台湾観光

日本語版
www.tva.org.tw
629
2023
MAY - JUN

台南

新化・官田

心うるおう、
老街と田園地帯の旅

高雄美濃
客家の郷の小さな旅

台湾 米食
姿いろいろ、味いろいろ

美味しい＆楽しい思い出作り！
GO！台湾観光工場

FORMOSA
福爾摩沙遊艇酒店
FORMOSA YACHT RESORT

Formosa Yacht Resort

福爾摩沙遊艇酒店

台南リゾートの新しい選択

福爾摩沙遊艇酒店は台湾の豊かな歴史を擁する台南市安平に佇むホテル。館内の随所に古都台南の雰囲気が感じられ、地元の文化と風情に浸ることができます。ホテルは、安平老街や漁光島などの観光スポットや、安平古堡や億載金城などの史跡に近接しています。ホテル専用のヨットハーバーとインフィニティプールでさまざまなウォーターアクティビティを体験でき、ウォーターフロントの風景に寄り添われながら、繁華な都市のなか、静かなひとときと心休まる快適な旅をお楽しみいただけます。

- 旅のエネルギーを満たす　快適で広々とした客室
- 新鮮な海鮮料理を堪能できる　レイクビューレストラン
- 心と身体を潤いと癒しで満たす　サウナルーム

公式サイト

福爾摩沙遊艇酒店　◆ 台南市安平区安平路 988 号　◆ +886-6-3911313

台湾観光

日本語版第629号

創刊期日：1967年8月25日
発刊期日：2023年5月1日
定価：NT$180

台湾は九州よりやや小ぶりながら、今なお実に十数もの先住民族が憲法上確認されている特異な島である。彼らは主に東海岸や中央山脈など辺境の地に住んでいるイメージがあるが、実はかつて西海岸の平野部にもいろいろな先住民たちが平和に共存していたといわれる。その一つが台南地方のシラヤと呼ばれる人たちである。わずかの間に霞のように消失した民族の謎に寄り添って西拉雅国家風景区が成立している。

文/柳本通彦

FEATURES

04 トラベル特集
台南 新化・官田 心うるおう、老街と田園地帯の旅

16 特別企画
高雄美濃
客家の郷の小さな旅

20 グルメ特集
台湾 米食
姿いろいろ、味いろいろ

26 台湾鉄道
途中下車の旅
新市駅―先史時代の歴史とアートに出逢う
永康駅―台湾の歴史を辿る時空の旅

30 特別企画
美味しい＆楽しい思い出作り！
GO！台湾観光工場

34 特別企画
基隆ならでは！
ご当地グルメの豆知識

INFORMATION

02 コラム―太台本屋 tai-tai books　第3回
03 コラム―台湾行きっ戻りっ　第42回
37 コラム―台湾・風景・詩
38 コラム―FOUNTAIN新活水　第9回
40 数字でみる台湾観光情勢

表紙デザイン／謝昀蓁

P.20

P.04

P.20

P.26

P.04

P.16

会長・発行人/葉菊蘭
副会長/蘇成田、凌瓏、莊豐如
編集顧問/簡余晏、鐘逸寧、陳婷妤、張仲宇
発行所/財団法人台湾観光協会
住所/台北市忠孝東路4段285号8F-1
TEL：+886-2-2752-2898
FAX：+886-2-2752-7680
E-mail：yasir@tva.org.tw
http://www.tva.org.tw

台湾観光協会東京事務所
住所/日本国東京都港区西新橋1丁目5-8川手ビル3F
TEL：+81-3-3501-3591～2
FAX：+81-3-3501-3586
E-mail：tyo@go-taiwan.net

台湾観光協会大阪事務所
住所/日本国大阪市北区西天満4丁目14番3号6F
TEL：+81-6-6316-7491
FAX：+81-6-6316-7398
E-mail：osa@go-taiwan.net

制作/視野創異行銷股份有限公司
総經理/胡代葦
総編集/柳本通彦
編集統括/李建樹
取材編集/高田雅子、蘇宥勻、黎冠妤
特約作者/吉岡生信
翻訳者/杉本好美、森美恵子、松田良孝
デザイン/謝昀蓁、蔡緯儒
営業部/萬麗娟、呂麗君、劉家男
発行部/江秀明
財務部/蔡慧君

住所/台北市信義路4段265巷20弄5号
TEL：+886-2-2325-2323
FAX：+886-2-2701-5531
E-mail：editor@v-media.com.tw
http://www.v-media.com.tw
印刷/中茂分色製版印刷事業股份有限公司

中華民国交通部観光局
E-mail：tbroc@tbroc.gov.tw
http://taiwan.net.tw
本誌「台湾観光」は財団法人台湾観光協会が出版し版権を所有しています。転載の場合は事前に当協会へお問い合わせください。

広告專線：+886-2-2325-2323
中華郵政台北雜字第1709號執照登記為雜誌交寄

FACEBOOK
「台湾に行きたいわん！」

INSTAGRAM
「台湾に行きたいわん！」

WEBSITE
「台湾に行きたいわん！」
taiwanikitai.com

issuu
issuu.com/taiwankankou

台湾最新ホテル情報検索サイト
「台湾旅宿網」
taiwanstay.net.tw

太台本屋 tai-tai books vol. 03

本から始まる台湾旅 美食と文学

読んだら絶対食べたくなるローカルグルメ

その土地ならではの食べ物を味わうことは、いつの時代でも旅の大きな楽しみ。

楊双子の小説『台湾漫遊鉄道のふたり』は、昭和13年――日本統治時代の台湾を、日本人小説家の青山千鶴子と台湾人通訳の楊千鶴が鉄道で旅し、各地のローカル美食を満喫する話です。

千鶴子と千鶴は共に人並み外れた大食漢。肉臊飯(=魯肉飯)、冬瓜茶、米篩目(米苔目)など現代でもおなじみの台湾の味や、麻薏湯、鹹蛋糕、兜麺など、台湾人でも食べた経験のある人は多くない珍しい食べ物までを食べ尽くしてゆきます。

もちろん食べてばかりいるわけではなく、小説家である千鶴子の台湾滞在の目的は、ここでの見聞を紀行や小説にまとめること。二人は台中を拠点に台湾縦貫鉄道や各種の鉄道に乗って、魚藤坪断橋(龍騰断橋)、瀧の本隧道、下淡水溪鉄橋など、当時人気の名所を見て回ります。

旅が続くにつれ、親しさを増していく千鶴子と千鶴。しかしそこには、植民地での統治者と被統治者という立場の壁が立ちはだかり……。

美食や旅、鉄道という楽しいアイテムがちりばめられたその奥に、近現代の台湾と日本の女性たちが置かれていた不条理な境遇が提示され、更には「日本統治時代とは台湾の人々にとって何だったのか」を読者に考えさせる、重層的な作品です。

一方、洪愛珠の『オールド台湾食卓記――祖母、母、私の行きつけの店』は、食いしんぼう母娘三代の、食と家族の記憶を綴った珠玉のエッセイ。食べ物や料理法の細やかな描写や、それにまつわる幼い頃からの思い出が、丁寧に記されます。

台湾中から食材が集まる大稲埕(迪化街周辺)や、著者の地元、下町・蘆洲の「地元民だけが知っている」買い出しポイントの指南としても。

次回の台湾の旅が何倍も楽しくなる2冊です。●

(店員S・三浦裕子)

オールド台湾食卓記 祖母、母、私の行きつけの店

洪愛珠 著、新井一二三 訳／
筑摩書房／2022年10月発売／2,420円

2021年の台湾の各文学賞を総なめにし、各書店のベストセラーリストを席巻した話題作。著者による美しい写真も多数収録されている。

台湾漫遊鉄道のふたり

楊双子 著、三浦裕子 訳／
中央公論新社／2023年4月発売／2200円

昭和13年の台湾に滞在した1年間の楽しく、そして切ない思い出を、作家・青山千鶴子の一人称で描きだす、歴史×美食×鉄道×百合小説。

太台本屋 tai-tai books とは

日本で唯一の「台湾の作家と作品専門の版権エージェント」兼「日本に台湾の本を広める活動をしているユニット」。メンバーが実際に読んで「良い」と思った台湾作品を日本の出版社に売り込み、その面白さを日本の読者に紹介するための情報発信を行う。本コラムでは、太台本屋 tai-tai books が版権を紹介した本「太台好書」を中心に紹介します。

台湾行きっ戻りっ

vol. 42

見たことありますか？
都市にサトウキビ
台中・帝国製糖跡を歩く

文・写真
松田良孝
（まつだ　よしたか）

1969年、さいたま市生まれ。北海道大学農学部農業経済学科卒。八重山毎日新聞記者などを経て、現在はフリー。石垣島など沖縄県と台湾の関係を中心に取材を続ける。著書の『八重山の台湾人』（南山舎、2004年）は、2012年に『八重山的台湾人』として中国語訳され、行人文化実験室（台北）から出版。共著に『石垣島で台湾を歩く：もうひとつの沖縄ガイド』（沖縄タイムス社、2012年）。2014年には小説『インターフォン』で第40回新沖縄文学賞受賞。

歴史建築に指定されている帝国製糖廠台中営業所＝３月６日

帝国製糖の施設で栽培されているサトウキビ。手前の遊歩道は鉄路をモデルにしている＝３月８日

森山良子さんやちあきなおみさんの歌で知られる「さとうきび畑」は、畑の風音を表現した歌い出しが印象的だ。吹き渡る風の描写に、何かをかき立てられる人もいることだろう。

このサトウキビに間近で触れることができる場所が台中にある。

１９１０年、日本統治が始まって15年が過ぎたこの年、台中で帝国製糖という製糖会社が創業した。その建物は２００７年に「帝国製糖廠台中営業所」として台中市の歴史建築に指定され、施設のリノベと周辺の公園化が行われてきた。この施設の裏手にサトウキビ畑がある。サトウキビは、畑に入ってかくれんぼができるほど背が高いので、一目でそれと気づくはずだ。かつてサトウキビを運搬するために使われた鉄路をイメージして、レールと枕木をモデルにした遊歩道が配置されている。枕木には台湾の農業に関する豆知識が記され、足元をたどるうちに、サトウキビや米などのトリビアが頭に入ってくる。

台中で知り合った台湾の人たちと話をして、帝国製糖のことを尋ねてみた。ひとりが「帝国製糖で見るまで、サトウキビが畑に生えているのを見たことがなかった」と言うと、農村部で暮らした経験のある人が「見たことなかったの？」と、意外そうな顔をした。ワゴンのそばにサトウキビを積み、その場でジュースを絞って飲ませる街角の商いは、台湾では当たり前の風景だが、畑とサトウキビの結びつきとなると、人それぞれなのである。

台中は、緑川と柳川という二筋の川で挟まれたエリアを中心に発達し、その周縁部に新しい街を作って広がってきた。２０２１年に開通した台中ＭＲＴや、アートをそのまま建物にしたような台中国立歌劇院が周縁部に位置するのは、拡大を続ける都市の生態を象徴している。帝国製糖も台中のコアとなる旧市街の外側に位置する。

