

台湾観光

64I

2025
MAY・JUN

日本語版
www.tva.org.tw

超
グ
デ
イ
ー
プ
!
フルーツ尽くしの旅

HOW WE ENJOY WONDERFUL FRUITS!

特集、台湾フルーツの20の食べ方

圓山大飯店で時を超える旅へ

苗栗三義で、
素敵な自然と文化に触れよう

千年の奇岩、夜の女王頭ツアー



台湾旅行者向け！ 最後のボーナス抽選がスタート！

ラストチャンス！

台湾来ると

5,000 台湾ドルが当たるチャンス！



このチャンスを逃さないで！今すぐ台湾旅行へ！

GO 2 TAIWAN!

台湾新幹線2名分の同時購入で1名分無料

台湾・私流の冒険旅へ！





Cover Photo

FEATURES

004 Cover Story

フルーツのプロになる！ 「台湾水果」の20の食べ方



Cover Story

TRAVEL INSPIRATION

020 島旅デビュー

島の歴史を体験 圓山大飯店で時を超える旅へ

026 町さんぽ

苗栗三義 自然と歴史の中、素敵な人々と文化に触れる



島旅デビュー

032 特集記事

台湾火山と海食洞の絶景を巡る旅 ～温泉で心と体を癒すフィナーレ～

036 SPORTY TAIWAN

風の如く走り抜け 台湾の絶景に出会う



町さんぽ

038 コラム

FOUNTAIN 新活水 第21回

042 コラム

台湾・風景・詩

会長・発行人／簡余晏
榮譽会長／葉菊蘭
副会長／蘇成田、凌曜、莊豐如
編集顧問／鍾逸寧、陳婷妤、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、二瓶里美
デザイナー／劉耘桑
表紙デザイン／黃華男
コンサルタント／鳳氣至純平
特約作者／Hally Chen、吳亭謬、林芷婕
翻訳者／台湾北菱股份有限公司、吳珈璇、
津村葵、賴英泰
プロジェクトマネージャー／冉揚、林宛蓁

〒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/

台湾観光 Facebook



台湾観光 Instagram



交通部觀光署サイト



珍果 水果吧

Zhen Guo The Yummy Fruit 珍菓フルーツバー

木瓜 奇異 酪梨 柳丁 木瓜 異果 牛果 原牛

0 100 80 60 70

汁 60 60 60 60 80 100 60 80 70 100 60 60 60 70

← 隊 (order) 餐點

木瓜 奇異 酪梨 柳丁 木瓜 異果 牛果 原牛 汁 60 60 60 60 80 100 60 80 70 100 60 60 60 70

珍果 水果吧

01 done 水果店の歩み フルーツの文化	02 done 優待不断さの ための解決 フルーツの文化	03 夏の王様 フルーツかき氷	04 1+1 = 2 以上!? ジュース&果汁牛乳	05 氷菓店のオーナーと 一緒にフルーツを 選ぼう	
06 なるほど! 目から うろこのフルーツの 組み合わせ	07 台湾限定! 珍しい フルーツをリサーチ	08 タピオカミルク ティーだけじゃない! フルーツ・ドリンク スタンドの魅力	09 バーで深夜限定の特 別なご当地の味を楽 しむ	10 フルーツを使った 台湾料理の定番: 鳳梨蝦球 (エビと パイナップル炒め)	
11 帰国後も作れる フルーツの ヘルシー料理	12 瓜マンチッパ な初夏を 路葡萄酒道休閒農場	13 フレッシュな 手摘みの味: 果農之家	14 最高級 台湾フルーツ の味: 台北「菓林裏」 のデザートプレート	15 季節限定の フルーツパフェ: Look Luke	
16 フルーツジェラートで 都会の夏 に立ち向かう: Double V	17 もったいない精神 から生まれた「西瓜錦」	18 夏の暑さを和らげる 蜜餞氷	19 台湾が輝く! 国際的 な賞でトップを獲得 — 果食男子	20 たくさんのフルーツ の香りを持ち帰ろう	

Stamp Card

集
點
卡

HOW WE ENJOY WONDERFUL FRUITS

フルーツのプロになる 『台湾水果』の20の食べ方

COVER STORY

今回は台湾フルーツの知られざる楽しみ方を一緒に発見しましょう。

本号のカバーストーリーでは、通だけが知るフルーツの創意あふれる食べ方を20種類厳選してご紹介します。レトロなかき氷店の歴史やフルーツ文化の変遷を辿り、アイスやフレンチスイーツ、ジャム、さらには台湾料理の甘じょっぱいおかずまで、多彩な楽しみ方をご紹介します。産地での摘み取り体験も見逃せません。

体験した項目にチェックやスタンプを押して、台湾フルーツの達人を目指しましょう。

フルーツ MAP



COVER STORY

Part 1

ここから始まる フルーツ巡りの旅 氷菓店



Profile

Hally Chen

設計師、作家。台日飲食文化を専門的に研究。2008年より台湾各地のレトロな
き氷店を探訪、『遙遠の冰果室』を出版。喫茶店文化にも造詣が深く、『人情咖啡
店』、『喫茶萬歳』、『我熱愛的東京喫茶店』などの著作がある。

01

氷菓店の歩み
台湾のかき氷とフルーツの文化

台湾の人々は、世界でも一二を争うほどのかき氷好きだと言われています。民間の人々の間には、「一に氷売り、二にお医者さん」という、誰もが知っている言い回しがあり、台湾でかき氷店がどれほど受け入れられているかが窺えます。台湾は、一年を通じて冬が4か月未満という亜熱帯気候のため、「氷菓店（氷果室）」という独特なお店が生まれました。まだ、カフェや喫茶店が普及していなかった時代、氷菓店はデザートやお見合いなどの顔合わせの場所としても利用されていました。このように、かき氷とフルーツを食べる習慣は、昔から台湾の人々の日常生活と切っても切り離せないものでしたのです。

台湾の氷菓店のメニューは、様々



なトッピングのかき氷とフルーツがメインとなっています。もともとは、18世紀に中国から移民してきた人々が、豆を煮てデザートにする習慣を持ち込んだのが始まりでした。日本統治時代に入ると、台湾にアンモニアを使った製氷技術や氷削機が伝わり、各地で次々と製氷工場ができました。台湾の人々は、夏の暑さをしのぐため、元々温かかった伝統的なデザートに氷を加えて食べるようになりしました。その後、かき氷を食べることが、台湾の人々の生活の一部となっていました。また、初期の農耕社会は、決して豊かではなく、来店する人々の夏の暑さを和らげると同時に、空腹を満たすことも大変重要でした。しかも、当時は浄水設備もなく、コレラ等の伝染病が蔓延しており、感染予防のために、政府は生水に触れた食材は必ず煮沸してから食べることを呼びかけ、ここから台湾特有の「熱氷」の文化が生まれたのです。

小豆や緑豆、またはタロイモ等を

煮て作る台湾風アイスクリームや、

サツマイモ粉で作った粉粿、さらにお米で作った米苔目や湯円など、どれも冷たくて暑さを解消してくれると同時に、満腹感も得られる重要なメニューとなっています。しかし、

一見「涼し気」にみえる氷菓店の経営も、実際は長時間、コンロと向き合ねばならず、思っているほど楽な仕事ではありません。花蓮県壽豊郷にある、夏の間だけ営業している豊春氷果店では、今でも新コンロを使ってサトウキビを茹で、アンモニア製氷機でかき氷を作っています。

シロップをかけたシンプルなかき氷に比べて、自然な甘さの炭火焼のサトウキビ氷は特別な風味があり、他では味わえないおいしさです。

フルーツ王国と呼ばれる台湾で、四季折々の様々なフルーツは氷菓店には欠かせないメニューの主役です。戦後の一九五〇年代、台中の氷菓店では、日本の伝統的なデザート「みつ豆」をベースに、様々な季節のフルーツに白玉団子、あんこ、砂

糖漬けフルーツを組合わせた「蜜豆氷」が登場して大変なブームとなり、全盛期には「台中蜜豆氷」が各地の氷菓店のメニューに必ずと言っていいほど並んでいました。

一九六〇代に入ると、新たにパイヤミルクが台湾の人々の間でブームとなり、都市部から地方まで、その土地の名前を冠したお店「木瓜牛乳大王（パイヤミルクキング）」が誕生しました。台中エリアでは、パイヤミルクとトーストのセットという不思議な組み合わせが登場

し、このお店の、バターとジャムを同時に塗って食べるというこだわりは、台中独特の食文化としてこの地に根付いています。

その後、二〇〇〇年の前後に品種改良され、大粒で糖度も高くなった台湾産マンゴーが氷菓店の夏の主役に躍り出てきました。また、マンゴーかき氷は、かき氷に練乳、マンゴーの果肉をかけたものだけでなく、マンゴーをアイスクリームやソースにして一緒に盛り付けるスタイルも登場しました。これにより、マンゴーかき氷は、観光客が台湾旅行で必ず食べたいものリストに加えられる、大人気の一品

となりました。

以前、各地の氷菓店を現地調査した際に、最も多くの氷菓店が残っている地域は、台湾フルーツの主な産地である台南であることがわかりました。台南では、フルーツを食べにお店へ行く習慣があるため、果物店や氷菓店がいたるところに立ち並んでおり、現在でもアッサムティーにシングルのバナナアイスを加えるという、昔ながらの食べ方を見ることができま

す。一部のお店では、バナナアイスをキロ単位で量り売りしており、一般の人々へのアイス文化の浸透の深さを物語っています。中でも、台南市内にある「莉莉水果店」は一九四六年に李澤氏によって創業され、李氏の長女「莉莉」さんが戦後にアメリカカンクラブで働いていた際、アメリカ製のジューサーを購入し、台南で初めてフルーツジュースを販売したお店となりました。莉莉のメニューの中で、プリンが添えられたフルーツアイス以外に、私が一番好きなのは白柚ジュースで、私の住む台北では味わうことのできない格別な美味しさの一品です。





一度に色々な種類のフルーツを食べてみたいけど、たくさんのフルーツが並ぶお店の前でどれを選べばいいかわからない時がありませんか？ しかも、テイクアウトしてホテルに戻った後、どうカットして食べればいいのかも心配ですよね？ そんな時は、氷菓店おまかせのフルーツ盛りを注文して、旅の悩みを解決しましょう。

