

「北京＝東京 蕎麦の道 人の道」

北京の中学校と大学での蕎麦教室開催と中日蕎麦学セミナー参加報告

江戸ソバリエ北京プロジェクト
(江戸ソバリエ協会&江戸ソバリエ・ウンナンの会)

1.「国境なき江戸ソバリエ 七箇条」

ソバという植物は中国の四川・雲南あたりで栽培が始まり、それが朝鮮半島や対馬を経由して、九州・山陰へ上陸したという履歴をもっている。

そんなわけで蕎麦の道を辿った交流を行ってみたいと願っていたところ、縁あって中国・北京市の中学校と大学で蕎麦打ち体験教室を実施することになった。さっそく江戸ソバリエ協会内で北京プロジェクトを立ち上げた。

準備にあたっては、これまでの海外での蕎麦打ちボランティアの経験から、留意のポイントとして協会で「**国境なき江戸ソバリエ 七箇条**」なるチェック項目を設けているので、それにしがった。

(その1) チーム結成(チーム力)

・蕎麦振舞は、蕎麦打ち、茹でる、盛り付け作業からなっている。これらをスムーズに行うにはチーム制が有効である。だからイベント時には、日頃の仲間どうしが集まることが望ましい。

そんなわけでメンバー推薦は盟友の平林氏(江戸ソバリエ・ウンナンの会 代表)に一任した。その結果、寺西恭子・北川育子・佐藤悦子・菊地佳重子・高橋正・赤尾吉一・平林知人・ほしひかるの8名で組むことになった。今回は学校側からの蕎麦打ち体験希望者が34名という連絡が入っていたので、8名は適数であった。



【北京プロジェクト8名】

左から

菊池・ほし・北川・高橋
平林・佐藤・寺西・赤尾

(その2) 現地の蕎麦打ち会場と設備の確認、持参すべき蕎麦打ち道具の調達

(その3) 蕎麦粉などの食材持参品の調達と、通関時の説明資料の準備

・最も基本的なことだが、こちらが望む設備や道具が現地にあるかどうか。仮に、なかったとしても、やり切らなければならないところが海外遠征である。

当然、蕎麦打ち道具はないだろう。したがってこれらは持参する。それに美味しい蕎麦を食べてもらうために日本の蕎麦粉を持参する。なぜかという食材はその国の食べ物に合ったように育つものである。《蕎麦パン》を食べる国はそれに合うようなソバに育つ。《冷麺》を食べる国はそれに合うようなソバに育てられる。《ざる蕎麦》を食べる国はそれに合うようなソバに育てられる。

大切な蕎麦粉だが、うっかりすると空港で没収されることがある。そのためにはイベントの目的や計画・内容を書いた資料を用意していざというときの説明に使えるようにしておく。

とにかく、道具や食材が当地にあるか、ないかによって食文化の違いが分かって面白い。たとえば、鰹節・味醂はたいいていの国にはない。すなわちこれが和食の特徴だと改めて認識することができるのも海外遠征の楽しいところである。

(その4) 現地の水の確認

・あと、蕎麦打ちも料理だから、現地の水が蕎麦に適しているかどうか調べておく。

(その5) 蕎麦交流のテーマの設定と内容(振舞蕎麦、デモ打ち、説明など)の検討

・催事の目的、ないしはテーマ設定はリーダーの役割であるが、大事なことは「日本の蕎麦を伝えるということ」は《江戸蕎麦》を伝えるということである」ということをメンバーが認識しておかなければならない。そうした上で現地での仕事の手順はメンバー間で充分検討すべきである。

そこで、今回はソバの伝来の経路を振り返って、「ソバの故郷」中国と独自の「蕎麦文化」を咲かせて日本との、蕎麦文化交流を願いながら、テーマを「北京＝東京 蕎麦の道 人の道」とした。

また、現地での振舞蕎麦については、《温麺》にするか《冷麺》にするかを先ず決めるべきである。ただ、日本人が好きな冷たい蕎麦は、外国ではあまり通用しない。だから《温麺》で振舞う場合、日本の食文化の特色をしっかりと説明した上で温かい《かけ蕎麦》にする必要がある。なお、日本の催場でよくありがちな《ぶっかけ》は、あくまで臨時的な食べ物であって現在の日本では日常見られない。だから外国では紹介しない方がいい。

