

**香港における日本食の軌跡：記憶、正統性、変容**  
**The Diverse Trajectories of Japanese Food in Hong Kong:**  
**Memories, Authenticity and Transformations**

**青山 玲二郎**  
**香港理工大学**

**要旨**

近年、香港の胃袋を日本のラーメンや寿司が席卷している。日本食が現在のように人気となった歴史的経緯を、「出前一丁」と「サーモン寿司」という二つの具体例から検証する。香港では戦前から現在まで、その時ごとの日本が記憶され、その時々日本食が受容されてきた。香港の日本食は日本の日本食に常に影響されながらも独自の伝統を築いて来ている。

**キーワード：**

日本食、サーモン寿司、出前一丁、香港、広東料理

## 1. 海外の日本食

海外の日本食は否定的に語られてきた。しゃぶしゃぶなのにステーキのように分厚い肉、てんぷらの衣がゴムのようで噛み切れない、刺身はなまぬるく食後に生臭さが口に残る、日本の常識では考えられない品質の料理がアジアでもアメリカでも地域を超えて伝えられてきた。

香港に三十年以上住んでいる日本人から聞いた話だが、八十年代の香港の寿司屋では、握りの倍ほどあるわさびの塊りが出されていたそうだ。香港人の客は一つの握りを食べるごとに巨大なわさびを平らげていたそうだ。また日式レストランでラーメンを頼んだら、麺の上にご飯が乗っかっており、そのご飯にカレーがかけられていたそうだ。

いまの香港では日本食の知識と技術が広まり、風変りな日本食と出会う可能性は少なくなり、遠い昔の笑い話になりつつある。ミシュランの星を持つ料亭が進出しており、牛丼やラーメンは昼食の定番になりつつある。香港の日本食は独自の発展を遂げ、外食文化の中心に躍り出ている。

## 2. 日本食は外国料理の代表

香港で最も人気のある外国料理はイタリア料理でもフランス料理でもない、旧宗主国であったイギリス料理でもない。外国料理の代表は日本食と言っても過言ではなくなっている。

香港のレストラン情報サイト「OpenRice」<sup>1</sup>は 2,313 軒の日本食レストランを登録している。この軒数は地元料理である広東料理（2,593 軒）に匹敵しており、イタリア料理（825 軒）やタイ料理（568 軒）など外国料理の中で圧倒的なトップであり、中国の地方料理である四川料理（493 軒）や上海料理（353 軒）も優に圧倒している。

香港人にとって日本食は外食の花形であり、ショッピングモールのレストラン街において店舗の半数が日本食レストランということも珍しくない。街にはラーメン屋や寿司屋がひしめき、スーパーには日本の果物、野菜、牛肉が高値で売られている。

香港の日本食人気は統計からも裏付けられる。2005 年以来、香港は日本の農林水産物・食品を世界中で最も多く輸入している。2015 年には日本の農林水産物・

---

<sup>1</sup> 飲食店の情報や口コミを集めたサイトであり、香港で最もよく使われている。日本における「ぐるなび」や「食べログ」と類似したサービスを提供している。レストランの店舗数は 2016 年 7 月 3 日検索時のものを使用した。

食品の 24.1%が香港に輸出された、実に日本からの輸出の約四分の一が香港を経由している<sup>2</sup>。もちろん加工食品は香港を中継して中国大陸や東南アジアへ向かうこともあるが、新鮮な海産物の多くが香港で消費される。

食べることのできる日本食の種類も豊富だ。ラーメン、うどん、蕎麦などの麺類、焼き肉、豚カツ、焼き鳥、牛丼など肉類をメインにした店、寿司、刺身、焼き魚など魚介類を専門にした店、そして日本風のライスパン、スパゲッティ、ピザを提供するレストランなど、日本でよく食べる料理がすべて揃っている。

かつては日本料理屋の看板のもとに、ラーメンも天ぷらも焼き鳥も寿司も全て提供する「日式レストラン」が多く存在したが、現在はそれぞれの店舗が豚カツなら豚カツ、ラーメンならラーメンに特化している。しかも単にラーメンというだけではなく、北海道ラーメンや博多ラーメンと地域を限定し、豚骨ラーメンや海鮮ラーメンという店独自の特徴を押し出している。香港における日本食のマーケットは高度な成熟を遂げている。

