

# “もっと知ろう! アジア! パート2” 特集 中国暮らしぶりあれこれ

2年間にわたって特集してきました“もっと知ろう! アジア!”ですが、いかがでしたか? 近隣のアジアの国々に興味を持っていただけるきっかけとなったら、うれしく思います。  
さて、今号では(財)川崎市国際交流協会主催の日本語講座に通う3名の中国の方に協力していただき、ふるさと中国(文化)のあれこれをお話ししていただきました。

出席者	王 継 露さん	ハルビン出身	2003年来日
	肖 釘さん	重慶出身	2000年来日
	孫 月さん	上海出身	1999年来日

中国といっても、広大な国なので東北地方黒龍江省のハルビン市、西南地域四川省の重慶市、そして上海市出身の皆さんから、故郷についてお聞きしました。



Q: まず自己紹介をかねて、故郷についてお話ししていただけますか?  
王: 結婚に伴い、日本に来ました。日本人の主人と2人で住んでいます。  
肖: 主人と2人の娘と住んでいます。主人は横浜出身です。  
孫: 主人と娘と住んでいます。近くに主人の父も住んでいます。  
王: ハルビンの冬はとても寒いので、皆厚着をします。建物の中はセントラルヒーティングになっている所がほとんどです。ハルビンでは寒い時は羊を



王 継 露さん

しゃぶしゃぶ鍋にして食べます。また、「お酒が強いね」といわれることも多いのではないかと思います。ハルビンの春は5月くらいからで、とてもきれいで、ライラックが咲き、一番好きな季節です。  
肖: 重慶は、現在4番目の中央直轄市です。(北京市、上海市、天津市とともに)重慶市の市の花は椿の花です。重慶は丘陵地にある盆地で、建物は山よりに建てられています。道がせまく坂も多いので、市場やスーパーから荷物を運んでくれる“棒々”という職業があります。夏はとても暑いので、食事は辛いというカスパイスのきいたものが多いです。とうがらし、山椒、酢、そして香ばしい物です。それと鍋料理はよくします。暑い時ほどよく食べます。



肖 釘さん

お茶は緑茶かジャスミン茶をよく飲みます。また、発酵した黒茶も飲みます。レストランでは、辛い四川料理とよく合う、甘い味の八宝茶が必ず出ます。  
孫: 上海市は四季を通じて、東京とそれほど変わらない感じがします。ただ住居は上海の方が広いです。現在、開発中で建物を多く建てているので、ほこりがすごいところがある...。  
上海料理はさっぱりした味でとてもおいしいです。秋は上海ガニがとてもおいしいです。でも、今は、四川料理が人気です。ちょっと上海料理にあきたのかもしれないですね...。  
現在、上海中心部はオフィス街になりつつあるので、上海人は郊外へ引っ越す人が多いです。  
Q: 家ではどのような食事を作りますか?  
王: 主人は中国料理が好きなので、餃子や包子(肉まん)をよく作ります。ハルビンは餃子の種類が多く、ピーマンの餃子やニラと卵の餃子などもあります。皮から手作りなので大変ですが、主人に催促されることもあるくらいです。  
肖: やはり中国料理が多いです。餃子は家族と一緒に作ることもあります。和食も煮物などを作ります。  
孫: 主人はあまり中国料理が好きではないので、たまに作るだけです。ほとんど和食です。  
Q: 結婚式はどのように行われたのですか?  
王: 故郷のハルビンで親戚を集めて食事をしました。従来ハルビンでの結婚式は午前中に式を行った後、午後にビデオ、写真撮影などを行い1日中お祝いします。  
肖: 私は、日本で結婚式を挙げました。ウェディングドレスとチャイナドレスを着ました。重慶ではお祝いの席で集まった人達が麻雀やカラオケをします。  
孫: 私も日本で式を挙げました。都内の結婚式場で白無垢を着ました。上海での結婚式は、やはりウェディングドレスとチャイナドレスを着る人が多いと思います。  
Q: その地域ならではのお祭りや行事などはありますか?  
王: ハルビンの冬はマイナス25と、とても寒いた

