

# 「ガチ中華」か「郷土料理」か

## 一大阪・日本橋における中国料理へのまなざしと経験

和歌山大学観光学部 3年 手塚有海

### ①研究の背景と目的

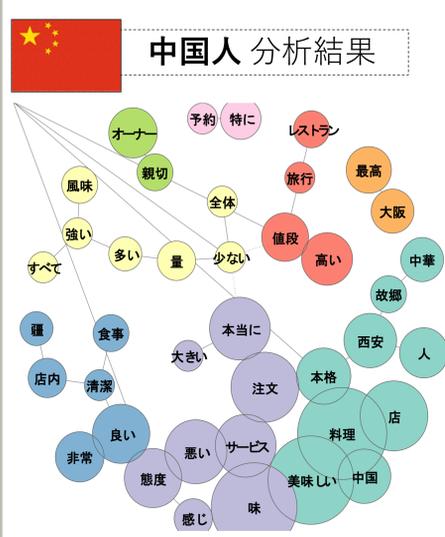
2020年、『ガチ中華』という言葉が流行語大賞にノミネートされた。これは中国人が中国人向けに提供し、日本人向けのアレンジが加えられていない本場の中国料理を指す。これらの料理はもともと、中国から日本への移住者や旅行者が故郷の味を楽しむために広まったものであり、店員や食材輸入業者、そして客層も中国人であるケースがほとんどであった。しかし近年、中国人居住者数も多く本場の中国料理店が立ち並ぶ東京・池袋エリアが火付け役となり、日本人若者を中心に人気は急速に高まった。この背景には、日本に移住する中国人が増加したこと、日本人の嗜好の変化により刺激の強い麻辣味などが受け入れられ始めたこと、そしてCOVID-19の影響により海外旅行が制限された中で、国内にいながら海外旅行気分を気軽に味わえる体験として注目されたことなどがあげられる。

本調査は、日本人と中国人それぞれが中国料理というもの対しどのようなまなざしを向け、経験しているのか、その実態やそこにある背景を考察することを目的とする。そこで、池袋に次いでガチ中華ブームに広がりを見せ始めている大阪府日本橋エリアを調査対象地域とし、中華系店舗の分布調査、中国人と日本人を比較した口コミの分析などを実施する。

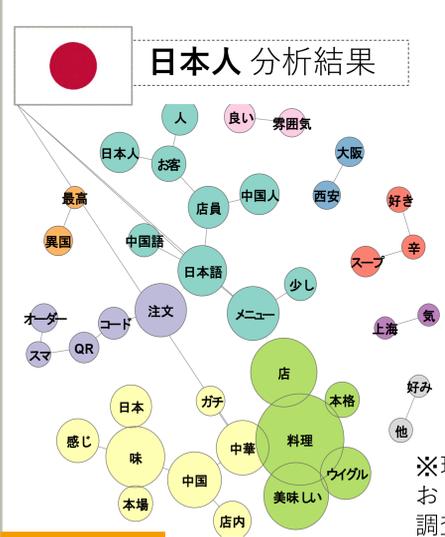
### ③調査結果

以下の方法で分析と比較の調査を行った。

- ① 口コミの分析・・・Googleマップから中華系店舗をいくつか選択し、日本人と中国人それぞれの口コミを抽出する。集めた口コミ(各120件)をもとにKHコーダーを用いて共起ネットワークを作成し、それぞれに現れた単語の共起する頻度や関連性に関して、共通点や相違点などを比較する。(☆・・・特に違いが表れた要素)
- ② 現地調査・・・(1)中国を故郷に持つ人(2)海外旅行経験のある日本人(3)海外旅行未経験の日本人合計3名の学生に同行してもらい、実際に中華系店舗を訪れた。彼ら3名と、また店舗で食事をしている中国人にインタビューを行い、各々がこの経験に抱いた印象を調査する。



