

TAIPEI

Vol. **12**

2018

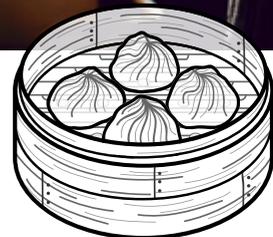
夏季号

台
北

ミシュランも愛する
美食の都・台北



ミシュラン級の旅を台北で！
MRT 沿線大搜索



個性的なバーで過ごす 楽しいほろ酔いの夜

台北で盛り上がるクラフトビールシーン

「23号啤酒」のマスターと語る

台北 TAIPEI

Vol. **12**

2018

夏季号

本誌は以下の場所で無料で入手できます。

台北市政府観光傳播局／
台北市觀光傳播局
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／士林區役所
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／
台北士林劍潭市民センター
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

交通部觀光局旅遊服務中心／
交通部觀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／紅樓シアター
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
Songsshan Cultural and Creative Park
(02)2765-1388 台北市光復南路 133 号

華山 1914 文化創意產業園區／
華山 1914 文化クリエイティブパーク
Huashan 1914 Creative Park
(02)2358-1914 台北市八德路 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

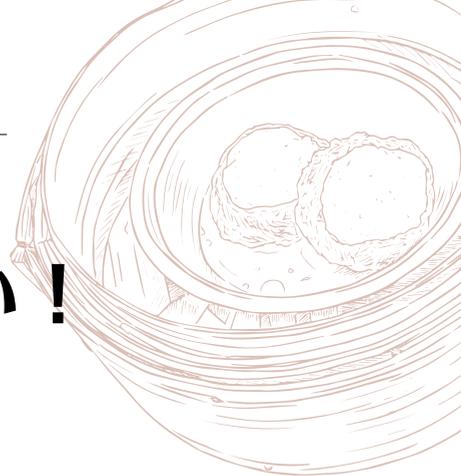
摩斯漢堡／モスバーガー
Mos Burger

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

いざ！ 台北でグルメざんまい！



発行から一世紀を超え、世界の美食家から美食の決定版と呼ばれる「ミシュランガイド」。ついに今年、台北が世界 30 番目の都市としてミシュランガイドの仲間入りを果たしました。

あふれる人情味、それに「美食」は台湾にきた観光客の多くが受ける第一印象でしょう。2018 年、ほやほやの「2018 ミシュランガイド台北版」がついに登場。バラエティに富みパワーいっぱいのがあふれる台北は、世界各地のみなさんをお待ちしています。海外の旅人に地図で「食」を訪ね歩き、また違った角度から台北を味わってもらいましょう。

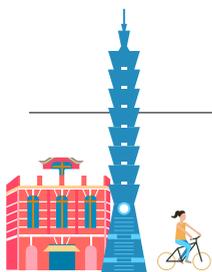


今号の TAIPEI ではミシュランの星付きレストラン 20 か所と、ビブグルマン推薦のリーズナブルな 36 か所の美食をご紹介します。台湾料理、広東料理、日本料理、フランス料理からナイトマーケットの美食まで、思わず食指が動く美食が並びます。地元の食材をたっぷり使い、世界各地の美食の真髓を取り入れ、料理人の創意と手の込んだ料理の技が、この台北にしかない独自の美味しさを作り上げています。すそ野が広く厚い台北の美食を、すみずみまで味わいたくなります。

食だけではなく。今号は MRT 沿いをめぐる 6 つのコースをご紹介します。北へ南へ、東へ西へ、アート、レトロ、ファッション、自然など、おすすめコースに沿って SNS に写真をアップしたりチェックインしたりしながら台北じゅうをめぐるみましょう。

暗くなり明かりが灯るころ、都会の夜はネオンに輝きます。せっかくの旅なのに台北でお酒を楽しまない手はありません。最近流行りのクラフトビールはいかがでしょう。さまざまなお酒にファッションの都のクリエイティビティを体現した空間、台北ならではの雰囲気でお酒をたしなんでみませんか。

この夏、と一緒に台北の豊かな美食を楽しみましょう！



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。



Ebook

TAIPEI 目次

夏季号 2018 Vol. 12

カバーストーリー

- 04 ミシュランも愛する
美食の都・台北
- 09 台北のミシュラン星付きレストラン
- 10 名料理人の物語
- 19 ビブグルマンの味わいを求めて
- 20 ビブグルマンおすすめ
コスパ最強の36店
- 30 ミシュラン級の旅を台北で！
MRT 沿線大搜索
- 31 文山・都会のオアシスコース
- 33 東区・流行とファッションを楽しむコース
- 36 西区・伝統と栄華を楽しむコース
- 38 中正・アート系雑貨めぐりコース
- 40 士林・知性とロハスを楽しむコース
- 42 中山・大同・文化と癒しのコース



Iku老師の 簡単中国語講座！

44



台北を遊ぶ

45 虹を追って旅に出よう

48 個性的なバーで過ごす
楽しいほろ酔いの夜

52 台北で盛り上がる
クラフトビールシーン
「23号啤酒」の
マスターと語る



56 ごちそうさま！
幸せのひとつの味
料理研究家・長浜智子さん



芸術を楽しむ

60 台北霞海文化節
城隍爺の誕生日パーティー



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
副編集長 鄒佳穎
編集 司徒懿
林冠宇
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・富永圭太
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
Tel 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ています。



ミシュランも愛する 美食の都・台北

文

—
吳家宇

写真

—
精鏡伝媒・写真部

ミシュランによる評価が「職人魂」を養い、料理が食べる人に与える楽しみをより念頭に置くようになります。

発行から一世紀を超え、世界の美食家から美食の決定版と呼ばれる「ミシュランガイド」。ついに今年、台北が世界 30 番目の都市としてミシュランガイドの仲間入りを果たしました。

海外から来た行楽客に台湾に来たのはなぜ？と聞いてみると、いちばん多いのが台湾のバラエティに富んだ美食を楽しみたい、という答えでしょう。「ミシュランガイド」は 2007 年、東京を皮切りにアジアに上陸。その後、香港、マカオ、

上海、シンガポール、バンコク、ソウルが加わりました。さて、台湾の美食はよく知られ、日本や香港にも匹敵するほどなのに、今の今までミシュランが取り上げなかったのは何故でしょうか。

交通部観光局（日本の観光庁に相当）国際組の鄭瑛恵組長によれば、2009 年にも同局は世界的に認められている「レッド・ミシュラン（ミシュランのホテル・レストランガイド）」台湾版の発行をミシュラン社に呼び掛けていたそ

うです。「巨人の肩の上に立つように、より多くの人々に注目される」——美食はかねて台湾を訪れる観光客の目的であり、この世界的なお墨付きが得られれば、台湾の美食がさらに世界的な関心を集めることができるでしょう。

熱いラブコールで ついにミシュランを動かす

ではなぜ何年も足踏み状態が続いたのでしょうか。当初は賛助の話も進まず、どの場所を選ぶべきか決めかねる、などなど問題が山積していました。観光局はミシュランの覆面調査員の台湾滞在費用の負担を提案しましたが、調査員の身元は明かせないということで決裂。民間企業の賛助を受けるにしても、政府が仲立ちするわけにもいかず、ということで何年も延び延びになったということです。ようやく昨年になって豊かで活力あふれる食文化を持つ台北が、ミシュラン上陸の第一歩となることが決まりました。

何とか話はまとまったのですが、協力関係をどれくらい続けるか、これも見極めが必要です。なぜ一度限りでなく、長期でもなく、5年間という期間になったのでしょうか。

鄭組長は、1年だけでは、はかなく散るあだ花のように効果が見込めず、かといって長期になると新鮮さが失われると言います。5年、これがお店にとってもうすぐ実現できる目標が目の前にあると感じられるちょうどよい期間だと見えています。

ミシュランで星を獲得した店舗のリストが発表された当日は悲喜こも

ごも。けれども1年目で獲得できなかったからといってがっかりすることはありません。来年にもチャンスがまだあるということは、前進への大きな力となります。香港でも、1年目は星を獲得したレストランは22軒でしたが、その後2年間はそれぞれ20軒増と約2倍に増えています。台北もこの5年間、美食の奇跡的な成長を見てみたいものです。

味のパラダイムシフト 美食の価値を再発見

ミシュランの評価は台湾の美食に花を添えるだけでなく、台湾の食文化の基盤にパワーを与えてくれます。鄭組長はミシュランの評価が台湾の人々の美食への評価の価値観を変えてくれるのではと期待しています。つまり、「価格」だけを見るのではなく「価値」を考え、ひたすら「299元食べ放題」の大盤振る舞いを追いかけるのではなく、料理人の心意気をかみしめ、喜んでより多くのお金を美食の価値に対して支払うようになるということです。

一方、料理人にとっても「職人魂」を養うことが必要になってきます。食材の活かし方を極



台湾の美食は多様な姿を持っています。異国の美食だけでなく、伝統的な昔ながらの味わいも見逃せません。(写真/台北市商業処)



台北の食文化は多角的で、料理人は地元の食材と風味を西洋料理の手法に合わせ、オリジナルな味わいを生み出しています。

め、料理が食べる人に与える楽しみを念頭に置き、コストだけを追求するのをやめなければなりません。そうしていくうちに、安いだけの有害な偽装食品を使う隙を与えず、食の安全が守られることになるでしょう。

自分を見つめ 地元のおいしさを発信

ミシュランの栄誉が発表されましたが、その結果にはさまざまな意見が寄せられています。星を獲得したのは洋食が多いとか、ミシュランは本当に台湾の人々の好みを分かっているのかとか、庶民の軽食がミシュランの評価に上るのはふさわしいことなのか、などです。

食と旅と暮らしがテーマの作家、葉怡蘭さんは、ミシュランという指標的な意義を持つ世界的な評価を受けることは、台湾の美食が

認められさらに前進するチャンスだとみています。けれど、私たちがそこから自分自身の食文化をどのように見つめ、ミシュランという基準に左右され本来の持ち味を失わないかは同じくらい重要なことだと言います。

かつて料理界ではミシュランのお墨付きを得るため、郷土料理であってもフランス料理をまね、似ても似つかないものを作るということがありました。「真にローカルなものこそ真にグローバルである」、これが葉怡蘭さんが世界各地を歩き回って悟ったことです。世界的に認められようとするなら、自分の特色を見せることが最も大事なのです。

台湾では近年、自分たちのものに対する評価が上がり続けています。今回、ミシュランに選ばれた洋食のレストランは、いずれも素晴らしい形で台湾の食材と風味を西洋料理の手法に合わせ、

オリジナルな味わいの料理を生み出しています。これこそ本当の「ファインダイニング（食を芸術の域に高めること）」の精神です。そもそも台湾料理のほかは、地元の特徴を取り入れれば、独特の台北風味が味わえる異国料理となり、これこそが他では味わえない美味しさを味わうために何度も人を引き付けるものとなります。

美食探訪を旅の新しいブームに

「都市を知るのにはその美食を食べるのがいちばんいい」——ミシュランという信頼のおけるガイドがあることで、海外の旅人が地図で「食」を訪ね歩く、これも台北の観光を盛り上げる大きな誘因となります。研究者も台北のミシュランガイド発表は、ミシュラン食べ歩きをする観光客が約 10 万人増えると見えています。

葉怡蘭さんは東京がアジアで初めて「ミシュランガイド」に取り上げられたとき、もともと遠かった欧州のミシュランが突然身近になり、近隣諸国も大いに色めき立ったと振り返ります。実質的な観光への貢献がどれくらいあるかはさておき、「ミシュランガイド」は自分たちの街の美食に海外の人々を引き付けることができます。台湾に来たいという考えがもともとあった人でも、これが明確な街歩きの目標となります。

鄭組長が、このガイドは発行の予告から本当に発行されるまでだけでも、非常に大きな話題になったといいます。香港のテレビ局も発表に先駆け台湾で星獲得のレストラン予測の番組撮影に来ました。発表されてからはマレーシアからも星獲得の店を取材するなどメディアの注目は予想以上です。「取材はミシュランだけに集中することなく」、ミシュランに取り上げ

られた店の話題だけでなく、台湾全体の美食環境を紹介したりと、一連の報道や番組を通じて波及効果が期待されています。

舌が喜ぶ 美食で都市 PR を

台北市観光伝播局の陳思宇局長は、美食はかねて台北の PR の重点であり、もう一つ世界的な評価が増えたことで、「台北は名実兼ね備えた美食の都」だということを発信できると思っています。ミシュランは今年の観光見本市の目玉ですが、ツツジフェスティバルで美食を食べよう、など大型イベントにも新たに説明が加わっています。それに海外の人々にもミシュラン巡りを呼び掛けられます。

陳局長によると、同局では「美食でスポットをつなぐ」プランをすすめています。例えば台北の西地区はランプウェイ撤去で北門がかつての姿を取り戻し、ここだけの歴史的な街角が見られるようになりましたが、そのほかにも付近で世界的な評価を受けた美食が味わえます。また、「星付き巡りバス」コースは、動画をインターネットで発信、台北に来たことのある観光客を美食でもう一度引き付けようという狙いです。

台北市産業発展局もここ数年、「台北老味道（台北の昔ながらの味わい）」や「国際美食在台北（世界の美食は台北にあり）」など台北のさまざまな食をまとめています。また 10 年以上にわたり伝統市場フェスティバルを行ったり、快車肉乾（ジャーキー店）や億長御坊（惣菜店）、童家饅頭（マントウ店）といった街角の有名屋台や市場の美食を発掘しています。今回のミシュラン効果に乗じてさらに台北の多角的な美食の姿を世界に発信することが期待されています。



これまで台湾の美食に対する観光客のイメージは夜市の小皿料理止まりでしたが、今やミシュラン台北版のリリースで台湾の美食に新たな姿が加わりました。

観光以外で実現できることは

ミシュラン台北版のリリースがもたらす観光への貢献は、実際の経済面でみると、観光客の食についてリーズナブルでよく知られる庶民の小皿料理だけでなく、高めの星付きレストランという選択肢を増やし、台湾での消費金額を引き上げると期待されます。葉怡蘭さんはより前向きにこれをとらえ、台湾の美食に対する世界からのイメージは、ナイトマーケットの小皿料理から高級料理まで広がり、これまで注目されていなかった細やかな機微や深みといった面を見てもらえると考えます。

