



魚を食べていた東亜同文書院 40 期台の食事情

－倉田俊介氏より頂いたお手紙を中心に－

東亜同文書院大学記念センター／リサーチアシスタント 高木 秀 和

筆者は研究報 4 号にて「書院生は上海で魚を食べていたか ー各期回想録にみる書院生の食事情ー」と題した小文を掲載したが、それに対して藤谷三郎氏（41期）と倉田俊介氏（42期）の 2 名の書院卒業生の方からお手紙を頂戴した。また先の小文では、紙面の関係で半世紀にわたる書院の食事情を大雑把に整理したに過ぎず、舌足らずな点多々あった。そこで今回は、倉田氏より頂戴したお手紙の内容を紹介するとともに、その文面から 40 期台の書院生の食事情をみていくことにしたい。

まず、先号では「上海では海鮮料理が有名である」という旨の文章を冒頭に書いたが、倉田氏からも指摘があったように、上海の街は黄浦江には面しているが東シナ海には面しておらず、当時上海と海鮮料理はとくに結びついてはいなかった。筆者も、田和正孝著『東南アジアの魚と人びと』（ナカニシヤ出版、2006年）を読んで、現在東南アジアから香港へ暖海性の魚が直送されレストランなどで消費されている状況を知っており、海鮮料理と結びつくのは上海ではなくむしろ香港ではないかと考えていたが、他にも情報を収集してみると現在の上海料理では確かに海鮮類を扱っているので、安易に上海と海鮮料理を結びつけてしまった。

つぎに、40期台の書院生が魚を食べていたかという問題である。筆者は「添菜」としてタイの尾頭付きや、「煮一煮」として魚の缶詰を主体にして魚を煮込んだ料理が出されたこともあったと述べたが、倉田氏は書院でこれらに出会ったことはなく、一時的なブームで出されたのではないかと述べられている。また当時、食堂ではフナ、コイ、草魚などの淡水魚のほか、イカ、エビなどを使った料理も出たことがあるといい、学外では上海ガニを滅多に食べることはできず、虹口まで出かけ

ると「蟹粉饅頭」というシュウマイ風のを摘んだという。しかし、食堂で出されたコイや草魚を丸ごと油で炒めた料理は頻繁に登場するものではなかったし、「蟹粉饅頭」も懐具合と相談して求める数を決めるものだった。その他、同室の 1 つ先輩、寺沢衛氏に「田螺の殻に藻がついたまゝをスープ仕立てにしたもの」を食べさせる店に連れて行ってもらったことがあったが、あまりの旨さに行きつけの店にしようと考えていたところ、学徒出陣のために果たされなかったそうだ。

また、根津院長の「粗食に甘んじ困苦欠乏に耐える」という教訓があったと述べたが、倉田氏が在籍したころは根津方式の粗食ではなく、食堂の食事に不満を抱く者はいなかった。しかし、毎日ヘチマに似たカボチャばかりが毎日登場したことがあり、それに対して文句を言った書院生もいたようだが、倉田氏の食欲は衰えなかった。小崎昌業氏に直接お話を伺ったときも、毎日カボチャばかり食べたことを述懐されていた。不満がある者や物足りない者は、校門脇の「杏花村」に行き麺類や飯物を求めればよかった。

その他、食事情に関して多くの情報が盛り込まれたお手紙であるが、全部を紹介するには紙幅が足りないので、藤谷氏より頂いたお手紙の内容も含めて別の機会にご紹介できたらと考えている。

第 3 回 若手研究者育成会（高木報告分）

- 1 書院生の食事情をめぐって（研究報 4 号掲載内容の報告、別紙）
- 2 書院 40 期台の食事情（研究報 5 号掲載内容の報告、本紙）
- 3 アジア学会で訪れるシカゴの概況（別紙）