

城取博幸の

中国 大連のスーパーマーケット見聞録

NO42

2013年 7月

城取フードサービス研究

城取 博幸

<http://www.shirotori-f.com>

日系企業の投資も急拡大

2011年12月02日 ジェトロ北京発

http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000788/asia_retail.pdf

消費市場の拡大につれ、外資系小売企業の進出が急速に増えている。特に2008年以降は、沿海部の主要都市に加えて内陸部への店舗展開が加速している。近年、日本企業も積極的な店舗展開を進めており、ほかの外資系企業や中国企業との競争は激しさを増している。

<20年には世界最大の市場に>

人口が13億人を超える中国は、この10年(01~10年)で平均10.5%の高い経済成長を遂げ、11年も9%を超える成長が見込まれている。消費市場規模は15年には日本を、20年には米国を抜いて世界最大になると予想されている。

一方で、急速に高齢化が進んでいることも忘れてはいけない。10年の60歳以上の高齢者人口は1億7,765万人に達し、総人口の13.3%を占めた。中国は高齢化社会に入っている。

<外資系企業参入で大型化する地場小売企業>

04年4月に「外商投資商業領域管理弁法」が施行された。外資100%の出資やフランチャイズ経営が認められ、地域制限やロイヤルティー制限が撤廃(一部は04年12月から実施)されるなど、大幅な規制緩和が行われた。これにより、主だった世界の大手小売企業が相次いで中国に進出し、フランスのカルフールや米国のウォルマートに代表される大手チェーンストアは、物流網の効率化や大量の商品調達により、「大型店・低価格・低コスト経営」戦略を展開している。

一方、地場小売企業も国有百貨店を中心に提携・合併を繰り返し、巨大な総合小売企業に成長している。例えば国内最大級の小売企業、百聯集団は、上海市政府の主導の下、03年に上海友誼集団、華聯集団などを中心に百貨店、スーパーマーケット、物流企業などを統合して総合小売企業になった。

また北京の百貨店でも、王府井東安集団、西単友誼商店集団などのグループに収斂(しゅうれん)してくるなど、地場企業も外資系小売企業に対抗するため規模を拡大し、経営の効率化、集約化を進めている。

<日本企業も積極展開>

10年の小売企業売上高ランキングをみると、家電量販店の**蘇寧電器**、**国美電器**に次いで、**百聯集団**が3位に入っている。外資系も台湾の**RT マート**（6位）や**カルフル**（7位）、**ウォルマート**（9位）が上位10位内に入った。RT マートの売上高は前年比24.2%増、ウォルマート17.6%増、カルフル14.8%増と堅調な伸びを示しており、外資系企業の存在感が大きいことが分かる。

他方日本企業は、56位に**イオン**（11.9%増）、65位に**成都イトーヨーカドー**（23.9%増）がランクインしている。

店舗数をみると、**百聯集団**は5,809店で5.6%減。外資系はRT マートが143店（18.2%増）、カルフルは182店（16.7%増）、ウォルマートは219店（25.1%増）、イオンは27店（28.6%増）、**成都イトーヨーカドー**4店（33.3%増）などとなっている。日系は規模ではほかの外資系に及ばないものの、店舗数を着実に増やしていることがうかがえる。

日本の財務省統計によると、日本の卸・小売業の対中直接投資額は10年が前年比14.8%増で924億円、11年上半期は前年同期比2.2倍で764億円と急増している。10年5月にはラオックスが上海に現地法人を設立（資本金1億円）。セブン&アイ・ホールディングスも10月に成都市にセブン-イレブンを展開するための現地法人を設立した。

このほか、イオンも10年9月に天津経済技術開発区の商業エリアに、11年10月28日には日系スーパー初の武漢進出を果たした。イズミヤも11年11月1日に蘇州に中国1号店を開店するなど、日本企業の店舗展開が拡大している。

<依然として残る地場企業との待遇差>

「外商投資商業領域管理弁法」の18条には、同一の外国投資者が中国国内で開設した店舗が合計30店を超え、取扱品目に食糧や植物油などが含まれる場合、外国投資者の出資比率は49%を超えてはならないとの規定がある。また、実店舗を持たない企業がインターネット販売を行うことの可否などについて、不透明な部分も残されている。

