

台北の夜市は特別な存在だ

台北夜市 打牙祭り

夜市の神グルメ
特別号

2023

2023年
台北夜市

打牙祭り

台北の夜市は特別な存在だ

台北夜市 打牙祭り



夜市は予約なしで好きなように行ける場所、特に夕方から深夜までの営業時間に、街角に隠れた香りと灯りが、一日を終え帰宅する人々の心を癒している。

CNN は台湾について「台湾が他のどこよりも秀でる 10 のこと」を報じ、その中でも夜市は 1 位にランクインしています。また、調査によれば、台湾を訪れる外国人観光客の 7 割が、台湾のシンボルである夜市に行きたいと回答しています。夜市の魂とも言える屋台料理は、都会と日々の生活を結びつけ、常に驚きを味わえます！

この特別号と共に、2023 年、台北夜市打牙祭りで選出されたトップ 10 メニューと、それらの料理を提供する人々の隠れたストーリーを見て行きましょう。

今年参加した10の夜市

01

Q 士林夜市 Search

淡水信義(レッド) 線 - 劍潭駅

02

Q 延三夜市 Search

中和新蘆(オレンジ)線 - 大橋頭駅

03

Q 寧夏夜市 Search

淡水信義(レッド) 線 - 中山駅、雙連駅

04

Q 華西街夜市 Search

板南(ブルー) 線 - 龍山寺駅

05

Q 梧州街夜市 Search

板南(ブルー) 線 - 龍山寺駅

06

Q 廣州街夜市 Search

板南(ブルー) 線 - 龍山寺駅

07

Q 艋舺夜市 Search

板南(ブルー) 線 - 龍山寺駅

08

Q 南機場夜市 Search

バス 南機場公寓停 (萬大線 工事中)

09

Q 公館夜市 Search

松山新店(グリーン) 線 - 公館駅

10

Q 臨江街夜市 Search

淡水信義(レッド) 線 - 信義安和駅



ABOUT

台北夜市 打牙祭り

台北夜市打牙祭りは 2010 年から、最初は台北国際花の博覧会を盛り上げる爲の一環で、世界的に有名で、台湾を代表する夜市を通して、お客様をおもてなしするとして、メディアの力と共に台湾特有の飲食文化を伝えて行く企画。今年で開催 14 年目、今や年に一度の一大イベントです。

今年 (2023 年)、 「一般人グルメ評論家・夜市グルメを探せ」をテーマにし、今年初めて一般の方も招き、約 200 名の夜市グルメを愛する一般人を募集し、夜市グルメの素晴らしさを発信していこう！隠れた夜市グルメを共に発掘し、料理に心を込め、熱心に屋台を盛り上げてるオーナーさん達に気付いて欲しい！そのような企画になっています。



夜市の神グルメ の選定方法



決勝審査員

* 苗字の画数が小さい順



| 林佳蓉 |
起業家
The Studio 風格私廚主廚



| 陳宜芳 |
国民の母
宜手作創業者



| 廖永勛 |
ミシュラン推薦レストラン
Monsoon シェフ
フードアーティスト

決勝入選
TOP 20



寧夏夜市

1

お餅かき氷

林振耀焼き餅 (097)

2

チュロス

パンナチチュロス (047)

3

鹹蛋（シエン
タン）臭豆腐

村長さん (110)

4

炭火焼シュバイ
ネハクセ

炎のシュバイネハクセ
(086)

南機場夜市

5

明太タコ焼き

章學友タコ焼 (077)

6

看板メニュー：
とろけるクリー
ム卵ケーキ

橘太郎のとろける卵
ケーキ (073)

7

豚足飯

銘郷豚足飯 (045)

8

チキンカレー
ナン

MUSA カレーナン
(070)

延三夜市

9

海鮮ビーフン

洪記おかゆ (050)

10

豚足弁当

夢源の骨付き豚肉の
薬膳煮

11

盛り合わせ
スープ

汕頭老牌四神湯
(026)

