リュウ　セイウ
劉　征宇

略　歴

2007年　6月　中国・天津科技大学
電子信息与自動化学部
（工学学士）　卒業

2012年　1月　中国・浙江工商大学
人文与伝播学部
専門史（中国飲食文化史）専攻
（歴史学修士）　卒業

2013年　4月　日本・総合研究大学院大学
文化科学研究科・地域文化学専攻
博士後期課程　入学

現在に至る

伝統食からファーストフードへの影響に関する研究
― 日本、中国、台湾におけるメニュー分析を通して ―

The Influence of East Asian Traditional Food on Western-style Fast-food: Comparative Studies on the Menus of Japan, Mainland China and Taiwan

Since 1970s, Western-style fast-food chains were brought into the most parts of countries and regions of East Asia. Then such foreign food like hamburger, fried chicken or pizza became popular and common which changed daily life of local people. Many researches and studies on it have been published. On the other hand, some huge influence given from the regionally traditional food culture on Western-style fast-food have been noticed and pointed out by several researches. Among these previous studies, Waston's edition is very important and it explores issues of globalization by the cases of absorption and assimilation of the McDonald's in the East Asia. Following the step of Waston, this essay makes some further review on the influence of local traditional food and foodways by focusing on the menus of Western-style fast-food and regional food in Japan, Mainland China, Hong Kong and Taiwan. Specifically, it firstly summarizes "localized menus" of these Western-style fast-food chains along with their historical change till present time. Furthermore, this essay clarifies the relationship between these "localized menus" of Western-style fast-food and regional "traditional food and foodways". By doing this, it will figure out the universal characteristics and regional features of such "traditional food and foodways". Finally, this essay tries to rethink and reconsider inheritance and future of regionally traditional food under the combination of globalization and localization.

1．研究背景と目的

20 世紀後半以来、外食産業の急速な発展及びグローバル化の強い影響によって、箸を食事道具とする共通性をもつ東アジア文化圏においても従来の食品またはそれと関わる作法と習慣には大きな変化が現れてきた。特に、1970 年代以降、マクドナルドをはじめとする西洋式ファーストフードチェーンが東アジアの各国・各地域に進出するとともに、ハンバーガー、フライドチキンやピザを代表とする外来食文化を普及させてきた。それらの外来食は、われわれの日常食生活をさらに多様化・自由化させる一方で、ローカルな食文化の影響を受容してきた。

東アジアのこの分野における従来の研究は、西洋式ファーストフードを研究対象とし、地元文化、特にその食文化への影響についてのテーマが多く注目されてきた。しかし、西洋式ファーストフードが地元の食文化からどのような影響を受けてきたのかに関する研究はあまり見られなかった。そうした中、人類学者のワトソンは、*Golden Arches East*：*McDonald's in East Asia* において、北京、香港、台湾、韓国及び日本でのフィールドワークを通して、マクドナルドがいかにして東アジアの食文化に適応したについて考察し、消費文化のグローバル化にともない、マクドナルドが地元においてどのように受容され、変遷してきたのかを分析した（Watson 2006 Second Edition、ワトソン2003）。

本研究は、ワトソンの先行研究から発想し、日本、台湾及び中国（香港・大陸）における西洋式ファーストフードのメニューを研究対象とし、東アジアの既存の食文化が西洋式ファーストフードへおよぼす影響に重点をおいて考察を行うものである。具体的には、三つの目的を設定した。1）西洋式ファーストフード店の「ローカルメニュー」を整理し、それらの歴史的な変化及び現時点の変容をまとめる。2）それらの「ローカルメニュー」と地域的な「伝統食」との関係性を明らかにする。3）グローバリゼーションとローカリゼーションを合わせる軸において、「伝統食」の継承と未来に対する再考を試みる。

