

# 外国食品工場の 情況調査と指導に携って

(24)

## 南寧食品工場 (一)

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

昨春秋、中国南部の広西壮族自治区の南寧市にある食品総合工場を指導することになった。

この会社は歴史的にはかなり古く、以前は牛や豚肉の缶詰やシチューなども製造していたが、現在はこれら他に移し販売のみをやっている。鳥肉についても同様である。でもローストダックやチキンは丸ごと見るとさすが立派である。今の工場では手がけているものは主に農産物の缶詰、果汁缶詰、野菜類の水煮缶詰と冷凍品、シャー

の建物がある。どうもこの食品会社のものでないらしいが、この眺めは中国的で本当に美しい。水は決してきれいとは言えないが、でもレンガの建物が水に映り、空が青く澄んでいる時は大変にすばらしい景色である。ここを通ると気が休まる気分である。

工場へ着くと決まって第一応接室に通してくれる。ここには数年前に現在の李鵬首相や鄧小平さんの娘さんが来訪された時の写真が何枚か飾ってある。私はいつも正面の李鵬首相の座ったソファに座らせてもらった。普通のソファで別に特別なものでも何でもない。

最初ここで高級工程師のGさん(女性)から会社の概況を聞く。南寧周辺にはかなり出荷している。輸出は今のところあまり多くはない。しかし台湾や香港を含めて依頼

があり、単発的ではあるが対応はしている。規模的にも全国の数番目にランクされている。昔は上海に缶詰工場(一九四〇年頃のこと)から始まったものらしい。それが現在では先に述べたような総合食品会社に発展したものである。私はこのうち野菜貯蔵方法の一つとしての漬物製造を指導することになった。

面白くことに広西省や南寧の人は大変漬物が好きなのである。工場内にも洗面器様容器に入れて売っているし、街の中でもまた遊びに行った寺院などでも売っている。気ままに串に刺して、買って食べながら歩いている。漬物の他にも梅を原料にしたスナック的な菓子もあるが、この地方の人々は漬物が好きな様子である。それも酸っぱいものの方が長く、塩か辛いものはどちらかというと好まない傾向にある。

ベットとアイスクリームとパイナップル・プロテアーゼである。

工場敷地はかなり広く門を二つ入ってやっと工場に着く。毎朝毎夕送迎の車で行くわけであるが、外の最初の門の前はまるで路上市場の有様で、食料品、日用品は殆ど何でも売っている。この中を車は警笛クラクションを鳴らし放して走って行く。どこへ行っても人と車(兼用車、トラックの他自転車、リヤカー、昔の日本の大八車みたいな荷車)が多い。それに中

国人は遠慮しない。強引な所があるので道はかなり混雑する。交叉点などでも一台我慢すればと思いがそれをしない。朝夕決まって混雑していてそこを通過するのにやや時間がかかる。道路は大体舗装されてはいるが、一つ穴が出来ると、そこを何百台という車が通るので一日一日穴が大きくなって行く。同じ道を往復しているので余計にその感じがする。

さて工場の一の門を入ると右側に大きな池があり、その横にレンガ造りの建物がある。どうもこの食品会社のものでないらしいが、この眺めは中国的で本当に美しい。

水は決してきれいとは言えないが、でもレンガの建物が水に映り、空が青く澄んでいる時は大変にすばらしい景色である。

ここを通ると気が休まる気分である。

工場へ着くと決まって第一応接室に通してくれる。ここには数年前に現在の李鵬首相や鄧小平さんの娘さんが来訪された時の写真が何枚か飾ってある。私はいつも正面の李鵬首相の座ったソファに座らせてもらった。普通のソファで別に特別なものでも何でもない。

最初ここで高級工程師のGさん(女性)から会社の概況を聞く。南寧周辺にはかなり出荷している。輸出は今のところあまり多くはない。しかし台湾や香港を含めて依頼

があり、単発的ではあるが対応はしている。規模的にも全国の数番目にランクされている。昔は上海に缶詰工場(一九四〇年頃のこと)から始まったものらしい。それが現在では先に述べたような総合食品会社に発展したものである。私はこのうち野菜貯蔵方法の一つとしての漬物製造を指導することになった。

面白くことに広西省や南寧の人は大変漬物が好きなのである。工場内にも洗面器様容器に入れて売っているし、街の中でもまた遊びに行った寺院などでも売っている。気ままに串に刺して、買って食べながら歩いている。漬物の他にも梅を原料にしたスナック的な菓子もあるが、この地方の人々は漬物が好きな様子である。それも酸っぱいものの方が長く、塩か辛いものはどちらかというと好まない傾向にある。

話がややわき道にそれたが、約三週間この漬物の指導に取り組むことになった訳である。その種類も野菜から果物まで実に豊富で季節的なものが多い。これらについては次回からお話ししたいと考えている。

最初の二日程はこの工場を一通り全部見学させてもらった。缶詰製品が主体であり、その缶も果汁飲料用の細長いものから食肉用の平たいもの、

野菜ボイル品を入れる大きいものなど殆ど自社内で作っている。もっとも原料の平たく切ったものと蓋にする部分は、他社品か他工場で作っている。ここでは缶を作るのみである。スウェーデン製やドイツ、スイスの高周波溶接装置の他、中国製着縮機などで缶を造っているが、出て来る缶を一定数まとめるのにカギ棒を使っており、ポリひもでそれを巻くのも人手である。それも最初に輪を作っておき、出来た缶をその中に入れていき、一定数になると丁度輪の中が缶で一杯になる。それをリヤカーに乗せて使用工場へ輸送している。

シャーベット・アイスクリーム工場ではイタリア製機械が稼働しており充填機も整っている。やや感心したのは、製品用のケースがプラスチック折り畳み式で通函式になっている。つまりリンクしている訳で、工場にはこのプラスチックケースがかなり汚れて戻って来る。一生懸命これをタワシでこすって洗っている作業者もいる。工場出入口に水をスプレーしている。消毒用と言っているが、よく意味が判らない。野菜用急速冷凍機もアメリカ製のものがあつた。またこの時期はインゲン豆が収穫期で毎日トラックで何千トと搬入されて来る。トラック荷台からバラ積みインゲン豆が落ちると、後は丸籠での工場内搬入は人海戦術である。しかし三〇人位の人が一時間もあればトラック一台分の豆を片付けてしまつ。インゲン豆の両端を切る機械はフランス製である。古い機械を上手に使いこなしている。ここには人海戦術的な操業ではあるが、上手に人を使いこなしている感じがする。中国ならではと思つ。

# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(26)

