

# 台湾観光

640

2025  
MAR・APR

日本語版  
www.tva.org.tw



特集：島の茶山を巡る旅  
3 座の茶山 × 3 種の定番茶

恒春南国ライフを探検

愛しの味  
ルンピアの世界に広がる無限の自由

玉山に登ろう  
最高峰からの招待状

春を感じて

台湾茶

A  
Taste  
of  
Spring

# TAIWAN

WAVES OF WONDER

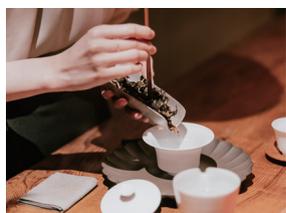


## Engage NOW

大自然豊かな台湾に出会う旅  
鉄道で緑のトンネルを抜けると、もうそこは海の光景  
山と海のまちにたたずみ、無限のエネルギーをチャージ



Cover Photo /  
Jimmy Yang, Rafael Wu



Cover Story



愛しの台湾味



SPORTY TAIWAN

## FEATURES

004 Cover Story

### 春を感じる、台湾茶

## TRAVEL INSPIRATION

022 町さんぽ

南国ライフを探検！  
恒春半島で自然と文化が息づく日常を体感

026 島旅デビュー

虎尾糖、百年の製糖技術が生んだ極上の逸品

030 愛しの台湾味

好きこそが正統派、  
ルンピアの世界に広がる無限の自由

034 SPORTY TAIWAN

玉山：台湾最高峰からの招待状

036 コラム

南投で味わう、台湾コーヒーと台湾茶

040 コラム

FOUNTAIN 新活水 第20回

042 コラム

台湾・風景・詩

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、陳婷好、張仲宇、劉宇庭  
発行所／財団法人台湾観光協会  
●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  
●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  
●日本国大阪府北区西天満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／故事 StoryStudio  
編集長／涂豐恩  
編集統括／林家豪  
編集協力／劉亞涵  
デザイナー／劉耘桑  
コンサルタント／鳳氣至純平  
特約作者／楊世泰、楊甯凱、林蔚靜、  
火箭人實驗室阿琪  
翻訳者／台湾北夢股份有限公司、吳珈璇、  
津村葵、賴英泰  
プロジェクトマネージャー／冉操、林宛菱

●台北市承德路一段8號7樓-1  
TEL +886-2-2369-5966  
E-mail contact@storystudio.tw  
https://storystudio.tw/  
印刷／經緯印藝實業有限公司  
台湾観光庁  
E-mail tad@tad.gov.tw  
https://taiwan.net.tw  
https://jp.taiwan.net.tw/





# 春を感じる、 台湾茶

一杯のお茶には、大地が育んだ恵みと人々の心遣いが込められています。台湾は、その独特な地理的環境と気候によって、ほぼ全土に茶の産地が広がり、その土壌環境や標高の違いが、豊富で多様な品種の茶葉を生み出し、更に製茶の職人技によって、台湾茶の味わいと風味に華やかなバリエーションが生まれています。北部の青心包種、中部の紅玉紅茶、南部の金萱烏龍など、これらの風土によって開花したお茶の香りと味わいは、旅に香りを添えてくれるだけでなく、次の旅への出発点にもなるかも知れません。

COVER STORY

# A Taste of Spring

台湾茶の探求進化し続ける宇宙 04

おやつ時間  
台湾茶とのティーペアリングで  
極上の味わいと魅力を

SP

03 茶が息づく暮らし、現代茶席の雅と趣

02 島の茶山を巡る旅

01 台湾茶の正解

Google Map!



## 台湾茶の正解

初心者にもやさしい台湾茶の知識

世界の舞台に躍り出た

Formosa Tea

台湾では、清の時代に福建省から茶樹の苗木と製茶技術が輸入され、そこから製茶産業が発展しました。そして1869年に、スコットランドの商人ジョン・ドッド (John Dudd) が台湾茶の品質の高さに注

目し、台湾茶を「フォルモサティー (Formosa Tea)」という名前でアメリカ・ニューヨークに輸出したことがきっかけとなり、台湾茶は欧米で大流行し、一気に世界の舞台へと躍り出たのです。

その後、日本統治時代に、台湾総督府は茶産業の発展を強力に支援し、茶樹の品種改良と製茶技術の向上のため、茶業試験所を設立しました。また、アッサムの茶樹を植え、

「Formosa Black Tea」を開発して世界へ輸出し、英国のリプトン紅茶に匹敵する国産ブランド、「日東紅茶」が誕生しました。

そして、1970年代の高山烏龍茶の台頭が、台湾茶を再び新たな高み

へと押し上げ、台湾は世界有数の高級茶の代表的な産地に位置付けられたのです。

発酵度からスタートして、自分だけの台湾茶の風味を見つけよう

台湾茶と一口に言っても、種類が非常に多く、茶系、茶樹の品種、製茶技術、産地など、非常に奥の深い分野のため、初めて台湾茶に触れる人にとっては、様々な種類の台湾茶に圧倒され、何から手を付けばいいのか、どれを選べばいいのか迷ってしまうことも多いでしょう。

そこで、分かりやすく言うと、台湾茶は発酵の度合いによって不発酵茶、完全発酵茶、部分発酵茶という三つの種類に分けることができます。不発酵茶と完全発酵茶は、六大茶系の中で、それぞれ緑茶と紅茶に相当し、部分発酵茶（または半発酵茶）は「青茶」に属し、一般的には「烏龍茶」として知られています。烏龍茶は、発酵度の違いにより、更に細かく分類され、包種、高山、東方美人、紅烏龍など、よく知られた種類に分けられています。

台湾茶の仕組みに馴染みがない



初心者の方は、まず発酵度からスタートし、好みの風味を見つけてから、茶樹の品種や産地を掘り下げていくと良いでしょう。

不発酵茶は、いわゆる緑茶です。

特に新北市の三峡の「碧螺春」が有名で、日本の煎茶同様、釜炒りの香りと緑茶特有の旨味が特徴です。完全発酵茶とは、紅茶を指しますが、その代表的な産地は日東紅茶発祥の地である、南投・魚池の「紅玉紅茶」で、台茶18号の紅玉品種を使用しており、独特なメントとシナモンの香りが特徴で、紅茶愛好家には是非試してほしい逸品です。また、花蓮の「蜜香紅茶」は蜂蜜のような香りと芳醇な味わいで人気を集めています。

そして、部分発酵茶である「烏龍茶」は、台湾茶の代表格です。フレッシユでフローラルな香りが好きな方には、軽発酵の「文山包種」や「高山烏龍茶」がおすすめです。「文山包種」の代表的な産地は新北市の坪林で、その茶は清らかで甘味があり、繊細な花香が特徴です。一方「高山烏龍茶」は、台中の梨山、南投の杉林溪、嘉義の阿里山が最も有名な産地として知られることから

も分かる通り、産地が台湾中部の山岳地帯に集中しており、海拔の高い場所の昼夜の寒暖差によって、ペクチンが豊富で滑らかな舌触りの高山

茶独特の香りを生み出しています。

強めの発酵や焙煎の香りを楽しむ方には、「凍頂烏龍」や「紅烏龍」がおすすめです。日本のほうじ茶の風味に似た南投・鹿谷の凍頂烏龍は、焙煎技術によってお茶の豊かな香りを引き出しています。台東の鹿野で近年開発された紅烏龍は、烏龍茶の香りと紅茶の濃厚さを兼ね備え、近年、人気が急上昇しています。

お気に入りのお茶を見つけたら、

蘭の清らかな香りの「青心烏龍」、まろやかでミルキーな香りの「金萱」、ジャスミンとクチナシの香りを感じる「四季春」、そして玉蘭の花のような香りが特徴の「翠玉」など、様々な茶樹の品種のお茶を試し

てみましょう。このように、異なる茶樹の品種、製茶技術、産地を組み合わせることで、無限に変化する味わいが台湾茶の魅力なのです。

飲み比べから産地巡りまで

台湾茶初心者の方が台湾茶を飲むうえで最も重要なのは、台湾茶がどのようなものを理解することです。ですので、ブレンド豆を使ったコーヒーを飲むのと同じように、「ブレンド茶」から始めてみると良いでしょう。台湾茶を一通り理解したら、次はシングルオリジンのコーヒードの風味を楽しむように、異なる産地の単一茶葉を飲み比べてみましょう。

台湾茶の面白さは、テイスティングだけではなくありません。台湾に来ると、日本と同じように、お茶を使った料理やお菓子、飲み物はもちろん、伝統的な茶房から前衛的なカフェ、更にはお茶のコンテストまで、日常生活の中にお茶が深く根付いていることに気付くでしょう。また、原産地での製茶体験、風土を感じながらの旅など、台湾茶にまつわる様々な魅力溢れる体験で、より深く台湾茶を楽しむことができます。



# 島の茶山を 巡る旅

3座の茶山×3種の定番台湾茶



新北・坪林

①

青心包種

海拔 200  
～ 650m

都会人の  
旅行者に大人気  
静謐な自然の中で包  
種茶の爽やかな息づ  
かいを感じる

北部の山岳地帯に位置している坪林は、「茶のふるさと」として知られています。茶の栽培の歴史は清朝にまで遡り、温暖で湿度の高い気候、霧に覆われた山々という特徴的な環境で、茶樹は大自然のエッセンスを吸収し、独特の風味を育んできました。

## 台湾独自の製茶技法

坪林で最も代表的な茶は、青心烏龍と呼ばれる品種で、繊細で柔らかな香りと鮮やかな風味を持ち、特に花の香りをより感じられる包種茶に適しています。「包種茶」は、台湾独特の製法で、茶葉の見た目は縄のような細長い形状をしています。軽く発酵させることで、湯を足すと透明な緑色が現れ、黄金がかかった蜜のような緑色が特徴です。また、蘭の花や、ほんのりとしたフルーツのよ

うな香りが、深みのある優雅な層を成し、甘く滑らかな味わいで、お茶の愛好家にとって欠かせない香りとなっています。

### 五世代にわたる包種茶職人の技

坪林の茶畑の面積は全国から見ると5%に過ぎませんが、この地の人口の80%以上が茶葉の関連産業に従事しており、その多くは小さな地元の老舗工場です。中でも「白青長茶作坊」は、その技術を代々継承し、現在、五代目の製茶師である林家兄弟が、この工場を引き継いでいます。彼らは、子供の頃から茶葉と共に育ちましたが、茶栽培に対しては消極的でした。しかし社会人になってから、茶畑と茶の製造への情熱を再発見し、後を引き継ぐ決意を固めたのです。「白青長」というブランド名は、父の名に由来し、「青」心烏龍の清らかで上品な特徴と、代々受け継がれてきた「長」い茶葉の形状の意味も込められています。

白青長茶作坊は現在も小規模生産にこだわっており、収穫シーズンになると、茶農家は朝霧が晴れる前の早朝に茶畑に入り、一芯二葉の若



芽を摘み取ります。その後、揉捻、発酵、焙煎などの複雑なプロセスを経て、豊かな花の香りと繊細な味わいの包種茶が完成します。また、林家兄弟は坪林茶文化の地元の若手農家と共に、「坪林青年茶業発展協会」を設立し、茶葉の販売以外に、茶芸体験の活動も行い、訪れる人々に坪林茶の魅力を実際に体験してもらっています。

info

白青長茶作坊

◆ 新北市坪林区漁光里  
坪双路二段18号

● 09:00-17:00

■ 包種茶、東方美人



公式サイト

### Recommend

#### 文化で地元の味わいを繋ぐ 茶葉を使った炊き込みご飯



#### 坪感覚

◆ 新北市坪林区  
坪林街12号

● 11:00-17:00  
(月曜・火曜定休)



「坪感覚」は、坪林区役所の斜め向かいに位置する、百年の歴史を誇る石造りの古い建物で、お茶の試飲ができるだけでなく、お茶の品種からメニューに至るまで随所に坪林の文化が取り入れられており、舌から心まで坪林ならではの魅力を余すところなく感じることができます。

南部で育った店主の阿德さんと嫻嫻さんは、学生時代に坪林との縁が始まり、坪林に定住することを決意し、この古民家を借りて、2013年の夏から自分たちのやり方で、地元の文化や産業、自然を繋ぎ合わせ、より多くの観光客に彼らから見た坪林を紹介しています。

お店の1Fは地元の個人農家が作った様々な日用雑貨を販売しているセレクトショップで、2Fは地元の食材を活かした創作料理が特徴のレストランエリアとなっていて、お茶を使った滷控肉(豚の角煮)や茶香飯(茶飯)、地元の豆腐を使ったハンバーグ、包種茶を使ったデザートなどが味わえます。

