

わくわく中国文化



— 友好都市・厦門のグルメ —

Illustration by KOH_HSL(Instagram)



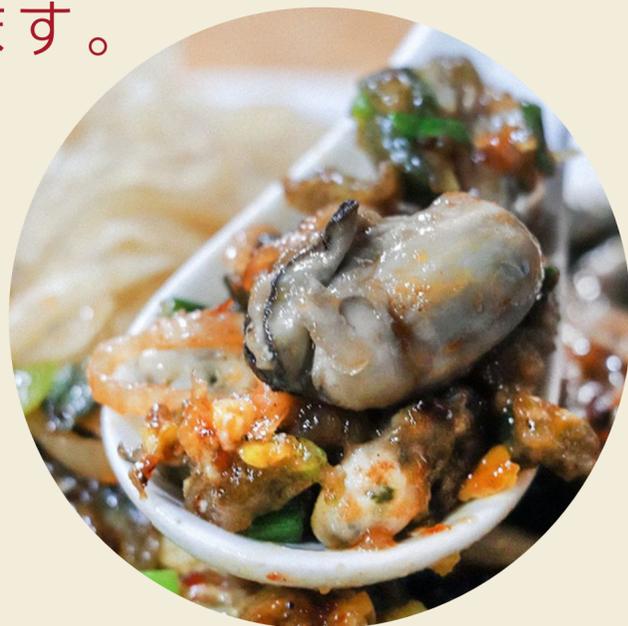
友好都市・廈門のグルメ情報

廈門ならではの このグルメ

今回、佐世保市の友好都市として締結40周年の中国・廈門市のグルメを紹介します。中国東南部に位置して、台湾と海を挟んで眺める廈門は、食べ物が台湾とほぼ同じです。

1. 海蛎煎 (hǎi lì jiān)

廈門の名物です。日本語で訳すと「牡蠣のお好み焼き」のような感じですが、小さい牡蠣を使用して、水で溶いたサツマイモの粉とかき混ぜます。熱することで、モチモチした食感に変わるサツマイモの粉が牡蠣の旨味をまとめて、ニラとネギをたっぷり入れて、卵をパカッと割り入れて、海鮮の生臭さを消して、コクと甘味を加えます。





2. 土笋冻 (tǔ sǔn dòng)

ひと言でいうなら、煮凝りです。廈門の海で採れたミミズのようなナマコです。星口動物のサメハダホシムシ類に属します。作り方は簡単で、1日ほど泥を吐かせて、さらに押しして内臓の中から異物を出した後、繰り返し洗って、水で煮てから、お碗に入れて、冷まします。冷やすとゼリーのように固まります。ワサビや醤油やパクチーなどの調味料を付けて食べます。



3. 沙茶面 (shā chá miàn)

福建省や広東省の華僑が東南アジアのサテソースを故郷に持ち帰ったものです。「サテ」の当て字「沙嗲 (shā diǎ)」で、広東では今でもこの当て字がよく見かけます。福建では閩南方言で「嗲」と同じ発音になる「茶」の字に置き換わったことが多いです。サテソースと中華麺を融合して、新たな料理が生まれました。お肉、骨、魚、野菜を煮込んだスープに、サテソースが入っているので、味はまろやかで香りもととてもいいです。