

# TAIPEI

Vol. **14**

2018

冬季号

台  
北

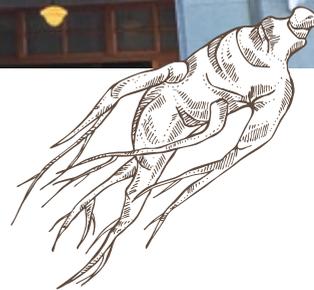


世紀の瞬間  
百年を経た大稻埕の輝き



ベジ料理で楽しむ異国の味わい  
最先端の菜食レストラン続々

美味しく身体に優しい 天然食材のローフード



# 台北 TAIPEI

Vol. **14**

2018

冬季号

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

台湾桃園國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

台湾桃園國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

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

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／  
台北市觀光案内所  
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

# 世紀の瞬間 百年を経た大稻埕の輝き

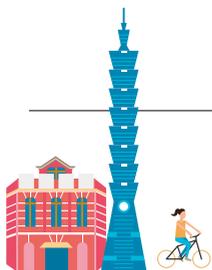


台北市大同区の一角にあるその土地は、かつて収穫した稲を干す広い空き地があったため大稻埕の名で呼ばれるようになりました。いま、百年を超える華やかな日々を懐に抱き、栄華を受け継ぎながら新風も吹いています。茶や漢方薬の香りただよう冬の澄んだ空気にあたると、心もゆったりと落ち着くようです。

とりどりの乾物やおつまみ、刺繍細工や布地を扱う店などが立ち並び、鮮やかな色合いの光景はまるで絵画のよう。古い街が新たなパワーを得て輝きを取り戻す様子には、淡水港が開港した 1860 年以降の台北のにぎわいをうかがうことができます。

人々が押し合いへし合い、荷車がどんどん行き交う、とびきりにぎやかな繁栄の日々を取り戻すことはないかも知れません。しかし、現在の大稻埕は新しい命と創造性をはらみ、しっかりと根を張った 100 年の老舗がまた美しい花を咲かせようとしています。歴史の香りにあふれる大稻埕を歩けば、台北の文化のゆりかごを垣間見ることができるだけでなく、新しい世代の尽きせぬ活力を感じることができます。

新旧の融合は歴史と古い街並みの復活を告げるだけではありません。世界の最先端の食が集まる台北では、ベジタリアンフードが伝統という土壌のもとで一新されようとしています。料理人は新鮮な地元の食材を活かし、異国の風味を添え、全く新しい美味しさに昇華させています。食材の組み合わせを見直し、個性的なオリジナルの調味で創作料理の美味しさがさらに際立ちます。新しいタイプの中華料理や香港飲茶のベジタリアンレストランなど、調理法や食材の組み合わせを次々に刷新しながらも、中華料理の真髄を守り、台北をベジタリアンの人々が訪れる価値のあるグルメの街にしています。



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。



E-book

# TAIPEI

## 目次

冬季号 2018 Vol. 14

### カバーストーリー

04 百年続く老舗  
新たな彩りまとう

06 世界に香る台湾茶  
輝き取り戻す老舗

10 生薬・薬草に宿る千年の智慧  
古の香りに新たな歴史の一頁

15 豊かな食材が香る人生の味  
新しい形で受け継ぐ先人の心

20 布と刺繍が織りなす美しさ  
往年の輝き受け継ぐ精緻な手作り品

25 大稻埕というレコード



## 台北を遊ぶ

26 初心に返り夢見るところ  
タレント・夢多が語る  
大稻埕



32 ギュンター・ウィットームの  
大稻埕  
訪れるべき5つのおすすめ  
スポット



38 大稻埕を満喫するための15ポイント

## 都市美食探検

45 最先端の台北ベジタリアングルメ

46 ベジ料理で楽しむ異国の味わい  
最先端の菜食レストラン続々

51 美味しく身体に優しい  
天然食材のローフード

56 創意をプラス  
菜食料理にも味わい深さを

60 二本餐厅  
洋風ベジタリアンのオアシス



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  
李筱薇  
林姿睿  
整合行銷 陳其睿  
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。

# 百年続く老舗 新たな彩りまとう

文

許慈芳

画像

台北市立美術館

台湾で最も重要な地位を占める画家のひとり、郭雪湖（1908～2012）が生まれたのは大稻埕。1930年の作品『南街殷賑（にぎわう南街）』には、当時栄えた大稻埕の様子が描かれています。市井の人々が行き交う中にあらゆる種類の商店が林立、仔細に見ていくとアルファベットの「Sony」（舶来品店）の看板まで見え、貿易が盛んだったそのころのにぎわいがうかがえます。

今や大稻埕に根を下ろした産業は百年受け継がれ、当時の栄華を胸に新たな時代に向け歩みを進めています。伝承と刷新、それは互いに矛盾するどころか融合し姿を変え、今の時代の大稻埕を描き出し、次の百年の繁栄を迎えようとしています。

作者／郭雪湖

作品名／南街殷賑

製作時期／1930年

画材／岩絵具、絹

尺寸／188×94.5cm

台北市立美術館所蔵



# 世界に香る台湾茶 輝き取り戻す老舗

文

陳宛妤

写真

林煒凱



約150年前の清朝末期、大稻埕の茶産業はまさに黄金期を迎えていました。「毎年3月初めから10月は春茶、夏茶、秋茶が売られ、製茶で最も忙しい時期だ。通りは茶と花の香りに満ちて、大稻埕を最も芳しい町にしている。茶葉の選別を行う女性たちがひっきりなしに行き来し…」という『台北市路街史』の描写から、当時の茶葉生産が大変盛んであった様子が想像できます。

1866年、イギリス商人のジョン・ドッド (John Dodd) が中国・福建の安溪から茶の木を持ち込み、現在の契約栽培に似たやり方で農民に融資し、茶栽培と製茶を奨励しました。1869年、ドッドは「Formosa Oolong Tea (台湾烏龍茶)」と印刷された箱に茶葉を入れて、淡水港からニューヨークへ輸出します。これによって台湾にはこんなに美味しい茶があるのだということがようやく知られ、「台湾茶」の名が世界に広まるようになったのです。

## 輸出がもたらした大稻埕の栄華

それからというもの、海外の貿易商が次々と台北へやって来て貿易商を設立、福建の茶商人

「時代の移り変わりを反映して、老舗の茶葉店はいくども変化してきました。新たなパッケージやガイドの導入によって、みなさんに茶を楽しんでほしいです」

までもが台湾で商売をするようになりました。全盛期に重慶北路、延平北路、迪化街、貴徳街一帯にあった製茶工場と貿易商の数は250軒を超え、大稻埕は一躍台湾で最も豊かな地区となったのです。

1890年創業の「有記名茶」は大稻埕の栄華を見つめてきた店で、今も重慶北路にある古い建物で営業しています。五代目の王聖鈞さんは、父親からこんな話を聞いたことがあります。父親の曾祖父は、大稻埕の埠頭で自ら茶葉の船積みを指揮していました。ある年、年間50万斤（1斤は600グラム）の包種茶を出荷したことがあり、幼かった王さんの父親は曾祖父に「50万斤のお茶って一体どのくらい？」と聞きました。曾祖父は笑って「50万斤か、私たち台北人が1年飲むのに十



有記名茶には大稲埕で唯一現役である茶葉の乾燥室があります。



王聖鈞さんは有記名茶を継いだ後、茶の製造工程をガイド付きで見学できるようにし、多くの人々が訪れるようになりました。

分なくらいだな」と答えたのだそうです。この会話から、当時の輸出の盛況ぶりがうかがえます。

## 個性的な建築で過去を思う

「新芳春茶行」は大稲埕の黄金期を知るもうひとつの店です。1930年代には最大の規模を誇った茶葉店で、2016年に茶産業を紹介する施設として復活しました。新芳春茶行の歴史に大変詳しい解説員の陳得恩さんによれば、1913年に王一家の初代店主が大稲埕にやってきて評茶師として働きはじめ、資金がたまった6年後に独立して新芳春茶行を設立しました。当時、重慶北路から延平北路の間の民生西路にあった茶葉店の8割は新芳春茶行と同じ「三開間（中央、左右3つの棟がつらなる建物）」という



新芳春茶行は茶文化を紹介する展示スペースに生まれ変わりました。

造りで、1袋60斤の茶葉をかついだ商人が毎日絶え間なく行き来していたそうです。

新芳春茶行は80年以上の歴史を持つ3階建ての洋館で、店舗と住居を兼ねていました。幸いその姿は現代まで保存され、人々に大稻埕の茶商人の豊かな生活を伝える空間となっています。展示スペースの文化財からは、かつて台湾茶がアモイ、ロンドン、アムステルダム、カサブランカ、タイなどへ輸出されていたことが分かります。欧米には烏龍茶が、東南アジアには包種茶が輸出され、台湾茶はほぼ全世界へ広がっていたのです。

## 輸出減 国内販売で生き残り図る

第二次世界大戦が終わり、各国が戦争の打撃を受けたため、茶葉の輸出は減少しました。輸出に頼って富を築いていた茶葉店は環境の変化



産業の変化に合わせて、有記名茶は製品の包装やデザインを進化させ続けています。

には抗えず、多くが廃業を選びます。大稻埕の茶産業に大きく貢献した陳天来が創立した「錦記茶行」も、1952年にその歴史を閉じました。

1970年代になると国内の産業構造が変化し、新台幣ドル切り上げが行われます。茶葉の生産と製造は労働力不足と賃金上昇を受けてコストが増加し、海外市場での競争力を失いました。そのため、大稻埕の茶葉店は次々とコストの安い

「新芳春茶行は展示によって茶文化を伝え、人々の心に永遠に留めます」



かつて輸出で栄えた新芳春茶行。当時輸出に使われた茶箱の複製品が展示されています。

国で茶葉を生産するようになり、最も繁盛した新芳春茶行も 2004 年に閉店することになります。

王さんによれば、有記名茶は国内販売と輸出の両方を行っていた時期もありましたが、店を訪れる客はほとんどいなかったそうです。それが、2003 年頃になって段々と店先での商売が活気づいてきました。この頃、台湾の経済状況が豊かになって良質な茶を飲みたいという人が増え、さらに茶芸文化が普及して台湾の消費者は茶葉の品質を重視するようになります。このような国内市場の変化によって、昔ながらの茶葉店はかつてのような活況を取り戻すことになったのです。王さんの父は経営方針を変え、国内販売をメインに茶葉をブランド化することにしました。

## 新たな世代 生まれ変わる老舗

有記名茶は 70 年以上の歴史を持つ作業場を改造して、昔のままの製茶所を残しただけでなく茶産業について伝える小さな博物館として生まれ変わりました。専門ガイドによる茶の分類や製造工程、史料の紹介もあり、そのひとつひとつによって茶文化の精神を身近に感じることができます。

2012 年に王さんが店を継いだ後、有記名茶にはさらに新たな活力とアイデアが加わりました。例えば、若い客層向けに個包装のティーバッグを販売したり、人気の茶葉にオリジナルの名前をつけたりするなどして、製茶工程と茶の風味、人生の経験を巧みに融合させ、茶葉を文化の香るクリエイティブな商品にしたのです。

現在、有記名茶のような歴史ある茶葉店は大稲埕に数えるほどしかありません。しかし、老舗はその歩みを歳月の流れによって止めることは決してなく、新しい優秀な世代によって淡水河のほとりの大稲埕から再び帆をあげて出発するのです。①



大稻埕の生薬店は大規模な卸売だけでなく、贈答用、自宅用に必要な消費者への販売も行っています。

## 生薬・薬草に宿る千年の智慧 古の香りに新たな歴史の一頁

文

陳宛好

写真

林煒凱、王漢順

大稻埕の迪化街は「香り」のある問屋街です。台北霞海域隍廟から北の民生西路にかけての通りは迪化街でも「南街」と呼ばれ、心が落ち着く漢方の生薬の香りが漂っています。迪化街一帯は日本統治時代にはすでに台北の代表的な生薬の問屋街となっていました。同じく大稻埕の民楽街は多くの薬草店が集まっていることから青草巷と呼ばれ、薬草のさわやかな香りを漂わせています。

「店を飛び出し、積極的に生薬について多くの人に伝え、固定観念を覆し、店に新たな活気を呼び込みます」



上乾元の店主、陳建国さんは、創業 100 年以上の老舗を堅実に守っています。

日本統治時代以前の大稲埕では「南北貨（各地の食品・雑貨）」や茶葉が中心に売られ、生薬は商人がついでに販売する商品にすぎませんでした。しかし、生薬の需要が高まり、良し悪しの差が激しかった生薬の目利きができる人が必要とされたことで、生薬を専門的に扱う店が生まれました。また生薬の目利き職人は「師から弟子へ、父から子へ」の方針で技を伝え、独立した弟子の多くが近くに店を構えたため、生薬店がより密集するようになりました。

大稲埕には現在、約 200 店の生薬店があります。形態はさまざまですが、うち 9 割が卸売業者です。多くは仲卸で、大規模な卸売だけでなく、消費者への小売も行っています。このような店の大半が各地の食品や雑貨も販売しています。もともとは漢方薬の苦味を抑えるために蜜餞（果物の砂糖漬け）などの甘い物を取り扱っていたのですが、お客さんの便宜を図るために品数を増やしていったのです。

次に多いのが一次卸業者です。各地の生薬を大量に輸入し、等級分けをした上で仲卸や小売に販売しています。また、漢方医学の医師による診察と小売を行う複合型の漢方薬店もあります。「上乾元参薬行」はそうした店の一つです。

## 輸入解禁で手頃な価格に

生薬はかつて輸入が制限されていたため、供給が少なく、迪化街の生薬店は主に台北市中薬商業同業公会から会員として割り当てられたものを販売していました。希少品のため高価でしたが、1988 年に生薬の輸入が全面的に解禁されると一気に手頃な価格になりました。食用のナツメの場合、1 両（約 37.8 グラム）60 元が 1 斤（1 斤 = 16 両）70 元へと 10 分の 1 以下に下がったのです。さらに好景気で贈答用と自宅用の需要が急増し、迪化街の生薬店には旧正月前の年貨大街（年越し用品セー