☆	サービス接客態度	料理提供の早さや店員の態度などに関して、具体的な説明や否定的な評価が多い。
	店内の雰囲気	店内の清潔感や内装、BGMなどに関する言及。中国のテレビ放送や音楽が流れていたりに故郷への懐かしさや愛着を感じる人が多い。
	店での経験	全体的に、料理が本格的で美味しいと感じ、故郷を思い出す人が多い。
	味や量	量に関する意見は様々だが、値段を判断基準に考える人が多い。味についても本場と比較しながら風味や辛さ、塩加減などを具体的に評価している。
☆	値段	全体的に値段設定は中国に比べて高い傾向にあり、中国と比較して高いと言及している人が多い。
	オーナーの印象	オーナーがどのような人物であるか、雰囲気や態度、出身地などに関する言及。
	大阪との関連	大阪の中で一番/最高など肯定的な意見が多い。大阪在住者だけでなく、中国人観光客も訪れる。
	予約	予約可能な店が多く、混雑時には予約をするべきだと紹介する人が多い。



	料理や店舗について	「ガチ中華」というワードを用いた口コミも多数見られた。「本格」「本場」というワードも多く、それらの味について美味しいと感じる意見や、中国旅行をした気分になったと評価している。
☆	言語	店員や客、メニューなどの言語に関する言及。店員も周りの客もほとんどが中国人である状況への驚きや、メニューが日本語対応であるかどうかなどのコメントが多く見られた。
☆	注文方法	多くの店舗が、日本ではあまりなじみのないQRコードでの注文システムを導入しており、それらに関する戸惑いや驚きが多く見られた。
	店内の雰囲気	中国語が飛び交う店内や中国らしい内装などに新鮮さや魅力を感じた人が多い。
	異国情緒	異国情緒を味わえる経験に満足し、「最高」など肯定的な印象を持った人が多い。

※現在中国全域でQRコードでの注文や決済システムが主流になっており、逆にクレジット決済ができないなど日本との相違点がある。調査エリアの店舗の多くも中国システムを導入していた。

### ④考察

#### ①中国料理に対するまなざし

・中国料理に対するまなざしは日本人と中国人、さらにその中の個人個人の経験や背景によって様々。  
・中国人の中でも、故郷の味を感じる人とそうではない人がいる。地域性が薄く万人受けする「中華料理」とは異なり、中国料理は地域によって料理のテイストが様々であるため、自身の出身地の料理かそうでないかによってまなざしは異なるのでは。  
・日本人は異国情緒や旅行気分を味わう人が多い。しかしその度合いは、旅行経験があるかないかなど個人の経験によっても異なると考えられる。

#### ②経験に求めることの違い

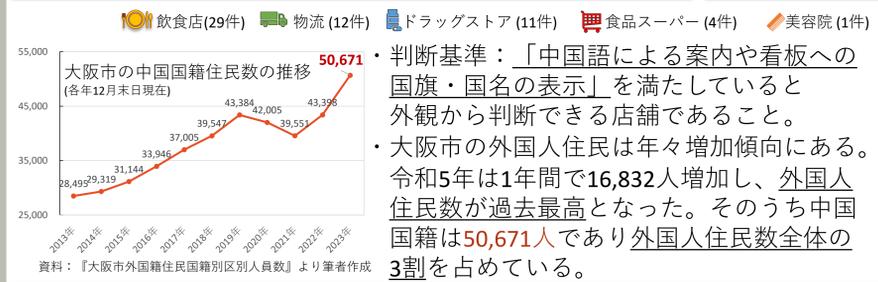
・多くの中国人が店員の接客態度やサービス、値段などの要素について、具体的で時にシビアな目を向けているのに対し、日本人はそれらを特に気にしていない。逆に言語や注文方法の違いなど異文化が飛び交う空間への驚きをユニークな体験として言及しているという違いが表れた。  
・中国料理店に行くという経験に対して、中国人は日常や故郷の安心感を、日本人は異国の非日常や刺激を求めており、それがこのような分析結果の違いに現れたと考える。

#### ③まとめと今後の展望

・料理だけが目的ではなく、中国らしい食事スタイルや中国語が飛び交う空間の雰囲気そのものを求めて訪れる人が多い。  
・店員の対応やメニューの言語などサービス面をみる限り、日本人向けの営業を考えている印象はない。しかしそれは②で考察した中国人と日本人それぞれがこの経験に求めることを考慮すると、あえてこのままのスタイルを貫く方が、エスニックタウンの中国料理店が一般的な中華料理店と差別化を図るための強みや魅力になるだろう。

