

食で人とつながる

みみタロウは今回、中国料理店「美食彩煌 趙の飲茶888」（草津市）をお一人で切り盛りされて1年になる趙麗紅さんにお話をうかがいました。



日本という国の情報がドラマなどを通して中国に伝わり始めた20年前、頑張っている国、日本に行ってみたいと思い、長春から留学生として来日しました。自動販売機を相手に大いに楽しみ、大きい花輪を飾ってあるパチンコ屋を葬儀会場と勘違いするなど、おもしろい日本に対する興味はつきず、卒業後も滞在することに。その後中国語の翻訳や通訳、語学教室などを行っている中で、日本で伝えられている中国と本当の中国との間にずれを感じ、なんとか普通の中国の姿を伝えたいという思いを抱きました。とりわけ中華料理については正しく伝えられていないことが残念でならず、また民族を超えて人とは切り離せない「食」を通してなら、言葉の切り口よりもっと多くの人々に中国を知ってもらえるのではないかと考えました。

日本では、中華料理といえば、何故かチャーハンと餃子、あるいは上等なふわひれスープ。真ん中にある普通の中華料理は抜け落ちていくし、油っぽいイメージがありますね。チャーハンは、中国では残りご飯で作る料理で、とてもレストランで出せるものではありません。残留孤児の帰国歓迎パーティーでチャーハンが出され、みなさんご飯を食べずに出ていったという話を耳にしましたが、中国人にとってそれはご飯を出された印象なのです。そんなことも含め、本当の中国の食文化を伝えたいと思い、店を始めることにしたのです。中小企業振興資金融資制度から資金を借り入れ、空き店舗を改造し、思い立ってから4カ月で店をスタート。人って、何かしようとすると、とても楽しいものですね。私はレストランで修業をしたこともなく、料理も素人で、いきなり店を開けることに。最初は「ありがとうございます」の一言さえ出せない状態の中、見るに見かねたお客様の方に育てていただき、ようやく軌道に乗ってきました。

こんな不景気な時代に店を始めるなんて無謀だと思う人もいるかもしれませんが。でもこんな時代だからこそ、飲み放題、食べ放題の時代に替わり、本当に必要な食べ物が増えようと思うのです。

中国では、食べるということはおなかをいっぱいにするだけでなく、食べることで自分を治療し生きる力を養うという医食同源の文化が代々受け継がれています。店でお出ししている料理はこの文化に基づき、だんだんに野菜を使った養生料理です。お客様の体質や体調を考えてお出し、「元気になった」と喜んでいただいているんですよ。この店が、みなさんと一緒に食や中国について楽しく語り合える場所になれば嬉しいです。

私はこれまで自分自身、外国人だと意識したこともなく暮らしてきました。ある意味、外国人と意識すること自体が不幸の始まりだと思っています。というのは、自分で自分を外国人だと線引きすることで、相手からも外国人だと線引きされることになり、自身の孤立化を招くことになるからです。日本社会も、外国人を普通の一人の人間だと思えば何も問題ないところを、外国人だと線引きするから「何かしてあげなければ」、と思うのでは？ 日本人も外国人もいろんな人が同じようにいて、その中で区別があって当然。それを差別と捉えるのは、人の心の有り様による場合も多いのです。ですから、あえて「外国人」という理由だけで、特別なことをしてもらわなければならないと考えています。そして私たちも、もしうまくいかないことがあったとしても、それを「外国人だから」などの理由のせいにせず、「どうしたらいいだろう」と努力することこそ幸せが見つかるのではないのでしょうか。

今私は、今日よりも明白と、より納得のいく料理作りに励み、食を通して人と丁寧につながっていくことに大きな幸せを感じています。

* 趙麗紅さんの「医食同源」のお話を次頁に掲載しています。