

も良い契機になったと考えられる。

(中林)

参考文献・サイト

- 野口鐵郎他編『道教辞典』平河出版社、1994年
- 二階堂義弘『中国の信仰世界と道教 ―神・仏・仙人― 吉川弘文館、2024年
- 茶と猫と。「日本の神社とは違う関帝廟のおみくじ」  
<https://ameblo.jp/chasaji-b/entry-11760052522.html>  
(2025年7月18日閲覧)
- ハマのくま横浜散歩「横浜関帝廟のご利益は？おみくじ・お守り・場所・歴史や見どころを知って訪れよう！」  
<https://hamakuma3.com/yokohama-kantei-temple/>  
(2025年7月18日閲覧)
- 横浜観光情報「横浜関帝廟」  
<https://www.welcome.city.yokohama.jp/spot/details.php?pbid=807>  
(2025年6月18日閲覧)
- 「横浜関帝廟」<https://yokohama-kantei-temple.com/>  
(2025年6月24日閲覧)

夏ゼミナール

食を通して異文化を読み解く

外国語学部 中国語学科3年

厚澤 悠子・安齋 結捺・池田 美嘉・小松 かおり

増田 帆香・三田 裕花・横山 莉央奈

今回のゼミ活動では、「本格中華を学ぼう」というコンセプトのもと、中華料理のちまき、麻辣拌（マールラータン）、酒釀小丸子（白玉団子入りの甘酒）を作りました。

麻辣拌は、辛くてシビれる味が特徴で、中国で人気料理の一つです。最近日本でも話題の「麻辣湯（マールラータン）」のスープなしバージョンです。野菜、お団子、肉、麺など、好きな具材を特製のタレに和えるのですが、タレを作っているときに広がる唐辛子やニンニク、ごまの香ばしい香りに、みんなワクワクしながら作業を進めました。初めて食べた人は「辛いけど美味しい！」とハマる人もいれば、「辛すぎてやっぱり無理!!」と本場の辛さに驚く人もいて、すごく盛り上がりました。



麻辣拌 (汁なしマールラータン)



麻辣拌のタレ作り

ちまきは、旧暦の5月5日「端午節（端午の節句）」が近かったこともあり、チャレンジしてみました。「端午節」は、「春節」、「中秋節」と並ぶ中国三大伝統節句の一つです。ちまきは中国語で「粽子 (zongzi)」といい、北方の味付けが甘く、南方が塩味という違いがあるようです。

今回私たちが作ったのは北方のちまきで、もち米や具材（小豆、ピーナツやナツメなど）を笹の葉に入れて包み、一から手作りました。人生初のちまき作りは笹の葉の隙間から具材が出ないように結ぶことに苦戦しました。みんなで試行錯誤しながら作って楽し

かったです。

出来上がったちまきに砂糖をつけて食べることに驚きましたが、ほんのり甘くて、おはぎのような味わいで、美味しかったです。これまで食べたことがあった、豚肉、たけのこ、椎茸などの具材が入ったおこわ風のちまきとの違いを実際に作りながら体験できて、とても良い経験になりました。



ちまきの出来上がり



ちまき作り奮闘中

酒釀小丸子は中国式甘酒に小さめの白玉団子、ナツメや枸杞（クコ）などを入れて煮込む中華デザートになります。中国では家庭ではもちろん、結婚式や赤ちゃんの生後1か月を祝う「满月酒」など、大人数の宴会の最後に出されるデザートの一つでもあります。特に南方出身の人にとっては、小さい頃から親しんでいる味になります。今回のゼミ活動でも最後にこの酒釀小丸子を作りました。小丸子（白玉団子）も上新粉からみんなで一緒に作りました。それを中国式甘酒と一緒に水で煮て作ります。ほんのり甘く、少しお酒の風味がするのが特



酒釀小丸子

徴です。最初は「これも甘酒？」と不思議そうな反応が多かったのですが、実際に飲んでみると、「美味しい！」という声がたくさん聞こえ、同じ甘酒でも日本のと全然違うことに皆驚きました。