2．調査方法と内容

こうした研究目的をふまえて、本研究は二つの調査方法を行った。

1）**資料収集**：2014 年 4 月から 6 月までの約 3 ヶ月間、筆者は調査地域におけるハンバーガー、フライドチキン、ピザなどの西洋式ファーストフードの展開や発展、変容に関する情報を、図書館とインターネットによって収集した。特に、西洋式ファーストフードチェーンのホームページで掲載されているメニューを検索し、特徴がある「ローカルメニュー」を整理した。そして、それらと関わる「伝統食」（またその食法）に関する情報（歴史と変化など）を整理し、「ローカルメニュー」と「伝統食」の関係性を把握するようにした。

2）**現地調査**：各地域の典型的な都市を選び、西洋式ファーストフード店を訪問し、それぞれの「ローカルメニュー」を観察した。さらに、地域的な「伝統食」を把握するため、調査地での人気がある飲食街（中国語では「夜市」、「小吃街」）及びグルメイベントにおいて、多様な「軽食」（またそれと関わる食法）を観察した。

各調査地域と期間は：

a．中国：2014／9／7～10／10（34日間）・香港や大陸の深圳・広州、上海・杭州、北京・天津

b．台湾：2014／12／9～12／23（15日間）・台北、高雄と台南

c．日本：東京（2015／3／24～3／28・5日間）、
大阪（2014／5／16、8／30、11／29及び2015／1／6、3／29・5日間）と
京都（2014／5／17、7／13、8／31及び2015／1／9、3／30・5日間）

「ローカルメニュー」と「伝統食」に対する観察によって、資料調査だけで把握できぬより抽象的な味付けなどの食感を直接に体験し、同じ食材または調理法でつくられている「ローカルメニュー」と「伝統食」の異同を比較するようにした。

3．各地域の変容事例

資料調査と現地調査から見れば、日本、台湾、中国（香港と大陸）における西洋式ファーストフード店には、多様な「ローカルメニュー」が販売されている。さらに、それらのローカルメニューは、地域的な食文化を代表する食材、調理法や味付けに強く浸透されつつある。一方、それぞれのローカルメニューは西洋式ファーストフードの世界的拡大を通して、異文化地域に取り入れられ、当地の食文化とあわせて作り直されてきた。

各地域における西洋式ファーストフードチェーンの展開と発展が異なるため、それぞれのローカリゼーションのプロセスが異なり、ローカルメニューでの変容も異なっている。そのため、1）日本、2）香港・台湾、3）中国大陸という順に、それぞれのローカルメニューを分析する。

3．1　日本の事例：ローカルメニューのグローバル化

東アジアの他の国より先に、1970年代初期に現代の西洋式ファーストフードチェーンが日本に伝来された。その後長い時間をかけて、それは地域食から強い影響を受けてきて、多様なの「ローカルメニュー」を生み出してきた。特に、90年代初期に、カレーライスやチャーハンなどのご飯を用いたメニューが全国的に展開されていた。しかしながら、近年においては地域や期間を限定したメニューの展開が見られる（付図1）。現地調査からみえる変容事例は、「月見」ツイスターや「焼きおにぎり」などがある（付図2と付図3）。

その一方で、日本食の調理方法を応用した「テリヤキ」や「ライスバーガー」をはじめとするメニューを日本から世界中に普及させてきた。「テリヤキ」は、従来の日本食の調理方法であり、醤油、日本酒や

付図１
ケンタッキーバイキング店に期間限定の「クリスピー丼」・大阪撮

付図２
月見ツイスター（ホームページより）

付図３
五穀入り・焼きおにぎり（ホームページより）

砂糖を基本の材料としてあわせたタレを魚類などの食材に塗りながら焼くものである。しかし、1950年代のアメリカにおける肉の網焼きのタレに醤油を使う人が増えると共に、「そうした食べ方のバーベキューが『Teriyaki』と呼ばれるようになった」[1]。その後、日本の醤油メーカーであるキッコーマンは、肉料理とあわせる「テリヤキソース」という既製品のタレを開発し、アメリカに販売し始めた。そのきっかけになったのが、多様な「テリヤキバーガー」(付図4)である。今は、そのメニューが定番メニューとしてファーストフードチェーンだけでなく、世界中の料理店にもよくみられている。

