

崎定 長検

一級 さん

Vol.13

中華料理で遠来のお客様を迎え
長崎に宿泊していただく

よしだ のぶお
吉田 信夫 さん

合格率五・三％…。長崎歴史文化観光
検定の最難関を突破した一級ホルダー。
その卓越した識見には、なにやら一家言
ありそうです。
みづくはらたに寄稿願いました。

小生はよそ者で転勤族です。勤務地で最も長かったのは中国です。長崎ですが、最初は修学旅行、学生時代に練習船で海から訪れました。中国貿易にかかわってからは中国人をアテンドし何度も来ました。長崎は日本の西端にあり東海（東シナ海）に面しています。ところが海外から貨物が来ても、他の国内都市と有機的に接続していません。これでは八幡港になれません。

しかし水産業はそれと違います。以前ここで水揚げした漁獲品は鮮魚列車で翌朝大阪に着きました。関西から見ると近くの鮮魚以外に、遠く長崎から東シナ海の幸が届けられ食卓を豊富にしたのです。今や交通の発達で東京でも長崎の魚を手でできます。しかも魚に「長崎」が付くと高級ブランドとなるのです。

残念なことに、最近、長崎の漁獲量は減少の一端をたどっています。昔、長崎の漁業を支えた以西底引き船はほとんど撤退し、現在では一社を残すだけとなりました。それでも長崎で水揚げされる魚は新鮮で安く、特に青物は美味いと言えます。生サバの刺身を食べられるのは長崎くらいです。

長崎の人があまり気付かないのに、他県人がう

らやむ食材が多くあります。サバやアジは当然として、キヒナゴがあります。茂木八毛は京都で高級食材です。アマダイは京都でグジと呼ばれます。若狭のシロアマダイが最も有名ですが、長崎アマダイの多くは中国から来る鮮魚であり、比較的小ぶりです。市内ではシロモアカも格安で売られています。フグの養殖量は日本一です。スッポンもあります。養殖といえばマダイ・ヒラメが多く、価格が安く、都会から来た人に供すると、タイやヒラメの舞い踊りだと大喜びしてくれます。ナマコや二枚貝もあります。

関東・関西からのお客をもてなすとき、お刺身を中心とした和風料理を提供すると喜ばれます。

しかし九州一円、特に福岡からの旅行者は長崎で魚料理を食べる必然を見いだすことができませぬ。福岡には九州中の魚が集中し何でも食べられます。福岡県人に聞きました。「長崎へ行って何を食いたいか?」。答えは「中華料理を食べたい」です。彼らの頭には、江戸時代、長崎だけに中国人がいた、長崎には横浜と神戸に伍する中華街があるというものです。

そこで提案です。中華街だけでなく長崎のホテル・旅館は中華料理を出してお客を泊ませま

しょう。誌面に限りがあるので詳しく書きませんが、本格中華(甘くないこと) 本場の飲茶卓袱料理 普茶料理 薬膳料理などの内、各ホテルに最も適したものを採用しましょう。

長崎に食材は揃っています。魚介類で和食もよいのですが、海鮮中華料理の方が長崎に合っていると思います(普茶料理を除く)。九州人は「長崎といえば中華」とイメージするのですから、これを集客の強力な武器にし、条件を整えましょう。さて、話が突然変わって申し訳ないのですが、もし龍馬がテーマで、お客様が長崎に一泊以上していただけるなら、お気軽に長崎龍馬会事務局にご連絡・相談ください。龍馬会はできるだけ協力します。



【プロフィール】

石川県金沢市出身。大洋漁業(現マルハニチロ)で、長年、中国駐在。現在同グループ企業の大洋食品勤務。60歳。長崎龍馬会会員。