め「氷まつり」が行われます。日本の札幌と似ていて氷を使って作られた彫像を見ることができます。「春節」(旧暦の正月)の最後の日(15日)には水餃子、団子を作ったり、花火も各家庭で上げたりします。  
旧暦の5月5日はチマキを食べ、菖蒲を飾り、子どもたちは魔除けとして刺繍が施された荷包を首に提げます。多分、日本のお守りと同じようなものです。また、旧暦8月15日の満月の日には月餅を食べしてお祝いします。  
肖: 大晦日にはいろいろごちそうを作ります。重慶もハルビン同様、旧暦の5月5日にはチマキを、旧暦8月15日には月餅をそれぞれ食べます。  
孫: 中国のお正月にあたる春節最後の日(15日)、上弦の月の夜には団子を食べ、子ども達はちょうちん行列をします。ハルビンと同じように水餃子、団子を作り、花火を上げてお祝いします。また旧暦5月5日はチマキを食べ、魔除けとして菖蒲を家の玄関や窓に飾り、旧暦8月15日、満月の日にはゆでた枝豆と里芋を飾ってお線香を立て、願い事を祈る習慣があります。私が子どもの頃は、母と一緒にいろいろな種類の月餅を作って食べました。  
Q: 日本で暮らしてみて、これは中国とすごく違うなと思ったことがありますか?  
王: ハルビンには地下鉄がないので、地下鉄は早くて、便利だと思いました。また、時刻表通りに正確なので驚いています。それから、地震や台風を経験したことがないので、地震で家や回りのものが大きく揺れた時はびっくりしました。それに台風の風の強さには、怖くなりました。  
肖: 日本に来た時、食料品の値段がとても高いので驚きました。でも、この間重慶に帰ったら日本とあまり変わらないのでそれにもびっくりしました。街全体がとても華やかになって私の友達には皆おしゃれをしていました。友達はジーパン姿の私を見て、まるで私が田舎へ行ってみたいと言いました。  
孫: 日本では今まで一生懸命働いてきた人や、子育てをしてきた人たちが、老後の生活を有効に使っている、いいなあと思いました。自分の趣味を生かして楽しんでいます。私の夫の母(義母)もクリスマスリースを作ったり、花を育てたりしながら皆さんと一緒に、とてもよい時間を過ごしていました。それから、日本の子育てもよかったと思います。中国では子育てをお手伝いさんに頼むことが多いの



孫 月さん

ですが、やはり自分の子どもは自分の手で育てるのがいいと思っています。私も日本で子どもを産み、私の手で育てていますが、しつけの面できちんでき、よいことだと思っています。

ところで、王さん、肖さん、孫さんが共通して驚いていたことは、日本の勤務時間のことでした。夫たちは残業という形で夜遅くまで働いています。中国では残業はありません。もし残業をしなくてはならなくなった時、社長が頭を下げて「お願いします」というのだそうです。

地図で見ておわかりのように、中国はとても広い国なので、場所によって暮らしぶりに大きな違いがあると思っていたのですが、3人のお話を聞いているとそれほどでもないことがわかりました。近代化されつつある中国を感じました。ことばも標準語の北京語が行き渡っているようです。ただ、上海と重慶では方言も大切にしているそうです。お話が終わるとすぐ肖さんから手作りの四川料理「辣子鶏丁」が出され、辛味のきいた味を楽しみました。3人の方々が快く話して下さい、感謝しております。(青柳尚子・相沢明子・福井すみ代)

## 世界の食卓から モンゴル料理 ホーシヨール



<材料> 4~5人分  
基本の生地<A>  
基本のあん<B>  
サラダ油 適量

仕込み 基本の生地<A>と基本のあん<B>を作る

基本の生地 材 料: 小麦粉 500~600g  
水 250~300g (気温や湿度によって調整)  
作り方: 小麦粉をボールに入れ、水を少しづつ加えながら、耳たぶの堅さになるまでこねる。ふきんをかけて20~30分ほどねかせる。使用する分だけとりだして、残りはまたふきんをかけておく。なめらかになるようによくこねてから使う。生地は冷凍できるので、ラップなどにびっちり包んで保存しておくとう便利。  
基本のあん 材 料: 牛ひき肉 300g、たまねぎ 1/2個、にんじん 1個、生しいたけ1~2枚、キャベツ 100g、にんにく 2~3かけ、万能ねぎ 1/3束、塩・こしょう 適量  
作り方: 万能ねぎは小口切り、にんにくはすりおろし、その他の野菜はみじん切りにして、ひき肉と混ぜ、塩とこしょうを適量入れて、全体がなじむようにする。材料が混ざったらフライパンで一口分くらいを焼いて塩の加減を見る。ちょっと塩辛めに味をつけたほうがよい。  
基本の生地<A>をそれぞれの大きさに麺棒で延ばし、適度な分量のあんをのせて使用する。

作り方  
1 生地<A>を3~4等分にして、その一つを打ち粉をしたまな板の上で、手で転がしながら直径2センチくらいの太さに伸ばす。  
2 1を端から2センチ位に等分に切る(1個約20g弱)  
3 手のひらに丸めてから、麺棒でふちから小刻みに延ばし、厚さ2ミリ、直径8センチ位の円形にする。  
4 あんを生地の下半分に大きじ1杯位のせ、半月に折って重ねる。  
5 左手の親指でたたんだふちを押さえ親指を中心に上側と下側のふちを交互につまんでしっかりとめ。成型後に必ず空気の逃げの穴を残して、両手のひらで全体を押し完全に空気を抜く。しっかりと指でつまんで、揚げている最中に破裂しないように先を閉じる。  
6 フライパンに油を入れ、中火でゆっくりと揚げ、最後に弱火にしてキツネ色に仕上げる。

**国際交流センター有料施設のご案内**  
ホール(264名)、会議室7室(10名~36名)  
レセプションルーム(150名)、料理室(24名)等があります。どうぞご利用ください。  
044-435-7000

**ホテルオーロラ**  
川崎市国際交流センター内 ☎044-455-1109  
シングル¥6000 ツイン¥10500 車椅子対応室あります  
B1F レストラン(平日)11:30~19:30(月曜休業)  
手作りランチ¥680~ 大小宴会承ります。