

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

2026 TAIWAN LANTERN FESTIVAL IN CHIAYI

3.03^{TUE} - 3.15^{SUN}
光耀台灣·點亮嘉義



地點 嘉義縣政府前廣場





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

大稻埕で出会う
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



愛しの台湾味

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

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
栄誉会長／葉菊蘭
副会長／蘇成田、凌瑞、莊豐如
編集顧問／鐘逸寧、陳婷妤、張仲宇、林詠欣
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
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、吳亭諤、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、林宛葵
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、蔡耀徽、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、フロアラル、ハー

ブ、フレッシュなフルーティなど、繊細で豊かなフレーバーの層があり、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、青草茶せいそうちや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で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されています。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「鄒築園」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た」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なかったと言います。



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出来るからです。」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。

伊藤篤臣の国境を越えた テロワールの旅

阿里山コーヒーを
こよなく愛する日本の職人



☕ コーヒー職人の ドリップコーヒーの淹れ方

阿里山のコーヒー豆を買ったものの、自宅であの美味しさをうまく再現できるか悩んでいませんか？そんな時、この道のエキスパートが教える淹れ方通りにすれば、何も心配ありません！

割合

コーヒー豆 14 g
94°Cの熱湯 250 cc

淹れ方

5回に分けて注ぐのがおすすめです。1回あたり約50ccを注ぐことで、「茶とフルーツの香り」が立ち上る阿里山コーヒーが完成します。

Goodman Roaster 華山店

📍 台北市中山区新生北路一段17号
🕒 月～金曜 11:00-18:00、週末 10:00-18:00、木曜定休

info

日 本あつちのみのコーヒー職人・伊藤篤臣氏
にとって、阿里山あらいさんコーヒーとの
出会いは人生を変えてしまうほどの出来
事でした。十数年前、東京でスターバツ
クスの店長を務めていた際に、コーヒー
への好奇心が高じて初めて台湾を訪れ、
農園の主人がサイフォンで淹れてくれた
浅煎りのコーヒーから、緑茶や烏龍茶の
様な澄んだ香りとフルーティな香りが立
ち上ってきた時、「これは従来の喫茶店
の深煎りとは全く別物のコーヒーだ」と
強い衝撃を受けたと言います。この体験
によって彼は、阿里山が標高の高さ、雲
霧、昼夜の温度差などが相まって、澄ん
だ甘みの際立つ茶のような香りを帯びた
独特の風味を育む、世界でも稀有なテロ
ワールの条件を持つ山だ、ということに
気付きました。

そしてこの驚きと感動が、後に台湾
へ移り住むきっかけとなったのです。彼
は、台湾の人でさえ「台湾台湾コーヒー」に
ついてよく知らないということに気付き、
台北にGoodman Roasterを設立して、
阿里山あらいさんコーヒー本来の香りと何層にも重
なる奥行きを丁寧に表現することに専念
し、着実に愛好者を増やしていきました。
そして台北で基盤を固めた後、伊藤氏は
馴染み深い日本へ戻り京都に支店をオー
プンして、台湾の風味を喫茶文化の色濃
い日本の街に持ち込んだのです。京都の
人々は深煎りコーヒーを好む傾向があり
ますが、茶の香りやフルーティな酸味、
蜂蜜の様な甘み特徴の阿里山あらいさんコーヒ
ーは、浅煎りやスペシャルティコーヒーを
好む若い世代からも、徐々に支持されて
きています。

Taste the Island! 台湾コーヒー産地マップ

産地の地理条件

1400 m
|
900 m

中・高標高の山地

約900 m
|
400 m

低・中標高の山地

低標
高山岳
エリア

南部熱帯

太平洋に
近い東部
エリア

代表的な県/地域

嘉義：阿里山・梅山・中埔
南投：国姓・仁愛・魚池
雲林：古坑・石壁
台湾山岳エリア雲林 古坑 低標高エリア
屏東県 南部山岳エリア
台中、彰化 丘陵地帯屏東県（霧台、三地門、
泰武などを含む）
高雄、南部山岳エリア花蓮（瑞穂など）
台東（太麻里、達仁、
長濱などの沿岸部及び山間部）

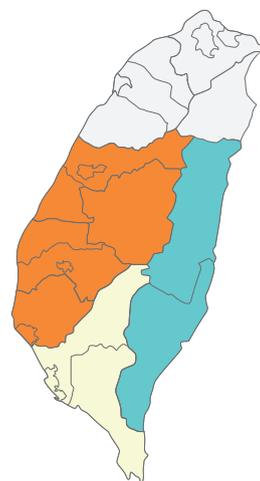
フレーバーと特徴

フローラル、フルーティ、茶のフレーバー香り、明るい酸味、ハチミツのような香りまたは甘さ、明瞭な多層感。クリアな味わいが高く、台湾のスペシャルティコーヒーの代表的な産地によく見られる。

やや厚いボディ感、まろやかな口当たり、高い甘みとコクを持つ。酸味はやや控えめで、滑らかさと柔らかさのある風味を好む人向き。

熟した果実のような香りで、トロピカルフルーツを連想させるシュガー系の甘さまたはドライフルーツ感を持ち、まろやかで豊かな甘み。温かみのあるフレーバーで後味もすっきりした甘さ。

海風や北東モンスーンの影響を受け、コーヒー豆にフルーティな香りやスパイシーなニュアンス、フルーツの酸味またはウェットな香りがある。明るい風味でトロピカルな雰囲気を感じさせる。



Let's have a coffee! ここで、台湾のコーヒーに出会えます



森高砂珈琲館 | 中山店

店内のほとんどのドリンクは100%台湾産のコーヒー豆を使用しており、ハンドドリップ、エスプレッソ、酒蒸しコーヒーなど多彩な楽しみ方が提供され、阿里山から花東地方のテロワールを1杯のコーヒーを通して味わうことができます。また、全て新鮮な食材を使った手作りの自家製スイーツや軽食、ドリンクメニューも揃い、快適な空間で台湾ならではのコーヒーと日常の味わいをゆっくりと楽しむことができます。

📍 台北市中山区中山北路一段133号

🕒 日～木曜 11:00-20:00、金・土曜 11:00-21:00

info



COFFEE TO

台北駅の程近くにある、台湾のコーヒーブランド Cafe Sole が運営するカフェ。店舗は古跡に指定されている「国家撮影文化センター」内にあり、レトロな雰囲気の中、厳選されたシングルオリジンコーヒーハンドドリップコーヒー、焙煎コーヒー豆を提供。旅行者やサラリーマンにとって、COFFEE TO は利便性とデザイン性を兼ね備え、台湾スペシャルティコーヒーを体験できる都市のエントランス的存在となっています。

📍 台北市中正区忠孝西路一段70号

🕒 08:00-19:00

info



part 2-1 台北レトロカフェ散歩

都市のリズムの中に半世紀の暮らしと

歴史の歩みを見出す

台

湾のコーヒー文化は、一過性の流行りではなく百年に渡り続いてきたライフスタイルの一部です。コーヒー

は日本統治時代に近代化の象徴として台湾に持ち込まれましたが、当時の「喫茶店」はただコーヒーを楽しむ場所だっただけでなく、新聞を読んだり、異なる考え方の持ち主が議論し合ったり、音楽を楽しんだりする事のできる新しい公共空間でもありました。1897年には、既に台湾の新聞にレストランでコーヒーを販売する広告が見られます。最も象徴的なのは、1912年に現在の台北二二八和平公園内にオープンした「Park Lion」(パーク・ライオン)で、その歴史的な価値は

上野の「可^{かひ}否^ひ茶館^{ちかかん}」と同格とされ、多くの人々から台湾で最も古い西洋式のカフェであったと認識されています。また、総統府や政治経済の集中する中央に近かったため、当時の台北で最も都会的な雰囲気を持つエリアとなり、知識人や芸術家が多く集まる場所でもありました。1920〜1940年代にかけて喫茶店文化は台湾で急速に発展しましたが、戦火の拡大につれこれらの店は次第に姿を消していききました。しかし、ライフスタイルとして馴染んだコーヒーの持つ役割までは消えずに残ったのです。

つ拳げると、上海にルーツを持つ、白系ロシア移民によって創立され戦後台北で再び開業した「明星珈琲館」と、日本統治時代の開業当初からコーヒーを提^{てい}供^{きょう}していた「波麗路^{ハレロ}」があります。その後、何れも洋食レストランへと姿を変えたものの、歴史的背景から見ると、戦後の台北が様々な文化の交錯する中で培ってきた独自の都市の風景が、今もなお鮮明に残っています。

戦後間もなくの頃、コーヒー豆は厳しく統制され市場の供給も不安定だったため、しばらくの間、カフェはPX(米軍基地内の売店)を通してコーヒーを調達する必要がありました。そしてコーヒーの供給が正常な状態に戻った直後、喫茶店は主に西門町と中山北路周辺に林立するようになります。また地理的要因も関係して、当時の焙煎機や設備の多くは日本から持ち込まれていました。また台湾のカフェオーナーは、これらとともに台湾に入ってきた日本の喫茶店に関する様々な書籍や雑誌もしばしば参考にしていました。例えばサイフォンでコーヒーを淹れたり、マッチ箱を名刺代わりに活用したりといったやり方で、一部の店舗は自然と昭和喫茶の様な雰囲気纏うようになっていき、20世紀末になると、さらに国際的なチェーン店が一斉に参入し、コーヒー業界は熾烈な競争の戦国時代を迎えます。これからご紹介する3軒は、そんな熾烈

カフェ案内人 Hally Chen

デザイナー、フード&ドリンク文化ウォッチャー。長年、アートデザイン分野に従事し、その作品は「台湾金曲賞」や「アメリカIMA独立音楽賞」などの賞にノミネートされた。2008年より雑誌でコラム執筆を始め、現代のフード&ドリンク文化の記録に情熱を注ぐ。著書に『喫茶万歳』、『私が愛する東京喫茶(我熱愛的東京喫茶店)』等がある。

な競争の波に揉まれながら生き残った老舗喫茶店で、その稀少価値と前世紀から受け継がれたレトロな佇まいが再び愛好家たちから注目され始め、その価値が重んじられるようになっていきます。店内に一歩足を踏み入れ、レトロな調度品に囲まれつつ一杯のコーヒーを注文して朝食やランチに舌鼓を打てば、単にお腹を満たすだけでなく前世紀から続く生活の息遣いを感じながら、この街の最も日常的な一面に触れることができます。これは旅行者にとつて、台北を最も気軽に、且つありのままに知ることができる方法の一つなのかもしれません。



