



Title	台湾料理の位置づけに関する一考察
Author(s)	前川, 正名
Citation	中国研究集刊. 2023, 69, p. 297-315
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/90874
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

台湾料理の位置づけに関する一考察

前川 正名

一 はじめに

第二節 台湾料理にまつわる現状

台湾に枝仔冰（台湾語：ギーアービン Kī-á-peng）という菓子がある。「台湾」を感じさせる南国果実の果汁を凍らせ、そこに持ち手をつけた氷菓（冷菓の一種）である（図A参照）。つまりはアイスバー（アイスポップ：ice pop）なのだが、その歴史は古く一九二〇年代までさかのぼる（注1）。そのため観光地などでは古早味の（懐かしい）お菓子として売られている。ここで問題となるのは、この枝仔冰が、どこの国の食べ物なのかということである。アイスバー自体は、一九〇五年にアメリカ人の少年が発明したものでアメリカ発祥の菓子である。そして枝仔冰ができた一九二〇年代の台湾は日本統治時代であり、製法も日本から持ち込まれ、そのまま細々と残り続けていたものである。ただのアイスでありながら、アメリカとも、日本とも、台湾の菓子とも言え、その分類は実は相当に難しい。



図A 枝仔冰城旗山総店にて（筆者撮影）

さて、日本では昨今の台湾ブームの流れを受け（注2）、台湾料理なるものがそこかしこで見受けられる。この台湾料理とは一体何なのか。単純に考えれば台湾の料理・食べ物のことなのだが、これも実は簡潔に説明することは難しく、結局のところ、曖昧にぼかした状態で、あるいは既に台湾料理という共通認識が確立しているかのような前提で、話を進めている。

同様の指摘は二〇〇五年の河口充勇「台湾料理の『ごった煮』的性質」にてすでになされているのだが（注3）、その指摘以降、現在（二〇二三年）に至っても状況は変わっていない。

そうした中で比較的詳細な研究として、岩間一弘「台湾料理の

脱植民地化と本土化」があげられる(注4)。後述(第三章)の陳玉箴氏の研究(『「台灣菜」的文化史』)によりながら(注5)、独自の調査も加え、台湾料理に関して統治時代から現代に至るまで、時代順に状況を記したものである。しかしレストランやメニューの列記が多く、肝心の「台湾料理とは何か」に関する論述が弱い。

さらに岩間氏が指摘するように、台湾料理に関する問題は台湾人アイデンティティとも強くかかわるため、台湾人による研究は、台湾料理の独自性、独立性をやや強引に主張するきらいがある。台湾人が主張することを、そのまま日本語に翻訳するだけでは公平性を欠く。

また日本人による台湾に関する文献も、(本稿筆者を含め)台湾に深く関係する(した)人物によって編まれることが多い。端的な例は台湾観光関係の記事であろうか。台湾関係を専門とする一般ライターの手によるものが多く、スポンサーの意向や本人の主義主張、記事の傾向から親台湾のスタンスで綴られる。また単に親台湾であるだけでなく、観光促進という立場、すなわち台湾に来てもらうことを目的とするため、台湾は安全で清潔で、景色も美しく料理も美味しく、美味しいだけではなく、中国とはさまざまな点で異なっていること強調していくことになる。

研究も同様であり、その研究の独自性や重要性を主張するために、あえて台湾を選んだ理由として台湾と中国との差異を強調せざるを得ず、極端な論調となりやすい。

このような状況を踏まえ、本稿では、この台湾料理というものに焦点を当て、現在の日本・中国・台湾それぞれの台湾料理に対する認識を探る。そして台湾料理とは何かについて、少しく論じたい。

第二節 本稿における用語について

さて、こうした台湾料理について論を進める前に、本稿で使う用語と台湾料理とに関する簡単な解説をしておきたい。台湾料理に関して定義(のようなもの)が、狭義のものから広義のものまで段階的に存在し、人によって指すものが異なる。しかしながら大きく分けるならば、以下の四つにまとめることができると筆者は考える。

① 原住民料理

福建系移民が来る前の台湾で食されていた料理である。漢化せず独自の文化を守っている部族も存在し、そのため現在でも食することが可能である。また台湾福建料理(後述②参照)に影響を与えたとも言われる。人口比率としては全原住民を合計しても二%未満である。しかしながら、やや極端ではあるものの、「台湾料理(台湾本来の料理)」といえは原住民料理を指す」という意見も存在している(注6)。ただし本稿ではこの説を採用せず、原住民料理は後の③に含める。

② 台湾の福建系料理

現在の台湾にて暮らす人々の最大族群(七割以上)、いわゆる本省人の料理である。福建系移民を源流とし、台湾内の飲食文化の比率としては最も高い。食材としては海産物の多用、味付けとしては淡泊または甘め、ニンニクやパクチー等の多用が特徴として挙げられる。原住民文化を取り入れたとも、日本統治時代に日本の飲食文化と融合したとも言われ、それらの変化が中国の福建料理とを分かつ根拠ともされる。便宜上「台湾福建料理」と本稿では表記する。

③台湾の中華料理全般（本省人＋外省人の料理）

外省人の料理とは、国共内戦後、台湾に移住した人々によってもたらされた各地の料理である。通常は台湾で食される福建系以外の中華系料理群を指す。台湾内での人口は外省人全体で十十三%とされている。ただし、本省人の主流が福建系であるだけで、外省人流入前にも他の中華系料理群は存在しており、その後に流入した外省人も福建系が最も多く、外省人と本省人とは完全に別物であるかのようなステレオタイプな判断は避けるべきである（注7）。また、中国の各地域の料理とは異なっている可能性を考慮して、本稿では台湾内での各料理を便宜上「台湾○○料理」（例「台湾四川料理」）と表記する。

なお眷村料理（外省人が台湾国内で作り上げたもの。それぞれの祖籍の料理をベースに、様々な要因により変化している）等はここに含むか、後述④に含まれる。本稿では③を含む。

また客家料理に関してはさらに位置づけが難しい。台湾には本省人系の客家も外省人系の客家もどちらも存在し、総人口の約十二%を占めている。本省人であっても、食文化としては客家色を残している。ただし例えば、李登輝氏は福建客家の末裔であり、蔡英文氏は広東客家の末裔（台湾原住民ハーフとの混血）というように、本省人系客家でもいくつかの系統が存在する。料理の区分としてはここに含める場合が多いものの、「客家は（さらに）また別の料理」と認識され、分けて語られることも多い。本稿では③に含む。原住民料理も同様で、この③に含むか、④に近い扱いとなるか、議論が分かれる。本稿では③に含む。

④台湾で食されている料理全般

先の③「台湾内の中華料理全般」に加え、夜市のB級グルメ（菜系不明の

もの）や世界的飲食チェーンのご当地メニューなどが含まれる。しかし全てといったつも、マクドナルドのハンバーガー（スタンダードメニュー）やスターバックスのコーヒーのような明らかに他国の物は（台湾の飲食文化としてではなく台湾料理としては）除外する場合が多い。ただし台湾現地企業の外国メニューなどもあり意見が分かれる。例えば台湾企業が台湾全土に展開するタイ料理レストランチェーンなどである。その他、ベトナム華僑系台湾人が営むベトナム料理屋等、例外的事例を挙げるときりがない。

以上が大まかな説明となる。

本稿では②の「台湾福建料理」を「台湾料理a」、③の「台湾中華料理全般」を「台湾料理b」と仮に定義し、主に「台湾料理a」に関する位置づけを探る。

①と④を外す理由は、①が現状を無視した極端に狭い定義であること、④は雑多なものを多く含むため、結果として例外的事例が多くなり議論が錯綜しやすく本質を見失う恐れがあるためである。