帝国製糖の敷地には展望台がある。エレベーターはないが、登れるなら上がってみてほしい。ゆったりと広がる空間の向こうに、台中駅や林立するビル群を眺めることができる。もしかすると、そう遠くないうちに周辺で開発が進み、ビル群との間を埋めていくかもしれない。かつての台湾を手掛かりに、これからの台湾を予感させてくれる空間である。そのエリアの一角に群れるサトウキビも、通り過ぎる風の香りを少しずつ変えていくはずだ。

展望台からの眺め。中央は帝国製糖＝３月８日

台南

新化・官田

心うるおう、老街と田園地帯の旅

Google Map

台南市中央の大部分を占める嘉南平原は、都会とは違うゆったりとした空気に溢れた田園地帯。今回は、バロック様式の建物が並ぶ老街と数多くの歴史的建造物が残る新化（シンファー）、緑の水田と灌漑用水が織りなす水辺の風景が美しい官田（グワンティエン）をめぐり、穏やかに流れる時間のなかで心うるおう休日を満喫しよう。

おすすめコース
1日目：高速鉄道台南駅→新化区観光
2日目：官田区観光→高速鉄道台南駅

新化

歴史スポット

香柚覆盆莓氣泡飲（ラズベリーソーダ）、草莓牛奶冰（イチゴミルクかき氷）

嘉南平原南端に位置する新化は、古来より台湾原住民西拉雅族（シラヤ族）の居住地で、旧名をシラヤ族の言葉で「山林の地」を意味する「大目降（Tavocan）」という。都市部と山岳地帯を結ぶ交易の要衝として発展し、日本時代にはバロック様式の洋館が並ぶ商店街が形成され、街は隆盛を極めた。いまも数多く残る歴史的建造物にかつての面影がしのばれる。

街役場古蹟餐坊（旧新化街役場）

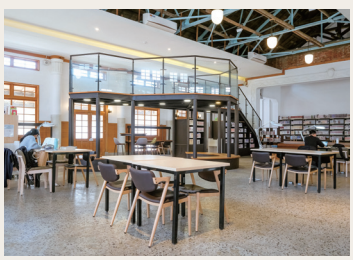
建物の前身は1934年（昭和9年）建設の新化町役場。市街地の玄関口にあたる中正路と忠孝路の交差点にたつ建物は、クリーム色の外壁に和瓦の屋根を配した優美な和洋折衷様式建築で、新化のランドマークのひとつに数えられる。2000年の駐車場建設の際に、新化の住民が力を合わせて麻縄を引き建物を移動させたおかげで貴重な建物が残された。2002年の駐車場の完成とともに元の場所に戻されると同時に内部の修復工事が行われ、歴史建築に指定された。現在はレストランとして営業しており、レトロな建物を鑑賞しながら食事やティータイムが楽しめる。

ガラス張りの床下に2000年の大移動に使用された麻縄が保存されている

台南市新化區中正路 500 號　☎ 06-590-5599
11:00-21:30　facebook.com/sinhua1934
ミニマムチャージ：1人 NT$100、サービス料：10%
台湾鉄道新市駅から市バス線1・2・3・4・7で「國泰大樓」下車、徒歩1分

新化郡公会堂

1937年（昭和12年）に建設された新化郡の公会堂。2008年に歴史建築に指定され、2018年の台南市政府による修復工事を経て、現在は新化区図書館の閲覧室として使用されている。建物は公会堂の舞台など元の姿がよく残されている。舞台前の小さなテラスに上がると、天井の梁など建物の構造を間近に鑑賞できる。



台南市新化區中山路 132 號　☎ 06-590-2685　8:00-17:00、月曜休館　入館無料
台湾鉄道新市駅から市バス線1・2・3・4・6・7で「新化站」下車、徒歩3分

大目降文化園区

新化武徳殿

「大目降文化園区」は日本時代の警察官舎跡を整備した文化公園。公園入口にたつ「新化武徳殿」は、警察官が剣道や柔道を練習する武道場だった。現在の建物は1936年（昭和11年）に落成した二代目道場で、館内東側が剣道場、西側が柔道場となっている。柔道場の床下にはばねが使われており、優れた緩衝力を持つ特殊な建築構造は、台湾ではここにしか残っていない貴重なものだ。現在も剣道教室が開かれているほか、イベント会場としても使用されている。

台南市新化區和平街 53 號　入館無料　bit.ly/413TY5h
9:00-12:00、13:30–17:00、月曜・祝日休館
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7 で「新化站」下車、徒歩 5 分
※大会・展覧会など臨時休館は公式 Facebook ページで告知

日本建築宿舎群

武徳殿の東側に並ぶ平屋造の長屋住宅は、1920年から1945年の間に建設された旧新化郡役所宿舎。現在は、新化の歴史や文化を紹介する資料館「大目降故事館」をはじめ、カフェや浴衣レンタル店などが入居する複合施設となっている。散策前に大目降故事館に立ち寄り街の歴史に触れると、街歩きがより趣深いものになるだろう。

大目降故事館の館内展示

日本建築宿舎群
台南市新化區和平街（大目降文化園区内）
10:00-18:00 ごろ、店舗により異なる

大目降故事館
台南市新化區和平街 29 號（大目降文化園区内）
11:00-17:00、土曜・日曜 10:00-17:00、月曜休館
入館無料
facebook.com/CJCU.USR.SESV

新化老街

大正から昭和にかけて建設されたバロック様式の洋館が並ぶ商店街。中正路西側は日本時代前期、東側は1931年以降の建設で、建築年代によるデザインの違いがみられる。西側建物正面には精緻な彫刻や装飾が施されており、より華麗な造りになっている。

台南市新化區中正路 336 ～ 441 號

謝謝不廃

建物の建設は1909年。以前はこの場所で1958年から西洋薬の薬局「長泰西薬房」が商いを営んでいた。現在建物を管理する地方創生団体「山海屯社会企業」は、文化部の老街再生計画の補助金を受け、薬局時代の建物の構造と内装を可能な限り保存しながら店舗の改修を行った。店内には、薬局店主一家の古い写真をはじめ、顧客が座りカウンターに立つ店主夫人と会話を楽しんだベンチなどが展示されており、薬局時代の面影が感じられる。1階に入居する「謝謝不廃」はエコ生活を推奨するギフトショップ。取り扱う商品は食用オイルやお菓子などの食品から洗剤まで幅広く、使い捨ての包装をなるべく使用せず、顧客が自分で容器を持参し必要な分だけ買物するスタイルを採用している。紙繊維で製作した帽子や、ミスプリントの包装紙を再利用したファッションバッグなど、台湾各地のエコ素材を活用した商品も豊富で、お土産探しも楽しいショップだ。

長泰西薬房のベンチと写真などの文物

台南市新化區中正路 364 號（長泰西藥房 1F）
11:00-19:00、月曜 - 水曜定休　facebook.com/zwlifelab
台湾鉄道新市駅から市バス線1・2・3・4・6・7で「新化站」下車、徒歩 3 分

立賀佇遮

「謝謝不廃」の2階は「長泰西薬房」の店主一家が暮らしていた空間で、現在はカフェ「立賀佇遮」となっている。薬局の歴史が書かれた階段を上ると、そこは小部屋と畳の小上がり。奥の板の間はテラスから老街の全景が一望できる隠れた人気スポットだ。店内では食事メニューのほか、台湾料理の軽食や健康素材を使った体に優しいドリンクを提供している。おすすめの「綜合套餐」は、平打ち麺に沙茶醤（海鮮だれ）、辣椒醤（唐辛子だれ）、にんにくのみじん切り、モヤシを合わせた和え麺と、食前ドリンク、おかず3品、スープの定食。ぷるぷるの透明の皮で豚肉餡を包んだ「水晶餃」や落花生粉とパクチーをのせたピーナッツ豆腐「花生豆腐腦（經典台味）」もぜひ味わいたい。デザートには、ピーナッツ豆腐を季節のフルーツとキンモクセイのシロップでデコレーションした「花生豆腐腦（花香殼雨）」が人気。

左から時計回りに綜合套餐、花生豆腐腦
花香殼雨＆經典台味、水晶餃

台南市新化區中正路 364 號（長泰西藥房 2F）　☎ 06-590-6263
11:30-19:00、月曜 - 水曜定休　facebook.com/lihofood2021
ミニマムチャージ：1 人ドリンク 1 杯、席利用：休日は 1.5 時間
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7 で「新化站」下車、徒歩 3 分
※席数が少ないため休日や大人数の場合は予約をおすすめ

店のアイドル猫・奶茶（ミルクティー）

安全針車店

店舗は1938年に開業したミシン専門店「安全針車店」だった建物。2020年に新化に住む盧素卿さんが建物を購入し、文化部の老街再生計画の補助金を得て修復を行い、以前と同じ「安全針車店」の名を冠した店を開いた。店頭にはミシン型の木枠にカラフルなミシン糸を並べたオブジェと、以前の「安全針車店」で販売された足踏みミシンが置かれており、店のシンボルとなっている。店内ではミシンや手芸用品をはじめ、店オリジナルのバッグや帽子などの布製品を販売。奥には建物の歴史や構造を紹介する展示室もあり、自由に参観できる。

建物や安全針車店の歴史を紹介する展示室

台南市新化區中正路 394 號　☎ 06-590-0883　10:00-18:00、月曜・火曜定休
展示室参観無料　bit.ly/3k1daQB
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7 で「新化站」下車、徒歩 2 分

晉発米穀商店

清代の1872年創業の老舗米穀店。1階店舗では台湾各地の米や米製品、土産物などを販売している。店内でひときわ目を引く2階まで続く巨大な機械は、以前使用していた籾摺り精米機だ。創業当時は石臼で精米を行っていたが、新化に電気が通った年に1階に電動の籾摺り精米機を設置。戦後の米需要の拡大に応じて1966年に容量を拡大したことで、機械は現在の姿となった。現在、2階が展示室となっており、観光客も籾摺り精米機の上部構造のほか、店の歴史と精米に従事した職人を紹介する文物を見学できる。

楊晉発の屋号を掲げた店頭入口

台南市新化區中正路 439 號
☎ 06-590-7232　展示室参観無料
9:00–13:00、15:00–19:00、火曜・水曜定休
sites.google.com/view/jf1872
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7 で「新化站」下車、徒歩 2 分

脱穀から精米まで行っていた籾摺り精米機

職人の制服と道具

籾摺り精米機2階部分

泰香餅舖

元西洋薬の輸入販売業者だった周逢泰さんが、第二次大戦中に3人の菓子職人を招いて開いた中華菓子店。創業70年あまりの老舗の看板商品「水果餅」は、もち米粉を練った生地で、サツマイモ、オレンジ果汁、麦芽糖で作った餡を包んで焼き上げた中華菓子。外皮はしっとりしたクッキーのような食感で、ほんのり柑橘が香る餡は爽やかな甘さだ。もうひとつの人気商品の「香餅」はぷっくり膨れた皮の内側に黒糖と麦芽糖が重なった焼き菓子。平らに伸ばした生地の表面に笑顔を切り込みで描いた「微笑餅」もかわいらしい。お土産には色々な種類が試しやすいミニサイズがおすすめ。

