

マレーシア華人の正月菓子「年餅」と喫茶文化
The Malaysian Chinese New Year Pastry '*Nian Bing*' and Cafe Culture

櫻田涼子 (育英短期大学)

Ryoko SAKURADA (Ikuei Junior College)

1. 和文アブストラクト

本研究は、マレーシア華人が正月に消費する「年餅 (*nian bing*)」の社会的意味について検討するものである。年餅は正月の訪問客のもてなしに用いられる菓子のことで、主に華人女性によって準備され、客人が手持ち無沙汰にならないよう会話の合間に消費される嗜好品である。華人の儀礼祭祀や社交に消費される定番の嗜好品には酒やたばこ、茶、コーヒーなどがあるが、これらは主に男性中心に消費される(されてきた)傾向がある。

年餅に限らず、軽食や菓子類は酒やたばこと比べると消費主体の偏りが影響するの、社会的重要性が比較的乏しいとみなされ研究蓄積が少ない。そればかりではなく、食文化研究の脈絡からは主食への関心が優先されてきたため、間食は取るに足らないものとして等閑視されてきた。本研究では、嗜好品的性格をもつ菓子に着目し、これまで看過されてきた女性を中心とした菓子類の製造・消費実践に検討することで、女性たちの社会関係や、多民族国家マレーシアの文化混雑の実態が論じることが可能となることを明らかにした。

2. 英文アブストラクト

This study investigates the social significance of "*nian bing*" (年餅), a New Year's cake consumed by Malaysian Chinese during Lunar New Year celebrations. Primarily prepared by Chinese women, *nian bing* serves as a hospitality item for visitors and a conversational aid. While traditional Chinese ceremonial and social consumables like alcohol, tobacco, tea, and coffee have been predominantly male-oriented, snacks and confectioneries have received less scholarly attention, possibly due to gender-biased consumption patterns.

Food culture research has historically prioritized staple foods, neglecting the importance of snacks. This study aims to address this gap by focusing on confectioneries as luxury items, examining women-centered production and consumption practices. By doing so, it illuminates women's social relationships and the cultural hybridization dynamics in multi-ethnic Malaysia. The research demonstrates that studying overlooked food items can provide valuable insights into gender roles and intercultural processes in diverse societies.

3. 研究目的

本研究は、マレーシア華人が正月を迎える際に準備する饗応菓子である「年餅 *nian bing*」の社会的意味の検討を目的とする。

近年、食文化研究はさまざまな領域の専門家による研究対象となり、その照射される範囲は豊かに広がりつつある。その一方で、光が当たらない部分も少なからず残されている。たとえば、歴史地理学者の湯澤規子は、食をメインテーマに据えた研究が増えたもののそれらは主食となる穀物や食事をテーマとしたものがほとんどで、「食事」とは明確には名付けられてはいない「間食」や「喫茶」は、主食と比して「取るに足らないもの」として看過されてきたと指摘する¹⁾。このような問題関心から、湯澤は間食（おやつ）に着目することでこれまでの研究で等閑視されてきた女性たちの食をめぐる日常を前景化することを目指しているが、マレーシアの年餅をめぐる食文化を検討することは、同様にマレーシア華人女性の生活世界の理解の一助になると考えられる。

また、アジアの菓子文化について論じるものも極端に少ないのではないかという疑問がある。たとえば、米や餅の通文化研究においてアジア特有のもち米文化を論じる際に、中国の漢民族や少数民族の餅菓子の食べ方や調理法、儀礼における役割について現地調査に基づく詳細な報告は蓄積されてきた^{2),3)}。しかし、うるち米やもち米を加工して作る菓子については人類学的研究対象となっているものはほぼないといえる。現代の世界規模で広がるチャイニーズの食文化を議論する研究では、移動と定住によって変化する料理（主食、主菜）の記述に注力し^{4),5)}、間食や軽食など食事と食事の間に食べる菓子類が研究対象となることはまれであった。チャイニーズの食文化のグローバル化を議論する視点はもちろん重要だが、一方で主食の陰に隠れてきた軽食や間食に光をあてることは、それを作り、購入し、消費する主体（多くの場合それは女性である）の構築する関係性を改めて明らかにするという点で取り組む価値のある課題である。

本研究では、食事と食事の合間に間食として日常的に消費する菓子（「日常菓子」）ではなく、客人をもてなすために準備する菓子（「饗応菓子」）に着目し、これらを準備する際に構築される女性を中心とした社会関係と、多民族国家マレーシアの文化混淆の実態を明らかにすることを目的とする。日常菓子にせよ、饗応菓子にせよ、菓子はマレーシア華人社会の儀礼祭祀の供物や贈答品として、また他者との連帯などの社会関係の維持に欠くことのできない「社会的に重要な意味をもった食品」である。にもかかわらず、食文化研究ではさほど注目されてこなかった経緯がある。しかしマレーシアの食文化をよく検討してみると、毎回の食事の分量は比較的少なく、その代わり午前午後のお茶の時間や夕飯（*dinner*）の後の遅い時間に社交目的の夜食（*supper*）を食べる習慣など小食の時間が大切にされ、朝昼晩の三食に規定されない食実践が広く見られるのである。この点からも食事より劣位に置かれてきた間食や菓子に改めて着目する

ことは重要な意義があると指摘できるだろう。

4. 研究方法

本研究は文化人類学の方法論である現地調査（参与観察）に基づき研究対象を明らかにすることを目指した。文献調査や質問票調査などを実施し補完する必要があるが、参与観察は当事者が言語化できないものをその行為や何気ない会話から明らかにすることができるという利点がある。とはいえ、本研究を遂行するにあたり長期間の継続的な現地調査の実施は困難であったため、夏期と春期に合計 3 回の短期調査を実施した。

年餅は正月を迎える約 1 ヶ月前から少しずつ作ったり、購入し始めるため、当初は正月期間の前後 2 週間程度の調査を計画していた。しかし、業務との兼ね合いでマレーシアに滞在できるのが正月 3 日前の 2 月 7 日となることが予想されたため、8 月、9 月の調査は菓子の購入行動が顕著になるマレーシアの独立記念日（8 月 31 日）と中秋節（9 月 29 日）に合わせて実施した。正月とは規模こそ異なるが、独立記念日（*Hari Kebangsaan*）と中秋節（*Mid-autumn Festival*）は、マレーシアでは人が集まる機会として機能しており、饗応菓子を用意する状況を観察するのに適していると判断し、この時期に合わせて調査を行った。現地調査概要は以下の通りである。