### 3. 正統か非正統か

では肝心の味はどうか。地球の歩き方のような海外旅行ガイドブックには海外のレストランで体験したひどい日本食の話が溢れており、比較的美味しいところはその価格の異常な高さが話題になっていた。

日本政府も海外で創られている日本食に目を光らせており、海外の日本料理を非正統と位置付けている。農林水産省は 2016 年から海外の料理人に対する認定制度<sup>3</sup>を始めた。この制度は海外の料理人を実務経験に応じて「ゴールド」「シルバー」「ブロンズ」と格付けする。

農水省の「実務経験」とは、日本国内において日本人料理長のもとで働いた経験だけを指すため、外国人シェフが海外の日本料理店において外国人親方のもとで何十年修行しても「実務経験」としては認められない。農水省の認定制度は、日本の日本料理が正統であり、海外で創られた日本料理は非正統という考え方に基づいている。

また日本政府の働きかけによって和食は **Washoku** として 2013 年にユネスコの無形文化遺産に登録された。農水省は和食を「自然を尊ぶという日本人の気質に基づいた食に関する習わし」と定義している<sup>4</sup>。ここでも日本人の気質に基づくことが強調されている。

---

<sup>2</sup> 農林水産省食料産業局輸出促進課「平成 27 年農林水産物・食品の輸出実績」と農林水産省「農林水産物・食品の輸出促進について（参考資料）」を参照。

<sup>3</sup> 農林水産省食料産業局「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」という通知を参照。

<sup>4</sup> 農林水産省「和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました」<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>

#### 4. 愛される出前一丁

この考え方に従えば、香港の日本食も非正統と言える要素が数多く指摘できる。まず種類が豊富とはいえ、人気はラーメンと寿司に圧倒的に偏っている。そして香港人にラーメンのことを聞くと必ず日清の「出前一丁」が挙がる。「茶餐廳」<sup>5</sup>という町の食堂に行くと、即席ラーメンである出前一丁があり、その上に肉や野菜をのせて出してくれる。スープに独自の味付けをしているところもあり数百円で食べられるファーストフードとして大人気だ。

日本の感覚からいえば、レストランで即席ラーメンを出すのは正統といえないかもしれない。即席ラーメンは家で食べるものであって、店舗で出されたら怒り出すお客さんがいるかもしれない。しかし香港では多くの人々が出前一丁を愛し食べ続けており、香港における出前一丁の受容は実に半世紀に近い歴史がある。

出前一丁は日本で 1968 年に発売されたが、それからすぐに香港にも輸入され始めた。1985 年には香港に工場が建設され、香港に合う即席ラーメンの開発が進められた。日本ではラーメンはさっと茹でるため、麺は繊細に仕上げられており、長く茹でれば伸びてしまう。一方香港で麺は、肉や野菜といっしょに長時間煮込み味を浸み込ませる。そのため麺には形がくずれたり、伸びたりしない柔軟さが求められる。このような香港の調理法に合わせ、特別な植物油を使った独自の出前一丁が開発されており業務用即席ラーメンとして流通している。

もちろん出前一丁は家庭用としても広く出回っている。スーパーでは鶏スープ味や味噌スープ味などの定番から激辛豚骨味や XO 醬海鮮味など 10 種類を越える出前一丁が常に販売されており、即席ラーメンの代名詞となっている。

出前一丁は中年の人々にとって幼少時に家族と外食した記憶と共に語られるラーメンであり、若者にとっても忙しい毎日に欠かせないブランドとなっている。茶餐廳で出される出前一丁は他の即席ラーメンと比べ数十円高い。アルバイト料の入った時に少し贅沢して出前一丁を注文するという光景が八十年代から続いている。

