

## 日本における台湾料理とは何か —仙台市内の台湾料理店を事例に

蔡 佩君

### 1. はじめに

本稿の目的は、日本における台湾料理の特徴を検討することで、異国における「国民料理」の在り方を明らかにすることである。そのために、仙台市内の「台湾」を店名に掲げているレストランを調査対象とする。仙台にある台湾料理店は「台湾」という名称を掲げるものの、出している料理は台湾の料理と大きく異なり、台湾にない料理を提供していることも多く見られる。本研究は、仙台市内において台湾出身者が経営する3軒の台湾料理店を対象にし、これらの台湾料理店の相違点あるいは共通点について考察し、日本における台湾料理はどのような特徴を持つのか明らかにしたいと考える。それを踏まえて、越境し日本に伝来した洋食と中華料理がどのような変化を遂げたのか確認し、それが台湾料理にも当てはまるか検討する。

### 2. 問題の背景

文化のあらゆる要素は、しばしば人の移動に伴って移動する。食文化も例外ではない。

日本におけるエスニック料理は、日本に居住する外国人を対象とした店ではなく、はじめから日本人顧客を相手として作られたレストランである。このような店が繁盛する背景には、例えば個人の気軽な旅行が可能になったような、日本社会や日本社会の国際化がある(石毛 1999: 384)。日本にいながら他国の料理を味わうことができるようになって久しい。「台湾料理」もそのうちの1つである。

ところで、日本における台湾料理は、台湾で食べられている料理がそのまま持ち込まれたのではなく、アレンジされ現地化したものである。越境する料理という問題は、単に国境を越えるということではなく、エスニック集団や文化を超えていくというこ

とである(西澤 2019: 207)。日本の外国料理は日本人の口に合うためにアレンジされる傾向があり、台湾料理も例外ではない。なおかつ、台湾料理は日本に持ち込まれ、日本人の嗜好に合わせられるのみではなく、日本人に馴染み深い「日本の中華料理」の影響も受けているようだ。これを踏まえ、本研究では、日本における台湾料理が、日本人の嗜好と中国料理の双方に影響された結果、どのような料理に変容を遂げ、どのような特徴を持つのかを明らかにしたい。それらの台湾料理店では、どのような料理が台湾料理と見なされているのか、そのイメージはどうやって形成されたのかを本研究を通じて考察していく。

また同時に、日本において外国料理の枠組に入る台湾料理は、「本場」の味を求められてもいる。しかし、「本場」の台湾料理がどのようなものなのかについては、共通の理解があるわけではないために、誰にとってどのような味が「本場」のものとしてされているのか、本研究にて明らかにする必要がある。そのほか、台湾料理の特徴をさらに鮮明に示すため、同じく日本でアレンジされて定着した中華料理と洋食も取り上げ、台湾料理、洋食、中華料理の三者の類似と差異を比較し考察を行う。

## (1) 民族誌的背景

民族料理は、ある地域の人々が特定の食材や特徴的な調理方法を共有し、その習慣を守ることで形成される(Mintz 1996)。つまり、民族料理の形成は、自然環境、食習慣の融合そのものであるのだ。また、国民料理に典型的に見られるように、「われわれ」意識に強く結びついている。国民国家は国境によって他から明確に画された領土として認識され、その食たる国民料理もこの領土意識に対応した「われわれ」のものとして見なされやすい(西澤 2019: 106)。しかし、台湾は移民社会なので、その食文化の内容も多様である。日本においては1つの「台湾料理」という枠組に入っているが、実際に「台湾料理」には明確な定義がない。

戦争、植民、移民などが台北の多種多様な食文化を形成させた。いわゆる中国系の八大料理<sup>1</sup>だけではなく、海洋文化の性格が選択的に日本、欧米、南洋な食文化がここ

---

<sup>1</sup> 1999年財団法人台湾観光協会が主催し、台北で開催された「台北中華美食展」が八大菜系を広東、江浙、四川、湖南、福建、上海、台湾、北平の8つの料理に定義した(1999中華美食展 1999)。

で融合し発展する(焦桐 2011: 10)。台湾の歴史を遡ると、明末に大陸移民が持ち込んだ閩菜(閩は福建の略称)に加えて、日本統治時代に人々の日常生活に浸透した日本料理や、1949年に国民党とともに台湾に移住した外省人が持ち込んだ外省料理などの要素による幾度とない変容を経て、多様かつ独特な「台湾料理」文化が作られた(張玉欣 2011: 4-9)。陳は、台湾料理の定義を広義と狭義に分けた。広義的には、福建料理をベースに、日本時代の日本料理を加え、戦後中国八大料理と融合して台湾原住民と客家料理なども含む多様な料理であり、狭義的には、中国料理の一部、戦前既に台湾在住の本省人の福建料理のベースに、海鮮を多く使用した、汁気の多い食べ物を指すと考えている(陳 2008)。

台湾料理に関する先行研究において共通しているのは、それが政権の転換と台湾への移住によって形成されたものであるという認識である。すなわち、移民が持ってきた食習慣と、台湾現地の食習慣が融合することによって形成されているというのである。簡(2013)によれば、台湾料理の歴史はここ 100 年の台湾における政権の変化に応じて以下の 3 つの時期に分かることができるという。

