



## 今月の森コラム

### 点心と飲茶

みなさん、こんにちは。いかがお過ごしでしょうか。9月に入って朝晩はとても過ごしやすくなりました。虫の音が聞こえ始めたのも9月に入ってからです。自然の営みというのは何と精緻なんでしょう。

さて、今回は「点心」（てんしん）と「飲茶」（やむちや）の違いについて書いてみたいと思います。みなさん、いかがでしょう。これらの違いが分かりますか？ここでしばらく「点心」と「飲茶」の違いについて考えてみましょう…。



いかがでしたか？「点心」といったら、ウェイトレスさんがカートに小皿料理をいっぱい載せて注文をとって歩くあの小皿料理を思い出しませんか？そうです、あの小皿料理のことを点心をいいます。点心にはおつまみ（軽い食べ物）という意味があり、シュウマイや餃子、春巻きなどに代表される甘くないもの（「鹹点心」シェンティエンシン）とゴマ団子や杏仁豆腐（アンニンドウフ）などの甘い点心（「甜点心」ティエンティエンシン）があります。

一方、「飲茶」とは、中国茶を飲みながら「点心」を食べることで、中国広東省や香港などを中心に行われている習慣のことをいいます。中国茶であるウーロン茶、プーアル茶、ジャスミン茶は味の濃い「点心」と相性がよいだけでなく、「点心」に含まれる油分を吸収しにくくする作用があるともいわれています。

ここで一つ驚きですね。私は「点心」といったら、甘いデザートのことを言うのかと思っていましたが、これは大きな誤解だったようです。「点心」というのはもっと範囲が広くて、「主菜」と「湯（タン、スープのこと）」以外はすべて「点心」といいます。

中華料理の構成は、次のような流れが基本となっています。「前菜」（オードブルのこと、くらげ・棒々鶏（バンバンジー）など）→「湯」（スープ）→「主菜」（エビチリ、酢豚など）→「主食」（炒飯、焼きそばなど）→「点心」（ゴマ団子、杏仁豆腐など）。そうだとすると、くらげも棒々鶏（バンバンジー）も炒飯（チャーハン）も焼きそばもみんな点心ということになります。私の感覚からすると、くらげや棒々鶏はまだしも、炒飯や焼きそばまでもが点心だなんてとても合点がいきません。

また、日本の食堂で食べる一般的な昼食は、「水」（またはお茶）→「ラーメン」→「水」という構成になっています。そうだとすると、最初に飲む「水」が「前菜」で、「ラーメンのスープ」が「湯」で、「支那竹（シナチク）」や「ナルト」や「のり」が「主菜」で、「麺（メン）」が「主食」で、最後に飲む「水」が「点心」ということになります。

これを書いていて思い出したのですが、国道136号線沿いにある田京の「大連」さんという中華料理店は、ランチでも先程の中華料理の基本的な構成になるように考えて提供してくれていることに気づきました。特にCランチ（860円）やSランチ（1,360円）、レディースランチ（1,400円 2名より）は完全にこの構成になっています。「うそだと思うなら、ぜひ一度食べてみて下さい」（by、マルちゃん正麺、役所広司）。

話がそれてしまいました。「点心」が「主菜」と「湯」以外の料理をいうことはわかりましたが、私達が一般的に「点心」としているものにはどのようなものがあるのでしょうか。

ゴマ団子や杏仁豆腐は有名ですね。他にもいろいろなものがあります。例えば、小籠包（ショウロンボウ）。これには海老を入れたり、餡を入れたり、いろいろな楽しみ方ができますね。桃まんじゅうやあんまんも有名です。冬になるとコンビニエンスストアで肉まんとあんまんを売っていますが、私はどうしても肉まんを買ってしまいます。何故かですって？私は、あんこの甘さが好きではないのです。



他には、マンゴーゼリー、マンゴープリン、あんずのゼリーなど、ゼリー・プリン系がありますね。私は、ゼリーよりもプリンの方が好きです。何故ならゼリーの主原料は水でプリンの主原料は牛乳と違った違いがあるからです（意外とセコイ人間ですね）。