(その6) 衛生・ソバアレルギーなど事故防止対策

・絶対あってはならないのが事故。責任者はこの点を想定して準備すべきだ。

(その7) 国際電話対応の確認、行動予定表と緊急連絡先表の留守係への提出

・最後に、国際電話対応の確認と、行動予定と緊急連絡先は留守部隊に連絡しておく。これも責任者の仕事だ。

以上が、明るく楽しく実行し、有意義な結果をもたらすための留意事項である。(ほしひかる)

2. チームの結成と「ちーむ力」について

今回は急に持ち上がったイベントでした。過去のいくつかの海外イベントを経験してはいますが、環境風土の異なる以心伝心の難しい相手様と如何にして、双方の満足を享受させられるか、とても難しい問題です。

期待度がずれると、波状的にマイナス感情に向かいます。その意味で、ツーカー(ツーと云えばカーと応える、でもツーと言ったらスリーと応える人もいますが)のチーム力が要求されます。今回は未熟者同士のチームではありましたが、結束力はそこそこうまくいったように思います。双方に軸足をどこに置くか、事前の交渉、そして、現場で何が起きるか予知不能ですが現場での応用力交渉力がとても大事です。

食べ物の現場では限られた時間の範囲内ですから厨房環境が運命を左右します。お互いの思いやり理解を示しあう交渉力がものをいいます。

蕎麦はとても繊細な作業が必要です。 possible の限りその条件を満たしてもらわないと、「なんだ、これが日本の蕎麦？なのか」となりかねませんね。今回は事前の打ち合わせを何度も作り、役割分担を決めました。後は余裕と自信を持って臨んだこと、そして現場力が大いに発揮できたように思います。(平林知人)

3. 旅行社手続きのコツ

今回の旅行はスケジュール、参加者の決定等がやや遅れたために、取り敢えず航空便とホテルの手配を急ぐ必要があり、近くにある旅行社のツアーパンフレットから我々の要求に近いツアーコースを見つけて申し込んだ。

通常のコースに+1延泊をオプションとし、コース名：羽田発着！日本航空(JAL)で行く北京4日間+1延泊とした。

その後せっかく行くのならば1日くらいは市内観光に充てたいとの要望から、急ぎ市内のオプションツアーを探して申し込んだ。だが、急遽優先順序としては上位に位置する会議が入り、ツアーをキャンセルせざるを得ないことになってしまった。

その後スケジュールの詳細が詰まってきた段階で、最終日の午前中ならば観光に充てられることが判明、先の旅行社では対応できなかったため、インターネットで現地ツアーを企画している他の旅行社を探し、ぎりぎりではあったが間に合い、市内観光半日コースを申し込みすることができた。

天安門広場といい、故宮博物館といい事前の入場券が必要だとか且つ膨大な広さでとてもガイドなしでは何が何だか解らず素人は動きが取れない。

半日ほぼ歩きっぱなしで疲れたが、ガイドの説明で概要は理解することができた。

尚、この5日間ツアーには北京空港とホテル間の往復が車でガイド付きであり、幸いなことに若いママさんガイドはなかなか親切で面倒見がよく優秀、慣れない地で全員ほっとした次第であった。

このガイドの言では「仕事以外に市内観光やるのでしょ、私が安くやるよ」とか、「なんで他の旅行社へ頼んだの」との事で営業的にもプロ精神旺盛、が今さら申し込んだツアーのキャンセルもできず彼女の希望に添えなかった。

こんな経験から、次回からは早期に計画を立てることはむろんのこと、事前に旅行社を通して現地ガイドと直接連絡してもらうことで安くて快適な活動旅行ができるかもしれないと思う。(高橋正)