個性豊かな手作り小丸子

さらに、留学生には和食の調理方法を試してもらいたいと思い、日本の代表的な食べ物のお寿司である「手巻き寿司」と、家庭やお祭りで親しまれている「豚汁」を作りました。好きな具材を自分で選んで巻くスタイルだったので、みんな個性が出て楽しかったです。新鮮な刺身や卵焼き、きゅうりなど、彩り豊かで見た目も美味しそうでした。



豚汁

豚汁は、野菜やお肉を切るといった基本的な調理でしたが、じっくり煮込むことで玉ねぎの甘みが引き出され、美味しく作るコツを実感できました。普段からバイトで料理をする機会が多くあるので、その経験が今回の活動にも活かされたのが嬉しかったです。また、留学生や



手巻き寿司

ゼミの中国にルーツも持つ学生にも和食の調理に参加してもらえて、日本の家庭料理を実際に食べてもらうことができ、とても嬉しかったです。

今回の活動を通して、日本と中国それぞれの料理をみんなで協力して作ることで、食文化の違いや共通点について深く学ぶことができました。企画から買い出し、調理、そして片付けまでを全員で行い、自然と会話も増え、ゼミの仲間、そして留学生との距離がぐっと近くなったように感じます。本当に貴重で楽しい時間でした。

## FYS (日本文化学科) 横浜美術館・ リニューアルオープン記念展 「おかえり、ヨコハマ」展を見て

国際日本学部 日本文化学科1年

内田 咲紀・錦織 なぎさ・村田 優月

1 五月二五日(日)、私たち日本文化学科・FYS(松本クラス)では、横浜美術館で開催されているリニューアルオープン記念展「おかえり、ヨコハマ」展、および、コレクション展を鑑賞しに行きました。

この展示は、横浜にまつわるものを多角的な視点で追うような、非常に興味深いものであった。美術館自体初めての経験だというメンバーもいたが、常設展示を含め、横浜美術館を楽しめたようだった。

中でも心に残った展示について、代表者三名がまとめる(1・3||錦織、2・5||内田、4||村田)。

2 「おかえり、ヨコハマ」展の中で私が目を惹かれたのは、「第2章 みなとを、ひらけ」である。このコーナーでは主に開国した当時の横浜の様子を描いた浮世絵、いわゆる横浜絵が展示されている。

パンフレットの「みなとを、ひらけ」のコーナーの説明を彩る作品である昇斎一景の《汐留より蒸気車通行の図》(一八七二)では、いかにも洋風といった外観の駅舎と、当時は開通して間もなかったであろう蒸気機関車が描かれており、開国した当初、「外国風」のものがいかに珍しく思われていたのかがうかがえる。

展示作品の中で、同じく蒸気船を描いた歌川広重(三代)の『横浜海岸鉄道蒸気車図』では、蒸気機関車の奥に見える横浜の港と、その港に浮かぶ数々の船が横浜の開港を象徴しているようである。さらに、この浮世絵に描かれた蒸気機関車には赤色が使われている。開港以前は赤色の絵具の顔料には紅花という植物が使われており貴重なものでもあったが、開港して外国から比較的安価で手に入る、発色の良い赤色の絵具が流通したという事情を、蒸気機関車に使われた色からも垣間見ることができ、鑑賞することにおいて非常に楽しい作品となっている。

3 私は、「おかえり、ヨコハマ」展の、「第6章 あぶない、みなと」に心惹かれた。このセクションでは、戦後占領期の横浜の写真が多く展示されており、外国の兵士に囲まれる女性など、不穏な様子のもものも少なくなかったが、それだけではない。写真の中の銭湯帰りであろう女性たちや笑顔の子どもたちは、決して不幸には見えなかった。私は、彼女らの不安定な世の中でも日々を楽しむ力強さに魅力を感じた。