「台湾料理」という言い方は第一期(日本統治時代)に始まった。当時植民地を統治するためにやって来た日本人は、台湾人の料理を「台湾料理」と名付けた。統治者である日本人が持ち込んだ日本料理も台湾料理に影響を与えたという。台湾料理が形成される第二期では、戦後に台湾へやって来た国民党政府が、日本料理に影響された台湾料理と区別するため、「台湾料理」を日本人が作った味と見なし、「台湾菜」を「福建菜系」の一部とした。これは台湾人が中国アイデンティティを構築する手段であったという。また、中国各省から来た人々は、自分の地元の味をもって台湾料理との差異を強調した。第三期は、台湾料理の飲食体系が完成しつつある時期である。1980年代から台湾に対する本土意識が高揚されるにつれ、第一期と第二期を経験した台湾料理が、台湾の物産を食材として使う台湾人の味へと転換していった。台湾は、3 回の統治者の変換を経て、政権だけではなく、飲食文化にも影響が及んでおり、日本と中国各省の多様な料理が融合していたと述べられる。

これに関連して、1947年国共内戦に敗れて台湾に来た国民党の外省人の料理と本省伝統の料理の間の境界線が次第に曖昧になっているという謝(2008)の指摘がある。国民党がもたらしたとされる外省人料理と言えば、麺、饅頭、餅など小麦粉製品である。

一方、本省料理は、第二次世界大戦前にすでに台湾に住んでいる本省人の料理であり、米を主食とする。しかし、近年、外省料理と本省料理の境界線がなくなりつつあり、「台湾料理」という1つの概念になっているというのである。台湾料理の最大の特徴は「ごった煮」的であり、社会のどの層の食文化を切り取っても起源の異なる要素が入り混じっており、フュージョン料理が生み出されてきたという指摘もある(河口 2005: 45)。台湾料理は、台湾において統一された料理ではなく、様々な料理の総称であると言えるだろう。そのような台湾料理は、日本へ輸入された際にどのような変化を遂げるのだろうか。というのも、以下で見るように食文化は外国に定着するときに現地化されることが一般的だからである。

これまでの調査では、日本における台湾料理は、日本で手に入れられる食材が限られていることや、日本人の口にあうようなアレンジなどの過程を経て現地化していることが分かっている。しかし、どこまで変化すれば「現地料理」でなくなるのか、あるいは「外来」起源であっても、どこまで「現地化」すれば「現地料理」といえるか、明確な区分はない(林 2005: 58)。現地化と再現地化の過程を経た料理は初めから無国籍料理として受容されたのではなく、現地の人びとがこれを外来食と捉えながらも、その地域の文化と切り離されえないものとなり、「知らず知らずのうち」に発祥地の料理と異なったかたちになったところに注目する必要がある(林 2006: 111)。

日本における外国料理の現地化に関する研究と比べた際の本研究の特徴は、中華料理とも大きく関係している台湾料理に注目する点である。もちろん、台湾料理は台湾にある料理がそのまま持込まれたのではなく、日本の人々に馴染む日本的な中華料理に影響されたり、日本の人々の味覚に合わせていたりといった、様々な変化を経験している。重要なのは、統一された定義がない台湾料理の要素のなかから、どのような部分が「台湾らしさ」として強調されているのかという点だ。この問題に答えるためには、日本的な中華料理との同質化と差異化のなかで、日本における台湾料理がどのような特徴を有しているのか明らかにしなければならないだろう。台湾はいわゆる中華圏のなかにあるために「中華料理」というイメージに影響される一方で、「台湾」という名がつけられることでそこから差異化もされているからである。言い換えれば、日本における台湾料理の特徴を明らかにすることは、日本における台湾イメージを明らかにすることでもあるのだ。

## (2) 理論的背景

### ①国民料理の形成

国民国家の形成と同様に、ある国のものとされる料理は、その土地の自然環境、そこに住むエスニック集団や言語、宗教、歴史的原因などにより、それぞれ個別の展開をしている(西澤 2019: 199)。しかし、国境や地域的な境界線を越えることが常態化しているグローバル状況にある現在、あるエスニック集団の料理が越境する場合、その国の料理に溶けこんでいようが、エスニックな差異は依然として維持されている(西澤 2019: 212)。つまり、ある料理が国家の名を名乗ったら、その料理が純正で、外からの影響を回避する傾向がある(Fernandez-Armesto 2006: 213)。特に多民族国家の場合、エスニック集団を起源とする料理が「〇〇人全体の料理」として普及している現状を理解するには、新たなモデルが必要である(西澤 2019: 207)。台湾には、原住民、客家、福建系外省人など複数のエスニックグループがいるため、台湾料理を明確に定義するのは難しい。それにもかかわらず、日本では台湾料理を店名に掲げているレストランが存在する。

ある越境した料理が本物なのかどうかについてアパデュライは、「正統性への関心はある種の疑いを示すものであり、介入を受けていない料理の話においてこの種の疑いが出てくることはめったにない」(Appadurai 1986: 25)としている。イギリスのインド料理では、インドの食文化とスリランカの食文化、及び、植民地化されたインドの調理方法を商業的に融合させたもので、この3つがイギリスにおいて1つのインド料理を構成する(Appadurai 2008: 291-298)。すなわち、ある地域の料理がある場所で特定の料理味をもった特定の料理だと認識されても、ネイティブの人々にとってそれは簡単に1つにまとめられるものではない。それ故、イギリスのインド料理は、インド人にとって馴染みのあるインド料理の味ではなく、イギリスのインド料理というべきものである。生まれた地と異なる料理の味は、自者(イギリス)と他者(植民地であるインド)との違いを分別するものの1つになる。また、ある特定の食材や調味料が特定の料理に必要とされることは、それがその料理の特徴を表すことができるからだ。その特徴がその料理の期待される味と見なされるようになり、他のものから区別される指標となる。その同と異の区分は社会変化の中で選択されるので、地域の人々の「慣れている味」が形成され、自分と他者の異同はさらにはっきりと区分されるようになる