### Recommend

#### おすすめB級グルメ! 坪林茶糰



一般的な草仔粿(草餅)は、香りづけのためにゴギョウやよもぎを使いますが、坪林の茶糰は地元の包種茶と緑茶を粉末にしてもち米の生地練り込んで作られています。さらに古米を使って作るため弾力があり、お茶の風味も感じられます。味は千切り大根、塩漬けのタロイモ、小豆の3種類があり、一度は試してみる価値のある逸品です。

#### 徳志茶園

◆ 新北市坪林区北宜路八段235号

● 08:00-18:30



台湾紅茶の歴史は、実は日本と密接な関係があります。1925年、日本政府は当時西洋化の象徴だった「アッサム紅茶」を台湾に導入しようとして台湾全土を調査した結果、魚池郷・日月潭の標高や地形環境、年平均温度や湿度がインドのアッサム州と非常に似ていることが分かり、この地域を大葉種茶葉の重点的な開発地としました。また、この日月潭茶区の微妙な風土の違いが、この地で作られる紅茶に世界の他の産地にはない独特の香りと風味を与えています。

#### 台茶18号、台湾ならではの風味

国際的な茶葉市場の需要の変化や長期的な気候変動により、台湾は独自の風味と高品質な新しい品種の茶葉を開発するようになりました。そこで、魚池郷の台湾茶葉改良場は1969年に新しい茶種である「台茶18号」、通称・紅玉紅茶を正式に発表しました。この紅茶は濃厚なシナモンとミントの香りが特徴で、湯を注ぐと明るい紅褐色となり、豊かで複雑な味わいが口の中にひろがります。この味わいは、紅茶の専門家によって「台湾紅」や「台湾香」と



賞賛されました。その後、柚子の蜜や熟した果実の香りを持つ、まろやかで芳醇な味わいが特徴の台茶21号「紅韻紅茶」も登場しました。

#### 歴史的な場所でお茶を楽しむ

台湾紅茶の発展の歴史を見守ってきた「日月老茶廠」の前身は、日本統治時代に当時の日本と国際市場のニーズを満たすために設立された紅茶製造工場でした。戦後、この工場は幾多の転換と再編、更には工業化の影響を受け、一時は廃業の危機に直面しましたが、地元の方自治体と民間企業の協力の下、この古い製茶工場に新たな命が吹き込まれ、

今では魚池の重要なランドマークへと変化を遂げました。

現在も日月老茶廠は活気に溢れ、茶摘みや製茶作業が行われているだけでなく、文化、教育、観光が一体となった場所となっています。また、製茶工場内には、当時の製茶機器や建物が多く残されており、訪れる人々は初期の台湾紅茶の製造過程を直接感じることができます。さらに、テレビドラマ《茶金ゴールドリーフ》の撮影現場を歩くと、まるで時を遡ったかのように、過去の歴史の痕跡の中でお茶を味わい、食事をし、お土産に茶葉を買ったりもできます。こうして、訪れた人々は茶葉に染み込んだ歳月と歴史の余韻を持ち帰ることができるのです。

info

#### 日月老茶廠

◆ 南投県魚池郷中明村  
有水巷38号

● 08:00-17:00

■ 紅玉紅茶、紅韻紅茶



公式サイト

南投・魚池

②

紅玉紅茶

海拔  
800m

歴史が新たな息吹を  
吹き込んだ  
紅茶の風味

Recommend

### 隠れたお茶づくりの達人 莊記茶業



日月老茶廠から車で約5分の場所にある莊記茶業は、一見、見過ごしてしまいそうな簡素なトタン造りの外観ですが、店内に一步足を踏み入ると、壁に飾られた数々の受賞歴が、ここで作られる茶葉の品質の高さを教えてくれます。驚いたことに、製茶師の莊銘璞さんは、実は転職でこの道を選びました。2012年に故郷に戻ってから起業した彼は、製茶の経験が全くない状態でゼロから学び、品質に拘り続けた結果、口コミでその評判が広がり、一杯また一杯と次第に多くの顧客を集め、中にはわざわざ日本から訪れる人々もいるほどになりました。そして、

数々の品評会で高評価を受け、その実力が広く認められるようになったのです。

莊記茶業の茶葉は、今でも自家生産・販売にこだわり、一袋一袋に父親である莊世發さんの手書きの題字が入っています。そして莊銘璞さんは、製茶だけでなく茶席文化の普及にも積極的に取り組んでおり、茶業の2階に、まるで別世界に入り込んだかのようなシンプルで落ち着いた和風の空間「莊記茶室」を造り、お茶を飲んだことのないお客様にも、儀式的な作法を通じて、お茶の文化に触れてもらうことができる空間となっています。

#### 莊記茶業

- ◆ 南投県魚池郷通文巷5之3号
- 09:00-18:00



莊記茶業



莊記茶室  
(予約制)

Recommend

### 絶景の夕日を眺めながら、 独創的な茶酒を楽しむ



承億文旅（ホテルディプラス）潭日月の屋上にある天首閣は、視界270度の湖のパノラマを望むことができ、夕暮れ時には美しい夕日と湖の景色を楽しめると同時に、地元の茶葉と日本の

歴史文化を融合させた創作カクテルも提供している、日月潭エリアで初の茶酒をテーマにしたバーとなっています。

#### 天首閣-紅茶・茶酒試験所

- ◆ 南投県魚池郷中正路58号（潭日月RF）
- 16:00-23:00



公式サイト



嘉義・阿里山

③

金萱烏龍

海拔  
1300m

ミルクと蜜の香り漂う  
高山茶の故郷へ

山林の柔らかな風味を

存分に吸い込んだ金萱烏龍

20世紀初頭、阿里山地域は独特の高山環境とミネラル豊富な土壌によって、台湾の重要な高山茶の産地となりました。茶園は主に標高1000〜1600mの間に広がっており、日照は十分にありますが、午後になると雲霧に覆われることが多くなります。このため、昼夜の温度差も大きく、こういった条件が茶樹の成長を緩やかにし、茶葉はより多くの養分を吸収することができます。このため、葉は密度が高く、やわらかな茶芽を持ち、独特の高山茶の風味が生み出されるのです。

特に代表的な茶種である「金萱（台茶12號）」は、自然なミルクの

ような香りと柔らかな口当たりで、

多くの人々に愛されています。また、高い耐病性と安定した収穫量によって、急速に高山茶地区の主力品種となりました。特に、烏龍茶として製造される際、独特の半発酵製法が、茶葉の甘味とまろやかさをしっかりと保ちながら、香りと旨味の層を十分に引き出してくれます。茶汤は金色と淡い緑色を帯び、適切な萎凋と発酵、焙煎によって、胃にやさしいお茶となっています。

茶園に泊まろう

阿里山のお茶の産地のほとんどは石棹地区に集中しており、その地理的な利便性から、多くの茶農家が阿里山を訪れる観光客を受け入れ、独

はそれだけではありません。

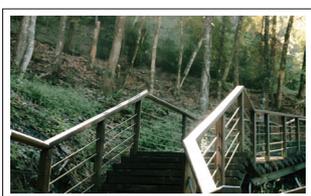
お茶を飲むだけでなく、  
お茶の香りに包  
まれながら散歩  
や森林浴も楽しめる



お茶を楽しむ以外に、茶園や森林の中にある「遊歩道」を歩くことは、この土地を散策する最も快適な方法と言えるでしょう。遊歩道では、朝の雲海や日の出の輝き、午後の淡い雲霧など、歩きながら異なる表情を見つ、山の風貌を楽しむことができます。

1

### 特富野遊歩道



◆ 嘉義県阿里山郷14号

阿里山で最も有名な遊歩道の一つで、全長は約1.1 km、一周すると約2 kmほどの距離があり、特富野古道と比べると、より歩きやすくなっています。スタート地点は達邦吊橋で、起伏も少ない平坦で歩きやすい道となっており、途中には竹林やクスノキの巨木が点在し、豊かな生態系が広がっています。

2

### 石棹霞の道



◆ 嘉義県竹崎郷6-6

ここは日の出と雲海が見られることで有名な遊歩道で、石棹茶区の近くに位置しています。朝日の輝きが茶園に映え、清々しい茶の香りと共に階段を一步一步登ると、まるで詩のように美しい高山の風景が広がります。この他にも、茶、霧、雲、桜、愛の道を含む、計6つの遊歩道があります。

3

### 1314観景台



◆ 嘉義県梅山郷瑞峰村1314観景台

1314は展望台の標高を示す数字で、発音が中国語で「一生一世」に似ているため、カップルに大変人気があります。ここから広大な茶園と山や渓谷を見渡すことができ、多くのお茶のCMのロケ地となっています。また、雲霧が漂う時間は、まるでおとぎの国にいるようで、特に夕暮れ時の景色は格別です。



特な茶園の民宿を生み出しています。中でも「小山霖茗」は、高品質な阿里山烏龍茶の生産で有名で、創業者は子供の頃から、父親の手伝いで茶園を管理してきました。また、現在の茶園は、二人で一つ一つ石を積み上げ、茶樹が育ちやすい環境を三年以上の年月をかけて造り上げたものです。毎年春と秋には、今でも完全手作業で一芯二葉を摘み取り、とろ火で10〜15時間丁寧に焙煎する低温方式を採用しています。これに

より、茶葉一枚一枚の品質が確保されているのです。また、小山霖茗では宿泊もでき、訪れる人々はお茶を楽しみながら、阿里山の自然の美しさと茶文化を体験することが出来ます。事前に予約すると、茶文化体験イベントにも参加でき、手作業での茶摘みや製茶、茶席での試飲等を通じて、高山茶の魅力をより深く理解することができます。

info

#### 小山霖茗

◆ 嘉義県竹崎郷中和村石棹19之66号

● 09:00-18:00

■ 金萱烏龍、青心烏龍



公式サイト

阿里山は壮麗な雲海とご神木で有名ですが、阿里山の魅力



## 阿里山の 特色茶屋 で、 温かいおもてなしを体験する

数多くの特徴的な茶屋が、阿里山の雄大な山々と豊かな茶文化の伝統が融合することで生まれました。これらの茶屋は、旅行中の休憩やお茶を楽しむ場所としてだけでなく、阿里山の魅力をさらに心地よく探索できる場所でもあります。以下に、代表的な3つの茶屋をご紹介します。

Recommend

### 佐一茶屋 (ズウオイチャアウー)



「佐一茶屋」は、台18線、阿里山公路の63.7km地点に位置する和風レストランで、朝早くから営業しています。店内は木材を基調にした温かみのある和風の雰囲気が漂い、特に大きなガラス窓からの景色が特徴的です。窓際の席からは、阿里山谷の美しい風景を邪魔なく楽しむことができ、天気が良ければ壮大な雲海も見ることができます。窓際の席は数に限りがあるため、事前予約をおすすめします。

料理面は和定食をメインにしており、特に朝食の鰻茶漬けが有名です。茶湯は阿里山金萱茶（キンセンチャア）と出汁をブレンドしており、非常にさっぱりとした味わいです。定食には3つの小鉢と飲み物が付いており、精緻で豊かな味わいを楽しめます。営業時間は朝8:30から夜20:00までで、朝食、昼食、夕食、そしてアフタヌーンティーも提供され、各時間帯に訪れる観光客のニーズに応じています。

#### 佐一茶屋

📍嘉義県阿里山郷63.7キロ地点

🕒08:30-20:00



公式サイト

Recommend

### 牛伯伯茶埕 (ニウボーボーチャアウー)



車で嘉義県梅山郷の振興宮に向かうと、苔むした灰色の南瓜型の小屋が目を引きまします。このユニークな建物は地元の牛伯が手作りしたもので、外観が南瓜に似ており、遊び心に満ちた創造的なアイデアが感じられます。「最初はリングを作ろうと思ったんですが、雨水が入らないように通気口の部分を曲げたら、今の南瓜の形になったんです(笑)」と牛伯は語ります。

この小さな茶屋には牛伯の趣味と才能が凝縮され、内部はシンプルな白い石灰の壁で、音を吸収しつつ物を置く凹みに自作の茶器や陶芸作品が展示されています。空間の至る所に彼の芸術的才能が表れています。

これは牛伯の個人的な空間であるため、訪れる前に彼に予約の電話をかければ、彼の手作りのお茶を味わうことができます。特に金萱と翠玉ウーロン茶はおすすめで、素晴らしいお茶の時間を過ごせることでしょう。

