
IV 中国における食料消費の変容 —南北間の外食行動に関する比較分析を中心に—

孫 明月

上海天马微电子有限公司

上原秀樹（農学博士）

アジア近代化研究所副代表（明星大学特別教授）

1. はじめに

中国は広大な国土面積を持ち地理的・気候的多様性に富むことから、改革開放前後までの庶民の食行動と食事内容は、それぞれの地域によって多少異なる特徴を持っていた。例えば、中国国家地理（2006年第11期）によると、秦嶺・淮河線（しんれい・わいがせん）は、西部地域を除く中国本土を南部の暖温で亜熱帯的な地域と北部の冷温帯に二分する境界線として位置づけられる。華南と華北を分けるこの地理学上の伝統的な呼称としての秦嶺・淮河線は、南北の作物体系と食文化の相違を比較し議論する際の重要なキーワードとなっている。淮河は長江と黄河の間に位置し東西に1,000キロ以上も延びる大河で、秦嶺は淮河上流域から西に延びる2,000~3,000メートル級の山岳から形成される山脈である。

この地理学的特徴の視座で捉えようと、秦嶺・淮河線の南に位置する南部地域は、モンスーンの特徴を持ち降雨量が多い長江・江南地域（中国

南部、または華中と華南）で稲作が盛んであり、秦嶺・淮河線の北に位置する北部地域は華北地域で降雨量が少ないことと、気温が低いことから、麦作が盛んである（季増民2008）。それゆえに南北の気候と風土的条件に基づく食文化は、それぞれ相互に影響しながらも異なる特徴を持って長らく発展してきた。張丹（2006年）によると、南部では米飯食が中心であるが、北部は饅頭、餃子、パン食などが多いという。また、伝統的な味付けも地域によって大きく異なる。一般的に、北部では濃い味、塩辛い味、南部では香辛料を多く使い、辛い味付けが好まれることが知られているように南北の地域によって異なる嗜好を反映した食事内容が存在するという。

さらに、90年代までは北部より南部の方が所得水準は高いにもかかわらず、南部が北部よりエンゲル係数は高く推移している。経済的な要因だけでは説明できない中国の地域ごとの風土と食文化の違いの影響が存在することは否定できないである

う。加えて、中国人の外出好みは、諸外国の人々と比べても際立っている。例えば、2013のOECDデータによると、食費支出に占める外出率が世界で最も高い国々にスペイン（17.5%）、アイルランド（13.5%）、そしてギリシャ（11.3%）を挙げることができるが、中国は20.6%（中国住戸調査年鑑2013年）で主要国の中では極めて高い位置にあり、外出志向が強いことは否定できない。

ところで中国における近代化、すなわち四半世紀前からの所得の上昇と急激な都市化に伴う巨大な集団住宅団地の建設と近代的なモール街の開発・拡大は、多種多様な飲食店の集積と食品市場の増加をもたらし、南北の食料消費パターンに変化をもたらしている。さらに、公共交通機関の発展と道路網の延長・拡充はモータリゼーションの進展と情報通信網の拡充も促進し、庶民の食行動に関する選択の自由度を急速に高めて来た。その結果、昼食時と夕食時に様々な料理を提供する外食店における多様な食時形態の可能性は、中間所得層を中心とした一般市民にも広げることとなった。このように、伝統的な食生活を維持しながらも、近年の急激な経済発展（ハードとソフトの両面）の影響などを受けて、南北においては、食事内容と食行動パターンを含む食生活に大きな

変化をもたらしてきている可能性がある。

以上を踏まえて、この論文の主要な目的として以下の3点を挙げておく。まず中国における食料消費の特徴と変化に関する先行研究を紹介することで、食行動パターン、特に外出率に影響してきた要素を確認する。次に、秦嶺・淮河線を基準に中国本土を南部（15の省・都市）と北部（14の省・都市）に2分し、エンゲル係数、外出率、都市化率、一人当たりGDP、外食店舗数などの食料消費に関連するデータで南北の特徴を比較分析し確認する。最後に、南部と北部における経済発展に伴う都市化と所得の上昇および食習慣が外出率(食料消費行動)に与える影響をパネルデータで回帰分析し、伝統的に存在した南北間の相違にいかなる変化をもたらしたかを解明する。ここで食習慣とは合理的習慣形成の理論から捉えた時系列データにおける過去の習慣的な食行動パターンとして定義する。

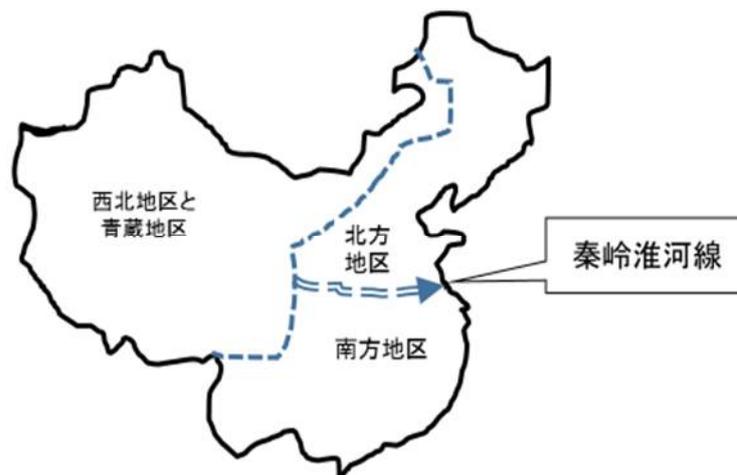
2. 中国における食料消費と食文化に関する先行研究の紹介

中国本土の南北の食文化と食事パターンの違いについては以下の先行研究を挙げることができる。張丹(2006)によると、秦嶺・淮河線(図1参照)を境として、中国大陸を北と南に分けると、エンゲル係数は南

高北低という状況が現れているという。南では伝統的な食生活を代表する植物性食品の消費が少ないのに対して、食の高度化・近代化を代表する動物性食品（肉類、魚介類）の消費が多い。一方、北においては植物性食料品の消費が多く、動物性食品の消費が少ない。90年代以降、経済の急速な発展に伴い、中国各地域の食生活は近代化・高度化へと変化

してきているが、各地域の農作物の違いと伝統的に形成された南北のそれぞれの食文化になお強く影響を受けていると言う。2006年に至っても、南北双方では独自の食に関する文化や消費のパターンを持っていることを張丹(2006)は強調している。

図1 北方地区と南方地区の境界線を形成する秦嶺淮河線(出典:baidu.comを基に作成)



さらに、張丹(2006)によると、1981年から2005年までの急速な経済発展に伴い、都市部ではエンゲル係数が大幅に減少したという。消費支出に占める「交通・通信費」はこの20年間で7.7ポイント増加し、最もシェア上昇が著しい項目であることを強調している。また、農村部のエンゲル係数は都市部と比べて依然として8.8ポイントも高く、消費

