



An information Magazine for the International Community in Kochi

中国語生活情報冊子「土佐 Wave (中国語版)」2021年3月号 (Vol.34) 発行:(公財)高知県国際交流協会

为向居住在高知的外国朋友们介绍提供正宗家乡味道料理的餐厅, 在本期 TosaWave 中, KIA 的工作人员与高知市的三名国际交流员一同走访了高知县内的三家饮食店, 品尝了来自印尼、罗马尼亚、中国三个国家的料理。

就是那个正宗味道! 外国料理餐厅

ほんば あじ がいこくりょうり みせ
本場の味! 外国料理のお店

こうち す がいこく かた
高知に住む外国の方にとって、ふるさとを思い出し、安心できる味のお店を紹介できればと、KIA スタッフと高知市の国際交流員3名は、インドネシア・ルーマニア・中国の味が楽しめるお店取材してきました。

在日本乡下来趟印尼旅游? Adi Kerta Rahayu (印尼)

“民家Jasmine” :始于自家咖啡馆

人在他乡, 有时不免会想念家乡的味道。本期 Tosawave 中, 我与 KIA 的工作人员一同来到了位于香美市土佐山田町的印尼餐厅“民家Jasmine”。老板 Yuni 女士于 1999 年嫁给了一位高知人, 从此便定居高知。每当看着土佐山田的风景, Yuni 女士便总能想起故乡印尼, 于是便萌生了一个想法: 希望更多的人可以了解印尼的料理及乡土人情。“民家Jasmine” 便始于这一想法, 今年以迎来开张的第九个年头。

深受当地居民喜爱的餐厅

目前, “民家Jasmine” 只在午餐时间(中午11点~下午3点)营业。除印尼炒饭(Nasi Goreng)之外, 您更可以在此品味印尼炸鸡(Ayam Goreng)、印尼烤鸡(Ayam Bakar)、什锦饭(Nasi Campur)、黄姜饭(Nasi Kuning)、仁当牛肉(Rendang)等多种印尼佳肴。为迎合日本人的口味, Yuni 女士也对料理的辣度及食材等进行了适当调节。

我和 KIA 的工作人员一人点了一份印尼炸鸡。印尼炸鸡对香料有所讲究, 煎炸时鸡肉上不裹面粉或炸粉, 直接油炸。盘中盛有炸鸡、炸豆腐、炸天贝(Tempeh: 印尼的大豆发酵食品)、蔬菜、印尼虾片(Krupuk), 和桑巴酱(Sambhar sauce: 印尼的辣椒酱)。每次去“民家Jasmine”, 我都必点这道印尼炸鸡。不仅味道好吃, 更能令我回忆起故乡。

料理自然不用说, 店里的装饰笔者也十分喜欢。店内装修设计也全部出自 Yuni 女士之手! 由于疫情, 大家都无法

田舎でインドネシア旅行気分!? アディケルタ ラハユ (インドネシア出身)

お家カフェから始まった民家ジャスミン

海外で暮らしていると、母国の料理を恋しくなったりしますね。今回、私と KIA スタッフは香美市土佐山田町にあるインドネシア料理のお店の「民家ジャスミン」に行きました。店主のユニさんは、1999年に高知の方と結婚して高知に来ました。土佐山田の風景をみて、インドネシアの風景を思い出し、インドネシア料理と文化をもっとたくさんの人に知ってほしいという思いから民家ジャスミンを作られたそうです。今年でお店を開いて9年目を迎えました。



筆者と老板Yuni女士
筆者と店主のユニさん

地元で愛される料理店へ

現在、民家ジャスミンはランチタイム(11:00~15:00)のみ営業しています。「Nasi Goreng」をはじめ、「Ayam Goreng」、「Ayam Bakar」、「Nasi Campur」、「Nasi Kuning」、「Rendang」などいろいろなインドネシア料理のメニューが沢山揃っています。日本人にでも楽しめるように、ユニさんは辛さなどを調整し、レシピもアレンジしていま

すよ。

今回、私と KIA スタッフは「Ayam Goreng」を注文しました。スパイスたっぷりの鶏肉の素揚げです。皿に鶏肉の素揚げ、揚げ豆腐、テンペ(インドネシアの豆の発酵食品)の揚げ物、野菜、クルブック(エビせんべい)とサムバルソース(インドネシアの唐辛子ソース)を載せています。私は民家ジャスミンへ食べに行ったら、必ずこのメニューを頼んでいます。とても美味しくて、故郷が懐かしくなります。



分量十足!

