

中国の食文化

中国はとても広い国です。9,600,000 km²という世界で四番目に大きい国土を持っており、その大きさは日本の約2.5倍です。東西南北では環境が異なり、それにより多様な食文化が生まれました。今回はその中でも代表的な四代料理を紹介します。

北京料理

・北京ダック、ジャージャー麺などで有名な北京料理は、寒い気候の中で生まれたため濃い味付けが特徴です。宮廷料理から受け継がれてきたものも多いため、繊細で見栄えのするものも多いです。

四川料理

・気温が高く雨の多い内陸で生まれた四川料理は、食欲が増すようにたくさんの香辛料を用いるため、辛い料理が多いのが特徴です。

上海料理

・東シナ海が近いいため海の幸が豊富で、海老、蟹、魚介類を用いた料理が多いことが特徴です。また長江に面しているため、淡水性の蟹や淡水魚も料理に多く使われています。

広東料理

・素材の旨味を活かす薄味の料理が多いのが特徴です。自然に囲まれ気候も比較的温暖であることに加え、沿岸部には貿易港が点在していたことから「食材広州（食は広州にあり）」と中国では言われるほど食材のバリエーションが豊富です。



日本とは異なる食事のマナー

- ・食器は持ち上げず、机に置いたまま食べる。
- ・音を立てて食事をするのは厳禁である（スープ、麺類など）。
- ・食事中提供された料理を話題にしてほめることはホストに対する礼儀である。

中国と日本は長い歴史を共有してきましたが、このように異なる点もあります。また、大皿を数人で囲み各自が箸で料理をよそう「大皿文化」と呼ばれる伝統的な食事のスタイルや、前菜以外ではめったに冷たい食べ物また飲み物を取り入れる習慣がないことも日本とは異なる点としてあげられます。



中国（1）

中国の食にまつわること

高森菜々子 岩崎若菜 杉原玲美亜