変わったところでは、亀ゼリーなどというものもあります。これは本体は苦くて、シロップをかけて食べるんだそうです。とても不思議なデザートですね。

豆腐花（ドウファ）というデザートもあります。これは、豆乳とにがりだけで作ります。黒糖と生

姜入りの蜜をかけて食べるのですが、これがまた絶妙とのことです。杏仁豆腐はこの豆腐花の一種です。

油餃(ヨウジャオ) というものもあります。これは甘い物を入れて油で揚げたギョーザです。黒ごまやピーナッツの揚げたものが入っていて甘さ控えめでおいしいとのことです。だけど、この油餃を普通のギョーザだと思って食べたらびっくりするでしょうね。ギョーザのタレをつけて食べたら中が甘い物だったなんて…。

あと、八宝飯なんてのはどうでしょうか。これはもち米を使った甘い炊き込みご飯です。外側はご飯で、中はおあんが入っています。干しアンズなどのドライフルーツや蓮の実などをトッピングします。いや〜、これもすごいですね。ご飯の中にあんこですからね。これを食べるんだったら八宝菜の方が数十倍おいしそうですよ。ご飯の中にあんこなんてよく考え付きましたね。もっとも日本にぼた餅(おはぎ)なるものが存在しますね。これも八宝飯が変形してできたものなのでしょうか。もしそうだとすると日本の料理はかなりの程度中華料理の影響を受けているということになりますね。



氷粥なるデザートも存在します。これは、冷やしたおかゆの中に、かき氷、フルーツ、黒蜜などを入れたものです。これは日本でいう白玉あんみつのようなものでしょうか。しかし、おかゆよりも白玉の方が断然よいと思うのは私が日本人だからでしょうか。

このほかにも、薩奇馬(サチマ、中華風おこし)、馬拉糕(マーラーカオ、蒸しパンの一種)など数えきれないくらいのデザートがあります。

こうやって書いてみると甘い点心にもたくさんの種類があることが分かります。しかし、私はまず鹹点心(シェンティエンシン)を制覇してから、もし万一余裕があったら、甜点心(ティエンティエンシン)の方を攻めてみたいと思う次第であります。(おわり)



## 今月の職員コラム

最近、以前より記憶力が落ちたと感じます。年齢のせいかとまず思いがちですが、それだけではないようです。お客様と話していて、「前回お話しした通り…」とか言われると、猛烈にあせります。社内で「この会社の粗利率は何%ぐらい?」とか聞かれると具合が悪くなりそうです。70歳を過ぎた私の母は、温泉が大好きですが、私が思い出せない温泉旅館の名前などをスラスラと思い出します。年齢だけの問題ではないようです。いろいろなことが影響するのですね。原因を考えて思い出す力を鍛えたいものです。

でも、忘れることもだいじです。くよくよしても仕方がないことをいつまでも記憶していて、何かと思い出しては気分が落ち込むばかりです。

忘れたいことを忘れ、記憶したいことを記憶することができれば最高ですが、なかなかそうはいかないですね。自分の脳でありながら、自然現象であるような、でも鍛えれば何とかなるような、記憶とは不思議なものだと思います。



<藤井 健太郎>

### ひばり税理士法人経営理念

- ・誠実で素直であれ
- ・従業員の個性を尊重する
- ・よい商品を作る努力、自分を高める努力を怠らない
- ・人々の幸せな人生創造に貢献する

### 【編集・発行】ひばり税理士法人

本社：〒419-0124 静岡県田方郡函南町塚本 940-4

電話：055-982-6001/FAX：055-982-6002

三島事務所：〒411-0039 静岡県三島市寿町 5-19

電話：055-981-0582/FAX：055-981-4815

伊東事務所：〒414-0001 静岡県伊東市宇佐美 1661-11

電話：0557-47-3534/FAX：0557-33-0035

三島北事務所：〒411-0033 静岡県三島市文教町 1-11-9 マウントヒル・ビュロー 3F

電話：055-989-0503/FAX：055-989-0504