もっと本場の注文方法を試してみたい場合は、オーナーに「100円分カットしてください」と行ってみましょう。(こちらは1～2人分の量で、必要に応じて金額を足して増量することもできます。) また、特別なこだわりがあれば、苦手な果物を避けてもらったり、特定の果物だけを選んでもらうこともでき、柔軟且つ便利な注文方法なんです。



カットしたフルーツが、新鮮そのものです。

清吉水果

● 台南市中西区府前路一段294号

● 月曜日～土曜日 11:00～24:00、日曜日休

info

優柔不断さんのための解決策 フルーツのおまかせ盛り

02



／ 氷をひとつ追加！
※ 味の完璧な食べ方に

03 夏の王様！フルーツかき氷

台湾へ旅行に来たら、カットフルーツだけでなく、暑さを和らげるためのフルーツかき氷も外せません！ 一般的には、かき氷とスムージーの2種類があり、定番のマンゴーかき氷に代表されるかき氷は、細かく削った氷の上に、手作りのシロップと練乳をかけ、フルーツをたっぷりトッピングしたひんやりと爽やかな味わいです。

もし、もっとゴージャスにしたいければ、その上にプリンを追加することもできます。例えば、台南の莉莉氷菓店では、地元の老舗の銀波プリンを使っており、その滑らかで繊細な食感と濃厚なミルクとキャラメルのがりが、フルーツかき氷に更に深い味わいをプラスしてくれます。

莉莉氷菓店

● 台南市中西区府前路一段199号

● 木曜日～火曜日 11:00～22:00、
水曜日休

info



04 1+1 = 2 以上！? ジュース&果汁牛乳

フルーツの美味しさが凝縮されたジュースは、旅行中の疲れを癒す最高のドリンクの一つです。旬の果実を選ぶだけでなく、リンゴ&パイナップルやマンゴー&キウイなど、様々なフルーツの組み合わせを試すことができ、より豊かな風味を楽しむことができます。更に、フルーツとミルクの組み合わせは、まさに1+1を2以上にしてくれる絶妙なチョイスです。特に、パイヤミルク、グレープミルク、バナナミルクなどの定番メニューの、滑らかで濃厚な味わいは絶対に外せません。



七彩冰果室

● 嘉義市西区中山路329号

● 10:00～21:00、不定休

info



冷たいスイカジュースは、夏の定番！

05

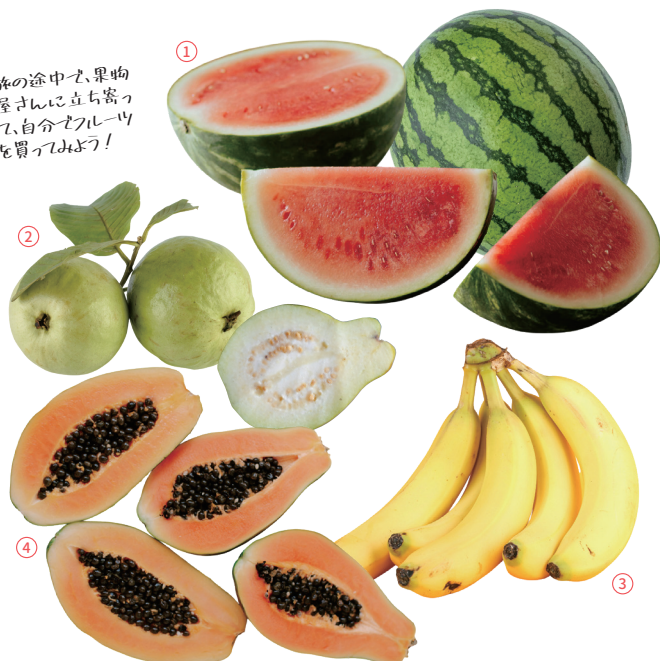
氷菓店のオーナーと一緒にフルーツを選ぶ



より美味しいフルーツを食べるためには、季節や風土だけではなく、選び方も重要です。
そのコツが分かれば失敗も怖くありません！

より美味しいフルーツを食べるためには、季節や風土だけではなく、選び方も重要です。そのコツが分かれば失敗も怖くありません！

旅の途中で、果物屋さんに立ち寄って、自分でフルーツを買ってみよう！



① スイカ：少し叩いてみて、澄んだ音が出る、底の部分が少し黄色い、模様が対称である、手に持った時に十分重みがあること等がポイントで、6月～7月が最も甘くて美味しい季節です。

② グァバ：皮は緑色またはやや黄色がかったひび割れがなく、押すとやや硬く、しっかりとした肌触りのものが良いです。四季を通じて栽培されていますが、9～12月の気温が涼しい時期は、果肉が更に引き締まり、甘みも増して美味しくなります。

③ バナナ：黄金色の色合いが均一で、皮に大きなひび割れがなく、少し褐色の斑点があると、より甘味が強くなります。一年中出回っていますが、気候が安定する春と秋のものが最も風味豊かです。

④ パパイア：皮がオレンジがかった黄色で、軽く押すと少し柔らかく、ヘタに臭みがないもの。まだ少し青い場合は、もう少し置いておく必要があります。最も良い収穫時期は7～9月で、この時期は香りが豊かで糖度も高くなっています。

華西街珍果

info

● 台北市萬華區華西街觀光夜市113号
 ● 12:00～23:30、不定休



この食べ方が お気に入り！



レモン×パパイア

レモンのさっぱりとした酸味が、パパイアの濃厚な甘味とバランスよく重なり、全体的にさっぱりとした味になります。



しょうが醤油 × トマト

台湾中南部の食べ方で、ほんのり辛みと塩気のある味わいが、トマトの酸味と甘味に絶妙に絡み合い、独特なまろやかな後味を生み出し、さっぱりとした食感が食欲をそそります。



梅パウダー×グアバ

梅パウダーの甘酸っぱい塩味とグアバのシャキッとした爽やかな甘さが絶妙にマッチした、果物屋台の店主が常に準備している定番の味です。

06

なるほど！
目からうろこのフルーツの
組み合わせ

蓮霧(レンブ)

皮を剥かずに食べられ、果汁たっぷりで、シャキシャキとした、歯ごたえとほんのりとした甘さが特徴で、さっぱりとした爽やかな口当たりです。

07

台湾限定！
珍しいフルーツを
リサーチ



釈迦頭 (シャカトウ/バンレイシ)

台湾東部で生産が盛んなこの果物は、果肉が柔らかく糖度が非常に高い、クリーミーな食感で、ふわっとトロピカルな香りが漂う亜熱帯の果物です。



ドラゴンフルーツ

ピンク色の外皮はまるでドラゴンの鱗のようですが、果肉は繊細でジューシー。ほんのりとフローラルでフルーティーな香りがして、赤い果肉のものは甘く、白い果肉のものはさっぱりとしています。

見た目はちょっと変だけど、めっちゃくちゃ美味しい！

台湾に来たらぜひ一度試してみてください。

嘉義市にある「源興御香屋」は、フレッシュフルーツティーが有名なお店で、長年に渡り、多くの人々に愛されてきました。編集部おすすめのメニューをご紹介します。更に、酸梅と呼ばれる乾燥梅を足すと更に風味が増しますよ。

Recommend!

✧ **グレープフルーツ緑茶**: 搾りたてのグレープフルーツジュースと緑茶を組合わせた一品で、酸味と甘さのバランスがピッタリ。果肉が豊富で、食感も楽しめます。



08

タピオカミルクティー
だけじゃない!
フルーツ・ドリンク
スタンドの魅力



源興御香屋

info

📍 嘉義市西区中山路321号

🕒 水曜日～金曜日 10:00～20:00、土曜日 10:00～21:00、日曜日 10:00～20:30、月・火曜日休



09

バーで深夜限定の
特別なご当地の味を楽しむ

夜のひと時に、フルーツを楽しむためのもう一つの方法があります。台南市の中西区にあるオーセンティックバー「Classics by Swallow」は、前身の「SWALLOW」のあたたかい雰囲気を引き継ぎながら、繊細な和のスタイルを取り入れ、定番のカクテル以外にも、季節のフルーツを使ったスペシャルメニューを提供しています。ここでは、落ち着いた雰囲気の中、様々な種類のご当地の味を楽しむことができます。

Recommend!

✧ **台湾天華メロン**

ジンと七賢(日本酒)に、台湾産の天華メロンを組合わせた一杯。メロンの甘くフルーティーな風味が、ジンの香りと調和し、日本酒が更に幾層にも重なるフルーツの香りを引き立ててくれます。爽やかで口当たりも軽く、フルーツの香りや甘味を楽しみたい方にピッタリです。

✧ **ストロベリーベリーニ**

苗栗の大湖郷にあるマラバン(馬拉邦)山で採れたイチゴを使用し、甘酸っぱいフルーツピューレとシャンパンのきめ細かな泡が見事に融合し、豊かな果実の香りと爽やかな口当たりが楽しめます。微炭酸と甘い香りが好きな方にピッタリです。



Classics by Swallow

info

📍 台南市中西区海安路二段366巷1号

🕒 19:00～02:00

※完全予約制、事前の連絡がおすすめです。



10 フルーツを使った台湾料理の定番：鳳梨蝦球（エビとパイナップル炒め）

パイナップルの缶詰、養殖のウシエビ、日本料理によく使われるマヨネーズ等々、長年、「熱炒」と呼ばれる台湾居酒屋で、必ず食べるメニューベスト3に入っている鳳梨蝦球（エビとパイナップル炒め）は、島のいたるところから集められた様々な食文化の要素が融合し、まるで現代の台湾の歩みを証明してくれるかのようなメニューとなっています。

薄い衣をつけてサクサクに揚げたエビ団子と甘酸っぱくてジューシーなパイナップル、マヨネーズと一緒に炒めたもので、加熱後のパイナップルは、よりまろやかな香りになり、弾力のある口当たりのエビ団子と絶妙に絡み合って風味を引き立ててくれます。食欲をそそる味わいで、誰もが病みつきになる一品です。



エビ団子にチヨコスプレーをかけるのは、台湾独特の組み合わせです。

11 帰国後も作れる フルーツのヘルシー料理

台湾では、フルーツを生で食べるだけでなく、各種ビタミンや食物繊維の補給のために、煮込んで、ヘルシーなデザートを作ることがよくあります。台湾旅行の際には、熱炒や夜市の屋台グルメを楽しむだけでなく、フルーツと漢方を組合わせた、滋養効果たっぷりのスイーツにもトライしてみてください。また、シンプルな作り方なので、日本に帰国後も簡単に台湾の味が再現できますよ。

このデザートは、簡単に作れるだけでなく、栄養満点でコラーゲンもたっぷりなので、毎日のおやつにぴったりです。日本に帰国したら、ご家族に健康と美味しさを届けてあげてくださいね。

材料（2～3人分）

白きくらげ(乾燥) …… 一房
ドライ龍眼 …… 5個
ナツメ …… 2個
クコの実 …… 10粒
氷砂糖 …… 20g（お好みで調整してください）
水 …… 約800ml



...Recipe...

