

台湾の食文化に入り込んだ日本

山本祥子
梅村修

I はじめに

台湾は名だたる中華グルメの国である。歴史的・民族的な経緯から、台湾には、北京、上海、四川、湖南、潮州、広東など、中国大陸のあらゆるタイプの中華料理が入り込んでいる。一説によれば、台北が世界有数の食都になったのは、国共内戦に敗れた国民党系の将軍、政治家、実業家が、大陸から優秀なコックを連れて渡ってきたからだといふが、確かに洗練された味わいの中華料理が多いようだ。しかし、本稿では、台湾の中華料理について書くつもりはない。

私（山本祥子）は、現在、台北にある輔仁大学の語言中心（言語センター）に留学中である。渡台して半年足らず、やっと日々の生活に慣れてきたものの、まだ台湾を深く理解したとはいえない。だが、何を見ても、何を

聞いても、驚きの連続である今しか、書き留めておけないこともあるだろう。とくに、台湾は日本と生活文化を共有している部分が多いので、微妙な差異はそのうち「違い」と感じなくなってしまうだろう。

なかでも、日本文化の影響を強く受けている台湾の食文化は興味深い。調理法や味付けや盛り付け方に、私は毎日といってよいほど、親しみと同時に違和感をも覚えている。そのたびに、台湾人の日本文化の解釈の面白さに気づかされる。そうした日常の気づきの数々を、私の台湾留学のささやかなメモリアルとして書き留めておきたい。

II 親日的な国・台湾

台湾の食文化に入り込んだ日本の影響について記す前に、台湾人がいかに日本に親近感を抱いているか、実例を挙げて述べてみたい。

留学する前から、台湾について書かれた書物や映画を通じて、私は、台湾が東アジアでも例外的に親日感情の強い国だと聞いてきた。たとえば、年配者は今でも日本統治時代を懐かしみ日本人の規律正しさや潔さを称えて

いるとか、国民党の流すニュースよりNHKのニュースを信じているとか、大相撲中継や夏の高校野球などに国民が熱中し、美空ひばりのヒット曲をカラオケで絶唱している、とかいった類の風評だ。日本にいた半年前まで、私は正直言って、こうした噂に半信半疑だった。なぜなら、高校までの現代史の教科書には、先の侵略戦争での日本人の悪事しか書かれていなかったからだ。いわく、台湾では、同化政策や皇民化教育が推し進められ、日本語の強要、台湾古来の寺や廟の撤廃、神社参拝の強制、伝統行事の禁止、改姓名運動、さらに徴兵が課された。台湾出身の軍人は軍属も含めると二〇万人もいた。そんな旧植民地の国民が、どうして熱烈な親日感情を抱いてくれるだろうか。

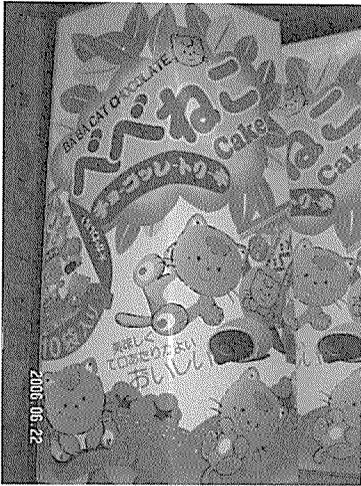
しかし、本や映画で紹介される台湾の親日感情は、決して大げさではなかった。たとえば、私が道に迷ったとき、日本語の達者なお年よりに何度助けられたことだろう。しかも驚いたことに、植民地時代を生きた年配者だけでなく、私と同じ世代の若者までが、現代の日本のサブカルチャーの熱烈な享受者であることにたいへん驚いた。