「観光の発展をミシュランだけに頼るわけにはいかない」、国立高雄餐旅大学の劉喜臨副校長はこう言います。ミシュランが観光振興に一役買うことが大きく期待されている中で、もちろん一定の効果はあるが今大事なのはこれをてこにして台湾を広く発信し、旅行の目的地として観光客に重視される場所になることなどの見方を示しています。

政府の立場に立つと、観光や宿泊といった関連産業のサポートが必要です。ミシュランの星を獲得した料理人のデモンストレーションや、ミシュランに選ばれた料理の食材がどこから来ているかという「ルーツ探しの旅」を計画するなどしてはじめて、リソースがの有効利用ができるわけです。

劉局長はまた、飲食業者も自身で一連のプランを立てることが必要だと言います。これまでホテルなどは時にミシュランの星を獲得した海外の料理人を訪ねて学んでいましたが、今回3つ星を獲得したホテル・パレ・デ・シンの「Le Palais (ル・パレ) 頤宮」の料理長が、同じ雲朗観光集団 (LDC) 系列のホテルを巡るなどすることもできます。その他の星を獲得した料理人たちも、中南部のホテルでゲスト料理人を務めるなどすれば、ミシュランの効果はさらに拡大することが期待できます。

「隣の芝生は青く見える」とは言いますが、台湾にも美食のプロや協会など関連団体がたくさん存在しています。劉局長は、私たちもこういったリソースを活用し、オリジナルの食の評価制度を整えることも可能だと言います。ホテル・レストラン学科のある学校などがコンサルタント役を務め、台湾のさまざまな系統の料理研究を評価の参考とし、学会の力を発揮することもできます。「ミシュランとともに学び合うことが、最も重要なのではないですか」。

台北のミシュラン 星付きレストラン

☆☆☆

01 頤宮 (パレ・ド・シン)

☆☆

02 祥雲龍吟

03 請客楼 (シェラトングランド台北)

☆

04 謙安和

05 吉兆割烹寿司

06 野村寿司

07 鮨隆

08 L'ATELIER de Joël Robuchon ジョエル・ロブション

09 La Cocotte by Fabien Vergé (※休業中)

10 RAW

11 Tairroir 態芮

12 天香楼 (ザランディス 台北)

13 雅閣 (マンダリンオリエンタル台北)

14 金蓬萊遵古台菜餐厅

15 明福台菜海產

16 大三元

17 MUME

18 大腕

19 教父牛排

20 Longtail



ミシュランガイド
公式サイト

名料理人の物語

文 / 写真

「台北畫刊」第 603 期より

頤宮×陳偉強 陳泰榮 広東料理本来の味わいを守る

01



(写真 / 頤宮)

台北君品酒店(ホテル・パレ・デ・シン)の「Le Palais (ル・パレ) 頤宮」を担う名料理人は香港とマカオから来た2人。中華料理前半を得意とするエグ



ゼクティブ総料理長の陳偉強さんと、伝統的な広東料理を得意とするエグゼクティブ料理長の陳泰榮さんだ。広東料理の調理に使う器材や調味料はすべて香港から取り寄せ、新鮮な食材は台湾のものを使う。リーズナ

ブルな価格と良質の食材で、広東料理の素晴らしい味わいを届けようという考えだ。頤宮叉焼皇(頤宮チャーシュー)は美食家から最も愛される一品で、脂ののった上質の肉と甘いタレに舌がとろける。

祥雲龍吟×稗田良平 台湾の食材へのチャレンジ

02



日本料理「祥雲龍吟」の料理長、稗田良平さん。3年前に東京の龍吟のオーナーシェフ、山本征治の期待を背負い台湾にやってきた。ほぼ 100 パーセント台湾の

地元の食材を使い、これらを活かす大胆な発想でヌーベル・キュイジーヌを生み出している。美食家の心に鮮やかな印象を残す鴨肉は、宜蘭産ブランドの豪野鴨を使う。まずは低温の熟成室で5日間干し、さばいてからさらに10日間干してワラで燻製、血合いの残る鴨肉をやさしい味わいに仕上げている。



請客樓×林菊偉

中華料理に喜びと驚きを



(写真/シェラトン)

シェラトングランド台北のレストラン「請客樓」は、淮揚（江蘇省淮安、揚州あたりを指す）および四川風味の麵料理と四川料理がメイン。蘇杭（蘇州と杭州）の高級料理も腕によりをかけた

出来栄え。料理長の林菊偉さんは台湾の食材を中華料理に取り入れる。先に挙げた料理のほか、手の込んだメニューも用意。オープンキッチンとなっているため料理人の素晴らしい包丁さばきや調理の技、20年以上積み重ねた麵の芸術的な技を生き生きと目の前で見ることができる。看板料理の四神湯（漢方薬でモツを煮込んだスープ）はしっかり味がしみわたり、欧米の人々に最も人気。



(写真/シェラトン)

謙安和×和知軍雄

武士の入魂



台北の安和路の路地にひっそりたたずむ日本料理の「謙安和」。2016年にオープンしたばかりだがミシュランの1つ星に輝いた。料理長の和知軍雄さん



は、日本料理の真髄は水にあるという。だしを取るのも、米を洗うのも、米を炊くのも日本の水質に似たミネラルウォーターを使う。だしは一本釣りのカツオから作った鰹節にこだわり、自ら特製の削り器で削った削りたて。刺身は日本や韓国で水揚げされたものを厳選し、日によって違うものを用意する。

吉兆割烹寿司×許文杰 信じられない味わい

05



(写真 / 吉兆割烹寿司)

授賞式の日にはじめて1つ星獲得を知ったという「吉兆割烹寿司」の料理長、許文杰さん。授賞に際して「信じられない」と述べ、日本料理で星を獲得した数少ない台湾の料理人となった。料理の道を歩んで20年、冴える包丁さばきや食材選びにも細やかに気を遣い、新鮮な日本の天然食材にこだわる。刺身の握りが中心で、日本の星付き料理人を招いて台湾で限定食事会なども行い、期待を裏切らないおいしさ。ミシュランによると、許さんは職人としてその手を通じ日本の名店の味を味わってほしいと願う。



(写真 / 吉兆割烹寿司)

野村寿司×野村裕二 パーフェクトな食材

06

台湾で11年になる「野村寿司」の料理長、野村裕二さんは台北で「寿司の神様」と呼ばれる。野村さんは星を獲得したことについて、嬉しいけれどチャレンジでもあり、プレッシャーは大きいと語った。今後取材は受けないそう。野村さんの冴える包丁さばきと完璧を目指す食材は美食家たちを引き付ける。米はコシヒカリと北海道産ななつぼし、刺身は日本の築地から空輸で仕入れたもの。さらに茶を入れるのは富士山のミネラルウォーターと、そのこだわりようは常人では考えられないほど。ミシュランによれば、シャリ作りにも極めて厳しく、光り物やアナゴはじっくり味わう価値あり。



鮭隆×楊永隆 開店から星獲得までの期間は最短

07

「鮭隆」はオープンから半年にも満たない期間でのスピード獲得。今や予約したいと思っても半年待ちとなっている。料理長の楊永隆さんは受賞では目



(写真 / 鮭隆)

を真っ赤にした。この道 26 年の楊さんは、日本料理の仕込みと下ごしらえは非常に煩雑で、ただ魚をさばくだけではだめだと語る。毎日天気や湿度をみて魚の調理法を調整する楊さんは、いつも 6 時前に家を出て、帰るのは夜の 12 時だという。毎週日本から食材を仕入れ、握りのシャリには 3 種の合わせ酢を使い、刺身と完璧に調和する味わいに仕上げる。



(写真 / 鮨隆)

侯布雄 × Olivier Jean フレンチの王道



(写真 / L'ATELIER de Joël Robuchon)

「L'ATELIER de Joël Robuchon ジョエル・ロブション」は台北での 1 つ星獲得で、世界で 35 の星に輝いたことになる。台湾初のミシュラン星付きレストランとして、ジョエル・ロブションさんは愛弟子の Olivier Jean さんに台北店を任せました。メニューは創意あふれる一方で伝統的なフランス料理の美味しさを忘れる

ことなく台北の美食界をけん引する。おしゃれでモダンなカウンターにオープンキッチンを組み合わせ、美食に舌鼓を打ちながら料理人の洗練された調理の様子を楽しむことができる。



(写真 / L'ATELIER de Joël Robuchon)

RAW × 江振誠 星付き気まぐれシェフの味わい



オープンして 3 年余りの「RAW」。ここを立ち上げた江振誠さんは相変わらず个性的で、シンガポールで去年ミシュラン 2 つ星を奪回したのち台湾に戻り、台湾でもミシュラン 1 つ星を獲得したが授賞の席には現れたことがない。フライめんスナックのような駄菓子や三色蛋（鶏卵とピータン、アヒルの卵の塩漬けを使った茶わん蒸しのような料理）といった昔ながらの味わいから着想し、全く新しいものを取り入れるスタイルで、パスタを揚げたり、三色の魚卵を鶏卵に入れて蒸したり、あるいは蔥油餅（葱入りお焼き）にお好み焼きの要素を加えて調理したり。タコスのように仕上げた一品は香り高く飽きの来ないメニュー。



態芮×何順凱 厨房の冒険



どこでも手に入る缶詰の食材を使ってフランス料理に仕上げ、しかもミシュランの1つ星に輝く。これができるのは、「態芮 Tairroir」の料理長で、口下手だけど料理の得意な何順凱だけだろう。身近な食材と慣れ親しんだ中華風を合わせ、フ



ランス式の手法で、新しく嬉しい驚きある味わいを作り上げている。

大茂黒瓜（キュウリの醤油漬けの缶詰）をトリュフに見立て、スライスを鶏肉の皮と肉の間に詰め込んでフレンチ風に仕上げた「黒寡婦鶏」もそうだ。洋風の豚のカツレットに綿あめをあしらったものはなんと酢豚にそっくり。

天香楼×楊光宗 杭州料理本来の味わいを



1つ星に輝いた台北亜都麗緻飯店（ザ・ランドイス台北）の天香楼。料理長の楊光宗さんは、星を獲得したのは非常に光栄だが、自分の中で特にミシュランを目標にすることはないと語る。純粹に最高の料理を作るというこだわりだけ



で、「賞というものは料理長にとって一つの荣誉にすぎない」という。天香楼は杭州料理が中心で、「二輕一清」を極めることだそう。つまり、油と調味料は輕め（二輕）に、あっさり（一清）が基本で、手をかけすぎたり調味をしすぎたりせず、食材本来の味を引き出すもの。

雅阁×謝文 昔ながらの広東料理に新たな味わい



マンダリン・オリエンタル台北のレストラン「雅阁」の新しい料理長、謝文さん。ナマコやアワビ、魚肚（魚の浮き袋を乾燥させたもの）といった中華の高級食材を、炙る、煮込む、焼く、炒めるなど手の込んだ技で調理するのが得意。広東料理の魂とも言える琥珀色のスープはアワビの味わ



いを閉じ込め野菜のうまみをとろ火で引き出してさらに味を整えるもので、濃淡やうま味にはそれぞれ秘伝があり、広東料理の料理人の秘密兵器である。謝さんは毎日午後4時にスープの味わいを自分で確かめ、仕事がひけると同僚たちとまた調理の技について話し合う。具がたっぷりて表面がカリッと黄金色に焼けて香ばしい焗釀鮮蟹蓋（カニグラタン）は特に人気。



金蓬菜遵古台菜×陳博璿 台湾料理のおいしさ発見



天母の「金蓬菜遵古台菜」は70年近く営業する本場の台湾料理の店。切り盛りする三代目の陳博璿さんは30歳で店を継いだ。食材選びにはこだわり、出来合いのものは使わない。看板料理の排骨酥（豚スペアリブの唐揚げ）は、温度の



違う油で二度揚げることで、水分を保つと同時に外側がカラリと仕上がりに、忘れられない味わい。珍味たっぷりのスープ、仏跳牆は十数種の食材を煮込んだもので、栗や漢方食材、豚スペアリブのから揚げなどすべて陳さん自ら選んでいる。鶏のスープはほどよい火加減でちょうどいい頃合いまで煮込まれ、後をひくおいしさ。

明福×阿明師 大盤振る舞いの仏跳牆



台湾料理の老舗、「明福台菜海産」。門構えは一般の民家のように質素で、中に入るとテーブルはわずか6卓。ここを仕切る重要人物は、厨房を引き受ける阿明師（阿明師匠）と客席を切り盛りする林麗珠さんの2人。最も有名なのは「一品仏跳牆」で、そのほか糯米鶏（鶏肉などの具ともち米をハスの葉で包んで蒸したも



の、清燉牛腩（牛フィレの澄んだスープ）、麻油双腰（鶏の腎臓をゴマ油で煮込んだもの）、焼烤九孔（焼きトコブシ）、烤香腸（焼きソーセージ）なども得意。支店を出したりテイクアウトや仕出しを手掛けたりすることもなく、ただただ質の高い台湾料理を作りたいという。また、料理を味わう人に心から料理を愛し楽しむことのできる美食家になって欲しいと願っている。



大三元×邱静恵**台湾料理と広東料理の素敵なマリアージュ**

台湾風広東料理の老舗、「大三元」は、総統府から最も近いミシュランの星付きレストラン。いつも政界や財界の名士の姿が絶えない。董事長の邱静恵さんは、星に輝いたのは食材と手の込んだおいしさだろうと言う。邱さんは毎日自ら市場に出向いて食材を選ぶ。台湾料理の食材が融合した広東料理で、「海鮮焗木瓜（シーフードのパパイヤグラタン）」は、屏東産パパイヤを割りワタを取って、ホタテの貝柱、エビ、キノコなどの食材を詰め、チーズをたっぷりかけてオーブンで焼いたもの。食材のうまみとパパイヤの甘みがひき立て合い、後を引くおいしさ。

**MUME×林泉****実験精神あふれる花の料理**

これまで「アジア最高のレストラン 50 選」に二度選ばれたコンチネンタル・キュイジーヌの「MUME」。料理長の林泉さんは新しいコンチネンタル・キュイジーヌで名を馳せ、今では花を使った料理に夢中だ。サラダはとても面白いという林さんが作る看板料理の「MUME サラダ」は季節の食材 30 数種を使う。大根は火を通したものと軽く漬けたものを使い、馬告（クベバ＝ヒツチョウカの実）やトウチ（黒大豆を発酵させた調味料）で味を整え、さらにほんのり苦みと野草味のあるヘクソカズラや、花卉にウリ類に似た甘みのあるズッキーニを加え、視覚も味覚も喜ばせてくれる一品。

