TAIPEI

vol. 13

2018

秋季号

台

北





都会の中で喧騒を離れて一台北の森で深呼吸

さわやかな秋を満喫しよう 台北親山歩道

TAIPEI

vol. 13

2018

秋季号

本誌は以下の場所で無料で入手できます。

台北市政府觀光傳播局/ 台北市観光伝播局 Department of Information and Tourism, Taipei City Government 1999 内線 7564 台北市市府路 1 号 4 階

台湾桃園国際空港第一ターミナル 到着ロビーの インフォメーションカウンター Tourist Service Center at Arrival Lobby, Taiwan Taoyuan International Airport (03)398-2194 桃園市航站南路 9号

台湾桃園国際空港第二ターミナル 出国ロビーのトラベルサービスセンター Tourist Service Center at Arrival Lobby, Taiwan Taoyuan International Airport (03)398-3341 桃園市航站南路9号

美國在臺協會/アメリカ在台湾協会 American Institute in Taiwan (02)2162-2000 台北市信義路 3 段 134 巷 7 号

遠企購物中心/遠企ショッピングセンター Taipei Metro the Mall (02)2378-6666 内線 6580 台北市敦化南路 2 段 203 号

國語日報語文中心/国語日報語学センター Mandarin Daily News (Language Center) (02)2341-8821 台北市福州街 2 号

臺北市立美術館/台北市立美術館 Taipei Fine Arts Museum (02)2595-7656 台北市中山北路 3 段 181 号

聖多福天主教堂/ セントクリストファーカトリック教会 St. Christopher Catholic Church (02)2594-7914 台北市中山北路 3 段 51 号

士林區公所/士林区役所 Shilin District Office (02)2882-6200 内線 8725 台北市中正路 439 号 8 階

臺北士林劍潭活動中心/ 台北士林剣潭市民センター Shilin Chientan Overseas Youth Activity Center (02)2885-2151 台北市中山北路 4 段 16 号 南港軟體工業園區/南港ソフトパーク Nangang Software Park (02)2655-3093 内線 124 台北市三重路 19-10 号 2 階

臺北美國學校/台北アメリカンスクール Taipei American School (02)2873-9900 台北市中山北路 6 段 800 号

國立中正紀念堂/国立中正記念堂 National Chiang Kai-shek Memorial Hall (02)2343-1100 台北市中山南路 21 号

台北當代藝術館/ MOCA Taipei Museum of Contemporary Art Taipei (02)2552-3720 台北市長安西路 39 号

市長官邸藝文沙龍/市長官邸アートサロン Mayor's Residence Arts Salon (02)2396-9398 台北市徐州路 46 号

臺北國際藝術村/台北国際芸術村 Taipei Artist Village (02)3393-7377 台北市北平東路 7 号

台北二二八紀念館/台北二二八記念館 Taipei 228 Memorial Museum (02)2389-7228 台北市凱達格蘭大道 3 号

交通部観光局旅遊服務中心/ 交通部観光局トラベルサービスセンター Travel Service Center, Tourism Bureau, M.O.T.C (02)2717-3737 台北市敦化北路 240 号

西門紅樓/紅楼シアター The Red House (02)2311-9380 台北市成都路 10 号

光點台北/光点台北 SPOT-Taipei Film House (02)2778-2991 台北市中山北路 2 段 18 号

臺北市政府市民服務組/ 台北市役所市民サービスカウンター The public service group of Taipei City Government (02)2720-8889 / 1999 内線 1000 台北市市府路 1 号

北投溫泉博物館/北投温泉博物館 Beitou Hot Spring Museum (02)2893-9981 台北市中山路 2 号 士林官邸/士林官邸 Shilin Official Residence (02)2883-6340 台北市福林路 60 号

臺北市孔廟/台北市孔子廟 Taipei Confucius Temple (02)2592-3924 台北市大龍街 275 号

松山文創園區/ 松山文化クリエイティブパーク Songshan Cultural and Creative Park (02)2765-1388 台北市光復南路 133 号

華山 1914 文化創意産業園區/ 華山 1914 文化クリエイティブパーク Huashan 1914 Creative Park (02)2358-1914 台北市八徳路 1 段 1 号

國立臺灣博物館/国立台湾博物館 National Taiwan Museum (02)2382-2566 台北市襄陽路 2 号

臺北市旅遊服務中心/ 台北市観光案内所 Visitor Information Centers in Taipei (詳細 P. 64 参照)

MRT 各駅 All Stations of MRT Lines

伊是咖啡/ IS コーヒー Is Coffee

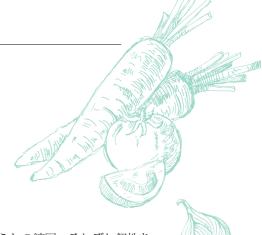
摩斯漢堡/モスバーガー Mos Burger

亞典圖書公司/亜典書店
Art Land Book Co. Ltd.
(02)2784-5166 台北市仁愛路 3 段 122 号

誠品書店/誠品書店 eslite Bookstore

金石堂書店/金石堂書店 Kingstone Bookstore

台北の市場を 味わい尽くす



立ち並ぶ食料品のお店や屋台、個人商店は市井の人々の暮らしの縮図。それぞれ個性を 持った昔ながらの市場は、地元の活力を伝えてくれます。今号では張秋永、阿基師といった 台湾の名料理人と、イラン出身の牛肉麺店主、デビッドさん、日本出身で赤緑 Taiwanippon の小野竜哉さんが、自身にとっての市場について語ります。艋舺の新富市場は生まれ変わり、 北投の中央市場は人生の戦いが繰り広げられ、浜江市場は山海の珍味が何でもそろい、花博 農民市集(ファーマーズマーケット)は田園の風と光を垣間見せる一売り子の呼び込みやお しゃべりを伴奏に、あちこちから行き交う人々、新鮮な青果からご当地の小吃まで、台北で 最も味わい深い光景を映し出しています。台北ならではの人情味と勢いのある都会の息づ かいをぜひ、この目で見てみませんか。

街の中にあふれる情緒だけでなく、きらきら輝く湖や山といった自然もすぐ手の 届くところにあります。山に囲まれた台北は豊かな自然に恵まれています。MRTや バスに乗って親山歩道を探索してみてはいかがでしょうか。象山親山歩道からは美 しい首都の夜景が、水車寮歩道をそぞろ歩けば竹子湖の色とりどりの花が楽しめま す。歴史と文化の香り高い剣潭山や、農村のような風情の樟樹・樟湖環状歩道、修 行の道を思わせる鯉魚山・円覚寺環状歩道などに足を踏み入れたり、いくつかの歩 道を続けて歩き、雄大なスケールの南北縦走にチャレンジするのもいいでしょう。

網の目のように張り巡らされた台北市の公共交通にかかれば、都会から森までの 距離はもうすぐそこ、市場でご当地の美味しいものを食べ、同じ日に森林浴を楽し むことができます。食べたり遊んだり、バラエティに富んだアクティビティが待っ ています。市場の味わいや山の細道の探索へ、いますぐ出発しましょう!



TAIPEI をお読みいただきありがとうございます。よりみなさまに寄 り添った誌面づくりのため、アンケートへのご協力をお願いいた します。ご協力いただいた方の中から毎号抽選で10名様に次号の TAIPEIを贈呈いたします。





カバーストーリー

- 04 名料理人、市場をゆく 幸せの味わい求めて
- 新富市場へ



阿基師:北投市場は名料理人の道場

張秋永:本物の台湾の味を求めて



台北を遊ぶ

- 都会の中で喧騒を離れて 台北の森で深呼吸
 - 24 さわやかな秋を満喫しよう 台北親山歩道
 - 27 喧騒を離れ六巨石を尋ねる 象山親山歩道
 - 30 ずっと変わらない大自然 剣潭山親山歩道

- 33 アジサイが誘う稲穂の記憶 水車寮歩道と竹子湖周辺の歩道
- 36 クスノキの森に茶の香漂う 樟樹·樟湖環状歩道
- 39 滝の音と一面の緑に囲まれて 鯉魚山·円覚寺環状歩道
- オーストラリアから台北へ 「動作教育」を広める自然人
- 台北を訪れる旅人がやるべき6つのこと

都市美食探検

50 本来の味を伝える両手 食材と料理の対話 「赤緑」料理長 小野竜哉さん



55 牛肉麺のプロが語る 昔ながらの市場 デビッド・ バグハーザーデハーさん



芸術を楽しむ

60 針と糸で美を描く 玉鳳旗袍の二代目・陳忠信さん



台湾国内	NT\$180 元	(普通郵便で発送)
香港、マカオ	NT\$540 元	(航空便で発送)
アジア太平洋地域	NT\$660 元	(航空便で発送)
ヨーロッパ、アメリ カ、アフリカ地域	NT\$900 元	(航空便で発送)



TAIPEI 郵政劃撥(郵便振替)での定期購読について:6期

振替口座番号: 16630048 振替口座名義:台北市観光伝播局

発行人	陳思宇
編集長	謝佩君
削編集長	鄒佳穎
星集	司徒懿 李筱薇 林姿睿
整合行銷	莊淑媚 李炎欣
翻訳	津村葵・杉山悦子・ 平松靖史・冨永圭太
デザイン・印刷	四點設計有限公司 Tel (02)2321-5942

Fax(02)2321-5944

台北市観光伝播局

住所 台北市市府路1号4階

1999 (台北市外からは02-2720-8889) 内線 2029 または 7564

Fax (02)2720-5909

Email qa-juliast@mail.taipei.gov.tw

ISSN 24137774 GPN 2010402343

中華郵政台北雜字 第 1377 號執照登記為雜誌交寄 本号定価 NT\$30 元

本誌に対するご意見、ご希望などがございましたら、 是非、E-mail またはファックスにてお寄せください。



オンライン雑誌: https://www.travel.taipei/ja > マルチ メディア > 出版物 / TAIPEI

台北市観光伝播局

書面による許可なく本誌の全部または 一部を複製・複写することはできません。



本誌は大豆インクを採用し





朝もずいぶん早い時刻、「阿基師」が北 投中央市場でお買い物。目立たないよう 気をつけてはいたものの、やっぱりお母 さんたちに気付かれ、笑顔を浮かべ親し げにあいさつを交わします。人がたくさ ん集まって来て店に迷惑がかかると心 配し、慣れた手付きで野菜を掲げ、売り 子として商売をお手伝い。全ては誰かの ため、料理人である前に一人前の人間で あること、それこそ阿基師が「国民的料 理人」の一人として人気を集める理由に ほかなりません。

2 階建ての建物を中心とする北投中央 市場は長い歴史を持ち、店に備え付けられた木製のイスが特徴的です。新富市場 と同じく日本時代から続く公設市場で、 広々とした空間にさまざまな店が並び、 各種青果がそろっているほか、全土から 集まった低価格の雑貨、新鮮なカキ料理、 蒸しパン、滷肉飯(肉そぼろご飯)など の小吃(軽食)も有名。ここならではの お茶の文化も発達しています。北投市場 は台北市最大の公設市場というだけで なく、北投市民の生活の中心となってい るのです。



秋季号 2018 Vol. 13

この昔気質の市場は小規模な改築を経てもなお、人情味を色濃く残し、まるで世の中の縮図のように行き交う一人ひとり、商店の一軒一軒に物語を読み取ることができます。阿基師のような名料理人も、この庶民的な北投市場に心を深く動かされるところがあるようです。

市場の食材を生かし 最高の料理を

名料理人でも細部を大事にするのがすべて の第一歩です。阿基師は必要なものが何でもそ ろう北投市場が大のお気に入り。食材の種類も 豊富で選択肢が広く、「よい修練の場となる」とその理由を語ります。「私にとって伝統市場の最初の印象は食べること。小さいころ大人と一緒に買い物に来ると、いつも台湾式の小吃をたらふく食べてたよ。食べ続けていると味の善し悪しが分かるようになり、そしてその理由をさかのぼって追究することで食材に関する知見を深めることになった。料理の第一歩は食材の個性を理解することだ。料理を学びたければ、まず頭脳を研ぎ澄まし食材を選ぶ目を養うこと。ひらすらレシピを記憶するのでなく、柔軟な対応ができるようさまざまな要素の組み合わせを熟知すること」



