

3.中国

(1) 中国人について

中国人のプロフィール

- ・ 中国の人口は約 13 億 1,440 万人（2006 年）。民族別では、漢族（約 92%）、その他 50 以上の民族集団にて構成される（2002 年）。宗教は、仏教、道教、儒教、イスラム教、キリスト教が存在するが、一部を除き、信仰にこだわる人は少数派である。使用言語は、北京語（簡体字）を基にする中国語である。
- ・ 中国は広大な国土を有するため、地域によって国民性、風俗、習慣などが大きく異なる（日本のほぼ 26 倍の国土面積）。



（出典：外務省ホームページ）

訪日中国人旅行者の特徴

- ・ 日本を訪れる中国人旅行者は約 94 万 2,000 人（2007 年）。平均 12.5 日間滞在する（2006 年）。男性と女性が約 5：5 の割合で、性年齢別では女性 20 代（約 17%）、女性 30 代（約 14%）、男性 30 代（約 14%）の順に多い（2006 年）。

訪日中国人旅行者に人気の観光地

- ・ 東京と大阪を中心とした大都市、富士山、北海道、箱根、京都など。

訪日中国人旅行者が日本で好きなもの

- ・ ショッピング（主に最新電化製品やブランド品、化粧品、日用品）、伝統的な文化・雰囲気、温泉や日本旅館（和室）などの体験、日本独特の景観や自然の観光（富士山、桜、雪景色、火山）、日本の先端技術や最新製品の体験・見学などに高い関心を示している。
- ・ 日本に対して「近代的で工業化の進んだ国」「生活、教育水準が高い国」「効率的で組織化された国」「桜」「富士山」「ブランド家電製品」という印象を持っているが、まだ日本のことをよく知らない人が多い。

(2) 中国人の食習慣

食に対する意識

- ・ 中国は食文化の国であり、食が人間にとって非常に大切なものだという意識が強い。漢書には「王以民為天、民以食為天」(王は民を以って天と為し、民は食を以って天と為す)」という言葉がある。
- ・ 広大な中国国土には多様な食文化・食習慣が存在し、地域によって好みも大きく異なる。
- ・ 「医食同源」の思想のもと、健康にも気を遣っている。全ての食材には固有の性質があり、食べることで身体が冷えたり温まったりすると考えており、一般的に、温かい食事を好み、冷たい食事は好まない。
- ・ 日本人よりたくさんの分量を食べる(日本人の料理の1.5倍が中国人の腹八分目と考えてよい)。
- ・ 中国人にとっての最大のもてなしは、おいしい食事を提供することである。中国の文化は、宴会を楽しむ文化であり、食事を取りながら他人と交際することが一般的である。
- ・ 食に対して保守的な人、好奇心のある人が両方いる(年齢や個人の嗜好によるため一概に言えない)

日常の食事パターン例

- ・ 中国人の食事回数は1日3食(夜がメイン)。農村では昼食がメインとなる場合もある。
- ・ 朝食は、お粥や饅頭(まんとう)や揚げパンや点心類など、軽いものを食べる。地域によっては麺類や汁物を食べる。最近はパン食も増えている。
- ・ 典型的な夕食は、主食(北方は小麦、南方は米)、料理3~4品、スープ1皿である。

中国料理の特徴

- ・ 中国全土には数十種類の地方料理が存在し、これらを総称して中華料理と呼ぶ。中国は広大なため、ひとくくりに説明するのは正確ではないが、一般的には、四大料理(北京、四川、上海、広東)や八大料理が存在すると言われており、北京料理はこってりとして塩が強く、四川料理は辛く、上海料理は甘みがあり、広東料理はさっぱりしている。
- ・ 北方では小麦(饅頭、包子、麺など)が、南方では米が主食となる。
- ・ 野菜、肉、魚は全て加熱してから食べる習慣がある。冷菜(オードブル)を除いて、冷たいものはほとんど食べない。
- ・ 生ものは食べない。通常、必ず火を通した料理を食べる。
- ・ 肉と野菜をバランスよく食べる。野菜よりも肉の方が多少高価であるが、近年、都市部では肉の消費量が増大している(特に豚肉)。食事には必ず汁物が供される。