さらに、出店時の認可審査でも地場企業が期間、条件的に有利だったり、最低登録資本金も中国企業の方が低かったりするケースがみられる。

競争が激化する中国市場では、中国企業との待遇差が事業展開の大きな障害となっているとの声も聞かれる。

大連のカルフル

大連の外資の小売業は、「ウォルマート」「カルフル」「テスコ」
そのうちの一つ、市内の魯迅路にあるカルフルを視察。



1階が非食品、地下1階が食品、ワンウェイで進むパターンは変わらない。
好立地であるため、客はよく入っている。



生鮮、デリカは、「対面」OR「冷凍」

「干しエビの量り売り」ラベルを貼ってもらわないとレジは通れない。



鮮魚売場の生きた魚の対面販売

手前が生きているワタリガニの販売。死んだ物は奥で安く販売。

販売員が常に小さなクマデでカニをつついて生きていることをアピールしている。

この生きたワタリガニの印象が強烈に頭に残り、後日、買いに行ったがとんでもない商品
を掴まされた。



切身魚は真空パックで冷凍食品。チルドの切り身パックはない。
中国の魚売場の変化は早い。



精肉売場も対面販売。大連は港街であるため、肉より魚に人気があるようだ。

冷凍肉の信用



鶏肉はインフルエンザの影響か、チルドより冷凍が好まれているようだ。



トレーパックの売場はココだけ。あとは冷凍肉がフタ付きの冷凍ケースに並べられている。

ぶどう売場に黒山の人

理由は軸から取れたぶどうを安く量り売りをしている。

割れ卵の量り売りと同じく人気がある。安さには敏感である。



値段のついていない野菜や果物は、袋に入れてカウンターの持って行き値段を付けてもらう。従業員はイスに座っている。「上（下）から目線」は変わらない。



キムチの量り売り

韓国にも近いことから、キムチの品揃えが非常に多い。

野菜類、魚類、内臓肉など美味しそうなものがある。



日本語を話す従業員がいたため、思わずこんなに買ってしまった。

今回はキムチの勉強をしておこう。

日本のキムチ売場の品揃えにも参考になるからだ。

カルフルの輸入品コーナー

品揃えを見ても韓国系の商品の品揃えが多い。



4人以上前に客が並んだら、このボタンを押せ！

という「上から目線」のボタン。何回押しても何も変わらない。ホント



「ペーパータオル」や「ラップ」の売場を英語で聞いても全然通じない。

日本語で話せば、意外と日本が話せる従業員が居たりする。

店で感じたのは、中国にしては「当りが柔らかい」、笑顔で愛想が非常に良い。

大連は旧満州で約40年もの間、日本の租借地であった場所。

台湾のように日本の影響が絶対にあると見ていた。

中国で「親日」などという言葉は現地の人は絶対使えないが、台湾に近い中国のイメージ。

半日しかまだ居ないが、これは私の直感。

「日本人は中国でひどいことをしていた」と日本の教科書で「自虐教育」を私たちは受けていたが、もしそうであれば、中国人のその恨みは子々孫々まで受け継がれははずだ。それは、感じなかった。

市内のビルの一隅にあるテストの小型店

1階、2階とも500坪程の大きさ。1階が非食品、2階が食品のハイパーマーケット。



エスカレーターで地下の食品売場へと向かう。

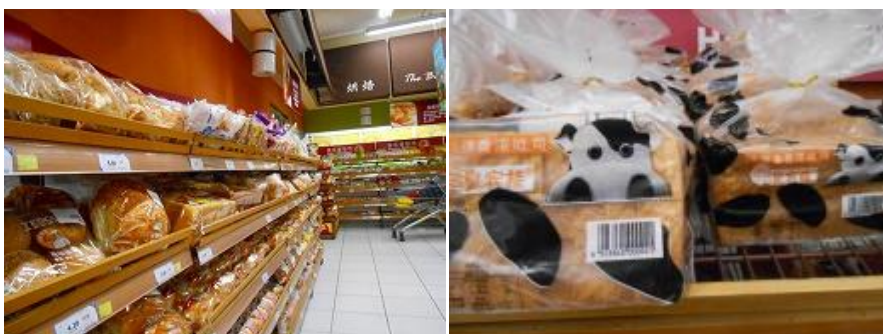
空きスペースに菓子などが置かれているのもどこも同じ。

「北海道」の表字が見える食パン。

普通の食パンの2倍の価格だが、ガイドは「私はこれしか買わない」と言う。

購入して味を確かめたが、確かに乳製品が多いリッチなパンであった。

アジアでは「北海道」は憧れの場所で、ブランド力がある。



精肉売場はいたってシンプル

平面側が「生肉」、平ケースが「冷凍肉」



「冷凍スライス肉」の量り売り

トレーが統一されていることから、アウトパック商品であろう。

「鍋専門店」でもこのスタイルで冷凍のまま出される。中国でもスライス肉が定着しつつある。ここでもパック済み商品は少ない。トレーパック商品が多い店は売れていない店。

鮮魚売場

何度も言うが、生鮮市場がある地域では魚売場が元気ない。

それは、生鮮市場があるかもしれない。鮮度も市場の方がよい。

日本も今後、鮮魚市場が増えればこの傾向は表れると思われる。



チルドの「冷麺売場」

下段はにほんでいう「甘酒」、米を「糖化」したもの。冷して夏によく食べられる。

日本の「甘酒」も夏の飲み物。

2段目からは、「冷麺」の品揃え、日本の「涼味コーナー」である。

牛乳たチルドデザートは、メーカーのマネキンばかりである。

同種、同質の商品ばかりだ。

かつての韓国のSMと同じで、マネキンを派遣して売場を管理しないと、売場が無くなってしまう。同じ現象である。



くだもの売場のパック

テスコのくだものは、バラ売りの他にパック商品が充実している。内容は殆どの商品が4個入りのアウトパック商品。

野菜やくだものに値段を付けてもらうのは、けっこう面倒くさい。



「フルーツピザ」

中国でもピザの人気が高まっている。リンゴをスライスしてトッピングしてある。



パン生地厚い「アメリカンピザ」

クラストが日本の2倍もある「パンピザ」。リンゴのトッピングの仕方が参考になる。
「冷凍食品のピザ」も品揃えが増えている。

「エクスプレスレジ」と「VIPレジ」

普通のレジ以外に、3品以下の「エクスプレスレジ」と、500元（8000円）以上の「VIPレジ」が特別に設置されている。

レジのサービスは中国の中ではよい方である。



中国では、ネットで「ある単語」を検索すると、画面が開かなくなってしまう。常にネットはチェックされている印象。普段使っているメールは使えない。書きたいことがあるが、いろいろと支障があるため、帰国してから報告します。ガイドもネットで使う単語には気を使っているようです。

大連 オリンピック記念公園 ウォルマート

「安くて、品揃えがよい店」がいい。

最後の視察店 オリンピック記念公園のウォルマートへと向かう。土曜日であることもあり客が入っている。食品ゴンドラの通路も渋滞していて動けないくらいである。カルフル、テスコを見たが、私が求める「レディ・ミール」や「即食系」の食品は少なかった。しかし、このウォルマートには私の欲しいものがあった。