ル)の時のような人だかりができ、茶葉貿易で隆盛を極めた当時の光景を彷彿とさせました。

創業100年以上の上乾元参薬行は郭雪湖の絵画『南街殷賑』に登場する店の一つで、3代目店主の陳建国さんが屋号を元の「乾元参薬行」から「上乾元参薬行」に変えて父親から受け継ぎました。小さいころから店で父親を手伝っていた陳さんは、迪化街の生薬業の繁栄を目の当たりにしました。

陳さんによると、1990年ごろは家の店で20人もの従業員が毎日、二交代制で働いていて、午後10時の閉店後も深夜まで残業していました。日中は7、8人の従業員が店に立ち、お客さんがひっきりなしにやってくるほど繁盛していたそうです。

## 新戦略で生薬をアピール

しかし、ここ20年間は西洋医学の普及、公的医療保険制度の整備、食と健康に対する考え方の変化によって生薬業界は打撃を受け、い

かにして先人の智慧を残し、店を守っていくかについて考えざるを得なくなりました。陳さんは「自分には派手なマーケティング手段も内装の綺麗な店舗もありませんでしたから、店の認知度を高めるために店を飛び出しました」と語ります。中国医学による養生講座を開催したほか、解説役を務めたり、漢方薬に関する本の出版を支援したりして自分を売り込み、生薬の推進にも努めました。

別の老舗生薬店「六安堂」は台北市商業処が推進する店舗リノベーション計画「店家再造計画」に2015年から参加し、アドバイザーチームの支援のもと、店の歴史遺産を活用しました。また、4代目店主の楊凱宇さんは父親の楊世福さんと共に、ティーバッグなどに小さく包装した便利な新商品を開発し、店舗とインターネット上で販売したところ、若者や日本人観光客から人気を集めました。

「伝統的な生薬の包装やデザインを工夫するなど、消費者のニーズに合った形で新たな市場を開拓します」



迪化街の老舗生薬店の多くでは「虎頭包」と呼ばれる伝統的な小分け包装が採用されています。



六安堂の4代目店主である楊凱宇さんは便利な新商品でお客さんのニーズに応えています。(写真/王漢順)



姚徳和青草号はリノベーションでインダストリアル風デザインに生まれ変わり、SNSの人気チェックインスポットになるなど若者の注目を集めています。(写真/王漢順)

## 法規制で薬草店も低迷

民楽街に密集する薬草店も生薬店と同じような運命をたどりました。薬草療法はかつて馴染みの民間療法でしたが、公的医療保険制度の整備と法規制により、主な顧客だった国術館（挫傷の治療などを行う治療院）と民間療法業者が激減し、薬草の卸売が難しくなりました。

老舗の薬草卸売店「姚徳和青草号」の3代目店主である姚勝雄さんは、中学生のころから父親の仕事を手伝っていたと話します。どの店も隆盛を極めていた当時は、朝5、6時から仕事を始め、午後11、12時まで働くことも多く、同業店も6店ありましたが、公的医療保険制度の整備により、今では3店しか残っていないそうです。

## リノベーションで 若年層をターゲットに

姚さんは店を継いでからも薬草の卸売と冷たい薬草茶の販売を続け、店を生まれ変わらせるために「店家再造計画」への参加を決めました。店をリノベーションすると昔からのお客さんが戸惑うのではないかと悩んだそうですが、さびれてしまった店を復活させるしかないと分かっていました。そこで、若者と海外からの観光客のニーズを取り込むため、屋台を出して冷たい薬草茶を販売していた店をおしゃれなティーショップに変身させたのです。

当初は古いお客さんが店を見つけられないこともありましたが、その後は常連客が戻ってきただけでなく、多くの若者が「聖地巡礼」

「リノベーションで内装と商品の陳列方法が変わるだけでなく、より重要なのは新たな経営戦略が生まれるきっかけになることです」

に来るようになりました。SNSの人気チェックインスポットとなり、以前より多くの人に知られるようになったのです。

現代医療が主流になっても、生薬業者と薬草業者は激動する時代の中で勇敢に舵取りを行ってきました。そして今、新世代の店主たちが人々のニーズに最も合った形で千年の知恵を伝え、先代からの店を守り続けています。📍



姚徳和青草号の3代目店主である姚勝雄さんはリノベーションによって老舗店舗を復活させました。(写真/王漢順)

# 豊かな食材が香る人生の味 新しい形で受け継ぐ先人の心

文

陳宛妤

写真

王漢順、林煒凱



迪化街の民生西路から帰綏街までの間は俗に「中北街」と呼ばれています。見渡す限り「南北貨（各地の食品・雑貨）」を売る店が立ち並び、店頭にはさまざまな乾物やお菓子、缶詰が山積みになっていて、海産物の香りでいっぱいです。一方、帰綏街から大橋頭の間は「北街」と呼ばれる区間では、かつて通りを賑わせた米店は姿を消しましたが、伝統産業と新たな文化が共栄する場所となっています。

清朝時代、台湾には現在の商業組合のような「郊」という組織がありました。貿易取引先の地域によって「南郊」と「北郊」に分かれており、「南北貨」は「南郊と北郊が運んできた商品」ということからつけられた呼び名です。

「商品の種類と量を増やし、より速く革新を図れば、市場の一角を占めることができます」

清朝末期、南北貨は多くが中国からの輸入品でした。日本統治時代に入ると、日本からの物資は関税がかからなかったため、魚の塩漬けや干し貝柱など日本の商品が多くなり、種類も増えました。19世紀に台湾が開港して貿易が始まってから、埠頭に近い大稻埕は北台湾で最も重要な南北貨の卸市場となったのです。

## 仕入れはまるで株取引

「林復振商行」は大稻埕を拓いた人物である林右藻とその家族が創設した、台北最古の商店のひとつです。五代目の林兆剛さんは、日本統治時代は物資が不足し、戦後には物価が大きく変動したため、常に市場の動きに注意していな



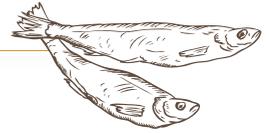
長い歴史を持つ迪化街は、北台湾で南北貨の買い物をするならまず訪れるべき場所です。(写真/王漢順)

ければならなかった、と目上の人たちが話していたことを覚えています。何を仕入れるか？いつ在庫を売り切るか？まさに株取引のように市場を見る鋭い目が必要で、うまくいけばかなりの利益を得ることができたそうです。

1960年代後半からの20年間、迪化街は北台湾における卸取引の重要な場所でした。干しエビやシイタケなど国内の商品だけでなく、チョウセンニンジンやアワビといった輸入商品ま

で、どれもが迪化街の卸売業者から仲卸を経て、小売店やレストラン、個人客に販売されました。

林さんは幼い頃に見た光景を覚えています。「叔母さんや目上の人たちが干しエビをすくう手は、まるで止まることがないようでした。当時の商売は今の数十倍の規模でしたよ。祝祭日にはいつも贈り物を買う人々がやってきて、とくに年越しの時期は2カ月前から商品の準備を始めました。1日平均1,000箱以上は贈答品が出



ましたね」。従業員は20人近くいましたが、残業をしなければならぬほど忙しかったそうで、当時の盛況ぶりがうかがえます。

1980年代になるとコンビニエンスストアや量販店が増え、人々の消費スタイルが変化します。それに伴い、南北貨の商店にとって重要な顧客だった日用雑貨店が徐々に少なくなっていき、卸取引量は過去最低に落ち込んでしまいました。

## 新商品販売と小売開始で復活

林さんが店を継いだ1990年代後半は、通り全体が活気を失っていました。それでも「林復振商行」は老舗だったため、買い物にやってくる昔からの得意客がわずかながらいたそうで



林復振商行の林兆剛さんは新たな品揃えで市場の変化に対応しています。(写真/王漢順)

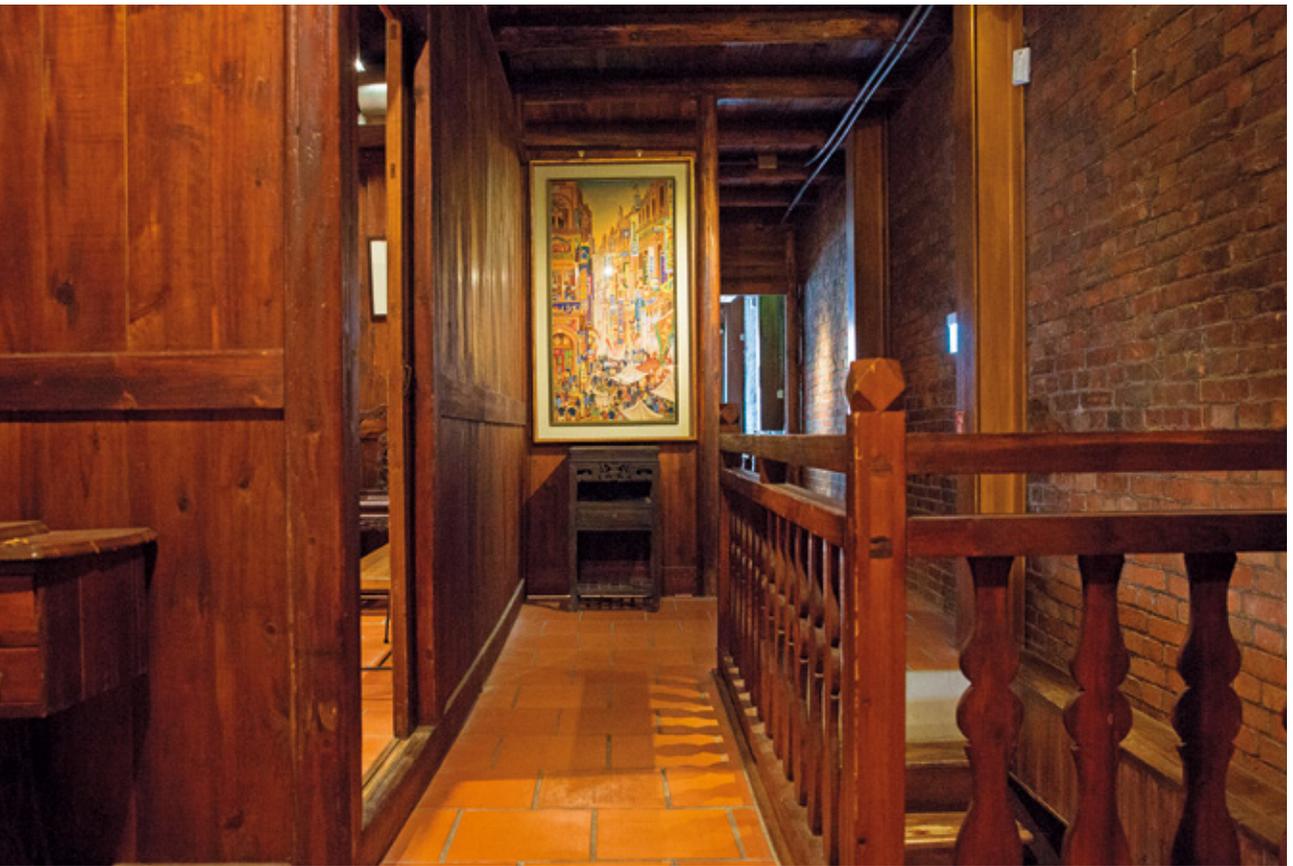
す。「顧客は卸売や仲卸業者から小売店に変わり、商売の規模も販売量も10分の1以下になっていました」

このため、南北貨を売る店の多くが卸売のみから小売も行うようになりました。これまでとは異なる商品を扱ったり、インターネット販売を開始したり、海外へ飛び出して代理販売を行う商品を探すなど、さまざまな試みを行っています。「台湾各地の優良な商品を探し出して販売するのも、商品のラインアップを拡大する方法のひとつです。例えば、地元の人しか知らなかった雲林県の陳源和醤油や純天然の竹山産干しタケノコなどは林復振商行だけが扱っている商品です」と林さんは言います。

## 100年の歴史 米産業の盛衰

迪化街の南北貨は、今も変わらず人々が興味のある話題です。しかし、帰綏街を過ぎた北街に足を踏み入れると米店の賑わいはもはや過去のもので、今はただ想像するしかありません。

米をメインとした料理を提供する「稻舎 URS329」は北街にあった米店のひとつを改造したレストランで、地元米店の五代目である葉守倫さんが経営しています。葉家の米店は、大稻埕で米産業の盛衰を見つめてきました。



稲舎 URS329 の店内は昔のままの懐かしい雰囲気が保たれています。



100年の歴史ある米店の精神が産業の革新によって受け継がれています。

1923年に創業した葉家の米店は、かつて大変繁盛しました。しかし、農業政策の影響と社会環境の変化を受けて1969年に廃業します。「当時、米店の店主はほとんどが大地主で、米の価格は店が決めていました。その後、政府が糧食局（食糧を管轄）を設立し、米の価格を決めるようになりました。さらに土地改革政策もあったため、多くの米店はやっていけなくなったのです。葉家の米店は祖父の代で終わりました」。葉さんは時代の変化と米産業の盛衰について次から次へと話してくれました。おじいさんが店をやっていた頃、北街には46軒の米店がありましたが、今ではわずか1軒になってしまったそうです。



葉守倫さんは米料理レストランと展示スペースを融合させ、米店の新しい形を生み出しました。



## 古い米店が 米文化を伝える空間へ

50年近い静寂を経た2016年、葉さんはおじいさんの米店があった場所で台湾各地の特色ある良質の米や加工農産物を売る店を始めました。また、台北市の「都市再生前進基地計画」に参加して、別の場所にあった100年の歴史を持つ建物を改造し、米料理のレストランと展示スペースを兼ねた空間へと生まれ変わらせました。