北投市場には北投っ子が愛する、特色あるグルメが数多く存在します。



阿基師は、料理の 第一歩は食材の特 性を理解すること と考えます。



長年にわたり料理を作り続けてもまだ情熱 は消えていないのでしょうか?そう聞かれた 阿基師は声を大にして答えます。「消えないよ、 もちろん。だって料理を作って誰かに食べても らうのが大好きなんだから!」阿基師は仕事場 のホテルにも、自宅のキッチンにも小さな実験 基地を設けています。彼の作る料理は全て、他 人の手を借りず自分で考案した独自スタイル なのです。 阿基師は「私にとって最大の娯楽は海外の料理番組を見ることなんだけど、その中で伝統的な市場の重要性を強調していないものがあるかい?国内外のさまざまな市場を探訪してその土地の風土や情緒を理解し、その上で自分が学んだことをおいしいごちそうに変えるんだよ」と、情熱的に語ります。

ただ一方で、「型にとらわれず自由な発想を

TAIPEI カバーストーリー



阿基師は言います。料理を作ることは人生そのもの、食べてもらうのは人情。

生かすところが素晴らしい。でも、私ならしっかりした基礎の上に、現地の特色にぴったりの発想を生かす。奇想天外なでたらめはアイディアとは言えない」と強調します。それは阿基師が北投市場の人情味を素材に、日本時代の風味を加え、台湾ならではのおいしさを生み出すやり方に似ています。

阿基師は例を挙げて説明します。「日本式の どら焼きは普通、小豆あんを挟むけど、私は一 度、『梅乾菜』(カラシナなどの塩漬けを乾燥さ せたもの)を挟んで客家風にしてみたことがあ る。梅乾菜はゼラチン質を豊富に豊富に含む豚 の皮といっしょに煮込む必要があるけど、煮込 めば煮込むほど柔らかく、まとまりやすくなる。 決してバラバラになったり、食感が悪くなることはない。その後、梅乾菜にたっぷりの油をたらし、そのまま置いて粗熱を取る。どら焼きの皮は砂糖だけでなく、味を引き立たせるために醤油を加えて炙る。そうすると、伝統的な客家料理と日本風の食べ物が融合した新メニューの出来上がりだ」

人生を謳歌し美味と人情を提供

「雪菜炒腐包」という簡単なメニューに人生哲学がたっぷり含まれ、口に入れると豊かが味わいが何層にも広がるように、阿基師は台湾式料理の

おいしさの秘密はその純粋さにあると考えます。 雪菜(カラシナの塩漬け)は台湾料理で非常によく使われる食材で、背景には客家の食文化があります。 濃い味付けでご飯が進むため、台湾ではまだ生活が苦しかった時代、食卓でいちばんのごちそうでした。

阿基師は常々、「あらゆる方面に気を配れる 人にならなければならない」と説きます。さら に料理人としては「お客さんの今回の食事の目 的は何か?誰と一緒に食べるのか?など、テー ブルの上に広がるあらゆることを考慮する必 要があり、それが食材の選択や料理を出す順番 にも関わってくる。料理に火が通ったかどうか だけに気を取られていてはいけない」と訴えま す。



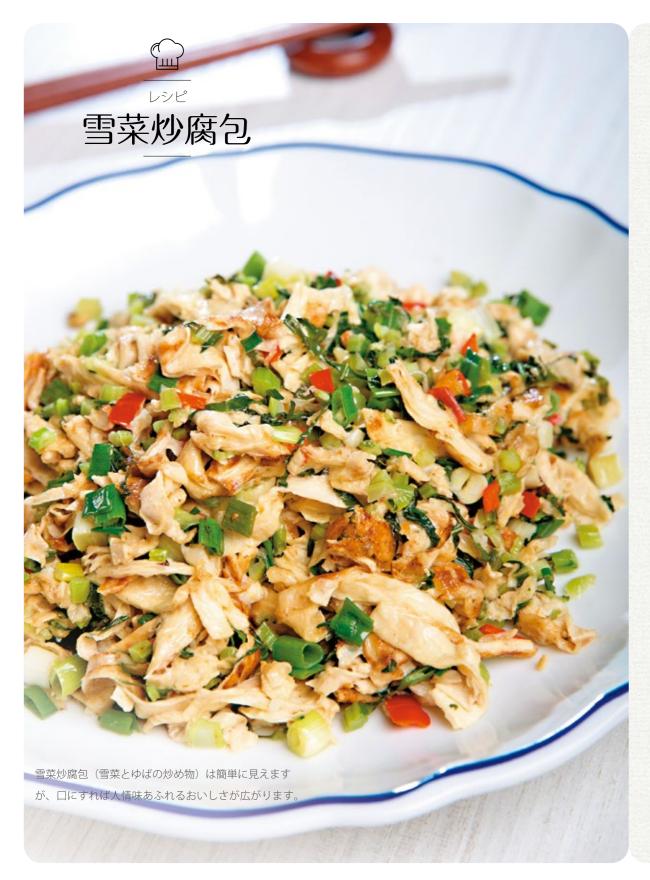
北投市場には新鮮な野菜や果物、豊富な種類の飲み物のほか、滷肉飯など特色ある小吃もあります。



北投市場は魚の種類も豊富です。

阿基師は、料理を作ることは一人前の人として生きることに似ていると話します。「ホテルでは年中行事のたびに、料理を作り終えた後、テーブルを一つ一つ回ってあいさつやおしゃべりに応じればお客さんはとても喜ぶんだ。私の腕を引っ張って一緒に写真を撮ったりね。そんな時は『私の写真は限度額の高いクレジットカードと一緒、いくらでもお好きなだけどうぞ』なんて冗談も飛ばすんだ」お客さんにいつもどおり幸福な味わいを提供するだけでなく、惜しみなく人情を注がなければならないと強調します。

北投市場を巡ったこの日も、阿基師が店の人のために快く売り子役を演じると、市場全体に人情味あふれる温かさが満ちました。





材料	
生ゆば	4枚
雪菜	300g
ネギ	1本
ショウガ (千切り)	1かけ
にんにく (みじん切り)	大さじ2
赤トウガラシ	1本
でま油	大さじ3

作り方

- 2 雪菜を炒め、いったん取り出す
- 3 雪菜を炒めたフライパンにごま油大さじ3を敷き、ゆばと雪菜を入れる。 ネギ、ショウガ、ニンニク、赤トウガラシを加えて炒め、香りを出す

\調理のコツ/

雪菜自体が塩漬けのため、雪菜を洗った 水は捨てずに鍋に入れる水として使え ば、塩を加える必要はない。





調理服を着る前の張秋永は、スニーカーを履いて派手なデザインのTシャツを身に付け、肌は生まれつきの色黒、まさに活力みなぎる若者です。テレビ画面を通じて見なければ、30歳過ぎにもかかわらず既に10年以上のキャリアを持ち、数多くの有名ホテルのコックや料理学校の講師を務め、さらに何冊もの本を著した名料理人だとは想像もできないでしょう。

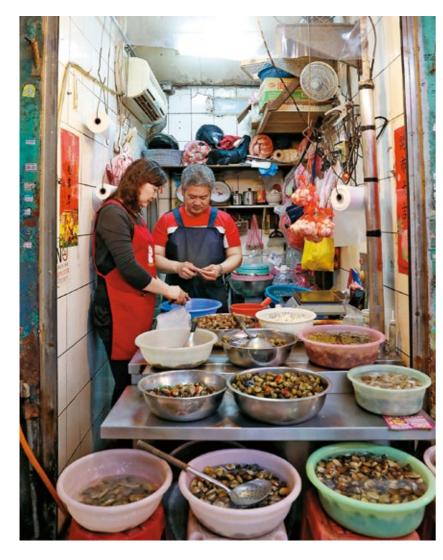
間近で感じる新鮮さ一目瞭然

万華は東三水街の新富市場に一歩足を踏み入れたとたん、張秋永に生まれつき備わった料理人としてのレーダーが作動します。あちこち休みなく野菜の匂いをかいだり、魚や肉を手にとって見たり。そして「市場を歩く時、僕には2つの原則があるんです。それは安いことと新鮮であること。昔ながらの市場の長所は新鮮さを直接見ることができるところです。スーパーの包装はきれいだけれど、食材はラップに包まれていて距離を感じ、温かみや楽しさはありません」と語ります。



新富市場について張秋永は、小さくとも全てを備えていると評します。

TAIPEI カバーストーリー



艋舺龍山寺近くに位置する新富市場は、日本時代の昭和 10 年(1935 年)に台北市初の新制衛生基準を満たす公設市場として開設されました。その建物は上から見ると馬のひづめのような形をしており、東三水街市場と連結しています。面積は広いとは言えず、通路も狭く、商店は肩を寄せ合うようにひしめいていますが、乱雑な印象はなく、変な匂いもしません。床は清潔でゴミもなく、修復を経てさらなる輝きを取り戻しています。

そんな新富市場について張秋永はこう評します。「コンパクトですが必要なものはなんでも揃います。鶏肉店では骨、内臓、肉がそれぞれ所定の場所に並べられているように、どの店も売り物がきちんと整理されていて、まるで美しい絵画を見ているようです。それに魚屋でカンパチを触ってみたけれど、肉付きはしっかりしていてうろこもくっきり、ひと目見て良いものだと分かりました。買うならこういうものを買わなくちゃね」

新富市場には、伝統市場で も見かけることの少ない醤 油漬けシジミ専門店があり、 外国人旅行者に人気です。



「さっき野菜を売っているお姉さんと話したのですが、彼女の店は肉も売ってるんだそうです。なぜって聞いたら『そりゃ食べるのが好きだから』って答えたんです。かわいいですね!」そう語る張秋永は、よく知らない食材に出会うと必ず店の人に教えを乞い、その人ならではの調理方法を聞き出そうとします。それも相手と親しくなるための彼のやり方で、ひとしきり店主とおしゃべりが弾めば、店にとっても商売繁盛につながるし、自分にとっても代金を少し安くしてもらえるため、まさにウィンウィンの関係が築けるのです。

東三水街にある新富市場のお客さんは大部分が近くに住む常連客です。そんな市場を見て回った張秋永は、「気づいたのですが、惣菜屋さんが多いですね。買って帰ればすぐに食べられ

るから便利だし、惣菜の多くはこの市場で調達 した材料を使っていて種類も豊富。調理の腕も 長年お客さんの目にさらされているから絶対に おいしいに決まっています。地域住民の胃と心 を満たし続けてきたのですから」と語ります。

張秋永はまた、仕事上の必要から欠かせない市場となっている中山区にある浜江市場についてこう語ります。「あそこの市場は各地の野菜や果物、鶏肉、鴨肉、魚介が集まっていて、料理人なら必ず材料の調達場所にしているんです。僕もあそこへ行くのが大好きです。それに僕は西洋料理を得意としていますが、浜江市場はトマトがよりどりみどり。さらにバラ売りしてくれるから、一度に大量の食材を買わなくてもいい。僕は新メニューを考案するため、食材をちょっとずつ買ってその特徴を研究することがよくあるんです」



台湾料理について張秋永は、自分の手で作ってこそ人に幸せを感じさせ ることができると考えます。



新富市場は艋舺龍山寺にほど近いため、昔ながらの草 餅などお供え用の小吃もたくさん売られています。

TAIPEI カバーストーリー 秋季号 2018 Vol. 13

張秋永はロケ番組に出演している関係で、海 外の市場を訪れることも多いですが、常に台湾 の伝統市場が一番と考えています。そして彼は 「実際、市場で生計を立てるのは難しい。店主 が食材を大事にしているかどうかは、細かい部 分を見ればすぐに分かります。小さな店なのに 朝早くから夜まで鮮度が一定に保たれ、買って 帰って食べれば食感はいつも変わらない。その 秘密の鍵を握るのは店の奥にある大きな冷蔵 庫です。また、海外の市場の料理は味が画一的 で、深みも変化もない」と訴えます。

