

海外レポート 第43回



岩本 卓也 (いわもと たくや)

前・瀋陽日本国総領事館 領事
国土交通省北海道開発局小樽開発建設部工務課課長補佐
1999年北海道開発局入局、主に河川部門で勤務。2022年2月から2025年3月まで在瀋陽日本国総領事館に勤務し、広報・文化等を担当。2025年4月より現職。

はじめに

中国・東北地方の中心都市、瀋陽。遼寧省の省都としての活気がありながら、どこか懐かしい雰囲気も漂う街です。私は2022年2月から2025年3月末までの約3年間、瀋陽日本国総領事館で広報文化担当領事として勤務しました。振り返れば、この3年間は新型コロナウイルスの世界的流行から始まり、人ととのつながりの大切さを改めて実感する時間でした。



在瀋陽日本国総領事館が位置する瀋陽市と中国東北3省の位置図
(一部、在瀋陽日本国総領事館HPより抜粋)

コロナ禍の渡航と隔離生活

瀋陽に赴任したのは、中国国内で、まさにゼロ・コロナ政策が厳しく実施されていた時期であり、特に遼寧省は他の地域と比較しても、入国者を厳しく管理していました。瀋陽到着後は28日間のホテル隔離、さらに28日間は滞在先での自宅隔離。成田空港を飛び立ってからというもの、ホテル隔離中は、防護服を着た人々以外とはほとんど接することがなく、空港の到着口、ホテルのロビーなども防護服を着た人間しかおらず、とても高い緊張感があふれており、まるで映画の中の

世界に来たような感覚でした。毎朝、防護服姿の担当者が部屋を訪れ、PCR検査や採血を行う日々。三食の食事は提供されましたが、緊張感も相まって口に合わず、領事館の方が差し入れてくださった食品や外壳(ワイマイ)と呼ばれるフードデリバリー(マクドナルド、ケンタッキーフライドチキンなど、世界的なチェーン店は人気が高く瀋陽の街のいたるところにある)に助けられました。

ゼロ・コロナ政策の終わり

隔離終了後も約1年間、ほぼ毎日PCR検査を受ける緊張感のある生活が続きました。建物に入る際、公共交通機関に乗る際や車で都市間を移動するのにもPCR検査結果が陰性であることを示す電子証明が必要な生活でしたが、終わりは突然やってきました。昨日まで当たり前のように続いている検査が、ある日「明日からなくなる」と告げられ、翌日には本当に検査場に誰もいなくなっていました。詳細がわからないまま、仮設の検査場が撤去され、街に少しずつ活気が戻っていくのを感じました。コロナ禍に渡航したため、それ以前の東北地方がどのような状況だったのかわかりませんが、私が瀋陽に滞在した期間の終盤には、国内観光も盛況で、瀋陽の故宮や黒竜江省のハルビンの中街といった観光地には観光客があふれており、元の状況に戻っていたのではないかと思います。



2025年1月のハルビンの観光地である中街の様子。ロシア風の建物が建ち並び、多くの観光客がイルミネーションやショッピングを楽しんでいる

日本文化を伝えるという仕事

領事館での私の職務は、日本文化を現地に紹介し交流を深めることなどでした。空手、剣道、華道、和食、和菓子などの実演やワークショップなどを開催しました。

コロナ禍などで多くのイベントが思うように進められない状況の中でも、現地の講師や関係者の皆さんのが熱意をもって支えてくださいました。瀋陽で剣道を学ぶ姿を見たいと思い、中国人だけで運営されている剣道場の稽古を見学させていただいたことがありました。その真摯な稽古姿には胸を打たれました。空手、華道などの講師の方々も、技術だけでなく、文化的背景についても丁寧に学んでおられ、武道家、芸術家としての高い意識を感じることができました。

日中友好50周年記念イベント

実施した文化イベントの中でも、特に印象に残っているのは、日中国交正常化50周年記念の一環として開催した和食・日本酒のペアリングイベントです。イベントは、瀋陽市内の日本食レストラン関係者やホテル、小売店の方々などを招き、日本各地の郷土料理と日本酒の組み合わせを体験していただきました。料理は、北海道や青森、山形、新潟、富山、鳥取、島根、愛媛など、東北三省と友好関係にある自治体の郷土料理を、



2022年6月の世界遺産「瀋陽故宮」の様子。この頃は人もまばらだが2024年には520万人を超える観光客が訪れたという

農林水産省のHPで公表されている郷土料理のレシピを参考に、日本の食材を使えないことから、現地の食材を使って再現することにしました。ホタルイカを使う予定だった富山県の料理は、コロナ禍で食材の輸送が止まってしまい、急遽別の料理に変更せざるをえませんでしたが、地元の日本食店の方々の協力で、ほとんどの食材を揃えることができました。現地の公邸料理人が腕を振るい、現地で日本酒の輸入に携わっている日本酒の専門家による講演も行い、盛況でした。



