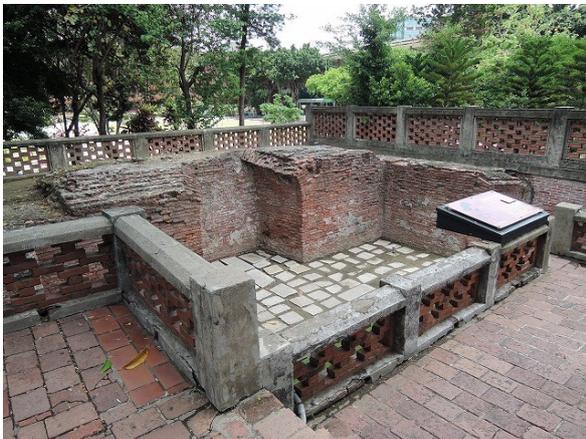


台湾料理と麺

～世界の麺事情 その2

江戸ソバリエ 宮本 学

海外旅行が苦手でしたが、昨年3回海外旅行をしました。海外に美味しい食べ物はないという思い込みが敬遠の理由。その思い込みは、間違いであったと気づくと重い腰は、想像以上に軽かったです。きっかけとなったのは「台湾食べ歩き旅行」(5月15日～18日)。台湾は、食文化の豊かな国で、「四足で食べないのはテーブル。空を飛んでるもので食べないのは飛行機」と言うそうです。台湾なら行ってもいい。そう思って行った旅でした。



上: プロヴィンティア城塞の一部
下: 鄭成功に降伏するオランダ軍



1. 台湾の開発始祖・鄭成功

現在の台湾の豊かな食文化の背景にあるのは、台湾の地理的な位置づけと歴史による翻弄。マレー・ポリネシア人の「高山族」が住む平和な島国だった台湾が、注目されるようになったのは、「倭寇(わこう)」の根拠地としての地勢。オランダの「東インド会社」によって1624年に台南市周辺を制圧されて以来、現在に至るまで台湾は、常に外国の力によって支配されて来ました。オランダによる統治期間中、東インド会社は、大量の漢人を福建省、広東省沿岸部から労働力として台湾に移民させました。

台湾の台南市に「赤嵌楼(せきかんろう)」という名所があります。ここは、「プロヴィンティア城」というオランダ軍のお城があった場所。台湾はオランダの植民地となり人々は過酷な労働と重税に苦しめられていました。それを救ったのは日本人の母(田川七左衛門の娘マツ)をもつ長崎・平戸生まれの「鄭成功(ていせいこう)」。鄭成功は、1661年3月～1662年1月まで長期間激しい戦闘を繰り返し、2月1日、オランダ軍は敗退。遂に開城しました。



2. 担仔麵(たんつうめん) ～台湾で最も古い麵料理

「赤嵌楼」の近くに、創業1964年の「石春白」という擔仔麵(担仔麵: たんつうめん)のお店があります。この辺りで一番の老舗のようです。昼前だというのに多くのお客さんが食べに来ます。バイクに乗った若者たちも大勢やって来ます。きっと美味しいに違いありません。残念なことに時間がなくてこの店で食べることは出来ませんでした。



下の写真は、台南市に近い「高雄市」の「高雄アンバサダーホテル(国賓大飯店)」の朝食でシェフに作ってもらった「担仔麵」。トッピングは、肉味噌の「肉燥」と香草。台湾料理は、広東料理の影響を受けています。全体的にあっさりした味が多く、食べ飽きません。

四川料理の担々麵と同じく名前の由来は「天秤棒」。元々は「擔仔麵」と表記されますが、この「擔仔」は天秤棒のことです。天秤棒の両端に材料と調理道具をぶら下げて売り歩いてきたことから名付けられました。