これは聞いた話だが、来日した台湾人の日本土産で、

いちばん人気があるのは日本の医薬品だそうである。正露丸、中将湯、ルル、アリナミン……こうした著名なブランドをわざわざ日本で買ったがる。日本人の目から見れば、台湾は漢方薬のメッカであり、わざわざ日本で医薬品を買って、重い手荷物にする必要もあるまいと思われる。第一、台湾でも日本の医薬品は、特殊なものでないかぎり、いくらでも安く買えるだろうに、と思う。ところが彼らに言わせれば、「日本の医薬品は効能が優れているため、台湾で大人気だ。そのため、パッケージを偽って販売される偽薬が氾濫している。日本の薬局でかえれば、保証付きだ」ということらしい(ちなみに、台湾の言葉では薬は呑むものではなく食べるものである。そういえば、薬膳料理とか医食同源とかいって、中華人にとって食べ物と薬の境界線は曖昧だ)。私もよく台北の薬局にいくが、近江兄弟の薬はもちろん、化粧品も大半が日本製で占められている。他にも、台湾人の生活や習慣に、日本の影響を見出すのは容易い。たとえば、味噌汁を飲む習慣、家で靴を脱ぐ習慣、卒業式で「仰げば尊し」を歌う習慣、また、かつて台湾総督府だった総統府の建物や日本時代の瓦葺の木造建築、「日式○○○」と書かれた日本食のメニュー、日本で流行っている若者服のブランド、など枚挙に暇な

いほどだ。なかでも私を驚かせたのは、へんな仮名文字が街角の看板や商品のパッケージに氾濫していることだ。たとえば、部屋履きのサンダルに「つよい」と記されていたり、コンビニの国産菓子に意味不明の平仮名がくねっていたりする。それは、日本人が英語やフランス語の横文字に「カッコよさ」や「高級感」を感じるように、台湾人が意味も読み方もわからない日本の仮名文字に付加価値を読んでいる証拠だ。

また、台湾には「哈日族」と呼ばれる日本趣味愛好者の若者が多い。「哈」とは、何かが好きでたまらないという意味の台湾語「ハア」に漢字を当てたものだ。日本



語では「マニア」、「狂」、「オタク」に近い。彼らは日本のマンガのキャラクターやゲームや流行歌手を崇拜し、ドラえもんやハローキティの小物を大切にしている。私の友達にも、日本のアニメ、映画を愛好する人がいるが、私よりもよく知っているので、驚くばかりだ。ちなみに、彼女は熱心に日本語を勉強している学生だが、本名以外に、「日本語の名前」ももっている。

戦前から現代に至るまでの台湾人のこのような親日感情は、一説によると日本の植民地経営の成功がもたらしたものだという。日本は五〇年間の台湾統治時代において、交通・運輸・築港・鉄道などのインフラを整備し、戸籍調査を実施し、水利灌漑事業を推し進め耕地を拡大し、通貨を統一し、製糖業を育成し、公衆衛生を啓蒙し、学校制度や医療機関を作った。現代の台湾の経済発展の礎を築き上げたのは日本人だというのである。(ちなみに、台湾のトイレの下水パイプは、日本統治時代のパイプを使っているため、可溶性でないティッシュペーパーは不用意に流せない。)

このような発言を当の台湾人の口から聞くに及んで、私は誇らしいような、面映いような、複雑な感情を抱か

ずにはいられなかった。この感情が何処から生まれてくるのか、今の私には手に余る大きなテーマなので本稿では扱えないが、いずれ機が熟したら自分の中で整理してみたいと思っている。

Ⅲ 台湾の食文化に入り込んだ日本の食文化

台湾人の親日感情の一つの表れが、台湾の食文化に見られる日本の影響である。

ところで、食文化と一口に言っても、①食材、調理法、味付けなど料理の味、人の味覚に関わるもの、すなわち、何を(素材)どのように(調理法)して食するのか、という観点と、②盛り付け方、食器、食べ方、食習慣など、料理の周辺の食の作法、すなわち、いつ、だれと、どこで、どのように食するのかという観点が考えられる。以下、2つについて述べてみたい。すなわち、

- ・台湾に受け入れられた日本料理(食材、調理法、味付けなど)
- ・台湾に受け入れられた日本食の作法(盛り付け方、食器、食習慣など)