蜂大珈琲



萬華区

西門町の紅樓^{ホンロウ}の傍にある蜂大珈琲は、台北を代表する老舗喫茶店のひとつです。かつては「蜂蜜大王」という名前で、主にハチミツや農産物の販売をしていましたが、その後コーヒー専門店へと転身し、「蜂大」という名となり、現在に至ります。1958年に紅樓が映画館に改装されると、折しも台湾映画の黄金期と重なり、更に二代目店主が音楽家であったことも相まって、当時は多くの映画スターやミュージシャンが集う交流の場となりました。近年、この紅樓が改修されて一般に開放されると、蜂大はより多くの世代を超えた旅行者を惹きつける場所となり、西門町の半世紀にわたる変化を見守ってきた重要な場所として注目を集めています。

店舗の入口には、アーモンドクッキーやクルミのお菓子、雞仔餅(豚肉のビスケット)などの広東風おやつが入ったガラス瓶が整然と並び、長い年月を経て定着した独特な景観を創り出しています。朝食は目玉焼き2個にハム、トースト(ジャムとバター付き)、そして淹れたてのホットコーヒーを添えたシンプルな定番の組み合わせで、多くの人々にとって、古き良き台北の生活のリズムが感じられる台北の朝を象徴する味となっています。

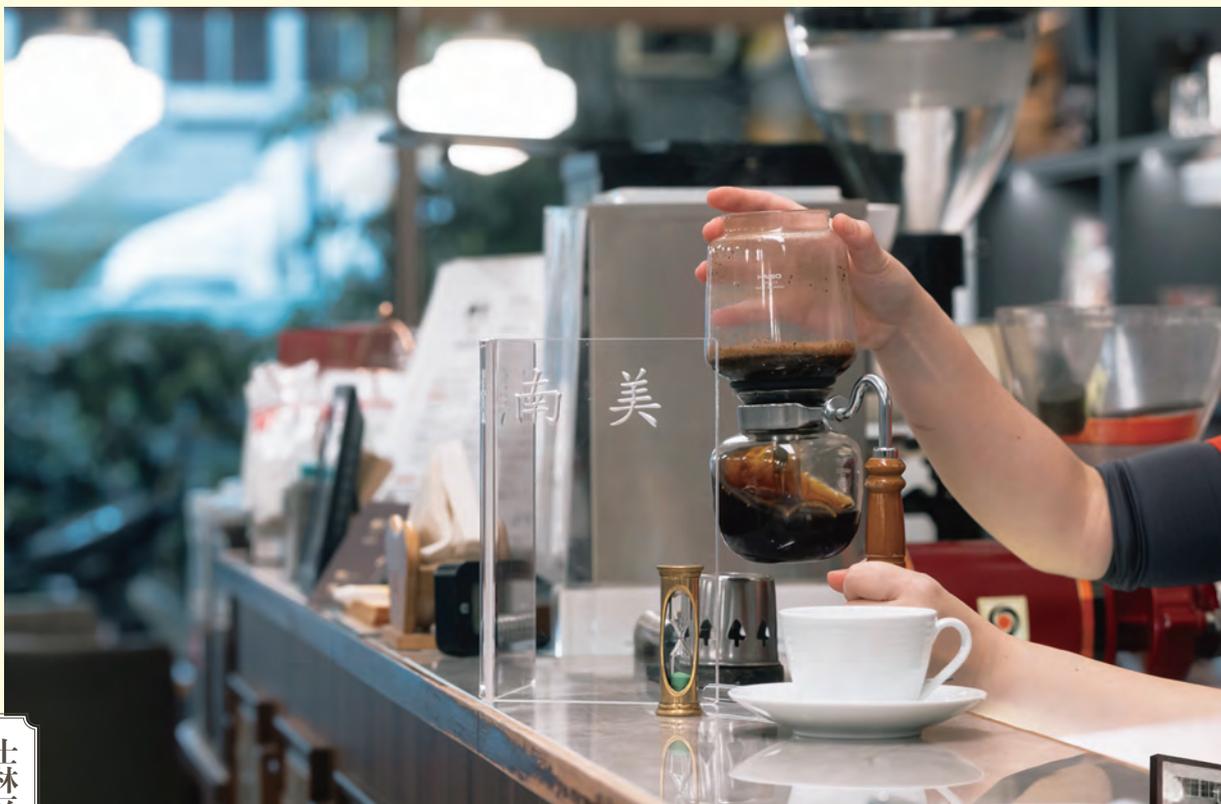


SINCE
1956

📍 台北市萬華区成都路42号
🕒 08:00-21:30

info

☞ 南美珈琲 ☞



士林区

台北には「南美珈琲」（南美は南米のこと）という名前の喫茶店が2軒あり、いずれも別々の経営者が営んでいます。この土林の店舗は創業以来、地元の人々にとって日々の暮らしにおける重要な拠点となってきました。店名の由来は、台湾が戦後を経て国連脱退までの間、中南米の友好国から珈琲豆を購入していたという特殊な外交の歴史が反映されており、今でも店内の壁には、開店当時にブラジル大使夫妻が訪れた際の貴重な写真が飾られ、台湾が戦後再起を果たすまでの歴史を静かに物語っています。また、この建物自体は2024年に改修され、初期の台北の建築様式とコロニアルスタイルが融合された、懐かしさと心地よさを同時に感じられる空間となっています。

朝食メニューは大別して2種類で、「厚切りトースト」は5種類、「サンドイッチセット」は4種類の味を選ぶことができます。全てのセットには、ゆで卵1個と淹れたてのブレンドコーヒーが付き、どれも美味しそうなものばかりで迷ってしまうかもしれません。初めて来店し、どれを選ぶか決めかねた方は、常連さんの注文方法に倣い、2種類の味を半分ずつにしてみてください。こうすると、バランスよく楽しむことができますよ。



📍 台北市萬華区成都路44号
🕒 07:40-20:00

info

SINCE
1970



蜜蜂珈琲



中正区

「蜜蜂珈琲」は1970年代の台湾で誕生したチェーン店で、全盛期には台湾全土に数十店舗の加盟店がありました。現在残っているのは台北の青島東路にあるこの店舗のみとなっています。カフェ周辺には立法院や司法院、外交部などが並び立つ、台湾の政治・行政の中心地にあたるエリアにあるので、この喫茶店は近隣の公務員やメディア関係者、会社員が集う定番の場所となっており、かつては社会運動の記者会見が開催されたりと、台湾の民主化の過程を見守ってきた重要な場所でもあります。

店内では、様々なセットメニューが選べ、平日の昼間は席がなかなか空かない程の人気店となっています。この喫茶店のおすすめは、台湾の家庭の味が楽しめる「豚足飯」で、セットについているサイフォンで淹れた食後のコーヒーの香り深い味は、まるで20世紀の台北の喫茶店にタイムスリップしたかのような気分させてくれます。さらに魅力的なのは、店内の壁に飾られたアート作品や、コーヒーを出すときに使う絵付け陶器のカップが全て店主の手によるものということです。この歴史深い老舗は、日常にあるコーヒーの香りに、そっと独特の温もりと個性を添えてくれます。

📍 台北市中正区青島東路3-2号

🕒 月～金曜 08:00-20:30、土曜 08:30-17:30、日曜定休

info

SINCE
1978



part
3
—

台湾
カフェガイド

楽	味
し	・
む	空間
コ	・
ー	食事
ヒ	を
ー	
の	
旅	

台湾のカフェシーンは多様性に満ち溢れています。フルーツや伝統的なお菓子を組み合わせた「台湾風フュージョン」を楽しめるお店もあれば、建築やインテリア、光の演出で独特な世界観を作り上げているお店、さらにはコーヒーだけでなくフードメニューにも徹底的にこだわるお店もあります。

今回は、台湾全土から特色ある13軒のカフェをご紹介します。それぞれの物語が詰まったこれらのお店で、あなたのお気に入りの一杯が必ず見つかるでしょう。



台湾の風味を一杯に閉じ込めて：

テロワール系異種ブレンドに秘められた無限の可能性

台湾の四季折々の多彩なフルーツやお茶、伝統的な甘味は、異種ブレンドコーヒーのインスピレーションの源となっています。グアバアメリカンからパッションフルーツ・コールドブリュ、カルメ焼きラテ、青草茶コーヒーまで、「某珈」が表現するのは大地と記憶が溶け合い、一口飲めば台湾ならではの遊び心と独創性を感じることができる一杯です。

Recommend

某珈琲 Mau Coffee

シチリアンキング



童話のような甘酸っぱさが広がるコーヒー

オフィスビルの中にひっそりと佇む「某珈琲」では、繊細な味わいのスペシャルコーヒーを多数提供しています。中でも「シチリアンキング」は童話『裸の王様』にインスパイアされた遊び心溢れる一杯で、複数の柑橘類とレモンジュースで透明感のある爽やかな柑橘ベースのドリンクの上に、エスプレッソとメレンゲで作ったきめ細かな泡を重ねて仕上げています。最初の一口を口に含むと、先ずフルーツの香りが舌先に広がり、続いてコーヒーのほろ苦さと甘み、酸味が次々と重なっていきます。店主は、全体の味がきちんと調和してすっきりとした中にも奥行きのある味を引き出すため、酸味と甘みを緻密に調整しているのです。この爽やかさと滑らかな口当たりは、フルーツとコーヒーが見事に調和した驚きのスペシャルブレンドとなっています。

📍 台北市中山区松江路209号1階
🕒 月～金曜 10:00-19:30、土曜 10:00～19:00、日曜定休
📍 maucoffeeshop

info

台北



テロワール系

空間と体験

フード系

酸味・塩気・甘みが織りなす どこか懐かしい味わい

静かな路地にひっそりと佇む「珈琲解方（コーヒーソリューション）」は、ゆったりとくつろげる自分だけの隠れ家のような場所です。このカフェの看板メニュー「きらめく星のアメリカン」は、嘉義産のスターフルーツジュースと爽やかなジャスミン緑茶をコーヒーと合わせたドリンクとなっています。一口飲めば、まずスターフルーツジュースの仄かな酸味とフルーティーな香りが広がり、その後にはジャスミン緑茶の爽やかな香りとコーヒーのしっかりとしたコクが味わえます。この一杯でコーヒーのほろ苦さと重なり合うスターフルーツの酸味、塩気、甘みといった、爽やかでありながらも豊かな味の深みを全て楽しむことができますよ。



📍 嘉義市東区安樂街62号

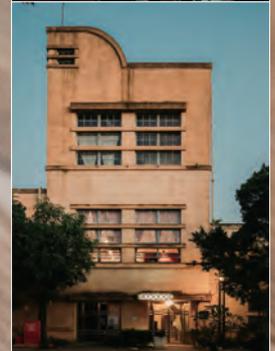
🕒 11:00-18:00 (定休日はInstagramで確認ください)