#### 牛伯伯茶埕

📍嘉義県梅山郷3号（太和振興宮）

☎0937-351-123

Recommend

### 山角鐵茶屋 (シャンジアオティエチャアウー)



緑に囲まれた山の中にある「山角鐵茶屋」は、帰郷した農業青年の許益彰（シュイイージャーン）さんとマレーシア出身の妻Taraさんが共同で運営しています。

シンプルな黒い鉄板と木材の組み合わせが、緑の中で際立っています。「山角鐵茶屋」では、訪問者に茶葉の「外観」や「水色」、「香り」、「味」、そして「葉底（イエディー）」（茶殻）を通じて、茶の価値をより深く理解してもらうための体験を提供しています。また、茶屋の外には東方美人（とうほうびじん）茶の原料となる青心大冇（チンシンターパン）を栽培している茶畑があり、採茶体験も可能です。1階には一般客向けのパーエリアがあり、2階には和式の茶席体験エリアがあります。開放感のある視野から、山谷を一望できます。

#### 山角鐵茶屋

📍嘉義県梅山郷27号

🕒土・日・月 11:00-18:00

（完全予約制、フォームで予約必須）



公式サイト

# 茶が息づく暮らし、 現代茶席の雅と趣

ASABAN TEA：日本語対応OK、台湾茶の旅はここから始まる。

台北・大稻埕の古い家屋の狭い階段をゆっくり登り、4階にある「ASABAN TEA大稻埕」に到着する

と、茶文化、デザイン美学、そして温かな雰囲気が見事に融合した茶室が広がっている。店名「ASABAN」は、日本語の「朝、晩」を意味し、朝でも夜でも、いつでもゆったりとお茶を楽しめるというコンセプトを表現している。店主の莊子徳は、京都で茶に対する興味を育み、台湾に戻って茶道を学び、デザインの専門性と茶道への情熱を融合させて、まるで友人の家に招かれたかのような温かみのある空間を作り上げた。

店内の装飾はシンプルでありながら繊細で、長方形のテーブルには大きな枝葉の装飾が施され、光と影が交錯する自然の美を演出している。その上に映し出される洗練された茶席のデザインに、莊子徳はそれぞれの茶の風味に合わせて茶器を選んでいる。復古的な茶器には清末の骨董の茶盤、フランスのアンティークガラス

カップ、クラシックな紫砂の急須、中国・徳化の白磁茶碗などが並んでいる。ここでは、茶に関する知識がなくても安心して楽しめる。まるでバーでお酒を注文するように、その時の気分や好みに合わせて、茶師が最適な一杯を提案してくれる。

ASABAN TEAには、台湾や日本をはじめ、東南アジアの珍しい茶葉など、40種類以上の茶が揃い、手頃な価格のものから希少な茶品まで、幅広く取り揃えている。さらに、店内では創作茶酒も提供しており、固定のメニューはなく、その時のお客様の気分に合わせて調合される。また、店主が手作りした醤油団子などの日本風スイーツもあり、季節限定の苺大福はお茶や茶酒と一緒に楽しめる。ここでは、ゆったりとした茶のひとときを心ゆくまで味わうことができる場所。

## 三徑就荒：詩的な静寂の 中で味わう、茶の純粹な美

台北・信義区の路地裏にひっそりと隠れた「三徑就荒」は、茶文化とデザイン美学を融合した茶館だ。その名前は、陶淵明の詩「歸去來辭」

の一節「三徑就荒、松菊猶存」<sup>1</sup>に由来し、茶人が目指す「歸真返璞」の精神を表している。店主のVincentが2016年に創立し、ここでは「味覚」を言葉にして、台湾茶文化を新たな視点で解釈している。

店内はミニマリズムと自然の調和を大切にした空間で、白い漆喰の壁、コンクリートの床、そして、フランス製のアンティークの木製ドアや、日本の古い木製キャビネットなどが調和している。茶館の設えは、質素で温かみのある雰囲気を出し、世界各地から集めたヴィンテージのテーブルや椅子が並ぶ。畳敷きの席もあり、静かな空間の中で、自然と共鳴するようなひとときを提供している。

また、提供される茶器の多くはオーガニック素材で作られており、店の一角には、こだわりの茶器が展示と販売されている。

茶メニューには、台湾のウーロン茶、鳳凰単叢、岩茶など、多彩な銘柄が揃う。初心者でも選びやすいよう、風味ごとに分類されたラベルが付けられ、それぞれの茶には背景や淹れ方が記された茶カードが添えられている。



台湾茶初心者でも完璧な茶湯を楽しめるようになっていく。さらに、三徑就荒では茶葉本来の香りと風味を最大限に引き出すため、カウターには炭火を使った炉が設けられている。供される前の茶葉を軽く炭火であぶり、水分を飛ばすことで、その香りと旨味がより際立つ。温かな香りの茶湯を一口すすると、ほんのりとした甘みが広がり、松餅や花ゼリーといった繊細な和菓子とともに、優雅な余韻を楽しむことができる。三徑就荒で味わう一杯の茶は、単なる飲み物ではなく、自然や暮らしとの対話の儀式そのものである。

<sup>1</sup>その意味は「庭の三本の小道は荒れ果てているが、松や菊はなお残っている」である。



ASABAN TEA 大稻埕

📍 台北市大同区帰綏街218-1号4楼

🕒 13:00-19:00 (木曜休)

📄 完全予約制

🚶 MRT北門駅より徒歩約10分



公式サイト



三徑就荒

サンジーンジウ ホワーン

📍 台北市信義区忠孝東路四段553巷46弄15号

🕒 平日 13:00-20:00 / 週末・祝日 11:00-20:00

📄 完全予約制

🚶 MRT市政府駅より徒歩約8分



公式サイト

# 台湾茶の探求 進化し続ける宇宙

台湾茶は種類が豊富で、その風味の幅も非常に広い。単純にそのまま飲むだけでなく、他の食材や風味と組み合わせることで、驚くべき味覚体験を生み出すことができる。現在、多くの台湾の料理人や飲食業の従事者が、台湾茶の新しい可能性を探求し続けており、魅力的で無限の広がりを持つ「お茶の新しい宇宙」を創造している。



風土を味わう、  
プレミアム冷萃茶

台中の「冉冉茶事」は、台湾の有名茶師・藍大誠によって創設され、茶葉の極致的な風味を探求している。冉冉茶事では、台湾各地のトップ茶園から厳選した茶葉を使用し、冷萃抽出という革新的な方法で、茶汤の風土的特徴や繊細な風味を透明なガラス瓶に封じ込めている。

冷萃茶は低温で長時間浸泡することで、茶葉の甘みや清らかな香りを十分に引き出す。冉冉茶事の厳格な製法により、各瓶の冷萃茶は品質と風味が安定しており、台湾各地の高級レストランや茶愛好者から高い評価を受けている。



## 冉冉茶事 ランランチャアシー

- ◆ 台中市南屯区大墩路 589 号
- ☎ 04-2320-3068
- 📍 「大墩家樂福」バス停下車、徒歩約 3 分。
- 月曜～木曜：10:00～19:00  
金曜：10:00～19:00、20:30～23:00（深夜茶館）  
土曜：9:30～17:30；日曜定休



<sup>1</sup> tei by O'bondは、まるで都心のオアシスのような空間です。<sup>2</sup> 台湾茶はカクテルの風味をさらに奥深いものにする。  
<sup>3</sup> COFEの店内風景。<sup>4</sup> COFEのチョコレートは「食べられる台湾茶」と称されている。

1 | 2  
3 | 4

## 台湾茶酒の最先端

茶は、現代のバーテンダーが創造力を発揮し、さまざまな風味を生み出すための重要な要素となっている。緑茶をジンに浸けたり、発酵の香りが特徴的なウーロン茶と、熟成された香りを持つウイスキーを巧みに組み合わせたりすることで、カクテルはまったく新しい風味の領域を開拓している。

2024年に「5 Best Discovery」に選ばれた、台北のバーエリアの一級戦区に位置する「Tei by O'bond 沓沓仔・明茗茶酒研究室」は、さまざまな茶をベースにしたカクテル作りを得意としている。これを基にさまざまなスピリッツや東方の食材と組み合わせることで、19種類の茶にちなんだカクテルを生み出している。

## 食べられる台湾茶

台北・大稻埕にある「COFF 喫茶咖啡」は、台湾産の茶葉とチョコレートを組み合わせたユニークなカフェで、チョコレート界で話題の「From Bean to Bar」理論にインスパイアされ、茶とチョコレートの融合の美しさを完璧に表現している。

COFFの創設者、顧璋はこれを「食べられる台湾茶」と表現している。台湾茶の風味を新しい方法で楽しめるようにしている。茶の味わいを再定義する体験として、特に注目されている。

COFFのチョコレートは、「東方美人」や「包種茶」、「紅玉」など、国際チョコレートコンテスト(CA)でも数多くの賞を受賞して、台湾茶の魅力の世界に広めている。

### tei by O'bond

#### 沓沓仔・明茗茶酒研究室

ダオダオアツ・ミンミンミンチャアジウイ  
ンジュシー

- 📍 台北市信義区光復南路553号
- 🕒 20:00~02:00 火・水曜定休
- 🚫 完全予約制。
- 🚶 MRT国父纪念馆駅2番出口から徒歩約10分。

### COFE喫茶咖啡

チーチャーカーフェイ

- 📍 台北市大同区迪化街一段248号2楼
- 🕒 10:00~18:00 無休
- 🚶 MRT大橋頭駅1番出口から徒歩約15~20分。

# おやつ の時間



なめらかな舌ざわりのあまい羊羹、または小豆あんがたっぷり入ったもちもちの大福に抹茶を合わせて和のひとときを堪能、時には軽やかないちごのショートケーキにベルガモット香るアールグレイを合わせれば、すっきりした味わいがコクのある甘さをまろやかにしてくれます。美味しいお茶は、いつでも午後のおやつの最高のお供です。

お茶といえば、台湾茶の風味とバリエーションはとて幅広く多様です。茶樹の品種から発酵の度合いで無数といえるほどさまざまなおやつにぴったりハマります。ティーペアリングが初めてという人は、まずは「風味が似ている組み合わせ」から始めてはいかがでしょうか。

例えば、果物の香りを放つお茶というなら、紅玉紅茶にはアップルパイなど、フルーツ入りのスイーツによく合います。すっきりした包種茶なら繊細な味わいのカステラもおつなものです。こうやって組み合わせを試してみれば、きっとこれまで味わったことのないようなお茶の魅力に気付くのではないでしょうか。

お茶の名産地を訪れた帰り道には、いくつもの茶葉を手にとり味わうのを楽しみにしているのではないでしょうか。きょうはどんなおやつを自分へのごほうびにしようかな。アツアツ焼きたてのたい焼き、それともお客様がきたときに用意していたちょっといいクッキーのおすそわけ？ 甘いお菓子がお茶の香りに出会う瞬間は、考えるだけでも至福のひとつですよね。午後の陽だまりに包まれながら、お茶を淹れ、日々の暮らしの幸せを愛でてみてはいかがでしょうか。



⑤ ドーナツ

ほっこりしたお茶の味わいがドーナツの脂っこさをきれいにまとめ、すっきりさせてくれます。特にアイシングやシナモンのかかったドーナツが紅玉紅茶のナチュラルな香りに出会えば、お互いのよさが際立ち、ドーナツを一口食べるごとにお茶を一口、あとを引くやめられないおいしさです。



⑥ いちごのショートケーキ

いちごの甘酸っぱさが紅玉紅茶の繊細な風味を引き立て、なめらかで甘い生クリームと紅茶がとけあうと、ぱくりと口に入れた瞬間にエレガントなミルクティーのように広がり、コクがありながらすっきりした奥行きのある味わいとなります。



⑦ 紅玉ミルクティー

ストレートティーには馴染みがないというときには、紅玉紅茶にミルクを加えたミルクティーもおやつにぴったりです。かすかな渋みがミルクとまじりあうとシルクのようななめらかさになり、淡いお茶の香りがあとをひき、アッサムやダーズリンともまた一味違ったおいしさを楽しめます。

## 紅玉紅茶 X ⑤⑥⑦

黄金のリングにふちどられたつややかな赤いお茶は、のど越しにほんのりミントとシナモンの香りが感じられ、引き締まったコクのある味わいで、生クリームの濃厚さをしっかり抑えてくれます。フルーツを使ったスイーツや赤いフルーツにもよく合います。

