

## 中国帰国者への「年越蕎麦」振る舞い

千葉ソバリエ会：小林照男

12月21日(土)に中国帰国者の方々に年越蕎麦を食べて頂きました。年越蕎麦には10日程早いのですが帰国者の方々に様々な事情があって毎年この時期の実施になっています。今回は江戸ソバリエの掛江フク子さん、宮澤克典さんや他の方たちにご協力頂いて行いました。

中国からの邦人帰国者には国(県・市)が様々な支援事業を行っています。中国で生まれて高齢になってから日本に帰国された方々は風習や言葉の問題もあって就労に困難な状況でした。現在も日本語が通じない方が多くいます(言葉の関係でご近所付き合いが出来ないため)。帰国邦人とその配偶者の老後支援事業として千葉県には「中国帰国家族を支援する会」があり、毎週末に日本語教室や精神的な支援活動などを行っています。

私の蕎麦仲間に支援活動のお手伝いをしていた方が居た事、私の娘夫婦が関係している会社がその活動を支援している事もある事あって、日本の風習と蕎麦食を楽しんで頂きたいと「年越し蕎麦振る舞い」を10年程前から行っています。

会場は千葉市美浜区の公共施設で行っていますが、帰国者は千葉市内外から「思い切り話(中国語)が出来る」事も楽しみに集まって来ますが、当初は50数名いた帰国者も今回の参加者は40名に満たない程になっていました。数年前に狭い会場に変更された関係で関係者を含めた40数名が一度に食べられないため、二班に分かれて食べて頂きました。

帰国者の方々は最近では冷たい「もりそば」も食べられるようになりましたが、寒い時期なので今回は温かい「鶏汁そば」にしました。帰国者の方々にはアッサリ味の蕎麦より、ややコッテリ感のある「鶏汁そば」などの方が好まれます。大半の方がお代わりも・私達には嬉しいお代わりです。食後の「お汁粉」も自由(何杯でも)に食べて頂きましたが、満足げな笑顔で帰る帰国者の姿に私は満腹になりました。

今年の夏の「暑気払い蕎麦?」は、どの様な蕎麦メニューにしようか?等と考えながら後片付けをしましたが

年明け1月には帰国者自身が故郷で食べなれた「水餃子」などを大量に作って食べます、それに招かれて餃子作りを楽しみながら、一緒に食べることを楽しみにしています。



狭い調理室で2班に分かれて

宮澤さんが盛付け

鶏汁そばを食べて頂きました。

以上