また「台湾福建料理」を「台湾料理a」とする理由は、第一に、現状を鑑みるに、台湾福建料理がいわゆる台湾料理群内で数量的に主流であるため、第二に、しかしながら台湾福建料理をそのまま台湾料理の代名詞として扱ってよいのかという疑問も残るため、第三に、「台湾福建料理」と「台湾中華料理全般」とでは単純に語呂が悪く、また「狭義／広義台湾料理」とする場合、さらに狭義／広義の台湾料理の区分（先述の①や④の類）がすでに存在し、将来的に理解への混乱が発生する恐れがあるため、である。次章以降、各書を引用していくのだが、それらの記述が本稿の「台湾料理a」の説明なのか、「台湾料理b」の説明なのか、それともさらに別の何かなのか、読み手側が判断していかねばならないことも多く、この状況

も現在の台湾料理研究が抱える問題の一つであると考えている。それでもなお「台湾料理a」「台湾料理b」の表記を使用するのは、シンプルに理解できる可能性を拓こうとの狙いがある。

二 中華料理とは・台湾料理とは

―日本・中国・台湾の分類から―

ここでは、まず台湾料理を語る上で前提となるであろう中華料理の分類について、日本・中国・台湾における考え方をそれぞれ見ていきたい(注8)。次に、それら各地での一般的な分類を押さえた上で、中華料理における台湾料理の位置づけについて考えていきたい。なお、本章では菜系の話が主となっている。この菜系に関し周達生氏は(注9)、

それぞれの「菜系」の説明が、類型化されすぎ、(中略)そのため、それを読む人々の思考回路をまたまた固定してしまう。(三〇頁)

(三〇頁の記述を踏まえ)「類型化」は、とすると、人々の想像力に箍をはめてしまう。だから困る。(七〇頁)

と、主にラベリングによる弊害(意識の固定化)を説く。とはいえ、台湾料理に関して、その概観を記すことを目的とする本稿では、既存の料理体系、及びその分類・派生等を含む系統的な話を抜きに記述することも困難であるため、あえて体系的な話から論を進める。

また、台湾料理の位置づけに関して、政治問題が絡んでいる側面も見え隠れするが、その点に関しては三章にて触れていきたい。

第一節 中華料理の分類

第一項 日本における中華料理の分類

日本における中華料理の分類は、「四大中華料理」と称される四分類(四大菜系)が最も知られていると考えられる。すなわち北の北京、西の四川、南の広東、東の上海である。本場(中国)での呼称を意識して、北京を山東、上海を江蘇とする例もあるが、日本人にとって馴染みのある都市名や地名を用いる方が通りがよく、先の四つの名称が優勢である。

また次項にて述べる八分類を挙げる例もあるのだが、中国・台湾の四分類以上に日本人には馴染みのない漢字(地名)が頻出するため、一般化とまではいかないようである(注10)。

プロ向け資料の例をいくつかあげる。陳建民他『中国料理技術入門』では(注11)、「中国料理の概略」にて解説をしている。同書五頁の表「中国料理の分布と区分」をもとに簡略化して記すと、

北部系統

北京菜、河北菜(含・天津)、山東菜(済南、膠東)、河南菜、説明の文章ではさらに山西菜を加える

西部系統

四川菜(成都、重慶)、湖北菜、湖南菜、貴州菜、雲南菜

東部系統

上海菜、揚州菜(含・鎮江菜)、京蘇菜(南京菜、蘇州菜)、無錫菜、杭州菜、寧波菜、安徽菜、江西菜

南部系統

広東菜、潮州菜、東江菜（別名：客家菜）、福建菜、広西菜

その他

清真菜、素菜

となり、大きく四つに分け、そこからさらに細かく分けている。

なお、陳建民氏は書類上は四川省生まれの外省人（後に日本に帰化）である。しかし明確な意志をもって中華民国（台湾）籍を選んだというよりは、成り行きでそうなっただけの感もあり、立ち位置がやや判断しづらい。ただし陳氏の場合、晩年に日本にて中華料理の学校を設立しており、日本における中華料理人の系譜の一つ、及び日本における中華料理理解の典拠（起点）の一つとなっている（注11参照）。そのため、本書は日本側の資料として採用する。

岡本佐一郎『調理師全書 中国料理』（注12）では、「基礎編」「第一章 中国料理のあらまし」にて、「おおむねつぎのような十六派がかぞえられる」として、京菜（北京料理）、滬菜（上海料理）、徽菜（安徽料理）、蘇菜（蘇州料理）、淮揚菜（淮域、揚州、鎮江）、杭菜（杭州料理）（注13）、閩菜（福建料理）、東江菜（東江料理）、素菜（精進料理）、粵菜（広東料理）（注14）、川菜（四川料理）、湘菜（湖南料理）、錫菜（無錫料理）、寧菜（寧波料理）、湖菜（湖州料理）、清真菜（回民館料理）をあげる。その上で、

地域的に大別すると、北京料理、広東料理、南京料理・上海料理、四川料理などが代表的なものとされている。

とする。

『中国料理のマナーマニュアル』では（注15）、「第二章 中国料理の背景」の「地方別料理」にて、北京・上海・四川・広東とする四大料理の分類が人口に膾炙した認識であることを踏まえつつ、現地風の分類を試み、

北方系（北京、山東、山西地方）

東方系（江蘇、浙江、上海地方）

西方系（四川、雲南地方）

南方系（広東、福建地方）

として解説をしている（注16）。

第二項 中国における中華料理の分類

では次に中国における分類を見てみよう。一般的には四分類（四大菜系）、あるいは八分類（八大菜系）になると思われる。四分類は山東料理（魯菜）、江蘇料理（蘇菜）、広東料理（粵菜）、四川料理（川菜）である。八分類は先の四分類に浙江料理（浙菜）、安徽料理（徽菜）、福建料理（閩菜）、湖南料理（湘菜）が加わる。

一例として、甘智栄『看视频！零基础学做中国名菜』をあげる（注17）。

第一章「美饌・中国名菜」第一節「中国的饮食文化」にて、

像今天流行的“八大名菜”的说法就是从饮食文化的区域分化来的。最早的时候，中国只有南方菜和北方菜的说法。（中略）至清末民初之际（注18），中国菜系初步成形。现如今，鲁菜、川菜、苏菜、粤菜、闽菜、浙菜、湘菜和徽菜都有一定民众基础的著名的菜系。（三頁）

現在流行している「八大名菜」という言葉は、食文化の地域的な区分けからきている。ごく初期は、中国には南方料理と北方料理（の区分）しかなかった。（中略）清朝末期から民国初期にかけて、中国料理体系が形成された。現在では、魯菜、川菜、蘇菜、粵菜、閩菜、浙菜、湘菜、徽菜など、いずれも有名な料理として民衆に知られている。

と、現在は八大菜系に分けることが主流であることを述べ、分類の歴史を簡単に触れつつ、最後に八大菜の名前を列記している。続く第二節「八大菜系の特徴」では、それら八大菜ごとに解説を加えている。日本ではおなじみの北京料理（京菜）と上海料理（滬菜・本幫菜）は含まれず、この二者は十分類以上のかなり細分化した分類方法になってようやく登場するものである（次段落の引用参照）。

さらに吴澎『中国饮食文化（第三版）』では（注19）、

到了清代初期，鲁菜（包括京、津等北方地区的风味菜）、苏菜（包括江、浙、皖地区的风味菜）、粤菜（包括闽、台、粤、琼地区的风味菜）、川菜（包括湘、鄂、黔、滇地区的风味菜），已成为我国最有影响的地方菜，后称“四大菜系”。（中略）到了清末，加入浙、闽、湘、徽地方菜而形成“八大菜系”，以后再增京、沪，便有“十大菜系”之说。

（二二頁）

清朝初期には、魯菜（北京、天津など北部地域の料理を含む）、蘇菜（江蘇、浙江、安徽地域の料理を含む）、粵菜（福建、台湾、広東、海南地域の料理を含む）、川菜（湖南、湖北、貴州、雲南地域の料理を含む）が中国で最も影響力を持つ地方料理となり、後に「四大料理」と呼ばれるようになった。（中略）清末には浙江、福建、湖南、安徽

