

ちよう かん  
国際交流員 趙 鑑 通信  
你好! ニイハオ!  
(中国語で「こんにちは」)

## 四川料理

泉佐野市と友好都市提携している成都市新都区は中国四川省にあります。四川省の郷土料理で中国八大料理(八大菜系)のひとつ、四川料理(中国語で四川菜 スチュアンツァイ)を紹介します。中国では、四川省だけでなく重慶市、雲南省、貴州省などの周辺地域も含めて、「川菜(チュアンツァイ)」と呼ばれています。

四川料理は中国各地に専門店が存在しており、正真正銘、正統派の四川料理という意味の「正宗川味」

という看板をよく見かけます。四川料理は、一般には唐辛子や花椒(山椒の同属異種)などの香辛料を効かせる辛い中華料理として知られています。酸(酸味)・辣(辛味)・麻(痺れ)・苦(苦味)・甜(甘味)・香(香り)・鹹(塩味)の7つの味で成り立つことで知られます。

私は、山椒の味は大好きです。特に痺れるような辛さを意味する「麻辣(マールー)」を味の特徴にしており、中国の他の地方の料理に比べて香辛料を多用します。これは四川省地域の湿度が高く夏と冬の寒暖の差の大きい気候が関係しているとされます。唐辛子に含まれるカプサイシンの効果によって発汗を促すことで健康を保つためだという説があります。スパイスを多く使うインド料理やタイ料理と同様、高温多湿の地域ならではの食の工夫がみられます。これとは逆に、宴会料理では、砂糖を大量に使った極端に甘い料理や箸休めが出されることもあります。内陸という地域性を反映して海産物を食材として使うことは少なく、野菜、鳥獣肉、穀類を主体としていますが、近年は冷凍食品も普及していることから、海産食材も取り入れられています。

日本で一番人気の四川料理は麻婆豆腐です。麻婆豆腐は、ひき肉と赤唐辛子・花椒・豆板醤などを炒め、鶏がらスープを入れ、豆腐を煮た料理で、唐辛子の辛さである「辣味」と花椒の痺れるような辛さである「麻味」を特徴とします。本場四川省の麻婆豆腐では、花椒は粒で入れるほか、仕上げにも粉にしたものを振りかけます。少々ではなく大量にかけるので麻婆豆腐の表面が黒くなるほどです。「麻」(山椒の痺れるような辛味)、「辣」(唐辛子の辛味)、そのどちらが不足しても本物の麻婆豆腐にはなりません。

**中国八大菜系**：山東料理(さんとうりょうり)、江蘇料理(こうそりょうり)、浙江料理(せつこうりょうり)、安徽料理(あんきりょうり)、福建料理(ふっけんりょうり)、広東料理(かんとんりょうり)、湖南料理(こなんりょうり)、四川料理(しせんりょうり)

今月の中国語…青椒肉丝(チンジャオロウスー)：青椒肉絲

麻婆茄子(マーボーチエズ)：麻婆茄子

宮保鸡丁(ゴンバオジーディン)：宮爆鶏丁



国際交流員の趙鑑



## 市民公益活動団体紹介

市民のみなさんが積極的にボランティア活動やNPO活動に取り組むことができるよう、市に登録された市民公益活動団体の情報を掲載しています。

問合先 市民協働課

## 動物愛護のら猫サポート

## 【主な活動】

- 不幸な猫を減らすため
- 野良猫の避妊去勢手術支援
- 里親探し
- 特定の飼い主がいない「地域猫」の啓発活動
- 地域猫と共生していくための管理サポート

## 【団体の思い】

猫トラブルは、人の問題です。猫を一緒に捕まえて別の場所に移しても、新たな猫が集まります。新たな猫がまた縄張りをつくるのです。今いる猫に避妊・去勢手術をして元の場所に戻し、えさやりの仕方やフンの始末など適正な管理をすることで、ゴミ袋を破ったり家屋侵入の被害を防ぐことができます。猫の引き取りはできませんが、対策・方法など解決策を広めようとボランティア活動をしています。

私達は人と猫が共生する優しいまちになるように願っています。

興味のある人は、ボランティアも募集していますので、ご連絡ください。

連絡先 動物愛護のら猫サポート

(紺色) ☎4153691 eメール：  
nk6112mail@yahoo.co.jp



※市民公益活動団体については、市のホームページ(<http://www.city.izumisano.lg.jp/>)をご覧ください。