# 台湾茶との テイーペアリングで 極上の味わいと魅力を

## 文山包種 X ①②

包種茶は、春の山々にかかる薄い霧のように淡い花の香りをまとい、最初の味わいはすっきり、のど越しは甘やか。同じように繊細な味わいのおやつがよく合います。

### ② カステラ

おなじみのカステラも、三盆糖や良質の卵を使うことでより繊細な風味や甘さを追求するなど、ますます食材にこだわるようになっていきます。文山包種はカステラの味わいをそこなうことなく、食材本来の味わいを引き立て、それでいてカステラのザラメの甘さをより上品にしてくれます。

### ① 桜もち

包種と同じく春の雰囲気包まれた桜もち。塩漬けの桜の花からただよう淡い上品な香りが包種の自然な花の香りにベストマッチ。桜の花の塩気が、包種にほんのり隠されたしょっぱさと絶妙なバランスを保ち、一口ごとに甘みとかなしよっぱさ、茶の香りと花の香りが織りなすハーモニーが楽しめ、春の陽だまりがそのまま花開くような味わいになります。



### ④ 台湾風マカロン (牛粒)

金萱烏龍の自然なミルクの香りとなめらかな口当たりが、牛粒（ブッセ）のこっくりしたあんの香りとほんのりした甘さを引き立てます。のど越しのミルクの香りがビスキュイの香ばしさと出会い、繊細で豊かな口当たりになります。台湾ならではのおやつとお茶がタッグを組んだ最高のおしさです。

### ③ あんこ

金萱烏龍は小豆あんとは絶妙なコンビネーション。ミルクの香りとなめらかさが、あんこの小豆のこくのある香りと甘さをしっかり引き立ててくれます。ほっくりした味わいの小豆が軽やかになり、さらっとしたのど越しがあとを引きまします。

## 金萱烏龍 (ジンシュアンウーロン) X ③④

緑茶かと思うようなさっぱりした甘やかさでありながら、じっくり味わってみると、金萱ならではの独特のキャラメルのような香りが淡い花の香りをまとい、香り立ちます。こくのある菓子の甘さをすっきりさせ、その本来の風味を引き立ててくれます。

町さんぽ：恒春



# 南国ライフを探検!



恒春半島で  
自然と文化が息づく日常を体感

かつて、多くの人  
にとって「恒春半島」とい  
えば、「墾丁(ケンティン)」のほうが馴  
染み深い名前だったかもしれません。映  
画『海角七号(Cape No. 7)』や音楽フェス  
「春吶(スプリングスクリーム)」で一躍有  
名になり、「太陽×ビーチ×ビキニ」  
のイメージが定着しま  
した。

text / 火箭人實驗室 阿琪

photo / 朱靖閔、屏東縣政府、余楊心平、台灣潛水



## 恵まれた自然、 でもはるかかなたの国

台湾最南端に位置する恒春半島は、三方を海に囲まれた特異な地形、鬱蒼とした原生林、そして昔ながらの城門や城壁が残る、歴史と自然が共存するエリアです。一年を通して温暖な気候に恵まれ、豊かな生態系と文化資源が詰まっています。行政区分としては、「楓港（フオンガン）」以南のエリアが恒春半島とされますが、自然環境の視点から見ると、冬に「名物」の「落山風（台湾南部で冬に発生する強烈な下降風）」が吹き荒れる地域



が、その境界線とされています。車で屏東県の枋寮を過ぎると、右手に広がる美しい海と夕日が見えてきます。その景色が現れたら、もうそこは恒春半島の入口です。

ここには、百年の歴史を持つ古城、伝統楽器「月琴」を使った民謡、可愛らしい先住民族の集落、そして豊かな自然景観が広がっています。しかし、鉄道は通っておらず、高鐵（台湾新幹線）で左営駅まで行き、そこからバスでさらに2時間かかります。そのため、地元の人々はよく冗談めかして、「恒春半島は映画『シュレック』に出てくる『Far Away Land（はるかかなたの国）』みたいだ」と言います。確かに距離は遠く、気軽にアクセスできる場所ではありません。しかし、その「遠さ」こそがこの地の最大の魅力です。都市の喧騒から隔絶され、手つかずの自然と独特な文化が色濃く残る、台湾屈指の秘境なのです。

## 山と海の間で、音楽・アート・グルメとともに南国ライフを満喫

毎年、旧正月が過ぎ、初夏を迎

える頃、恒春半島では「南国生活節（南国ライフフェス・Engninn Lifestyle Festival）」が開催されます。会場は恒春北門の草地広場で、



3〜4日間にわたり行われます。このイベントでは、国内外の有名なバンドがライブを行い、訪れる人々を音楽で楽しませてくれます。マーケットエリアには、恒春のローカルショップや台湾各地から集まる個性的な店舗、料理人が出店。さらに、トークイベント、アートインスタレーション、インタラクティブな体験などもあり、訪れる人々は音楽を楽しみながら、マーケット

トを巡り、美味しいグルメを味わい、南国ならではの熱気とリラックスした雰囲気を楽しめます。

このほかにも、半島のライフスタイルをテーマにした「半島花花生活節（Far Away Festival）」があります。レストラン、ゲストハウス、ミュージシャン、アーティストなどが一堂に集まり、バラエティ豊かな音楽パーティー、多彩なアウトドアアクティビティ、そして大自然と触れ合う癒しの体験を提供します。一般的なフェスティバルのように特定の会場で開催されるのではなく、恒春半島全体が舞台となり、車城郷、牡丹郷、恒春鎮、滿州郷の各地でイベントが展開されます。例えば、自転車で古い街並みを巡ったり、山の中を散策して隠れた絶景を発見したり、どのルートを選んでも、新たな驚きと出会えるでしょう。フェス期間の10日間は、訪れる人々にこの土地の魅力を全方位から体験させてくれます。恒春半島は、豊かな自然環境に恵まれた場所です。ここでは、大海と山々の両方を一度に楽しむことができ、そのどちらかを選ぶ必要はありません。独特の部落文化

を体験したり、エコツーリズムを楽しんだりできる、記憶に残る深い旅が叶うでしょう。朝から夜まで、山から海まで、自然から文化まで、恒春半島には訪れる人々を魅了する体験が広がっています。ぜひ数日間ゆっくり滞在し、太陽の光を浴び、大海に包まれながら、南国ならではの自由なライフスタイルを味わってみてください。

### 花花生活節

● 10/3-12（日程未定、確定次第公式Facebookで告知する。）



公式サイト→

### 南国生活節

● 4/12-13、4/19-20、4/26-27、5/3-4（4月12日より毎週土日に、全4週間）



公式サイト→

おすすめ

1

## フラワーアレンジメント DIY



花のある暮らしを楽しみたいなら、フラワーデザイナーの Coco さんのワークショップがおすすめ。彼女は恒春半島の自然や土地のエネルギーにインスピレーションを受け、現地で採取した花材を使い、個性的な作品を生み出します。Coco さんのレッスンを通じて、この土地ならではの美しい花々を使い、自分だけのアート作品を作ってみましょう。

### Coco有花店

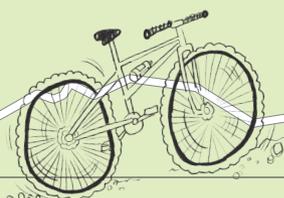
📍 屏東県恒春鎮福德路26号

🕒 09:00-17:00

(実際の営業時間はInstagramの発表を基準としてください)



公式サイト



• 墾丁國家公園



おすすめ

3

## マウンテンバイク体験

草原、砂利道、ぬかるみ、砂地——さまざまな地形が広がる恒春半島は、マウンテンバイク愛好者にとってたまらないスポットです。オフロードのスリルを味わいたい人も、新しい趣味として始めたい人も、大自然の中で疾走する爽快感と探検の楽しさを存分に味わえます。初心者なら、プロのガイドと一緒にチャレンジしてみましょう。大自然の鼓動を感じながら、山々を乗り越える達成感を思いきり味わってください！

### EXTELLUS

📍 屏東県恒春鎮中正路232巷101弄32号

🕒 予約制

公式サイト



おすすめ

2

## 恒春縦走

「恒春縦走」を通じて、さまざまな山林の間を歩きながら、恒春半島の新たな一面を発見できます。ルートは、恒春半島の重要な高台のひとつである赤牛嶺から始まり、龍巒山を通り、石牛溪を抜け、石牛山や大尖山を経て、最終目的地である墾丁大街（ケンティンストリート）へと向かいます。

沿道には、森林の多様な植生が広がり、谷間の平原、海岸、田園、集落、草原、湖、渓谷、山脈、さらには島々まで、多彩で美しい風景を眺めることができます。

### 東方足跡 人文生態ガイドツアーチーム

恒春縦走開催日程：

5月2日（金）、5月18日（日）

🕒 予約制



申し込みサイト

公式サイト

# 南国の大自然の中で、心も体もリフレッシュ：

おすすめ5つのアウトドアアクティビティ



おすすめ  
4  
きらめく星を  
眺めよう

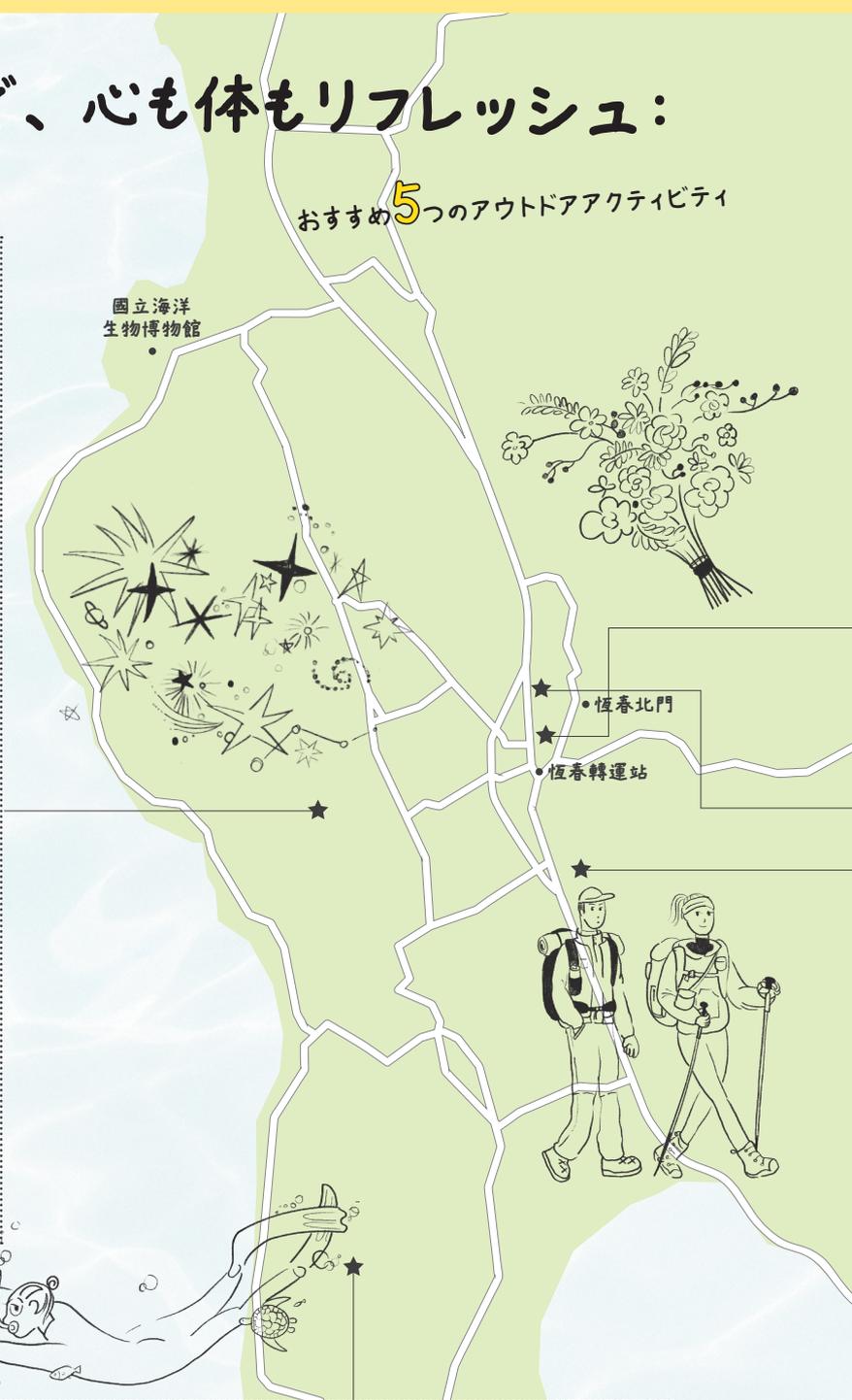
星空を愛する人なら、ぜひ47年の観測経験を持つ天文解説の専門家・衛叔（ウェイシュウ）のことは知っておきたいところ。彼は星を追い求め、香港から台湾へ移住し、独自に天文台を建設しました。参加者を星空の神秘へと導き、スマホで美しい天の川を撮影する方法も教えてくれます。星々が輝く瞬間を写真に収め、永遠の記録として残すことができます。