の地方料理が加わって「八大料理」となり、後に北京、上海が加わって「十大料理」となった。

と、ここでは四分類と八分類との説明を、その歴史的変遷を簡潔に述べながら、引用の最終行にて、北京料理と上海料理を加えて十分類とする説を紹介している。

第三項 台湾における中華料理の分類

最後に台湾における分類である。代表的な例として、張玉欣『飲食文化概論（第四版）』をあげる（注20）。「第四章 大陸地區之飲食文化」、「第一節 起源與菜系發展」にて、中華料理の全体的な解説をしており、

- ・山東菜（魯菜）、下位分類に濟南菜、膠東菜、孔府菜。
- ・四川菜（川菜）、下位分類なし。
- ・江蘇菜（蘇菜）、下位分類に淮揚菜、南京菜、蘇錫菜、徐海菜。
- ・廣東菜（粵菜）、下位分類に廣州菜、潮州菜、東江菜。
- ・湖南菜（湘菜）、下位分類に湘江流域、洞庭湖區、湘西山區。
- ・浙江菜（浙菜）、下位分類に杭州菜、寧波菜、紹興菜。
- ・安徽菜（徽菜）、下位分類に皖南菜、沿江菜、淮北菜。
- ・福建菜（閩菜）、下位分類に福州菜、閩南菜、閩西菜。
- ・その他の菜系、香港菜等（注21）。

と、九項目を立てている。

結論から言えば、台湾も中国と同じ四分類、または八分類を主とするのだ

が、そこに料理体系の分類の問題とは別に、台湾料理（台灣菜・台菜）を四分類や八分類と同格（あるいはそれ以上の分量）の節や項を用い詳細に述べていくのが特徴である（注22）。

ここまでの話を図式化すると図Bのようになる（注23）。

第二節 中華料理における台湾料理の位置づけ

日本の分類	中国の分類	台湾の分類
北京料理（北） 四川料理（西） 広東料理（南） 上海料理（東）	山東料理（魯菜） 四川料理（川菜） 広東料理（粵菜） 江蘇料理（蘇菜） ----- 浙江料理（浙菜） 安徽料理（徽菜） 福建料理（閩菜） 湖南料理（湘菜）	山東料理（魯菜） 四川料理（川菜） 広東料理（粵菜） 江蘇料理（蘇菜） ----- 浙江料理（浙菜） 安徽料理（徽菜） 福建料理（閩菜） 湖南料理（湘菜） ----- +台湾料理（台湾菜・台菜）
四分類		八分類

図B 日本・中国・台湾における中華料理の分類（筆者作成）

第一節では各国の中華料理の分類を整理した。ここでは、その分類を前提に台湾料理が中華料理の中でどこに位置しているか、再び日本、中国、台湾、それぞれにおける捉え方を見ていきたい。

第一項 日本における

台湾料理の位置づけ

それではまず日本である。筆者が確認できた中で最も古い文献は『風俗画報』三七二号（東陽堂、一九〇七年）の「飲食門」というコーナーである。しかし分類等は特になく、料理の名称と説明を羅列するにとどめている。

さらに戦前・戦中の資料としては、一九三五年の日本旅行文化協会『旅』

と一九四一年の宮川次郎『趣味の臺灣』を見ることができた。

『旅』の沢庵和尚氏による「台湾料理の魅力」によれば（注24）、

台湾で食べる支那料理だから台湾料理に違ひないが、所謂台湾料理にもいろいろの式があるらしい。平津菜と云はれてゐる北京料理の系統は殆ど無い様で最も一般的なのが広東料理（粵菜）式、福建料理（閩菜）式だが四川料理も這入つてゐる様だ。

と広東と福建が主と述べ、四川もあるとしている。南方よりという意味では「台湾料理a」に近いが、多種多様なもの全体を台湾料理としている点で「台湾料理b」の立場とも言えよう。

宮川次郎『趣味の臺灣』では、台湾料理の章にて（注25）、――

福建料理そのものであると云えないことはない。然し支那に於ける料理の本場が広東となつて居るので、台湾にしても広東料理を標榜するものが少なくないから、勢いその影響を受けざるを得ない立場にある。（五六頁）

と、広東料理の影響を受けた福建料理という捉え方をしている。「台湾料理a」の立場と解釈できよう。

先に上げた『中国料理技術入門』、『調理師全書 中国料理』では、台湾料理というものがそもそも登場しない（注26）。

一九七七年の端詰英一氏の「食い道楽の王国台湾」では（注27）、

江蘇、北平、湖南、四川、雲南、広東、山西、福建、台湾、蒙古、回教

徒の羊肉料理、仏教徒の精進料理など中国各地の有名料理が賞味できる楽しみはこたえられない。

と、台湾には中国各地の料理が集まっていることを述べる。続く中国の各地方の料理の解説にて、中国南部の料理に関して、

福建料理は閩菜（閩とは福建のこと、台湾料理もこの種類に属す）といわれ（以下略）。

と台湾料理を福建料理とみなしている。これは「台湾料理 a」の立場である。先の注 16 にてあげた曾根喜和子『中国料理全書』では、付記された中国全土の簡略地図内で台湾本島に台湾と明記されたものを使用する。区分的には南方としているようではあるものの、文字による言及が全く無いため、意識的に台湾を含んでいるのかは不明である。

同様に吉岡勝美『よく分かる中国料理の基礎』でも台湾に関する記述は無い。旅行ガイドの類で台湾を中心にすえた書であれば、台湾料理に関する説明が当然あるのだが、中華料理全般を対象とした書になると台湾が省略されやすい傾向が見て取れる。

そのような中で、かなり詳しいのが先に引いた『中国料理のマナーマニュアル』である。四大分類とは別に「台湾の中国料理」「香港の中国料理」「菓膳」の項目を立て、先の「地方料理」と同格の「節」相当の項目として記述している。ただし頁数は、台湾・香港共に二頁であり、四大料理のそれぞれの解説（章立てとしては項に相当）の各二（三頁）よりもやや少ない分量である（菓膳は五頁）。

実際の解説を読んでみると、

台湾料理は本地人（注 28）と本省人（注 29）のそれぞれの料理が時代とともに合わさってできたものといえる。特に本省人の料理が反映している。なかでも台湾の対岸に位置する中国福建省から移り住んだ人々による影響が色濃い。実際、台湾料理は福建料理と大変似通っている。（四七頁、書式の変更は筆者による）

と述べ、いくつか特徴的・代表的な調味料や食材等の解説の後、

台湾料理は福建料理によく似ているが、かといって、それだけにとどまらない。つまり外省人（注 30）の影響である。（中略）四川料理、広東料理、北京料理など。これらは外省人によつて始められたもので、料理はおいしく、湖南料理などは本土より美味と評判な店もあるくらいである。（四八頁）

としている。

つまり基本は福建系（の派生）すなわち「台湾料理 a」と捉え、そこに、その他の料理群が混在（流入）した状態、「台湾料理 b」という考え方である。これは、二〇一一年の新版もほぼ同様の記述であり理解に変化はない。以上を図示すると図 C のようになる（注 31）。

図式化して気がつくのは、「台湾料理 a」に関して、原住民料理と福建料理の融合であるとしながらも、同時に福建料理に酷似している、としている点である。すなわち原住民料理の影響がほとんどないという意味にも理解可能となり、説明にねじれが生じている。

