



今月の森コラム

中国料理

みなさん、こんにちは。いかがお過ごしでしょうか。急に寒くなってきましたね。風邪などひかないよう気をつけて参りましょう。

さて、今回は中国料理について書いてみたいと思います。前回、「点心と飲茶」というタイトルで書いてから、中国料理のことが気になって頭から離れなくなってしまいました。

さっそくいってみましょう。まずは、中国の四大料理についてです。中国では八大料理という分類が一般的なようですが、日本においては、四大中国料理という分類が一般的とのこと。それでは、四大中国料理といったらどこの料理を言うのでしょうか？ここで少し考えてみましょう…。

いかがですか。まずは、北方系の北京料理ですね。代表的な料理は、北京ダック、ジャージャー麺、皮蛋（ピータン）、水餃子などです。味が濃く塩辛いのが特色です。確かに北京ダックは甘辛くて味が濃いなと思います。寒い地域なので必然的に味が濃くなるのでしょうか。

次は、西方系の四川料理です。代表料理は、麻婆豆腐、乾焼蝦仁（カンシャオシャーレン、エビのチリソース）、サンラータン（唐辛子入りめん）などです。香辛料を使った辛い料理が多いのが特色です。麻婆豆腐、エビのチリソースは中華料理のパーティには欠かせない料理ですね。また、家庭でも比較的作りやすい料理なので、なじみ深いですね。

三番目は、南方系の広東料理です。代表的な料理は、ふかひれスープ、シュウマイ、チャーシューなどです。薄い味で材料の味を生かすのが特色です。ふかひれスープは高級料理の代表格なのでめったに食べられません、シュウマイ、チャーシューは庶民的な食べ物ですね。南方系の料理は日本に深く浸透している感じですね。

最後は、東方系の上海料理です。代表料理は八宝菜、上海ガニの蒸シガニ、小籠包（ショウロンポウ）などです。上海料理は、私たち日本人にもなじみが深いですね。甘味が強いのが特色とのことですが、個人的には「甘み」というよりも、「さっぱり」系といった方がピンとくるように思います。

こうみえてくると、それぞれ全く違う料理という感じがします。さすが中国は広いですね。次は中国料理を食べるときのマナーについて書いてみたいと思います。フランス料理を食べるときは、マナーがいろいろあってちょっと食べるのが面倒な感じがしますが、中国料理にもマナーがあったんですね。

まず、テーブルにつくときの席次です。中国料理は、円卓の上に回転テーブルという形でいただきます。この場合、円卓のどの席に座ったらよいのでしょうか。中国料理での席次は、入口から最も遠いところが上座になり、主賓が座ります。入口に最も近いところが下座になり、招待主が座ります。さらに、その上座から見て左側の席が次席、右側が三席となります。四席からも左、右…と進みます。年長者や役職の高い順番で上座から座りますが、その際、男性と女性では、女性を立てるレディーファーストで座ります。中国にもレディーファーストの思想があるなんてちょっと意外ですね。欧米でもレディーファースト、中国でもレディーファーストなんですね。となるとレディーファーストというのは世界の潮流なのでしょうか？最近では、日本でもレディーファーストの思想が浸透してきているように感じますが、武家社会の日本ではレディーファーストの思想があまりなかったように思いますが、実際はどうだったのでしょうか。表面的には、女性を立てていなかったように見えますが、実際には、案外女性を立てていたのかも知れませんね。そんな気がします。

回転テーブルには調味料、お茶の急須、料理の大皿など、共有するものだけを置くのがルールです。ビール瓶などの倒れやすいものや、食べ終わったあとの取り皿、グラスなどは乗せないようにします。確かに、飲み終わったビール瓶や食べ終わった大皿が回転テーブルでグルグル回るのは格好のいいものではありませんね。下のテーブルに置いておけば片付けてくれるのでしょうか。