### 衛星叔宿専門天文荘園

- 屏東県恒春鎮徳和里徳和路710巷100之20号
- 予約制



公式サイト



おすすめ  
5  
クリーンナップ・ダイビング

恒春半島を訪れたなら、ぜひ体験したいマリナクティビティのひとつがダイビングです。近年、ダイビングインストラクターたちは海洋保護の重要性に注目し、ダイバーたちを海の世界へと誘うだけでなく、海底に沈んだゴミを回収する「海のアンバサダー」としての活動も呼びかけています。ダイビングを通じて、海の一滴滴がやがて広大な大海原へとつながっていくように、私たちの心にも海が流れ込み、日常の一部となるでしょう。海的美しさを守るために、一緒に「海のアンバサダー」となりませんか。

### 台湾ダイビング - ブルーミッション

- 屏東県恒春鎮大光路55-60号
- 予約制



公式サイト

# 極上の逸品 百年の製糖技術が生んだ 虎尾糖

text/下港女子 photo/Neil Hhy、台湾糖業股份有限公司

台湾の砂糖業は百年にわたって浮き沈みを経験してきた結果、ついに台湾独自の三温糖——虎尾糖（ブドウエイタン）を生み出しました。

虎尾糖はその産地にちなんで名付けられており、台湾・雲林では現地産のサトウキビの絞り汁を多段階の蒸発タンクで濃縮、そこから出た粗い糖シロップを、丁寧な蜜の分離、結晶の養成、結晶化といった工程を経て、サラサラした砂糖粒へと仕上げます。さらに、製糖の最終工程では再び高温の濃縮サトウキビ汁の蒸気を砂糖粒に噴霧し、自然なサトウキビの香りとおほかな焦げ香を付与しています。

その砂糖粒は非常に細かく、濃厚な天然サトウキビの香りを帯び、一口で強い甘みを感じさせるものの、白砂糖のようにぐどくなく、味わいに奥行きがあり、料理や焼き菓子に含まれる塩味、酸味、苦味と完璧に調和します。メチアからは「砂糖界のエルメス」とまで評されています。

台湾製糖業の栄枯盛衰

「国の文化の程度は、砂糖の消費率、すなわち一人当たりどのくらい砂糖をなめるかということに分かると言われております。」

これは日本統治時代(1895-1945)に台湾総督府が台湾における施政成果を宣伝するため作り、1960年に放映した『南進台湾…国策記録映画』におけるナレーションの一節です。映像では、日本が台湾各地で推進した開発計画が次々と紹介され、その中で国民の糖分摂取量が国家の文明水準を測る指標と見なされていたことが述べられています。

また、同ドキュメンタリーは、日常のお菓子、缶詰、さらには工業用アルコール燃料などに使用される糖が原料であったため、日本政府が台湾を砂糖増産の使命地と位置付けていたことにも触れています。台湾

製糖業の歴史的大事件を振り返ると、1962年に台湾総督府が『糖業奨励規則』を公布し、新式機械式製糖工場の建設を積極的に推進。さら

に、1967年には台湾製糖株式会社による製糖鉄道の建設が認可され、輸送効率の向上が図られました。そして、1938年には台湾の砂糖生産量が141万トンに達し、輸出量はキューバとジャワに次ぐ水準となりました。

中央研究院に所蔵されている「日本統治時代製糖工場分布図」によれば、当時の台湾には合計42の製糖工場が存在していました。1960年代から1980年代にかけて、サトウキビ糖は台湾に莫大な外貨をもたらす、台湾各地でサトウキビが栽培され、製糖工場周辺の町には常に濃厚な甘い香りが漂っていたのです。しかし、1970年代に石油危機が勃発し、多くの国で経済が低迷、国際砂糖価格が持続的に下落した結

果、台湾の砂糖輸出は赤字に陥りました。製造コストの上昇と産業の縮小に伴い、国内の製糖工場は次第に閉鎖され、今日では虎尾製糖工場と台南善化製糖工場のみが稼働を続けています。

Made in Taiwan :  
限定生産でミシユラン星付きシエフも手に入りやすい

サトウキビの生育期間は約18か月で、毎年1月から3月は春の植え付け期、7月から8月は秋の植え付け期、そして翌年12月からは収穫期に入ります。毎年12月から翌年3月は虎尾製糖工場の製糖期間であり、この期間中、「五分車」<sup>1</sup>が各地を往復してサトウキビを運ぶため、現地住民は暗黙の了解で糖業用の軌道を一時的に空けています。虎尾製糖工場は一般公開されていませんが、観光客は虎尾駅の近く

や、虎尾の中山路と新生路が交わる路切に足を運ぶことで、「五分車」が田園風景の中を走る姿を楽しむことができます。さらに、木造建築を愛する旅行者であれば、県指定の史跡に登録されている「虎尾製糖工場宿舎群」を訪れ、百年前の糖工場従業員の生活の軌跡を垣間見るのもおススメです。

台湾のサトウキビ生産量は年々減少し、製糖工場の生産能力も限られていたため、虎尾糖の年間生産量は非常に希少です。そのため、台北のミシユラン星付きレストランのシエフでさえも入手に苦労しており、常に需要が供給を上回っています。

もし虎尾を訪れる機会があれば、ぜひ「虎尾製糖工場アイス購買部」や、元虎尾登記所を活用して整備された観光スポット「雲林記憶001」に足を運び、この独特な虎尾糖を手にとってみてください。

また、虎尾糖を使用したスイー

ツのほのかな甘さを現地で感じたいなら、製糖工場から約300メートルの距離にあるお土産専門店「虎珍堂」へ行ってみるのもおすすめです。店内で販売される「三温糖わため」は虎尾糖を用いて作られており、豊かなサトウキビの香りが漂い、甘さはしっかりと感じられるもののくどさはなく、まさに虎尾の大地の風味を最もよく表現しています。

SPORT  
虎尾糖廠

●雲林県虎尾鎮安慶里中山路2号  
■国道1号・3号道路に近接




公式サイト

<sup>1</sup>標準軌の半分にあたる762mmの軌間を採用していることから、「五分車」と名付けられた。



# 虎尾糖廠周辺の

# おすすめスポット

Google Map!



1



2



3

SPOT

3

## 運蔗五分車 (サトウキビ運搬軽便鉄道)

虎尾糖廠にある運蔗五分車(サトウキビ運搬専用の軽便鉄道)は、現在も台湾で唯一残っている貴重な鉄道遺産です。製糖業が栄えた時代の歴史を今に伝える貴重な文化遺産であり、製糖シーズン(11月~3月)には、当時の糖業の歴史を今に伝えるこの光景を間近で見ることができます。

● 雲林県虎尾鎮中山路2号

● 11月末~翌年3月中旬(糖廠稼働期間のみ開放)

SPOT

2

## 阿義廚房

緑豊かな田園風景に囲まれた黒い一軒家で、予約制で虎尾ならではのおまかせ料理を提供しています。シェフの阿義(アーイー)氏は、地元食材を活かしながら台湾の家庭料理をアレンジし、伝統と革新が融合した絶品台湾料理を生み出しています。ここでは、まるで家に帰ってきたような温かみのある食事体験が楽しめます。

● 雲林県虎尾鎮平和里3隣68号之1

● 11:30-21:00(月曜定休・完全予約制、2-3日前までに予約必須)

☎ 05-6327945

SPOT

1

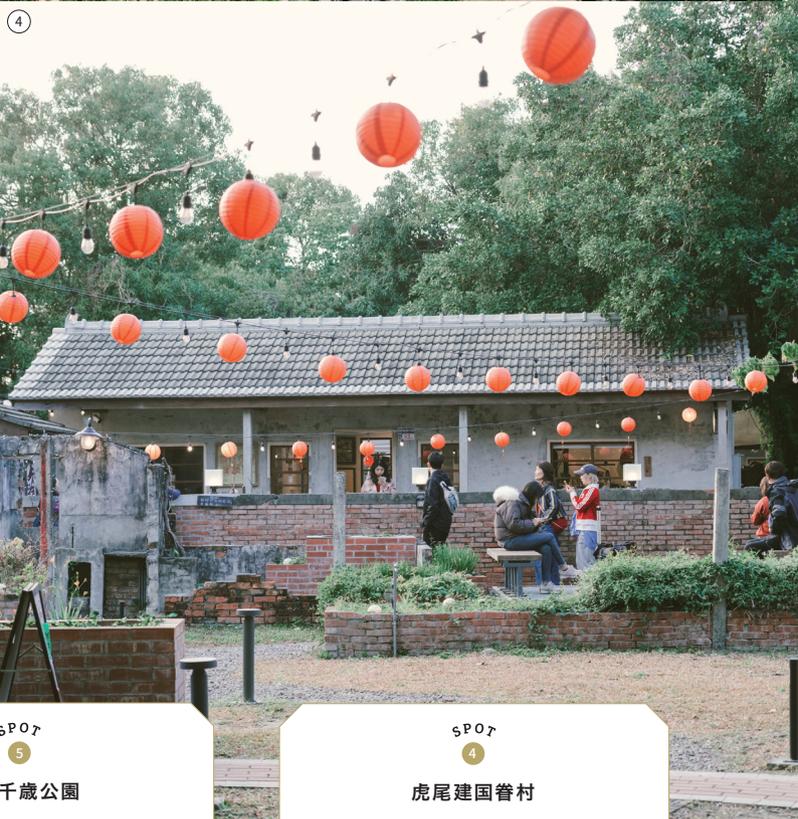
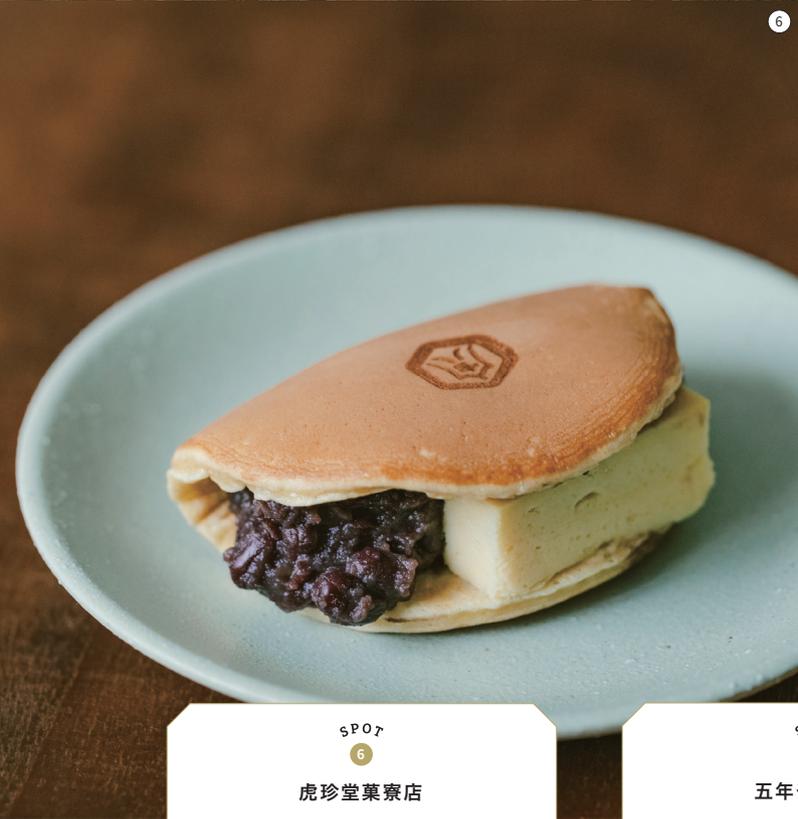
## 後院 houyuan

若い兄弟が営むカフェ&バーで、廃墟となっていた古民家をリノベーションしたおしゃれな空間です。昼はコーヒーや手作りスイーツを提供し、夜には温かみのあるバーに変身。クラフトビールやカクテルを楽しむため、地元の若者や旅行者が気軽に立ち寄れるスポットです。

● 雲林県虎尾鎮忠孝路2号

● Houyuan café : 10:30-18:00  
(ラストオーダー 17:00)