付図4
広告に「てりやきバーガー」またその新品「チキンてりたま」・大阪撮

「ライスバーガー」(付図5)は、おにぎりまたは「焼きおにぎり」の食べ方と調理法の活用で、バンズの代わりにご飯を同じ形に成形したものである。それらの「ライスバーガー」は、日本のモスバーガーチェーンで定番メニューとなっているだけでなく、東アジアと東南アジアにおいても定番メニューとして販売されている。

また、西洋式ファーストフードチェーンには日本独自のメニュー展開に加え、さらに東アジア各国・各地域の食文化も取り入れながら、日本独特のファーストフードメニューが作られていった。例えば、「中華式」の「シュウマイ」(甘い肉餡)や蒙古の「タンメン・丼のバーガー」、台湾の「かき氷」(付図6)などである。

それらの変容事例からみると、日本のファーストフードチェーンにおける「ローカルメニュー」には、以下の特徴が見られている。1)「国産米」、「国産鶏」や「北海道産のチーズ」などの地元産食材の使用を強調している。2) 長い間における地元の食文化と混ざり合いとともに、日本食とかかわる「ローカルメニュー」はすでに定番メニューとして定着し、西洋式ファーストフードと一緒に日本人の日常食生活に浸透してきた。3) それらの「ローカルメニュー」はファーストフードチェーンの海外の展開とともに、東アジアまたは東南アジアに普及させ、「和風」や「日本式」のフードとみなされてさらにグローバル化されてきた。

3.2 香港・台湾の事例:多様な食文化が混ざり合う場

70年代後半に、西洋式ファーストフードチェーンは香港に伝来された。そのなかの「ローカルメニュー」には、イギリス文化などのヨーロッパ文化と広州料理を中心とする粤(広東省の略称)式料理文化

付図5
広告に「国産米使用で三種のライスバーガー」・東京撮

付図6
広告に「蒙古タンメン・丼のバーガー」と「台湾かき氷」・大阪撮

1 「照り焼き」と「Teriyaki」に関する情報は、キッコーマン国際食文化センターのホームページに参照:
www.kikkoman.co.jp/kiifc/tenji/tenji14/america03.html

の二重の影響が見える。それらを代表とする「ローカルメニュー」は二つがある。「通粉」（付図７）と「家郷鶏皇飯」（付図８）である。「通粉」は、「粤式」の「焼鶏」（ローストチキン」）を、トマトスープ（または鶏だし汁）に入れたイタリア料理のマカロニにつけたものである。そのような「マカロニ」を用いているものは、他の調査地域と異なり、香港のマクドナルドやケンタッキーなどの西洋式ファーストフードでの特別な定番メニューとなっている。さらに、それらのマカロニスープは香港地域の定番メニューとして、「茶餐廳（チャーチャンテン）」をはじめとする飲食店に販売されている（特に、ミルクティーもしくはコーヒーとあわせて朝食セットとして販売されている）。

付図７
広告に「通粉セット」・香港撮
（トマトスープ、Macaroniとローストチキン）

「家郷鶏皇飯」は、「チキンアラキング（Chicken a la king）」のかけご飯である。従来、「チキンアラキング」は西洋料理の一種のクリームソース（チキンやマッシュルーム、野菜のクリーム煮る）であり、主に食パンとあわせる料理である。香港での「家郷鶏皇飯」は、チキンアラキングを食パンの代わりに白ご飯の上にのせて、スプーンで混ぜて食べる料理である。さらに、クリームソースに果物のパイナップルも入れている。また、それも中国大陸南部料理文化とあわせて、「桶飯」（「大盛鶏皇桶飯」・桶盛りの「チキンアラキングライス」の大盛）のようにして販売されている（付図9）。

