

瀋陽駐在員事務所

玄の麵

「豚骨うどん 98 元」。うどん一杯 1600 円也！？

事務所に隣接する市府恒隆広場 4 階に出店している日本料理「玄の麵」で一番安いメニューである。メニューはご覧のとおり。河豚うどん 2800 円、和牛うどん 6500 円、



タラバガニ松茸は、なんと 16000 円である。物は試しと豚骨うどんを食したが、10 時間煮込んだ本格豚骨スープに細麺のうどんを合わせているのだが比較的美味。ただ、豚骨スープにうどんという組み合わせが奇妙。オーナーは中国人だが、日本人の師匠がいるそうで、努力のあとがうかがえる。



「昼懐石 100 ~ 300 ドル」。一食 3 万円以上！？なぜか米ドル表示。高級感を出しているのか？一日 9 席限定で事前予約制である。これが、ほぼ毎日満席となっている。

この料理も日本の師匠直伝らしいが試食する勇気はない・・・。

ちなみに、この店の向かいに日本料理レストラン「尚居」がある。定食ランチは 50 元 = 800 円。このレストランも昼時には満席になる。「ところで、あなたの今日のランチの



予算はいくらですか？」中国は富裕層の増加と同時に、中間層が物凄い勢いで増えている。高くても、美味しい物にはお金を出すし、たまには贅沢もしたい。しかしながら、本当に美味しい日本食は日本でなければ味わえないのが瀋陽の現実。果たして彼らが日本で日本食を食べたらどんな感想をもらすのだろうか？非常に興味深い。

正司 毅

ユジノサハリンスク駐在員事務所

【チャーホフとサハリン～その3～】

これまでチャーホフ公園とチャーホフ山をご紹介しましたが、今回は彼の遺したものについてご紹介します。

小説や戯曲で知られるチャーホフは医師でもありました。1890 年 4 月、彼が 30 歳の時にモスクワを出発し、シベリア鉄道もない時代、列車、汽船、馬車を乗り継ぎながら 2 ヶ月と 20 日の移動を経て 7 月にサハリン島に上陸しました。3 ヶ月間、流刑囚の悲惨な状況などを目の当たりにした後モスクワに帰還、5 年後に「サハリン島」を発売しました。サハリン島に滞在中、島内を移動しながら流刑囚の住民調査で 10,000 枚を超えるカードを作成しました。当地のサハリン島文学記念館では、彼の足跡を辿り、学び、最後に「彼の調査は今も続いています」としてカードを渡されます。彼がいなければ流刑地としてのサハリンの歴史が表に出ることはなかったでしょう。後世に名を残した文学者は歴史家としても偉業を成し遂げたのだと実感します。

チャーホフ像



住民調査カード

9 月 9 日(土)から 11 月 19 日(日)、北海道文学館(札幌)で、《サハリン島》2017- アントン・チャーホフの遺産と題した特別展が開催されます。昨今、日露間でも注目を集めるサハリンを違った角度から見られる良い機会だと思います。

達田 暢

ウラジオストク駐在員事務所

ウラジオストク近郊の家族向け観光スポット

当地における家族向けの観光スポットとして、プリモルスキーオケアナリウム（水族館）とプリモルスキーサファリパーク（動物園）を紹介します。

プリモルスキーオケアナリウムは、昨年9月にオープンしたロシア最大の水族館であり、館内は、巨大な海洋生物のオブジェや70mの水中トンネルなど、見る者を圧倒するスケールを誇っています。また、周辺には公園や噴水なども整備されており、一日中過ごしても飽きの来ない充実した施設となっています。



プリモルスキーサファリパークは、ウラジオストクから北へ約60キロ離れた地域にある動物園であり、トラの「アムール」が、生き餌として与えられたヤギの「チムール」と仲良く過ごす風景が国際的なニュースとなり、広く知られるところとなりました（現在は諸事情により一緒ではありませんが...）。この動物園では、広大な山林に架けられた栈橋から、敷地内を自由に往来する動物を見るというユニークな展示方法を採用しており、自然の中で見る動物たちの姿は、あたかも野生の動物に遭遇したような感動を与えてくれます。