左から時計回りで水果餅、微笑餅、香餅（黒糖、梅）

店内では昔から伝わる菓子型も展示している

台南市新化區中正路 431 號　☎ 06-590-6688　8:00-20:00
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7 で「新化站」下車、徒歩 2 分

東成逗遊商店

新化の醤油メーカー「東成醤油」のコンセプトショップ。店頭に置かれた大きな醤油瓶のパネルとレトロな自転車が目印だ。東成醤油の創業は1958年。主な商品は醤油、醤油膏（とろみ醤油）、辣椒醬（唐辛子だれ）、豆板醬などで、なかでも台湾南部伝統の甘みのある醤油は、新化に来たら必ず買いたいお土産のひとつとなっている。台南市各地の人気レストランや食堂で愛用されている台南の味を、自宅でぜひ試してみたい。

台南市新化區中正路 423 號　☎ 06-590-8175
8:00-18:00　facebook.com/DAMUJIANG.DOUYU
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7 で「新化站」下車、徒歩 3 分

新化B級グルメ

崙仔頂 肉粿

朝市が広がる路地に佇む小さな店。「肉粿」と書くが、白い餅の中に肉は入っておらず、あんかけスープに豚肉と白身魚のサバヒーのほぐし身が入っている。インディカ米の米粉とサツマイモ粉で作った餅は、箸で持ち上げるとつるりと伸びてちぎれてしまうほど柔らかい。スープは肉と魚のだしが感じられるあっさりした味で、おろしニンニクとパクチーが全体を引き締めている。店特製の激辛唐辛子だれを少量加えるとうまみがより引き立つ。小サイズ碗で餅5つ入りとボリューム満点だが、お雑煮のようにするっと食べられる。早朝からの営業で売り切れ次第終了のため、早起きして出かけよう。

台南市新化區和平街 171 號　6:00-10:00、月曜定休
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7で「新化站」下車、徒歩 6 分
※売り切れ次第終了

新化燒餅

午後の開店とともに行列が途切れない新化の名物店で、メニューは油で揚げ焼きした揚げパン「燒餅」のみ。店頭で洗濯ばさみの番号札を受け取り、番号を呼ばれたら個数と卵の追加の有無を伝える。受け取ったら、出来立ての熱々に甘い醤油だれと唐辛子だれをつけてかぶりつこう。ふわふわの厚い生地は小麦の甘みが感じられ、中に包まれた青ネギとゴマ入りの豚肉餡は肉汁たっぷりでジューシー。サイズが大きいので、軽い食事にもなる。

台南市新化區忠孝路 52 號
0919-318-190　14:00-18:00、日曜定休
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・7で「國泰大樓」下車、徒歩 1 分
※電話予約した場合は 17 時まで取り置き可

新化老攤雞蛋糕

「雞蛋糕」は、弾力があるカステラ生地のやさしい甘さにほっこりするおやつ。バナナ型の「香蕉條」は中に小豆餡がたっぷり詰まっていて、あんこ好きにはたまらない。

台南市新化區信義路 213 號
8:30-18:00、水曜定休
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7で「新化站」下車、徒歩 2 分

筱庭杏仁豆腐冰

看板メニューは100%杏仁使用の杏仁豆腐。人気の「杏仁豆腐冰」は、黒糖シロップをかけたかき氷にやさしい甘さの杏仁豆腐を合わせたかき氷。おぼろ豆腐のような「豆花」はふるふると非常に柔らかな豆腐プリンで、「傳統豆花（綜合）」は紅豆（小豆）、緑豆、薏仁（ハト麦）入り。黒糖シロップがほどよい甘さで、夏は冷たく、冬は温かくしていただくのがおすすめ。

台南市新化區中正路 328 號
9:30-18:30
台湾鉄道新市駅から市バス線 1・2・3・4・6・7で「新化站」下車、徒歩 7 分

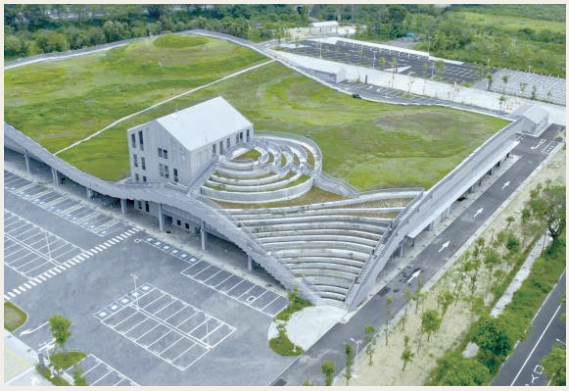
新化郊外スポット

美食街の「汝禾家」の 哈密瓜霜淇淋（メロンソフト）と木瓜牛奶（パパイヤミルク）

新化果菜市場

2022年12月にオープンした青果卸売市場。建物は屋上に芝生や花が植えられたエコ建築で、丘のように緩やかな起伏を描く緑地の美しさから、早くも新しい新化のランドマークとして注目を集めている。卸売市場だが店舗によっては一般客向けの小売りにも対応している。美食街にはカフェや食堂が並んでおり食事やティータイムも楽しめる。ドライフルーツなど魅力的な特産品も充実しているので買い物も楽しい。休日には農作物のマーケットも開催され、多くの行楽客で賑わう。

写真撮影スポットとして人気の屋上



（写真／台南市政府）

台南市新化區護東路 335 號　8:00-17:00
facebook.com/tapmc
新化老街「新化站」から市バス線 14 で「冷水埤」下車、徒歩 7 分（休日は市場まで直通）
※休市日は Facebook ページで告知

虎頭埤風景区

清代の1846年に台湾で初めて建設されたダム。風光明媚な水辺の景観が「小日月潭」と讃えられ、新化を代表する景勝地となっている。空が茜色に染まる夕暮れ時は、ダム湖に浮かぶ小島と岸辺をつなぐ「虎月吊橋」が湖面に映りこみ、ことのほか美しい。白鳥ボートやカヌーなどの水上アクティビティのほか、キャンプ場やバーベキュー場などのレジャー設備も完備している。徒歩や自転車で湖畔をめぐり、様々に表情を変える水辺の風景を満喫しよう。

虎月吊橋の夕景

台南市新化區中興路 42 巷 36 號
☎ 06-590-1325　6:30-19:00（最終入場 18:30）
NT$80　htp.tainan.gov.tw
新化老街「新化站」から市バス線 13 で「虎頭埤口」下車、徒歩 3 分

官田

レンカクの親子（写真／水雉生態教育園区）

台南市中央部に位置する官田では、昔から冬の水不足に備えてため池が数多く作られてきた。台湾一の生産量を誇る菱角（ヒシ）の産地として知られ、「菱角の故郷」とも呼ばれている。静かな田園地帯に水と緑が織りなす美しい風景をめぐる旅に出かけよう！

水雉生態教育園区

官田随一のバードウォッチングスポット。菱田や稲田に囲まれており、カモやサギなどの水鳥が数多く集まる。なかでも希少鳥類である水雉（レンカク）の楽園として知られ、繁殖期になるとレンカクの美しい姿をカメラに収めようと、各地からバードウォッチャーが撮影に訪れる。観察小屋には望遠鏡が設置してあり、行楽客も生き生きとした水鳥たちの姿を観察できる。

台南市官田區隆田里裕隆路　☎ 06-579-2153
9:00-17:00、月曜休園　入園無料
jacanatw.org　台湾鉄道隆田駅からタクシーで 4 分

葫蘆埤自然公園

もとは「番子田埤」という名の農業用の貯水池で、東西を横切る道路で池が南北に分断された様子が瓢箪に似ていることから「葫蘆埤」と呼ばれるようになった。緑に囲まれた自然豊かな池はレンカクの重要な生息地で、優雅で美しい姿から「水の妖精（凌波仙子）」とも呼ばれるこの鳥にちなみ、公園の赤い吊橋が「凌波吊橋」と名付けられた。遊歩道や展望台、特産品の売店もあり、楽しく散策できるスポットだ。

台南市官田區隆田里中山路二段 207 號　台湾鉄道隆田駅からタクシーで 6 分

凌波吊橋

川文山森林

市民の賴顯明さんが14haのマンゴー園を森林に改造し、無料で一般に開放している「川文山森林」は、台北の陽明山になぞらえて「小陽明山」とも呼ばれているスポット。美しいマホガニーの森を抜けた山頂には、樹齢１００年のガジュマルの樹が２本佇んでおり、大きく広がる枝の下に立つと、まるで大自然に抱きしめられているような心地よさを感じる。さらに奥に進むと森が途切れた先に池もあり、多彩な風景を楽しみながら森林散策が楽しめる。

台南市官田區渡拔里拔子林 75 號
台湾鉄道拔林駅から徒歩 8 分

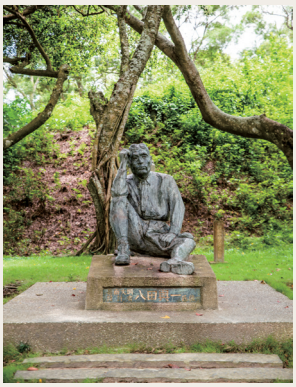
西拉雅国家風景区 官田遊客中心

見渡す限りの田園風景に囲まれたビジターセンターは、台湾原住民西拉雅族（シラヤ族）の文化的要素をデザインに取り入れた個性的な建物。館内ではパンフレットなどの観光情報を入手できるほか、120度のパノラマスクリーンで上映される西拉雅国家風景区の絶景映像を鑑賞したり、VRゲームで遊んだりと、風景区の魅力に存分にふれることができる。名産品の販売も行っているので、お土産探しも楽しい。屋外の広大な芝生広場には「SIRAYA」の文字のほか、白い折り鶴やシラヤ族の重要な獲物であった梅花鹿のオブジェが置かれ、美しい景観を織りなしている。

台南市官田區福田路 99 號　☎ 06-690-0399　9:00-17:00
www.siraya-nsa.gov.tw/ja　台湾鉄道隆田駅からタクシーで 8 分

烏山頭水庫風景区

日本人土木技師の八田與一氏の指揮のもと、1930年に完成した「烏山頭水庫（烏山頭ダム）」と嘉南平原に張り巡らされた給排水路からなる「嘉南大圳（かなんたいしゅう）」は、台湾で最大の農水施設。「烏山頭水庫風景区」には、ダム湖、送水口、資材運搬用の蒸気機関車などが残されており、ダムの一番高い場所には八田技師の銅像が置かれている。2011年には八田技師の功績をたたえ、ダムの技師宿舎群を修復した「八田與一紀念園区」が完成。園内には庭園やカフェ、土産物販売コーナーもあり、ゆったり散策を楽しめる。


八田技師の銅像

烏山頭水庫風景区
台南市官田區八田路三段 500 號
☎ 06-698-2103　8:00-17:30
大人 NT$100、乗用車駐車料 NT$50（園内での車利用可）
wusanto.magicnet.com.tw
台湾鉄道林鳳營駅から市バス黄 1（延南藝大）で「烏山頭水庫」下車、徒歩 2 分
※園内が広大なため、チャータータクシーの利用がおすすめ