【故宮にて】

4. 厨房情報と持参道具のポイント

1) 今回のプロジェクトにおける持参道具について

教える人数が2会場とも34名程度とすると、講師7人として各5名の生徒を担当することになる。当然蕎麦打ち道具も7組必要となる。

最低限必要な道具としては包丁・麺棒・駒板で、延し板については現地調達が見込みが調達できない場合を考え持参可能なサイズを検討した。

航空機の手荷物は縦・横・高さ三辺の合計が158cm



【北京に持参したそば打ち道具一式】

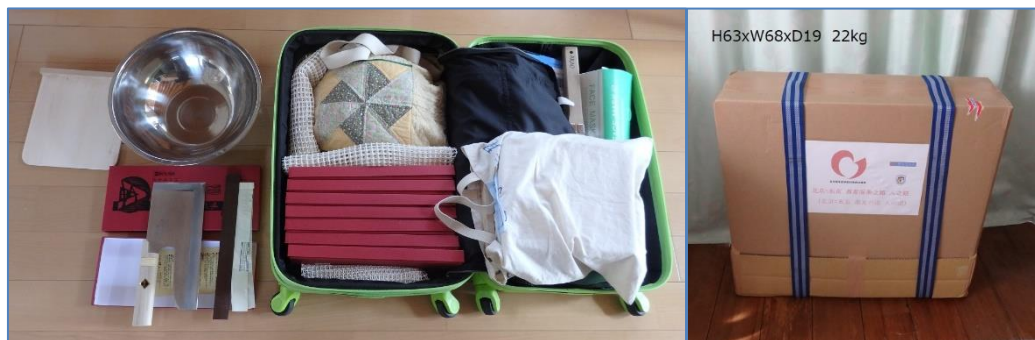
以下、エコノミークラスは重さが **23kg** 以下となっている。**90cm× 90cm** サイズの延し板は **12mm** 厚の合板でも約 **6kg** あり、**7 枚** で **42kg** となり大きさも **158cm** を越えてしまう。

インドに持参した **2 分割** に加工した延し板であれば **158cm** 以下に収まるが **7 組** も用意はできない。そこで思いついたのが「**神奈川そばフォーラム**」が「**300g 打ち講習会**」に使用している蕎麦打ちセットである。**60cm× 60cm** の延し板・鉢代わりの **30cm** のステンレスボール・**60cm** 長さの麺棒 **1 本** で初心者にも蕎麦打ちを教えるためのセットである。

今回は **2 会場** 共 **二八の蕎麦粉 500 g** を打つため、そのセットで **500 g** が打てるかどうか検証し、水回しは問題がなく(かなり窮屈な作業になるが) 延しは巻き棒が **1~2 本** と延し棒 **1 本** あれば可能であることを確認した。

そこで「**神奈川そばフォーラム**」から、包丁・駒板・掃除道具・計量カップを含め **7 セット** を借用し北京に持参することにした。延し板・駒板各 **7 枚** は段ボール箱に収納したところ三辺の合計が **150cm**、重量が **22kg** であった。包丁・ステンレスボールなどはスーツケースに入れたが(重量約 **16kg**)、麺棒 **19 本** は約 **7kg** になるため、さらに別のスーツケースに収めた。

通関時にチェックを受けた場合に備え、内容物の説明写真を用意し、ケースの外側に外務省の「**日中友好条約締結 40 周年**」のシールを貼った。



包丁は右利き用 **7 本** を用意し、左利き用 **2 本** を他のメンバーに用意してもらったが、北京では左利きの人でも右手で包丁を扱うことができ、左利き包丁の出番はなかった。通関も問題なく、北京では持参の道具で支障なく蕎麦打ち教室を行うことができた。
(赤尾吉一)

2) 厨房での作業について

当初は **2 会場** の蕎麦打ち教室で打った蕎麦を《ざる蕎麦》と《蕎麦いなり》で提供する予定であったが、良質な水が確保できるかどうか不明だったことと中国人の嗜好を考え、温かい《かけ蕎麦》を提供することにした。

寸胴鍋・箸・蕎麦猪口・皿などは学校の備品を借用することにして、日本からは「すいのう」**2 個**・湯通し用の小箸 **4 個** を持参した。**2 会場** 共、学生食堂の大きな厨房を借りることができ、「茹で」は大きな中華鍋を使用でき火力も強力であった。誤算は「洗い」に使う「箸」がなかったことで、やむを得ず「ジャーレン」を借りて「洗い」をしたが周りから蕎麦がこぼれてしまった。また茹で・洗い・盛り付けの場所が離れていて蕎麦を持ち運ぶのが大変で、ステンレスボールも見当たらなかったため鉢のボールを使用した。

蕎麦打ち、麺つゆに使う水はポリタンクに入ったミネラルウォーターを使い、厨房の水は浄化水とのことで茹で・洗いは厨房水を使用した。

箸・皿などは食堂の備品を借用したが、敷紙・箸袋はメンバーが手作りし日本から持参した。日本らしい雰囲気が出せたと思う。(赤尾吉一)