担仔麵の発祥は、台南市。台湾の一番南の漁村でした。別名「度小月担仔麵」とも呼びます。台湾の夏は、台風が多く、漁に出ることが出来ない日が続きます。「小月」と呼ぶ貧しい月です。漁民たちは、副業に「担仔麵」を売って生計を立てました。それが担仔麵の起源で、清朝期まで遡る台湾で最も古い麵料理です。



3. 台湾の麺事情

台湾の郷土料理としての麺は、「担仔麵」が最も古いであろうと話しましたが、日本と同様、「麵」は、中国から伝来した食文化です。小麦や蕎麦などの雑穀を「麵帶」に成形して食するという画期的な食文化を生み出したのは、他ならぬ「中国」です。

(1) 麵の誕生

小麦の起源や、その小麦から麵が作られた時期について古くから議論がされて来ました。その議論に一応の終止符を打つ発見がされました。

2005年10月13日、「中国科学院」が、「ネイチャー」誌に中国・青海省の遺跡から裏返しになったどんぶり(土製の土器)と一緒に「ラーメン」を発見したと発表。この遺跡は、紀元前4千年前の河川の氾濫か地震などで消滅した「中国のポンペイ」と言われる地下3mの堆積層の下に埋まった集落。従来議論されていた麵の誕生時期を一気に2千年ほど遡りました。

発見された麵は、直径3mm、長さ50cmの細麵。素材は、小麦ではなく粟(あわ)でした。

(2) 夜市で出会った米粉炒

中国の古代の麵の話をしてきましたが、台湾の麵は、華南の影響を受け、基本は小麦粉ではなく「米粉」で作った「ライスヌードル」。最近では、小麦粉の麵も多いですが、日本のラーメンのように「鹹水(かんすい)」を使った黄色い麵ではなくうどんのような白っぽい麵です。

台湾と言えば「夜市(イエーシー)」。夜市を見なければ台湾は語れません。台湾は、「宵っ張りの朝寝坊」と言われます。熱帯から亜熱帯のゾーンにある台湾の人々は、涼しくなる夜に活動が活発化します。

MRT淡水線中山駅近くの「寧夏夜市(ニンシャー・イエーシー)」に行きました。「寧夏夜市」は、「小吃(シャオチー)」屋台が大集合。「小吃」は、中華などの一品小皿料理のことです。

店番号054番は「ヤリイカの炒めモノ」が自慢のお店です。店主の王さんは2代目。創業60年超の老舗です。

看板にある「米粉炒」を注文。「焼きビーフン」です。熱湯でもどされたビーフンをもやし、茸、豚肉と一緒に魚醤で炒めてます。これが実に美味しい。



4. 日本統治時代

第1章で述べましたように、「マレー・ポリネシア人」の「高山族」たちが住む平和な島だった「台湾」は1624年にオランダに制圧されて以来、現在に至るまでずっと外国勢力によって支配されて来た国です。

現在の台湾は、香港と同様、中国・北京政府による将来の支配に不安を感じています。台湾の学生たちが、昨年3～4月に立法院(国会)を占拠した「ひまわり革命(太陽花學運)」は、馬英九総統の中国政府寄りの政策に民主化の危機を訴えたものです。

台湾を縦断すると、全国でマンションや個人邸宅の建設が行われているのに気が付きます。これら的高级住宅を購入するのは、中国の富裕層。その煽りで台湾の不動産価格は、一般国民に購入出来ないほど上昇しました。台湾の経済は、北京政府によって既に実効支配されています。日本も他人事ではないですが・・・。

日本は戦前に台湾を植民地化しました。日清戦争に勝った明治28年から終戦の昭和20年までの50年間です。この間の最大の功績は、台湾最大の湖「日月潭(にちげつたん)」水系に建設したダムと水力発電所。その中心にいたのは、司馬遼太郎「街道をゆく」にも登場する土木技師・「八田 與一(はった よいち)」です。