第 1 回調査は、2023 年 8 月 24 日から 29 日までの期間にマレー半島南部のジョホール州 T 町で調査を実施した。第 2 回調査は、2023 年 9 月 16 日から 19 日にジョホール州 T 町とマレー半島北部のペナン州ジョージタウンで実施した。第 3 回調査は、2024 年 2 月 8 日から 15 日までの期間にペナン州ジョージタウンで実施した。すべての調査期間で前後に首都クアラルンプールでの調査も実施した。表 1 は調査期間等の概要をまとめたものである。

表 1 現地調査について

調査期間	調査地	行事
2023 年 8 月 24 日～8 月 29 日	ジョホール州 T 町	独立記念日 (8/31)
2023 年 9 月 16 日～9 月 19 日	ジョホール州 T 町 ペナン州ジョージタウン	中秋節 (9/29)
2024 年 2 月 8 日～2 月 15 日	ペナン州ジョージタウン	正月 (2/10)

図 1 は調査地であるマレーシア・ジョホール州 T 町、ペナン州ジョージタウン、首都クアラルンプールの位置を灰色の丸で図示し、それぞれの位置関係を示したものである。なお、図 1 の右上に示した地図はボルネオ島のサバ州、サラワク州を含むマレーシア全域を示したものである。今回は半島マレーシア（西マレーシア）西海岸の 3 ヶ所を実施したが、これはマレー半島西海岸の都市部を中心に華人人口が集中しているためである。

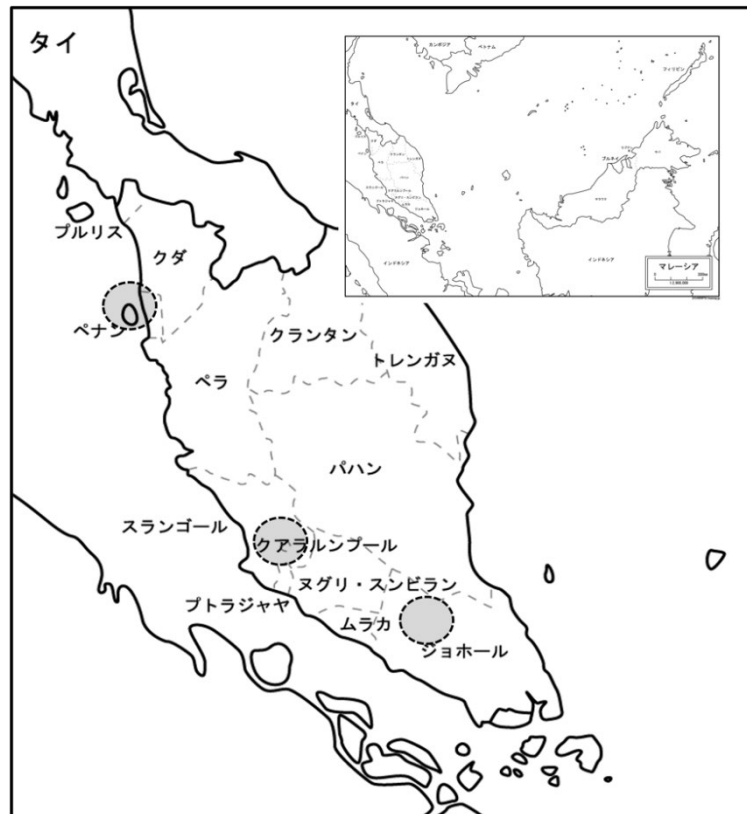


図 1 調査対象地域

年餅とはなにか

「年餅 (*nian bing*)」(英語では *Chinese New Year cookies* や *CNY cookies* と呼ぶ) は、中国語で正月を意味する「年 *nian*」と、小麦粉をこねて円盤状にして焼いた食物を意味する「餅 *bing*」から構成される語である。ちなみに、年菜 (*nian cai*) といえば正月に用意するご馳走を意味する。

年餅は、マレーシア華人が正月に自宅を訪問する客人に供する菓子の総称で、小麦粉やタピオカ澱粉などを材料とする日持ちする焼き菓子や揚げ菓子を指す。マレーシア華人社会では、焼き菓子(餅乾などのビスケット)や糖果(キャンディ)、甘辛く味付けした豚肉ジャーキーの肉乾 (*bak kwa*)、ピーナッツやカシューナッツ、ピスタチオなどのナッツ類を数種類用意し、正月の訪問客をもてなす際に提供する習慣が定着し

ている。

年餅には、①突然の訪問客にも対応すべく日持ちするもの（生菓子ではなく揚げ菓子、焼き菓子）、②小さいサイズのもの（会話の合間に一口で食べられる）という共通性はあるが、特定の菓子を指す呼称ではない点に注意したい。これは滷肉（*lor bak*）や肉料理などの正月料理を総称して年菜と呼ぶのと同じである。正月は15日間続き、この期間は親戚や友人の家を訪問するのが一般的である。いつ来るか分からない訪問客をもてなすため、日持ちすること、多様な文化的背景を持った客人の嗜好に合わせ複数の菓子を用意すること、ごく短い時間しか滞在しない場合もあるため缶ビールやパック飲料（菊花茶、豆乳、ライチジュースなどが定番）を用意し持ち帰りやすいなどの工夫がされる。

年餅は大手企業によって販売されたものもあるが、ほとんどは家族経営などの菓子店や個人が市場や小売店、ネットなどで販売するものが中心である。これらの手作りの菓子は主に女性によって作られ、購入され、消費される。正月の訪問客の接遇を目的に事前準備されるビールなどの酒類が主に男性によって消費されるのとは対照的である。この点から、マレーシア華人社会では、酒やたばこなどの（かつてはコーヒーや茶も含む）嗜好品は男性中心に消費される傾向がある一方で、菓子類はより女性の領域に位置づけられた嗜好品とみなすことができるだろう。

日本では、正月に食べる餅（「正月餅」や「年の餅」）を年の瀬に準備する習慣があり、年餅と正月餅（もち）を混同しがちだが、二つはまったく異なるものである。日本ではもち（以下、日本の餅はもち、米についてはモチ米、ウルチ米などカタカナで表記する）は粒状のモチ米を蒸して搗いた搗きもちと、ウルチ米や稗、粟などの穀類を練って蒸した蒸しもちの二種に大別され、小麦粉を使ったものは餅とは呼ばず団子と呼ぶ。

年餅の来歴については不明な点も多く、年餅について言及された資料は製菓教本などのレシピ本の類がほとんどであった。レシピ本の冒頭の料理研究者による前言には年餅が子どもの頃からある懐かしいものであるといった言及はあるものの、それがいつから始まった習慣なのかは明らかにならなかった。また、「年餅」という語でウェブ検索すると、マレーシアの他にシンガポールや台湾の年餅のエピソードを紹介した記事などがでてくるが、マレーシアと文化地理的に近いシンガポールは別として、台湾の記事ではマレーシアから移住した女性が故郷を懐かしみ始めたもので「マレーシアの文化」として紹介されていた。このことから、年餅は中華圏に広くみられる習慣ではなく、マレーシア（シンガポール）華人社会の固有の習慣であるとみなすことができそうである。