📱 @coffee_soultion.chiayi

info

朝市が香る記憶を そのままブレンド

嘉義の旧酒工場倉庫の2階にある「国王胡蝶珈琲」は、まるで劇場のように天井が高くてレトロな木造の建物を活かし、歴史の深さと芸術的な雰囲気と併せ持った空間を作り出しています。メニューにある「早東市ラテ」は、エスプレッソをベースに嘉義にある東市場という朝市の手作り米麩や麵茶、黒糖を組み合わせ、まろやかで甘みのある穀物の香りを引き出したもので、柔らかい口当たりで繊細な味わいが重なる一杯となっています。現代的なコーヒーのほろ苦さと、懐かしい子供時代の味わいが絶妙に溶け合うバランスの取れたこの一杯は、一口飲めば都市の記憶と現代のコーヒーのマインドが交錯する感覚を楽しむことができます。



📍 嘉義市西区中山路616号F棟2階

🕒 10:00-18:00、月・火曜定休

📱 @roi_cafe

info

Barista Ray Coffee

台湾燕巢グアバコーヒー

台湾カフェガイド

台北
&
台南フルーティーな香り溢れる
爽やかなオリジナルブレンド

Barista Ray は、直感的にして核心をついた味わいのフルーツコーヒーブレンドで知られ、中でも「台湾燕巢グアバコーヒー」は最もユニークな看板メニューとなっています。このメニューは燕巢（高雄市にあるグアバの名産地）産のグアバをベースに、爽やかなフルーツの香りをアメリカンコーヒーに溶かし、仕上げに梅パウダーをまぶしたフレッシュなグアバをトッピングしたのもで、口に含んだ瞬間、先ずグアバの自然な香りが広がり、その後コーヒーのほのかな苦味と酸味が重なります。また、梅パウダーのほのかな甘味と酸味が全体の味わいに立体感を与え、爽やかで変化に富んだフレーバーを楽しむことができます。



台北店 📍 臺北市大安區忠孝東路四段248巷11号 🕒 10:00-18:00 @ barista_ray_taipei info
 台南店 📍 台南市中西區友愛街22号 🕒 10:00-18:00 @ superraycoffee

明明 MingMing

季節限定スペシャルドリンク

嘉義

台湾文化を綴じこめた
特別なドリンク

明明 MingMing は、地元の文化や季節の食材を独自のフレーバーへと昇華させる探求心あふれるカフェです。烏梅ジュースや青草茶など伝統的な飲み物をベースにするだけでなく、大胆にもピンロウの葉をテーマにグアバ、ココナツ、ペッパー、コーヒーを組み合わせ、全く新しい調和を生み出しています。これらの限定ドリンクはその土地の記憶を受け継ぎ、現代的な風味と重層的な深みを併せ持つ、まさに明明の精神を体現した一杯です。ドリンクを通して物語を紡ぎ、新たに創造していくことで嘉義の風土を深く知ることができる特別な場所として、多くの人に親しまれています。



📍 嘉義市西区文化路432巷1号 info
 🕒 13:00-18:00、19:00-23:00、木曜定休
 @ ming_ming.tw



テロワール系

空間と体験

フード系

空間 と 体験

台湾のコーヒーカルチャーは、カップの中だけに存在するのではなく、空間そのものにも息づいています。多くのカフェは、建築やアイテムのセレクト、光や全体の雰囲気を通して都市の生活を言語化しています。ここであなたが口にはしているのは単なるコーヒーではなく、その街のリズムや静けさ、個性そのものなのです。

都市を読み解く カフェから



高雄 歩道珈琲館 Cafe Strada

心を休めるオアシス

高雄で20年以上親しまれてきた老舗カフェは、新しい3階建ての空間に移転した後も、昔と変わらず温かくてレトロな趣を残しています。深みのある木目調の空間に、壁にかかった絵画、ずらりと並ぶ本棚が淡い照明の下で重厚さと親しみやすさを醸し出し、訪れる人一人ひとりを優しく迎え入れてくれます。店内では、ハンドドリップコーヒーやエスプレッソに加え、パスタやリゾット、デザートも準備しており、お腹が空いた夜でも、午後に静かな場所を探している時でも、ここならそっとあなたを迎え入れ、心も体も満たしてくれることでしょう。

台南

鼯鼠 Error22

都市の中のインスピレーション製造所

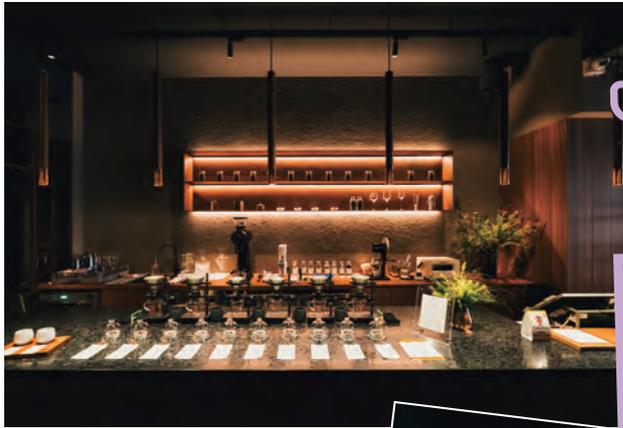
ここは型にはまった定番のカフェではなく、都市の隙間にひっそりと佇むカルチャースポットです。店内に一歩足を踏み入れると、意図的に統一感のある装飾は省かれ、様々な家具やディスプレイが自然に配置されていて、まるで即興の舞台の世界に足を踏み入れたかのような気持ちにさせてくれます。流動と静止、衝突と調和が同時に発生し、この空間を開放的で革新的な雰囲気仕上げています。また、店内では不定期でアーティストの展示も行われ、多様な形式で、ZINE、Tシャツ、イラスト、オブジェなどの創作物も販売されます。



info 台南市中西区開山路11号2階

🕒 14:00-23:00 (金・土曜は24:00まで営業)

📍 error22mole



台北

Fika Fika SHIU XIANG

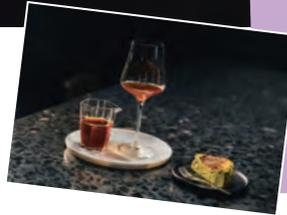
静寂の中でスペシャルティの味わいを堪能する場所

Fika Fika が設立10年を経てオープンした、新形態の専門店「秀香 (SHIU XIANG)」。伝統的なテラゾーとモダンな装飾が調和する店内は、静謐で繊細な雰囲気に包まれています。独自の焙煎技術により、中・深煎りでありながら浅煎りのような繊細な香りと、豊かなコクを両立。ここでは効率よりも「おもてなし」を重視し、客がゆっくりと豆を選び、一杯を深く味わう時間を大切にしています。一口ごとに広がる重層的な風味は、まるで儀式のように、秀香ならではの独創的なコーヒーの世界へと誘ってくれます。

info 台北市中山区伊通街38号

🕒 11:00-18:30

📍 fikafika_shiuxiang



台南

here Kyoto 台南

寺院に広がる府城の美

京都の「here Kyoto」海外初店舗が、台南の静かな路地に誕生しました。「旅の途中に立ち寄る一杯」をコンセプトに、古い赤レンガの質感を活かした空間には、大きなガラス窓から柔らかな光が差し込みます。窓越しに見える伝統的な廟「清水寺」の風景は、日本の美学と台南の日常が溶け合うここだけの景色です。看板メニューのカヌレと共にコーヒーを味わった後は、ゆったりとした時間の流れる周辺の路地散策へ。台南のリズムに身を任せる心地よいひとときを楽しめます。



info 台南市中西区開山路3巷21号 🕒 07:30-17:00、水曜定休

📍 here.tainan

フード系
カフェ

コーヒーだけでなく、 フードメニューもリピートしたくなる



台湾のカフェ・カルチャーの魅力の一つは「フードメニューは脇役じゃない」ことです。それぞれの店舗には、洗練された軽食や風味豊かなパン、お馴染みの家庭料理などのメニューがあり、コーヒーと料理がそれぞれを引き立てあうことで、ユニークな特色を持つ「フード系」カフェというスタイルを築き上げています。

Recommend

SAND COFFEE

塩漬け卵黄のバスクケーキ

台北

甘さとしょっぱさが交差する
台湾らしい味わい

Sand Coffee は古い住宅をリノベーションした空間に、比較的深めの色の木材にコンクリートの壁、柔らかな照明などがプラスされ、落ち着きがありながらも重すぎない雰囲気醸し出しています。全体的に清潔感のある控えめなスタイルで、座席と座席は適度な間隔が保たれ、一歩足を踏み入ると、自然とリラックスした気持ちになれる場所です。「塩漬け卵黄のバスクケーキ」はこのカフェのもう一つの目玉商品で、しっとりとしたバスクチーズケーキに塩漬けの卵黄を加えて外は軽く焦げ目をつけ、中は滑らかに仕上げしてから台湾風のドライ豚そぼろ（肉鬆）をトッピングしており、ミルクの香りと卵の風味、肉そぼろの香りが重なり合い、濃厚ながらもさっぱりしていて、独特で記憶に残る一品となっています。コーヒーと合わせて口にすれば、その風味のバランスや繊細さが一層引き立ちますよ。



📍 台北市信義区吳興街156巷40弄4号

🕒 14:00-23:00、月・火曜定休

📱 sandcoffee__

info

窟仔 kula



info 台南市中西区忠義路二段158巷13号
 ● 14:00~22:00、木曜定休
 ◎ kula_coffee.drinks_

炙り焼き豚丼

Recommend

台南

カフェでは珍しい
 絶品のご飯ものメニュー

古い住宅の中にひっそりと佇む「窟仔 Kula」は、レトロなテラゾーの床、奥にある台所と天井の高いスペースを座席エリアに改装し、控えめながら、どこか神秘的なムードを醸し出しています。カフェとしては珍しく、塩気のある料理が提供されていて、中でも特に人気なのが「炙り焼き豚丼」です。粒が立った白米に、表面がほどよく焦げた豚肉に、ほのかに香ばしい香りが漂ってきます。これに半熟卵、玉ねぎの細切り、ネギ油のたれを添えれば、湯気と一緒にたれの香りと卵のとろみが重なり合い、豊かな味わいでご飯が進む一品です。一度食べると忘れられない味です。

Out Of Office Coffee Roastery 金華店

Recommend

ディルと卵サラダのクロワッサン

台北

サクッとしっとり、
 心地よい朝のひとつき

このカフェの看板メニュー「ディルと卵サラダのクロワッサン」は、風味豊かでしっとりとした滑らかな卵サラダ、シャキッとしたレタス、サクサクのクロワッサンが見事に調和し、ディルの自然な芳香が口の中で優しく広がっていき、思わず一口、また一口と、手が止まらなくなる美味しさです。これと爽やかなハンドドリップコーヒーを合わせれば、クリーンな豆の香りと安定感のある味わいが更に心地よさを添えてくれます。



info 台北市大安区金華街207号
 ● 07:30-21:00、火曜定休
 ◎ outofoffice_coffeeroastery

Greenriver Roastery · Archive

Recommend

トマトコンフィとアボガドのサンドイッチ

台北

さっぱりして
 奥行きのある味わい

木材の質感が心地よい二階建ての店内は、開放感あふれる静かな空間です。人気の「トマトコンフィとアボカドのサンドイッチ」は、じっくり焼いたトマトの甘酸っぱさとアボカドの滑らかさが、スパイスやバルサミコ酢と見事に調和した一品。素材本来のハーモニーを一口目から堪能できます。自家焙煎豆のハンドドリップコーヒーを合わせれば、よりクリアで安定感のある風味を楽しめる、至福のひとつきを過ごせます。

info 台北市南港区中南街121号
 ● 月~金曜 10:00-18:00、土・日曜 10:00~19:00
 ◎ greenriver_archive



「ちようどいい」街で、

新旧の息吹が交差する暮らし



嘉義

text / 劉臣涵 photo / 林書洋 Yama House、嘉義市立美術館、寓 apato、雲嘉南濱海國家風景區管理處、
國立故宮博物院南部院區、台糖雲嘉區處



