



珠海の海鮮レストランである。

生簀（いけす）の中には近海でとれた魚や貝でいっぱい。

すぐ目の前は海であり、そこから引き込んだ海水を滝のごとく流し込み魚貝の元気良さを確保する。

どうせ料理するとき死んでしまうのだから、少くとも元気な魚貝でもよさそうなのだが、ここではそうはいかない。死んだ魚貝を食べるという発想はここにはない。

珠海の名物料理の一つは海鮮である。

いたるところに海鮮レストランがあり、この光景がある。

食卓についたら、まず、食べる魚貝の選択のために生簀の前に全員集合。

選んだら、テーブル担当の服务员（画面中央の女性）が調理の種類を聞き、そのメモとともに、厨房にもち運ぶ。

その後、テーブルに出された漬物やピーナツ等でビールを飲んでいるうち、先ほどの魚貝が調理されて登場。どの料理も、味は絶品である。

中国はとてつもなく広い国である。

内陸部の人たちは一生、海をみない人もたくさんである。

海を一度でいいからみてみたい、そして、そこにいる魚や貝をたべてみたい、そんな皆の願いが叶うような時代もすぐそこなのか。

時代は大きく動いている。