

福紹会だより

□No 2 2 □2012 年 7 月 7 日 □福光公民館内

交流フェスで紹興を紹介

第 6 回なんと国際交流フェスティバルが 7 月 1 日福光中央会館で開かれ、当会もこれに出展し、中国茶の提供をして日ごろの活動振りをアピールしました。

パネル展示では、「福紹会だより 21 号」の拡大版、紹興市の書画作家の色紙作品、書 2 点、絵画 2 点、そして紹興市の観光ポスター 2 枚を展示しました。

会報の 21 号には、4 月の総会の様子、章啓標さんの紹興市通信、写真を満載した第 10 次訪中報告が掲載されています。

紹興市作家の色紙は、7 月 27 日～29 日まで福光会館で開かれる「南砺市・紹興市友好交流色紙展」の予告展です。第 10 次訪問の際に南砺市の作家の作品 50 点を紹興市へ持参し、作品の交換交流を申し入れたところ、このほど 52 点が送られてきました。平成 15 年に友好市町締結 20 周年を記念して紹興市の経済、文化、婦人団体の代表 62 人が福光を訪問していますが、作品の半数は、その際に福光美術館で展示された作品の作家のものです。中国には「色紙」に書や絵を書くことが無く、訪問団が色紙を持参して書いてもらいました。

観光ポスターは、訪問団が撮影した紹興市の風景などを利用して当会が制作したものです。水郷に浮かぶ烏篷船や白壁の民家の風景、そして紹興酒と紹興の郷土料理の組写真です。

フェスティバルには当会のほか 19 団体が出展し、約 300 人が訪れにぎわいました。また南砺市友好交流協会設立 5 周年記念として、山形弁研究家のダニエル・カールさんの講演もありました。



文瀾中学生徒が福光でホームステイ

紹興市文瀾中学訪問団の生徒 16 名（男子 6 名、女子 10 名）と付添 5 名の一行は 7 月 5 日に来福し IOX や松村記念会館を見学。6 日は福光中学を参観、交流のあと生徒はホームステイ受入れ家庭で宿泊。翌 7 日に福光を離れ立山へ移動。国内を旅行し、10 日に帰国する。南砺市友好教育会主催。

紹興市の作家色紙 52 点を展示

「南砺市・紹興市友好交流色紙展」を 7 月 27 日から 29 日まで福光会館(中央図書館 2 階)ロビーで開催します。福光美術協会展が同時開催しており、ぜひご覧ください。福紹会共催。

ホームページで情報入手を

南砺市友好交流協会では、加盟団体紹介や活動報告などに利用できる公式ホームページを開設しました。当会の活動も随時入力しますので活用してください。URL は次のとおりです。

<http://www.nanto-ykk.org/>

ご意見などは事務局までお知らせください。

紹興紹介の 1 冊『魯迅の紹興』

20 号からの続きである。

まず、「寺廟」の項目だが、ここに魯迅幼年時代の紹興城内図と、魯迅故居周辺の図が掲載されている。紹興が城壁に囲まれていることや道路によって区画されていることがわかる。門や橋の名前にはいわれがあるようで興味深い。紹興には寺廟が多く、堂、廟、祠などについての紹介があり、魯迅は生まれてすぐに長慶寺の破壊三昧反逆和尚の竜お師匠に弟子入りさせられたことなどが書かれている。

「質屋」「薬屋」の項目は、魯迅が少年時代に苦勞した場所で、祖父が贈賄事件で入獄し、父が重病となり「私は四年あまりの間、しばしば、というよりほとんど毎日質屋と薬屋へ通ったものだ」と回想している。昔の高利貸しや医者と薬屋の話。

「茶店」。紹興は茶の栽培が盛んで、紹興酒と同様によく茶を飲むのでたくさんの茶館があったとのこと。日本の喫茶店とは様子が違う。茶館に出入りする客の話は、当時の庶民の日常生活の一面を紹介している。

紙面が無くなりました。次回は「酒場」からで、「咸亨酒場」などを紹介します。(西村記)

炒めた螺 (たにし)

——紹興郷土料理の作り方 (一)