12

ヴィーガン
臭豆腐

ヴィーガン臭豆腐
(008)

士林夜市

13

和風パンケーキ

士林夜市どら焼き

14

ミックスチーズ
ポテト

王子のチーズポテト

15

炭火焼きジー
パイ

家郷炭火焼きジュー
パイ (018)

16

トマト糖葫芦
（タンフル）

台湾懐かしのタン
フル (047)

艋舺夜市

梧州街夜市

17

ピーナッツ
豚足

七年生ピーナッツ
豚足 (031)

18

豚足煮

老三豚足 (004)

19

ロゼトッポギ

赤い帽子の辛いトッ
ポギ (113)

20

チョコレートチ
ップケーキとタピ
オカパックセット

ひよこたまごケーキ
(123)

廣州街夜市



林振權焼き餅——お餅かき氷

寧夏夜市
(097)



かき氷のメニューには中国語からなんと、英語、韓国語、日本語（タイ語は準備中）までのってあり、林振權の焼き餅かき氷は今では国内外で大人気。3年半に渡るコロナの国境封鎖を経た今、屋台に戻って来た外国からのお客様は興奮してオーナーに言います、「3年間待ってました…！」。

台湾では皆ドリンクが一番儲かり易いと言われ、かき氷やドリンクチェーンのオープン は日常の様ですが、寧夏夜市で 30 年以上お店を営 してる林振權焼き餅店のビジネスは、そんな簡単なものではありません。女将さんは、今までに経験した様々な挫折を思い返しました、メラミン混入事件から新型コロナの大流行まで、幾度となく倒れそうだったこの店。当時、女将さんはまだ普通に外で働いていて、屋台の用事は一日中ほぼオーナー一人でこなしていました。奥様はマーケティングと顧客とのトーク力が強めで、毎晩仕事を終えてから屋台に行く日常を過ごし、夫婦は二人三脚、お互い助け合いながら歩んできました。



審査員コメント

暖かいお餅と冷たい氷が更なる弾力のある食感へ、それにお店特製のピーナッツと黒ゴマパウダーをかければ、それは面白い味に！

屋台の元の名前は「林記」、単にかき氷と粉などを販売していました。しかし、メラミン混入事件後、事業転換を余儀なくされ、かき氷店の経営を続けたいなら、何か新しい物を取り入れなくてはならない事に理解しました。そこで、焼き餅かき氷というアイデアが生まれ、試行錯誤の末、冷たさと暖かさが交じり合う奇妙な口触りに、ピーナッツパウダーと黒ゴマパウダーが加わった結果、この斬新なアイデアは大好評を博し、夫婦の自信へとつながり、商標登録にも着手し始めました。しかし「林記」と言う名前では登録は出来なかった為、直接オーナーの名前である「林振權」を商標として使用しました、特別さもあり覚えやすく、現在、2 人の息子も事業を引き継いでくれています。



かき氷を楽しむには座って食べる必要があります。屋台の席は限られていますが、待ち時間を惜しまないお客様が絶えません。女将さんは言います、「お客様が座って安心してかき氷を楽しんでくれて、新鮮で楽しい食事を体験できる事を願っています！」

店舗情報



営業時間 | 17:00-00:30
住 所 | 台北市大同区寧夏路 97 番屋台
電 話 | 0936-839-290
経 営 者 | 林振權・莊淑娟

f 寧夏夜市林振權焼き餅 - 旧林記焼き餅

章學友タコ焼き——明太タコ焼き

南機場夜市
(077)



スターのジャッキー・チュンの名前にかけて名付けたブースの店名、若くてカッコいい鄭さんは確かに少し芸能人らしきお顔立ちをしています。しかし彼はとても気さくで、分厚い明太ソースと鰹節を沢山乗せたタコ焼きを出されると、なんだか彼に「話しは後に、まずは食べる!」と言われてる様だ。