また、外省人の影響に関しても、台湾福建料理（台湾料理 a）が影響を受

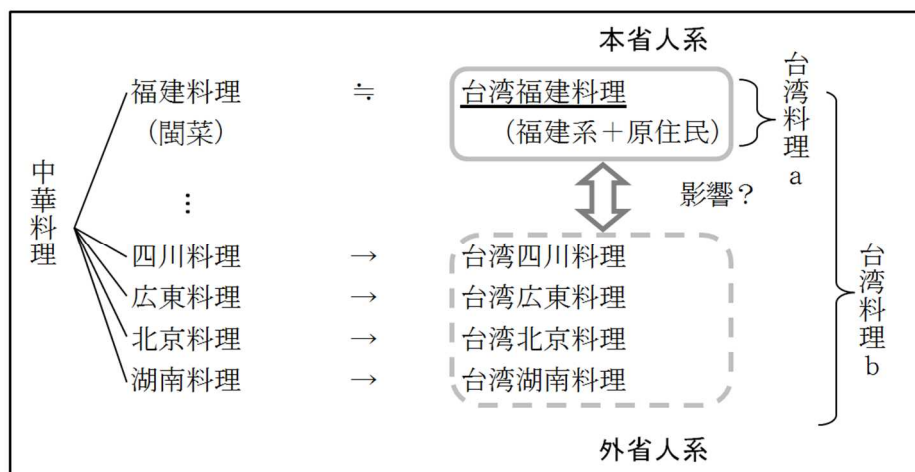


図 C 『中国料理のマナーマニュアル』における台湾料理の位置づけ
(筆者作成)

け変化したのか、他系の料理が並列的に存在していることにより台湾の飲食文化全体（台湾料理b）がバラエティ豊かになっていると主張したいのか、漠然と推測できるものの不明瞭である。

さらに付け加えるならば、後述（第二章第二節第三項）の台湾側の理解では、「台湾福建料理は日本料理の影響を受けている」とすることが多いのだ

が、この日本料理に関しては具体的な言及がないのも、あるいは特徴と言えるだろう。

その他、資料をいくつか提示する。福永淑子「台湾料理」では（注32）、

台湾料理は中国料理の一種としてある。それは台湾の昔を辿れば、鄭成功の時代（一六五三〜一六六〇）に大陸から流れ込んだ移民の末裔であることに変わりはない。もっと詳しく言えば台湾料理と言っても福建料理の中の田舎料理に属する。（一九頁）

とし、「台湾料理a」の立場である。なお、福永氏は台湾（基

隆）生まれ台湾（基隆、台北）育ち、日本への移住時期は未詳。母親は嘉義出身である。――

また、立松洋子「台湾の屋台の食育貢献を見習う」では（注33）、

（台湾の郷土料理は）福建料理をベースに台湾で取れる食材を使い郷土料理として独自に発達している。（二二六頁）

台湾料理（福建料理・広東料理の系列の中華料理）。（二二九頁）

とそれぞれ説明している。「台湾料理a」の立場に近い。

その他、大学の紀要等に掲載されているものは、学生の研修旅行の報告書やレシピー解説等が目立つ。そのため台湾料理の解説に関しては他書の引用だけで済ませていることも多く、その典拠すら示していないことも少なくない。しかしながら概ね「福建料理系」「福建を主軸とした南方系」「福建に他の要素が融合したもの」として、本稿で言う「台湾料理a」あるいは「台湾料理b」のいずれかの解説をしている。ただし、「はじめに」の後半にて述べたように、それらの記述が「台湾料理a」と「台湾料理b」との、いずれの説明であるのか、あるいはさらに別のものなのかを明確に示していないことも問題点として指摘できるだろう。

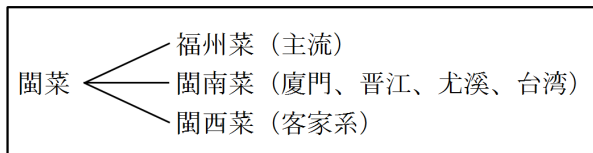
第二項 中国における台湾料理の位置づけ

では次に中国での認識である。再び甘智榮『看视频！零基础学做中国名菜』を引いてみよう。台湾料理単独の章・節・項はなく、八大料理の一つ閩菜（福建料理）の解説（分量としては半頁）の中で、

閩菜分为福州菜、閩南菜和閩西菜。福州菜是閩菜的主流，（中略）閩南菜以厦門、晋江、尤溪、台湾为中心。（中略）閩西菜，以“客家話”地区为中心（以下略）。（六頁）

福建料理（閩菜）は、福州料理、閩南料理、閩西料理に分けられる。福州料理は福建料理の主流であり、（中略）閩南料理は厦門、晋江、尤溪、台湾を中心としている。（中略）閩西料理は「客家語」地域を中心としている。

と記す。つまり、台湾料理はあくまで福建料理の一つである閩南菜と見なし
ており、台湾に関する詳しい説明は特になされていない（図D参照）。



図D 『看视频！零基础学做中国名菜』
における台湾料理の位置づけ（筆者作成）

同じく先に引いた教科書の『中国饮食文化（第二版）』
に至っては閩菜の記述の中に台湾の文字は登場せず、粵
菜の解説にも出てこない。先述（第二章第一節第二項）
の引用文中にある、やや古い時代（清代初期）の粵菜の
中に「台」の一字が見つかるのみであった。その他、料
理研究本、随筆の類、飲食文化辞典等を見たのだが、福
建料理の一つとして軽く触れるにとどまるか、そもそも書
かれていない、という状態であった（注34）。

この状況をまとめていくならば、中国では台湾料理に
ついて、（あえて分類するならば）「台湾料理a」の立
場といえるのだが、それ以前の問題として、そもそも「意
識していない」か「言及するほどのものではない」と判
断、あるいは多少触れていたとしても「福建料理内の小
分類の一つ」程度の認識であるということが見えてくるだろう。

第三項 台湾における台湾料理の位置づけ

それでは台湾では自分達の料理をどのように位置づけているのであろう
か。黄玉火『台湾料理物語』では（注35）、

台湾料理というのは実は純然たる中国の一地方料理なのでありまし
て、その上この料理は単なる一地域の特色だけでなく、ありとあらゆる
中国全土における料理の特色を混合したもの。（二一四頁）

とし、その理由を鄭成功時代に求める。分類としては「台湾料理b」の理解
であろうか。ただし、各地の料理が並列的に存在しているのではなく「混合」
していると捉える所に特徴がある。

次に、台湾でも著名な料理人であった傳培梅氏等の『美味台菜』を引用す
る（注36）。前書きにあたる部分では、

出自閩菜源流之台菜，由於受到日本菜、客家菜及粵菜的薰陶（以下略）。
台湾料理は、閩南料理を源流とし、日本料理や客家料理・広東料理の
影響を受けている。

とあり、閩南料理（図D参照）が日本、客家、広東の影響を受けたとする。
「台湾料理a」の説明である。

それでは次に再び張玉欣『飲食文化概論（第四版）』を引用する。第三章
「臺灣菜系與地方飲食之發展」、第一節「臺灣菜」にて、

許多人對臺菜都有不同的定義，一般大致的說法認為「臺菜」就是「閩南菜」並融合「日本料理」所形成的菜系。（四八頁）

台灣料理の定義は人によってそれぞれ異なるが、一般的に「台湾料理」とは、「閩南料理」と「日本料理」を合わせたような料理であると理解されている。

と「閩南料理と日本料理が融合したもの」と「台湾料理a」の詳しい解説をし、その上で、

臺菜老師傳認為，所謂的臺菜應該是「台灣人創來的菜」。但除此之外，「臺菜」可以說是「運用台灣當地食材並配合社會變遷，由台灣人發展創新所逐漸形成的一個獨特菜系。

台灣料理のベテランシェフは、台湾料理は「台湾人が作りだした料理」とするべきだという。そしてさらには「台湾料理」は「台湾の人々が地元の食材を用い、社会の変遷に適応しながら発展し形成された一つの特有の料理体系である」とも言える。

と、ベテランシェフの言葉を引く。台湾料理とは「台湾人が作り出した料理」であり、さらには「一つの特有の料理体系である」とまで述べるに至る。

「獨特」を「特有」と訳すのが異質に感じるならば、「独自性」であろうか。あるいは大衆的な語を用い「オリジナル」とでもしてしまえば感覚的に理解はしやすいだろう。だが、「特有」「独自性」「オリジナル」のいずれの語を用いるにしても、そこには「アレンジ（再構成）」あるいは「派生」と、「オリジナル（独自性・独創性）」との線引きの問題が常に付きまとう。この「オリジナル」と「アレンジ」の問題に関しては別稿にて論じる予定で