- ・ 中国では、肉類では豚肉が最も一般的に食べられる。牛も水牛も農作業で使われるため、牛肉は豚肉ほど食べられない。
- ・ 食後に果物をたくさん食べる(中国人による“食のバランス意識”が理由)。
- ・ 中国では、日本食は健康食、高級な料理と考えられている。
- ・ 中国には多数のイスラム教徒(「清真」と呼ぶ)が存在する(回族、ウイグル族、カザフ族、サラール族、ボウナン族、トンシャン族、ウズベク族、タタール族、タジク族、キルギス族の10民族。回族は、北京をはじめとする中国各地にいる)。「清真菜」というイスラム教向け料理があり、主に乳加工品と羊肉(または牛肉か鶏肉)が使われる(豚肉は使われない)。

食に対する禁止事項と嫌悪感

- ・ 中国人におおむね食事上の禁忌はない。
- ・ 生ものは好まれない(衛生面からの考慮もある)。沿海部では甲殻類などを生で食べることもある。
- ・ 冷たいものは好まれない(冷たいものは健康によくないとされる)。
- ・ 一般的に生卵を好まない。
- ・ 食事中にお茶や水を飲むと、胃酸が分泌し消化に良くないとされる(お茶や水は、食前か食後に飲むものとされる)。
- ・ イスラム教徒(「清真」)は豚肉を食べない(アルコールについてはそれほど厳格ではない)。
- ・ 厳格な仏教徒にはベジタリアンがあり、肉食を避ける。五葷(ごくん: ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)を食べない人もいる。

テーブルマナー

- ・ 箸とレンゲを使う(食事を食べる時には箸を、スープを飲む時にはレンゲを使う)。
- ・ 箸はテーブルの上か箸置きに置く(先端を相手に向けて縦に置く)。
- ・ 相手の皿に取り分ける際には、取り箸を使う場合と、自分の箸を使う場合の両方がある(自分の箸を使うことが伝統的であったが、最近は気になる人が増えてきたため、状況が変わってきた)。
- ・ 料理を最初に取り分けるのはホストか年配の人が行う。
- ・ 食器は持ち上げず、机に置いたままで食べる。
- ・ 音を立てて食事をすることは厳禁である(スープ、麺類など)。
- ・ 序列(円卓の席順など)が非常に重要である。ホストは上座に座り、左右に座る第一ゲストと第二ゲストをもてなす。第二ホストはホストの正面、入口付近に座る。卓料理の回し台は時計回りが原則である。また、料理の内容や量も、ゲストの位によって大きく変化する。
- ・ 目上の人と同席する場合、目上の人を敬いながら食事を取る(年長者がお腹いっぱいになるようにおもてなしをする、ホストまたは目下の人がお酒を注ぐ、高級そうに見える料理店を選択するなど)。

- ・ 大皿から自分の皿に取った分は残してはいけない。
- ・ 料理を全部食べ尽くすことがホストに対する侮辱だと言われているが、最近はこの意識が薄くなってきている。
- ・ 相手から勧められたお酒などの飲物は断わらない。お酒などを断ることは、誠意がないこと、全体の雰囲気壊してしまうことと捉えられる。
- ・ 食事中、提供された料理を話題にして褒めることは、ホストに対する礼儀である。
- ・ チップの習慣はない。

日本の食事で好まれるもの

< 食事内容 >

- ・ 肉が大好きなため、特に焼肉の人気の高い。
- ・ 天ぷら、日本のお米（中国米と比較して味がよいと人気）、温泉旅館の小鍋料理（温かい料理を自分専用の鍋で楽しめる）、ラーメンも人気がある。
- ・ 寿司、刺身、和食を好む人も増えてきたが、基本的には保守的だと考えた方がよい。
- ・ うどんは、軽い食事として好まれる。

< サービス >

- ・ 温かい料理が好まれる。
- ・ たくさんの種類の料理を楽しめるバイキング形式、お代わりができるご飯には人気がある。

日本の食事で嫌われるもの

< 食事内容 >

- ・ 料理の分量と品数が少ないことに対して不満を持つ。特に和食には、分量が少ないという印象を持つ。
- ・ 冷たい料理を嫌う。冷たいお茶を嫌う人も多い（普段は温かいものを飲むため）。
- ・ 生卵を嫌う（すき焼きの生卵など）。
- ・ 生ものは食べない人が多く、また中国人にはおいしさが分かりづらい。刺身や生キャベツなどに抵抗感を感じる人もいる。
- ・ 魚料理を嫌う人もいる（中国では内陸部に住んでいる人が多く、魚料理を食べ慣れていないこともある）。
- ・ 日本の中華料理は、日本人向けに味付けされているため、好まない人もいる。
- ・ そばを嫌う（中国では家畜の飼料用であるため、上等な食べ物ではないという印象を持っている）。

