台湾観光

日本語版
www.tva.org.tw

637
2024
SEP-OCT

嘉義 東石・布袋 海まちめぐり

台北人の朝ごはん

新竹
のんびり街歩き

宜蘭 レジャー農場＆漁場
おいしい 地産地消の旅

行き
たいわん

台湾に

HOT!お得情報

台湾に行きたいわんは、
台湾をまるごと紹介している日本語のサイトです。
日本のみなさんに、観光スポット、グルメ、
体験、ショッピング、ホテルなど、
台湾の最新情報とお得情報をお届けします！

INSTAGRAM FACEBOOK WEBSITE

taiwanikitai.com

台湾観光

日本語版第637号

創刊期日：1967年8月25日
発刊期日：2024年9月1日
定価：NT$180

台湾本島の中部に位置する嘉義県は、東シナ海に面する一方、域内に台湾最高峰・玉山を擁する。すなわち香川県ほどの小ぶりな県ながら海抜ゼロメートルから約四千メートルに広がる非常に立体的な地域なのである。そのため熱帯から亜熱帯、温帯にまたがる多彩な生態と環境を抱える幸運に恵まれた。

文/柳本通彦

FEATURES

02 トラベル特集
嘉義　東石・布袋
海まちめぐり

14 グルメ特集
台北人の朝ごはん

18 街道散策
新竹
のんびり街歩き

24 特別企画
宜蘭 レジャー農場＆漁場
おいしい 地産地消の旅

30 特別企画
海味・台湾地酒
海の香りを封じ込めたボトル

P.02

P.18

P.18

表紙デザイン／謝昀蓁

P.02

P.14

INFORMATION

34 コラム―太台本屋 tai-tai books　第11回
35 コラム―台湾・風景・詩
36 コラム―FOUNTAIN新活水　第17回
38 数字でみる台湾観光情勢

P.24

P.18

会長・発行人/簡余晏
栄誉会長/葉菊蘭
副会長/蘇成田、凌瓏、莊豐如
編集顧問/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
https://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、張蘊葳、黎冠妤、張芷菱
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、楊淳媛
営業部/萬麗娟、呂麗君
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
https://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署
E-mail：tad@tad.gov.tw
https://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。

広告専線：+886-2-2325-2323
中華郵政台北雑字第1709號執照登記為雑誌交寄

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

東石・布袋

嘉義

海まちめぐり

GOOGLE MAP

企画構成 / 高田雅子 文 / 高田雅子 写真 / 溫宏嘉

嘉義県沿岸部は雲林・嘉義・台南にまたがる「雲嘉南浜海国家風景区」の域内で、美しい湿地帯が広がるエリア。嘉義県内の東石（ドンシー）と布袋（プーダイ）はカキの養殖で知られ、嘉義県のカキの水揚げは全国の 5 割近くを占める。名産のカキを味わうなら、5 月から 9 月のカキの水揚げ時期がおすすめだ。潮風そよぐ、海まちをめぐる旅に出かけよう！

おすすめコース
1 日目：高速鉄道嘉義駅→東石→布袋泊
2 日目：布袋→台湾鉄道新営駅

雲嘉南浜海国家風景区管理処
swcoast-nsa.gov.tw/ja

東石

古くからカキの養殖と漁業が盛んだった東石。現在も東石のカキは「東石蚵」として全国で最も高い知名度を誇る。美味しいカキと素朴な漁村の風景を満喫しよう。

東石北回帰線地標

東石漁港の船形展望台

東石魚市場

競りの様子

東石漁港

東石漁港は休日になると観光客でにぎわう観光漁港。朝から漁に出ていた漁船が漁港に戻るのは昼過ぎ。「東石魚市場」では、観光客も午後1時半から始まる競りを見学できる。漁港西側の「東石漁人碼頭」には、北緯23.5度の北回帰線の通過位置を示す記念碑「東石北回帰線地標」をはじめ、展望台や人工ビーチなど、みどころが盛りだくさん。堤防の展望台から海を見渡せば、目の前には見渡す限りのカキの養殖筏。時おり漁船が筏の間を通り過ぎていく、のんびりした漁村の風景に、ほっと心がほぐれていくことだろう。

東石漁人碼頭
嘉義縣東石鄉彩霞大道 420 號　9:00-21:00
高速鉄道嘉義駅から高速鉄道シャトルバス 7211 で朴子バスターミナル下車、嘉義客運バス 7233A（休日運行）に乗り換え「東石漁人碼頭」下車、徒歩 7 分

東石魚市場
嘉義縣東石鄉觀海三路 300 號　8:00-17:00、月曜休市

カキ食べ放題は1人200元でコスパも最高！

炒蚵仔麵線

鳳梨蝦球

鹽烤胡椒魚

涼しい日はテラス席もおすすめ

蚵老大海鮮碳烤

東石漁港では、数多くのレストランでカキの炭火焼きの食べ放題を実施している。その中でも、冷房が効いた部屋で漁港を眺めながら炭火焼きを楽しめるのが「蚵老大海鮮碳烤」だ。カキの食べ放題を注文するなら直接2階の炭火焼きコーナーへ。注文して支払いを済ませたら、冷蔵庫から桶に入ったカキを取り出し、炭火で焼いていく。カキはどれも大ぶりで、うまみたっぷり。カキが一番肥え太る7月から8月はとくに大きなカキが揃う。カキ以外の料理を食べたい時は、1階の海鮮レストランのメニューを注文できる。塩コショウで味付けし、たっぷりのニンニクをトッピングした「鹽烤胡椒魚」やカキの炒めそうめん「炒蚵仔麵線」、エビのマヨネーズがけ「鳳梨蝦球」は、ほとんどのテーブルで注文される人気メニューだ。

嘉義縣東石鄉觀海三路 307 號
10:00-20:00、日曜 10:00-21:00、月曜定休
カキの食べ放題：
大人 NT$200・子供 NT$100、席利用：連休・休日は 3 時間
tinyurl.com/5bmubx35

廟内の百年王船

先天宮

300年以上の歴史を持つ「先天宮」は、東石地区に住む漁民の信仰の中心。海に面して威風堂々と建つ廟は、壁面から天井まで精緻な彫刻、絵画、装飾が埋め尽くし、参拝者を圧倒する。主神は五府千歳（王爺ともいう）。5年に1度、王爺を乗せた船「王船」に火を放って天に送り、厄除けを祈願する「王船祭」は最も重要な祭典だ。

嘉義縣東石鄉猿樹村 243 號
5:30-20:00
高速鉄道嘉義駅から高速鉄道シャトルバス 7211 で朴子バスターミナル下車、嘉義客運バス 7223・7233A に乗り換え「東石」下車、徒歩 6 分

王船祭で焼かれる王船の様子

先天宮廟口六十年蚵嗲老店

看板メニューの「蚵嗲」は、小麦粉と大豆粉を合わせた衣の上に、キャベツとニラのみじん切りの上に大ぶりのカキを並べ、一番上にショウガのみじん切りを加え、最後にもう一度衣をまとわせて揚げて作るカキのかき揚げだ。できたて熱々にかぶりつけば、サクサクの衣の中からジューシーなカキがショウガの香りをまとって現れる。甘い醤油だれや唐辛子だれをかけても美味い。カキのオムレツ「蚵仔煎」やエビのオムレツ「蝦仁煎」も人気。

蝦仁煎

蚵仔煎

嘉義縣東石鄉東石村 199-1 號
10:00-17:00、月曜・火曜定休

蚵嗲、酥炸鹽粿

大ぶりのカキがたっぷり

鰲鼓湿地

嘉義縣東石鄉鰲鼓村

全長10.5kmの堤防に囲まれた「鰲鼓湿地」は、もとは1960年代から台湾糖業により開拓がすすめられ、1972年に東石農場、鰲鼓農場、渓子下農場などの農場が開かれた場所だった。当時はサトウキビの栽培や養豚などが営まれていたが、のちに地盤沈下や塩害が深刻化し、農地は廃棄された。自然が回復する過程で、湿地化した土地に豊かな生態系が形成され、2012年には湿地の生態を保護するため「鰲鼓湿地森林園区」が設立された。面積約1500haの域内ではカタグロトビ、セイタカシギなどの留鳥のほか、冬にはクロツラヘラサギやインドアジサシなどの渡り鳥の姿が見られる。最も多くの鳥類を観察できる9月から翌年5月までは、バードウォッチングのベストシーズンだ。

堤防沿いに8か所設置されている観察小屋

カニクイマングースのぬいぐるみ

鰲鼓湿地生態展示館

鰲鼓湿地を訪ねるなら、まず最初に「鰲鼓湿地生態展示館」へ足を運んでみよう。小学校の分校だった建物を利用した資料館では、鰲鼓湿地の歴史や自然生態を紹介している。1階のインフォメーションセンターでは旅行案内、鰲鼓湿地で観察できる鳥類の紹介、望遠鏡や自転車の貸し出しなどを行っており、管轄する農業部林業及自然保育署のオリジナルグッズのほか、阿里山森林ハニービール、森林蜂蜜などのお土産も販売している。2階の常設展では、豊富な資料とマルチメディア展示を通して、楽しく鰲鼓湿地の生態と自然の魅力に触れられる。

阿里山森林ハニービール

嘉義縣東石鄉鰲鼓村四股 54 號
9:00-16:30、月曜休館　参観無料
高速鉄道嘉義駅から高速鉄道シャトルバス 7211 で朴子バスターミナル下車、嘉義客運バス 7225 に乗り換え「四股 (農場)」下車、徒歩 3 分

（蔡牽海盗村）

向禾休閒漁場

清代に台湾海峡で暴れまわった海賊王・蔡牽をテーマにしたレジャー漁場。鰲鼓は蔡牽亡き後、一味の残党が隠れ住んだ海賊村だった。オーナーの蔡恭和さんは実家が営む魚の養殖場を利用し、地元に伝わる海賊伝説と湿地の生態を組み合わせたレジャー漁場を作り上げた。海賊船風のボートや海賊の像などがあちこちに置かれた場内は海賊村ムードたっぷり。体験エリアでは、ボート漕ぎ、寒天の原料となる海藻のオゴノリ狩り、ハマグリの潮干狩り、タイワンダイ釣りが楽しめる。思い切り遊んだら、海鮮の炭火焼に舌鼓。自分で採ったハマグリは美味しさもひとしおだ。お土産には、海藻パイナップルビネガー、海藻クラフトビール、海藻クッキー、海藻ソープなどの漁場オリジナル商品がおすすめ。