料理だけでなく、この店の雰囲気もとても好きです。店の設計は、ユニさんが全て一人

とってもボリュームー!

出国。Yuni 女士也希望来店的顾客们不出国门，也可以体验巴厘岛及印尼的氛围及料理。Yuni 女士亲手烤制的蛋糕也是绝顶的美味！感受异国风情，请大家一定到访“民家Jasmine”！



笔者钟爱的佳肴“印尼炸鸡 (Ayam Goreng)”

筆者のお気に入り料理「Ayam Goreng」

⋮

で考えたそうですよ！コロナ禍で海外へ行けない方に、少しでもバリやインドネシアの雰囲気と料理を楽しめるようにと店主のユニさんがおっしゃっていました。手作りケーキも絶品です。異国を感じたいときはぜひ民家ジャスミンへ！

○“民家Jasmine”

地址：香美市土佐山田町佐野1130

营业时间：中午11点~下午3点

星期二休息

○民家ジャスミン

香美市土佐山田町佐野1130

営業時間11:00~15:00

火曜定休日

罗马尼亚甜品的移动贩卖 ~Angela's Kitchen~ 柳鹤 太郎 (美国)

听说在高知有一家移动贩卖，专门卖一种源自欧洲的稀奇甜品，我与KIA工作人员便前去一探究竟。星期六早上，我们来到了高知市内的一家超市，马上就找到了印有安洁拉女士照片的餐车！本篇文章中，我们将向大家介绍热情迎接了我们的安洁拉女士，以及她所制作的甜品。

店主安洁拉女士

岸本安洁拉女士生于罗马尼亚。11年前嫁给一位高知人，从此便定居高知。

来到高知后，安洁拉女士先在美容专科学校学习，成为了一名美甲师。为了家庭，安洁拉女士曾有过一段忙碌的时期。不过，安洁拉女士特别喜欢做东西，又想在日本为大家分享欧洲的文化，于是便在丈夫的帮助下，开始了移动贩卖！



安洁拉女士引以为豪的餐车

アンジェラさんと自慢のキッチンカー

什么是烟卤卷 (Kurtos) ?

店铺主打产品为不同口味及大小的“烟卤卷 (Kurtos)”。什么是烟卤卷啊？“Kurtos”一词原意为“烟卤”，是一道在罗马尼亚和匈牙利深受青睐的甜品。据说，当地文化讲究在公园等场所与朋友和家人，你撕一块我撕一块分享一大块烟卤卷。

开动！

这次我们一共试吃了三种烟卤卷 (盐味、椰香味、胡桃味)。盐味烟卤卷吃起来味道就像是椒盐卷饼，而椰香味和胡桃味则满是黄油的香甜味道。每一样都很好吃，我们点的半份很快就被吃完了。吃的时候，烟卤卷一层一层的松开，吃起来一点都不费劲。

为迎合日本人的口味，安洁拉女



将面料卷在棒子上后用特殊烤箱烤制

生地を棒に巻き付けて回転式の特殊なオーブンで焼き上げる

ルーマニアスイーツ移動販売 ~アンジェラ・ズ・キッチン~ タロウ・ジョー・ヤナギツル (アメリカ出身)

めずらしいヨーロッパスイーツの移動販売があると聞き今回KIAスタッフとTJは土曜日の昼間に高知市内のスーパーマーケットに行くことにしました。スーパーに着くと、アンジェラさんのお顔がプリントされたキッチンカーを見つけました！満面の笑みで迎えてくれたアンジェラさんとその作り出すお菓子を紹介します。

店主のアンジェラさん

岸本アンジェラさんは、ルーマニア出身で高知出身のご主人との結婚を機に高知へ約11年前に来ました。

高知に来てからは、美容専門学校に行ったのち、ネイルの仕事をしていました。しばらくは家庭が忙しかったですが、モノづくりが好き・またヨーロッパの文化を日本でシェアしたいという気持ちからご主人と協力して移動販売をスタートしました。

キルトツシュとは

メインの商品は「キルトツシュ」。色々な味とサイズのものでメニューにあります。キルトツシュとは、ルーマニアとハンガリーで親しまれている「えんとつ」という意味のお菓子で、本場では公園などで友達や家族と大きなキルトツシュをちぎってシェアして食べるのが文化だそうですよ！