の二つの観点である。本章では、この二つの観点から、

私が台湾での食生活の中で発見した、カスタマイズされた日本文化の数々を、記述していきたい。

と同時に、台湾人が受け入れたい日本の食文化もあるような気がするが、それについては、章をあらためて書いてみたい。

1. 米

台湾人は日本人と同様、一日3食、白米を炊いて食べる習慣がある。そのために、“タイガー”や“象印”の電機炊飯器が一般家庭に普及している。その上、台湾の白米は日本統治時代に伝えられたジャポニカ米で、細長いインディカ米ではない。名づけて蓬萊米という。たいへんおいしい。海外で生活する日本人は、日本米が恋しくなるとよく聞いたが、台湾で生活する私にとって、日本米が恋しくなることは、全くない。しかし、白米を常食とする習慣は、昔から台湾にあった習慣ではないという。ものの本によると、以前、米はもっぱら病人食であり、米ばかり食べている人は、「食米人(=弱虫)」と馬鹿にされたという。

ところで、私の経験では、台湾人は米を主食にしているとはいえず、その依存度は日本人ほどではないように思

える。そのかわり、米以上に麺類を愛好する程度が高いように見えるのだ。スープのない、乾麺という料理は、麺を扱っている店ならどこにでもおいてあるし、私の通っている輔仁大学の食堂でも、麺類はとても種類が豊富で、そうめんのような細麺から、うどんのような太麺まで揃っている。

2. 海苔巻き寿司（フォルモサ・ロール）

日本のいなり寿司や巻き寿司は、台湾では常食にされている。飲食店の菜谱（メニュー）やコンビニの棚にも、必ずある。なかでも海苔巻き寿司（花寿司、別名「フォルモサ・ロール」ともいう）は完全に台湾化されていて、日本の海苔巻き寿司とは似て非なるものである。

日本の巻き寿司の中身は、玉子焼き・カップ・干瓢・鉄火ぐらいだが、台湾では、にんじん・鞘インゲン・レタスなどの野菜、貝のヒモ・ハム・肉鬆などの加工品、パイナップル・アボガドの果物、といったように多彩で、あたかも極彩色の孔子廟や裝飾過多の閩帝廟を思わせる。内容物だけではない。台湾の海苔巻き寿司は、著しい文化変容をきたしている。日本の海苔巻き寿司は、酢飯の中に干瓢やきゅうりや玉子焼きを仕込んでそれを海苔

で巻く。ところが、台湾の海苔巻き寿司は、海苔を内側にして白いご飯でくるみ、その上にデンブ（魚の身をほぐして醤油で煮しめたもの）や薄焼き卵や黒ゴマや青海苔をまぶす。つまり、「海苔で巻く」のではなく、「海苔を巻く」のが台湾の海苔巻き寿司である。

また、日本の海苔巻き寿司は、平皿に横倒しにされて出てくるが、台湾の海苔巻き寿司は、ソフトクリームのようなものに乗って運ばれてくるのもおもしろい。

さらに、寿司を作る職人の姿かたちも著しく違っており、日本の寿司職人のような、さらににねじり鉢巻のいでたちは見かけられず、いなせな粹を感じることもない。普通のおじさんが、ビニール手袋をして、巻き寿司をつくっている。この光景を目にしてしまうと、私はどうしても、寿司を食べたい気持ちがある。失せてしまう。つくづく寿司という食べ物ととりまく日本的なアイテムが、実質以上に味を左



右していることがわかる。

ちなみに、台湾人は日本の味付け海苔が大好きである。ワトソンスズという薬局でも、日本の海苔が売っている。ただし、これは主食ではない。おかずでもない。むしろ、子供のおやつである。日本と台湾ではおやつの範疇が微妙に違っているのも台湾の特徴である。思うに、台湾人にはいわゆるスウィーツ (sweets) を愛好する習慣は日本ほど強くないようで、日本のお菓子で人気があるのは「おせんべい」のような塩味や醤油味の焼き菓子である。

3. 漬け物

台湾人は漬け物を愛好する。日本統治時代に伝わった奈良漬けや沢庵もよく食膳にのぼるが、沢庵は日本のように黄色みが強くない。沢庵以外にもパイナップルやパイアの味噌漬けがおいしい。その他、何を漬け込んだ物が食べ終わるまで分らない物も多い。