< サービス >

- ・ 正座やあぐらが苦手のため、畳の上での料理は好まれない。

中国人に対して良いおもてなしをするための推奨事項

< 食事内容 >

- ・ 多くの分量と品数を提供し、料理に豪華な雰囲気を持たせることが、なによりも大切である。
- ・ 料理の分量を日本人よりも多目に提供すると満足してもらえる。
- ・ バイキング形式やお代わり自由など、自分が食べたい分量を食べただけ食べられるようにすると喜ばれる（ただし、安価で味気ない料理ばかりでは嫌がられる）。
- ・ 冷めた食事と生もの（生卵含む）を好まないため、なるべく温かい状態で料理を出すことよい。
- ・ 食事の際に必ずスープを飲むので、スープ類を提供すると喜ばれる。
- ・ 刺身を食べる中国人には、練りワサビをたっぷり提供の方がよい（1回の食事で1本の練りワサビを使い切る人もいる）。
- ・ 中華料理を提供する場合には、広東料理や福建などの南方系の料理を出す方がよい（「食は広州にあり」と言われるように、同じ中華料理でも、広州の料理がもっとおいしいとされているため）。

< サービス >

- ・ テーブルに沢山のお皿を並べて出すと喜ばれる。
- ・ 食後に果物を提供すると喜ぶ。
- ・ 四川出身者には、辛味噌を用意すると喜ぶ。
- ・ イスラム教徒、仏教徒のベジタリアンがいる場合があるため、食べられない食材について必ず確認する。
- ・ イスラム教徒は1日5回の礼拝を行うため、礼拝の場所と時間について配慮することよい。

< 情報提供 >

- ・ 繁体字表記のメニューがあると一番良い（簡体字は理解されない）。また、会席料理のメニュー表にも繁体字表記があるとよい。
- ・ 無料でお代わりできるもの（ご飯や味噌汁など）については、食事前に説明する方がよい。
- ・ 特に日本料理を提供する際は、食事の食べ方について説明をする方がよい。
- ・ 料理を提供する際には、食材、食材が取れた場所、調理方法、味付け、食材の効能（健康に及ぼす良い影響）、店内の装飾など、食事の話題提供になるものの説明をすれば、とても喜ぶ。
- ・ 会席料理などで料理を1品ずつ順番に出す場合、食事の前に説明する方がよい。

食事以外の禁止事項

- ・ 中国人は地縁・血縁などの人間関係、礼儀、形式や肩書きが大切にされる。そのため目上の人が面子を失うような行為は厳禁である。目上の人を尊重し、丁寧に接することが大切とされる。
- ・ 中国人は約束を重んじるため、遅刻はタブーである。
- ・ 目下の人が目上の人頭や肩に触れると幸運が逃げる、と考える人がいる。
- ・ 黒色、白色はお葬式を想起させるため、贈り物やネクタイの色に使うことは避ける方がよい。贈り物には、赤（喜びの色）、黄色（皇帝色）が望ましい。中国では多くの色に様々な意味があるため、注意が必要である。
- ・ 紅墨を用いて書いた手紙は絶交を意味するので注意する（赤字は印鑑以外には使用しない）。
- ・ 中国人の男性に緑色の帽子を贈ることは、妻子に対する不義を意味するため、注意する（中国のことわざに由来する）。
- ・ 贈り物に、はさみ、刃物類、置き時計、掛け時計は嫌われる（別れを意味する）。また、靴下、タオル、ハンカチなどの日用品を贈る習慣もないので、避ける方がよい。手頃な贈り物として、クッキーやお酒がふさわしい。

（３）中国に関する情報の問い合わせ先

- ・ 中華人民共和国駐日本国大使館
Website : <http://www.china-embassy.or.jp/jpn/>