Houyuan bar : 19:30-翌日1:00



SPOT  
6

**虎珍堂菓寮店**

雲林県は台湾屈指のサツマイモの産地であり、虎珍堂は台湾産のサツマイモを使った創作スイーツを専門に手がけるブランドです。看板商品である「虎尾焼（フーウェイシャオ）」は、もちもちの焼き皮で濃厚なあずき餡を包み、その上に「憨吉（ハンジー）」と呼ばれるサツマイモ＆チーズケーキをトッピングした一品。独特の風味と食感が楽しめます。

● 雲林県虎尾鎮中山路13号  
● 10:00-18:30

SPOT  
5

**五年千歳公園**

雲林県にある馬鳴山鎮安宮五年千歳祖廟が建設した、台湾最大の寺院テーマパークです。園内の敷地面積は約2ヘクタールに及び、73のテーマスポットが点在しています。園内を一周するには約90分ほどかかります。中でも特に人気なのは、鮮やかな装飾と神話をモチーフにしたリアルな造形が特徴で、フォトジェニックなスポットとして多くの観光客に親しまれています。

● 雲林県褒忠郷鎮安路31号  
● 08:00-17:00（無料見学）

SPOT  
4

**虎尾建国眷村**

虎尾建国眷村は、第二次世界大戦中に日本海軍航空隊の訓練基地として使われていた場所です。現在も神風特攻隊の兵舎、防空壕、地下トーチカ、二・二八事件（1947年）の弾痕など、多くの歴史遺構が残されています。また、マーケットやワークショップ、野外映画上映、音楽ライブなどの文化イベントも定期的で開催され、1949～1960年代に形成された眷村のノスタルジックな雰囲気を楽しめます。

● 雲林県虎尾鎮建国一村83之19号  
● 終日開放

正好  
統統  
シムシム  
—  
好きこそが

ルンピアの世界に  
たがる無限の自由

台湾ではルンピアを一年中楽しみ、好まれています。

それは、台湾人が鍋料理を好む理由と同じで、ルンピアは自由だから。何をどれだけ包むか、どのピーナッツパウダーをふりかけるか、すべてが自分の好みに調整可能。そして、地域ごとの特産品や食文化が、ぎゅっとルンピアの中に詰め込まれています。例えば、台北では蛋酥紅糟肉（卵そぼろと紅麴の酒粕に漬けて揚げた豚肉）、南部では蝦仁皇帝豆（エビとインゲンマメを炒めた料理）が定番の具材。白くふんわりと包まれたルンピアをカットすると、ぎっしり詰まった色とりどりの具材が現れ、それはまるで台湾の食文化を凝縮した一つの縮図のようです。

## 移民の歴史を乗せつつ、台湾で根付いたローカルグルメ

「一本のルンピアは、まるで文字のない家系図。そこにはあなたのルーツを記録する『暗号』が詰まっています。あなたは誰なのか？どこから来たのか？古い師に聞くまでもなく、一口かじれば、その答えがわかるのです。」

台湾の食文化について綴った著書『喔！臺味原是如此』の中で、

作家・陳靜宜氏はルンピアの変遷を、華人移民の移動と密接に関わる歴史の一ページとして表現しています。福建や潮汕の食文化に根付いたルンピアは、移民の足跡とともに台湾やインドネシア、フィリピンへと広がり、各地で独自の食材や食習慣を取り入れながら、変化を遂げてきました。

台湾では、ルンピアは年末の尾牙（企業の忘年会）、春節、そして清明節（毎年4月4日または5日に行われる祖先の供養の日。日本のお盆に類似）などの行事でよく食べられます。台湾語では「lún piān」と発音され、特に南部では「春捲（チユンジュエン）」と呼ばれることが一般的です。その名の通り、春の訪れを祝う縁起の良い食べ物としても親しまれています。

### キャベツ、豆干、ピーナツパウダー——

美味しさを生み出す黄金のトリオ

ルンピアの具材は千差万別ですが、キャベツ、豆干、ピーナツパウダーは、台湾中どこでも欠かせない定番の組み合わせです。茹でた千切りキャベツはポリウムを増しながらもシャキシャキ感をプラスし、軽く油で炒めた豆干はしっとりとした食感と大豆の香ばしさを引き立てます。そして、包む前にたっぷりかけるピーナツシユガーパウダーは、まさに味の決め手。一口頬張るとナッツの

芳醇な香りが広がり、まだ溶けきらないザラザラとした砂糖粒が口の中でカリカリと心地よい食感を生み出し、甘じょっぱいハーモニーを奏でます。

もやし、卵そぼろ、紅糟肉、エビ、ツナ、肉鬆（台湾風肉そぼろ）、コーン……ルンピアに入れる具材は実に多種多様。テーブルに並んだ色とりどりの具材を前に、どれを包もうかと迷うのも楽しいひと時です。あれもこれもと欲張ってしまい、ついルンピアを大きく巻きすぎることも。まだ食べる前から皮が裂けて具材があふれ出てしまう——そんな経験をした人も少なくないはず。

美味しいルンピアの決め手は、具材のバランスと水分調整にあります。ひとつひとつの味が主張しすぎず、それでいて水っぽくならないことが重要です。水分が出てしまうと皮がふやけ、食感が台無しに。

そこで、多くの屋台や小吃（台湾のB級グルメ）店では、キャベツの水分を飛ばすために脱水機やジュースーを使うことも。こうしたアイデ



ルンピアの世界は自由だ！



かむか、迷っちゃうなあ！  
それとモロ魚、  
紅糟肉、  
エビ、  
食品に

アあふれる工夫には、台湾の食文化の創意工夫が感じられます。

また、ルンピアは包みたてが一番の食べ頃。皮にほどよい弾力があり、具材がホロっと軽やかに口の中でほどける瞬間こそ、最高の美味しさが味わえます。

ルンピアは、おにぎりやピザのように片手で気軽に食べ歩きできるB級グルメでもあり、一方で、手間暇かけて仕込んだ具材を包み込み、華やかな一皿として食卓を彩ることもできます。台湾各地の家庭やお店ごとに異なるアレンジがあり、その自由度こそがルンピアの魅力です。



## 山海樓のルンピア宴

このルンピア宴は、6名以上でのシエアスタイルに最適。まず前菜の「スモークカツオのタルタル」からスタート。クルミの木で燻製されたカツオと高粱酒入りのアップルジュレが爽やかで絶妙な味わいを生み出します。看板メニューの「蚵嗶（牡蠣のフリッター）」は、安平港の新鮮な牡蠣をたっぷり使用し、野菜とともにカリッと揚げた一品。外はサクサク、中はふんわりとした食感が

ミシュラン級のルンピアを堪能する。

台湾料理の名店「山海樓」は、ミシュラン一つ星とグリーンスターを獲得したレストランで、台湾料理の復興をコンセプトに掲げています。そのこだわりは、ルンピアにも色濃く表れています。

「ルンピア宴」は、山海樓オーナー何奕佳氏の故郷の味をベースにし、台湾南部スタイルを継承。一般的な紅糟肉は使用せず、シンプルな細切り豚肉を採用。また、台湾・嘉南沿海地方の特色ある食材である烏魚子（カラスミ）と剣蝦（台湾近海で獲れる高級エビ）を取り入れ、海鮮の旨味を際立たせています。トッピングは13種類以上におよび、自由に組み合わせ、自分だけのルンピアを楽しめます。

「ルンピア宴」は、山海樓オーナー何奕佳氏の故郷の味をベースにし、台湾南部スタイルを継承。一般的な紅糟肉は使用せず、シンプルな細切り豚肉を採用。また、台湾・嘉南沿海地方の特色ある食材である烏魚子（カラスミ）と剣蝦（台湾近海で獲れる高級エビ）を取り入れ、海鮮の旨味を際立たせています。トッピングは13種類以上におよび、自由に組み合わせ、自分だけのルンピアを楽しめます。



- ◆ 台北市中正区仁爱路二段94号
- ☎ 02-2351-3345
- 毎日12:00～14:30、18:00～22:00 無休
- 📍 MRT東門駅または忠孝新生駅から徒歩約10分。
- 「山海ルンピア宴」は6名様向けのコース料理で、価格はNT\$16,800（サービス料10%別途）。今年6月末まで提供する。

楽しいです。また、「手作り豆腐」は、オーガニック大豆から作られ、ピータンとネギ油を添えて仕上げた滑らかな口当たりが特徴です。

そして、メインディッシュとして登場するのが「酔龍蝦・極上海鮮盛り合わせ」と「山海ルンピア春盤」。

前者は、紹興酒に漬けた酔龍蝦（酔っ払いロブスター）、カニ団子、カラスミを贅沢に盛り合わせ、海の幸の濃厚な旨味を堪能できます。後者は、キャベツ、細切り鶏肉、切干し大根などの具材が揃い、ゲストが自ら包んで食べることで、より楽しい食体験に。

## 金徳春捲（金徳ルンピア）

1928年創業の金徳春捲は、台南・民族路と國華街の交差点にある老舗のルンピア専門店です。ルンピアには手作りの極薄の皮を使用し、10種類以上の具材が包み込まれています。シャキシャキのもやし、細くふんわりした卵そばろ、カリッとした切干し大根に加え、他の地域では珍しいエビと皇帝豆が入るのが特徴。特にホクホクとした

い南部の味わいを引き立てます。

「無蠟多豆超甜（エビなし・豆多め・超甘口）」というカスタマイズは、SNSで話題になり、お店でも公式に認められた通のオーダー。たった5元追加するだけで、ピーナツシュガーパウダーをたっぷり増量でき、本場の台南人が愛する甘めの味付けを堪能できます。（甘さ控えめや無糖にも対応しているので、甘いものが苦手な方も安心！）



- 台南市中西区民族路三段19号
- ☎ 06-228-5397
- 毎日07:00~17:00、火曜定休
- 台南市バスで「永楽市場」バス停下車、徒歩約3分。

## 吾旺再季（旧・松青潤餅）

台湾ミシュランガイドのビッグルマンに掲載された吾旺再季は、午後6時半の開店と同時に行列ができ、1日限定200本のみ販売し、売り切れ次第閉店するという貴重な一品です。

この店の最大の特徴は、毎日手作りするルンピアの皮。オーナーの蔡金松氏は「一般的なルンピアの皮は薄く、具を包むとすぐつぶやけてしまふ」と話します。そこで、もちもちとした厚めの皮を作り、破れにくく食感もしっかりと感じられるように工夫しました。さらに、水・塩・小麦粉のみで作られており、長時間の保存には向いていません。そのため、その日作ったものは、その日のうちに食べるべし！これが、新鮮



なルンピアを提供し続ける秘訣です。

この特製のもちもち皮に、千切り大根、紅焼肉（醤油煮込み豚肉）、豆干、もやし、パクチーなどの具材をたっぷり包み、甘さと塩味のバランスが絶妙な味わいに仕上げられています。一口食べれば、食材の風味と食感が層をなして広がり、しっかり計算された完璧なバランスを楽しめます。