「祖父たちは台湾全土へ出かけて米を買い付けていました。私も各地を巡って良質の米を探し、米を主役とした料理で台湾の穀物の素晴らしさを広めようとしています。これは祖父が抱いていた思いと同じなんです」。葉さんは台湾

「先人の精神を受け継ぎ、美味しい料理で米を普及させて、米産業に再び活況をもたらします」

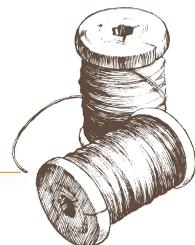
の食材を使った料理を提供すると同時に、講座やガイドツアーの実施、コースの開講、パフォーマンスなどを通じてより多くの人々がここを訪れ、ほかほかのご飯を味わってくれることを願っています。

中街の南北貨を扱う商店は、新しい方法を見つけて競争力を高めました。そして、北街に残された歴史ある店はかつての精神を再び取り戻し、伝統的な米産業と大稻埕の歴史に対する人々の想像をかきたてているのです。①



針線勤はオーダーメイドの手作り刺繍バッグを専門に手がけることで独自の道を切り拓きました。

# 布と刺繍が織りなす美しさ 往年の輝き受け継ぐ 精緻な手作り品



文  
—  
鄭進耀

写真  
—  
楊子磊



李珮儒さんが開業した針線動は、あまたある永楽市場の生地屋の中で独自の道を歩んでいます。

19世紀初頭、各地から物資が集まった大稲埕埠頭の近くに日本人が開設した「公設永楽町食料品小売市場」。現在の永楽市場の前身です。当時、日用品だけでなく、シルクやプリント生地など、各国から船で輸入された様々な布地がここへ運ばれました。埠頭からほど近い永楽町には輸入生地を扱う店が現れ、この地は台湾北部から商品が集中する卸売・小売市場となったのです。

そうした生地屋の二代目で、幼いころから永楽市場で育った李珮儒さんは、1970年代当時のにぎわいについて「お金持ちが大勢やって来てここで生地を選び、裁断して、仕立て屋さんにおオーダーメイドの礼服を注文したものです」と語ります。

また生地屋を切り盛りして30年あまりになる李さんの母親によると、かつては息子が嫁をもらおうという時、気の利いた人間なら必ずここへきて奥さんのチャイナドレスから新婦や伴娘（新婦の付き添い）の衣装まで全て注文していったと言います。

「生地産業はその時代の生活スタイルを映し出すもので、いつの時代も新たなチャンスを見出すことができます」



1980年代に入り、台湾で紡織産業が発展すると、それまで輸入に頼っていた生地がどんどん開発されるようになっていきました。永楽市場の生地店主は今でも、当時は株式市場のアナリストも同市場へやって来たものだと懐かしげに話します。店の者とおしゃべりをすれば、どの紡織メーカーが新しい生地を開発したか、売れ行きはどうかなど株価の変動に関する動きをすぐに察知できたからだそうです。

## ファストファッションの隆盛とオーダーメイドの衰退

「2000年ごろからファストファッションというものが出てきました。オーダーメイド服は既製服に地位を奪われ、生地屋の商売もかつてのようにはうまくはかなくなりました」。李珮儒さんは当時、店を継ぐつもりはありませんでしたが、まさにそのころ、この地の商店には転機が訪れ、「以前は服だけを作っていた店が、カーテンやクッションカバーなども作るようになりました」といいます。その変化は生地店の品揃えにも影響を及ぼし、織りや材質の良さを追求した衣類用の生地だけでなく、分厚くて見栄えがよく、遮光性などの機能が重視される布地を多く扱うようになり、一部ではソファ生地専門店に転じる店も出てきました。



オーダーメイドの手作り刺繍バッグが、老舗生地屋に輝く舞台をもたらししています。

しかし「市場に大量生産品があふれるようになると、消費者は素材が良くて長持ちする、自分だけの品を探し始めます」という李さんによると、2006年ごろには市場に変化の兆しが見え始め、バッグやアクセサリーの作り方を教える小さな手作り教室が現れるようになったそうです。

## 生地屋二代目が 手作りバッグ店開業

台湾で衣料品店の数がピークに達した2011年、この業界が既に下り坂に入っていることを見抜いた李佩儒さんは「あらゆる流行に波があるように、アパレル業界も衰退が始まっています。そんな時、消費者の声を出発点とするオーダーメイド製品に発展のチャンスを見出したのです」と語ります。そして2014年、母親の生地屋のそばに手作りバッグ専門店「針線勤」をオープンし、さらにオリジナルバッグの作り方を教える教室を開講したのです。それまで永楽市場にはほとんど足を踏み入れたことのなかったような客層が店に姿を見せ始めました。

李佩儒さんはピンクのビーズが付いたがま口バッグを取り出し、「この生地はフランス製で1ヤード3万台湾ドルもします。ビーズは一つ一つ手で縫い付けてあって、小さいものだけど価格は1万8,000台湾ドルになります」と説明してくれました。この美しい輸入生地はお母さんの生地屋から「掘り出した」もので、本来ウェディングドレスに使われるはずでした。目立たない老舗のこの生地屋に、その価値に見合う舞台が与えられていない貴重な布が数多く潜んでいることがうかがえます。

もともと跡を継ぐ気になかった李佩儒さんですが、心変わりのきっかけは「お客さんの服を仕立てた残りの布で、何となくお揃いのバッグを作ってみたこと」だったと語ります。間もなく生地屋を本格的に引き継ぐにあたって、「新しい生地をもっと仕入れ、店にたくさんサンプルを置くことでお客さんに服やバッグ、靴の仕上がりを想像してもらいたい」と構想を話してくれました。

布の生かし方はさまざまです。淑女の華やかなドレスに仕立てることもできるし、リビングを彩るテーブルクロスを作ることもできます。布作りは単なる産業ではなくライフスタイルそのものでもあるのです。

今風の欧風の手作りバッグを手掛ける店がある一方で、永楽市場の外にある質素で小さな刺繍店「聯暉繡莊」は、伝統的な手法にこだわりつつ、斜陽産業の中で生き残る道を模索しています。

## 手作り刺繍で 価格競争を生き抜く

聯暉繡荘は大稲埕で最初の刺繍店。神像に着せる「神明衣」や祭壇を飾る布「卓囲」、道教寺院の入り口などに飾る「八仙綵」など、主に祭儀用の刺繍製品を請け負っています。

三代目の童振熙さんは、「刺繍店が繁盛した時期は二度あり、一度目は戦後、台湾へやって来た外省人の生活が徐々に落ち着き、先祖供養に手が回り始めた 1950 年代。二度目は宝くじがブームになり、寺院への寄付が増え、祭儀用品の購入熱が高まった 1970 年代」と語ります。当時は昼夜の区別なく働き詰めだったそうで、「20 年前は仕事が終わるか心配でゆっくり寝られなかった」と振り返ります。

最盛期、大稲埕の刺繍店の数は 15 軒にもなりました。各家庭に先祖の位牌があり、寺院も林立していた当時、新竹以北の人間が祭壇などに置く刺繍飾りである八仙綵や神明衣を買おうと思えば、まず大稲埕へ向かったといいますが、今では聯暉繡荘のような刺繍店は台北市全体でも 3 軒しか残っていません。

「最盛期に比べれば、今の商いは十分の一段度」だという童さんによると、景気が良かった時代に需要に応えるため、大量生産化が進んだものの、やがて人件費の安い中国メーカーに太刀打ちできなくなり、台湾の刺繍店は一軒、また一軒と消えていきました。しかし、一貫して手作りにこだわり続けてきた聯暉繡荘は、低価格競争の嵐を切り抜け、今まで生き残ってきました。

童さんは「台南や宜蘭にも聯暉と同じような老舗の刺繍店がありますが、そこでも職人による手作りを続けていて、商品はうちより値が張るんですよ」と言います。一人の職人が完全な手作りで仕上げた場合、製作期間は 10 日近くかかるため、12 尺の八仙綵で価格は 7 万～ 20 万台湾ドルほどするそうです。

## 手作りにこだわり商品を多様化

八仙綵や卓囲、レストランで披露宴を開く際にステージ上に掲げる「囍」の刺繍が入った布飾りなど、かつて冠婚葬祭で重視された品々は全て刺繍店で作られていましたが、「今はしきたりにこだわる人間が少なくなり、結婚式用の刺繍製品は一年に一組売れる程度」といいます。

童振熙さんは相変わらず手作りにこだわりますが、市場の需要に応じた変化も取り入れています。かつて神明衣には「媽祖が身に付ける



童振熙さんの聯暉繡荘は主に祭儀用の刺繍製品を手がけています。



祭儀用の刺繍品。色鮮やかで、凝った細工が施されています。

のはオレンジ色のみ」などと厳密な規定がありましたが、時代の移り変わりに伴い、鮮やかなピンクや緑の服を着せたいと考える信徒も出てくるようになり、童さんもそういった求めに応じるようにしています。

祭儀用品のほか、刺繍店が請け負う品々は多様化しています。童さんは「ここ数年、多くの文化・歴史事業関係者が『陣頭（お祭りの武芸）』文化に関心を寄せるようになり、これに関連したさまざまな刺繍入りの旗に注文が入るようになった」と言います。また手の込んだ手作りの刺繍は国の誇りを示す役割も果たしているようで、「昨年、ある人から二頭の龍を刺繍した製品の注文を受け、『台印双龍』の字を加えるよう指示がありました。支払いの段になってはじめて、総統府が外国からの来賓に送るために注文したことが分かった」というエピソード

「時代の変化に応じて柔軟性を確保することも大切だけれど、一貫して手作りにこだわり続けたことで、伝統的な技を守りました」

ドを明かしてくれました。また聯暉繡荘ではかつて、蒋介石総統の誕生祝いの対聯や全国中学生野球大会用の旗を手がけたこともあります。

注文の量はかつてに比べるべくもありませんが、童さんは「今や手作りの刺繍店は少なくなったから、特別な刺繍や八仙綵を作るのは、うちのような店にしかできません」と楽観しています。

大稲埕の老舗生地屋と刺繍店は、常に軌道修正しながら、ついに生まれ変わり、よみがえることができたのです。📍

栖来ひかりのゆるり街歩き

# 大稲埕という レコード

はじめて「第一唱片」（保安街 88 号）を訪れたのは何年まえだったろう。韓国の有名ロックバンド「チャン・ギハと顔たち」を率いる日本人ギタリストで、大のレコードマニアでもある長谷川陽平さんが台北に来たとき一緒に行った。古いレコードを見せてほしいと頼むと、「何でも売ってあげられるわけじゃないよ」と言いながら、締め切った二階へと案内してくれたのが、その後親しくなった創業者の孫娘「小玲姐」である。第一印象は少しぶっきらぼうだけれど、知れば知るほどに際限なく暖かく元気で、フトコロがふかい。わたしの持つ「台北」のイメージをそのまま人物化したみたいな女性である。

かつてここ大稲埕は、台北のあそび場の中心だった。日本時代には立ち並んだカフェや酒樓が文化人や紳士の集まるサロンとなって、新しい文化運動の発信地となった。1935 年には第一劇場が落成し、映画館に舞台劇、ダンスホールにビリヤード場を備えていた。

「第一唱片」は 1965 年、この第一劇場のそばに創業した。ダンスや観劇を終えた人たちが、

楽しい時間の名残りを惜しむように、レコードやカセットテープを買って家路についたのだろう。日本の歌謡曲や演歌の品ぞろえも豊富で、壁を埋めつくすレトロなレコードやポスターを眺めていると、遊びの興奮冷めやらぬ人々が行き交う当時の雑踏の音が聴こえてくる。そのときわたしが耳を傾けているのは、往時の音を盤面の溝に刻み込んだ「第一唱片」というレコードそのものだ。

その頃から今まで変わらず、小玲姐のお母さんが日々お店を守っているが、隣で小玲姉弟が開いたコーヒーショップでは、なぜか美味しい餃子を食べることも出来る。毎朝、伝統市場で買い求めた新鮮な豚肉と皮で、小玲姐の包む餃子の数は一日千個。毎日食べても飽きなさそうな、ぷりっとした水餃子。食べ終わったら腹ごなしにまっすぐ迪化街まで歩き、「迪化 207 博物館」の階段をひたすらのぼって屋上に出る。蛇が腹を見せて横たわっているような閩南式の屋根瓦が眼下にひろがって、その上に台北の空が高くのびる。青空と屋根のオレンジ色とのコントラストから、大稲埕のメロディーが響きだしてくる。①

文・絵 / 栖来ひかり（エッセイスト）

# 初心に戻り夢見るところ タレント・夢多が語る 大稻埕

文

江欣盈

写真

楊佳穎、四點設計、林俊耀

ある金曜の午後、軽やかに現れた夢多。付き添いのマネージャーやアシスタントの姿もなく、シンプルな白のTシャツにダメージジーンズ、黒のレザーブーツでクールにまとめたファッションは、日頃から鍛えている身体にはとても似合っています。トップレベルのアスリートから人気タレントへ—夢多が歩んだ10年は苦労もあったけれど輝いています。次々と目標を実現してきた人生は、常に前を向いて勝ちに行く精神に支えられています。

夢多がタレントとして大きく飛躍した2014年。テレビのバラエティー番組やドラマへの出演のほか、旧正月の大作映画『大稻埕』で日本の警察官を演じました。淡水港が開港した1860年から第二次世界大戦の終結まで、大稻埕をめぐる繁栄の物語は尽きません。この映画の主人公は時を超えて1920年代にタイムスリップ、ストーリーの展開とともに、大稻埕ふ頭や台北大橋、台北公会堂、乾元参薬行、

(写真 / 楊佳穎)