## 南寧食品工場 (三)

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

この南寧市の食品工場は従業員が、パートタイマーを含めて約三、〇〇〇人程おり、内正社員は一、〇〇〇人である。

因みに南寧市は広西壮族自治区の商都で人口は郊外(最近かなり周辺に拡大している)の人を含めて二〇〇万人位と言ふ。工場のパートタイマーと言っても日本のようにおぼろげにおつと失礼)ではなく若い娘さんが多い。結構奥地からも出て来ているらしく、立派な五階建の宿舎も整備されている。その横には

老人会館みたいな建物があつて老人が一日中ぶらぶらしている。この辺がどうもよく分からない所でこの老人達が以前会社に永年勤続していたのか履歴がさっぱりである。道路の反対側には四階建の通常従業員用宿舎が二、三棟ある。一応住居対策は出来ている様子である。それでも近隣から

も稼働している。私らも昼は殆どこの社内食堂を利用して、それでも気を付けてくれれば一般の人とは全くの別室で、何品かをそれぞれの皿に盛って出してくれる。いつも昼食でもビールを出してくれるのは有難かった。一般従業員の食事はまさにさまざまじいものがある。

この工場はどついつと訳か始業 就業時にきちんとかヘルやサインを鳴らさない。一二時少し前に食堂まで数分歩いて行くのだが、その間これから

も稼働している。私らも昼は殆どこの社内食堂を利用して、それでも気を付けてくれれば一般の人とは全くの別室で、何品かをそれぞれの皿に盛って出してくれる。いつも昼食でもビールを出してくれるのは有難かった。一般従業員の食事はまさにさまざまじいものがある。

この工場食堂では、パンも作っている。小麦粉をこね、肉マンのようにしたり餡を入れたり、表にゴマをまぶしたり、海草みたいな野菜を入れたり、いろいろなパンも作って売っている。パン焼き機も電気製である。中国製といはっていたが。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

食堂へ行く娘と食器に入られて帰って来る娘らで道は一杯である。彼女らは取手のついた蓋付きのフライパンを少し深くしたアルミかホロー製の容器に食事を入れる。仕切りもなく飯からおかず、汁類が全部一緒に入っている。それをスプーンが管で食べるのだが、食堂のテーブルで食べているのは割と少ない。皆仲間と宿舎に帰って食べるか、天気の良い日は外で食べている。気の合った仲間とかたまつてべちゃべちゃしゃべりながら一生懸命口を動かしている。こんなところほどの国の若い娘も変らないのではない。

食堂も練炭を使いガンガン火を起し大鍋で肉でも魚でも野菜でも煮ており、これを各自注文したものを柄杓みたいなおたまですくって容器に入れていく。宿舎送もたないのか歩きながら、もつ食

べ始めている娘も多い。座るところがない訳ではないのだから何か出来ないのと言つが、この辺はかなり自由にさせており、特に注意をしていないようである。まあ日本ではあまり見られない風景である。行儀の悪いのは、魚の骨や食べられないものを道に捨てる。その後掃除のおじさんかおばさんが掃いて歩く。変な循環がある。

この工場食堂では、パンも作っている。小麦粉をこね、肉マンのようにしたり餡を入れたり、表にゴマをまぶしたり、海草みたいな野菜を入れたり、いろいろなパンも作って売っている。パン焼き機も電気製である。中国製といはっていたが。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

を干胃酸嘔と呼んでいるが、今年からこの漬物を沢山作るよう指針が出たとの通知や食品衛生通知が掲示されている。大きな鏡がありその前で二応は作業服、帽子など身繕いをする。そして流して手を洗っている。作業着や帽子は布も薄くはつきり言つてきれいではないが、まあ小ぎつぱりした感じはする。

手詰め作業者は薄手の手袋を使用していた。いくら掃除をしても廊下や階段の隅に吸い殻やちり紙が落ちていたりする。これらはやかましく注意するしかないようだ。今回の通訳はS氏で市内のバイク・スクーター会社の技師である。殆ど一日約一〇時間位付き添つていて、かなり私の習性も覚えてくれた。やや日本語に不完全な点もあるが、一生懸命やってくれたことに深謝したい。

私が滞在した約三週間漬物工場入口(この内にも二、三百人の従業員が作業しており、漬物製造や原材料や添加剤秤量と漬込みは男性であるが、小袋詰め、包装シールは大部分女性作業員の仕事である)に中国流に手書ではあるが「熱烈歓迎日本佐藤正忠先生到我」などと書かれた黒板が置いてあり、何度かその前で写真を撮らされた。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

この工場では少集団活動(QC活動)もやっております。工場入口に魚の骨図(特性要因図)も二つ程表示してある。一つは製缶工場の例で、もう一つは当漬物工場の事例である。要因を原料、工程、人、方法、環境に分けて良い製品作りを目指しているのは立派である。しかし私の居た間、どこで何時この活動をやっていくのかは全く分らなかつた。

# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(27)

## 南寧食品工場 (四)

(技術士農業及び経営工學部門)

佐藤正忠

今回の指導に当っては  
事前の依頼もやっておい  
たので、こちらでも大分  
準備することが出来た。  
秋に収穫されるもので  
インゲン豆、生菜とつが  
らし、キュウリなどを予  
め聞いていた。キュウリ  
やトウガラシ(日本でも  
単品は多分無く刻みキュ  
ウリと混合したものはあ  
る)は日本にある漬物を  
出発前に購入した。ま  
た生菜類も酢漬で着色し  
た寿司屋で使う「カリ」や  
干切りにした刻み生菜と  
生菜の形のまま切らずに

丸ごと漬けたものなど三  
種類を手に入れた。スー  
パーなどに売っている漬  
物の素もメーカーの違  
うもの二種購入した。浅  
漬のキュウリ、大根は薄  
い食塩液にキュウリはそ  
のままに、大根は長方形  
に切つて液とともにポリ  
エチレン袋に二重に入れ  
てトランクに入れた。つ  
まり輸送途中でも二百か  
かるので時間もよいだろ  
うと判断した訳である。

その他はたぐいあふ漬と  
自分用に福神漬を持参し  
た。これが後で意外に役  
に立ったのは有難かつ  
た。普段はめつたに福神  
漬など外国へは持つて行  
かないのに、今回はどう  
言う訳か、念の為にと言  
うことで持物に入れてお  
いたのが大変重宝した。  
日本の漬物の他、専門  
家であるM教授やO氏の  
著書や文献なども準備し  
た。あまり重くならない  
漬物の通信販売などのパ  
ンフレットも持参した  
が、きれいにデザインさ  
れた日本の漬物には中国  
の人達に随分感心された  
し、また将来日本への輸