(謝 2008: 28)。料理の味はイメージによって構築されたものなので、異なる両者の間の差異が大きくなるほど、その境界線が明確になる一方、実際の味ははっきりしなくなっていく。それ故、料理の味は味覚的な記憶だけではなく、イメージによって作られるものである。台湾人は国境を越えて日本で台湾料理店を開業することで、自己の「文化」を再認識し、台湾人であるというアイデンティティを再構築する。一方、日本における台湾料理はどのようなイメージがあるのか。

## ②本場

「本物」や「本場」というのは柔軟な、多様な概念であり、絶対的な「オーセンティック」(authentic)な味の存在は疑問視すべきである(Aberca 2004; Field 2008)。日本における台湾料理は、1980年代後に「家庭料理」「小皿料理」を「本場」台湾料理の特徴とし、「自家製」という単語で「本場」と「伝統な手作り」を繋げていたが、近年台湾と日本との間の観光産業の発展につれ、「本場」という定義が「タピオカ」、「牛肉麵」、「小籠包」などに変化している(陳 2016: 7)。「本場」というのは変動的な概念である。アバルカ(2004)は、顧客に「異国感(exotic)」を感じさせながらも、出す料理は客の口に程よく合うものではないと受け入れられないと指摘する(Aberca 2004: 2-9)。また、外国語で会話したり、看板やメニューを書いたりすることも「本場性」を与えることができる(Cavanaugh and Shalini 2014: 51-53)。「本場」というのは、言葉、文書、飾りなどから形成されるものであり、同じ「本場」の料理と言っても違うものが出されることもある。日本の「台湾料理店」は、食材は台湾から輸入したものか、調理師は台湾出身なのか、価額や顧客満足度、及び経営者の人生経験などが出す料理に影響を及ぼす(陳 2016: 9)。

## 3. 台湾料理の形成と変容

台湾料理の意味は時代、社会の変遷によって異なる。ここでは、日本統治時代から今日にかけての台湾料理に関する議論や言説をもとに、時代、政権の変遷に伴い、各時期における台湾料理の定義と意味の変化を追う。

## (1) 台湾料理の形成—日本統治時代

まず、台湾料理という呼び方は、日本統治時代(1985年から1945まで)に始まったが(溪南生 1898)、代表的な台湾料理店は開店時「支那料理」と自称した(蓬萊閣主人 1930)。植民地政府は台湾を有効的に支配するために台湾料理を支那料理から独立させ、中国にルーツを持つが台湾でアレンジされたものへと転換した(陳 2008: 157-158; 曾 2013: 113-114)。すなわち初期の台湾料理とは、日本人が植民地である台湾を統治するために作った枠組であり、台湾人の日常生活に食べられる料理ではなく、社会的地位が高いエリート層の華奢な酒楼宴会料理を指していた(簡 2013: 22; 陳 2020)。そうして作られた台湾のエリート層の酒楼的台湾料理は、日本料理、洋食とともに、「台—和—洋」という類型がこの時期に形成された(陳 2020)。

## (2) 戦後中国国民党の強権統治

第二次世界大戦後、政権は中国国民党に移転し、中国各省から120万の移民(外省人)が様々な中国料理をもたらした。文化面でも社会面でも外省の優勢的な地位を保つため、台湾料理は中国料理の一部に降格され、台湾料理の代わりに「台湾菜」と呼称されて公の場に出せない庶民食と見なされるようになった(Chen 2010: 59-90; 簡 2013: 22; 許 2013: 72; 陳 2016: 18; 陳 2020)。また、大量の中国移民がもたらした中国料理がレストラン、屋台、夜市など台湾人の日常生活に溶け込んでいった(傅 2000; 張 2011: 44; 陳 2019: 200-203)。移住してきた外省人がもたらした中国各省の料理に影響を受け、「台湾菜」は閩(福建省の略称)菜に似ているが、台湾で発展させるため台湾人の嗜好に合わせて本来の味と異なる調味料を使用してアレンジした料理になった(清翔 2019: 88-91)。今日ではレストラン、屋台、夜市などで「小吃」や「辦桌」という形で、それら中国各省の料理と台湾の地元の料理とが融合したものが台湾料理と見なされている。つまり、台湾料理は、日本統治時代につくられた日本料理と対等な台湾酒楼料理から降格し、中国料理の中にあつて宴会やフォーマルな場など表に出せないものになつたのである。