老綿成燈籠、台北霞海城隍廟の当時の姿が生き生きとよみがえり、食や文化など台北一の栄華を誇った大稻埕の一面がうかがえます。

いまの大稻埕は昔とはかなり変わっていますが、街のリズムに歴史の足あとが刻まれています。茶葉から漢方薬、香木、各地の食品や雑貨まで、迪化街に脈々と受け継がれた文化を街の空気からかき取ることができます。古い町が変わり続ける中、流れゆく時が大稻埕に独特の個性を添えています。どんな年齢の人も、ここでは自分なりの台北のイメージが見つかるのかも知れません。過去を振り返らず、ひたすら前に向かって全力で進み続ける夢多にとっては、大稻埕が象徴するものは初心です。

## 「戦うのは自分のため」

テコンドーを始めた中学の時から現役を引退する 26 歳まで、夢多は本名の「大谷主水」としてスポーツ界で青春を過ごしました。日

本の代表選手として約 10 年間、数えきれないトロフィーに輝き、多くのアスリートと同じように、最高の舞台であるオリンピックを目指してきました。2001 年にベトナムで行われたワールドカップでのことです。1 回戦の対戦相手は 4 連覇中の韓国代表選手。自信たっぷりに挑んだ大谷は一瞬の隙をつかれ、相手の一撃が頭部に命中します。歯が上唇を突き破り、流血をおして最後まで戦いましたが、敗退して控室に下がると、血で日本の国旗が見えなくなった胴着をみて悔しくなります。「自分はいったい何をしてるんだろう？」

日本代表として栄誉を勝ち取るため、大谷主水は挫折しながらもさらに勝利を渴望します。アスリートの本能なのかも知れません。数カ月後に行われたオープントーナメントで台湾チームに出会います。「台湾の人はホントにうるさいんです（笑）。楽しそうに笑って楽しそうに遊ぶ、でも試合になるとどの選手もカッコイイ！」台湾のテコンドー選手は世界でもかな



大稻埕のレトロでアートな雰囲気は海外からの観光客にとってエキゾチックですが、夢多にとっては初心に立ち返らせてくれる場所です。(写真 / 四點設計)

りのレベルで、大谷の憧れはシドニー五輪の銅メダリスト、黄志雄でした。アジア選手として足の挙げ方が特徴的な黄との縁から、体格や階級も同じくらいの大谷は台湾で学ぼうと考えました。翌年、台日双方のオリンピック委員会の手配で特別にビザが下り、正式に国立台湾体育運動大学で3年間トレーニングに励みます。

## 「しょっぱなから歯が折れた台湾での選手生活」

中国語がひとこともできず、まだ周りのリズムもつかめない練習一日目、この九州男児は歯を折ってしまいます。チームメイトで、自身もテコンドーの名選手だった蘇麗文がバイクに夢多を載せて歯医者に行くと、医師はなんと費用を受け取らなかったそうです。周りについていくため休日返上で他人より練習を重ねました。ただ、安くて美味しい台湾の食べ物には勝てず、6キログラムも太ってしまいました。そして故郷の宮崎を思わせる素朴で温かい台湾の人々。

そんな中、2005年にマカオで行われた東アジア競技大会では70キロあった体重を58キロまで絞り、当時日本一だった選手に勝利し再び日本代表に選ばれます。北京オリンピックまであと一歩というそのとき、大谷は心身ともかつてないプレッシャーに見舞われました。「もう限界なのか？それとももっと強くなれるのか？」アスリートとしてピークを迎えているはずなのに、自分を信じる事ができません。2006年の世界選手権では十字靭帯

断裂に倒れ、突然選手生命を絶たれてしまいます。そして台湾に戻り、ゼロからのスタートを決意しました。

## 「人生二度目の挫折なんてまっぴら！」

まずはモデルとして入った芸能界ですが、思っていたほど簡単ではありませんでした。オーディションに落ち続け、家賃を払うのがやっとという時もありました。外国人ですから不法就労もできず、国父記念館の公園で「物々交換」で武術を教えたこともあります。夢多は笑いながら「台湾の人によくすっぱかされましたよ！」と語ります。約束の時間の30分後になって休みますという連絡を受けることもあったそうです。ところが、ジミー・ハン（洪天祥）という恩人との出会いが転機となり、武術指導という裏方の仕事を得て、徐々に暮らしが安定していきました。

スタントマンの仕事は大変でした。たった数秒のために丸一日撮影したり、怪我をしたりするのは日常茶飯事。とは言え、人生には無駄な道のりはないものです。そこで裏方としてカット割りから編集、カメラワークまで今も役立っていることをたくさん学べたと言います。2014年、それまでバラエティはちょっと、と思っていた夢多は人気トーク番組「二分之一強」に出演します。外見はクールなのに三枚目のトークが注目を浴び、そこから大きく道が開けました。「もともと真面目に演技をやろうと思っていましたがもう30歳を超えていましたから失敗は



いちばんのお気に入り、台北霞海城隍廟。香炉の火は絶えることなく、海外からもわざわざ訪れる人がいるほど。(写真 / 林俊耀)

できないと思ったんです」と率直に語る夢多はそこで知名度を上げ、いろんな仕事が入ってくるようになりました。アスリートの反射神経のよさにバラエティのセンスが光り、レポーターとして企画段階から旅番組にかかわるようになります。多くの人に認められ、故郷のみやざき大使にも就任しました。

## 「落ち込んだときは大稲埇で自分らしさを取り戻します」

大稲埇にはグルメ番組の取材でも訪れたことがあります。永楽市場前で50年になる老舗の屋台、名古屋日式銅鑼焼（どら焼き）を紹介しましたが、カスタード風味は子供のころを思い出させる味わいでした。新旧の味わい

が入り混じる「烏魚子奶蓋烏龍茶」は、さわやかなウーロン茶の上に濃厚なミルクの泡、さらにたっぷりカラスミフレークを載せた組み合わせ。不思議と調和がとれ、単なるドリンクながらも大稲埇という土地の新しさを求める精神が表れています。

大稲埇のレトロな雰囲気と最先端のアートは海外からの観光客には特に異国情緒を感じさせるようです。でも夢多にとっては初心に立ち返らせてくれる場所です。「大稲埇は業界に入ったばかりの自分を思い出させてくれます。どんな小さな役でも、わずかな報酬でも、すべて全力で挑む、ここで自分に言い聞かせるのです」。いちばんのお気に入り台北霞海城隍廟。50坪にもならない小さな廟には数十万人の

祈りが届けられます。香炉の火は絶えることなく、海外からもわざわざここを訪れる人がいるほど。「旅とはそういうもの。信仰がなくても心のよりどころがあっていいと思います」

台湾での暮らしは10年を超えました。ゴミ袋を持って家を出て、煙草の吸殻などのポイ捨てに腹を立てながらもゴミを拾ったり、動物保護施設に保護された野良犬に会いに行ったりと、いずれも台北への愛の表れでしょう。台湾での永住権も取得し、ビザのために奔走する日々は過去の笑い話になりました。その目に映る台北はちょっとせっかちで、ちょっと混み合い、ちょっぴり物価が高い街ですが、ちょっと路地に入れば地元ならではの安くて美味しいも

のが見つかります。食べ歩き番組のレポーターとしていろんなものを味わってきた夢多にとって、「郷に入っては郷に従え」、これが台北の生活に溶け込むいちばんの秘訣です。

この10年を振り返ってみれば、2007年にはこのアスリートが人気芸能人として成功するとは誰も思っていなかったかも知れません。でも自分を信じる夢多は目標の実現を疑うことはありませんでした。2018年の現在、台湾テレビ界の最高の賞、金鐘獎（ゴールデン・ベル・アワード）に照準を定めています。たくさん愛する仲間とファンに囲まれながらも努力し、見定めた夢へとまっしぐらに進んで行くのみです。📍



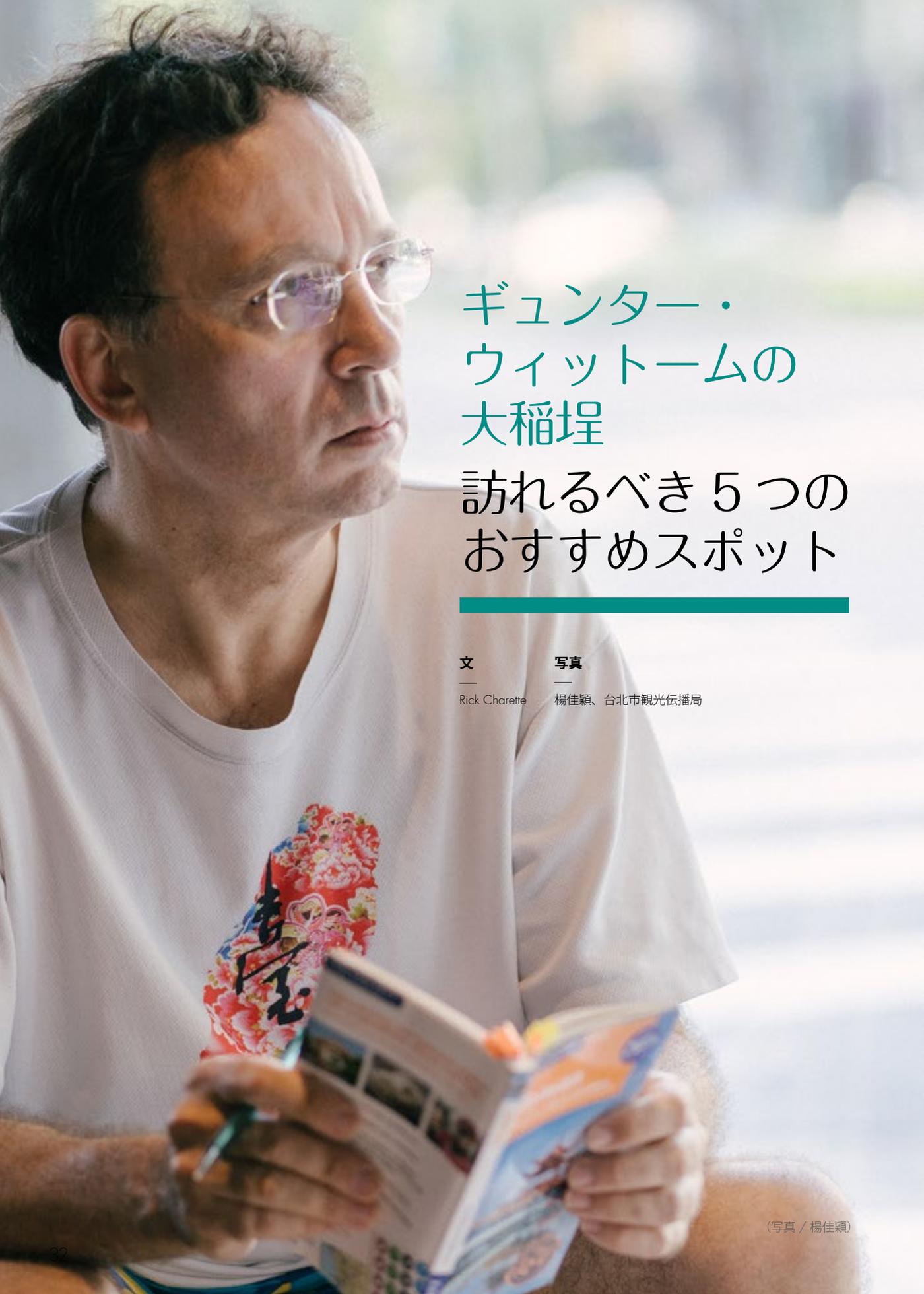
インタビュー映像



## 夢多

本名は大谷主水（おおたにもんど）。日本の九州・宮崎県出身。17歳から26歳までテコンドーの日本代表を務める。2007年から「夢多（Mondo）」の芸名で台湾の芸能界で活動している。広告、テレビ、映画、ラジオなどさまざまな媒体で活躍し、旅・グルメ番組のレポーターとして人気を集めている。2018年には出身地のみやぎき大使に就任。

（写真 / 楊佳穎）

A man with dark hair and glasses is shown in profile, looking towards the right. He is wearing a white t-shirt with a colorful floral pattern and is holding an open brochure or magazine. The background is a bright, out-of-focus window with greenery outside.