シンプルな料理に極上の技を



てられた新富 市場は、台北 市の歴史的建 造物であり、 台湾色あふれ る惣菜がいっ ぱいです。

日本時代に建



張秋永は、新富市場には新鮮な野菜と果物がとても豊富と評します。

した。当然、料理もしたことはなかったし、自 分が料理人になるとも思っていなかった。飲食 管理科へ進んだのも、姉がこの職業は将来性が 高そうだと言ったからなんです」と明かします。 レストランやホテルでコックとして、または兵 役中に食事係として働いた時、料理を作るたび、 安くて選択の幅の狭い食材でいかに変化をつ けるか考え続け、味付けについても研究を重ね ました。その結果、多くの人から高い評価を受 けるようになったのだそうです。

レストランでは、ステーキ、デザート、パス タなどを得意とする張秋永ですが、家族の集ま りでは台湾料理が作りたくなるそうです。「西 洋料理はどちらかというと食材そのものの味 を重視しますが、台湾料理は多様な味の融合を 特徴とします。その時の状況に合わせ、見た目

はとてもシンプルながら、キモとなる要素を加 え、最高の技で舌と目と心で料理を楽しんでも らえたらと思うんです」

とはいえ、仕事を終えて帰る自宅のキッチン は、妻の牙城です。料理の腕は確かで、張秋永 はサポート役として必要な時にちょっとアド バイスするだけで十分なのだそうです。

張秋永はこう言います。「家族の手作り料理 を食べる時、腕前は重要ではありません。味や 見た目がレストランの料理ほど優れていなく ても、大満足できます。それはどんな5つ星レ ストランや名料理人が作った料理も取って代 わることはできません。特に仕事で疲れた日に 食べるあたたかい家庭料理にはどんな山海の 珍味もかなわないのですし

TAIPEI カバーストーリー



材料 豚バラ肉 (細切り) 70g 干ししいたけ (水で戻し細切り) 2個 干しエビ (水で戻す) 10g エシャロット (スライス) 15g ショウガ (細切り) 5g ニンジン (スライス) 30g

40cc

白菜(ざく切り)	半玉
水	100cc
9p	2個
ニンニク (みじん切り)	10g
ネギ (小口切り)	5g
塩	適量
白コショウ	適量
ごま油	適量











∖調理のコツ/

卵をきれいに揚げるため、油は 約3分間かけて十分に加熱する こと。揚げた後はキッチンペー パーで余分な油を取る。

作り方

- 豚バラ肉をフライパンに入れ、ごま油でさっと炒めた後、シイタケ、干しエビ、エシャロットを加えて炒め、香りを出す
- ② ショウガとニンジンを入れ、酒を加えた後、白菜を入れる。 しばらくしてから水を加え、弱火で 10 分煮込む
- 卵 2 個のうち全卵 1 個と、もう 1 個の卵黄をよく混ぜ合わせる
- 鍋に入れた油の温度を 190 度まで上げ、ザルで濾しながら混ぜ合わせた卵を垂らして揚げる
- 揚げた卵の半分と水、または豚ガラや鶏ガラでとった出汁を2に加え、弱火で煮込み、適量の塩と白コショウで味を整える
- ニンニクを加えて混ぜた後、皿に盛り付け、小口ネギと残りの揚げ卵を添えて完成 **↑**

栖来ひかりのゆるり街歩き

市場は語る

台北で好きな市場は数あれど、特別な思い出 のあるのが、龍山寺ちかくにある新富市場(東 三水街市場)だ。

新富市場が出来たのは、日本時代の1935年。 建物を航空写真で見ると、馬の蹄のような姿 をしている。中国古代の貨幣を模したといわ れており、商売繁盛を願ったものだろう。屋根 に降り注ぐ雨は、アルファベット「U」の形を した建物の中心に流れ込み、そこから排水溝 をつたって外へ出る。水の循環を建物に取り 入れて気の流れを促す考え方は、漢人文化で 大事にされてきた「風水」そのものだ。湿気が 多く匂いのこもりやすい気候でも、Uの字型 ならば採光や風通しを良くする窓が二倍とれ る。カーブに沿って肉屋や魚屋がならび、屋内 を一周すればその日の買い物が終わったとい う。漢人系の人々の文化を取りいれた意匠に、 台北ならではの風土に配慮した設計。日本統 治下にありながらも、この頃の人々の生活が 様々な文化的融合を見せていたことを、新富 市場は語ってくれる。

戦後には場外市場が発達し、長らく忘れられ 朽ちるに任せていた新富市場の建物が、民間の 建築会社によって文化スペースとして復活し たのは 2013 年のこと。カフェや共同オフィス、 キッチンなどを備え、講演や展示会など「市場 と食文化」にまつわるイベントが行われている。

七餐八分の胸元にふらさからているアレが、台湾の伝統的なベングル。

一度、そのひとつに呼んで頂いた。新富市場の 入り口にある露天にスペースをもらって、当時出版したばかりの自著をならべた。多彩な食料品の お店が立ち並ぶなか、本があるのは不思議な感じだった。声をあげて内容を説明すると、少なくない方々が立ち止まって耳を傾け、また買ってくださった事には感激した。露天に座って休憩していると、いつもは客として歩きながら視線を動かす市場の違う表情が見られた。お母さんの腕に甘えてグズグズする豚肉屋の小さな娘さんの愛らしい表情。お隣の「艋舺唐記鹹光餅咖哩酥」の店主「静ちゃん」がくれたカレー味の台湾ベーグルの美味しさも、わすれられない。

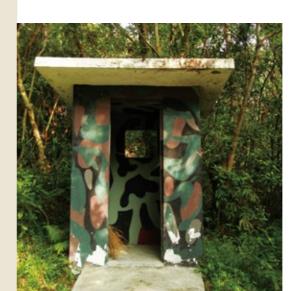
文・絵 / 栖来ひかり(エッセイスト)



さわやかな秋を満喫しよう



都会のコンクリートジャングルに暮らし、仕事で走り回る毎日。ようやく訪れたさわやかな秋には、自然にふれ心身をリフレッシュしてはいかがでしょうか。台北市には自然に囲まれた山の風景が豊富にあります。その中を縫うように連綿と続く親山歩道は、市内を網羅する交通機関と組み合わせれば、簡単にたどり着けます。「街からすぐながら喧騒を離れる」という言葉はもはやマンションの宣伝文句だけのものではなく、自然の中で健康的に体を動かすことができるのです。



かつて軍事要塞があった場所に整備された剣潭山親山 歩道を歩けば、今も残る歩哨所の遺構を目にすること ができます。(写真/台北市大地工程処)

親山歩道から自然の中へ

ハイキングなどのレジャーがブームとなる 中、台北市大地工程処は、市民が自然をより身 近に感じ、その土地ならではの体験ができるよ う、地元の特色を活かす形で市内各地の親山歩 道の改善を進めました。かつて陽明山国家公園 の擎天崗詰所、小油坑詰所、陽明書屋詰所の主 任を歴任した呂理昌さんは、台湾大学森林研究 所を出た後、長年にわたり陽明山で働き、「自 然とダンスする男」とも言えます。呂さんによ ると、陽明山に数多く存在する歩道や古道では、 豊富な植物、シダ類、チョウ類、鳥類といった 生態資源に出会えるほか、現地の歴史や文化に 対する理解を深めることもできます。また「簡 素な歩道はアウトドアに足を踏み入れる最良 のきっかけ」と強調し、歩道を通じて森と大地 を知ることは、自然に親しむための最も基本的 な方法だと指摘します。



水車寮歩道はその昔、蓬莱米を運ぶための重要なルートとなっていました。



信義区の象山親山歩道は、交通の便がよく、昼夜を問わず出かけやすい場所にあります。

台北の恵みを世界の旅行者に

地理的な制約を受ける他の国々とは異なり、 台北市はもともと非常に恵まれた自然を有し ています。MRTやバスといった便利な交通機 関を利用すれば、山に足を踏み入れるのに1時 間もかかりません。多くの外国人旅行者にとっ て、都市部で山登りができるという事実は想像 もできないかもしれません。午前中は山で森林 浴を楽しみ、夜には夜市(ナイトマーケット) でおいしいものをお腹いっぱい食べる。立地の 制約なく、しかも遊びも食べ物も含めた多様 な楽しみ方ができるこんな旅のスケジュール は、海外の旅行者にしてみれば望外の喜びとな るでしょう。象山親山歩道から美しい首都の夜 景を眺め、水車寮歩道では竹子湖に咲き誇るカ ラフルな花々を愛でる。また文化的、歴史的な 雰囲気を色濃く感じさせる剣潭山親山歩道や 農村風情の漂う樟樹歩道と樟湖歩道、まるで修 行者になったような気分が味わえる鯉魚山親

山歩道と円覚寺歩道。そのいずれもが長い歴史を持つ登山道です。なお、こういった歩道には中英二か国語で表示された案内板や標識が設置されており、外国人旅行者も気軽に山に親しむことができます。それでも満足できない場合は、各歩道をつなぎ合わせて南北の山々を縦走する計画を立てることも可能です。チャレンジすればきっと、台北の山々を征服したという達成感に包まれることでしょう。

山の中へ分け入るということは、自然に帰ることにほかなりません。森林を大切に保護することは、自然に親しむ者の最低限の責任です。また適切な服装(長袖、長ズボン、簡単なジャケット)、食べ物(パンなどの携帯食)や雨具を準備し、しっかりとスケジュールを立て、天候を確認しましょう。森へ出かけることは、都会人にとって最も簡単に、かつ染み入るような心地よさを感じることのできる自然の楽しみ方です。

喧騒を離れ 六巨石を尋ねる

象山親山歩道



文 —

—— 浩 李智為

象山親山歩道は、台北市のランドマーク、台 北 101 ビルにほど近いという地理条件と、口コ ミで広がった夜景の素晴らしさから、ハイキン グコース界のハリウッドスターとも言うべき 存在となっています。

山の上から一望できる美しい夜景こそが象山を訪れる最大の目 的となっています。



都市の中で喧騒を離れる

スターのような輝きを持つ象山親山歩道ですが、実際は非常に親しみやすく、その端の一つは信義区の中強公園にまで及び、地元住民たちの素敵な「裏庭」になっています。そこからMRT 象山駅や YouBike(公共自転車シェアリング)の拠点まで徒歩10分もかからないという利便性の高さも、外部からの行楽客や観光客を引きつける大きな要因です。

象山親山歩道の登山口は、信義路五段 150 巷の霊雲宮そばで、日中、夜間にかかわらず、とても分かりやすい場所にあります。最初は 1 段の高さが7~8センチメートル程度の歩きやすい階段が続きますが、ほどなく最初の分岐点に到達し、「運命の選択」を迫られます。左へ進めば東屋の「永春亭」から花火鑑賞スポットの「煙火平台」へと続く比較的緩やかなコースに

向かい、右へ進めば SNS の人気チェックインポイント「六巨石」へ向かいます。ただ、こちらは1段の高さが 25 センチ以上と、まるで「天へ登るはしご」のようなきつい階段がまっすぐに続き、なかなかの難路となります。

夜間に訪問したり、チャレンジ精神旺盛な観光客は右へ、山歩きや自然が好きなハイカーは左へ進むことが多いようです。象山親山歩道は設備が非常に充実しており、登山客のみならず様々な層の利用者に高く評価されています。特に「撮影平台」、「撮手(カメラマン)平台」、「煙火平台」といった展望台は異なる角度からの撮影が可能なスポットを提供していますが、唯一変わらないのは「ファインダーの中の主役は台北101ビル」という点です。また象山親山歩道は自然にも恵まれ、特に煙火平台へと続く砂利道では、セセリチョウやアゲハチョウなどを目にすることができるかもしれません。さらに屋