八田與一の造ったダム湖の灌漑用水で嘉南の農業は、現在でも盛ん。台湾が「フルーツ王国」として現在あるのは、八田與一の功績。彼は「嘉南大圳の父」と呼ばれています。



上: 文武廊から見下ろす日月潭

高雄市内の「愛河 (Love River)」近くにある「フルーツかき氷」で有名な「高雄婆婆冰」(ガオションポーポーピン)。マンゴーやパイナップル、キューイなどフルーツが氷の量よりも多く乗っかっています。これだけフルーツてんこ盛りの「水果氷」は80元。280円です。

1934年創業。今の店主は、「蔡月珍」さんという優しいおばあちゃん。英語のできない彼女と漢字で筆談をして教えて頂きました。3代目だそうです。



フルーツ王国の台湾。富士山より高い「玉山(旧称 新高山)」があり、流れが早く、川でなく「溪」と呼ばれる川は降水量は多いが、農業用水確保が難しい。アツという間に、雨水は海に流れ出てしまいます。現在、台湾のダムの長さは、総延長1万6千キロ。中国の万里の長城でさえ2700キロ。台湾には、長城の約6倍の長さの堰堤があり、台湾の農業を支えています。

台湾人の多くが日本に好意的であるのには驚きます。台湾の精神的な英雄「鄭成功」が、日本と漢民族のハーフだったこともあります。日本統治時代の日本の民間レベルの努力で台湾の社会的インフラが整備されたことについての感謝の気持ちが多いことです。それは、南部の人たちからより強く感じます。

オランダ、明朝鄭氏、清朝、日本、中華民国と常に外国勢力によって植民地時代が続いて現在に至っています。中でも、日本の植民地時代は他の時代よりマシだったという思いがあるようです。

当然、現在の台湾の食文化は、日本の影響もたくさん受けています。日本のラーメンは、「日式ラーメン」と呼ばれ大人気。日本の「セブンイレブン」、「ファミリーマート」、「ローソン」もあり、普通に「おにぎり」、「おでん」、「寿司」を販売しています。「ユニクロ」や「無印良品」が人気。回転寿司も人気。「日本的な漢字表記」がとてもクールだと言い、日本が大好きです。果たして、日本人は、彼らより自国を愛しているのでしょうか？



5. 中華民国の麺～外省人が持ち込んだ食文化

日本統治時代が終戦により終わり、台湾は、連合国側に統治されました。戦争に勝った中華民国は、その後、内戦で敗れ、中国大陸を中国共産党に奪われ、中華民国政府を台湾に移しました。台湾に、従来から住んでいる台湾人を「本省人」、中国大陸から来た人々を「外省人」と呼びます。

中国は、台湾を中華人民共和国の「23番目の省」と国際社会に主張して今日に至っています。

特に、中国大陸と距離的に近い「台北」は、次第に中国の影響を強く受けて来ました。その象徴的な麺料理が「牛肉麵(ニウロウミェン)」です。元々、牛は、台湾の農産業で人と一緒に働く大事な労働力。牛を食べる食文化はありません。

現在では、「牛肉麵」は、世界に誇る台湾の郷土料理だとされ、毎年、台湾一の牛肉麵を決める「牛肉麵フェスティバル」が開催されます。しかし、牛肉麵を食べる習慣は、まだ台北市内およびその周辺だけに限られています。台北は、食だけでなく政治も経済も中国寄りです。経済的な交流の活発さが背景です。



上の写真は、台北市内の「洛基松江大飯店」のレストランで食べた「牛肉麵」と「魯肉飯(ルーローファン)」。魯肉飯は、台湾屋台の定番人気メニュー。豚肉の細切りを甘く煮て、汁ごとご飯にぶっかけて食べます。

6. その他の台湾料理(台菜)

最後に麺以外も含めて台湾の郷土料理をご紹介します。わざわざ台湾に行かなくても日本でも食べることが出来ます。尚、最近人気の「台湾ラーメン」は、名古屋の「味仙」が発祥。台湾ラーメンをヒントに生まれた「台湾まぜそば」も名古屋の「麵屋はなび」が元祖の「名古屋めし」。決して台湾料理ではありませんのでお間違いなく。(笑)