台湾南部に位置する嘉義^{かぎ}は、山あいの街、
港町、そして新興都市という複数の顔をあ
わせ持った魅力的な地方です。本記事では、
変化のただ中にある嘉義市を訪れ、新たな
息吹が宿りつつある古い街並みの醸す文
化の気配を探ります。さらに海沿いのルー
トで布袋^{フクロ}へ向かい、湿地や漁港、塩田が
織りなす、ゆったりとした旅のリズムを体
感。そして太保^{タイパオ}へ足を延ばし、ランタンフェ
スティバルや文化施設を軸として描かれる
「新しい嘉義」の都市像を探ります。

嘉義と聞くと、多くの人はまず阿里山^{アリスン}
やヒノキ、そして林業を思い浮かべるかも
しれません。しかし嘉義という都市は、早
くから豊かな芸術的基盤を築き上げてきま
した。日本統治時代、林業の発展によって
多くの文化人や教育者が集まり、陳澄波^{チンテイホ}や
林玉山^{リンギョウマン}といった著名な画家もこの地で活躍
しました。こうして嘉義は「画都（絵画の
都）」と呼ばれるようになり、時代が移り変
わっても、その美意識は途切れることなく
受け継がれています。

そして、その素養を受け継ぐ象徴として
誕生したのが「嘉義市立美術館」です。そ
の前身は、日本人建築家・梅澤捨次郎が
1936年に設計した旧専売局嘉義支局。
工業建築らしい量感を備えながらも、和洋
折衷の繊細なファサードを今に伝えていま
す。2019年のリノベーションを経て、
1980年建設の製品倉庫、1954年完
成の酒類倉庫と一体化し、現在の美術館と
して再生されました。設計チームは、ガラ
ボックスのような現代的な構造で既存の



建物群を緩やかにつなぎ、シンプルで透明感のある外観を実現しています。館内にはヒノキや文化レンガ、庭園の植栽が随所に取り入れられ、光と影が静かに行き交う空間が広がります。こうした新旧を重ね合わせる手法は、単なる建築の再生にとどまらず、歴史を断ち切るのではなく「歴史と共生する都市リノベーション」という、嘉義らしいスタイルを旅人にそっと語りかけているかのようです。

美術館の誕生は、嘉義市街に点在していた文化の流れを、再びつなぎ合わせました。周辺を歩くと、古い騎楼^{チロウ}が企画展示の場として活用され、木造の古民家はカフェやセレクトショップへと姿を変えています。印刷工場やトタン屋根の倉庫、テラゾー仕上げの住宅もまた、若いクリエイターたちの手によって、新しい都市風景の一部として息づいています。嘉義の変化は、行政主導で急速に進められたものではなく、個々の店舗やインディペンデントブランド、古民家の再生を通して、時間をかけて静かに積み重ねられてきたものなのです。

ここでの古民家活用は、華やかな外観を追い求めるのではなく、空間が本来持つ素材の質感を生かすことに重きが置かれています。木製の窓やテラゾーの床、年月を重ねた壁をそのまま残しながら、植栽や手作りの家具、アートをさりげなく取り入れることで、新しい暮らしの気配を添えています。多くの若い運営者たちは、意図的に「レトロ」を演出するのではなく、日常の中で使い続けられることを大切に、古い家

を生活に開かれた場所として守り育てていくようにしています。

街を歩くと、北門駅の木造駅舎や旧円環周辺の街並み、路地に点在する市場や朝食店など、都市の歴史的な輪郭が今もはっきりと残っていることに気づきます。その一方でセレクトショップや、デザートとコーヒーで静かな日常を描く店、あるいは夜の時間を落ち着いて楽しめるバーといった新しい風景が、ふとした瞬間に視界に入り込んできます。こうした存在が古い街並みと無理なく調和しながら、新しい暮らしの気配をそっと添えています。

嘉義の魅力は、歴史の上に折り重なるようにして成長を続けてきた、その佇まいにあります。すべてを一から作り替えた都市ではなく、保存と修繕、そして創造を重ねながら、古い空間を新しいかたちで次の世代へと手渡していく街。旅人は街並みを歩きながら、この都市の過去と未来を同時に感じ取ることができます。いまの嘉義には、足早に通り過ぎるのではなく、腰を落着けて滞在することを選ぶ旅人が増えていきます。大都市の慌ただしさも、観光都市にありがちな過密さもない、日常と旅のあいだに流れる軽やかで上品なリズム。それはまた嘉義の暮らしの中で静かに育まれてきた、じっくりと味わうに値する時間です。

Google Map



HERMIT & Co.

かつて印刷工場として使われていた、大正13年(1924年)築の日本式木造建築を改修したカフェ。木組みの構造や当時の印刷機を残しながら、歴史建築の趣と現代的な感性が心地よく溶け合う空間です。ハンドドリップコーヒーやソフトクリーム、デザート、お茶を中心に提供し、不定期で活版印刷のワークショップも開催。嘉義ならではの古民家文化を、自然体で体感できる一軒です。

Info 嘉義市東区成仁街209号
11:00-18:00



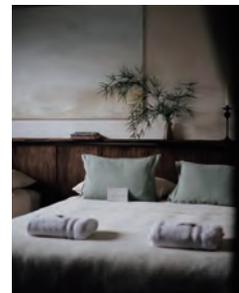
Yama House

阿里山の^{ダエンヤナ}得恩亞納部落に佇む、一棟貸し切りの宿。無垢材とリネンを用いた室内は、温もりと静けさに満ち、山の景色や立ち込める霧とともに、穏やかな時間が流れます。シンプルな暮らしの美意識を通して、都市の喧騒から距離を置き、高山の自然と先住民の文化に身を委ねることができる、静かな滞在先です。

ご予約はこちら

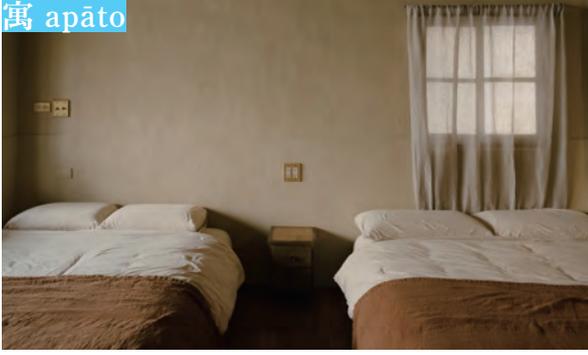


Info 嘉義県阿里山郷 ^{ダウチリシダエンヤナ}多林得恩亞納社区



4

寓 apāto



嘉義・東区の静かな路地裏に佇む、古民家宿「寓 apāto (アパート)」。築約50年の住宅を、侘び寂びの美意識と現代的なデザインが調和する空間へと丁寧にリノベーションしています。木材や真鍮、古道具が織りなす柔らかな空気に包まれながら、旅人は街の喧騒から一步離れた、「もう一つの我が家」のような安らぎを感じることができます。



ご予約はこちら



info 嘉義市東区共和路151号

嘉義市立美術館



日本統治時代の旧倉庫群を改修し、2020年にリニューアルオープン。歴史建築がもつ素材の質感を大切にしながら、現代的なデザインを融合させた空間は、文化の記憶と現代美学が静かに共存する場所です。美術、工芸、写真などの展示に加え、書店やカフェなどの公共空間も併設され、嘉義市中心部における新たな文化拠点として、また「街のリビング」として親しまれています。



info 嘉義市西区広寧街101号
09:00-17:00、月曜休館

スピード Supiido



嘉義の文化財・仁武宮のそばに佇む、小さな日式木造のコーヒースタンド「スピード」。ハンドドリップとエスプレッソ系のコーヒーを中心に、手作りプリンや季節限定のドリンクも提供しています。木造の建物と廟の赤い壁が並ぶその風景は、伝統と現代が自然に重なり合う、台湾の街角らしい表情を映し出しています。



info 嘉義市東区北榮街50号
08:00-14:00、水曜定休

CASA



黒とグレーを基調にした洗練された店内は、都会的でありながら、ほどよいプライベート感を備えた大人の空間。地元の素材や発想を取り入れた創作カクテルから、クラシックな一杯まで幅広く揃い、嘉義のナイトシーンを語るうえで欠かせない存在となっているのです。

info 嘉義市東区光彩街132号
19:00-01:00、日・月曜定休

5

湿地・塩田・漁港が織りなす

海沿いのスローな旅

嘉義市街を離れ、潮風が吹いてくる西へと進むにつれ、風景は次第に都市の輪郭を離れ、海や湿地、塩田が広がる開放的な眺めへと移ろっていきます。海に面した布袋^{布袋}エリアは、嘉義県が持つもう一つの表情を映し出す場所です。連続と続く山なみは姿を消し、その代わりに潮の満ち引きとともに息づく湿地、渡り鳥の気配、塩気を含んだ風、そして港町ならではの暮らしのリズムが静かに広がっています。

最初に訪れたいのは「布袋湿地生態パーク」です。嘉義沿岸を代表する重要な湿地生態系エリアで、潟湖（ラグーン）や干潟、養殖池から構成されています。クロツラヘラサギやソリハンセイタカシギ、アオサギなど、季節ごとに渡来する鳥たちにとって欠かせない生息地です。静かで開かれた、自然の教室のような場所で、写真愛好家や自然観察を目的とした人々にも親しまれています。海風に導かれるように足を進めると、庶民

的で活気に満ちた「布袋漁港魚市場」にたどり着きます。嘉義沿岸でも有数の規模を誇る漁港の一つで、毎朝水揚げされたばかりの魚介が市場に並びます。帰路を北へ取ると、視界はやがて空の色を映し出す幾重もの塩田へと開けていきます。二百年以上の歴史を持つ「洲南塩場」では、台湾伝統の「滷水煎塩（塩水を煮詰める）」という製法を守りながら、手作業による天日干しで、製塩文化を今に伝えています。

湿地から塩田へ、漁港から屋台へ。布袋とその周辺をめぐる海沿いの旅は、決して急ぐ必要はありません。海風に身を委ねて歩いていくだけで、自然と文化、そして庶民の食が織りなす、この土地ならではのゆったりとしたリズムが心の耳に響いてきます。

