

さあ、静岡県と浙江省の友好提携40周年が始まる

Up to date

中国浙江
食文化編

特集

静岡県民だから

“もっと”楽しい中国・浙江省の食文化



静岡県民だから

せっこうしょう

“もっと”楽しい浙江省の食文化

中国では、古くから“医食同源”、“民以食为天（民は食をもって天となす）”など、食にまつわる言葉がたくさんあり、命の源である食文化を大切に育んできました。

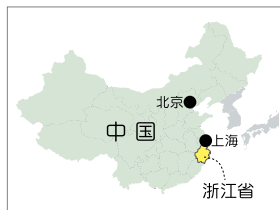


静岡県が1982年から友好提携を結ぶ浙江省には、中国八大料理の一つ“浙江料理”があります。その味は“清楚な江南美人”に例えられ、豊富で新鮮な食材の味を活かしたさっぱりした味わいは、静岡県の食文化とも、たくさんの共通点があります。

2022年は浙江省との友好提携40周年を迎えます。

静岡県民だから“もっと”楽しい浙江省の食文化を一緒に体験しませんか？

浙江料理は、こうしゅう ねい ほ しょうこう おんしゅう杭州、寧波、紹興、温州など、各地の料理の総称です。杭州が南宋の都であった12～13世紀に全国から多くの料理人が移り住み、その味が磨かれていきました。



浙江省への ACCESS

- 静岡から飛行機で約3時間
- 北京から飛行機で約2時間半
- 上海から高速鉄道で約1時間

杭州料理



西湖の淡水魚を甘酢で煮込んだ“西湖酢魚”など

写真提供：龍城飯店

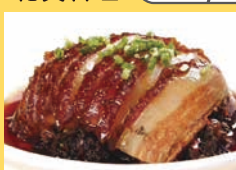
寧波料理



海鮮とあっさり塩味の“ジャコの塩炒め”など

写真提供：慶豊酒家

紹興料理



鶏肉や蟹を紹興酒に漬けた“酔鶏・酔蟹”など

写真提供：古越龍山酒樓

温州料理



新鮮な海の幸を使った“マテ貝の酒蒸し”など

写真提供：温州坊



中国料理のプロが選ぶ静岡県民“必食”の浙江料理

県内で浙江料理の第一人者である「ホテルグランヒルズ静岡」の津村豪料理長に、静岡県民なら一度は食べて欲しい浙江料理を選んでもらいました。お手軽レシピを県HPでも公開中。あなたも是非、チャレンジしませんか？



写真提供(公社)日本中国料理協会

- ソージュウエイ
松鼠魚(鮮魚のリス型揚げ甘酢かけ)
- ドンポォロウ
東坡肉(杭州式豚の角煮)

リスのように尻尾が上がったサクサク食感の白身魚に甘酢餡が美味しい“松鼠魚”、豚バラ肉を青ネギ・生姜と紹興酒でトロトロに煮込んだ“東坡肉”は、まさに浙江省を代表する名物料理です。

- ロンジンシアレン えび ろんじんちゃ
龍井蝦仁(川海老の龍井茶炒め)
- ロンジンスウピン
龍井酥餅(龍井茶風味の焼き菓子)
- ハンジョウシャオロンバオ
杭州小籠包(杭州式小籠包)

浙江省の銘茶・龍井茶の緑色と川海老の桃色が華やかな“龍井蝦仁”は、さわやかなお茶の香りが楽しめる一品。薄皮にスープたっぷりの小籠包、さわやかなお茶風味のスイーツなど、現地の人気メニューと一緒にどうぞ！



写真提供(公社)日本中国料理協会

浙江料理を知るこの人



ホテルグランヒルズ静岡 調理部 中国料理チーム 中国統括料理長
(公社)日本中国料理協会東海地区本部長 津村豪さん(焼津市在住)

浙江省は、こうしゅう杭州市の川魚、ねいはい寧波市・おんしゅう温州市の海鮮、きんか金華市の金華ハムなど、静岡県と同じく“豊富な食材”に恵まれた地域です。ホテルグランヒルズ静岡では、定期的に浙江料理フェアを開催していますので、この機会に“浙江の味”に触れてみてください。

＼これおいしい！／

浙江省の静岡県民が選んだ“**最好吃!**”ローカルフード

友好提携を結ぶ浙江省にも、静岡県出身者による“県人会”があることをご存じですか？そこで、県人会の皆さんが選ぶ、とっておきのローカルフードを紹介します。この3品を知っていれば“浙江通”間違いなしです。



ピャルチュアン

片兒川(杭州名物の醤油スープの麺料理)

豚肉、雪菜(高菜に似た野菜)、筍を乗せた醤油スープの麺料理で、杭州市民のソウルフードです。杭州を離れて2年ぶりに戻った時、長距離バスを降りて、すぐにお店に駆け込んで食べた思い出の一品です。

(葉山 起久枝さん:浙江外国語学院勤務)



バイシエチャオニェンガオ かに

白蟹炒年糕(蟹と中国餅の炒め)