八田與一紀念園区
台南市官田區嘉南里 66 號
9:00-17:00（最終入園 16:30）、水曜休園
烏山頭水庫風景区入場券で入場

八田技師の妻子像と再建された宿舎

烏山頭水庫のダム湖

高雄美濃

客家の郷の小さな旅

高速鉄道左営駅からバスに揺られること1時間。高雄市郊外に位置する美濃は、中国大陸から渡ってきた客家の人々が多く暮らす伝統的な客家の郷だ。土地の歴史が感じられるスポットをめぐり、油紙傘や藍衫、擂茶などの客家文化に触れる、小さな旅に出かけてみよう。

Google Map

企画構成 / 視野創異行銷 文 / 視野創異行銷 写真 / 視野創異行銷

美濃のみどころ

美濃文創中心

美濃の旧市街「永安老街」に位置する「美濃文創中心」の前身は、1902年（明治35年）に設立された「美濃警察分駐所」。1933年（昭和8年）に完成した現在の建物は、小規模ながらも優美な和洋折衷のバロック風建築の特徴を具えており、敷地内には本館のほかに旧宿舎、防空壕、トーチカなどの施設も残っている。美濃地区で唯一現存する官舎建築であり、歴史的価値が非常に高いことから、2007年に高雄市の歴史建築に指定され、改修を経て2015年に「美濃文創中心」としてオープンした。観光案内所兼カフェとなっている館内は、アート作品や書籍が数多く展示され、ギャラリーのような雰囲気が漂う。散策前に立ち寄って観光情報を手に入れたり、レトロな空間でティータイムを楽しんだりできる、美濃観光の拠点にふさわしい施設だ。

美濃文創中心 搖籃咖啡 x 惠如小屋
高雄市美濃區永安路 212 號
☎ 07-681-9265
12:00-17:00、
土曜・日曜 9:00-18:00
ミニマムチャージ：1 人ドリンク 1 杯
facebook.com/LoveHopeYLC

高雄市美濃區雙峰街 1-17 號　8:00-20:30

美濃区農会未来超市

2021年にリニューアルオープンした美濃区の農会（農協）の直営スーパー。外観は台湾産の木材をふんだんに使用した山小屋風で、店内はカフェレストランのようなモダンな空間。美濃特産の美濃米をはじめ、台湾各地の農産品や工芸品、雑貨、土産物など、魅力的な商品がそろう注目スポットだ。

菸仕物所

2022年にオープンした、日本時代に建設された煙草耕作指導所の建物をリノベーションした文化施設。館内には、クリエイティブグッズのショップやカフェ、甘味店など、高雄の6つのブランドが入店しており、ユニークな文化空間を作り上げている。

高雄市美濃區中山路一段 25 號
10:00-18:00、火曜・水曜定休

啖糕堂

美濃文創中心そばに佇むレトロなベーカリー。美濃米をはじめ、タロイモや水蓮菜などの地元食材を使ったパンが人気で、食パンは焼きあがるとすぐに売り切れてしまうことも。イートインスペースのほか、特産品の販売コーナーもある。

高雄市美濃區永安路 197 號
10:00-18:00、
土曜・日曜 10:00-17:00、
月曜・木曜定休

高速鉄道左営駅から高雄客運バス E01B で「美濃」下車、徒歩で各スポットへ

高雄市美濃区永安路と東門街の交差点

東門楼

市定古跡の「瀰濃東門楼」は、清代の1755年に建てられたと伝わる美濃のランドマーク。建設当時は集落の東側を防衛する役割を担っていた。日本時代後期に現在の鉄筋コンクリート造の門楼に建て替えられ、戦後に清代の建築様式を模した外観に改修された際、正面に「大啟文明」の扁額が掲げられた。上層部も公開されており、階段を上がると門楼の上から美濃の街を見渡すことができる。

美濃舊橋

清代の美濃の政治経済の中心部は美濃渓の北側で、南側に行くには渡し船に乗る必要があった。日本時代に役所や学校、警察駐在所などが設立された後も南北の交通が不便だったため、1930年（昭和5年）に高雄州政府により、駐在所正面に全長73m、幅約4mの鉄筋コンクリート造の橋が架けられた。橋が開通したことで両岸の交通が格段に向上し、橋は美濃地区の発展に大きく貢献した。2015年に高雄市の歴史建築に指定された。

猿の石像をのせた橋の由来を示す記念碑

高雄市美濃区永安路と中正路一段の交差点付近

美濃湖

面積21haにおよぶ、高雄で二番目に大きな人造湖。もとは美濃の旧名を冠した「瀰濃湖」または「中圳埤」と呼ばれ、日本時代には生活用水や農業用水のための貯水池として利用されていた。民権路側の展望テラスや遊歩道に立つと、前方に広がる山々と湖面に浮かぶ東屋が織りなす風光明媚な景色を一望できる。サイクリングや散策に訪れる人も多い、美濃を代表する景勝地だ。

高雄市美濃區（民權路と泰安路の交差点付近）

美濃の客家文化

美濃油紙傘

「油紙傘」は油紙を貼った唐傘。風雨を避ける傘として使われるほか、「油紙」の客家語の発音が「有子」に似ていることから子孫繁栄の縁起物として大切にされている。美濃には、完成品を販売するほか、傘の絵付けDIY教室を開催している油紙傘工房も多く、観光客も職人気分を体験できる。絵付けは、無地の傘にポスターカラーなどで思い思いの絵を描き、最後に店のスタッフにニスを塗ってもらい、天日で15分ほど乾かせば完成だ。自分だけのオリジナル油紙傘を思い出に持ち帰ろう。

広進勝油紙傘
高雄市美濃區民權路 47 號
☎ 07-681-3247
9:00-17:00
facebook.com/kcsumbrella

客家藍衫

「藍衫」は客家の伝統衣装。主に汚れが目立たない藍色や黒色の生地で仕立てられており、丈夫で風通しがよく、昔は家事や農作業などでも着用されていた日常着だった。「錦興行藍衫店」は1929年に人間国宝級の仕立て職人・謝景来さんが設立した老舗藍衫店。現在は二代目が技術を受け継ぎ、藍衫を製造している。既製服販売のほか、オーダーメイドにも対応可能。藍衫の生地を使ったエプロンや、客家花布を使ったバッグなどはお土産にぴったり。

錦興行藍衫店
高雄市美濃區永安路 177 號
☎ 07-681-1191　9:00-17:00

美濃擂茶首創舖
高雄市美濃區成功路 142 號
☎ 07-681-8475
11:00-18:00、土曜・日曜 10:00-18:30
ミニマムチャージ：1 人 NT$150

美濃擂茶

「擂茶」は客家の伝統茶。ピーナッツ、黒白ゴマ、玄米をすり鉢に入れ、すりこぎで円を描くように、すべての材料から油がにじみ出るまですり、客家山茶粉や小豆を入れながら粉末状にする。好みの量を茶碗に入れて適量のお湯を注げば出来上がりだ。香ばしい抹茶のような擂茶はやさしい甘さ。藍衫や笠などが飾られた店内も趣深く、お茶がよりおいしく感じられる。お土産にはお湯を注ぐだけで飲めるインスタント擂茶がおすすめ。

台湾

米食

姿いろいろ、味いろいろ

台湾は日本と同じく米を主食としている。現在、台湾で栽培されている米は、「蓬莱米（うるち米）」、「在来米（インディカ米）」、「糯米（もち米）」に分けられる。日本時代に日本から持ち込また日本種を改良した蓬莱米は食味が良く、日本人の好みに合う美味しいお米だ。在来米はビーフンなどの米加工品に使われることが多い。糯米は長粒種と短粒種があり、粽や餅菓子、デザート、酒の醸造などに使われる。姿や味も様々な米料理との出逢いを通して、台湾の豊かな米食文化を体験しよう！

企画構成 / 高田雅子 文 / 高田雅子 写真 / 陳正國・張晉瑞・宋育玫

台湾米を味わう

食前の泔湯

泔米食堂

MRT科技大楼駅近くの住宅街に佇む「泔米食堂」は、台湾米がテーマの食堂。中国語で「重湯」を意味する「泔」が店名になっているところからも、店の米に対するこだわりが感じられる。提供するメニューは日替わり定食1種類のみ。席に着くと、食前に泔湯（米発酵ドリンク）、次に台東や高雄など台湾各地の米を炊き上げたご飯、台湾産の食材を使ったメイン料理1品、小皿3品、汁物がセットになった定食が出される。なかでも目を引くのは、一粒ひと粒がきらきらと艶やかに炊き上がったご飯だ。提供される米の品種は日によって異なるが、米ごとに最適な状態に炊きあげられたご飯は甘みと粘りが存分に引き出されており、一口食べれば「台湾のお米はこんなにも美味しいのか」と驚くことだろう。スープとご飯はおかわりできるので、おかずとともに台湾米そのものの味わいを、じっくり堪能しよう。食後の米を使ったスイーツも楽しみだ。

台北市大安區和平東路二段 175 巷 12 號
☎ 0905-244-754
11:30-14:00、17:30-20:00、木曜定休
ミニマムチャージ：1人1セット
facebook.com/taiwanricedininghall
MRT 科技大楼駅から徒歩 4 分
※ 1 週間分のメニューは前の週に facebook ページで公布
※席が少ないため予約をおすすめ

食堂で使用する食材や調味料は購入可

こじんまりとして素朴な店内

台湾の丼

魯肉飯
豚そぼろ飯

魯肉飯は醤油だれで煮込んだ細かい角切りの豚肉を白いご飯にのせたミニ丼。南部出身の店主が営む「夯魯肉飯」のたれは甘めで、魚のでんぶ「魚鬆」が肉の上に振りかけられている。

夯魯肉飯
台北市信義區松山路 152 號
☎ 0918-653-835
11:30-21:00
MRT 松山駅から徒歩 5 分

控肉飯
豚の角煮丼

控肉飯は皮つきの豚バラ肉の角煮と豆干（押し豆腐の煮物）、キュウリの薄切り、大根のピリ辛漬などをご飯にのせた丼。とろとろに煮込んだ肉は口に入れるとほろりとほぐれるほど柔らかい。

一甲子餐飲（祖師廟焢肉飯）
台北市萬華區康定路 79 號
☎ 02-2311-5241
9:00-19:00、日曜定休
MRT 西門駅から徒歩 8 分

雞肉飯
細切り鶏肉飯

蒸した鶏肉を細切りにして白いご飯にのせ、揚げネギと漬物を添えたシンプルなミニ丼。鶏肉と米のうまみを引き立てる特製だれが美味しさの秘訣だ。発祥の地・嘉義では七面鳥の肉を使う。

方家雞肉飯
台北市大同區寧夏路（060 番）
18:00-23:00、月曜定休
MRT 雙連駅から徒歩 8 分

三鮮燴飯
海鮮あんかけ丼

三鮮燴飯は、イカやエビなどの海鮮と野菜を入れたあんかけをご飯にのせたボリューム満点のあんかけ丼。オイスターソース風味のあんと具材がご飯によく絡み、絶妙な美味しさだ。

龍記炒燴
台北市中正區羅斯福路四段 92 號
（水源市場 1F32 番）
11:30-15:00、17:00-20:00、
月曜・火曜定休
MRT 公館駅から徒歩 2 分

