TOPICS ~in海外~

2013. 07. 25 外二-021 国際部 内線 3701 3705 011-233·1198

瀋陽駐在員事務所



緑豆のスープ



木も"夏バテ"防止?

苦夏 (kuxia) ~夏バテ

瀋陽の夏。「中国の東北部だから涼しいのでは?」と思う方がいらっしゃるかもしれませんが、晴れた日には最高気温 35 度を超す日も珍しくありません。実は、結構暑いです。ただ、梅雨が無く大陸性気候で湿度が低いことから、暑いことは暑いのですが、風通しの良い日陰は割と過ごしやすい感じです。この時期は、ビル・地下鉄・レストラン・ショッピングセンターなど、何処もクーラーが効いていて快適ですが、外気温と室温の温度差から、夏風邪はもちろんですが、如何に「夏バテ」をしないか、体調管理には十分気を付けなければなりません。日本では夏バテ防止に鰻を食べる土用の丑の日がありますが、中国では「初伏」(暑さが本格的になる日、今年は7月14日)に餃子を食べる習慣があるそうです。また緑豆のお粥や汁(スープ)も夏場の体調維持に良いそうです。日本で緑豆は、もやしの種子として使われ、ほとんどが中国からの輸入です。緑豆が日頃、日本の家庭で食卓に上ることは少ないと思いますが、解熱、血糖値、コレステロール、血圧を下げる効用もあるそうで、中国では漢方薬のひとつとして使われています。健康をキーワードにした様々なビジネスが展開されている中、「食」は最も裾野が広いマーケットがあります。

この夏は、冷たいビールと餃子、枝豆を、餃子と緑豆に変えては如何ですか?

山田 光紀

(財)日中経済協会北京事務所 札幌経済交流室



会場中央の通路



テーブルにはタバコも

中国の結婚式~PART2

先月に続き、「結婚式における中国と日本の違い」をレポートしたいと思います。

結婚式当日、会場に着いて、まず受付をするのは日本と同様でしたが、日本では「記帳」をし、ご祝儀(会費)を手渡しますが、中国では赤い台紙に「サイン」をするだけ。「ご祝儀はいつ渡すのか?」と我々日本人が疑問に思っていると、「キャンドルサービスで新郎・新婦が各テーブルを回った時に手渡して下さい」という説明が。

席に着くと、テーブルにはアメなどのお菓子に加え、タバコが用意されており、新郎・新婦が登場してないにも関わらずお酒を飲み始めるテーブルも。周囲を見渡すと、中国人はポロシャツやTシャツなどカジュアルな服装でしたが、日本人のみスーツ・ドレスを着用し、我々のテーブルは完全に浮いていました。そして、新郎・新婦が、会場中央のファッションショーで使用するような長い通路を通ってメインステージへ。新郎挨拶やケーキ入刀、カクテルシャワーなどに加え、中国はチャペルなどで結婚式を挙げる習慣がないため、この場で、誓いの言葉や指輪交換なども行っていました。

イベント全てがあっと言う間で、ちょっと目を離すと終わっているぐらい「巻き」での進行にも関わらず、全てのイベントが終わった頃には、気がつくと半数以上が帰っていたのには驚きました・・・。

中国と日本は、容姿も似ており、似通った文化・風習も多々ありますが、中には、真逆と言ってもいいほど異なる文化が存在する事を再認識した一日でした。

佐藤 孝太郎

TOPICS ~in 海外~

2013. 07. 25 外二-021 国際部 内線 3701 3705 011-233·1198

ユジノサハリンスク駐在員事務所



ボルシチとピロシキ



ロシア料理の前菜

ロシアの食文化

北海道銀行ユジノサハリンスク事務所に勤務し一年が経過しました。今回はロシア料理を通してロシアの食文化ついて述べたいと思います。

ロシア人に日本料理のイメージを聞けば、すぐ生魚を思い浮かべます。ロシア人は逆に、生魚を全然食べません。歴史的に新鮮な魚が供給されなくて、生魚は腐ったり、細菌で感染する可能性が高かったため、ロシア人は生魚を食べることを敬遠します。ロシア料理の特徴は冬場が寒く長いので、体を温めるため高カロリーで油っぽい料理が主体です。また、冬に向け塩辛い野菜の漬物やジャム類を保存用に作る習慣があります。

中でもたくさん種類のあるスープはロシア料理には欠かせません。スープと一緒に白パンと黒パンが毎日たくさん食べられています。日本では一回料理を作ったら全部食べてしまうのは当たり前ですが、ロシアの場合は、時間を節約するために、2~3日に一回料理を作るのが一般的です。特に祝日の前日にはたくさん料理を作り、友人・知人を自宅に招く習慣がロシアでは標準的なスタイルです。

次に、ロシアの食事文化の特徴としては紅茶を飲むことです。食事をした後で、紅茶を飲むのは当たり前です。飲まなければ、食事からの満足感があまり得られません。砂糖をいれた紅茶を飲みながら会話を楽しみ、人との繋がりを大切にします。

日本人はロシア料理を食べ、ロシア人は日本料理を食べることで、お互いの 歴史や文化をもっと深く理解し合えるのではないでしょうか。

みなさん、可能であれば、ロシア料理をもっと食べてみてください!

マリア・ヤロヴェンコ