**大腕×黄一洪****台北の焼肉界に君臨**

たくさんの芸能人に愛される「大腕焼肉」。料理長の黄一洪さんは、ミシュランの星に必要な条件について「こだわりを持ち簡単に妥協しないこと」、「正直者でいること」という二言で表現する。こだわりというのは、スタッフやお客がたっぷり調味料を使う習慣を改めさせ、トウガラシ少々にネギ、



塩だけで肉本来の味わいを引き立てることだという。ミシュランによれば、大腕の美味しさは熟成3週間以上の牛肉を最もよい状態に焼き上げ、好みに合わせて味を整えてくれることだという。

教父牛排×鄧有癸

まごころこもった味わい



教父牛排は台湾でオープンして4年。台湾のステーキハウスで唯一星を獲得した。台湾で高級ステーキと言えぬものがないのがこの「牛排教父（ステーキ界のドン）」鄧有癸さんだ。ホワイトオーク、クルミ、サクラの3種の薪でスモークし、台湾産の龍眼（リュウガン）の木の木炭で加熱する。薪の直火で焼くため薪の香りが厨房にただよう。調理の仕方はアメリカ風で、数段階に分けて焼くことで、外側はカリッと、内側はやわらかい触風に仕上がる。ココナツパイナップルタルトは南部のパイナップルを使い、レモングラス、カショウ、トウガラシのパウダーを振った一品。濃厚な熱帯の味わい。



調理の仕方はアメリカ風で、数段階に分けて焼くことで、外側はカリッと、内側はやわらかい触風に仕上がる。ココナツパイナップルタルトは南部のパイナップルを使い、レモングラス、カショウ、トウガラシのパウダーを振った一品。濃厚な熱帯の味わい。

Longtail×林明健

おしゃれな料理の風



林明健さんはこの道20年余り、さまざまな国の料理を手掛けた経験と豊富な知識で、独自の料理の哲学を持つ。20歳で夢を追うためきっぱり大学をやめた林さんは、香港の蘭桂坊で料理の道を歩み始める。レストラン&バーのLongtailは、美味しい創作料理と酒を提供し、親しみやすいサービスと温かい雰囲気にも包まれ、台北のきらびやかなナイトライフを自在に彩り、集まったり食事をしたりするのにぴったり。林さんは地元の食材を活かすのが得意で、さまざまな国の調理法と創意を組み合わせる。林さんおすすめは鮮蝦漢堡（シュリンプバーガー）と鴨肝餃子（フォアグラ餃子）。カクテルもこの店ならではの。📍



飲酒は適量を心がけましょう。健康に危害を及ぼすおそれがあります。

ビブグルマン美食マップ

- 01 茂園
- 02 美麗餐厅
- 03 My 灶
- 04 我家小厨房
- 05 双月食品
- 06 清真中国牛肉麵食館 
- 07 建宏牛肉麵
- 08 老山東牛肉家常麵店
- 09 廖家牛肉麵
- 10 林東芳牛肉麵
- 11 劉山東牛肉麵
- 12 牛店精燉牛肉麵
- 13 永康牛肉麵
- 14 卓杭豆漿
- 15 杭州小籠湯包 (大安)
- 16 彭家園
- 17 醉楓園小館
- 18 鼎泰豐 (信義路)
- 19 好公道金雞園
- 20 宋厨菜館
- 21 北平陶然亭
- 22 想想厨房
- 23 點水樓 (松山)
- 24 浜松屋
- 25 祥和蔬食 
- 26 一号糧倉
- 27 陳董葉燉排骨
- 28 福州世祖胡椒餅
- 29 施老闆麻辣臭豆腐
- 30 阿男麻油鷄
- 31 臭老闆現蒸臭豆腐
- 32 豬肝柴仔
- 33 劉芋仔
- 34 梁記滷味
- 35 駱記小炒
- 36 海友十全排骨



ビブグルマンの味わいを求めて

ミシュランガイドの星に輝く店だけでなく、
 台北にはもっとたくさんの街角グルメや昔ながらの味わいがある。
 『ミシュランガイド台北』が発表される直前、
 ビブグルマンが台北のリーズナブルな美食 36 軒を紹介。
 台北をそぞろ歩きするたび
 新しい発見、そしてお財布にやさしい美食との出会いがある。





ビブグルマンおすすめ コスパ最強の36店

文/写真

「台北畫刊」第603期より

美食の決定版ともいえる「ミシュランガイド」。3月7日に台北版「ビブグルマン」が発表されました。臭豆腐や菜燉排骨（菜膳スープ）、麻油鶏といった屋台の小吃から、国民的グルメの牛肉麵8店など、リーズナブルなおいしさの36店舗が選ばれています。ビブグルマンはミシュランの一般向け美食として、普通の人々がご当地ならではの美食を味わえるよう、現地の物価に照らし合わせてさまざまな消費者のニーズを満たす、コストパフォーマンスの高い美食を選んでいきます。

ビブグルマンは1997年、ビブ（ビバンダム、ミシュランタイヤのマスコット）が舌なめずりする可愛いマークで初登場。星付きレストランと異なり、街の中の安くておいしい食べ物が選ばれます。台北版は台湾の物価で30台湾元から1,000台湾元まで。ちなみにパリは36ユーロ（約1,300台湾元）、ニューヨークは40米ドル（約1,171台湾元）、バンコクは1,000バーツ（約930台湾元）。そこで台北版ビブグルマンも一人当たりの平均消費額が約1,000台湾元までとなっています。

「ミシュランガイド」を持って世界に出れば、美食から観光スポット、宿泊まで、自分でハンドルを握るドライブ旅行からスローライフなサイクリングの旅まで、誰もが暮らしを楽しめます。「ミシュランガイド」はある都市にとって一帯の観光を盛り上げるという意義を持ちます。30カ所目のミシュランガイド「台北」が登場したことで、この都市の街角の美食と文化、風景がまたひと味違った姿で世界に届けられます。

茂園



1971年創業。現在、経営を担うのは二代目だが、従業員の多くが長年働くベテラン。伝統的な台湾料理レストランで、客が自ら生け簾の海の幸を選び、焼く、蒸す、煮るの調理法や複数の食べ方を好きなように注文できる。この昔風のやり方は台北ではもう少なくなっていて、海外からの客にはとても新鮮に映る。看板メニューは蒜泥鮮蚶(おろしにんにくたっぷりの調味料で和えた牡蠣)、塩冬瓜蒸時令魚(季節の蒸し魚の冬瓜の漬物添え)。

📍 中山区長安東路 2 段 185 号 ☎ 02-2752-8587

01

美麗餐厅



美麗餐厅のオーナーの名は徐美麗。滷腸鍋(モツの盛り合わせ)と粉肝(ゆでレバー)はもう一度味わいたくなる「美麗(素晴らしい)」な味わい。メニューには値段はなく料理の名前が並ぶ。オーナーはまず客の数を確認して、料理と分量をアドバイス。中でもいちばん特別なメニューは燉湯(煮込みスープ)、毎日昔ながらの秘伝で煮込む。粉肝と白斬鶏(ゆで鶏)は簡単ながらも食材そのものが試される二品。

📍 中山区錦州街 146 号 ☎ 02-2521-0698

02

My 灶



半世紀前の台湾を思わせるようなインテリア。「小吃に特別な思い入れがある」とお店を開いたオーナーのクリスさん。毎日 60 食限定の滷肉飯(豚肉そぼろごはん)は新鮮な豚トロを選び、強火でラードを引き出し、スープを加えとろ火で 1 日近く煮込む。仕込みを始めてから出来上がるまで 3 日間。ほどよい甘辛さとコクはあるがしつこくない美味しさ。オリジナルのメニューの云蛋軟絲(イカと卵の蒸しもの春雨添え)と、自家製一夜干しはオーナーおすすめの逸品。鶏捲(練り物や野菜などの具を湯葉で巻いて揚げたもの)や豚足の煮込みも美食家に広く愛される。

📍 中山区松江路 100 巷 9-1 号 ☎ 02-2522-2697

03

我家小厨房



厨房を取りまとめる曹佑淇さんは湘(湖南)、川(四川)、江浙(江蘇、浙江)、台湾の各地の料理に精通。子供のころ家で四川の料理人を雇っていたことから、5歳で厨房に入り、10歳で臘腸(腸詰めを乾燥させたもの)を干すなど、料理の腕を磨く。砂糖は使わず、「麻(しびれる辛味)」だけでも 40 種の調味ができる。人生で最も温かい思い出は台湾出身の継母が作ってくれた「絲瓜蚵仔豆腐(ヘチマと牡蠣入りの黒目豆の麺)」。使う魚は天然物のみ。看板メニューは香臭魚、酸辣魚(酸味と辛味を効かせた魚)、煎魚(魚のソテー)。香港からわざわざ曹さんの魚のソテーを食べに来る客もいるという。

📍 松山区延寿街 115 号 ☎ 0966-558-669

04

双月食品



オーナーの頼さんは、住んでいたイギリスから帰国後、母の夢をかなえようと店をオープン。薬膳鶏湯（鶏の薬膳スープ）など心温まるおふくろの味は、舌の肥えた立法院（国会）一帯の人々をうならせる。何首烏鶏麵線（ツルドクダミのにゅうめん）は、スープにナツメ、クロナツメ、ツルドクダミといった漢方食材が入ったやさしいおいしさ。メニューはすべて地鶏のスープがベースで、ガラと肉は別々に調理。スープを煮込み、注文を受けてから新鮮な鶏肉を加えるため、うま味たっぷりのスープに肉は柔らかか。

📍 中正区青島東路 6-2 号 ☎ 02-3393-8953

05

清真中国牛肉麵食館



東区のおしゃれなレストランが林立する繁華街の路地にあってひときわ際立つ。オーナーの鍾枝蔵さんによるとスープの秘訣は火を消さないことだという。どの麺メニューも清燉（澄んだあっさりスープ）と紅焼（しょう油味スープ）から選べる。斤餅（具を巻いて食べるクレープ状の薄焼き）も絶品で、テンメンジャンとネギを挟んでいただく。他の店のように北京ダックと一緒に出すのではなく、ここでは皮そのものの美味しさを味わうもので、美食家たちを飽きさせない味わい。

📍 大安区延吉街 137 巷 7 弄 1 号 ☎ 02-2721-4771

06

麵類

建宏牛肉麵



仕込みや煮込みに時間がかかると 24 時間営業に。西門町をぶらぶらする宵っ張りの人々や、タクシーの運転手、若者に大人気。安く大盛が売りで、スープや麺の追加は無料。牛スジを使い、肉は大ぶりでしっかり味がしみ込んでいる。深夜に一杯いただければ心も体も救われた気分。

📍 万華区西寧南路 7 号 ☎ 02-2371-2747

07

老山東牛肉家常麵店



1949 年創業。手打ち刀切麵（太麵）と牛肉スープはたくさんの人々をとりこにしてきた。店内でこねて作られる麵は台北ではもうあまり見られないもので、しっかりした歯ごたえ。看板メニューに自家製水餃子もある。猪頭肉凍（豚の頭部を調味料と合わせ煮凝りにしたもの）など冷製の小皿と水餃子やアツアツの牛肉麵を合わせると、煮凝りのゼラチンが瞬時に融け、スープをすすれば香りが口いっぱい広がる。

📍 万華区西寧南路 70 号地下 15 号 ☎ 02-2389-1216

08

廖家牛肉麵



創業から半世紀近く、牛肉の真髓を味わってもらおうと、脂身の少ない前足の肉を選び、30キログラムの牛脂と牛の骨で煮込んだスープはコクのあるおいしさ。付け合わせの酸菜もお忘れなく、牛肉麵に1さじ添えれば美味しさ倍増。おかみさんは家族旅行が大好きで、年間3回ほど休みがあるため営業時間は要確認。

📍 大安区金華街 98 号 ☎ 02-2351-7065

09

林東芳牛肉麵



海外でも有名で、香港のスター、イーソン・チャンは台湾に来れば必ず食べに来るほどお気に入り。しょう油ベースの紅焼と澄んだ清燉の間のスープはやさしい味わい。ベースは台湾産牛の骨と漢方食材を20時間も休まず煮込んだスープで、コクがありながらあっさり、ほんのり漢方薬の香りをまとう。肉はオーストラリア産牛スジを使い、自家製ラー油を加えれば絶妙の美味しさ。

📍 中山区安東街 4-3 号 ☎ 02-2752-2556

10

劉山東牛肉麵



山東省から台湾に来たオーナーがふるさとの味を再びと開いた店で、二代目の劉少麟さんは、かつて遊び人でしばらくぶらぶらしてから父の跡を継いだ。早朝から仕込んだスープに、薄めの牛肉はしっかりした歯ごたえで、麵は太麵。台北駅周辺に位置し、たくさんの学生が訪れる。牛肉泡餅(パン入り牛肉スープ)もユニークで、お腹をしっかり満たしてくれる。

📍 中正区開封街 1 段 14 巷 2 号 ☎ 02-2311-3581

11

牛店精燉牛肉麵



オーナーの趣味でデザインされたロフトスタイルのハイエンドな牛肉麵店。昆明街一帯でひとときわ目立ち、古い街並みのおしゃれな遊び人のよう。看板メニューの滿漢牛肉麵はさっぱり澄んだスープにすね肉、スジ、モツの3つの部位がたっぷり。肉好きは満足すること間違いなし。小皿に唐辛子入りしょう油が添えられ、2つの美味しさを楽しめる。

📍 万華区昆明街 91 号 ☎ 02-2389-5577

12

永康牛肉麵



半世紀にわたり受け継がれたおいしさ。しょう油味のスープ、紅焼牛肉麵のスープと細麺が特徴で、南部出身の学生の多くが永康街に行くたびこの牛肉麵を味わい、付近の青田街をぶらり歩き、台北情緒を楽しむ。四川風味のピリ辛、川味牛肉麵は各地に名をとどろかせるほどの人気で、こってりしたスープはコクのあるパンチの効いた味わい。