ハマグリの潮干狩り

海藻パイナップルビネガードリンク

タイワンダイ釣り

看板猫の老大（ラオダー）

嘉義縣東石鄉鰲鼓村 12 鄰四股 67-6 號　☎ 05-360-0959
入場＋体験：大人 NT$380、12 歳未満の児童 NT$300、3 歳以下の乳幼児無料
9:00-12:00、13:30-17:00　facebook.com/yolofun
高速鉄道嘉義駅から高速鉄道シャトルバス 7211 で朴子バスターミナル下車、嘉義客運バス 7225 に乗り換え「四股 (農場)」下車、徒歩 18 分
※ 1 週間前までに予約をおすすめ：yolofun.rezio.shop/zh-TW（予約ページ）
※体験コース内容：ボート漕ぎ、潮干狩り、魚釣り、炭火焼き、海賊衣装貸出を含む
※炭火焼きは人数分のカキと潮干狩りで採ったハマグリ、エビ 1 人 1 匹を含む
※大きな魚を釣り上げた場合は調理代 NT$50 元で炭火焼き可、魚の追加注文は 1 尾 NT$200
※ 5 人以下のグループは木炭代として 1 組あたり NT$150 追加徴収

海藻狩り

右から時計回りでカキ、ハマグリ、タイワンダイの塩焼き

ボート漕ぎ

満潮時に水没した道路

ひと足のばして

白水湖寿島

2020年公開の台湾映画『消失的情人節』（邦題：1秒先の彼女）のロケ地として、一躍有名になった新スポット。もとは日本時代に開発された塩田だったが、台風が来る度に堤防が決壊し、流れ込んだ海水で塩田一面に白波が立った様子から「白水湖」と呼ばれるようになった。1983年に政策により製塩が機械化されると、この地は田舎の一漁村に姿を変えた。長年の地盤沈下により満潮時に道路や家屋が水没することから住民が去り、現在は無人の廃墟が残るのみとなっている。映画公開後はSNSでも人気が急上昇。満潮時の水没した道路、干潮時に現れる陸地、圧巻の夕陽など、時間帯で表情を変える風景が観光客を惹きつけている。

嘉義縣東石鄉掌潭村白水湖　高速鉄道嘉義駅から車で30分　※チャータータクシー利用をおすすめ

海上に浮かぶ無数の白い発泡スチロールのブイ

布袋

かつて「布袋嘴」と呼ばれていた布袋は、清代から漁業や製塩業で繁栄した。
現在も観光漁港や洲南塩場の塩田が往時の繁栄ぶりを伝えている。

布袋漁港

布袋観光魚市

嘉義沿岸で最大規模を誇る布袋漁港は、大勢の観光客が訪れる観光漁港。漁会（漁協）の「布袋魚市場」では毎日午後1時半から競りが行われ、一般客も業者が魚に値をつける様子を見学できる。隣接する「布袋観光魚市」には、小売りの鮮魚店や乾物店、海鮮料理店や屋台が軒を連ねており、観光客も手軽な価格で買い物や食事が楽しめる。鮮魚店で購入した魚介類を海鮮料理店に持ち込み代理調理してもらうことも可能だ。

嘉義縣布袋鎮岑海里中山路 3 號
10:00-19:00、土曜・日曜 9:00-19:00
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布新橋」下車、徒歩 4 分

高跟鞋教堂

青い空に映えるハイヒール形のガラスの教会は、布袋を代表するランドマーク。高さ17m、幅11mのハイヒールは、1269本の鉄筋に320枚あまりの青いガラスを取り付けた構造で、世界唯一の造形美を誇る。ライトアップされた夜間の姿もロマンチック！

嘉義縣布袋鎮新西路 5 號　24 時間開放、ライトアップ 18:00-21:00
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布新橋」下車、徒歩 14 分

布袋彩虹屋

2023年に登場した新スポット。布袋漁港にビビットカラーで塗装された民家が並ぶ様子が、基隆の正濱漁港に続く「台湾版ヴェネツィアブラーノ島」として注目を集めている。

嘉義縣布袋鎮後寮路 84 號
（観覧は対岸の嘉義縣布袋鎮順安路 61 號から）
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布袋遊客中心」下車

五味鮮蚵

冰鎮軟絲

巨無霸花枝丸

黒皮海鮮餐庁

布袋観光魚市に隣接する海鮮レストラン。英語の「Happy」と同じ音を持つ店名「黒皮」には、オーナー・游志豪さんの「楽しく食事してほしい」という願いが込められている。看板メニューの「巨無霸海鮮肉圓」は、通常の何倍もの大きさの巨大な肉圓。でんぷんの皮は蒸してから油で揚げるため、外側はカリカリ、内側はプルプルの独特な食感だ。肉餡の具材は、煮卵、豚肉、嘉義産鶏肉、布袋産エビ、北海道産干貝柱、大甲産タロイモ、埔里産シイタケの7種で、ほんのり五香粉風味。これだけでも満腹になりそうなくらいボリューム満点な一品だ。このほか、角切りのカラスミとサクラエビ入りの「黄金烏魚子炒飯」、直径5cmはありそうな巨大イカ団子揚げ「巨無霸花枝丸」、茹でカキ「五味鮮蚵」、茹でイカ「冰鎮軟絲」などもぜひ注文したい。

嘉義縣布袋鎮中山路 43 號　11:00-18:00、水曜定休
ミニマムチャージ 1 人 NT$90、持込禁止　happyfood.u98.com.tw
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布新橋」下車、徒歩 5 分

巨無霸海鮮肉圓は米粉の甘くて白いたれ「白醤」と甘い醤油だれをかけていただく

黄金烏魚子炒飯
大量のカラスミが贅沢！

弾力のある絶品イカ団子

村上桃貴手做烘焙

若い夫婦が妻の実家がある布袋にUターンして開いたベーカリー。店名の「村上」はオーナーの祖父の日本時代の姓、「桃貴」は夫人の兄のあだ名に由来する。洲南塩場の自然塩をはじめ、東石東石の落花生粉、茶山部落の黒糖、義竹の桑の実など、嘉義の特産品を使ったパンやスイーツが人気。

（写真／村上桃貴手做烘焙）

洲南塩場の天然塩を使った塩パン

嘉義縣布袋鎮海運街 154 號　15:00-21:00、火曜・金曜・土曜定休
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布袋遊客中心」下車、徒歩 7 分
※パンの焼き上がり時間は 16 時、事前に電話予約するか焼き上がり時間前の訪問をおすすめ

布袋港蚵嗲王

カキのかき揚げ「蚵嗲」の店の名物は、カキを三段に重ねた「全蚵三層」。レア状態のカキはプルプル、衣はサクサクの仕上がり。完全に火を通したい場合は注文時に伝えよう。もうひとつの名物「鰻魚飯」は、以前はウナギ養殖を営んでいたオーナー自慢の鰻丼だ。

嘉義縣布袋鎮中山路 42 號　5:00-18:00
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布新橋」下車、徒歩 5 分

蚵嗲

鰻魚飯

塩田の記憶

割った瓦を敷き詰めた塩田

太陽に晒される天日干し塩

洲南塩場

清代から塩田の開発が進んだ布袋では、かつては製塩と漁業が主要な産業だった。「洲南塩場」の設立は1824年。第二次大戦後の1970年代に黄金時代を迎えた天日干し製塩は、その後の機械化により衰退していく。さらに輸入食塩にシェアを奪われた結果、2001年に塩田は閉鎖された。その後塩田は放置されていたが、2008年に布袋で生まれ育った蔡炅樵さんを中心とした「布袋嘴文化協会」により、文化塩田として再開された。協会では旧塩田の従業員たちと力を合わせ再整備した2haの塩田で天日干し製塩を行い、地元の塩田製塩の文化と技術を未来につなげている。天秤棒担ぎや塩の天日干し、塩の収穫などを体験するガイドツアーは、団体旅行や教育機関の体験プログラムとして人気が高い。

嘉義縣布袋鎮新厝仔 402 號
05-347-8817　taiwansalt.com
8:00-17:30、土曜・日曜休場
参観無料、予約制体験ツアーは別料金
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布袋鎮公所」下車、徒歩 16 分
※予約制体験ツアー（中国語）は 2 週間前までに予約、詳細は問合せ（HP ＞活動予約＞一般団客）

布袋塩山

東石郷、布袋鎮、義竹郷にまたがり、面積2000haを数える「布袋塩場」は、清代から日本時代にかけて開発された洲南塩場などの塩田を統合し、第二次大戦後に設立された製塩場で、六大塩場のひとつだった。天日干しによる製塩は1960～1970年代に最盛期を迎えたが、機械化や民営化により徐々に衰退。2001年には塩田が閉鎖され、産業としての塩田製塩はその歴史を終えた。台湾塩業の売店前に盛られた小さな塩山が、かつての塩田の歴史を伝えている。

嘉義縣布袋鎮新厝仔 13 號
屋外 24 時間開放、
売店 9:30-18:00
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 6 で「布袋鎮公所」下車、徒歩 7 分

ひと足のばして

1920美漾森林

海岸沿いの湿地に広がる「1920美漾森林」は、知る人ぞ知る秘境スポット。もとは台湾最大のサバヒーの養殖地だったが、強風と飛砂から農地や建物、公共施設を保護するため、1937年に「第1920号飛砂防止保安林」に指定された。南北2.5km、東西230m、面積約118haの域内と周辺には、少なくとも340種の植物が生育しているほか、14種類の哺乳類、68種類の鳥類、8種類の爬虫類、5種の両生類が生息しており、沿岸部の森林と湿地の生態系保護においても重要な役割を果たしている。水路や池の周囲にモクマオウ林が広がる風景は、平地でありながら山深い森林のような神秘的な雰囲気が漂う。