支出全体では約半分を占めているという。高度経済成長に伴う所得水準の向上で、家庭における「食費」支出の伸びは消費全体の支出の伸びを下回って推移し、中国のエンゲル係数は、都市部と農村部ともに、低下し続けている。また食品加工業と外食産業の発展により、中国の食生活は簡便化・外部化という動きも見られ、外食率が高くなっていることを

論じている。さらに中国都市部の食費構成比の推移からみると、これまでの穀類を中心とした伝統的な食生活から多様化や高度化を伴う肉類消費への拡大が90年代において顕著であったが、2000年代においては、外食形態の台頭が著しいことを明らかにしている。

次に、塩卓悟（2005）によると、北宋の首都であった開封から南宋の臨安地域への遷都・移住の過程で、江南地域は独自の食文化を保持しつつも、華北と華南の食文化は融合を遂げていくことになった。しかし権力者によるトップダウン方式の食習慣変更の抑圧があっても人々にとって旧来の食習慣とその風土に根ざした食文化は、完全に変化することにはなかったという。北食の特徴がより強く華南(南部地域)に広がったのは、北宋時代ではなく、南宋時代であったことも強調している。羊肉食・豚肉食・鶏肉の食文化と江南の魚肉食文化の併存をもたらした両宋交替期の時期は食文化史において看過出来ない時代であったことを明らかにしている。

さらに西澤治彦（2004、2009）によると、移住者による食文化の変化は、唐の時代までは西アジアからの影響が、宋から明の時代までは南北の相互交流が、明清以降は長江を上る東西の動きが重要な局面として浮かび上がったという。移住は漢民

族だけが行ってきたわけではなく、元朝下では、多くのイスラム教徒が西アジア方面から内陸部に移住し、北部において羊肉の消費の拡大をもたらした。その後、明清代になって「中国化」した彼らが「回民」として、さらに中国各地への再移住を繰り返したことも忘れてはならないと強調している。移住の歴史と食文化との関係を巨視的に捉えるなら、時代と共に、新たなフェイズが展開していることを明らかにしていると言える。ところで、こうした南北の差違は、流通の発展により、かつてよりは縮小されてきているが、長い歴史が生み出したものであり、そう簡単には変わるものではないと論じている。

河合利光（2011）は、中華の四大料理を「山東料理」、「淮揚料理」、「四川料理」、「広東料理」と表現しているが、この四大料理のそれぞれの特徴を表す言葉が「南甜北咸、東辣西酸」である。谷澤智也（2009）も論じているが、中国の南部と北部は「南甜北咸」という味付けの違いがあるという。「南甜」とは、すべての南部料理が甘い味を持つというわけではなく、一部の甘い味付けのほか、あっさりしている薄味の料理で、素材のうまみが甘い味わいを出していることも指している。一方、「北咸」といわれる北部料理の特徴としては、食材に肉類が多用され、

濃厚な味付けの料理が多い。さらに漬物が多く料理に使われていることと、一般の料理にも醤油や味噌を入れて調味するため、味付けが濃いとされている。これは北京や山東省の北部の気候が寒冷であるが故とされている。

谷澤智也(2004、2009)は、北京ダックを一つの具体例として取り上げ、中国の食文化は伝統の味が失われ、新たな食文化が作られていくということを指摘している。そして、改革開放によって中国の国際化は急速に高まり、本格的な和食やエスニック系の店舗だけでなくマクドナルドやケンタッキーというファーストフード店が現れるようになった。これらの店は予想に反して、売り上げはうなぎのぼりに上昇し、短い期間内に市民生活に定着しつつあることを強調している。

さて、経済発展に伴って都市化が急速に進展し、外食店も著しく増えてきていることから、桂琴琴・伊藤亮司・青柳斉(2012年6月)は中国における実態調査に基づいて以下の外食行動の特徴を明らかにした。①中国都市住民の外食消費は、所得の上昇とともに90年代半ば以降、極めて高い伸び率で増大している。②米食・準米食地域の15省16都市のアンケート調査から、米飯外食において、年齢世代別では20・30代の若い世代に外食頻度が高いこと。

③外食メニューの選好度で見ると、麺類、餃子や中国料理の伝統食志向が顕著であるが、ファーストフードや丼類もかなり浸透している。④外食消費形態には地域性が指摘できる。一般的に南の沿海地域では外食が多いが、省別対比では、収入水準が低いのに外食割合が沿海地域なみに高い内陸地域もあるとした。

さらに、中井法子(2012)によると、ファーストフード業種は1980年代から中国に進出し、現在の中国の西洋式外食産業において重要な位置を占めるようになったという。西洋式ファーストフード店ではKFCとマクドナルドを取り上げ、日本式ファーストフード店では味千ラーメンと吉野家を取り上げ、中国進出の外食店の展開を紹介している。KFCは、1987年に中国の北京に進出し第1号店を開業したが、5年後の1992年には11店舗に増加し、1995年には50店舗となった。その後2000年には400店舗、2007年には2,000店舗を超えるなどして急速に成長し、2012年の時点における店舗数は、4,000店以上になっている。老若を問わず幅広い客層と骨付き中華風アレンジの経営戦略が功を奏し、中国のファーストフード業界のナンバーワンとなった。対するマクドナルドも発展し続けている。1990年に南部の深圳、1992北部の北京に続き、1993年に、南部の広

州に第1号店がオープンし、当日の来客数は世界におけるマクドナルドの世界記録を打ち破った。2003年以降は続々と店舗数を増やしていき、2010年の時点のマクドナルドの店舗数は、1100店となったと説明している。

以上のように、マクドナルドに関する2014年7月の食の安全問題が発覚する以前のデータから比較すると、鶏肉を扱うKFCが牛肉をベースとするマクドナルドより中国人に好まれる味であると言えのではないか。一方日本食に関しては、味千ラーメンは、1995年に中国に初進出し、2010年には中国70都市で451店舗を展開している。吉野家は、1992年に初めて中国は北京で1号店を開業し、2002年に18店舗、2005年に42店舗、2006年には52店舗と拡大していき、2010年の時点で、253店舗存在する。以上で説明したように、中国における海外からの急速な外食店の増加とその展開は、一般市民に外食機会の増加と食事内容の変化をもたらしていると言えよう。

摂取品目別で捉えた1991年～2004年間の食事内容の分析（佐藤敦信・菅沼圭輔、2011）によると、全体的には動物性タンパク質の摂取量が増加しているものの、その増加傾向は年齢層や地域によって異なることを解明した。特に都市部の高所

