

台湾の歴史と食文化

泉 敬 子

The History and The Food Culture of Taiwan

Keiko Izumi

I 台湾の歴史

三世紀の半ばに『臨海水工志』に『夷州』とあるのが台湾のことである。これは台湾史最古の現存記録であるとしているのが通説になっている¹⁾。

台湾の開発は中国大陆からの移民により推進され西海岸の南部から次第に中部、北部へと広がる経過を辿った。農業の開発が中心で農産物が集散し、対外貿易を中継する海港に都市がつくられ商業の発達を見たが、1930年代から工業化が進んで北部、南部に大きい工業地帯が形成されて行った。中部と最南部は盆地と平野があり穀倉地帯となったが、後には工業の進出により次第に変わって行った。山間地には少数の先住民が居住し農牧業を営んでいる²⁾。

もともと台湾は17世紀にはオランダが澎湖島を、1624年には南部台湾を占領し、スペインが1626年に北部を占拠したが、1642年にはオランダの攻撃により台湾から撤退した。

18世紀後半から移住民の渡来が激増し開拓が急速に進んだ。1860年以降、茶・砂糖・樟脳などの輸出が増加すると、台湾は再びヨーロッパの注目の的になった。

1895年、日清戦争の結果、台湾は日本に割譲され、以来51年間日本の植民地統治下に置かれた。その間、日本は台湾に対して直接統治策をとり、経済についても日本中心の政策がとられ、米・砂糖・茶・バナナ・塩・樟脳などの食料、工業原料等が台湾に求められた。米については日本人の嗜好に合う新品種の蓬莱米が育成された。砂糖も原料のサトウキビをハワイ種・ジャワ種を交配させて優良種をつくり、こめ・サツマイモ・サトウキビを組み合わせた三年輪作を奨励した³⁾。

以来第二次世界大戦中までの間、幾度か抗日運動が起こったが、1945年日本が敗戦したので台湾は再び中国に復帰した。

1947年2月28日、戦後の混乱と当局の失政で所謂2・28事件がおこり、本省人（後述）を中心とした指導者層、知識人の多くが犠牲になった。1949年、中国共産党政権の成立と共に国民政府の中央政府は台湾に移り中国と台湾は対峙するようになった。

1997年、香港の中国返還、1999年マカオも返還されたが、中国は中台統一を主張し続け台湾は中国と台湾の二国の併立を主張し出し、二国間の大きな政治課題が横たわっている³⁾。

II 台湾の住民

①高山族⁴⁾

先住民としてアタイヤル、サイヤット、アミ、ブヌン、ツオウ、ルカイ、ピュマ、パイワン、ヤミの9部族に分類されている。

②漢族系本省人

17世紀はじめから19世紀末まで、主として開拓民として台湾に入植した漢民族（福佬人^{フクロウ}と客家人^{ハツカ}）の後裔

註：1895～1945年台湾は日本の植民地支配。1945年8月15日、日本の敗戦により中国復帰。

③外省人

i) 中国復帰に伴い中国大陆から台湾に移住した人

ii) 国共内戦の結果、台湾に撤退した国府の中央政府と共に軍・官・公関係者約200万人（1950年までに）が台湾に移住

この両者を外省人と称している。

III 各民族の食生活

①高山族

大部分の部族が途中まで焼畑農業と狩猟、海岸に住むアミ族と蘭嶼^{ランショ}に住むヤミ族は、焼畑農業と漁撈及び稲作とタロ芋栽培に従事して自給自足に近い生活を送っていた。

日常の主食は粟を中心に雑穀・タロ芋・甘藷など大変簡素なものであった。

粟は高山族にとってはハレの儀式の際に必ず必要なものとして重要視された。即ち次のようなものをつくり村落全体で祝う風習がある。

i) 粟酒…粟飯に酵母と水を混ぜ、カメに詰めて一週間位密閉してつくる。

ii) 粟粽…粟に水を加え搗いてシトギにする。これを白桃の葉で包み蒸すかゆでる。

iii) 粟粥

粟雑煮

②漢族系本省人

これらの人々の祖先は少数の官吏、文化人、と大商人を除くと開拓の為に渡来した農民と勤労大衆である。多くは中華南部（福建省、廣東省が中心）では社会の底辺に属する人々であったと云われている。台湾に移住して後は開拓に専念して日常は手のかからない簡単な料理を作っていた。

本省人のうち特に多数であった福佬人は漳州・泉州（福建省）と潮州（広東省）の出身で、福佬語を話し血縁・地縁・語縁で結ばれ厝又は福佬庄という村を次々につくり移住の時期が早か

