

## テーマ「日本と中国の食の違い」

私が日本に来たのは、まだちょっと寒い4月でした。全く見知らない柏の地に着いたばかりで不安な私を、寮の先輩たちが、「まず日本の料理を食べてみよう!」と誘ってくれました。

実は私はおいしいものが好きで、いろいろな国の料理を食べるのがずっと夢でした。特に日本料理は世界で大人気で、私も中国でたまに食べに行きましたが、寿司や刺身、天ぷらぐらいしかありませんでした。日本人が他にどんなものを食べているのか私は興味津々でしたから、先輩たちに誘ってもらいとても嬉しかったです。だけど、まず出てきた氷入りの水を見て、えっ? まだ夏じゃないのに、どうして? と思い、店員さんに「お湯をもらってもいいですか」と聞きました。すると、店員さんが困った顔をしたので、ここではお湯を飲む習慣がないかもしれない、中国人とは全く違う、と気が付きました。

中国では伝統的な医学の影響で、食べた物の冷気が体内に溜まると体調が崩れると思っています。それで、よくお湯を飲んで体内の温かさを保つようにしています。これに対して日本は、中国と同じような気温なのに、一年中冷たい水を飲んでいきますね。店員さんからお湯をいただきながら私は、距離も文化もこんなに近いのに違うものだなあ、とおもしろく感じました。

次に驚いたのは生卵です。刺身と違って生卵は本当に日本で初めて試した食べ方です。火を通すのが当たり前中国に比べ、生食が好きな日本は品質へのこだわりが強く、厳しい殺菌処理をしないと食べられません。それを知らなかった私は、卵を生で食べるなんて本当に大丈夫ですか? 生臭くないですか? 病原が付いていませんか? とすごく心配でした。でも、周りの皆さんがおいしそうに食べるので、私もちょっとだけ、と思って、周りの人のように卵をご飯にかけました。恐る恐る口に入れると...、卵の甘くて新鮮な味、ご飯にかけた柔らかい食感...。なんと目新しいのでしょうか! 私はこのちょっと珍しい食べ方が好きになりました。

そしてもう一つ、日本のラーメンについてです。まず、ラーメンに載っている具が中国と全く違います。卵、竹の子、のり、チャーシューなど、たくさん載せますね。中国では、牛の角煮、ねぎ、パクチーだけです。これは、麺の分を大切に作るからなんです。麺はお客さんが注文してから作りますが、生地を振って細長くする時、台に当たって「トントン」と音がします。お客さんはみんなこの音を聴きながらラーメンを食べるんです。そして、スープも違います。ほとんど牛と羊の骨から煮出したスープの中国に比べて、日本のラーメンはとても種類が多いです。和風醤油味、豚骨味だけでなく、チーズ味やカレー味など、大胆な試みがされているのは本当におもしろいです。中国の食べ物が、この国で生まれ変わったのですね。

日本の食文化は多様です。中華料理も、西洋風も、東南アジア風も取り入れられています。ずっと中国の内陸に住んでいた私にとっては、食文化の違いを実感したり、新しい食べ方を試すのは、とても楽しい経験です。これからも、食だけでなく日常生活の中に、文化的な関連や違いを見つけて楽しみたいと思っています。

ご清聴ありがとうございます。