

## 一帯一路と中国の食文化

下関市国際課 吉田 和矢  
(青島市派遣職員)

ニイハオ！私は2023年9月から2025年8月末まで青島市派遣職員として勤務することとなりました吉田です。このメッセ通信を通じて、青島のいろいろな情報をお届けしますので、お楽しみに♪

10月17日から18日にかけて、第3回一帯一路国際協力フォーラムが北京で開催されました。一帯一路とは、アジアとヨーロッパを中心に陸路と海上航路をつなぎ、巨大な経済圏を構築することで貿易を活発化させ、加盟国の共同発展と共同繁栄を目指す構想です。

現在、一帯一路のネットワークはユーラシア大陸からアフリカ、そしてラテンアメリカまで拡大されており、今回のフォーラムには各国の首脳を含む、約140か国の代表者が出席しました。2013年に習近平国家主席が提唱したこの現代版シルクロード経済圏構想は、今年でちょうど10周年。記念すべき年ということもあり、中国内の報道からもその盛り上がりを感じられました。

一帯一路の重要な成果の一つに鉄道網の構築があります。中国と欧州を結ぶ国際定期貨物列車「中欧班列」は、同フォーラム公式HPによると、今日までに77,000を超える運行本数を記録し、欧州の25か国217都市をカバーしていると紹介されています。

派遣業務の一つとして青島大学で中国語の勉強をしています。私のクラスには、ベトナム、タイ、ウズベキスタン、タジキスタン、ドバイ、ロシア、イギリス、韓国のクラスメートがいますが、一帯一路による中国と世界の経済的なつながりの縮図を見ているような気がします。

さて、一帯一路国際協力フォーラムの内容については、専門家の方の記事を見ていただくこととして、ここでは少し違った角度からフォーラムのお話をしたいと思います。

10月17日、各国から出席したVIPゲストのための晩餐会が開かれました。準備されたダイニングテーブルは長さ40mにも及び、端から端まで古代のシルクロードと現在の一帯一路をイメージしたアート作品で華やかに装飾されました。花やミニチュアなどによるテーブルの飾りつけもさることながら、ここで出される料理は、中国の食文化を代表するものであることは間違いありません。ということで、ネットで調べるとメニュー表がありましたのでご紹介したいと思います。

### 【晩餐会メニュー】

- ・冷盤（冷菜）
- ・全家福（寄せ鍋。家族の再会と幸福を象徴する縁起の良い料理）
- ・沙葱牛肉（エシャロットと牛肉炒め \*エシャロットは小型のたまねぎ）
- ・北京烤鸭（北京ダック）

- ・ 什锦鲜蔬（旬の野菜を使い、湯通し後塩や胡麻油で調味するシンプルな料理）
- ・ 冰花锅贴（“雪の結晶”と表現される、いわゆる羽根つきの焼き餃子）
- ・ 蟹黄烧麦（カニみそのシューマイ）
- ・ 天鹅酥（スワンケーキ。サクサクしたパイ生地が特徴）
- ・ 象形枇杷（枇杷に似せたお菓子。枇杷は子孫繁栄、幸福の象徴）

写真がないのが残念ですが、調べる限り、見た目も鮮やかで、とてもおいしそうな料理の数々です。まさに国家の威信をかけたメニューではないでしょうか。ここで豆知識🍷 中国のレストランで提供される料理は、一般的に最初に冷たい料理、次に温かい料理、スープ、最後に主食（米、餃子など）と続きます。もし先に主食が食べたい場合は、その旨店員に伝えればオッケーです。実践あれ(^^♪

さて最後に、晩餐会のお酒ですが、长城干红（2009年河北赤ワイン）、张裕干白（2016年北京白ワイン）、そして茅台（マオタイ：貴州省の特産、コーリャンを原料にした蒸留酒）が提供されました。このマオタイですが、アルコール度数が高く、高級品だと53度にもなる、なかなか刺激的なお酒です。最近では、若い人たちにも親しんでもらうために、マオタイ入りのアイスやカフェラテも販売されています。先日アイスを食べましたが、しっかりマオタイの風味が感じられました。

中国にお越しの際はぜひ本場の中華料理とお酒を楽しんでみてはいかがでしょうか？

【マオタイ入りアイス 日本円で800円ぐらい？】