日本酒と日本料理のペアリングイベントで提供した郷土料理

北海道のイメージ

私が中国で様々なイベントに参加し、様々な人々にあって感じたのは、北海道のイメージがとても良いことでした。日本に興味を持っている方や日本語を学ぶ学生との交流の場などで、多くの方が北海道に興味や好意を抱いているという話をされることが多く、私が北海道から来ていることを伝えると話がスムーズに進む場面も多くありましたし、実際に札幌に留学していた方も多く、札幌のローカルな話題で話が弾むこともありました。ハルビンのデパートで北海道フェアが開催された際には、売り場を見学しデパートの方の話を伺いましたが、市民からの評判も大変良いとのことでした。またイベントでも北海道や札幌の観光パンフレットを並べると比較的早くなくなりました。日本を離れ中国に駐在して、改めて北海道の可能性の大きさを感じることができたのは大きな収穫だと思っています。

瀋陽における日本の味

瀋陽には、日本の外食チェーンも数多く進出しています。牛角、吉野家、すき家、そしてローソン。日本と同じ味のメニューに中国独自メニューを加えた店もあれば、中には日本と全く異なるメニュー・味を提供している店舗もあります。ローソンは遼寧省内だけで700店舗以上を展開し、日本とは商品が異なりますが、日本と同様にホットスナックやスイーツの種類が豊富です。また、市内には日本式のラーメンに惚れ込んだ勉強熱心な中国人店主が経営するラーメン店もあり、麺も自家製。中国では、日本風のラーメンのことを日本式ラーメンといい、瀋陽では日本式ラーメンとうたっていても、全く日本の味とは異なっていることも珍しくないのですが、その店では、味噌、塩、醤油、ほか日本の流行を取り入れた様々なタイプのラーメンを麺の種類も使い分けながら提供し味はどれも満足できるものでした。また領事館周辺には日本料理店も数軒あり、味も美味しく、日本の味に困ることは、ほとんどありませんでした。また隔離ホテルではあれほど口にあわなかった中国料理も、いろいろな場で食べると、中には辛すぎて口に合わないものもありますが、とても美味しい料理もたくさんあることを知ることができました。中国料理といっても様々な料理があり、東北地方には東北料理があります。東北地方では、代



チャーシューも部位を使い分けるなどこだわりを感じる中国人店主が作る日本式ラーメン

表料理である水餃子も美味しいのですが、日本ではあまり馴染みのない料理にも美味しいものが多く、衣をつけ揚げた豚肉に甘酢で味付けした鍋包肉（グオバオロー）は、サクサクとした食感と甘酢の味がとても美味しく好物になりました。



鍋包肉（グオバオロー）

白酒の乾杯と人のぬくもり

私はあまりお酒が強くなく、ビールでもせいぜい一杯程度が限界なのですが、中国では宴席で「白酒（ハイジュウ）」という蒸留酒を一気に飲むのが習わします。「無理しないで日本式でいいですよ」と優しく言ってくださる方がほとんどですが、時にはまれに「ここは中国式で」と勧められることもありました。度数50度を超える白酒を小さなグラスで一気に飲むと、飲んだ瞬間には胸が熱くなるのですが、不思議と酔いが醒めるのがビールなどと比較してもとても早く、自分で思っていたよりは飲めることに気づきました。中国では乾杯は宴の最初だけでなく、途中でも随時発生します。円卓で一人一人が所感などを述べながら乾杯がまわることや、いきなり誰かが乾杯することもあります。円卓で何度も乾杯を重ねるうちに、次第にそれが交流のリズムや宴の調和を図っているように感じられるようになりました。初めてお会いする方々とでも、言葉や文化の違いを超えて、穏やかに笑い合いながら

グラスを交わす時間は、お互いの違いを認めながら交流することの大切さや、また相手を大切にする一期一会の精神を感じることができ、同じ文化圏であることを強く感じました。

三年間を振り返って

瀋陽での三年間は、困難と制約の中にも、人と文化のつながりを実感した時間でした。中国と日本は同じ漢字文化圏ではありますが、違いはあります。似ているが故に様々な誤解や認識の差も生じますが、だからこそ、互いの地域や文化の違いを理解することが重要であり、違いを認め互いを尊重し、笑顔を交わすことで築かれる信頼こそが、本当の絆なのだということを瀋陽での生活を通じ学びました。この経験を通して得た学びを胸に、これからも人と人をつなぐ架け橋でありたいと思います。