ISLE OF CLEO クレオの小さな島

国際交流員
ウォン・チンイン・クレオ

今月のテーマ　**クレオのコンフォートフード（中華料理編）**

初春とはいえ厳しい寒さが続いております。皆さんいかがお過ごしでしょうか。
１２月号で予告していた通り、今月は私の冬の中華料理コンフォートフード（英：Comfort food、食べるとホッとする、又はココロを慰める食べ物）を紹介したいと思います。

団らんと円満の意味を持つ一品　湯円

（繁体字：湯圓、広東語読み：トンユェン）

湯円はもち米で作るお団子で、よくお汁粉のような甘い汁と一緒に食べます。中国の伝統的な料理で、冬至の風物詩でもあります。黒ゴマやあんこが入っている湯円はデザートの一品としても有名ですが、実は肉と野菜と一緒に作る塩辛い湯円もありますよ！

冬至は旧暦の二十四節気の中でも最も重要な節気で、香港ではこの日に家族が集まって食事をする習慣があります。真ん丸い湯円は団結円満を象徴するので、冬至の家族団らんの食事には必要不可欠な一品です。母方の親戚との冬至の食事は主に祖母の家で食べていましたので、湯円は市販のものではなく、年下の孫たちの手作りの湯円を食べます。私も何年か湯円作りの担当をしていましたが、今は年下のいとこたちが担当をしています。そして汁は定番のジンジャースイートスープです。ジンジャースイートスープと言うのは、生姜湯です！しかし、

生姜と言っても日本の生姜とは違い、香港の生姜はとても辛いです。そのため実家で作るジンジャースイートスープもかなり辛くなります（笑）。飲んだ瞬間に口はまるで火事が発生したかのように熱くなる辛さですが、飲んだ後は体の芯から暖かくなります！寒い冬の夜にはぴったりです。

市販の湯円も美味しいですが、家族への愛情がこもっている、子ども達がひとつひとつ丁寧に作った湯円の美味しさには、「思いやり」と言う特別な味が入っているので、より美味く感じます。

冬のチャーハン　もち米チャーハン

（繁体字：生炒糯米飯、広東語読み：サンチャウノーマイファン）

香港の冬の味覚の代表のひとつと言ったら、もち米チャーハンです。もち米チャーハンの最も伝統的な作り方は生のもち米を水に一晩浸けて、完全に水を切ってから炒めますので、下準備は結構時間がかかります。具材は落花生、たまご、干しエビ、中国の腸詰め等を使用します。中国の腸詰めはサラミの友達で、干し物です！豚肉が入っている赤い腸詰めは広東語で「臘腸」（読み：ラップチョン）、アヒルまたはガチョウのレバーが入っている黒い腸詰めは広東語で「ヨンチョン」と言います。腸詰めは肉の脂身も入っていますので、ちょっとした油っぽさもありますが、肉の甘みがしますので、とっても美味しいです！ヨンチョンはレバーが入っているので、少しクセのある味がします。私も子どもの時はあまり好きではありませんでした。

今は一年中腸詰めが食べられますが、昔は冬にしか食べられませんでした。日本ではなかなか中国の腸詰めを食べる機会がなく、去年も実家に帰っていないため、一年以上、私の大好物であるラップチョンともち米チャーハンを食べていません（涙）。

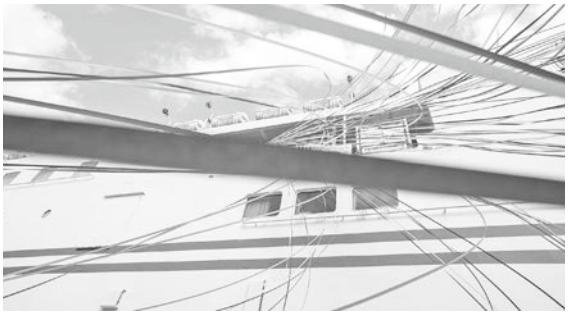
ちなみに、もち米チャーハンには２つの作り方があります。伝統的な生米を使用する方法と、炒める前に先にもち米を蒸す方法です。作り方によって、チャーハンの食感と見た目も変わりますので、機会があったら食べ比べしてみてください！個人的には伝統的な作り方でできたもち米チャーハンがおすすめです。

あけましておめでとうございます。地域おこし協力隊の山田です。

早いものでもう年越し。つい最近２０２０年になったような気がするほど毎日があっという間に過ぎていきます。

ここ最近は協力隊の任期終了後について、資料をつくったり、役場の方に相談したり、バタバタとしていました。任期はまだあと1年と少し残っているのですが、去年があっという間に終わってしまったのと同じように、きっとすぐに協力隊卒業の日がくるんだろうなと思って焦りを感じています。ちなみに、西ノ島には残る予定です！

その他にも、恒例の郷土料理のレシピ作成なども行いながら、西ノ島への移住についての取材が2件ほどありました。話を聞かれることも、写真や動画を撮られることも今までなかったので緊張しました…。ですが、島に来てからの出来事を思い出しながら誰かに話すことで、自分でも頭の中を整理できてよかったです。取材を通して西ノ島の存在や、島での充実した生活がひとりでも多く伝われればいいなと思います。



▲ 島にきて初めてフェリーで人を見送るこの景色を見ることができました。さみしいような、でもちょっと感動するような…。

地域おこし協力隊
山中　淳子

地域おこし協力隊 × わがとこにゅうす 編集後記 第9回

わがとこにゅうす vol.23（1月放送）

「シオン保育園クリスマス会」「お焚き上げ」ほか（予定）

●最新放送・・・毎日7時、17時、21時～
●再放送　・・・毎日22時～

新年明けましておめでとうございます。

昨年の西ノ島チャンネルの撮影は「消防団出初式」に始まり「シオン保育園クリスマス会」で終えました。イベントは少なかったものの、季節を感じる西ノ島での暮らしや行事を体験でき、実りのある1年になりました。地域の皆さまには、取材先などでお世話になりありがとうございました。本年も、西ノ島チャンネルやＹｏｕＴｕｂｅを通して西ノ島らしい映像をお届けできたらと思っています。

さて、これを書いている12月から放送されている「わがとこにゅうすｖｏｌ22」では、保育園児から中学生まで多くの子どもたちの姿が見られます。11月13日に行われた「保育園・小学校交流会」では、子どもたちの新たな一面を見ることができ新鮮でした。小さいと思っていた1年生も、年下の園児たちを前にするとすっかりお兄さん・お姉さんの顔になり、お手本になるような振る舞いを見せたり、困っている様子の子には手助けをしたり、声をかけたりする姿に感動しました。園児たちも、ふだんは保育園でわんぱくに過ごしているようですが、少しおすましして1年生と手をつないでいる姿がかわいらしかったです。

○「わがとこにゅうす」は自主放送「西ノ島チャンネル」で放送している情報番組です。一部トピックスは西ノ島町公式 YouTube でもご覧いただけます。
番組の企画や取材協力団体・個人を募集しています。 ☎ 08514-6-0105 ✉kikakuzaiseika@town.nishinoshima.shimane.jp（企画財政課）