あるが、ここでは「獨特」というものが、かなり曖昧な指標であることを指摘するに止める。

また仮に、この言葉に厳密に従うならば、擔仔麵（タンツォーメン）や肉圓（バーワン、中国の肉圓とは別物）、原住民由来のメニニュー、眷村料理等の明らかに台湾発祥と考えられるもの、あるいは起源を示す意味のない基本的な食べ物のみが台湾料理であり、台湾で日常的に食されている中華系料理群、すなわち福建料理から派生した「台湾料理a」やその他の地域の料理群を含む「台湾料理b」等、相当数が台湾料理ではないということになってしまふ。さらに、本稿では詳しい言及を避けるが、ここで示されている台湾人が誰（どの族群）を指すのか、という問題があることも指摘しておきたい。

三 台湾料理とは

第一節 台湾料理とは何か

第二章では日本・中国・台湾それぞれの中華料理内における台湾料理の説明、あるいは位置づけを見ていった。それでは、その三者の捉え方を比べていくと何が浮かび上がってくるのであろうか。

まず、中国ではどうであつたか。台湾料理は認識すらほとんどされておらず、言及する場合でも福建系の派生（二種）と記述するだけであつた。

この事実が気がついた時、筆者は「一つの中国」に代表される複雑な中台関係に思いをめぐらした。しかし、政治的な主張を取り入れるならば、台湾料理を福建料理の傘下として明確に記述しておくほうが都合が良い。実際に例えば『中国飲食文化典故』では（注37）、その傾向が見え隠れする。「八大菜系」に関する大まかな説明では、他書とほぼ同じく簡潔に触れるにとど

まるが、第三篇「中国名菜文化典故」の第四章「闽菜文化典故」には、台湾に関する記述があり、

台湾与泉州隔海相望，交往本来就十分频繁。公元一六六一年原明朝延平郡王郑成功从金门出发收复台湾，所率兵将二万五千人多为泉州人，目前台湾人八〇%以上讲闽南语，也可以说八〇%的台湾人祖籍泉州，所以台湾菜风味目前主要还是以闽南风味为主。（三六三頁）

台湾と泉州は海を隔てて隣接しており、かつては交流が盛んであった。一六六一年、元々は明の延平郡王であつた鄭成功が、台湾復興のために金門を出発、（その際）彼が率いた二万五千人の兵士の多くは泉州出身であり、（今でも）台湾人の八割以上が閩南語を話している。また台湾人の八割が泉州出身（祖籍）でもあり、台湾料理は（現在でも）閩南料理の味付けが主である。

と説明する。原住民への言及はなく、明末清初の鄭成功の独立政権時代は割愛され、清末より始まる日本統治時代の記述もなく、戦後の外省人流入の解説もない。台湾が泉州（福建省東南部）あるいは閩南（福建省中部・南部）の派生であることを印象付ける事例の紹介のみとなっている。

しかし、これはあくまで大事典の例であり、ごく一般の料理書や食文化系書籍の類にて台湾の食文化を語る際は、「政治的な主張云々により意識的に台湾料理を無視している」というよりは、「そもそも意識の外にあり、特筆すべき対象ではなく、仮に言及するとしても、福建系として名前を並べておけば十分である」という認識だとみなすべきであろう。あるいは、それすらも政治的な意識操作の結果なのであろうか。

それでは日本ではどうであつたか。戦前は福建系、あるいは広東・福建系という理解であつたが、戦後は中国と同じく台湾をやや無視した状況となつていた（注38）。

ところが、近年になって台湾が注目されるようになり、現在では台湾なしは台湾の飲食文化についても、少なからず言及されるようになっていく。ただし台湾料理については福建料理系という理解に変化はほばない。

そして、台湾が注目されるようになったとは言うものの、例えば辛永清『安閑園の食卓』（一九八六年）の文庫版（二〇一〇年）にて、作家の林真理子氏が書いた解説中には（注39）、

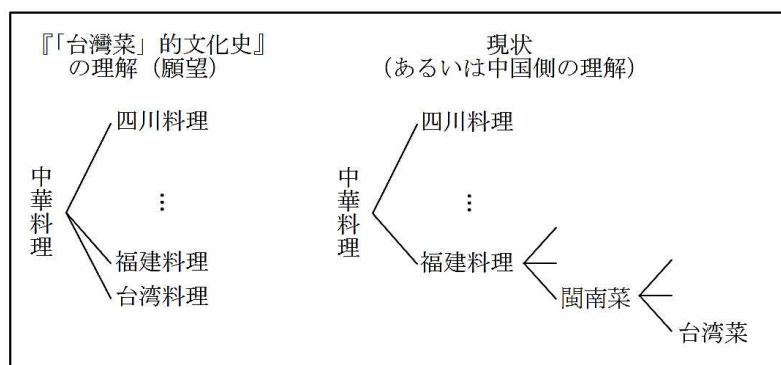
安閑園という、台南の郊外にある豪邸での日々。（中略）これを読んだ誰もが、「中国人の豊かさというのは、日本とまるでスケールが違う」とため息をつくことであろう。（三二一〜三二二頁、書式の変更は筆者による）

とある。筆者の感覚では台南が台湾にあるのは常識であり、そのグルメエッセイの解説に、「中国人」という表現を選ぶ感性がすでに理解しがたい。筆者ならば「台湾」「台湾料理」「中華料理」という語を使う。しかしながら、一般には二〇一〇年代でさえも、中国と台湾の区別など、ほとんどついていない例の一つなのであろう。

それに対して台湾は自分達の独自性を強く前面に打ち出す。前述の張玉欣『飲食文化概論（第四版）』では、ベテランシェフの言葉を借り、「一個獨特菜系」（第二章第一節第三項参照）と述べていた。その他にも、先に触れた陳玉箴『「台灣菜」的文化史』（注5参照）の第七章では、

「台菜」也成爲相對浙江菜、湖南菜等中華菜的一支。（三七八頁）
「台灣料理」も浙江料理や湖南料理などと並ぶ中華料理の一翼となっている。

と記す。これは他書の解釈、すなわち本稿にて引用した諸書より明らかなように、揺れはあれども「台湾料理a」ないしは「台湾料理b」の範疇にて台湾料理を説明している現状から判断すると、あまりにも飛躍した、願望に近い記述であろうと解釈せざるをえない。



図E 『「台湾菜」的文化史』の理解（筆者作成）

しかし台湾料理が福建料理の派生の一つではなく、四大料理や八大料理と同列の位置づけとなる料理群となることを目指しているのも明らかである。なお仮に、すでに著名な上位分類と同列となったとしても、それは日本や韓国、あるいは東南アジア各国の料理のように、アジア系料理群の中で中華料理そのものと同列に並ぶものではなく、あくまで中華料理群の中の一つに留まることは指摘しておきたい。

また、その願望を裏返して書くならば、現在の台湾料理は、八大料理のどれか、つまりは福建料理、さらに細かく言うならば閩南菜の一種であることを陳氏は婉曲的に認めているとも言える（図E参照）。

さて、その願望が将来的に実現するかはともかく、「何故このような主張（願望）が飛び出してくるのか」を考えてみよう。「根底にながれる台湾人意識（アイデンティティ）」に基づく独立志向があり、その政治的なスタンスに影響されている」と説明すれば簡単であり、恐らく事実とそう違わない。さりとて、この政治思想を抜きに料理そのものを見ても、ある程度までは独自性を主張しうる根拠が存在する。それは何か。

一例として、林致遠『意外辦桌』（注40）を見てみよう。執筆者の林氏は台湾のホスピタリティ系の国立大学出身者であり、その後、料理人さらに飲食店経営者として現場に立ち、一定の成功を収めた人物である。文字通り、現在、台湾料理界の最前線を担う一人である。同書の第一章相当「台菜的過去與現在」の第二節相当「台菜的話説從頭」（解説は筆者）において、