米料理

櫻花蝦炒飯
サクラエビ炒飯

パラパラに炒めたご飯に香ばしいサクラエビをたっぷり散らした炒飯は海鮮居酒屋「熱炒」の定番メニュー。台湾南部・屏東県の東港がサクラエビの産地として知られており、味わいもよい。

小張亀山島
台北市中山區遼寧街 73 號
17:30-24:00、日曜定休　MRT 南京復興駅から徒歩 4 分

油飯
中華おこわ

弾力のあるもち米に細かく刻んだ豚肉や干し椎茸などを加えた中華おこわは、ほんのりとゴマ油とショウガが香る、シンプルながらも味わい深い一品。好みで唐辛子だれを加えていただこう。

東発号油飯・蚵仔麵線
台北市松山區饒河街 143 號
8:30-24:00
ミニマムチャージ：イートインは 1 人 1 品
MRT 松山駅から徒歩 2 分

肉粽
中華粽

台湾の端午の節句に欠かせない中華粽。台北の粽は炊いた餅米に調味料を加えて炒め、豚肉・椎茸・塩卵の黄身などと一緒に笹の葉で巻いて蒸しあげる。濃い目のしっかりした味付けだ。

劉家肉粽士林店
台北市士林區文林路 726 號
10:00-20:00、水曜定休
MRT 芝山駅から徒歩 4 分

飯糰
台湾風おにぎり

細長い紫米のおにぎりの中には、油條（揚げパン）、肉鬆（肉でんぶ）、煮卵、漬物などの具がぎっしり。もち米のもちもち食感と揚げパンのザクザク食感の虜になること間違いなし！

劉媽媽飯糰
台北市中正區杭州南路二段 88 號
5:00-11:30、月曜定休　MRT 古亭駅から徒歩 3 分

ライスヌードル

米苔目
丸麺ライスヌードル

米苔目は、ぷりぷりしたうどんのようなライスヌードル。塩ベースのスープにニラと揚げネギをトッピングしたシンプルな汁麺は、どんなおかずとも相性抜群。スープのお代わりは無料。

永楽米苔目
台北市大同區民樂街 111 號
7:00-17:00
MRT 北門駅から徒歩 12 分

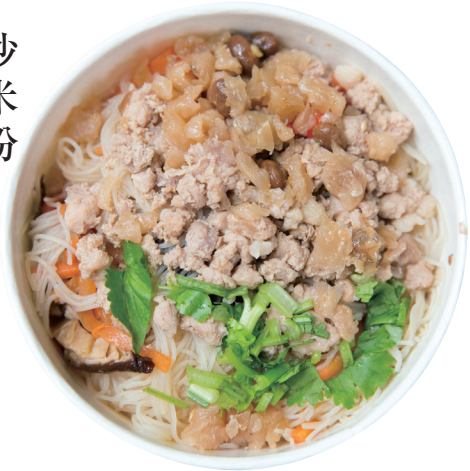
粿條
平麺ライスヌードル

粿條は米粉とでんぷんを水で溶いて蒸しあげ、太めに切り分けたライスヌードル。汁なしの「乾拌麺」はつるんとした食感の粿條にニラとモヤシを加え、甘めの唐辛子だれをかけていただく。

老晴光張媽媽切仔麵
台北市中山區雙城街 12 巷 15 號
2:00-18:30、日曜定休
MRT 中山国小駅から徒歩 5 分

炒米粉
焼ビーフン

お昼前に四平街に現れる小さな黄色の屋台の焼ビーフンは、もちっとしたビーフンに肉そぼろを合わせた濃い目の味付け。辛い物好きなら辣蘿蔔（辛い大根の漬物）を足してもGOOD！



兄弟麵線
台北市中山區南京東路二段 115 巷 22 號
11:30-13:30、土曜・日曜定休
MRT 松江南京駅から徒歩 2 分

鮮魚米粉湯
海鮮汁ビーフン

海鮮スープの旨味がしみこんだ汁ビーフン。スープには弾力のあるビーフンのほか、白身魚のから揚げや魚のすり身入りの水餃子、タロイモなどの具材がたっぷりで、食べ応えもある。

甲天下 新台菜料理
台北市大同區長安西路 287 號
11:30-14:00、17:30-21:30
MRT 北門駅から徒歩 4 分

スイーツ

白糖粿
揚げ団子

もち粉と砂糖を練り合わせて揚げたおやつ。外側はサクッと香ばしく、中は柔らかで、トッピングも招牌（ミルクパウダー）、原味（砂糖）、芝麻（すりゴマ）、花生（ピーナッツ粉）など多彩。

阿玉白糖粿
台北市中正區新生南路一段 12 巷 9 弄 5 號
13:00-20:30、水曜定休
MRT 忠孝新生駅から徒歩 2 分

紫米桂圓粥
紫米リュウガン粥

紫米、リュウガン、クコの実、黒棗などを煮込んだ伝統的な甘いスープ。熱々のスープをひと口食べると、柔らかく煮込まれた食材の自然な甘さが口いっぱいに広がり、身体が温まる。

三六食粑（三六圓仔店）
台北市萬華區三水街 92 號　8:30-21:30　MRT 龍山寺駅から徒歩 2 分

鬆糕
米粉の蒸しケーキ

鬆糕は米粉に小豆餡や胡麻餡をはさんで蒸しあげた、日本の軽羹のような食感の中華菓子。迪化街の「合興壹玖肆柒」では、店頭でミニサイズのお茶と蒸したての鬆糕がいただける。

合興壹玖肆柒
台北市大同區迪化街一段 223 號　11:00-19:00
MRT 大橋頭駅から徒歩 8 分

冰火湯圓
白玉かき氷

熱々の白玉をのせたキンモクセイシロップのかき氷。白玉の餡は胡麻と落花生の2種類あり、白玉を食べてから、氷にシロップやレモンジュースを足すと最後まで美味しくいただける。

御品元冰火湯圓 台北総店
台北市大安區通化街 39 巷 50 弄 31 號
18:00-23:30　MRT 信義安和駅から徒歩 6 分

台湾鉄道
途中下車の旅

新市駅

先史時代の歴史と アートに出逢う

台南市新市区は台南市中部の小さな町。新市駅は1901年（明治34年）に開業した新市街駅が前身で、100年あまりの歴史がある駅だ。街の中心部の駅北側で地元グルメを味わい、さらに足をのばして隣接する南部科学園区（サイエンスパーク）周辺スポットまで遊びに行こう。

迎曦湖

台北から台南へ高速鉄道で向かう途中、嘉義駅を過ぎてしばらくすると、進行方向右手の工業地域のなかに、まるで巨大な黄龍が湖上を舞い踊っているかのようなオブジェが見えてくる。これは南部科学園区が訪問者を歓迎するために設置したパブリックアート「舞彩迎賓」。高さ27m、幅12m、全長440mの黄龍は角度によって様々な表情を見せ、湖畔の風景に彩りを添えている。湖を一周する遊歩道を歩きながら、ベストな撮影アングルを探してみよう。

台南市新市區環東路一段
1. 台湾鉄道新市駅から市バス緑１で「迎曦湖」下車すぐ
2. 台湾鉄道南科駅から無料シャトルバス藍線南環線で「迎曦湖」下車すぐ

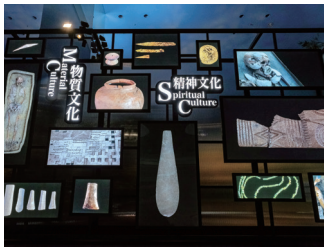
企画構成／高田雅子 文／高田雅子 写真／温宏嘉・視野創異行銷

道爺遺跡から出土した陶製人面像をモチーフとしたパブリックアート「蔦松家」

国立台湾史前文化博物館 南科考古館

2017年に開館した考古学博物館。建物本体は巨石に刀で切り込みを入れたような外観を持つモダン建築で、地層を模した壁面に埋められた化石のオブジェ、ガラスの展望室など、思わず写真を撮りたくなるようなポイントが多く、撮影スポットとしても人気がある。南部科学園区内に位置しており、敷地面積約2.42ha、床面積19000㎡を擁する。科学園区の開発にあたり、1995年から園区予定地の中心の台湾製糖道爺・善化農場で遺跡の調査・発掘が行われ、これまでに園区と周辺地域で82か所に上る300年から5000年まえの遺跡が発見されている。常設展では園区内で発見された6つの文化の代表的な文物を展示している。各時代の風景を再現した等身大模型やCGを駆使した動画などの展示もあり、先史時代の様子がリアルに伝わってくる。発掘現場の様子を再現したコーナーや実際に作業員が遺物を取り扱う作業室も、科学的調査の過程がわかり興味深い。

台南市新市區南科三路 10 號　☎ 06-505-0905
9:00-17:00（最終入場 16:30）、月曜休館（祝日の場合は開館）
NT$80　stsp.nmp.gov.tw
1. 台湾鉄道新市駅から市バス線 1 で「南科商場」下車、徒歩 3 分
2. 台湾鉄道南科駅から無料シャトルバス藍線南環線で「T1 Park17 商場」下車、徒歩 3 分
※臨時休館などは公式サイトで告知



新市土地公臭豆腐

地元民と科学園区で働く人たちから熱烈に支持されて28年。店主が毎日、青草を使った発酵液に漬け、熟練の技で発酵度合いと水分を絶妙に調整して作る臭豆腐は、しっかりうまみはありながら独特の匂いはひかえめ。新鮮な油を使い一定の温度で揚げるため、外側はカリッと香ばしく、内側は絹豆腐のように非常に柔らかな、他店にはあまりない珍しい食感に仕上がっている。甘めの醤油だれと香ばしい臭豆腐の組み合わせは初めて食べる人にも食べやすい。付け合わせのキャベツの漬物も自然発酵で、さっぱりした酸味と甘みがありサラダ感覚で食べられる。

右から時計回りで臭豆腐、蛋花湯（卵スープ）、魚丸湯（つみれスープ）、茶葉蛋（煮卵）、煎蛋（卵焼き）

台南市新市區民生路 33 號
☎ 06-599-0199　11:00-18:30、月曜定休
台湾鉄道新市駅から市バス線 1 で「新市」下車、徒歩 3 分
※午後は混雑するため予約がおすすめ

乾炒鱔魚意麵

花枝意麵(焿)

台南市新市區中正路 230 號
11:00–14:00、17:00–21:00、日曜定休
台湾鉄道新市駅から市バス線 1 で「新市」下車、徒歩 2 分

進福炒鱔魚専科

鱔魚（タウナギ）は台湾南部でポピュラーな食材で、ウナギに似た姿の淡水魚。お湯で戻した揚げ麺と炒めた焼きそば「乾炒鱔魚意麵」やあんかけ麺「鱔魚意麵(焿)」は、台南名物グルメのひとつに数えられる。コリコリとした歯ごたえのタウナギの身はくせがなく、ウスターソースに似た台湾の黒酢をベースにした甘めの味付けが香ばしい揚げ麺とよく合う。花枝（イカ）を使ったバージョンも美味しい。唐辛子の粉をふりかけていただこう。