食べてみました

3種類のキルトツシュ (塩味、ココナッツ味、クルミ味) を食べました。外がサクサクと焼きあがっていて、中がもちり。塩味はプレッツェルを思わせるような味の方、ココナッツとクルミはバターが効いていて甘い味でした。全部美味しくて、半分サイズのキルトツシュが一瞬で消えました。食べる時も、くるくるとほどけてちぎって食べやすかつ

士在选取食材时也有所讲究，既看重选取诸如产自室户的盐等本地食材，也特别注意选取对身体有益的食材，做出来的甜品丝毫不腻。

说起今后的打算，安洁拉女士想要开一家自己的店，面向日本全国普及罗马尼亚文化。移动贩卖的具体日程刊登在安洁拉女士的博客中，请您务必前去品尝！



各种口味的烟筒卷

色々な味のキルトツシュ

○Angela's Kitchen

博客：<https://profile.ameba.jp/ameba/angelaskitchen>

たです。

日本人の味覚に合わせてあまりむっこくないように、材料も、室戸の塩などローカルなものや、なるべく体に良いものを使おうと心掛けているようです。

将来はお店を出して、日本全国にルーマニア文化を広めたいそうです。移動販売のスケジュールなどはブログなどで公開しているので、是非一度行ってみてください！

○アンジェラ・ズ・キッチン

ブログ：<https://profile.ameba.jp/ameba/angelaskitchen>

正宗味道！中餐厅“香香” 孟如慕（中国）

能在高知市里吃正宗中餐！?

说起中国菜那可是深受全世界人民喜爱。不过国外的中国菜多受当地饮食习惯影响，想找一家味道正宗的中餐馆也不容易。不过，听说在高知市里也开了一家能够吃到正宗中餐的餐厅，我和KIA工作人员马上去一探究竟。

味道与分量决定胜负！

从大桥通车站步行2分钟，便可抵达“中华料理香香”。所在位置十分便于在高知市中心居住或工作的顾客来访。

走进店里，还未品尝料理，先是看到挂在店内各处的传统装饰，接着又听到笔者学生时代红遍大江南北的中文歌曲，就已经感到了满满的故乡气息。

顾客的一大部分都是附近上班的白领们，不过偶尔也有住在高知的中国人光临。据说只要开口问，菜谱上没写的家常菜也能给您做。

笔者点了一份“麻婆豆腐套餐”和在高知比较稀罕的“小笼包”。软软的豆腐和麻麻的花椒味相辅相成，微微的辣味在舌尖轻弹。小笼包则皮薄馅大，汁多味美，轻轻咬上一口，鲜美的味道便充溢口中，那叫一个过瘾。味道果然正宗！

餐厅老板弘濑女士接受了我们的采访。她告诉我们，正宗的味道以及分量就是她对自家饭菜的最大讲究。

住在高知20年以上

弘濑女士来自中国吉林省。由于祖母是高知人，因此便于2000年搬来高知在此定居。她告诉我们，她由衷喜爱民风淳朴、自然丰富的高知。

本場の味を楽しもう！中華料理店「香香」 メンルム（中国出身）

高知市内で本格的な中華料理！?

世界中で大人気の中華料理ですが、外国で提供される中華料理はその国の人の好みによってアレンジされたものが多く、本場の味を提供してくれるお店を見つけないはなかなか難しいのです。そんな中、高知市内にも本場の味を楽しめるお店があると聞き、早速KIAスタッフと一緒にに行ってきました。

味と量で勝負！

大橋通電停から徒歩2分、「中華料理香香〈シャンシャン〉本町店」に到着。高知市中心部にお住まいや仕事をしている方にはとても通いやすい場所にあります。

いざお店に入店すると、料理を味わうより先に、店内のあっちこっちにある中国の伝統的な飾り付けや、筆者の学生時代に中国で流行っていたヒットソングなどで、既に故郷の懐かしさを感じました。

お客さんの多くはサラリーマンですが、高知在住の中国の方でも時々来店し、リクエストすればメニュー以外の中国の家庭料理も出してくれるそうです。

筆者は「麻婆豆腐定食」を注文しました。高知ではあまり見ない「小籠包」も注文しました。冷めないうちに早速食べてみました。豆腐の柔らかさと、サンショウのピリッとする辛さが絶妙なバランスとなり、舌の上で弾んでいました。小籠包の薄い皮を一かじりすると、肉汁の香ばしさが口の中に広がり、ジューシーさが「たまらない」の一言に尽きます。まさに本場の味でした！

取材を受けてくれたのは責任者の弘濑さん。料理へのこだわりについて聞くと、「本格的な中華の味と量で勝負です」と語ってくれました。

高知在住20年以上

弘濑さんの出身は中国吉林省で、おばあさんが高知出身という関係で、2000年に高知に移住しました。人も優しく自然豊かな高知が大好きと語ってくれました。



味道正宗

本場の味!!