根付きの煙火平台にはベンチや水飲み場も備えられ、絶好の休憩場所となっています。

夜に美しさ増す、SNS の聖地

六巨石は象山を訪れる若者の多くが目指すスポットですが、到着するにはまず、手足を総動員しなければ登れないほど急勾配な石階段を征服しなければなりません。中華民国自然歩道協会によると、六巨石は巨大な砂岩が日差しと雨にさらされることで膨張と収縮を繰り返し、分裂して現在の姿になったものと推測されています。六巨石がある場所は山頂ではありませんが、周囲には樹木がなく、広々とした視界が開け、夜になれば市内に灯る無数の街明かりと台北101のきらびやかなネオンサインを一望することができるため、若者たちの間ではSNSチェックインポイントの聖地として知られ、象山親山歩道に多くの人が集まる理由のひとつとなっています。

象山親山歩道 登山口 信義路五段 150 巷・霊雲宮そば 全長 1,450 メートル 所要時間 約50分(個人の体力による) 永春崗 一線天 一線天 一線子 一線子 一線子 一線子 一線子 ・霊雲宮



1段の高さが25センチを超える石段は、なかなか難度が高いです。

象山は交通の便が よく、美しい景色 が眺められること から、ここを訪れ る外国人観光客も 少なくありません。

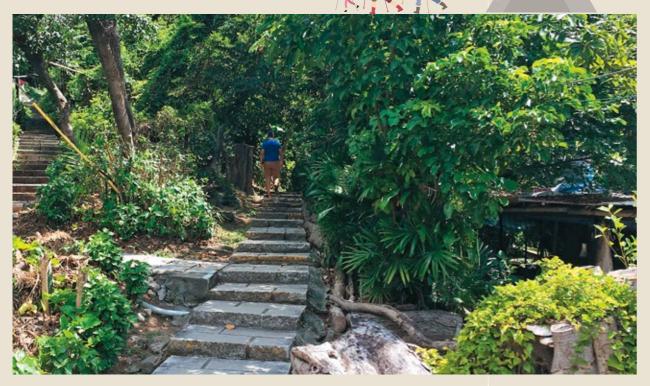
ずっと変わらない大自然

剣潭山親山歩道

文

写真

重文萍 李智為、台北市観光伝播局



剣潭山親山歩道は五指山系西側の稜線に位置し、最高海抜は206メートル。MRT 淡水信義線で、または車で中山高速公路を経由して向かう途中、豊かな緑に囲まれた台北円山大飯店を望むことができます。円山・剣潭一帯は、かつて関係者以外近づくことの許されない国家安全保障の中枢が置かれた場所で、中央広播電台(ラジオ局)、海軍司令部、忠烈祠、国防大学があり、厳重な警備が敷かれていました。戒厳令が解除された後は警備も緩やかになり、剣潭山の尾根に沿って文間山、剪刀石山、金面山から金龍トンネル口までをつないだ全長約15キロメートルの金面山親山歩道が誕生しました。中でも剣潭山親山歩道は交通が便利でよく舗装されていることから、最も人気のあるコースとなっています。

剣潭山親山歩道は よく整備されて、 さまざまな年齢層 の方にぴったりで す。(写真/台北市 観光伝播局)



山頂まで行かなくても美しい風景が楽しめ、歩道の途中で元気を与えてくれます。

森のあちこちから鳥のさえずり

剣潭山親山歩道の登山口は剣潭公園のそばにあります。MRT 剣潭駅 2 号出口の南東の斜め向かいにある「円山風景区」の門をくぐり抜け、石段を登って古い民家を 1、2 軒通り過ぎると、そこはもう緑に覆われた急勾配の上り坂です。数分前に通ったばかりのにぎやかな MRT駅前やビル群を遠く足元に見下ろします。

剣潭山の森林はかつて保安林だったため、昔からの姿が保たれています。中華民国自然歩道協会の調査によると、剣潭山親山歩道は成長しやすい種類の草や世代交代が進む二次林に囲まれています。森林の最高木層はニオイタブやタブノキ、その下にはカンノンチクやボチョウ

ジなど日陰でもよく育つ植物が生えています。 時々顔を上げてみれば、リスが樹々の間を飛び 回っているのが見えます。また、メジロやタイ ワンゴシキドリ、ヤマムスメのさえずりも聞こ え、動物たちが暮らす豊かな生態系が残されて いることが分かります。

山頂の「いつもの場所」で 会いましょう

時には足を止めながら山の中を歩いていると、セミの鳴き声だけでなく、人々の歌声も聞こえてきます。理由は分かりませんが、かつて軍に管理されていた場所にも関わらず、剣潭山親山歩道は朝の体操、バドミントン、カラオケなどを楽しむ人々が集まり、まるで屋外のリ

「いつもの場所」と呼ばれる展望台は剣潭山親山歩道に来たらぜひ訪れたいスポットです。

ビング、またはスポーツジムのようににぎわっています。グループの数も密度も、台北の日帰りハイキングコースの中で一番だといえるでしょう。歩道を行くと、まるで山の中に現れたカラオケ店に迷い込んだようで、他のハイキングコースでは味わえない経験ができることは間違いありません。

さらに 30 分ほど歩くと、剣潭山親山歩道の 最高地点に到着します。登山愛好家が「老地 方(いつもの場所)」と呼ぶこの展望台からは 視界が 180 度に開け、台北松山空港を離発着する飛行機、基隆河をゆく観光船、色鮮やかなマッカーサー橋、大佳河浜公園、台北 101、四獣山などがまるで立体地図のように眼下に広がります。このように見晴らしの良い場所は国家安全保障の中枢を置くのにうってつけで、剣潭山がかつて政治的にデリケートな場所だったのも不思議はありません。そしてその過去と大自然が、剣潭山親山歩道ならではの文化と歴史が織り成す風景を生み出しているのです。

アジサイが誘う 稲穂の記憶

水車寮歩道と竹子湖周辺の歩道

文

写真

鍾文萍

李智為、台北市観光伝播局

台北は米の産地という印象がないため、蓬莱米(台湾で品種改良されたうるち米)が誕生したのは嘉南平原でも、花蓮や台東でもなく、実は台北の陽明山だということを知る人は多くありません。1923年、日本人の平沢亀一郎と磯永吉は「草山(陽明山)に風、竹子湖に雨」と形容されたこの土地を気に入り、湿度が高くて涼しく、火山によってできた堰止湖で肥沃な土壌を有する竹子湖で新種の米を栽培することにしました。当時、竹子湖を代表する光景は咲き誇るカラーやアジサイではなく、青々と輝く稲の波だったのです。



さまざまな植物が観察できる竹子湖エリアは、台北で 自然に親しむならぜひ訪れ たい場所です。





陽明山では台湾固有種の「ヤマムスメ」を目にすることもできます。



水車寮歩道にはかつての生活を象徴する脱穀 設備と水車が残されており、農村の風情が漂 います。

米を運んだ道が花を愛でる道へ

今では竹子湖で稲作をする人はいなくなり、 台北の産業史における重要な記憶は失われか けましたが、幸いにもかつての生活を象徴す る脱穀所「水車寮」が残されています。台北 市大地工程処がこの水車寮と米を運んだ道を つないで用水路沿いの歩道として整備し、竹 子湖で稲作が行われた時代の面影を伝えてい ます。

竹子湖バス停付近から水車寮への案内標識に従って南磺渓上流の岸辺を歩いて行くと、まもなく水車寮歩道の入り口に到着します。河川と農地に挟まれた500メートル足らずの歩道は、かつて竹子湖の住民たちが脱穀する米を運ぶために作った道でした。5分ほど歩くと竹子湖唯一の脱穀所で、当時人々に「へ米間(脱穀する所)」と呼ばれていた水車寮が見えてきます。水車寮歩道に残されているのは「へ米間」の石造りの壁だけではありません。農作業の往来のため河川と農地に沿って整備された、木や

竹、鉄の橋も数多くその姿を留め、この歩道の 大きな特色となっています。

陽明山にはハイキングコースが数多くありますが、水車寮歩道は人々の暮らしから生まれた数少ないコースです。かつての水田はカラーの花やアジサイ、四季の野菜であふれ、米を運んだ道は春夏になると大勢の人々が訪れて花を愛でる道となりました。

知る人ぞ知る 「黒森林」と秘密の小道

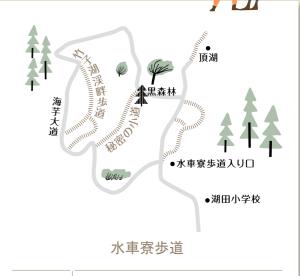
水車寮歩道をさらに進むともうひとつ、陽 明山の知る人ぞ知る秘密のスポットがあります。ここはウェディングフォトの聖地といわれる「黒森林」です。水車寮歩道から海芋大道のほうへ歩いて行くと、約6分で到着します。黒森林は数多くのスギが立ち並んでいて、すっと高く伸びたスギが日光に照らされると地面にひとつひとつはっきりとした影を落とし、独特の雰囲気を醸し出します。 知る人ぞ知る黒森林ですが、実は海芋大道へ直接通じる小道があります。これは道を急ぐためにいつしか生まれた近道で、今では森林管理員に秘密の小道と呼ばれています。この小道の両側にもスギが立ち並んでいますが、道幅が狭く日差しも黒森林より弱いため、霧に包まれるとまるでトトロの巣穴に迷い込んだような非現実的な光景が広がります。竹子湖周辺にある遊歩道や水車寮歩道、そして黒森林とは全く異なる雰囲気を持つ秘密のスポットです。

花いっぱいの水車寮歩道、ロマンあふれる黒森林、そして名もない小道の清らかさ。誰もが神秘的な思い出を胸に、また足を運びたくなる場所です。

黒森林と海芋大道をつなぐ秘密の小道。まるでトトロの巣穴に 迷い込んだかのようです。(写真/台北市観光伝播局)

陽明山に現れた世界一の虹

昨年11月30日、中国文化大学の上空に現れた1本の虹が9時間にわたって輝き続けました。この虹が「世界一長命の虹」としてギネス記録を更新した後、虹鑑賞のために多くの人が陽明山を訪れるようになっています。中国文化大学大気科学部の周昆炫副教授によると、虹は秋冬に現れる確率が高く、陽明山では朝、太陽が東南からのぼった時は北西の方角に、午後、太陽が南西に沈む時は北東の方角に見えるとのこと。また、高い山よりも比較的低くて視界が良好な紗帽山などから見るほうがよいそうです。



 登山口
 陽明山竹子湖

 全長
 470メートル

 所要時間
 約30分(個人の体力による)

クスノキの森に 茶の香漂う

樟樹・樟湖環状歩道

文 写真

陳瑞浩 李智為

台北市郊外の猫空は多くの台北市民にとって、お茶を楽しむ馴染みのエリアとなっていますが、ここには猫空ロープウェイ猫空駅を起点とする、お茶よりアクティブな体験ができるハイキングコースが2本あります。稜線に向かって登る樟湖歩道と、山腹をくねくね進む樟樹歩道です。樟樹歩道はなだらかで歩きやすく、樟湖歩道は遊び心がいっぱいです。この2本の歩道が連なったハイキングコースは、子供もお年寄りも簡単に走破できます。



樟湖・樟樹環状歩道へは 猫空ロープウェイを使 うと便利です。



樟湖歩道は傾斜がそれほど急でなく、さまざまな観光スポットにアクセス可能です。

目と鼻で感じる質素な暮らし

樟樹歩道は全長約1.5キロメートル。単純なコースで、片道約30分で楽に走破できます。コース沿いには炭釜、豚舎、穀倉といった古い農業施設が残っていて、当時の質素な暮らしぶりが感じられます。周囲から漂ってくるお茶の香りを楽しみながら、樟湖歩道の方へ石段を登って振り返ると、広々とした茶畑が目に映り、頂上に来たような達成感が湧いてきます。3月ごろには色鮮やかな黄色のルピナス、中秋節前