龍眼と白きくらげのスープ

作り方

- ① 白きくらげは先に2時間水につけて戻しておき、食べやすい大きさに切り、黄色い根の部分を取り除いて、他の食材は水洗いしておきます。
- ② 鍋に適量の水を入れ、白きくらげを加えて強火で沸騰させた後、コラーゲン状にするため弱火にして約10分ほど煮ます。
- ③ 龍眼、ナツメ、クコの実などの材料を加え、引き続き弱火で30分程、スープが濃くなるまで煮込みます。
- ④ 氷砂糖を入れて味を調え、砂糖が完全に溶けたら火を止めます。
- ⑤ 温かいままはもちろん、冷蔵庫で冷やして食べてもOK。滑らかな口当たりで、滋陰潤肺や健康維持に効果があります。



龍眼の風味は、ホットでもアイスでもぴったり合います。

産地で採れたてのフルーツを味わう



春の白ワインは、ほんのりとした花の香りが漂う。



夏の赤ワインは、やさしい酸味で夏の気分にぴったり。

職人がこだわり続けたワインの香り

葡萄園内でワイン造りに使用されるブドウは、主にブラッククイーンとゴールデンマスカットで、果実が小ぶりで、濃厚な風味が特徴です。三代目オーナーの黄俊仕さんは、農家であると同時に醸造家でもあり、台湾でも数少ない高品質の冬ぶどうを生産できる職人の一人で、ワイナリーでは、シリーズの赤＆白ワインの醸造だけでなく、ぶどうがテーマのアイスクリームも提供し、訪れる旅行客は暑い中で涼しいデザートを楽しむことができます。



毎年4月になると、ころころ可愛いブドウがたくさん実りはじめます！

路葡萄隧道休閒農場

● 彰化県埔心鄉南昌南路136巷85号

☎ 0939-657-393

● 08:00～11:00、13:30～17:00、不定休



申込リンク



アクセス地図

12 ロマンチックな初夏を

気候の関係で、台湾のブドウの生産地は主に中部に集中しており、彰化は最大の産地となっています。中でも路葡萄農場は50年以上もの歴史を持ち、現在は三代目となる経営者に引き継がれ、長年の熟練された技術で高い評価を受けています。元々、強い日差しを遮るために設置された農場内の葡萄のトンネルは、すぐに話題となり、多くの観光客が訪れるようになりました。農場では、巨峰、ハニーレッド、ゴールデン＆グリーンマスカットなど様々な品種のぶどうを栽培しています。毎年4月～6月が主な収穫期で、旅行者向けに、果物狩りやガイドツアー、ワインの試飲イベント、ぶどうの樹のトンネルの下でランチを楽しんだりもできる体験イベント等を準備しています。こちらは、申し込みが始まるとすぐに売り切れるほど、非常に人気がある体験イベントとなっています。



全部の料理にフレーリ
を入れてるよ!



果農之家

📍 台南市楠西区密枝里6号
☎ 06-575-0035
🕒 10:00~18:00、無休
📞 Lineで連絡 (ID: gucci0134)



アクセス
地図

台南市楠西区にある果農之家は、園内に12ヘクタールの果樹園があり、そこではスターフルーツ（2〜3月）やマンゴー（6〜7月）、龍眼（7〜8月）、グアバ（通年）などの様々なフルーツが栽培されています。このため、一年中果物狩りが体験でき、木から摘み取ったばかりの新鮮な甘さを味わうことができます。果物を摘みながら食べることができるのも、農場ならではの贅沢な体験です。

この他にも、「フルーツツアー」では、果物狩りや生態系ガイド、手作りジャム教室、フルーツを使った料理などのフルーツに関する体験イベントもあり、お子様連れや家族旅行に最適です。中でも、地元の新鮮な果物を使ったフルーツ料理は、パイナップルと肉の煮込みやバナナ&スプラウト、パッションフルーツの器のエビアヒージョ、魚の季節のフルーツ煮など、他では味わえない独特な料理を楽しみながら、台湾の多様な果物を味わうことができます。

13
まるで星を
摘むように

「栗林裏」は、四季にインスピレーションを受け、元ミシュランレストランのパティシエワイズとフードビジネス産業出身のシルビアが、バーカウンターの目の前で、台湾の旬のフルーツと多種多様な地元の食材を精巧な極上デザートに変身させます。このレストランでは、計9種類のデザートが楽しめる テイスティングメニュー（コース）を提供しています。スイーツであるにも関わらず、二人のパティシエは味覚というリズムを巧みに捉え、豊かな風味の層を通じて、最後まで飽きの来ない、デザートプレートならではの魅力が楽しめます。

過去には、半分に切ったパパイヤに緑竹筍、龍眼、ハスの実、カシューナッツなどのカリッとした歯ごたえの食材を盛り付け、フランス産のバタークリームを加えた甘塩っぱい創作料理もあり、毎回、食材の斬新な組み合わせと奥深い層の風味がふんだんに表現されています。

栗林裏

📍 台北市中山区北安路630巷25弄1号

🕒 金曜日～月曜日 12:30～21:30

木曜日 12:30～14:30、火・水曜日 休

*完全予約制、事前にオンラインでの予約が必要です

info



14

最高級のデザートプレート



COVER STORY

Part 4

フルーツを使ったオシャレなスイーツ

台北市中山区の閑静な場所にある Look Luke は、デザイナー出身のウィリーと飲食業出身のルークが共同経営しているカフェで、シンプルなバウンドケーキからスタートした二人は、季節のフルーツをプレートに取り入れるのが好きで、これまで繊細で温かみのあるデザートを作ってきました。最近では、フルーツや素材の味をより楽しめるよう作られたパフェが人気で、季節ごとの味わいが、グラス一杯に美しい風景のように閉じ込められています。

例えば、初夏にはその季節にピッタリのパイナップルとマンゴーの組み合わせで、台湾の金讃パイナップルとアップルマンゴーを使い、ココナッツとマカダミアナッツのアイスクリーム、月桃ミルクゼリー、煎茶のバタークランブルなどを添えて、初夏の瑞々しい輝きが爽やかな深みのある味で表現されています。

夏至のライチパフェは、新鮮な玉荷包ライチをメインに、ヨーグルトアイス、深入りコーヒーシャーベット、香りの高いココナッツライチゼリー等を組み合わせ、爽やかながらも濃厚な味わいが、まるで夏のまぶしく照り付ける太陽のように口の中に広がります。

Look Luke

📍 台北市中山区吉林路199巷8号之1

🕒 金曜日～月曜日 13:00～21:00、火～木曜日 休

info

15

季節限定のフルーツパフェ



16

フルーツジェラートで 都会の夏に立ち向かう

「味覚との対話」をテーマにした、台北のジェラート店 Double V は、旬の台湾フルーツをふんだんに使い、豊かな味の層を表現した、爽やかながらちょっとした驚きも感じられるジェラートを生み出しています。ブランド名の“ダブルV”とは、Vision と Vibration を意味し、単にジェラートを食べるのではなく、フレーバーと共鳴する小旅行という意味も込められています。

店内で、季節のフルーツに着想を得て、月替わりで味を変えています。例えば、嘉義産のレモンとライムの葉を使った「シトラスミルククリーム」は、インパクトのある酸味と香りが口に広がります。「茶香白胡椒」は、焙煎烏龍茶とホワイトペッパーが織りなす、温かみの中にもピリッとした香りがアクセントのジェラートです。また、ピンクグアバやパイナップルを使ったソルベは、口の中でフルーツの香りが広がり、さっぱりとした絶妙な味となっています。doubleV のジェラートは、まるで夏のシーンを切り取ったかのような清涼感と楽しさがあり、その後味の心地よさも絶品です。



Double V

info

📍 台北市大安区延吉街234号1階

☎ 02-2701-0325

🕒 木曜日～金曜日 15:00～21:00、
土曜日 13:30～21:00、日曜日
13:30～20:30、月・水曜日休



18 夏の暑さを和らげる
蜜餞氷

台湾は果物の生産量が豊富ですが、以前は冷蔵技術が乏しかったため、農家の人々は余ったフルーツを砂糖漬けや天日干し等の方法で加工し、それが次第に独特の風味を持つ蜜餞へと変化していきました。

蜜桃香楊桃湯は、台南の蜜餞専門店で、定番のミックスフルーツ氷は、スターフルーツ、パイナップル、青マンゴーに4種類のスモモの砂糖漬けを組み合わせ、更にスターフルーツジュースとクラッシュアイスを加えたものです。濃厚な甘酸っぱさと冷たく爽やかな口当たりが特徴で、昔から台南の人々に愛されてきた、夏の暑さを解消してくれるデザートです。

蜜桃香楊桃湯

info

● 台南市中西区青年路71号
● 毎日09:00～21:00、無休

17 もったいない精神から
生まれた「西瓜綿」

西瓜綿とは、台南特有の伝統的な食材で、農家の人々が成長が遅かったり小さすぎたりするスイカを間引きしたものを、そのまま棄てるのはもったいないので、塩漬けにして発酵させたものです。独特の甘みや塩味、酸味があり、生臭さを消す効果もあるため、魚のスープによく入っています。