【ジャーレンを使った洗い】

3) 下見について

北京に着いたその日のうちに蕎麦講座を予定している **2 校**(北京市海淀実験学校と北京外語大学)に下見に行きました。**2 校** とも、会場は食堂です。厨房で設備と道具を目にして、ちょっと安心しました。下見は絶対必要ですね。(菊地佳重子)

5.大事な食材の持込み

1) 日本のお蕎麦を紹介するのですから、どうしても現地に持ち込みたいのは日本の蕎麦粉です。今回お持ちした蕎麦粉は北海道産キタワセ「ボタン」という銘柄です。粘りがあってとても打ちやすい蕎麦粉です。つなぎを2割入れた二八を準備しました。ただ、空港を通過するためには、あまり大きな容量は難しそうですから、分けて持参しました。

その蕎麦粉を皆さんに打って頂きましたが、どのテーブルも上手にできて、そのお蕎麦をみなさんが、召し上がりました。

《かけ蕎麦》用の揚げ玉と葱は、たまたまご縁ができた北京の蕎麦屋「蕎麦人」さんに寄付していただくよう、前もってほしさんから依頼してもらいました。

それから、つゆは、高橋さんが創味の製品を用意してくれました。

また、今回は学生さんたちが対象ということでしたから、お蕎麦だけでは足りないだろうと思って、外国の方々に人気のお寿司つなぎで「《蕎麦いなり》」を供しましょう」と提案して皆さんに了解してもらいましたので、「いなり揚げ」も持参することにしました。それはパックになっていて、密封性が良く、持ち運びしやすいものでした。

さらに、甘い「いなり揚げ」であっても、ピリッとパンチがきいて、味が締まるものと考えて「キュウリのキューちゃん」も用意し、たっぷりの胡麻を入れて作りました。

とても評判がよく、お代わりに来る生徒さんが多数見受けられて、やりがいがありました。(北川育子)



【たぬき蕎麦と蕎麦いなり】

2) 日本から持ち込んだ蕎麦粉が、北京空港で没収されないか、ドキドキで出発しました。トランクは、開けられたものの無事通過。一安心でした。(菊地佳重子)

6.箸と箸袋の制作

今回のテーマの中心は「和食」の中の“蕎麦”を通して日本の食文化を知っていただくというものでした。

それなら箸と箸袋、そして敷紙が欠かせないということになり制作することになりました。箸は煤竹の割りばし、箸袋は折り紙を使い“鶴”をテーマに2種、敷紙は訪れた時期から桜を配した絵柄をプリントしたやや厚紙で作ってみました。勿論若者を意識して彼らにも作れる簡単な技法で製作しましたので「この日のために制作してきました」と話すと大変感動して殆どの生徒が持ち帰ってくれた。(佐藤悦子)



7.中日蕎麦学セミナーへの参加

1) 私たちが北京に到着した翌日の3月29日に、北京市内のホテル「二十一世紀飯店」にある蕎麦店「蕎麦人」で日中蕎麦学セミナーが開催された。

出席者は、セミナーをアレンジされた孫前進先生(中日経済技術研究会会長・元北京物流学院教授)と、他に北京大学国際関係学院教授、北京聯合大学副教授、中国人民大学副教授、大連理工大学教授、中国人民対外友好協会、内蒙古赤峰市政府関係者と江戸ソバリエ8名だった。

席では孫前進先生と筆者が、それぞれ両国の蕎麦事情を発表した。

孫先生は「中国的荞麦主产地：河北、山西、内蒙古、安徽、广西、重庆、四川、贵州、云南、西藏、陕西、甘肃、宁夏等地的部分县市」などと発表された。

私は「日本には、蕎麦をビジネスとしている人と、私たちのようにビジネスにはしてない蕎麦愛好家がいる。麺類店が3万軒あるのに対し、愛好家は推定約2万人いて、共に蕎麦文化の向上に務めている」ことなどを話した。

その後に蕎麦会が催された。孫前進先生は、「今後も日中の蕎麦交流を」と強く希望されていた。

最後に、今日の記念として、赤峰市の遺跡から出土した紅山文化(紀元前4700年～紀元前2900年)のころといわれている「玉龍」のレプリカを頂いた。(ほしひかる)