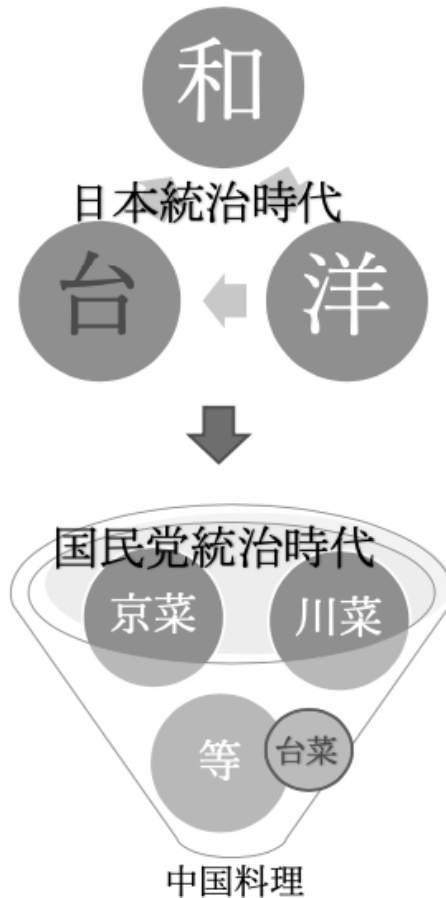


図 3-1: 台湾料理の定義の変化

出所: 陳(2020)をもとに筆者作成

### (3) 1960年代「台菜」

中国料理の一部と見なされた「台湾菜」を専門にする店が 1960、1970 年代に「台菜」を店名にあげたレストランとして街で見られるようになった。この時期の台菜料理は、おおまかに日本統治時代の「酒楼」を継いで高価な宴席料理や、干し大根の玉子焼き、焼き魚など家庭料理を提供する「清粥小菜」と呼ばれる店の 2 つに分かれている(陳 2020)。「酒楼菜」と「清粥小菜」いずれにしても中国料理との境界線がはっきりしていない。その境界線について、「台菜」は中菜のシステムに属するが、歴史と時代の変化につれ台湾料理が自分の特色を築いて現地の嗜好に応じて「アレンジする」傾向が見られるとされる(郭 2015: 148)。中国各省の料理が台湾で流行りはじめ、調理



人たちがお互いに学び合うことで特定な地域や調理方で区別できない現在の台湾料理になったといわれている(Chen 2010: 87-89)。

#### (4) 「本土化」台湾料理の台頭

1987年に「本省人」である李登輝が総統に昇格したことは、台湾の食生活のあり方に大きな影響を与えることになった。外省料理の優勢地位がなくなり、1990年代に「本土化」の趨勢の中で、客家、原住民、福建など本省人意識も台頭し、「青葉」に続いて、「欣葉」や「梅子」など台湾の伝統料理であることを強調したレストランが多く開かれた(河口 2005: 45-46; 陳 2020)。2000年に陳水扁が総統に就任するころには、「外省人」と「本省人」の二分法の代わりに、台湾は「福佬人」、「客家人」、「原住民」、「外省人」の「四大族群」から成り立つという認識が優勢になった(沼崎 2014: 97-98; 陳 2020)。台湾の「本省人料理」も「辦桌」と「小吃」も2000年総統就任大典に見られるようになった(Chen 2010: 96-98; 許 2013: 103-107)。

清翔(2019)は、「台菜」とは、閩菜(閩南料理)と粵菜(広東料理)をベースに、異なる食文化を吸収した上で、台湾現地の食材や嗜好に合わせてアレンジされた料理であると述べている(清翔 2019: 91)。台湾料理は閩菜という考え方もあるが、原住民、客家、閩、粵、日本、中国各省の八大料理なども含まれた上で、台湾で現地化した料理であるとの指摘が多くみられる(許 2013: 3-4; 陳 2008: 140-141; 李貴榮 2000: 28)。



図 3-2: 2000 年以降の台湾料理

出所: 陳(2010: 96-98)をもとに筆者作成

## (5) 日本における台湾料理

台湾は、1895年から1945年までの50年間日本の植民地であったため、多くの台湾人が留学や仕事を目的に来日し、日本で「台湾料理店」を経営していた。蔡培火が経営する東京での「味仙」はその1例である(陳 2016: 19; 陳 2019: 194)。

中国国民党政府が1960年代に国際世界において自ら中国の代表性を強調し、政治的な面以外にも、料理の面においても中国料理の輸出は文化輸出の重要な一環と見なされた。1962年の秋から海外の中国料理レストランに赴任する調理人を募集し、派遣した調理人は広東料理、四川料理、台湾料理、北京料理を専門する者が含まれていた(陳 2019: 195-204)。

1972年に日本と台湾(中華民国)が国交断絶すると、日本において台湾人が経営する台湾料理店はさらに少なくなり、1980年代のバブル経済の中で再び台湾料理店の数が増えるようになった。1990年代バブル崩壊後、店を閉めて台湾に帰る台湾人が多く見られ、その多くは中国人に店を譲った(陳 2016: 21)。

## 4. 仙台市内の台湾料理店

ここからは仙台市内における3軒の台湾料理店に着目し、どのような人たちが、どのように台湾料理を定義し、調理し、提供しているのかについて具体的に見ていくことにする。

### (1) A店

A店は、台湾出身のL氏が日本の中華料理店での修業により学んだ中華料理を多く提供している。客の嗜好に合わせてメニューは随時変更しているが、「台湾料理」としては、創業以来、「ルーローハン<sup>2</sup>(写真4-1)」、「焼きビーフン」、「牛肉麵」、「台湾風たまご焼き<sup>3</sup>」の4品を提供し続けている。この4品はL氏が台湾在住時に日常的に食べていた料理であり、彼自身がこれらを代表的な台湾料理であると考えている

---

<sup>2</sup> 中国語で「魯肉飯」と書く。

<sup>3</sup> 台湾から輸入した干し大根と玉子を使用し、中はふんわり表面はこげ茶色になるまで焼いた料理。台湾では「菜圃蛋(ツァイプーダン)」と呼ばれている。

こと、および台湾料理店である以上、必ず台湾の料理を複数提供しなければならないという考えに基づいて出しているとのことである。代表的な台湾料理について、L氏は以下のように語る。

おれ、台湾にいた時は広東点心を作ってたし、日本に来たら中華料理を学んだし、正直、何が台湾料理かということや、台湾料理の作り方など全然わからなかった。店に開くことを決めてから台湾料理を作り始めた。ルーローハン、台湾風玉子焼き、焼きビーフンなど子どもの頃に台湾でよく食べたものは台湾料理と言えるかなと思って、それを看板台湾料理として出したの。ちょうど最近、台湾観光が流行ってきて、ルーローハンなどもよく紹介されるからさ、今日本人にとって代表的な台湾料理と言ったらルーローハン、焼きビーフン、牛肉麺だろう。



写真 4-1: ルーローハン(2018年5月31日 筆者撮影)