# ギュンター・ ウィットームの 大稲埕

## 訪れるべき5つの おすすめスポット

---

文

—  
Rick Charette

写真

—  
楊佳穎、台北市観光伝播局

(写真 / 楊佳穎)

今と昔が力強く混ざり合い、活気を取り戻した歴史ある大稻埕。ある日の午後、台北に暮らすギュンター・ウィットーム (Günter Whittome) さんとこの町を探索しました。ドイツと英国にルーツを持つギュンターさんは旅行ガイドブックの著者であり熱心な歴史研究者、また評判の高い翻訳会社のオーナーでもあります。

ギュンターさんはドイツから、今や「我が家」と呼ぶ台湾へやってきました。ドイツにはまだ幼かった5歳の頃にイギリスから移り住みました。父はイギリス人、母はドイツ人で、母親が晴れの日が少ないイギリス北西部の気候に馴染めず、一家は荷物をまとめドイツへ引っ越したのだそうです。「父は語学教師でした。私は大学でまず英語学とフランス語学を、その後中国語に研究対象を移し、中国と台湾の両方に滞在しました。台湾に移住したのは2003年の終わりですが、初めて来たのは1985年に学生としてで、その後何度も訪れました」

ギュンターさんの修士論文は、1947年に勃発した「二・二八事件」がテーマでした。大稻埕にほど近い延平北路で起こった暴行事件を発端とし、台湾全土へ広がった事件です。また、2005年にドイツの旅行ガイドブック「Polyglott On Tour」シリーズの台湾編を執筆、18カ月～24カ月おきに出る改訂版もすべて担当しています。第7版は2019年春に発売予定で、最新情報を得るためにたびたび大稻埕を訪れています。

## 「我が家」台湾の第一印象

「1985年、輔仁大学で研究するため初めて台湾へ来ました。台湾は知識と経済の面でとてもオープンであることに感銘を受けました。修士論文は二・二八事件がテーマで、大稻埕に引っ越したいとずっと思っていました」

学生として初めて訪れた時から台湾は飛躍的に変化し続けている、と言います。「台湾はアジアでも数少ない真の民主化を遂げた豊かな国です。公共交通機関もはるかに便利になりました。1990年代に市外に出かけた時のことをよく覚えています。ガタガタ音を立てて走るバスのほとんどは『良好』な状態ではなく、とくに夜になると、運転手は空いたスペースがあればどんどん車線を越えて突っ走っていったものです」

「今の台北には MRT、YouBike やレンタルバイクなどがあり、とても便利で快適です。文化施設もはるかに多くなりました。1987年に戒厳令が解除されて海外旅行が珍しくなくなり、国際化がさらに進みました。だから海外旅行者が台湾を訪れた時、好ましく感じるのです」

欧州連合 (EU) 各国から台湾を訪れる旅行者が安定して増加している理由について、ギュンターさんは台湾が安全で自由な民主国家であり、人が親切で、素晴らしい料理や豊かな自然と文化があるからだと言います。「みんな常に新しい場所や『穴場』を地図の上で探していますからね。また、台湾の明るいニュースが時々取り上げら

れることも理由のひとつです。同性婚の合法化推進のニュースは特に世界中の若い世代の注目を集め、台湾は進歩的なアジアの国で、特別な場所だという好意的な印象を与えました」

ただ、海外旅行者のほとんどは台湾のことをよく知らない、と言います。「海外メディアは中国との関係が緊張したり、大規模な選挙が行われた時だけ台湾について報道します。タピオカミルクティーブームのような面白いニュースもありますが、わずかでばらばらな情報しかないのです」。しかし実際に台湾へ来てみると、嬉しい驚きに出会います。「知人のドイツ人作家は、ドイツのひとつの州の広さしかないこの島に素晴らしい多様性があることに驚いていました。高山のすぐ近くに海が

広がり、文化も非常にさまざま。多様性のイメージは、実際の 50 倍の大きさだと感じたそうです」

## 歴史マニアが愛する大稻埕

大稻埕に興味を持ったきっかけについて、ギュンターさんは「もちろん二・二八事件をテーマにした修士論文を書いたことです。大稻埕と周辺で数多くの事件が起こりました。ドイツのガイドブックで紹介したのは、ここが台北で訪れるべき重要な町だからです」と語ります。大稻埕は 1850 年代に集落が生まれ、台北の起源となった場所のひとつです。このような歴史に満ちた町は、台湾では数多くありません。また地元の人や初めて訪れた旅行者から聞かれる「台湾

迪化 207 博物館の展望台からは旧正月の家族団らんに備えたにぎやかな街の様子を見ることができます。



は醜い建物だらけ」という批判について、「素晴らしい歴史的建築物はあるのですが、密集した建物の中に埋もれてしまっています。大稲埕は狭い地域に多くの魅力的な古い建造物が集まっている数少ない場所。台湾の人々が自国の歴史を称賛するようになった 1990 年代から、歴史ある建物が次々修復されるようになりました」と述べました。

大稲埕を 1 日旅すると、何が見えてくるのでしょうか。「旧河港に生まれた商業の町の歴史です。西洋と台湾の商人たちが暮らし、19 世紀に茶産業で栄えました。現在は小規模の博物館があちこちにでき、海外旅行者は中華圏と台湾の文化について知ることができます」。ギュンターさんはこう説明してくれました。

## 外国人旅行者が行くべき 5つのスポット

ギュンターさんは、1 日で大稲埕を満喫できる場所を数多くの選択肢から 5 つに絞るために、かなりの時間を費やしてくれました。「ぜひ行くべきおすすめスポット」に選ばれたのは台北霞海城隍廟、永楽市場、迪化 207 博物館、阿嬤家一平和と女性人権館、迪化街です。「商業、宗教、かつての文化、個性的な食という、歴史ある大稲埕のさまざまな顔が見られる場所を選びました」

地元の文化を知るにはまずここ。「最初は『台北霞海城隍廟』です。小さいけれど重要な寺で、いつの時代も大稲埕の中心です。中華圏にある

重要な寺がどこもそうであるように、信仰だけでなく生活と社交の中心でもあります」この小さな寺には 600 近い神像があります。中でも縁結びの神様、月下老人はそこご利益が海外にも広く知られ、特に日本人観光客が数多く訪れています。ここは大稲埕の開拓が始まった数年後の 1850 年代に建てられました。

中華文化圏では、それぞれの土地に住民の行いを見張り、死後の裁きを行う「城隍爺」という神がまつられています。城隍爺をまつる寺には善行と悪行を数えるそろばんが飾られ、生きている人はこれを意識します。「ここでは呉孟寰さんを訪ねてください。呉さんは英語を話すボランティアで寺の歴史や神々、文化的な役割、大稲埕の観光スポットについても詳しく案内してくれます」。次のおすすめは「永楽市場」です。「台湾で暮らす外国人にとっても面白い場所です。伝統的な生地の数々や店の営みを見た後に、昔ながらの小吃が楽しめる店もあります。週末や休日には、市場の前で大道芸人のパフォーマンスも行われます。台北霞海城隍廟と永楽市場は迪化街上に隣接しています」

現在、この市場は現代的な 9 階建てビルの中にありますが、日本統治時代（1895～1945 年）初期の 1896 年の開場時は平屋建てで、100 近い生地屋が営業していました。現在、生地屋は 2 階と 3 階に集中し、手芸好きの主婦からファッションデザイナー、珍しいお土産を探す海外旅行者まで、客の要望に応じています。客家花布から派手な蛍光カラーの生地まで取り扱い、市

場の仕立屋に注文すれば衣料品や実用品をオーダーメイドで作ることができます。

迪化街を北へ進むと、この島の歴史と文化について学べる小さな博物館が2つあります。「『迪化207博物館』と『阿嬤家』です。後者は日本統治時代における台湾の女性史、とくに『慰安婦』問題を扱っています」。ここは一般的な海外旅行者が訪れるような場所ではないと、ギンターさんも分かっています。「しかし、この問題は現代の政治的関係、そして台湾の近代史を理解するためにも重要です」

「阿嬤家」は戦時中の「慰安婦」のための記念施設で、元慰安婦たちによる人権運動に関する史料、文化遺産や芸術作品などが展示されています。「阿嬤」とは「おばあちゃん」という親しみを込めた呼び方です。フェアトレードコーヒーが飲める「阿嬤カフェ」では、博物館グッズや女性起業家と慈善団体の支援につながる商品も販売しています。ここはまた、ドメスティックバイオレンスの被害者に対するサポートと社会復帰訓練を提供するシェルターでもあります。

「迪化207博物館」は1962年に建てられた薬局で、かつての台湾の姿を今に伝える展示施設です。床は人工大理石が敷き詰められ、紅包袋（祝儀袋）から縁起の良い言葉で装飾された鏡など、さまざまな展示物とともに台湾の贈答文化が紹介されています。さらに屋上へ上がれば、この町の貴重なパノラマを楽しむこともできます。



迪化207博物館は1962年に建設された漢方薬局が前身です。

「最後は『迪化街』。この長い通りには古い店が立ち並び、食品や特産品が売られています。迪化街を歩けば店先に香辛料や魚の干物、乾燥させた海藻、漢方薬、数えきれないほどの面白いものが陳列されているのが目に入り、100年前はどんな様子だったのか、想像が膨らみます」

ギンターさんは、台北霞海城隍廟にほど近い有名な菓子店「李亭香」をおすすめしてくれました。「城隍廟からまっすぐ行くだけです。昔、この店は寺のお供え物にする大きな菓子を作っていましたが、今はおやつにできる小さなお菓子もあります」。魅力的なレイアウトに改築された店内に、伝統的な菓子作りの道具が飾られていることも人気の理由、と付け加えます。「菓子の手作り体験教室もあり、伝統的な中華菓子を作っとうちへ持って帰ることもできます」。教室は通常、週末と休日に開催されています。李亭香は1890年代に開業し、今は5代目が経営しています。多くの地元の店と同じく、この数年間、伝統的な建築様式の店舗を再び魅力的な芸術作品として復活させる努力がなされ、外装を中心にすっかり改装されました。この店で一番人気の

商品「平安亀」は、長寿の象徴である亀をかたどった無病息災を願う伝統菓子です。

## まだある大稲埕でのお楽しみ

「毎年行われる霞海城隍爺の誕生日を祝うお祭りも、その時期に大稲埕にいるなら、ぜひ体験してほしいですね。台湾の信仰生活を垣間見ることができる素晴らしい機会です」。この「台北霞海城隍文化節」では時を超えた神々の行列と儀式、舞台劇、市場、展示、ガイドツアーなどが行われます。

「迪化街の散策だけでなく大稲埕の路地もぜひおすすめします。観光客が集まる迪化街と比べて、より深く心に残るでしょう。とても楽しいですよ」。西寧北路にある「台原亜洲偶戲博物館」は、人形劇団「台原偶戲団」の監督、オランダ人のロビン・ルイゼンダールさんが館長を務

めています。「ここは子どもにぴったりです。子どもたちが歴史的な建物に飽きてきたら、このカラフルな博物館でいろいろな遊びが体験できます。また、専属の劇団が主に土曜日に公演を行っています」。8,000体以上の人形を収蔵するこの博物館では、人形の操り方や作り方のガイドも実施しています。

「迪化街から少し離れた『有記名茶』では、週末に伝統的な中国音楽の演奏が行われています」。歴史あるこの茶葉店は創業 1890 年、茶の貿易を行ってきました。現在も王一家によって経営される、大稲埕の発展を見つめてきた重要な証人です。炭を使った伝統的な焙煎方法を長年受け継ぎ、ガイドツアーで説明を聞くことができます。

大稲埕の文化に触れる楽しい旅をお楽しみください！ 



(写真 / 楊佳穎)

ギュンター・ウィットームさんは 2000 年代から台湾在住。イギリスとドイツにルーツを持つ。旅行ガイドブックの著者であり熱心な歴史研究家、また評判の高い翻訳会社「ChineseContext Whitton + Chang」のオーナーでもある。ドイツ通訳・翻訳協会、北ドイツ通訳・翻訳協会のメンバー。中国語とドイツ語・英語の翻訳および通訳を手がけ、台湾語、フランス語、スペイン語、ラテン語に精通。ドイツの旅行ガイドブック「Polyglott On Tour」シリーズ台湾編の著者。

# 大稻埕を満喫するための 15 ポイント

文 写真

Taiwan Scene Taiwan Scene、李開明、福来許小酒吧



文化的魅力と歴史の香りあふれる絵になる通り、一風変わったショッピング、豊かなグルメを体験したいなら、台北市の大稻埕エリアがおすすめです。台北府城北門や MRT 北門駅の北に位置するこのエリアは近年、ますます旅行者に人気が高まっています（清朝時代末期からこの地に住む地元民は当惑しているようですが）。

台湾の人々が長い間、大稻埕を訪れることはなくなっていた一方、たくさんの欧米人旅行者の注目を集めていることで、あらためて興味深い観点に気付きます。

さっそく、大稻埕を満喫するためにオススメする 15 のポイントをご紹介します。



## 1 散策は北から南へ

このエリアは南へ行くほど人が増えていき、台北霞海城隍廟周辺が最もにぎやかです。どのみち行く予定なら(最後の楽しみに取っておいて間違いなし)、MRT 大橋頭駅で降りて迪化街の北端から散策をスタートする穴場ルートをおすすめします。

## 2 石けんショップ「Uni Jun」へ

民権西路のすぐ南、日本時代に建てられた古い建物群の中に位置する「Uni Jun」。いい香りの広がる店内ではハンドメイドの石けんを買うことができます(手作り体験もできます)。お土産を購入するのに最適なのですが、この店が愛される最大の理由はここで飲めるコーヒーにあります。ほっと一息ついてリラックスした気分で旅を始めるのは格別です。

📍 大同区迪化街一段 358-1 号

### 3 レストラン「稻舎」で食事

迪化街を2分ほど歩くと、リノベーションされた2階建ての赤レンガ建築が見えてきます。歴史を感じさせる建物の外装と内装は日本時代の典型的な様式を残しています。このレストランではおいしい（そして驚くほどヘルシーな）伝統的台湾スタイルのランチセットが350台湾ドル以下の料金を食べられ、英語・日本語のメニューも備えています。何も食べるつもりはなくても一見の価値あります。

📍 大同区迪化街一段 329 号



### 4 老舗菓子店「李亭香」で一休み

迪化街をさらに進むと、清朝末期にタイムスリップしたような老舗菓子店に行き当たります。ここではお菓子の手作り体験教室が開かれているほか、試食も可能です。由緒正しい店なので、地元住民が田舎の親戚へのお土産を買いに来ることも多いようです。もし台湾人の友人やビジネスパートナーに会う予定があるなら、李亭香でちょっとした手土産を買ってあげば、とても喜ばれることでしょう。

📍 大同区迪化街一段 309 号



### 5 「阿嬤家—平和と女性人權館」で歴史を考える

このあまり目立たない非営利の博物館は、第二次世界大戦中に日本軍に性奴隷、いわゆる「慰安婦」として働くことを強制された女性たちを記憶に留める目的で開設されました。重いテーマを背負ったボランティア運営の博物館は、犠牲となった人々の声や物語が忘れ去られないようにするという重要な役割を果たしています。できることなら寄付をするか、1階でコーヒーを注文してください。もちろん両方でも構いません。

📍 大同区迪化街一段 256 号

## 6 メインストリートを外れて 道草を

迪化街の大通りをひたすら進む行楽客がほとんどですが、大稲埕地区の路地裏には豊かな文化が隠されています。小さな廟やお寺、地元の庭園や商店、それにここの活力の源である地元の人々。メインストリートは老舗店とアートに敏感な流行のスペースが混在していますが、路地裏に足を踏み入れれば、昔ながらの（一部はリノベーションされた）、本物の大稲埕の息づかいを感じることができるでしょう。