嘉義布袋

洲南塩場

1824年創建。布袋塩業の歴史を支えてきた、重要な拠点です。ここでは、塩をかき集めたり運んだりする作業を実際に体験できるほか、解説を通して、この地における塩業の盛衰を学ぶことができます。また、「塩花」^{イオンボア}「霜塩」^{シュアンイオン}「藻塩」^{アオイオン}など、塩田ならではの風味を持ち帰るのもおすすめです。

info 嘉義県布袋鎮新厝仔402号 08:00-17:30、土・日曜定休

アクセス：1. 高鐵嘉義駅から「168」または「7209」系統のバスに乗り、「布袋遊客中心」下車、徒歩約10～15分
2. 台鉄嘉義駅から「7209」系統のバスに乗り、「布袋遊客中心」下車、徒歩約10～15分

布袋彩虹屋（布袋レインボーハウス）

港沿いに並ぶ古い家屋の外壁を、青や赤、黄色などの鮮やかな色で塗り替えたエリア。近年話題となり、「台湾版ヴェネツィア」とも呼ばれています。漁港と水路に寄り添うカラフルな街並みは、散策や写真撮影にもぴったり。魚市や海鮮を楽しんだ後に立ち寄り、港町ならではの穏やかな空気を感じてみてください。

info 嘉義県布袋鎮後寮路84号 24時間



布袋湿地生態園区

台湾南西沿岸を代表する生態湿地で、クロツラヘラサギ、ソリハシセイタカシギ、アオサギなどの渡り鳥にとって重要な生息地としても知られています。園内には展望台や遊歩道が整備されており、バードウォッチングや散策、写真撮影を目的に多くの人々が訪れます。



info 嘉義県布袋鎮 24時間

シュアンインエンカーザイバオ 双燕蚵仔包

布袋観光魚市で、蚵仔包（揚げ牡蠣まん）を最初に売り出した老舗。店主の蕭阿燕^{シャオアエン}さんは、自ら養殖した新鮮な牡蠣を毎日仕入れ、皮はすべて手打ち。もちっとしながらも重さの残らない、軽やかな食感が特徴です。屋台から市場内の店舗へと成長し、素材の良さと親しみやすい接客で、着実に支持を集めてきました。



info 嘉義県布袋鎮中山路3号 A18 月～金曜 10:00-19:00 / 土・日曜 09:00-20:00

布袋観光魚市

「小さな上海」とも称される、布袋港の海鮮グルメスポット。港内には水産物直売センターがあり、生鮮魚介の販売エリア、加工エリア、飲食エリアが集まっています。新鮮な魚介を選び、その場で調理してもらうこともできるほか、伝統的な競り売りの様子を間近に見られるのも見どころです。



info 嘉義県布袋鎮中山路3号 月～金曜 10:00-19:00、土・日曜 09:00-19:00

グウザオウエイパーテェ 古早味肉焿

見た目は蚵^{オーテニ}蔘（牡蠣のかき揚げ）に似ていますが、中身はキャベツやニラ、漢方薬で下味をつけた豚肉を包んだ布袋の名物。香り豊かで、衣はサクサク、さっぱりとした味わいです。拳ほどのサイズで35台湾ドルという手頃な価格も魅力で、地元の人々に長く親しまれています。



info 嘉義県布袋鎮江山里150号 07:00-17:30、月曜定休

光が灯る、 新しい嘉義—— 太保

嘉義市の街並みを後にして西へ足を延ばし、嘉義県・太保市タイバオへ向かうと、都市の表情は一転し、より開放的なスケールで文化の風景が更新されつつあることに気づきます。その象徴ともいえる存在が、「国立故宫博物院・南部院区」です。アジア美術を軸とする国家レベルの博物館で、テクノロジーを取り入れた展示手法やインタラクティブな構成、「南方」をテーマに据えたコレクションによって、台北の北部院区とは異なる独自の世界観を築いています。館内では、インド、東南アジア、中華文化圏にまたがる多彩な作品群に出会うことができ、おのずと視野を広げてくれます。広大な湖を囲む緑地を散策すれば、現代的かつ文化的な空間を体感でき、この場所がすでに太保という街の新しいイメージを象徴する入口となっていることが伝わってきます。

故宮南部院区からほど近い「蒜頭糖廠・蔗埕文化園區」は、また異なるかたちで嘉義平原の歴史の記憶を伝えています。日本統治時代の製

糖工場の遺構や赤レンガの倉庫、そしてサトウキビ運搬用鉄道である五分車の線路が保存され、旅人はレトロな五分車に乗って田園風景を横断することができます。近年はセレクトショップやスイーツ店も加わり、かつての製糖工場に新たな活気が吹き込まれました。蔗埕パークは、歴史の厚みと気軽な旅の楽しさをあわせ持ち、嘉義の農業と製糖文化を知るための拠点として、絶好の場所といえるでしょう。

2026年の台湾燈會(台湾ランタンフェスティバル)は、嘉義で開催されます。メイン会場は高鉄(台湾新幹線)嘉義駅周辺の特別エリアに設けられ、「新しい嘉義」をテーマに展開される予定です。スマート農業やドローン技術、光のインスタレーション、そして地域に根ざした物語が組み合わさり、テクノロジーと人文が交差する夜の風景が描き出されます。

2026年

台湾ランタン

フェスティバル

in 嘉義!

メイン会場は、高铁嘉義駅に隣接する県政府特別指定エリア。「新嘉義」をテーマに、テクノロジーと人文が交差する没入型のライトアップショーが繰り広げられます。故宮南部院区や蒜頭製糖工場などの周辺スポットとも連動し、近年の嘉義県における都市更新と文化観光の新たな姿を提示します。

期間

3 / 3 (火) ~ 3 / 15 (日)

会場

国立故宮博物院・南部院区、太子大道、嘉義県庁前広場(及びそれを含む県政府特別指定エリア)

アクセス

高铁嘉義駅 2 番出口より
無料シャトルバス運行

エリア間シャトルバスのご案内

4 つのルートがあり、運賃は 1 回につき NT\$ 10 です。※車内の運賃箱に直接お支払いください(切符の販売はありません)

運行時間:

3/3 (火)、3/10 (火)
14:00 ~ 24:00

3/4 (水)、3/11 (水)
12:00 ~ 24:00

3/5 (木) ~ 3/9 (月)
16:00 ~ 24:00

運行間隔:

7 分 ~ 14 分間隔で運行



国立故宮博物院・南部院区

中国、インド、ペルシャなどアジア古文明の絵画、書画、仏教美術、陶磁、織物を中心に展示。現代的なマルチメディアやインタラクティブな手法も取り入れ、鑑賞体験に広がりを持たせています。広大な敷地内には人工湖や水景庭園、森林歩道が整備され、展示空間と自然景観が緩やかにつながる文化施設です。

info 嘉義県太保市故宮大道888号 ● 火曜~金曜 09:00-17:00、土・日曜 09:00-18:00、月曜休館
アクセス: 高铁嘉義駅から「105」「106」「166」などのバスに乗車、「故宮南院」下車、徒歩すぐ



蒜頭糖廠・蔗埕文化園區 (スェントウ製糖工場・ジョアチオン文化パーク)

日本統治時代に建てられた製糖工場跡を活用し、赤レンガ倉庫や製糖設備、旧鉄道などが保存されています。懐かしの五分車に乗って園區を巡ることができ、近年はセレクトショップやスイーツ店、展示空間も加わり、百年にわたる糖業遺産が、歴史と生活感を併せ持つ観光拠点として再生されています。

info 嘉義県六脚郷工廠村1号 ● 08:00-17:00
アクセス: 高铁嘉義駅から「105」「7235」などのバスに乗車、「蒜頭糖廠」下車、徒歩すぐ。

華やかな 台湾の旧正月

大稻埕で出会う



旧暦の正月が近づくと、大稻埕^{ダシウタイチン}は台北で最もにぎわいを見せ、年の瀬ならではの高揚感に包まれるエリアへと姿を変えます。

ここは台北で最も早くから商業の拠点として栄えてきた場所の一つで、その繁栄は19世紀半ばまで遡ります。1860年、淡水(ダンシユイ)港の開港をきっかけに、淡水河沿いという地理的条件を生かし、外国商人の居留地に指定されました。以後、貨物の集散地として急速に発展し、茶葉や乾物、生菓などが行き交う、北台湾随一の商業地区として賑わいました。

年末年始になると、その活気はいっそう高まります。旧正月は家族が集い、ごちそうを囲む大切な節目ですが、連休中は多くの市場が休みに入り、生鮮食品の調達が難しくなります。そのため人々は年を越す前に大稻埕を訪れ、乾物やナッツ類、お菓子など、お正月に欠かせない品々をまとめて買い求めるようになりました。こうして「年貨(お正月用品)」をそろえるなら大稻埕」という文化が、自然と根づいていったのです。

長い歴史と伝統を誇る迪化街(大稻埕のメインストリート)ですが、時代の移り変わりとともに、一時は衰退期を迎えました。そこで

1996年、この地を再び活気づけようと、地元の人々が「年貨大街(ニエンフアウタイチン) (歳の市)」というコンセプトを提案します。旧正月を前に、通り沿いの店々が一斉に正月用のギフトや食品を販売するイベントが企画されました。人々を惹きつけるため、店主たちは声を張り上げて呼び込みを行い、商品の試食を振る舞います。そのにぎわいが口コミで広がり、今では大稻埕を象徴する文化的な風物詩のひとつとなっています。

現在、年貨大街に足を踏み入れると、多種多様な乾物はもちろん、縁起の良い意味や甘さ象徴する、さまざまなお正月のお菓子に出会えます。餅菓子や砂糖漬けの果実、キャンディやビスケット、ピーナッツや瓜子(お茶請けとして食されるスイカやヒマワリの種)などは、親戚や友人を招いて振る舞うためだけでなく、新しい一年が順調で実り多いものになるようお願いが込められています。にぎやかな呼び込みの声、昔ながらの香ばしい屋台料理、そして通りを彩る提灯や春聯が、街全体を濃密な旧正月の喜びで包み込みます。

これで間違いなし！ 年貨大街・お買い物ガイド



時代が移り変わっても、台湾の人々にとって「年貨(お正月用品)をそろえるなら大稻埕」というイメージは今も変わりません。ここは単なる食材市場ではなく、人々の記憶と濃厚なお正月の気配を乗せた場所なのです。一方で品ぞろえの豊富さゆえに、何を選べばいいのか迷ってしまうのも事実です。そこで今回は文章と料理を通して日々の暮らしの味わいを描き続けてきたフードライター、盧怡安さんに、大稻埕でぜひ手に入れたい年貨のリストを教えてくださいました。台湾のお正月らしさを日常の食卓へとつなぐ食材選びの視点や、料理のインスピレーションの秘密についてもお聞きしました。