📍 大安区金山南路 2 段 31 巷 17 号 ☎ 02-2351-1051

13

阜杭豆漿

軽食類



常に大行列の人気豆漿（豆乳）店。美食家に愛されるのはしっかりした歯ごたえに香り広がる油條（揚げパン）と焼餅（中華風パン）。甘い香りと大豆の味わい深い豆乳に、毎朝焼き立ての看板メニュー、焼餅油條（揚げパンを中華風パンで挟んだもの）を合わせれば、3食をここで済ませたいと思うほどの美味しさ。油條を添えた鹹豆漿（具入りのしょっぱい豆乳）はさらに驚きの味わい。昼前に売り切れるため、お早めに。

📍 中正区忠孝東路 1 段 108 号 ☎ 02-2392-2175

14

杭州小籠湯包（大安）



串焼き店を経営していた黄兄弟は 20 数年前、上海の料理人と出会い親しく付き合うようになる。その上海の友人が湯包（スープ入りの小さな饅頭）の作り方を惜しみなく教えてくれたことから、杭州小籠湯包が誕生。ヘチマ入りの絲瓜湯包は、一口目にはスープが飛び出すため、服にスープが飛び散らないようナプキンのご用意を。価格はリーズナブルで軽食のみ。本場の味の点心レストラン。

📍 大安区杭州南路 2 段 19 号 ☎ 02-2393-1757

15

彭家園

広東料理



芋泥香酥鴨（芋のペーストをまぶして揚げたアヒル）や脆皮鶏（鳥のロースト）など伝統的な広東料理。美食家に人気の芋泥香酥鴨はアヒルの肉を適当な大きさに切って、芋のペーストと揚げたもの。外側はパリッと、内側は滑らか、アヒルの胸肉は柔らかくジューシーで、芋の香りに肉汁たっぷりの美味しいアヒルは噛むほど香り立つ。豆沙鍋餅（小豆のあんを薄く伸ばしてクレープ状のもので巻いて鉄鍋で焼いたもの）は多くの人に愛される甘くてカリッとした美味しさで思わず笑みがこぼれる。

📍 大安区東豊街 60 号 ☎ 02-2704-5152

16

酔楓園小館



本場の手の込んだ広東料理。忘れられない美味しさながら価格はリーズナブル。厨房を仕切る料理人、彭さんは大叔父から受け継いだ秘伝の味を守る。看板メニューは芋泥香酥鴨と瓊山豆腐（豆腐のあんかけ）。羊腩火鍋（羊のヒレ肉の鍋）は牧草で飼育した羊の肉と、サトウキビ、ショウガ、南乳（紅こうじで発酵させた豆腐の調味料）を強火で煮込んだもの。魚頭火鍋（魚のオカシラの鍋）は食材そのものの味を活かし、あちこちで使われる沙茶醬（台湾風サテソース）とは異なり、味噌に近いスープを使ったうま味があとを引く。

📍 松山区八徳路 3 段 8 巷 5 号 ☎ 02-2577-9528

17

鼎泰豊（信義路）



丁寧になられた点心は国内外で知られる。ワンタンやチマキといった点心など、すべて本場の上海風味。上海の味わいに台湾風の食べ方を組み合わせた排骨蛋炒飯（パイコーの乗った卵チャーハン）も絶品で、食べ始めたら止まらないおいしさ。台湾限定の冷製タケノコサラダや、信義店と台北 101 店でだけ提供される漬物も。

📍 大安区信義路 2 段 194 号 ☎ 02-2321-8928

18

上海料理

好公道金鶏園



店中に積み重ねられた一皿一皿の点心とせいろはまるで香港映画のワンシーンを思わせる。創業から 40 年以上、リーズナブルな上海小皿料理と点心を中心に提供。点心はどれも手作りで出来立て。皮がサクサクのお焼き、酥餅はいちばんユニークで、ナツメあん、芋あん、小豆と塩漬けのアヒルの卵の黄身、塩コショウ味などバラエティ豊か。看板はもちろん美しい 18 のひだを持つ小籠包（ショーロンポー）。

📍 大安区永康街 28-1 号 ☎ 02-2341-6980

19

宋厨菜館



一年中いつも満席。九転肥腸（腸をくるくる巻いた煮込み）はちょっと台湾スタイルだが味わいは本場北京のもの。北京ダックも絶品で、宜蘭の養殖場から直送のアヒルを昔ながらの炭火で焼きあげたもの。質を保つため 2 日前までの予約が必要。料理長のアヒル解体ショーも楽しめる。

📍 信義区忠孝東路 5 段 15 巷 14 号 ☎ 02-2764-4788

20

北京料理

北平陶然亭



北京ダックで有名。使用する宜蘭産の約3キログラムのノバリケン、チェリーバレーダックより100日長く飼育が必要で、においのない肉質。専用の炭火炉で蒸し焼きにし、皮と肉を別々に36片に切り分け、手作りの皮に包んでいただく。焼き上がったダックは6つの調理法があり、中でも溜黄菜と呼ばれるアヒルの油でペースト状に炒めた卵はなめらかなおいしさ。点心も出色。

📍 松山区復興北路86号2楼 📞 02-2778-7805

21

想想厨房

インド料理



オーナー兼調理長のジョセフさんは、五つ星ホテルの料理長を務めた経験を持つ。ジョセフさんが作るメニューは、フランス料理の優雅さとインド料理のスパイシーな香りを合わせ持つ。台湾のナイトマーケットの小皿料理「臭豆腐」まで新しいメニューの発想に取り入れ、これまでの想像を超えること間違いなし。万籟の豚足弁当からインスピレーションを得た「黒豚カレー」は、黒豚の前足のヒヅメを、バニラシードやクミンなどのスパイスで煮込み、さらに3種のトウガラシパウダーを加えたもの。それぞれの香り、辛味、色合いが際立つ。

📍 中山区松江路69巷13号 📞 02-2508-1329

22

点水楼（松山）

江蘇・浙江料理



ミシュランガイドの格付けを拒んだ点水楼。最終的にビブグルマンに選ばれた。仕事の丁寧さは抗えない魅力。周辺も含めた江蘇省南部一帯の味わい。自身の茶水（茶）と点心に自信満々であることから点水楼と名付けられた。地元の食材をたっぷり使い、季節の食材を活かしたメニュー。江蘇省南部の美食だけでなく、西湖醋魚（甘酸っぱいたれで味わう淡水魚）や点水烤鱼（豚の角煮）などの江蘇・浙江料理も愛される。

📍 松山区南京東路4段61号 📞 02-8712-6689

23

浜松屋

日本料理



ウナギがなんと72変化。浜松屋ではさまざまな味わいのウナギが楽しめる。看板メニューのうな丼だけでも、ひつまぶしのようには海苔とゴマ、温泉卵、ダシをかけたお茶漬けと3種類。台湾養殖もので日本向けのウナギは小さめで肉質は柔らかめ、泥臭さもない。ウナギの白焼きも楽しめる。

📍 中山区林森北路119巷12号 📞 02-2567-5705

24

祥和蔬食



ベジタリアンが四川料理の料理人にかかり、台湾初の四川風味のベジタリアンレストランに。半分がオープンエアのフロアは明るく広々。壁にはネパールやチベットの絵画が掛けられ、やさしい雰囲気にも包まれる。看板メニューの塔香脆腸は非常に有名でエリンギを使った工夫を凝らしたメニュー。このほか、蒸した臭豆腐や、エリンギのから揚げ、ベジタリアン宮保鶏丁（鶏のピリ辛炒め）などがユニーク。どれもネギやニンニクを使わない本格ベジタリアン。

📍 中正区鎮江街 1 巷 1 号 ☎ 02-2357-0377

25

ベジタリアン

一号糧倉



建物は 1944 年に立てられた食糧倉庫が前身。「食」のコンセプトを受け継ぎ、異国の味わいを取り入れたフュージョン料理。セットメニューがユニークで、地元の食材を使った勤め人が大好きなカレーやトンカツのセットが大人気。看板メニューはディナータイムだけ食べられる全隻烤製桂丁鶏（地鶏の丸焼き）や、牛小排麵（ミニステーキ添え麵）、和風カレー。看板メニューを頼むなら予約がおすすめ。

📍 松山区八徳路 2 段 346 巷 3 弄 2 号 ☎ 02-2775-1689

26

創作料理

陳董藥燉排骨



創業 20 年以上で、饒河街観光夜市でも知られるおいしさ。看板メニューの藥燉排骨（藥膳スペアリブスープ）は、豚のスペアリブと漢方薬を煮込んだスープ。淡い色合いで、漢方薬で煮込まれているのに豚肉のうま味がしっかり。さっぱりとしてコクがあり、甘みも感じられる。漢方薬の味が苦手な人におすすめ。

📍 松山区饒河街 160 号前 通りの中央 ☎ 0910-901-933

27

夜市の小吃

福州世祖胡椒餅



饒河街観光夜市に来ると必ず福州世祖胡椒餅に並ぶ大行列が見られる。すべて作りたて、できたてで、パリッと焼けた薄めの皮に肉汁たっぷりのあん、一口かじるとカリッとした皮まで肉汁があふれ、脂身の多い肉に包まれた胡椒の味わいが広がる。奥行きのある深い味が絶妙。

📍 松山区饒河街 249 号前 通りの中央 ☎ 0958-126-223

28

饒河街観光夜市

施老闆麻辣臭豆腐



超人気の名店。麻辣臭豆腐湯（臭豆腐のピリ辛スープ）に柔らかい鴨血（アヒルの血を固めたもの）は外せないメニュー。漬物を添えた臭豆腐もとまらない美味しさ。饒河街観光夜市の中でも名店で、初めて鴨血を食べれば、やわらかくてジューシー、臭みのないことに驚くかも。本場の台湾小吃で、海外からの観光客にぴったり。

📍 松山区饒河街 189 号 ☎ 0910-163-404

29

阿男麻油鷄



麻油鷄（鶏をゴマ油と酒だけで煮込んだスープ）のスープはの味わいはややあっさりに整えられ、冬にいただけば心も温まるおいしさ。冬だけでなく他の季節もどうぞ。店内で食べればスープの追加もできる。独特のゴマ油の香りのするスープはコクがあり、鶏スープとゴマ油の割合を絶妙に極め、ミシュラン覆面調査員の胃袋をつかんだとか。

📍 中正区中華路 2 段 311 巷 ☎ 0955-572-506

30

臭老闆現蒸臭豆腐



創業から 22 年。一般の臭豆腐は揚げられていることが多いが、ここでは蒸すことで臭豆腐のうま味と本来の味わいを閉じ込めている。完全なベジタリアン食で、うま味調味料不使用。滑らかでずっしりした食感の豆腐はたっぷりダシを吸っている。臭豆腐メニュー「臭名遠播」のほか、看板メニューの紅醋麵（赤酢で和えた麵）も見過ごせないおいしさ。

📍 中正区中華路 2 段 313 巷 6 号 ☎ 02-2305-2078

31

豬肝柴仔



豚レバーのスープ・豬肝湯と、豚モツのスープ・豬肚湯の 2 品のみ。スープは肉の香りが立ち、レバーはほどよく火が通り、柔らかくしっかり味がしみわたっている。柔らかく滑らかでぷりぷりしたレバーにショウガの細切りを添えれば臭みはゼロ、うまみたっぷりのスープの味わいがあとを引く。

📍 大同区寧夏路 68 号前 ☎ 02-2553-9710

32

南
機
場
夜
市

寧
夏
觀
光
夜
市

劉芋仔



メニューは蛋黄芋餅と香酥芋丸の2つ。香酥芋丸は南部の名産地、高雄市甲仙区のイモを蒸してペーストにして丸めて揚げたもの。蛋黄芋餅の具は、しっかりした黄色で真ん丸のアヒルの卵の黄身、繊維が多めの肉デンプなど、屋台の揚げ鍋のそばにうず高く積まれ、すべて目にすることができる。一口ほおばると、まずはイモのペースト、それから肉デンプ、アヒルの卵の黄身と、良質の食材がたっぷり美味しい。

📍 大同区寧夏路 34 号前 (寧夏夜市露店番号 091)

33

梁記滷味



広東式煮込みのタレは、花椒(カショウ)やラー油が入っているにも関わらず、四川料理独特の麻辣(しびれる辛さ)というより、タレの甘みを感じられる。豆干(硬く乾燥させた豆腐)は絶品で、大スターでも並んで食べたいほどの美味しさ。臨江街観光夜市の中ほどにあり、小さい長方形のケースには豆干や鶏のモツ、コンブ、アヒルの手羽など 20 種の煮込みがぎっしり並び、訪れる人でごった返す。

📍 大安区通化街 39 巷 50 弄 ☎ 02-2738-5052

34

駱記小炒



オーナーの「炒め技」は一流。チャーハンやチャーメンはなく、白いご飯と料理の腕が問われる炒め物 5 種類。香りが素晴らしく、やや濃いけれどほどよく、ご飯が進む味付け。羊肉の炒め物や蜆の炒め物はうま味たっぷり、ツブ貝の炒め物は一番人気。ミシュランの覆面調査員は牛肉の炒め物がお気に入りとか。場所は分かりにくいけれど行く価値あり。

📍 大安区通化街 39 巷 50 弄 27 号 ☎ 02-2708-1027

35

海友十全排骨



創業 40 年以上の薬膳スープの店。カンゾウやクコなど 15 種類の漢方薬で豚肉、羊肉、ウォーキングキャットフィッシュなどの食材を煮込む。漢方薬の味はそれほど強くなく、スープは豚肉のうまみが楽しめる。香り高く、なめらかなのどごしのスープに全身が温まる。夏にもぴったり。📍

📍 士林区大東路 49 号 ☎ 02-2888-1959

36



ミシュラン級の旅を 台北で！



MRT 沿線大搜索



ついに発行された「ミシュランガイド」
台北版。

あなたはもうこれをたどる旅に出ているでしょうか。

牛肉麵からナイトマーケットの小皿料理、
台湾料理、中華レストラン、ミシュランの美食まで。

アート、レトロ、ファッション、自然、
台北ならあらゆるスタイルが何でもござれの
選りすぐりの旅、6コースをご用意しました。
台北を隅まで歩き、ミシュランのグルメに舌鼓。
写真に撮ったり SNS でチェックインしたり、
心も体も思いきりのびのび楽しみませんか？