西瓜綿と塩味&酸味と、虱目魚(サバヒー)の繊細な肉質を組合わせたスープは、発酵したフルーティな香りが漂います。鮮やかで口当たりがよく、スープの甘みがほのかに残り、胃にやさしくて飽きのこない味です。台南に来たら、ぜひ食べてみて！

水仙宮三兄弟魚湯店

info

● 台南市中西区国華街三段123号
● 火曜日～金曜日 06:00～20:00、土・日曜日 06:00～14:00、15:30～20:00、月曜日休



時間が経っても楽しめる 美味しいフルーツ

新鮮なフルーツの魅力は言うまでもありませんが、フルーツピクルスやジャムなどになると、保存期間が長くなるだけでなく、置いておいた時間が独特の風味を付け足してくれます。

19 台湾が輝く！ 国際的な賞でトップを獲得——果食男子



台中にある「果食男子」は、地元台湾産の果物だけを使用した手作りジャムを製造しており、オーナーの二人は台湾の四季折々のフルーツを消費者の食卓に届けるため、日々努力しています。今年、「ドライ龍眼のジントニック漬け&グレープフルーツジャム」は、イギリスで開催された世界マーマレードアワードでダブルゴールドを

受賞しました。この商品は、台湾産のローストした龍眼とジントニック、グレープフルーツを主原料に、龍眼のスモーキーな香りとグレープフルーツのほのかな酸味と苦味が融合したジャムとなっています。その豊かな層を作る風味は、様々な種類のチーズや塩味がきいた料理と相性がよく、全体の風味を引き立ててくれます。

果食男子

info

● 台中市西区五權西街88巷21号
● 13:00～18:00、不定休
(Instagram または Google マップをご確認ください)



金メダルを取ったよ！

フルーツを1串に手作業で下ごしらえしたドライフルーツを漬け込んでいます。



おやつ時間をナチュラル &
ヘルシーに！

ドライマンゴー、ドライパイナップル、ドライグアバ



新鮮なフルーツを低温でローストし、天然の香りと甘酸っぱさをそのまま閉じ込めました。ドライマンゴーは濃厚な香りで甘みが強く、ドライグアバは独特のフルーティーな香りが特徴で、どれもヘルシーで、おやつにぴったりです。

＊各種のお土産店やコンビニで販売されています。

20 たくさんのフルーツの 香りを持ち帰ろう

台湾でたくさんのフルーツの味を楽しんだ後は、美味しい思い出の味を持ち帰りましょう！

台湾の定番 × 西洋風味

龍眼パウンドケーキ

ドライ龍眼を主役に、ケーキの生地に混ぜて焼き上げた、ふわふわで柔らかいマフィンです。しっとりとした繊細な食感と濃厚な龍眼の甘い香りが口に広がります。台湾の伝統と西洋文化が出会った独創的なお土産となっています。

＊寶珍香桂園蛋糕創始店

住所：彰化市彰南路二段169號
営業時間：8:00～22:00、無休



Fruit to Go フルーツギフト

甘くて芳醇な香り！

台湾ビール
フルーツフレーバービール



台湾ビールには“台啤”“金牌”や“18日”などの麦芽フレーバーのビールだけでなく、マンゴーやパイナップル、グレープなどのフルーツフレーバーもあり、でフルーティーな香りと麦芽の組み合わせは、さっぱりとした口当たりが好みの方にピッタリです。

＊コンビニやスーパーでも販売されています。

台湾の感性！

クラシックなフルーツのカレンダー



台湾人の幼いころの思い出の中にあるような、フルーツの写真を組み合わせたカレンダーは、その月の旬のフルーツを知ることができ、オシャレなお土産にもぴったりです。

＊各地の果物店で尋ねいただくか、ご自身で印刷することも可能です。
(リンク：<https://www.afa.gov.tw/cht/index.php?code=list&ids=2234>)。

嘉農酒莊山様

パイナップル釈迦頭酒



台東の嘉農酒莊で生まれた、この香り豊かなフルーツ酒は、パイナップルと釈迦頭を発酵させて作られています。トロピカルフルーツ特有の酸味と甘みが調和し、軽食やデザートとの相性もピッタリです。

＊ <https://www.aj-wine.com/index.php>

大飯店 圓山

島の歴史を体験
時を超える旅へ



飛行機が雲を抜けて着陸態勢に入った時や、高速道路を走っている時、遠くに壮大な赤い建物が見えてきたら、台北はすぐそこです。

このホテルは、剣潭山の中腹に位置し、前方には基隆河、背後には陽明山が広がっています。創業から70年以上にわたり、台北の変遷を見守り続けてきたこの場所は、時代を越えて多くの人々に愛されてきました。圓山大飯店は台湾を訪れる旅行者にとって、台湾の歴史と文化を体験できる象徴的なスポットであり、必ず訪れたい名所の一つです。



フランスの花藝家Claude Cossec氏が、席慕蓉の詩をもとに制作。自然の植栽と春節の要素を組み合わせ、幹は生命力、花は新たな希望を象徴。圓山の文化と歴史を美しく映し出しています。



神社から国門へ

圓山の歴史を辿る

「台湾のホテルの中で、圓山ほど数多くの歴史的な瞬間を目撃し、

『台湾の物語』を語ることができるところは他にありません。」圓山大飯店の支配人就任から半年余りである葉菊蘭氏は、そう語ります。

圓山大飯店が立つこの土地と建物は、台湾の人類文化の起源から島を行き交う人々の歴史、帝国や権威主義による支配を経て、民主化、自

由、多様性へと歩んできた台湾社会の変遷を見守ってきました。その豊かな歴史的背景こそが、葉菊蘭氏の言葉に重みを与えています。

圓山大飯店は、外交の重要な舞台であるだけでなく、台湾人の生活記憶にも深く刻まれています。歴代元首が外国の賓客を迎える台湾の代表的な場所となり、また、エドワード・ヤン監督の『ヤンヤン夏の想い出』やアン・リー監督の『恋人们的な食卓』といった映画でも象徴的なシーンを彩りました。圓山は、

映画の中で文化的なシンボルとして登場し、それぞれの時代の情感と物語を鮮やかに映し出しています。

圓山の物語は非常に長く、その起源は紀元前三千三百年の新石器時代にさかのぼります。この地域には人類活動の記録が残っており、大航海時代には茶畑が一面に広がる丘でした。日本統治時代の一九〇一年には、ここに台湾神社が建てられました。この神社は乙未戦争（日本による台湾平定作戦）で亡くなった北白川宮

能久親王と開拓三神を祀り、非常に崇高な地位を持つ神社でした。そして一九四四年には台湾神宮に昇格、天照大神も祀られることとなり、その重要性はさらに高まりました。

しかし、同年10月に発生した飛行機事故で神社の建物は損壊し、戦争末期の混乱も重なり、完全な修復はなされませんでした。戦後、神社は徐々に取り壊され、その跡地には外国の賓客を迎えるための台湾大飯店が建てられました。そして一九五二年、蒋介石夫人宋美

齡がこのホテルを引き継ぎ、正式に圓山大飯店と改名しました。

現在でも、ホテル内には日治時代の台湾神社の名残である「銅竜噴水（どうりゅうふんすい）」が残されています。金色に塗り直されたこの噴水は、現在ではホテルを象徴する「金竜噴水」として親しまれ、圓山が神社から台湾を代表する歴史的なランドマークへと生まれ変わった証として存在し続けています。



1. 圓山大飯店ならではの深みのある赤が、空間に重厚さと落ち着きを与えています。2. お部屋からは、台北の美しい夜景を一望することができます。3. プールサイドでは、ビールを片手にフライドポテトを味わいながら、ゆったりとしたひとときを楽しめます。

歴史と空間を再解釈する 感覚体験

かつての圓山大飯店は、一般の人々や旅行者にとって近づきがたい存在であり、どこか神秘的な距離感がありました。しかし近年、歴代の支配人たちの尽力により、西密道、東密道、孔二小姐の旧居が次々と公開され、圓山の文化的価値を再発見する場所へと生まれ変わりました。今では、誰でも自由に探索し、台湾の歴史と物語をゆっくりと味わえる空間となっています。

葉菊蘭氏は支配人就任後、ホテル全体の体験を大幅に向上させることに注力しました。視覚面では、ロビーのデザインを一新し、以前の雑然とした印象を取り除き、広々とした美しい空間を創り上げました。特に、詩人・席慕蓉の名作『花を咲かせる木』からインスピレーションを得て、梅花藻井の下にフラワアーティストのデザインによるロマンチックで詩情あふれる「開花する樹」を設置しました。詩の一節は「すると、仏様は私の姿を変えてくれた、あなたがよく通りかかる道端に生える木に、光を浴

びて、こっそりと満開の花を咲かせる、花一つ一つに前世の願いを込めて」というもので、この詩情を巧みに取り入れ、訪れる人々を迎え入れるホテルの心意気を表現したこの場所は、写真を撮ったり、静かに眺めたりするロマンチックなスポットとして人気を集めています。

さらに最近では、日本の調香師を招いて、圓山後山の森林の香りを取り入れた専用のウッドイナ香りを調合、ホテルに足を踏み入れた瞬間から、心地よい香りに包まれ、特別な体験が始まります。

味覚面でも、館内にある7つの個性的なレストランが多彩な体験を提供しています。「圓山ステーキハウス」の優雅で洗練された料理、「圓苑」の江浙料理、「金龍」の広東料理、宴会場で提供される台湾料理など、全てが台湾の多文化を反映した食文化の物語を語りかけています。



西洋と東洋の美が融合した「プレステージロイヤルスイートルーム」から、台北の町景色を一望。



覓到酒吧は、台北の人気バー「Bar Mood」とコラボし、台湾産のクラフトスピリッツを使ったカクテルを創作しました。

1、2. 台湾の風味を、一杯のカクテルに。「Bar Mood」の呉盈憲氏は、地元食材を通して、旅人の記憶と味覚に語りかけます。3. 台湾のクラシックなお酒「竹葉青」に金萱茶を合わせて作ったカクテル「梅霧竹海」。