## 7 「大稲埕公園」をぶらり

この小さな公園は大稲埕地区のほぼ中心に位置し、伝統的な中華風の東屋と赤レンガでできたアーチ道が設けられているほか、中央部には 20 世紀の台湾で最も人気のあった作詞家の一人、李臨秋氏の銅像が設置されています。午前 9 時から午後 6 時までの正時にこの公園を訪れば、像のそばにあるスピーカーから『望春風』や『四季紅』など李氏の代表作が流れるのを聞くことができます。

## 8 「印花楽」で アーティスト気分に

「印花楽」(inBloom)は台湾人デザイナーによるプリント生地ブランド。ここにある本店では台湾で作られたクールなグッズを購入することができるほか、DIY クラスに参加すれば自分の手でプリント生地や布を使った作品作りが体験できます（店の英文名はニルヴァーナの曲名に似ていますが、わざとスペースを取り、「O」をひとつ加えています）。



## 9 迪化街へ戻りがてら試食を

台北の街歩きなのに食べ物に無関係なスポットが3つも続いたのは少し遠回りだったかもしれませんが。民生西路との交差点周辺にはドライフルーツやナッツ類、地元の珍味の試食ができる店が集まっています。試食はいつでもできますが、春節（旧正月）前の数週間にここを訪れば、文字通り鼻先に突きつけられることになります。



## 10 「台北霞海城隍廟」で神々に参拝

「台北霞海城隍廟」が大稻埕を訪れる人にとって一番のお目当てとなるのも無理はありません。ここは一帯で最も古い寺院の一つというだけでなく、都市の守護神、「城隍爺」をはじめ、多くの土着の神々が祭られていることで知られます。カップルで旅行するなら、この寺院が縁結びなど恋愛に関する願いを叶えたい若者に人気となっていることをお忘れなく。

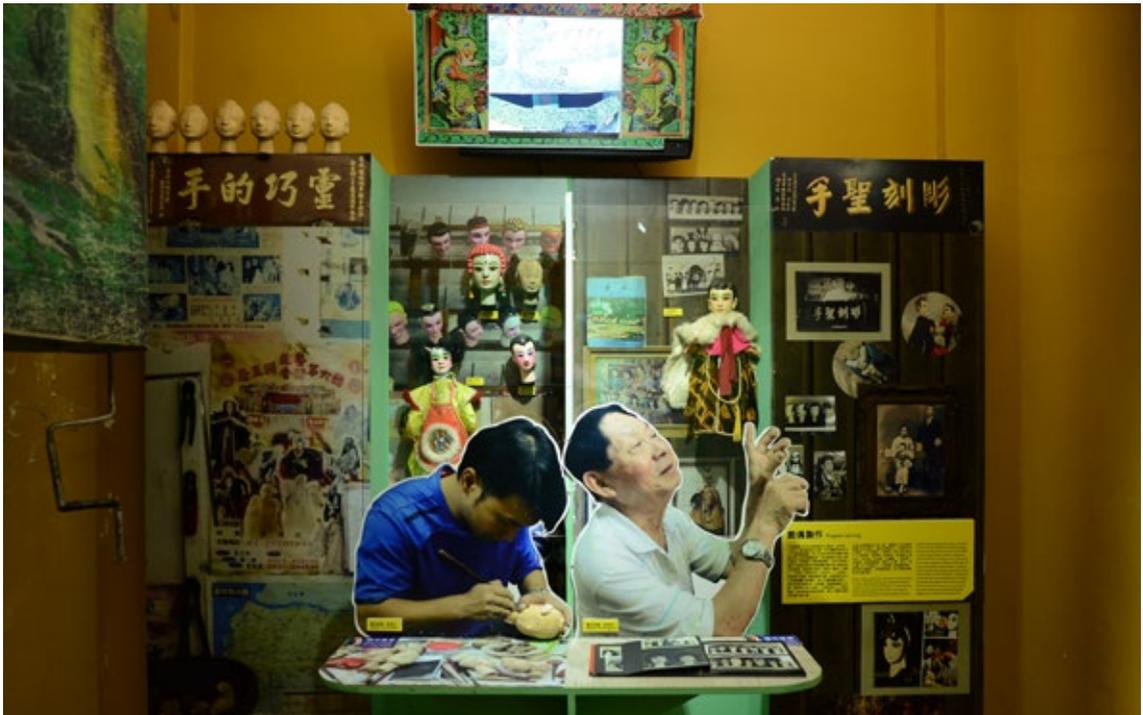


📍 大同区迪化街一段61号

## 11 「台原亜洲偶戲博物館」で伝統の人形劇を知る

台北霞海城隍廟のほど近くに位置する、博物館と劇場を兼ねたこの活気あふれる施設は、台湾の伝統的人形劇「ボテヒ（布袋戲）」はもちろん、アジアのさまざまな人形劇の発展と保存を目的として設立されました。この地域の他の建物同様、建築物そのものも魅力的で、これを見るだけでも訪れる価値があります。

📍 大同区西寧北路79-1号



(写真 / 李開明)

## 12 「永楽市場」で布選び

布地に興味がある方なら、市内有数のこの老舗布市場で何時間もかけて色々な店をのぞいて回りたいと思うに違いありません。特に興味がなくても、祭儀用の衣装や神様の服を専門に仕立てている1階の店「聯暉繡莊」は一見の価値あります。

📍 大同区迪化街一段 21 号

## 13 お茶の老舗「有記名茶」へ

五代にわたり続くこの老舗茶商は、伝統的な台湾茶の歴史に興味のある旅行者に人気のスポットです。「有記名茶」は烏龍茶と包種茶の専門店です。訪問者に茶の焙煎や発酵を行う作業場を開放しています。もちろん、お土産の購入にも最適です。

📍 大同区重慶北路二段 64 巷 26 号

## 14 「福来許小酒吧」&「発琴吧」でちょっと一杯

ここには一軒の建物の中に2つのバーが同居しています。「福来許小酒吧(Fleisch Bar)」では台湾料理と酒類やソフトドリンクなど各種ドリンクが、3階の一風変わったバー、「発琴吧(Ginspiration Bar)」では、ご想像どおりジンで作ったさまざまな高級カクテルが提供されています。



📍 大同区迪化街一段76号

(写真 / 福来許小酒吧)

## 15 帰り道でつまみ食い

今回の散策は大稻埕地区の北端をスタート地点としましたが、旅の終わりはそのまま南へ歩いて MRT 北門駅へ向かうか、まったく違った刺激を求めて南西方面の西門町エリアを目指すことになります。その前に通る「台北霞海城隍廟」以南の迪化街と周辺の路地には、小さいながらおいしいレストラン、カフェ、軽食店がひしめいています。遅くまで居座っても大丈夫。大稻埕は時を超えた場所、台北は眠らない街なのですから。📍



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。

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。

# 最先端の 台北ベジタリアングルメ

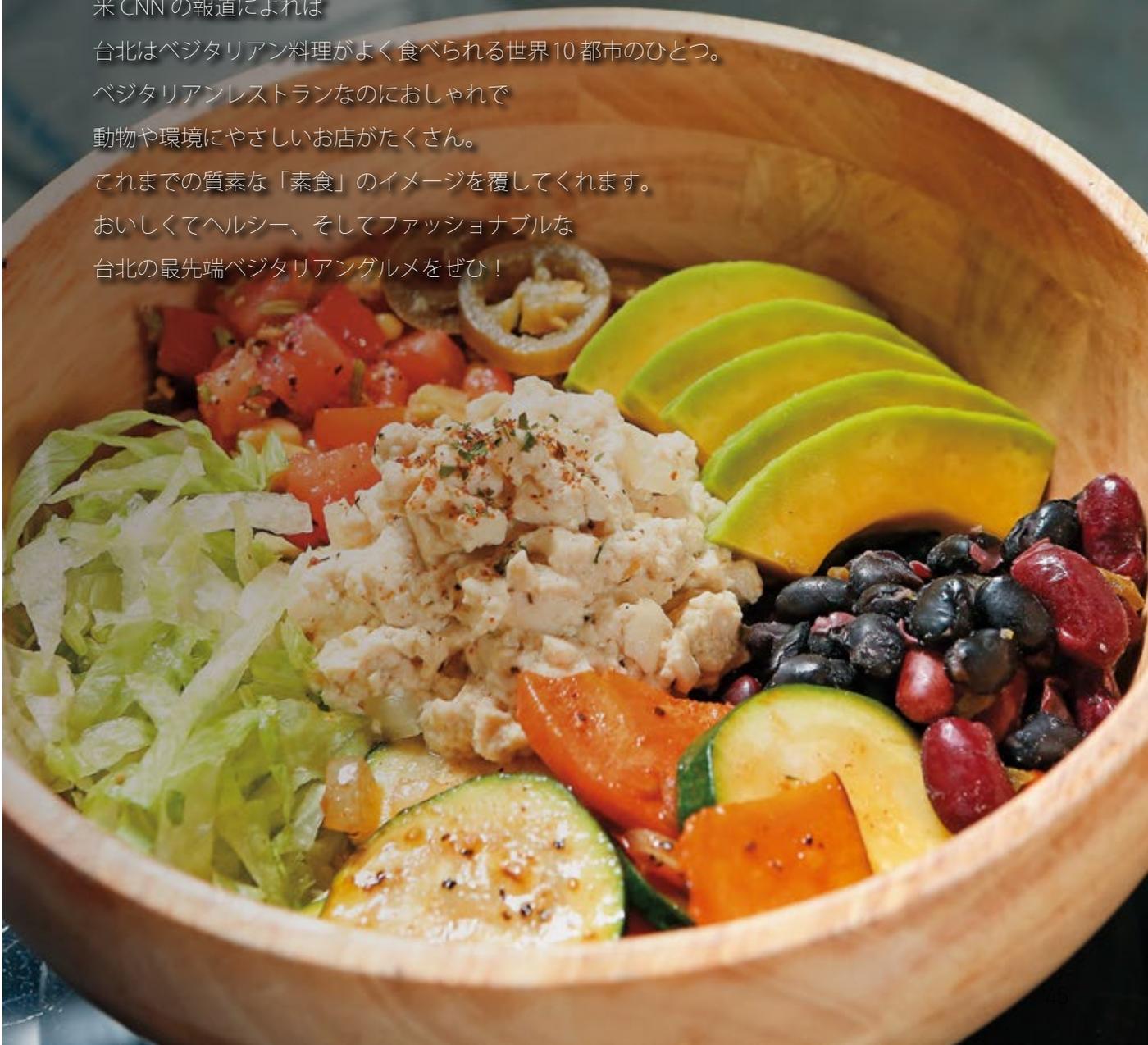
文

—  
許慈芳

写真

—  
李鍾泉、楊子磊

ベジタリアンフードのブームが世界で巻き起こり  
より多くの人々がベジタリアンフードを取り入れています。  
米 CNN の報道によれば  
台北はベジタリアン料理がよく食べられる世界 10 都市のひとつ。  
ベジタリアンレストランなのにおしゃれで  
動物や環境にやさしいお店がたくさん。  
これまでの質素な「素食」のイメージを覆してくれます。  
おいしくてヘルシー、そしてファッショナブルな  
台北の最先端ベジタリアングルメをぜひ！



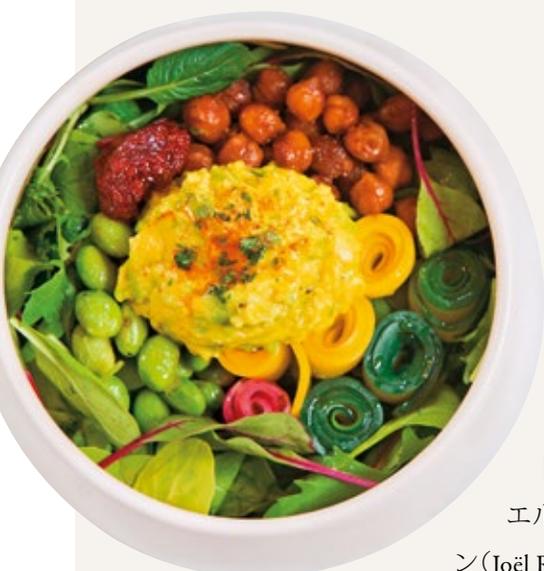
# ベジ料理で楽しむ異国の味わい 最先端の菜食レストラン続々

文

楊芷茵

写真

李鍾泉、林煒凱、élément 原蔬



(写真/林煒凱)

2018年8月にこの世を去ったフランス料理界の巨匠、ジョエル・ロブション(Joël Robuchon)氏は2014年のインタビューで「ベジタリアン料理が今後10年のトレンドになる」と語りました。ロブション氏が予言したトレンドの勢いはすさまじく、台北ではここ数年、1~2カ月に1店のペースで新たなベジタリアンレストランがオープンしています。ベジタリアンレストランは食材本来の味わいや料理にまつわるストーリーを伝えるだけでなく、料理そのものが十分においしく、きめ細かいか、店のデザ

インが独特かなど、消費者が重視するあらゆる点で個性を確立する必要があります。

世界の最先端の食が集まる台北は、従来の料理をベースに全く新たな料理を生み出しています。宗教上の理由や動物の命を尊ぶ気持ちからベジタリアンになった人向けのレストランは以前からありましたが、今では台湾の新鮮な食材をうまく利用し、異国の味わいを加えた斬新なベジタリアン料理を提供するシェフが現れ、台北はベジタリアンにとって訪れる価値のあるグルメの都となりました。

## ベジ料理は国境を越えて 栄養たっぷり

ベジタリアンレストランはトレンドに合わせて、多国籍料理を前面に打ち出しています。中華、韓国、アメリカ、メキシコ、フランス、イ



ピータンと豆腐入りの水餃子にラー油を添えた「紅油皮蛋豆腐餃」は、中華と西洋の食材を融合した驚きの一品です。(写真/林焯凱)