新式胡椒餅

店頭に並んだ窯が目印の胡椒餅店。創業から30年あまりに渡り地元民に愛されてきた。手ごねで作ったパイのような生地で青ネギと豚肉餡を包み、炭火で焼き上げた胡椒餅は、薄い皮の外側はパリッと香ばしく、内側はもっちりした食感で、一口かじると中から熱々の肉汁があふれだしてくる。豚肉餡の肉は粗く刻んであり、食べ応え十分。甘口カレー餡入りの咖哩餅や、キムチ入りの泡菜餅、小豆入りの紅豆餅、ゴマ入りの芝麻餅なども人気だ。新市駅から大通りに出てすぐのところにあるので、電車の待ち時間に立ち寄るのもおすすめ。

台南市新市區中山路 280 號
13:30-18:30
台湾鉄道新市駅から徒歩 1 分

左から胡椒餅、咖哩餅

永康駅

台湾の歴史を辿る時空の旅

永康駅は1903年（明治36年）に開業した「蔦松庄停車場」から数えて100年の歴史を持つ。永康駅と保安駅が共同で発行する記念切符「永保安康（永遠に安寧と健康を保つ）」が人気で、現在も記念日に切符が発行される際には長い行列ができる。

国立台湾歴史博物館

台湾の歴史を紹介する歴史博物館。常設展は7つのコーナーに分かれている。「臺灣，交會之島（台湾、出会いの島）」では台湾で暮らす各民族を紹介し、「最初的抵岸（最初の上陸）」では台湾最古の人類はどこから来たどのような人々だったかを考察。「倚海而生的島與人（海によって生きる島と人）」では16世紀以降の外国からの影響を、「山海之間的共存與競逐（山海間での共存と競合）」では17世紀の漢人の大量入植が原住民族に与えた衝撃を描いている。「新秩序下的苦悶與夢想（新秩序の下での苦悩と夢）」では日本時代に時が移り、「邁向民主這條路（民主化への道）」では台湾社会が戦後の混乱期から民主化に向かっていく。最後の「大家的博物館（みんなの博物館）」では様々な生活用品を通して、過去と現在をつなぐ。各コーナーには貴重な歴史的文物をはじめ、リアルな実物大模型や映像作品、相互体験ゲームなどの展示があり、紀元前から現代に至る、台湾島が辿ってきた物語に触れることができる。

台南市安南區長和路一段 250 號　☎ 06-356-8889
9:00-17:00（最終入場 16:30）、月曜休館（祝日の場合は開館）
NT$100　nmth.gov.tw
台湾鉄道永康駅から市バス 20 で「臺灣歷史博物館 (長和路)」下車、徒歩 3 分
※臨時休館などは公式サイトで告知

美味しい&楽しい思い出作り！

GO! 台湾観光工場

観光工場は土地の名産品について楽しく学べるスポット。台湾各地には、ご当地名物の食品から、現代産業、伝統工芸まで、工場見学や DIY 体験、試食などが楽しめる観光工場が数多く、家族で遊べる観光スポットとして人気を集めている。観光工場に美味しくて楽しい思い出作りに出かけよう！

観光工廠自在遊（台湾観光工場案内サイト） www.taiwanplace21.org.tw

食品

Jijibanana集元果観光工廠

バナナの産地として名高い集集鎮。集集産バナナは、かつて日本の天皇に献上されていた歴史を持つ。「集元果観光工廠」では、バナナケーキやバナナピザなどのDIY体験やバナナ製品製造過程の展示などを通して、楽しくバナナについて学ぶことができる。お土産にはバナナチョコレートなど、集集産バナナを使ったスイーツが人気。試食ができるのでどんどん試してみよう。戸外の生態園には、鑑賞用から食用まで多彩な、見たことがないような種類のバナナがずらり！

南投縣集集鎮大坪巷 38 號　☎ 049-276-4562
9:00-17:30、水曜休館　www.jijibanana.net
入場無料、DIY・ガイドツアーは有料（要予約）
台湾鉄道集集駅から總達客運バス 6333 で「集元果観光工廠」下車、徒歩 1 分

珍芳烏魚子見学工廠

高雄鹽埕市場で1958年に創業してから現在まで、高品質のからすみを作り続けてきた老舗。二代目オーナーが工場の近代化を進め、からすみの乾燥を屋外天日干しからガラス張りの乾燥室での室内乾燥に転換したことで、食の安全性と衛生面がさらに高まった。予約制の工場見学では製造工程やパネル見学を通して、からすみについて深く知ることができる。からすみ本体はもちろん、ふりかけなどのお土産も豊富だ。からすみ炙り体験など、各種DIYも楽しみ！

高雄市前鎮區新衙路 296 巷 81 弄 13 號
☎ 07-822-7488
9:00-12:00、13:30-17:00（予約制）、工場参観 10:00、14:00 各一回、約 60 ～ 120 分（DIY 体験時間込）
工場見学：NT$50（約 40 分）、DIY 付工場見学：NT$150 から（60 分以上）
www.a-ten588.com.tw/ja（日本語）
台湾鉄道高雄駅からタクシーで約 20 分または高雄 MRT 紅線前鎮高中駅から徒歩約 17 分

丸荘醤油観光工廠

醤油は雲林県西螺の特産品のひとつ。延平街に佇む「丸荘醤油」は百年を超える歴史がある老舗。1909年（明治42年）の創業から、醤油製造に適した気候の西螺で上質な水と黒豆、伝統的な醸造法を用い、芳醇な味わいの黒豆醤油「黒豆蔭油」を製造している。旧工場を再利用した観光工場には往時の道具や研究機材が残されており、醤油づくりの歴史を間近に感じられる。建物裏の広場に数十個の甕が並ぶ様子は壮観だ。「壺底蔭鼓教學」では、黒豆醤油作りを体験できる。

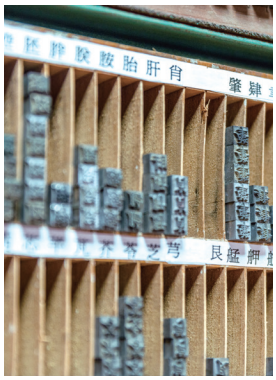
雲林縣西螺鎮延平路 25 號
☎ 05-586-3666　8:00-20:00
www.wuanchuang.com
入場無料、DIY：NT$300（要予約）
高速鉄道雲林駅からタクシーで約 20 分

宜蘭餅発明館

「宜蘭餅」は宜蘭名物の牛の舌に似た形の中華菓子。菓子職人の劉鐙徽氏が、伝統的な厚みのある「牛舌餅」の改良に取り組み、試作を重ねた末に厚さ1㎜の極薄牛舌餅の開発に成功し、「宜蘭餅」と名付けたのが始まりだ。「宜蘭餅発明館」では、ミルク風味の餡を生地で包んで、細長い楕円形にのばし、オーブンでパリッと焼き上げる「宜蘭餅DIY」に挑戦できる。ミルク味のほか、三星ネギ入りやメープルシロップ味もあり、お土産選びも楽しい。

宜蘭縣蘇澳鎮海山西路 369 號
☎ 03-990-5999　8:30-18:00
入場無料、DIY：NT$150（要予約）
facebook.com/ICAKEInventionHall
台湾鉄道蘇澳新駅から徒歩 15 分

食品



台湾印刷探索館

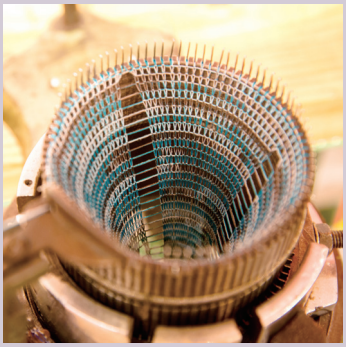
台湾初の印刷産業観光工場で、宝くじになっている台湾のレシート「統一発票」を印刷している財政部（日本の財務省に相当）の施設。A棟は印刷工場で、B棟2階が受付とミュージアムショップ、DIYコーナーとなっている。別館の「印刷魔幻館」では、実際に使用されていた各時代の印刷機器や活字、パネル展示、版画を通して印刷の歴史や技法を楽しく学べる。DIYコーナーでは版画や糸綴じ製本などが体験できる。多彩な印刷技術を使用したオリジナルグッズはお土産にぴったり！

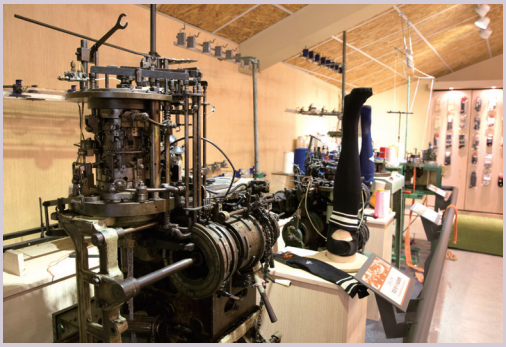
台中市大里區中興路一段 288 號
☎04-2495-1001　twin.ppmof.gov.tw
10:00、14:00（予約制・毎回 120 人まで）、月曜休館
台湾鉄道台中駅から市バス 50、108 などで「大里圖書館 (中興路)」下車
※ 2 日前までに予約、10 人以上で開館。10 名未満の時は前日に申込者へ取消を通知。
※海外からの外国人旅行者は事前に希望日の開館の有無を電話で確認（04-2495-1001 廖小姐）。
※英語ガイドツアー手配希望の場合は 1 週間前までに問い合わせ
※チケットの半券は DIY やミュージアムショップで NT$50 割引券として使用可

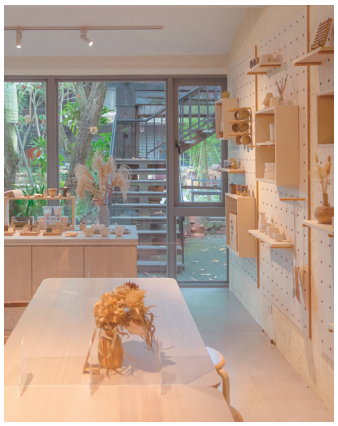
襪仔王観光工廠

彰化県社頭郷は繊維産業（靴下産業）で知られる街。「襪仔王観光工廠」は、靴下ぬいぐるみDIY、工場見学などが楽しめる観光工場。社頭で発展した靴下産業の歴史を紹介するパネル展示のほか、各時代の機材や糸のサンプルなどもあり、靴下の製造過程を詳しく学ぶことができる。希少な手回し靴下編機を実際に使って糸を織る体験コーナーでは、糸が織りあがる速度に驚くだろう。

彰化縣田中鎮員集路三段 440 巷 16 弄 1 號
☎ 04-874-9909
www.soxlink.com.tw
月曜 - 金曜 9:00-18:00、土曜・日曜・祝日 9:30-18:00（予約制）
入場無料、DIY：NT$80 から
高速鉄道彰化駅から員林客運バス 6700 で「維力麺」下車、徒歩 1 分