ところで、台湾人の漬け物に対する感覚は、日本人とは微妙に違う。日本人にとって、漬け物は、主食でも副食物でもなく、お茶請けに摘まむものであり、食事の終わりごろに、清涼感を求めて食べるものである。当然、量は小皿に少量のせる程度である。ところが、台湾では

漬け物は惣菜感覚である。食事の真っ只中でも平気で食べてしまう。そのため、ご飯の横に添えてある漬け物の量は、半端でないほど多い。ほとんどおかずといっているほどの量がある。

また、台湾には、赤い線状の、とても甘い漬け物がある。私は、白いご飯と甘い漬け物にはどうも違和感を覚えるが、台湾人は、甘味がご飯にとても合うと感じるらしい。

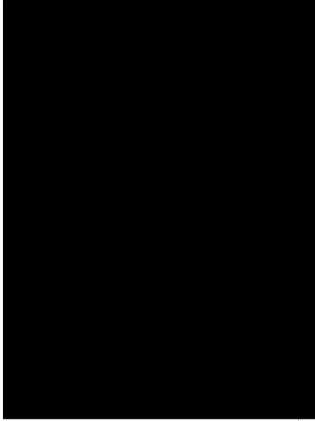
4. 便當 (弁当)

台湾人は温かい食事をご馳走と考える。だから、冷えたご飯と冷えた惣菜を詰め込んだ弁当は、一般的ではなかった。しかし、日本統治以後、弁当はごく普通の簡易携帯食となった。街中でも、店員が片手で弁当を掻きこみながら接客している光景をよく目にする。

ただ、台湾では、べんとうを「弁当」と書かず、「便當」と書く。これは蒋介石率いる国民党が、台湾に残る日本の言葉や習慣を根絶やしにしようとした結果だといわれる。国民党は弁当を北京語の「飯盒」(fàn hé) に改めようとしてやっきになった。ところが、長年の習慣は容易に改まらず、結局、便利の「便」と、「当」の繁体字「當」を充てて、「便當」に落ち着いたという。

ところで、概して台湾の日本料理は、味はともかく、見た目の美しさという点では、問題外である。それを裏感するのが弁当だ。台湾の弁当には、日本の幕の内弁当や松花堂弁当のような、繊細でちまちました意匠は見られない。紙のふたを取ると、いっばいに敷き詰めた白米の上に、鉈で断ち割ったような骨付き豚肉の甘辛炒め、豆腐の煮付け、ザーサイなどが無造作に乗っけてある。初めは、無造作な台湾弁当に驚きを感じたが、今では「どうせお腹に入ればいっしょか、おいしければ見た目なんてどうでもいいか」と思うようになった。

また、台湾の在来線では、今でも駅弁が売られている。しかし、日本の駅弁と違って、量と食材の種類と盛り付け方がやはり台湾的である。食材は豚の角煮、練り物、野菜炒め、漬物、味付け卵などで、ご飯の上一面にみっちり配置



される。食べるときは、当然、敷き詰められた惣菜を箸で注意深くのけて、旨みのしみこんだご飯を掘り起こして食べることになる。

5. おにぎり

弁当と同様、おにぎりも日本統治時代を経て、台湾の食文化に定着したものだ。しかし、弁当ほど携帯食として一般的ではないようだ。

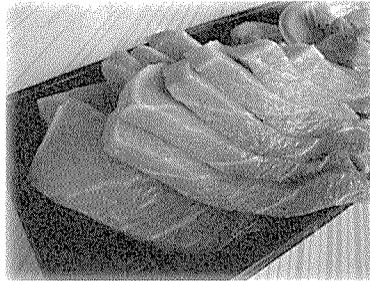
コンビニなどでは、日本と同じように、ビニールに包まれたおにぎりが売られている。ただし、具が珍妙である。たとえば、大阪焼（日本のお好み焼きのこと）が具に仕込まれていたかと思うと、梅干やおかかといった定番が見当たらなかったりする。また、日本で人気のツナマヨネーズは、台湾のおにぎりにもあるが、とても甘くて私は受け付けない。

6. 刺身

生魚を食べる習慣は、日本統治時代以前にはなかったといわれる。しかし、いまでは「海鮮」はもともとポピュラーな台湾料理の一つである。台湾人は刺身を愛好する。赤身も白身も大好きだ。