得・若年層の消費者を中心として、果物や畜産物、魚介類、牛乳類の摂取量の増加が顕著であることを強調している。さらに、就学前児童を中心に、従来の穀類と野菜中心の伝統的な摂取パターンから、畜産物をはじめとする動物性タンパク質を中心とした食生活への移行が看取されるという。その一方で、農村部では動物性タンパク質の位置付けは依然として低く都市部のように急増している状況には至っていないと論じている。しかし佐藤敦信・菅沼圭輔

（2011）の研究では2005年から近年に至るまでのデータ分析は対象としていない。中国のGDPの推移を確認すると、2004～2005年以降に急激なGDP成長率の上昇が見られる。したがって、2005年前後からの食事内容に大きな変化が見られる可能性がある。また食行動については、基本的には家庭内食事が中心であるが、都市部と農村部においては、夕食時では外食は少なく家庭内の食事がほとんどであるという。それに対し、昼食時には食の外部化（外食と中食）の比重が大きくなっている。そして、朝食時には外食頻度が高い。ただし昼食時の外食回数より少ないという。以上の特徴は特に都市部の40代半ばの年齢層に見られるが、農村部においては、15歳以下の人口層を除いて、ほとんどが家庭内の食事となっている。以上

は佐藤敦信・菅沼圭輔(2011)が明らかにしていることであるが、分析対象の年度がはっきりと示されていないのは残念である。大都市と農村の若年層では社員食堂などでの外食率が高いが、それに対し大都市と農村部の高齢者層では大部分が自宅で食事をしている。佐藤敦信・菅沼圭輔(2011)によると、この要因としては次の2点が考えられると主張する。一つは加齢に伴い、結婚などによる家族構成の変化や身体的衰えによって個人の生活が影響を受ける点である。もう1つは、社員食堂やレストランの充実といった経済発展に伴う都市部の外的要因による食生活の変化であると主張している。

高楊(2010)によると、中国に進出している日系加工食品企業は80年代にはわずか10社(海外展開の日系企業全体の中で4.8%)だったが、90年代前半から一気に増加しており、進出件数の増加が顕著である。その理由として次の2点を挙げている。①鄧小平によって始められた中国の「改革・開放」政策の進展とその後の著しい経済発展、②円高によるコストの優位性である。日系加工食品企業の生産・流通の形態としては、1980年代から90年代前半においては輸出限定の生産段階であったが、90年代後半以降は輸出及び中国国内の所得の上昇と食料消費が急拡大し現地向けの供給が次第に

増加している。以上に加え、日本向け外需の冷え込みの原因は、食料輸入に対する日本のセーフガードの発動(2001年)と残留農薬事件などが背景にあると論じている。

張競(2008)によると、もともと中国人の食事に注ぐ情熱にはすさまじいものがあった。それに長年の禁欲の反動もあり、食に対する欲求は日に日に増大したという。人々は増加する給料をもらって、まず優先したのは食事内容を豊かにすることだったという。その意味で生活水準が高くなっても、エンゲル係数はいっこうに下がらない。ところが、地域別に現在の状況をみると必ずしも所得の高い地域ほどエンゲル係数が低いといった形にはなっていない。エンゲル係数は南高北低の構造を持ち、北と南とで「食」への姿勢の違いがあることを示している。

下渡敏治(2005)によると、中国では経済成長下でのフードシステムの構造変化が起きている。北京、上海、広州、青島、天津などの沿海開放都市を中心に、日系・欧米系・アジア系の百貨店、スーパーチェーン、CVSなどの出店ラッシュや外食企業によるチェーン展開が加速化しているという。2005年の時点における中国の小売業態は、SM、CVS、HYPER、百貨店、その他に分類されるが、上海のCVSを例にとると、人口3500人に1店舗の割

合まで増加しており、3000人に1店舗の日本の水準に近づきつつある。また所得の上昇とライフスタイルの変化は都市部を中心として消費者の食料に対する選好を多様化させている。外食を好み、昼食時の主流も屋台の5元弁当からCVSの弁当、おにぎりに変わりつつあるなど消費の変化が顕著であることを明らかにしている。

桂琴琴・伊藤亮司・青柳斉(2012年12月)は、北京市の住民を中心にアンケート調査を実施した。彼らの結論は以下の3点である。初めに、外食消費のメニュー(料理の種類)においては、中国料理や伝統食(麺、餃子等)、地元の食嗜好が多く、特に中高年世代でその傾向が顕著である。次に、都市住民の外食消費支出の増大は、主に所得水準の上昇によるものの、世代別の外食頻度や外食消費形態の多様性は、その家族構成や生活様式によって強く左右されている。そして最後に、外食消費の動向は、外食サービスを供給する外食産業の展開によっても左右されることを主張しているが、10都市の住民アンケート調査から、外食消費形態には地域性が指摘できるとしている。

Dong & Hu (2010) は外食消費支出の所得弾力性が高いということを示したが、彼らの研究では、地域と所得層によって外食消費

支出も違うということを解明している。さらに低所得層の外食消費性向は中高所得層の外食消費性向より高いという結果を出した Dong & Hu の推定結果(2000年~2008年のデータ)は、ケインズの消費理論の限界消費性向が逡減することと一致する。以上の「限界消費性向の逡減法則」に準じた研究として、発展途上国における一人当たり所得の上昇率と外食比率(加工食品消費を含む)の上昇率の相関関係を論じたのが上原(1996年)である。ただしこの論文では、所得の事例とは異なり、途上国の都市化が上昇すると外食率は逡増する関係にあることを論じている。

3. 中国の「北部」と「南部」の地理的特徴と食生活

従来、人々は生活する地域の気候・風土に適した農業生産を行い、そこで収穫された食材を利用し、その地域に即した伝統的な食料消費パターンを形成するという、いわば風土に適した食事に慣れてきた。当然のことながら風土は農業だけではなく、食事の好みや価値観にも反映されるであろう。本論文では、地理学上の秦嶺・淮河線(図1)に基づいて、中国本土(西北地区と西藏地区を除く)を南部の15省・都市と北部の14省・都市(表1)に分けて

データを整理し、比較分析を進めることとする。

表1 中国の南部と北部の省と都市

南部の都市・省				北部の都市・省			
上海	江苏	浙江	安徽	北京	天津	河北	山西
福建	湖北	江西	湖南	山東	内蒙古	辽宁	吉林
广东	广西	海南	重庆	陝西	甘肃	青海	宁夏
四川	贵州	云南		河南	黑龙江		

秦嶺・淮河線で仕切られる南部は降水量が多く、夏は蒸し暑い地域であるから、水田稲作が発達し、日本と同じようにコメが主食となっている。そのため、食欲増進のためにコメ食に合う香辛料を多く使う(マーボ豆腐など)。北部は冬の寒さと乾燥した気候の特徴を持つことから、小麦の生産が多い地域である。小麦ベースの食材に対応するため、油を使った濃い味付けのものが多くの特徴である(水餃子・麺食など)。