- 第一期…物産開發期（オランダ統治時代）
- 第二期…閩菜廣東客家菜移入期（漢人の移住）
- 第三期…日本飲食滲入期（日本統治時代）
- 第四期…八大菜系的融合期（外省人の流入）
- 第五期…新台灣飲食期（欧米・東南アジア・韓国などの料理の影響）

の五つの時期に分けて簡単な解説をしている（注41）。第二期に現在の台湾料理の大本が定まり、その後、日本料理が、さらに外省人の流入と共に八大料理が入っているという理解である。

そもそも、どのような料理体系であれ、その形になるまでに様々な過程を経るのではあるが、台湾は近現代にかけて複雑な経緯を有しており、その時代ごとに変化をしながら続いてきたものである。したがって一言で説明できるものではなく、常に例外的事例を数多く含む料理（群）となる。ここに「は

じめに」で紹介した河口充勇の「ごった煮感」、筆者の言葉（感覚）で述べるならば「カオス感」が存在する要因でもある。

しかし、同書の一章第三節相当「解構台湾飲食特色」では、

台湾的飲食文化、歷經了無數次外來文化的影響，讓人對台菜很難有完整的定義，先從大範圍來看，台灣飲食文化中，主要福建閩南的飲食為主，再結合來自中國各地的飲食文化，而演變成現在兼容並蓄的台灣飲食文化。若再把範圍縮小一點，可以從食材與味道上歸納出一些有跡可循的特色。（一九頁）

台湾の食文化は、数多くの外国文化の影響を受けており、台湾料理を完全に定義することは困難である。大まかに言えば、台湾の食文化は福建省の閩南料理が中心であり、そこに中国各地の食文化が融合し、それが現在の多彩な台湾の食文化の発展へとつながってきたと言える。範囲を狭めて見ていくならば、食材と味付けによって、その特徴ごとにまとめていくことが出来る。

と述べている。

この解釈は日本の理解、先に挙げた『中国料理のマナーマニュアル』の解釈、「基本は福建系（の派生）と捉え、さらに、その他の料理群が混在（流入）している」という考え方とほぼ一致する。他系の中華料理と「結合」と明記しているところに違いがある程度であり、作り手側・サービスを提供する側の意識においては、実は日本と台湾とに認識の差異はない。比較的シンブルな話でもあり、ベースが福建系であることを忘れなければ、理解に混乱を来たすこともないだろう。

第二節 「台湾料理」の位置づけ

本節では台湾料理を中華料理の菜系の中に位置づけてみたい。その際、「台湾料理b」については、台湾の八大料理と中国の八大料理との違いや、八大料理と台湾福建料理との影響関係等、議論が尽くせていないので、ここでは「台湾料理a」に限定して論を進めたい。なお「台湾料理b」については、稿を改めて論じる予定である。

中国と完全に交流（や文化の流入）が途絶していたわけではないものの、歴史的経緯として事実上の隔離状態が百年以上続き、実際に料理の変化も起きていることから、「台湾料理a」ですら、閩南料理の一部とは分類しがたいのではないか（図E参照）。

離れ始めている根拠として、先に軽く触れた擔仔麵や肉圓といった台湾オリジナルの料理が成立していることを挙げたい。

また、既存の料理（中国の福建料理でも台湾福建料理どちらにも存在する）でも、いくつかの差異が生じていることも指摘したい。ここでは簡単に二例、庶民的なもの一例と、高級料理よりのメニュー一例を紹介する。

「蚵仔煎」

中国では海蛎煎と表記されることもある。牡蠣を主な具とした中華お好み焼き、あるいは中華薄焼きである。卵由来の黄色が目立つ場合が多いため牡蠣オムレツと称されることも多い。中国はそのまま食する、あるいは揚げ春巻きのように別皿のタレを少しつけて食べることが多いのに対し、台湾では仕上げにとろみのあるタレをたっぷりかける等の差がある。また、タレの味も、中国では辛さや酸味が強いものを添えるのに対し、台湾は甘めの味付けになるなどの違いが出ている。

「佛跳牆」

高級食材を長時間煮込んだスープである。干しアワビ、干し貝柱、フカヒレ、魚唇等の高級乾物をはじめ、金華ハムや各種精肉、朝鮮人参・干し竜眼・枸杞子等の漢方系の具材等、店や家によりいくつかのパターンがある。台湾の場合は芋頭（タロイモ）を加えるレシピが多いことが、特徴として挙げられる。

このように一定の差異が生じていることが確認できるのだが、その一方で、福建料理の枠を超え、他の八大菜系に並ぶほどの離れ方（変化）をしているかといわれると、それも認めがたい。なぜならば政治的なスタンスとは

無関係な日本の料理関係者が、異

口同音に「福建料理」と判断し、

台湾出身者でさえも「福建料理」

と云ってしまう現実が存在するからである。やはり「台湾料理 a」

は「福建料理」の範疇なのである

う。そしてそれらを総合的に見て

いくならば、福建料理の枠内の、

閩南料理等と同列に再配列する方が

実態に合うのではないかと筆者

は考えている（図F参照）。

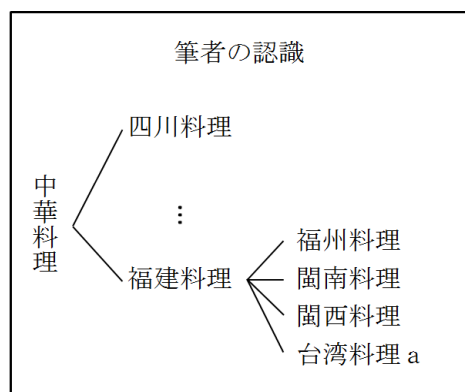


図 F 「台湾料理 a」の再配列
（筆者作成）

四 おわりに

本稿は、台湾料理の位置づけに関して検討したものである。第三章にて「台

湾料理 a」に関する再配置の提示をしたが、味覚にかかわる文化の概観を述べるという特性上、各人・各家庭・各店・各地域で異なる見解が出ることは承知の上で執筆している。家庭料理（家常菜）もあれば華やかな辦桌菜もあり、また台湾内において、（同一族群ですら）北・中・南・東部で様相が異なる。それら細かな違いを認めつつも、あえて無視（俯瞰）し、それでもなお概況を示すならば、どこが最も穏当な着地点かを模索したものである。

なお「台湾料理 b」も数量的には「台湾料理 a」が中心となる。「台湾料理 a」以外のものとしては、外省人由来の料理（他の八大料理系）や、その後発生する眷村料理等がある。さらに客家や原住民系の料理群も含まれ（第一章第二節の③参照）、それぞれの系統ごとにその変化は異なり、一様に述べられるものでもない。

また、本稿は本文中に簡単に言及した「オリジナル」と「アレンジ」の問題、「台湾料理 a」と日本料理との関係、「台湾料理 a」と「他の八大料理系」との関係等々、（中国の）福建料理と台湾福建料理とが離れた要因と考えられる部分の論証はあえて大幅に省略し、結論のみを記している。いわば仮説の提示に近い状態となっている。今後、いくつかテーマを絞り論じていきたいと考えている。

最後に、同一根源の言語・文化（食文化）を有していたとしても、同一の共同体（国）になるわけでもなく、異なる言語・食文化を内包していたとしても、必ずしも別の国家として成立していくわけでもない。このことは歴史的にも確認できる事実である。したがって本稿の結論を以って、政治的な言論の根拠とすることのなきよう、蛇足ながら申し添えておきたい。