研究対象について確認した上で、マレーシアの華人が多く居住する地域の菓子と年餅の調査概要について確認したい。

5. 研究成果

1) ペナン州・ジョージタウン

ペナン州はマレー半島の北西に位置し、ペナン島と対岸のバタワースなどがあるマレー半島の一部から構成され、首都クアラルンプールに次いで華人人口の多い州である。2020年のペナン州人口718,362人のうち41.3%が華人であり⁶⁾、そのうち60%超が福建系華人（福建語話者）である。そのため、ペナンの華人文化は福建系華人（Hokkien Chinese）文化が強く影響していると言われる。とはいえ、閩南式食文化のみならず、粵式食文化も福建系華人集住地区では受容され、それらはすべてペナンの伝統的食文化とみなされている。

ペナン中心地のジョージタウンは、1780年に英国東インド会社のフランシス・ライト（Francis Light）がマレー国王より割譲しペナン島北東岬に要塞をつくり、植民都市開発が開始された。ジョージタウンは、マラッカ、シンガポールとともに海峡植民地（Straits Settlements）として発展した。1850年代以降は中国系、インド系移民が急増し都市はさらに拡大し、集住地区には2、3階建ての店舗兼住宅ショップハウスが数多く建造され、現在の歴史的景観はほぼこの時代に完成したとされる⁷⁾。



写真1 ジョージタウンのショップハウス

（2023年9月16日 筆者撮影）

このような経緯で発展したペナン州ジョージタウン世界文化遺産地区にある華人経営の菓子店、伍記餅家（Ng Kee Cake Shop）を見てみよう。伍記餅家は1900年創業の粵式菓子を販売する老舗菓子店である。ジョージタウン世界文化遺産地区の Cintra Street（日本横街）にある店舗（ペナン国際空港近くの Bayan Lepas にも支店がある）では、贈答品の菓子（中秋月餅や豆沙餅）や、結納の際に友人知人に配る喜餅（xi bing）などの他に、広東系の菓子店が得意とするサクサクとした生地が特徴の椰子撻（ココナッツタルト）や且撻（エッグタルト）、マレーシア定番のパンダン（daun pandan）と呼ばれるニオイタコノキを加えて作るカヤジャム（kaya）をパイ生地で包んで焼いたペイストリー、咖央角（kaya paff）などが焼きたてで販売され、一つから購入することが

できる。



写真2 ジョージタウンの菓子店「伍記餅家」



写真3 焼きたての菓子が並ぶ

(2024年2月11日 筆者撮影)

一つから菓子を手軽に購入できるため、焼きたてのココナッツタルトやカヤパフを購入し、菓子を食ながら街歩きを楽しむ観光客もいた。また、結婚式に使用する囍 (shuang xi) の文字が印刷された赤いシールや招財進寶の吉祥字のステッカーなども販売されていた。このように、伍記餅家は華人社会の日常生活を彩る儀礼祭祀に欠かせない贈答品としての菓子と、愉しみとして日常的に消費される菓子だけでなく、観光客向けの商品なども販売される店である。



写真4 外国人観光客も購入しやすい菓子店



写真5 通路 (kaki lima) で販売される菓子

(2023年9月16日 筆者撮影)

写真4、5で示したように、伍記餅家以外の菓子店でもジョージタウンの菓子店では一つから購入できる菓子の販売に力を入れている。商品名だけでは味が想像しにくい

外国人に向け、中身が分かるように菓子の断面写真と価格を明示し、英語と中国語を併記した看板を出す店や、カキリマ (*kaki lima*) と呼ばれるショップハウスの前面の歩行者用通路にショーケースを出して、街歩きする観光客が購入しやすい販売方法をとる菓子店もある。

贈答品として化粧箱に入れて販売される菓子もある。例えば、ペナン島の地名タンブンが由来の淡文餅 (*Tan Bun piah*) はペナン土産として多くの菓子店で販売されるペナンの名産品である。多くの店では、土産として大量に購入する観光客向けに化粧箱に詰めた商品と、地元客が自家消費用に購入する 4 個入りの簡易包装の商品を販売している。また、伍記餅家では販売する菓子の 7 割程度が自家製で、残り 3 割は業者から仕入れた長期保存ができる菓子 (土産菓子) などを販売しているという。観光都市として著名なマラッカの菓子店でも同様だが、観光客が大量に購入する分かりやすい観光地菓子 (例えば、パッケージに地名が入っている、ランドマークの写真やイラストが描かれているなど) が並ぶのも観光地ジョージタウンの菓子店ならではの点である。

中秋節の時期に伍記餅家を訪問した際は店の外まで客が溢れ、一つずつ好みの月餅を選び、それらを化粧箱に詰め家族や友人に送る目的で購入する客が列をなしていた。一方で、正月の時期にこの店を訪問した際には、驚いたことに正月二日目から店を開けて焼きたての菓子を販売していた。多くの華人商店が大晦日にあたる除夕から正月五、六日目ごろまで正月休みで店を閉めるのが一般的だが、伍記餅家では正月休みだからこそ旅行する中華圏からの観光客に合わせ店を開け、通常営業を行っていた。しかし、店内には中秋節の時期と比べてほぼ客はおらず、店員たちもタブレットで動画を視聴し、子どもは宿題をするなど、客のいない静かな店内で思い思いに過ごしていた。年餅として菓子を買う客はすでに正月準備の忙しい年末に買い物を完了しているため、正月を迎えてから来店する客の多くは地元住民ではなく観光客であるとのことだった。

このような変化は、2008 年にジョージタウンがマラッカとともに「マラッカ海峡の歴史都市群」としてユネスコ世界文化遺産に登録され急速な観光地化が進んだ結果、ジョージタウンに居住する住民のエスニシティの変化も影響しているのかもしれない。藤巻によると、2009 年にはジョージタウンの世界文化遺産地区に暮らす住民の世帯主の 69.9% が華人だったが、2013 年には 64.8% に減少している。インド系においても同様に減少傾向 (12.5% から 10.4% へ減少) が見られるという⁸⁾。また、別の資料によると 2009 年から 2019 年のジョージタウン世界文化遺産地区の変化で顕著なのは、ホテルの増加 (+190%)、観光客向けの飲食店の増加 (+74%)、家庭用品販売店の減少 (-35%)、市場と露天商の減少 (-48%) である⁹⁾。

ここからも分かるように、ジョージタウンは観光開発が急速に進んだことにより、伝統的な暮らしの維持が困難となり、老舗菓子店であっても菓子の販売方法に変化が

生じている。都市化と観光開発により菓子の消費行動が地域住民の生活とは結び付かなくなる時、老舗菓子店がどのように変化していくのか今後も注視していく必要があるだろう。