L氏とおかみは、それぞれ台湾(中華民国)と中国(中華人民共和国)の国籍を持っている。元々L氏は退職後には台湾へ帰る予定であったため、日本に帰化せず、日本の永

住許可<sup>4</sup>により居住していた。しかし、2010年に一時帰国した際、十数年振りの母国にカルチャーショックを受けた。そのときL氏は、今の台湾とL氏が馴染みのある昔の台湾とは別物であると感じ、死ぬまで日本に在ることを決めたという。L氏は以下のように述べる。

おれ、久しぶりに台湾に帰ったら、ビックリしたわ。街が全然変わったし、食べ物もおれが知ってるものと違った。高いビルがいっぱい増えて、街じゅうにタピオカの店があるようになったし、昔はあまりなかったのに。記憶の中のルーローハンや焼きビーフンを売ってる小さな屋台が少なかったな。あと、ルーローハンに目玉焼きを載せるなんて見たこともないものがあった。実際に帰ったらすごい違和感をもった。今まで歳をとったら帰ると思ったのに、おかしいよね。仙台に帰ってきたらたまに思うんだけど、おれ、今一体何人だろう？自分が作るルーローハンなどの台湾料理も今の台湾の味と違う。でも、これからずっと家族と日本に在ると決めたから、別にいい。だから最近台湾に行ったことある日本人のお客さんの中には、うちの料理は台湾料理じゃないと言う人もいる。だって、うちは今の台湾の夜市で売ってるものを出してないからさ、彼らにとって台湾料理というは彼らが台湾で食べたものだから。でも、台湾人のおれが作った、思ったものが台湾料理じゃないとおかしいだろう。

A店の紙製のメニューには、常に提供が可能な料理として、「台湾料理」20品、「一品料理」20品、「ラーメン」16品、「焼きそば」9品、「焼きビーフン」1品、「点心」6品、「おかゆ」9品、「スープ」3品が掲載されている。L氏によると、日本で入手可能な台湾の食材や調味料は限られているため、実際に調理できる台湾料理は少ないという。A店の「台湾料理」は、台湾で日常的に食べられている料理や一般的なレストランで提供される料理を、日本で入手可能な食材や調味料で代替し調理できる

---

<sup>4</sup> 永住許可とは、在留資格を有する外国人が永住者への在留資格の変更を希望する場合に、法務大臣が与える許可を指す。永住権とは外国人が、在留期間を制限されることなく滞在国に永住できる権利のこと。滞在国で永住権を持つ外国人や永住許可を受けた外国人を永住者と呼ぶ(出入国管理及び難民認定法第22条)。

ようアレンジした料理である。しかしメニューに「台湾料理」というページがあるが、「麻婆豆腐」(マーボ豆腐と書かれている)、「ニラレバ炒め」、「黒酢の酢豚」など、日本でよく見られる中華料理も掲載されている。中華料理について、L氏は以下のように話した。

日本人の客を中心にやってる店だからさ。メニューに日本の中華料理もたくさんあるんだよ。若い頃に広東料理を学んで、日本に来て日本の中華料理を学んだから、最初に店を開く時、店名に悩んだ。中国料理や中華料理店と言ったら、中国人が作ってると思われるから。おれ、一生台湾人だからさ、「台湾酒菜」という文字を店名に入れた。台湾人が作る料理が台湾料理じゃないと、自分が何人か分からなくなる。

A店では、店名に「台湾酒菜」という文字があることから、「台湾料理とは何?」とか「中華料理との違いは?」と客から聞かれることがあるという。L氏は、基本的に「台湾料理」のページを客に見せ、「台湾料理」を紹介するという対応をしている。「味は少々変わるけど、おれは、一生台湾人だから、おれが馴染んだ調味方法で、おれの舌で認可する料理が台湾料理だと思う」と説明することもある。

A店は客層の中心を日本人に設定し経営しており、日本人客の舌に合わせるため、客が慣れている中華料理を多く出している。また、客の要望に応え、台湾には存在しない料理を提供している。その一例である「台湾ラーメン」は、客からの「台湾料理店なのに台湾ラーメンはないのか」という発言をきっかけに提供を開始した。そのため、L氏は日本の多くの中華料理店で提供している台湾ラーメンを習得した。それをもとに、日本人客が台湾料理として想定するニラ、豚挽き肉、豆板醬を使用し、やや辛口の味付けで調味することにした。「台湾ラーメン」が客の期待通りの料理であることを伝えるため、台湾ラーメンの写真が載っているカップラーメンの包装紙に、A店の店名及び辛さ調整記号を記載し、紙製のメニューに挟んでいる(写真4-2)。



写真 4-2: 紙製のメニューに挟んでいる台湾ラーメンの紹介  
(2020年5月18日 筆者撮影)

「台湾ラーメン」と同様、客の要求により「台湾まぜそば」も提供している。A店の「台湾まぜそば」は、他の中華料理店が提供しているような、豆板醬、ニンニク、ごま油で調味し、のり、ネギ、豚挽き肉、卵黄を載せたやや辛口のものとは異なり、ルーローハンに使う豚肉を煮込んだソースを中華生麵にかけた料理である。

「台湾ラーメン」は、「台湾料理」には類似する料理がないため、やむを得ず日本人が慣れている味に近い料理にして提供している。一方「台湾まぜそば」は、ルーローハンのソースをかけた乾麵という台湾料理に類似しているため、客のイメージとは異なる台湾独自の「台湾まぜそば」として提供している。「これは台湾まぜそばじゃない」という客の反応に対して、L氏は「これが台湾にある本場の台湾まぜそばだよ。日本の中華料理店はいつも台湾にない偽物の台湾まぜそばを出してるんだ」と自身が台湾人であることを示しながら客に返答する。L氏によると、日本人は慣れない料理に抵抗を持つ傾向があるため、店ではあえて写真を掲載せず、「当店自慢台湾まぜそば」という文字の横に黒字で「滷肉拌麵(ルーローバンメン)」と書いたお品書きを壁に貼っている(写真 4-3)。