文

—
吳靖雯

写真

—
吳靖雯、高讚賢、Shutterstock.com



文山

都会のオアシス コース



09:00

台北市立動物園

台北市立動物園で「野生の雄叫び」を感じよう。大人気のパンダやペンギンなど、海外生まれの可愛い住人だけでなく、台湾産のベンガルヤマネコ、石虎や台湾ツキノワグマといった絶滅が危惧される動物もお見逃しなく。足が疲れたら園内列車に乗って楽しもう！

 MRT 動物園駅



12:00

猫空でお茶を

動物園を出たら猫空ロープウェーで美しい景色を楽しみながらゆっくり山上へ。山上からそぞろ歩きを楽しめば、洋風の軽食が楽しめるお店から中国茶の味わえる茶館までよりどりみどり。空気の澄んだ晴天には台北 101ビルが望めることも。しとしと雨の日には霧に包まれ、雨音を聴きながら銘茶をたしなむのもおつなもの。

 猫空ロープウェー猫空駅

15:30

富錦街、民生地区

古い4階建てのビルが立ち並ぶこの地区には緑の樹木が街路の両側に生い茂る。アオギリが並んでたたく様子はヨーロッパのよう。カフェや小さなレストラン、ギャラリー、ブティック、雑貨店などアートの香りが色濃く漂う小ぶりのお店が路地など街のあちこちに。ぶらぶら歩きにぴったりのここで静かな暮らしの営みをじっくり味わおう。

 MRT 松山機場駅、中山国中駅





18:00

ビブグルマン推薦 —我家小厨房

富錦街の優雅な時間を楽しんだあとは、「我家小厨房」へ。辛くてしっかりした味わいの湘菜家庭料理を。涙が出るほど辛い美味しさに料理を作るオーナーの温かい心を感じよう。各国の美食家が集い、ここならではの風情が楽しめる。

 MRT 南京三民駅

21:00

彩虹橋で夜景を

基隆河をまたぎ、松山と内湖を結ぶ彩虹橋。夜になると川べりの街灯と橋のアーチが川面に映え、ロマンチックな雰囲気多くのカップルが集うデートスポットに。橋のたもとのインスタレーションに愛の鍵を取り付けたり、地面には各国語で書かれたアイラブユーも。静かに夜景を楽しむだけでなく、ジョギングやサイクリングに励む地元の人も景色を彩る。

 MRT 松山駅



22:00

ビブグルマン推薦 —饒河街観光夜市

ナイトマーケットの饒河街観光夜市ではビブグルマンが勧める3店で、ほどよい量の小皿料理が食べられる。まずは陳董葉燉排骨で瓜仔肉燥飯（肉そぼろと醤油漬けキュウリの煮込みをかけたごはん）に、さっぱりした排骨湯（スペアリブのスープ）を一口。それから施老闖の麻辣臭豆腐（臭豆腐のピリ辛鍋）でお腹を満たし、最後に福州世祖胡椒餅の胡椒餅（コショウの効いた肉入りお焼き）を夜食用に持ち帰れば、一晩中大満足。

 MRT 松山駅



東区

流行とファッションを 楽しむコース



08:30

四四南村

素敵なものがあふれる信義区にも、リラックスできる素朴で温かい街角が。昔ながらの眷村のたたずまいを残した古い長屋造りの平屋建てがいま、展示や飲食、創意あふれる雑貨が並ぶ空間に生まれ変わっている。台湾でデザインされた良質のグッズは思わず全部持ち帰りたくなるほど。赤、青、緑のペンキに彩られた窓の前で撮影したり、芝生の上に座り、日なたぼっこしながら台北 101 を眺める人もたくさん。

 MRT 台北 101 / 世貿駅



10:00

松山文化創意園區



かつての松山タバコ工場。中庭はバロック式の庭園が広がり、完全な形で保存された古めかしい倉庫建築は今やアート展示やイベントのホットなスポット。隣接する台北文創意ビルは、書店大手の誠品が入居し経営を担うようになってから、書店、舞台、映画館、ホテルなど多機能の複合施設に。散歩、コーヒープレイク、読書など午前中をまるごとここで楽しもう。

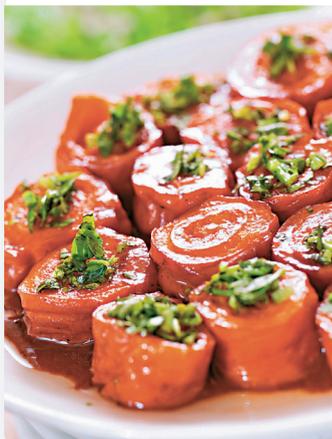
 MRT 国父記念館駅

12:00

ビブグルマン推薦
— 宋厨菜館

台北屈指の北京ダックの名店。「全聚徳」から改名して「宋厨菜館」に。手の込んだ中国北方料理を提供し、焼き立てダックの解体ショーは必見。どのメニューも工夫が凝らされ、忘れられない味わい。

 MRT 市政府駅



14:00

信義商圈
台北 101 ビル

信義商圈は各百貨店がしのぎを削る激戦区。週末ともなれば買い物客であふれる。「香榭大道」から映画館の信義威秀まで続く歩行者専用エリアは、ストリートパフォーマーたちが磨きあげた見事な技を披露、大人も子供も思わず立ち止まる。スゴ技を目撃したら惜しみなく拍手を！

 MRT 市政府駅

18:00

ミシュランガイド
1つ星—大腕焼肉

焼肉の激戦区で唯一、ミシュラン1つ星に輝く大腕焼肉。もちろん看板メニューと和牛は頼まなければ。オーナーがたれと薬味の合わせ方まで丁寧に教えてくれ、肉そのものの味わいを楽しませてくれる。

 MRT 忠孝敦化駅



20:00

東区の路地でお宝探し

忠孝東路4段一带に広がる商圈には、大型商業施設だけでなくユニークなスタイルのブティックがたくさん。リーズナブルなファッションでいまOLの注目を集める「網拍街」なども。会社がひけて集まるのにも便利で、各国料理のレストランやバーも多く、串焼きのお店や居酒屋も人気。週末に行くなら予約するのがベスト。

 MRT 忠孝復興駅



21:30

ミシュランガイド 1つ星—Longtail

宵っ張りで食いしん坊にぴったりの、夜中3時まで営業。シェフが得意とするのは無国籍のヌーベルキュイジーヌ。パクチーを添えたチャーシューまんなどは、台湾を代表するスナック、刈包(台湾ハンバーガー)を味わいを取り入れたもの。

 MRT 科技大樓駅



西区

伝統と栄華を
楽しむコース



08:00

ビブグルマン推薦 —阜杭豆漿

伝統コースだけに阜杭豆漿の中華風朝ごはんで一日の始まりを。定番の揚げパンを挟んだ中華風パンは噛めば噛むほど深い味わい。物足りなければテイクアウトのおやつを持って旧市街を散歩しよう。

MRT 善導寺駅



09:00

国立台湾博物館、 土地銀行、 撫台街洋楼、北門

北門は清の時代に建てられた台北城の城門5カ所で唯一現存する閩南（福建省南部）式の古い城門。アーチをくぐるとタイムトンネルを抜けたよう。広場の周りには、台北北門郵便局、撫台街洋楼、三井倉庫、台湾博物館、土地銀行展覧館など「西区門戸計画」として歴史の歩みを伝える見どころと史跡がたくさん。

MRT 台北駅



12:30

ビブグルマン推薦 —牛肉麵

旧市街の散歩の体力補給には牛肉麵がぴったり。MRT 西門駅一帯にはビブグルマンおすすめの牛肉麵のお店が3軒。建宏牛肉麵は24時間営業でいつでも旅人を歓迎。老山東牛肉家常麵店のコシのある手打ち麵も絶品。おしゃれなお店が好きなら牛店精燉牛肉麵が気に入るかも。

MRT 西門駅

13:00

西門町商圈

MRT 西門駅の6番出口前の広場には観客に囲まれ芸を披露するストリートパフォーマンスの姿がよく見られる、若者がそぞろ歩きするエリア。最先端のファッションを扱うさまざまなお店は目移りするばかり。タトゥー街や映画館街、アメリカ街、万年大橋、西門紅樓を探索すれば嬉しい驚きがたくさん。

 MRT 西門駅



16:00

艋舺龍山寺、新富町文化市場 U-mkt

艋舺龍山寺は観世音菩薩をまつるお寺。信仰の中心というだけでなく、人々が集まる場所で、さらに世界の観光客が寺・廟建築の美と地元の民俗文化を楽しむ名勝のひとつ。隣接する東三水街市場では生鮮品や雑貨、日用品などが売られ、スーパーマーケットより昔ながらの市場が好きな人にはぴったり。路地裏にたたずむ馬のヒヅメの形の建物「新富町文化市場 U-mkt」は日本統治時代の市場で、史跡の活性化によって食と教育の場に生まれ変わった。歴史の息づかいを残し古きよき時代と生まれ変わってからの歳月と栄華をしのぶ人も多い。

 MRT 龍山寺駅



18:30

ビブグルマン推薦 —南機場夜市

ナイトマーケットの南機場夜市では麺が人気。臭老闆現蒸臭豆腐的の紅酢乾麺は知る人ぞ知るおいしさ。臭豆腐はしっかりと歯ごたえがあり、濃い味付けながらさっぱり、少しピリ辛にするとなおよし。それから近くの阿男麻油鶏で季節を問わずおいしい鶏スープをどうぞ。

 MRT 龍山寺駅の3番出口から路線バスの藍29系統に乗り換え、または MRT 西門駅から路線バス 12、205、212、223、249、253 系統のいずれかに乗り換えて停留所「南機場公寓」下車。



09:30

台湾大学キャンパスとその周辺

台湾大学のヤシの木が並ぶ椰林大道を進むとつき当たる大きな芝生の広場は、週末や休日に子供を連れてきたりひと息休んだりする人気の場所。道の両側には古めかしい建物。春にツツジの花が咲くと、これから結婚するカップルに人気の結婚写真撮影スポットに。ブロガーにも人気。文化の香りが漂い、近くの温州街・羅斯福路・汀州路は書店やカフェがひしめき、アート系の人々がここでひと時を過ごす。

MRT 公館駅



11:30

ビブグルマン推薦 —鼎泰豊

永康商圈では外せない鼎泰豊。ショーロンポーはもちろん、元盅鷄湯（鶏スープ）も合わせればこれぞ鼎泰豊。まだ足りない？では千層油糕（層になった蒸しケーキ）やあんまんを小さくしたような豆沙小籠包など手の込んだ中華菓子をテイクアウト。大安森林公園で、花の香りと鳥の鳴き声、陽光と楽しめばまさにピクニック！

MRT 東門駅

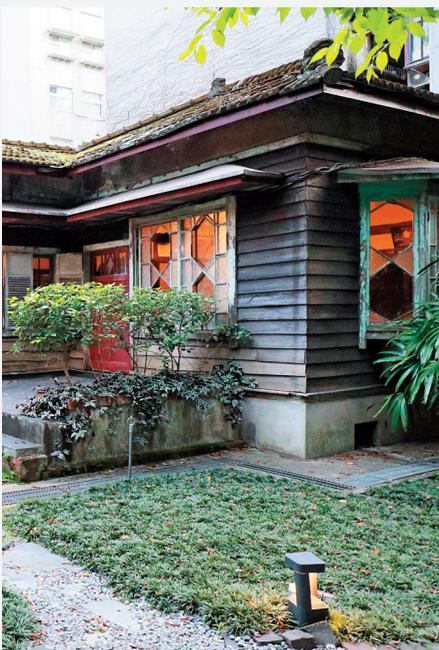


14:00

永康商圈、青田街

日本統治時代の官舎と大学教職員の宿舎まで、時は流れ、青田街の木造日本家屋と緑の木々は何十年もともに過ごし、いつも落ち着いたたたずまいで街角は素朴で優雅な姿となっている。少し北へ行けば永康商圈。思わず手が伸びる美食や小吃、アートな雑貨店、カフェ、茶芸館が集まる。マンゴーかき氷を味わい手土産を買うのをお忘れなく。

 MRT 東門駅



16:30

華山 1914 文化創意產業園區

アート展を見たり、バンドの演奏を聴いたり、アート系の映画を観るのが大好きなアート系の人には外せない代表的なスポット。芝生の好きなところに座り込んでおしゃべりをしたり、ストリートパフォーマーのパフォーマンスを見たり、緑に包まれた4棟連なる建物や赤レンガの建物をカメラに収め、小さいけれど確かな幸せをかみしめよう。敷地内にはレストランやカフェ、ショップなどお店もいっぱい、休日には人があふれる。

 MRT 忠孝新生駅



19:00

ビブグルマン推薦 — 双月食品

双月食品は母と息子の愛情あふれる温かいお店。もちろん鶏スープを頼もう。油飯（中華風おこわ）も大人気のメニューで、赤ちゃんが生まれたばかりの人には1カ月の内祝いにみんなに配るのにぴったり。

 MRT 善導寺駅



士林

知性とロハスを 楽しむコース



09:00

天母水管路歩道

道の両脇にある水道管の史跡が最大の特徴。これは日本統治時代に陽明山の湧き水を天母、士林まで運ぶために引かれたもの。初心者向けでまず千段余りの石段を上ると、美しい花と木々に囲まれた平坦な砂利道が続く。全行程は約1時間半。さらさらと溪流が流れ、低海拔の亜熱帯に生息する広葉樹林に包まれると涼しくさわやか。

🚏 MRT 芝山駅から路線バス 267、601、224 系統のいずれかに乗り換え天母停留所で下車、さらにロータリーそばの天母派出所まで徒歩。



11:00

士東市場

デザインチームのファインプレーでおしゃれになった伝統市場。全体がモダンでアートの香り漂い、優雅で清潔。空調や無料カートも完備。消費者が驚く「五つ星クラスの市場」の名の通りの姿を見せる。1階の生鮮食料品エリアを周り、歩き疲れたら2階のグルメエリアでお腹も満足。