麻婆豆腐

麻婆豆腐

“香香”于5年前开张。我们所拜访的本町点其实是去年新开张的2号店，1号店位于高知市十津。对于餐厅今后的发展，弘濑女士希望目前所开的两家店生意更加红火，今后也有打算开第三家店。

无论您是想念故乡味道的中国朋友，还是想就近品尝正宗中餐的朋友，都不妨去拜访一下这里吧！



餐厅门口的中国装饰

お店の入口にも中国の飾り付け！

○“中华料理香香”

地址：高知市本町3丁目2-45

营业时间（星期二休息）：中午11点~下午2点半、下午5点~晚上9点

お店を上げたのは5年前です。私たちが訪れた本町店は去年開店した2号店で、1号店は高知市十津にあります。今後は今の2店舗を更に繁盛させ、3号店をオープンすることも考えているそうです。故郷の味が恋しい中国人の方や、身近で本場の味を体験してみたいという方、ぜひ一度行ってみてください！

○中華料理香香

高知市本町3丁目2-45

営業時間(定休日：火曜日)：11:00~14:30、17:00~21:00

高知的生活Q&A：“塑料瓶该如何丢出？”（高知市篇）

高知の生活Q&A「ペットボトルはどうやって捨てますか？」（高知市編）

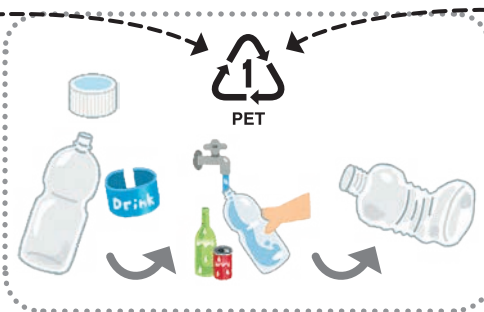
塑料瓶可以进行回收利用。您可以将塑料瓶洗净后，于营业时间内带到位于各大超市等场所的回收箱（回收ボックス）。

ペットボトルはリサイクル（きれいにしてもう一度使う）ができますから、スーパーマーケットなどにある「回収ボックス」に持っていくことができます。お店が開いている時間に出してください。

回収前请做好如下确认

- ☑塑料瓶上有图中所示的标记
- ☑请将瓶盖和包装纸揭下
- ☑请将瓶内洗净
- ☑请将塑料瓶压扁

※请将瓶盖与包装纸装入透明或半透明的塑料袋中，于“塑料垃圾日（星期三）”丢出。



回収ボックスに出す前に確認しましょう

- ☑このマークがある
 - ☑キャップ（ふた）とラベルをはずす
 - ☑水ですすぐ（中をきれいにする）
 - ☑つぶして小さくする
- ※キャップとラベルは「プラスチック製容器包装の日（水曜日）」に透明か半透明のビニールのゴミ袋に入れて出してください。

瓶内无法洗净时该怎么做？

请于“可燃垃圾日”丢出。丢垃圾及垃圾回收方式因居住地而异。如果您就丢垃圾方式有所疑问，请咨询周边居民，或地区役所。

汚れが落ちないペットボトルはどうする？

「可燃ごみの日（燃えるごみの日）」に出してください。ごみ出し・リサイクルのきまりは住んでいる町によって違います。わからない時は、近所の人や、住んでいる役所に聞きましょう。

“高知县外籍人士生活咨询中心”爱称（朗朗上口，富有亲切感的名称）有奖征集

最优秀奖（1名）等获奖作品将获得最多3万日元奖金。征集截止日期为4月30日。



详情请参见中心官方网站 (https://kccfr.jp)。

詳しいことはセンターHP (https://kccfr.jp) を見てください。

「高知县外国人生活相談センター」の愛称（呼びやすくて親しみやすい名前）を募集!!

受賞作品には最優秀賞（1点）3万円など賞金もあります。4月30日までに申し込んでください。