

たいわん にほんりょうり
台湾にある日本料理

ごじゅうねんかん にほんとうちじだい けいけん たいわん にほんほんど しょうしょうちが
50年間の日本統治時代を経験した台湾では、日本本土と少々違った

にほんりょうり はぐく たいわん にほんりょうり げんち しょくざい あじ つく
日本料理が育まれています。台湾にある日本料理は、現地の食材、味や作

かた たいわんどくとく りょうり はってん こんかい れきし ふ
り方により、台湾独特の料理に発展してきました。今回は、歴史を踏まえな

たいわん にほんりょうり し
がら、台湾の日本料理について知りましょう。

しんこくとうちじだい たいわん ふっけん いみん ふっけんりょうり おお
清国統治時代の台湾には、福建からの移民により、福建料理が多くもたら

ごにほんとうちじだい はい たいわん えんかい み りょうり
されました。その後日本統治時代に入ると、台湾の宴会で見られる料理を

にほんじん たいわんりょうり よ たいわんりょうり めいしょう
日本人が「台湾料理」と呼ぶようになり、それが「台湾料理」という名称の

はじ い にほんとうちじだいしよき さ み せいぶつ たい
始まりだと言われています。日本統治時代初期、刺し身などの生物に対して

たいわんじん たいこう にほんりょうり ふきゅう
台湾人は対抗があったため、日本料理はそれほど普及しませんでした。

にほんとうちじだいちゅうき ゆうめい にほんりょうりてん たいべい だいてうい せいもん
日本統治時代中期になると、有名な日本料理店が台北の大稻埕、西門、

まんか み おも にほんじんきやく えんかいりょうり ていきょう
萬華などに見られるようになり、主に日本人客に宴会料理を提供し始めまし

たいわん にほんりょうり せいしき どうじょう い どうじ
た。これが台湾で日本料理が正式に登場したときと言えます。さらに当時、

たいわん ちしきじん や た どうじ ひと
台湾の知識人たちも「すき焼き」を食べるようになりました。当時の人は

ぎゅうにく た いえ あつ とりにく ぶたにく や た
牛肉を食べなかったので、家に集まり、鶏肉や豚肉のすき焼きを食べなが

りそう かた あ せいねん すがた み
ら、理想を語り合っている青年の姿がよく見られました。

にほん りゅうがく たいわんせいねん せいようか しょくしゅうかん
また、日本に留学していた台湾青年たちが、西洋化された食習慣、また

ぎゅうにく ぶんめいかいか しょうちょう た もの たいわん も かえ
は牛肉、パン、コーヒーなど文明開化を象徴する食べ物を台湾に持ち帰り

ました。しかし、当時このような「モダン」や「おしゃれ」の象徴とみなされるものを食べる台湾人は、まだごく一部でした。戦時中は、食べ物が限られ、配給制になりました。この頃、味噌、かつお節などの食材も台湾の一般家庭の食卓に登場しました。作りやすく食べやすい巻き寿司、稲荷寿司なども定着しました。

戦後、中国から来た移民により、中国各地の料理が持ちこまれ、台湾料理もますます豊かになりました。このとき日本料理は消えたわけではなく、台湾料理と融合し、新たな味を作り出しました。例えば、おでん、焼きうどん、天婦羅など今台湾人の日常によく見られる日本料理は、どんどん「台湾化」してきています。おでんは台湾では「黒輪」（台湾語発音）と書きますが、これは「おでん」が台湾語で「オレン」と聞き取れることからの当て字です。今ではコンビニでも売っている庶民料理となりました。その他、焼きうどんはうどんを台湾風に炒めた料理で、台湾で大人気です。さらに「天婦羅」、「弁当」などの日本語もそのまま台湾語に残っており、料理が文化にも反映されていることが伺えるでしょう。

(出處：ライブ互動日本語・No.27)