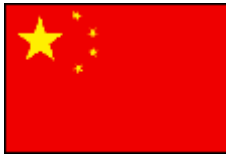




八王子国際フレンドからのメッセージ



中国



プロフィール

留学生

王 礼芳(オウ レイホウ)

日本在住 1年目

出身 中国福建省



母国の紹介

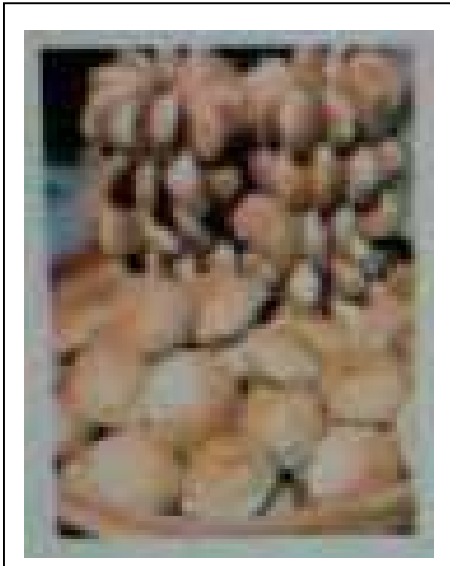


私の故郷は中国の福建省の福清市である。福建省と世界の多く都市は友好的になった！例えばアメリカ、オーストラリア。私の文章により、八王子市と私の故郷は友好的交流ができるかもしれません。ですから、書きましょう！

中国は漢族と55の少数民族を組み合わせる。福建省には54の少数民族の人がいる！ですから福建省の方言がいっぱいがある。八王子市と立川市みたいに隣の両市でも自分の言葉がある。言葉によってかもしれないので、自分の都市の特別に作った食べ物もいっぱいがある。福建省は200種類以上である。中国語で特産という言葉がある。私が中国の大学で勉強した時、一緒に住んで寮で学生たちは福建省の東南北から来た。故郷に帰った時は、必ずお土産を持ってきて、一緒に楽しみに食べさせた！

日本に住んでもうすぐ一年になる。日本文化を深く知る事ができて、特に飲食文化が深いと感じた、ですから、今日は紹介したいものは私のふるさとの特製の食べ物ー福清パン。

福清パンの発明された方は中国の民族英雄戚継光という将軍である。福建省は海に近い所である。古代から海外との貿易にとって重要な地方である。明朝時倭寇が時々国境地帯を侵犯していた。平和のために倭寇たちを追い出したい、しかしその頃、雨が降り続いていた！ご飯をつくる事ができなかった。兵士たちの力もない。将軍は小麦粉、塩、ごまなど使って、パンができた。麻の細ひもで、真珠のネックレスのようにした。もしお腹がすいた時、首のパンを食べて、最後には彼らが勝利を得た。民間で将軍の記念のために、このパンを作っている。



福清市の隣の市は福州市である。その市もこのパンを作っている。日本の大阪も作っているそう
だ！しかし、水が違って、この味は福清パンだけしかない。このパンをつくる容器は2メートルぐ
らいの高さ、酒がめみたいなかめ。まず松の枝でかめを焼いて、すごく温かくにする。2人で協力
して作らなければならない、その2人の中で1人用意した生パンをあけてくれて、1人がもらった生
パンを急いで温かいかめの中貼って、この2人は上着を着ない、暑いから。10分ほど200ゴパンを
全部に貼ってきた。一番美味しいのはできたばかりのパンである。中は柔らかい、外面がサクサク
の感じ。福清パンの中でいろいろなものも入れる、例え魚、オイスタなど、でも一番人気なのは生
ピーナスである。鳥肉の味みたいだ！日本人の友達が福清に行った時、好きになった！もしみんな
さん福建省に旅行に行く時、是非食べてみよう。