1
2 | 3



**秘密の通路に迷い込む？
『覓到』で台湾の味を発見！**

最近話題になっているのが、東密道そばにある隠れバー「覓到 (Moo by Bar Mood)」だ。アジアのベストバー50に選ばれた「Bar Mood Taipei 吧沐」とのコラボで誕生し、台湾らしさを感じられるユニークなカクテルを楽しめると評判です。

現在のメニューには、台湾産の酒をベースにした創作カクテルが並びます。例えば、玉山凍頂白蘭

地（ブランドー）、玉泉台灣之美紅葡萄酒、58度金門高粱酒、竹葉青酒などを使用し、さらに鹿茸（口クジョウ）、冬虫夏草（トウチュウカソウ）、人參（ニンジン）、五加皮（ウコギ）などの伝統的な漢方と組み合わせています。これにより、台湾独自の風土や風味を堪能できる一杯が完成しました。

覓到by吧沐 info
 ● 台北市中山区中山北路四段1号B1F
 ☎ 02-2886-1818
 ● 18:00-01:00、無休

葉菊蘭氏は「今回のカクテルメニューは、他では見られない独創的な組み合わせです。台湾の風土を表現したこの体験こそ、圓山大飯店が訪れる全ての旅人に届けたいメッセージです」と語ります。

台湾の玄関口 旅はここから

また、圓山大飯店は日本の東武グループ傘下の百年の歴史を持つ「日光金谷ホテル」と提携し、その繊細で心のこもったおもてなしの技術を学びました。伝統と革新を融合させることで、世界中の旅人を引きつける魅力的な国際ホテルを目指しています。

「圓山大飯店は台湾の国民的ホテルであり、台湾の玄関口でもあります。台湾の歴史の各時代を見届け、台湾の人々が困難を乗り越え歩んできた道のりを共にしてきま

した。台湾の民主化の中で、多様性と包容力、そして強靱な生命力を持つホテルへと成長しました。」と葉氏は語ります。

現在、圓山大飯店は視野を広げ、『誰でも訪れることができる』国際級ホテルを目指しています。台北市の美しい夜景を楽しむ、美食を堪能し、質の高いサービスを体験していただけます。

葉菊蘭氏は、日本の皆様にもぜひ訪れてほしいと心から願っています。
「ここはかつて日本の神社があった場所です。日本の近代史を知る旅を、圓山から始めてみてください!」



台湾を象徴するホテルへ——葉菊蘭氏の新たなビジョン。

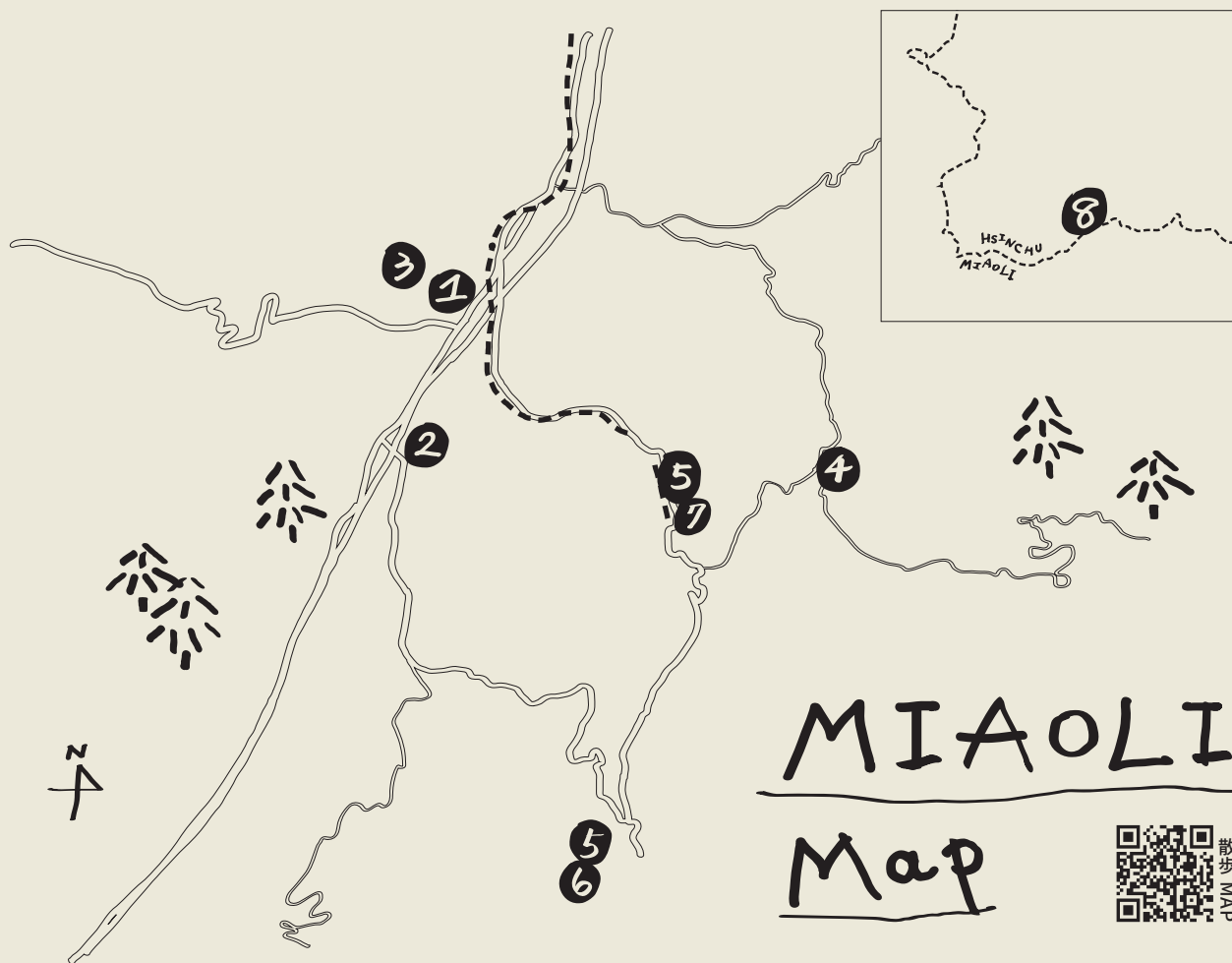
台北を一望できる、最高の立地にある圓山大飯店。



SANYI, MIAOLI

苗栗三義

自然と歴史の中、素敵な人々と文化に触れる



- ① 富貴三義美術館
苗栗縣三義鄉八股路館前三巷1-10号
- ② POUYUENJI HILLS
苗栗縣三義鄉西湖28-8号
- ③ 三義木雕博物館
苗栗縣三義鄉廣盛村廣声新城88号
- ④ 卓也小屋
苗栗縣三義鄉雙潭村崩山下1-9号
- ⑤ 旧山線レールバイク
勝興駅－苗栗縣三義鄉勝興村14鄰勝興88号
龍騰駅－苗栗縣三義鄉龍騰村4鄰外庄20-2号
- ⑥ 龍騰断橋
苗栗縣三義鄉苗49鄉道
- ⑦ 勝興車駅
苗栗縣三義鄉83号
- ⑧ 觀霧國家森林遊樂区
苗栗縣泰安鄉梅園村8鄰觀霧1-3号

四方を山に囲まれ、見どころたっぷりの苗栗縣三義は、素晴らしい自然の景観と豊かな歴史に恵まれた場所です。ここは木彫り工芸でその名を馳せるだけでなく、台湾の客家文化にとっても重要な土地です。最近では、多くのアート関連のスペースや施設が開設され、訪れる人により多くの芸術的な体験やレジャースポットを提供しています。





① アート、建築、自然が一体となった美

三義のアートスペースといえば、芸術作品、建築の美、素晴らしい自然が一体となったこの「富貴三義美術館」を挙げないわけにはいきません。四方を山に囲まれた美しい緑に包まれ、立地の高低差を活かした建築物では、モダンと伝統が絶妙にマッチし、奥深いアートの旅が体験できます。

芸術的な雰囲気にはたりつつ、周囲の優美な静けさを、存分に感じることができるのは、完全予約制を採っているからこそのもので、「コレクション」をコンセプトに、彫塑、絵画、インスタレーションなどさまざまな作品を所蔵すると同時に、優れたアーティストの発掘にも力を入れ、定期的に展示をおこなっています。

館内の「富貴牡丹芸術レストラン」は、美術館のアーティスティックな雰囲気をそのまま生かし、地元食材から着想を得て、旬の素材を活かした創作料理を提供する特別なレストランです。フード、アート、ライフの融合として、西欧とアジア

のフュージョン料理を、芸術家が手掛けた器で提供しています。

一面ガラス張りの窓から静謐な竹林と溪流を眺めつつ、静謐で美しい大自然に囲まれながら、目、口、心で料理を味わうという、このレストランならではの体験が楽しめます。



富貴三義美術館 info
 苗栗県三義郷八股路館
 前三巷 1-10 号
 11:00~21:00、
 火曜日休



公式サイト



2 「茶」をコンセプトにした、五感で楽しむ遊園地

三義にある完全予約制のPOUYUENJI HILLSは、アートと美をその中心とし、「茶」をコンセプトにした、侘び寂びを感じさせるデザインのスペース。モダンなミニマリズムと日本風の美が融合し、アートやデザインを愛する人にとって、心が休まり自然に還ることのできる理想的な場所となっています。

館内は5つのエリアに分かれています。まずは2つのフロアを持っています。展示スペースPLAYLIND。現在、「Magical World of Tea」と「時間」をテーマにした企画展示が開催中で、茶と時をめぐる物語を楽しむことができます。舟屋建築をコンセプトにした空間PLAY HOUSEは、世界の茶貿易の軌跡を紹介できます。手作り体験とアート教室を提供するPLAYSTUDIOは、各分野の職人を招いてクラスを開講し、美を日常に取り入れるお手伝いをしてくれます。

フュージョンを基軸としたPLAYKITCHENでは、旬の新鮮な食材を使った手の込んだ料理を味わ

うことができます。さまざまな盛り付けと味わいのフランス風コース、繊細で優雅な日本風の懷石料理など、匠の心が伝わる芸術的な美食が味わえます。

PLAYTEAはドリンクスタンドの特製ドリンクをコンセプトに、多彩なプレミアムティーを提供しています。例えば健康にも気を使いながらユニークな材料を配合した、「元紀熟普奶蓋」や「福壽長春茶金達摩生普洱茶凍」などが楽しめます。