#### 5. サーモン寿司が定番

一方、香港の寿司の定番も少し変わっている、まぐろではなくサーモンだ。大型スーパーには必ず寿司コーナーがあり、安価な巻物から高価な握りまで大量の寿司が陳列されている。地下鉄の駅にはテイクアウトできる寿司店があり、ひとつ 30 円ほどで売られている。それらの寿司コーナーの大半はサーモンピンクで覆われている。巻物にしても、握り寿司にしても、刺身にしても、まずはサーモンが基本である。香港人に最初にイメージされる生魚はピンク色のさわやかなサーモンだ。

---

<sup>5</sup> 日本における定食屋のような存在。中華料理と洋食をミックスした料理を安価で提供している。

香港の代表的な回転寿司屋である元気寿司はサーモンを使った様々な握り寿司を提供している。焼きサーモン、サーモンペッパー炙り、とろサーモン、オニオンサーモン、サーモンねぎラー油と、サーモンをアレンジした握り寿司の種類が豊富で人気の高いメニューとなっている。サーモンはまぐろに比べて安価なこともあり、香港人に最も親しまれている寿司であり刺身だ。ではなぜ香港ではサーモンがここまで人気になったのだろうか。またどうして香港で今のように寿司が日常的に食べられるようになったのであろうか。

香港だけでなく中国全土において、魚を生で食べる習慣はない。刺身や寿司は衛生上危険だと思われ長く敬遠されてきた。特に香港のような熱帯性気候では食品の腐敗も速く、魚介類だけでなく、野菜もサラダとして生で食べず、調理して食べるのが一般的である。生食を推奨しない中華料理の伝統、熱帯性気候がもたらす食中毒への恐れの中、なぜ現在のように寿司や刺身が食べられるようになったのだろうか。

## 6. ノルウェー産の養殖サーモン

答えは香港における日本の経済と文化の影響力だ。香港が1970年代から1980年代にかけてアジアの物流センターになるとともに日本の家電が大量に輸入された。香港の家庭は日本製の炊飯器、冷蔵庫、エアコン、ウォークマン、テレビに席卷された。テレビと共に入ってきた日本のアニメやドラマも香港に輸入され、大衆に視聴され人気となる。ドラえもんなどアニメキャラクターの暮らしぶり、松田聖子や近藤真彦への興味が深くなるにつれ、彼らが食べる日本食への興味も大衆に浸透していった。

特に1984年には大型スーパー・ヤオハンの一号店が住宅街である沙田にオープンし、それまで日本人駐在員や一部のアップークラスにしか手が出せなかった日本食品が一般の人々に身近なものとなり、たこ焼き、山崎パンなどが庶民の食生活に浸透していった<sup>6</sup>。しかしそれでも一九八〇年代後半の時点では、一般の香港人にとって生魚である刺身や寿司は衛生上の不安がつきまとう食品であった。日本人移住者の話によれば、当時の香港人の中には握り寿司を一つ食べるごとに親指大の大量のわさびを飲み込む人がいた。彼らはわさびの消毒効果を期待していたのだ。

この状況を打開したのが養殖サーモンだ。当時、ノルウェー政府やノルウェーの養殖業者はサーモンの生食キャンペーンをしていた<sup>7</sup>。日本では鮭は寄生虫がいて生食に適さないという印象が強かった。そこでノルウェーは国を挙げてノルウェー産サーモンが完全養殖であり、特定の海域で餌も管理されており生食に適していると販売促進運動を展開した。

---

<sup>6</sup> Wong, Heung-wah, Japanese bosses, Chinese workers : power and control in a Hong Kong megastore, Surrey England : Curzon Press 1999 や中野嘉子・王向華『同じ釜の飯：ナショナル炊飯器は人口六八〇万の香港でなぜ八〇〇万台売れたか』平凡社2005を参照。

<sup>7</sup> 中野嘉子「日本食」吉川雅之・倉田徹編『香港を知るための60章』明石書店2016年を参照。

ノルウェー政府はサーモンの安全性を一番に強調したのだ。日本から魚を仕入れていたが消費者の不安を払拭できないでいた香港の仲買業者にとって、安全を謳うノルウェー産サーモンはうってつけの商品だった。養殖のため供給が安定しており、大量輸入で価格が安価になることも助けとなり、ノルウェー産サーモンは香港に届き始めた。当時、寿司を危険と考え敬遠していた香港人も、ノルウェーによるキャンペーンの影響を受け、サーモンを安全な寿司として信頼するようになり、時にブッフェや食卓に姿を現す贅沢品となる。