タリアなど各国の料理特有の味つけや調理法を生かしたバラエティー豊かなメニューが特長です。味わいや食感で変化を出そうとメイン料理、副菜、食材の組み合わせに次々と創意工夫が加えられ、ベジタリアンレストランと言えばバイキング形式の店しかなかった以前の状況から一変しました。

肉を食べないと体に必要なタンパク質が摂れなくなるのではと思われがちですが、穀類、キノコ類、豆製品、野菜、果物には植物性タンパク質が含まれ、動物性タンパク質より消化、吸収に優れています。話題の「スーパーフード」であるアボカド、ヒヨコ豆、キヌア、ズッキーニ、ケール、ルッコラなどはビタミンとミネラルが豊富で、ヴィーガン料理に多く使用されています。

台北でも多国籍ベジタリアン料理がブームです。中華料理と西洋料理のそれぞれの良さ

を生かし、盛り付けなど細部にもこだわったメニューを提供しようとする店も多く、肉好きでもベジタリアン料理にはまってしまう人が増えています。

## 中韓ミックス ほんのり甘辛のうれしい驚き

韓流ブームが続く中、最先端のベジタリアン料理がコンセプトの「小小樹食」では、韓国料理に欠かせないコチュジャンを生かしています。キヌアご飯とアボカドなど旬の野菜に、自家製コチュジャンを混ぜ合わせて食べる「小樹酪梨蔬菜」はまるでビビンバのような驚きの味わいです。ピータンと豆腐などを包んだ水餃子にラー油を加えた「紅油皮蛋豆腐餃」は中華、西洋の食材を融合したオリジナル料理で、新鮮な食材とたれが見事なハーモニーを織り成し、独特な中華の味わいを演出しています。

新鮮で栄養豊富な穀類、豆類、野菜、果物に独自のアイデアが加わった創作料理は、ベジタリアン料理の醍醐味と言えるでしょう。

## アメリカ・メキシコ風ベジヘルシーかつボリューム満点

アメリカ料理と言えばボリュームたっぷりの肉の揚げ物、ジューシーなハンバーガーというイメージを抱く人が多いと思いますが、台湾のアメリカ風ベジタリアン料理のレストランでは肉の代わりにどのような食材を使っているのでしょうか。アメリカのストリートアート、ガレージ風デザインの「URBN culture」で食べられるサンドイッチ「撕肉菇煎烤三明治」は、エリンギにバーベキューソースを合わせレタスと一緒にチャバタに挟んで香ばしく焼き上げてあり、満足感たっぷりの一品です。キノコ類には食物繊維、多糖、ビタミンB、豊富なミネラルが含まれ、ベジタリアンレストランでは肉の代用品としてよく使われています。

食感が絶妙なキムチのマヨネーズ和えハンバーガー「全植手工泡菜美乃滋漢堡」は、卵黄でなく豆乳で作ったマヨネーズを使用し、大豆を発酵させたテンペ、オーツ麦なども入っているため、豊かな味わいを楽しむことができます。シーザーサラダ「凱薩沙拉」はドレッシングにアンチョビでなくヒヨコ豆を使います。ミルクセーキは牛乳の代わりに豆乳とカシューナッツミルクを使用しています。ドリンクの「地瓜派」は蜂蜜の代わりにアガベシロップを使用し、サ



各国の料理の特色を生かしたベジタリアンレストランでは、一度にたくさんの味を楽しむことができます。

ツマイモ、ナツメヤシ、シナモンの濃厚な香りが味わえます。

食材をうまく組み合わせれば、ベジタリアン料理もボリュームたっぷり。メキシコ料理の「墨西哥大碗公」はキヌア入りご飯にアボカド、生野菜、炒め野菜、チリコンカーンソース、サルサソースを加えた一品で、チーズとヨーグルト

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。

の代わりに、高タンパク質の栄養酵母を加えた豆腐炒めをトッピングすることも可能です。異国料理の特色を生かしたベジタリアンレストランでは、バラエティー豊かな味わいを楽しむことができます。

## 目と舌で楽しむフレンチベジ

ベジタリアンレストランを開くには、ベジタリアンでない人にもおいしいと思わせるだけでなく、見た目にもこだわったメニューを提供する必要があります。「élément 原蔬」のポルチーニ茸リゾット「黒藜麦牛肝菌菇燉飯」はイタリア米の代わりに黒キヌアを使用しています。キヌアは豊富なタンパク質を含み、歯ごたえがありますし、精米を使っていないため体にも優しい一品です。

メキシコ風チーズスパイシーペンネ「墨西哥起司辣味水管麵」は食欲をそそる辛さで、トマト1個分の食物繊維を摂ることができます。さらにイチジクとブルーチーズ、黒トリュフ・黒オリーブ・モッツアレラチーズのチップが加わ



ポルチーニのリゾット「黒藜麦牛肝菌菇燉飯」は、精米の代わりに黒キヌアを使用しているため美味かつヘルシーです。

(写真/élément 原蔬)

ることで、ローマ風ピザのようなカリッとした食感と食材そのもののしょっぱさ、甘さ、香りを一度に楽しむことができます。

ヘルシーで栄養豊富な食材をベースに新たな工夫を施した数々の料理。ソースも自家製でオリジナリティーに富み、ベジタリアン料理はもはや、かつてのような単調で味気のないものではありません。斬新なベジタリアン料理は味も素晴らしく、くせになること間違いありません。

### 小小樹食

🕒 12:00 ~ 21:00

📍 大安区大安路一段116巷17号

☎ 02-2778-2277

### URBN culture

🕒 12:00 ~ 22:30

(土曜 11:00 ~ 23:00)

📍 大安区基隆路二段252号

☎ 02-2378-8322

### élément 原蔬

🕒 12:00 ~ 21:30

(土曜 11:00 ~ 22:00)

📍 大安区仁爱路四段408巷21号

☎ 02-2703-1099



レシピ

# 蒜辣杏鮑菇

(URBN culture 紹介)

## 材料

エリンギ	200g
ニンニク (みじん切り)	大さじ 1
スパイスソルト	小さじ半分
パプリカの粉	小さじ半分



## 作り方

- ① 乱切りにしたエリンギをフライパンに入れ、水気が抜けるまで油で炒めた後、いったん取り出す。
- ② フライパンに油を少し敷き、ニンニクを炒め、スパイスソルトを加える。
- ③ パプリカの粉を加えて炒め、香りを出す。3分の1カップの水を入れ、水分が半分になるまでエリンギを炒める。

## ＼調理のコツ／

スペインのタパス風の一品。そのまま食べるか、パンのトッピングにもおすすめ。📌

# 美味しく身体に優しい 天然食材のローフード

文

—  
洪鈞瑜

写真

—  
陳毅偉、王漢順、林俊耀

多くのハリウッド女優が実践している「ローフード」のブームが、台湾にもやってきました。ローフードは食材の栄養をできるだけ残すために調理温度を 45℃以下に抑え、未加工の野菜やナッツ、種子、果物、発芽穀物などを食材とします。もちろんこれらは自然な環境で育てられたものでなければなりません。

低温での調理は簡単ではなく、下ごしらえがとても複雑で時間もかかります。ナッツはなるべく多くの栄養を残すために 8 時間以上水につけておき、アクティベート（活性化）させなければなりません。その後、2 日かけて

45℃の低温で乾かします。種子や豆類も同様の方法で処理する必要があります。

## 自然の食材で 食べる人に合わせた料理を

「栄養を計算し、カロリーは計算しない」。これが「Plants」のモットーです。アクティベートやスプラウティング（発芽）といった方法で食材を処理するだけでなく、小規模農家と協力したり、有機農法や自然農法などで作られた農作物を使用するなどして、ローフードの豊かな料理をあふれる生命力で彩っています。

### スプラウティング

発芽した穀物は、種子を植物へと成長させる豊かな栄養とエネルギーが含まれています。穀物の種類により、水につけて発芽させる時間は異なります。

### アクティベート

ナッツを 8 時間以上水につけた後に調理すると、栄養の消化と吸収がスムーズになります。



「メキシカンラップ」はドラゴンフルーツのソースを添えた爽やかな一品です。(写真/陳毅偉)

「グルテンフリー」もこの店の大きな特色です。赤レンズ豆、アマニ、ソバなどの食材を大麦や小麦、ライ麦の代わりに使い、グルテンが体に合わない人も安心して食べることができます。看板料理の「墨西哥裸食捲（メキシカンラップ）」は、トウモロコシ粉とアマニで作った皮で、ニンジンで作ったタコミート、生野菜、カシューナッツのサワークリーム、アルファルファを包み、ドラゴンフルーツのサルサソースを添えたものです。豊かな美味しさは肉を使った料理にも負けません。

Plants はメニューに食材の詳細が書かれているだけでなく、希望に合わせて料理をカスタマイズすることもでき、ローフードを実践

する人が安心して食事を楽しめる空間を提供しています。

## 手作りで大切に 栄養のバランス

「料理が美味しければ、お客さんはまた来てくれます。そして段々とローフードの良さを感じてもらえるんです」。米国カリフォルニア州から来た「Ooh Cha Cha 自然食」の共同創業者であるメイ・バック（Mai Bach）さんはこう語ります。

メイさんはメニューを開発する時、とくに栄養のバランスを重視します。天然の食材をたっ

ぷり使うだけでなく、半調用品を使わず、ソースもすべて手作りです。また、オメガ3脂肪酸が不足しがちなベジタリアンのために酵母を加えるなど工夫をして、よりバランスよく栄養を取れる料理を提供しています。

例えば、「可可甜橙派（オレンジクリームケーキ）」はアクティベートとスプラウティングを施したヒマワリの種、クルミ、ピーカンナッツなどで土台を作り、カシューナッツをベースにしたクリームにさまざまな食材を加えて、多様な味が楽しめるようにしたローフードケーキ。この店の人気料理で、美味しいだけでなく体への負担も少ない一品です。

### Plants

- ☎ 火～木 10:30～18:00  
金～日 10:00～21:30
- 📍 大安区復興南路一段 253 巷 10 号
- ☎ 02-2784-5677

### Ooh Cha Cha 自然食（科技大楼店）

- ☎ 11:30～21:00
- 📍 大安区和平東路二段 118 巷 4 之 1 号
- ☎ 02-2737-2994



甘酸っぱい美味しさの「オレンジクリームケーキ」。



レシピ

# 黄金比率の チアシードプリン

(Plants 紹介)

## 材料 (2人分)

生ナッツ	80g
ろ過水	400ml
チアシード	20g
ココナッツネクター	2 さじ



## 作り方

- 1 塩を少量加えた水にナッツを入れ、一晩冷蔵庫に置く。
- 2 水を切った後、水で洗ってミキサーに入れ、ろ過水を加えて滑らかになるまで混ぜ、ナッツミルクを作る。
- 3 チアシードを入れて、ナッツミルクをたっぷり吸うまで約 20～30 分待つ。
- 4 好みに季節の果物やナッツ、ココナッツフレーク、シリアル、ココナッツネクターを添え、常温あるいは冷やして完成。



(写真／林俊耀)



レシピ

# ブラウニーボール

(Ooh Cha Cha 自然食紹介)

## 材料 (6個)

クルミ	60g
アーモンド	50g
ココナッツチップ	30g
デーツ	60g
ココナッツパウダー／生ココアパウダー	7.5g
塩	1g

## 作り方

- ① ろ過水にクルミとアーモンドを一晩つける。  
水から取り出して洗った後、水切り器に入れて40℃で12～24時間置き、乾かす。
- ② ココナッツチップをフードプロセッサーに入れて粉状にし、クルミ、アーモンド、デーツ、塩を加えて粘るまで混ぜる。
- ③ スプーンですくって、手で丸めてでき上がり。

## \調理のコツ/

このままでもよいが、ココナッツパウダーや生ココアパウダーをまぶしても味にアクセントが出て美味しい。📌



# 創意をプラス 菜食料理にも味わい深さを

文

楊芷茵

写真

李鍾泉、楊子磊、林煒凱

一般人の「素食」(台湾のベジタリアン料理)に対するイメージは、単調で味気ない、または油が多すぎるといものでしょう。こうした既存のイメージを打ち破ろうと、創作中華料理や香港料理の素食レストランが革新的な調理方法や食材の組み合わせを続々生み出しています。油や塩分をできるだけ少なくすることを第一に、あっさりでも、こってりでも中華料理のエッセンスを十分に残した素食が登場しています。

## 素食なのに定番料理のおいしさ

現代人の食習慣や意識の変化に伴い、素食レストランへの路線変更が予想外のブームとなっています。20年以上にわたり北京ダックの店として知られてきた「北平金廚」は8年前にメニューを素食のみに変更。中国北方料理につきものの花椒風味を残しつつ、野菜から取っただしの自然の甘みをアピールしています。

看板メニューの「大餅捲時蔬」は、表面に少し焦げ目がついてパリパリになるように焼い

た餅皮でキュウリと油条(揚げパン)、自家製ベジタリアンミートを巻いた料理で、小麦粉の香りが広がり、しっかりした歯ごたえの食感です。また大豆たんぱくにヤマブシタケ、黒豆豉(トウチ)、ゴシキトウガラシ、大紅袍などの食材で作ったXO醬で炒めた蘿蔔糕(大根もち)、ヘチマ、チーズなどを入れたグラタンからはスパイシーさを帯びた濃厚なクリームが立ち上ります。



北平金廚では旬の野菜を使って工夫を凝らした特色ある中国北方料理を提供しています。



北平金廚の小籠包はヘチマと寒天を餡に使用、一口食べれば、さっぱりうまみのあるスープがたっぷり出てきます。

ブナシメジと豆腐を使った「避風塘双味」は誰もが大好きなサクサクした揚げ物のおいしさ。またヤマブシタケを紅こうじみそ、紹興酒に漬け込み、油で揚げた「紅麴猴菇焼」も絶妙な食感です。

