

# Hundred Years of Crayfish Eating in Asia: From Imperial Crayfish Bisque in Japan to Online Purchase of Spicy Crayfish in mainland China, 1916-2016

アジアにおいて百年に渡りザリガニを食すること：日本の皇室ビスクから中国におけるスパイシーザリガニのオンライン購入まで、1916-2016年

日時：6月30日（金） 15：00～

場所：大阪大学大学院人間科学研究科  
北館2階 ラーニングcommons

講演者：張展鴻教授

(Professor Sidney C. H. CHEUNG)

香港中文大學人類學科教授・文學部副院長。



※今回のセミナーは英語での講演になります。

## 張先生からの一言

日本では1916年の大正天皇戴冠式において、各国から来日した2000人以上の来賓のために、秋山徳蔵料理長がザリガニのビスクを用意した。フランス料理は、皇室や外交の公式イベントによく使われた。ザリガニのビスクは、北海道産ザリガニを用い、秋山のフランス料理経験を基盤にしている。1930年、ルイジアナのザリガニが日本人によって中国の江蘇省に持ち込まれたが、理由はまだ不明である。当時は、現地で歓迎されなかった。しかし、21世紀には、盱眙十三香小龍蝦は、全国的に有名な料理となり、ニンニク、わさびなどと並んで高級食材となった。現在、中国のザリガニの総消費量と雇用は大産業となっている。北米から日本へ、日本から中国へ持ち込まれたザリガニ。江蘇省のスパイシーザリガニ料理は、今や、中国本土で迅速な宅配便が届くほぼすべての地域に配達されている。ザリガニは、現代社会で食糧が動員されている多くのケースのほんの一例である。グローバル化のコンテクストで起きるこのような食糧移動と人類がどのように生きているかを再考する。