

台湾観光

645

2026
JAN・FEB

日本語版
www.tva.org.tw

光が灯る、新しい町
2026年台湾ランタンフェスティバル in 嘉義
大稲埕で出会う
年貨大街・お買い物ガイド
冬ならではの最高の鴨料理

My Coffee Oasis

珈琲天国

味わい、空間、そして食事。台湾で楽しむコーヒー店13選

TAIWAN
WAVES OF WONDER



Cover Story

FEATURES

004 Cover Story

珈琲天国 My Coffee Oasis



島旅デビュー

TRAVEL INSPIRATION

022 町さんぽ

「ちょうどいい」街で、新旧の息吹が交差する暮らし

030 島旅デビュー

大稲埕で出会う
台湾ならではの華やかな旧正月



町さんぽ

034 愛しの台湾味

冬ならではの 最高の鴨料理

038 SPORTY TAIWAN

挑戦したい！台湾の三大トライアスロン

040 コラム

「生きた」史跡へ行こう！
台北の新たな文化的ランドマーク——国家鉄道博物館



愛しの台湾味

044 コラム

FOUNTAIN 新活水 第25回

046 コラム

台湾・風景・詩

会長・発行人／簡余晏
榮譽會長／葉菊蘭
副會長／蘇成田、凌瑞、莊豐如
編集顧問／鍾逸寧、陳婷妤、張仲宇、林詠欣
發行所／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
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、大洞敦史、吳亭謐、鄭雅文
デザイナー／謝喬仔
コンサルタント／鳳氣至純平
翻訳者／台湾北菱股份有限公司、
津村葵、賴英泰
プロジェクトマネージャー／冉揚、林宛蓁
表紙写真／陳建豪

〒台北市承德路一段8号7楼-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



My Coffee Oasis



part
1

阿里山へ、原生のコーヒー風味を探しに

高山の雲霧が育んだ世界的なコーヒー豆

part
2

台北レトロカフェ散歩

都市のリズムの中で半世紀の暮らしと
歴史の歩みを見つける

part
3

台湾カフェガイド

味・空間・食事を楽しむコーヒーの旅

珈琲天国

ここだけにある一杯

text／編集部

photo／林睿洋、古佳立、蔡耀微、陳建豪

コーヒー愛好家にとって、台湾はまさに楽園のような場所です。街の中を5分も歩けば必ずカフェに行き当たります。品質の高いスペシャルティコーヒーを提供している店もあれば、独創的な発想でユニークなコーヒーを生み出している店もあり、心地よい空間づくりにこだわり、行き交う人々が安心してくつろぐことができる「街のオアシス」のようなスペースを売りにしている店もあります。

今号の特集では、霧がうつすらと漂う阿里山を出発点に、台湾コーヒーの風味が生まれる最初の場所へと足を踏み入れます。台湾の山が持つなだらかな斜面と明るい日光に育まれたコーヒーの実には、フローラル、ハー

ブ、フレッシュなフルーティなど、繊細で豊かなフレイバーの層があり、高地ならではの冷たい雲霧と職人が長年培ってきた技が、この一杯のコーヒーの風味に唯一無二の深みを与えています。こうした背景から、台湾産のコーヒー豆は国際的なコンクールで何度も優勝し、価格の高さにもかかわらず供給が追いつかない状態となっており、この島のコーヒーならではの希少性という魅力と圧倒的な実力を誇っています。

そして街へ戻れば、台北の老舗喫茶店に灯る琥珀色の灯りに照らされた、深煎りコーヒーのほろ苦い甘さと定番のモーニングの温もりが、あなたをまるで半世紀前の暮らしの中に戻ったかのような世界へと

誘ってくれます。

最後に、台湾各地の個性派カフェに目を向けてみましょう。グアバやパッションフルーツ、青草茶せいそうちゃなど台湾ならではの素材を活かした創作ドリンクを提供するカフェもあれば、時間を忘れて寛ぎながらコーヒーの魅力を存分に味わえる独特な雰囲気を持つカフェもあります。

台湾コーヒーは、まるでこの島そのものを象徴しているかのように多彩で、自由で、生命力に満ち溢れています。きっとあなたもこの「コーヒーの楽園」で自分だけの一杯に出会えるでしょう。

Google Map



part 1 阿里山へ、原生のコーヒー風味を探しに

高山の雲霧が育んだ 世界的なコーヒー豆

台

湾のコーヒーの歴史は、
1930年代まで遡ります。

過去には衰退していた時期もありましたが、スペシャルティコーヒーの台頭と小規模農家の丁寧に行き届いた栽培によって、現在では中南部の山岳地帯から東海岸に至るまで、各地でコーヒーの姿を見ることが出来ます。台湾は、恵まれた山岳の地形と変化に富んだ微気候によって、次第にアジアでも希少価値の高いコーヒー栽培のテロワールとして注目されるようになりました。