🚏 MRT 芝山駅から路線バス 616、市民小巴 11 系統のいずれかに乗り換え天母棒球场停留所で下車。





12:00

ミシュランガイド 1つ星—金蓬菜遵 古台菜餐厅

人気の排骨酥（豚スペアリブの唐揚げ）、白斬鶏（鶏の酒蒸し風）は必ず味わおう。珍味たっぷりのスープ 仏跳牆は要予約で、待ち焦がれた甲斐を感じるおいしさ。仏跳牆を作るため両手に包丁を構えた料理人が下ごしらえしつつ、中華鍋から揚げたての排骨酥をすくう姿も見られる。かめ状の器に海と山の珍味が集結した美味しさは、政界や財界の名士からスターまで味わいにくるほど。

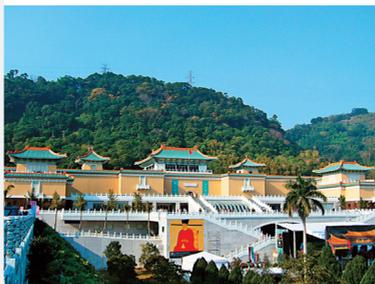
🚗 MRT 石牌駅から路線バス紅 12、645 系統のいずれかに乗り換え啓智学校下車。

14:00

国立故宮博物院

濃い緑に包まれた外双溪のそばにたたずむ故宮博物院は、器物、書画、図書文献など 69 万点を超える文化財を所蔵。主に宋、元、明、清の 4 王朝の所蔵を引き継ぐ。主な文化財に「翠玉白菜（ヒスイの白菜）」があり、展示物は定期的に入れ替え。ミュージアムショップにはデザイン心と遊び心にあふれたグッズがたくさん。「朕知道了（朕了知セリ）」と書かれたマスキングテープも。山のふもとの庭園、至善園には作り込まれた芸術的な伝統の景観が広がり、多くの人が立ち止まりカメラにその光景を収める。

🚗 MRT 士林駅から路線バス紅 30、255、304、815、小 18、小 19、市民小巴 1 系統のいずれかに乗り換え、または MRT 劍南路駅から路線バス棕 20 系統に乗り換え。



19:00

ビブグルマン推薦 —海友十全排骨

士林観光夜市で唯一、ビブグルマンに選ばれた海友十全排骨。薬膳スペアリブスープ、薬燉排骨はもちろん味わうべき。15 種の漢方薬材をコトコト 10 時間煮込み、透き通ったスープはのどごしに滑らかな甘さを感じる。柔らかく煮込まれたスペアリブは忘れられないおいしさ。行列があんまり長くなると、店主がもう入ってくれるなどということも。ありつけた人は思わずニンマリ。

🚗 MRT 劍潭駅

中山・大同

文化と癒しのコース



09:30

大龍峒保安宮、台北市孔廟

大龍峒保安宮は保生大帝を祭る地元の信仰の中心。毎年行われるお祭り「保生文化祭」は、廟そのものの木工芸や壁画、交趾焼（こうちやき）など一見の価値あるものばかり。保安宮では本殿の回廊にある壁画を保存するため、オーストラリアから修復の専門家を何度も招き、修復と洗浄を経て当時の美しさを取り戻した。これにより同宮は2003年にユネスコのアジア太平洋文化遺産保全賞を受賞。

向かいには孔廟（孔子廟）。目ざとい人なら手前の柱や門の枠などに、通常はよくある「対聯（対句）」や詩などが刻まれていないことに気付くだろう。これは孔子さまの前では無為に言葉を飾り立てたりしないことを表す。4DのVR（バーチャルリアリティ）シアターもあり、儒家の精神を体感することができる。

 MRT 円山駅



11:30

ミシュランガイド 1つ星— 明福台菜海産

大龍峒保安宮にお参りしたあとは、明福台菜海産で炒山蘇（シマオオタニワタリの炒めもの）をどうぞ。ミシュランガイド台北が発表されたとき、表彰に現れなかった唯一の一つ星レストラン。仲間と珍味たっぷりのスープ、佛跳牆をいただくのもおすすめ。

 MRT 中山国小駅

13:30

大稻埕

台北人の昔懐かしい味なら、ぜひ大稻埕へ！旧市街をゆったりと、両側に立ち並ぶ和洋の建築物を眺めながら、各地の特産物や漢方薬材、布地を扱う老舗を訪ね歩くのもよし、手作りの個性豊かなショップに入ってみるのもよし。さらに慈聖宮廟の前あたりで庶民的な小吃でお腹を満し、新旧が入り混じる活力を感じ、古今が交錯する時空を体験しよう。良きご縁を求める独り身の人は台北霞海城隍廟を参拝するのもよし。

 MRT 北門駅、大橋頭駅、双連駅



16:00

赤峰街

鍛冶屋が集まっていたこの通りは徐々にクリエイティブな人々が集まるようになり、アンティークな古着店、カフェ、書店に加え、もともとあった金物店や自動車部品店も残っているため、この地域独自のスタイルが生まれた。夕暮れがおすすすめ。日没の光と電灯の明かりが交わり何とも幻想的な風景に。

 MRT 中山駅



18:30

ビブグルマン推薦 —寧夏観光夜市

寧夏観光夜市に来たならぜひ豬肝菜仔の豚レバーのスープを。なめらかなレバーの味わいを楽しんだら、今度は劉芋仔の芋丸（揚げタロイモ団子）。プレーンか塩漬け卵の黄身入りがおすすすめ。カラッと揚がって美味。屋台に積み上げられたタロイモのうす紫と黄身の黄色がSNS映えするスポットで女性に人気。📍

 MRT 双連駅



Iku 老師の

簡單中國語講座！



有推薦的嗎？

ヨウ トウイジェン ダ マ？

おすすめはありますか？



最推薦哪一道菜呢？

ツイ トウイジェン ナーイーダオ ツアイナ？

一番のおすすめはどの料理ですか？



豆知識

旅行のとき、初めてのお店だと何を頼んだらいいかわかりませんよね。それに、すべてのメニューに写真があるわけではありませんし……。今回紹介したのは、そんな時にオススメの一言です。自分で考えるのをやめて、店員さんに聞いてしまいましょう！もしかするとびっくりするような料理が出てくるかもしれませんが、そんなドキドキが旅を盛り上げてくれるでしょう！

虹を追って旅に出よう

文

—
鍾文萍

写真

—
中国文化大学・周昆炫教授、楊智仁

2017年11月30日。もし偶然台北で空を見上げたのなら、あなたはきっとあの長い冬の日に陽明山にある中国文化大学の上空にかかり、「世界一長命」でギネス世界記録に輝いた虹を見たことでしょう。午前6時37分に文化大学の北西の空に現れた虹は、まず北側の山に足を降ろし、それから北東の空へと伸びていきました。幻想的な虹の橋は午後3時55分に消え、日照時間とほぼ同じ約9時間にわたって空を彩りました。1994年3月14日にイギリスのウエストヨークシャー州ウェザビーで観測された6時間の記録を超えて、台湾の自然現象として初めてギネス記録に認定されたのです。国内だけでなく海外のメディアでもその美しさが話題となりました。

台北を一望するキャンパス 文化大学最高！と叫ぼう

虹に出会えるかどうかは運次第ですが、虹を追って山へ出かけてみませんか。虹のよう



「世界一長命」の虹は、文化大学のある山間に現れ、ギネス記録に認定されました。(写真／中国文化大学・周昆炫教授)

にロマンチックな小旅行は「行きたい時にすぐ行ける」、小さいけれど確かな幸せです。

「世界一長命」の虹は、文化大学のある大屯山周辺で生まれました。同大学は海拔460メートルの位置にある台北の「最高」学府であり、台湾で数少ない国家公園の近くにある大学でもあります。山の雨が止んで陽が射すと、キャンパスの周辺にそっと虹が姿を現します。大学の人々がここを「虹の故郷」と呼ぶのもうなずけます。

高い位置にある文化大学は、台北市の全景や夕陽、夜景を楽しむのにも最適です。とくに体育館の裏側にある「後山情人坡」と呼ばれる坂道は天母東路に通じる下東勢産業道路の近くにあり、高くそびえたった場所なので視界を遮るものがありません。濃い霧や大雨でない限りは淡水河や観音山、そして眼下を交錯する車の流れや建物群を一望することができます。台北の町は足元に広げられた大き



竹子湖のカラー畑はまるで高山に積もる雪のような美しさです。(写真/楊智仁)

な地図のように隅々まではっきりと見え、その素晴らしい眺めはどこと比べることもできないほどです。

ロマンあふれる米軍宿舎

文化大学のある山仔后には、1950年に作られた米軍宿舎群が保存されています。朝鮮戦争が勃発したこの年、米国は共産党勢力がアジアに広がることを防ぐべく米軍事顧問を台湾に派遣し、駐台米軍のための宿舎を建設しました。念入りにも米軍事顧問と建築士は、台北の地図を携えてヘリコ

プターで上空から宿舎の建設地を探したといわれています。こうして選ばれた静かで人里離れた山間の平地に217戸の宿舎が作られました。米国郊外の住宅を模した宿舎は最小でも80坪の敷地がある庭付き建物で、暖炉や煙突など台湾の建築物には珍しい設備も取り付けられました。この「小さなアメリカ村」を現地の人々は「阿兜仔厝（外国人の家）」と呼んだそうです。今では全台湾で最も完全な姿で保存された米軍宿舎群となっています。

米軍撤退後、宿舎は長らく放置されていましたが、近年台北市が整備を進めて2棟の建



物を使った米国スタイルのカフェを完成させました。台北で最も早く近代西洋文化の洗礼を受けたこの場所が、再び台北の人々の生活へと溶け込んでいます。通りのイトマキカエデが風にそよぎ、霧がゆっくりと流れてくる中に佇む宿舎の姿はまるで懐かしの外国映画のワンシーンのような美しさで、散歩して景色を眺めたり、コーヒーやスイーツを楽しんだり、ゆったりとした午後のひとときを過ごすのにぴったりです。

桜からカラーへ 花盛りの陽明山

台北の人々にとって陽明山で花を愛でることは、日本人にとってのお花見と同じように毎年行う大切な行事です。しかし陽明山では半年以上花を楽しむため、台北の人々にとってはもっと幸運かもしれません。春のヤエザクラとショウワザクラから始まり、タイワントキワアジサイ、ソメイヨシノ、ツツジ、カラー、アジサイなどが順々に咲き誇ります。この絶景は春と夏だけのもので、この時期を逃したら来年まで待つしかありません。

陽明山での花鑑賞は花時計や花卉試験センター、陽明山ビジターセンターで楽しめるほか、毎年2～3月になると復興三路では桜のトンネルが、復興高校の外では新たに植えられたソメイヨシノが見頃になります。道沿い

の桜という他ではまばらに咲いているだけですが、復興三路と白宮山荘の外の Тайワン ヤマザクラは北投区公所が早くに植えたもので、道の両側が花で埋め尽くされます。風が吹いて花びらが散る美しさは、日本の「桜吹雪」にも見劣りしません。

かつて復興高校の裏門には樹齢60年の桜の木があり、花満開の壮観な姿から「桜王」と呼ばれていましたが、残念なことに2015年に南根腐れ病にかかってしまったため切らざるを得なくなりました。今年、この高校では校庭の左側にある歩道に再びソメイヨシノを植え、咲き誇る花が人々を喜ばせました。今後、新たな人気の観光名所となることでしょう。

4月になると、桜は散ってカラーが咲き始めます。竹子湖のカラーはサトイモ科の球根を持つ多年草です。4月が最盛期で、12ヘクタールのカラー畑には主に湿地性の白や緑の湿地性カラーが植えられており、台湾で生産されるカラーの8割以上がここで育てられています。春は竹子湖が最も美しい季節です。一面緑のカラー畑のあちこちに白い花が咲き、その美しさはまるで高山に積もる雪のよう。カラーとその他の陽明山の花々との最大の違いは、カラーは見ても楽しむだけでなく摘むこともできることです。農家に胴付長靴を借りてカラー畑に入り、花摘み体験を楽しみましょう。サトイモ科の花は「仏炎苞（ぶつえんほう）」という形をしています。独特な形をした真っ白な花は清楚で可愛らしく、緑の茎がずっと枝分かれした様はとても美しいものです。1輪1輪ゆっくり選びながら楽しく花摘みをすれば、これ以上にロマンチックなことはいないでしょう。📍

個性的なバーで過ごす 楽しいほろ酔いの夜

文

張文馨

写真

梁忠賢、MOバー

仕事帰りに数人の友達とビールを飲めば心の底からリラックスします。(写真/梁忠賢)

ネオンきらめく都会の夜、平日は忙しくて休む時間のないあなた。週末の夜にほっと一息つく場所を探していませんか？台北の個性的なバーは会社勤めの人々をターゲットとしているため、信義区と大安区に集中しています。これらの新しいバーはかつての飲み屋や居酒屋とは異なり、お酒の楽しみ方や空間に洗練された都会らしい新しいアイデアがあふれ、台北ならではのバー文化を育んでいます。

優雅な 1920 年代の ムードを味わう

落ち着いた気品ある外観のマンダリンオリエンタル台北は、この町を代表するホテルです。このホテルにある「MO バー」は、世界レベルのカ

クテルで訪れる紳士淑女を満足させます。店内に足を踏み入ると、まるでタイムトンネルを通り抜けて優雅にお酒を楽しむ華やかな時代に戻ったようです。

内装は 1920 年代の建築様式を採用しており、スタッフはみな純白のジャケットを身につけて当時流行したスタイルを再現しています。バーテンダーのステージである中央のカウンターでは、繊細な味わいのカクテルが生み出されます。レトロモダンなスタイルの MO バーが提供するのはいカクテル、最高級シャンパン、ワイン、蒸留酒などです。また、不定期に世界レベルのバーテンダーを招いています。例えば、ディアジオ社主催の「ワールドクラス」2011 年世界大会で優勝した大竹学氏も、かつてゲストバーテンダーとして



日本らしさと西洋のアルコールが巧みに融合したカクテルをふるまいました。ここではお酒を楽しむだけでなく、世界へつながる最先端のステージでもあるのです。

宿屋で楽しむ 美味しいお酒と料理

2016年、信義区にオープンした「安慰剤 Placebo Taipei」は、まるで中国の剣豪小説に出てくる宿屋のようです。このデザインは、なんとキョンシー映画を見て育ったダレンさんとアナーキーさん2人のオーナーが考えついたのだそう。外から覗き見える暖色系の照明や内装は中に入って一息つきたくなる雰囲気、言われなければあの奇妙なキョンシーを連想することはないでしょう。