近代化するまでの交通手段も北は馬が中心であるが南は船が中心となっていた。まさに「北麦南稻、南船北馬」(漢代の淮南子：えなんじ)という有名な言葉がある。中国の南北を代表する黄河と長江という大河がそれぞれに存在し、人々の日常生活農業に大きな影響を与えてきた。また華南地域を代表する名言「食在広州：食は広州に在り」で代表される

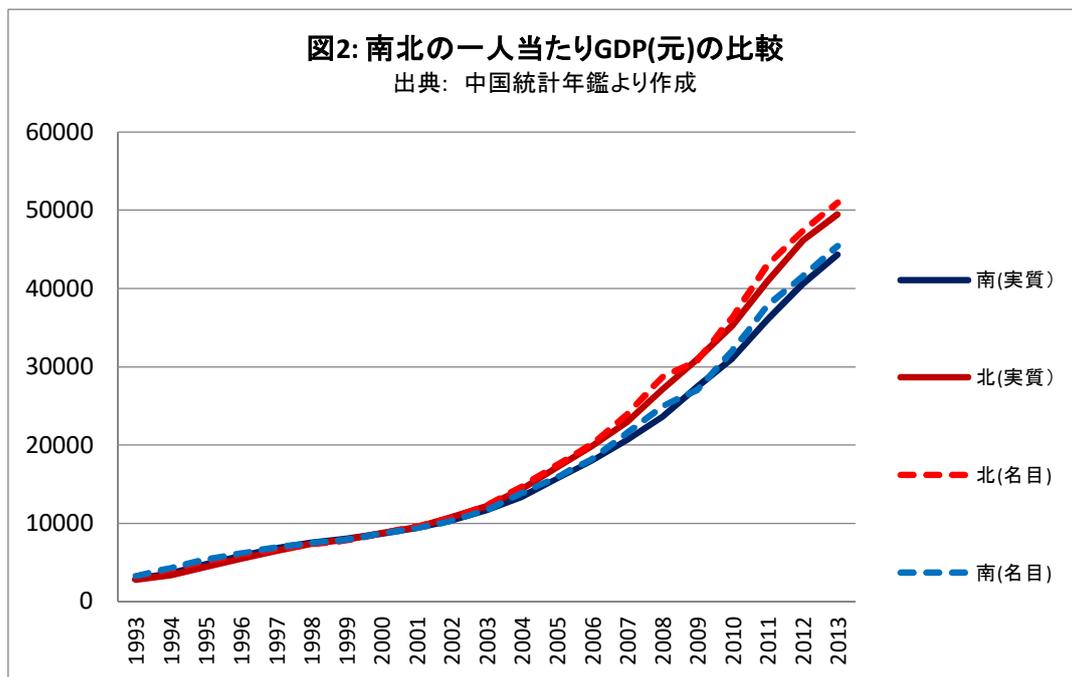
ように、南部では食生活の近代化・高度化が北部より進み、食料消費の内容についてはより高品質の多様な食材が好まれ、食行動パターンについては温暖な気候も影響し外食志向が高い。各地域の穀類に代表される農作物の違いと長い間に形成された南北における独特の食文化になお強く影響を受けている食習慣の違いが今日でも指摘できる。

4. 南北一人当たり GDP とエンゲル係数の推移

中国の GDP 成長率は、90年代に経済改革・対外開放が進行するにつれて上昇傾向にあったが、2000年代になって急速に高くなってきた。図2では南北(農村と都市部の合計)の一人当たり GDP (名目と実質)の推移を比較した。それによると、北部の一人当たり GDP は南部より2000年以降高くなっていることが

わかる。特に中間所得層が著しく台頭し始めた2004~2005年以降は北部の一人当たりGDPの伸びが著しく、2013年には、南北間の一人当たり実質GDPの差は11%以上とな

っている。2008年には、リーマンショックの影響を受けたが、中央政府による膨大な財政出動で一人当たりGDPの伸びはあまり影響を受けていない。



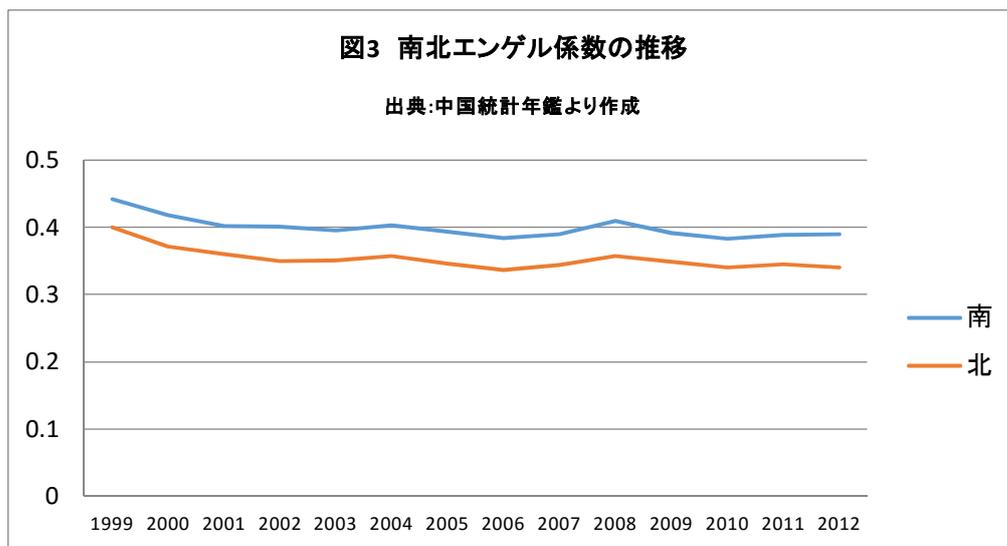
一般論として、家計消費支出に占める食料消費の割合すなわちエンゲル係数を用いて、人々の生活水準が比較できる。しかし、張丹(2006年)によれば、中国における地域別の現状をみると、必ずしも所得の高い地域ほどエンゲル係数が低いといった形になっていない。経済的な要因だけで中国の地域ごとの食生活の違いを説明するのは難しい。もともと中国人の食事に注ぐ情熱にはすさまじいものがあった。今日においても市民たちの食にかけるお金は優先順位

が高く、生活水準が高くなっても、エンゲル係数はいっこうに下がらないと主張している。

以上の特徴を図3で確認してみよう。1999年から2002~03年までの南部平均値と北部平均値のエンゲル係数は所得の増加に伴って下がってきたのが分かる。しかし2003年以降2012年までのエンゲル係数は、若干下がる傾向は看取できるものの、ほぼ横ばいと言えよう。図3のもう一つの特徴として、南部のエンゲル係数は北部のそれより常に高い値を