【日中蕎麦学セミナー参加者】



【玉龍】

2) お土産に戴いた内モンゴル赤峰市の蕎麦粉を、帰国後に「江戸ソバリエ・ウナンの会」などで打ってみましたら、日本の在来種のように、素朴で、香り豊かで、繋がりやすい粉でした。(菊地佳重子)

8.中国・内モンゴル産の蕎麦粉について

1) 久しぶりの北京でしたが、その発展ぶりととりわけ自動車の多さに驚きました。

学校での体験教室の前日に、前項の中日蕎麦学セミナーが開催された日本の蕎麦屋「蕎麦人」さんのご厚意で打ち場をお借りして事前に蕎麦を打てたので大変助かりました。普段ここでは二人の中国の女性の方が蕎麦を打っています。一人が鉢で玉を作り、それを半分ずつ伸してたたみます。これをもう一人の方が自動麺切り機で切っているようです。その打ち台をお借りして蕎麦打ちをしましたが、台がかなり高かったので臨時に足台を用意していただきました。普段ももう少し高さ対策をされた方が楽に打てるのではないかと思います。

帰国してから内モンゴルの赤峰市から頂戴した蕎麦粉を打ってみましたが、特に打ちにくいこともなく美味しく食べることができました。またやはり頂いた抜き実をミキサーで粉碎して蕎麦掻きにしてみました。風味も食感も良く美味しくいただきました。

今回はかなり日程がハードで、ゆっくり中国の美味を味わって回ることができなかったことが唯一の心残りです。(寺西恭子)



2) 日本料理店「蕎麦人」では中国の女子2人が、蕎麦打ちをしていました。モンゴルの蕎麦粉、卵水での水回し。麺棒は1本。機械切です。

江戸式の打ち方や包丁切りを伝えると、とても熱心に興味深かそうにされていました。

また、明日北京市海淀実験学校の生徒さんたちに提供する《蕎麦いなり》用の蕎麦を、「蕎麦人」の打ち場を借りて、現地の蕎麦粉で打ったのですが、卵を入れなかったせいか、現地の蕎麦粉が乾燥していたせいか、切れてしまい、《蕎麦いなり》の蕎麦にぴったりの蕎麦になってしまいました。その後にメンバーで稲荷作り。お店の人たちは、初めて見る料理、《蕎麦いなり》に、興味津々。「お店で出したい」と言っていました。(菊地佳重子)

9.2つの学校での蕎麦教室で感じたこと

3月30日に蕎麦教室を開催した北京市海淀外国語実験学校は1999年創立、幼稚園から高校までが各学年10クラスの生徒が全寮制で学んでいるという。

ここでは日本語専攻の中学生34名が7グループに分かれて、担当の川添由美先生・王寧先生・匡思如先生・劉莹先生らにサポートしてもらいながら、蕎麦打ちを体験した

もう一つの、3月31日に開催した北京外国語大学は、1941年創立の国立大学。外交官や国際公務員を目指す生徒が約1万人、先生数は1700名と充実した国内最高の外語大である。大学には北京日本学研究中心も併設されており、



【海淀外国語実験学校
生徒達からの土産】



【日本学研究中心
学生手作りのポスター】

蕎麦教室は日本学研究センターの主任郭連友教授の指導下でやはり 34 名が 7 グループに分かれて実施した。
(ほしひかる)



【北京市海淀実験学校の生徒さんたちと】



【北京外語大の皆さんと】

以下は、今回の北京プロジェクトメンバーの感想である。

◇ 平林知人 ◇

- ① 北京市海淀実験学校の中学の生徒さん
お金持ちの学校で全てがスマートです。
日本の文化を学ぼうとしていますから、私たちにはとても好感がもてました。
- ② 北京外語大学は日本学研究センターの学生ですから、柔らかい雰囲気で行うことができました。
なかには個性派の学生さんもいました。
中国人と日本人を持ち併せてるようなユニークな学生さんもいました。
- ③ 蕎麦について、ある学生さんにアンケートしてみました。
 - ・日本の切り蕎麦はテレビや友人から聞いて知っていた。
 - ・蕎麦は、北京の日本料理屋で食べたことがある。
 - ・蕎麦は、あっさりしていて、香りがよく、幸せな味だった。
 - ・蕎麦つゆも美味しかった。口の中に香りが広がって、印象深かった。
 - ・薬味は、食べやすいと思った。
 - ・機会があれば、また食べたい。
 - ・蕎麦打ち体験はとても楽しかった。自分に向いていると思った。
 - ・ソバのルーツが四川・雲南であることは知らなかった。
 - ・「蕎麦に近い食べ物は何か？」と尋ねたところ、「蘭州ラーメン」が近いと思うとのこと。