出対応に少しは参考に  
なったであろうか。  
指導に当りG高級工程  
師から現状を伺った。そ  
の一部分に書いたが、  
何れにしても漬物類は  
の工場では歴史が浅い。  
いろいろな野菜を冷凍し  
たり、水煮缶詰にした  
りする野菜加工の一貫とし  
て漬物化して保存する考  
えが浮上したものであ  
い。それでも既に前号で  
書いた社内売りの製品は  
大部分自分の所で生産し  
ている。漬物類は歴史も  
新しいため会社のカタロ  
グや製品リストには名前  
が出て来ない。しかし当  
工場はインゲン豆(青刀  
豆)、ライチ(荔枝)、パ  
イナップルなどを委託生  
産している農場があり供  
給は潤沢である。

現在の製品は若いパパ  
イヤ(殆ど熟)でなく日  
本ではワリかトウガンの  
様なもの、グリーンピー  
マン、沙梨(小さい梨を  
四分の一にしたもの)、  
牛甘子などが小袋詰、真  
空包装した製品がある。  
問題点としては変色を  
防止することで変色とし  
ては褐変と部分的白変す  
る点。

また製品の軟化、いわ  
ゆる歯切れの悪くなるこ  
とを解決したいことであ  
る。  
「これらについては、再  
現させることを目的とし  
て、半製品を包装し、曝  
光したり遮光したり、温  
度の高い所や冷蔵庫へ置  
いたりして比較してみた  
が、曝光したものには早  
く真空が無くなつてし  
まったり、やや退色現象  
は見られたものの当初の  
目的は褐変や軟化の再現  
は短期間のせいもあり原  
因究明はできなかった。

ぜひ梅の漬物(梅干し  
や和歌山県特産の梅砂  
糖、蜜漬)も教えて欲  
しいとの依頼もあつた  
が、如何に中国でもさ  
がに梅は四月、五月頃に  
ならないと出来ないの  
で、これは次回のテーマ  
である。  
これから事前に知らさ  
れた野菜の他、何でもよ  
いから日本の漬物を作  
て欲しいとの要望から  
(契約以外だとも言えな  
い)とにかくこの時期  
収穫の野菜の種類を聞  
き、手に入るものから購  
入してもらった。まあ、  
いろいろな野菜を前日、  
前日持ち込まれたには  
感心した。使用原料は大  
部分塩くらいで後で醬  
油、味噌、糠を使用した。  
漬ける容器もカメラプ  
ラ、スチックの洗面器みた  
いな容器。野菜と重石(こ  
れも御影石を四角に割  
つたもの)の間には竹製網  
を使う。幸い工場の事務  
室の並びに小さな実験室  
の様な部屋があり、ここ  
に今述べた五〇〇位のカ  
メラを所せましと並べた。  
漬けた野菜や日付けを紙

に書いて貼りつける。水  
にぬれたり、すぐとれて  
しまつたり苦勞の連続。  
それでも前回にも度々  
出て来たG高級工師、  
Zさんの他、漬物工場の  
管理者や女性主任級のZ  
氏、T氏、Yさん、Hさ  
んらが毎日私の指示で、  
野菜を切つたり、刻んだ  
り、添加物を秤つたり溶  
かしたり、いろいろ手  
伝つていただいた。重い  
カメラを移動させたり、  
洗つたり本当に様々な任  
事をやらせてしまった。  
でも嫌な顔ひとつせず  
やってくれたのは有難  
かった。彼等にしても日  
本から偉い(?)先生が  
指導に来るので、その全  
てを吸収しろとの命令で  
もあるのか分らないが、  
何れにしても熱心であり、  
目的をきちんと言明して  
(例えば溶かす順番にし  
ろ、添加する順番にし  
ろ、何でも)指示すればその  
通りにやってくれる。言  
葉は充分に通じなくても  
(通訳氏一人では間に合  
わない)何となくコミュ  
ニケーション出来るのは  
やはり同じ東洋人だから  
であろうか。その内には  
数字は私も中国語で言  
たり、先方も添加する酸  
を英語で言うので(勿論  
その都度チェックはする  
が)理解は早かった。私  
のくせで溶けた混合液  
(醬油や酢酸、味液等)  
を指で舐めるのだが、氣  
が付かない内に写真に撮  
られて、後で少し分ひや  
かされてしまった。  
市内の日本で言えば築  
地くらいの野菜・果物・  
肉類・魚介類の市場へも  
行った。ここでは公式の  
卸売の人達と私的な売店  
が所狭しと並んでいる。  
ザイサイを始め漬物の製  
品も数も種類も多い。  
少々干切つて食べても又  
句も言わない。写真を撮  
ればむしろ喜んでくれる  
くらいであった。

# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(28)

## 南寧食品工場 (五)

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

この辺りで、当食品工場の漬物部門で私の試作した漬物を挙げてみる。

キユウリ(浅漬、醤油漬、福神漬、キムチ、大根(塩漬、糖漬、浅漬)、生姜(甘酢漬)、カリ、キザミ(生薑)、茄子(塩漬、糖漬、福神漬)、パイヤ(塩漬、酸漬、日本のウリの代り)、白菜(塩漬、浅漬)、キムチ、蓮根(酸漬、福神漬)、高菜(塩漬)、チンヤ(塩漬)、ピーマン(塩漬)、醤油漬、刻んで福神漬)、人参(塩漬、醤油漬、福神漬)、インゲン豆(塩漬、酢漬)、らっきょう(酸漬、甘味付け手直し)

品、などである。

この内インゲン豆は食塩入り酢に漬けておき、漬物として食べるのではなく、油で炒めたりして料理にして食べるその後で聞いた。インゲン豆より長い日本の三尺ササゲもあり、同様に処理したが、やはりこれも漬物としてはいまや行かず、得意のズさんに後の処理をまかせてしまった。こんな物でも入口前の売店で売られてしまったのだから全く面白い。

中国の高菜も手に入ったが塩漬にしてもいつ迄も青臭い感じが残っている。

て、あまりうまいものが出来なかった。チンヤも軸は適度に塩が入ると歯切れがよいが、葉は腐敗してしまつた。

中国の茄子は日本の茄子より赤味が強い。いわゆる茄子紺色ではない。何となくあぶなかつたので塩漬の際、明ばんを少し添加したが、やはりダメで次第に茶色になつてしまつた。やはり漬物に適する種類があるものと思われる。仕方がなく良い部分のみを刻んで、福神漬や醤油漬用の原料とした。