注

- (1) 枝仔冰城旗山総店（枝仔冰城實業股份有限公司）の店内に飾られている扁額（二〇二一年四月十七日確認）、及び公式ホームページに「一九二六年に旗山（高雄）にて鄭氏が「鄭城冰枝屋」を創業。そこで売られていたアイスが近隣住民により枝仔冰と呼ばれた」と故事を記している。これが「枝仔冰」という名称の由来であり、一九二〇年代に棒状のアイスが売られていた証左でもある。
- 江明麗『台湾冰・好吃』（台湾・日日幸福事業、二〇二一年）の「前言」内の「Topic1 台湾製冰産業的前世今生」（九頁）にも、同様のことが記されている。
- (2) 一九八〇年代後半からの台湾ラーメン、二〇一八から二〇一九年頃の（第三次）タピオカブーム、二〇二〇年頃からの台湾カステラ、二〇二一年の台湾産パイナップル、その他、二〇〇〇年代、あるいは二〇一〇年代頃から増加する台湾料理店等も例として上げられるだろう。
- (3) 河口充勇「台湾料理の『ごった煮』的性質」（『アジア遊学 特集世界の中華料理』七十七号、勉誠出版、二〇〇五年）。
- 「台湾料理といえは安くてエネルギーで美味しいというイメージがあるようだが、その具体的な内容となるとあまりはつきりとしたものが出てこないというのが実情」（四五頁）、「学界での台湾料理に関する言説もやはり漠然としたものである」（四六頁）等。
- (4) 岩間一弘『中国料理の世界史／美食のナショナルリズムをこえて』（慶應義塾大学出版会、二〇二一年）。
- (5) 陳玉箴『「台湾菜」的文化史／食物消費中的國家體現』（台湾・聯經出版、二〇二〇年六月）。本書は、台湾においても極めて稀な台湾料理の研究書であり、「台湾料理」という名称の生まれた日本統治時代から現代までの変遷を詳細に綴ったものである。ただし、後述（第三章）にて再度触れるように、台湾料理の独自性、

独立性をやや強引に主張する傾向がある。

- (6) 黄玉火の『台湾料理物語』（注35）は、本稿解説の③の立場で台湾料理を解説する。しかし、第三篇の第一節相当「台湾料理の特色」にて「私達は台湾人だと称するものの、その実、台湾には少数ながら古えから土着民が居って（中略）若しそういう人達が申し入れて、台湾料理はそういうものじゃないぞといわれても、致し方ありませんから、私は敢えて抗弁はしません。」（二二頁）と、原住民こそ台湾人であり、その料理が台湾料理であるとする見解があることを暗に述べている。

- (7) 楊昭景他『醇釀的滋味 臺灣菜的百年變遷與風貌』（國立高雄餐旅大學・墨刻出版、二〇一七年）の第一章第三節「戦後臺灣的外省菜」に外省人の省籍の統計（一九五六年調査）が載せられており、それによれば、流入した外省人・約九十三万人中（軍人三十万人を除く）の十五%以上となる十四万余が福建籍である。

- (8) 第一四二八回放送用語委員会（東京・二〇一八年十月十九日）の記録「用語の決定および報告／「水族館」「洗濯機」「進学校」「デミグラスソース・ドミグラスソース」ほか」（『放送研究と調査』二〇一九年一月号（第六九卷一号）、NHK放送文化研究所）の「議題二「中国料理・中華料理」について」では、「今後は「中華料理」の使用も認めていく方向での意見がおおむね得られた（ただし、まだ「確定」ではない）。」とする。

放送では一九七二年以前は中華料理を使用していたが、日中国交正常化を機に中国料理となっている。しかし実際には単語レベルで「中華」の語が散見し（中華鍋等）、また中華料理の語を使う者も圧倒的に多い（九割を超える）ことが指摘されており、よって本稿では「中華料理」と表記する。

- (9) 周達生『世界の食文化二 中国』（農山漁村文化協会、二〇〇四年）。
- (10) 例えば『しにか 大特集 中華料理のおいしい世界』（大修館、二〇〇三年二月号）では、「中国の四大料理」と題して、「北京」「上海」「広東」「四川」、

それぞれに執筆者を分け著述している。執筆陣は中国の八分類（菜系）に関する知識を持っていたはずであり、読者層を考えても、中国で一般的に用いられている四分類や八分類で十分理解できたと考えられる。しかし（より広い読者層への配慮であろうか）日本式の北京や上海を採用した四分類となっている。

- (11) 陳建民・黄昌泉・原田治『中国料理技術入門』（柴田書店、一九六八年初版、実は二〇一六年の復刻版）。

陳建民氏は『料理の鉄人』（フジテレビ系列の料理バラエティ番組、一九九三年～一九九九年）にて「中華の鉄人」を担当した陳建一氏の父である。NHK「きょうの料理」への出演（初出演は一九六一年）等、日本の家庭での中華料理づくりを普及させたその功績は大きい。

筑摩書房編集部『陳建民／四川料理を日本に広めた男』（筑摩書房、二〇一五年）によれば、陳建民氏は中国各地を放浪の後、一九四七年に台湾、翌年香港、そして一九五二年に日本へ来ている。動乱の時代でもあり書類上の国籍は華民国籍の外省人である（一九八二年、日本に帰化）。料理人の系統は四川料理となる。

- (12) 岡本佐一郎『調理師全書 中国料理』（柴田書店、初版一九六九年、引用は一九七六年版）。

- (13) 「杭」を「抗」に記すが、明らかな誤字であるため修正。

- (14) 「粵」を「奥」に記すが、明らかな誤字であるため修正。

- (15) 社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会『中国料理のマナーマニュアル』（チクマ秀版社、一九九七年）。その後、二〇一一年に同協会より、『中国料理の食卓作法』として新版が出された。

- (16) その他、曾根喜和子（編著）『中国料理全書』（建帛社、一九七八年）では「中国料理の地域による特徴」にて、北方系、四川系、江浙系、南方系に分けて解説する。執筆陣は全て大妻女子大学関係者である。

吉岡勝美『よく分かる中国料理の基礎』（柴田書店、二〇〇七年）では「地方料

理の特色」にて、北京、上海（淮揚）、四川、広東を基本とし、東西南北に分けて解説する。ただし注にて本場の八大料理の呼称を紹介もしている。吉岡氏は辻調理師専門学校の中国料理技術顧問である。

- (17) 甘智榮『看视频！零基础学做中国名菜』（广东人民出版社、二〇一八年）。甘氏は中国人の中華料理人である。本書は中華料理に関する基礎知識や技術をすでに習得している「料理の得意なアマチュアやセミプロ」程度を対象としたレシピ本であり、題名に反して全くの料理初心者を使う本ではない。

- (18) 「清末民初」を「清末民初」に記すが、明らかな誤字であるため修正。

- (19) 吴澎『中国饮食文化（第三版）』（北京・化学工业出版社、初版二〇〇九年、三版二〇二〇年）。本書は、初版及び第三版の出版年から明らかなように、中国の教育機関の食品、ホテル・レストラン、料理系学科にて一定期間以上使われている教科書である。

- (20) 張玉欣『飲食文化概論（第四版）』（台湾・揚智文化事業、初版二〇〇四年、四版二〇二〇年）。本書は、初版及び第四版の出版年から明らかなように、台湾の大学にてホテル・レストラン等の飲食に関わる学科における定番の教科書である。台湾のプロ・セミプロがどのように教えられているのか、を理解する上で有用（基準の知識と見なしうる）と考えられる。

- (21) 張玉欣『飲食文化概論（第四版）』（注20）は、「其他菜系」の最後（一二四頁）に八大料理と香港料理以外の料理（名菜）として、「北京官府菜」「山西與陝西的麵食」「蒙古與新疆・西藏邊疆飲食」を名前のみあげている。

- (22) 張玉欣『飲食文化概論（第四版）』（注20）では、全九章のうち、「第三章 臺灣菜系與地方飲食之發展」にて、台湾料理に関して詳細に解説しており、更に「第二章 臺灣烹調文化與飲食習俗」、「第五章 飲料文化」等にて主に台湾の飲食に関する文化や歴史について記述している。