示していることが確認できる。さらに、時系列的には1999年以降南北間のエンゲル係数の格差はほぼ一定であるという特徴も観察できる。したがって、張丹(2006)の1981年か

ら2005年までの分析結果(エンゲル係数が減少し続けるという主張)は、所得が急増した2005年以降は明確に確認できるとは言えない。



5. 南北外食率の推移と外食店

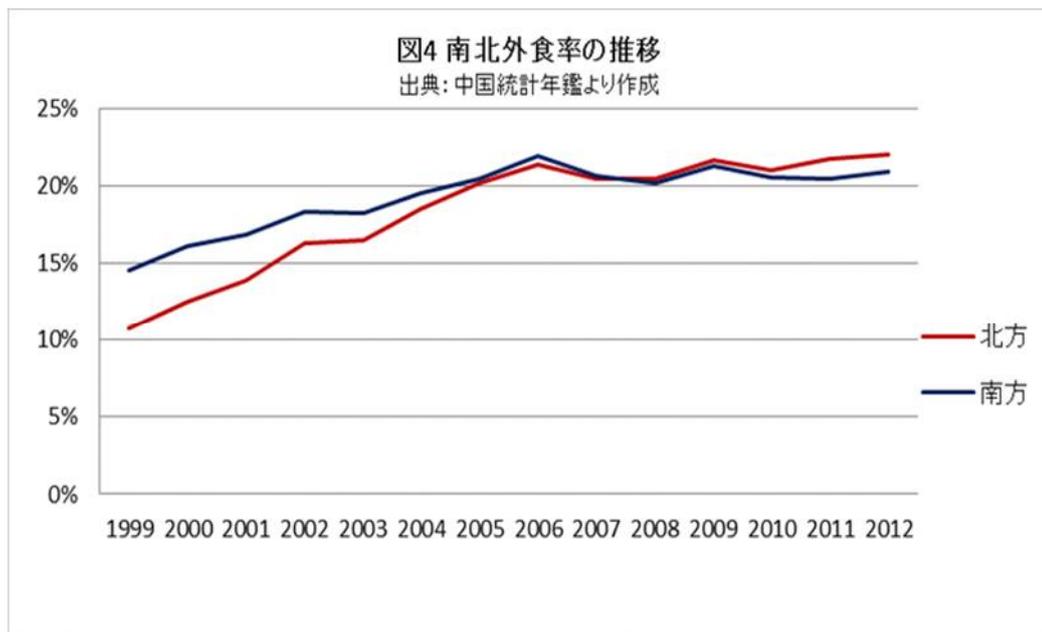
経済の成長・発展や所得水準の上昇ともなっていて、国民の食料消費の内容は多様化、高級化あるいは高度化する傾向にある。具体的には、穀物消費の比重が減って、果実や肉類、乳製品、嗜好品等の消費が増加するとともに外食回数の頻度が高くなっていく。先行研究でも紹介したように中国の場合も同様であり、「改革開放」以降の経済発展は所得の上昇と都市人口の増加に伴うインフラ投資は近代的なショッピングモールの開発と商店街の増加をもたらした。その結果、都市住民の食生活

においては外食率が高くなっているが、この消費者の外食志向と中食(なかしょく)需要の増加に対応する多種多様な外食産業の成長も著しく高まった。

図4は南北外食率の時系列的推移を表すが、それによると1999年の時点では南部の外食率が北部よりも約4%高かったが、1999年から2005年までの経済発展に伴い南北間の外食率の差が縮まってきた。そして2005年に南北の外食率がほぼ同じになり、リーマンショックの2008年から2012年までは南部より北部の外食率がわずかに高くなっているのが看取できる。リーマンショ

ックの影響を受けたのは珠江デルタ経済圏と長江・江南デルタ経済圏の南部だけでなく、環渤海経済圏を持つ北部も影響を受けて外食率が伸びなかったといえる。ただし、北部に

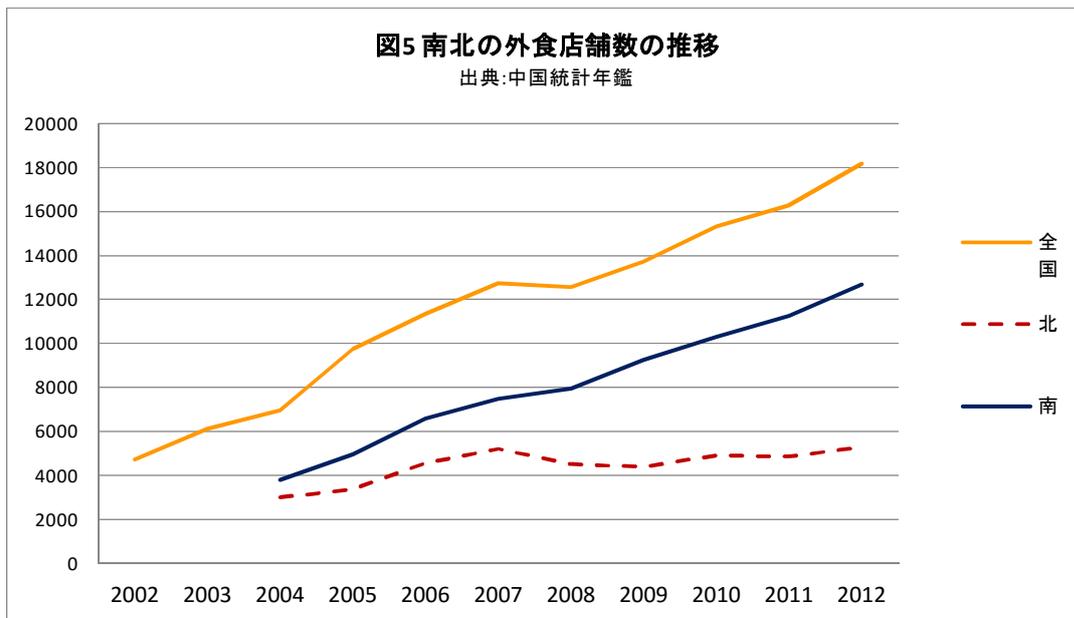
おいては2008年開催の北京オリンピックの要因と2010年以降のバブル的な様相を呈した単価の高い外食の高級嗜好化の台頭が考えられる。



次に消費者に外食の機会とサービスを提供する外食産業の動向を確認する。図5によると、2004年～2012年の期間における外食店舗数は南部が北部よりも多く、かつ成長率も高い。北部の外食店舗数は2007年からほぼ横ばいで一定となっている。ちなみに、中国統計年鑑で確認すると、一店舗当たりの面積にはあまり大きな変化は見られない。店舗の形態としては和食店、韓国料理店、洋食店そしてファーストフード店と軽食店などの急速な増加が見られる。そんな中で、外国の料理では、韓国料理の人