付図８
「家郷鶏皇飯」・香港撮
（Chicken a la kingのかけご飯・薄甘味）

80年代中期に、西洋式ファーストフードチェーンは台湾に伝来された。そのうちに、中国の食文化からの影響によっていくつかの「ローカルメニュー」が生み出されてきた。とくに、21世紀初期に、マクドナルドは午前11時から夜9時まで、「かけご飯」類（日本の「丼物」みたい）のメニューを提供し始めた。当時のマクドナルドにおける米を用いているメニューの販売は、世界中で香港地域とシンガポールだけであった。香港では晩ご飯だけ販売し、シンガポールでは朝食メニューにおかゆを販売していった。それらの両地域と比べると、ご飯類メニューを一日中に販売した台湾の事例は世界での最初のケースである。そのすぐ後に、台湾のケンタッキーも「老雲南鶏肉巻」（ふるい雲南のチキンツイスター）や「正北平鶏肉巻」（元祖北京チキンツイスター）などの「中華風メニュー」を販売しはじめた。しかし、今はそれらの自文化と関わる「ローカルメニュー」はほとんど販売されず、お粥の一種と「鶏の丸焼き」などが販売されている。一方、東アジアの他の地域料理と関わる多様なローカルメニュー（付図10と付図11）が販売されている[2]。

付図９
広告に「大盛鶏皇桶飯」・香港撮

香港と台湾の地域食またその食法と慣習は、長時間における中国の大陸文化と混ざり合い、

2　台湾において現地調査に実施にあたって、「財団法人中華飲食文化基金会」の張玉欣氏と謝懿恵氏からの各種の便宜供与及び情報提供をいただいた。特に、基金会の図書館において台湾の西洋式ファーストフードメニューに関する新聞と資料を検察し、関連する情報を得た。そのため、ここに張氏と謝氏、及び図書館のスタッフに、心より感謝の意を表する。

中華料理文化の代表的な一部になってきた。そのため、両地域での「ローカルメニュー」には中華風の「マッシュルームライス」、「醤焼豚仔骨飯（ソース焼き豚リブのチャーハン）」（付図 12）及びお粥類（付図 13）などの伝統的なご飯類メニューがまだ残っている。しかし、近現代における植民地支配者の文化及びグローバル化により外来文化と頻繁に接触と融合によって、両地域では大陸文化よりさまざまな地域の食文化の影響を受けた多様な特徴が現れている。そのなかに、香港の地域には、イギリス文化からの影響を受けて発展してきた「茶餐廳（チャーチャンテン）」が普及されてきたとともに、西洋料理またその文化が地元の食生活に浸透されてきた。一方、台湾地域においては、地元の食文化が日本料理（またその文化、特に「元気」や「月見」などの日本「漢字」をメニューに使用する）と混ざり合いながら、「丼物」やライスバーガーなどの日本食を住民の日常食としてよく見られている。

付図 10
ピザバイキングに「韓式」キムチ、「和風」玉葱サラダや「四川冷麺」、枝豆、「韓式」キムチピザ・台南撮

付図 11
広告に「元気牛肉蛋堡」（「元気」牛肉と月見卵バーガー）・台北撮

付図 12
「醤焼豚仔骨飯」・香港撮
（ソース焼き豚リブのチャーハン・塩甘味）

付図 13
朝食のお粥・高雄撮
（フライドチキンとコーン入り・塩甘味）

3.3 中国大陸の事例：全般的なローカル化

西洋式ファーストフードは、80 年代末期に大陸に伝来され、短時間に全国に普及した。そこでは多くの客を取り込むために地域の伝統的な食文化を取り入れた多様なローカルメニューを生み出してきた。

