

## 日本における留学生生活体験 小学生との国際異文化交流

**異文化交流のボランティア** 一昨年から、先輩のご紹介で八王子市立第三小学校で国際異文化交流を目的とするボランティア活動を始めた。

週に1回、2時間程度で担任教師のアシスタントとして、中国語や中国事情を教える。そして最近では日本でも人気がある「女子十二樂坊」を紹介する等、幅広く有意義で楽しい異文化交流ができた。

中国事情では料理を取り上げ、子どもたちは料理教室の時間も充分に楽しんでた。中国の伝統料理にもいろいろあるが、最も中国料理らしい中国料理はやはり餃子だと思う。一言で「餃子」といっても、日本と中国のイメージはぜんぜん違っている。日本の餃子といえばほとんど「焼き餃子」のことであり、これに対して、中国ではほとんど「水餃子」を示している。しかも、餃子は調理方法の差異によって名前が違う。自分の知っているかぎりでは、おもに水餃子（お湯で茹でる）、蒸餃子（蒸籠(せいろ)で蒸す）、鍋貼餃子（中国語で「guo tie」といい、フライパンに油をしいて蒸し焼きにする。「煎餃子」「jian jiao zi」ともいう）などの3種類に分かれている。その中で、鍋貼餃子がかつとも日本の焼き餃子に似ている。

水餃子は、元々中国北方地方の主食の一種であり、その歴史は明の時代に遡ることができる。当時「扁食」とも呼ばれたこの独特な形をした食べ物は、実は旧正月にしか食べられないものであった。大晦日に、たくさんの餃子を包んでおいて、夜中の12時、「往く年来る年」の時刻が来たら餃子を茹でて食べる。夜中の「子時（12時）」年の更新に伴い、「更歳交子（年が更新し、子時が交替する）」の意味を込めて、この特別な食べ物を食べる。さらに、「交子」の「交」の発音「jiao」が「餃子」の「餃」の発音「jiao」と同じことから「餃子」に変わっていった。

日本では、一人前の餃子といえばだいたい5～6個であり、ラーメンや炒飯等と一緒に食べるのが普通の

ようであるが、中国では餃子だけを、しかも一食で20～40個ぐらい食べる人が多い。水餃子は肉も野菜も入っていて栄養バランスがよく、小麦粉でできた皮もエネルギー源となり、主食として最適である。

**水餃子作り** そして、11月のある日、子どもたちに水餃子と一緒に作ろうと思ったら教室は盛り上がり、大歓声であった。

いよいよ、本番の料理の時間がやってきた。驚いたことに全員がエプロン、三角巾姿で、まるで小さなコックさんのように見えたのである。しかも、餃子の皮を作るための面棒も自宅から持ってきていた。「よし、準備OK、やるぞ！」と私も「臨戦状態」に切り替え、実演を始めた。まず、水餃子の作り方の手順、皮作り、餡（具のこと）作りのポイントを、作りながら説明すると、子どもたちは丁寧にメモを取り、質問をした。それから、8人を1組にし、各組には餃子の皮、餡作りから餃子の仕上げまで任せて、作らせてみた。一番難しいと思われた皮作りは、皆が夢中になって、非常に慎重に面棒で円形に伸ばしていた。2時間後、各組がほとんど終了した。餃子の形はまちまちとなっているが、初めての試みのわりには奇麗に完成した。子どもたちが自分の手で作った餃子を美味しそうに食べている様子を見て、これからも中国の美味しい食べ物を一緒に楽しく作っていこうと決意した。

**異文化交流で世界への目を開く** グローバル化が進む中で、今後もより多くの外国人が日本に来ると考えられる。より良い関係を作るためにもお互いの交流がさらにより必要になると思う。異文化交流は、将来を担う子どもたちに世界への目を開かせ、語学力のみならず世界の異文化に触れることで、同時に人と人との心の絆を結び、少しずつではあるが、確実に世界に友人の輪を広げることができ、お互いに国の相互理解を深めるまたとない機会にもなっているのではないかと。

（拓殖大学大学院言語教育研究科博士後期課程 王宝鋒）