ガイドにウォルマートの感想を聞くと、「一番安くて、品揃えがよい」とのこと。

これは、私も同感。

安くても、欲しい物がないとまた他の店を探さなければならない。

これは、買物をしてみないと分からないことだ。



公園の地下がウォルマートの店舗になっている。

ウォルマート流のチルドのリーチインケースと、フタ付き冷凍ケース



青果のパック商品はここが一番品揃えが多い。



冷凍食品売場

メーカーのマネキンが多いため、マネキンのいないメーカー（独自開発商品など）の商品は柱の陰に追いやられている。「レディ・ミール」は柱の陰。

点心類など、同種、同質の商品ばかりが並んでいる。

冷凍レディ・ミール

そうした中でも、ウォルマートが一番「レディ・ミール」の品揃えが多かったので、RTHとRTC商品を何品か買ってみる。

「冷凍ミートソース」と「ブラックペパーミートソース」

「ビーフステーキ」



「冷凍サーロインステーキ」と「フィレステーキ」

「ペッパーステーキ」と「ステーキトマトソース」



「にんにく」「生姜」「長ねぎ」の薬味セット

中華料理の炒め料理には欠かせない香味野菜3点セット。

これを売っていたのは、ウォルマートだけ。しかし、下のネギは変色していた。

鮮度管理はマダマダ。

「にんにくの芽」

アウトパック商品。これは鮮度がよかった。



カットサラダ

1品だけ3だが、品揃えされていたのはココだけ。これもメーカーパック。2種類のドレッシングが外に貼りつけてある。フォーク付き。

中国人にも生野菜サラダが定着しつつある。



「炒め万能ソース」

ガイドがわざわざ電話してくれて教えてくれた、中国人がよく使うという「炒めソース」



「オリーブオイル」と「ソイソース」

中国油を使わず、オリーブオイルを使うことにした。オリーブオイルは中国産であった。

実際に買物をして、料理をしてみて分かったこと

かつて、ある主婦からこんなことを聞いたことがある。

「ディスカウントストアで商品を購入して、もし商品が傷んでいたら、よく見なかった自分を責める」

「普通のSMで買い物して、もし痛んでいたら、必ずクレームを言いに行く」

中国のスーパーは、なぜバラ販売が多いかの理由がだんだん見えてきた

中国の消費者は「しっかりと自分で商品をチェックしないと、悪い商品を買わされる」と考えているようだ。

これは、食品だけではない。衣料品やみやげ物なども同じだ。

だから、「パック入り商品は信用できない」

対面販売の店員の言い分は「あなたが、これが欲しいといったでしょ」という理屈。

店はどことはい合わないが、「ワタリガニのチリソース」を作ろうと、バラ販売のワタリガニを3尾購入。

その内1尾は異臭がしていてとても使いものにならなかった。

「あなたがこらが、欲しいといったでしょ！」「あなたが選んだでしょ！」（クレームを言いに行った訳ではないが）という声が聞こえて来る。

しっかり臭いをかいで確認しなかった自分を責める。

だから、「生きた魚しか買わない」

トレーパックの野菜の下も黒くなっていた。

だから、中が分からない「トレーパックは信用できない」。

中国では、買物は自己責任なのだ。

大連の生鮮市場

魯迅路のカルフルのすぐ近くにある生鮮市場

地元の生鮮市場 「ウエットマーケット」とも言われるが、床は塗れていないし、ゴミも落ちていない。臭いもない実に衛生的な市場。やはり、インフルエンザ流行の影響で管理が厳しくなったのか。



何とんでも人気があるのが「豚肉」

市場は肉の手切りが主流だが、ここは機械化されている。

バンドソーでキレイに骨から肉を剥がしている。



スライサーも導入。

中国でも「火鍋」でスライス肉をよく使う。鍋専門店では「しゃぶしゃぶ」は定番メニュー。スライス肉の需要が高まっている。

「生の鶏肉」の売場は少ない

やはり、インフルエンザの影響か生の鶏肉を扱う店が少ない。

生きた鶏をその場でさばく光景ももう見られない。

スーパーマーケットでは冷凍の鶏肉の方が人気である。



魚売場は活魚が主流

中国人は魚は生を好む。

氷を張った上に載せられた魚もあるが、生きた魚の鮮度を求める。



エビも生きたもの

死んだエビは冷凍を使うらしい。

刺身の需要は少ないが「生きた魚」は最高の鮮度管理。



大連の緯度は、日本の「仙台」とほぼ同じ。

扱う野菜、くだもの、魚は日本とほぼ同じであった。

豆腐は量り売り

中国の豆腐は硬めの「木綿豆腐」

水槽で金魚を売る「金魚専門店」もある。



大連の料理

ビョンビョン麺

魯迅路のカルフルのレジを出た店の「ビョンビョン麺」

日本人にとっても人気があるらしい。確かにおいしい。



スープはトマトベースで、麺は幅の広い平打ち麺

あんかけ麺でスープと麺をよく混ぜて食べる温かい麺。

中年の男性コックが出てきて、「こう食べるんだよ」とよくかき混ぜてくれた。

食べていると、ミートソースのようなスープが服に「ビョンビョン」と飛ぶ。

大連の海鮮料理

大連で人気の海鮮料理店らしい。ガイドの推すめ店。

魚を選んで、料理方法を指定するシステム



鍋類もおかず類も全てサンプルが置かれて分かり易い。

分かり易いということは、外国人客が多いことを意味している。

いろいろな庶民の料理を試すため、「コース料理」と「単品」を追加注文する。

前菜は「高菜と大豆」の炒め物。

素朴な味でおいしい。味付けは薄い。右は揚げピーナツ



「青菜とあさりのスープ」

薄味であっさりとした味付け。3回もおかわりしてしまった。

「アワビの蒸しもの」

サイズは小さいが、柔らかく味は良かった。



「ホタテのにんにく炒め」

ホタテをにんにくと炒めるのは珍しい。

焼物、焼物

サンマらしい揚物と焼エビ。味の想像ができたので食べなかった。



「銀ダラの醤油炒め」

追加注文の高級魚「銀ダラの醤油炒め。

脂がのって、こらが一番おいしかった。



「牛肉の炒め物」

牛肉とピーマン、玉ねぎの炒め物。牛肉は柔らかいが、箸はあまり進まない。

「チンゲン菜と椎茸の炒め物」

中華料理の定番メニュー



「空芯菜炒め」

定番中の定番だが、なかなかこの味が出せない。作ってみると意外と難しい。

小豆の入った冷たいおかゆとチャーハン



旅順会見所の食堂

旅順ツアーの昼食

「酢豚」「イカの炒め物」「魚の唐揚げ」「もやしとニラの炒め物」「肉味噌巻」「ワカメのスープ」「チャーハン」



「肉味噌巻」

大きめの北京ダックに使うシートの上に、もやし炒めとネギ、肉味噌を載せて巻いて食べるもの。店員が作り方を教えてくれる。なかなかおいしい。

高級中国料理より、庶民の食事を中心に試してみた。

メニューをよく見ると、「油物」が殆どだが、脂っこさはあまり感じない。

仙台と同じ緯度であるため、熱帯地方に比べて味付けはあまり濃くない。

とにかく、野菜が多く食べられるのがうれしい。

カルフルの「冷麺」と「キムチ」

デリカ売場に元気がない。3年、4年前の中国のデリカ売場は活気があったが、今は売場も縮小され、無難なロースト肉、ポイル肉が並べられている。熱々できたての点心類売場も活気がない。