後にはオレンジ色とピンク色のコスモスの絨 毯を鑑賞することができます。

広々とした光景と茶の香りを楽しめる樟樹 歩道の先には、濃い山林の雰囲気を醸し出す 樟湖歩道が待ち受けています。樟湖歩道はか つて茶葉など地元住民の物資を輸送するため の連絡路として重宝され、全長 3.2 キロメート ルにわたって南は銀河洞、待老坑、鵝角格山、 北は指南小学校、政治大学の裏山につながっ ています。

TAIPEI 台北を遊ぶ 秋季号 2018 Vol. 13



昼間の樟樹歩道沿 いではときどき茶 農家が作業をして います。

大自然が奏でる音色

樟湖歩道には背の高い林と地元の気候を生 かした「音律廊道」が設けられていて、「葉形 雨盤」、「風之木鈴」、「森之琴」といった触れて 楽しめる大きな楽器が並べられています。雨の 中を歩いたら雨や風がどのような音色を奏で るのか興味をそそられます。でも雨の日は足元 が滑りやすくなっていますので、遊び心に浸り ながらも一層の注意が必要です。

樟湖歩道を抜けると、太陽をいっぱい浴びな がら休憩ができる東屋の「聆風亭」が見えてき ます。そこから麓を眺めると、広大な風景が目 に飛び込んできて、「樟湖歩道」の名前の由来 が分かります。歩道の地形が湖のようにくぼん でいることに加え、周囲に樟樹(クスノキ)が 生い茂っていることから「樟湖」の名が誕生し たのです。

樟樹•樟湖環状歩道

猫空ロープウェイ猫空駅を出て 登 山 口 三玄宮の方に向かうと道しるべ が見えます

長 約3.2 キロメートル

所要時間

約2.5時間(個人の体力による)

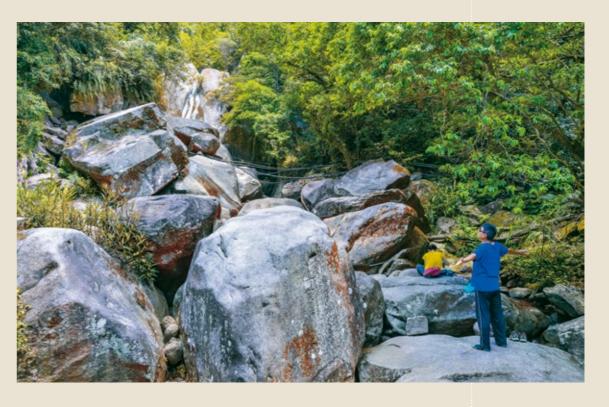


滝の音と一面の緑に 囲まれて

鯉魚山·円覚寺環状歩道

写真

鍾文萍 李智為、台北市大地工程処



台湾には山頂がピラミッドのように尖っていることから「三尖」と呼 ばれる中央尖山、大覇尖山、達芬尖山がありますが、台北市内湖区には 「三尖」のミニチュア版とも言える円覚尖山、鯉魚山、忠勇山があり、「内 湖三尖 | と呼ばれています。標高は200~300メートル余りしかなく、市 街地から眺めると山のラインはおだやかで、山頂が見えないこともあり ますが、照葉樹林に隠れた山頂は高く突き出ていて、稜線がなだらかで 変化に乏しい多くの高山よりユニークな山々です。

円覚の滝はその名 が示すように、涼 しさを感じる一方 で、まるで修行し ているような気分 になります。

きらきら輝く清流のせせらぎ

円覚寺歩道と鯉魚山歩道から成る環状の登山道は「内湖三尖」の一般登山道で、全長 2.8 キロメートルです。MRT大湖公園駅から大湖山荘街を進み、大溝渓親水公園の脇を通って葉氏祖廟まで来ると円覚寺歩道の登山口が見えてきます。

円覚寺歩道の前半は大溝渓に沿って、なだらかな道を歩きます。岩と岩の間を小さな滝となって流れる水のせせらぎを見ていると、それだけで涼しく感じます。基隆河の支流である大溝渓は水が澄んでいるため魚やエビ、水生昆虫など多種多

様な生き物が棲んでいて、夏の季節、水面で一番 よく目にするのはヤンマトンボとイトトンボで す。また、ルリチョウや「魚捕りの名手」の異名 を持つカワセミといった珍しい鳥にも出会えま す。運が良ければ、カワセミがバタバタと翼を羽 ばたかせて水中にダイビングし、くちばしで魚を とらえる瞬間を目撃することもできます。水がき れいな渓流ならではの光景です。

植物を見ながら修行体験

円覚寺歩道の難関は円覚瀑布(円覚の滝) を過ぎたところにあります。計 500 段以上ある 石段を登っていくのですが、その高さに思わず



標高 223メートルの鯉魚山歩道では、大木が立ち並ぶ円覚寺歩道より空に近い感じがします。(写真/台北市大地工程処)



鯉魚山歩道の両側では劉洋正さんが 15 年かけて作ったコンク リート彫刻「小人国」を鑑賞することができます。

圧倒されてしまいそうです。そうならないよう に、歩きながら周囲の植物を観察して気を紛ら わせるといいでしょう。タブノキ、トキワガキ、 クスノキや、落葉前にきれいに紅葉するナンキ ンハゼ、コバンモチ、ホルトノキを眺めながら、 これらの植物がこの山で何百年、何千年と生きてきた歴史に思いをはせてみてください。20分ほど頑張って歩みを進めると、中間地点の円覚寺に到着です。ここで一休みしましょう。お寺から聞こえてくるお経を聴いていると、自然と呼吸が落ち着いてきます。気を引き締めて登った後のリラックスタイムは格別に心地よいものです。

円覚寺を出て車道を南に進むと鯉魚山歩道の登山口に到着です。鯉魚山歩道の両脇では高齢の劉洋正さんが一人で15年かけて築き上げた、万里の長城や台湾各地の観光名所などをモチーフにしたコンクリート彫刻「小人国」を目にすることができます。コンクリートでできた万里の長城の外側には森林が広がり、内側には石板が敷かれた平坦な道が続いています。その他の彫刻は道端にあったり木に隠れたりしていて、若干の違和感がありますが、1キロメートルにわたってこの歩道に宝探し迷路のような趣をもたらしています。 ●





象山はレイさんが好きなハイキングスポットのひとつです。

文

写真

Taiwan Scene

陳映慈

ネイサン・レイ(Nathan Ray)さんと待ち合わせたのは、MRT 古亭駅から北西方向に和平西路を渡ったところにある小さな公園でした。台北ではこのような緑のある公共の空間は、当たりをつけるべき場所が分かっていればすぐに見つかります。ここはレイさんが取り組んでいる活動、そしてこの町で楽しめる無数の屋外アクティビティについて話すにはぴったりな場所のようです。

レイさんの故郷はオーストラリアのニュー サウスウェールズ州。その東海岸にある小さ な町から台湾にやってきて2年半、自身が「動作教育と身体鍛錬」と呼ぶものを広める活動に取り組んできました。

台北への移住

最初に浮かんだ疑問は「動作教育と身体鍛錬」とは何かということでした。レイさんはこれを「特定の理論やスポーツを超えたもの」だと説明します。「むしろライフスタイル、あるいは人生観だといえるね。身体をうまく動かせ

るようになれば、肉体的に向上し、よりよい人間になれると考えているんだ!

レイさんは2年半前、オーストラリアで知り合った台湾人の妻とともに台北へ移り住みました。「20代前半、オーストラリアのあちこちへ行ってみたけど、どこへ行っても『オーストラリア』だったよ。でも台湾は何もかもが違ったんだ」

それまで台北を訪れたことは何度かありま



したが、変化の大きいこの町での生活に対する 準備にはなりませんでした。「根っからの自然 人」と言うレイさんにとっては当然のことで しょう。台北での生活はチャレンジの連続です が、覚悟はできていたと言います。

秋季号 2018 Vol. 13

「何でも受け入れようという気持ちで台湾に 来たし、言葉や文化、気候や食べ物などの違い に苦労するだろうということは分かっていた よ。台北は故郷とは違うところがとても多いか ら、何とかやっていくためには自分を変えなけ ればならないと気づいたんだ」

台北でお気に入りの ハイキングコース

レイさんが台北でバランスを保つことができているのは、この町では自然がすぐそばにあるからだそうです。確かに、落ち着いて生活できるのは妻や家族の次に自然のおかげだと言って間違いないありません。台北から出なくても、とても容易にこの町の喧騒から抜けだせるところが、ここでの生活で一番気に入っていることのひとつだとレイさんは言います。

「町の中心地で、台北市政府や台北 101 にも 近い信義区に住んでいるんだ。家から 10 分行 けば、もう象山の森の中さ。ほかにも拇指山 や忠勇山、金面山など MRT の駅から歩いて行 ける最高のハイキングコースが山ほどあるよ」

レイさんが最後に挙げた金面山のハイキングコースはこの数年で愛好家たちに人気となっていますが、それには理由があります。金面山は内湖エリアにあり、MRT 西湖駅や観覧車で有名なミラマーエンターテイメントパークからも近く、頂上近くではボルダリングもできるのだそうです。

「金面山は台北で気に入っているハイキング コースのひとつだね。山を越えると、故宮博物院 へ向かう下り坂に出るんだ。自分が台北市の中に いるとはとても思えないよ」

もしハイキングコースへのアクセスがこんなに便利でなかったら、台北での生活は困難なものになっていただろう、とレイさんは言います。「森林浴」の流行りには必ずしも賛成ではないという彼ですが、定期的に野外へ出かけることは心身に良いと考えています。

「僕らは誰もが外へ出かける必要があるんだ。 大都市から抜け出して森林まで簡単に行けることが、幸せに暮らせる秘訣だよ。ハイキングにはかなり頻繁に行くね。友達と計画して行くこともある。



レイさんは近隣の公園で「動作」のトレーニングのクラスを開いています。

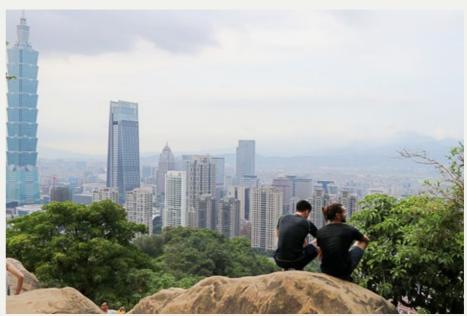
故郷へ帰ったらビーチへ行くけど、台北ではそれほど簡単ではないね。でも山は近いし、魅力的な選択肢。この町はどこからでも山を見ることができるけどオーストラリアではこんな景色はどこにもないから、遠くに山を見るといつも感動するんだ」

台北での「動作教育」

町を離れて自然の中へ出かけることが大事だと いうレイさんはまた、運動愛好家に町中の公園が 提供されている環境も気に入っているそうです。

「台北はどこにでも公園があって、ほんとによく整備された運動用具が設置されているね。チンアップバーがどこにでもあるなんて!オーストラリアだったら盗まれたり壊されたりして、ありえないよ。山の頂上にも小さな公園があって大勢の70代の人たちがストレッチしたり、ウェイトリフティングをしたり、太極拳をしたりしているのは素晴らしいと思う。ここの老人たちはかっこいいね。僕らが知らないことをしっかり分かっているんだ!