- 台北市中正区中華路二段313巷29号1楼
- ☎ 0930-406-677
- 不定休
- MRT龍山寺駅3番出口から徒歩約20分。

# 玉山 (ぎょくざん) : 台湾最高峰 からの招待状



## 山を愛する人への誘惑

玉山の魅力は、いくつもの山々の間に隠れながらも、その神秘的な姿をのぞかせるところにあります。その姿は、時にくつきりと現れ、時に霧に包まれながら幻想的に佇んでいます。この山の美しさに出会うためには、古くからそびえ立つヒノキの森を抜け、険しい岩壁を乗り越えなければなりません。また、玉山は四季折々の表情が豊かで、一度訪れると何度でも足を運びたくなります。

text / 楊世泰 (TaiTai LIVE WILD 阿泰&呆呆) photo / TaiTai LIVE WILD 阿泰&呆呆



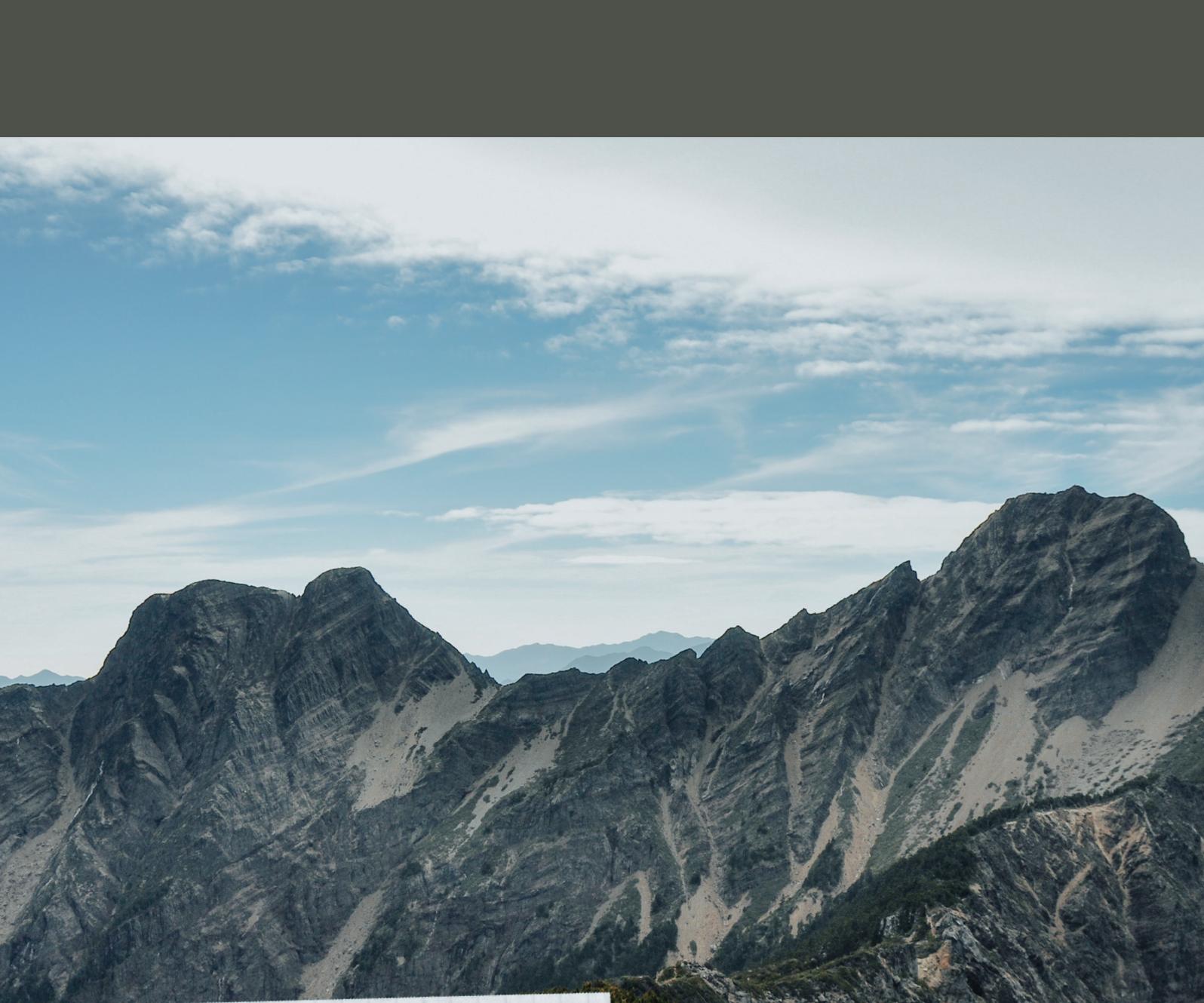
春には玉山ツツジが咲き誇り、色とりどりの花々が山を彩ります。夏には雲海が渦巻き、夜になると満天の星々が山々を照らします。秋には高山草原が黄金色に染まり、冬になると山頂は真っ白な雪に包まれ、一面の銀世界が広がります。訪れる季節ごとに異なる美しさがあり、何度登っても新しい発見がある山です。

## おすすめ：1泊2日で楽しむ玉山主峰ルート

最も人気のあるルートは、標高2,610メートルのタタカ登山口から出発し、南投の水里や嘉義の阿里山からシャトルバスで登山口へ向かい、そこから歩を進める。初日は約五時間、8.5キロの道のりを歩いて標高3,000メートルの排雲山荘へ向かうコースです。山荘で一泊した後、翌日未明に夜の闇を頼りに最後の2.4キロを登り、標高3,952メートルの玉山主峰に到達。満天の星空の下で、輝く一朶を待ち、日の出を見届けた後、同じルートを辿って下

山します、時間は約六〜七時間。1泊2日の行程では、台湾の多様な森林が生み出す標高ことの植生の変化を体感できるほか、まるで森の精霊のように軽やかに動き回る野生動物との出会いも期待できます。時間と体力に余裕があれば、玉山主峰だけでなく、さらなる挑戦も可能です。山頂に日本統治時代の神社跡が残る玉山西峰を訪れるのもよし、玉山北峰の気象観測所に登って台湾の千元札に描かれた雄大な主峰の姿を一望するのもよし。また、さ

らに難易度の高い玉山東峰に挑戦し、鎖を頼りに四肢を駆使して急峻な崖を登るのもスリル満点です。冒険を求める人、静寂の中で自然と向き合いたい人、自分自身に挑戦したい人——どんな登山者であっても、玉山はそれぞれの想いに応え、予想を超える体験を与えてくれます。優しくも力強いこの山は、好奇心と情熱を胸に抱くすべての旅人を温かく迎え、その純粋な招待状に応じる日を待っています。



**point 1** 入山申請

玉山主峰は生態保護区に指定されており、登山には「国家公園入園許可証」と「高山入山証」の申請が必要です。申請は「台湾登山申請ワンストップサービス（臺灣登山申請一站式服務網）」の公式サイトからオンラインで手続きできます。サイトには英語・日本語のページも用意されているため、海外からの登山者でもスムーズに申請が可能です。

また、台湾の商業登山ツアーに申し込めば、申請手続きはすべて業者が代行し、登山ガイドや送迎サービスも含まれます。台湾の登山環境をよく知らない海外旅行者にとっては、安心かつ便利な選択肢となるでしょう。

**point 2** 事前準備

玉山登山では、入山・入園証の取得だけでなく、事前の体力作りや登山知識の習得も重要です。高山を登るには慎重な準備が必要であり、それが自身の安全を守るための責任でもあります。

特に海外からの登山者は、台湾到着後に時差・長時間の移動・睡眠の変化などの影響を受け、疲労や免疫力の低下を引き起こす可能性があります。これらは高山病のリスクを高める要因となるため、注意が必要です。普段使用している薬を持参し、登山保険や海外旅行保険にも加入しておく、より安心です。

登山者へのアドバイス

排雲山荘の食事サービスは事前予約がおすすめです。利用すれば食料や調理器具を持ち運ぶ必要がなく、荷物を減らせます。また、登山装備はかさばるため、山小屋が提供する寝袋をレンタルするのもおすすめです。この方法なら、必要な持ち物は30L程度のバックパック1つにまとめることが可能。防寒・防風のウェア、行動食、ヘッドライト、個人用品などの必需品を収納すれば、身軽な状態で登山を楽しめます。

Profile

楊世泰 (TaiTai LIVE WILD 阿泰&呆呆)

フリーランスとして活動する 犬の猫好き。日本のフジロックフェスティバルで妻・呆呆と出会い、結婚後、160日をかけてアメリカのPCT（パシフィック・クレスト・トレイル）を踏破。その後も国内外でのハイキングや旅を続け、その記録をInstagram アカウント「阿泰&呆呆」で発信している。共著に『山知道』などの書籍がある。





Column コラム



Profile

陳志東

猫がいれば、午後ずっと遊べる。カメラがあれば、平凡なものの中に隠れた深い人情が見えてくる。農地、牧場、漁港を駆け回り、食材の生産過程を追うのが好きなフリージャーナリスト。

## 南投で味わう 台湾コーヒーと台湾茶

text/陳志東 photo/陳志東

南投は台湾で唯一海のない県ですが、台湾一がたくさんあります。例えば台湾最高峰の「玉山」、台湾一雪が降る「合歡山」、台湾最大の湖「日月潭」、そして台湾最長の河「濁水溪」の水源でもあります。それだけではありません。台湾で最も愛される凍頂ウーロン茶と紅茶の産地であり、またコーヒーやランの花、シイタケ、マコモダケ、バニラ、パッションフルーツなどたくさんの作物がここで育まれています。

台湾で一服のお茶を楽しむなら、南投県魚池郷の日月潭から出発してみてはいかがでしょうか。

四大茶樹と美しい湖の景色に育まれる  
台湾の良質の紅茶

紅茶は、砂糖とミルク、タピオカパールを加えればタピオカミルクティーになりますが、日月潭の紅茶で作るのは少しもつたいないかも知れません。というのも、日月潭の紅茶の多くは、台湾の製茶の技である一心二葉を、加熱、揉捻、発酵、乾燥などの工程を経て作られます。このような紅茶には必ずしもミルクや砂糖を入れる必要はなく、それだけでうっとりするような花とフルーツの香りが漂います。

このように繊細な味わいを可能にするのは、まず茶樹の品種と育てられる環境、それから台湾ならではの製茶の技です。

日月潭の紅茶は主に四つの品種で作られます。台湾原生種の山茶、アッサム茶、台茶18号、そして台茶21号です。

中でも山茶は台湾固有の品種で、紅茶にするとユニークなきのこのあじわいが出るため「茶の中のトリュフ」ともいわれます。そして台湾茶葉改良場がこの山茶とミャンマーの



大葉種とを掛け合わせて50数年かけて開発したものが、1980年に「台茶18号」と名付けられました。独特なミントとシナモンの香り、お茶を入れると黄金のリングに縁どられたつやのある赤みを帯び、甘くコクがある味わいで、日月潭紅茶の名声をほいほいままにしました。

アッサム紅茶はおよそ百年前に日本政府によってインドから持ち込まれた品種で、日月潭周辺で栽培されたものは良質の麦芽、熟したフルーツと木の香りをまとうています。茶葉改良場がこれと中国から取り込んだ祈門（キームン）茶樹と掛け合わせた品種は、2008年に「台茶21号」と名付けられました。柑橘と熟したフルーツの香りがいっまでものを潤してくれます。





3 |  $\frac{1}{2}$

① 日月潭「HOHOCHA 喝喝茶」のこの一杯

「HOHOCHA 喝喝茶」は、台湾最大の紅茶をテーマとした観光工場です。入場券を購入すれば、紅茶づくりの工程を見学することができます。一枚の茶葉がどのように一杯のお茶になるのかを学び、茶の香りがいっぱいになったよう空間で台湾紅茶と紅茶で煮込んだ茶葉蛋(茶葉で煮た味付け煮卵)の香りや味わいを楽しむことができます。

② 鹿谷 小半天風味餐坊 凍頂ウーロン茶の焙煎を楽しむもう

南投県鹿谷は、台湾凍頂烏龍茶の発祥地です。こちらの烏龍茶の最大の特徴はまず炭火で焙煎することにより、淡い穀物の香りと花と果実の香りが立つことです、そして焙煎の香ばしさが存在感のあるほど越しを添えてくれます。

鹿谷の「小半天風味餐坊」は農産部のサポートを受けているレストランです。二代目のママはなんと料理人の家庭に生まれ料理の技はDNA仕込み。わずか数年で茶の燻製鳥、酸筍団子などのメニューで一躍美味しいお店として有名になりました。三代目の劉松杰さんは調理師免許を持ち、そのパートナーの蕭乃瑜さんは農産部茶葉改良場

の資格を持つ茶の品評のプロ「評茶師」なのです。

小半天でのおすすめは食事だけでなく、予約すれば「茶葉の品評と茶葉の焙煎」体験をすることができます。

③ 一杯のコーヒーを楽しむ、日月潭飲食生活 フェスティバル

日月潭コーヒーの最大の特徴といえば、標高200メートルというコーヒーの木の成長に適した環境で育てられていることです。

これに加えて、かつてピンロウの木や茶樹が栽培されていたことから、コーヒーの木はこれらピンロウの木や茶樹のそばに植えられ、たっぷりの水分と直射日光が遮られる環境で育ち、独特の風味を蓄えています。まずクリアで飲みやすく、フルーツの酸味や、茶の香りまで感じられ、そして濃厚な味わいが広がり、のど越しは甘さが際立ちます。

毎年12月の第一週の週末には、日月潭向山遊客センター広場で「日月潭飲食生活フェスティバル」が開かれ、地元のコヒー、茶葉、蘭栽培の農家が数多く参加しています。

④ 山の中の「鹿窩珈琲莊園」

鹿窩珈琲莊園は台湾農林公司、日本統治



1 HOHOCHA  
喝喝茶



2 小半天風味餐坊



3 日月潭飲食生活  
フェスティバル



4 鹿窩咖啡莊園



5 山豬衝吧咖啡館



6 花音咖啡莊園



4  
5

時代に建てられた百年の歴史を持つ老舗茶葉加工場によって経営されています。最近では茶葉のほかにコーヒー事業にも力を入れています。

おすすめは「雲朵アメリカンコーヒー」。アメリカンコーヒーを入れるときに足すお湯の量を氷に置き換えて作ります。氷にエスプレッソを合わせて蒸気てひとつに融合させ、このプロセスで冷たい空気がコーヒーの油脂を泡にからめとります。すると、コーヒーそのものはあっさり、上澄みの泡はコクのあるコーヒーの油分が香り立つとても美味しいあじわいに仕上がります。