上述の日本や香港・台湾地域と比べると、大陸の「ローカルメニュー」には二つの著し変容が現れている。一つの変容は、朝食メニューにある。従来、朝食は中国人にとって一日中で重要な食事とみなされ、各地方の異なる食慣習により多種多様になっている。しかし、その中に、「油条」（標準語・「ヨウティヤオ」）という中国式の細長い揚げパンはほぼ全国にみられている。さらに、それとあわせるお粥、豆乳や「豆腐脳」（大陸の伝統的な食・おぼろ豆腐の上に醤油ベースのとろみをかけるもの）などの添え物をよく食べられている。それらの地元の「伝統的な」朝食からの影響を受けながら、いくつかの

「ローカルメニュー」は西洋式ファーストフードチェーンの朝食メニューに提供されてきた。「油条」とお粥をセットになり、朝食メニューに提供されている（付図14）。また、焼き餃子や春巻などの「伝統的な」朝食も「ローカルメニュー」に提供されている（付図15）。

そして、もう一つの変容は定番のご飯類メニューである。西洋式ファーストフードにおける「典型的な」セットメニューはハンバーガー、ポテトフライや飲み物（コーヒー、コーラやジュースなど）を組み合わせるものである。しかし、21世紀初期から、大陸における西洋式ファーストフードチェーンは、鶏肉や牛肉などのかけご飯類やチャーハン類のメニューを生み出して、飲料類のサイドメニューとあわせて販売して始めた。したがって、従来にご飯類とあわせるホットスープもメニューに入れて販売されてきた。最後に、「典型的な」西洋式のセットメニューのかわりに、鶏肉を中心とする「蓋飯」（鶏肉類のかけご飯）とホットスープ（野菜またはたまごスープ）はセットメニューとして生み出されて、平日の昼ご飯メニューに定番的に販売されている（付図16、17）。

また、それらの地元の食文化と関わる「ローカルメニュー」を販売しているとともに、他の地域的な料理も提供している。例えば、「日式」（日本式）のテリヤキチャーハン、「港式」（香港式）のミルクティー及び「海鮮ライスバーガー」などである。そのうちに、近年からいくつかの韓国の人気ドラマが大陸に放送されるとともに、「韓式フライドチキン」、「韓式焼き肉バーガー」（BBQ）や「キムチバーガー」などの「ローカルメニュー」が大人気である。

西洋式ファーストフードチェーンが中国大陸に伝来されたのは僅か25年間ほどである。しかし、それらのローカル化は充分に進んできて、多様な地元食と関わるメニューも生み出されてきた。特に、ご飯類（チャーハン、おかゆまた「蓋飯」）の「ローカルメニュー」は、ほぼ全国の西洋式ファーストフードチェーンにみられ、定番メニューになってきた。また、「油条」、「春巻き」や「焼き餃子」などの多種な「伝統的な」粉食もローカルメニューにいれて販売されている。そのため、それらの変容の特徴は西洋式ファーストフードが地元食の影響を受けながら、全般的なローカル化になってきたと考えている。

付図 14
「お粥」セット・深圳撮
「油条」とお粥（漬物付き・塩味）

付図 15
朝食の「焼き餃子」・杭州撮（餡はナズナと豚ミンチをまぜたもの・塩味）と「春巻」（餡はシイタケが中心・塩味）

付図 16
平日「蓋飯」セット・広州撮（てりやき飯と野菜スープ）

付図 17
平日「蓋飯」セット・杭州撮（フライドチキン飯と卵スープ）

4．それぞれの変容事例の比較考察

日本、香港・台湾と中国大陸での変容事例をあわせて、各地域の「ローカルメニュー」と地元の「伝統食」との関係性を考察する。

4．1 伝統的な「米食文化」の変化と影響

上述の各地域の変容事例には一つの著しい共通点がある。すなわち、従来にパンを中心とする西洋式ファーストフードチェーンは、東アジアの伝統的な「コメの文化」から強い影響を受けて、多くのご飯類メニューを生み出してきた。

