

## マンスリーレポート report

### report

■2006年マンスリーNEWS番外レポート 上海編2

### ■ 食べ物編 ■

まずは小吃（シャオチ）から。

小吃とは香港式の飲茶のような軽い食事のことを言います。

上海と言えば何ととっても豫園内にある 南翔小龍包店ですが、常に長蛇の列です。

そこで今回は穴場を紹介しましょう。

横浜の中華街の「[横浜大世界](#)」にもお店を出している「[王家沙](#)」です。石門一路駅のすぐそばにある大きなお店です。

横浜では焼小龍包が有名のようですが、上海のお店にはありませんでした。



店の入り口です。作ってます。



これが一番美味しかった。超極細麺のしょうゆ味ラーメンですが、上にかに味噌で炒めた海老が乗っています。お勧めです。

頼んだ食べ物の一部を紹介します。どうです美味しそうでしょ！



おなじみ小籠包です。ちょっと豪華に蟹味噌入りを頼みました。スープが熱い！



あっさり塩味の海老の固焼きそばです。海老のプリプリ感がいいですね〜。

次は豫園内にある「**緑波廊**」です。

国営レストランで場所柄外国人も多く訪れる人気店です。価格はやや高めかもしれません。

以下は昼食時に食べたメニューです。



チャーハン



アスパラと百合根の炒め



きのこことチンゲン菜の炒め



かに味噌豆腐煮込み



豚肉料理 (皮が付いてます)



田うなぎの煮込み



蒸し魚 (海水魚です)



焼き餅 (モチ米がないのであっさりしています。)

唯一チャーハンがまずかったです。パラパラしてなかった。それ以外は全て美味しかったです。

特にに上記のきのこですが、名前は忘れましたが今までに食べたことのないようなジューシーさでした。このきのこは抜群でした。

さて最後にご紹介するのが地元では人気大型レストランの「**小南国**」です。

名物は「**蟹粉豆腐**」特に有名です。日本人にも大人気のようにです。

大型のきれいなレストランですが、サービスはまったくダメでした。

まず、ビールの注文ですが頼むビール頼むビール全て「没有 (メイヨー)」つまり「無い」ということ、結局高い輸入ビールを飲まされたのをかわきりに肝心のメニューも同じ調子。

つまりウェイターは高い料理を食べさせて売上を上げたいのが見え見えなのです。

メニューでしきりに「ふかひれ」を薦めていたのは笑ってしまいました。

これはサービスうんぬんというよりは、ウェイターのエゴって感じでしょうか。

せっかく楽しみに来ているお客さんはがっかりしてしまいます。

日本ではありえない話しです。さて頼んだ料理の一部を紹介しましょう。



これが名物料理の「蟹粉豆腐」です。

マーボ豆腐とは全然違います。

蟹のうまみが凝縮していると言った感じでしょうか。

とても美味しいです。

皆さんが「小南国」に行かれるのであれば是非お勧めの一品です。

チャレンジしてみてください。

今回の食べたものの中でNO1です。



さて何の肉でしょうか？

これは生まれて初めて食べた肉です。

そして、すごく美味しいです。北京ダックの比ではないと思います。

これはなんと「鳩」です。

鳩のす揚げで小骨が多いのですが、小骨はやわらかくなっていたので、バリバリ食べれました。

今回BEST1に輝く料理です。



今回食べたものの中でNO2です。

青菜のトウチ炒め。

トウチのうまみが深いです。



焼餃子。可も無く不可もなく



牛筋の煮込み



豆腐と葱のスープ、あっさり

中国には何回も訪れていますが、いつも思うのは食の素晴らしさです。

中国は広いので各地方地方で料理が違います。

上海はどちらかというと、あっさり系なので日本人には合うと思います。

皆様ももし中国に行かれる機会がありましたら、食を楽しんでください。

そういえば、○長のM君の杭州レポートも食のレポートが多かったなあ～。

その3 マツ

サージ編を読む

■マンスリーNEWSアーカイブ		
<a href="#">→</a>	最新	<a href="#">マンスリーNEWSトップページ</a>
<a href="#">→</a>	2005年度	<a href="#">2005年のマンスリーNEWSアーカイブ</a>
<a href="#">→</a>	2004年度	<a href="#">2004年のマンスリーNEWSアーカイブ</a>