### 21号公路そばの「山猪衝吧珈琲館」

⑤

「山猪衝吧珈琲館」(直訳すると「ゆけいノシシ」)コーヒー館は、南投県埔里から日月潭へ行くときに必ず通る21号公路そばにあります。小さな平屋建ての建物は抑えた色合いのためうっかり見落としがちですが、たくさんのコーヒーのフロアが日月潭では必ず訪れるというお店で、優れたコーヒーをたくさん取り揃えています。

オーナーの沈詠為さんは自らコーヒーを栽培し、全国コーヒー焙煎チャンピオンをはじめ、日月潭精品コーヒー品評会第四回のチャンピオンなどたくさんの賞に輝き、

コーヒーの木の栽培からコーヒー豆の処理、ハンドドリップまで何でも語ってくれます。

### 山のピンロウ農園「花音珈琲莊園」

⑥

ピンロウ農家に生まれた花音珈琲莊園のオーナー、高郁淳さんは、父親の栽培するピンロウ樹の下にコーヒーを植え始めました。そして、日月潭の周辺のコーヒー農家と一緒にマーケティングから販売までを手掛け、日月潭珈琲莊園のカリスマとなっています。

さらに面白いことに、高郁淳さんは日本の焙煎チャンピオンである近藤啓さんとコーヒーで結ばれました。近藤さん自ら台湾コーヒー豆ブランドを立ち上げようとしています。

花音珈琲莊園は予約制。山の中でコーヒーを味わい、物語に耳を傾けるだけでなく、コーヒーが熟れる10月から2月にはコーヒー豆の手摘みから、洗い、天日干し、焙煎、ハンドドリップまで体験し、より深くコーヒーの産地について理解を深めることができます。自分だけのコーヒーを作ることができます。

# 台湾の東の果てで 媽祖さまの誕生日を祝う

text / 林奎妙

媽祖さまのもとでワーキングホリデー？

6年前に馬崗漁村で地元文化の調査を行ったところ、3年に一度媽祖を迎えるこのリレーは、ともすれば春節よりも重要だと聞いた。残念ながら2020年はCOVID-19で中止となり、ようやく2年前に体験することができたが、この行事を執り行うお年寄りたちには悩みがあるという。2018年に大企業がこの集落の広大な土地を買収し、住民との裁判に発展するという事件が起きたが、争いに折れて和解した人々は、この行事のためにお金を出してくれるだろうか。行われなかった6年の間にこの世を去ったお年寄りも多い中、若い人は帰ってくるだろうか。人も土地も失ってしまったいま、祭儀が成り立つのか、気が気でないというのだ。

旧暦3月23日は台湾の人々に最も親しまれる海の女神、媽祖の誕生日。この月は各地で媽祖の生誕が祝われ、台湾のひとつの宗教文化となっている。新北市貢寮の沿海集落でも地元の仁和宮が本尊のひとつ「關渡二媽」を迎える。ここに澳底、鷄母嶺、蚊子坑、馬崗の海沿いの町をつなぐ信仰の旅が始まる。

それでも「騒ぎたかった(祭りをやりたかった)私は、仲間と話し合い「人手が足りないならぜひ我々が！」と請け合ったのだった。都会にも、祭り好きで馬崗に関心を寄せる友人はたくさんいる。ワーキングホリデー式で人集めをすれば、人手が足りないなんてことはなくなるのでは？案の定、20数人の若者が我こそとやってきた。海女のお母さんたちが地元の手料理を準備、お店が寝泊りする場所を確保してくれることになり、ワーホリの環境を整えなんとか祭儀を行う見通しが立った。



②



## 媽祖

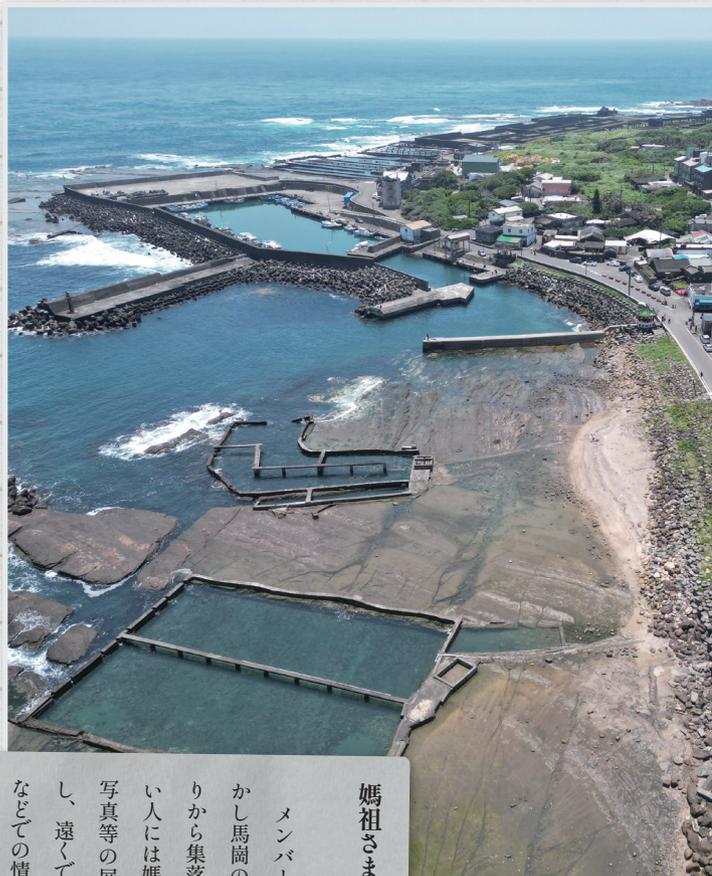
船の行先を導いてくれるという伝説の海の女神。17世紀から18世紀にかけ、多くの漢民族が荒波の中台湾海峡を越え台湾に渡ってきた。このような船では媽祖に無事を祈った。媽祖は今でも台湾の民間信仰で最も親しまれる神として、あちこちで「天上聖母」を掲げた廟を見ることができる。

## 馬崗漁村

台湾の東海岸、三貂角灯台の近くに位置する台湾で最も東にある漁村で、今でも海女による伝統漁法がおこなわれ、100年以上の歴史を持つ石造りの集落を保全している。近年、開発デベロッパーにより漁村の半数の土地が買い占められ、住民が立ち退きを迫られたことから、住民の人権や文化遺産の保存の問題として社会からささやかな注目を集めている。



- ワーキングホリデーの作業のひとつ。市民運動の横断幕作りの技を祭儀の横断幕作りに活かす。撮影／黄馨儀
- 名門の廟のような派手さはないが、小ぢんまりした集落の一体感がある。撮影／楊豊維
- 神輿を担がないワーホリメンバーは、先導したり隊列をくぐりぬけ写真を撮影したり記録したりする。撮影／梁家璋



### 媽祖さまのためなら里帰り！

メンバーたちはここぞと張り切っている。しかし馬崗の人こそがこのお祭りの主役。お年寄りから集落の信仰の歴史について聞き取り、若い人には媽祖巡礼の思い出を書いてもらった。写真等の展示や記念撮影サービスなどを企画し、遠くで暮らす村出身の人々に届くようなSNSなどの情報発信に取り組んだ。

当日の里帰りの人の多さは期待以上だった。媽祖の神輿を担ごうと張り切っていたワーホリメンバーも、里帰りの若者が担ぐのを傍で見届けることに。ある者は家が巡礼を迎える支度をする女性たちの姿を記録し、ある者はお年寄りが赤い紙に子孫の名前をしたためるのを手伝い、神様に捧げる戯曲を見守る。さらにある者は写真展に張り付き映っている人が誰かを地元の人に見てもらい、紙のタグを貼って思い出をつなぎとめる。巡礼隊が帰ってくるのを待つて、芝居や踊りのメンバーへの差し入れを準備し、住民の招きに応じて自宅で食事をご馳走にもなった。終了後はクラウド空間で、それぞれ自分が見聞きしたことを時系列で記録していき、これからもこの祭儀が伝承されるよう情報をまとめていく。



Profile  
林奎妙

台湾最東の漁村、馬崗村で陳衍良、何陸芸とともに「石在工作隊」として活動する。馬崗出身ではないものの、2018年に立ち退きを迫られた馬崗の人々のために、フィールドワークなどに取り組み、都市と地方とのあり方を考えてほしいと呼びかけ注目を集めている。

### 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。

「6年も巡礼がなかったんだから絶対に見ておかないと。」ゆつくりと練り歩く二媽の神輿が路地を通るのを見届け、北管の奏てる音を聞く。大通りへ向かう二媽の神輿は、6年来られなかったからと特に集落の隅々までをめぐると。いつもは荒っぽいお兄さんたちもきょうは神妙な面持ちで神輿を守っている。ああ、この人たちにとってはただの神様ではなく、6年分のふるさとへの想いなんだなあ。

神様を迎えたこの日、みんなで久しぶりに大仕事をなした。そして馬崗はやっばりたくさんの人に愛されていると確信し、ワーホリの皆もひとつのきずなで結ばれることになった。

あの日から、次に神様が馬崗に来るまで一緒に何ができるだろう？考える日々は続く。

# 《あの夜、 関仔嶺にて》

李敏勇

photo / 台南市政府



あの夜

関仔嶺の夜色は硫黄の匂いの中  
郷愁が漂っていた  
曲がりくねった山道に沿って  
かつての足跡を求めて歩いた私たち

記憶にある

山の中の小さな町  
小橋が溪流に架けられ  
木造の温泉旅館で  
畳に横たわり、恋人のささやきと共に夜の眠りに落ちる

夜空は

黒い琴線が奏でる楽譜となり  
自然と夢を織りなす  
日の出とともに  
舞台の幕が降りる

関仔嶺の恋が

ひとつの歌となる  
笠園に女性詩人がいた  
詩で人生の風景を残して  
温泉郷に物語を刻む

あの夜、関仔嶺の温泉で

恋の追憶はささやきと共に  
新たな足跡が過去の足跡に重なり  
星は遥かに  
せせらぎはすぐそばに

那晚

関仔嶺の夜色在硫磺味中  
有一種鄉愁  
我們沿著蜿蜒的山路  
尋覓曾經留下的足跡

記憶中

一個小小的山城  
小橋跨越溪流  
木造的溫泉旅館  
榻榻米夜眠中情人的低語

天空是

黑色琴弦演奏的樂譜  
編織自然的夢  
日出時  
舞台才關上簾幕

一段関仔嶺之戀

成為一首歌  
笠園裡有一位女詩人  
以詩留下人生風景  
印記在溫泉鄉物語

那晚在関仔嶺溫泉  
戀情的追憶夾著絮語  
新的足跡印在舊的足跡

星星在上方

水流聲在身旁

## Profile

李敏勇 リー・ミンヨン

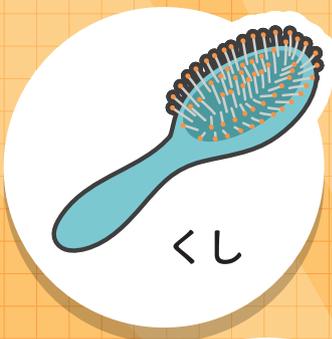
台湾屏東人。1947年に高雄で生まれ、大学時代は歴史を専攻。現在は台北市民。大学卒業後は文学界に身を投じ、時誌「笠」の編集、「台湾文芸」社長、「台湾筆会」会長などを歴任。著書は「雲的語言」「暗房」「鎮魂歌」、中英対訳時集「思慕與哀愁」などの作品のほか、散文、小説、文学評論、社会評論集など90冊あまりを数える。巫永福評論賞、吳濁流新詩賞、頼和文学賞、第11回国家文芸賞、2022年第4回行政院文化賞受賞。





# 自分で用意 する習慣を 身に付けよう

持続可能な旅行環境構築のため  
2025年1月1日から台湾のホテル・旅館では  
使い捨ての備品が提供されなくなります



アメニティは自分で用意  
持続可能な生活



台湾観光局

台湾観光局



したいことぜんぶ

# 台湾



本格台湾茶に癒されたい

TAIWAN

WAVES OF WONDER

台湾観光庁