歴史的建造物や劇場だけではない、子供から大人まで楽しめる観光スポットが多数あるウラジオストクを旅行先として検討してみたいはいかがでしょうか。

山崎 龍人

北陸銀行バンコク駐在員事務所

第2回レストランフェア「アロイ北海道」開催！

7月28日～8月14日の間、北海道銀行、北陸銀行の主催でバンコクにて北海道の食材を活用した料理を、現地レストランで提供するレストランフェア「アロイ北海道」を開催いたしました。「アロイ」とはタイ語で「おいしい」という意味です。本イベントは昨年に続く2回目の開催となります。今年のフェアでは当初の予定を越えて食材の追加発送が発生するほど売行きも好調です。

今年の食材は毛ガニ、いくら、キンキ、イカ、ゆめぴりか（米）、ラクレットチーズ、メロン果汁の7つの食材です。これらの食材をタイ人に人気のある高級日本食料理店5店舗に北海道から輸出し、各料理店で考案したオリジナルメニューをタイ人客に提供する取り組みです。



本フェアを通じ、北海道食材の人気の高さを改めて認識しました。今後も道内企業の海外進出及び輸出増加に向け、様々な機会を提供して参ります。

吉田 雄司

日中経済協会 北京事務所 札幌経済交流室

「日本の常識 中国の常識」

中国人の北海道に対する認識は日本人と少し違います。

こちら中国でも「幸せの黄色いハンカチ」・「鉄道員」などの北海道をロケ地とした日本映画が数多くヒットしているため、北海道は「風光明媚な観光地」として市民権を得ており、旅行地としても圧倒的なブランドを誇っています。



中国人との会食時、同席の日本人が私を指差し「彼は北海道出身だ」と話すと、周りから「是非行ってみたい」・「羨ましい」と称賛の声が上がるのは、道民として嬉しい限りなのですが、少し違和感を覚えることがあります。

日本人側が「北海道は食べ物が美味しんですよ」と話すと、決まって「えっ！？ そうなの？」と言われます。よくよく聞いてみると中国人にとって美味しいものを食べるなら東京や大阪で、北海道は景色が綺麗な所という印象のみに止まるのだそうです。

日本人も中国の美味しい料理と言えば北京ダックと上海ガニしか思い浮かばないように彼らもまた東京・大阪しかイメージが沸かないようです。

購買意欲が益々旺盛な中国市場に対し、北海道ブランドのプレゼンスを高める余地はまだまだあります。

村田 雄亮

北海道 ASEAN 事務所 (シンガポール)

イベントの参加

7月1日に Japan-Singapore Inter-Professional Collaboration Symposium (通称 JSIP シンポジウム)に参加しました。このイベントは医療・介護に特化しており、今回のテーマは「食と疾病管理」でした。シンガポールでは糖尿病患者の増加に伴い、国として糖尿病と闘うと打ち出しています。



北海道のブースでは機能性食品の紹介と、札幌から参加頂いた企業の障がい者就労継続支援 A 型施設の紹介と、そこで作られているスイーツの紹介と試食を行いました。出展団体は 20 社(内日系は 13 社、現地 7 社) 来場者は約 400 人でした。イベントの参加者も医師、ナース、栄養士、介護医療関係者等専門家ばかりだったため、機能性食品に関する理解も早く、非常に関心も持っていただきました。また札幌の企業が作ったスイーツの試食でもおいしいけど甘すぎる、糖分控えめのものも作ったらいいと思う等の意見をもらい、糖分に対する関心の高さを感じました。日本の行政機関では他に沖縄県や石巻市、日系企業ではキッコーマンやキューピー等が参加しており、全体として日本食が健康に良いということがアピールできたのではないかと思います。



来年のテーマは「ロボット」とのこと。日本の介護用ロボットが注目を浴びる様子を期待します。

佐伯 亜耶