このブースは今年でまだ1年目、しかも鄭さんはそれまで、タコ焼きさえ詳しくありませんでした。とあるきっかけで、香港で働いているお姉さんの所でこの食べ物を知り、興味を持った彼は、日本の師匠の下で学ぶことを決意し、タコ焼きを売って食べていく事を決心しました。その直前まで、鄭さんはオーストラリアの工事現場で長い事働いてお、大雑把な工事現場から小さなタコ焼きの模型を使いこなす事へと転身を果たしました。「もし台湾に帰っても工事現場で働く場合、またあちこち移動しなければならない。私は長い間家から離れていました、今は両親と一緒に暮らしたいんです。」と鄭さんは率直に語ってくれました。



審査員コメント

外はサクサク中身はしっとり、タコもたっぷり入って、タレも独特で、アジア料理特有の面白い味わいを体験できるでしょう!



オーストラリアから台湾、工事現場から夜市、現場仕事から鉄板で焼き仕事までの変化は、鄭さんの情熱を擦り減る様な挫折も多かったです。最初の3ヶ月、彼は日本の師匠から教わった方法を忠実に再現してきましたが、結果は極めて悲惨で、お客様からはあまりにも湿っていて、粘り気があると不評を受けました。彼はその後、台湾人は日本の作り方を好まない事に気づき、方法を変え、食感をよりサクサクした物にし、台湾人好みの味に合わせました。



明太子味は大人気のメニューで、この味は少しずつ調整して作り出した味です。このプロセスは実験の様で新たな発見に溢れている新鮮な体験でした、なのでお客様も同じように彼のタコ焼きを口に入れた瞬間、何か新しい体験になったら嬉しいです。

店舗情報

営業時間 | 17:00-23:00 (毎週月曜定休日)
住 所 | 台北市中正區中華路二段 313 巷 77 番屋台
経 営 者 | 鄭琮翰



f 章學友タコ焼き

橘太郎のとろける卵ケーキ—— 看板メニュー：とろけるクリーム卵ケーキ



南機場夜市
(073)



橘太郎のとろける卵ケーキの屋台に入った瞬間、何かを感じ取ったかの様に、李さん自ら「子供好きで、その子たちの朝ごはんにしてやりたいから、卵ケーキを作ってるんだ！」と言いました。

李さん夫妻はこの屋台を夜市で始めてまだ3年、しかもそれまで一度も調理の経験はありませんでした。しかし、新型コロナウイルスの影響で本来の経営も影響を受

け、新しい道へ転向、この小さな卵ケーキの焼き菓子に取り組む事を決意しました。経験は無かったものの、ご夫婦は長期ビジョンをしっかりと持っていて、焼き菓子に使用する型も特注し、その型もしっかりと商標登録をしました。この割れた卵から生まれる小さな雛鳥のデザインは、焼きたてから皆の注目の的へ。

橘太郎のとろける卵ケーキを食べた事がある客、そして李さんも含めて、口をそろえてある食べ方をお勧めして来ます：凍った状態で食べる事！

より濃密な食感で、更にアイスクリームに近い口触りになります。李さんは卵ケーキを売ってるというよりも、誕生日ケーキやアイスクリームを売っているとも言えるでしょう。実際、ご夫婦も



ケーキのレシピを使用しており、「材料は全て誕生日ケーキと一緒に、牛乳、卵、少しの小麦粉しか使ってません。」と語っていました。

しかし夜市での室温コントロールは困難な為、この3年間、李さんは春夏秋冬、異なる季節において、材料の温度と発酵具合を慎重に調整し、品質を安定させる為に努力して来ました。

夫婦共に卵ケーキの製作に取り組んでるので、安定した収入を維持する事は出来ませんが、それ以上に儲かるのは容易ではありません。ただし、李さんは屋台の地名度が更に上がる事を望んでいるわけではありません。なぜなら、この3年間で既に固定客ができており、メディアの効果が繁盛し、古くからのお客様がそれでケーキを食べられなくなってしまうと、それお客様にとっても凄く悲しい事です。