間もなく親になるレイさんはこれからも「動作教育」を広めるために、台北で活動を続けていくそうです。「僕は動作の視点から肉体的適応能力を教えているんだ。つまり、動作のキャパシティを広げることが目的だね。筋トレでもフィットネスでもなく、『動作』なんだ。僕が教えている内容は世界的に有名なコーチでメルボルンで師事したイド・ポータルの影響を強く受けている。台北でこの考え方を知っている人がいないと気づいて、自分でやろうと決めたんだ」







インタビュー映像

象山の頂上へ登って息 を呑むような台北の風 景を楽しむレイさん。

地元のパートナーである陳孝賢さんとともに、 レイさんは動作のトレーニングに活用できる考 え方と方法を教える「台北ムーヴメントミーティ ング」を毎月開催しています。この活動を「ヒュー マン:ムーヴメントプロジェクト」と名付け、身 体をよりうまく動かすことによって人生を変え られるということを台北の人々に伝えていこう としています。

アジアで外国人が最も住みやすい都市のひと つとして評判が高まっている台北。この町への移 住に興味がある読者に対して、レイさんは「仕方 なく」都会の住人になるかもしれない人たちに住 むエリアを選ぶ時のアドバイスをいくつかくれ ました。

「中心地からでも MRT に少し乗って町の外れまで行けば、いろいろな選択肢がある。でも、もし自分が今住んでいるところから引っ越すなら内湖を選ぶね。内湖は他の昔からあるエリアとは

少し違う。建物が高くなくて山が近く、新しくて 自然の多い場所なんだ。でも他にも良いエリアが たくさんあるよ。どこでも山の近くに住めば、家 を出て10分後にはもう山の中さ」

またレイさんは YouBike (公共自転車シェアリング)が大好きなのだそう。あちこちへ出かける時も、普段の生活にも便利で、台北を魅力的な場所にしていると言います。「YouBike はよく利用するよ。バスや MRT も一緒に利用すれば、本当にどこにでも行ける。台北の生活に車はいらないけど、これも故郷にいた時とは大きく変わったところだね」

「田舎者」だと自称するレイさん。台北での 生活はチャレンジですが、この町のあちこち へ出かけることは難しくありません。そして、 より重要なことは、気の向いた時にいつでも この町の外へ出かけられることなのかもしれ ません。 ◆



やるべきことが盛りだくさんの台北。でも滞在時間が短いというあなたのために、この街で経験してほしい6つのことを選りすぐりました。

1 台北 101 ビルから街を見渡す

印象的で象徴的な台北 101 ビルは、台湾の 精神をさまざまな形で表現しています。台北を 訪れて台北 101 の展望台からの眺めを楽しまな いのは、ニューヨークへ行ってエンパイア・ス テート・ビルにのぼらないのと同じでしょう。

竹を思わせる薄緑色のガラスに覆われた外観は、農業とハイテクに象徴されるこの島の過去と現在が融合しているのと同時に、それらに対する敬意も表現しています。強さとしなやかさが一体となったデザインはまた、すべての環境を受け入れ、何が起ころうとも変化とともに



(写真 / Taiwan Scen

成長し、発展してきた台湾の人々の竹のような 柔軟さを表しています。

■別耳より情報

鼎泰豊の行列は長すぎる?台北 101 ビルのショッピン グモール地下フードコートには夕食にぴったりなお店 がありますよ。

夜市で気の向くまま 台湾の食べ物に挑戦

よく知られた台北の夜市(ナイトマーケット)。広くて賑やかで迷路のような通りで、驚くほど多様で美味しそうな食べ物が売られています。夜市では今流行っている台湾の食べ物が味わえるので、ぜひ挑戦してみてください。串焼きや臭豆腐などのよく見かけるものから、見ただけでは分からないような面白いものまであります。台湾の人々が食べているものなら、台北の夜市で見つけることができるでしょう。



(写真 / iStock)

■別耳より情報

台北の観光夜市では饒河、士林、寧夏の3つが有名です。 もし観光客が少ない夜市へ行きたいなら、MRT 松山新店 線の景美駅近くにある地元の人たちが多い景美夜市が おすすめです。 TAIPEI 台北を遊ぶ 秋季号 2018 Vol. 13

||3|| 道教の神様をまつる

お供えの花、静かに流れ落ちる滝、蓮の池を 泳ぐ魚、線香からゆったりと立ち上る煙。350 年の歴史を持つこの寺は、台北の人々の心の 拠り所です。ここを訪れる地元の人たちは、三 日月型の木片を投げて神様からの助言を求め ます。ちょっと待てば、誰かが占いのやり方 を教えてくれるでしょう。

■別耳より情報

お参りが終わったら、すぐ近くにある剝皮寮老街を散 策して 100 年前の台北の様子を見てみるのもお忘れ なく。



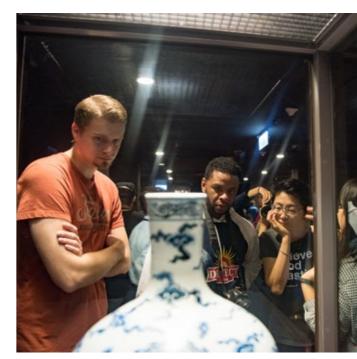
(写真 / iStock)

国立故宮博物院で 宝物の数々を見学

蒋介石は何も持たずに台湾へ来たわけではあ りません。台湾へ撤退した際、宝物の数々を保護 するために中国から台湾へ運んできました。そ れらのほとんどは現在、巨大な獅子の石像に守 られた威厳ある国立故宮博物院に保管されてい ます。中国から運ばれてきた収蔵品は膨大な量 ですが、その一部が展示されています。

■別耳より情報

大勢の人でにぎわう国立故宮博物院を見学したら、道路 の向かいにある順益台湾原住民博物館へ。全く異なる側 面から台湾の物語に触れてみましょう。



(写真/撮芸録)

台北円山大飯店で

1949年に台湾へ撤退した蒋介石は、外国の 要人を楽しませるために壮麗で豪華な中華文 化の象徴を建設する必要があると考えました。 このホテルは伝統的な中華様式の建築物とし て最大であり、他に類を見ない中華文化のシ ンボルです。宿泊しなくても、ぜひ訪れてみて ください。ロビーに立ち並ぶ美しい柱を見て 回るだけでも価値があります。また、ここには 香港式の素晴らしいレストランもあります。

■別耳より情報

台北円山大飯店には何十年にもわたって秘密にされてき た避難トンネルが2本(合わせて180メートル)ありま す。常時見学はできませんが、マスコミや一般向けに開放 することがあります。



(写真 / iStock)

中正記念堂と二二八和平公 園で台湾の変貌を感じる

青と白の外観が象徴的な中正記念堂。2階建て の高さのある蒋介石像の前で自撮りの記念撮影 をしてもよいでしょう。記念堂を囲む美しい公 園は今では「自由広場」と呼ばれており、21世 紀に台湾の社会が大きな変化を遂げたことを物 語っています。もし20世紀に台湾が経験した激 動の歴史について知りたいのなら、二二八和平 公園の台北二二八紀念館を訪れてください。台 湾で38年間にわたる戒厳令が敷かれるきっかけ

■別耳より情報

歩き疲れて足が痛い?自由広場と二二八和平公園には、 足つぼマッサージができる歩道があります。靴を脱い で歩いてみましょう。



この文章はオンライン旅マガジン「Taiwan Scene」 (https://taiwan-scene.com) の記事 (英文) を許可を 得て編集・翻訳したものです。



食事を共にするというのは互いの関係をよ り近づける出来事となります。もし台湾出身の 友人がいたり、台湾の家庭を訪れたことがあ るならば、お客さんに一緒に食事をしようと呼 びかける際、台湾語で「ザアホェイジャップン (做伙呷飯)」という言葉を口にするのを聞いた ことがあるでしょう。「ザアホェイ(做伙)」は、 友人になる、仲間になる、交流するといった意 味です。また生活の中で最も重要な一部を占め る食べ物については、料理を作る者が伝統市 場で食材を手に取った瞬間から縁が生まれま す。まさに小野竜哉さんのレストラン―「赤緑 Taiwanippon」の名が、赤と緑の異なるパスポー トを有する二つの国家がおいしい料理をきっ かけに国境を超えて友情を深めることを表す ように。

早朝6時、街が動き始めたばかりのころ、浜 江市場はもう何時間も前から活気に溢れ、空気 の中にもさまざまな匂いが混ざり合っていま すが、小野さんはそんな雰囲気も慣れたもので す。北海道出身で高校生の頃から飲食業に関わ りを持つようになったという小野さんは、22歳 で大学を卒業した後、東京・中目黒のレストラ ンで働くようになり、日本料理の世界に足を踏 み入れました。小野さんの技術は全て、厨房で の経験を通じて培ったものです。「あの頃の目 標は30歳で店を一軒持つことでした。日本で店 を開くならどんな状況になるかだいたい想像 できましたが、海外で開業するとなれば、何が 起きるかまったく分かりません。とても好奇心 をそそられ、やってみたいと思うようになりま した」そう語る小野さんは、26歳の時に欧州の



赤緑は台湾の旬の食材をたっぷり活かしています。

飲食、文化、市場について知りたいと考え、バックパックを背負ってイタリアとフランスに向かいました。しかし旅の途中で4人の台湾人と出会ったことが人生を変えてしまいました。

台湾の味を求め朝から市場へ

「当時はお金が無くて、声をかけてくれた台湾の友人と南仏で一週間あまり宿を共にすることになりました。それが台湾人との最初の出会いで、とても情に厚い人たちだと感じました」そして、旅を終えた一年後、小野さんは初めて台湾の地を訪れ、一カ月ほど滞在した結果、ここに自分のレストランを開こうと決意しました。台湾のことを知り、店を開く準備をするため、音楽が好きだったこともあり、台北市内

TAIPEI 都市美食探検



音楽好きの小野さんはアートスペースで DJ を務めることも。台湾で好きな食べ物は酸菜白肉鍋(白菜の漬物「酸菜」と豚バラ肉の鍋)と麻辣鴨血(鴨の血を固めた「鴨血」入りの辛いスープ)。夏は台湾のフルーツを食べると幸せだそう。

のジャズバーで仕事を始めたほか、饒河街観光 夜市で手羽先の唐揚げを売る小さな屋台も営 みました。そして 2013 年、ついに「赤緑」の 看板を掲げ、自分の店を持つという目標を実現 したのです。

オープン当初、小野さんは毎朝6時にメモ帳を携えて浜江市場へ向かいました。それはレストランで使う食材を調達するためではなく、「季節を知るため」だったそうで、それを3年ほど続けました。「一年中、毎日市場を見て回ることは料理人にとってとても重要なこと」と言う小野さんは、それぞれの食材は旬が異なり、

一年中、採れる野菜でも一番おいしい時期があると強調します。「知らない野菜を見かけるとすぐ買って帰り、焼いたり、揚げたり、煮たり、蒸したり、色々な方法で調理してその味を脳裏に焼き付けました。私は食材を自分に合わせるのではなく、食材それぞれの良いところを理解したいと思っていますが、人間関係と同じで分かり合うためには時間が必要でした」と、振り返ります。

昔ながらの市場を日台で比較した場合、台湾の市場は築地のような卸売市場に似ていると小野さんは考えます。ただ、卸売市場は主

にレストランなどの業者を主な客と し、日本の一般市民の多くは商店や スーパーで買い物をします。小野さ んは台湾の市場について「人情味に あふれるところにその意義がありま す。食材を買いにやって来るお母さ んたちはみんな、友だちとおしゃべ りをするためにやって来ているよう にも見えてとても幸せそう」と感じ ています。またプロの料理人の目か ら見れば、市場の機能は本の索引の ようなもので、基本的な食材探しか ら産地の理解、理想の食材選びを進 めることまで可能です。小野さんは 現在、休日になるとよく、MRT 円山駅 出口付近で開かれている花博農民市 集(ファーマーズマーケット) に出か けます。そこには台湾全土から新鮮 な農産物が集まり、毎週異なる果物

や野菜をテーマとしたイベントが開催されています。産地直送で消費者に食材を届けることで、小規模農家にとっては無駄をなくし、コストを大幅に削減することができるほか、消費者も農家と接する貴重な機会が得られるのです。

見えない努力が料理の哲学

「赤緑」では、台南の有機野菜、屏東の黒豚肉や鶏肉、花蓮の桜桃鴨(チェリーバレー種)など台湾特産の野菜や肉を豊富に使用しています。海鮮の場合は台湾産と日本産を組み合わせていますが、大部分は活け締め技術に優れた日本で獲れたものを使用しています。小野さんは「生産、販売、調理、消費は一体。互いに相

手のことをより思いやることができるようになれば」と願います。生産者と販売業者が品質と鮮度を保つことにより配慮し、料理人が食材からその価値を最大限引き出し、おいしさに幸せを感じた消費者が大地と農家に感謝の心を持つようになる―こうした好循環こそ、小野料理長が最も広めたいと考える食文化なのです。

