

宇都宮の餃子



1. 余談¹

中華料理店と中国料理店。普段、何気なく使っている言葉だが、実は違いがある。安価で気軽に入れる中華料理店の多くは、各テーブルで食事をする。一方、中国料理店は、店の規模が大きく高級、円卓が置かれている。もちろん、店の形態だけがその違いではない。料理そのものが違うのだ。「中華料理」は、日本人向けにアレンジをした中国料理のことで、例えばラーメンやチャーハン、焼き餃子などがそれに当たる。「中国料理」というと、中国で食べられている本格的な料理のことで、「四大料理」「八大料理」といわれているものがこれに当たる。教科書記述に多い、「四大中国料理」は日本での呼び方である。

2. 宇都宮の餃子²

宇都宮のギョーザは、市内にあった旧陸軍第十四師団が、中国東北部（旧満州）に駐屯していた時に兵士に広まり、復員兵によって伝えられ定着したとされる。

しかし、有名になったのは最近だ。総務省の家計調査の項目にギョーザが登場した1987年から、宇都宮市の購入額が全国一であることに市職員の塚田哲夫さんらが着目。ほかにこれといって特徴のない街の知名度アップに役立てられればと、90年の職員研修でレポートを発表した。これをもとに始めたPR作戦が93年、民法のテレビ番組に取り上げられて広まった。

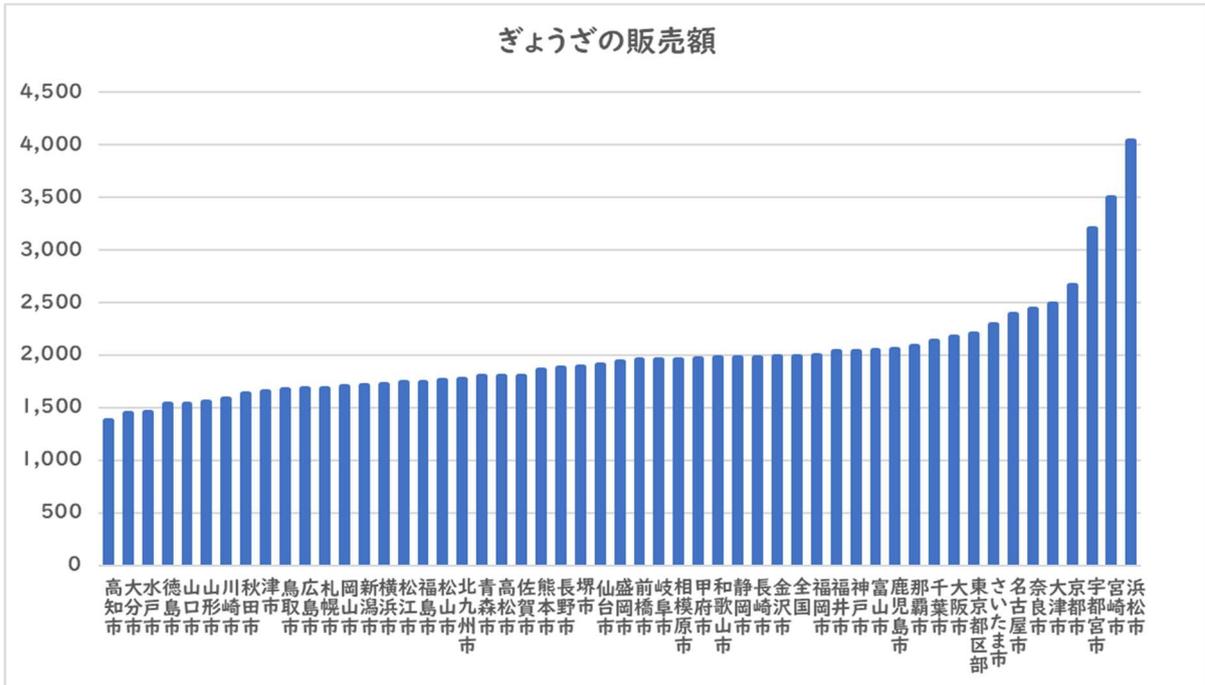
JR 駅前に餃子像が建てられ、歌やグッズもできた。98年には商工会議所が、13の専門店のギョーザを日替わりで提供する観光ギョーザ館「来らっせ」（栃木弁で「いらっしゃい」）を市中心部に開いた。「予想以上に人気が出た。こんなにうまくってよいのかな」。ギョーザのレポートを発表した塚田さんは感慨深げだという。

だが、2000年代後期になると、浜松市が独自調査結果から餃子消費量日本一都市を宣言。たしかに宇都宮市と浜松市の年間餃子消費量は他の都市と比べて抜きんで多い。（全国平均が2000円台なのにたいし、両市は4000円を超えている）。2011-12年分の調査では、宇都宮は震災の影響で浜松市に抜かれ、2位に陥落したが、宇都宮餃子会は、「日本一奪還に向け新たに動きだし、ギョーザで日本を元気にしていきたい」と前向きな姿勢を示していきたい。