審査員コメント

一口一口に満足感があり、簡単な見た目の下には無限の驚きが隠されていて、スイーツの魔法を感じさせる一品！



李さんにとって、卵ケーキは単なる生計を立てる手段ではなく、彼とお客様の間に強く結ばれた絆と情熱があるのです。



店舗情報

営業時間 | 16:45-23:00 (不定休)
住 所 | 台北市中正區中華路二段313巷73番屋台
経 営 者 | 李祖雄・朱祖娟



f 橘太郎のとろける卵ケーキ 南機場店

銘郷豚足飯——豚足飯



南機場夜市
(045)



午後六時半頃、銘郷豚足飯の小さな屋台の元には既に十数人のお客さんが並んでました、李さんご夫妻、娘さん、お嬢さんと共にそれぞれの仕事をこなし、手際よく豚足をカットし、容器に入れ、おかずを入れ、まとめ上げます。一つ一つの暖かい豚足飯は近隣住民の仕事帰りに欠かせない晩御飯の一品になっていました。

一杯の豚足飯には、分厚い豚もも肉がたっぷりと乗っており、それに女将さんが厳選した定番おかずも入ってます：卵、白菜かキャベツ、ピーマン。たっぷりと盛り付けられ、まるで家庭で出る料理のようだ。女将さんは以前煮込み卵（ルーダン）を提供してましたが、黄身が乾いていて食べない人もいて、それを残念に思い、お店ではオアゼン（カキと卵の焼き料理）も販売していたので、打った卵を鉄板に焼いて提供するように切り替えました。しかも客は全熟または半熟が注文することができ、その場で調理されます。

この小柄で元気いっばいな女将さんは、この屋台での経営を初めて20年以上、それ以前にやっていた屋台の経験も含めると、飲食の仕事をもう30年以上です。最初の10年間は、



審査員コメント

シンプルな見た目からの深い
味わい、台湾グルメのスピ
リッツを体現してる一品！



失敗の連続でした、鴨肉の春雨、筒仔米糕（タンアービーコー）、切仔麵（チェッアーミー）など、さまざまな料理に挑戦しましたが、全て挫折に終わりました。しかし、料理家の父を持つ彼女として、これで白旗を揚げる訳にはいけません。諦めず頑張った結果、自分の「師匠」に出会うことができました！その師匠は彼女に豚足を作る方法を伝授し、自力で作る事が出来るまで成長し、それから事業は一転。

お客様からの批評やクレームが一番自分を成長させるという女将さんは言います。クレームをつけるお客様、文句が多いお客様程、また来てくれるんです。クレームに向き合う忍耐力と心構えを持つようになるのは簡単な事ではありませんが、女将さん自身、自分への要求が高いゆえか、クレームが無くても、厳しい自己評価をし、ただ完璧な一杯を提供できる事を目標に、お客様が食べて満足できる事を目指しています。



店舗情報



営業時間 | 16:30-23:30 (定休日なし、主に火曜休み)
住 所 | 台北市中正區中華路二段 311 巷 45 番屋台
電 話 | 0930-840-640
経 営 者 | 林雪汾・李文隆

f 南機場銘郷豚足飯

MUSA カレーナン—— チキンカレーナン

南機場夜市
(070)



MUSA カレーナンの屋台に入るやいなや、一人のハンサムな少年に目を引かれました。この少年の名前は MUSA、パキスタン人の父親と母親が共に、彼の名前を店名にし開業。この中東流のカレーナン店を営んでいるのは主にムスリムの李さんです。

李さんは元々普通の会社員で、夫が結婚の爲に台湾へ移住する手続きを終えるのを待ちに待っていました。MUSA が生まれた後、彼女は仕事を辞め、専業主婦になり、子供の世話と家事に専念していました。しかし、生活の厳しさから、更なる挑戦に向き合う事になります。MUSA が 1 歳になった頃、彼女は家計の爲に更なる収入を得なければならないと感じました。