しかし、それは、日本のお造りとは別物で、厚切りチーズのように豪快に盛りつけられるのが普通だ。味について言えば、暑い国のせいなのか、鮮度が今ひとつで、こりとした歯触りがなく、

全体に身が柔らかい印象だ。海鮮の味覚に関しては、日本人のほうが一日の長があるという気がする。しかし、わさびと醤油の組み合わせを目にしたら、いてもたってもいられない。そのため、台湾っぽい刺身でも、我慢して食べることがまれにある。



7. 味噌汁

味噌汁を飲む習慣も、生魚同様、日本人が持ち込んで台湾の食文化に定着させたものである。台湾人は味噌汁を愛好する。しかし、台湾人は味噌汁をお吸い物感覚で飲まない。「飲む」というより、また、「すする」というより、「食べる」ものである。だから、たいいてい具が多

く、お吸い物のように具が水面下に沈んでいることはない。また、スープというより惣菜なので、おかずのおかわりすることも多い。日本人は豚汁やお雑煮ならおかわりするが、味噌汁やお吸い物はあまりおかわりしないだろう。台湾人は、何杯もおかわりするものだから、全体に味噌の量は少なめで、淡泊であるのが普通だ。名古屋の八丁味噌のような濃厚な味わいは期待できない。また、味噌汁と他の惣菜との取り合わせも日本とは少し違う。輔仁大学の学食では、スープに水餃子の組み合わせで食べている学生をよく目にする。私が、水餃子だけを頼むと、「スープはいらないのか？」と食堂のおばさんによく聞かれる。

8. てんぷら

台湾のてんぷら（「天婦羅」または「甜不辣」と書く）は、魚のすり身を揚げた、日本では例えば、薩摩揚げのことである。熱々の揚げたてに香辛料をたらして食べる。材料は魚肉、片栗粉、小麦粉、塩、砂糖などで、日本のように野菜やエビや小魚を揚げることはない。

一説によると、九州の一部や沖縄では、今でも練り物を揚げたものを「てんぷら」と言うそうだから、そこか

らきたものかともいわれる。この台湾式でんぶらのメツカは、基隆・廟口の屋台、「王徳・王忠兄弟」の店だ。毎晩、行列ができるほどの繁盛ぶりだ。

ちなみに、このてんぶらは、しゃぶしゃぶの中にも入れられることが多い。



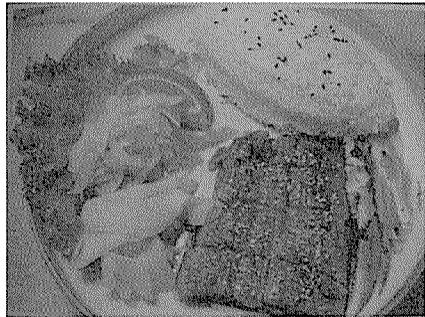
9. とんかつ・うなぎ・おでん

とんかつは、日本とほとんどかわらないが、刻みキャベツを添えることはほとんどない。台湾人は火を通さない野菜を常食にする。だから、生野菜は日本人ほど食べない。とくに年配の台湾人にはその傾向が強いようだ。もし生野菜が食べたければ、若者に人気のあるサラダバーがお奨めだ。私はサラダバーにいくと、ここぞとばかりに生野菜をたくさん食べる。

うなぎも人気がある食材の一つだが、なぜか鰻丼は

めったに見かけない。蒲焼を平皿に載せて、野菜と付け合せて出してくることが多い。

おでんは、台湾では「オーレン」と発音する。台湾語では「ダ行」の発音がラ行になる傾向があるからだ。（この「オーレン」に台湾語の漢字を当てはめると「黒輪」になる。）



おでんの自身は、ソーセージやロールキャベツや魚のすり身など、日本と似ているものもあれば、似ていないものもある。たとえば、「猪血糕」（デーフイグイ）は、豚の血液ともち米を捏ねたもので、一見ちくわに似ているが味は全く異なる。逆におなじみのシラタキやハンペンはない。セブインレブンなどのコンビニに行くと、日本のおでんと変わらないものが買えるが、なぜか「関東炊き」というのぼり旗が立っている。辛いソースをつけたり、台湾醤油をつけたりする人もよくいる。「安くておいしい」と評判で、学生には人気の一品である。