## 香港式ベジ点心 自然の味わいを存分に

「養心茶楼」は台北初の香港式素食レストランです。飲茶や点心と中華料理を融合させたこだわりのメニューを提供しています。

パイ生地が幾重にも層になった「鬆化叉燒酥」は、トマトを使った自家製チャーシューソースと細かく切ってチャーシューに見立てたシイタケの餡が入っていて、ハチミツ入りの卵黄を塗って焼いた表面はサクサク、甘み

のある餡のおいしさが口で広がります。「蘿蔔絲酥餅」は一見平凡な酥餅（中華パイ）に見えますが、ひき肉を使わず千切りの大根の自然なうま味が感じられます。「虫草花腸粉」は、刻んだエリンギとヒカマ（クズイモ）を米で作った網状の食材で包み、軽く揚げた後にさらに腸粉（米粉を蒸して作った皮）で包みます。薄くて柔らかい皮は口に入れるととろけるよう、素食版香港式点心の個性を上手く表現しています。

花椒とピーマンを煮込んだ薬膳「紅袍麻辣鍋」は、具に新鮮な野菜と、なめらかで歯応えのある山菜「香椿」で作った自家製のベジタリアンスペアリブを使います。トウキや髭人參を煮込んだ香り高く、おいしい薬膳スープは、驚くほどさっぱりとした口当たりで、繊細で飲みやすいものとなっています。



定食の「豆腐套餐」はカシューナッツのスープが付き、豊かな味わいが楽しめます。(写真/林煒凱)

## 毎日手作りの「豆料理全席」

素食界では食材本来の味と手作りへのこだわりが新しいトレンドとなっています。「上善豆家」ではベジタリアンがタンパク質とミネラルを十分に取れるよう、毎日、新鮮な豆乳や乾燥豆皮（台湾風ゆば）、台湾東部の海洋深層水から取ったにがりを使用した豆腐、豆花（豆腐のプリン）を作っています。

定食の「豆腐套餐」は、メイン料理の「滷白菜佐豆腐丸子」（豆腐つくね入り煮込み野菜）に茹で有機野菜、トマト、カシューナッツを煮たスープが付き、さまざまな味を楽しむことができます。

伝統の枠を超えた創作素食レストランは、熟練の技とアイデアで多くの若者を引きつけ、豊富なメニューでその舌を満足させるだけでなく、身体にとってもヘルシーです。

### 北平金厨新蔬食料理

🕒 11:20 ~ 21:00

📍 士林区天母西路 38 巷 3 号

☎ 02-2873-8680

### 養心茶楼

🕒 11:30 ~ 21:30

📍 中山区松江路 128 号 2 階

☎ 02-2542-8828

### 上善豆家

🕒 07:30 ~ 21:00

📍 大安区復興南路一段 107 巷 16 号

☎ 02-2731-6991



レシピ

# 鉄板訶仔

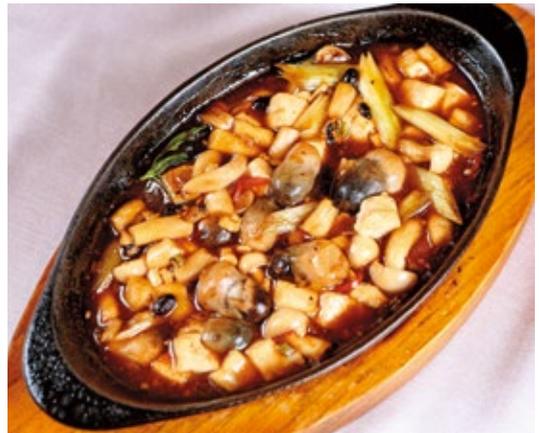
(北平金廚紹介)

## 材料

木綿豆腐	120g
白シメジ	70g
フクロタケ	120g
碧玉筍 (台湾タマチク)	1本
おろしショウガ	1さじ
刻みセリ	1さじ
九層塔 (台湾バジル)	少々
トウガラシ	2分の1本
素食用オイスターソース	れんげ2
乾燥黒豆豉 (乾燥トウチ)	1さじ
砂糖	1さじ
香油 (ごま油と大豆油のブレンド)	れんげ1

## 作り方

- 1 トウガラシをタテに半分にし、細かく刻む、碧玉筍は斜めに切って菱形状にする。木綿豆腐、白シメジ、フクロタケを沸騰した湯で2分間茹でて取り出す。
- 2 鍋を熱して油を敷き、おろしショウガ、刻みセリ、刻みトウガラシ、黒豆豉、碧玉筍を入れ、香油を加えて混ぜながら炒める。
- 3 素食用オイスターソースを入れてかき混ぜ、水を1カップと砂糖を加える。その後、茹でた木綿豆腐、白シメジ、フクロタケを鍋の中に入れ、3分間蒸し焼きにする。
- 4 鍋から料理を取り出す前に九層塔を入れた後、片栗粉を同量の水で溶いて鍋に加え、とろみを付ければ完成。



## ＼調理のコツ／

最後のステップはすばやく。水溶性片栗粉を鍋に入れたらすぐにささっと混ぜる。動きが遅ければダメになってしまう。📌

# 二本餐厅 洋風ベジタリアンのオアシス

文・写真

Taiwan Scene

台北にはベジタリアン料理の店があちこちにありますが、欧米スタイルの洋風ベジタリアン（しかも美味しい）料理を見つけるのは少し難しいかも知れません。そこで「二本餐厅（Herban Kitchen & Bar）」で、オーナーのマルコ・ヘンリー・ラプカ（Marco Henry Lapka）さんにベジタリアニズム（菜食主義）やヴィーガニズム（完全菜食主義）、台湾の素食（ベジタリアン）料理について食事をしながら伺いました。

二本餐厅に飾り気がないのには理由があります。マルコさんは生まれも育ちも気取らない土地柄の米国中西部。しかも、礼儀正しく控えめで温厚な人柄を指す「ミネソタナイス」という言葉を生んだミネソタ州の小さな町の出身なのです。

## 「ゆるやかな菜食主義」の哲学

「台湾では25年ほど、人生の半分を過ごしたことになりますね」。二本餐厅のコンセプトは「ハーブ（herb）」と「都会（urban）」。また、硬と軟、陰と陽、植物と都市などさまざまな組み合わせも反映しています。「再利用した材料で、快適な都会のオアシスを作ろうとしています。ゴールは美味しく食べ応えがあって肉を使わない、幸せを感じる料理を提供することです」

「料理のために動物の命を奪わない」二本餐厅ですが、ヴィーガニズムとは一線を画してい

台北の最先端に行く大安区。その静かな路地の突き当りにある二本餐厅は、台湾によくある素食料理のレストランとは全く異なります。仏教徒向けの素食店が掲げる「卍」マークはなく、華やかな雰囲気ありません。



ます。ヴィーガン（完全菜食）は、動物由来の食材はたとえハチミツでも口にしません。でも、二本餐厅の料理は厳選された牛乳や卵、チーズを使っています。とはいえ、厳格なヴィーガンもこの店を気に入るでしょう。ちなみに、マルコさん自身はヴィーガンでもベジタリアンでもありません。

「私はむしろ減量主義、あるいはゆるやかな菜食主義です。月に何回かは肉を食べますし、牛乳はもう10年以上前から飲んでいませんが、アイスクリームやチーズ、バターは時々食べます」。マルコさんは菜食主義を妥協を許さないものではなく、幅のあるグラデーションとしてとらえています。「肉や野菜をどれだけ食べるのか、あるいはどれだけ食べないのかは、自分次第です。うちは、ヴィーガンもベジタリアンも提供しています」

インドを除けば、台湾は世界で最もベジタリアンの人口比率が高いところ。台湾人の10～15%が自分をベジタリアンだと考えていますが、毎日ではなく定期的に数日間、宗教的な理由で肉食を控える人たちも多く含まれます。一方、台湾の素食料理には豊富な選択肢がありますが、味の多様さという点では何か欠けているとマルコさんは言います。また大豆やグルテンで作られた、肉もどきの加工品をかなり使います。

## 欧米スタイルの 素晴らしいベジタリアン料理

二本餐厅は加工食品をほとんど使いません。ベジタリアンでありながら真の洋風料理です。

17時までのブランチは有機卵にホームフライ（さいの目のジャガイモのカリカリ炒め）、コレステロール高めだけど美味しいオランダソース。ほかのメニューも、「美味しくて超ヘルシー」なサラダやローフード、「超美味しいけどヘルシー」なパスタやテンペバーガー、リゾット、3種のチーズ、ニンニクのアイオリソース、全粒粉パンの「おい、人生は一度きりだけ、すっげえうまいぞ」なサンドイッチまで、バラエティ豊かです。

グルテンフリーの料理も豊富にあります。小麦粉を使わずにサツマイモのでんぷん粉で作ったニョッキなどは、小麦粉アレルギーの旅行者がレストラン探しに困ることのあるこの町では素晴らしい選択肢でしょう。

おすすめは、この店の看板メニュー「ムサカ」。ジャガイモ、ナス、ズッキーニ、トマト、タマネギ、ニンニクとエシャロットを重ね、ベシャメルクリームソースとチーズをかけたグラタンのようなギリシャ料理です。



ムサカは二本餐厅の看板メニューのひとつです。

マルコさんはこう言います。「多くの業者と協力して、なるべく地元で栽培された旬の材料を使うようにしています。店で使うほとんど全ての野菜やスパイス、それからパンなどを作る穀物や小麦粉もそうです。唯一の例外は乳製品で、牛乳とチーズは輸入品です。地元産の乳製品の添加物と材料の品質に関しては、まだ確信がありません。自信を持って料理を提供するためです」

## 台北でおすすめの ベジタリアンレストラン

当然、マルコさんは二本餐厅が台北一のベジタリアンレストランだと考えています。しかし成功したレストランのオーナーだって、時々是他店で食事をする必要があります。

「洋食以外のベジタリアンレストランでは、好きな店が2軒あります。ひとつは、本格香港飲茶を提供する中山区の『養心茶楼』。完全な菜食メニューで、珍しい点心が楽しめます。もうひとつはその近くにあるベジタリアンの回転寿司『水問蔬食園』です。料理は素晴らしく、とても美味しい。もちろん、どこにでもあるこじんまりとした麺の店も好きです。ベジタリアン料理を食べるのは、台湾では難しいことではありません」

### 二本餐厅

📍 大安区忠孝东路四段 101 巷 27 号

🌐 [www.herban.tw](http://www.herban.tw)



オーナーのマルコさんは台湾に住んでもう 25 年ほどになります。

デザート（最高のティラミス）が運ばれてくると、マルコさんは自身のゆるやかな哲学について話を続けました。完全なベジタリアンになる準備はできていないけれど、今より少しだけ健康で、環境に優しい方法で食習慣を変えようとしている人たちに、こうアドバイスします。

「菜食主義はその昔、ヒッピーのものという印象でしたが、今は違います。みんなが肉をやめる必要はありませんが、動物性食品を減らすのはよいことです。まず、1日に1食、肉を食べないことから始めてみてはどうでしょうか。効果があれば、1週間に1日肉食を休みましょう。そして自分がどう感じるか、確かめるのです。私は肉を食べなくなればなるほど、肉を食べたいと思わなくなりました」📌



インタビュー映像

# 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

## 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)

12 の素敵な観光地+交通機関乗り放題の「無限周遊カード」、交通機関乗り放題の「交通周遊カード」、2 大定番観光地+チャージできる悠遊カード「定番スポット版」の3種類。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



北北基おもしろカード  
定番スポット版

二大観光地+台北をイメージした特製悠遊カード  
NT\$950 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.rdcc.gov.taipei/>) でご確認ください。



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

婦人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

台北市観光案内所

台北駅

(02)2312-3256  
台北市北平西路 3 号 1 階

松山空港

(02)2546-4741  
台北市敦化北路 340 之 10 号

MRT 西門駅

(02)2375-3096  
台北市寶慶路 32 之 1 号地下 1 階

MRT 劍潭駅

(02)2883-0313  
台北市中山北路五段 65 号

MRT 北投駅

(02)2894-6923  
台北市光明路 1 号

MRT 台北 101/ 世貿駅

(02)2758-6593  
台北市信義路五段 20 号地下 1 階

梅庭

(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

(02)8501-2762  
台北市敬業三路 20 号

ロープウェー猫空駅

(02)2937-8563  
台北市指南路三段 38 巷 35 号

URS44 大稻埕

(02)2559-6802  
台北市迪化街一段 44 号

MRT 龍山寺駅

(02)2302-5903  
台北市西園街一段 153 号地下 1 階

桃園空港 MRT 台北駅 (A1)

(02)2331-3133  
台北市鄭州路 8 号 (B1 通路内)

以上出典：

外國人在台生活服務 (Information For Foreigners) / 電話：0800-024-111

中華民國交通部觀光局 / 電話：(02)2349-1500

※ 下地が茶色の部分は英語ダイヤル



# RED BULL MUSIC 3STYLE

## WORLD DJ CHAMPIONSHIPS



**2019.01.27 中正紀念堂 — 台北**  
CKS MEMORIAL HALL TAIPEI

# WORLD FINAL 世界決勝

1.23

予選 QUALIFIER 1  
**AI**

1.24

予選 QUALIFIER 2  
**FRANNY**

1.25

予選 QUALIFIER 3  
**KLASH**

1.26

予選 QUALIFIER 4  
**OMNI**

[WWW.redbull.com.tw/3style](http://www.redbull.com.tw/3style)

*Pioneer Dj*

#playwithmusic

台北市文化局  
Department of Cultural Affairs



廣告

taipei

2019

台北が最高に盛り上がる！  
ニューイヤー・カウントダウン

Taipei New Year's Eve  
Countdown Party

12/31

07:00 - 01:00

台北市政府前広場  
Taipei City Hall Square

eスポーツ | EDM  
カウントダウンライブ

華視 CTS 実況生中継

詳しくは  
台北観光サイトで！