以前からスモークサーモンが食べられていたことも、生のサーモンを刺身や寿司として食べることの抵抗を和らげた。それ以来、味もあっさりしており魚臭さのないノルウェー産サーモンが香港の寿司を数十年に渡って牽引している。いま二十代、三十代の若者にとっては子供の時から食べてきた味となっている。あまり魚が好きでなくてもサーモンだけは食べるという香港人も多い。サーモンは本格的な日本の刺身や寿司に向き合う入口として機能している。

## 7. 広東料理と寿司の相性

香港でいま寿司がここまで人気となっている要因の一つは地元料理の広東料理にもある。広東料理は潮州料理、広府料理、客家料理、順徳料理などを含めた広東省全域の料理の総称であるが、この地域は「食は広州にあり」といわれるように食文化が豊かであり「四つ足は椅子以外、二つ足は人以外食べる」と言われるほど食に貪欲であるとされている。

このような言い回しは、この地域の人々が特別に食に貪欲であったと解するよりも、広東が温帯夏雨気候で多種多彩な山菜や野菜が収穫でき、沿海部で海産物が豊富に収穫されたことによると解釈すべきであろう。砂漠の多い中国の北方地域や西方地域に比べると格段に豊かな素材を使うことができた。

生魚は食べなかったとはいえ、ヒラメ、カニ、エビ、カキ、フカヒレなどは現在の広東料理でも中心的な素材である。海鮮料理で有名な観光地・西貢に行けば、海沿いのレストランが水槽を並べており、見たこともない甲冑魚、深海魚、長大な手足のカニなど珍しい魚介類を水族館のように見せつけている。香港人は多種多様な魚介類を食べ分け、吟味することに慣れているのだ。ここでは寿司ネタとなる何十種類の魚の微妙な味の違いを食べ分ける楽しみが理解され易い。

また他地域の中華料理は油でしっかりと調理するのに対して、広東料理は素材のうまみを生かして薄味で調理する傾向にある。ここにも魚や米という素材の新鮮さを際立たせる技術の集大成である寿司が受け入れられる土壌がある。魚介類の豊富さ、素材を生かすあっさりとした味付けという二点において広東料理と寿司は近い関係にある。もちろん広東料理と寿司を同じテーブルに並べて一緒に食べて美味しいかどうかは別の話だが、広東料理を食べている人々にとって寿司や日本食への敷居はそれほど高くなかったのだろう。

## 8. 進化する寿司

いまでは寿司の人気は圧倒的であり、庶民的なものから超高級品まで価格にも大きな広がりがある。スーパーやテイクアウトの店では一貫三〇円で手に入り、料理をする時間がない日に夕食にしたり、忙しいランチタイムの-snack 代わりに消費されたりしている。安さを売りにする寿司チェーン店も存在し、七〇〇円ほどで食べ放題が楽しめる。ただネタが薄切りで限りなく小さくなっており、それに対してご飯の量が多いという声や、ゼリー寿司やあずき軍艦など品揃えが独創的すぎるとの声もある。

一方、もう少し値の張る回転ずしも大人気である。香港の一般的な回転ずしのスタイルはほぼ日本と変わらないが、握り寿司や巻物一つの平均単価が三〇〇円するので、お腹いっぱい食べると二〇〇〇円を越えてしまう。安いとは言えないが香港人には大人気である。ショッピングモールの中にある回転ずし屋は順番待ちの整理券を持った人々でいつも込み合っている。客層も子供や若年層からお年寄りまで広く、カウンター席には一人客やカップルが座り、テーブル席には子供を連れた家族が一家団欒を楽しんでいる。