案内人

盧怡安
レイイアン

飲食作家。食文化に深い関心を寄せ、自ら台所に立つことを何より楽しむ。著書に『秋刀魚一條半』、『秋刀魚變溫柔了』。



台湾果乾

ドライフルーツ

冬ごもりの季節に、台湾の四季折々の豊かな味わいを気軽に楽しめるものといえば、やはりドライフルーツでしょう。旧正月の頃、おしゃべりのお供にお茶をゆっくりと淹れながら、マンゴーや紅心グアバ、情人果（青マンゴー）のドライフルーツを前に、どれから手を伸ばそうかと迷う、そんな甘いひとときが、私はとても好きです。

選ぶコツ

金煌マンゴーや愛文マンゴーで作られたものが定番です。近年は低温で乾燥させる製法が人気です。日持ちは短くなりますが、色は鮮やかな黄色ではなく、ややオレンジがかった茶色になります。しかし、食感は柔らかくしっかりしており、添加物の少ないものが見つけやすくなります。



乾香菇

干し椎茸

台湾の干し椎茸は、肉厚でありながら香りは軽やかで上質。スープに加えれば、たちまち“台湾らしい”滋味が広がります。鶏肉と一緒に煮込めば、森と大地の恵みを感じる温かさ、太陽の充足した香りが溶け合う一品に。また、水で戻して細かく刻み、干しエビと炒めれば、碗粿（台湾風ライスプディング）にしても、大根餅や乾麺（汁なし麺）に添えてもどちらに合わせても相性抜群。年越しの賑わいを思わせる香ばしい一品になります。

選ぶコツ

特大である必要はなく、中小サイズでも香りは十分です。傘の形が整い、香りが豊かで軽やかに広がるものを選びましょう。



文山包種茶

ウエンシャンパオジョン

旧正月の集まりには、親戚や友人を迎えるための一服の美味しいお茶が欠かせません。寒いお正月の時期には、凍頂烏龍茶や鉄観音のような焙煎香の強い伝統的な台湾茶が選ばれがちですが、日常的に楽しむのに最もふさわしいのは文山包種茶だと感じています。茶葉は細長く、紐のような形をしており、94度から100度の熱湯で淹れると、温度によってそれぞれ異なる味わいを楽しめます。私が特におすすめなのは、大稻埕ならではの「奇種包種茶」です。これは坪林地方産の包種茶を、大稻埕で再び焙煎したもので、焙煎の香りを備えながらも、低発酵ならではの爽やかな味わいが保たれているのが特徴です。



奶油花生酥

ピーナッツバター菓子

台湾のピーナッツ菓子には、実にさまざまな種類があります。お正月の時期に縁起が良いとされるのは、サクサクとした食感に紅白の糖衣をまとった「生仁糖」や、麦芽水飴を加えて、ほどよい粘りと粒感を残した「花生糖」など。その一方で、ピーナッツをきめ細かくすり潰し、砂糖と丁寧に混ぜ合わせて作られる、澎湖名物の「花生酥」は、口に含んだ瞬間にほろりとほどけるような食感が魅力で、私がとりわけ愛してやまないお正月の味です。私は澎湖出身でも、頻繁に訪れているわけでもありません。それでも、この「正一奶油花生酥」をひと口食べるたびに、不思議と郷愁を覚えます。それほど力を持った一品なのです。

台湾年貨×家庭料理 美味しい融合のアイデア

干し椎茸

出汁

普段、昆布と鰹節が主役の出汁を使う料理では、鰹節の代わりに椎茸を使ってみましょう。香りが、より森のような深みを帯びます。

干しケンエビ

焼うどん

焼きうどんに、台湾の干しケンエビを加えてみてください。華やかな香りと、食感の面白さが加わります。

ドライフルーツ

ヨーグルト

多くの日本の友人から、ヨーグルトに入れて食べるのがおいしいと勧められました。実際に試してみると、とてもおいしかったですよ！

カラスミ

出汁巻き卵

カラスミチャーハンやパスタはよく知られていますが、出汁巻き卵に加えてみるのはいかがでしょうか？きっとおいしいと思います。



蝦米

干しエビ

台湾は干しエビの種類が非常に豊富です。たとえば、淡いピンクがかかった、ほとんど透明に近い「蝦皮（干シアミ）」は、香りが控えめで、白菜の煮物などの野菜料理に添えて炒めたり煮たりする料理で、ほどよい塩気と旨味を引き立ててくれます。一方、香りが強く華やかな「櫻花蝦（桜エビ）」は、濃厚な磯の香りが特徴。桜エビチャーハンのように、メイン素材として個性を存分に発揮する料理に向いています。どちらも旧正月の食卓を彩る、素晴らしい味わいです。ですが私が最も好きなのは「剣蝦（ケンエビ）」の干しエビです。茶色がかかった赤色で、甘さのある香りの中に、生き生きとした磯の香りを感じさせます。豚肉や椎茸、その他の野菜との相性の幅が広いのも、大きな魅力です。

選び コツ

大きすぎるのを選ぶ必要はありません。中サイズで、十分に香り高く、乾燥の仕上がりが良いものを選びましょう。



烏魚子

カラスミ

台湾では、どの家庭にもそれぞれ「お気に入り」のカラスミがあります。食感はねっとりしたものから、硬く香ばしいものまで、塩気の強さを重視する人や、上品で淡白な味わいを好む人など様々です。まずは、評判の高い「李日勝南北貨行」のような店から試してみるのがおすすめです。さらに一、二軒のカラスミを同時に試食して食べ比べてみると、次第に自分の好みに合う味が見えてくるはずです。火で炙って食べたい場合は、厚めに縦に切るのがおすすめです。ナツメヤニンニクの茎、大根などのスライスと合わせて上品に楽しみたいときは、薄切りにすると良いでしょう。

選び コツ

大きりにこだわる必要はありません。私は五両（約187.5g）前後、またはそれより少し小ぶりなものを選ぶのが好きです。

冬ならではの

最高の鴨料理

季節はようやく冬を迎え、建物の軒下、騎楼（屋根付き歩道）にはテーブルと椅子が並び、炭火の炉が据えられます。人々は土鍋を囲んで腰を下ろし、湯気の立つ薑母鴨（アヒルとひねショウガの鍋）をひと口まひとつと口と味わいます。濃厚なスープが喉を通り抜けると、体の芯からふわりと温かさが立ち上り、たちまち手足の先まで広がって、寒さも吹っ飛んでしまうでしょう。薑母鴨は、台湾の冬の街角でもおなじみの光景のひとつです。そしてアヒルは、台湾の食卓で愛される人気の食材でもあります。

街角から路地裏まであちこちにある手頃な焼鴨（ローストダック）の店から、食卓に並ぶ滷味（煮込みのおつまみ）まで、アヒル肉は台湾の食文化の中で揺るぎのない地位を確立しています。焼鴨店では薄い皮に包んでいただく定番の北京ダックに加えて、カット後のガラを甘辛いテンメンジャンや唐辛子、台湾バジルと炒め合わせ、もう一品の料理として楽しむ「一鴨二吃」という食べ方もポピュラーです。あるいは、滷肉飯や鶏肉飯と同じように、切り分けたアヒルの胸肉や細切りをご飯にたっぷりとのせ、さらに腸やレバーを煮込んだモツスープを添えれば心が癒やされる庶民の昼食となります。

アヒルの脂身はまろやかでしつこさがなく、少しこったりした鶏肉に比べ、あっさりしています。炭火で直に焼いても、薬膳としてじっくり煮込んでも、まったく異なる風味が楽しめます。今回は、台湾を代表するアヒル料理の名店——台北の龍都酒樓、三重の霸味薑母鴨総店、高雄の鴨肉珍の三つを厳選し、日本ではなかなか味わうことのできない多彩な魅力をご紹介します。



台北



ローストダック

● 台北市中山区中山北路一段 105巷18-1号
● ランチ11:30-14:30、ディナー17:30-21:30

リュウトシユロウ
龍都酒樓

台北を代表する広東風のローストダックといえ、多くの美食家が真っ先に思い浮かべるのが龍都酒樓です。店では脂ののったアヒルを厳選し、水分を飛ばすためにしばらく空気に晒す「風乾」という工程や、照りを出すシロップを塗るなど下ごしらえに手間をかけた後、炭火で丁寧焼き上げます。香ばしく薄くパリッと仕上がった皮と、その下のみずみずしくやわらかな肉にはぎゅっと旨味がつまっています。

龍都のローストダックの目玉は、目の前で切り分けてくれるサービスです。熟練のスタッフが手際よく一枚一枚そぎ落とし、好みに応じて一切れでも二切れでも、蒸したての薄皮にのせてくれます。そこにテンメンジャンをひとさじ、白ネギを添えて巻けば、口に入れた瞬間、パリッと焼けた皮からじゅわっと脂が広がります。しっとりとして香ばしい皮、肉の旨味、そしてテンメンジャンの甘みとネギの辛味が口の中で同時に広がる、まさに王道の「第一吃」です。そして、皮と肉をいただいた後に残るガラからは、スープと鴨肉粥という二通りの食べ方が楽しめます。中でも鴨ガラの

の出汁で白米をじっくり煮込んだ鴨肉粥は格別で、繊細な鴨の旨味がふんわりと白粥に溶け込み、食事の締めとして絶妙の余韻を残します。



新北
三重



生姜入りアヒル鍋

● 新北市三重区重陽路一段100号
● 毎日 15:00 - 00:00

バーウエイジャンムーヤー
霸味薑母鴨

台湾の冬をもっとも象徴する味わいといえば、湯気もくもくと立ち上る薑母鴨です。霸味薑母鴨は台湾各地に店舗を展開していますが、とりわけ新北市・三重にある本店が有名です。毎年、秋も深まり寒さが訪れる秋から春の間だけ営業します。こだわりの炭火で煮込むと、その香ばしい香りがスープにも溶け込み、ことさら味わい深い風味が楽しめます。ひねショウガ、酒、ごま油で煮込んだスープは濃厚で、どっしりした味わいながらまろやか。アヒルは煮込むほどに旨味が際立ち、豆皮（加工した湯葉）や豚の血をもち米で固めた米血糕（ミッシュカオ）きのこを加えればさらに奥行きある味わいになります。アヒルを使った名物の肉団子や、さつと湯にくぐらせるだけでコリッとした食感を楽しめる腸もおすすめです。このほか、甘みをたくわえた冬のキャベツや春菊も欠かせない食材です。主食については、ごま油をからめた麵線（そうめん）は看板料理でもあり必食です。つるりとした麵にごま油が絡み、シンプルながらも豊かな味わいが楽しめます。

多くの人にとって、薑母鴨は単なる栄養を補う食べ物ではありません。皆で小さな卓を囲み、低い椅子に腰掛けながら食べるその瞬間こそ、冬に「鍋を囲んで温まる」という思いを象徴するものなのです。