従来、コメを主作物にする地帯が東アジアに広く存在している。そして、コメを主食とする「米食文化」は東アジアの食文化の共通性となり、各地域の「伝統的な」食文化を強く支えている。特に、食事はご飯などの「主食」（中国語には「飯・fan」）とおかずの「副食」（中国語には「菜・tsai」）と二種類の食品から構成されるという観念が強く存在している。また、それとあわせる食事作法は、「ご飯」と「おかず」を別の食器に入れて、それぞれを一箸ずつで食べることになる（Chang1977：7、石毛 2009：72–74 など）。しかし、そのような「主食・副食」の食事パターン及びそれと関わる食事作法には、近代における社会生活と思想文化の変化によっていくつかの変容が現れてきた。まずは、ご飯とおかずを同じ食器に盛って出されるものである。それとあわせる食法は、おかずをご飯にかけまぜて、お箸やさじで食べるようになってきた。例えば、日本の「丼物」、中国の「蓋澆飯」（かけご飯）及び台湾の「滷肉飯」（ルーローファン、煮込み豚肉のかけご飯）である。さらに、都市部における屋台や露店の軽食には、ご飯とおかずを一度に出して「定食」のようなものも販売されている。多種な作ったおかずは屋台の前におかれて、客の注文によってご飯または麺類をあわせて販売されている（付図18）。そのうえで、ご飯と食材をまぜて炒めるものをも生み出してきた。

したがって、「伝統的な」米食文化と関わる食事のパターンと作法は、近現代にさらに簡略化され、手軽に素早く食べられるようになってきた。一方、西洋式ファーストフードはそれらの変化された「伝統食」と混ざり合いながら、多くのご飯類のローカルメニューを生み出してきた。

付図 18 屋台や飲食店の前におかれる総菜・台南撮

4．2 独特な地域料理の特徴と影響

「米食」の共通性と異なり、ローカルメニューにおける各地域料理の特徴は、食材や味付けなどの面に現れてきた。

1）日本料理の特徴は、食品に手を余り加えず、わずかな調味料を使用しながら、食材の持ち味をそのままに引き出させるものである。特に、食材の産地と季節性を重視している。そのため、ローカル

メニューには、日本国内産の食材また季節とあわせる産地限定・期間限定の食材の使用を強調している。また、塩辛や辛辣などの濃い味付けのメニューより、テリヤキタレのような塩・甘味などの薄い味付けのほうが多い。

2）中華料理の特徴は、食材の味付けに数多くの調味料及びそれとあわせる多種な調理法が使用されるものである。そして、それぞれの地域の味付けの特徴は調味料の割合と調理法の変化によって異なり、大陸における「北部の濃い味と南部の薄い味」という味付けの嗜好の差異がある。それとあわせて、同じなローカルメニューにも、辛さなどの味付けを地域によって異なっている。

また、香港と台湾では、いずれも主に南部の中華料理の影響を受けているが、前者は広東料理と似て、薄い味付けがある一方、後者は福建省をはじめとする客家料理また山東省を代表とする北部料理の影響を受けながら、より濃い味付けがある。そのため、ローカルメニューも異なっている。

4.3 異文化交流により地域食の具象化と変容

地元食と関わるものだけでなく、東アジアにおける各地域のローカルメニューには、たくさんの他地域の食に関する地域名つきメニューも販売されている。例えば、「テリヤキ」（またそのソース）で作られた「日式」、「キムチ」を入れた「韓式」、または「港式のミルクティー」と「台湾式のパールミルクティー・かき氷」などである。それらのように、異文化交流によりある地域食は他文化・他地域に取り入れられとともに、その特徴が地元の「食材（食品）の使用」、「調理方法」及び「特定調味料の使用＝味付け」などの面に具象化されるようになってきた。さらに、それらの具象化される部分は地域食を代表できる「特徴」として読み取られて、受け取る地域の食文化とあわせて作り直されてきた。したがって、異文化交流により、多様な「似て非なる」料理が生み出され、該当地域の「伝統食」あるいは「代表的な料理」として世界中で流行している。