(※ 確かに「蘭州ラーメン」は有名だ。しかし代表的なものは回族の食べ物であった「蘭州牛肉拉麺」と聞いている。それとも、他に蕎麦に似たラーメンがあるのだろうか？興味深いところである。)

◇ 高橋正 ◇

- ④ 基本的には日本で初心者を指導しているときと同じであり、あまり違和感なく自然に教えることができた。
- ⑤ 日本でも同じであるが、初心者で、かつ多くの人を対象に指導する場合、デモ打ちが必要であり、デモにより蕎麦打ちの概要が体験前に理解できる。特に海外では必須であろう。
- ⑥ 中学生も大学生も素直で可愛く、また積極的に体験したいとの態度は好感がもてた。
- ⑦ 大学生は体験が終わった後で、先生握手してもらっていいですか？ と言って全員握手で終えたのが、日本ではないことなのでちょっと感動した。

◇ 北川育子 ◇

- ⑧ まず、行く前の準備とチームワークの良さが成功に繋がったとおもいます。水の問題、蕎麦アレルギー等の心配も問題なくて何よりでした。
- ⑨ 会場のご協力もよかったです。ただ策がないなどもありましたが、日頃の経験から臨機応変乗り切りました。
- ⑩ デモ打ちは大変皆さんのお役に立てと思います。大半が蕎麦打ちを初めて観たことでしょう。
- ⑪ 北京市海淀実験学校の生徒さんの向上心と素直で、いい子ばかりでした。四つ出しをして四角の形になると、自然と生徒さんから拍手があり、包丁で蕎麦が切れると拍手があり、とても和気藹々の蕎麦打ち教室になりました。
- ⑫ 北京外語大学においては優秀な学生さんと楽しく蕎麦打ちができました。「日本での蕎麦の食べ方？」、「蕎麦粉のパンは？」「ガレットは？」と質問がありました。
 - ・学生さんたちは、皆さん興味をもって蕎麦打ちに望まれていたのは、とても感心いたしました。お蕎麦も、蕎麦稲荷もお代わりをして完食して頂きました。
- ⑬ 中学生も大学生もお行儀も良く向学心ももっていて、とてもいい感じでした。将来この学生さんたちが、中国のリーダーとなっていけると良いなと思いました。

◇ 赤尾吉一 ◇

⑭ 中学・大学ともに受講者は興味津々で、蕎麦打ちを楽しんでいた。また《かけ蕎麦》《蕎麦いなり》とも美味しいと好評であった。

- ・中学校では、地延しでの麺体の扱いと延しの棒の扱いが上手な生徒が一人いた。聞いてみると自宅で家事の手伝いをしているとのこと。裕福な家庭の子女が通う学校で、家事の手伝いをする生徒がいて驚いた。ちなみに他の生徒は手伝いをしないようであった。大学では熱心に蕎麦打ちをする女性がいて、終了後、日本で蕎麦打ちの勉強をしたいと言っていた。
- ・北京でも今後の活動次第では、蕎麦に対する理解が深まると感じた。

◇ 佐藤悦子 ◇

⑮ 中学生男子 4 名、腕まくりする様子が不器用で大事に育てられていることを伺わせた。一人が「両親の迎えがあり、3 時には抜けさせて下さい」との申し出があった。今日金曜日は寄宿生にとって家族が迎えに来る日であったための申し出でした。みんなで順番に平等にと協調性がみられた。食べているときの無邪気な様子はやっぱり中学生でした。

⑯ 大学生のグループの中に貿易の仕事についている女子がいた。彼女は私の説明を補い、他の生徒が理解できない言葉を積極的に通訳してくれた。技術を互いに競い合いながら（じゃれあうに近い）身につけるのがとても速かったところを見るとなかなか優秀なお嬢さんたちでした。4 人のうち 2 人は日本を訪れたことがあるそうで、日本に対する興味は大変強く、終了後に日本の訪れたことのある地名を話してくれた。



