

中国・義烏市でパン作りの指導をする IV

杣野 一

ホテルでのパン作りの仕事は順調でした。そして義烏市滞在期間が長くなるにつれてホテルの皆さんと親しくなった事もあって、海洋飯店でも忘年会を私の為に開催してくれたり、日本人のツアー客も増えて来て楽しい日々でした。

或る時、義烏の女性の結婚式がホテルであり、私と、私がパン作りで指導した女性二人が招待されました。この時の式は盛大で、200人ほどの客でホテルはごった返し、大変な騒ぎで、ホールで大声で歌う人もあり、お祭騒ぎでした。義烏の女性に「女性は何歳くらいで結婚するの?」と訊いたところ、女性は22歳までに結婚するとの返事でした。日本では結婚年齢がどんどん上がって来ていますので「へえ!？」と思ったものです。因みにこの年は、干支でいうと戌年だったので、「戌年は結婚する人が多いのですか」と重ねて訊いてみたところ、戌年は戌年でも、後半に結婚する人が多いのだそうです。その理由は、「戌年の次は猪年で、猪年に生れた子どもは食べるものに苦労しないで生活できるようになる」からだそうです。

さて、義烏市のホテルでパン作りを指導をするようになってから7年経ちました。

5月号にも書いたように、5年目と6年目にホテルから、売り上げに貢献したという理由で表彰されたりしながら、私は義烏に住む地元の人たちとも仲良くなりました。そこで、彼らに義烏の名産品はどんなものがあるのかを訊いたところ、「棉」と「砂糖」とのことでした。その他、「王様のミカン」と言われる、小さいけれど糖度が14%というミカンが評判でした。2トントラックにいっぱい積んで道端で売っていて、通りがかりの人たちが喜んで買って行きます。兎に角果物の種類も多く、どれもこれも500gが2元から3元(30円から50円)という安さで購入できびっくりしました。



ビール祭にて

また、夜市が立つというので案内して貰いましたが、これが又出店数3,000店という規模の大きさです。往きの道が2通り、帰りの道が2通りで合せて4通りで、それぞれの通りに屋台が1.5kmに亘って夜市に並ぶのですから、ご覧にならないとその広さは一口では説明できません。夕方6時に開店し、終わるのは深夜の1時から2時になります。昼は昼で別の所で朝8時から夕方5時まで市場が営業していますから、言ってみれば義烏では、一日中、モノの売り・買いが行われているといっってよいでしょう。

また買い物の仕方が日本と異なり、相手の言い値で買うととんでもない大損をすることになります。商品の販売の様子を見てみると、買い手は先ず売り手の言い値の半分くらいに値切るところから始まっているようでした。品物は昼の市場の売れ残りが多いそうですが、「義烏では新しい商品が出ると翌日にはもうそのコピーが出回っている」と言われるようなところですから、商品の販売合戦はなかなか大変な所です。

義烏は私にとっては異国の街ですから、住んでみると、やはり日本では経験したことがないこともいろいろ経験して人々の生活も少しずつ分かってきました。日本で60年間パン製造に関わり、退職してからそのパン作りで思っても見なかった中国での生活を体験することになりましたが、中国人の友人が増え、それぞれ楽しい人たちで自分の人生を豊かにしてくれた貴重な経験でした。

(終り)