

## 中国・義烏市でパン作りの指導をする Ⅲ

杉野 一

義烏には特別な名所などは少ないようですが、買い付けに来る商売人は多く、真夏の8月初めにはホテルでビール祭があり、私がいた頃は南米コロンビアから楽団やダンサーが来たりして、それが一週間続きました。

ホテルはビール祭の入場券を1枚148円で売り出しましたが、毎日400枚～500枚が売れました。その祭の準備として、祭の前にパンで魚の鯛を4個と長めのパリジャン（フランスパン）を40本焼いてずらりと1本ずつ吊り下げて祭の飾りにしました。

中国人4名と私の併せて5名が厨房のスタッフとして、朝の5時から作業を始めましたが、ケーキ作りに1名がかかりきりなので、結局パンを焼くのは4名です。その4名でフランスパンの他、ドイツパン、クロワッサンやバタロール、餡パン、クリームパン等々焼くのですが、焼いても焼いても足りません。仕込担当、オーブン担当を決めて作業をしたのですが、仕込担当者はパンの材料に加えるイースト菌の分量を間違えたり、塩を入れ忘れてたりですし、オーブン担当には、それぞれのパンの焼き時間や温度、焼き色などを筆談で指導するのですが此方も失敗続出です。しかも失敗してもケロリとしています。中国人スタッフはパン作りに不慣れな事もあるのですが注意したことがさっぱり生きて来ません。お国柄ということもあるのでしょうか。

パンやケーキ作りも大変ですけど、厨房では早朝からブタの丸焼きなどが焼かれました。担当の者は、豚を刺した鉄棒を手で回しながら、オリーブオイルをスプーンで掛けながら狐色になるまで焼いて

行きます。焼きあがるころは昼になっており、焼きあがったものをナイフで切って客に出します。

私をはじめ、海洋ホテルで仕事をしている外国人—日本人、ロシア人、マレーシア人、フランス人などはホテルの客室を一室ずつ与えられていますが、ビール祭が始まるとその期間中は他のホテルに移って宿泊することになります。私は共産党の学校の寮

に泊まるが多かったのですが、ここは広大な土地に建てられた環境の良い、非常にきれいな寮でしたので私は好きでした。

世界のどの都市にも日本人会がありますが、中国の都市にも日本人会があります。しかし、義烏に住む日本人は（私が知る限りにおいて21名の日本人が住んでいました）、日本人

会を作っていませんでした。それでも、年末には義烏に住む日本人たちが忘年会が開催し、その時は、2、3人のプラスマイナスはあるものの、殆ど全員が集まりました。

とはいえ、義烏にある日本人の会社は、社長1名、社員3～4名というような会社が多いので、忘年会に集まる日本人はいわば一匹オオカミ的な個性的な人たちです。ですから、忘年会も情報収集が目的の一つになっており、表面的にはにこやかに挨拶を交わしたりしていますが決して仲良しグループという雰囲気ではありません。忘年会で「今何が売れているか」、「これからは何が流行るか」をいち早くキャッチする必要があります。私は商売には関わっていませんでしたが、そんな私にとっても何かと学ぶことが多く、年に一度ながら面白い集まりでした。

ホテルでのパン作りの仕事は順調で、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てたり、日本人のツアー客も増えて来て楽しい日々でした。

(続く)



ホテルのビール祭で（左が筆者）  
背景にフランスパンがずらりと飾り付けられている