10. ラーメン

ラーメンは、周知の通り、日本人の手で、とことんアレンジされた和製中華料理である。それが台湾に逆輸入されて、台湾でも日本のラーメンは人気がある。しかし、台湾で食べるラーメンはスープが淡泊で、日本人には物足りない。逆に台湾人にとっては、日本の本場のラーメンは、「塩辛すぎる」、「味が濃厚すぎる」という反応を引き起こす。日本食は薄味という台湾人のイメージが覆るのは、日本でラーメンの汁を啜ったときだそう。

11. ファーストフード

台湾の街角には、「吉野家の牛丼」や「養老の瀧」といった日本の外食チェーン店が珍しくない。しかし、味やメニューには独特のずれがあり、それが面白い。たとえば、台湾の吉野家は、日本の



吉野家比べて値段が

少し高めだ。そのため、

ファーストフードの中

では、やや気の張る店

の一つである。その盛

り付けも、仕出屋の懐

石弁当のような塗り物

のお重に、肉とご飯が

分けて載せられており、

どことなく高級感が漂

う。日本のように丼飯

を掻きこんで早々に立ち去る店ではなく、長居するお客

さんも珍しくない。店構えも日本の懐石料理店の室礼で

あり、坪庭か枯山水のような空間が、不思議である。

12. パン

台湾でもパン食は浸透しているが、日本人のように、朝食のたびに食べることはない。台湾の朝食はいまでも伝統的な豆乳に油条（中華揚げパン）である。また、日本のパンは概して甘いものが多いが、台湾のパンは日本で言ういわゆる「調理パン」であり、塩辛いパンが多い。



しかし、最近甘いパンも大分増えてきているようだ。パスコ、ドンク、ヤマザキといった日本のパン屋が、台湾に進出し、台北にはたくさん支店がある。台湾資本のパン屋に比べると、やはり値段は少し張るが、いつも客が多いのにびっくりする。私の知り合いのドンクの社員に、「日本では明太フランスが定番だが、どうして台湾にはないのか？」と尋ねると、輸入にかかる費用も、明太子の原価も高いから、と聞いていた。(唯一、明太フランスを置いているのは、パスコだけである。)

これはパンに限らないが、日本人にとって、本来、味のないものに味付けがされていたり、甘いはずのものが辛かったり、辛いはずのものが甘かったりすることがよくある。たとえば、台湾のマヨネーズは甘ったるい。缶入りウーロン茶には紅茶のように砂糖入りがある。また、代表的な朝食である油条は、見た目こそ日本のデニッシュパンのようだが、砂糖でコーティングされていない。(そのかわり豆乳にはよく合う。クロワッサンがカフェオレに合うのと同じように)

13. カキ氷

日本のカキ氷は果汁をかけただけのモノが主流だが、

台湾のカキ氷は極彩色の廟を思わせる華やかなものが多い。

氷の上にアイスクリームを載せたもの、フルーツを盛り付けたものなど、ボリウムと華やかさは日本の比ではない。

また、氷を作る際にミルクをいれるらしく、氷自体がとて甘くておいしい。

IV 台湾の食文化が受け入れたい日本の食文化

前章では、私が日頃の食生活の中で発見した、カスタマイズされた日本食文化の数々を、書いてきた。本章では、反対に、半世紀にわたる日本文化の影響下でも受容されなかった、台湾人が受け入れがたい日本の食文化について、気がついたことを書き留めておきたい。誰でも異国で自文化に近い要素を発見すると親近感を抱いてホッとする。しかし、逆に異質な要素に接するとカル



チャーシヨックを受ける。今から紹介する事例は、私に少なからぬ違和感をあたえた事柄ばかりである。

1. 焼き魚

先述したように、台湾人は、生魚を好んで食べる。しかし、意外なことに、魚を焼いて食べることが、全くといっていいほどない。だから、日本の一般家庭に標準装備されている、魚を焼くためのガスコンロは普及していない。したがって、鰻の開きや塩鮭や秋刀魚を炙って食する習慣もない。そういえば、中華料理に出てくる魚料理は、あげた魚や茹でた魚に、野菜のあんかけをかけたものが主流である。