気が上昇している。さらに、中国国内にも朝鮮族がおり、彼らが開店した韓国・朝鮮料理も多い。焼肉や石焼ビビンバなどの濃い味付けが広く受け入れられているようだが、その背景には近年の韓流ブームによる知名度の向上があるとも考えられる。また、上海や蘇州、南京、深圳といった南部主要都市では、主に若者世代による日本料理も広く受け入れられている。特に上海や蘇州には日系企業が多く進出しており、日系企業の社員や取引先などは日本料理店を訪ねる機会

も多く、人気となっているのではないかと推測される。



6. 回帰分析とパネルデータ

中国における経済発展と所得の急上昇に伴う南北の食料消費の変化とその実態を把握するために、計量ソフトの EViews を利用して計量分析を行った。特に時系列のパネルデータを中心に整理し、南北の外食変化の状況を捉え、南北の外食率に統計的な差異があるかを分析する。つまり、冒頭の「はじめに」で述べたように、伝統的に存在した南北間の食行動パターンの相違にいかなる変化をもたらしたか、急激な経済発展によってその違いは近年でも存在するのかを解明する。本論文では省別データに関し「中国統計年鑑」(国家统计局の NATIONAL DATA1999 年

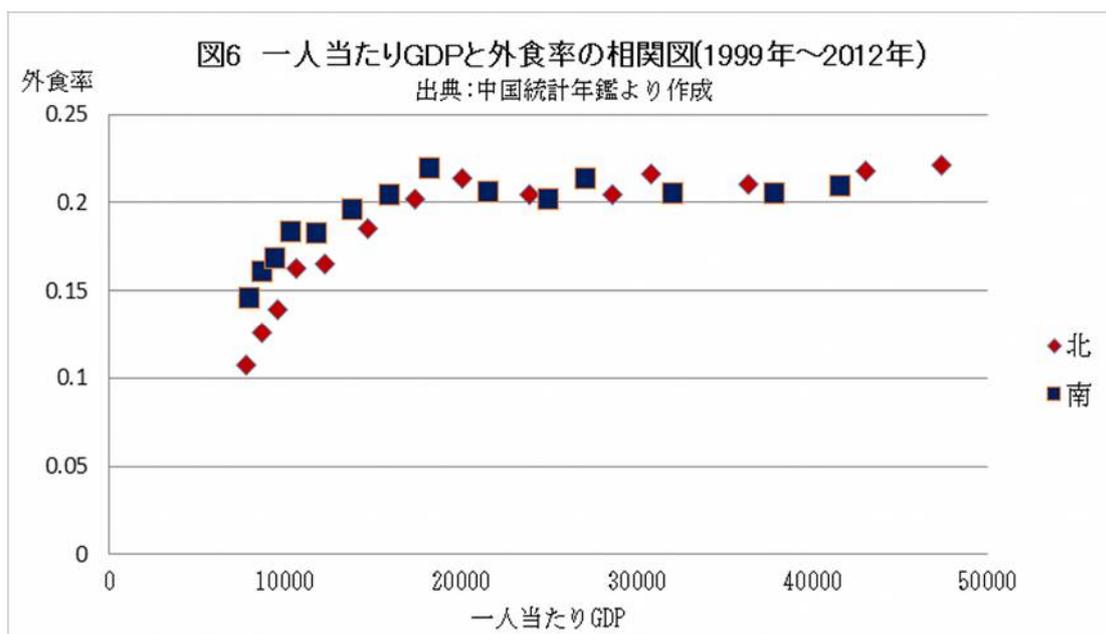
から 2012 年)に収められたデータを活用する。

6-1. 一人当たり GDP と外食率

図 6 は 1999~2012 年に対応した一人当たり GDP と外食率の時系列データで相関図を示したものである。それによると、まず 1999 年から 2005 年までの一人当たり GDP が 1 万元から 2 万元に増加するのに伴って、外食率の伸び率は高くなっている。このことは、Dong & Hu (2010)の論文にもあるように、低所得の段階では限界消費性向は高くなっているが、その伸び方は逡減している。しかし、さらに一人当たり GDP が 4 万元前後まで高くなって

も、外食率はほぼ横ばいで変化は見られない。このことは図4で捉えた2005年頃から2012年までの推移と一致する。もう一つの特徴として、

北部の外食率が南部レベルに近づき一人当たりGDPが3万元を超えると南部よりも北部の外食率が高くなっていることが指摘できる。



6-2. 都市化率と外食率

本論文では、都市化率は省・都市部に居住する人口全体に占める非農業戸籍(都市戸籍)を保有する人口の割合と定義する。都市化に関しては野田麻里子(2013)に詳しいが、1949年の中華人民共和国成立直後、国内の人口移動は比較的自由であった。しかし、1955年に戸籍登録制度が導入され、農村と都市部の戸籍制度が確立されと、1958年には「戸籍登記条例」が公布され、農業戸籍者の都市部への人口流入が厳格に管理されるようになった。さらに、1975年の憲法改正では公民の「居住・移

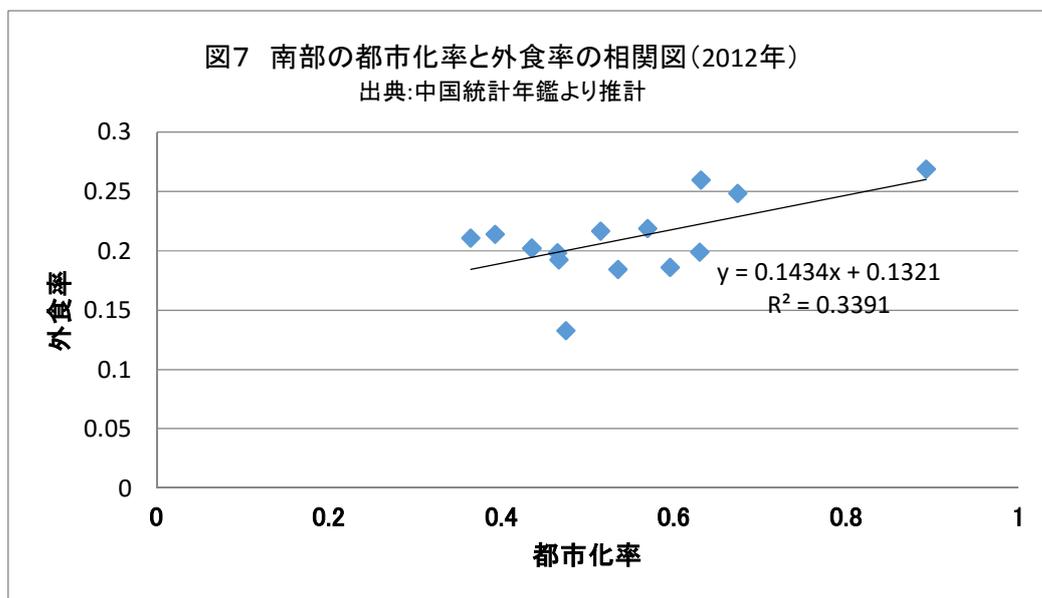
転の自由」に関する内容が削除された。ただし、改革開放以降は都市部で常住する農村住民が急増したことを受け、一部地域では戸籍管理の規制緩和が試験的に実施されるようになった。例えば、1998年から上海、深圳などの大都市では、都市部で企業投資家あるいは一定額以上の不動産取得者とその直系親族に都市戸籍を与えるようになった。2001年には、鎮と小都市では戸籍区分を撤廃して住民戸籍に統一した。公安部によると2008年末時点で、全国13省で戸籍制度改革が実施されたが、総じて見れば、試験的な動きに

