

青木敦担当、東洋史演習（1）のメイントピックは、東アジアの社会文化の変化である。そのなかで、学生の担当課題として、16～17世紀のグローバリゼーションに伴う社会変化も扱ってゆく。例えば、この時期、新大陸作物がアジア地域にもたらされた。具体的にはトマト、ジャガイモ、唐辛子などである。実は今の代表的な「中華料理」は新大陸作物によるものが大部分を占めているのである。確かに、本授業で扱う史料の中に明清以前の社会を描いたテキストがあるが、史料を読むだけでは新大陸作物を使っていない当時の生活は実感できない。「中華料理」は実感が沸かない。そこで厳格に衛生管理をした上で2号館の調理実習室で、2014年6月21日、新旧作物対決調理実習を実施した。新大陸作物が入ってくる以前と以降の両方の料理を3種類に分けて作り、検証を行った。まず、指導教員・青木教授の指導の下、グローバル化以前の旧大陸作物を使った料理として、学生が主体となり、小麦が主食となる中国北方の代表的な豚肉の餃子と、南方の主食である米を用い、ごはんと卵と豚肉のチャーハンを作った。最後に新大陸作物を使った料理として、青木教授が一手にトマトと鶏肉とジャガイモを使って蕃茄炒鶏肉を作った。予想としては、我々の舌が近代作物に慣らされているため、新大陸作物を作った後者のほうが美味しく感じられるはずであったが、餃子と炒飯も美味しくなった。これは、現代人の我々なりの基準で美味しいと思う味付けを行ってしまったことに原因があると見られ、次回は、塩商の活動を研究するなどし、当時の塩の流通状況に基づいた塩味にするといった工夫を試みる予定である。調理実習室は、厳格に衛生を保たなければならない、後片付けおよび掃除ははまはんかなものではない。なお、ある学生が、できあがった炒飯に辣油（唐辛子は新大陸）を大量にかけるというハプニングがあったが、今後はこのようなことがないようにしてゆきたい。