高雄



鴨肉飯

高雄市鹽埕区五福四路258号
10:00-20:20、火曜定休

鴨肉珍
ヤローウゼン

高雄・塩埕区にある鴨肉珍は、65年以上の歴史ある老舗で、手頃な価格ながらおいしい鴨肉飯で知られています。地元の人にも旅人にも愛される、鴨料理の名店です。

鴨肉珍の看板料理は「鴨肉飯」。大きめに切ったアヒル肉をアツアツのご飯にのせ、特製のタレと鴨の油をまわしかけます。肉の香りが油とともにご飯に染み込み、濃厚ながらもこってりすぎず、しっかりと香りの奥行きが感じられます。通の客は、さらに「下水湯（モツスープ）」を合わせて食べます。ほのかな生姜の香りが漂うあっさりとしたスープには、心臓や肝、砂肝、腸などが入っていて、モツ好きにはたまらない味わいです。物足りなければ追加でも肉や鴨血糕（アヒルの血をもち米で固めた一品）をもう一皿頼むのも、決して期待を裏切らない選択です。

長年にわたってアヒル料理ひとすじを貫いてきた鴨肉珍は、2022年にミシュランガイドの「ビブグルマン」に掲載され、高雄の鴨肉飯文化を代表する存在となりました。高雄を訪れる多くの人にとって、鴨肉珍は単なるグルメではなく、高雄の本場の味や庶民の食文化を体験できる絶好の場となっています。



挑戦したい！台湾の 三大トライアスロン

山、海、湖に囲まれ耐久力と
自然のリズムを体感



台湾の魅力が山々の尾根、海の息吹、湖の輝きにあるとするなら、トライアスロンとは、身体全体でこの大地を抱きしめる方法といえるでしょう。台湾のトライアスロンコースはまるで旅を記録した一つの物語のよう。朝日に輝く湖面、海風に吹かれる道路、前方から呼びかける山影、歩みを進めることに出場者の意志が試されます。

台湾を代表する三大トライアスロンといえば、世界的な大会であるIRONMAN Taiwanシリーズ、優しさあふれるChallenge Taiwan、そして湖の風景に抱かれた日月潭で三

種目が個別に行われる「日月潭チャレンジ」(Sun Moon Lake Challenge Breakthrough)。これ

らの大会はプロ向け競技から気軽な市民向けイベントまで幅広く、それぞれに台湾のリズムと風景を楽しむことができます。

極限を追求するもよし、旅のついでに心拍数が上がる体験をするもよし。台湾の自然と情熱が味方となって応援してくれるでしょう。

① 国際的トライアスロン——

IRONMAN 70.3 Taiwan (墾丁)、IRONMAN Taiwan (澎湖)

台湾のIRONMANシリーズは毎年、墾丁と澎湖で開催されます。いずれも魅力的ですが、コースの特徴はまったく異なります。墾丁は山と海に囲まれ、明るくリゾートのような雰囲気。澎湖は島の地形が織りなす、よりタフなチャレンジができるのが魅力です。

IRONMAN 70.3 約113kmのコース。台湾最南端に位置する墾丁で行われ、スイムは小湾という海域が会場となって

います。水面は穏やかで水温も快適、海外の選手にとって安心できるオープンウォーターです。バイクは墾丁国立公園を通過して海岸線沿いを走るコースで、適度な坂と広々とした視界が魅力で、砂浜やサンゴ礁から高原の草地へと次々と景色が変わります。ランは海沿いの遊歩道とリゾート地を走るコースで、エイドステーションも充実、リラックした雰囲気、「旅しながら

のレース」には最適な舞台といえます。

澎湖のIRONMANは226kmのコースで、強い風と海の景色で知られています。スイムは透明な時里ビーチで、バイクは海を渡る橋を越え、海岸沿いを駆け抜ける澎湖本島を一周するコースです。順風と逆風の差が激しく、台湾で最もタフなバイクコースの一つです。ランは市街地と海岸の景色の双方が楽しめるのです。



るコースで、強い日差しの中でも無限に広がる視界に、澎湖の荒々しくもビュアな島の雰囲気を感じられます。そして、多くのトライアスリートがこのレースに参加するもう一つの理由は、IRONMAN発祥の地、ハワイ・コナへのステップになっていることです。澎湖IRONMANに挑戦することで、各国のトップアスリートと競い、世界選手権への出場権獲得を目指すこともできるのです。

IRONMANのスローガン「Anything is Possible.」が示す通り、不可能なんてありません。自分との戦いの中で、台湾という島の素晴らしい景色をいっぱい

IRONMAN 70.3 KENTING 墾丁国際トライアスロン

開催日 2026/11/1 (日)
会場 ハワードビーチリゾート 墾丁(会場&ゴール) / 小湾ビーチ(スイム)
距離 スイム1.9km / バイク90km / ラン21km、総距離113km

IRONMAN PENGHU 澎湖国際トライアスロン

開催日 2026/4/12 (日)
会場 澎湖セラトン(会場) / 時里ビーチ(スイム) / 国際広場(ゴール)
距離 スイム3.8km / バイク180km / ラン42km、総距離226km

いに感じられるIRONMANシリーズは、まさに足を踏み入れる価値のあるレースです。

二 挑戦でありながら優しさあふれるトライアスロン—— Challenge Taiwan (台東)

Challenge Taiwan は、「よりそいと優しさ」をコンセプトにしたアジア太平洋地域でも一風変わったトライアスロンです。毎年7000組以上の家族が訪れる台東でのレースは、まるでフェスティバルのよう。多くの選手にとって、ここはIRONMANのようにスピードを競う場ではなく、家族や友人と共に完走を楽しむ場所なのです。日本の旅人にとっても、親しみやすく、思いやりがあり、安心できることが、このレースの最大の魅力です。



レースは「太陽のふるさと」とも呼ばれる海と山に抱かれた街、台東で開催されます。スイムは穏やかな活水湖からスタート。水面は安定して視界も広く、観客も選手のリズムを間近で感じられます。バイクは鯉魚山の緑を抜けて太平洋沿いを走り、景色は壮大ですが厳しいコースではありません。ランは給水も十分、ボランティアの応援も温かく、市街、田園、海沿いをつなぐ、海外選手にとって印象的なコースです。

この親しみやすさのおかげで、親子、初心者、ベテランもそれぞれのペースで楽しめます。ゴールは台東県立体育館で、多くの人が家族と手を取り合いながらフィニッシュし、旅の最後を優しく締めくくってくれます。台湾で、プレッシャーを感じることなく、温かみのあるト



ライアスロンに参加するなら、Challenge Taiwanは何度でも訪れたいコースです。

開催日 2026/4/25 (土)、4/26 (日)

会場 活水湖 (スイム、水深平均2.5m)、鯉魚山から太平洋沿岸線 (バイク)、台東市街から田園、海沿いまで (ラン)、台東県立体育館 (ゴール)

距離 スイム3.8km / バイク180km / ラン42.2km、総距離226km
ハーフはスイム1.9km / バイク90km / ラン21.1km、総距離113km

三 湖と山に包まれ自分ならではの挑戦を—— 勇闘日月潭・三大スポーツ認証

日月潭は風光明媚なダム湖で、台湾で最も人気のあるリゾート地でもあります。「日月潭チャレンジ (Sun Moon Lake Challenge Breakthrough) 三大スポーツ認証」では水・陸・山からこの湖を堪能することができます。一年以内に指定のレースを完走し、三種自分の認証を取得すれば、その写真によって公式に認証を受けることができ、レースの達成感を形として残すことができます。

ます。向山から伊達邵までの全長約33kmを横断します。湖面は穏やかで景色は広々としており、日月潭の静けさを満喫する絶好のチャンスです。

湖岸を走りたい人は、一周ロードレースがおすすです。湖畔の遊歩道と森の小径を走ると、朝霧や山の影、寺院が湖面に映え、ランナーからは「最も美しい湖畔のコース」と評判です。

スピードと自由が大好きなら、一周サイクリングがチャンス。日月潭はCZから「世界で最も美しい10の自転車道」の一つに選ばれたこともあり、約30kmの一周コースは変化に富んだ景観と、カーブや展望台、湖岸の起伏が魅力。スポーツで旅を満喫する最高の体験となるでしょう。

の思い出の中で最も尊い瞬間となるでしょう。

横断遠泳大会
毎年9月、約3km

一周ロードレース (ラン)
毎年秋冬、5km～ハーフマラソン

バイク
通年参加可 (多くは秋に開催)

中でも代表的な「日月潭横断遠泳大会」は毎年9月に開催され

挑戦するのが一種目であれ、三種目であれ、落ち着きと深みのある日月潭の景色は、旅



「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



撮影／鄭銘彰



Profile
鄭銘彰

元・中華民国鉄道文化協会会長。台湾鉄道観光協会の創設発起人。2021年8月より
国家鉄道博物館準備室主任。



1. 鉄道博物館の前身は、1935年に設立された台北機廠です (陳婷好撮影)

2. 「スチーム時代 大浴場展」中央浴場エリアは天井のアーチ型鉄鋼トラスが特徴です (鉄博提供)



2025年7月、国家鉄道博物館（以下、鉄博）の第1期が一般公開されました。鉄博は賑やかな台北市信義区に位置し、台北ドームと松山文創園區が隣接しています。公開以来、すでに国内外の旅行者が数多く訪れており、充実した展示と収蔵車両の動態展示で、台湾の鉄道文化の魅力だけでなく史跡の再生という理念を伝えていきます。今や台北を訪れるなら見逃せない、文化的観光スポットです。

工業基地から文化体験の場へ

鉄博の所在地は、1935年（昭和10年）に操業開始した台北鉄道工場（台北機関、たいほくきしょう）があった場所です。かつては東アジアでも屈指の近代的な鉄道整備基地でした。2015年に全区約17ヘクタールが国定史跡に指定された後、100年近い台湾鉄道史の証人であるこの工業基地は、緻密な修復と計画を経て「全区を保存、区ごとに修復、期ごとに公開」する博物館に生まれ変わりました。鉄道工業の記憶を肌身で感じることができ、文化体験の場となったのです。

「生きた」鉄道博物館

五感と知識の饗宴

鉄博は、列車を陳列するだけだったこれまでの鉄道博物館とは異なります。現在、85両の多様な車両を収蔵しており、第1段階では35両（期間限定の特別展を

含む）を展示しています。これは国際的にも遜色のない規模です。最大の特徴は、屋内の展示場に通じる線路を残して、他の鉄道博物館では難しい「車両の常設入れ替え展示」を実現し、来館者が動く収蔵車両に乘車できる点です。このような「生きた鉄道博物館」の構想によって、館内の展示を随時変更し、新鮮さを保つことが可能となっています。最も人気があるのは、何と云っても修復された「藍皮（ランピー）ディーゼル気動車（ことDR2203号とDR2303号）です。台湾の支線で長年活躍したこの車両に、来館者は敷地内で実際に乗車して、走行音を聞きながら懐かしい時代を振り返ることが出来ます。