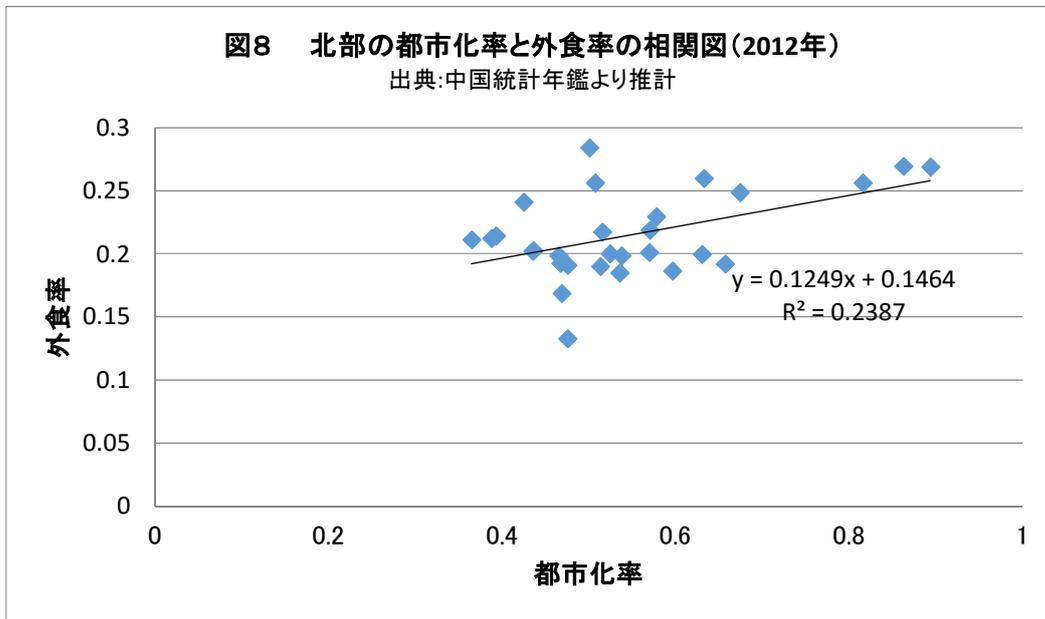
止まっている(范小晨 2014)。つまり、都市化率すなわち都市戸籍を持つ人口の急増は農村戸籍から都市戸籍への転換増も背景にある。

改革開放が実施された1978年以降2013年までの間に、都市化が着実に進展しており、2011年には51.3%と都市の人口が農村の人口を上回った。2013年には53.7%に達した(BTMU China Economic TOPICS)。范小晨(2014年 p.4)によると、「96年以降の経済成長に伴う都市化進展及び大都市での戸籍制度緩和策の実施」をきっかけとして郷鎮企業で経済的に成功した多くの農村戸籍の人たちが都市部の戸籍を取得し、都市に定住し始めたという。

しかし、国連の統計によれば、2011年時点の中国の都市化率は50.6%であり、先進国の80%程度はもとよりブラジル(84.6%)、ロシア(73.8%)といった主要新興国と比較しても低い水準にとどまっている。

すでに先行研究で述べたように、都市化率は外食率に影響する。ここでは、南北それぞれの単年度(2012年の横断面データ)における都市化率と外食率の相関関係を図7と図8で示しておきたい。これらの図を比較分析すると、南部(図7)は北部(図8)よりも都市化率の外食率への影響がより明確になっていることが確認できる。





6-3. パネルデータの重回帰分析

この節では、南北を合計した省と都市（データ確保可能な28地域）のパネルデータ(196個)を使った重回帰モデルによる推計を行うことで、7年間（2006～2012年）の南北の外食率に大きな差があるか否かの判断を示すこととしたい。本論では、先行研究とこれまでの議論を踏まえて、外食率に与える要因として、一人当たり所得（GDP）、都市化率、食習慣（合理的習慣形成の理論に基づく過去の外食率）のデータの確保可能な説明変数を取り上げて計測を行った（合理的習慣形成の理

論については、Becker, Grossman and Murphy, 1994を参照）。しかし、一人当たりGDPの説明変数を加えた計算結果は、t値と決定係数の値がかなり低くなり、有意で信頼できるパラメータの計測結果が得られなかった。そこで、ここでは、t年度の外食率を被説明変数とし、t年度の都市化率と（t-1）年度の外食率、そして南北の相違を判断するダミー変数を説明変数として採用し計測結果を示すこととする。したがって、重回帰モデル式は、以下の（1）式となる。

$$G_t = C + \alpha X_t + \beta G_{t-1} + \gamma D_t + U_t \dots \dots \dots (1)$$

G_t は外食率、 G_{t-1} は1年前の外食率、 X_t は都市化率、 D_t はダミー変

数（北＝1、南＝0）である。計測結果は以下の（2）式で示す。

$$G = 0.0230 + 0.0189X + 0.8475G_{t-1} + 0.0011D + U \quad \dots (2)$$

パラメータの統計的信頼度を表す t 値は、それぞれ 3.611 (切片 C)、2.014 (都市化率 X)、25.07 (外食率 G_{t-1})、0.447 (ダミー変数 D) であった。そして調整後の R^2 (決定係数) は 0.8245 で、DW は 2.302 の結果を得た。決定係数は常識的範囲内であり、t 値はおおむね有意で信頼できる範囲内にあるといえよう。ダービンワトソン比 (DW) も 2 の値からさほど乖離しているとは言えない。

したがって、この EViews によるパネルデータを用いて推定された結果の (2) 式からは、都市化率よりも食習慣による外食率への影響がかなり高くなっていることが推測できる。さらに、定数項ダミー変数 (D) の係数は 0.0011 であり、非常に小さな値となっている。このことは、南部の定数項と北部の定数項はあまり差がないことを表している。したがって、このダミー変数を使用した全国モデルの結果から言えることは、南部と北部の外食に対する嗜好の差は 2006 年から 2012 年までにかなり縮小していることを物語っているとと言える。桂琴琴・伊藤亮司・青柳斉 (2012 年 6 月) と張丹 (2006) などの先行研究にあったよう