2) ジョホール州・T町

次にジョホール州 T 町の事例を確認したい。ジョホール州はマレー半島南部に位置する州で、調査を行った T 町はジョホール州北部にある人口 5 万人ほどの町の中心地区である。ジョホール州も華人人口が比較的多い州ではあるが、T 町人口の 6 割超はマレー人である。しかし、継続的に人類学的調査を行っている T 町の住宅団地は華人人口の割合が高い。住民の 7 割は華人で、その中で最も多いのは福建系華人である。

T 町では 2012～2013 年ごろに年餅についての調査を実施したことがある¹⁰⁾。この時の研究では、年餅を起点に住宅における客人のもてなしがどのように身内とそれ以外で差異化されているかを菓子の提供・消費される場所の分析から検討した。しかし、この研究は菓子作りや菓子そのものに着目するものではなかったため、改めて今回の調査で T 町での正月準備について調査を実施する予定であった。しかし、主要なインフォーマントの家族の七十代男性家長がコロナ禍の行動制限令下の 2021 年に死去し、その喪が明けるのを待ってから住み替えのための住宅工事を実施することになったため、2024 年の正月時期に滞在することが困難であったことが事前に伝えられた。そのため、9 月の調査時に年餅を作る手順を再現してもらうとともに、年餅の準備についての話を聞かせてもらうことにした。

2023 年 2 月の正月について（研究助成期間以前の事例）

ここでは助成期間以前の 2023 年 2 月の正月期間の滞在で確認した年餅を用いたもてなしの様子を参考程度に示したい。

写真 6 は菓子店で購入し準備した年餅の写真である。写真 7 はトレーに複数の年餅と紙パックの菊花茶を乗せた饗応セットと、客人に振る舞うため箱入りで準備した缶ビールを写したものである。インフォーマントの家では、毎年これらのセットを家族のみが出入りする台所に用意しておき、客人が新年の挨拶に訪れると住宅の奥（台所）からこれらのセットを持ち出して、テラスやホールで客人をもてなす。インフォーマントの家では、母と 40 代の娘たちの知り合いや親戚が訪問した場合、菓子と菊花茶の基本セットでもてなすことが多い。一方で、40 代の長男夫婦の友人が訪問した場合は甘い菓子に追加して、塩味のピーナッツやピスタチオ、豚肉を甘辛い味付けにしたジャーキーの肉乾を食べやすいサイズにカットしたものを赤い蓋のプラスチック容器に詰めたものを追加で持参した上で、冷蔵庫から取り出したよく冷えた缶ビールでもてなす。

2023年の正月はコロナ禍の厳しい行動制限が緩和されつつある時期で、ようやくコロナ禍前と同様に客人をもてなすことができるようになっていた。筆者も2019年の夏以降は調査地を訪れることができなかったが、2023年2月から再び調査を行えるようになった。インフォーマント家の娘 Yによると、家族であっても国境を越えての移動も制限されていたので久しぶりに人を迎えたとのことだった。



写真6 購入した年餅



写真7 来客のために台所に準備した年餅と飲料

(2023年2月24日 筆者撮影)

2023年9月にインフォーマントである Y (40代女性) に聞き取りをしたところ、コロナ禍以降菓子作りはほぼしていないとのことだった。コロナ禍以前は副業として休日に自宅で製造した黄梨餅(パイナップルタルト)や芋頭酥(タロ芋のパイ)などをネットで販売したり毎週末住宅地で開催される定期市で販売するなどしていたが、コロナ禍になり消費者の衛生意識が高まり、自宅で趣味のように作ってきた自分にとって厳格に環境管理をするのは難しく感じるとのことだった。これは、SNSの人気ローカルフード紹介アカウントなどにつくコメントからも感じる傾向で、例えば「マスクをしないで調理しているので適切ではない」や「素手で食材を扱う屋台では安全性が保障されない」といった厳しい意見がコロナ禍以後は特に目立つようになった。このような雰囲気から Y が年餅の製造販売に躊躇するのも分かるような気がした。

また、なぜ Y の菓子作りは年餅に限定されるのかを確認したところ、年餅の需要が一番高く、良く売れるからとのことであった。余暇に菓子作りをするのは楽しいが、材料を用意し作るからには少しは儲けたいとのことだった。インターネットでは手作りの菓子を販売するセミプロのような華人女性が少なくない。Y も定年退職後は自宅で自分のペースでできる菓子作りを生業にしても良いと思ったこともあったという。

今回の調査では正月時期に参加観察を行うことは難しいことから、時期はずれでは

あったが年餅を作る様子を見たいと Y に依頼し、自家消費用の少量の黄梨餅を作製してもらえることになった。

黄梨餅の準備は、まずパイナップルをミキサーにかけジュースにし、そこに大量の上白糖を加えて火にかけジャムにする作業から始まる。パイナップルの繊維はミキサーで細かくなっているが、ジュースを漉したりせずそのまま使用する。初めは薄黄色だった液体は、半日ほど弱火にかけて煮詰めていくことで濃い黄色、黄金色のペーストになる。ペナンの菓子店でも健康志向を受け砂糖を氷砂糖に変えるなどさまざまな試みをしているようだったので、砂糖の量が多いことについて聞いてみたところ、長期保存を考えると砂糖の量はあまり減らせないとのことだった。パイナップル餡が完成してから、タルト生地の作製に取り掛かる。基本的なクッキー生地と同様の作り方で、10 年前に購入したシーメンスのミキシングマシンに小麦粉、バター、卵などを加えて混ぜていく。一度冷蔵庫に入れ生地を寝かせてから調理台に取り出す。伸ばした生地はローラーで波模様をつけてからカットする。そこに小さめの一口サイズに丸めたパイナップル餡を置きクッキー生地で包みオーブンで焼成する。完全に冷めるまで蠅帳をかけて放置し、その後保管用のプラスチック容器に箸を使って隙間なく詰めていく。見た目が重要なので、黄梨餅が崩れないよう慎重に詰めていく。この作業は、以前はオバや母、いとこなどと一緒におしゃべりをしながら行ったという。菓子作りに時間が掛かること、その割に儲かるわけではないことはあまり気にしていなかったという。時間が掛かるからこそ普段はしない話や噂話などをしながら作業する楽しみがあるという。この儲けることにこだわるか、こだわらないかの話については、先の聞き取り内容と矛盾する。Y の母親も「結局材料を揃えたりでお金が掛かっているからどうなんだろうねえ」というようなコメントをしていた。