った為、海岸平野の所を占めている。

客家人は嘉応州・惠州・潮州（広東省）汀州（福建省）からの出身で客家語を話しやはり庄と云う村をつくって集まり住んでいた。客家人は福佬人と異なり長い流浪の後に、清朝期に広東の嘉応州を中心に四川・江西・湖南・福建の各地に住むようになった。

定住するのが後れたので入植地は交通不便の奥地や山地、係争地、不毛の地等が多く、生活も不安定で歴史的に移住がくりかえされた⁴⁾。

このような環境のわるい所に居住していた為、郷里では福佬人も客家人も粉食であったのが、両者とも稲作地帯に移り、自然に米食に変わって行った。しかし粉食の名残として福佬人は潤餅（春餅）と麵龜（表面を赤く染めた平たいあん饅頭）に、客家人は板條（粳米を原料としたうすくて幅広い麵）や各種の板（餅）等が見られるのである。

主食のちがいは福佬人は朝によく粥を食べるが客家人は三食とも乾飯（飯）^{ガングアン}を食する。

副食では福佬人は新鮮な魚をよくつかい湯葉が多い。いまは淡泊であり牛肉は殆ど食べない。調理法としては蒸すか煮るかの方法を用いている。

客家人は鹹・肥・香が特徴である。

即ち流浪生活が長かったので携帯と保存に便利な漬物・乾燥野菜・乾物の常備が必要となる。

重労働の生理的要求に合うよう乾燥食材と新鮮な野菜、香辛料と油脂を多く使用した風味のある、塩分の比較的濃い料理になっている。

豚・羊そして牛肉も食し家禽類、野禽類も食する。

調理法は蒸すか煮るのほか炒める手法も使われる。

台湾には廟が多くそこに祭られている神々の誕生日、祖先の忌日、年中行事、祈願成就の際には「拝々」とよぶ祭りが行なわれる。酒と牲醴^{しやうれい}即ち豚・羊・魚類・卵・豆腐・するめや干し魚等の魚介類を干したもののなかから3～5種類を供える。このほか果物、祭りに因んだ餅、季節の料理なども供えられる。

このように平生は簡素な食生活であるが、祭りには各自の財力にあわせて豪華な料理をつくり親戚や友人等を招んで共に楽しむという風習が残っている。

台湾が中国復帰以来、福佬人の料理も客家人の料理も中国の一地方の料理としてしか評価されなくなった。中国大陆の食文化は多様性とみ高度の技術と洗練された味をもち、西洋料理と共に世界に適用する偉大なものとして知られている。

しかしながら戦後になって外省人が麵、各種の餅、鍋貼（焼餃子）と包子をつくり始めると本省人は簡単な設備で作り、美味しいこれ等の食品に魅せられたと云う。

台湾の人々は夫婦共働きが多いので市場もそれに合わせて朝市と夜市に分け、それぞれ仕事の帰り、休日等に買物をするように便利になっている。

台湾は町の中に各所に屋台店が出ているが、近年西欧化されつつあるので、西洋料理や日本料理も屋台の料理として出ている。

またファーストフード、セルフサービスのレストラン等も多くなり、安価で手軽に利用できる事から利用者が増加していると云う⁶⁾。

前述のように台湾料理は植民地時代につくられていたものに大陸から渡来した中国料理が加味されたもので台湾の風土に合うように変化したものであると思われる。全体として素朴なもので豪華な中国料理の盛りつけのような型式ではなく、小さ目の皿に一品ずつ盛りつけ、味も淡泊で家庭料理と云う感じのするものである⁷⁾。郷土料理に近いとも云われるが伝統的な生活習慣や年



台北での宮廷料理の一部



台北市内の飲茶の店

中行事とも大きく関わりがある。今後は多様な各地方の中国料理を取り入れた台湾の料理が健康保持の観点からも色々な形で発展して行く事であろう。

参考文献

- 1) 世界大百科事典、平凡社、1993
- 2) 日本大百科事典、小学館、1982
- 3) 朝日年鑑2000、朝日新聞社、2000
- 4) 林 彩美、「台湾の食文化」、中国食文化事典、角川書店、1988
- 5) 城田知子、鄭昕薇、世界の食生活、食生活と食文化叢書、1994
- 6) 読売年鑑、読売新聞社、1999
- 7) 地球食べ歩き倶楽部、世界の料理とマナー、同文書院、1996