### ②中華系店舗 分布調査結果

※大阪府日本橋島之内エリア  
総面積：およそ100,000㎡  
※令和6年5月現在



#### インタビュー調査対象店舗：『西安麵荘』



・中国人店主による西安料理店であり、ビャンビャン麺が有名。  
・Googleの口コミ件数は日本人・中国人あわせて190件近く(令和6年6月現在)

中国人客	・日本で就職し10年以上暮らしており、月に2回ほど中国人の友人と食べにくる。外食は高くつくため、普段は自分で中国料理を作ることが多い。食材は中国のネット販売システムを利用する。 ・出身の東北地方の料理は西安料理とは大きく異なり、「故郷の味」という印象はあまり持たない。しかし、母国語が飛び交う空間や店の雰囲気はまさしく中国であり、懐かしさや愛着を感じる。
日中ハーフ	・日本で生まれ育ったが年に3回は中国・北京の実家に帰省し、日本と同様に中国は自身の故郷であると認識している。慣れ親しんできた地元の料理は西安料理とは大きく異なる。しかしメニューはどれも中国で実際に食べられている料理が多く、その種類の豊富さや本格さに驚いた。 ・内装に関して、厨房のレイアウトはまさしく中国そのものであった。しかし、床材やライトの明るさなどには若干日本らしさがある。(中国では、汚れが目立ちにくい色や素材を空間に取り入れていることがある) ・実際の中国のテレビ放送、店員の接客態度や強引な言葉遣い、客から聞こえてくる言語など雰囲気は本当に中国にいる気分。 ・値段は高め。日常的に気軽に食べる値段ではない。 ・一つの大皿を同族同士で賑やかに囲む中国特有の食事スタイルを楽しめる点で魅力を感じる。料理そのものだけでなく、これらの雰囲気を楽しむ目的で来ている中国人は多いのでは。
海外旅行経験あり日本人	・日本人向けのアレンジがされていない本格的な味で美味しい。いわゆる「中華料理」とは全く別物であり、食材の使い方も斬新で面白い。 ・店員の接客態度は日本に比べたら雑な感じはするものの、もともと中国人の接客態度にそのようなイメージや経験があったため、これが普通なのだろうと思いつきに気にならなかった。 ・海外旅行の代わりになるまでは思わず、あくまでも日常の延長にあるものというイメージ。日本橋が自分にとって日常の場所であり、飛行機など海外旅行ならではの特別な移動を伴わなかったからかも。 ・見知った街で日常から少し離れた物珍しい経験ができるため、実際に友人にも紹介した。機会があったらまた訪れたい。
海外旅行未経験日本人	・海外旅行に興味はあるが、費用や時間、治安の悪いイメージなどネガティブな印象もあり踏み出せずにいる。コンビニや飲食店のフェアなどで中華料理を食べることはあるが、中国料理は未経験である。またクセの強いエスニック料理はあまり得意ではないため、口に合うか不安。 ・思ったよりも食べやすくむしろ美味しかった。辛さや塩加減についても特に問題なかった。至るところから異国情緒を楽しめる新鮮な体験。 ・友人にもぜひ紹介したい。今回は西安料理だったが、中国料理は地域によってテイストが大きく異なるため他の地域の料理も体験してみたい。

参考文献 (1) 粉川春幸 (2017) 「大阪市中央区南部における複数のエスニック集団によるエスニック・ビジネスの実態」 (p448-459)人文地理 第69巻 第4号  
(2) 講談社(2016)「新・中華街-世界各地で〈華人社会〉は変貌する-」(3)東京ディープチャイナ(2021)「ガチ中華 よくある質問」最終閲覧日2024年6月9日, <https://deep-china.tokyo/faq/>  
(4) 大阪市(2024,3)「大阪市の外国人住民数等統計のページ」最終閲覧日2024年6月20日, <https://www.city.osaka.lg.jp/shimin/page/0000431477.html>