「即食系」の品揃えがないため、旅行者や単身者は買うものが少ない。

青島の店では「弁当」に力を入れていたが、弁当類の品揃えはない。その中でも、そのまま食べられる「冷麺」を見つけた。



透明トレーにビニール袋に入った自家製スープとゆで中華麺、トッピングはキュウリ、キムチ、ソーセージで6元(100円) 100 円の物を10個作ってもしょうがないと思うが、今後即食の切り札になるか。

キムチと炒め物を皿に移す。

キムチ、炒め物は購入したアイテム数の半分だが結構ボリュームがある。

どれも日持ちは良さそうだ。



今晚の夕食

前日買った「冷麺」の麺は、予想通り、少しだけ麺が臭うが許容範囲であったためそのままいただく。

旅先で心配であったら食べない方がいい。

おかず類は「豚の腸の煮物」「湯葉と野菜炒め」「キュウリのキムチ」「レンコン炒め」「にんにくキムチ」

少し辛めの味付けであるが、実においしい。これだけの量を完食した。

実際に買物をして、料理して分かったこと

「野菜、くだもの売場」で、

野菜売場で空芯菜を買う。1束持って値段を付けてもらうべくカウンターに持って行けば、そこは無秩序に並ぶ客。どうやら、早く量りに載せたもの勝ちらしい。従業員も値付けを待っている。急いで量りに載せると、量りから降ろされ何やら言って、自分の持ってきたぶどうを先に値段を付け始める。非常に深いであった。

結論、このシステムはよくない。客の顔を見ても楽しそうではない。

「肉売場」で、

「私は見てしまった！」 高齢の男性が、冷凍の手羽中をトングでつまんでいる。すると、床にそれを2個落とした。すかさず、拾って元に戻して他の物を袋に入れている。中国では「買い物は自己責任」しっかり見ておかないと。

「魚売場」で、

バラ販売のワタリガニを3尾選んで買う。その内1尾は臭いがひどく食べられない。中国では昔から、問題のある物を処分せずに、新しいものに少しずつ混ぜる傾向がある。

かつて、業務用の冷凍品もそうであった。箱の中に、何品か古いものや問題のある商品が混ざっていた。

「惣菜売場」で、

前回とは別の店で量り売りのキムチを買う。店員に試食を頼むと、私に近い皿から商品を取って出してくれる。買う品は手前から取る。すなわち、皿の手前の物は古い物。

「たまご売場」で、

卵はパックとバラの両方で販売している。そのために従業員が1人付いている。2個買ったが、袋入りでは卵はどう持ち帰っても割れる。時々、割れ卵の販売を行う。この時は黒山の人である。

「ワタリガニのチリソース」を作る

料理らしきものを何も作っていないので、材料を購入してチリソースに挑戦。

「豆板醤」と「トウチ」を間違えて買ってしまった。「トウチ」でも十分おいしい。



ワタリガニの殻を取り、食べやすい大きさにカットする。カニみそはソースに混ぜる。中華包丁はドイツの「ヘンケル製」。これはすごく使い勝手がいい。

包丁は、必ずまな板の奥に置く。身体の近くに置くと、もし落としたら大変なことになる。和包丁とは重量が違うため破壊力がある。

ソースは「トマトソース」「炒めソース」「トウチ」「スープの素の粉末」「砂糖」、辛味がないので、キムチのソース（コチュジャンだが）を拝借して混ぜ、合わせ調味料を作る。

「にんにく」「生姜」「白ネギ」をみじん切りにする。白ネギは痛んでいたが、使える所だけを使う。



レシピでは、ワタリガニを油で揚げるになっているが、オリーブオイルで炒めて水を加えて蒸し焼きにする。残ったスープとカニを取り出す。香味野菜を炒めて合わせソースを加える。スープとカニを加えて、最後に溶き卵を加える。

片栗粉を使わなくとも卵のとろみが付いてフワフワになる。



「空芯菜炒め」を作る

シンプルなメニューだが、火加減、塩加減が難しい。

それに、短く切り過ぎた。



「穀物ちまき」の冷凍レディ・ミール

米飯類のレディ・ミールはちまきだけ。チャーハン、ピラフはない。



今晚の食事

「ワタリガニのチリソース」はソースがフワフワでカニの味、食感もよく自分としては満足。

「空芯菜炒め」はオリーブオイルではあっさりしすぎる。舌にまつわるこってりとした中国油の方が向いている。火力も弱く、切り方も短かった。

中華ちまきは、電子レンジに入れ過ぎて少しパサついてしまった。

「冷麺」を作る

どこの店も大陳している売れ筋商品。

チルドのゆで麺、ストレートスープ、キムチ、焼豚のセットになったもの。



この商品はスゴイ！

麺は、熱湯に3分入れて湯を切って冷すだけ。ポイルする必要がない。

ゆで麺でポイルする必要がない。これは、日本でも絶対売れる商品。

添付のキムチ、焼豚をトッピングするだけ。



完成まで5分位でできてしまう。

前回とは別の店で買ったキムチと一緒にいただく。



冷麺の麺は意外としっかりしている。スープもストレートであるため味は良い。

売れる商品には理由がある。

最近、「価格、価値、簡便性」のバランスがよければ、商品は売れる。

キムチは「少し、少し」と注文しても、これだけの量になってしまう。

手前の「れんこん」は水煮を使っているため、前回の生のレンコンに比べて味はよくなかった。他のものはおいしかった。

店を視察して、観光をして、その後に料理を作るのは、結構エネルギーがいる。

好きでなくてはなかなかできない。

いくら疲れていても、スーパーマーケットに入れば、おもしろくて疲れがぶっ飛び2時間くらい見てしまう。それほどスーパーマーケットが好きだ。

その後、ホテルに帰り深夜のクッキング。洗い物も残る。洗濯もしなくてはならない。ブログもまとめなくてはならない。けっこう忙しい。

「牛肉とにんにくの芽の胡椒炒め」

牛肉は冷凍の「マリネー肉」で胡椒がたっぷりとかかっている。

ソースと粒胡椒が添付されている。裏には自然解凍して使うように書いてあるので冷蔵庫で解凍しておいた。ステーキ用冷凍牛肉48元(約800円)