(1) 炸花枝丸(チャーホワ ジーワン)

台北の正当派台湾料理(正宗台菜)「梅子」で食べた炸花枝丸。「花枝」は「イカ」。「丸」は「団子」。「炸」は、油で揚げる意味です。イカのすり身を団子にして揚げています。



上: 炸花枝丸 梅子/台北

(2) 菜脯蛋 (ツァイポーヌン)

“台湾ピザ”とも呼ばれる切り干し大根入りの玉子焼き。台湾が最も貧しい頃の家庭料理です。“菜脯”は、切り干し大根。“蛋”は玉子です。

下: 菜脯蛋 梅子/台北



(3) 烏魚子(オーヒージー)

日本では、長崎産のボラの卵巣で作る“からすみ”が最も高級で珍重されます。台湾のからすみも有名。

新宿歌舞伎町にある“台南坦仔麵”。リーズナブルな価格の台湾料理店です。

この店のからすみは、大根の薄切りの上に長ねぎ、その上からすみが乗ってます。一緒に食べると美味しいです。



(4) 点心

台北に本店のある“点心”の世界的レストラン“鼎泰豊(ディンタイフォン)”。日本にも14か店支店があります。

名物の蝦仁焼賣(シャレンシャオマイ)や小籠包(シャオロンパオ)は、本来は上海料理。

鼎泰豊の小籠包のひだの数は18。上海の15に対して3つ多く、このひだの多さが美味しさの決め手。“小籠包の王様”と呼ばれています。



7. 台湾と祖父



大正15年夏宮崎市の自宅
前列左から：祖母 曾祖父 叔母 曾祖母 叔父
後列右から：祖父 抱っこされている母 大叔母

私は、祖父がダム建設に生涯を掛けていたこと、戦前、台湾電力の仕事をしたことは知っていましたが具体的な内容は一つ知りませんでした。

台湾がかつて日本の植民地だったので、台湾の人々が、我々日本人に対してどのような感情を抱いているか想像できません。だから、妻と台湾に行く前に約束したことは、祖父が台湾電力で働いたことは台湾の人に一切話さないことでした。

台湾人のガイド「K」さんは、バスの中で「パッテンライ」というアニメを放映しました。「パッテンライ」は、漢字で書くと「八田來」。「八田がやって来た」という題名です。**日本人で八田さんを知らない人が多いでしょ。悲しいですね。台湾人は多くの人が知ってますよと…。台湾人は、日本統治時代の日本人に感謝している人が少なくありません、と話すKさん。**

この時、私は祖父が八田さんと一緒に仕事をしていたことは知りませんでした。しかし気になって、Kさんから貸して頂いた八田與一の資料を読むと、間違いなく、そこに祖父の足跡がありました。「日月潭」の大きな湖面を見下ろしながら、これらの人造湖を造ったのは、日本の土木技師たち、祖父もその一人だったと感慨一入でした。

祖父は、熊本県佐伯生まれ。大正9年～昭和17年まで住友総本店(後の住友本社)の取締役土木部長として宮崎県を中心にダム建設に従事。祖父が建設した宮崎県塚原(つかばる)ダムは、日本で最初の機械化工法によるコンクリート製のダムとして建設史上有名です。そのダム建設の技術を評価されて祖父は台湾に送り込まれました。