写真 4-3: 壁に貼られた「台湾まぜそば」のお品書き  
(2020年9月19日 筆者撮影)

台湾には台湾ソースと呼ばれるものは存在しないが、メニューの「台湾料理」というページには「ホタテの台湾ソース炒め」と「キノコの台湾ソース炒め」という2品の「台湾ソース」を使用した料理が掲載されている。前者は、台湾から輸入した「沙茶醬(サーチャージャン)<sup>5</sup>」という、台湾で日常的に使われているソースを意味する。日本で入手可能な「沙茶醬」はすべて業者が台湾から輸入し販売している。沙茶醬は日本人が味わったことのない特別な味であること、そして説明が困難であるといった理由から、「台湾から輸入した特別なソース」という意味でL氏が「台湾ソース」と名付けた。後者の「台湾ソース」は「三杯<sup>6</sup>」という台湾では一般的な味付けを指し、日本で入手した調味料を組み合わせ味付けしている。前者と同様、日本人に馴染みのない味付けであること、さらに説明が困難であるという理由により、前者とは別物だが同様に「台湾ソース」と名付けたという。客に聞かれると「日本にない台湾の味がする」と返答する。

L氏夫妻は、台湾料理の定義と味について次のように考えている。「台湾料理にはこれといった決め手があるわけではない」というL氏の妻の考えに対し、L氏は「台湾料理は豚肉をよく使っており、海鮮も大量に使う傾向がある。でも仙台は海と離れ

<sup>5</sup> ヒラメなどの魚介をベースにニンニク、ゴマ、香辛料などを加えて煮込んだ調味料。

<sup>6</sup> 酒、ゴマ油、醤油を同量ずつ合わせた味付けを指す。

ているから、海鮮を使おうにも難しく、うちの店はエビだけ使っている。あと、中華料理ほど油っこくない感じがする」という。メニューの最終ページには「本場台湾料理」というページが設けられており、以下のように書かれている。

私どもは、……、台湾料理を皆様に是非楽しんでいただきたく、新鮮な素材に常にこだわり、ご提供することを心がけております。中国料理と香港料理とは別に、独自の発展をして来た台湾料理。素材を活かしたあっさりとした味付けが特徴です。どうぞ本場台湾料理を心ゆくまでお楽しみ下さい。

本場の台湾料理について「素材を活かしあっさりとした味付けが特徴」という記載があり、上述のL氏の台湾料理に対する考えが表れている。さらに「中国料理や香港料理とは別に、独自の発展してきた台湾料理」という記載もあり、仙台に数多く存在する中華料理店との違いを打ち出し、少数ない台湾料理店であることを強調している。

さらに、A店の「台湾料理」は、L氏が台湾に住んでいた頃に味わった記憶の中の台湾の味を再現しているというが、「それも2、30年前の昔のものだから、今の台湾の若者の認識している台湾の味と違うかもしれない」とも述べる。例えば、現在の台湾ではルーローハンに目玉焼きをのせることもあるが、L氏の記憶に基づくそれはあり得ないという。しかし、「台湾料理」に関する説明内容は説明対象者が親しい相手かどうかによって異なる。筆者がL氏夫妻への調査開始から2年後に再びA店の台湾料理の味について質問すると、L氏は以下のように語った。

うちのメニューに台湾の味がするものがないのよ。おれ、店を開いたばかりの時、作ったものは台湾の味がしたんだけど、日本人の口に合わないからさ、どんどん改良して、今出してるものは台湾の味が薄い。例えば、ルーローハンは元々八角、五香粉など味強い香辛料をたっぷり使うけど、日本人はそういう系の香辛料に好まないから、今は少ししか入れてない。また、焼きそばなどもとろみをつけるとか、辛さを控えて甘口にするとか日本人が馴染んでる中華料理の味付けにしてる。何十年間ずっと日本に住んでるから、正直、台湾の味ははっきり覚えてない。うちに来るお客さんはほぼ台湾に行ったことない日本人が多いから問題な



い。そもそも台湾料理はもともと外省人、本省人の料理など色んなものがあるからさ、色んな形がある。だから、おれが台湾人ならば、作った料理は本場の台湾料理に言えると思う。

このように、日本人客や初めて来店する台湾人である筆者といった「よそ者」には「台湾人が作る本場の台湾料理を味わえる」とアピールするが、親しくなると「店を出している料理は台湾の味があまりしない」と本音ともとれる発言をしている。

L氏は、「台湾料理」を通じた自分の台湾人アイデンティティー再構築において、台湾料理をルーローハンなど特定な品に限定するという傾向が見られる。また、日本の中華料理店で学んだ「日本の」味付けで調理し、日本人客のフィードバックで日本人の嗜好に合わせ料理をアレンジしていくのである。その過程で、台湾に住んでいたころに味わった「台湾の味」があやふやになっているという状況下に置かれているにもかかわらず、自分の台湾人アイデンティティーを根拠に、「台湾人が作った本場の台湾料理」と日本人客には表明している。