そして個人経営の寿司屋だ。こちらは日本人オーナーの店も多く店舗の構えも本格的だ。何十年も寿司を出し続けている老舗もあれば、ここ数年に開店した新しい寿司屋もある。街角の喧騒の中、突然現れる暖簾に引き戸の落ち着いた佇まい。内装も日本的ミニマリズムで色彩が統一されており清潔感に溢れている。魚は朝に築地で取引され空輸されてきており、東京で食べるネタと同じ新鮮さが保たれている。店によっては魚だけでなく、米や水まで全て日本から持ち込んできている。飛行機や港など物流の発達、魚介類を適切に保存できる冷凍庫の進化、衛生を保つ知識や技術の浸透など様々な条件が改善され、費用さえかければ銀座と同じ素材を確保することが可能になっている。

握るのも長年修行した職人たちで、技術面でもサービス面でも間違いがない。昼食セットであれば 5 千円以下で食べられるところもあるが、夜に行けば少なくとも一万円はかかる、最高級の店などはおまかせコースで5万円を超えるが、予約が取れないほどの人気を保ち続けている。2016年にミシュラン3つ星をとったレストランは香港に6店しかないが、その一つは日本の寿司屋である。寿司に関していえば、香港は上から下まで日本と同じくらい選択肢が広く、奇抜なチャーシュー寿司などを入れれば日本よりも多様と言える。

## 9. 味の素から始まる歴史

香港の日本食は出前一丁やサーモン寿司など独自の発展を遂げている。日本食を正統と非正統に分ける考え方に基づけば、香港の日本食は非正統であろう。しかし、香港の日本食が現在のように広く一般に受け入れられるようになった歩みは一朝一夕ではない。

遡れば味の素が一九二七年に香港に事務所を開き、中華料理に合ったうまみ調味料を開発した歴史が挙げられる。日本と中国を跨いで使われるようになったうまみ調味料が、香港や中国の人が日本食を受け入れる土台を築いてきた。日中戦争がはじまる前の香港では、香港島の商業地ワンチャイに日本料理屋がいくつか出店しており、イギリス人の自宅に日本人料理人が招かれすき焼きパーティーが開かれることもあった。

日本軍の香港占領と降伏の後、しばらく日本語を使うことや日本食を食べることは忌避されたが、一九六〇年代には日系百貨店の大丸が一部の富裕層向けに日本食品を売り出し始めた。大丸の中にあるレストランでは、すきやきや天ぷら、神戸牛を食べることができ、日系企業の駐在員が集まり故郷を偲んでいた。

一九七〇年代に出前一丁に代表される日本の加工食品が忙しい香港人に人気となり、一九八〇年代には日系スーパーであるヤオハンが日本食品を庶民の手に届く値段で扱い始めた。これがその後のサーモン寿司のような生食への広がりにも繋がる。

## 10. 香港の日本食という伝統

香港の日本食は、正統と非正統という日本中心的な見方では非正統に属するだろうが、長い年月をかけて独自の発展を遂げている。その発展には日本人、中国人、ノルウェー人、イギリス人という国籍の違う人々が関わっただけでなく、食品生産者、加工業者、輸入業者、スーパー、レストラン、調理者、従業員、そして消費者という多くの人々が関わってきた。香港の日本食は日本の日本食に常に影響されながらも独自の伝統を築いてきた。

これらの人々は日本の味を香港に持ち込むために、気候の差、調理方法の差、文化の差を埋めていき、香港の日本食を創り上げてきた。この歴史が香港の食生活の一部分となっており、現在の日本食人気に繋がっている。香港における日本食は確かにブームであるが、このブームは必ずしもここ数年に突然起こった短期的現象ではなく、多くの人々の手を経て長い年月積み重ねられてきたからこそ、今の日本食ブームに火がついたのだ。

現在の香港の日本食は種類も串焼き専門店、明太子専門店など豊富で、価格も数百円のファーストフードから数万円の高級食まで百花繚乱の勢いがある。たとえばラーメンは茶餐廳という食堂で数百円で食べられるが、人気があるのは本格的な日本拉麺で一杯千五百円ほどする。

