



日本の中華料理

中華料理といえば、何を思い浮かべますか。餃子、ラーメン、麻婆豆腐、酢豚、チャーハンなど沢山ありますが、これらは既に日本の家庭料理といっても過言ではありません。中華料理は日本の食文化に浸透する過程で、日本人好みの味に改良されながら、本場中国とは一味違う新たな食のジャンルを形成しています。そして今日、この日本式中華は本場中国に逆輸入され、「味千ラーメン」(本社:熊本)や「大阪王将」(本社:大阪)などが結構な人気を得ています。

筆者が思い浮かべる日本の中華料理店といえば、90年代初頭、広島留学時代に行った八丁堀の「八仙閣」と紙屋町そごう内の「四川飯店」です。いずれも高級中華ですが、広島留学時代に留学身元保証人や恩師が招待してくれた他、自身でも故郷の味が恋しくなった際に行ったこともあります。就職してから、また、現在も広島出張の際には足を運びます。

そんなわけで今回は、中国人筆者が広島の高級中華店を訪れた際の回想録をお届けします。

初めて日本で中華料理店に行ったときのことで最も印象深いのは、価格が非常に高いこと。当時、「四川飯店」の「麻婆豆腐 約2,000円」には目を丸くしました。

中国で麻婆豆腐は安価な家庭料理と捉えられており、店で食べる高級料理という概念がなかった筆者にとって大変衝撃的でした。ちなみに私事ですが、広島留学以前、中国で大学の講師をしていた際の月給が1,000円。当時の筆者にとって、「四川飯店」の麻婆豆腐は2ヶ月分の給料に相当するほどでしたが、毎日あっさりした日本食を食べていると、

たまには濃い味を欲するもので、「数ヶ月分の給料」を大奮発しました。

味の感想は、もちろん大変美味しかったのですが、薄味に感じたことを覚えています。あっさりとした薄味を好む日本の食文化の中では、中華料理も淡泊に改良されており、現地の味覚に合った味付けです。

食事を終え、上品な味と行き届いたサービスに、日本らしさを感じていると、食後のフルーツとしてライチ2粒が配膳されてきたのですが、これにもカルチャーショックを覚えました。

日本は中国に比べ果物を毎日食べる習慣が少ないと思いますが、中国ではコンビニより果物店の方が圧倒的に多いほど身近なもので、朝食・おやつ・食後にフルーツは欠かせません。

後日、日本では果物の価格が高いこと、まして、当時日本ではライチが希少な輸入フルーツだったことを知り納得しましたが、中国では夏になると広東省産や海南島産のライチが出回り、それらをよく食べていた私には「たった2粒」と思ってしまったのです。

食はその土地の文化や風土の中で生まれ発展するもので、中国で生まれた料理も日本に渡り独自の発展を遂げているのです。現地の状況とニーズを把握し、中身や外見を改良調整するのはビジネスの鉄則です。そのヒントはカルチャーショックの中に潜んでいるのかもしれない。

(協)広島総合卸センター 囑託

(前上海事務所 所長)

蔡 徳 栄

今月の占い師

小泉マーリ (コイズミ マーリ)

デジタルコンテンツ黎明期より占い師として活動を開始。これまで鑑定した人数はのべ1万人以上。
占術:西洋占星術・タロット・数秘術ほか 活動歴:インターネット「マーリの恋愛占い」(Softbank/au)
「運命占星術」(Nifty) 「マーリの恋愛占星術」(DION/ODN) 「西洋占星術」(DION/ODN) ほか多数



射手座生まれ 11月23日～12月21日

思いきった大胆な行動が吉。
飛躍的な結果を残せるでしょう。



山羊座生まれ 12月22日～1月19日

ゴールを見すえて行動することで
結果を出していけるはず。