A店では、「台湾直輸入百業豆腐と豚肉の炒め料理」(写真4-4)、「牛舌しぐれと台湾干し大根チャーハン」(写真4-5)、「台湾夜市の味 葱抓餅、麻辣臭豆腐鍋、十全大補湯」といった、台湾から輸入した食材を使用した料理が提供されており、それらはお品書きとして店の壁に貼られている(写真4-6)。「台湾夜市の味 葱抓餅」とは、小麦粉で作った生地油を塗り、ネギの細片を具として巻き込んで焼いた料理で、台湾の朝食を提供する店や夜市で販売されている。A店では、業務スーパー<sup>7</sup>で購入した輸入品の冷凍葱抓餅を使用し、火加減に注意して表面がパリパリになるまで焼いた後、台湾直輸入の醤油膏<sup>8</sup>で味付けをする。麻辣臭豆腐鍋は臭豆腐<sup>9</sup>入りの辛い火鍋料理であり、台湾の夜市や屋台などによく見られる。A店では台湾から輸入した台湾製の臭豆腐の缶詰めを使用し、日本で入手した野菜を加えている。しかし来店客のほとんどは、「焼きそば」や「チャーハン」といった日本人に馴染みのある中華料理を注文する。これについておかみは「これらの特徴的な料理を注文する客は少ない。こうした

---

<sup>7</sup> 日本全国にある 業務用の大量の食材や調味料を販売しているスーパーである。ここで仙台四番町店を指す。

<sup>8</sup> とろみのある醤油。

<sup>9</sup> 発酵させたにおいのある豆腐を指している。

料理を注文するのはほとんど台湾に行ったことがある人だ」と説明した。

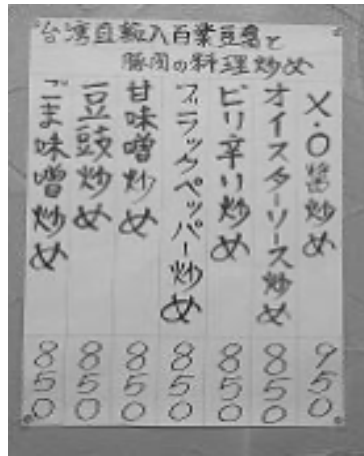


写真 4-4: 「台湾直輸入の百業豆腐と豚肉の炒め料理」のお品書き  
(2018年10月15日 筆者撮影)

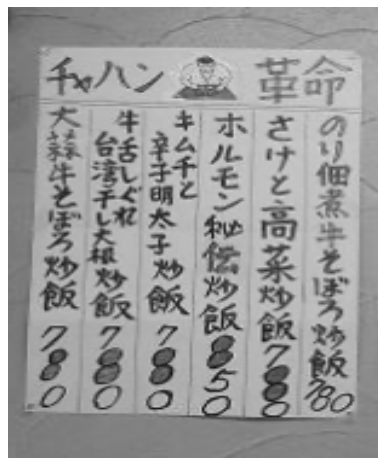


写真 4-5: L氏オリジナル料理「千ハ革命」のお品書き  
(2018年10月15日 筆者撮影)



写真 4-6: 壁に貼られた A 店の特徴な料理メニュー  
(2018 年 5 月 17 日 筆者撮影)

食べ物の他、台湾の飲料も提供されている。例えば、「台湾コーラ」と呼ばれる黒松沙士(ヘイソンサーシー)という炭酸飲料を提供しており、紙製のメニューに掲載されている。また、台湾から輸入した「台湾ビール」、手作りのタピオカが入っている「タピオカココナッツミルク」については、紙製のメニューには掲載されず、壁に写真が貼られている。

また A 店は仙台の台湾料理店として何回か取材されたことがある。有名な本場台湾料理店であることの根拠として、各回の取材記事を印刷し、メニューに挟む、壁に貼りつけるといった方法により客に提示している。取材される料理は各回異なったが、「台湾台北出身の店主」であるという点は全記事の冒頭に書かれた。

1 回目の取材は「ニンニクをトッピング スタミナがつくラーメン」というフレーズで、L 氏オリジナル料理の「にんにくらーめん」が雑誌に掲載された。L 氏は、日本人は匂いを気にしてあまり食べないといわれるニンニクを大量に使用した「にんにくらーめん」を、A 店の目玉料理としていた。台湾ではニンニクが炒め物の香りづけとして頻繁に使用されていることを示し、それにより他店との違いを強調するというねらいであった。しかし、「にんにくらーめん」のような料理は実際には台湾には存在しない。つまり、L 氏のオリジナル料理が台湾料理として雑誌に掲載されたということになる。A 店は客層のメインターゲットを日本人としていること、日本人が見る雑誌に自店の料理が掲載されること、実際に台湾に行ったことがある日本人は少ないこ

と、台湾人の店主が作った料理であることを理由に、戦略的に「にんにくらーめん」を取材対象として紹介したわけである。

2回目は、「夏にぴったり、夏バテ予防料理」というテーマで「ニラレバチャーハン」が掲載された(写真4-7)。前述の「にんにくらーめん」と同様、記事を見た人に印象を残すため、日本人があまり味わったことのない料理を人気の台湾料理としてアピールした。「ニラレバチャーハン」も、日本人に馴染みのあるニラレバ炒めとチャーハンを融合した、L氏のオリジナル料理である。取材記事には「内臓料理が広く愛される台湾。台北出身のL氏夫妻が営む……ニラレバチャーハンが大人気です」と書かれている。内臓を使用した料理が台湾で広く食べられることを記載した上で、「店主が台湾人」であること、及び「自家製醤油」を使用し本場の台湾料理を提供していることを強調している。記事を見て来店する客から、台湾人は夏にニラレバチャーハンをよく食べるかと聞かれたL氏は、質問には返答せず「おいしいよね。夏にぴったりだから」と対応していた。



写真4-7: 「ニラレバチャーハン」の取材記事(2018年5月17日 筆者撮影)