「台湾料理と日本料理が目指す理想は異なる」台湾料理はにぎわい、豊かさ、食材の味わいを兼ね備えることを目指します。一方、日本料理はシンプルで上品、食材そのものの味の極限まで高めることを追求します。小野さんは焼き魚を例を挙げ、「一見簡単そうに思えても、その背後には魚の種類、焼き方、時間、炭火と塩の種類などに関する料理人の試行錯誤が隠れています。そうした見えない努力こそが料理のおいしさを支えている」と強調します。そしてその精神は彼の人生哲学にもなっています。

今後の計画について小野さんは「頭の中には多くのアイデアが浮かんでいますが、焦りたくはありません。十分な実力がなく準備が整っていない状況で焦っても大したことはできません。ですから今は毎日の一番基本的な仕事、つまり腕を上げておいしい料理を作り、一人一人のお客さまを大切にすることに専念しています」と語ります。来台9年、小野さんの志は当初から全く変わっていません。「赤緑」の看板は地味で、インテリアも簡素ですが、料理人はその両手でおいしさを伝えるため、心を込めて真摯に料理を作ります。十年一剣、20歳の時に芽生えた想いを10年の年月をかけて実現させた小野さん、次の10年も目が離せません。♪

TAIPEI 都市美食探検

おすすめレシピ

ドラゴンフルーツと緑竹たけのこはいずれも台湾の特産物で、熱帯の息づかいがたっぷりのフルーツと野菜です。あまり料理に使われることのないドラゴンフルーツの花を和えることで、この果物独特の香りと柔らかな食感が同時に楽しめます。 さらに緑竹たけのこと黄ニラを合わせ、歯ごたえとさわやかな甘味も感じられます。ぜひ一度、ご家庭で試していただきたい一品です。



緑竹たけのこ、ドラゴンフルーツ、黄ニラの梅肉からし和え

\調理のコツ /

たけのこのアクを取るコツ

材料:

- ・ぬか 100g ・乾燥トウガラシ 3 本 ・ショウガ 適量 ・かつお 適量 ・昆布 適量
- ① 先と根元を取って半分に切ったたけのこを皮付きのまま鍋に入れ、ぬか、種をとった乾燥トウガラシとショウガを一緒に水の状態から火にかける。沸騰したら弱火で 1 時間半かけてゆっくりと茹でる。
- ② 60 度の湯に昆布を入れて2時間置く。昆布を取り出して沸騰させた後、火を止めてからかつおぶしを入れ、3分後に取り出せばかつお昆布だしの完成。
- 3 たけのこの皮をむいてだし汁の中へ入れ、冷蔵庫の中で一晩寝かせて味を染み込ませる。



材料:

- ・ドラゴンフルーツのつぼみ 4個 ・ 黄ニラ 1 束
- 塩 適量

- 緑竹たけのこ3個
- ・梅干し 適量
- 練からし 適量

作り方:



へタを取ったドラゴンフ ルーツの花を垂直に半分 に切り、黄ニラはざく切 りにする



鍋で水を沸騰させ、まずドラゴンフルーツの花を入れて茹でる。1分後に黄ニラを加え、火が通ればすぐに取り出し、氷水に浸ける



梅干しの種を取り、ペースト状になるまで刻む。冷やしたドラゴンフルーツの花と黄ニラの水気をキッチンペーパーで取る



だしが染み込んだたけの ことドラゴンフルーツの 花を細切りにし、黄ニラ、 梅肉、塩、練からしと和 えれば、味わい豊かで口 当たりの爽やかな前菜が 完成

赤綠 Taiwanippon

▼ 大安区復興南路一段 107 巷 5 弄 15 号 B1

& 02-8773-7609





インタビュー映像



イランのテヘラン出身であるデビッド・バグハーザーデハー(David Bagherzadeh)さんは、吉林路で「老外一品牛肉麺」を営んでいます。「老外」とは『ガイジン』のことです。「老外」の二文字と彼の名前『David』が刺繍された調理服を着てインタビューに臨んだデビッドさん。その文字を見下ろしながら「私は『老外』です。私たちはみんな『老外』なんです」と微笑みました。

台湾の市場とイランのバザール

デビッドさんは浜江市場近くにある台北市第 二青果卸売市場で多くの食材を購入します。ここ は朝早くから営業している昔ながらの屋外市場 で、店用と自宅用両方の野菜を買います。とれた ての魚介類が揃う台北魚市もすぐ向かいです。デ ビッドさんは市場で新鮮な材料を買うだけでな

TAIPEI 都市美食探検



デビッドさんは浜江市場で、店用と自宅用両方の野菜を買います。(写真/四點設計)

く、揚げ物の軽食や刺し身なども楽しむのだそ うです。

この市場はとても整然としている、とデビッドさんは言います。肉類は肉類で、野菜は野菜でまとまって売られています。イランのバザールでは生活用品が野菜や肉の隣で売られていることもあるのだそう。「必要なものを探すのにもっと時間がかかるということです」

台湾の市場で、デビットさんが慣れなけばならないことがいくつかありました。まずひとつは肉や野菜を量る時、キログラムよりも斤(1斤=600グラム)がよく使われていること。また、イランのバザールではどの食品も値段が決められているので値切ることはできませんが、台湾では許可されています。最大の違いは、台湾の市

場では買いたい商品を選べることだと言います。「イランでは商品に触ることはできません。傷があったり熟し過ぎているものは店の人が取り除いておくので間違って買ってしまう心配はないんです」大量に買う時も、自分で一番良いと思うものを選べるのは本当に素晴らしいことだとデビッドさんは言います。

たくさんの違いがある台湾の市場とイランの バザール。どちらが良いか選ぶことは難しいけ れど、デビッドさんはどちらで買い物をするの も好きだと言います。

旅に出かけた時、昔ながらの市場はその土地 の農作物や食べ物を知るのによい場所です。デ ビッドさんは外国で市場へ行く時、必ずすること を教えてくれました。「市場で買い物をする前に まずコンビニへ行ってコーラを買うんです。その 土地の物価を知るためにね」

栄光への道

デビッドさんは面白い人生を歩んできました。 まず7歳の時に柔道など格闘技を習い始め、その 後、料理と靴作りをかじり、その技術で稼いだお 金で旅にでます。しかし、格闘技への情熱が薄れ たわけではありません。今は中央アジアのレスリ ングであるクラッシュに関わっており、時間があ る時にはレフェリーを務め、競技会の開催をサ ポートしています。8月には台北からアジア大会 に参加したクラッシュのチームに随行しました。

どうして牛肉麺のシェフとしてレストランを経営するようになったのでしょうか。デビッドさんはトルコ、ギリシャ、キプロスを旅していた時に他のバックパッカーから台湾について聞き、1995年に台北へやってきました。なぜ台北を選んだのかと尋ねると、「台湾で知っていた唯一の場所だったから」との答え。牛肉麺を作るようになったのは、それから数カ月も経たない頃でした。「当時は英語の看板やメニューが多くありませんでしたので、スーパーへ行って自分が知っている材料や食料を探したんです」その後、冒険心をくすぐられ、屋台の食べ物に挑戦してみるようになったそうです。

初めて作った1杯の牛肉麺からレストランの 開店まで、まっすぐな道のりではありませんでした。デビッドさんは牛肉麺に興味をそそられたけ れど、それを売ることになるかは分からなかったと言います。まず経験を頼りにペルシャ料理のレストランを開いて、ケバブやさまざまな料理を売るほうがよいだろうと考えました。「でもスタッフが長続きしなくて」とデビッドさんは振り返ります。「数カ月で辞めてしまうんです。ペルシャ料理を学ぶことが将来役に立つのか分からないからでしょう」2年後、デビッドさんはペルシャ料理のレストランをやめて牛肉麺を売ることに決めました。2007年のことです。

2007年の後半と2008年の丸一年を注ぎ込んで料理のスキルを再び磨いた後、デビッドさんは2009年に台北国際牛肉麺フェスティバルに初めて参加します。「コンテスト会場に到着した時、みんな私をじっと見つめるばかりでした」予選には60人のシェフが参加し、決勝に残ったのは5人。デビッドさんは最終的に第3





位に入賞しました。その後も数多くのコンテストに参加し、2012年には最もよく売れた牛肉麺として賞を獲得します。

デビッドさんの牛肉麺はショウガのパウダー、クミン、シナモン、黒コショウ、ターメリックなど輸入したペルシャのスパイスの組み合わせて作られています。これが牛肉麺のスープに独特の風味を与えています。また、ゆっくり煮込んだ牛骨が濃厚な味わいを牛み出しています。

料理の決め手は材料

「老外一品牛肉麺」には中国や韓国をはじめ、 日本、欧米各国のお客さんが訪れます。多くは、 ランディス台北ホテルをはじめとする近隣ホテ ルのコンシェルジュからの紹介など口コミで来 店しているそうです。「多くのお客様が友達や家 族を連れて牛肉麺を食べに来てくださいます」 欧米と日本のお客さんに人気のメニューは紅焼 (醤油煮こみ)牛肉麺、中国と韓国、香港のお客 さんは三宝麺とのこと。これは醤油で煮込んだ牛 肉に牛スジと牛の胃袋を加えたものです。

台湾料理と故郷で親しんだ料理には作り方に 大きな違いがある、とデビッドさんは言います。 「台湾料理はすべての材料を素早く調理します。 イランでは材料をひとつ加えたら、しばらくし て次の材料を入れます。ですので、料理の過程 がより長くなるんです」また、「イランから来 た人々にとっては牛肉麺は食事ではなく軽食で しょう」とも言います。しかし、どこの料理で あれ、どんな料理方法であれ、材料が決め手で す。「運転の仕方を知っていれば、どんな車も運 転できるでしょう」料理も同じだと、デビッド さんは語ります。

デビッドさんと牛肉麺、台湾料理、そして台北との恋はまだまだ続きそうです。台北は自分にとってとても馴染み深い町になったと言います。「台湾のどこかへ旅行へ行くと、いつも台北が恋しくなるんだ」デビッドさんの情熱とユニークな牛肉麺を味わいたいなら「老外」へ行きましょう! む

老外一品牛肉麺

- ♥ 中山区吉林路 403 号
- **&** 02-2585-3303



おすすめレシピ

デビッドさんはレストランで牛肉麺だけでなくキムチなどの小皿料理、そして酸梅湯(梅ジュース)など飲み物の準備も手がけています。作るのが好きで、店でも人気のメニューは涼拌黄瓜(キュウリの和え物)だそう。インターネットで新しいメニューを研究し、いくつかのパターンで作ってみて、レシピに独自の手法を加えてみると言います。 台湾料理を作ってみたいと思う人たちにも、同じようにやってみることをおすすめするとのことでした。

涼拌黄瓜

材料:

- ・新鮮なキュウリ 2,400g
- · 塩 10g
- · 砂糖 200g
- · ごま油 30cc
- 白酢 600cc
- ニンニク(みじん切り) 15~20 かけ
- ・赤トウガラシ (みじん切り) 3g

│ 調理のコツ/

キュウリは水分が残り過ぎていると色が 悪くなって鮮度が落ちるのが早まるため、 少なくとも 8 時間前には切っておき、十 分乾燥させておくこと。



作り方:



調理開始の少なくとも 8 時間前に、キュウリをぶつ切りにしてさらし、水気を飛ばしておく



みじん切りの二ン二クと赤トウガラシを加え、最後にキュウリを入れてよく混ぜ合わせる



大きめのボウルか容器に塩、砂糖、ごま油、白酢を入れて砂糖が溶けるまでかき 混ぜる



一晩冷蔵庫におく。冷蔵すれば 1 週間保存できる



TAIPEI 芸術を楽しむ

針と糸で美を描く 玉鳳旗袍の二代目 陳忠信さん

文 写

呉靖雯 林煒凱

大稲埕の問屋街「迪 化街」にある台北霞海城 隍廟。その向かい側の 路地に足を踏み入れる と、先ほどまでの喧騒と は打って変わった静寂 が辺りを包みます。さら に数十メートルほど足 を進めると、目立たない 外観のお店が右手に見 えてきます。こじんまり としたこの建物の中で