POUYUENJI HILLS info
 苗栗県三義郷西湖28-8号
 10:00~17:00、
 月曜日・火曜日定休





3 三義木雕博物館

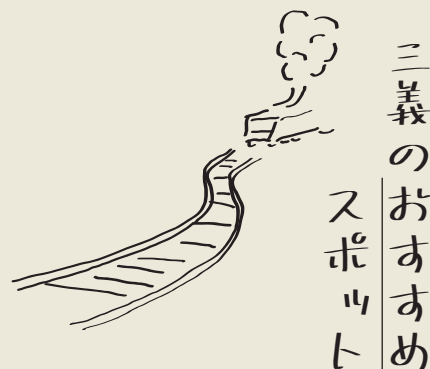
三義で百年の歴史を有する木彫りアートを保存、紹介するために整備された、台湾初の木彫りをテーマにした公立の博物館で、三義を苗栗県の文化観光と木彫り芸術の発信地としているスポットでもあります。

三義木雕博物館

● 苗栗県三義郷広盛村
広声新城88号
● 09:00~17:00、
月曜日休



ウェブサイト



6 龍騰断橋

日本統治時代に建造された赤レンガと花崗岩のアーチ橋。1935年の大地震で破損しましたが、今では三義を代表する歴史的なランドマークとして、台湾の鉄道の歴史を語ります。

龍騰断橋

● 苗栗県三義郷苗49郷道

6

info



7 勝興車駅

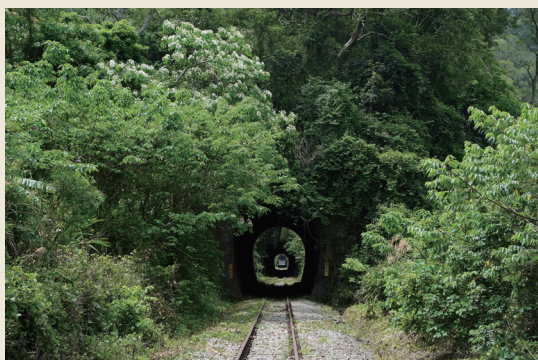
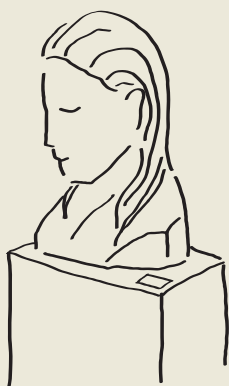
勝興車駅は鉄道旧山線の重要ポイントで、駅前の老街(旧市街)は鉄道によりかつてたいへん栄えていました。鉄道が廃線となったことで旅客を運ぶことはなくなりましたが、今でも客家の文化とかつての鉄道の雰囲気の色濃く残っています。



勝興車駅

● 苗栗県三義郷83号

info



4 卓也小屋

卓也小屋

● 苗栗県三義郷雙潭村
崩山下1-9号
● 09:00~17:30



ウェブサイト

山林にひっそりたたずむ卓也小屋は、苗栗の客家の藍染工芸を紹介する重要なスポットです。ヘルシーな食とサステイナブルなライフスタイルを推進し、野菜を中心にしたユニークなメニューを提供しています。



5 旧山線レールバイク

昔廃線となった旧鉄道のレールを活かし、レールバイクとして整備されています。トンネルや、山林の間を走り抜けたり、壮観な龍騰断橋を眺めたり、昔ながらの懐かしい鉄道の雰囲気を感ずることができます。

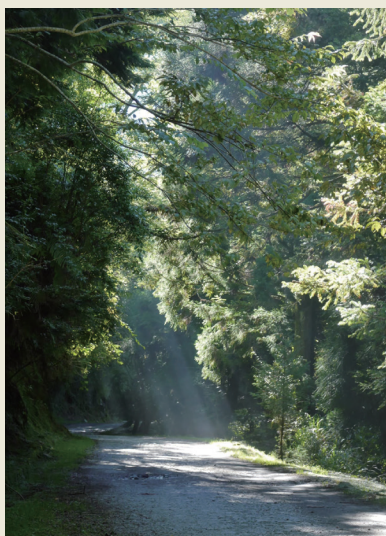
旧山線レールバイク

● 勝興駅 - 苗栗県三義郷勝興村14鄰
勝興88号
● 龍騰駅 - 苗栗県三義郷龍騰村4鄰
外庄20-2号
● 08:30~17:30



ウェブサイト





1	2
3	4

1. 朝から森の陽ざしを浴びて、街の喧騒から離れたひとときを過ごせますよ。
2. 高山では、一面に広がる雲海を見ることができます。
3. 園内には台湾固有の動植物も数多く生息しています。
4. 森林遊楽区には遊歩道が整備されていて、ゆったりと気持ちよく散歩が楽しめます。



8 巨木群、森林步道、
台灣固有種

苗栗県泰安郷と新竹県五峰郷の境界に位置する「観霧国家森林遊楽区」は、壮麗な高山の森林と珍しい巨木が広がるエリアで、台湾固有の動植物や、絶滅の危機に瀕する貴重な種も観察できる自然豊かなスポットです。家族や友人と一緒に、気軽にハイキングを楽しみながら、多様な生態系に触れられる代表的な観光地のひとつです。

このエリアは日本統治時代から林業開発が行われており、民国時代には重要な木材伐採林となりました。政策の変遷に応じて今では国家森林遊楽区となり、蜜月小径、榛山歩道、賞鳥歩道、靄霧瀑布歩道、雲霧歩道、檜山巨木群歩道など、悠久の

歴史に育まれた樹々に囲まれた森林歩道が整備されています。これらの歩道は、既存の林道や山道を活用して整備されたもので、現代では訪れる人々を、樹齡二千年を超える檜山神木や巨木群が生息する森林と、壮麗な靉霧の薄へと誘ってくれます。

エリア内では、台湾の固有種や絶滅の危機に瀕する動植物など豊かな生態系が観察できます。代表的なものに観霧サンシヨウウオがあります。これは台湾で見られるサンシヨウウオの中でも標高が最も低く、最も北に生息するものです。保護を進め多くの人知ってもらうために雪霸国家公园は観霧サンシヨウウオ生態センターが設置設けられ、観霧サンシヨウウオと国家公园に関連する情報や映像でサンシヨウウオの生態などを紹介しています。センター内にある雲霧カフェでは、軽食の提供やグッズの販売も行っています。

観霧國家森林遊樂区 info

① 苗栗縣泰安鄉梅園村8鄉觀霧
1-3号

② 08:00～17:00
(旧暦大晦日は休み)

● 観光バス「台湾好行・観霧線」
で、台湾高速鉄道新竹駅乗、
途中台湾鉄道竹東駅のほか、
軟橋彩光館、五峰清泉、雲山
山庄、雪霸休閒農場、観霧
國家森林遊樂区、観霧山荘の
7つのバス停に、停車、運賃は
片道NT\$300。

* 車庫は電話予約がおすすめです (予約
電話: 037-597688、0911-363360)

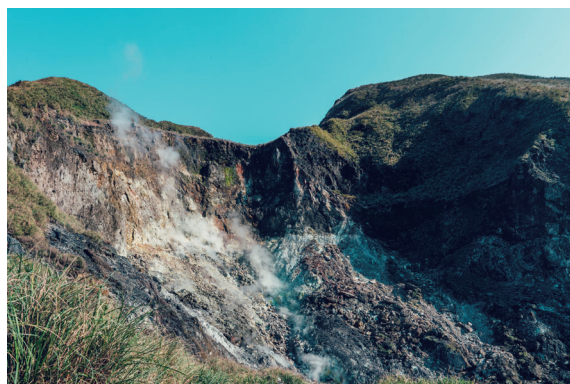
地質探検隊 LET'S GO ON AN ADVENTURE !

台湾火山と海食洞の絶景を巡る旅
～温泉で心と体を癒すフィナーレ～

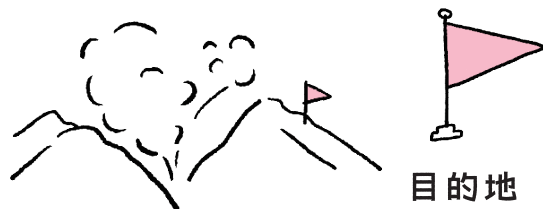


都市の喧騒を離れ、大地の息吹へと移り変わる瞬間は、ほんの短い旅路から始まります。台北市中心部から車で1時間もしないうちに、硫黄の白い湯気と奇岩が広がる荘厳な風景が迎えてくれる——ここは台湾の北部、火山、地熱、そして海食が織りなす地質の宝庫で、冒険者たちを未知の世界へと誘います。

さあ、地質探検隊の皆さん、準備はいいですか？一緒に未知なる大地へと旅立ちましょう！



陽明山国家公園は、まるで地質の実験室のよう。



目的地

01

火山の鼓動が奏でる 熱のシンフォニー



地面から噴き出す蒸気、鼻に刺さる硫黄の匂い——まるで地球が息づいているようだ。

陽明山国家公園は、大屯火山群の中心に位置し、地熱谷、硫黄谷、そして小油坑といったホットスポットが点在しています。まるで火山工ネルギーに満ちた動脈のように、それぞれの地形が、異なるリズムと表情を見せてくれます。地熱谷は、白い煙が舞う舞台のように広がり、硫黄谷は彩り豊かな鉱物の輝きを裸眼で見せ、そして小油坑は、完全には冷め切っていない大地の傷口として、地球の温もりと力強さをそっと伝えてくれます。