私たち日本人にとって、ジュウジュウ焼けてうまそうな匂いを発散させている焼き魚は、夕餉の風物詩ですらある。しかし、台湾人は香ばしい焼き魚を全く受け付けない。私見では「焦げている」ことが抵抗感を感じさせられない。どうやら焼き魚そのものの味の問題ではなさそうなのである。

このことは肉にも同様にいえるようである。あるとき台湾人の友人とビーフシチューを食べたことがある。そのときも友人は、牛肉の焦げ目をみて、「焼きすぎ」と

いって眉をしかめたり、大阪の「鶴橋風月」のお好み焼きに連れて行ったときも、焼け焦げを心配して鉄板の前でそわそわしていた。どうやら台湾人は、料理の焦げ目を即「失敗」に結びつける傾向がある。そのため、台湾人の友人と焼肉店に行くと、「焼肉武将」でない私が「焼肉武将」になってしまう。中華料理にも「おこげ（鍋吧）」を食べる習慣があるのに、どうしたことだろう。

2. 食器の属人化

日本では、一般的に食器は使う人が決まっている。昔の箱膳、戦後のちゃぶ台、現代のオーブンキッチンと、食の形態は移り変わっても、個人持ちの食器の習慣は変わっていない。ところが、台湾では五十年間の日本統治下でも、食器の属人化は進まなかった。したがって、いまでも、箸も飯茶碗も共有であり、その点は西欧のカラトリートと同じである。決して「お父さんの箸」「お母さんの茶碗」と区別されない。

それに関連して、私はいへん興味深い体験をした。食器の属人化がない台湾では、当然ながら、夫婦で違った食器を使い分ける習慣はない。ましてや、「大振りの夫の湯飲みに、小振りの妻の湯飲み」という発想は、

ジェンダー（社会的性差）批判の対象にこそなれ、うるわしい趣向だとは受け取られない。私は、お世話になったある年配の台湾人夫婦に、日本の夫婦湯呑み（ゆづみ）をプレゼントしたことがある。しかし、その趣向はどうしても台湾人の夫婦には通じなかった。とくに小振りの湯飲みを手にした奥さんの示した怪訝そうな顔つきは格別で、あたかも私が奥さんを差別したかのように受け取られて当惑した。

3. 目で味わう料理

日本料理は、味わいもさることながら、盛り付けの美しさや食器との取り合わせの妙を重視する。しかし、この繊細な食の美意識は、台湾人には煩瑣な奇習としか映らないようだ。だから、日本料理がちまぢました小皿や中皿ののって出てくると、台湾人は、鑑賞するまえに食器を洗う手間を心配する。器も目で味わう料理の一つとは決して発想しない。台湾では円卓を囲んで、鍋や大皿に盛り付けた料理を、箸でつつきあって食べるのが普通だからだ。同様に、見た目に鮮やかな落雁や干菓子も台湾人にはまったく受けけないからお土産には不適當だ。

驚いたことに、一般の人が気軽にいけるお店には、食

器を洗う手間をはぶくために、お皿にポリ袋をかぶせる、といった習慣がある。衛生面はクリアしているかもしれないが、あまりにデリカシーに欠けているといわざるを得ない。

4. かっこみ

台湾での食事の作法は、いわゆるカッコミである。日本の食卓では、いわゆる行儀の悪い食べ方としてたしなめられる類の食べ方だ。しかし、この食べ方には理由がある。それは、魯肉飯でも鶏肉飯でも、ご飯の上に惣菜を載せて汁物とともに流し込むのが普通だからだ。したがって、台湾人は、カッコミを、格別、下品ともはしたないとも思わないようだ。

また、右手に箸、左手にレンゲを持ち、レンゲの上にご飯とおかずをのせて、口に運ぶといった食事作法も日常よく目にする。最初、私も、「何で？」と疑問をもったが、5ヶ月もいると自分もそういう食べ方になってしまった。