このような本格的な日本ラーメン屋がいくつもあり昼時には行列ができていて一時間近く待たされることもある。店主や調理師が日本人のことも多く、味だけでなく、ユニフォーム、「いらっしゃいませ」という掛け声、注文を取るときの態度など全て日本と変わらないこだわりを見せている。店内装飾も凝っており、麺の打ち方やスープのだしの取り方を詳細に説明する注意書きが飾られている。香港のラーメンは大衆的なものから贅沢なものまで多様だ。

## 11. 日本のポップカルチャー

香港で人気なのは日本食だけではない。駅には日本の百円ショップや日本発の格安理髪店、日本のお土産専門店が数多く出店している。子供たちは日本のアニメやゲームの虜になっており、若者はジャニーズやAKB48の動向に詳しい。

中高年は日本のテレビドラマを若き日の思い出とともに語る。スポーツニュースでは J-league の試合結果が放送され、芸能ニュースでは日本のアイドルの来港が話題になる。コンビニや本屋の棚は『アンアン』などのファッション誌で埋め尽くされており、資生堂やカネボウが化粧品コーナーを席卷している。東アジア文化研究者ニシム・オトマズキンは、香港は日本の外で最も日本らしい都市だと結論づけた<sup>8</sup>。

日本との結びつきは統計からも明らかだ。香港は世界第七位の貿易相手国であり、ヨーロッパ最大のドイツをも凌ぐ<sup>9</sup>。日本からの旅行者は毎年 100 万人を超え、香港から日本への旅行者は 2015 年度に 150 万人を超えた<sup>10</sup>。いずれも香港が人口わずか 730 万人のいち都市であることを考えると驚異的数字である。

ではなぜ香港はここまで日本との結びつきが深いのか。香港は東京から飛行機で 5 時間ほどかかり、同じ中国の大都市である上海、大連、南京よりも距離がある。それにもかかわらず香港では日本食や日本文化が深く理解されており、香港人の中には日本を自分のアイデンティティーとして挙げる人までいる<sup>11</sup>。なぜ香港人は日本を追いかけ、日本文化を現地に取り込みつづけているのだろうか<sup>12</sup>。

## 12. 香港は中国の一都市ではない

その答えは香港が中国の単なる一都市ではないことにある。香港と日本の関係を考える上で、香港の歴史や政治制度の特殊性を忘れてはいけない。日本との深い結びつきは香港が中国大陸と異なった歴史を持ち、現在も独自の法制度と自由を享受していることに由来する。

確かに香港は中国の特別行政区である。中国の人口 13 億 7 千万人強に対して香港の人口は 700 万人強でしかない。しかし香港では香港ドルという中国人民元と異なった通貨が使われており、独自の香港パスポート<sup>13</sup>も発行している。

---

<sup>8</sup> Otmazgin, N. (2014). A regional gateway: Japanese popular culture in Hong Kong, 1990–2005. *Inter-Asia Cultural Studies*, 15(2), 323-335.を参照。

<sup>9</sup> 税関による 2015 年度の「貿易相手国上位 10 か国の推移」を参照。

<sup>10</sup> 香港旅業網の統計を参照。

[http://partnernet.hktb.com/filemanager/intranet/ViS\\_Stat/ViS\\_Stat\\_E/ViS\\_E\\_2015/Tourism\\_Statistics\\_12\\_2015\\_0.pdf](http://partnernet.hktb.com/filemanager/intranet/ViS_Stat/ViS_Stat_E/ViS_E_2015/Tourism_Statistics_12_2015_0.pdf)

<sup>11</sup> 王向華／邱愷欣〔後藤悠里訳〕第 4 章 ポピュラーカルチャーを通じて出現した「香港人アイデンティティー」谷川建司 王向華 須藤遙子 秋菊姫 編著『コンテンツ化する東アジア』青弓社 2012 年を参照。

<sup>12</sup> 李培徳編『日本文化在香港』香港大学出版社 2002 年。

<sup>13</sup> 正式名称は中華人民共和国香港特別行政区パスポート。Passport Index.org は世界各国のパスポートを査証なしで幾つの国に入国できるかを基準にランキングしているが、中国パスポートが百五十五位なのに対して、香港パスポートは四十四位にランクされている。国際移動において、香港パスポート保持者の自由度は高い。日本にも 2004 年から査証なしで入国できる。<https://www.passportindex.org/byIndividualRank.php?ccode=hk>

