



東莞の胃袋を支える 湖南料理

PSA DONGGUAN CONTAINER TERMINAL COMPANY LIMITED 有田 達史



東莞市の景観

東莞市は中国広東省の珠江デルタの東側に位置し、広州と深圳に挟まれた中国有数の工業都市です。一九八〇年代の中国の改革開放政策以降、外資系企業が進出し委託加工を中心に目覚ましい発展を遂げ、「世界の工場 中国」を象徴する都市のひとつとなっています。

製造業以外では、果物のライチの産地であり、収穫の季節（六月）になるとライチ狩りなどで安くておいしいものが楽しめます。ただし、「食べ過ぎると」発熱する（体が火照る）といわれ、体に良くないようなので控えめが肝要です。

東莞市の地元の料理といえば、飲茶やフカヒレなどに代表される広東料理です。とはいえ、広東料理の紹介は、本場の広州や香港の駐在の方にお任せするとして、ここでは東莞市内でよく見か

ける湖南省の料理を紹介しましょう。なぜ、広東省の東莞で湖南料理かといえますと、東莞人口約七〇〇万人の内、地元の人には二五％程度で、残りの七五％は近隣の他省（湖南省、湖北省、江西省など）からの仕事を求めて来ている人なのです。湖南省出身者は東莞の産業を支えている労働力の一角を担っており、それ故に湖南料理の店も東莞市に多く存在しています。

湖南料理は別名「湘菜」といわれ、中国料理の代表的な八大料理の一つに数えられます。湖南省出身の毛沢東がこよなく愛したといわれ、とにかく辛いことで有名です。中国の辛い料理といえば四川料理を思い浮かべるかと思いますが、四川料理は山椒を利かせてしびれるような辛さである「麻辣（マラー）」に対し、湖南料理は酸味が利いた辛さである「酸辣（スファンラー）」が特徴です。では、どちらの方が辛いのか？というところ、「四川人不怕辣、湖南人怕不辣」



東莞の特産品「ライチ」



湖南料理店



唐辛子がふんだんに使われた湖南料理

（四川人は辛いのを恐れず、湖南人は辛くないことを恐れる。）という俗語があるくらいで、辛さの面では湖南料理が上をいくようです。

さて実際に湖南料理を食べてみると、素朴な食材に唐辛子をふんだんに使ったしつかりとした味付けになっており、どれも基本的には辛いですが、深みのある辛さでそれなりにおいしいのですが、普段あつさりとした広東料理になれた体にはさすがにこたえます。日本では湖南料理の店はほとんど見かけませんが、辛いもの好きの方は機会があれば、ぜひどうぞ。