中でも、阿里山は最も代表的な産地の一つとして知られています。高地という立地や雲霧、昼夜の温度差がコーヒーの実をゆっくりと成熟させるため甘みが高くなり、より繊細な香りが生まれるのです。国際的なカップリングでは、阿里山コーヒーはフローラル、フルーティー、蜂蜜

を思わせる余韻、ほのかに烏龍茶を思わせる「茶感」を持つと言われ、他の産地ではあまり見られない芳香があると言われています。そして、旅行者から見た阿里山コーヒーの魅力はコーヒーカップの中だけでなく、山林とコーヒー農家の人々が共に紡ぐテロワールの物語にも宿っているのです。

阿里山地区にある「郷楽園」もその物語の一つを担っています。創業者の方政倫氏は、コーヒー農園を25年以上経営してきたエキスパートですが、「コーヒー栽培を始めた当初は手探りの状態でし」と笑いながら振り返ってくれました。当時、阿里山コーヒーはまだ一般的ではないうえ、情報も少ない状態で相談できる関係者も限られていたため、試行錯誤を重ねて細かく観察しつつ調整していくしかかったと言います。



そして現在、彼の栽培するコーヒー豆は国内外で数々の賞を受賞し、台湾コーヒーを世界の舞台へと押し上げています。

コーヒーの産地で楽しむ一杯

「台湾は小さいですが、コーヒーの大きな可能性を秘めています。」
方政倫氏は笑顔でそう語ります。台湾は治安も交通の便も良く、標高の高い山々も都市部からそれほど離れていないことに加え、農業技術の進歩も相まって、「産地で一杯のコーヒーを楽しむ」ことが旅の魅力となっています。台湾コーヒーの産地では世界的なレベルのスペシャルティコーヒーが誕生する過程を一気に見ることができ、日本からの旅行者にとっては、アフリカや中南米などの遠くの産地に比べて、旅行のルートが非常に組みやすいのが特徴です。

このため鄒築園を訪れると、コーヒーが「大地から一杯へ」と至る行程を一度に見ることが出来ます。園内の品種実験場を歩くと、目の前に広がる様々な品種のコーヒーの木、例えばゲイシャやSL34、更に近年国際的な賞を多数受賞し、方政倫氏自らが命名したエチオピア原生種の「ソウンナ(Sulana)」などを目にすることが出来ます。訪れた人々

はそれぞれの木が持つ個性や香りを直接確かめることができ、乾燥場や処理室では、コーヒーの果実が温度と湿度が緻密に管理された自動化設備の中で、天日乾燥、ウォッシュコト、ハニープロセスなどの後処理を経て馴染みのあるコーヒー豆へと変わっていく過程も、直接見ることが出来ます。

「産地でコーヒーを飲む感覚は、都会とは全く異なります。なぜなら、この一杯のコーヒーがどのようにして生まれたのかを直に感じることができるからです。」と方政倫氏は言います。ある人は、原産地を訪れた体験がきっかけで台湾が好きになった人もいますし、中には常連になって帰国後も継続して豆を購入してくれる人もいます。コーヒーの専門家にとっても、鄒築園の全工程の透明性はコーヒーの木から収穫、後処理、焙煎の行程に至るまで、台湾独自の方法でこの島特有のテロワールの味をどのようにに生み出しているかを、まるで台湾だけの「山の中のコーヒー醸造所」に足を踏み入れたかのように、じっくりと知ることが出来る場所なのです。

鄒築園珈琲 zouzhouyuan

Info

嘉義県阿里山郷71号

08:00~17:00

プラン別 コーヒー農園ガイドツアー

A

農園ガイドツアー (40分) + Q&A・ウォッシュトコーヒー (ブラック) 試飲 (30分)

B

農園ガイドツアー (90分) + Q&A・ウォッシュトコーヒー試飲 (40分)

C

農園ガイドツアー&後処理工場ツアー (90分) + Q&A・ウォッシュト・ハニープロセス・天日乾燥コーヒー試飲 (40分)

D

農園&後工程工場ガイドツアー (90分) + カッピング (40分)

ガイドツアー
予約リンク



(10名から実施)

*備考: 1. ガイド料金は参加人数によって異なります。2. 当日予約は受け付けておりません。3ヵ月以内の日時で、事前にご予約下さい。