店のメニューはどれも台湾産の材料を使って独自に考えられたものです。煮込み料理や羊肉のスープに自家製のジャスミンティーのジンを使ったカクテル「美しきジャスミンの花」を合わせれば、寒い夜も心の底から温まります。また女性客が多いため、ホットワインも提供しています。ローゼルとバラ、クワの実、そして赤ワインとコニャックが醸し出す甘酸っぱい味わいで、一口飲めばずっと胃まで入っていきます。まさに店名の通り、美味しいカクテルの「プラシーボ」効果で心も体も満たされるのです。

路地裏に隠れた ウィスキー博物館

台北で美味しいお酒が飲める場所といえば、ウィスキー愛好家で「後院 L'arrière-cour」を知らない人はいません。ここは20年近い歴史のあるウィスキーバーで「ウィスキー博物館」と呼ばれています。店を代表する林一峰さんは台湾



1920年代さながらの優雅な「MOバー」は各種カクテルを提供します。(写真/MOバー)



「安慰剤」は中国式宿屋のような温かい雰囲気。台湾産の食材を使った料理で客をもてなします。(写真/梁忠賢)



ウィスキーがお好きな人はぜひ「後院」で美味しいお酒と料理をどうぞ。(写真/梁忠賢)



台虎精釀啜飲室はお客さんにビールをじっくり味わう楽しさを知ってほしいと願っています。(写真/梁忠賢)

のウィスキーの達人として知られ、その奥深さをより多くの人に紹介するためにこの店をオープンしました。

この店でウィスキーを飲む時に大切なのは量ではなく、そのときにぴったりの1杯を探

すことです。メニューはなく、バーテンダーがお客さんに何を食べてきたのか、どんな味が好みかを聞いていくつか選んでくれます。もし、どう選んだらよいか分からなければ、バーテンダーのおすすめを試してみるのもよいでしょう。お酒の物語、特色、風味を味わうその過程はまる親友と語っているようで、これがまた足を運びたくなる理由なのです。

ちびちび味わうクラフトビール

今、台北で一番おしゃれなお酒の飲み方は何でしょうか？それは立ったまま飲むことなんです。このブームを生んだのは台虎精釀啜飲室がオープンした「Landmark」。クラフトビールはゆっくり飲んで楽しむものなので、この店でもお客さんに「ちびちび飲む」ことで

お酒の味わい方を知ってもらいたいと願っています。また、店は半屋外になっていますが風や寒さ対策は万全で、ゆっくり飲んでいても寒くありません。

ここにはビールの達人が集まっています。10年の経験を持つチーフバーテンダーのウィニー（許若璋）さんだけでなく、他のカウンタースタッフもビアソムリエ1級に合格しています。スタッフとおしゃべりすればクラブ

トビールにより詳しくなれますよ。また、この店では台虎精釀啜飲室の缶ビールも販売しています。著名な画家・姚瑞中氏とコラボレーションした缶ビールのパッケージデザインは原料のイメージを合わせて、台湾の4つの風景が描かれています。台北を描いた「IPA インディアペールエール」は苦さから甘い後味への移り変わりやで地方から台北にやってきた人々の奮闘を表現しており、その味は一口飲めば忘れられません。📍



MO バー

- 📍 松山区敦化北路 158 号 5F
- ☎ 02-2715-6698
- 🕒 月～木曜 17:00～00:30
金～土曜 17:00～01:30
日曜 17:00～23:30



安慰剂

Placebo Taipei

- 📍 信義区基隆路 2 段 83 号
- ☎ 02-8732-2345
- 🕒 日～木曜 20:00～02:30
金～土曜 20:00～03:00



後院

L'arrière-cour

- 📍 大安区安和路 2 段 23 巷 4 号
- ☎ 02-2704-7818
- 🕒 日～木曜 19:00～03:00
金～土曜 19:00～04:00



台虎精釀啜飲室

Landmark

- 📍 信義区忠孝東路 5 段 68 号
- ☎ 02-2722-0592
- 🕒 月～木曜 17:00～23:30
金～土曜 15:00～01:30
日曜 15:00～23:30

飲酒は適量を心がけましょう。健康に危害を及ぼすおそれがあります。

台北で盛り上がる クラフトビールシーン 「23号啤酒」のマスター と語る

文

Rick Charette

写真

Shi Chuntai

ブレット・ティエマンさん (Brett Tieman) とマット・フレイザーさん (Matt Frazar) は、2014年に設立された「23 Brewing Company (23号啤酒)」の共同創業者。クラフトビールへの情熱を抱いた2人のアメリカ人は、地域の自家醸造ビールの集まりで出会いました。台湾のクラフトビール業界は、この10年以上、大きな盛り上がりを見せています。ビールを愛する外国人が手がける「Redpoint Brewing (紅点手工鮮釀啤酒)」や「55th Street Craft Brewery (五十五街精釀啤酒)」などの醸造所がいずれも成功を収め、「23 Brewing」はこれらと共にこのブームの第二の波を起こしています。台湾では世界貿易機関 (WTO) に加盟した2002年、民間の小規模醸造所でのビール製造が許可されるようになりました。

「23 Brewing」の製品は台湾各地で販売されていますが、1年半ほど前、2人は自分たちのバーをオープンするという新しいアイデア

を実現することにしました。1号店は台北南部の公館エリアで、MRT 台電大樓駅から徒歩圏内の便利な場所にあります。2号店は有名な北投温泉からほど近い MRT 新北投駅の「BADOU 温泉美食一条街」にあり、3号店は MRT 圓山駅前に広がる花博公園の「MAJI 集食行楽」にもうすぐオープン。ある晴れた日、「23 Brewing」を代表する公館の「23 Public」を訪れました。壁一面の窓から日差しが注ぎ込む店内で、ブレットさんとマットさんにお話を伺いましょう。

台北を選んだ理由

2人の出身地は全く正反対。ブレットさんにはぎやかなニューヨーク、マットさんのはんびりしたサンディエゴで育ちました。その町とそこに暮らす人々への強い愛情を持つ2人にとって、自分たちのバーをその地域の暮らしに溶け込んだ存在にすることが共有するミッションです。

なぜ台北に大きなクラフトビール市場がないのか—2人は多くの時間をかけて話し合い、台北、そして台湾にアメリカンスタイルのクラフトビールとその文化を広めようと決めました。「台北はいろいろなものが生まれる町です」とマットさんは言います。「人々はとても国際的で、我々のビールを売るのに最適な場所でした。南部を選んでいたら、地元の人々の好みに合ったかは分かりませんし、どれほど困難だったか想像できません」。

台湾では、醸造所は工業地域に作らなければなりません。「景色がいいとは言えず、誰も醸造所を訪れクラフトビールについて学んだりしたいとは思わないはず」とマットさん。欧米の醸造所やワイナリーには魅力的な展示スペースがあるところも多いのですが、2人は町中にバーを開くほうがよいと考えました。マットさんは、地元の人々がクラフトビールを受け入れてくれたことに励まされていると言います。「飲めばほぼ間違いなく好きになってくれます」。新しい味に挑戦する人なら「本当に美味しいビール」に出会えるのだそうです。

隣人が作る クラフトビールに出会う場所

「ビール文化を台湾に広めたい」2人はそう考えます。「バーやビールを取り巻く環境のすべて、大きなカウンターを大勢で囲んで楽しむ飲み方などを伝えたいです」。ブレットさんによれば「ビール文化はみんなで共有し、近隣に暮らす人々によって形作られていくものです」。

「台湾では食事の時にグループでお酒を飲むことが多いですね」とブレットさん。「台北へ来

た当時は『快炒』（台湾式居酒屋）でよくビールを飲みましたが、楽しかったです。でも昔よく行った近所のバーが懐かしかった。故郷の町ではどこにでもあり、バーテンダーや隣人たちと楽しく過ごしたものです。バーは自宅のリビングの延長みたいなもので、地元のコミュニティと交流する場です」。

最初のバーを公館にした理由は、この地域の雰囲気が良かったから。場所は、以前果物屋さんがあった交差点の角を選びました（大きな窓はもともとあったとのこと）。2つの大学があるこのエリアは学生や教育水準の高い定住者が多く、ブレットさんたちが店を構えた当初は本物のバーがありませんでした。現在、このエリアは4～5軒のバーができ、飲み歩きで人気の場所となりました。「23 Public」も今や多くの常連客がいて、「ご褒美」である名前入りのコースターを持っています。

「地域密着型のバー」を広めるため、ブレットさんとマットさんは大変な努力を続けてきました。マネージャーとスタッフには、顧客と交流して1人の人間として関係を築くよう指導しています。「私たちは私たちのビールに生きているんです」こう語るマットさん。2人はお客さんとビールについて話すことが大好きです。バーはこの店ならではの雰囲気があり、ふらりと入ってきた近所の人をマネージャーが名前と呼ぶこともよくあります。お客さんは「まずビールを飲み、それから軽食と会話を楽しみます。いわゆる『欧米スタイルの飲み方』ですね」。

初めて飲んだクラフトビールが美味しくなかったという人は多い、とマットさん。「ビールはサーブする人が大事です。例えば、私たち



はサワービールを販売していますが、ほとんどの人は飲んだことがない味です。そこでお客さんにしっかりと知識を伝え、説明するようスタッフが指導しています。みんなこのビールが好きになりますよ。毎日お客さんに新しい発見をしてもらっているのです」。

ブレットさんは、「ビールという商品はお客さんが飲む前にその期待を管理して、心の準備をしてもらうことが重要」と付け加えます。つまり外国人が何の覚悟もなく臭豆腐を食べたらまずいと思うのと同じで、馴染みのない味や食感、匂いというのは、ビールであれ豆腐であれ、受け入れられにくいものだということです。

変化した台湾人のビールの好み

「私たちが最初に作った『No.1 ペールエール』は4年前の発売時に大変な人気になりましたが、80%以上の購入者が外国人でした」。マットさんはこう続けます。「今、このバーを訪れるのは

80%が地元の人たち、約10%が観光客です」また、ブレットさんは「嬉しい驚きなのは客層が広がっていること。年齢や性別も多様になり、学生だけではなくになりました」。学生はしょっちゅうクラフトビールを飲めないのが、ハッピーアワーを利用します。ブレットさんによれば、バーには学生や若い人々が来店するハッピーアワーと、その後の近隣住民を中心にさまざまな人たちが集まる2つの時間帯があるそうです。

「23 Public」ではハッピーアワーの後も、さまざまなビールを試すことができる特別サービスを提供しています。「バーを始めたことでブランドの認知度が高まり、ビジネスも大きく成長しました」とマットさん。バー開店前から行っていた飲食店などへの製品販売にも影響はなく、顧客もマットさんたちのバーを利益を奪い合う競争相手とはみなしていないそうです。誰もがクラフトビールという「パイ」が大きくなりつつあるのを知っていて、醸造所同士が協力し始めているのだと言います。

「ミシュランガイド台北版」の影響

今年、台北版「ミシュランガイド」が発表されました。「台湾にとって素晴らしいことで、この町の洗練された味覚を反映しています。台湾は観光地としてやや魅力に欠けますが、ミシュランガイドによってハイクオリティなグルメ体験のために台北を訪れる観光客が増えればと願っています」とブレットさんは言います。

「23 Brewing」のビールは、ピザやバーベキューなど昔ながらのアメリカンな味に合うだけではありません。「うちの『No.1 ペールエール』やホップの香りが強いインディアペールエールなどは、台湾の餃子や刈包（台湾ハンバーガー）、滷味（台湾式煮込み料理）などにもぴったりです」とマットさんは教えてくれました。スタウトビールには、地元のショコラティエが手がけたチョコレートスティックがよく合うそうです。

2 人の台北ライフ お気に入りの食べ物と過ごし方

「ビールおたく」を自称するマットさんは、美味しいビールを提供するレストランやバーへ行くのが大好き。台北には「クールなバーやスポット」がどんどん増えていると言います。カリフォルニア出身の彼は週末になると宜蘭県を訪れ「ビーチでサーフィンをしたり、楽しく過ごします」—もちろん、手には美味しいビールを持って。

一方、ブレットさんはこう話します。「毎日が楽しく、この体験を与えてくれた台湾を心か

ら愛しています。台北をあちこち散策するのが好きなんです。旅行者にとって台湾を知る入口となる素晴らしい場所ですし、自分の考えを持った人たちであふれています」。さらに、台北旅行についてのアドバイスをくれました。花博公園の「MAJI 集食行楽」は子ども用のオープンスペースがあり、父親であるブレットさんは特にお気に入りの場所です。「クラフトビールを売る小さくて良い雰囲気のお店もありますし」。また、もうひとつのバーがある北投エリアも、地元との強い一体感があって好きなのだそうです。

2人は快炒や台湾スタイルのバーベキュー、牛肉麺の大ファンです。実は臭豆腐も含めて、台湾の食べ物は何でも大好きなのだそう。ブレットさんは最後にこう言いました。「正直に言うと、食べ物と MRT がここに引っ越すことに決めた理由です。MRT は、これまで利用した交通機関の中で最も快適で便利なもののひとつです。とくに子どもと一緒にだね」。2人は台北を訪れる旅行者に、ここに暮らす人々の親切なもてなしを体験することを強く勧めてくれました。📍



インタビュー映像

飲酒は適量を心がけましょう。健康に危害を及ぼすおそれがあります。



ごちそうさま！ 幸せのひとときの味

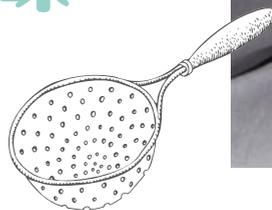
料理研究家・長浜智子さん

文

江欣盈

写真

施純泰、Mini Cook、Shutterstock.com



2016年2月、旧台北城の城門のひとつ、北門「承恩門」がかつての姿を取り戻しました。百年の時を越えて変わらぬうららかな光を浴びるその姿に、台北の人々はふと、最先端に行く台北という都市にも奥深くに昔ながらの魂が秘められていることに気が付きました。この大地に暮らす