嘉義縣布袋鎮好美里虎尾寮
24時間開放　台湾鉄道新営駅から大台南バス綜5で「好美里」下車、徒歩26分

（好美農漁産）

好美船屋

布袋鎮好美里は、民家の壁に3Dアートが描かれたアートビレッジとして近年注目を集めている漁村。好美里でひときわ目を引く大型船を模した建物「好美船屋」は、地元の農水産品や文化を紹介するアンテナショップだ。運営するのは好美里の3D壁画を描いたアーティストの曽進成さんで、館内は天井から床、商品棚に至るまで、海をテーマにした3Dアートで彩られている。海鮮のうまみたっぷりのXO醤、からすみ、洲南塩場の天日干し塩など、布袋ならではのギフトも販売しており、お土産探しにも最適だ。休日限定でハマグリやサバヒーなどの魚介類をふんだんに使った海鮮麺も提供している。

人気のXO醤

常温保存可の布袋産ハマグリ

洲南鹽場の
天日干し塩

嘉義縣布袋鎮好美里虎尾寮 700 號
10:00-18:00、火曜定休
facebook.com/haomei400
台湾鉄道新営駅から大台南バス棕 5 で「好美里」下車すぐ

台北人の朝ごはん

旅先でその土地ならではの朝ごはんを食べるのは、旅の醍醐味のひとつ。台北人が通い詰める名店で、バラエティ豊かな台北らしい朝ごはんを満喫しよう！

朝ごはんの聖地 大稲埕慈聖宮

門前に小吃店がならぶ「大稲埕慈聖宮」は、廟前広場にたつガジュマルの木陰で地元の人が朝ごはんを食べる風景が名物となっている。

台北市大同區保安街 49 巷 17 號　MRT 大橋頭駅から徒歩 8 分

許仔豬腳麵線

大稲埕慈聖宮廟口 6 番
9:00-18:00、土曜 9:00-17:00、日曜定休

看板メニューの「豬腳麵線」は、豚骨スープに豬腳（豚足）と素麺そっくりの細麺を合わせた汁麺。コラーゲンが溶け出して白濁したスープは濃厚だが臭みはなく、うまみたっぷり。漢方は入っておらず、細切りのショウガでさっぱりといただける。肉は腿肉（モモ肉）も選べ、「綜合麵線」は豬腳と腿肉の両方が味わえる。肉に店特製のニンニク醤油だれと唐辛子醤油をつけるとうまみがよりひきたつ。お椀を店頭に持っていくとスープのおかわりができる。

綜合麵線

保安街賴記雞卷

大稲埕慈聖宮廟口 8 番
9:00-13:00、木曜定休

雞卷と甘辛い唐辛子だれは相性抜群！

「雞捲」という料理の名前の由来には、「鶏の首に形が似ているから」というものや、昔の人が余り物を豚の網脂で巻いて作った春巻きのような料理に台湾語の「余り物」を意味する言葉と同じ発音の「雞捲」の名がついたというものなど諸説ある。「賴記」の「雞卷」は、大量の玉ねぎのみじん切りと豚肉を湯葉で包んで揚げて作る。パリッと香ばしい湯葉と、ジューシーな玉ネギと豚肉の甘みの組合せは、あっという間に食べ終えてしまうほどの美味しさだ。

葉家肉粥

大稲埕慈聖宮廟口 11 番　9:00-15:00

肉粥

豚肉入りの雑炊「肉粥」は朝ごはんの定番メニューのひとつ。干しエビと揚げネギ、芹菜がアクセントのあっさりした味わいで、サラサラとお茶漬けのように食べられる。お供には紅麹に漬けた豚バラ肉の唐揚「紅燒肉」やエビの唐揚「蝦炸」がおすすめ。

蝦炸、紅燒肉

麺をつるつる

涼麺

陳家涼麺

キュウリの千切りを添えた麺に香ばしいごまだれをかけた「涼麺」は、専門店もあるほど人気の朝ごはん。肉団子や溶き卵入りの味噌汁と合わせるのが定番だ。

台北市松山區南京東路五段 123 巷 29 號
6:00-25:30、日曜定休
MRT 南京三民駅から徒歩 5 分

味噌加貢丸加蛋

落とし卵入りの「蛋包魚丸湯」の卵を乾麺にのせて食べても美味

林家乾麺

植物園や博物館が軒を連ねる南海路から1本わきに入った泉州街には、食事時になると長い行列ができる。行列の先にある「林家乾麺」は、1960年の創業から長く地元住民に愛されている名店だ。看板メニューの「乾麺」は、白い細麺にラードと白醤油をからめて青ネギを散らしただけのシンプルな麺。見た目は素朴だが味わい深く、毎日食べても飽きない美味しさだ。豚肉餡を包んだ魚のつみれスープや、店内のケースに並ぶ小皿のおかずを合わせていただこう。

台北市中正區泉州街 11 號　6:00–14:00、16:30–19:30、土曜・日曜 6:00-14:00、月曜定休
MRT 中正紀念堂駅から徒歩 11 分

綜合麺線

蚵仔麺線

綜合麺線にはぷりぷりのカキと豚の大腸がたっぷり

辛い物OKなら特製唐辛子だれはマスト！

陳記腸蚵専業麺線

美味しくて安いB級グルメが集まる龍山寺周辺は、朝ごはんスポットも豊富。「陳記」は台湾風煮込みそうめんの専門店で、早朝から客足が途切れることのない人気店だ。かつお節ベースのあっさりスープは日本人も食べやすい味わい。メニューは蚵仔（カキ）か豚の大腸入り、または両方入った「綜合麺線」、麺だけの「清麺線」が選べる。薬味はおろしニンニクとパクチー（または台湾バジル）。好みでウスターソースに似た味の黒酢や唐辛子だれを加えても美味。

台北市萬華區和平西路三段 166 號
6:30-19:30
MRT 龍山寺駅から徒歩 3 分
※薬味のパクチーは季節により台湾バジルに変更

スープでほっこり

上から時計回りで綜合湯、魯肉飯加香滷鴨蛋、冷麺麻醬

惠安四神湯

豚ホルモンとハト麦の薬膳スープ「四神湯」の専門店。当帰や甘草など33種類の漢方食材と、薏仁（ハトムギ）、淮山（ヤマイモ）、芡實（オニバスの実）、茯苓（ブクリョウ）を加えて煮込んだスープは、甘みのあるしっかりとした味わいで、酷暑の夏も寒い冬も身体にじんわりと滋養を届けてくれる。四神湯に、豬腸（腸）、小肚（膀胱）、豬肚（胃）、肝連（ハラミ）、排骨（スペアリブ）、嫩雞柳（鶏ササミ）をプラスしたメニューも選べる。豚ホルモンの各部位を味わえる「綜合湯」はボリューム満点だ。四神湯の相棒にはゴマダレの冷やし麺「冷麺麻醬」やほのかに漢方が香る「魯肉飯」がおすすめ。

台北市萬華區內江街 142 號　MRT 西門駅から徒歩 7 分
6:00-19:00、日曜定休（夏季は土曜・日曜定休）

スープはおかわりOK！

看板メニューの鮮魚湯

赤肉湯

什錦湯麺

以馬内利鮮魚湯

白身魚のスープ「鮮魚湯」は、魚の養殖が盛んな台湾中南部で定番の朝ごはん。台北で本格的な鮮魚湯を味わえると評判なのが「以馬内利」だ。小ぶりの吳郭魚（タイワンダイ）が丸ごと1尾入った鮮魚湯は、新鮮な白身魚のうまみを豚骨ベースのスープとショウガ、台湾バジルが引き立てており、食欲がない日もさっぱり食べられる。豚もも肉のスープ「赤肉湯」や豚肉・豚レバー・カキ・イカなどが入った具だくさんの汁麺「什錦湯麺」も人気。

台北市中正區杭州南路一段 3 號
7:00-14:00、日曜定休　MRT 善導寺駅から徒歩 5 分
※月曜日は魚市場休市のため鮮魚湯の販売無し

綜合煉

台北市中正區武昌街一段 16 巷 14 號　8:00-18:30、日曜定休　MRT 西門駅から徒歩 7 分

鮒魚煉麺

城中無名鮒魚煉

看板メニューの「鮒魚煉」は、プリッとしたイカつみれにかつおベースのあんかけスープがからみ、シャキシャキのモヤシの食感と台湾バジルの香りがアクセントになっている。スープ類はほかに、イカの切り身入りの「沙茶鮒魚」、フィッシュチップス入りの「魚酥煉」があり、「綜合煉」なら3種類すべての具材を楽しめる。しっかり食べたい時は麺を加えて汁麺にしよう。

豆干

鹹豆漿

張吳記麵餅舗

台北市中正區杭州南路二段 44-1 號
6:30-14:00、土曜・日曜 6:30-13:00、水曜定休
MRT 中正紀念堂駅から徒歩 5 分

窯の内側に貼り付けて高温の炭火で焼き上げる「黄橋焼餅」は、外側はパリッと香ばしく、中はもちもちの中華パン。生地の中に包まれた青ネギの風味と塩味が食欲をそそる。小さい楕円形の「蟹殻黄」の「鹹」はネギ入りの塩味、「甜」は甘いゴマペースト入り。豆乳スープ「鹹豆漿」を合わせれば軽い朝食にぴったり。

右から時計回りで黄橋焼餅、蟹殻黄鹹＆甜

伝統的な朝ごはん

五湖豆漿

揚げパンはかたすぎず絶妙なサクサク感

表通りからは分かりにくい団地の1階にある隠れ家的な朝食店。おすすめの「蛋餅夾蛋油條」は、トルティーヤに似た薄焼きパンでネギ入りの薄焼き卵と油條（揚げパン）をはさんだもの。揚げパンをはさむ前に卵焼きに醤油だれが塗られており、ひと口食べるとサクサク香ばしい揚げパンと卵焼きと薄焼きパンが口の中で最高のハーモニーを奏でる。お腹の空き具合を見て、小ぶりの肉まん風の「小籠包」や大根餅に目玉焼きをプラスした「蘿蔔糕加蛋」と豆漿（豆乳）を合わせていただこう。