以上がマレーシアの代表的な年餅のひとつ黄梨餅の作成過程である。家庭の一般的な台所を使って、また途中で別のことをしながらの作業だったため、かかった時間を正確に算出することは難しいが、一日以上かかる手間にかかる作業であることは確かだ。もちろん販売分も含めて大量に作る場合と掛かった時間を単純に比較はできないが、作製過程を確認することで複数の菓子を自宅で作ることがいかに骨の折れる作業であるか確認することができた。

2012 年に調査した際は、年餅をつくりながら、市販品に対する不安（長期保存できる正月用のモチ、年糕は保存料があって腐らないのが不気味だといったコメントなど）が繰り返し述べられていたが、2023 年 9 月の調査では手作りが手間と時間が掛かること、その上で衛生的な環境を担保することが難しいことが述べられた。社会状況の変化によって年餅を手作りする動機が変容することも明らかになった。

ジョージタウンとは異なり、T 町は観光地ではないため町の中心部を通る幹線道路沿いの菓子店では贈答菓子のバリエーションが豊富であった。インフォーマント家で

も婚約や子どもが誕生して無事に 1 ヶ月が経ったことを知らせる満月で配る菓子は菓子店で化粧箱入りのものを準備する。儀礼祭祀の供物は菓子店で購入することもあれば、夜市で販売される簡易包装の菓子類を購入して用いることもある(写真 8、9 参照)。



写真 8 夜市で販売される月餅



写真 9 儀礼に用いる発糕（上）と豆沙餅（下）

(2023 年 8 月 26 日 筆者撮影)

2023 年 8 月の調査では、菓子店のほかに、コンビニエンスストア、スーパー、ガソリンスタンドなど食品が置いてある場所を見学したが、幹線道路沿いのコンビニエンスストアやガソリンスタンドでは饗応菓子を販売する棚を確認した。並ぶ菓子は大手メーカーの製造するものではなく、個人（多くは女性）が製造し販売するもので、材料と賞味期限、製造責任者の女性の名前と携帯電話番号、自身の似顔絵などの手作りのラベルが貼ってあるものもあった。作り手はマレー人女性、華人女性などで、菓子の種類もカステラやクッキー、子どもが好きそうな虹色のメレンゲ菓子など豊富だった。これらの菓子は独立記念日でお祭りムードが漂うマレーシアで互いの家を訪問し合う人びとが休憩のために立ち寄ったガソリンスタンドなどで購入するようである。

6. 考察

1) 年餅—多民族国家の饗応菓子

ここまでマレーシアの観光地ジョージタウンと、典型的な田舎町の菓子について確認した。

多民族国家マレーシアでは、ポルトガルやイギリスなどの植民地統治期に受容した食文化の影響と、マレー人、華人、インド人それぞれの食文化の影響を受けた多様な菓子文化が発達してきた。小麦粉やタピオカ粉などの粉類にバターやラード、ギー（精製したバターの上澄み油）などの油分を加えた焼き菓子や揚げ菓子、ウルチ米、モチ米を

挽いた粉や炊いたモチ米を半殺しにして外郎のように成形した餅菓子にはココナッツミルクやパンダンリーフ（ニオイタコノキ）を使い色鮮やかに着色し見た目も工夫されたものが多い。また、寒天菓子なども日常的に消費される。マレーシアの菓子のバリエーションは非常に豊かで、民族集団に固有の、例えば中国華南の客家や潮州伝統菓子が継承される一方で、現地の食材を用いて民族文化の境界を超えたハイブリッドなものも多いのが特徴である。

マレーシアでは行事ごとにさまざまな菓子を用意し喫食する。華人が祝う正月では華人の菓子の他にマレー系の菓子やインド系の菓子なども用意される。これらを総称して年餅と呼ぶことはすでに確認したが、年餅というカテゴリーがなんでも含むことができる柔軟なカテゴリーであることは興味深い。これはなにも華人のみに見られる傾向ではなく、例えばマレー人がイスラームの断食明けの大祭ハリラヤ・プアサ（*Hari Raya puasa*）の集まり（*rumah buka* オープンハウスと呼ばれる誰でも訪問できる食事会など）に用意する菓子は、華人の定番菓子も含まれる。そもそも、日本では月餅など中国由来の菓子を総称して中華菓子と呼ぶが、マレーシアでは菓子の固有の名称が一般化し、マレー人やインド系マレーシア人にも受容されている。このようにマレーシアの菓子文化は、民族集団の垣根をこえた日常的やり取りから生じたマレー半島特有の食文化を構成する国民的な食文化として成立している。

ここまで年餅以外の菓子についても言及したが、菓子についての位置付けと年餅の特徴について明らかにするために、研究成果では言及していない菓子も含めてまとめた上で、マレーシアの菓子にどのような特徴があるのか確認したい。

表 2 にまとめたのはマレーシア（マレー半島）の豊かな菓子文化のほんの一部である。表 2 では「華人菓子」と表記したが、すでに言及した通り、マレーシアではインド系やマレー系の菓子も相互に消費されているため、華人と限定することはあまり意味がないかもしれない。

たとえば、ニョニヤ菓子（*kuih Nyonya*）である盤中糕（*kuih talam*）や九層糕（*kuih lapis*）はマレーシアでは国民的に愛好される定番菓子である。蜂巢餅（*kuih loyang*）はウルチ米の粉と小麦粉のバター液に銅製の蜂の巣の形を模した型を沈め油で揚げ糖液を染み込ませた甘い菓子である。この菓子は、インド系、マレー人、華人どの民族も好んで食べるため、年餅として華人の正月のみならずインド系の重要な年中行事ディーパバリやマレー系のハリラヤ・プアサでも提供される定番菓子である。しかしモチ米とココナッツミルクを使った菓子は日持ちしないため、年餅にはなり得ない。年餅は突然の来客の饗応に対応するために準備しておく菓子であるため、小麦粉を使ってしっかり焼く、揚げる、砂糖を多めに添加し保存性を高めるなどの工夫をしたものがほとんどである。また、談笑しながら食べる菓子なので一口サイズのを、相手の好みに合わせて複数種類準備することが一般的だ。甘いものを苦手とする客人には瓜子

果仁（ナッツなど）とピールなどを準備する。このように見てくると、多民族国家マレーシアの年餅文化は、多様な嗜好性をもった客人を想定し、ビュッフェのように複数の選択肢から食べられるものを選べるよう入念に準備するもてなし文化であるとみなすことができるだろう。

