

食は広州にあり～中国四大料理のひとつ“広東料理”を探求～ 広州デスク 植 兆俊

「食は広州にあり」とはよく言ったもので、広州の街には至る所に美食店が軒を連ねる。広東料理をはじめとする各種中華料理にばかり、日本料理をはじめとする外国料理にばかり。北京や上海のように、必ずしも一流の店が揃うというわけではないが、広州で食べられないものは無いと言われるほどの幅広いラインナップこそが「美食の町・広州」の魅力である。今回は広州地元の「広東料理」について詳細にご紹介！

広東料理は主に 3 種類

中国四大料理（※）のひとつとして知られる広東料理。「粤菜（Yuècài）」とも呼ばれる広東料理が、実は3つの派生からくる料理の総称だということをご存知だろうか。具体的には以下の3つである。

※北京料理・四川料理・上海料理・広東料理

①広府風味

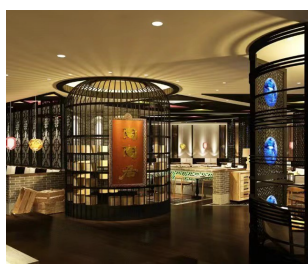
広州の広州料理を筆頭とし、香港、マカオ、番禺、佛山の南海、順徳、東莞、中山辺りの地元料理を指す。主に広東省の中心から西側にかけて多くの人に親しまれる料理。飲茶もこの中に含まれる。季節によって異なる旬の食材にこだわり、薄い味付けで調理したさっぱりとした味が特徴だ。

代表的なメニュー：烤乳猪（豚の丸焼き）、白灼虾（茹でエビ）、香芋扣肉（芋と豚バラの角煮）

広州市内のおすすめのお店



▲ 廣州酒家



▲ 陶陶居

②客家風味

梅州や惠州でよく食べられる客家人の地元料理。濃い味付けで油を多く使うため、元祖中華料理ファンに根強い人気を誇る。バラ肉を使った「肉詰めピーマン」など、日本人にも馴染み深い味わいのメニューが多い。野菜は少な目なので肉食の人と相性よし。

代表的なメニュー：釀青椒（肉詰めピーマン）、東江塩焗雞（鳥の塩焼き）、爽口牛丸（牛肉団子）

広州市内のおすすめのお店



▲ 好客家・私塾



▲ 客語・客家菜

③潮汕風味

広東省東部に位置する潮州の地元料理で、汕頭辺りで広く食べられる。新鮮な牛肉を使った「牛肉火鍋」で有名だ。火鍋以外の料理で言うと福建料理や閩南料理と味が似ている。海鮮を用いた料理が多く、味は濃い目。代表的な調味料に「沙茶醬」や「梅羔醬」が挙げられ、調理方法自体はシンプルだが、調味料にこだわった料理が多い。

代表的なメニュー：牛肉火鍋、生腌（漬け刺身）、牛肉粿条（牛肉麵）

広州市内のおすすめのお店

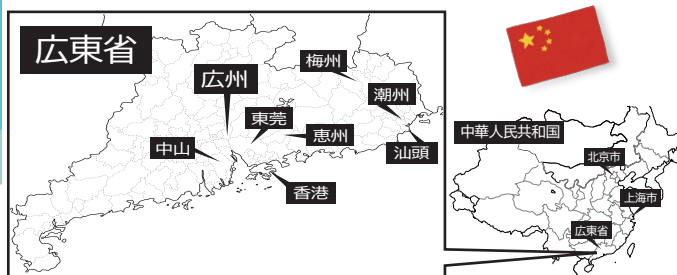


▲ 八合里牛肉火鍋



▲ 海門魚仔店・潮汕味

以上広東料理を紹介してきたが、どの派生の料理も広州市内にたくさん名店がある。広州での生活・滞在を楽しむ第一歩として、ぜひ広東料理を隅々まで味わっていただきたい。



広州兵庫県人会のご案内

広州にも兵庫県人会がごいます。広州・広東省在住の兵庫県にゆかりのある人たちが集まって不定期に食事会などを開催しています。美食の街・広州での食事会場選定には頭を悩まされます。駐在等の方でご興味ございましたら、ぜひ入会してください。

ひょうご海外ビジネスセンターは、世界 11 カ所に海外展開現地相談窓口として「ひょうご国際ビジネスサポートデスク」を設置しています。本通信は、毎月 1 回、各デスクから寄せられる現地トピックスを順にお届けするものです。

【発行 公益財団法人ひょうご産業活性化センター ひょうご海外ビジネスセンター】