台北市中山區興安街 73 號　5:30-11:00　MRT 南京復興駅から徒歩 7 分

招牌紫米飯糰

劉媽媽飯糰

日本人観光客のファンも多い台湾風おにぎり「飯糰」の専門店。定番の「招牌紫米」は、細長い紫米のおにぎりの中に、煮卵、揚げパン、肉でんぶ、漬物などの具がぎっしり。もっちりしたお米とザクザクした揚げパンの食感の組合せが最高！

台北市中正區杭州南路二段 88 號　5:10-11:30、月曜定休　MRT 古亭駅から徒歩 4 分

新竹

のんびり街歩き

新竹は旧名を「竹塹」といい、清代には城郭都市「竹塹城」の外周に城壁が築かれていた。300年を超える歴史を持つ古都には、現在も数多くの歴史的建造物や寺廟が残っている。のんびり街を歩いていると、思わぬところで美味しいご当地グルメにであうことも。気ままに歩いて、自分だけの古都散策を堪能しよう。

企画構成／高田雅子 文／高田雅子 写真／陳伯璋・視野創異行銷

定番スポット

1 新竹市影像博物館

建物の前身は1933年（昭和8年）建設の「有楽館」。台湾初の冷房を備えた西洋風の豪華な劇場だった。新竹市歴史建築。

新竹市東區中正路 65 號
9:00-17:00、
金曜 - 日曜 9:00-21:00、月曜休館
入館無料、映画上映時は演目により異なる

2 新竹市立動物園

開園は1936年（昭和11年）。ドイツのハーゲンベック動物園の正門を模した新竹公園側の門は動物園のシンボル。

新竹市東區食品路 66 號
9:00-17:00、月曜・旧暦大晦日休園
（最終入場 16:30）
大人 NT$50、6 歳 -12 歳 NT$25、
6 歳未満・65 歳以上無料

GOOGLE MAP

台湾鉄道新竹駅から徒歩またはレンタサイクルで各スポットへ

新竹市 Youbike
www.youbike.com.tw/region/hccg

3 台湾鉄道新竹駅

1913年（大正2年）建築のバロック建築の駅舎は「台湾で最も美しい駅」と称えられている。国定古跡。

4 護城河親水公園

かつての竹塹城の堀の一部を利用した新竹駅前広場そばから新竹市政府北側まで約800m続く親水公園。

新竹市東區林森路から世界街の間

5 竹塹城迎曦門

新竹駅北側の環状交差点「円環」にたつ清代に築かれた城郭都市「竹塹城」の東門。国定古跡。

新竹市東區東門圓環

6 新竹市美術館

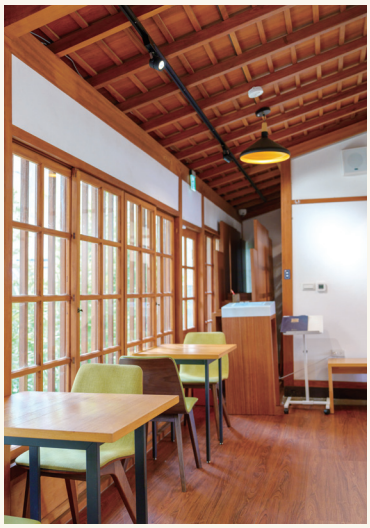
1925年（大正14年）建設の旧新竹郡役場。現在は現代美術を展示している。新竹市定古跡。

新竹市東區中央路 116 號
9:00-17:00、月曜休館　入館無料

下竹町-新竹南大路日式警察宿舍

日本時代に「黒金町」と呼ばれていた新竹駅南側に建つ日本建築の宿舎は、1930年代に建設された新竹駅の駅員宿舎だった建物。1棟に2軒の住宅が合わさった造りは当時の典型的な宿舎建築のスタイルだ。戦後は警察宿舎に転用されるなどしたが、歴史的価値が高いことから新竹市南大路145・147號と162・166號の2棟が2016年に新竹市の歴史建築に指定された。現在は前者が文化施設、後者がレストランとして利用されている。アート作品展示や記念品販売を行っている文化施設は無料で参観できる。

新竹市南大路 145 號・147 號　10:00-18:00、月曜定休
入館無料　facebook.com/xiazhuting.exhibition.art



日本建築

新竹少年刑務所演武場

新竹少年刑務所は、刑務所本体、官舎、演武場が現存する、台湾で最も保存状態の良い刑務所建築のひとつ。1935年（昭和10年）に完成した演武場は、正面から見て右側が柔道場、左側が剣道場で、本館後方に宿舎が付随した建物だ。道場の南北の床下には、半分土に埋められた甕が並べられている。その開口部は道場の中心に向けて傾けられており、踏み込み時の音を反響させる音響設備の役割を果たしている。歴史的価値を持つ貴重な演武場は2012年に新竹市の古跡に指定された。現在は展覧会場として一般公開されている。

新竹市北區廣州街 20 巷 18 號・20 號　9:00-17:00、月曜休館　入館無料

李克承博士故居 a-moom

1909年生まれで新竹初の医学博士となった李克承博士の旧宅。ふたつの回廊をもつ設計がユニークな建物の前身は、1943年に3名の日本人商人が共同で建設した商会。現在はカフェとして運営されている。新竹市定古跡。

新竹市北區勝利路 199 號
9:00-17:00、月曜休館
ミニマムチャージ：1 人ドリンク 1 杯
facebook.com/culture.Japanesehome.coffeebread

中央市場&西門市場

1951年設立の「中央市場」と隣接する1932年設立の「西門市場」は早朝から昼過ぎまで買い物客でにぎわう伝統市場。安くて美味しい庶民派グルメが多い注目のグルメスポットだ。

老陳家中央市場糯米水餃

もち米を使った生地で豚肉餡を包んだ「糯米水餃」は、新竹独特のご当地グルメ。よく見かける湯圓（白玉）に似ているが、糯米水餃は生地が薄めで、ゆでる前は楕円形の餃子のような形をしているのが特徴だ。初訪問なら豚骨ベースのスープに糯米水餃と自家製餛飩（ワンタン）を加えた「綜合湯」がおすすめ。肉団子スープ「貢丸湯」も人気。

新竹市北區西門街 2 巷 2 號（中央市場 92 番）
7:00-14:00、月曜定休

西市米粉湯

豚骨ベースのスープに太いビーフンを合わせた「米粉湯」は、1碗わずか40元。ビーフンの中に大きなタロイモがひとつ入っているのもうれしい。好みでホルモンや干し豆腐などを切り分けてもらっておかずにしよう。

新竹市北區西安街 84 號
7:00-16:00、月曜定休

東門市場

新竹市東區大同路 86 號

1900年設立の「新竹市場」を前身とする伝統市場。近年は若いオーナーが営むおしゃれなカフェやバー、居酒屋などが増えており、新たなナイトスポットとして注目を集めている。

Coffee SHOT 珈琲夏特

市場裏の路地と市場内の通路にカウンターが面しており、市場散策中に立ち寄って休憩するのにぴったり。凍らせたコーヒーにフレッシュミルクを注ぐカフェオレ「咖啡歐蕾」などのドリンクや手作りスイーツがおすすめ。

新竹市東區中正路 67 巷 東門市場 1F 1049 室
木曜・金曜 18:30-22:00、
土曜・日曜 14:00-20:00、月曜 - 水曜定休

新竹都城隍廟

清代の1748年建立の新竹市を代表する廟。
廟の敷地内外に多種多彩なＢ級グルメが集まる美食の殿堂だ。
朝から夜まで営業しており、いつも観光客でにぎわっている。

林家芋泥球

平日も長い行列ができる人気屋台。看板メニューの「芋泥球」は、カリカリの薄皮の中にタロイモペーストがみっちり詰まっており、タロイモ好きにはたまらない美味しさ！

新竹市北區東門街 191 號　14:00-21:00、土曜・日曜 12:00-21:00

桂紅茯苓糕

人気の「白色麥芽餅」は、白く柔らかい麦芽糖と砕いたピーナッツ、パクチーを最中の皮ではさんだおやつ。不思議な組み合わせだが、食べるとクセになる人が多い廟口名物だ。

新竹市北區中山路 96 號　11:00-18:00
※パクチー不要の場合は注文時に伝えよう

廟口鴨香飯

「鴨香飯」は、白いご飯と柔らかなアヒル肉とアヒルの油のハーモニーが絶妙で、目玉焼きをのせて食べても美味い。アヒル肉の汁麺「鴨肉米粉」や、サクサク香ばしい揚げワンタン「炸餛飩」も人気。

新竹市北區中山路 142 號　11:00–15:00、15:30–21:00、火曜・水曜定休

阿誠號米粉

120年の歴史を持つ焼きビーフン「炒米粉」の老舗。弾力のあるビーフンとニンニク醤油風味のたれの組み合わせが絶妙だ。お供には茹でたスルメイカ「燙魷魚」、スルメイカとつみれのあんかけスープ「魷魚肉羹」を。

新竹都城隍廟内　7:00-21:30

正老牌阿忠肉圓

でんぷんの粉で肉餡を包んで油で揚げた「肉圓」の店。新竹の肉圓は、甘辛いピンク色のたれをかけるのが特徴だ。新竹名物の肉団子スープ「貢丸湯」とあわせていただこう。

新竹都城隍廟内　8:00-21:00

淵明餅舖

1945年創業の老舗菓子店。看板商品の「水蒸蛋糕」は、しっとりふわふわ生地で餡をはさんだ蒸しケーキ。餡の種類は紅豆（小豆）、芋頭（タロイモ）、肉燥（肉でんぶ）の3種類。懐かしい美味しさで世代を問わず人気の新竹土産だ。