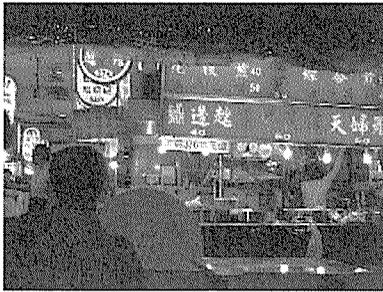
5. 外食

台湾は男女平等参画社会であるから、夫婦共稼ぎは当

たり前である。したがって、一日中、家で家事や育児に専念している「主婦」は少数派である。とうぜん、三度の食事を妻（母）が作って家族に食べさせるという食習慣も薄い。

そのかわり、台湾では街のいたるところにご飯を食べさせる店があり、深夜まで家族連れでいっぱいだ。日本のように駅前や繁華街に行かないと飲食店がないとか、国道沿いに大型ファミリーレストランが立ち並んでいるとかといった風景は、台湾では珍しい。住宅街と飲食街が渾然一体になっているのが台湾である。

また、日本では、外食は高く、特別な食事である。外食には、「健康に悪い、主婦の怠慢である、家庭の崩壊である」といった負のイメージがいまだに根強い。しかし、台湾では外食は当たり前で、罪悪感を抱かせるものではないし、経済的でヘルシーでもある。



それに、台湾では、大部分の飲食店が持ち帰り（テイクアウト）できる仕組みになっている。スープのような汁物でさえ、ビニール袋に入れて持って帰っている人をよく目にする。すなわち、「外食」は残ったら「中食」に早代わりするのである。

驚いたことに、外食文化が進んでいるためか、台湾では家の中にキッチンがないといった家が珍しくない。一人暮らしの大学生の家には、ガスコンロも沸湯しもついでいないのが普通だ。

6. 食に携わる女性

台湾は外食が一般的とはいえ、三度三度の食事をこしらえるのは、日本同様、女の家事労働の一部である。その点、男が厨房で腕を振るう大陸の中華社会とは大きく異なる。これも日本統治時代のなごりだろうか。

それにしても、台湾に来てみてあらためて実感するのは、日本の妻や母親の不自由さである。台湾の妻や母親に比べると、日本の家庭の女は家庭に縛り付けられているという印象を受ける。私は台湾に来てあらためて日本の家族制度がいかに女を拘束しているか、女の生き方を制約しているかを実感した。

それを端的に示しているのがテレビ番組だ。日本では主婦を対象にした料理番組がやたら多い。また、洋裁や小物作りのような、家政系のテレビ番組や雑誌も多い。「はなまるマーケット」や昼のワイドショーのように、在宅する主婦だけが見る番組も多い。このような現象は台湾にはない。

同様に、日本人の朝の風景、すなわち、夫は新聞を読みながらトーストをかじり、妻はエプロンをかけて食事の準備をするという光景は、台湾ではステレオタイプになりえない奇妙な風景である。

食について国際比較することは、ジェンダーについて考えるきっかけになると強く感じた。

V ま と め

台湾は日本の植民地時代から今日まで、日本文化の影響下にあり続ける国である。特に、身近な食文化には、「日本」が深く浸透し、独特にカスタマイズされてすっかり台湾料理の一部になっている。

思えば、私たち日本人は、古代の昔から、海の向こうの文化や文明を選択的に吸収してきた。たとえば、奈良時代後半の神仏習合思想も、漢字の伝来とそれに次ぐ仮名文字の発展も、開国に伴うヨーロッパ文明の受容も、戦後のアメリカ文化の取り込みも、みな外来の文化や文明をいち早く消化して、自分の身の丈に合うように作り変える営みだった。

しかし、日本の文化を雛形にして、独自の文化を形成してきた国家もある。それが台湾という国である。台湾は、日本のソフトパワーを一〇〇年以上前から吸収して、変容し続けた国家である。今回は「食」という観点からのぞき見ただけであるが、私は自分の祖国・日本も、外人から見ると、案外インパクトのある文化を所有しているのではないか、と思うようになった。この感情はまだおぼろげなもので、確信からも誇りからも遠いものであるが、台湾のように、日本の文物を愛好し、日本人を尊重してくれる外国が世界にあるということは、心からうれしいことだ。