に、90 年代と 2000 年初期までのデータを活用した分析では南部は北部より外食嗜好が高いことを論じているが、本論の 2006 年から 2012 年までの近年のパネルデータ分析では南部と北部は外食率で捉えた食事パターンがかなり接近してきていることが明らかとなった。

7. 最後に

食事メニューと食材の違いに照準を当てた場合、中国各地を代表する伝統的な料理体系は、河合利光 (2011) と表現が異なるが、北京、上海、広州そして四川の 4 体系に分けることができる。まず北京を都とした清朝においては、宮廷料理を中心とした料理が発達してきたが、北部に位置する北京は冬季に非常に冷え込むため、カロリーの高い食材を利用した料理の摂取が多い。次に上海料理は、河南省から江蘇省に流れる川の名称「淮河」の頭文字をとって「淮菜」と呼ばれている。この料理の特徴は食材として、えび、かに、川魚を使う料理が多い。そして「海のシルクロード」の起点とも言われる広州料理の特徴は、その食材の豊富さにある。最後は四川料理で、別名「川菜」と呼ばれている

が、香辛料、調味料を配合した刺激の強い味付けが特徴である。経済発展と所得の上昇に伴う生活水準の向上と情報網の発達および人々の移動と交流が増えることによって、それぞれの4地域においても食事内容が多様化してくることは否定できない。

ところで、農村からの出稼ぎ者だけでなく出身地とは異なる省・都市に移住した人々が出身故郷の伝統料理を食べるために、外食する機会が多い。また、それぞれの都市で生まれた人たちも他の地域の料理を食べることができるレストランで外食する機会が増えた。本論文は、中国の地域を秦嶺・淮河線を境として南北に分けてこれら地域の外食率の違いと変化を分析した。ここで、伝統的には南部地域は北部地域より外食率が高いと言われていた。しかし、経済発展に伴って外食率も変化し、この南北間の外食率の差が縮小することが理解できた。まず、エンゲル係数を時系列的に比較することで食料消費の違いを明らかにし、経済発展による所得の変化と都市化が食料消費パターンにどのような影響を与えたかの実証分析を試みた。具体的には、被説明変数に外食率、説明変数に都市化と過去の外食習慣を表すタイムラグの外食率のデータで回帰分析を行い、上記の課題を検証した。

結論として、2000年までは南北双方では独自の食に関する文化や伝統的な消費パターンを持っていたが、2000年代半ば以降の急激なインフラ整備と都市化および外食習慣によって、南北の食事パターン、特に外食嗜好(外食率)の行動が類似してくるが見られた。したがって、先行研究で説明された秦嶺・淮河線で分けた南部の省・都市と北部の省・都市の外食率(食行動パターン)の違いは近年の急速な経済発展によって失われつつあると言える。以上はマクロ的データを使用した分析結果であるが、家計データのミクロ分析による外食率と食事内容の変化は今後の課題としたい。

最後に本論の課題の一つとして、西安が位置する陝西省は本論文で地理的には北部に位置付けておいたが、外食文化は南部と類似している。また、井崗山のような風光明媚で知られる江西省は南部に位置するが、その外食文化は農村的な色合いが強い。したがって、これらのサンプルを異常値とみなした場合、一人当たりGDP係数のt値の統計的有意が高くなる可能性は否定できない。

[参考文献]

上原秀樹(1996)「食料システムと東南アジアの食品産業—フィリピン、マレーシア、タイの事例を中

- 心に一」『冷凍』第71巻第823号.
- 河合利光(2011)『世界の食に学ぶ—国際化の比較食文化論』時潮社.
- 季増民(2008)『中国地理概論』ナカニシヤ出版199ページ.
- 桂琴琴・伊藤亮司・青柳斉(2012)「中国大都市における外食消費の増大と多様化—主に10都市の住民アンケート調査から—」『農業市場研究』第21巻第1号(通巻81号)2012.6.
- 桂琴琴・伊藤亮司・青柳斉(2012年12月)「中国大都市における外食消費行動の分析—北京市の住民調査から—」『農林業問題研究』第188号, 2012年12月.
- 高楊(2010)「中国における日系加工食品企業の展開—山東省の事例を中心に—」『経済学論集』龍谷大学 Vol.50No.1・2.
- 小島麗逸(2003)「中国の伝統的食文化の変化」『日本貿易会月報』2月号 No.598.
- 佐藤敦信・菅沼圭輔(2011)「中国における食生活の変容の年齢層・所得階層・地域別差異」*ICCS Journal of Modern Chinese Studies*, Vol.4 (1) 2011.
- 塩卓悟(2005)「北宋の食文化—北宋から南宋への展開」『大阪市立大学東洋史論叢』特集号3月.
- 茂野隆一(2012)「食料消費行動分析の新展開」『フードシステム研究』第19巻2号フードシステム学会.
- 下渡敏治(2005)「世界のフードシステム」『フードシステム学全集』第8巻、フードシステム学会、農林統計協会.
- 西澤治彦(2009)『中国食事文化の研究—食をめぐる家族と社会の歴史人類学』風響社.
- 西澤治彦(2004)「食事文化史からみた中国の南北」『武蔵大学人文学会雑誌』36巻4号武蔵大学.
- 張競(2008)『中国人の胃袋・日中食文化考』バジリコ.
- 張丹(2006)「食生活の地域比較:南北で異なる消費パターンを追う」サーチナニュース11月、12月.
- 中華人民共和国国家統計局『中国統計年鑑』(2000年から2013年)
- 中井法子(2014)「中国人とファーストフード」『国際人間フォーラム』第8号.
- 野田麻里子(2013)「都市化の進展に伴う経済構造の変化が意味すること」『中国経済レポート No.41』三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社.
- 范小晨(2014)「中国の国家新型都市化計画と人の都市化の加速」*BTMU China Economic TOPIC*, No.54.

baidu.com (2015)

www.baidu.com.

Becker, G.S., M. Grossman, and
K.M. Murphy (1994) “An
empirical Analysis of Cigarette
Addiction”, *American Economic
Review* 84, 396-418.

Dong, Xiaoxia and Bingchuan Hu
(2010) “Regional Difference in
Food Consumption Away from
Home of Urban Residents: A
Panel Data Analysis”,
*Agriculture and Agriculture
Science, Procedia* 1, 271-277.

注：本論文は、孫明月の修士論文
（明星大学大学院 2015年度）を
加筆修正したものであり、コメン
トいただいた立正大学の渡部真弘
准教授と明星大学の中田勇人准教
授に感謝したい。