新竹市北區中山路 112 號　9:00-21:00

新竹土産

福源花生醬

1947年創業の老舗が作るピーナッツバターは、なめらかな食感とほどよい甘さ。好みで加糖、無糖、顆粒入りを選ぼう。

新竹市東區東大路一段 155 號
9:00-21:00

東德成米粉廠

日本時代から3代続く老舗では、100年前に創業者が使っていた機器で米100%使用のビーフンを作っている。米の風味豊かな天日干しビーフンはお土産に最適。

新竹市北區延平路一段
317 巷 3 弄 47 號
8:00-19:00、日曜定休

新復珍商行

新竹市北區北門街 6 號　8:30-22:00

120年の歴史を誇る「竹塹餅」は、豚の脂身などで作った餡を包んだ、甘さとしょっぱさがクセになる饅頭。ビーフンと肉団子とともに「新竹三宝」に数えられる新竹名物だ。

源珍食品加工廠（源珍醬油）

「新竹市土産物TOP10」にも選ばれた醤油は、甘みのあるまろやかな風味が特徴で、新竹の有名屋台やレストランも愛用する「新竹グルメの縁の下の力持ち」だ。

新竹市東區西大路 221 號
8:00–12:00、13:00–16:30、土曜・日曜定休

宜蘭
レジャー農場&漁場

おいしい地産地消の旅

太平洋に面した宜蘭県は、蘭陽平原の肥沃な土地と雪山山脈からの豊富な水源に恵まれ、農業や漁業が盛ん。台北からは高速バスで1時間とアクセスも抜群で、日帰りや泊りがけで遊びに行ける観光地でもある。県内には、自然や動植物とふれあい、土地の食材を味わえる農場、牧場、漁場も多い。自然豊かな宜蘭で美味しい地産地消の旅を楽しもう！

快適に野外活動を楽しむコツ

台湾は1年を通して日差しが強く、蚊や小黒蚊（ブユモドキの1種）も出没する。万全な対策で快適に野外活動を楽しもう。

❶ なるべく薄手の長袖・長ズボンを着用
❷ 虫よけスプレーと虫さされ薬を持参
❸ こまめに水分補給

GOOGLE MAP

企画構成／視野創異行銷 文／視野創異行銷 取材協力・写真／台湾レジャー農業発展協会

ドジョウつかみ

初咪親子体験農場

三星鄉はブランドネギ「三星蔥」の故郷として知られるネギの名産地。三星鄉にはネギの収穫を体験できる観光農場が数多くあり、「初咪」もそのうちの一軒だ。敷地面積1760坪の園内で栽培しているのは、「蘭陽1号」から派生した「小香」という宜蘭独自の品種。ほかの品種と比べて細いため風雨に弱く、いまでは宜蘭でも栽培している農家が少なくなったが、柔らかくて甘みのある美味しいネギだ。観光客は農場でネギ畑見学ガイドとネギ収穫、創作ネギパン作りに参加できる。ほかの農場ではパイ生地でネギを包んで揚げ焼きするネギパイ作りが主流だが、「初咪」のネギパンは農場主の李宏昌さんが何人ものパン職人に指導を仰いで生み出したオリジナルだ。DIYの会場は冷房完備の室内キッチン。パン生地でネギを包み、好きな形に整えたら、色を塗ったり模様を描いたりして自分だけの創作ネギパンを完成させる。オーブンで焼き上げたネギパンは外側はサクサクで、中にはネギがたっぷり。熱々の焼き立てにかぶりつこう！

収穫したネギの水洗い

創作ネギパン作り

ネギ収穫体験

宜蘭縣三星鄉天福村東興路 13 號
☎0928-576-801　8:30-17:00
$ • 創作ネギパン作り NT$160（約 40 分）
• ネギ畑見学 + ネギ収穫 + 創作ネギパン作り NT$230（約 90 分）
• ネギ畑見学 + ネギ収穫 + 創作ネギパン作り NT$280（約 90 分・ネギ 2 株持ち帰り付）
www.truemefarm.com
羅東バスターミナルから国光客運バス 1792・1793 で「青果合作社」下車、徒歩 17 分

創作ネギパン完成！

種BAR

農村廚房での調理体験

冬山
良食農創園区

冬山郷は冬山河の清浄な水が豊かな農作物を育む田園地帯だ。2021年に誕生した「冬山良食農創園区」は、冬山郷農会（農協）が若い世代と協力して立ち上げた農業文化複合施設。長年放置されていた古い倉庫を活用した園区には、冬山の特産品を販売する「買BAR」、農村文化と米食文化を体験する「学BAR」、カフェ「茶BAR」、季節野菜を育てる菜園「種BAR」、農村料理教室「農村廚房」などのスペースがあり、予約制で各種ガイドツアーやDIY教室を開催している。なかでも「農村廚房」の「魚米之香」は、冬山をはじめとした宜蘭の特産品について総合的に理解が深められる料理体験コースだ。参加者は「種BAR」で野菜の植え付けや摘み取りを体験してから、「農村廚房」で特産の素馨紅茶、七葉蘭香米、アユ、ブンタンなどを使った料理を学ぶ。講師のシェフと対面で作るので、料理に不慣れでも安心だ。気に入った食材を「買BAR」で購入してお土産にするのもおすすめ。食を通して冬山の豊かな自然や多彩な農産物にふれてみよう。

大きく育ったアユ

買BAR

宜蘭縣冬山鄉南興村中正路 39 號
☎03-958-2299　9:30-18:00、火曜休園
冬山農村廚房「魚米之香」NT$1500（要予約、約 4 時間、最少催行人数 4 人）
www.dsfa.org.tw　台湾鉄道冬山駅から徒歩 4 分
※ 体験コースは要予約（7 日前までに電話、LINE 公式アカウント @127xuzow、Facebook ページ @dsfabuybar で申込）

茶摘み

釜炒り

祥語有機農場

1978年から製茶業を営むオーナーの劉向群さんは、数々の品評会で受賞歴を持つ製茶の達人。4haの広大な敷地の農場では、雑草や落ち葉で作った腐葉土や有用な微生物の力で土壌を活性化させ、益虫による害虫駆除を行う「自然有機農法」で茶葉を栽培している。自家栽培した茶葉を使い、達人が熟練の技術で作るお茶は、MOA有機認証を取得した安心・安全なお茶だ。烏龍茶、金萱茶、緑茶、紅茶など、どれも芳ばしく爽やかな風味があり、味わい深い。農園では茶葉の栽培・加工・販売のほかに、有機自然農法の茶作りを広く知ってもらうため、観光客向けに農園ガイドやDIY教室も開催している。4月から11月の「釜炒り茶作り」では、笠を被り、竹かごを腰につけて茶畑に入り、自分の手で摘んだ茶葉を竹ざるの上で揉み、釜で炒ってお茶に仕上げる。出来上がった茶葉は思い出深いお土産になるだろう。四季を通して体験できる「緑茶龍鬚糖（龍ひげ飴）作り」コースも人気。

手揉み

飴を糸状に伸ばしごまを包む緑茶龍鬚糖作り

宜蘭縣冬山鄉中城路 173 號
☎03-958-7959
DIY9:00-18:00、茶葉販売 9:00-21:00
• 釜炒り茶作り NT$400（4 月 -11 月、約 2 時間、最少催行人数 4 人）
• 緑茶龍鬚糖作り NT$400（毎日開催、約 1.5 時間、最少催行人数 2 人）
www.shyangyeu.com.tw
台湾鉄道羅東駅からタクシーで 17 分
※ DIY は要予約（平日は 1 日前、休日は 2 時間前までに申込）

ヤギのえさやり体験

宜農牧場

安農渓と安農渓支流にはさまれた中州に位置する牧場。約600坪の敷地内にはタイワンハンノキなどの樹々で構成される林や池があり、自然豊かな環境は家族で過ごす休日にぴったりだ。緑豊かな場内では、ヤギやミニブタ、テンジクネズミ、ウサギ、アヒルなど、様々な動物たちとふれあえる。牧草やニンジンなどの飼料を動物たちにあげたり、哺乳瓶でミルクを子ヤギや子ブタにあげるえさやり体験は子供たちに大人気。動物たちの可愛らしい姿を眺めているだけでも微笑ましく、心が癒される。主力商品のヤギミルクはミネラルバランスに優れ、6種類のアミノ酸がバランスよく含まれている。牛乳よりもラクトース（乳糖）が少なく、脂肪球も小さいため消化吸収がよいミルクだ。牧場ではプレーンミルクのほかに、イチゴ味やチョコ味、パパイヤミルク、アイスクリームなども販売している。ヤギミルクの風味豊かなミルクタブレットやクッキーなど、ヤギミルクを使用した商品はお土産にも最適。

かわいい！

子ヤギ抱っこ体験

ミニブタのえさやり体験

宜蘭縣冬山鄉長春路 239 巷 17 號　☎03-956-7724
9:30-17:30（最終入園 17:00）
13-65 歳 NT$150（60 元のドリンク・牧草・飼料付き、DIY は別料金）
6-12 歳・66 歳以上 NT$100（要身分証、60 元のドリンク・えさ用人参付き、DIY は別料金）
facebook.com/elfarm123
1. 羅東バスターミナルから国光客運バス 1794 で「大洲店王」下車、徒歩 15 分
2. 台湾鉄道羅東駅から冬山鄉無料バス大進線で「宜農牧場」下車、徒歩 1 分（毎月最終土曜午後・毎週日曜終日は運休）

蘭楊蟹荘

台湾鉄道頭城駅から車で5分の台2線道路沿いにたつオニテナガエビ養殖場。安全で高品質のエビを育てるため、養殖池の水は雪山山脈の清浄な天然水を使用し、フィルター循環や温度制御など、こまめな水質管理と薬剤不使用を徹底。エビの餌は水草のほか、アサリ、エビ、カツオ、サバの肉、さらにアミノ酸を与えており、養殖の費用は一般のエビ養殖場の10倍にもなるという。場内のエビ釣り池の水は透明で、元気に泳ぎ回るエビの姿がはっきりと見える。釣り竿のレンタル代は1本350元。料金には半斤（300g・約7〜8匹）のエビ代が含まれている。制限時間の70分で釣ったエビが半斤に満たない場合はオーナーがエビを足してくれ、半斤を超えた分は購入となる。釣ったエビは通りを挟んで向かいのレストラン「蘭楊船菜」の屋外DIYエリアで焼いて食べられる。別料金で代理料理を頼んだり、他の料理の注文も可能だ。新鮮なエビは身がプリプリして甘味があり非常に美味。自分で釣ったエビを自分で塩焼きにして、エビのうまみを堪能しよう。

