

チベット系少数民族地区に在る丹巴の町には公設市場が2か所あって大きなビルの中に肉や豆腐や野菜果物や乾物等を売る店が沢山立ち並んでいます。豆腐や袋詰めした加工食品調味料の類は一個幾らで売っていますが、他は全て量り売りなのが日本と違います。

肉の場合、成都のスーパーマーケットでは皮や脂を除いた小さなブロックをパック詰めで売っていますが、丹巴の肉屋は皮も脂も更に小さな骨も切り分けずに売ります。だからと言って成都より安い訳ではなくむしろ高くて、奥地での生活の不便を感じる場面の一つです。ただ顔なじみの肉屋はレバー等の内臓肉をおまけに付けてくれます。

**写真1**は歩行街の公設市場の肉屋の一つで5kg余りのブロックを切出している所です。値段は180元余りでした。

**写真2**は同じ公設市場の片隅にある人気の豆腐屋です。40年位前から母娘2代に渡って自家製の豆腐を売っていて、丹巴で一番美味しいと言われています。この豆腐は日本人の私が食べても美味しく、私は時々湯豆腐に使っています(但しつけ汁は水餃子のと同じ唐辛子醤油です)。当地では一丁2

元です。横道に逸れますが、日本人の私が食べても美味しいと言え、数年前から日本とほぼ同じ風味の醤油や酢が出回っています。これらは需要の少ない商品ではなく、成都のスーパーマーケットでは売場を占領する程の売れ行きです。昨年かから丹巴のような片田舎の店でも売られるようになり、私としては便利になって助かっています。

他に青空の下で農家の人が路地に集まったり**(写真3)**、銀行門前の道路端**(写真4)**で自家製の野菜等を売る姿が見られます。公設市場では成都などの大都市の卸市場を経由して来た物が多く売られているのに対して、青空市場の方は種類が



**写真2** 公設市場の片隅に有る人気の豆腐屋



**写真1** 公設市場の肉屋で5kg余りのブロックを切出している所。値段は180元余り。



**写真3** 路地で野菜を売る





写真4 銀行門前の道路端で自家製の野菜等を売る

限られますが取り立ての新鮮な物が手に入るため町の人は重宝しています。

青空市場で売られる物は時期によって様々です。5月初旬はニラや白菜やジャガイモ等が出回る時期ですが、他にゼンマイやウドの芽やキノコ等の山の幸も出て来ます。写真5は左からゼンマイ、ニラ、蒿笋(この皮をむいて乾燥したものが日本で売っている「ヤマクラゲ」です)。写真6はウド、写真7はキノコです。これらの山の幸の内、キノコは昔から当地の人達が食っていますが、ゼンマイやウドの芽は10年位前までは見向きされず、松茸の場合と同じように当地の業者が買い付けるようになってから食べ始められました。ただ残念な事にゼンマイは数年前から業者に買い占められて丹巴の人の口に入り難くなっています。

またサクランボ(写真8)が最盛期で、日本で昔から見られるのと同じ赤い直径1cm位のサクランボが箆やバケツに盛られて売られています。今年最盛期のサクランボの値段は16元/kgです。20年前は2元でしたが当地の経済発展と共に果物



写真5 左からゼンマイ、ニラ、蒿笋(ウオスン)



写真6 ウド



写真7 キノコ類



写真8 サクランボは安い



写真9 冬虫夏草

が値上がりが続けています(野菜の値上がりは少しですが)。

なお冬虫夏草(写真9)の売り買いが始まるのもこの時期で、掘って日が浅い泥を付けたままの冬虫夏草を囲んで値決めする姿が銀行門前の周辺で見られます(業者の取引は一回数万元位になります)。

●大川さんのホームページはこちら

<http://rgyalmorong.info/index.htm>

<http://rgyalmorong.info/scholaweb/conts.htm>

▶お知らせ：女王谷のHP

(<http://rgyalmorong.info/>) に、当地の風情を紹介するサンプルビデオ(MP4形式8MB前後)1分余り×15本を追加しました。日本語HPに入って頂いて、先頭頁の左下に有る、「風情のあるビデオ」でご覧になれます。

(<http://rgyalmorong.info/scholaweb/queenvideo-j.htm>)