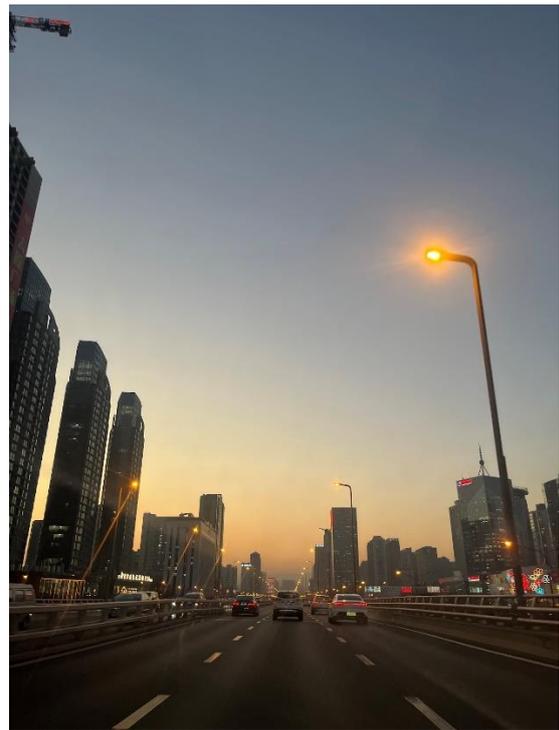


食の睦月

皆さんこんにちは、大瀧です。国際教育交流学院は1月の中旬に期末テストを終え、冬休みに入りました。一年で一番寒い時期は過ぎたのか、外に出ると思いの外暖かい日が増えてきました。「極寒の霜月」とお伝えした11月のような、凍りつく寒さは日に日に減り、日中はポカポカしている日が多くなってきています。とはいえ、埼玉県と比べるとやはり寒く、暖かな春の陽気はまだまだ先なんだろうなと思っています。今回のレポートでは、先月に引き続き現地での食生活に関することを書こうと思います。1月は本当に色々なものを食べた月でした。その中で印象的だったものをいくつかご紹介したいと思います。

まず元旦には、クラスメートの知人の食事会に招待していただき、火鍋を一緒に食べました。日本では見たことのない具材が多く、無我夢中で食べているうちにお腹がいっぱいになってしまいました。日本で食べる火鍋は皆で1つや2つの鍋を使いますが、こちらでは一人一人が1つの鍋を使って各々楽しむスタイルが特徴のようです。



また、大学からタクシーで20分ほどのところにある、鐘樓街 Zhōnglóujiē という繁華街にも遊びに行きました。こちらは日本の繁華街とはかなり雰囲気異なります、歴史的な建造物を意識した設備の中に、様々な飲食店が立ち並ぶ不思議な空間が広がっていました。私はどうしても蟹が食べたくなり、期末テスト直前にクラスメートと上海蟹を食べに行きました。上海蟹なるものを今回初めて食べましたが、想像を超える美味しさでした。濃いめの醤油ダレに浸かった蟹は、

中まで味が染み込み、蟹の身も味噌の部分も非常に美味で、ご飯を何度もお代わりしてしまいました。「カンジャンケジャン」という渡り蟹を使用した韓国料理が現地では「ご飯泥棒」と呼ばれているように、蟹がご飯泥棒なのは万国共通なのかもしれないですね。



私が最も驚いたのは小籠包でした。日本で小籠包と聞くと、横浜中華街などで広く売られているような、薄皮で中にスープが入ったものを想像する方が多いのではないかと思います。私が以前台湾を訪れた際も、そのまま漢字を中国語読みにして、小籠包 xiǎolóngbāo と言えば同じようなものが出てきました。しかし、先日小籠包と注文して出てきたのは、なんと皮が厚い「肉まん」のようなもの（写真左）でした。どうやら大陸の地域では、小籠包はこの肉まん状のものを指すようで、日本にある小籠包を食べたいときは、灌汤包 guàntāngbāo（汤=スープ、写真右）と言う必要があるようです。少しややこしいですね。



今回も最後までご覧いただきありがとうございました。これからも寒い日が続くと思いますので、皆様もお体に気をつけてお過ごしください。それでは下个月見！