「にんにく」はスライス、「生姜」は千切り、「にんにくの芽」は5cm程にカット。

ステーキ用カットであったが、食べやすいよう一口大にカット。それにしても、このヘンケルの中華包丁はよく切れるし、スクレーパーにもなり、まことに使い勝手がいい。日本でももっと売るべきである。

にんにくと生姜をオリーブオイルで炒め、牛肉とにんにくの芽を加える。

牛肉は焼目が付いたら裏返し、フライパンを手前に引いて、にんにくの芽だけをよく炒める。牛肉はミディアム程度にしておくと硬くならなかった。ソースと粒胡椒を加えて出来上がり。



冷凍肉とは思えない出来栄え。

冷凍のマリネー肉でも十分美味しく食べられる。

肉は少しだけ赤い肉汁が出る程度にうまく焼けた。胡椒の味がまたいい。

「水餃子麺」を作る

材料は、冷凍食品の「水餃子」と「ラーメンの乾麺」、「空芯菜」、「スープの素」

「スープの素」は何にでも使えるので、買っておくとも便利。サービスアパートメントで料理をする場合は、「キッチンタオル」とゴミを捨てる「ビニール袋」は必須。



「冷凍水餃子」 11.9元

40粒入って200円以下と安いし、冷凍であるためムダが出ない。

チルドの餃子はスーパーでは売られていない。

問題発生！

麺をゆでるボトルの水が足りない。仕方なく、水道水でゆでる。スープはボトルの水を使う。水は大量に用意した方がよい。麺のスープは「海鮮塩味」、麺は細麺で日本の「乾ラーメン」とほぼ同じ。あっさりとした味でスープまで完食。



冷凍「エッグタルト」 24.5元

マカオ名物エッグタルト。見た目はまったく変わらない。自然解凍でも食べられるが、オーブンで焼いた方がパリッとする。冷凍のままでも意外とおいしい。日本でも売れる商品。

冷凍食品をうまく使って料理をするだけでも1時間以上かかる。

まだ、中国では、冷凍ミックスベジタブルやコーン、ポテトは品揃えがない。ソース付きのステーキ生肉（マリネー）は「アリ」という結論。全ての料理を手作りするのはムリ。さらに、即食系の米飯があればなおよい。中国では、チルド、冷凍とも品揃えがまだ不十分。その点、日本は恵まれている。

「チルドのセブン&アイ」、「冷凍のイオン」、「ミール・ソリューションのヤオコー」の今後のさらなる商品開発を期待したい。

「冷凍食品」は料理をする上で必要不可欠な食品であることを料理をして実感。それに、品揃えが広がれば世界の料理が居ながらに楽しめる。

デザートやケーキも冷凍食品の時代。

冷凍牛ステーキを焼く 安い牛ステーキ肉は殆どハズレ

ウォルマートの冷凍ステーキ（R T C商品）を焼いてみる。牛肉は冷蔵庫で自然解凍しておく。

イタリアンスタイル ビーフステーキ 160g 27.5元

160gの牛肉と焼き油、ペッパーソースがセットになっている。



付け合わせは、冷蔵庫にあった素材で「にんにく炒め」と「空芯菜炒め」を作る。ミディアムに焼いたがどうにか食べられるが肉の食感が何か違う。ソースの味は良い。

キディフィレ ビーフステーキ 120g 19元

120gの牛フィレ肉、焼き油、トマトベースのソース、ブロッコリー



生の状態から肉の様子がおかしい。

まるでハムを食べているようである。たぶん「亜硝酸円」「リン酸塩」などハムに使う添加物に漬け込んだのであろう。薄い割には非常に肉が柔らかくプリプリしている。

サーロイン ビーフステーキ 150g 26.5元

別メーカーのサーロインステーキ。生の状態から何かおかしい。形は円形で、生の状態からプリプリしている。肉のドリップも出ていない。焼いている状態からプリプリ。さぞ硬いと思いきや、とても柔らかい。これもハムと同じ。舌がビリビリとしびれだす。



テンダーロイン ビーフステーキ 130g 25元

これも前の肉と同じ。

試作して食べた感想は、ステーキというより、ハムステーキ。

味はまずい訳ではないが、私には口に合わず、咀嚼後、吐きだして全部捨ててしまった。牛肉をそのまま冷凍し、それを解凍すると「ドリップ」がかなり出て変色する、それを焼くとパサパサであるのが普通。

ドリップもあまり出ず、赤い色が鮮やかであるということは、生肉に「亜硝酸塩（発色剤）」、「リン酸塩（品質改良剤）」などの添加物を加えたと思われる。

しかし、使用量が許容範囲であれば問題ない。ハムに許されているからだ。味や食感は悪くはないが、この味に慣らされてしまう方が怖い。この味は、中国のファストフード店や屋台の牛肉料理と殆ど同じ。

それでは、前日作った「牛肉とにんにく炒め」の肉も同じであったのか？

と疑問になる。自分の味覚に疑問を持ったので、価格をしらべてみる。

前日の商品は「冷凍ビーフステーキ 48元」で約2倍の価格であった。



結論は、「安い肉には、何かからくりがある」

イギリスの「冷凍ハンバーガー」のパティに「馬肉」が混入されていたなどの問題もあった。

まだ少ない「冷凍レディ・ミール」

ミートソース 16元 ペッパーソース 12.9元



野菜サラダ 13.8元

中国では珍しい商品。ウォルマートで1品だけ品揃えされていた。

サウザンドアイランドドレッシングが2個貼りつけてある。中にはフォークはセットされている。

「北海道」に表字がある食パン。普通の食パンの価格の2倍。

バターなどの乳製品を多く使っている。美味しいパンだった。

食べる機会がなく、4日程放っておいたら底の部分に「青カビ」が生えていた。パンはカビが生えるのが普通。カビを取っていただく。昔はパンにカビが生えるのは当たり前であった。