¹ 出典：地理教育研究会『授業のための世界地理[第5版]』p.35

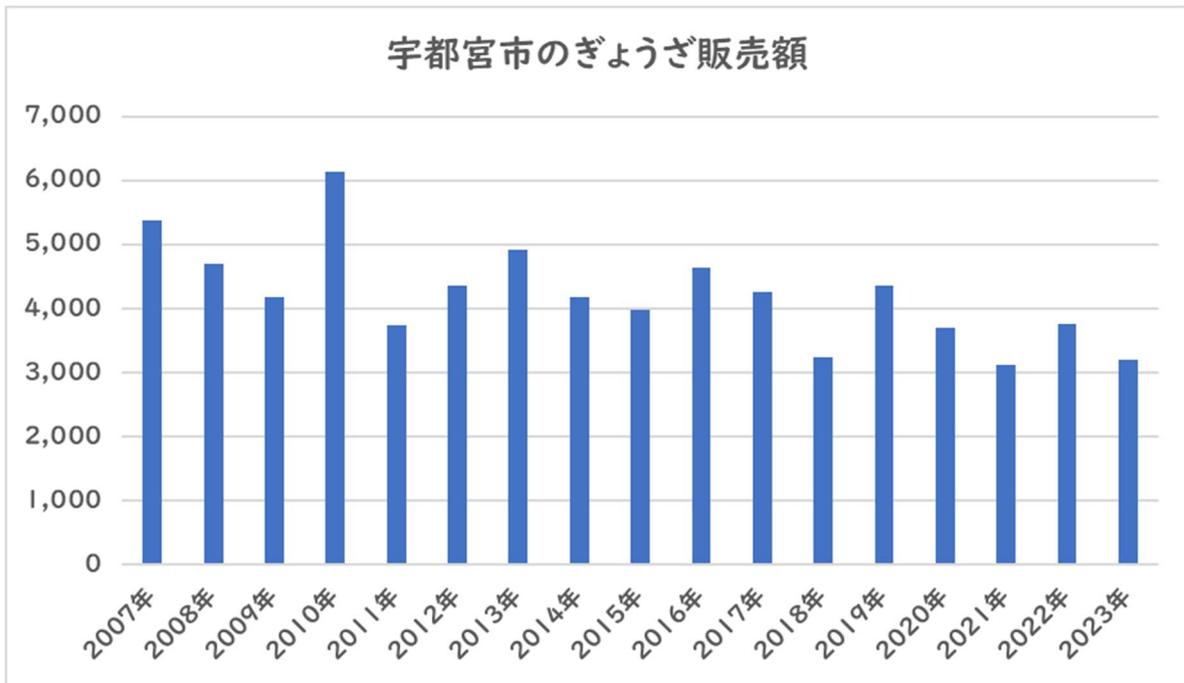
² 出典：小田忠市郎『新・モノでまなぶ日本地理・モノから人へ』（地歴社）p.54

図2-1 日本のぎょうざ販売額(2023年)



出典:総務省統計局家計調査より作成

図2-2 宇都宮市のぎょうざ販売額の推移



出典:総務省統計局家計調査より作成

もろもろの背景は一般社団法人焼きぎょうざ協会 HP を参照するとよい
ぎょうざの定義もまとめられている

3. 餃子の歴史³

中国での歴史		日本への伝来	
紀元前 5000 年	北方で小麦の栽培が始まる		
紀元前 206～220 年 (漢代)	小麦食が一般化し、 点心が小麦の食べ方の一つとして根付く		
618 年～907 年 (唐代)	1960 年代後半、中国西北部にある唐代の古墳の中から餃子によく似た形の化石が出土		
1792 年 (清代)	料理書『隋園食単』に餃子の記述が登場	1778 年 (江戸時代 安永 7 年)	中国料理書『卓子調烹法』で初めて餃子が紹介される。その 10 年ほど後に中国事情を記した書『清俗紀聞』には、餃子が絵入り(シュウマイの形に似ている)で記されているが、庶民の食べ物としては普及せず。
1800 年以降 (清代末期)	多くの書物に餃子が登場するようになり、このころから餃子の発展が伺える	1945 年以降 (昭和時代) ①おいしい ②安価な大衆食品 ③栄養バランスがよい ④アレンジができる ⑤過程で簡単に作れる	第二次世界大戦後、中国(特に東北部の満州)にいた日本人が帰国し、満州で食べた餃子を懐かしみ、また生活のために作って売られるようになる。その後 2～3 年で全国に普及したのは、他の食品や料理と比べても早く、それは左のような理由が考えられる。

³ モランボン「餃子資料館」 <https://www.moranbong.co.jp/tuqro/tri/detail/tips01.html> より引用

4. 中国における餃子⁴

現在、中国では春節（中国の旧正月）前後の行事や、めでたい席で餃子を食べます。その理由の一つは、餃子の形が清朝まで使われていた貨幣の「馬蹄銀」に似ていることから、「お金に恵まれるように」という願いがこめられていたからだと言われています。餃子を正月元旦に食べる決まりは明代から始まったともいわれ、餃子の中に物（小銭、銀貨、宝石など）を包み、この餃子に当たった人は、この年の幸多きことが約束されるといった運試しのような遊びもあります。

また、餃子は「ジャオズ」との読みが、「交子（ジャオズ）：子が交わる、子を授かるを意味する」という言葉と音が同じことから、「子供に恵まれるように」との願いも込められていると言われています。このように、餃子は中国ではとてもめでたい食べ物だと考えられています。

5. 日本と中国の餃子の違い⁵

普及するにつれ、餃子は日本の食生活に合うように、本場中国での食べ方、調理法、味つけとは変わっていきました。

[中国]

主食として食べる事が多く、水餃子や蒸餃子が一般的。焼餃子は残った餃子を焼いて食べる事が多く、「鉄貼（グウオティエ）」と呼ばれる。

[日本]

焼餃子が一般的。

焼餃子が普及したのは、主食に米に合うことや、焼いた香ばしい匂いが好まれる傾向にあったことなどから。また、餡の中ににんにくを入れたり、つけだれにラー油を使うのも、日本独自のスタイル。

⁴ モランボン「餃子資料館」 <https://www.moranbong.co.jp/tuqro/tri/detail/tips01.html> より引用
2024年7月23日

⁵ 同上