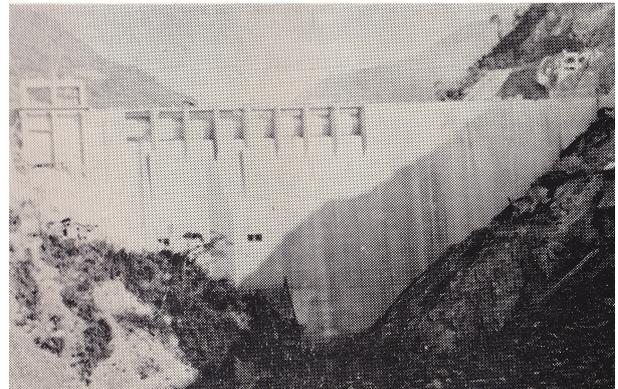
当時の台湾は、南方への軍事拠点として最重要の不沈空母。陸軍の至上命令でここに発電所を作らなければならなかったのです。八田與一のダムで農業用水が確保されたのは、あくまで副次的な産物であり、主目的は、軍事工場の建設目的だったことに疑いありません。それでも日本人のことを今でも良く思ってくれるKさんたちに改めて感謝します。

台湾に行ったのは生まれて初めてです。しかし、台湾と私の祖父(山本格)の不思議な縁があります。

「嘉南大圳の父」と今なお尊敬されている「八田與一」。昭和17年3月に八田與一の部下の土木技師として台湾に渡りました。2か月後の5月、八田の乗った大洋丸は五島列島付近で米潜水艦により撃沈。結局祖父は、昭和21年5月迄台湾に残り、大甲溪達見ダムと5つの発電所建設に従事。八田の遺した仕事を引き継ぎました。

昭和13年宮崎県

完成前の塚原ダム。日本初の機械化工法による当時最大のダム。祖父の遺作のひとつ。万里の長城を模したデザイン。



8. 結び

駆け足で通り抜けた台湾。一番南端の「高雄市」、 「台南市」、 風光明媚な台中のリゾート地「日月潭」。そして、台湾で最も大きく栄えている北端の「台北」へ。様々な都市の顔を見て、色々な土地の食文化に触れました。

八田與一さんは、愛する妻を台湾に残して南の海で殉職しました。八田さんの奥さま・外代樹夫人は、八田夫人として夫の死後も毅然として生き、終戦の年の9月1日に夫が造った烏山頭ダムの放水路に投身自殺しました。祖父は、仕事を昭和21年4月まで完遂し、日本に引き揚げました。帰国後は、日本全国のダム建設に全力を尽くしたことは私も子供心に覚えています。

下の写真は台北郊外の「九份(きゅうふん)」。世界的な観光地の頂上からの景色です。九份の意味は、台湾を最初に開墾した土地を9家族で分けたこと。全てのものを9つに分けたことから名前がつけられたと言います。日本統治時代に九份で金鉱脈が発見され、街は大きく栄えました。やがて鉱脈が枯れると街は、ゴーストタウンになりました。

再び、九份の街が注目されるようになったのは、外省人(昭和20年8月15日以降、中国大陸から台湾に渡って来た中国人をこう呼びます。)の中華民国政府の闇の部分「二・二八事件」をテーマにした映画「悲情城市」のロケ地になったのがきっかけ。外省人による本省人の弾圧は凄まじいものでした。特に、日本で高等教育を受けた台湾のエリート(本省人)たちは、逮捕、投獄、そして多くの人たちが処刑されました。当時の東西冷戦の陰であまり知られていない事実です。

台湾には、「狗去猪來」という言葉があります。「うるさいが役に立つ犬のような日本人が去り、やって来た豚は、ただ貪り食うだけ」という意味です。食文化は、地勢学的な影響を多く受けます。約400年ほどしかない台湾食文化の大半は、中国南部の福建料理の影響を強く受けています。また、最近の非常に親日的な傾向は、将来の不安と日本統治時代への懐古趣味が合わさった結果です。それが、台湾のクール・ジャパンの食文化に拍車を掛けます。400年間、常に外圧の支配下にあった台湾と比較すると、私たち日本人は同時期の江戸時代以降、その大半が安全に美味しく食べることで生き延びて来たと言えます。だからこそ、世界に誇る和食という繊細な美の世界を築き上げることが出来たのではないのでしょうか。