水里蛇窯陶芸文化園区

「蛇窯」は山の傾斜を利用して造られた陶磁器を焼く登り窯の一種で、窯が真っすぐに伸びている様子から「龍窯」ともいう。水里の蛇窯は日本時代から続く台湾最古のもの。1999年の921大地震で倒壊したが2000年に修復され、現在は陶芸文化園として観光客に公開されている。園内では陶芸家の作品を購入できるほか、貴重な蛇窯内の見学も可能。観光客も陶芸DIYを体験できる。台湾国外からの観光客には当日の持ち帰りが可能な絵付け体験がおすすめだ。

南投縣水里⿰頂崁村回窯路 16 號
☎ 049-277-0967
蛇窯 8:30-17:30、土土甜品店（カフェ）10:30-17:30、水曜休園（7 月 8 月は無休）
入場：NT$150、DIY：NT$300 から（予約制）
www.snakekiln.com.tw
台湾鉄道水里駅から豐榮汽車客運バス 6288 で「蛇窯」下車、徒歩 3 分

伝統工芸

廣興紙寮

南投県埔里の紙作りは清代末期に遡る。日本時代には高級和紙の産地となり埔里は大いに栄えた。「廣興紙寮」は伝統工芸の技を継承している観光工場。館内ではガイドによる製紙の原料や器具、紙質の見分け方などの解説が聞けるほか、紙漉きや紙製品作りのDIYにも参加できる。おすすめの「現成手工紙＆拓印体験」は、水に溶いたパルプを漉いて圧搾し、乾燥した紙に好みの図案をあて、紙の上から墨をたたいて図案を写し取る紙漉き体験。楽しく遊んで完成品をお土産にしよう。

南投縣埔里鎮鐵山路 310 號
☎ 049-291-3037　9:00-17:00
入場：NT$50（ガイド込）、DIY:NT$100 から
www.taiwanpaper.net
高速鉄道台中駅から台湾好行バス日月潭線で「崎下」下車、徒歩 20 分

基隆ならでは！ご当地グルメの豆知識

基隆は古くから続く重要な国際港。さまざまなエスニックグループが持ち込んだ食文化が、基隆で融合し、新たに発展したことで、一種独特のほかでは見られないご当地グルメが生まれた。明代の移民は多くが閩東福州人、清代は閩南漳州人、泉州（安溪）人だった。そのため、閩菜（福建料理）が現在の基隆グルメの基礎となっている。日本時代、基隆は商港、漁港として近代化が進み、てんぷら、ちくわ、かまぼこなどの練りものを含む、庶民に愛される日本料理も広く伝わった。戦後は、中国大陸各地から移住してきた軍民により、中国各地の料理や麺食文化が伝えられた。

紅糟肉、紅糟鰻

「紅糟」は紅麹の酒かす。これで漬け込んだ魚や肉は赤く染まり、酒の香りをまとう。基隆の紅糟グルメには、紅糟で味付けした肉餡をでんぷんの皮で包んで揚げた「紅糟肉圓」、紅糟に漬け込んだ豚肉を揚げた「炸紅糟肉」、紅糟に漬け込んだハモの揚げ物「炸紅糟鰻」がある。基隆の海鮮レストランでは、多くの店で炸紅糟鰻が食べられる。

豆干包

三角形の厚揚げの中央に切り込みを入れ、肉そぼろを詰め、魚のすり身で蓋をして蒸した料理。通常はスープにし、米粉炒（焼きビーフン）、大麺炒（焼きうどん）、燒賣（シュウマイ）とともに食べる。淡水老街の「阿給」も作り方が似ているが、具材は春雨で、スープでもない。

鼎邊趖

「鼎邊趖」は基隆廟口の名物グルメ。「趖」とは、熱した中華鍋の上方から水に溶いた米粉を縁に沿ってゆっくりと流し入れる様子を指す。鼎邊趖のスープは、エビ、煮干し、スルメ、金針（干しワスレグサ）、シイタケ、千切りタケノコなどがベース。これにキャベツ、エビのつみれ、肉団子などの具材を加え、干しエビを入れて、ニラ、スープセロリ、フライドオニオンクを散らすと、うまみたっぷりのスープの完成だ。

豆簽焿

「豆簽」はササゲの一種の黒目豆で作る細長い形の麺。豊かな豆の香りとなめらかな食感が特徴だ。豆簽は泉州安溪の特産。安溪には海がないため、通常は具材にヘチマを加えるが、基隆ではカキ、エビ、イカを加える。基隆廟口には豆簽のとろみスープ「豆簽焿」の老舗がある。

文 / 曹銘宗 写真 / 曹銘宗・視野創異行銷

甜不辣

魚のすり身を油で揚げた揚げかまぼこを、東日本では「さつまあげ」、西日本では「てんぷら」という。日本時代の台湾でも「天婦羅（テンプラー）」と呼ばれていたが、戦後になって中国語の当て字「甜不辣」が生まれた。基隆の甜不辣は、通常は雑魚のすり身で作るが、基隆廟口の老舗などでは、サメ、ハモのすり身でも作る。基隆以外ではなかなか見られない「牛蒡甜不辣（ごぼう天）」もある。

甘いたれとキュウリをそえて！

三記魚餃

広東潮汕移民が経営する「三記魚餃」の餃子の皮は、ハモのすり身で作る。中には豚肉をベースに、エビやイカなどを加えた餡が包まれている。基隆名物の火鍋の具材として、スーパーでも販売されている。基隆の有名店「義美石頭火鍋」も「三記魚餃」の製品を使っている。

ぷりぷり！

吉古拉

「吉古拉（チクラ）」は日本時代に伝わった魚のすり身を焼いた食品。名前の由来は日本語の「竹輪」で、基隆では麺店の定番小皿料理となっている。竹輪入りのカレーキッシュ「吉古拉咖哩鹹派」は「圖們咖啡」の看板料理だ。

蛋腸

泉州を起源とする「蛋腸」は、豚の腸に溶き卵を入れて蒸しあげた食品。蛋腸は台湾では非常に珍しいが、基隆には蛋腸の加工場があるため、いくつかの市場で購入が可能だ。しかし保存期間が冷蔵で3日と短く、市外に出荷されていないため、蛋腸は基隆の特産品となった。基隆の「義美石頭火鍋」では蛋腸を輪切りにして使う。火鍋で煮ると腸の部分が縮んで、マカロンのような形状になるため、「基隆マカロン」と呼ばれている。

沙茶麺

沙茶咖哩炒麺

沙茶咖哩牛肉

戦後、広東潮汕からの移民が、故郷の調味料「沙茶」を使った料理を特色とする料理屋を開いた。これに基隆人が好む咖哩（カレー）が加わり、独特の「沙茶咖哩料理」が生まれた。基隆港西岸の流籠頭では、多くの老舗が沙茶咖哩料理を出す。牛肉炒めのほか、イカの一夜干し炒めも絶品だ。

豬肝腸

トライしてみて!

豚レバーはかつて滋養強壮によいとされる高級食材だったが、のちに健康を害する恐れがあると言われ価格が暴落。しかしその美味はグルメの舌を放さなかった。基隆孝三路にはレバーソーセージ「豬肝腸」の老舗がある。豚肉と豚レバーを豚の腸に詰めて焼き、特製の唐辛子タレを添えれば、ご当地グルメの出来上がりだ。基隆仁愛市場の「大観圓」でも美味しいレバーソーセージを販売している。

煎烤蔥油餅

フライパンで焼いてから、再度オーブンで焼き上げる「蔥油餅（葱パイ）」は基隆独特のグルメではないが、基隆の「周家」「陳家」「東家館」などの店では、外はサクサクで中はやわらかく、ネギの香りが豊かな蔥油餅が大人気となっている。このうち創業60年あまりの老舗「周家蔥油餅」の店頭には、毎日朝4時半から午後1時まで、常に10人から20人の人が並んでいる。なかには基隆市外からわざわざ足を運ぶ人もいるほどだ。

全家福元宵

「元宵」は「湯圓」に似ているが、作り方が違う。湯圓はもち米粉に水を加えてこねた後に小さく丸めた白玉で、餡入りのものもある。元宵は餡の表面を水で湿らせ、もち米粉の中で転がす。湯圓は甘いものも塩味のものもあるが、元宵は甘いものだけだ。基隆廟口の「全家福元宵」では、餡は黒ごま餡1種類のみだが、スープにキンモクセイのシロップ「桂花蜜」か、日本の甘酒に似た調味料「酒釀」を加えることができ、台湾でいちばん美味しいと太鼓判を押す人も多い。この店が始めた、ゆでたて熱々の元宵を、砕いた氷入りの甘いスープに直接入れる食べ方なら、夏でも汗をかかずに食べられる。

水煮原汁豬腳

基隆名物の豚足の水煮。廟口夜市で創業した「紀家豬腳」では、屠殺後未冷蔵の国産豚肉の大ぶりな前足を厳選。醤油、香料を使わず弱火でゆっくり煮込み、まったく臭みのない濃厚なスープ「白湯」に仕上げる。基隆に60年以上の歴史がある伝統グルメだ。

清水断崖

清水断崖は花蓮県秀林郷清水山の東側に位置しており、距離は蘇花公路の和平から崇徳の間の 21㎞におよぶ。南東側の大断崖はとくに急峻で、5㎞に渡って海面に絶壁が突き刺さるように続く様子は非常に壮観だ。崇徳歩道の先にある木造の展望台からは、太平洋の青い海と空、海と山の絶景を一望できる。

清水断崖

李敏勇

紺碧の海が鏡のように広がり
急峻な絶壁が空から砂浜に直に突き刺さる
車が通過するときに湧きあがる感嘆の声が
かつてこの地を航海したポルトガル人の賞賛に呼応する

碧藍之海鋪成水鏡
峭壁陡高從天削入沙灘
車行經過湧現的讚嘆聲
呼應葡萄牙人航行經過的歌詠

断崖の奇景は生死を忘れさせ
ただ危険な美しさを感じさせる
手に届かない場所にゆれる咲き初めの花のように
ただ見つめることしかできない

斷崖斷念生與死
牽掛危險的美
有如懸掛在不可及之處的初綻之花
只能以眼光目觸

天が造り上げた自然は
島の険しい容貌を
天と地の間に形成した
その深さは測れないほど深い

巧奪天工的自然
島嶼崎嶇的身世
形塑於天地之間
從上而下深不可測

地上から天を仰ぎ見ると
山と空が地続きになっている
日出の光を迎え
太陽と月が交互に通り過ぎるのを見送る

從下向上仰望
山與天接壤
迎接日出之光
目送太陽與月亮輪流穿行

いくつかの悲しい注釈が
鉄道と道路に刻まれた
涙で拭われた歴史が
時間というメモに記録され読み返される

一些悲傷的註記
印在穿越的鐵道和公路
淚水擦拭的歷史
在時間的筆記被記憶翻閱

李敏勇

台湾屏東人。1947 年に高雄で生まれ、大学時代は歴史を専攻。現在は台北市民。大学卒業後は文学界に身を投じ、詩誌「笠」の編集、「台湾文芸」社長、「台湾筆会」会長などを歴任。著書は「雲的語言」「暗房」「鎮魂歌」、中英対訳詩集「思慕與哀愁」などの作品のほか、散文、小説、文学評論、社会評論集など 90 冊あまりを数える。巫永福評論賞、吳濁流新詩賞、賴和文学賞、第 11 回国家文芸賞、2022 年第 4 回行政院文化賞受賞。