宜蘭縣頭城鎮頭濱路三段 110 號　☎0983-428-019　10:00-19:00、土曜・日曜 9:00-19:30
エビ釣り NT$350、時間制限 70 分　facebook.com/IlanTouChengXueShanCrab
台湾鉄道頭城駅からタクシーで 5 分
※ 料金は半斤（300g）のエビ代込み、半斤以上は NT$350 ／半斤で購入
※ 釣ったエビを釣り池に戻すのは不可

海味・台湾地酒

海の香りを封じ込めたボトル

文／林嘉琪　写真／林嘉琪、羅沛德

台湾の地酒の醸造家たちは漁村を行き来し、防風林を歩き、潮間帯を抜け、さらに深い海洋を目指して旅をする。彼らは獲れたての魚介類の香り、干物の香り、海辺に生えるヒルギダマシの塩味、潮間帯の海藻、大海のタチウオ、カツオ、エビ、貝のうま味をボトルに封じ込め、海の香りが詰まったボトルの数々で、台湾島の様々な香りの風景を表現している。

匂い――それはある地方の印

春から夏にかけて、強い日差しが照りつける各地の漁港を訪れると、こんな風景にであうだろう。澎湖の海岸では住民がイワシやタコを干していて、宜蘭の南方澳の通りでは海産物店の店頭にアナゴの干物がずらりと並んでいる。花蓮の豊浜海岸では、台湾原住民族のアミ族がオオバギやギンネムの薪を使い飛魚の燻製を作っている。このため、海に近い村の空気には、いつも濃厚な海産物の匂いが漂う。

このような村の記号に似た、匂いを帯びた印（しるし）が、基隆のクラフトジン「小徑」には封じ込められている。コルクを抜いた瞬間、嗅覚は「シュッ」と漁村に飛ぶ。この酒は酒造メーカー「合力酒廠」、薬草店「三玉號」、基隆の青年グループ「涼伴工作室」が共同開発したジンで、アナゴの干物、タチウオ、アオサ、キンマ、竹の葉、カラムシ、キンモクセイを蒸留し、乾物店と魚市場の匂いが混じりあった基隆の風景を表現している。強い香りと穏やかな飲み口、地元の特徴を持つジンだ。

合力酒廠 新北市鶯歌區建國路 411 號 02-8677-5972（予約参観可）

醸造家の酒造りのインスピレーションの源となった、宜蘭南方澳の通りに並ぶアナゴの干物

新城蒲焼鰻清酒馬丁尼：爽やかな魚介の香りを持つ塩味のマティーニ

千禧鰻波：涼やかなスパイスの香りの中にほのかに蒲焼きのたれが香る

小徑：アナゴの干物、タチウオを加え、基隆の風景と個性を鮮明に表現

神聖勇氣琴酒 海：ムール貝と緑藻をブレンドした塩気のある香りのジン

右から小徑、千禧鰻波、神聖勇氣琴酒 海、新城蒲焼鰻清酒馬丁尼

漁村で太陽と風にさらされる魚の干物は、濃厚な海の匂いを持つ。

酒造り——海洋の持続可能性の実現

台湾西部の沿岸部に位置する彰化の芳苑では、堤防外の干潟にマングローブとヒルギダマシを植林した結果、水鳥やシオマネキが減少し、在来種の生息域に外来種が侵入するという環境問題を引き起こした。

「恆器製酒」はエコ食材を使用するシェフのチームと協力して、制御不能になった外来植物を除去すると同時に、経済的価値の創出を目指している。醸造家の羅己能は、ヒルギダマシの葉とサツマイモ酒を組み合わせ、一口飲むと口の中に海の塩味が広がる蒸留酒「海茄冬酒」を生みだした。シェフはこの酒で豚肉をフランベし、芳醇な酒の香りをまとったポークソテーに仕上げている。人々に環境問題を提起する地酒は、海岸の生態系に対する醸造家の関心を象徴している。

海全体も、醸造家のミューズだ。「藻美学生技有限公司」は台湾産クロレラを台湾産サトウキビで作ったラム酒に加え、「台湾原生藻琴酒 龍年限定版」を作り上げた。市販されている大部分のジンが持つスパイシーでドライな特徴とは異なり、このジンはシルキーで塩味があり、透明な海藻スープを思わせる。台湾の海と飲食文化の特徴を表現した風味のジンは、様々な分野における藻類の多様な応用を実践している。

海洋風味の地酒は特別な
台湾のご当地土産

恆器製酒 桃園市蘆竹區內新路 117 巷 53 弄 26 號 03-324-6832（予約参観可）

台湾原生藻琴酒 instagram.com/taiwanvarecgin

神聖勇氣琴酒シリーズのジン

カツオを加えた太平洋風味の酒

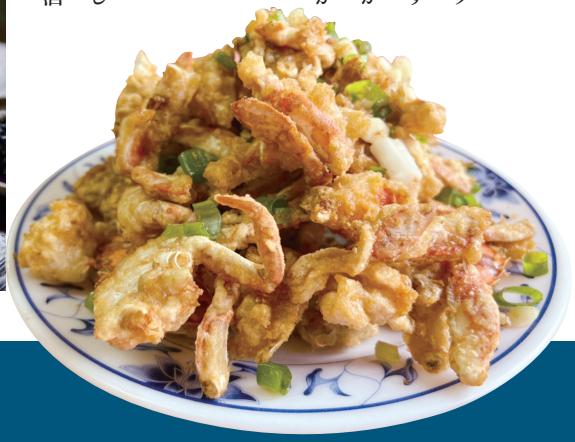
うま味――料理を味わうようなジン

海辺の植物を酒に加えると塩味を帯びるが、花蓮の七星潭沖で獲れたカツオを燻製にして酒に加えると、「うま味」が生まれる。「醲蒸餾所」創業者の李建緯と魚食教育ブランド「洄遊吧」がコラボレーションした「醲琴酒-鰹魚」は、宜蘭の「中福酒廠」の米酒をベースに、カツオ、コブミカンの葉、コリアンダーシードを加えた、風味豊かなストレートで飲めるジンだ。

ジンの達人である鄭哲宇（Ｓｏｓｏ）が立ち上げた「台湾百味琴酒計畫」は、様々な味を集めた酒造りのプロジェクトだ。「合力酒廠」とコラボレーションした「千禧鰻波」は、鰻の蒲焼きと多数のスパイスを混ぜ込み、清酒で蒸留したジン。トップノートは清涼感のあるスパイスの中に蒲焼きのたれがほのかに香り、ミドルノートはナツメグや胡椒のスパイシーな香りが漂う。ラストノートは馬告（アオモジ）がもたらすワサビのような辛味が、白身魚のやわらかな味わいに寄り添う。全体的にはワサビが効いた鰻重を食べているような味わいで、台湾料理に合わせるのに適した蒸留酒だ。

台湾式居酒屋「熱炒店」でよく見かける、強火でさっと炒めた海鮮料理の風味を楽しめるのが、「合力酒廠」の「神聖勇氣琴酒海」と「神聖勇氣琴酒 海洋」だ。前者はムール貝、ボウアオノリ、カラスザンショウが、ネギとショウガを散らしたアサリの炒め物のような風味を、後者はイセエビ、ウシエビ、馬告、茶葉が、日本料理店でエビの刺身を食べているような風味を表現している。

和食に欠かせないカツオ節



醲蒸餾所
新北市三重區光復路一段 30 巷 64 號
☎0920-555-522

Sidebar
台北市大安區文昌街 275 號
☎0908-087-433
※ 800 種以上の世界のジンと「台湾百味琴酒計画」のジンを取り扱っている

太台本屋 tai-tai books vol. 11

本からはじまる台湾旅

裸で入れる台湾の温泉

フィリピン海プレートとユーラシアプレートの境界に位置する台湾。日本と同様、地震が発生しやすい地でもある一方、温泉という自然の恵みが、全島各地で享受されています。

でも日本と違うのは、台湾の温泉施設の大浴場は水着で入るところが多いこと。

そんな中、温泉が大好きな著者が台湾の「裸で大浴場に入れる温泉施設」を巡り、コミックエッセイの形で紹介したのが、『台湾はだか湯めぐり 北部篇』です。

著者の分身であるウサギ「捲兔」をはじめとする動物キャラたちが、実際に各地の〝はだか湯〟に入浴し、各温泉施設の湯かげんや雰囲気などをレポートします。

緑あふれる渓流の脇にある半露天温泉（烏来「烏来名湯温泉会館」）、日本統治時代の台湾総督府迎賓館の建物の屋上に造られた露天温泉（金山「旧金山総督温泉」）、朝夕だけオープンする漁港の公共温泉（金山の公共浴室）、湯上りのお粥が名物の温泉（紗帽山「皇池温泉御膳館」）など、本書で紹介される台湾の温泉施設は、それぞれとても個性的。台湾の温泉を体験することは、台湾の自然環境、歴史、ローカル文化などを体験することなのかもしれません。

同じく、著者.非捲兔が湯に浸かりながら観察(盗み聞き?)した地元常連さんたちの行動や会話からは、台湾人の日常の素顔を垣間見ることもできます。

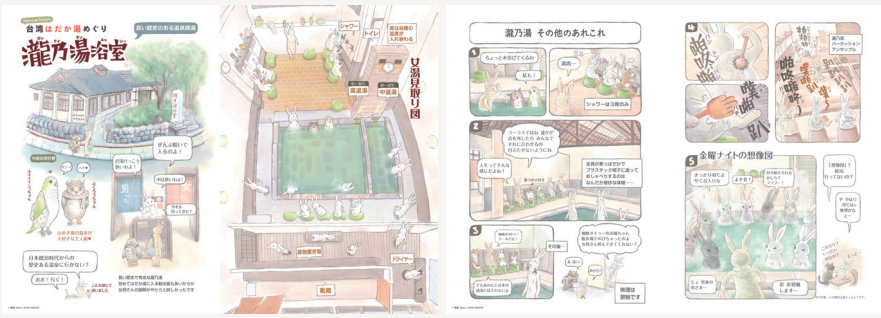
「台湾の温泉ではシャワーキャップの着用が必須」等のローカルルールも紹介。実用的なだけでなく、鉛筆と水彩風タッチのイラストは、その透明な色合いの風景の中にすぅっと引き込まれるようで、眺めているだけでとても癒されます。