「買物、食べ物は自己責任」

大連の歴史

前書き

ブログを書く前に、日本、ロシアの歴史的遺産を、近代化が進む中、これまで維持、管理して頂いた中国国民に感謝を申し上げます。

大連の近代史

日清戦争後の 1898 年、三国干渉の代償として、清から関東州（大連、旅順など）を租借したロシアが、東清鉄道の終着駅を設け「ダーリニー」と名づけた。

現在の旅順駅

ロシアが作った鉄道の駅がそのまま残されている。



旅順にある艦隊と要塞の物資をまとめるため、また貿易の拠点として、港の整備とパリをモデルにした都市づくりが始まった。

「中山広場」のロシア風建物

街のインフラの殆どは日本統治時代に整えられたもの。

一番古いとされるロシアの建物

近くには、「ロシア人街」が作られ、ロシア人観光客も多く見かける。



1904 年に勃発した「日露戦争」により、同年 5 月末には日本軍が無血入城を果たし、戦後の 1905 年ポーツマス条約により日本に租借権が譲渡された。

現在の大連駅



「旧ヤマトホテル」

70年たった現在でもホテルとして使われているらしい。

当時の路面電車が現在も街を走っている



当時の日本人居住地の建物

だんだんと姿を消して、今は高級住宅地に変わりつつある。

ロシアの租借地時代は、現在の大連駅から東側の区割りとごく一部の建築物ができた状態であった。日本は、大連を貿易都市として発展させるため、関東都督府と南満州鉄道にインフラの整備を続行させた。

南満州鉄道跡地

現在は、中国鉄道の所有物となっている。

展示場とみやげ物屋になっている。見学はできるが、写真撮影は不可。



旧南満州鉄道本社の玄関

建物は老朽化が進んでいる。これを保存するためにも、日本人観光客が多く訪れる必要が

ある。

「坂の上の雲」以来、日本人観光客が激減しているらしい。

今月は10人くらいであったと言う。採算が合わなければ閉鎖する可能性もほのめかす。見学してみやげ物を買って欲しい。

2階の「満鉄の歴史」の写真の展示場の前に置かれた「前言」

拡大すれば、漢字の意味が理解できる。

趣旨は、「満鉄の発展は中国人からの搾取によるもの」

2007年5月

さらに、2007年は温家宝首席が軍事費を増額し反日、反米が高まった年。

南京の「南京虐殺記念館」も2007年に3倍に拡張されている。



「旅順関東軍本部跡」

現在は日本の統治時代の写真や遺品の展示をしている。

歴史の教科書を持って見学してほしい。

第2次世界大戦末期の1945年、日ソ中立条約破棄によりソ連赤軍が対日参戦。このときにソ連は大連を占拠した。

同年9月に戦争終結後も、同年8月に結ばれた中ソ友好同盟条約に基づきソ連は大連港、旅順港や南満州鉄道と共に引き続き管理下においた。

「中華人民共和国」に返還されるのは1951年のことである。

最近は、ロシアからの観光客が増えているが、大連のインフラを整えたのは日本である。

東鶏冠山北堡壘（とうけいかんざんきたほるい）

帝政ロシアが日本軍の防御の為に建設した堡壘で、日露戦争の激戦地である。

堡壘の正面に2.3tのダイナマイトを爆破させ、これに乗じて日本軍が堡壘を占領した。この戦闘で日本軍はこの堡壘を突破する為、約8,000人の死傷者を出した。現在一帯はキレイに整備され、戦史公園のようになっている。見学者も多い。



帝政ロシア軍は中国人を使って、8年の歳月とセメント20万樽を使ってこの永久要塞を作り上げた。堡壘の周囲は堀があり、堀の外の斜面には高圧電流が流れる鉄条網を架設されていたという。