野草を食べよう！

「三玉號野草茶」訪問

文／陳皓嬿　撮影／張修齊

「三玉號野草茶」の共同経営者のひとりである蘇立中は、一杯のハーブミルクティーを手渡しながら、筆者に説明してくれた。

「この中には、仙草（センソウ）、紅花蜜菜（ツルノゲイトウ）、大花咸豐草（オバナノセンダングサ）、紅骨蛇（サネカズラ）、魚腥草（ドクダミ）、土薄荷（ニホンハッカ）など6種類の野草（ハーブ）が入っています。これらの野草は台湾に100年以上にわたり存在してきました。その背後には台湾の文化的な物語があり、地元の人々の生活に密着してきたのです」

「青草茶」は、中国大陸福建から台湾に移住してきた閩南人や客家人の移民が台湾に持ち込み、用法を伝えたハーブティーだ。青草店ごとに独自の処方と対応する効能の知識を持っており、医学が発達していなかった時代には、野草が住民の体の様々な不調を癒してきた。不思議なことに、現代の私たちの野草に対する理解は一般に広く普及しているとは言いがたい。

「『茄苳蒜頭雞』という料理を食べたことがありますか？」と言って、蘇立中は南部で育った子供時代を振り返った。「茄苳蒜頭雞」というのは、茄苳（アカギ）の葉をみじん切りにし、ニンニクと一緒に油で香りが出るまで炒め、米酒を加えて丸鶏の腹に詰め、土窯で蒸し煮にした料理だ。茄苳は台湾でよくみられる薬用の樹木で、根、茎、葉のすべてを食用にでき、果実は砂糖漬けにする。葉は酢のような香りがして、生で食べると渋みがあるが、適切に揉み込んで処理すると、オリーブ、草、果物の香りが現れる。

また、道端でよくみられるブルーベリーに似たナス科の植物・龍葵（イヌホオズキ）は、蘇立中が最も早くから親しんだ野草のひとつだ。「子供のころ、授業が終わると、よく龍葵の実を摘みに

三玉號 野草茶
台北市士林區中山北路六段 820 號
facebook.com/Taiwanwildherbtea

※本編は新活水 2021 年 11 月号掲載の第 26 回「野草幽花」を再編集したものです。

走ったものです。保存しておいて授業中に食べるんですよ」と語る彼によると、龍葵もまた、台南に住む母方の祖母がよく料理に使っていた野草で、葉はお粥にしてよし、豚肉とシイタケと炒めてもよし、なのだという。

もしかすると、こうした思い出のために、彼は生活の中に薬草を取り戻したいと願うのかもしれない。

「日本の山形県の大名の食事の記録には、食糧の収穫が少ないときに、どの野草が食用にでき、比較的栽培しやすいかといったことが記録されています。これはまさに、生活の中における薬草の役割です。薬草は生活に根差したものであり、特別なものではないのです」

台湾原生種の構樹（カジノキ）を例にすると、構樹は台湾原住民族が伝統的によく使う樹木で、60～70歳の長老たちは構樹を使った経験がある。根は青草茶の材料となり、若い枝や葉は鹿の餌にでき（このため鹿草とも呼ばれる）、樹皮の繊維からは衣服が作れる。雌株の果実は砂糖漬けやジャムにするほか、阿美族（アミ族）は雄株の花穂を唐辛子と塩で漬け込んで漬物を作る。

山奥でしか採取できない山肉桂（タイワンヤブニッケイ）については、「ニッケイとはいいますが、山肉桂にはニッケイの香りはありません。樹皮から葉、種まで異なる香りがあるのです。葉はラン科のハベナリア・ロドケイラの花のような爽やかな香り、果実はレモングラスと馬告（山胡椒）を合わせたような鮮烈な香りがします」と蘇立中は語る。山肉桂は彼が新竹の泰雅族（タイヤル族）の集落で出逢った樹木で、泰雅族のほか、花蓮の阿美族も使用する。「果実は豚肉を漬け込んだり、葉は丸鶏の腹に詰めて焼いたり、枝を燻して燻製肉を作ったりできます」と言うように、使用法も多彩だ。

野草を生活の中に取り入れる最適の方法は、使い方を学ぶことだ。蘇立中がレシピを開発するとき、彼が考えるのはハーブの効能ではなく、その味と香りについてだ。「採取、加工、保存はすべて味に影響します。例えば構樹の葉はうまく処理できればナッツのような甘みが出ますが、失敗すると臭みが出てしまいます」と彼は言う。

「三玉號」のオリジナル商品には、伝統に改良を加えたもののほかに、伝統から飛び出したものもある。例えば、以前発売した中秋節のチョコレートは、胡椒の辛味とほのかに燻製のような香りをもつ茎葉（キンマ）と、甘酸っぱい文旦のジャムをチョコレートで包み、台湾の中秋節の風物詩である、バーベキューをしながら文旦を食べる風景を表現した。また、ローゼルの花、馬告の葉、大葉田香（ホウライシソクサ）、月桃の種、種無しレモンを合わせた野草シロップは、「台湾コーラ」として親しまれている人気炭酸飲料「沙士」によく似た味わいで、視覚と味覚の両面でインスタグラム世代を感動させた。

「近年、一部の高級レストランのシェフは台湾の植物と食材に注目し、地元の料理や味を再現しています」

蘇立中は、土地の滋味を味覚で記憶する感覚は、彼が龍葵の実を食べた子供のころの感覚に非常に近いのだと言い、「私も、そうしたいんです！」と目を輝かせた。

雑誌『FOUNTAIN新活水』とは

『FOUNTAIN新活水』の毎号のテーマは社会の脈動と密接に関連しています。文化的観点から、地域・境界・世代を超えて交差する精神を強調し、重要な問題や現象の詳細な討論と発掘を行っています。鮮烈な視覚的美学が魅力の雑誌は文化的対話を構築するための重要なプラットフォームになっています。

表一、2023-2022年国民出国者数月別統計比較表

月份	2023年(単位：人)	2022年(単位：人)	比較増減(%)
1	696,474	25,925	2586.50
2	652,943	59,362	999.93
小計	1,349,417	85,287	1482.21
3		44,089	
4		40,676	
5		45,602	
6		66,870	
7		102,395	
8		128,811	
9		126,864	
10		172,319	
11		276,570	
12		393,338	
合計		1,482,821	

2023 JAN-FEB 出入国人数統計

訪台旅客総数：623,457 **(3148.02%)**

外国人旅客数：569,395 **(3762.40%)**

(うち日本人旅客数)：73,321 **(3677.49%)**

僑民旅客数： 54,062 **(1114.06%)**

出国者人数： 1,349,417 **(1482.21%)**

※( ) 内は昨年同期比

表二、2023-2022年訪台旅客月別統計比較表(居住地別)

	2023年(単位：人)				2022年(単位：人)				比較増減(%)		
月別	合計(A)	僑民(C)	外国人(E)	毎日平均人数	合計(B)	僑民(D)	外国人(F)	毎日平均人数	合計(A/B)	僑民(C/D)	外国人(E/F)
1	254,359	23,520	230,839	8,205	7,639	1,866	5,773	246	3229.74	1160.45	3898.60
2	369,098	30,542	338,556	13,182	11,556	2,587	8,969	412	3093.99	1080.60	3674.74
小計	623,457	54,062	569,395	10,567	19,195	4,453	14,742	325	3148.02	1114.06	3762.40
3					20,036	2,210	17,826	646			
4					29,760	1,675	28,085	992			
5					32,466	1,837	30,629	1,047			
6					38,454	3,208	35,246	1,281			
7					49,991	4,518	45,473	1,612			
8					69,299	6,609	62,690	2,235			
9					68,318	6,915	61,403	2,277			
10					93,206	6,203	87,003	3,006			
11					173,137	9,726	163,411	5,771			
12					302,100	17,706	284,394	9,745			
合計					895,962	65,060	830,902	2,454			

表三、2023-2022年日本旅客月別動態比較表(居住地別)

	2023年		比 較	2022年	
月別	人 数	毎日平均人数	増減(%)	人 数	毎日平均人数
1	27,606	890	3246.18	825	26
2	45,715	1,632	3996.33	1,116	39
小計	73,321	1,242	3677.49	1,941	32
3				1,281	41
4				1,758	58
5				1,670	53
6				1,475	49
7				3,210	103
8				5,635	181
9				5,623	187
10				9,625	310
11				21,204	706
12				34,194	1,103
合計				87,616	240

表四、2023-2022国民訪日月別動態比較表

	2023年		比 較	2022年	
月別	人 数	毎日平均人数	増減(%)	人 数	毎日平均人数
1	266,999	8,612	19275.83	1,378	44
2	251,909	8,996	16795.31	1,491	53
小計	518,908	8,795	17986.72	2,869	48
3				3,703	119
4				3,710	123
5				2,831	91
6				4,092	136
7				6,339	204
8				8,523	274
9				9,052	301
10				36,880	1,189
11				102,455	3,415
12				173,765	5,605
合計				354,219	970

MORI

空輸便直送 TAIWAN FRUIT

この夏日本へ、「おいしい台湾」産地直送!

2023 最高級 台湾愛文マンゴー

今年の夏、新鮮採れたての台湾マンゴーを
日本におられるご家族、ご親戚とご友人にお届けしてみませんか?
十五年間で十万件以上の実績をもつ台湾マンゴーを承ります。
宅急便出荷からお届けに至るまでの間、
低温保存し、迅速・確実に日本へお届け致します。

生産履歴・予約宅配

ご予約期間限定 6/25まで **宅配期間** 6/15-7/08 頃

甘くて 美味しい

パッケージデザインは変更
される場合があります

NT$.2,300元 （￥10000）
2.5kg / 箱 5-7 個入り

NT$.3,000元 （￥13300）
5.0kg / 箱 9-14 個入り

予約/お問い合わせ

台湾 • 安威旅行社 謝秀玲（シャシュレイ）TEL.02-2562-6690（日文專線）
営業時間 月曜日～金曜日 09:00-17:00
• 大葉嚴選(DOZO購物中心)
https://bit.ly/3Uq2ngA

日本 • 蔡佳玲（サイチャーリン）TEL. 070-1554-1120
Email：tada.chiari@gmail.com
営業時間 月曜日～金曜日 10:00-18:00

※空輸料、通関費を含む
※最適な完熟度に合わせて順次発送いたしますので、
配送日のご指定はご容赦下さいませ。
※天候または不可抗力の災害などで,マンゴーの生産量か影響
を受けた場合、数量に変動がある場合があります。ご了承ください。

三盛優質生活事業

LIGHT HOSTEL

快適な宿泊、古都散策に最適の宿

仲青行旅台南館は台南市中心に位置しており、徒歩圏内に有名観光スポットやグルメスポットが集まる最高のロケーションが魅力です。ホテルから気軽に台南各地へでかけ、古都の歴史と文化に触れる旅をご堪能いただけます。

公式サイト　FACEBOOK　INSTAGRAM

LIGHT HOSTEL- 仲青行旅
電話：(06)224-0555
地點：台南市中西区友愛街 309 巷 20 号