- (23) その他、揚子江を基準に北と南に分け江北料理と江南料理とする分類方法（本節

第一項に引用の甘智榮『看視頻！零基础学做中国名菜』参照）や六大菜系もあるが、ここでは省略する。なお、歴史的な変遷に関しては、王仁湘『図説 中国食の文化誌』（原書房、二〇〇七年）第二章「銘々膳から食卓へ」内の「地方別料理体系」の項目で簡潔に述べられている。

- (24) 『旅』（日本旅行文化協会、一九三五年二月号）。当雑誌は日本の旅行情報誌として最古の歴史を持つ雑誌である。二〇〇三年まではJTBやその前身が、二〇〇四年から二〇一二年の休刊までは新潮社が発行していた。

- (25) 宮川次郎『趣味の臺灣』（日本旅行協会台湾支部、一九四一年）。

- (26) ただし、丸川哲史『台湾ナショナリズム 東アジア近代のアポリア』（講談社選書メチエ、二〇一〇年）の第一章「日本が見た台湾」の三節後半「一九六五年という画期」にて述べられているように、六〇年代は日本人及び日本企業が、台湾（を含む海外）に進出し始めた時期である。一九七二年の日台国交断絶前に出版された本でありながら、台湾の記述が全くないことに、ある種の違和感がある。また、一九七〇年代には辛永清氏のように台湾人料理研究家のテレビ出演・著作活動等が出てくるのだが、それでもなお日本では台湾料理という存在の知名度は相当に低かったと判断せざるをえない。

- (27) 端詰英一『台湾徹底ガイド』（三修社、一九七六年）。

- (28) 原住民のこと。本省人來台以前より台湾に暮らしていた先住民族である。

- (29) 一七〜一九世紀に中国より移り住んできた人々を指す。傾向としては福建系移民が多いとされる。ただし酒井亨氏『台湾人には、ご用心！／愛しているから全部、書く』（三五館、二〇一一年）の第三章「台湾人は中国人ではなくマレー系」にて馬偕記念醫院の林媽利氏の研究結果（本注末参照。ただし同書には引用元の明確な提示はない）を紹介して述べているように、いわゆる本省人には漢化した平埔族（平地在住の原住民）の子孫が相当含まれると主張する調査研究もある。

その一方で、丸川哲史氏（注26、一六八頁）は、「漢人の概念は、DNAとは無

関係である」として文化的な区分をDNA的な捉え方（区分）とからめる見方に極めて否定的である。

また、松永正義氏も『台湾を考えるむずかしさ』（研文出版、二〇〇八年）にて、清朝時代の台湾が中国の北方と異なっていることを指摘し、差異が生じた理由をいくつかあげる。その際「異なる理由として、原住民（平埔族）との混血をあげることもできるかもしれないが、これについては実態がよくわからないのでここではふれない。ふれなくても論旨に影響はないと思う」（八頁）と台湾が漢化していく過程において、混血に関してはあまり重要視していない。

林媽利氏の研究結果と推測される文献は以下の通りである。

Jean A Trejaut 他：Taiwan Y-chromosomal DNA variation and its relationship with Island Southeast Asia. 2009 International Symposium of Austronesian studies. National Museum of Prehistory, Taiwan 等。

- (30) 第二次世界大戦終戦後に発生した国共内戦以後に台湾へ移り住んだ人々を指す。現在約二三〇〜三〇〇万人とされ、国民党軍やその周辺の人々の流れを受けていることが多い、ただし、その出身地や階層は様々である。

- (31) 図Cの左側の福建料理は、後述（第二章第二節第二項及び第三項参照）のように、福州料理（閩北料理）、閩南料理、閩西料理に分けられ、実際には福建料理ではなく閩南料理を「台湾料理a」とするべきであるが、明記されていないため、福建料理を「台湾料理a」と記す。

また、図Cの右側へと続く料理名は 中国側の各料理群と変化している可能性を考え区別するために、便宜上「台湾〇〇料理」と表記する。なお、本書では、台湾客家料理や台湾原住民料理そのものの言及はない。

- (32) 福永淑子「台湾料理／米を中心に」、『調理科学』二二―二、日本調理科学会、一九八八年）。著者の出自に関しては、一二四頁参照。

- (33) 立松洋子「台湾の屋台の食育貢献を見習う／日本素麺と台湾の麵線料理について」

(『別府大学短期大学部紀要』三〇、二〇一一年)。

- (34) 趙建民『中国菜肴文化史』(中国轻工业出版社、二〇一七年、全二七一頁)では、第八章「满汉大餐与清代菜肴」の第四節にて八大菜系の話が出てくるが、台湾への言及はない。なお趙氏は中国飲食文化の研究者(二〇一七年時、副教授)である。

李世化『飲食文化十三讲』(『中华文化公开课』シリーズ、中国・当代世界出版、二〇一九年、全二四五頁)でも同様である。なお本書は全二〇冊が予定されている中の一冊で、筆者の李氏は文化系専門のライターである。

周松芳『嶺南飲食文化』(香港・開明書店、二〇二〇年、全二五八頁)。本書は広東料理を主とした南部の飲食について書かれているが台湾への言及は少なく、台湾客家関係で数行の記述があるのみである。なお周氏は飲食文化系専門のライターである。

牛國平・牛翔『舌尖上的八大菜系』(化学工业出版社、二〇二一年。台湾版は任性出版、二〇二二年、全三三一頁)では、閩菜、粵菜ともに台湾料理への言及はない。実見は台湾版。なお牛國平、牛翔は親子とともに料理人である。

- (35) 黄玉火『台湾料理物語』(井上書房、一九六二年)。

黄氏は、日本の台湾料理の老舗「山珍居」(一九四七年創業)の創業者である。

黄氏は漢民族ルーツの福建人アイデンティティを持つと記しており(一四〇一五頁)、戦後まもなく東京で台湾料理屋を営むという状況から、日本と台湾と、どちらの意見とするか若干迷ったのだが、台湾人の意見として引用する。

なお『中国料理の世界史』(注4、一五五頁)は、『台湾日日新報』の記事を手がかりに、一九一一年に京都にて台湾料理店が開業した記録を紹介しており、山珍居が最古というわけではない。

- (36) 傳培梅・程安琳『美味台菜』(橘子出版、二〇〇三年)。

- (37) 李朋主編『中国飲食文化典故/舌尖上的故事』(北京梅雅軒图书發行、二〇一四

年)。本書は全四冊総一六三六頁におよぶ大部の書である。注34掲載の各書の総頁数と比較されたい。

- (38) 一般書でもその傾向は見られ、例えば邱永漢氏等である。実業家、作家等で有名な彼は、食通でも知られる。さらに台湾の台南市出身であるのだが、グルメ系としての代表作『食は広州に在り』(初版・龍星閣、一九五七年。実見は実業之日本社、一九九五年版)には、題名どおり広東系の話題が中心で、福建料理の話もよく出てくるものの、台湾に関して料理としての話題はほぼ出てこない。

- (39) 辛永清『安閑園の食卓/私の台南物語』(初版一八八六年、文芸春秋社。文庫版二〇一〇年、集英社)。

- (40) 林致遠『意外辦桌』(帕斯頓數位多媒體有限公司、二〇一八年)。

- (41) 先に引いた張玉欣『飲食文化概論(第四版)』(注20)では「一、物産開發期」「二、閩南菜菜移入期」「三、日本飲食滲入期」「四、外省菜移入與繁榮期」「五、新台灣飲食期」としており、林氏もこれを踏まえて書いたと考えられる。第二期の福建人の流入の際、客家の移住について明確に言及していること、第四期の外省人の流入を単なる流入だけではなく、八大菜系の融合と捉えるところに、林氏の見解の特色がある。

前川 正名(まえがわ・まさな)

一九七五年生まれ。元・国立高雄餐旅大学応用日本語学科助理教授。専門は中国古代思想史、日本漢文学。主著に『橋本左内 その漢詩と生涯』(三重大学出版会、二〇一八年)、主要論文に「台湾の家庭における道教の祭壇について」(『中国研究集刊』第六三号、二〇一七年六月)など。