

## 瀋陽駐在員事務所



白菜を量り売りしている様子



代表的な東北料理「酸菜鍋」

### 瀋陽の冬支度

瀋陽の人々の冬支度が、今年もまた始まりました。瀋陽では10月中旬から、トラックに山積みされた白菜や葱が市場や路上など、多くの場所で販売されます。農家の人たちから買った白菜や葱は、家の前やベランダなど、日当たりの良い場所に干します。

これは冬に食べられる野菜が、限られていた昔から伝えられている先人の知恵です。冬の厳しい寒さの中で干した白菜や葱は、旨味が増し長く保存が出来ます。この白菜を甕に漬けて、自然発酵させたのが、「酸菜（スワンツァイ）」になります。この「酸菜」は、代表的な東北料理「酸菜鍋」の材料として使われます。

北海道でも大根などを干して、漬物を作ると聞きましたが、やはり中国でも日本でも、北に住む人たちの生活の知恵は似ていて、ますます親近感を感じます。

これから北海道でも、鍋料理を食べる季節になるとと思いますが、マイナス30度の真冬に、豚肉とお豆腐を入れた温かい「酸菜鍋」を囲む「一家団欒」は、瀋陽でも素朴な「幸福」です。

ちなみに、30代の私はまだ「酸菜」の作り方は分かりません。伝統的な習慣を代々相伝しなければ。。今日母親に教えてもらいます。

張 璐

## ユジノサハリンスク駐在員事務所



受付



施設内の様子

### サハリンの歯科医院

ロシアの歯科医院は国立と私立に分類され、国立は主にサハリンの病院内、学校、大学施設内に設置されています。ロシアでも日本同様、健康保険証が使える、一部の治療を除き、無料で受診できます。開業している歯科医院は平均3台の施術台を使用しているのが一般的で、日本と大きく違うのが、患者一人当たりの診断時間です。日本の場合は一人平均10~15分程度で、一日約20人程度は診断します。ところがロシアの場合、患者一人当たりの診断時間は30分~1時間半程度と非常に長く、一日平均診断人数も5~6人程度と非常に少ないです。

今回、ユジノサハリンスク市内の上位民間歯科医院を数社訪問し、何れも施設内はきれいで医療設備も近代化しており、技術面も日本と遜色無いものを感じました。特にサハリンはエネルギー資源の発展で、他の極東地域に比較し欧米企業の割合が高く、彼らの高いニーズに応えるため、欧米並みの高い技術力を維持しなければならぬ環境がありました。日本の高い歯科医療施設がサハリンに参入する場合、富裕層相手のビジネスを想定しなければならず、進んだサハリンの民間歯科医院とどう棲み分けしていくのか？あるいはどう協力体制を築いて行くのかがポイントになると思われます。

三上 訓人

## カシコン銀行



タイ・インドネシア食品市場開拓ミッション



商談会の様子

### タイでの北海道食品商談会

11月上旬にJETRO北海道主催の「タイ・インドネシア食品市場開拓ミッション」が実施され、北海道内21の食品関連企業・団体が参加し、タイ・インドネシア国内の食品市場視察、また、現地のバイヤーを招聘し商談会を開催しました。

11月4日にバンコク都内のホテルにて開催された商談会「Hokkaido Food Business Meeting in Bangkok」は大変盛大なものとなり、130名以上の現地バイヤーへ北海道内の水産加工品、牛肉、スイーツ、ワイン等をPRしました。タイ国内では元々日本食文化が浸透しており、その中でも「北海道」ブランドは非常に有名です。タイ人に聞くと、北海道といえば、「食」と「観光」という印象が強く、北海道産食品に対して、現地バイヤーも非常に興味深く商談しておりました。どこの国でも北海道ブランドは有名かと思いますが、タイでは特に今一種のブームになっております。一般的な日本食品については既にタイ国内に出回っているため（価格は日本の2～3倍程度）、今後は目新しいものより高品質なものを求めて傾向にあります。今こそ北海道ブランドの本領を發揮すべき時なのかもしれません。

土屋 裕亮