

### 【大連の名物料理】

旅行の楽しみの一つは、その土地の名物料理を食べることですが、大連の名物料理は何と言っても海鮮料理です。西洋式の巨大な外観で有名な「万宝海鮮」料理店は、内部が目にも眩しい金色と鏡で装飾され、数え切れないほどの水槽や生け簀に圧倒されますし、中国国内でも著名な海鮮料理チェーン店「天天漁港」は、地元の豊富な食材を使った料理で国内外の客を魅了しています。海鮮料理を看板メニューにしている日本料理店が目立つのも大連の特徴でしょう。

大連の代表的高級海産物であるアワビ、ナマコ、ウニのうち、ナマコ、アワビは国賓用として指定を受けている大連発のブランド「璣子島」があります。ナマコは滋養強壯の食材として珍重され、専売店を街角の至るところで見ることができますし、ウニは日本人観光客に絶大な人気を誇っています。それゆえ、夏場になると食あたりに気をつけるよう促す報道があるのは大連特有かもしれません。



街角のナマコ専売店

### 【食の安全・安心に対する関心の高まり】

旅順は、日本では203高地など歴史的名跡で知られていますが、地元ではサクラボ狩りのスポットとして有名です。また、東北地域を主要産地とする米・大豆・松茸や、昨年の北京オリンピックにて各国選手に提供された雪龍牛(霜降り)を雪に見立てた特産牛肉)などの「産地直送」産品をPRできるのは、大連ならではのところでしょうか。



街角の滋養食品販売専門店

「医食同源」の中国においては、食材＝薬材という意識が強く、漢方薬のニーズも高いですが、漢方薬の主要薬材である甘草(かんぞう)は、特に東北産のものが珍重されています。しかし最近では栽培地の減少により手に入りにくくなっているようです。

食材の新鮮さや豊富さに驚かされる大連ですが、安全志向と高級志向の追い風を受け、輸入食材や外資系食品メーカーの製品も何かと話題になります。最近では食に対する安全・安心と品質管理の点から、敢えて高価格の輸入食材を選択する人も増えています。

今後、さらなる都市の発展に伴い、果樹園や農地が住宅用地・工業用地に転用され、開発区の建設・拡大が進められる中で、大連市民がこれまで受けてきた自然の恵みを引き続き享受できるかどうかは、人々が生活の豊かさを何に求めるのかによるでしょう。

\* 写真は日中経済貿易センター大連代表処提供