



大連の日本食事情

1. はじめに

目覚ましい経済発展を遂げている中国では、多くの外国企業が進出していることから海外の多様な文化も流入しています。中でも、日本との繋がりが歴史的にも深い大連では、様々な日本文化が浸透しています。特に「食」に関しては、日本人向けの食材がスーパーでも取り扱われているほか、多くの日本料理店も営業しています。

今回は、大連の日本食事情について紹介します。

2. 大連の日本食

大連で親しまれている日本食の1つに「刺身」があります。日本料理店のメニューにも刺身が並んでいるほか、スーパーでも日本と同様に刺身パックとして販売されています。

海に面し、漁業が盛んな大連周辺では、もともとウニやカキ等を生で食べる習慣がありました。そこに日本の「刺身」という食文化が流入したことで、今では魚も生で食べる様になりました。



大連のスーパーで販売されている刺身パック

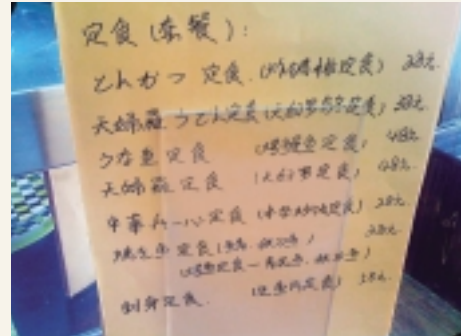
また、近年増加している回転寿司の存在も、日本食が普及する要因の一つとなっています。新鮮なネタはもちろんのこと、醤油や味噌、わさびといった日本の調味料に触れる機会が増えたことで、これらの調味料を取り扱う店舗も見られるようになり、家庭でも日本の味は身近なものとなっています。

3. 大連の日本料理店

現在大連では、百店舗以上の日本料理店が営業しており、業態もラーメン、お好み焼き、もつ鍋、居酒屋など多岐に渡っています。

日本料理店のほとんどの従業員は、比較的

流暢な日本語を話すことが出来る為、中国語を使わなくても注文が可能です。価格については、現地の料理店よりは割高なもの、日本よりは安価であるケースが多くなっています。



大連の日本料理店のメニュー

また、最近の日本料理店の特徴として、中国人来店客数の増加が挙げられます。その理由として、日本人が調理する味付けの評判が高いことに加え、中国人の所得水準向上により「日本料理店で食事すること」がステータスとなってきていること等が挙げられます(表1 上段)。

更に、日本でも有名な飲食チェーン店が多く進出していることも、中国人来店客の割合増加の要因となっています。

4. おわりに

大連では、近年の経済発展に伴う日本企業の進出により日本人の居留者数も増加し、様々な日本文化が取り入れられて来ました(表1 下段)。

当初は、日本人を対象としていた日本料理店ですが、今では大連の人々が外食する際の選択肢の1つとして、しっかりと根付いています。

(大連駐在員事務所トレーニー 西野 洋平)

表1 在職労働者平均月間給与および大連在留邦人数

年次	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年
平均給与(元)	1,822	2,017	2,353	2,859	3,231
邦人数(人)	3,145	4,020	4,123	4,868	5,427

(人民币: 日本円 12.5)

中国内平均月間給与は2,728元。大連市は都市別ランキングで第9位(2009年)

邦人数は各年の10月1日時点で大連に3ヵ月以上滞在、滞在届を提出した人のみを指す

資料(平均給与): 在瀋陽日本総領事館在大連(駐)事務所

資料(邦人数): 大連市人力資源社会保障局

出所: 日本貿易振興機構(ジェトロ)大連事務所