東鷄冠山北堡壘のイラストマップ



内部の構造は複雑で、司令部、兵舎、弾薬庫、治療室、台所などの周りに胸墻（きょうしょう）、側防窠室（そくぼうこうしつ）が配置されていた。



日本軍の28センチ榴弾砲により破壊された跡

コンドラチェンコ戦死の地記念碑

コンドラチェンコ少将は、旅順攻囲戦のときの実質的なロシア軍側の司令官だった。日本軍の28センチ榴弾砲を受けて死亡した。

日露戦争終戦後、その死を惜しんだ日本側によって、彼が爆死した場所に「露国コンドラチェンコ少将戦死之所」と刻んだ記念碑が立てられた。

誰かが破壊しようとしたのか、記念碑は傷だらけで文字が読めない。

敵将の勇敢さをたたえる記念碑を建てるという日本の「武士道精神」



満州戦迹保存会が1916年に立てた記念碑

文化大革命でも破壊されずに、約100年間そのまま残されている。

ロシア軍の大砲

後ろが階段になっている。100年経過してもその姿がそのまま残る。



日本軍を苦しめたロシアの「連発銃」

「ランチェスターの戦略」によれば、同じ機能の兵器であれば、戦いは互角だが、機能の違う兵器であれば、その結果は違う。

日本軍は「単発銃」、ロシア軍は「連発銃」 その兵器の違いが、203高地の日本軍の死傷者16000人、ロシア軍死傷者5000人の結果として表れた。

また、近代的要塞の攻撃はかつて経験が無かった。

要塞の掘り

右側が要塞、左側はレンガ造りの建物が長く続く。城もこうした構造で作られた。先が見えずに突入した日本兵は掘りに落ちた。その後ろから日本兵を攻撃した。



ダイナマイトや砲弾で破壊された跡

203高地に橋頭堡を築いた日本軍は、次に東鷄冠山堡壘を占領した。

そして二竜山堡壘を、松木山堡壘を次々と爆破して占領していった。

1905年の1月1日午前9時、第三軍は旅順市内に向けて一斉砲撃を開始した。日露戦争では中国人も犠牲になっている。

2時間後にロシア軍司令部の屋上に白旗が掲げられ、敵将ステッセル司令官の降伏書簡を携えた軍使が、日本軍の第一師団の前哨を訪れてきた。

日本の「武士道精神」、ロシアの「騎士道精神」

当時の記録（志賀重昂（『大役小誌』の「戦場掃除より」）

乃木大将の提案で、敵味方のしかばねにおおわれた東鷄冠山の北の砲壘に一本の「赤十字旗」が立ち、全戦線の重砲声がピタリと止んだ。

そして、敵味方双方がそれぞれの死体を収容しようという話がまとまり、一時休戦が成立したという。

両軍の使節団は赤十字のもとに歩み寄り、贈り物をして互いの健闘と称え合った。両軍がそれぞれの戦死者を搬送し終わると、双方の将兵は握手を交わし自軍陣地の戻った。

赤十字旗が降ろされると、両陣営からさかんに銃声がわき起こった。

当時の日露両軍には、「武士道」「騎士道」精神があり、戦場のルールとかマナーを守る一面があったという。

203高地

203高地は、中国北東部の遼東半島南端に位置する旅順にある丘陵である。

1904 - 1905年の日露戦争ではロシア海軍の基地のあった旅順港を巡る日露の争奪戦による激戦地となった場所。旧市街地から北西2kmほどのところにある。海拔203メートルであることからこの名が付けられた。当時は206mあったが、日本軍の砲撃により203mになったと言われている。



頂上までは山道を歩いて登る。

山道に茂る樹木は日本と同じ。野生の小リンゴも実をつけていた。

中国人観光客は少なく、日本人観光客、ロシア人観光客が殆ど。

山頂は見るものが少ないせいか、観光客もまばらである。

203高地から旅順も見下ろす。旅順湾は霧がかかっている見えない。

203高地の「忠魂碑」

乃木大将が203高地に残った銃弾や薬きょう、砲弾を集めて建てた記念碑。

文化大革命で先尖部分が破壊されたが、のちに復元された。



旅順港を向く 伊式二十八糎榴弾砲（にじゅうはちさんちりゅうだんほう）

日本国内の要塞に設置されたイタリア製を改良した大砲。18門旅順に運ばれた。砲身だけでも10t、口径28cm、最大射程7.8kmという巨弾。

実戦投入された本砲はその火力を発揮し、日露戦争勝利の大きな立役者として活躍した。

203高地と旅順港内のロシア太平洋艦隊を全滅させた大砲。



展示されているのはレプリカ。キレイなまま保存されている。砲台はない。

それにしても、確かに口径がデカイが、砲身が短いため正確さには欠けていたと思われるが破壊力は抜群。

石で作られた塹壕

頂上付近に残された塹壕。階段で降りれば見ることができる。

注意してみないとガイドにスルーされて見逃してしまう。ガイドは疲れてついてこない。

確かに中国人にとっては興味がないものであるかもしれない。

石積みされた壕は今でも生々さが残るが、戦後修復されたものと見た。

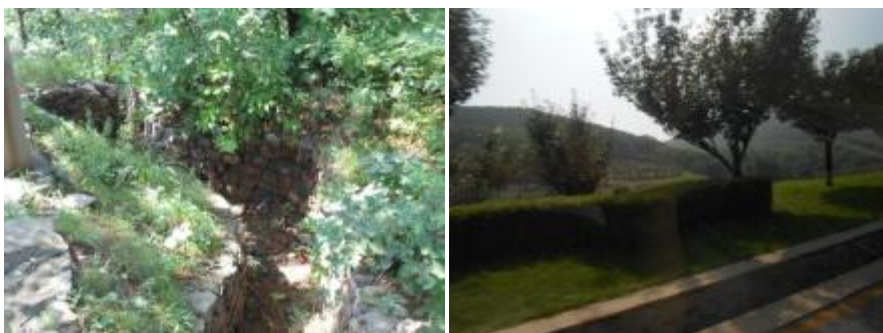


この穴から機関銃で日本兵を攻撃していた。

復元されたものか、意図的に作られたものか、銃窓は手前（山側）の方が広く谷側が狭くなっている。これは他のどこの要塞を見てもあり得ないこと。

石積みされた塹壕。

これも石積みで曲がりくねっている。ガイドが蛇がいると大騒ぎをしている。



桜並木でお花見

203高地に向かう道路の脇に日本から送られた桜の木が植えられている。

桜の時期には、食料や酒を持ちこんで「お花見」が行われるようだ。

「お花見」の習慣も残っているようだ。平和が一番。

日本名は「西官山」

塔は旅順港そばの白玉山（高さ約130メートル）山頂にあり、高さ66.8メートル。日露戦争に勝った日本が、東郷平八郎と乃木希典の発案で、1909年に戦死者追悼のために建立。新中国成立後、「白玉山塔」と改名されました。



塔名は「西官山」から「白玉山塔」に書き換えられている。

乃木大将の地元、山口県徳山市（現在は無い）から石を運んで建立した。

乃木大将は、ロシア軍の戦没者の将兵の墓をまず建立し、その後に、日本軍将兵の墓を建立して、その3年後に日露両軍の慰霊祭を行っている。

日本が占領して慰霊ができないロシア人に気を使ったのであろう。

ここでも、日本の「武士道精神」が生きている。

旅順港を望む

旅順港の島と島との幅は、273m、大型船が通れる幅は91mであった。

日本海軍はここに船を沈めて旅順港を封鎖しようとしたがうまくいかなかった。着弾観測された、203高地からの砲撃でロシア太平洋艦隊は全滅した。



白玉山は、旅順市内、旅順港が見わたせることから、観光客が非常に多い。戦争の傷跡だけでなく、観光で訪れてもいい場所だ。

「この平和が永遠に続きますように」と合掌

帰りに買った日本にはない「緑豆アイス」がおいしかった。

先週末に映画「終戦のエンペラー」と「風立ちぬ」の2本を見てきました。

「終戦のエンペラー」は恋愛部分を除けば、殆ど予想していた内容でした。

その中で、「近衛文麿の言葉」と、名前は忘れたが、西田敏行演じる軍人の「武士道精神」と「忠誠」の言葉が印象的であった。マッカーサーを演じる「ジョージアコーヒーのおっさん」がこっけいでおもしろい。「風立ちぬ」は、映像がさわやかすぎて、いつの間にか寝てしまった。当時の画像と昔の日本と大連が重なる。