チャイナドレスの銘品が縫い上げられている とは思いも寄らないでしょう。このお店、チャ イナドレス専門店「玉鳳旗袍」を切り盛りする のは二代目の陳忠信さんです。

まだ既製服がなかったころ、女性はお祝いなどここ一番の場にオーダーメイドのチャイナドレスを着て参加していました。裕福な家庭の女性ともなれば、青果市場に行くときさ



陳さんが作る手の込んだチャイナドレスは侯孝賢監督も高く ¹⁰⁷在

えチャイナドレスを身にまとっていました。 チャイナドレスの仕立てでは、博愛路に上海 式の「海派」職人たちが店を構えて官僚夫人 を相手に商売を営み、華やかな夜の街として 栄えた延平北路一帯は福建省の「福州派」職 人の天下でした。大稲埕が廃れるにつれ、「酒 家」(料亭) は次々に北投地区に移転していき ます。陳忠信さんは当時まだ子供でしたが、家 計を助けるために父親の仕立てを手伝ったり、 仕上がったものをお客さんのところに届けた りし、生地の良し悪しからお客さんの身分を 判断できるようになったそうです。

より美しい姿を描き出す縫製

しかし、1980年代に蒋経国政権が公娼制度を廃止したことで北投温泉街の景気が落ち込み、「玉鳳旗袍」の商売も大きなダメージを受けました。さらに、アパレル産業の発展に伴い人々の服装も変わり、チャイナドレスをあつらえる人も少なくなっていきます。陳忠信さんは服の直しを引き受けることで何とか家計を支えていました。

一度は家業に見切りをつけることも考えましたが、それでも陳さんは作業台とミシンの前に腰を据え、針、糸、印付け用のチャコ、定規を相棒にこの小さな店を守り抜きました。そんな陳さんのところへある日、侯孝賢監督の映画『海上花(フラワーズ・オブ・シャンハイ)』のアートディレクターを務める黄文英さんが、衣装の手配に訪ねてきました。これがきっかけで陳さんは映画、演劇業界との縁が生まれ、スケジュールに合わせ深夜まで作業することも日常茶飯事となりました。同じく侯監督の『刺客聶隠娘(黒衣の刺客)』が2015年に劇場公開されてからは、「玉鳳旗袍」の名が広く知られるようになり、ハリウッドのマーティン・スコセッシ監督の『沈黙―サイレ

ンス』の衣装も一部、陳さんが手掛けました。 また、陳さんの評判を聞き付け、チャイナドレ スを仕立ててほしいと多くの女性が詰めかけ るようにもなりました。

女性のチャイナドレス作りは胸のライン、お腹、お尻周りの3点がポイントです。あらゆるスタイルの女性のためにチャイナドレスを仕立ててきた陳さんは「スタイルの欠点は隠せます」と誇らしげに笑います。現代人はパソコンや携帯電話の使い過ぎで身体が硬く姿勢もよくないため、立ち姿に悪影響を及ぼします。陳さんは名人芸でどんな難題も解決、裁断と縫い目、柄の位置を工夫し、チャイナドレスを着る女性の最も美しい姿を引き出します。「私が作るチャイナドレスは体型の弱点をすっかり隠します。体の要所にフィットしますから、申し分のないボディラインを演出できるのです」と語ります。

時代の変化に柔軟に対応

陳さんは伝統的なチャイナドレスの製作に ハイテクも活用しています。タブレット端末 にこれまでの作品を保存、以前のお客さんが チャイナドレスを試着したときの写真を新し いお客さんに見せ、相手が望むデザイン、生 地を決めていきます。それから個々の体型に 合わせて柄の配置を調整し、縁どりの色など を選びます。時代の変化に柔軟に対応してい

TAIPEI 芸術を楽しむ Not. 13

く姿勢は手仕事にも反映されていて、経験を 積んだからといって昔のやり方にこだわるこ とはありません。陳さんは「今の女性はブラ ジャーが当たり前で、昔のように『肚兜』(腹 掛け、中国の伝統的な下着)などを着けること はありません。ですから父の時代のやり方は 改め、今のお客さんのニーズに合わせ試行錯 誤してきました。弟子の質問を古い考え方で ごまかしてはいけないのと同じ理屈です。時 代の流れは変わっていますし、技術も向上し ているのですから」と語ります。

昔はお客さんの紹介がないと商売は成り立 ちませんでしたが、今はインターネットで自 分を売り込める時代です。『刺客聶隠娘』が金 馬賞を受賞しなかったら、本当に店をたたん でいたかもしれないと陳さんは語ります。「ま だ無名だったころはお客さんになかなか信用してもらえず、難癖をつけられることもあり、辛抱強く説明しなければなりませんでした。金馬賞の受賞でようやく信用してもらえたみたいで、仕立てたチャイナドレスにサインしてほしいと言ってくれるお客さんもいます」金馬賞効果で制作プロダクションからの依頼も増えました。陳さんは「どんなに難しくてもチャレンジと思って引き受けています」と話します。

既に還暦を迎えた陳さん。自身の仕事を台湾の伝統劇「歌仔戲」になぞらえてこう語ります。「歌仔戲のベテランの役者はせりふ回しの緩急で役の個性を表現します。私も同じで、人生で得られたものがすべてここに詰まっています」 **①**



陳さんにとって針 と糸は美しいチャ イナドレスだけで なく、人生を縫い 上げるものでもあ ります。

旅のお役立ち情報

桃園国際空港から台北市までのアクセス

台北市と桃園国際空港の交通手段には、スピーディーな桃園国際空港 MRT、安くて便利な空港バス、安全で快適なタクシー、専門的で質の高い送迎サービスがあります。いずれも所要時間と料金が異なりますので、必要に応じてお選びください。

₿タクシー

乗り場:第一ターミナルの到着ロビーの北側、第二

ターミナルの到着ロビーの南側

片道料金:メーターの料金+高速道路料金。 台北市内まで約 NT\$1,100 元

第一ターミナルタクシーサービスセンター

電話:(03)398-2832

第二ターミナルタクシーサービスセンター

電話:(03)398-3599

四 空港バス

乗り場:第一ターミナル一階の到着ロビーの南西側、第

ニターミナル一階の到着ロビーの北東側

運行会社: 国光客運、長栄巴士、建明客運、大有巴士の4社

片道運賃:NT\$85 元~ NT\$145 元

所要時間:路線によって約40分~60分(大有巴士は停車バ

ス停が多いため約60分~90分)

運行間隔:約15分~20分間隔

🕼 桃園国際空港 MRT

乗車駅: A12機場第一航廈駅と A13機場第二航廈駅

片道料金:NT\$160元



🖺 台北 MRT

営業時間: 06:00 ~ 24:00 24 時間お客様専用ダイヤル: (02)218-12345



IC トークン (片道切符)



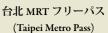
MRT 1 デイパス

NT\$20 元~NT\$65 元

NT\$150元







24 時間パス: NT\$180元 48 時間パス: NT\$280元 72 時間パス: NT\$380元

電子マネーとして、チャージするだけでMRT(都市交通システム)など公共交通機関やコンビニエンスストア、特約商店での小額決済ができます。シェアサイクルのYouBikeにも使えます。購入はMRTやコンビニなど取扱店で。



悠遊カード (EasyCard)



一卡通イーカートン (iPASS)

「スポット+交通手段」が一緒になった「無限 周遊カード」と交通手段だけの「交通周遊カード」は、有効期限内に台北市と新北市、基隆 市を思う存分遊ぶことができます。



北北基おもしろカード

無限周遊カード

有効期間は 1 日 /2 日 /3 日券 NT\$ 1,200/1,600/1,900 元



北北基おもしろカード 交通周遊カード

有効期間は1日/2日/3日/5日/ 猫空ロープウェー1日券

NT\$ 180/310/440/700/350 元

お知らせ

市のサービスを便利にご利用いただけるよう、台北市では 1999 市民ホットラインを実施しています。市内電話、携帯電話、インターネット電話 (公衆電話は除く)からフリーダイヤル「1999 台北市民ホットライン」をご利用ください。「1999 台北市民ホットライン」は、担当者への電話転送後の通話時間を最長 10 分としています。限りある資源を大切に、通話の際は要点を簡潔にお話下さい。

詳細については 1999 にダイヤルするか台北市研考会のサイト (http://english.rdec.gov.taipei/) でご確認下さい。



TAIPEI

緊急連絡先一覧表

警察 / 110

犯罪、交通事故、そのほか警察の協力が必要な場合に利用

消防 / 119

火災、死傷事故、そのほか緊急救助が必要な場合に利用

婦女児童保護専用ダイヤル / 113 内線 1

家庭内暴力または性的暴力の被害者のための 24 時間緊急支援、法律相談、カウンセリングサービス もし 110 または 119 に電話して言葉で困った場合は、24 時間サービスホットライン 0800-024-111 に電話してサポートを 依頼することも可能です。

生活に役立つ連絡先

機関	電話番号
台北市民ホットライン	1999 (台北市外からは 02-2720-8889)
英語による電話番号案内	106
国際電話ダイレクトコール カスタマーサービス専用ダイヤル	0800-080-100 内線 9
時報	117
天気予報	166
道路状況	168
交通部観光局 トラベル相談ホットライン	0800-011-765 (フリーダイヤル)
交通部観光局 トラベル苦情専用ダイヤル	0800-211-734(フリーダイヤル)
外国人台湾生活相談ホットライン	0800-024-111
観光局台湾桃園国際空港 トラベルサービスセンター	第一ターミナル (03)398-2194 第二ターミナル (03)398-3341
国際貿易局	(02)2351-0271
外貿協会 (TAITRA)	(02)2725-5200
台湾観光協会	(02)2594-3261
台北市日本工商会	(02)2522-2163
外交部	(02)2348-2999
外交部市民サービス専用ダイヤル	(02)2380-5678
警察ラジオ局	(02)2388-8099
タクシー呼出サービス 英語専用ダイヤル	0800-055-850 内線 2
消費者サービス専用ダイヤル	1950
中央健康保険局相談専用ダイヤル	0800-030-598
エイズ相談専用ダイヤル	0800-888-995

以上出典:

外國人在台生活服務 (Information For Foreigners) / 電話: 0800-024-111 中華民國交通部観光局 / 電話: (02)2349-1500

※ 下地が茶色の部分は英語ダイヤル

台北市観光案内所

台北駅トラベルサービスセンター (02)2312-3256

台北市北平西路3号1階

松山空港トラベルサービスセンター (02)2546-4741

台北市敦化北路 340 之 10 号

MRT 西門駅トラベルサービスセンター (02)2375-3096

台北市寶慶路 32 之 1 号地下 1 階

MRT 剣潭駅トラベルサービスセンター (02)2883-0313

台北市中山北路五段 65 号

MRT 北投駅トラベルサービスセンター (02)2894-6923

台北市光明路1号

MRT 台北 101/ 世貿駅 トラベルサービスセンター

(02)2758-6593

台北市信義路五段 20 号地下 1 階

梅庭トラベルサービスセンター

(02)2897-2647

台北市中山路6号

ミラマー・エンターテインメント・パーク トラベルサービスセンター

(02)8501-2762

台北市敬業三路 20 号

ゴンドラ猫空駅トラベルサービスセンター (02)2937-8563

台北市指南路三段 38 巷 35 号

URS44 大稲埕ビジターセンター (02)2559-6802

台北市迪化街一段 44 号

MRT 龍山寺駅トラベルサービスセンター (02)2302-5903

台北市西園街一段153号地下1階



『味わい台北旧市街』

焦桐著/定価250台湾元 台湾全土の大手書店でお買い求めください taipei

10/6.6PM - 10/7.6AM

中山北路一段から三段まで Section 1 to 3, Zhongshan North Road, Taipei

2018

ELLE BAZAAR COSMOPOLITAN.COM