作ったものを購入しりパックしているのだが今回入荷したものの香りが良くないとのこと。再生産など知らないとも言えないので、二日間程のらっきょうを水晒して完全に臭気を除いた。その後基本液に砂糖と食塩を溶かし、これに水酢酸、糯米の酢、紹興の加飯酒、甜酒(米粒入り甘酒風のもの)を入れて良く攪拌して、水晒後良く水切りしたらっきょうを漬けてみた。二週間後に取り出して評価してもらつたが、良い順番としては糯米の酢漬、水酢酸のみ、酒の香りがするが紹興の加飯酒が良いとの結果であつた。甜酒に加えたものは発泡しており、若干ぴりぴりと炭酸ガスが舌をさす感じがしてあまり評判はよくなかつた。ここでもこの地域の人人の酸いものは良いが、他の味ではあまり評価が良くないとの結果が表れている。

この他にはニンニクがありこれも醤油漬(この地域には鉄鳥醤油の商品名で塩分二一ボーメ度でかなり色も濃い粘濁さもあるもの)や食塩、酸漬、大豆から作った豆醬(いう味噌)に漬けたもの、後から購入した南寧醤油(名前が判らず勝手に名前を付けた醤油でこれはボーメ度一九で、プラスチック袋詰め製品である)などの液に一定量の皮むき一粒づつのニンニクを入れて置いた。三週間では未だ殆ど変化がなかつたので、後で皆で評価してもらつた。

「油」のみを読み取って油まで買って来る。私も困り、どこに「油」なんてあつたか聞く。先生の本にあると言つた。どこかと聞いたがここに「しょう油」があり、この「油」のみを讀んで、日本では漬物に油をも使ふんだと考えて先回りして必要だろうと判断して買って来たものらしい。さすがに通常では「油」は使わないので気の毒な感じもした。しかし彼等のごとであるから「油」はまた他の用に使つてしまつてあつた。

評価は次回に回すことにして、醤油漬、混合漬(醤油漬の一種でキユウリと刻みピーマン、福神漬、そして韓国のもので私はあまり経験がないと言つたのだが、どうしてもあるものを見たいとせがまれ、参考書通りのキムチを作つた。但し衛生上若干問題のありそうな魚肉や肉類は今回使用せずキユウリ、白菜をベースにして野菜のみを組み合わせてキムチを製造したのでこれらの苦心談を話そう。

野菜については梅寒以外なら大体朝言えは午後、午後頼めば明朝に市場から買って来てくれる。それは良いのだが、漬物用添加物、つまり食塩が主で、醤油、甘味料、色素と酢くらいなものであることは前に書いた。例えば赤色素は「胭脂紅」とか「苋菜紅」、黄色は「檸檬黄」などと表示してあり、字書で調べると赤色の方は「カルミン」「アマランス」のごとらしい。日本での分類と許可品との対比がうまく出来なかつたが、今回は直ぐこれを輸出する訳ではないので使用した。色素を含めて他の添加物についても充分精査必要のある事を説明し念を押しておいた。未だこの地域はベトナムに近い割には魚醤の類は街にない。醤油漬や福神漬用に醤油を希釈して(色がかなり濃いため)塩分濃度を調整した上、グルタミン酸ソーダや甘味料、場合によっては酢を加えて味を整えるのに手間取つた。醤油漬原料はまだ野菜の数も少なくよかつたが福神漬は参考書に出て来るものを全部入れようとのことで、刃豆以外は、乾燥青の葉と黒ゴマなど全部で二五〜一六種の材料を用いた。私の持参した日本製福神漬には比べられないが、彼等にしては始めてのもので関心が注がれた。

福神漬は一旦塩漬した野菜を水洗いし水浸し水切りしてスポンジ状態にする。これをきざりに刻んで、醤油その他の調味液に漬けて味を付け、漬物の加工品であり、仕上りの難しい製品のひとつであることは間違いない。

# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(29)

## 南寧食品工場 (六)

(技術士農業及び経営工学部門)  
佐藤正忠

長く丸目のむいた皮が裂ける位むけたので、年の割には良いと関心して入れた。

このように、かれこれ一四〜一五種類の野菜を用い、漬漬、塩漬、醤油漬、福神漬、キムチ(大根のタクアン漬は中国の糠が日本のような粗の最初に精白した際でなく、砕粒米が混合しており、また大根も屋上で乾燥して『』の字位に曲がるようにしたが、あまり上手には出来上がらなかつた。などの製造方法を指導した。

真を撮って行く。明るい内に先生と一緒に工場内の正門から漬物工場入口である時は私一人で、又皆とそろっての記念写真でこれだけでも軽く一時間はかかる。でも皆一生懸命に協力し、工場内の業務もあるのに、殆ど一日試食と品評会に参加してもらった。

キムチの原材料にはキュウリと白菜の下漬したものを使用した。キュウリキムチ(オイキムチ)はキュウリを縦に三列龜裂を入れるのだが、家外これが難しく、十文字に筋を入れて縦に眞をほさむこむようにした。

これらの評定と写真撮影が大変で殆ど一日仕事であった。まず製品別に包丁で取り易い長さに切って皿に並べる。それだけでも種類が多いのでテーブルが一杯になる。会社の偉い人用にと別の皿に幾つかの種類を試作品漬物を盛って各人の部屋に届ける。私はいちいち行かなかつたが、漬物工場の幹部級の人を血を持って行く。試食してもらい批評を聞いて来る。一部少し塩からいと言っ

最近の中国では写真現像焼付けも一晩で仕上がり(時には半日以内でも出来るらしいが)翌日には仕上りの写真を見て、また皆で批評しこれで半日はすくべに終ってしまう。

白菜の方は中国ものにしては小玉であったので半分割したものでそれぞの葉の間に眞をほさむ込むように入れ、外側の葉で眞がこぼれ出さないように包み込んだ。しかし中国の白菜は塩で下漬しても割にコシがあり、しなやかさが少ないため包み込む際にやや苦勞した。

勿論一部写真撮影用のサンプルは冷蔵庫にプラスチック袋に入れて保藏した。

後刻新聞記事にも日本専門家が来訪し、三週間漬物製造指導を受けた。展示会にも製品を出し好評であると同時に質問も多かったとあり、鼻高に

次はキムチの試作に取組む。ソウルオリンピックの年に韓国へ行き、キムチ博物館その他でキムチ製造や貯蔵、販売方法などをこの眼で見たことはあるものの、実際自分の手でキムチを作るのは生まれて初めての経験である。たつての依頼でもあり、チャレンジすることにする。