職人精神を伝える

ディーゼル機関車工場と修復の美学

現在、車両の常設展示のハイライトは「ディーゼル機関車工場」です。壮大な工業建築を觀賞できるだけでなく、普段は目にするのが難しいさまざまな大型整備機具や車両部品が展示され、操業時の力強さと美しさを伝えています。鉄博は、斬新な展示方法を採用しており、例えば医療用画像のようなマルチメディア技術でディーゼル電気機関車S122号のエンジン動作を可視化したり、台湾糖業の蒸気機関車376号を持ち上げ、宙に浮かせた状態で運転する様子を展示したりしています。来館者は機械の動きの細部を間

開館時間

毎週火曜～日曜 9時30分～17時

*チケット販売は16時30分まで

祝日は全て開館、春節期間は公式サイトをご確認ください。

月曜が祝日の場合は開館し、翌日休館します。

チケット情報

大人：100元（一般）

優待：50元（学生と65歳以上の方は休日半額）

団体：80元（20人以上の組織・学校）

無料対象：

1. 6歳未満の児童
2. 65歳以上の平日来館者
3. 体の不自由な方とその付き添い1人
4. ボランティアサービス荣誉カードをお持ちの方
5. 中華民国博物館学会の有効会員証をお持ちの方

3. 「動力・火車——ディーゼル機関車工場常設展」——透明のスクリーンでディーゼル電気機関車の部品や動作原理を紹介。多くの来館者が足を止めて観賞しています（鄭銘彰撮影）

4. 「動力・火車——ディーゼル機関車工場常設展」——台糖の蒸気機関車376号を持ち上げ、宙に浮かせた状態で車輪が動く様子を展示しています（鄭銘彰撮影）

5. 汽笛が鳴り響くと、藍皮ディーゼル気動車が走る線路の脇に写真を撮る人々が集まります（鄭銘彰撮影）

6. 大講堂は元の空間を生かした来館者の休憩スペース。また、かつての従業員食堂では「大講堂の働く人々の生活展」が行われています（鉄博提供）

7. 休日限定の乗車体験。修復後の藍皮ディーゼル気動車が人々を乗せて史跡建築と木々の間を走り抜けます（鉄博提供）

8. 大講堂には軽食や記念品を販売するミュージアムショップが併設されています（鄭銘彰撮影）



近で見て、迫力を体感できます。このほか、大講堂や従業員浴場、本事務所などの歴史的建築も常時公開しており、その中を歩けば、かつて鉄道に携わった職人たちの生活の軌跡を感じられます。

生活の記憶と結びつける 鉄道ファンのためだけではない聖地

「博物館そのものが史跡」であること、これが鉄博の特色です。車両の展示だけでなく、常設展や特別展、当時の様子の再現展示など8つの規模の異なる展示形態があります。例えば、鉄道文化を紹介する常設展「移動と感動」は、映像作品やポピュラー音楽、文学、芸術作品、写真などを通じて、台湾人の鉄道にまつわる記憶を整理しています。こうした展示方法で、専門知識との隔たりを打ち破り、堅苦しい技術を誰でも共感できる生活の物語へと置き換えています。鉄博が想定する来館者は、専門的なテーマに関心を持つ鉄道ファンだけではなく、幅広い客層に深い体験を提供し、鉄道のイメージを台湾人の生活の記憶と結び

つけ、文化を通じて鉄道の物語を伝えることを目指しています。

台湾の鉄道文化の魅力は、さまざまな文化が融合している点にあります。日本統治時代と戦後の米国支援、そして欧州からの影響も部分的に受けながら、台湾ならではの人と暮らし、技術が織りなす文化へと発展しました。台北中心地の「文化のオアシス」として、鉄博は松山文創園區と台北ドーム、そして台北101とともに文化と観光スポットが集まるエリアを形成しています。2026年に敷地内の車両走行範囲を延長、2027年には最も代表的な「組立工場」をメイン展示館として一般公開する予定です。鉄博は「台湾の特色」という独自の視点から、より多くの鉄道の物語を国内外の旅行者へ伝えているのです。

誰もが カラオケ映像の 主役に？



高雄・左營の 「龍虎塔」

当

初いちばん辿り着くのが難しい旅先は離島だと思っ
ていました。ところが今回、その認識をあつさり更新し
たのが高雄です。理由は「——BLACKPINK IN YOUR AREA。」

ようやく乗り込んだ高鉄の自由席は、終始ロックフェスのモッ
シュピット状態で、その中で二時間半揺られ、ようやく左營駅
に到着しました。（編集部注：当時、韓国のガールズグループ
BLACKPINKが高雄で公演を行っており、ファンが大挙して押
し寄せたため、期間中の高鉄のチケットは入手困難となってい
ました。）

龍虎塔は、高鉄左營駅から車で約15分、蓮池潭に建っており、
アクセスは申し分ありません。どう向かうかは、まさに「How
You Like That（ハウ・ユーク・ライク・ザット）」。自転車好きの私
でも、迷わずタクシーを選択しました。原因は、沸騰するよう
な太陽の下でふざける気にはなれなかったからです。ただし一
つ、誤算がありました。蓮池潭のスケール感を、どうやら甘く
見ていたようです。早めに下車した結果、気づけば湖の周りを
半周以上歩くことになってしまいました。

蓮池潭は東西二つのエリアに分かれています。東側はウオー
タースポーツを中心としたテーマパーク的な空間、西側は寺廟
が集積する宗教的なスポットです。左營はもともと寺廟の密集
地帯であり、その背景には、明代清代に海を渡って台湾へやっ



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。

Profile 趙豫中

SVA (スクール・オブ・ビジュアル・アーツ / ニューヨーク) 写真・映像芸術修士課程修了。編集者を経て、現在は写真・映像デザインおよび制作統括を手がける。Ongoing Projectスタジオ代表。@ongoing__project



て来た開拓者たちが、航海と日々の暮らしの安全を祈って築いた信仰の積み重ねがあるのでしよう。多くの寺廟の向かいには宝塔が建てられており、それは地域のランドスケープともなっています。龍虎塔(ロンフウター)もその一つで、蓮池潭に鎮座する慈濟宮(ツージーゴン)と深い関係をもっています。

龍虎塔はその名の通り、九曲橋の先に龍と虎が並び立っています。私は当初、「入龍門、出虎口(龍の口から入り、虎の口から出る)」という参拝動線は、一般的な寺院で見られる「龍から入り、虎から出る」という作法の延長だろう、と考えていました。ところが慈濟宮を訪れて初めて、これが保生大帝信仰^{パオセンダイテイ}に由来することを知ります。医神(あるいは医師の守護神)として崇敬される保生大帝には、「龍の瞳を点じ、虎の喉を癒す」という神話が伝えられています。そこから、災厄を祓うために龍の喉から入り、虎の口から出るという参拝作法が生まれました。神話の語る意味がそのまま空間の動線として具現化されたものと言えるでしょう。

龍虎塔の周辺には、観音が龍に乗る像をはじめ、春秋閣、五里亭、北極玄天上帝像など、宝塔型の大型ランドマークが点在しています。いずれもそれなりに距離はありますが、歩いて巡る価値は十分です。なかでも湖の中央に位置する五里亭からの眺めは格別。誰かが歩いてくるたびに、まるでカラオケの伴奏映像が再生されているかのように見え、子ども時代の記憶が一気に蘇ってきます。時間に余裕があれば、近くの果貿^{グオマウ}社区も旅程に加えたいところです。円弧状に連なる集合住宅群は、香港の「モンスターマンション(海山楼)」にも匹敵する迫力です。さらに周辺には、眷村^{ジュンファン}グルメの名店も多く、こちらも見逃せません。

(1) 韓国ガールズグループ・BLACKPINK(ブラックピンク)によるワールドツアーの名称。
(2) BLACKPINKのシングル曲名。直訳すると「みんな気分」。

《愛河》



都市の河は、かつて高雄川と呼ばれていた
陽光の下を流れ

港は行き交う船を吐き、また呑み込み
川面では小舟が行き交い、水波はきらめく

高層ビルの窓景が鏡像を成し
流れの秘めた想いを映し出す

釣り人の心は、魚の群れというより
むしろ流れゆく時間に向けられている

一つ一つの橋が河岸の両側をつなぎ
過去と現代、異なる映像が重なって歴史となる

記憶は博物館の中で
アリアの悲しみの旋律へと醸される

恋人たちが手で舟を漕ぐ情景はもはやなく
観光船には人々が群れ、声は騒がしく

ランナーは河畔の遊歩道を走り抜ける
失われた夢、水流の光と影

港都の風華はネオンにきらめき
流れの中で消え去ることなく残り続ける

愛河 李敏勇

城市之河昔稱高雄川

在陽光下流淌

港口吞吐往來的船隻

河面小艇的穿梭水波閃閃

高樓窗景形成鏡像

浮現流水的心事

垂釣客的心思與其說是魚群

不如說流動的時光

一座一座橋連接河岸兩端

過去與現代不同的形影顯像成為歷史

記憶在博物館裡

釀造詠嘆調的悲傷旋律

戀人手划小舟的情景不再

觀光船遊客成群眾聲喧嘩

慢跑人沿河邊步道追逐

失落的夢，水流的光影

港都風華閃爍霓虹

在流水中消褪不去

Profile

李敏勇 リー・ミンヨン

台湾屏東人。1947年高雄で生まれ、大学時代は歴史を専攻。現在は台北市民。大学卒業後文学界に身を投じ、時詩「笠」の編集、「台湾文芸」社長、「台湾筆会」会長などを歴任。著書は『雲の語言』『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。



台湾トランジットで お得なクーポンをプレゼント!

実施期間は2025年11月1日正午12:00から2026年10月31日限定



イベントサイト



◎ 参加資格



桃園空港をトランジット利用し、
入国審査の上滞在時間が
24時間未満且中華民国
以外のパスポート所持者。



◎ 使用場所



クーポン券は桃園国際空港内の
提携店舗でのみ使用可能です。
提携店舗のリストはキャンペーン
サイトをご覧ください。

◎ 参加方法



桃園空港旅客サービスセンター
(第1&第2ターミナル)
営業時間:07:30~22:30



1.登録: まずイベントのウェブサイトアクセスし、必要事項を登録、登録した電子メールアドレスに確認メールが送信されます。

2.クーポンの引き換え: 入国後、空港到着ロビーにある旅客サービスセンターにてパスポートと次の乗り換え便の搭乗券を提示いただくと、600台湾ドルのクーポン券を1枚お渡しします。

最愛台灣紀行

龍の口から入ると厄が払われ、

虎の口から出ると人生に光が見えるらしい。

確かに僕は今、

根拠のない自信に満ちている。

摩訶不思議 龍虎塔

台湾

TAIWAN
WAVES OF WONDER
台湾観光庁

ISSN 1080-7454
台湾観光日本語版