彼女は義母の作る自然なスパイスを使った本格的手作りカレーが大好きで、夫を説得し、同時に自分への励ましとして言いました「インド料理にあなたの故郷の味を加え、本格的な外国の味を目指せば、きっと上手くいくに違いない！」そう決心した李さん



んは、幼い MUSA を連れて、材料の用意から、具材の調理、ナンの伸び、焼き加減まで、すべて自力で模索して来ました。夫も仕事から帰ってきては、屋台で手伝うことがあります。

食材へのこだわりは、本物の味をお客様に提供したい一心から。苦労もあったけど、李さんは自信を持って語ってくれました「私たち自身も、この子も同じ様に食べているから！」



審査員コメント

スパイスを存分に使い、特別で、エキゾチックで、深い味わいを生み出し、味にしても、ユニークさにしても必ず食べるべき一品。

店舗情報



営業時間 | 16:00-22:00

住 所 | 台北市中正區中華路二段 313 巷 70 番屋台

電 話 | 0975-528-777

経 営 者 | 李薩里瑪

f Musa カレーナン

洪記おかゆ——海鮮ビーフン

南機場夜市
(050)



海鮮ビーフンが沢山入った温かい一杯…エビ、ヒラメの切り身、アサリ、カキ、イカ…この外見には驚きました！この一杯は、まさに洪さんご夫婦がこの夜市で40年間提供し続けてきたからこそ豪華な一品です。ご夫婦

は毎朝市場に行って新鮮な食材を仕入れ、その後食材を処理し、旦那様はスープを作り、奥様は現場で調理を担当しています。海鮮ビーフンは最初からこの味ではありませんでした、お客様からの評価は味への大切なフィードバックですので、夫婦はお客様の意見を素直に受け入れ、スープとビーフンを何度も調整され、今の味に定着しました。

海鮮ビーフンはオーナーさんとお客様が共に作り出した作品とも言えるでしょう。

洪さんの料理の腕前は父親譲りで、生まれた時から料理人としてやっていく事が決まっていたかのようだ。洪さんは兵役中、軍隊で調理師として勤務し、その後20年間、サトウキビを削る仕事をしていました。また、宴会（バンゾウ）の料理人経験もありました、しかし最終的には妻と一緒に起業することを決意しました。起業の過程では多くの困難に直面し、最初はもうこんな苦労は辞めて、あめやおつまみナッツなど簡単な物を販売しようとしていました。しかし大規模なスーパーが次々とオープンし、彼らの小さな売り場の居場所は無く、飲食店経営に再挑戦する事を決断しました。

「お客様が私たちのビーフンスープを食べる度に、お母さんの味を思い出した感じになる事を目指してます。これにより、仕事や生活で故郷を離れて過ごしてる方も、このビーフンで心が温まるようになるでしょう。」



審査員コメント

甘味の感じるスープに、新鮮な食材、この海鮮ビーフンを一杯食べれば海の味わいが口の中で広がる様な体験！



私たちがビーフンスープと鶏肉飯を楽しんでる中、オーナーは揚げたての豚バラ肉の紅麴揚げをサービスしてくれました。これはご夫婦が最も自信な一品で、常連客からのおススメメニューにはなかったものの、私たちに試食させてくれました。肉が柔らかくて咬みづらく無いのも、色々使用するお肉の部位を調整した結果です。お客様が噛み切れない部分を残してるのを見るは嫌で、それは肉の質が良く無かった証だと反省してます。「私はお客様に肉をまるごとキレイ食べてもらいたいです。」と奥様は言っていました。



子供たちはもう成人し、洪さん夫妻はもう既に退職しても良い年で、毎日のように働かなくても済むはずですが、奥様はこう言います、「小遣い稼ぎだと思って、古くからのお客様に料理を作り続けるのも良いじゃない！」