表2 マレーシアの華人菓子

名称	通称名（マレー語）	主材料	調理法	用途
麻糬	Mua Chi	モチ米粉、椰子砂糖	茹でる	日常的消費
湯圓	Tang Yuan	モチ米粉、小豆餡	茹でる	儀礼消費：大晦日
九層糕	Kuih Lapis	ウルチ米粉、タピオカ澱粉	蒸す	日常的消費
盤中糕	Kuih Talam	モチ米粉、ココナツミルク、パンダン	蒸す	日常的消費
旦撻	Egg Tart	小麦粉、バター、卵、牛乳	焼く	日常的消費
咖央角	Kaya Puff	小麦粉、卵、ココナツミルク、パンダン	焼く	日常的消費
椰子撻	Coconut Tart	小麦粉、卵、ココナツ、バター	焼く	日常的消費
芋頭酥	Taro Pastry	小麦粉、無水バター、タロ芋ペースト	焼く	日常的消費
紅龜粿	An Ku Kui	モチ米粉、緑豆餡	蒸す	儀礼供物、日常的消費
発糕	Fa Gao	小麦粉あるいはウルチ米粉、イースト	蒸す	儀礼供物：正月
年糕	Nian Gao	モチ米粉、浮き粉、食用油	蒸す	儀礼供物：正月
月餅	Yue Bing	小麦粉、ラード、餡	焼く	儀礼贈答：中秋節
豆沙餅	Tau Sar Piah	小麦粉、緑豆、葱油	焼く	日常的消費
淡文餅	Tan Bun Piah	小麦粉、ラード、緑豆、エシャロット	焼く	日常的消費・お土産・儀礼供物（大伯公）
黃梨餅	Ong Lai Piah	小麦粉、バター、パイナップル	焼く	日常的消費、儀礼消費：正月、ハリラヤ
番婆餅	Kuih Bangkit	タピオカ澱粉、パンダン、椰子糖	焼く	儀礼消費：正月、ハリラヤ
蜂巢餅	Kuih Loyang	小麦粉、ウルチ米粉	揚げる	儀礼消費：正月、ハリラヤ、ディーパバリ
標加必	Kuih Kapit/Nyonya Love Letters	小麦粉、砂糖、ココナツミルク	焼く	儀礼消費：正月、ハリラヤ

マレーシアの菓子文化については、プラナカン（マレー人と華人の通婚により生じた文化）研究や料理本などで言及されることはあっても、学問的研究対象になることはまれであった。多様な文化が混じり合うことで生じた食文化（例えばコピティアムと呼ばれる中国海南島に由来するもイギリス植民地統治期の中国人移民の社会経済的立場と他集団との関係から生じたハイブリッドな喫茶文化）を筆者はこれまで研究対象としてきたが¹¹⁾⁻¹³⁾、菓子については生産と消費主体が女性中心であるためか、これまで本格的な議論の対象とされることは稀であった。

しかし、2020年に「シンガポールのホーカー文化」(Hawker culture in Singapore, community dining and culinary practices in a multicultural urban context)が多民族国家の胃袋を支える独自の食文化として評価されユネスコ無形文化遺産リストに登録されると、それと前後してマレー半島の食文化が学術的議論の対象として脚光を浴びるようになった。シンガポールでも民族集団の垣根を超え共に食べること (community dining) に着目する研究が増加し^{14), 15)}、また筆者自身も海南系華人の食文化として語られてきた喫茶文化コピティアム (kopitiam) が、移民社会に特有の多様な経路から入ってきた

食習慣が相まって構築されたハイブリッドなものであることを明らかにしてきた。しかし、男性移民労働者を中心に発展してきたマレー半島の華人社会では、ホーカー文化にせよコピティアムにせよ、食事は仕事の合間に安く素早く済ませることに主眼が置かれたものが多く、多民族社会を架橋するものとして改めて評価されるようになった現在でも文化を生み出す主体が男性中心として想定されていることは否めない。一方で、女性たちがつくる日常の食事や、間食については十分に議論が行われていない状況にある。

本研究では、多民族国家マレーシアの豊かに広がる社会関係を構築するアクターとして年餅を捉えるよう試みた。ホーカー (hawker) と呼ばれる屋外で飲食する屋台食文化が異民族をつなぐコミュニティダイニング (community dining) としてその社会的意義を評価される時、多様な嗜好をもつ他者であってももてなすこと (つながること) を可能にする年餅文化は、女性の繋がり (菓子制作過程で女性親族や友人同士が共同作業を行う) や女性のエンパワーメント (スモールビジネスとして経済活動に参画する方法になり得ている) などの観点からもその意義を評価することもできるかもしれない。

正月のごちそう「年菜」と比べれば、年餅はだいぶ気軽である。食べるか、食べないかは、訪問した客に任せられ、出された飲み物もその場で飲まないことを想定し持ち帰り可能な紙パックジュースや缶ビールで提供される。宴会や食事の席ではコップやカップに飲み物を注ぎ分け合う形で提供され、その場で杯を酌み交わしその場で酒や飲み物を飲むことが期待されるのとは対照的である。行為主体である客人の側にどう行動するか決定が委ねられているからこそ、気負わずに正月の訪問を行うことが可能となる。このカジュアルさが他民族との緩やかなつながりを創出する年餅の重要な社会的意義であると指摘できるだろう。

こうして改めてまとめてみると、菓子は不思議な食べ物である。中山時子は、中国社会の食事の形式論において食べる行為は「吃飯」と「吃点心」の二つに大別されると指摘する。吃飯は主食である飯と副食である菜で構成される。その食事は、昼食と夕食の一日二食であることが一般的であるという。この形式論に従うならば、朝食は食事 (吃食) ではなく、軽食 (吃点心) となる。朝食に限らず、昼食と夕食以外に食べる軽食 (午後のおやつ「午点」、「夜点」や「宵夜」と呼ばれる夜食、お茶を飲みながらの軽食の「茶点」など) は、食事ではなくすべて軽食 (点心) ということになる¹⁶⁾。

以下の表3は中山がまとめた中国の飲食体系のうち、飲み物に関する記載を省略し、食に関する部分をまとめた上で加筆したものである。中山は中国の飲食体系に菓子にあたるカテゴリーは特に設けられていないが、点心のさまざまな種類のなかに菓子が含まれていることがわかる。例えば、甜点心 (甘い点心で餡を包んだもの) には月餅、湯圓、豆沙包子などがある。豆沙包子はマレーシアでは華人のみならず、マレー人やイ

ンド人も日常的に食べるおやつで、tau sar pao とアルファベット表記されマレー人が営む軽食店で販売されるほど現地で広く受容されている。また、「小食」の下位分類にある餅類（小麦粉を練って円盤状にして焼いたもの）、饅頭類（小麦粉を練って発酵させ丸めて蒸したもの）、糕類（穀物などの粉を練って蒸したもの）などがあるが、甘い小豆餡や甘くない緑豆餡を入れた豆沙餅、揚げたエシャロットを緑豆餡に加えた塩味のある餡を包んだパイ状の菓子の淡文餅はペナン島の定番の土産菓子として旅行者に好評である。このように見てくると、「菓子は甘いもの」と定義することは難しいことが分かる。