5．おわりに

東アジアの各地域における西洋式ファーストフードチェーンの伝来と展開は、地域食に大きな影響をあたえて、「伝統食が失われて消えていく」という危機感を呼び起こすようになった。したがって、伝統食の保存・継承に対する関心をもつ者は、地元の食文化を再認識・再理解しながら、地元文化を代表する「伝統食」を再生・再創造してきた。そのようなグローバル化の影響によって、それらの再生・創造された「伝統食」は、ローカル化された西洋式ファーストフードにおいて地域食材、調理法や味付けなどの面に具象化され、多様なローカルメニューを生み出してきた。そして、それらのローカルメニューは西洋式ファーストフードの世界的拡大を通して、異文化地域に取り入れながら、さらにグローバル化になされてきた。しかし、そのような「グローバル化によりローカル化」、そして「ローカル化からグローバル化」のプロセスによって、ある地域の伝統食は守る側や受け取る側などから多種な見方と考え方により再創造され、見慣れ食べ慣れたものとして継承されるようになってきた。そのため、伝統食の未来の発展にとって、地域の「伝統食」を継承することとその国際的な発展の間によりよいバランスをとることが大切だという当然な認識はあるものの、筆者は「伝統食」の概念をどのように定義するか、または自分の食文化が世界中にどのような位置づけがあり、他者にとってどのような存在があるか、などの問題意識のほうが大切であり、それを考え直すことが今後の重要な課題であると考える。

謝　辞

本研究を進めるにあたり、アサヒグループ学術振興財団より助成金を賜りました。また現地調査では日本、中国大陸や香港、台湾の方々からは多大な協力を受けました。ここに明記し心より厚くお礼を申し上げます。

参考文献

1．石毛直道 2009「東アジアの食の文化」（1981）、「東アジアの家庭と食卓」（1989）、「食文化変容の文明論」（1994）、「食事作法と食事様式」（1990）、『石毛直道　食の文化を語る』、pp.58–87、pp.114–139、pp.267–284、pp.323–341、東京：ドメス出版。

2．佐藤昴 2003『いつからファーストフードを食べてきたか』、東京：日経BP社。

3．ジェームズ・ワトソン編、前川啓治・竹内恵行・岡部曜子（訳）2003『マクドナルドはグローバルか――東アジアのファーストフード』、東京：新曜社。

4．Asakura Toshio. 2010 Yakiniku and Bulgogi：Japanese, Korean, and Global Foodways. 『中華飲食文化』201007：145–179。

5．Chang, K. C. 1977 “Introduction” , In *Food in Chinese Culture* ： *Anthropological and Historical Perspectives*. edited by Chang, K. C., pp.3–21, New Haven：Yale University Press, 1977.

6．Hobsbawm, Eric and Ranger, Terence（ed.）. 1983 *The Invention of Tradition*. New York：Cambridge University Press.

7．Lozada, Eriberto P. Jr.. 2000 Globalized Childhood？ Kentucky Fried Chicken in Beijing. In *Feeding China’s Little Emperors* ： *Food, Children, and Social Change*, edited by Jun Jing, Stanford, California：Stanford University Press, 2000, pp.114–134.

8．Waston, James L.（ed.）. 2006 *Golden Arches East : McDonald’s in East Asia*. Calif.：Stanford University Press, Second Edition.

9．Ohnuki–Tierney, Emiko. 1999 We Eat Each Other's Food to Nourish Our Body：The Global and the Local as Mutually Constituent Forces. In *Food in Global History*, edited by Raymond Grew, Boulder：Westview Press, 1999, pp. 240–272.

10．Yan Yunxiang. 2000 Of Hamburger and Social Space：Consuming McDonald’s in Beijing. In *The Consumer Revolution in Urban China*, edited by Deborah S. Davis, Berkeley：University of California Press, 2000, pp. 201–225

11．趙栄光 2011「箸匙、刀叉与手食文化－中、日、韩等飲食行為学比較視野下的進食方式述析」（2009）、『餐桌的記憶』、昆明：雲南人民出版社、2011、pp.665–679。