その上、香港と中国の間には擬似国境があり往来が制限されている<sup>14</sup>。大陸から香港に来る人も、香港から大陸に行く人も境界線上のチェックポイントで通行証の提示を求められる。

政治体制も異なる。香港はミニ憲法と呼ばれる基本法を持ち、司法は行政や立法から完全に独立している。立法機関の代表も選挙で選ばれており、半数の議席は十八歳以上による普通選挙で選ばれている。

そのため北京の中央政府と正面から激しく対立する政治家が数多く存在しており、報道の自由も現在脅かされ始めたとはいえ確保されている<sup>15</sup>。二〇一四年には学生を中心とした多くの人々が「真の普通選挙」を求めて立ち上がり、取り締まる警察に対して傘で対抗したため「雨傘運動」と呼ばれる大規模な反政府デモへと発展した。

そして大学教育や政府の公務では英語が中国語とともに公用語として使われている。1997年の返還後、香港人の英語力の衰退が叫ばれているが、大学での教育は中国史や中国語の授業を除き全て英語で行われている。香港人はふだんは広東語という地元の言語を話し、中国と関係するビジネスでは北京語という中国全土で通じる共通語を用い、国際的な業務では英語を使っている。

場面に応じて複数言語を駆使する香港人は言語に対する感覚が鋭く学習意欲も高い、日本語学習者は常時2万人を越えており、日本語能力試験を毎年一万人以上が受験する<sup>16</sup>。これは香港が中国だけでなく世界と繋がりを続けていることを意味する。

### 13. 香港にある日本の記憶

そして何よりも中国とは歩んできた歴史や人々の記憶が異なる。香港は一八四二年までは巨大な清帝国のいち農漁村に過ぎなかったが、広州で清の商人と交易をしていた外国人たちは、香港島と九龍半島のあいだの良港に停泊地としての価値を見出した。

イギリスはアヘン戦争を起こし清に南京条約を結ばせ、香港島を割譲させた。それ以来現在に至るまで香港の発展は中国大陸の変化とともにあるが、常により広い世界と中国の結節点として独自の歴史を歩んできた。

あるときはゴールドラッシュに湧いたアメリカやオーストラリアに華人を送り出す出発点となり、あるときは孫文のように中国の近代化を目指す人々が西洋の学問に触れる学校として機能した。1941年からは日本軍の統治下に置かれ困窮したが、戦後は中国大陸からの大量の移民を受け入れる避難所となり人口が膨れ上がった。

朝鮮戦争から文化大革命と中国が世界経済からの孤立を深める一方、香港は世界経済と一体となって進む。1960年代からは、繊維業・アパレルなど軽工業から、電子製品・プラスチック製品など加工業まで、世界中に香港製品を輸出した。

---

<sup>14</sup> 倉田徹・張彧啓『香港 中国と向き合う自由都市』岩波新書 2015年を参照。

<sup>15</sup> Reporters without borders による 2016年度報道の自由度で、香港を六九位、日本を七二位にランキングしている。2014年に新聞紙・明報の前編集長が襲撃されるなど報道の自由が脅かされている。

<sup>16</sup> 国際交流基金による 2012年度日本語教育機関調査を参照。

一方、海外からの製品もいち早く香港人の手元に届いた。50代や60代の香港人は日本製の冷蔵庫、洗濯機、電卓、ラジカセ、テレビ、炊飯器を若いころの記憶と共に語る。日本が三種の神器のような表現で家庭の電化に輝く未来を見たように、香港人も追いつけとばかりに家電を使い始めていたのだ。

さらに1970年代には欧米のドラマだけではなく、日本製ドラマ『サインはV』が大ヒットした<sup>17</sup>。目標に向かって日々努力する姿、チームメイトと助け合う姿が深い共感を呼び、その後は竹脇無我と栗原小巻が演じた『二人の世界』『夫婦の設計』も人気となり、ロマンティックなラブストーリーや、結婚生活の脆さやコミカルさなど、日本における生活や愛情表現が興味の対象となった。