店舗情報

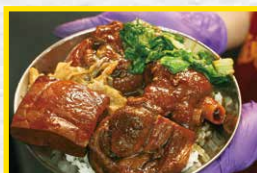
営業時間 | 16:00-24:00 (火曜定休)
住 所 | 台北市中正區中華路二段 311 巷 50 番屋台
電 話 | 0932-345-727
経 営 者 | 洪添成・洪丁玉美

蔘源の骨付き豚肉の薬膳煮

豚足弁当



延三夜市



大盛の豚足弁当が来た時、私達は驚きを隠せませんでした。豚足弁当に3つも大きな肉と、見たこともない厚い豆腐、鮮やかな色合いの筍と白菜が添えられており、素晴らしい一品です。

この屋台の店主は30代の兄妹です。ブースは以前、両親が30年以上経営していましたが、父親の健康上の理由から、7年間もの間営業を休止してました。数年前、父親は屋台を売却する考えを持ち始めました。この考えが出た途端、兄妹はこの思いで深い屋台を惜しみ、自分たちで継ぐべきかを考えだしました。

「この屋台は、私たち家族が一番長い間に一緒に過ごした場所で、ここで沢山素敵な時間を共に過ごして来ました。これは私たち家族全員の共通の思い出です！」と蔡さんは言います。蔡さんはこの屋台を手放すことができませんでしたし、彼の妹も同様です。かつては金融業に従事していた彼と、電子業に従事していた妹は、何度も議論の末、親の屋台を受け継ぐことを決意しました。ただし、それに最も反対したのは両親でした。なぜなら、屋台を運営する難しさ を身に染みて分かってるからです。

しかし、最終的に兄妹の決意には勝てず、営業を正式に再開する数日前にお父様もようやく承し、若者が全力を発揮できるよう、アドバイザーとして兄妹の様々な問題を解決するサポート



をしてくれました。一方、蔡さんのお母様は食材の手配など、具体的な作業のバックアップをしてくれました。

この老舗屋台は本来、父親が作った骨付き豚肉の薬膳煮と、母親のルーロー飯が有名で、蔡さんは今回推薦されたメニューが彼と妹で共同で開発した豚足弁当だったとは想像していませんでした。彼らは、古くからのお客様は両親に対する評判が非常に高いことを聞いてた為、両親の名を傷つけない様にと、とてもプレッシャーを感じてました。なので今回の成功で、兄妹は今後も更に美味しい料理を作る自信を持てるようになりました。

リーズナブルで大盛り、美味しい料理を提供することを目指し、蔡さんは人々の生活をサポートしたいと考えています。「地元の人々にとって、私たちの店を自分家の台所のように思ってくれ、私達の豚足弁当を食べたら、食欲を満たすだけでなく、精神的な満足感も感じられてくれたら嬉しいです。精神的な満足感とは、家のような感覚です。」と彼は語りました。



審査員コメント

豚足の色合いが美しく、濃厚な味わいで、香ばしいタレと合わせばお母さんの味を思い出しやすい忘れられない味へ。



店舗情報



営業時間 | 17:30-23:00 (日曜・月曜定休)
住 所 | 台北市大同区延平北路三段32番
経 営 者 | 蔡偉倫・蔡心琳

f 蔘源骨付き豚肉の薬膳煮 (大橋頭 延三夜市)

汕頭老牌四神湯—— 盛り合わせスープ

延三夜市
(026)



ここは 1959 年に国民政府とともに台湾にきたある老兵が創業し、今も運営されてる屋台です。最初は四神湯、饅頭、シュウマイなどが提供されていましたが、その後シュウマイの手間がかかる為、販売を停止しました。この屋台と共に成長した娘さんの翁さんは、1991 年 5 月 17 日から父親の仕事を引き継ぎ、「汕頭老牌四神湯」は正式に 2 代目へと移りました。