紹介されている施設はすべて台北から公共交通機関を使って日帰りできるエリア。次回の旅行では台湾の〝はだか湯〟に入ってみては？●（店員S・三浦裕子）

～浸かって感じる台湾の自然、歴史、ローカル文化～

捲猫 著、三浦裕子 訳
中央公論新社／2024年6月刊／1650円（税込）

『台湾はだか湯めぐり 北部篇』



台湾北部、北投、烏来、金山、紗帽山の各温泉エリアにある計20以上の温泉施設を紹介。巻末には、日本統治時代の台湾の銭湯などについて研究している都市デザイナー・三文字昌也氏による「台湾の温泉・入浴文化」のコラム収録。台湾温泉の歴史と今が両方わかる充実の一冊。

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。

金瓜石

李敏勇

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。

山の懐で目覚めた
朝日が起きだした家屋をなでる
星が天空に隠れ
露が眠り草のように風の中に隠れる

昨夜海面を照らした篝火が
日光の中で青い織物のように揺れる
船が帰港し
視界の果てに水平線が境界を描くが
実のところそれは視覚の限界なのだ

黄金は山深く眠りについている
博物館は錬磨の歴史を展示する
トロッコの軌道が坑道に残した鞭跡のごとき轍は
移民の歴史と植民の歴史の涙の跡

草紙に記された風説はいまだここにある
草木が山中の歳月を覆い隠し
かつての繁栄が現在の旅行の風景の中に映し出される
明るい陽光の下に黄金時代が再び蘇る

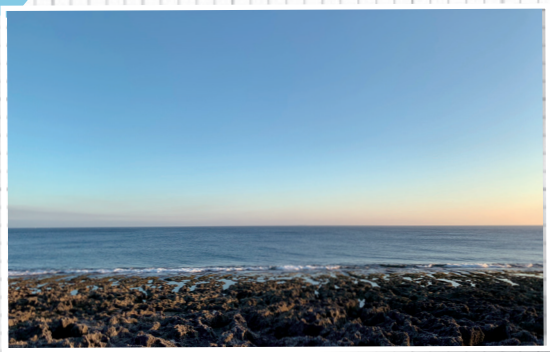
在環山的臂灣醒來
晨光撫摸睜開眼睛的屋宇
星辰隱於天庭
露水像含羞草在風中隱匿

昨夜海面的燈火
在日光中藍色織巾吹拂
船隻返航入港
極目處水平線畫出邊界其實是視覺的局限

黃金在山的深處冬眠
博物館展示淬鍊的歷史
礦車軌道在坑道留下鞭笞的轍痕
移民史殖民史斑斑印記

書寫在冊頁的風聲依然
草木覆蓋山中歲月
昔日繁榮複製旅遊風景
艷陽下金色年代重新顯影

神々のお膝元 小琉球



Profile
陳建佐

小琉球と東港のミックス。いつも廟か海にいる。現在は文化事業ユニット「三知餘文化」でクールなプロジェクトに従事している。「屏東文学賞」最優秀賞、「2024年九歌年度小説選」入選。2023年末出版の民俗学関連小説『外方』は未完売。増刷がかかる人気作家になるのが夢。

屏東県の離島・小琉球は、山を切り開いたような姿から、古来より「剖腹山」と呼ばれ、地元の人たちからも「小山」と呼ばれてきた。海沿いの地域は信仰心が深く、地元民が「仏娘」と敬う観音菩薩を祀る碧雲寺を筆頭に、小琉球の寺廟は大小百近くに上る。数年前に小琉球に戻って仕事を始めた僕は、毎日を神々のお膝元で過ごしている。

僕の師匠であり友人でもある同僚の華陽は風変わりな（変人と言ってもいい）人だ。ある夏休み、彼は中国の上海からウルムチまで自転車で旅した後、今度は誰かを連れてほかの場所に行こうと考え、次の目的地を弘法大師が訪れた日本の四国八十八ヶ所巡礼に定めた。四国四県を一周する四国遍路は全長約１４００キロメートルあり、平均40日以上かけてようやく歩き終える巡礼の旅だ。彼は旅費をためる間、僕を道連れに毎日仕事の後に小琉球を周回するコースを歩き体を鍛えはじめた。

僕らの仕事場は碧雲寺のとなり、島のほぼ中心にある。南西の南潭方向に歩くと、まず長い下り坂にでる。姚池宮と天仙宮を過ぎ、天南小学校前を左折すると、角頭廟[1]のひとつである天南福安宮に着く。

小琉球では１９３１年に「迎王祭[2]」を独自に開催して以来、それぞれ八つの村からなる、大寮角、天台角、上杉、白沙角の四つの角頭が祭儀を担当してきた。興味深いのは、四角頭の廟が祀るのは、漁民が祀る海の神とは異なり、すべて土地を守護する土地神だという点だ。まさに、一柱の神が一つの角頭を担当し、島全体を堅牢に守護している様子を彷彿とさせる。

天南小学校前を左折しないで直進する場合は、僕たちはいつも烏鬼洞の反対方向に歩く。番仔厝[3]を過ぎると、僕らに背を向けた巨大な石獅子の香炉が視線の先に見えてくる。上杉福安宮と萬年宮は同じ委員会が共同管理している。伝説によると、福安宮に祀られている水興将軍はかつてこの地で溺れて亡くなった大学生だったが、度重なる奇跡により廟に祀られるようになったという。萬年宮の萬将軍もまた、水妖から昇格した神様だ。

小琉球では似たような事例は珍しくない。同じく四角頭の白沙尾福泉宮と、隣接する騰風宮大衆千歳も同じ委員会に所属している。大衆千歳は降臨した際、小琉球の悪鬼はすべて自分の支配下にあると言って、自らを「鬼王（悪鬼の王）」と称したが、村人たち

は彼らを陰神（怨霊）扱いすることはなかった。厳密に言うと、古い世代は口では小琉球には「夕空[4]（phāinn-khang）」がたくさんあると言うけれど、現在この島には陰廟[5]は存在しない。これは小琉球の「迎王」の特色によるものだと思う。「迎王」が開催される度に、陰神である大千歳には功績に基づいて報酬が与えられ、大千歳が人々を助け修業し続ける限り、大千歳は神として村人たちから崇められるからだ。

仕事を終えてから日が暮れるまでの時間には限りがあるので、僕は三隆宮王爺廟の裏手に回り、中山路に沿って帰る。最初に反対方向に歩いて、大寮の集落を通過することもあるし、時には貼埠頭から海を眺めたり、岩礁でごみ拾いをしたりもする。たまに興が乗って、漁埕尾[6]まで歩いて池隆宮に挨拶してから引き返すこともある。どこかの神様の誕生日には、廟前で「酬神演戯」が行われるので、参加してお菓子を拾う[7]のもいいだろう。

僕らはこのように小琉球を一年以上歩き回ってきたけれど、旅費はまだ十分に貯まっていない。しかし、よく考えてみると、住民より神像の方が多いこの小さな島で、毎日のように一軒、また一軒と廟の前を通りすぎるのも、一種の巡礼ではないだろうか？

いつか、小琉球も廟ごとに「御朱印」を授与するようになって、御朱印帳に御朱印を集めるのがブームになる日が来るかもしれない。

NOTE

註1「角頭」は現代のコミュニティに似た概念の地域社会。住民のほとんどは同郷・同姓。「角頭廟」はこの地域の廟。

註2 厄除けの神「王爺」を乗せる「王船」を建造し、船で迎えた王爺とともに地域を巡行し、最後に王爺を船に乗せて火を放ち、王爺を災厄とともに天に送る儀式。

註3 烏鬼洞から少し離れた高台に位置する。地元の古老らによると、昔はよくここで非常に長いヒトの大腿骨が発掘されており、居住していた原住民族かオランダ人の遺骨である可能性が高いという。

註4 祟られやすい、よくない場所。

註5 怨霊を祀る廟。

註6 白沙尾の末端。大寮に続く環島公路が開通する前は、両地の間には険しい砂利道しかなかった。この道を使う人はほとんどおらず、地元の人たちからは「悪い土地」とみなされていた。

註7 神様への奉納劇「酬神戯」開催時に飴やスナックを慣習に向かってまく小琉球特有の風習。村民の多くは漁業用のプラスチックバケツ持参で観劇する。

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。

 ※本編は新活水2024年7月号／42期「協尋『正能量！！！』（找不到也沒關係）」を再編集したものです。

2024 JAN-MAY 出入国人数統計

訪台旅客総数：3,241,811 **(48.76%)**

外国人旅客数：2,602,845 **(43.67%)**

（うち日本人旅客数）：533,684 **(100.90%)**

僑民旅客数：　638,966 **(73.86%)**

出国者人数：6,701,500 **(76.65%)**

※（　）内は昨年同期比

表一、2024-2023年国民出国者数月別統計比較表

月份	2024年(単位：人)	2023年(単位：人)	比較増減(%)
1	1,281,751	696,474	84.03
2	1,389,474	652,943	112.80
3	1,321,971	736,283	79.55
4	1,347,523	830,184	62.32
5	1,360,781	877,833	55.02
小計	6,701,500	3,793,717	76.65
6		1,131,234	
7		1,235,822	
8		1,182,468	
9		1,080,168	
10		1,218,643	
11		1,096,976	
12		1,056,806	
合計		11,795,834	

表二、2024-2023年訪台旅客月別統計比較表(居住地別)

	2024年(単位：人)				2023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	589,961	112,753	477,208	19,031	254,359	23,520	230,839	8,205	131.91	379.39	106.73
2	648,348	133,863	514,485	22,356	369,098	30,542	338,556	13,182	75.66	338.29	51.96
3	811,608	157,371	654,237	26,180	486,171	78,182	407,989	15,682	66.94	101.29	60.36
4	610,146	114,235	495,911	20,338	553,211	119,421	433,790	18,440	10.29	-4.34	14.32
5	581,748	120,744	461,004	18,766	516,396	115,848	400,548	16,754	12.66	4.23	15.09
小計	3,241,811	638,966	2,602,845	21,327	2,179,235	367,513	1,811,722	14,432	48.76	73.86	43.67
6					509,693	128,513	381,180	16,989			
7					543,388	164,867	378,521	17,528			
8					590,458	181,884	408,574	19,047			
9					538,658	117,996	420,662	17,955			
10					621,649	115,389	506,260	20,053			
11					689,105	124,519	564,586	22,970			
12					814,765	174,630	640,135	26,282			
合計					6,486,951	1,375,311	5,111,640	17,772			