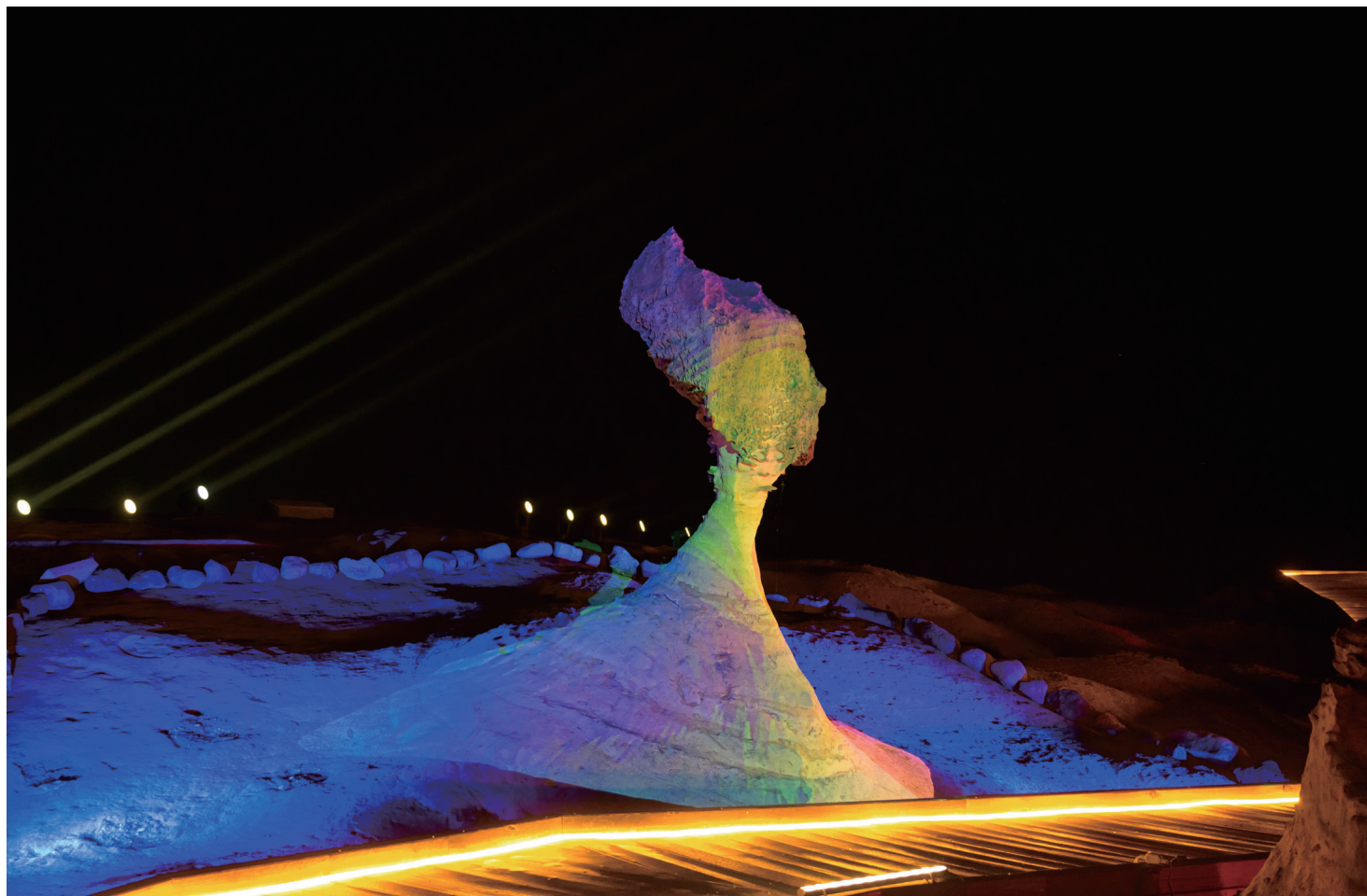
地熱谷は、天然の地質実験室のよう、ひび割れから立ち上る白煙、絶え間なく湧き上がる熱湯、鼻をつく硫黄の匂い——五感すべてで大地の息吹を体感できます。さらに硫黄谷に足を運べば、黄色く染まった岩肌と噴き出す蒸気が地下の高温活動をはつきりと物語ります。そして山を登ると現れる小油坑では、岩壁の崩落や噴気孔が交錯する劇的な地形変化が、今もなお息づく大屯火山の生命力を雄弁に示しているのです。

小油坑

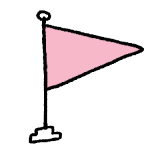
● 新北市北投区竹子湖路69号
(陽明山国家公園内)

● 毎日 09:00~16:30

● 皇家バス「小9」に乗りし、「小油坑」で下車。



夜の女王頭はライトに照らされ、昼間とはまた違う魅力を放ちます。



目的地
02



風と海が彫り上げた 千年の奇岩



野柳といえば女王頭が有名ですが、それ以外にもユニークな地形がたくさん！

陽明山から東へ向かうと、海と寄り添う野柳地質公園へ。ここは、全く異なる地形美が広がる場所です。数千年もの間、海の波、風の力、そして岩層の相互作用が織りなす奇岩群——女王頭、仙女靴など、どの岩も、自然が丹念に刻み込んだ彫刻のようです。

そして、夜の帳が下りると、野柳はまた一変します。ライトアップと音響の演出による「夜の女王頭ツアー」では、まるで劇場の舞台のように海岸線が輝き出し、柔らかな光が、岩の細かなラインを浮かび上がらせま。優しい光に浮かび上がる女王の頭は、昼間とは違った優雅さをまとい、静かに海を見つめる姿は旅人の心に深く残るでしょう。白昼の喧騒とは対照的に、夜の野柳は静謐で、岩の模様一つ一つの細部鑑賞に没入、岩と海風が織りなすリズムを感じることができ、より深い感動を覚えることでしょう。



野柳地質公園

📍 新北市萬里区港東路167-1号
🕒 毎日08:00～17:00（最終チケット販売は16:30まで）、年終無休。
🚌 台北駅から、國光客運1815番に乗車し、

「野柳」バス停で下車；MRT淡水駅から：台湾好行バス716「皇冠北海岸線」に乗車し、「野柳地質公園（野柳海洋世界）」バス停で下車。

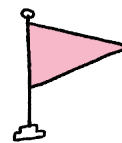
＊2025年「夜の女王頭ツアー」は、6月28日（土）～7月13日（日）開催。詳しくは公式サイトをチェック。





山と海に抱かれた陽明山に建つ「陽明山天籟リゾートホテル」。国内最大規模を誇る、2,000坪の露天温泉で極上の癒しを体験できます。

希少な硫黄泉に 癒される 冒険のラストステージ



目的地
03



陽明山天籟渡假酒店

- 新北市金山區名流路1-7号
- ホテルは終日営業、露天風呂の利用時間は毎日07:00～22:00
- 露天風呂（大浴場）
平日 NT\$900
休日 NT\$1,200



ウェブサイト

火山と海食の絶景を巡る旅の最後には、体と心をゆっくりと癒すひとときを。最後の目的地は、陽明山の「天籟（ティエンライ）リゾートホテル」。ここでは、火山の恩恵を受けた天然硫黄泉が、冒険で溜まった疲労を優しく癒してくれます。

天籟リゾートホテルは、様々な露天風呂や癒しの施設が整っているだけでなく、山林や海を望む屋外の湯池があり、自然に包まれた中で心ゆくまでリラックスできます。館内は広々としており、キッズスペース、屋内プール、多彩なレストランが完備され、カップルや家族旅行にも最適な環境が整っています。

ここはただ温泉に浸かるだけでなく、地熱の物語を締めくくる最終章でもあります。星空の下、温泉にゆったりと浸かりながら大地と静かに語り合つひとときをお楽しみください。温泉、宿泊、さらには地元の温泉料理まで、天籟リゾートホテルがこの冒険に完璧なフィナーレをもたらします。



「欧風館草山ルーム」で、自然に癒やされ、都会の喧騒をひととき忘れて。

世界的に貴重な硫黄泉が、台北からすぐの陽明山で気軽に楽しめるのも魅力です。





風の如く走り抜け 台湾の絶景に出会う

text／林芷婕 photo／交通部觀光署日月潭國家風景區管理處、新北市觀光旅遊網、嘉義縣文化觀光局、交通部觀光署東部海岸國家風景區管理處

台湾では自転車文化が数年間で発展し、多くの都市でシェアバイクシステムが整備されたことで、誰でも気軽にサイクリングを楽しみながら、美しい景色を堪能できるようになっています。台湾全島は多様な文化と自然が息づく場所であり、自転車に乗ってその魅力を肌で感じることができ、山と海、田園風景、美食、歴史——自転車の車輪が回るたびに、台湾ならではの素晴らしい風景の中を自由に駆け抜ける旅が広がります。

路線 MAP



Route 1

日月潭環湖 サイクリングロード

世界の美しい

サイクリングロード

全長約30kmの日月潭環湖サイクリングロードは、その美しい湖畔を走るコースとして、米国CNN傘下の旅行サイトCNNGOにより『世界で、最も美しい自転車道トップ10』に選ばれました。出発点は向山ビジターセンターで、時計回りに環状コースを走ると、龍鳳宮、文武廟、玄奘寺、玄光寺の四大廟や、松柏崙、大竹湖、水蛙頭、土亭仔、青龍山などの名所を巡ることが出来ます。自然の美しい湖と山々の景色を満喫しながら、台湾の文化に触れることができる魅力的なコースです。

Route 2

旧草嶺環状 サイクリングロード

歴史建築百選の中で
山と海を楽しむ

旧草嶺トンネルは、新北市貢寮区と宜蘭県頭城鎮の境界に位置しており、日治時代の大正13年（一九二四年）末に開通しましたが、一九八五年に、新草嶺トンネルが開通したため一度使用が停止され、二〇〇八年にサイクリングロードとして再生されました。現在は宜蘭県の県定古跡であり、台湾の歴史建築百選の一つにも選ばれています。約20kmのコー



Route 3

朴子溪 サイクリングロード

陽光に輝くゴールデンシャワーの
花の海を走る

嘉義県に位置する朴子溪サイクリングロードは、全長25kmです。東は蒜頭蔗埕文化園区から、西は



スは、往復約2時間を要します。スタート地点は福隆駅で、途中には大きな海岸線や険しい山々の風景が広がり、龜山島の美しい眺めも楽しむことができます。歴史の風情と自然美を同時に味わうことができます。