四神湯は台湾の国民的グルメですが、本当に美味しい四神湯を作るには、色んな技術と細心の注意が必要です。娘さんが経営を引き継いだ後、毎日、旦那様が新鮮な食材を市場で購入し、帰宅後、ようやく作業が始まります。濃厚なスープを煮込むには、内臓をキレイに手で洗い、良くない味を取り除く為の作業が必要です。娘さんは誠実で、これは本当に大変な仕事だと率直語ってました。しかし、頑強な性格を持つ彼女は、最初は周りから自分が経営を引き継ぐ事に良く思われてなく、古くからのお客様もすぐ辞めると冷ややかな目線を浴びてました、それに対抗する一心で、自分に言い聞かせました、「絶対やって見せる！」

四神湯は丹念に煮込まれたスープのベースと、最大の美味しさの秘訣は父親特製の当帰酒（トウキ）です。この独自のレシピをスープに少し加えるだけで、汕頭老舗の四神湯の味わいは他のスープとの差は歴然。盛り合わせスープには小腸、小



審査員コメント

内臓の処理がしっかりされており、歯ごたえも丁度良く、スープは濃厚でありながら飲みやすく、美味しさと驚きが隠れてる古い味わい。



肚、豚の胃が入っており、時には生腸といった隠れた食材も登場します。これらはグルメ家たちのお気に入り、一度食べたら忘れられない味になります。



娘さんは自分の料理の腕前にとっても自信を持っており、「うちの店に来たら、四神湯や盛り合わせスープだけではなく、他の料理も一緒に注文するわよ！」と言ってました。彼女は今年で経営 32 年目に入ります、父が創業してから自分が引き継ぐまでの時間と同じくらい経ちました。逃げ出さず、父親よりも長く経営を続け、今でも多くの人の胃をスープで癒しています。

店舗情報

営業時間 | 18:00-23:00 (月曜、木曜定休)
住 所 | 台北市大同区延平北路三段 40 番
電 話 | 0922-210-065
経 営 者 | 翁士惠・沈金龍

家郷炭火焼きジーパイ—— 炭火焼きジーパイ



士林夜市
(018)



「ジーパイだって今ドキっぽく売れる！」この30年以上の老舗、家郷炭火焼きジーパイは、キャップをかぶった細身の男性が、手際がよくジーパイを処理していました、アルバイトの方だと思っていたが、実はオーナーだった。彼は義父からこの事業を引き継ぎ、言わば跡取り息子の様です。家郷炭火焼きジーパイは、これで正式に二代目へと受け継がれ、呂さんが義父の事業を引き継ぎました。



元々はセールの仕事に就いていたが、結婚して6年、呂さんは時間が空いたら義父の仕事を手伝っていました。しかし、1年前、義父は彼を呼びだし真剣な話をしました、この30年以上続けた商売を引き継いで欲しいと。呂さんは多くは考えずにその場で了承しました。一方で、この1年間、妻は後悔してるかもしれません。「予想以上に忙しいです。以前は休日もありましたが、今は彼女との時間がほぼありません。」

義父の事業を引き継いだ呂さんは謙虚で、事業を拡大するなどには考えてないと言っています。しかし、義父の物を守り、彼の貰ってきた原則を今でも引き継いでいます。



審査員コメント

タレの味が最高、ジーパイは厚みもあってバサつかない、外はサクサクで中はジューシー、抜群の腕前だ。



例えば、新鮮な鶏肉を使用し、良い材料を使い、サイズも統一させるなど、品質を最優先し、揚げあがるまで時間をかけてでも、不適切な状態でジーパイがお客様に提供される事だけは絶対起きてはなりません。

「男にとって、事業と普通の仕事は違うんだ、義父の生涯努力し続けた結晶は引き継がれていく、でもセールスは誰がやっても同じ様だろ。今は人に炭火焼きジーパ

イを売ってると自信を持って言える。」呂さんの活気は、義父が一生かけて作り上げた特別なジーパイの味に新たな命を吹き込み、家郷炭火焼きジーパイを不動の存在として確立し続けています。



