

中国 DAY

～四川省ってどんなところ?～

8月23日(日) 交流ひろばにて、中国四川省出身の阿部愛子さんを講師にお招きして「中国DAY ～四川省ってどんなところ?～」を開催し、12名の方が参加しました。四川省の地理や気候、世界遺産や有名なもの、四川省の言葉と北京語の違いなど、中国のなかでも四川省に的を絞って、深い中国のお話を聞くことができました。



講師の阿部愛子さんは中華人民共和国四川省の出身。朗らかな人柄で、この日も会場を明るく盛り上げてくれました。



四川省の地理や気候、歴史、中国の有名なものや世界遺産について、四川語と北京語の違いについて紹介。

四川料理に欠かせない花椒(左)と、八角などのさまざまな香辛料(右)。



豆板醤作りの様子。天日に当てて発酵させます。四川省では、近所の人が集まって一緒に1年分の豆板醤を作るそうです。



この日のおやつは「怪味胡豆」(味付け空豆)でした。怪味とは四川省の味付けのひとつで「複雑な味」という意味。胡豆は四川語で空豆のことです。右は四川省で採れた緑茶「明前 峨眉山雪芽」です。四川省の峨眉山は古くから名茶の産地として有名です。



あ り が と う



質問コーナーも盛り上がりました！
ご参加ありがとうございました！