東石漁人埠頭に至るルートで、平坦で走りやすく、親子連れにも最適なコースです。東側は旧台湾糖業鉄道の廃線跡を活用しており、かつての糖鉄駅を訪ねることがができます。台湾の農村風景が広がる中、河川や漁村の情景も楽しめる西側では、夏になると両脇に咲き誇るゴールデンシャワー（ナンバンサイカチ）の花が風に揺れ、まるで黄金色の花雨が降るかのような幻想的な景色を演出します。



Route 4 石門長濱 サイクリングロード

映画のワンシーンのような
東海岸の風景

台湾東海岸の台11線沿いに位置する石門長濱サイクリングロードでは、お好みのペースで壮大な海岸の風景を満喫できます。北端は花蓮県

の石門洞からスタートし、石梯坪レクリエーションエリア、長虹橋、八仙洞などの名所を巡ります。平坦な海岸線と防風林の美しい景観は、台湾映画『最遙遠の距離』（邦題：遠い道のり）や『練習曲』（英題：Island Edge）のロケ地としても知られています。晴れ渡る青空の下、目の前に広がる透き通る青い海を背景に自転車走らせると、台湾ならではの壮麗な海の風景を体感できます。



世界自転車デーに合わせて！
6月の注目イベント

level:
normal

一般向け



Zeavon 永不放棄紫南宮一騎來發財環
縣自行車99.9（ネバー・ストップ紫南
宮ライドで財運アップ！環県サイクリン
グ99.9キロメートル）

・開催時間 6月19日～21日（木～土）
・総走行距離 99.9キロメートル
・注意事項 7時間以内に完走された方には、「紫南宮發財錢母」が埋め込まれた特製メダルが授与されます。

level:
advanced

上級者向け



挑戦台湾屋脊超越巔峰 中央山脈極致挑戰
（台湾の屋根に挑戦！！超越の頂点 中央
山脈極限チャレンジ）

・開催時間 6月19日～21日（木～土）
・総走行距離 400キロメートル
・注意事項 2日1泊の極限の挑戦で、総上昇標高は八千メートル、高強度トレーニングに自信のあるサイクリストに最適です。

level:
advanced

上級者向け

TIS 崇越盃武嶺自行車挑戰賽（TIS 崇越
カップ武嶺自行車チャレンジレース）

・開催時間 6月23日～21日（月）
・総走行距離 53.5キロメートル
・注意事項 台湾で最も美しい高山景観の道走る完全登坂レース。総上昇標高は2856メートル。



▲ 永樂布業商場、迪化街入口に立つ八角塔。

劇場衣装デザイナー／塑神師の
李育昇と一緒に布の世界を巡る

永樂布市は 布の迷宮？ 初めて行っ たら絶対迷 子になる！

文・写真 李育昇



▲ 永樂市場3階にある縫製工房でよく見かける色鮮やかな糸の壁。

それぞれのお店に光る個性あり

永樂布市は日曜日が定休日。平日は散策を楽しむ人が多いけれど、週末になると台湾各地からデザイナー

初めて永樂布市を訪れる人が「必ず迷子になる」と言われる理由は、2階と3階が台北市の有名な「パミューダトライアングル」と呼ばれているからです。永樂布市の入口は西側の迪化街と東側の民樂街、二つのルートがあります。どちらも『八角塔』と呼ばれる八角形の建物が目印。業界の人たちにとっては定番の呼び名だけど、初めて来た人にとっては、まるで迷宮に迷い込んだような感覚かもしれません。

永樂布業商場大樓 通称「永樂布市」は台湾で最も重要な衣料産業の集まる場所の一つです。1階は生鮮市場ですが、ボタンホールを開けたら、ハサミを研いだりする職人さんのお店もいくつかあります。もしボタンホールやハサミの研ぎを頼みたいなら、1階で職人さんを探しましょう。2階からが本番。布地の小売市場が広がり、3階は縫製代行の工房が集まっています。フランスの映画監督リュック・ベッソンが二〇一四年の映画『LUCY / ルーシー』で再現時まだ整備されていなかった4階で撮影されました。今では飲食エリアは移転し、代わりに新進気鋭のデザイナースタジオが入居する、ファッション実験の基地に変わっています。

やファッション系の学生たちが素材を求めて集まります。流行に敏感な布市場だから、売れ筋はトレンドによって変わることもしばしば。たとえば、パンデミック初期には、肌触りがよくて飛沫を防ぐ効果もある「ダブルガーゼ」が大人気。医療用マスクのカバーとして使うために、たくさんの方が求めていました。また、落ち着いたトーンの「モランディカラー」が流行したときには、その色合いの布地が次々と店頭に並びました。お店によって、扱う布の種類もさまざま。「伸昌」は伸縮性のある生地、「久興」「慶發」「檜興」はシルク、「華興」「オーデン」はコットンやリネン、「傑威」はオックスフォードスエードが得意です。ボタンやテープ、芯地、裏地などの「副資材」を探すなら、2階の中央階段近くにある「明信」が便利ですよ。

地元民しか知らない穴場スポット

永樂布市の主要な入り口の一つである民樂街は、昔ながらの「青草茶」屋さんが並ぶことで有名です。台湾の伝統的な涼しい飲み物で、暑い夏に布市場を訪れる人たちがよく立ち寄って一杯を楽しみます。

民樂街を北へ進むと、今はもう見られない社会運動の拠点や小劇場が存在していた場所に辿り着きます。例えば、臨界點劇象録劇団と白水藝文空間（現在は非公開）などがその代表です。一九八〇年代から一九九〇年代にかけて、エイズがまだ恐れられ、偏見を受けていた時代に、臨界點劇象録劇団の創始者である田啟元氏が自らHIV陽性であることを公表し、病气に対する偏見に立ち向かう姿勢を示しました。

PROFILE

李育昇 (リー・ユイション)

二〇〇三年から劇場で作品を発表し、二〇一七年までは舞台衣装を手がけていましたが、それ以降は台湾の神明の衣装作りに専念しています。近年では台湾の民間信仰を現代に再解釈する活動にも取り組み、文化の視点から「移行期正義 (Transitional Justice)」にアプローチしています。二〇二四年には、台湾のドラマダクティン・ニンフィア (Nympha Wind) が、李育昇さんがデザインした衣装を着用して『ル・ボールのドラダグ・レース』のシーズンフィナーレで優勝を果たしました。

▼ 1. 伸昌彈性布料は、小さな店内に千を超える伸縮性のある生地が積まれている。360度ぐるりと見渡すように布を探すその空間は、まるでインスピレーションのワームホール。2. 永樂市場に隣接する民樂街の葉草店は、どの店も歴史が深く、提供する葉草茶もそれぞれ独自のレシピと個性がある。3. 台湾演劇史上重要な位置を占める「臨界點劇象録」の旧跡。台湾初期の小劇場運動は、まさに社会運動そのものであった。





▲ 古家咖哩の限定メニュー、マレーシア風「大油麵（ダールメン）」。

▼ 台北霞海城隍廟は毎日夜7時に閉門しますが、閉門後も城隍爺（チョンファンイエ）の御神像が廟の外に安置され、参拝者がお参りできるようになっています。

さらに、延平北路一四四巷には、地元民しか知らないスポットもあります。不正義遺跡である「大頭鼓亭」や、台湾で唯一マスクをつけた安西媽祖を祀る「口罩媽祖」がその例です。これらは、COVID-19の影響を民間信仰を通じて記録する特別な存在です。

また、巷の入り口にある「古家咖哩」は地元で人気のマレーシア風カレーの店です。特に、火・木・土曜日に提供される「マレーシア大油麵」は必食。香り高いスパイスの効いたスープは、一般的な大油麵とは全く異なる風味を楽しめます。

大稻埕エリアで有名な不正義遺跡には、南京西路にある「二二八事件引爆地紀念碑」があります。大稻埕の三大廟の一つ、法主公廟の正面に位置し、毎年2月28日の二二八事件（一九四七年に発生し、中国本土から来た外省人と本省人（台湾人）の衝突が激化し、最終的に国民党政府の弾圧によって多くの死者が出た事件）の記念日には多くの人々が訪れ、花を手向け平和を祈ります。



▲ 1. 安西媽祖会の「マスク媽祖」神像は、写真の向かって右下（龍側）にある。2. 南京西路に位置する「二二八事件発生地記念碑」。撮影時は記念日間近だったため、すでに献花する人の姿があった。

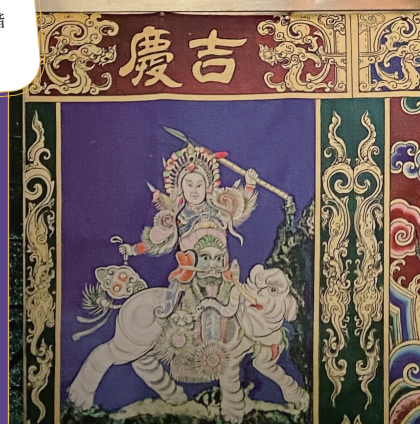


フロアタイルが物差し代わり？！

台湾の布市場では、布の売買にヤード（碼）という単位が使われています。1ヤードは3フィートに相当します。もし、この単位に慣れていなくて、どれくらいの布を買えばいいかわからなくても大丈夫！ その時は足元を見ましょう。布市場の床に敷かれた正方形のタイルがヒントです。1枚のタイルはちょうど1フィートで、3枚並べば1ヤードになります。これは、2階の布商の店主たちがまず最初に教えてくれたコツです。

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。



《海の追憶》

李敏勇



故郷の海の風景を

部屋に掛けた

眠りにつけば

海の声が聞こえてくる

静寂の夜

海の声は力強く響き

幼き日の記憶を呼び覚ます

その記憶は

砂浜で波に塗り替えられる時を待っている

夢の中で

波がサンゴの岩を打ち

月光に照らされた白い潮が

そっと私の心を打つ

佇房間裡

我掛一幅故郷の海景

睺去了後

會當聽到海的聲音

寂靜的暗暝

海的聲音真響

叫著我的童年

彼款記憶

佇沙灘等待海水擦無去

佇夢內面

海拍著硿硿石

白色的海湧照著月娘光

在拍著我的心

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、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。



TAIWAN

WAVES OF WONDER



Discover NOW

奥深い台湾を発見しよう

本場の庶民グルメから、多様性あふれる新感覚スイーツまで
さあ五感で味わう 新体験の探索ツアーへ

