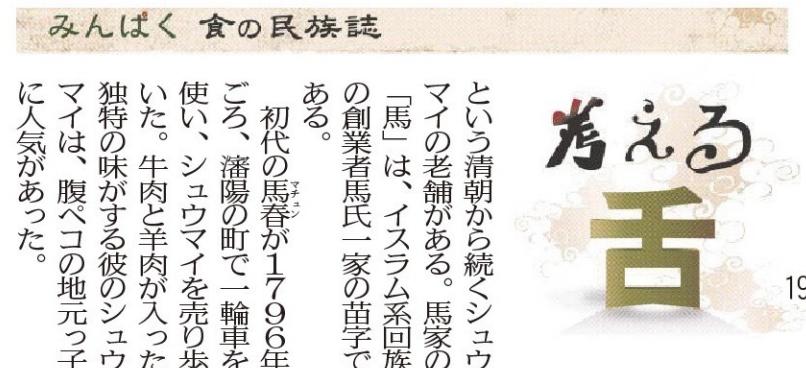


シウマイは、主食と副食が一緒に食べ物である。日本では中国料理の点心の一つとされ、よく食されている。シウマイは、17世紀末清初のころ、内モンゴルの西で生まれ、瀋陽、北京、天津まで広がり、さらに浙江、江苏、广东に南下し普及した。中国の北方では「烧麦」、南方では日本と同じように「焼売」と標記される。また、具として、北方では牛、羊と葱や大根を使うが、南では豚肉や餅米などを使う。

多民族が雜居してきた東北の瀋陽には、219年の歴史を誇る「馬家燒麥館」



## 中国のシウマイ

韓敏



## 嗜好に応じ進化する庶民の食

伝統の調理技法を継承

就任した馬繼庭も、店の味を守り、後継者を育てた。彼が87年に定年退職した後、一番弟子の田雨森が師匠の味と技法を守りながら、人々の食の嗜好の変化に応じ、牛や羊のほか、エビ、野菜、椎茸などの素材を使って新たに30種類のシユウマイを開発した。この店は2006年に中国商务部に第1次「中国老舗」に認定され、その調理技法も11年遼寧省無形文化遺産に認定された。

馬家シユウマイが愛されつづけてきた人気の秘密は、厳選された素材、手作りの味と庶民も手が届く値段の安さにある。これは馬家シユウマイの原点でもある。現在は地元民のほかに、国内外の観光客も訪れている。調理技法伝承人の田さんは日本、アメリカ、韓国、台湾、香港などによばれ、文化交流をしている。

中国北部で生まれたシユウマイは、人の移動とともに南に定着し、さらに海を渡って、台湾、香港、日本などに広がってきた。シユウマイの中身も牛や羊から、海鮮、野菜などバリエーションを増やしている。

このようにシユウマイは民族と時代を越えて、どうり着いた土地の人々に愛され、化しつづけている。

(国立民族学博物館教授)