

中国・義烏市でパン作りの指導をする II

杉野 一

‘わんりい’ 4月号で書いたように、義烏市に新しく建てられたこのホテルに日本人は私一人ですが、仕事はやるしかありません。片言の中国語で、筆談しながら製パンの基礎を説明し指導していきました。パンを焼く上で大切なのは時間・温度・計量の3点ですがこれを、又、守って貰うのが大変です。何しろ、私の指導でパンを作る中国人はこれまでパンを焼いた経験がありません。人数は多くありませんが、それぞれ、広大な中国の、遥か遠方の農村を故郷にしている人達です。しかし、皆真面目な人たちで私の説明を一生懸命に聞いてくれました。

さてこれからの問題は、如何に美味しい日本のパンをホテルに来るお客さんに提供して喜んで貰えるかです。ホテルに来る客は世界中からやってきます。ホテル開業の日は、それらの人々に喜んで貰えるパンでありたいと、食パン、フランスパン、餡パンなど、日本で作られるパン各種を混ぜ合わせて27種類ほどのパンを焼き、その他、味噌汁や海苔巻づくりなどの指導もしました。

私がパンの指導をしていたホテル「海洋酒店」の写真を、前号の‘わんりい’でご覧くださったことと思いますが、このホテルは義烏市の国際商貿城で、全ての商店が入ると8万7千店舗になるような広さで、見物するだけでも一日では無理です。そのような所ですからアフリカ、ヨーロッパ、アメリカ、日本などなど世界中から客が集まります。

実は、ホテルがオープンした当初は日本人は少なく、ヨーロッパからの人々が多く来ました。それでかどうかはっきりしませんでした。何故か何種類ものパンの中でフランスパンだけが、毎日早朝から焼くのですが、焼いても焼いても足りません。それで食堂の様子を見てみると、ホテルの客たちがフランスパンにハムやベーコンをはさんで昼食の分まで持って行ってるということが分かり、その後いろいろ対策を考えて、フランスパンが誰にでも行き渡るようにしました。まあ、そんな事などいろいろありましたが、食パン、バターロールなどもお客さんたち



「海洋酒店」の売りに功勞したことへの荣誉称号を受ける

に喜ばれました。

そして日が経つにつれて日本人の客も増え、口コミで良い評判を貰えるようになりました。海洋酒店の厨房に日本人がいると知られるようになると、日本から直接私に部屋の予約電話が来るようになり、私はパンの指導で来ているにも拘らず営業の仕事まですることになりました。大変ではありましたがそれも自分が関わったホテルの為と思えばそれはそれでよいと思ったものです。その後日本人の団体ツアーが来るようになり、また、義烏市の貿易商の人たちが貿易相手の日本人商人を紹介してきたりととにかく忙しい日々が続きました。

一方楽しいことも多くあり、日本人客とは日本語で親しく話をしたり、仕事がうまく行ったときは客に喜んで貰える嬉しさも格別でした。だんだん義烏市に住んでいる友人ができて自宅に呼んで貰えたりするようになりました。春節の時などはその友人の自宅に集まった多数の人たちと春節を祝い大変楽しい夜を過ごしました。余談ですが、春節を迎える大晦日には各家毎に花火を上げるのですが、自分の家の花火がなくなってしまったのに隣の家がまだ花火を打ち上げていると負けじと花火を買いに走るという競争も面白く、そんな訳で春節を迎える夜の、義烏市の花火の売りに上げは日本円に換算すると2億円とも言われているのだそうです。

義烏市は、中国ではさほど大きな都市ではありませんが、私がホテルで仕事をしていた頃は人口270万といわれ、世界中に中国の商品を輸出していました。日本の100円ショップの製品全部が義烏市から輸出されたといっても過言ではないでしょう。

(続く)