呂さんが目指してるは、お客様がジーパイを手に入れた瞬間、熱々でも、思い切り噛みつきたくなる事です。多忙な日々を過ごしてる多くの方にとって、時々こうやって、揚げ物を気持ち良く食べ、カロリーなんか気にせず、ストレスを忘れて楽しむ事が良いんだと言ってました。「気持ちよく食べるんだ！」

店舗情報

営業時間 | 16:00-00:00
住 所 | 台北市士林區基河路1番
電 話 | 0921-125-187
経 営 者 | 呂政倫

老三豚足——豚足煮

梧州街夜市
(004)



梧州街夜市には 43 年間営業している豚足の屋台があります、三世代にわたって引き継がれ、屋台は今 2 世代目主に経営し、半ば引退状態のお祖母様が横で 3 人の孫の面倒を見ており、屋台の外のテーブルは子供たちの勉強机ともなっています。「老三豚足」という名前は、初代のお祖父様が家庭内で三男だった事が由来です。



老三豚足の嫁、二代目の女将は、屋台で豚足の調理過程を見せてくれました。「秘伝のレシピが知られるのを心配ないか？」と尋ねると、彼女は素直に答えてくれました。「眞の腕前は教えても眞似できませんから。」

彼女は先ず氷砂糖を炒め、焦げ色が出たら生姜を加え、次に豚足を炒めます。それから、醤油やネギなどの調味料を加え、砂糖の香りが広がります。砂糖は色をつける爲で、豚足が美味しそうな光る金色に仕上がると説明しました。



女将さんの料理の腕前は、お祖母様からの指導のお陰で、そしてお祖母様の技術は、お祖父様から受け継がれています。蔡家の初代が開発した豚足煮は既に雲林北港でと



審査員コメント

豚骨の肉は柔らかく、昔ながらの味で美味しく、秘伝のタレが何か古い記憶を蘇らせる力がある様だ！



でも有名で、その味はお祖母様に引き継がれ、それが今には息子とお嫁さんに伝えられました。

お祖母様は、息子とお嫁さんが自分の一生努力して守って来た物を今も支えてくれてとても喜んでます。若い頃、彼女は移動販売を行い、警察に追われた事もありました。1970 年代当時、一回の罰金は 1200 円で、それは何個豚足を売らなければ元が取れない物かと。しかし、お祖母様はそれでも諦めず、最後までこの屋台を守り、今はもう自分にとって家のような場所で、ようやく落ち着きました。そのため、お祖母様率直に語ってくれました「もしこの屋台が無くなったら、私はとても悲しいわ」。



蔡家の 3 人の子供たちは、大人たちの会話に時折寄ってきます。7 歳の兄は、「僕もラーメンを作れよ、でもガスは先につけて貰ってる」と言いました。さすがは商売一家に生まれた子で、人見知りせず、4 代目も既に豚足の味を引き継ぐ準備が始まっているのでしょう。

店舗情報

営業時間 | 16:00-02:00
住 所 | 台北市萬華區梧州街 4 番屋台
電 話 | 0958-070-543
経 営 者 | 蔡宗諭

2023 台北夜市打牙祭り

本年度夜市の神グルメ特別号（日本語版）

出版社
台北市市場部

指導担当
台北市政府産業發展局

担当編集者
黃慧欣

発行
陳庭輝

主催者
台北市市場部

美術デザイン
劉丁菱

住所
台北市迪化街一段 21 號 6 樓

計画実行
不完美原創スタジオ

イラストデザイン
謝無倫

電話
+886-2-2550-5220

インタビューライター
陳心怡

写真撮影
白宇心

翻訳
Infini-T Translation Co., Ltd.

発行日：2023 年 11 月初版

発行：HONG JAAN PRINTING CO., LTD.

著作権侵害注意・転載禁止 FB／臺北好市發聲

廣告

指導單位



臺北市政府產業發展局
Department of Economic Development
Taipei City Government

主辦單位



臺北市市場處
Taipei City Market Administration Office

策劃執行單位



不完美原創工作室
S t u d i o _ N . P . O .