が柔らかくなり過ぎるので、時間単位で漬けることにした。この辺から試行錯誤である。普通はキムチの中には生の魚や処理した肉、塩辛なども入れるが、何せこの地区は気温が高く発酵の進み方も早い。一晩で特異臭が発生してしまう。従って問題のありそうな魚介類や肉類の使用は訳を説明して使わないことにした。一部には彼らが塩辛などもよく知らないこともある。

参考書と私の見た目で方法を記憶を頼りに始



# 外国食品工場の 情況調査と指導に携って

(30)

## 南寧のレストラン

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤 正忠

中国の街を歩いていると簡体字の看板や広告が目立つ。今はもう簡体は決して俗字ではなく中国語を響き表す正真正銘の正式な字体である。

フマはマ、アタマはタ

の他、機→机、裏→里、麵→面などと同音のより簡単な字への置き換え、遠→延、際→究とぞの一部になるケース。従って南寧の字も多くなる。大要簡単である。慣れればおぼろげに判り易い。台湾のように昔の日本の旧漢字を懐かれると逆に何だか判り難い感じがする。後中国語は四声がある。

これが我々日本人には馴染みが薄く発音し難い。でもピンオンを付けてもらえば簡体字と動素すれば、何となく理解し易い文字である。何事でも慣れたと思う。

ところが南寧の街にもレストランは多い。喧騒の中で皆食へている。しかし私達が行く時は、特に市科学技術委員会のメンバーと行く所は個室が多い。メインテーブルがあり、側室にはカラオケセットが置かれている。食卓中にもメロディが流れている。時に日本のメロディが流れると誰と

りことなく教えてくれる。食事なので歌ってこれとまでは言わないが、何回かレストランへは行ったが、やはり中国川魚の刺身と蛇肉(肉のみでなく血液、体液、皮と頭以外)は皆食べられる。料理について少し重複する所もあるが書いてみたい。刺身の魚は「花魚」という市内を流れる邕江の上流で獲れる魚で、三〇センチの大きさである。これを尾頭付きで、中央部の肉は丁度日本の刺身の大きさに切って魚の形に整えて、舟形の容器に盛りつける。中国での生の

魚、しかも川の魚なので一抹の不安がよぎる。しかしこれは一流のレストラン。市や会社の幹部もいる。エイヤと思ひ生の川魚刺身に挑戦することとする。彼等の刺身の食べ方は醤油に刺身を数切れ入れ(醤油も日本料理のように平たい皿でなく、やや深い皿に入れてある)ねぎ、しょうが、しそ葉などの刻んだものなどかき回して、一緒に食べる。

さほど臭いのある魚ではないが、香りの野菜と一緒に食べる工夫がよい。「日本ではワサビと刺身は付き物だよ」と言ったら、日本製のS社製チューブ入りワサビを出してくれた。となるとこちらのもの。早速日本料理での刺身の食べ方を披露する。とは言っても醤油にワサビを入れて魚の切身を浸けるだけであるが、この店では他に特にこれといった料理は無く通常のおいしい中国料理である。

次に蛇料理の店。ここでは最初の乾杯からして違っていた。中位のグラスに赤と緑色の液体が注がれる。どちらがよいか選択を迫られる。赤は、どうも何かの血らしい(初めはびっくりスッポンと買ったので緑色の液体を手取る。臭いは殆ど無くアルコールは丁度日本の焼酎の味がある。口癖はまあよい。料理の中で菜かねぎと一緒にかき回したが、あたかもワナギのブツ切り状のものが入っている。これも全くワナギと思つて食べた。骨もあるがそう信じていた。次にやはり油で炒めた野菜の中に皮のみをカラ揚げしたものが入っている。こちらで少しおぼろげになる。

い、次に喉の辺りがぞりとして来た。しかしかなり食べ過ぎてしまった後でもあり、今さらどうしようもない。しかも飲んでいる緑色のものはヘビの体液と言つた。赤は最初から想像していた通り血である。こうなつては如何ともし難い。本当は最初に料理を決める際、客の前で頼まれた材料を処理するらしいが流石にそれはやらなかった。多分目の前で見れば先生は食べないでしようと同情してくれた訳である。

少数民族の店については第二〇回に記載した。入口から笙や笛を鳴らして歓迎してくれる。中の食卓はバイキング方式で好みのものを自分で取るスタイル。

広西自治区には最も多い少数民族の壮(チワン)族、苗(ミャオ)族、瑶(ヤオ)族、布依(フイ)族の他、華南には黎(リー)族、侗(トントン)族、水(スイ)族などが

いる。それぞれ特殊な料理が沢山ある。その数も二〇種類以上とでも一度に全部を食べ切れなない。ここで飲んだ甜酒(今甜茶が自然の甘味を有しアレルギーによる炎症抑制効果ある物質が含まれているとあって脚光をあびている)もおいしい。壮族衣装を着けた若い娘さんが酒を飲ませてくれる。

カラフルなボールを投げ受取るとまた酒のサーブがある。私も外国人と見て加減してくれたのか取り易いボールを投げた。キャッチするチャンスを与えてくれた。

このボールを取る際、仕切りの棚が弱く一階に倒れそうになり、そばにいた人達に抑えてもらいた人達に抑えてもらいた棚と一緒に倒れるのを防いでくれた。結構多数で腹一杯食べたが、価格もそんなに高くない。一人前いくらか手前決まっているようであった。こ

でも会社関係の人や市科学技術委員会の主任級の人達と楽しく食べ、しゃべり大いにコミュニケーションを図つたつもり。カラオケ設備もあるがあまり歌っている人は居なかった。お酒は笙の筒に入れて茶碗で飲む。日本の竹筒で飲むのには似ていた。

このよつな席でも日本だと会社の仕事の延長のよつな人も居るが中国の人はあまりそうでなく、偉い人も普通の人も平等に雰囲気を楽しんでいる。市科学技術委員会Uさんの他、Rさんも来てくれたに楽しんだ。名前を評して申し訳ないが先鋒のUさんは数字の五、Rさんは〇(零)と中国ではまあ珍しい部に属するさである。料理の名や調れを聞いたたり、おもしろく楽しレストランであった。

こでも会社関係の人や市科学技術委員会の主任級の人達と楽しく食べ、しゃべり大いにコミュニケーションを図つたつもり。カラオケ設備もあるがあまり歌っている人は居なかった。お酒は笙の筒に入れて茶碗で飲む。日本の竹筒で飲むのには似ていた。

# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(31)

## 南寧周辺の料理

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

南寧市内の野菜・果物類の加工会社へ指導に行った際の余録のお話である。

南寧から東南へ二〇〇kmも行った所に北海市がある。南の海でも「北の海」とはこれ如何にであるが、とにかく地名なので仕方がない。海の近くであり、やはり造船業と水産物加工、貝彫が盛んな所で、近海の漁業基地でもある。