一方で、吃食の飯の下位区分にある飯、粥、麺などは、そのまま吃点心の小食の下位区分にもある点に注意したい。中山の指摘によると、きちんとした食器を用いて食べる米飯とおかずは食事と認識されるが、どんぶりに米飯とおかずを入れて簡便に食べる料理は食事とはみなされず、軽食とカテゴライズされるという。これは、同じ食べ物であっても、形式を変えることで異なるものとして認識する巧みな実践が行われていることを示すものであり、中国社会における食事のもつ社会性を理解する際に重要な指摘である。

年餅も表 2 で示した通り、日常的消費がされる菓子と儀礼の供物とされる菓子など緩やかな分類は可能であるが、つきつめて消費の場面を観察してみると、同じものでも消費の形式が変われば異なるものになる。たとえば、正月に祖先の祭壇にお供えされた年糕（nian gao）は賞味期限ギリギリまで祭壇に置かれ続け、3月末から4月ごろになると水分が抜けてすっかり固くなった年糕を包丁で向こうが透けるほど薄く切り分けて、それをヤム芋の薄切りで挟んだものに衣をつけて油で揚げておやつにする。固くなった年糕もこうすると柔らかく美味しく食べることができるため、子どもたちが心待ちにするおやつになる。

表 3 中国人の飲食体系

飲	喝		
	抽烟・吸烟		
食	吃食	飯 (主食)	飯類（白米飯）
			粥類
			麵類
			餅類
			饅頭類
			糕類
			粉類

		菜 (おかず)	宴席菜 (宴席料理)	
			家常菜 (家庭料理)	
小菜 (小料理・箸休め)				
醃菜				
吃点心	鹹点心 (甘くない点 心)	餃子		
		焼売		
		餛飩		
		肉包子		
	甜点心 (甘い点心)	月餅		
		元宵団子 (マレーシアでは湯圓)		
		豆沙包子 (マレーシアでは tau sar pau)		
	小食	葷菜類 (烧烤、滷味、臘味等の調理による小食)		
		麵類 (小麦粉を練ったもの)		
		餅類 (小麦粉を練って焼いたもの)		
		饅頭類 (小麦粉を練って発酵させ焼いたもの)		
		糕類 (穀物、栗、芋等の粉を練り蒸したもの)		
		粉類 (米の粉、緑豆粉などでうどん、板状のもの)		
		粥類		
		豆・豆腐類		
		甜菜・甜湯・小菜・醃菜		
	果子	乾果子類	蜜餞果脯	
			瓜子・果仁	
			糖果	
		生果子類		

中山時子 (1988) 74-75 頁を参照し作成

2) 嗜好品研究への貢献

菓子は嗜好品研究でこれまで指摘されてきた典型的な特徴を備えている。嗜好品は「通常の食べ物」ではないため栄養・エネルギー源として期待されず、生命維持に積極的な効果はないとされる一方で、ないと寂しい。また、しばしば人との出会いや意思疎

通を円滑にする効果を発揮し、文化として社会に埋め込まれており、個人の意思で選択できるものであるなどの特徴が指摘される^{17)・18)}。嗜好品の定義を確認すると、菓子はアルコールやたばこと同様に、正式な食事とは異なり「余分なもの」としての性質があるからこそ、菓子を囲む人間関係には会話やつながりが生起する余白があることがわかる。

菓子は食べてもいいし、食べなくてもいい。すでに指摘したように一見すると菓子を食することは各人の意思に委ねられているようだが、この決断が完全に自律的に行えるわけでもない点に注意を払う必要がある。菓子には他者との意思疎通を円滑にし、人間関係を構築する効果を発揮するため、台所などで女性同士がコーヒーやお茶を飲み交流する状況が人類学的な研究対象とされてきた。例えば、ノルウェーの都市部に暮らす労働者階級の若い女性たちが相互に自宅を訪問しあい、台所のコーヒーテーブルで縫い物をしながらおしゃべりに興じる様子の参与観察からノルウェー人女性たちのつながりについて論じた研究¹⁹⁾や、ロンドンの住宅団地の台所を訪問しお茶を飲む女性間関係について描写した研究²⁰⁾などがある。これらの研究は、コーヒーやお茶といった嗜好品を通して女性たちが紡ぐ社会関係の分析の不足を埋める研究と評価できる一方で、住宅やキッチンテーブルなど住空間に着目し行為を分析するもので、そこで何が食べられているかという食そのものに対する関心は低いと言わざるを得ない。

近年の文化人類学分野の嗜好品研究の進展により、社会を理解する枠組みとしてコーヒーや紅茶、酒などが人を接合／離接する際に重要な社会的意味をもつことが明らかとなったが、大坪は「嗜好品」の辞書的説明に必ず付随する「栄養摂取を目的としない」という決まり文句を問うことで嗜好品研究の拡張可能性について検討している。また、嗜好品は「生命維持に積極的な効果がない」と定義された時から、「あってもなくても良いもの」とみなす呪縛に囚われてきたと指摘する²¹⁾。

マレー半島の脈絡でいえば、菓子は嗜好品であり、またマレー半島の華人社会文化の形成に寄与してきた男性中心の主流の歴史とは異なる経路で発展したものであるからこそ、その豊かなバリエーションが生じた経緯やもたらされる社会関係の意義が看過されてきたといえるだろう。

大坪の嗜好品に関する議論からもうひとつ重要な論点を挙げるのならば、嗜好品としての菓子は今後アルコールやたばこのように国家による介入（管理）の対象となりうると指摘することができるだろう。肥満症や糖尿病など砂糖の過剰摂取に起因する健康問題が欧米社会で深刻になるにつれ、砂糖は欧米列強が熱望した貴重財という地位を失い、社会問題を生み出す根源として忌み嫌われ排除されるようになった。マレー半島でも砂糖の使用量は増加の一途をたどり、肥満症の増加や糖尿病の罹患率の高さなどが大きな社会問題となっている。

世界銀行の統計によると、マレーシアは一人当たりの年間砂糖消費量が61キログラ

ムと主要国最大である²²⁾。糖尿病の高疾患率も国家的問題として議論の俎上に上げられ、砂糖の過剰摂取の是正がマレーシアの重要課題とみなされて久しい。そのため、マレーシア保健省は、ミルクティやコーヒーなどのマレーシア国民が日常的飲む飲料の砂糖の量と菓子類の摂取を減らすようさまざまな啓発運動を行なっている。

マレー半島ではヤシ糖の生産が盛んに行われてきた歴史があり、またイスラーム文化圏では砂糖は栄養補給を行う上でも重要な食品であるとみなされてきた歴史が長い²³⁾、そう簡単に甘いものを好む味覚と摂取に制限をかけることは難しいだろう。また、暑い気候で食品の保存を意識した際には、砂糖の量は増える傾向にある。しかし、砂糖の過剰摂取による健康への悪影響が広く啓発されるようになる状況では、伝統的な菓子もより砂糖の使用量を控えた物、油を減らしたものの健康的なものが増えつつある。

