

# 湯島聖堂・原三七と 冊子「中国菜」

— 戦後日本における中国食文化の普及・啓蒙をめざして —

一般社団法人 中日文化研究所 研究費助成映像 研究・映像演出◎重森 貝崙

「書籍文物流通会」の拠点となった湯島聖堂

「中国の食を通じてその文化的背景を探り、  
逆に文化から食をみる」

戦後日本。中国から引き揚げてきた中国文学者、原三七の湯島聖堂を拠点とした「書籍文物流通会」、原の創刊した冊子「中国菜」に参加した人々への取材を通してその活動を紹介する。

## 中国菜

趣味の中国料理



中国文学者 原三七



「紅焼獅子頭(肉団子の醤油煮込み)」  
湯島聖堂中国料理研究部出身で、  
知味竹爐山房店主の山本豊が聖堂の名菜を再現。

DVD

VIDEO 上映時間 34分 本体価格 ¥20,000+税

配給・販売 岩波映像 株式会社





# 湯島聖堂・原三七と 冊子「中国菜」

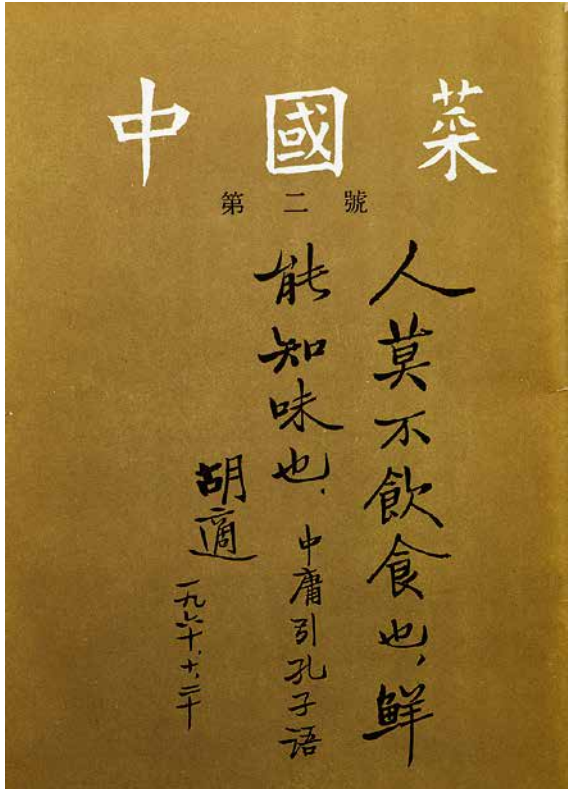
—戦後日本における中国食文化の普及・啓蒙をめざして—

湯島聖堂。ここは江戸時代から孔子をおまつりしてきたところであるが、戦後ここを拠点に、「書籍文物流通会」という組織が発足し、それをベースにして「中国菜」という冊子がデビューする。昭和35年(1960年)のことである。

この冊子は、中国の食文化に関する論考・情報を中心にして、「中国学術文芸風俗習慣」などを誌面に展開して行こうとしたものである。この冊子の編集兼発行人は原三七(はら・さんしち)。東京帝国大学文学部支那哲文学大学院修了後中国に渡り、北京大学で「元曲」などを講じた。日本に帰還後は二松学舎大学中国文学教授に就任、教壇に立ちながら湯島聖堂での事業を伸ばしていく。それを支えたのが中山時子お茶の水女子大学名誉教授。そして、書籍文物流通会を母体に、「中国料理研究部」が生まれ、本場の北京でもなかなかみられないような、本格的な北京料理を設備の整わない厨房で誕生させた。

この組織を中核に「中国料理講習試食会」が度々開催され、都内一流の師傅と聖堂育ちの木村春子等の講師陣が講義と実技を担当し、大勢の参会者を惹きつけた。中国料理研究部と「中国菜」の両面活動によって「中国の食を通じてその文化的背景を探り、逆に文化から食をみる」という原三七の確固たる信念が当時の日本人びとに浸透していったものと思われる。「中国菜」に寄稿する執筆者は、当時のわが国を代表する中国文学や東洋史の碩学たち。その重厚な顔ぶれが軽妙な食べものエッセイを寄せた。

また研究部からは日本の中国料理史の一頁を飾る師傅たちが誕生し、本映像では湯島聖堂の名菜「紅焼獅子頭(肉団子の醤油煮込み)」を聖堂出身の山本豊が再現している。



「紅焼獅子頭(肉団子の醤油煮込み)」

制作協力:岩波映像株式会社

【スタッフ】

撮影・編集◎廣瀬 充男 / 整音・選曲◎吉田茂一 / CG◎藤原 久子 / 語り◎山川 建夫  
研究・映像演出◎重森 貝崙

共同研究者◎お茶の水女子大学名誉教授 中山時子 / 中国料理研究家 木村春子

中国菜 元 編集者 古新居百合子 / 知味竹爐山房 山本豊

一般社団法人 中日文化研究所 研究費助成映像

一般販売価格◎10,000円+消費税

(個人貸出・館内上映可)

ライブラリー価格◎20,000円+消費税

(個人貸出・館内無料上映・団体貸出・館外無償上映可)

カラー/ステレオ/16:9(記録された画面サイズは16:9ですが、実写部分は4:3です。4:3画面の外側に字幕を表示する部分があります。)

このDVDを、公衆放送(放送、有線、インターネットなど)、有料上映・上演、頒布(販売、貸与など)、翻訳、翻案などに使用することは法律で禁止されています。

配給・販売元

岩波映像株式会社

〒112-0002 東京都文京区小石川 2-1-13-205

Tel ◎ 03-5689-2601 Fax ◎ 03-5689-2685

<http://www.iw-eizo.co.jp> / [Email:iwanami@iw-eizo.co.jp](mailto:iwanami@iw-eizo.co.jp)