南寧からは車で五時間程かかる。街は道路も広く人も少ない。汽車の駅も新しく出来たばかりで

立派な建物。汽車は一日一本しか走っていないといい、将来を考えてのことだろうが、一寸勿体ないような感じがする。

この海岸は砂も大変細かく、固い。普通の靴で砂浜を歩いても靴がめりめり、こまないので歩き易い。

海岸リゾート地として開発されつつあり、別荘やリゾートマンションが出来つつある。海岸へ入るのも有料で、夏の本格シーズンには大人一人二三元。私が行った秋はその半分料金である。このような時期であったが、

中国人で水着姿の女性を見た。モデルなのかは不明であるが盛んに写真を撮られていた。海岸で、そしてボートに乗ったりしていた。

に入れてある。魚も小さなイケスで泳いでいる。エビはおがくすの内のごそごそ動いている。種類もかなり多く選択するのを目移りして困る。名前がよく判らないし、魚も網ですくい上げて形やサイズを見させてくれる。日本で見られる魚に近いものを選ぶ。他にもかなりの種類の魚介類を頼む。

サオ秤で重さを測ってから、調理に入る。まな板うしきものもなく、器用に魚の鱗を取り、内臓を除く。客用テーブルの近くに調理場があり、殆ど目の前で料理されるのが見られるのは良い。私は大体見た目で素性の判るものを選んだつもりであるが、同行の会社の人はかなり日本人から見ると変わったものを調理して持ち帰らうとして、テーブルに運ばれて来るものを見るので体の知れないものも多い。

たのや、名前が泥丁でミミズの親分みたいなもの、砂虫といふゴカイみたいなもの、竹芦螺といふマテ貝様のもの。海參(ナマコ)、海蜆(クラゲ)、挿螺(貝の一種)など続々と出て来る。ミミズの親分みたいなのはスープになっている。抜け殻の如く皮のみで、ぬるぬるしていて噛み切れない。まとめて飲み込む。ビールと一緒に食べているのでまだ良いが単独では如何か。

多分海産珍味という所であろうが、私も随分変わったものを食べた次第。しかも硬いエビの殻で手は切るし、さんざんな結果であった。

この後、海岸へ行き同行の女優みたいな〇さんが、どうしても私とモーターボート(摩托船)に乗ろうと言ひ、私も同意する。焼玉エンジン付き三人乗りの小さな船。しかも最近はやいキングスタイル(カフエテリア方式)のレストランや「自助餐」と言う、生や半調理品を自分でトレーに取って来て自分の目の前にある鍋で煮るものである。これだと自分の欲しいものを好きなだけ取って来て調理すればよい。しかし中国の方は親切で自分が食べてうまいものと先生もどうかと言って、箸やスプーンでわざわざこちらにのせてくれる。まあ有難いやら迷惑やら。これでいつも自分の適量をオーバにしてしまふ。

このレストランでも牛、豚、マトン、鶏肉、各種の魚類、エビ、沢山の野菜などを好きなだけ取って来て自分で火を調節しながら鍋で煮る。何回取りに行っても良い。おまけに飲み物、煙草、カラオケ全て無料(免費)。これで一人三三〇元、約四〇〇円と実に安い。大体二時間ぐらいかけて





# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(32)

## 中国の青果物市場

(技術士農業及び経営工学部門)  
佐藤 正 忠

中国の野菜、果物の流通は日本での卸売市場で見られるようにタンポールケース詰めものは少ない。

気のきいたのは布(昔ドンゴロスと言った)やプラスチック製の袋を用いている。玉ねぎや馬鈴薯はメッシュ(網)の袋に入れており外からもよく見れる。

日本人と違い力が強いのか、恐らく一袋は三〇kgはあると思う。トラックからの積み上げや下ろしも殆ど人力である。大きなトラックに満載して

市場に到着すると、どこからともなく人が集まって来て、短時間で処理してしまう。それぞれの人間の肩を利用して運んでいる。少女替っているものが汚れようが一向に構わない。

にして縛ってある。かなり重量もある。葉菜類は一応水洗して、長さ等を整えたものをモモかわらで一定量を縛ったものを竹かプラスチックの箱(籠)という方がよいかも知れないに入れて運ぶ。やや値段の張るものは、プラスチック袋に入れてある。ピーマンや唐辛子の類である。さすがに山東省で見たリングゴは日本の富士種であるが、タンポールケースに入っており、一個一個スチロールメッシュの袋に入っている。タンポールも丈夫な

もので、凹みや損傷はない。しかし日本のようにプラスチックシートで果物個体が一個ずつ入る凹みのあるものは見かけなかった。

輸入されて来る果物は木箱入りのものもある。周囲のクッション材には新聞紙が使用されているものもある。しかし木箱ですき間がある場合には、内部が完全に密封されず当該果物にとっては一定期間輸送中の鮮度保持には良いであろう。しかし果物の中にはポストハーベストで盛んにエチレンガスを出すものがあるので、この辺りはアレロパシー(他感作用)現象が起る可能性もあるので、コンテナ中での他の青果物との混載は要注

意すべき所である。その他の野菜は大体トラックにバラ積みで来る。トラック荷台周囲には藁を敷き、ナス、キュウリ、トマト、芋類など大体は

バラ積みで運ばれて来る。さすがに野菜はトラックの荷台を持ち上げて(タンプカーの如く)下へ落とすことはいないが、タニシやしじみなど貝類はトラックからコンクリート床に直接降ろす。売買もシャベルですくって秤量している。生きた魚(鯉が大部分)も日本のような活魚輸送装置などなく、トラック荷台の容器に入れて市場に

来る。市場では深さ二〇cmか一五cm程度の浅い平らな容器に移される。水はあまりきれいではなく濁っている。小さな酸素供給機(日本で見られる金魚鉢で使っている程度のもの)を使用して、ブクブク空気を送っているのはまだましな方である。

それより容器が浅いので鯉がはねて飛び出してしまつこともある。黄河の鯉と言つ、尾や背、胸鱗が黄褐色をしたきれいなのが売られている。料理されたのも黒い鯉に比べるときれいであるが、味はそんなに変わらなかった。