シンガポールでは清涼飲料水の糖分含有量の表示が義務化され、マレーシアにおいても低糖や無糖の飲食物が増えてきている。甘いものを忌避する機運が国民運動に発展しつつある。このような時代にあって、今後菓子はどのような運命をたどるのだろうか。砂糖をたっぷり加えて煮詰めたパイナップルジャムをつかった年餅の定番、黄梨餅は甘すぎる不健康なものとして排除されてしまうのだろうか。

7. 結論

多民族国家マレーシアでは各民族の食文化が融合した豊かな菓子文化が発達してきた。菓子には小麦粉、モチ米、ウルチ米、タピオカ澱粉などの粉類を使った焼き菓子、揚げ菓子、餅菓子などのバリエーションが多数あり、ココナッツミルクやパンダンリーフで色鮮やかに彩られている。華人が祝う正月には日持ちする菓子を「年餅」と呼び、入念に準備された他者をもてなすための菓子文化が根付いている。菓子は民族の垣根を越えて消費され、正月や儀礼祭祀の際に供されるなど重要な役割を果たしている。このように菓子はマレーシア華人社会において重要な社会的意義をもつ食べ物であるにもかかわらず、男性中心に構築されてきた食文化が主要な研究対象となってきたために、女性による菓子作りの社会的意義は看過されてきた。その間隙を埋める研究として本研究は意義があったといえるだろう。

菓子は食事とは異なり、嗜好品として人と人をつなぐ役割を果たしてきた。しかし近年、糖分の過剰摂取が健康問題となり、菓子文化の在り方が問われるようになった。マレーシア政府は砂糖の使用量を抑える啓発運動を行っており、今後の菓子文化がどのように展開するかは注目に値するだろう。菓子は単なる食べ物以上の意味を持つが、一方で健康志向の高まりから、伝統的な甘い菓子が忌避される可能性もある。今後、健康志向の高まりから伝統的な甘い菓子が衰退するリスクもあるが、菓子は多民族社会を架橋する重要な文化的役割を担っており、その行方が注目される。

単年度の研究期間であったため、年餅の準備状況や他の儀礼、儀礼などとの関連性について十分に調査をおこなうことができなかったが、年餅作りの機会を利用して維持される女性のつながりや、非華人の参加も可能とするような仕掛け、家族や華人同士で行う食事とは異なり、食べないこと、飲まないことも可能とする余白のある喫茶文化について今後も注目していきたい。

8. 引用文献

- 1) 湯澤規子、『焼き芋とドーナツ—日米シスターフード交流秘史』、2023、KADOKAWA、10頁。
- 2) 渡部忠世・深澤小百合、『ものと人間の文化史 89 もち（糯・餅）』、1998、法政大学出版会。
- 3) 佐々木高明、『雲南の照葉樹のもとで』、1984、日本放送出版協会。
- 4) Liu, Haiming, *From Canton Restaurant to Panda Express: A History of Chinese Food in the United States*, 2015, New Brunswick, NJ: Rutgers University Press.
- 5) 岩間一弘、『中国料理の世界史—美食のナショナルリズムをこえて』、2021、慶應義塾大学出版会。
- 6) Department of Statistics, Malaysia. Key Findings of Population and Housing Census of Malaysia, 2020.
- 7) 宇高雄志・東樋口護、「マレーシア都市における多民族居住と居住空間—ジョージタウン市の都市街屋地区の高密度民族混住の実態を通じて」、『日本都市計画学会学術研究論文集』、1995、487-492。
- 8) 藤巻正巳、「世界遺産都市ジョージタウンの変容するツーリズムスケープ—歴史遺産地区の観光化をめぐるせめぎあい」、『立命館文學』、2016、(645) : 352-326.
- 9) Think City Institution, *George Town World Heritage Site: A City In Transition*, 2021, p8.
- 10) 櫻田涼子、「住宅内のどこで、だれと、どのように食べるか—マレーシア華人社会の正月菓子「年餅」から浮かび上がる社会関係」、櫻田涼子・稲澤努・三浦哲也（編）『食をめぐる人類学—飲食実践が紡ぐ社会関係』、昭和堂、2017、149-169頁。
- 11) 櫻田涼子、「マレーシアの喫茶文化—国民的な飲食空間」、河合利光（編）『世界の食に学ぶ—国際化の比較食文化論』、2011、時潮社、164頁。
- 12) 櫻田涼子、「甘いかおりと美しい記憶—マレー半島の喫茶文化コピティウムとノスタルジアについて」、津田浩司・櫻田涼子・伏木香織（編）『「華人」という描線—行為実践のばからの人類学的アプローチ』、風響社、2016、161-190頁。
- 13) 櫻田涼子、「『故郷の味』を構築する—マレー半島におけるハイブリッドな飲食文化」川口幸大・稲澤努（編）『僑郷—華僑のふるさとをめぐる表象と実践』、

- 2016、行路社、173-192 頁。
- 14) Lai, Ah Eng. “The Kopitiam in Singapore: An Evolving Story about Cultural Diversity and Cultural Politics”, Kong, Lily and Vineeta Sinha (eds.), *Food, Foodways and Foodscapes: Culture, Community and Consumption in Post-Colonial Singapore*, 2015, Singapore: World Scientific, pp.103-132.
 - 15) Duruz, Jean, Khoo, Gaik Cheng. *Eating Together : Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapore*, 2015, Lanham, Rowman & Littlefield.
 - 16) 中山時子、「中国人の飲食体系」、中山時子（監修）『中国食文化事典』、1988、角川書店、71-83 頁。
 - 17) 高田公理、「はじめに」高田公理・栗田靖之・CDI（編）『嗜好品の文化人類学』、2004、講談社、1-18 頁。
 - 18) 松浦いね・たばこ総合研究センター（編）、『世界嗜好品百科』、2004、山愛書院。
 - 19) Gullestad, Marianne. *Kitchen-Table Society: A Case Study of the Family Life and Friendships of Young Working-Class Mothers in Urban Norway*, 1984, Oslo, Norway: Universitetsforlaget.
 - 20) Miller, Daniel. “Appropriating the State on the Council Estate.” *Man*, 23(2), 353–372.
 - 21) 大坪玲子、「序論」大坪玲子・谷憲一（編）『嗜好品から見える社会』、2022、春風社、9-34 頁。
 - 22) 日本経済新聞 2020 年 5 月 2 日
 - 23) 八百啓介、『砂糖の通った道—菓子から見た社会史』、2011、玄書房。