2000年以降、香港では若者を中心にインターネットを通して日本アニメが大人気となっているが、香港人の日本への親近感や愛着はここ10数年のものではない。70年代の記憶が積み重なっており、すぐ隣の中国よりも海を隔てた日本が近く感じられていたこともあった。このような幼少の頃の記憶が日本への興味となり、現在の日本食ブームへと繋がっている。

#### 14. 香港の日本食のこれから

香港人が日常的に日本食を堪能し、食材や調理方法への知識を深めるにつれ、彼女ら彼らの日本食への期待も高まっている。香港ではご飯を食べに行くときにただ日本料理を食べに行こうという話にはならない。日本料理でも刺身なのか、焼き肉なのか、丼ぶりなのか、それとも麺類なのかという選択になる。「日本料理」というだけでは既に意味がなく、それぞれ違った種類の料理が明確に区別されて認識されている。

日本から香港への旅行者は1996年のピーク時から半減している一方、香港から日本への旅行者は毎年150万人を超え高止まりしている。香港から日本へ旅行した人々の8割が複数回日本を訪ねているリピーターであり、彼女彼らは東京や京都のようなメジャーな観光地だけではなく、日本人観光客でも行かないような地方の村を隈なく訪れ各地の特産品を試している。

日本旅行から帰ってきた消費者はより新しくより美味しい日本食を求めるだろう。それにともない、出前一丁やサーモン寿司のように香港の地に根付き大衆化した日本食もまた絶え間なく変化していくと予想される。

※ 本研究は香港理工大学の研究プロジェクト *Anthropological Study of Contemporary Japanese Community and Consumption Culture in Hong Kong* (G-UAA6、代表者：青山玲二郎) の助成を受けた研究成果の一部である。

---

<sup>17</sup> 王志恒「日本のドラマと香港の社会」谷川建司・王向華・呉咏梅編『越境するポピュラーカルチャー』青弓社2009年

## 参考文献

- Otmazgin, N. (2014). A regional gateway: Japanese popular culture in Hong Kong, 1990–2005. *Inter-Asia Cultural Studies*, 15(2), 323-335.
- Passport Index.org, Accessed 6 August 2016  
<https://www.passportindex.org/byIndividualRank.php?ccode=hk>
- Reporters without borders, Accessed 6 August 2016  
<https://rsf.org/en/ranking>
- Wong, Heung-wah. (1999) *Japanese bosses, Chinese workers : power and control in a Hong Kong megastore*, Surrey England : Curzon Press.
- 倉田徹・張彧啓『香港 中国と向き合う自由都市』岩波新書 2015
- 国際交流基金 2012 年度日本語教育機関調査 Accessed 12 August 2016  
<https://www.jpff.go.jp/j/project/japanese/survey/result/survey12.html>
- 王志恒「日本のドラマと香港の社会」谷川建司・王向華・呉咏梅編『越境するポピュラーカルチャー』青弓社 2009 年
- 王向華／邱愷欣 [後藤悠里訳] 第 4 章 ポピュラーカルチャーを通じて出現した「香港人アイデンティティ」 谷川建司 王向華 須藤遙子 秋菊姫 編著『コンテンツ化する東アジア』青弓社 2012
- 中野嘉子・王向華『同じ釜の飯：ナショナル炊飯器は人口六八〇万の香港でなぜ八〇〇万台売れたか』平凡社 2005
- 中野嘉子「日本食」吉川雅之・倉田徹編『香港を知るための 60 章』明石書店 2016
- 農林水産省食料産業局輸出促進課  
「平成 27 年農林水産物・食品の輸出実績」と農林水産省「農林水産物・食品の輸出促進について（参考資料）」 Accessed 6 August 2016, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_info/zisseki.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html)
- 農林水産省食料産業局「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」 Accessed 8 October 2016  
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyori.html>
- 農林水産省「和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました」 Accessed 8 October 2016  
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>
- 李培徳編『日本文化在香港』香港大学出版社 2002