日本の卸売り市場の如くどこでセリが実施されているのかよく判らないが、いわゆる二次卸みたいなのがおり、それこそ昔のミゼットのよう小さな車の荷台リヤカー、自転車の荷台の上、その他はコンクリート床上で小売もやっている。床上の場合も下に布やシートを敷き、その上に野菜や果物を置いてるのはまだ良い方で大概は直か置きである。そしてサオ秤を使う。当方はどの市場へ行っても別に購入する訳ではないが、なかなか珍しい日本でもあまり見かけないものがあると許可を得て写真を撮らせてもらう。その際値段も聞くがこれが大変安い。中国は斤制で一斤は五〇〇gであるが、一担単位で値段を言う。

大抵のものは一kgが一桁の元。つまり日本円では一〇円強から数十円のものばかり。やや高いものを挙げれば、長茄子四元、唐辛子六・六元、筍三元、中国セリ四元、キュウリに似た西葫芦三元以前にお話した香椿(椿)の若芽でおひたし、油炒め、天ぷらにするとおいい)がやつと三桁の値当り二〇元の価格である。物価や給与ベースが日本とは異なる国であるが、一概に比較は出来ないがそれにしても安い。だからかなり野菜を使った料理が食べられるのか。

生鮮野菜ばかりではなく漬物もいろいろ売っている。それこそ洗面器みたいな入れ物に山盛りにして売っており、皆バラで買って行く。特に南寧の人達は漬物が大好きらしい。訪問した会社でも社内ですべて売っていたが、周囲の古寺や観光地になつて居る所にはガラス瓶に入れたものを沢山売っている。不思議に日本では中華料理の最後に出て来るザーサイがあまり売っていないのを見たことがない。彼等は漬物そのまま食べることもあるが、少し塩を除いて油炒め料理にする。日本にある三尺ササゲの酸漬などはまさにその使い方をしている。一寸見ただけでは原料が何なのか、さっぱり判らないものもある。匂いを嗅いでも甘酸っぱい匂いがあり、色も塩が濃いためかかなり黄褐色になつて居るものが多い。

これらから見て、南寧のある会社で作った私の試作品はいかにも日本的で食塩濃度は薄く、色も野菜本来の緑色を残したのだが、味的にはあっさりし過ぎたかも知れない。

南寧のある会社で作った私の試作品はいかにも日本的で食塩濃度は薄く、色も野菜本来の緑色を残したのだが、味的にはあっさりし過ぎたかも知れない。

南寧のある会社で作った私の試作品はいかにも日本的で食塩濃度は薄く、色も野菜本来の緑色を残したのだが、味的にはあっさりし過ぎたかも知れない。

南寧のある会社で作った私の試作品はいかにも日本的で食塩濃度は薄く、色も野菜本来の緑色を残したのだが、味的にはあっさりし過ぎたかも知れない。



# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(34)

## 済南の食品工場(1)

(技術士農業及び経営工学部門)  
佐藤正忠

山東省の商都済南の野菜工場へ技術指導に行く機会に恵まれた。会社名は冷凍食品会社で、野菜産地として有名な山東省の数多い野菜を一部は生鮮出荷しているが、多くは丸のまま冷凍したり、野菜の種類によってはカットして冷凍している。日本の冷凍食品会社の大手とも契約し一定量を輸出している。

今回の出張は約三週間で時期は四月で季節的には良い頃であった。市の北方には黄河が滔々と流れており大きな黄河大橋

が、この大橋は野菜市場や畑を見に行く時によく通ったものである。この

会社の社長は六十歳半ばであるが若々しい。そして精力的である。長男も会社の副社長格であり、業務は順調のようである。会社の自慢する設備は二〇〇の容量一、〇〇〇トの冷凍庫とスウェーデン製の急速冷凍機である。他にもカット機やプランチング用の釜もあるが、あまり新しい機械ではない。それでもこれらの設備で多くの冷凍野菜製品を造っているのは立派である。

工場敷地は二万平方メートル、工場建物は八、〇〇〇平方メートル、従業員は最盛期四〇〇名になると言いますが、四月は端境期のためか二〇〇名程度である。八〇名が技術職であるとのこと。会社のカタログを見ると主要産品は速凍緑芦筍(冷凍グリーンアスパラガス)、と白芦筍(白アスパラガス)、白蓮藕(はす)、蓮仔(はすの子)、緑菜花(ブロッコリー)、白菜花(カリフラワー)、青刀豆(インゲン豆)、これは以前の兩寧にもあった、菠菜(ホーレン草)、芋仔(芋の子)、苜蓿(苜蓿)、ニンニク、蒜苔(んにく苗)、蒜苗(んにく苗)、胡萝ト(人参)、土豆(馬鈴薯)、地瓜(甘藷)栗、山药(山芋)などが冷凍もので、他にこれらの生鮮品もある。冷凍でない生鮮品には前記の他、大鮮菜(生薑)、ねぎ、辣椒(唐がら)、こぼろ、圓葱(玉ねぎ)、香菇(筍)、大白菜(キャベツ)がある。

これらの他には塩蔵野菜も生産している。年間生産量は五、〇〇〇ト強、生産金額は三〇〇万円である。主な輸出先は日本の他東南アジア諸国、ヨーロッパ、アメリカ、中東諸国である。国や省また済南市からも優良企業として認められている。こんな会社で冷凍野菜の技術指導と他に野菜加工の技術・方法を例によって講義したわけである。技術指導の方は滞在期間中ご自慢の冷凍機が稼働せず、従って動いていない機械を見ながら実際の操作方法を現場で教えてもらいながら類推し、問題点などを聞き出して指導した。

以前の合肥でも兩寧でもそうであったが、会社の製造現場の主任級の人(女性の場合も多い)は非常に人の話をよく聞く。判らなかつたり、理屈に合わない点はその場でよく質問する。ペー

スにはまってしまつたというのはいくつかの表現であるが、こちうもその日の予定があり一定の所まで進めないと翌日に影響を及ぼしかねないが、彼等はそんなことにはお構いなしである。

今回の通訳は来年喜寿を迎えると言つたRさん。日本語が話せるため会社にもずーっとそのままで残っている。勤務は週に三〜四日。Rさんの居ない時は別の若いOさんが来てくれる。老Rさんは息子が済南外国語学校で日本語を教えているという。

最初空港へ出迎えに来てくれたのは息子の方のRさんであった。このRさん親子と市役所のOさん達には毎日毎晩かなりお世話になった。朝夕のホテルへの送迎と食事の時もいつも一緒にいてくれ何かと面倒を見て下さつた親切な人である。年にも拘らず日本語の教

科習や辞書を持ち歩き、判らない日本語は自分で辞書から中国語を引出して通訳する。お年の関係で英語の方はやや弱いのので私が漢英や英漢(漢は漢の簡体字)で中国語を引出し、黒板に書く。時間がかかるもの聞いている皆さん方も理解されるときも私の中国語の語彙も増えるというもんだ。