また、回転テーブルは、どちらに回したらよいのでしょうか？そう聞かれると分からないものですよ。正解は、時計回りです。しかし、これについては、特別注意していなくても自然にそうなるような気がします。みなさんも思い出してみてください。自然に時計回りになっていますよね。ただ、ここで少々問題だなと思うのは、自分が食べたい料理が自分の目の前にきたときに、別の人がテーブルを回してしまうことがあることです。この場合には、自分の食べたい物を死守するために、テーブルを絶対回らないように押さえつけてよいのか、それとも、一周回ってから取るのがよいのか（この場合には、他の人にとられて食べたい料理が全部

なくなっているというリスクがあります)、とっても迷います。

さらに、大皿に盛られた料理を自分の小皿に取り分ける際、みなさんはどうしますか。私は貧乏症なのか、一回ごとに小皿を取り替えることはせずに、2〜3品同じ小皿で食べてから、新しいお皿を使います。ですがこれもマナー違反のようなのです。料理は一皿に一品、使い終わったら、新しく取り替えるのがマナーとのことです。ああ、もったいない…。

料理が回ってきたときに、席から立ち上がって取り分けるのもマナー違反とのことです。しかし、それでは座高の低い人は大皿まで手が届かずいつまでたっても料理が食べられないような気がします、どうなのでしょう。

また、中国料理の場合、器類は持ち上げて食べないのがルールようです。手で持ち上げてよいのは箸、レンゲ、グラスだけとのことです。これも難しいですね。器を口までもって行って食べれば上手に食べることができそうですが、ツルツルしたクラゲなどを、中国料理のあの持ちにくい太い箸で口まで持ってゆくのは至難の技です。三回のうち一回は必ずテーブルに落としてしまうこととなります。この場合、落としたものは箸を使わずに口を近づけてススるのが正式なルールなのでしょうか？

麺類は一度レンゲにとってから食べるのがルールです。箸を右手に、レンゲを左手に持ち、汁が飛び散らないように麺をレンゲで傾けながら食べます。これは、スパゲティを食べるときの作法に似ていますね。でもそんなことをしてたら、麺がのびておいしくなくなってしまふように思います。やっぱり麺はズズッとすすり込む日本流の方がおいしく頂けるような気がします。

以上、四大料理と中国料理のマナーについて書いてみました。マナーの方は全部完璧にやるのは難しそうなので、せめて小皿は一品ごとに取り替えて、麺をズズッと音を立ててすすり込むのを控えようと思います。う〜ん、できるかなあ〜。(おわり)



今月の職員コラム

サンライズ瀬戸

四国旅行に行ってきます。行きも帰りもサンライズ瀬戸を利用することにしました。

ご存知の方も多いと思いますが、サンライズ瀬戸というのは東京-高松の寝台特急です。サンライズ出雲とは併結運転で、岡山で分かれます。東京-高松間を約9時間30分で結び、毎日1往復が運転されています。テレビで紹介されてから人気となり、日付によってはかなり予約が取りづらくなっているようです。ツイン、シングルといった個室があり、寝ている間に目的地に朝一番で到着できるというのが人気の要因でしょうか。

切符を確保するには、乗車する1ヶ月前以降にみどりの窓口に行って購入する必要がありますが、私はJR ツアーズで予約をしました。JR ツアーズですと宿泊を1泊はセットにする必要はありますが、事前に申し込んでおけば発売日に購入してもらえるので楽です。ただ、今回は行きがシングル、帰りがツインとなりました。また、JR ツアーズでは乗り降りは静岡駅からとなっているため、沼津からの乗車はできませんでした。帰りは、静岡で個室から仕切りが少し付いた雑魚寝スペースに移動して、沼津まで乗車という方法も取れます。

今回は徳島県のふるさと旅行券が確保でき、宿泊代は半額で済みそうです。こちらでもテレビで紹介されてからは、各県の旅行券は即完売となり、今は抽選式に変更するところも多いようです。ふるさと商品券と同じく、なかなか公平にはいきませんね。



＜杉山 順一＞

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
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