



西域風情 (2005.8.21~8.30)

シルクロード特集

北京・西安・ウルムチ・トルファン・敦煌

~西安を旅して~ 中医薬膳師コース4期生 小野礼子



本草学院に入学して4ヶ月。博学で、日本語が流暢な劉先生の講義にもかかわらず、聞いた先から忘れ、混沌とした実情に、何とか自分なりの気持ちを整えたいと、シルクロードの旅に参加させていただきました。このような私が、西安で受けた強烈な印象を記したいと思います。

「陝西中医学院」は、西安から約15キロ離れた咸陽市に新築されていました。中国西北地域では最も早い1959年創立、大規模で、ハイレベルな漢方医薬の教育、科学研究と医療に関わる基地として、留学生が7000人在学し、学んでいる学校です。旧陝西中医学院の資料館には、中医營養薬膳学の略史で学んだ、漢の時代の「神農本草紀」、明の時代の李時珍がまとめた「本草綱目」の資料や原本が展示されていました。この大学は、広大な中国新疆の大地の中にドカンとポツンと(広大な大地にあっては)建っていました。大学の周りの草花は、日本でも良くみられるありふれた雑草の原でした(薬草の採れる山も近くにあるとのことでした)。この地で、李時珍が生活し、草花を食し、調べ、体に良い物を探し、「本草綱目」をまとめたとのこと。生活に根ざした結晶であることに、薬草のとらえ方を実感しました。中国の文化である漢方学、薬膳学を学び、その知識に基づいて、私たちが生活している、日本の自然に沿って弁証論治、施膳をする、工夫が求められているように感じました。



「南瓜と小豆の一品」は、西安東方酒店の薬膳料理として饗されました。本草学院で、薬膳は中国料理方法で作る、と学んだので、この一品に驚きました。私にとって、日本の中華料理店のメニューが中国料理のイメージだったので、その思い込みが覆され、なにかうれしくなっていました。薄甘く山査子と小豆を粒餡状に炊いて、蒸して皮を剥いた南瓜を上に乗

せ、小豆汁の透明餡を上からかけたもので、とても存在感のある一品でした。薬膳のイメージが変わり、創作料理への楽しみができました。

西安「西の城門」に立った時、遙かイタリアの彼方を見据えながら、シルクロードの旅に旅立った昔の商人を想い巡らし、余りの雄大さに圧倒されるばかりでした。ここに、薬膳の学びの出発点を重ね合わせ、一步を歩み出そうとしている自分を感じました。薬膳の奥深さは、今の私にとって気の遠くなるような内容に思われますが、劉先生はじめ、旅を伴にした、はつらつと薬膳を楽しんでいる諸先生(先輩方)に教えを請いながら、学んで行きたいと思いました。



2006 中国薬膳文化祭開催に関するお知らせ



1. 主催：中国薬膳研究会
2. 運営：山東省政府貿易局・済南市貿易服務局・山東烹調協会・山東營養学会など
3. 開催日：2006年3月24・25・26日。観光を入れて5日間(3月24~28日)
4. 開催地：山東省済南市
5. 内容： 論文発表 優秀論文の表彰 中国薬膳料理技術コンテスト 金賞、銀賞、銅賞等の賞を設ける
中国薬膳大師、中国薬膳名師を選出する 中国薬膳美食精品大展金賞、銀賞の賞を設ける
中国薬膳食療優秀著作特別賞表彰
詳細は別紙参照。

2008年の北京オリンピックが3年後に迫り、準備が進んでいます。そこで、選手達に美味しい各国料理を提供するため、本校は北京の大学と契約し、日本料理の講習会を開くことになりました。来春、開講予定です。調理師の資格を有し、経験を持ち、中国で仕事をしてみたい方は学校までご連絡下さい。

学院長の薬膳記事連載開始!

生協(コープ)のカタログ紙『kinari-きなり』に2006年2月から1年間、本校の学院長が「からだがよるこぶごはん」のコーナーで薬膳を紹介する記事を連載します。皆さん楽しみにご覧下さい。