人々は一日三食とともに日々の味わいをかみしめています。一食、一日、一年、ふだんの食生活が積み重なって歳月となり、味わいは時を越えて想い出を呼び起こし、心のふるさどを見つけます。結婚して台湾に住み十数年となる長浜智子さんはだしのうまみを通じ、子どもころの日本の家

庭料理の味わいを再現します。忙しく動く手先がお鍋の音をお供に、台北の時間を細やかにゆったりとしたものに変えていく—こういった日々そのものが家というものなのでしょう。

想いのこもった味わい、 味わいへの想い

「故郷の味を伝える」、これは海外で暮らす母が子供のためにできる最も奥深い文化の伝承でしょう。長浜さんは2002年に台北で新生活をスタート。何度も台湾を旅して素晴らしいイメージを抱いていたことに加え、ひとりで中国、香港、台湾で学んだり働いたりした経験から台湾に移り住むことには抵抗がなかったといいます。台湾の食べ物や人々の親しみやすさと温かさが大好き。でも出産してからというもの、自分と社会とのつながりが希薄になる一方で、子どもが大きくなるにつれ、急速にふるさとという概念を持つようになり、長浜さんはあらためて考えざるを得なくなりました。海外で暮らす母親として、子どもに何がしてあげられるだろうか、と。

「子供の味覚は10歳までに培うべきということが言われますが、外食ばかりだと母の味は記憶に残りませんよね」。母親とはほぼすべての人々の味の啓蒙者。食が人に与える文化の洗礼は形、色、香りを備えたものです。そこで長浜さんは料理の研究に打ち込みます。味の基本であり真髄である昆布、かつお節、いりこ、シイタケの四大だしから始め、「智子さん家の食卓」を豊かにしていきます。すると自然



長浜さんは著書で、料理教室の一回目はまずおにぎりのみそ汁を教え、ご飯を炊く、だしを取る、という基礎の基礎から食べ物本来の味を知ってもらおうと説明します。(写真/Mini Cook)

と母のことを思い出したといいます。「子供のころは外食をするのは不便で、毎食母が作っていましたし、あたり前だと思っていました。仕事で香港に住んだときにはじめて、毎日誰かがごはんを作ってくれるということはあるがたく、容易ではないことに気がきました」。

和食の世界、世界の和食

毎食手作りするのはどんな時代でもとても気力を使うものです。このファストフードの時代ではなおさら。時は金なり、されど背に腹は代えられぬ。長浜さんによれば、20年前の晩ごはんは、焼き魚、煮もの、みそ汁、ご飯と、まだ伝統的な和食のスタイルでした。けれども今ではハヤシライスにサラダなどワンプレート料理が増えています。通常の日本料理は伝統的な和食に加え、ヨーロッパやアメリカ、アジア、中華などが含まれますが、手早く



長浜智子

日本の大阪出身、2002年から台湾在住。長年にわたり料理を教える。天然、素材本来の味、シンプルを原則に台北の各地で日本の家庭料理教室を開く。だしで伝統的な和食の真髄を表現し、料理への情熱を呼び覚ましてほしいと願う。著書に料理本『鮮味高湯の秘密：掌握四大高湯食材熬煮關鍵，做出道地的日式家庭料理（おいしいだしの秘密—4大だしの取り方のコツをつかんで本場の日本料理を作ろう）』がある。

簡単に済ませられるということで、スプーンやフォーク一本または手づかみで食べられるような、サンドイッチ、パスタ、ピザ、カレーライスなどが日本の家庭料理に取って代わられるようになっていきます。このような変化を感じた長浜さんは、長年にわたる料理の経験をもとめ、台湾の人の好みに合わせて味を変えない、日本の家庭料理教室を始めました。

今年の3月、長浜さんが発起人となり、台湾大学と日本の龍谷大学、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、エバー航空の間を取り持ち、台湾大学の集思会議センターで講座を開催。「味わいで知る日本料理」と題し、『うま味』を出発点に日本料理入門の手ほどきが行われ、最も代表的な懐石料理を切り口に、和食文化が追求する五感の究極の美について話し合われました。

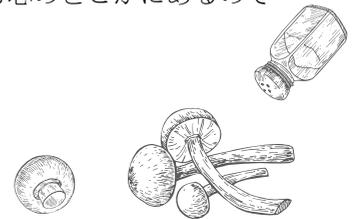
日本の食の歴史において、19世紀、20世紀、戦後と大きく変わり、21世紀に入り和食がまた衰退し変化の時を迎えています。日本の各方面の取り組みにより2013年、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、健康的な食生活を支える栄養バランス、自然の美しさや季節の移ろいの表現、正月などの年中行事との密接な関わり」という4つの特徴を持つ和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。中でも日本料理アカデミーの村田吉弘理事長の尽力には目を見張るものがありました。衰退のピンチをチャンスに変え、日本料理はここ10年ほどで世界を席卷するようになっていま

す。2018年、先ごろ発表されたばかりの「台北ミシュランガイド」でも星に輝いた20のレストランのうち6つが日本料理店です。また、世界のミシュラン星付きレストランの中でも日本料理店の数は他国に引けをとらないほどの数で、世界から愛されていることがうかがえます。

料理のこころ、こころの料理

和食はいま、さまざまな形で世界で花開き、漆器に描かれた蒔絵のようにきらきらと、人々の命に輝きを添えています。けれど思い出の中のセピア色の食卓を思い浮かべる

と、家庭料理は柔らかい布団のように、家族の緊張をほぐし、疲れを癒し、暮らしの中の断絶を埋めてくれるものでした。2人の男の子を持つ母である長浜さんは休みになるとサッカー場や郊外の山と自然に足を運んで過ごします。今年初めには公館から桃園大溪まで往復80キロメートルのサイクリングを敢行しました。「子供たちには料理ができるようになってほしいです」と語る長浜さん。ちょうど愛情のこもっただしのうま味のように、料理の秘密を教えてください。食卓を囲む面々はそれぞれ違って、私たちにはご飯を作ってくれる人のことがいつも心のどこかにあるでしょう。📍



智子さんのお買いもの

浜江市場

「台湾の伝統市場は本当におもしろいです」。

山の幸から海の珍味まで、安いものから最高級品まで7,000坪余りの浜江市場は智子さん行きつけの市場。新鮮な青果に厳選された精肉・肉加工品、さらには漁港直送の上質の鮮魚までを取りそろえています。美食好きや、料理と食材に興味のある人なら必ず新しい発見があることでしょう。屋台を切り盛りする人々とのやりとりの中で、もしかするとプロだけが知っている食材の秘密が分かるかも知れません。これこそ台湾ならではの人情味でしょうか。



(写真 / kikujungboy · Shutterstock.com)

📍 中山区民族東路 336 号

🕒 青果卸小売市場 月～日曜 04:00～12:00

🕒 魚市場 月曜 09:00～17:00、火～日曜 07:00～19:00

台北霞海文化節 城隍爺の誕生日パーティー

文

—
吳家宇

写真

—
精鏡伝媒・写真部



「5月13日迎城隍」とは
台北霞海城隍老爺が巡
礼に出る日です。

台北霞海城隍廟は死後の世界をつかさどる霞海城隍爺をまつる道教の廟。月下老人の靈驗あらたかとしてその人気は海外にまで及んでいます。主神の霞海城隍爺の誕生日がもうすぐということをご存知でしょうか。旧暦5月14日（今年は6月27日）に迎える霞海城隍爺の誕生日、同廟は地元の歴史研究団体や文化クリエイティブ業者らとともに一連のイベントを行います。さあ、みなさん

も一緒に城隍爺の誕生日パーティーに参加してみましょう！

台湾海峡を渡りやってきた 城隍爺の第一楽章

霞海城隍爺はそもそも福建泉州府同安県（現在の金門とアモイ市あたり）の守り神で、海を渡り台湾に来た開拓民とともに1821年

に渡来しました。台北霞海城隍廟は城隍爺が台湾に来て200年を記念する第一楽章「2018 快樂出航去台湾（いざ台湾へ!）」をテーマに、「六死三留一回頭（10人のうち6人が死に、3人が残り、1人は戻る）」というほどの危険を冒して台湾海峡を渡ってきた祖先の物語を伝えます。来年の第二楽章では、同安の祖先が台湾に来てからというもの、艋舺で移民同士の武力衝突が起こり、負けた人々が大稻埕に逃げたおかげで今の台北霞海城隍廟が生まれたいきさつを語ります。200周年を迎える2020年には、盛大にこの歴史の叙事詩を歌い踊ることになっています。

今年は「暗訪（霊の陳情を聞き入れる行事）」、「日巡（巡礼）」といった伝統的な儀式の代わりにパレードが行われます。地元の忠孝中学の生徒や台北城市科技大学舞台芸術学科の学生が、「快樂の出航（楽しい出航）」の掛け声でポップダンスのウェーブの振り付けによって台湾海峡の荒波を表現します。地元のアーティストは大稻埕のふ頭に停泊する唐山帆船（ジャンクとも言われる中国古代の帆船の一種）をモチーフにしたインスタレーションを制作。さらにパレード参加者が、台湾オペラ、歌仔戲（ゴアヒ）の『八仙過海（道教の8人の仙人が海を渡る物語）』の配役に応じた衣装をまとい、カーニバルを繰り広げます。

ドラゴンボートで巡礼 いざ台湾へ

パレードで祖先が台湾に来た情景を表現するほか、何年も行われている城隍爺のご神体



台北霞海城隍廟に信徒の姿が絶えることはありません。

がドラゴンボートに乗る「水上巡礼」も行われ、当時泉州同安から船に乗って霞海城隍が奉納された光景を再現します。つまり城隍老爺の「快樂出航去台湾（いざ台湾へ）」のイメージを表現しています。

また霞海城隍爺が月下老人とともにドラゴンボートに乗り淡水河を上ります。お付きとして人々が藍色水路遊艇に乗って付き従い、永楽偶芸坊が伝統人形劇、布袋戲（ボテヒ）で『泉州過台湾（泉州から台湾へ）』を上演。画家、蔡雪溪の名作『扒龍船（ドラゴンボートを漕ぐ）』に描かれた、淡水河の川べりで人々が端午節のドラゴンボート競走に興じた様子を再現します。ご神体が上陸すると大稻埕に沿って巡礼の隊列が霞海城隍廟までを練り歩きます。

「淡水河に土砂が堆積するまでは、台北のドラゴンボートレースはずっとここで行われていました」。台北霞海城隍廟の広報担当、呉孟

寰さんは言います。このイベントでは人々のルーツを呼び覚ますとともに、台北の発展の流れと淡水河の密接な関わりを理解してほしいと願っています。

城隍爺の生誕を祝う儀式に加え、周辺の大稲埕の店舗でも城隍爺文化の展示が行われます。同廟と友好関係にある日本の台湾新聞社も城隍爺の生誕を祝して「台湾－日本祭」を開催、永楽広場で美食や日本の小物を売ったり、出し物を行うフリーマーケットを開設し、

ここで城隍爺の生誕を祝う人々とともに楽しみたいとしています。

クライマックスを迎えるのは旧暦5月14日の霞海城隍爺の誕生日当日。廟では生誕の宴を設けて、城隍老爺と夫人、神々とともに宴席が行われます。続いて祝賀の法要で一年に一度の誕生日のフィナーレを飾ります。まるまる1カ月の間、大稲埕の街はおめでたい雰囲気になり、盛りだくさんのイベントで霞海城隍爺の誕生日を祝います。①



ドラゴンボートでの水上巡礼を終えた城隍爺は、龍陣に出迎えられ台北の台北霞海城隍廟まで練り歩きます。

2018 霞海城隍爺の誕生日パーティー

日程	イベント	場所
6/2 ~ 7/1	城隍文化特別展	大稲埕の各店舗
6/22 ~ 6/24	台湾－日本祭	永楽広場
6/27	霞海城隍・生誕の宴	台北霞海城隍廟・廟前広場
6/27 ~ 7/1	城隍生誕祝賀法要	台北霞海城隍廟・廟前広場

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×0.15 + 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

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、第二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)

NT\$20 元 ~ NT\$65 元



MRT 1 デイパス

NT\$150 元



台北 MRT フリーパス
(Taipei Metro Pass)

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。



台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



台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 / 猫空ロープウェイ 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。



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：

外国人在台生活服務 (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 劍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 大稻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



@cindy_xu3ejoj3 #攝影 / 李敏菁 #北投區一環邊の花のじゅうたん (洲美綠仔港公園) #taipeitravel

#你所未見的台北
UNDISCOVERED TAIPEI



北基北 おもしろ カード FunPASS TAIPEI

無限周遊カード



1 DAY NT\$ 1,200
2 DAY NT\$ 1,600
3 DAY NT\$ 1,900

交通周遊カード



1 DAY NT\$ 180
2 DAY NT\$ 310
3 DAY NT\$ 440
5 DAY NT\$ 700
猫空ロープウェイ 1 DAY NT\$ 350



funpass.travel.taipei



12か所のスポットのチケット

台北101展望台・故宮博物院など12の注目スポットのチケットを含み、台北シティツアーに不可欠のアイテムです

有効期間中、台湾好行5路線乗り放題

北投竹子湖線・木柵平溪線・皇冠北海岸線・黄金福隆線・龍宮尋宝線を含む。手軽に人気スポットが巡れます

有効期間中、台北MRT・台北市・新北市の市バス乗り放題 (4桁番号のバスを除く)

電子優待券

カードを提示すれば100以上の店舗で優待



ライオントラベル台北駅支店
+886-2-2314-1880
ライオントラベル桃園国際空港
第一ターミナル / +886-3-2756-169
ライオントラベル桃園国際空港
第二ターミナル / +886-3-2756-168



オンライン購入後カード取得地点でおもしろカードゲット。詳細についてウェブサイト参照

販売方法



台北各MRT駅の
インフォメーションセンター



市政府バスターミナル悠遊カード
(Easy Card) トラベルサービスセンター

顧問 / Taiwan 交通部観光局
Tourism Bureau, MOTC

主催者 / 觀光傳播局
Department of Information and Tourism

共催者 / 新北市政府
New Taipei City Government



基隆市政府

カスタマーサービスに連絡: +886-3-5910052 / 電子メール: funpasstaipei@fontrip.com.tw
月曜日 - 土曜日 09:00-12:00, 13:00-17:00

広告