蟹と餅の組み合わせに最初は驚きましたが、蟹の旨味が絡んだ餅は絶品です。この料理が有名な寧波市は海に近く、新鮮な海鮮を使った料理は、日本人の口にも合うあっさりした味付けです。

(矢部 龍樹さん:寧波港鈴与物流有限公司勤務)



グイホァーヌオミーオウ

桂花糯米藕(蓮根の餅米詰めキンモクセイの香り)

杭州といえば西湖、西湖といえば蓮の花、そして蓮の花といえばレンコン。餅米を詰めて甘く煮込んだレンコンは甘党必食の前菜です。香りづけは杭州の花キンモクセイで、味と香りで浙江省を感じる一品です。

(泉谷 仁さん:杭州ヤマハ楽器勤務)

浙江料理を知るこの人



杭州静岡県人会長

すずきとしふみ

杭州ヤマハ楽器董事長 鈴木敏文さん(浜松市出身)

杭州静岡県人会では、70人余りの静岡県ゆかりのメンバーが現地と交流を深めています。今回は、現地に暮らす私たちが大好きなローカルフードを選びました。

浙江省の街角で見かけたら、ぜひ食べてみてください！



しょうこうしゅ
紹興酒は、黄酒と呼ばれる醸造酒（日本酒・ワインの仲間）で、琥珀色が美しい、浙江省紹興市の特産品です。この名前をつけるには、こはく 厳しい条件があり、たとえばシャンパーニュ地方のスパークリングワインだけが“シャンパン”を名乗るように、紹興の水で仕込まれた酒だけが、“紹興酒”と呼ばれます。



また、豊潤な香りともろやかな口当たりの紹興酒は、実は甘口から辛口まで種類が豊富で、繊細な前菜はもちろん、濃い味の肉・魚料理とも相性の良い万能酒です。



静岡県には、くんせい ニジマスの燻製（スモークサーモンを含む）、カツオの刺身（ニンニク醤油にラー油を添えて）、桜エビのかきあげ、黒はんぺんフライ、浜松餃子など、相性ぴったりの料理がたくさんあります。

今夜は、紹興酒と静岡県産食材のマリアージュを楽しんでみませんか？

紹興酒を知るこの人



中国国家黄酒工程技術研究センター主任（代表）

浙江省酒業協会会長 ふけんい 傅建偉さん（浙江省紹興市出身）

紹興酒は、夏はロック、春秋は常温、冬は熱燗と季節ごとの楽しみ方がありますが、おすすめは40℃前後の“ぬる燗”です。酒本来の芳醇な香りを楽しめますよ。卵酒やナツメを浸すなど伝統的なアレンジのほか、最近は紹興酒のシャーベットや、タピオカを入れるなど、若者を中心に新しい飲み方も広がっています。



ろんじんちゃ
龍井茶は、中国を代表する緑茶の一つで、現地では“色・形・味・香”の全てが整った“四絶”と評されています。産地の龍井村は杭州市街から車で約1時間。丸く刈り込まれた茶の木が並ぶ山村は、週末をゆったりと過ごしたい浙江省の人々にとっても、憩いの場所になっています。



入れ方はとっても簡単です。グラスに80℃のお湯を注いだら、茶さじで適量の茶葉を入れてゆっくりとゆすります。水面に浮いていた茶葉が吸水し、沈んで開いたら飲み頃です。1回の茶葉で3～5煎を楽しめるのも、中国茶の特徴です。



龍井茶の香りを引き出す釜炒り製法♪



3月下旬から4月に摘まれた茶葉は、釜に押し付けるように炒って仕上げます。日本茶と比べて渋みが少なく、柔らかい甘味と豆のような香りが特徴です。

龍井茶を知るこの人



日中雅文化交流会 会長、中国高級茶芸師、高級調香師

日本浙江総商会 事務局長 鄭燕さん(浙江省天台县出身)

静岡県で開催される世界お茶まつりには2019年から参加しており、日本の“茶の都”である静岡県の皆さんとの交流を楽しんでいます。お茶を愛する私たちの交流を、“茶の味”から“茶文化”へ、一緒に広げていきましょう。

“もっと”浙江省を知りたいあなたへ 浙江省出身の留学生が選ぶ“推し動画”



とう こうがん
陶 鴻雁さん(静岡県立大学 嘉興市出身)

この動画では、歴史情緒を感じる
世界遺産と近未来的な街並みの
空撮映像を楽しめますよ!



●杭州市:世界遺産&近未来(極東テレビ台 FarEasternTV)



げん えんこう

阮 彦皓さん(常業大学 寧波市出身)

日本在住の人気Youtuber姉妹が、
浙江省の観光スポットを散策します!



●西湖&河坊街ゆる散歩(李姉妹CH)



Up to date 中国浙江

冊子バックナンバーや
今後のイベント情報は
こちらをチェック▶▶



- 発行:静岡県地域外交課 2022年3月
- 住所:〒420-8601 静岡県静岡市葵区追手町9-6
- 電話:054-221-2505 FAX:054-221-2542