私のレクチャーには会社の社長と息子、R氏、M氏、河南省の民間会社の幹部二名、山東大学食品科学研究所O氏、済南国際人才交流協会の方がいつも一五、六名参加してくれていた。楯形形のテーブルはほぼ満員の状態である。この中で副社長格のR氏と通訳のR氏が煙草をよくふかすので、室内はあまり環境が良くない。社長秘書が時々気をきかせて換気してくれる。副社長のR氏は一〇〇歳近くある巨漢

で「山東大漢」のあだ名を持つ。食べる時もよく食へ、飲む煙草を吸う。時に日本語の単語を使って人を笑わせる。巨漢の割には人の好きそつな人である。経理のMさんは夫業で会社に勤務され、時に娘(まだ中学生)が会社に来る。このMさんは毛さんが本名であるが、奥に声が良い。カラオケで、中国はレストランにも必ずカラオケ設備が完備しており、日本語も北国の音(中国名も北国之音、歌詞は中国語)京劇に因んだのを歌う。この毛さんにR氏は「飲もう」と誘いかける。乾杯の次に必ず「飲もう」と言つたら面白い。中国での飲食はいつも愉快だ。

# 外国食品工場の 状況調査と指導に携って

(25)

## 南寧食品工場 (二)

(技術士農業及び経営工学部門)

佐藤正忠

もう少しこの食品総合工場の全体概要を続けたい。

インゲン豆は長さ三〇センチ位のもの両端をカットし、湯になつと浸漬した後、急速冷凍する。冷凍インゲンはこの後、缶詰工場へ移され、秤量しながら、へらのよつなものとチリトリみたいな道具でうまく缶に入れる。その後の巻締、ラベル巻きなどは通常のとおりでやっている。

この秋は何十万トの豆を処理すると赤い紙に書かれており、毎日の生産

量と達成率が記載されている。特にノルマの上った班には、ご褒美も出るらしい。そういえば漬物工場を私を手伝ってくれた竹さんも以前どこかへ旅行に行ったことがあると言っており、中国の会社も大分自由経済的な考えになつて来たなど痛感する。

このシーズンは他にピーマン(とうがらし)、キウリ、生姜がとれるが、後刻漬物の項でも出て来ると思ふが、梅の実は以外は殆ど産するのではないかと聞かれる。市内

に大きな卸売市場もあり、本場にいろいろなものを買っている。漬物の製品までバラで売っている。実に中国人の胃袋はたくましいものと実感させられる。

冷凍野菜にはインゲン豆(製品リストでは青刀豆)の他、アスパラガス(芦筍)カリフラワー(花菜)グリーンピース、苦瓜なども造っている。アスパラなど一部はガラスびん入りの製品もある。水煮製品で日本にないもの一つに水栗(ワォーターチェスナット)がある。従つて暖かいので

野菜でも果物でも何でも沢山獲れる。熱帯系の果実も街に沢山見られ、安いのが良い。薄いポリ袋に果物を入れ、破れそうなのを恐る恐るホテルの部屋に持ち帰る。これでも十元位なのだから安いものである。まあこんな所で果物の果汁や果皮入り缶詰の種類は多い。果汁で日本にあまり見られないのは、ライイチジュースとルーハンゴオ(荔枝果汁)である。前者は中華料理のデザートでも見られる果実をジュースにしたものであるが、後者は直径七、八センチの褐色のボール状である。これを手で適当な大きさに割つて湯で抽出して飲む。甘味が甘龍(眼)ライイチ(荔枝)など種類は多い。何せこの南寧市は中国ではかなりの南部に位置し、あと二〇〇キロも下ればベトナム国境に達する位置である。従つて暖かいので

で糖尿、高血圧症に良いとかで売っている。中国だと価格もこの十分の一以下である。効能も喉や肺に良いと言っていたが、あの甘さには一寸も参った。でも中国は医食同源の国でもあるし薬膳の国、上手に食べ物を摂取して健康を保っている不思議が多い。

今回ずい分お世話になったG高級工務師も乙女史も、皆同じ部屋にいる。デスクも木製でごく普通のものである。机の大きさに差別も少ないようである。しかし机の上にはかなりの書類やファイルが山積みされている。必要な書類がよく直ぐに取り出されるのか、よほど頭が良く記憶力が良いとしか考えようがない。前回中国の別の会社でも同様であったが、中国人は頭が良い。契約事項のみの指導と当方は割り切っているつもりであるが、どこかで一寸口走つたことを覚えられていると困る。知らないと言つても知つていて言わない、或いは隠していると勘繰られかねない。本場に知らないことは、はっきり言うことである。後で誤解を招くようなことがあつてはお互いのために、賢明なことではない。

る。前にも書いたが内部のレンコンのような材質(孔はない)を細の目に切り砂糖汁と一緒に缶詰にした飲料もある。形が日本の栗に似ているが、これに果物の柿の如くへたが付いている。茶色で形は五粒位の丸いものである。これが池や沼の底に生えているというのが不思議である。これ自体には味は無い。さくさくと噛切が良い。幾つか頂いたものを持ち帰りを出さうとしたが、芽は出ず果肉がぶぶぶよになり失敗してしまつた。

珍しいのは水栗(ワォーターチェスナット)である。従つて暖かいので

二つに主に野菜や果物の缶詰製品が、第二応接室のガラス戸棚に沢山置いてある。ひと目見れば何の缶詰かは判る。中国では果汁の一部の他は、缶詰には紙ラベルを巻いているものが多い。街で売っているものにも紙の巻きラベル缶詰製品が多いが、比較的回転が早いのか、左程汚れたりいかにも古ぼけたようなものは、あまり見かけなかった。

後で、ずい分漬物試作に手伝つてもらつた乙女史は、工場内では製品管理、品質指導をする重要な

な位置にいる人である。大柄であり女優のような感じのする女性である。どこへ行つてもよく食べ、よくしゃべり、歌も唱つし愉快な人である。こんな偉い人が自ら包丁を持って大根や人参の皮をむいてくれたり、薬案を切つたりしてくれた。私の滞在した約三週間の毎日殆どを付き合つてもらつた。家にはご主人と一人お子さんがいるのに、見物にもあちこち付いてもらつた。工場の本業を何時やっているのか(各種の検査報告のチェック、サインや次にやるべき項目の指示など)不思議なくらいである。中国では、工場の偉い人も工場長程度の人以外は個室に居ない。一般の人と同じ部屋の隅に座つていることが多い。個室に入つている場合にもガラス張りでおオープンである。