元紹興市外弁主任 章 啓 標

福紹会の皆様が訪中の時、咸亨酒店で紹興の郷土料理を食べられたそうですが、いかがでしたか。

郷土料理は日常食べる料理なので、調理の仕方也是如此に難しくありません。紹興料理はさっぱりとしています。材料のもとからある味を大切にしており、調理の時、調味料をあまり入れません。

まず今回は、「炒めた螺」料理を紹介します。この螺は水田ではなくて、川で生きているものです。殻の大きさは1~2センチぐらいだけを使います。私の故郷は小さい町で、家の前に川があり、子供の時はよく川に入って螺を取りました。

作り方：

1、泥と砂を吐き出せるために、取ってきた螺を少なくとも半日以上水に浸けて飼わなければなりません。

2、尻尾を切り捨てて、きれいに洗う。

3、生姜を細く切って、葱を1センチぐらいに切って用意する。

4、金属鍋（フライパン）に油を引き熱してから、まずは生姜を入れてちょっと炒める。

5、螺を入れて、蓋が落ちるまで炒める、

6、順番に、紹興酒、醤油、塩、少し湯を入れて、最後には葱を振りかけてから、皿に盛り付ける。

そうすれば、「炒めた螺」はできあがる。

螺を食べる時、必ず肉を吸い出すようにぐっと吸わなければなりません。出さなければ、箸で突いてから、もう一回吸います。汁と一緒に吸い出す食べ方で一番おいしい味を楽しむことができます。どうにも仕方がない時、爪楊枝でほじり出します。最初、尻尾を切り出すのは、吸い出すことが目的です。

紹興では、「紹興酒を飲みながら螺を食べたら、強盗がやってきても逃げません」という諺があります。この料理の美味しさを表明します。



尻尾を切り捨て吸い出す



出ないときは爪楊枝を

<中国文の訳文>

“炒螺蛳”

学習コーナー

——紹興家常菜制作方法 (一)

听说上次福绍会的各位访问绍兴时在绍兴咸亨酒店吃了农家菜。怎么样？

农家菜是人们平常吃的菜，制作方法不是很难。绍兴菜比较清淡，注重原味，制作时不放很多调味品。

先介绍“炒螺蛳”。这种螺蛳不长在田里，而是长在河里的。螺蛳壳只有一、二公分大。我的老家是个小镇，家面前有一条小河。小时候我经常到河里摸螺蛳。

制作方法：

1、把捉来的螺蛳浸在清水里，至少泡上半天，让它把泥沙吐出来。

2、剪去尾巴，洗干净。

3、生姜切成丝，葱切成一公分长短，备用。

4、在铁锅里把油加热，放入生姜，稍炒一下。

5、倒进螺蛳，炒到螺蛳盖脱落为止。

6、依次放入绍兴酒、酱油、盐、少量的水，最后放葱，再炒一下，装盘。

这样，“炒螺蛳”就做好了。

吃螺蛳的时候，必须猛一下把肉吸出来。吸不出来就用筷子捅一下再吸。只有和汤一起吸出来吃才鲜美。实在吸不出来，再用牙签挑。开始时把螺蛳尾巴剪掉，目的就是要把肉吸出来。

绍兴有句谚语，“螺蛳过酒，强盗来了不肯走”，说的就是这只菜太鲜美了。



写真の器の中には海老が入っていますが、見た目を良くするために載せたもので普通はありません。

「南砺市と紹興市を結ぶ福紹会の店」を、ねつ送り七夕祭り期間の7月26日から29日まで、東町の旧蟹八でを出店します。紹興市や友好交流を紹介するパネル展示のほか、中国茶、ふかし桃饅頭、揚げ胡麻団子のメニューを出します。お立ち寄りください。

閑話 3月に訪問した咸亨酒店では、慣れていたこと

もあり臭豆腐は美味しく食べることができたものの、螺は小さくて吸い出すことができず面倒でエビを食べた。今回の啓標先生の郷土料理を読んで苦笑した。「日本人は旨いものを残す」という話がウソではない。連載されるようで次回のメニューが楽しみである。(勝)