表三、2024-2023年日本旅客月別動態比較表（居住地別）

	2024年		比　較	2023年	
月別	人　数	毎日平均人数	増減(%)	人　数	毎日平均人数
1	95,693	3,086	246.64	27,606	890
2	101,464	3,498	121.95	45,715	1,632
3	151,756	4,895	140.82	63,017	2,032
4	86,587	2,886	66.99	51,851	1,728
5	98,184	3,167	26.75	77,464	2,498
小計	533,684	3,511	100.90	265,653	1,759
6				58,767	1,958
7				70,975	2,289
8				97,772	3,153
9				94,697	3,156
10				97,534	3,146
11				119,935	3,997
12				122,902	3,964
合計				928,235	2,543

表四、2024-2023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	494,657	15,956	85.27	266,999	8,612
2	503,512	17,362	99.88	251,909	8,996
3	481,705	15,538	70.07	283,242	9,136
4	457,209	15,240	55.56	293,906	9,796
5	464,763	14,992	51.65	306,471	9,886
小計	2,401,846	15,801	71.25	1,402,527	9,288
6				390,723	13,024
7				426,115	13,745
8				403,759	13,024
9				380,740	12,691
10				423,915	13,674
11				402,161	13,405
12				395,864	12,769
合計				4,225,804	11,577

itf 台北國際旅展

2024 Taipei International Travel Fair

11.01‣11.04

台北南港展覽館1館
TWTC Nangang Exhibition Hall 1

TVA TAIWAN VISITORS ASSOCIATION 台灣觀光協會

主辦單位 ORGANIZER｜財團法人台灣觀光協會 Taiwan Visitors Association
官網 WEBSITE｜www.taipeiitf.org.tw

Relove®

BEAUTY FOR ALL & INTIMATE

Beat those calories!

GET SLIM AND SLENDER WITH THESE

Inner Promotion Probiotics

- Nourishing and caring for beauty
- Clears you out
- Feel the smooth metabolism

+

Mixed Berry Fiber Instant Drink

- Rich in dietary fiber
- Boosts digestive system movement

Northern Base | Shin Kong Mitsukoshi Department Store (Xinyi District) A11 B1 | Banqiao Mega City 4F | City Link Nangang Block A 3F
Central Base | Park Lane by CMP 2F **Southern Base** | Hanshin Arena 5F

You can also buy from Mega City 大遠百 | 勤美 誠品綠園道 | COSMED 康是美 | watsons 屈臣氏 | momo 購物網 | 蝦皮購物 | POYA 寶雅 | 大樹藥局 Great Tree

Official website

HOT! STAY / EAT / BUY

FOOD 台北市

台北圓山大飯店「覓到・MEET」
赤いホテルで味わう総統専用酒と文化の薫り

1952 年に蒋介石夫人である宋美齢氏が建てた「台北圓山大飯店」は、台湾第 1 号の 5 つ星ホテルであるばかりでなく、最も歴史的なストーリーと文化的特色を持つ台北のランドマークだ。「密道（抜け道）」と同じ発音で名付けられた「覓到バー」は、新旧 2 つの空間が交わり、圓山の現在と当時を象徴している。「覓到バー」を訪れると、圓山の前世と今生をつなぐ洞窟を歩くことができる。秘密の花園に入り、孔二 (圓山の初代総経理) の旧宅を訪ねよう。ホテルの佇まいに似合うカクテル「紅房子（赤い家）」を注文すれば、ほろ酔いの中に歴史が蘇る。

【覓到バー】予約受付
09:00-16:00 は 02-2886-1818 内線 1281
16:00-01:00 は 02-2886-1818 内線 1998

台北圓山大飯店（タイペイグランドホテル）
台北市中山區中山北路四段 1 號
Tel: 02-2886-8888
Fax: 02-2885-2885
www.grand-hotel.org

STAY 台北市

ホテル エクラ タイペイ
台北市の繁華な
大安区に佇む閑静な隠れ家

アートがホテルに独自の品格をもたらしている。６０室の豪華な客室ときめ細やかなサービスで、ゲストの皆様に唯一無二の宿泊体験を提供する。

ホテル エクラ タイペイ
台北市大安區敦化南路一段 370 號
Tel: 02-2784-8888
Fax: 02-2784-7888
eclathotels.com/taipei

STAY 宜蘭県

力麗馬告生態園区
アジア最大の神木群

「力麗馬告生態園区」は「棲蘭森林遊楽区」「明池森林遊楽区」「神木園区」をあわせて 2500ha を超える敷地を誇る。園内は自然生態資源が豊富で、台湾最大の広葉樹林とヒノキの神木園だけでなく、365 種以上の動物と 231 種以上の植物を育んでいる。美しい環境は新鮮な空気が満ちており、あたかも仙境に迷い込んだかのように感じられる。森林遊楽区ではヨーロピアンスタイルのヴィラやキャビンなどの客室があり、訪れるすべてのゲストがゆったりとリラックスしながら忘れられない旅行体験を満喫できる。

力麗馬告生態園区
宜蘭縣大同鄉太平村泰雅路四段 6 號
Tel: 03-980-9777
makauy.lealeahotel.com

STAY 南投県

日月潭力麗温徳姆温泉酒店
Wyndham Sun Moon Lake Modern Toilet Ximen
日月潭初の国際ブランドリゾートホテル

台湾最大の淡水湖「日月潭」の湖畔に建つ「日月潭力麗温徳姆温泉酒店（ウィンダムサンムーンレイク）」は、鄰伊達邵埠頭に近接しており、緑の山々と霧深い湖に囲まれた絶景を満喫できるホテル。賑やかな埠頭や老街も徒歩圏内で、湖を一周する遊覧船クルーズやサイクリング、日月潭ロープウェイの利用に便利なロケーションを誇る。全 203 室の客室すべてに天然温泉と冷泉を完備しており、館内の温泉大浴場やスパも利用できる。レストランは、ビュッフェレストラン、中華レストラン、バー 2 軒のほか、キッズコーナー併設のファミリーレストラン 1 軒を用意。様々な旅行や宿泊のニーズを満足させる、快適で思い出に残るリゾートホテルだ。

日月潭力麗温徳姆温泉酒店
南投縣魚池鄉中正路 312 號
Tel: 049-285-0085
wyndhamsunmoonlake.com

STAY 花蓮県

遠雄悦来大飯店 Farglory Hotel
心を込めた感動のおもてなし

2024 World Travel Awards「アジア・ファミリー・リゾートホテル」、2024 MUSE Design Awards「プラチナ賞」受賞

太平洋沿いに佇む「遠雄悦来大飯店（ファーグローリーホテル花蓮）」はヴィクトリア朝様式建築のホテルで、遠雄グループがレジャー産業分野に参入して最初に建設した世界クラスの景観ホテルだ。海抜 220m の海岸山脈の北端に位置しており、敷地面積は 10ha を超える。山と海に囲まれたホテルからは、中央山脈と花蓮市を遠望できる。紺碧の太平洋も目の前にあり、遠雄海洋公園とともに、花東縦谷と太平洋のパノラマの風景を一望できる。

2024 年 7 月に 4 億台湾ドルをかけたリニューアルが完了。多世代家族の思い出を作るブランドとして、エレガントでラグジュアリーなアドベンチャースタイルのホテルへと生まれ変わり、すべての年齢層のゲストに和洋中のグルメとリゾートアクティビティを提供している。2024 World Travel Awards「アジア・ファミリー・リゾートホテル」、2024 MUSE Design Awards「プラチナ賞」受賞。

遠雄悦来大飯店
花蓮縣壽豐鄉鹽寮村山嶺 18 號
Tel: 03-812-3999
www.farglory-hotel.com.tw

STAY 台中市、花蓮市

遠雄悦楽旅店 OLAH Poshtel
アフォーダブル・ラグジュアリーなホステル
全日オープンの共有空間、全日無料の飲食、旅行を満喫！

「悦楽旅店（オラ・ポシュテル）」は、旅行と生活の境界線をとりのぞき、地元の文化、多様な共有スペース、完全なセルフサービス、ディープな旅行を融合させたホテル。モダンなデザインとアフォーダブル・ラグジュアリーな旅を組み合わせ、世界中から訪れるゲストに「旅とは生活である」という新解釈の体験を提供する。2024 年には「台湾をリードするブティックホテル」に選出された。共有スペース、読書室、ルーフテラスを 24 時間開放しているほか、ポップコーン、コーヒー、スナック、夜食のインスタントラーメンを無料で提供。お洒落な地図とシェアサイクルは、ホテル近辺の散策に便利だ。館内では肩や首のマッサージ器、足湯器、ベビー用品などの無料貸し出しもある。自由に旅したい若者やファミリー層のニーズを満たすホテルだ。

悦楽旅店台中站前店 台中市中區中山路 55 號 Tel：04-2221-7668
悦楽旅店台中文心店 台中市北屯區文心路四段 339 號 Tel：04-2242-5555
悦楽旅店花蓮中福店 花蓮市中福路 122 號 Tel：03-832-6655
Facebook：悦樂旅店 OLAH Poshtel
www.olah.com.tw

Advertisement

文化觀光
傳統表演
藝術劇場
演出
時間
每週三、五、六
8:00PM
每週水、金、土曜日　夜8時開演
매주 수요일,금요일, 토요일 오후 8시
Every Wednesday, Friday,
and Saturday at 8:00PM
TEL:886-2-2568-2677
臺北戲棚
TaipeiEYE
贊助
undiscovered taipei
TAIPEI
觀光傳播局
Department of Information and Tourism
タイペイ・アイ
타이베이시평