◇ 菊地佳重子 ◇

⑰ 全寮制だという海淀実験学校の中学生に日本の食文化と蕎麦打ちを伝えました。生徒さんたちは日本語専攻ということで、日本語が少し分かっていたので、難しい蕎麦打ちを、楽しく教えることができました。5 人一組で、それぞれの工程を上手にこなしました。特に切りの作業は、綺麗で、器用な生徒さんたちだと、感心しました。茹で立ての《かけ蕎麦》と《蕎麦いなり》を食べて、皆さん美味しいと、笑顔でした。

⑱ 北京外国語大学の学生に日本の食文化と蕎麦打ちを伝えました。日本語学科の学生さんなので、（おやじギャグ）も通じ笑いがでます。とても素直で礼儀正しく、好感がもてる学生たちでした。蕎麦打ちも、それぞれの工程をキッチリこなし、そのたびに、皆で大拍手。自分たちが打った、打ちたての《かけ蕎麦》と《蕎麦いなり》を食べ、お代わりもして、満足したと思います。

- ・日本で蕎麦を食べたことがある学生も多く、その時よりも、美味しかったと大絶賛でした。

10. 東京＝北京を思う

1) 朝、ホテルの窓から見える、街の風景の中に用心棒の旦那様に見守られたおばちゃんが手際よく焼くクレープ屋があった。毎朝数人並んでいる程の人氣、勿論私たちも並んで食べてみました。広げたクレープ生地にお卵 1 つを塗り込み何やら味をつけた細かいパン粉上のを振りかけるだけなのに中々美味しい。トッピングも注文すれば対応してくれていた。

台湾や香港、マカオに旅した時ガイドが「中華圏の方は働く女性が多く朝食は殆ど家では作らず屋台で食べる」と聞いた。ならば「立ち食い蕎麦屋」こそ健康志向の若者を中心に中国に定着できるのではないだろうかと思えた。

(佐藤悦子)



2) 今年は「日中国交回復 45 周年・日中平和友好条約締結 40 周年」にあたっていた。私たちの蕎麦交流イベントも申請して、外務省と日中交流促進実行委員会の周年事業として認定された(認定番号 249)。



今から半世紀前というのは、ベトナム戦争が終わって、アメリカのニクソン大統領が訪中し、日本の田中角栄首相と中国の周恩来首相が日中共同声明を発表して国交が回復したころであった。まさに世界史はがらりと大転回したときであった。

それから半世紀、中国は経済成長を成し遂げ、北京も巨大な都市となった。そんな北京に私たち 8 名が到着した日の前日は、北京を訪問した北朝鮮の金委員長が帰国したばかりであった。そうした情勢の新たな胎動に接してみると、蘇った中国は世界を動かす大国にまでなって、再び世界は大転換しようとしていると思う。

今回の蕎麦教室に参加してくれた大学生・中学生は優秀で素直な若者ばかりであった。なかでも高橋さんが目撃し、感心していたが、「中学生の中で魯迅の伝記を読んでいる子がいた」という。それを耳にした私は、国ばかりか、若者たちもしっかり育っているような思いがした。おそらくこの生徒たちは、北川さんが指摘するように数十年後にはこの国のリーダーになっているだろう。

私たちは今回の交流を通して「来日したらお蕎麦を食べてください」と言ったりした。だからといって、「日中交流に寄与した」などと大きなことを言うつもりはさらさらない。そもそもが両校ともに生徒さんたちは日本語を専攻しているくらいであるから、もとからの日本ファンだったのである。また他にも日本ファンはたくさんいるだろうし、日本にも中国ファンがたくさんいるだろう。

この事実を目を向けて、もっと「北京＝東京」の交流を重ねたらいいと思うし、その繋ぎとして蕎麦ないし和食が役立てれば幸いである。(ほしひかる)

3) 最後になりましたが、今回のイベントの架け橋となって頂いた在中華人民共和国 日本大使館の横井理夫参事官様のご尽力に深く感謝申し上げます。

また、北京市海淀実験学校及び北京外語大両校の図書館に『お蕎麦のレッスン』(高陵社書店)と『そばもん』全20巻(小学館)を寄贈させて頂きました。この申し出に快くご協力頂いた高陵社書店の高田信夫社長(江戸ソバリエ)様、小学館の松田綾子編集長(江戸ソバリエ)様、ならびにサインをして頂いた作者の山本おさむ先生に心より御礼申し上げます。(江戸ソバリエ北京プロジェクト一同)



【『そばもん』贈呈】



【『お蕎麦のレッスン』贈呈】

以上