両方ともよい映画です。2本同時に見ると時代背景がよく分かります。

水師営会見所（すいしえいかいけんじょ）

203高地陥落を受けてロシア側から停戦の申し入れがあり、乃木将軍とロシアのステッセル中将との会談がここで行われた場所。後日同じ場所に再建されたもの。



屋内は二つの部屋に分かれていて、当時は病院として使われていた。
床は土間で、その壁に当時の写真が飾られている。手術台の量脇に座って会談が行われた。

当時の会見所。手前に石碑があるが、現在は無い。



当時の旅順港の写真

203高地は樹木の茂らないはげ山であった。
山に見えるのは砲弾が破裂している状態。やはり精度はあまりよくない。



二十八糎榴弹砲とその砲台

砲身だけで10tもある巨砲を支える砲台。

203高地に横たわる日本兵の屍



日ソ両軍の記念写真

中段の右から2番目が乃木將軍、その隣がステッセル中将。
武人として彼を尊重し、写真にあるように帯剣を許している。

前列のロシア兵士がいやにリラックスしているのがなにか気になった。
すかさず、ガイドが「会談終了後、酒席を持った」という。
そのため、みんな酔っぱらってリラックスした状態であったという。

ステッセルは乃木将軍に愛馬をプレゼントしている。



当時この下で酒を酌み交わしたというやなぎの木。
現在は植えかえられたもの。

「武士道精神」と「騎士道精神」

乃木将軍とステッセル将軍の友情

二人には後日談がある。

乃木はこれからのステッセルの身の振り方を心配して、日本に留まるように促した。ステッセルはそれを断りロシアに帰国。

帰国後、彼は逮捕され「死刑の判決」を受ける。キリスト教は自殺を禁止している。

それを聞いた乃木は、「将軍は万策尽きて開城したのであって、罪を許されよ」という嘆願書をロシアに送っている。ステッセルはその後、恩赦を受けて、茶の行商をしてシベリアを流浪していたらしい。

部下を残して家族を連れてk島から逃げ出した、どこかの、誰かさんとは違う。

おっと、あまり書き過ぎると危険。

乃木将軍は、大正元年9月13日、明治天皇大葬が行われた日の午後8時ころ、妻・静子とともに自刃して亡くなった。

その後、モスクワの一僧侶から香典が送られてきた。

一僧侶とは、ステッセル元将軍であった。

彼は第一次世界大戦が始まる年に66歳で病死している。

私の知人は「乃木神社」で結婚式を挙げている。甥は、軽井沢の「近衛文麿」の別荘で披露宴を行っている。何か因縁を感じて仕方ない。

旅順博物館

旅順博物館 は、中華人民共和国遼寧省大連市旅順口区に位置する博物館。

戦前のロシアの建造物を利用した博物館。

大谷探検隊の第三次探検がトゥルファンで発掘したミイラなども所蔵している。



中露友好記念塔の石碑

旅順博物館入口から振り返れば、高くそびえるのが「中露友好記念塔」。

その奥の黄色い建物が、関東軍司令部跡の「旧址博物館」です。

旅順博物館を入ればいきなり大きなつり鐘が見えてくる。



2階の展示場

木造の陳列ケースの中にお宝がキレイに陳列されている。

天井のシャンデリアはロシア時代の物。



この桜のデザインのは？

そうです。これは日本の桜のデザインです。日本統治時代の什器をそのまま使っている。それにしても、戦後の混乱に巻き込まれず、盗難にもあっていない。秩序は守られていた。地元の人々が守り通したのであろう。なにか嬉しくて仕方がない。歴史的遺産はそのまま残っていてほしい。

唐三彩の焼物

日本でも有名な「唐三彩」の焼物も展示されている。



関東軍司令部旧址博物館

ガイドに言わせると「日本人はあまりこの中に入りたがらない」という。私も希望しないとスルーされるところだった。歴史的事実はしっかり見ないといけない。



司令部の再現

「日本国旗」と「旭日旗」が掲揚されている。サッカーの応援では「旭日旗」が使われる

ことがあるが、「相手が不快であると思うのであれば、使うべきではない。国旗は一つ」と言うのが私の持論。

軍人5訓

「忠節」「礼儀」「武勇」「信義」「質素」の文字。

このも「武士道精神」



時代ごとに写真が貼られて、中国語、英語、日本語の解説文が書かれている。もっと時間にゆとりを持って見学したかった。

いつの間にか、ガイドは私から離れている。



「みだりに武力を用いて中国人を殺した」

と書かれた写真が展示されているコーナー。いつ、誰が、どういう目的で撮影されたものかは分からないが、1枚1枚じっくりと見る。その中で、おかしい写真が数多くある。農夫の首を切ろうとしている写真は、立ち位置が反対側、その位置では左ききになってしまうなど。

しかし、これを日本人が今さらとやかく言っても仕方ないこと。

黙って裏にあるものを推測して見る。

伊藤博文を暗殺した安重根は、ここで裁判にかけられた。

伊藤博文は、初代韓国総督監であった。ハルビンで暗殺される前の歓迎会でのスピーチで「戦争が国家の利益になることはない」と語っている。

明治 42 年（1909 年）10 月、ロシア帝国蔵相ウラジーミル・ココツェフと満州・朝鮮問題について非公式に話し合うため訪れたハルビン駅で、大韓帝国の民族運動家・安重根によって射殺された。

安重根は暗殺後直ちに捕縛され、共犯者の禹徳淳、曹道先、劉東夏の 3 名もまたロシア官憲に拘禁された。護衛義務はロシアにあった。

日本政府は安らを旅順の関東都督府地方法院に移し、明治 43 年（1910 年）2 月 14 日、安を死刑に、禹を懲役 2 年に、曹および劉を懲役 1 年 6 か月に処する判決が下された。

当時の日本、ロシア、韓国の複雑さが垣間見られる。

「平和が一番」 そのためには、歴史を勉強して、事実を確かめないと。

ここまできたら、近いうちに「南京」に行きたいと思う。

ガイドは、「大連と南京は全然違いますよ」と言う。大連は一応無血入城。

「南京」は、中国国民党の蒋介石軍と戦い、お互い血を流している。