3回目は、テレビ番組による取材であり、L氏のオリジナル料理「揚食パンのマーボドーフ仕込み」が取材された。過去の取材時は、L氏オリジナル料理について、台湾にある料理を台湾人が作ることで本場の味を味わうことができるという点を強調し、L氏のオリジナル料理であることはアピールしていなかった。しかし今回は、初めてL氏のアレンジ料理ということを知らせた。「揚食パンのマーボドーフ仕込

み」は、台湾人である L 氏が、台湾料理の棺材板<sup>10</sup>と麻婆豆腐という 2 つの料理を融合させたこと、すなわち「元々台湾にある料理」と「台湾人が作ったこと」の二点を強調した。そして、台湾人の留学生も台湾の味が懐かしくなった時に「揚食パンのマーボドーフ仕込み」を目当てに来店していると番組で話していた。

このように、A 店においては、淡白な味付けや台湾に特有の品を台湾料理としているが、加えて調理師が「台湾人」であることを根拠に、台湾には存在しない品やオリジナル料理なども広く「台湾料理」として提供しているのである。

## (2) B 店

次に同じく仙台市内の B 店についての記述に入る。B 店の正式名称は「台湾中国料理 B 店」である。この名づけに至った理由は、以下のとおりである。経営者の T 氏は、国民党政府の推薦で「本場の中国料理」を宣揚するために 1968 年に来日したが、来日して 4 年後の 1972 年に日本政府は台湾(中華民国)政府との国交を断絶し、中華人民共和国と外交関係を結んだ。その後、修業先の横浜中華街での外省人が経営する「中国料理」レストランがそのまま台湾から持ち込んだ「本場中国料理」ではなく、「日本人の中国料理(本人は日本人向けの中国料理とも言っている)」を出し始めた。そこで「日本の中国料理」を修業した。学んだのは「日本の中国料理」だが、当時中華人民共和国からの来日者が増えてきて、彼らと差別化を図るため、「台湾出身」であることをもって店名に「台湾」を入れた。しかし、T 氏自身、台湾料理は中華料理の中の一部と認識しており、しかも開店当時、台湾料理の知名度は低かったので、「台湾」だけにすることは避けた。その上で、日本における中国料理店は中華料理とは異なり、宴会を開く場所だと認知されていることにちなんで、「中国」という語句も付け足した。T 氏は中国料理、台湾料理、中華料理の関係(図 4-1)について以下のように語った。

おれは日本に来た頃、中華街で外省人がやってる「中国料理」店で修業した。当時台湾の移民が中華街でたくさん集まって彼らが作ったもの全般に「中華料理」と呼んでいた。その中に「中国料理」があって、特に「宴会」料理も提供する高級料理が「中国料理」と呼べる感じかな。また、「台湾料理」は「中国料理」の粹

---

<sup>10</sup> 揚げた食パンの中をくり抜いて鶏肉やエビ、人参、ジャガイモが入ったクリームシチューを入れ、さらにパンで蓋をしたものを指す。「棺材」とは棺おけのことで形状からその名が付けられた(交通部観光局 2020)。

組の中に入ってるけど、その中の魯肉飯など「庶民的な小吃」や「家庭料理」など宴会に出せない、安い庶民の料理を指した。でも、最近は台湾観光が流行ってるから、状況が一変して「台湾料理」も人気あるようになったな。

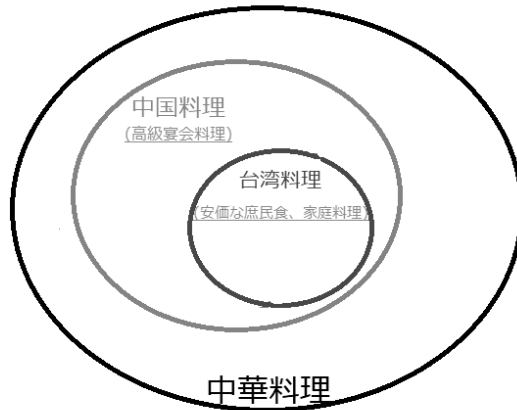


図 4-1: B 店の中華料理、中国料理、台湾料理の関係図

出所: 2020 年 11 月 16 日 T 氏の話をもとに筆者作成

台湾料理店より中華料理店として客に認知されており、T 氏は店の内装と中華街の変化について以下のように語った。

おれ日本に来た頃、まだ台湾と日本政府に国交関係があって、その時おれみたいな台湾から来た人たちはまだ日本人に自分は中国(中華民国)人と言えてたんだ。中華街の台湾人がやってる店の内装も赤い「囍」や円卓などを使用して、日本人に「中国らしさ」を表してた。うちも中華街の店をまねして地下 1 階に宴会会場に円卓があったり、京劇の面を飾ったりする。当時は、魯肉飯など「台湾料理」はあまり知られてないから、「台湾料理店」は少なかった。断交後に、日本の中国(中華人民共和国)人が多く増えてきて、中華街で自分が「中国人」って言ったら、あっち(中華人民共和国)の人と思われるから、自分は「台湾人」と言い始めた。「台湾料理店」も増えてきた。でも、自己紹介を変えても、「台湾料理」と言っても、当時の日本人は分からないから、「台湾料理」だけ出す店ではやっていけなかつ

たのよ。でも、「中国人」とは言えないから、中華街では「中国料理店」ではなく、「台湾人」がやっける「本場中華料理」が増えてきた。おれ最初に店を開いた頃も「台湾中華料理」にするか、「台湾中国料理」にするかを悩んだ。最後には、「宴会」を承りたいと思うから後者にした。最近ちょうど台湾観光が流行っているから、おれは「台湾人」だから「本場の台湾料理」を提供しようと思って、うちも何品かの「台湾料理」を出し始めた。

T氏は帰化して名前を変えたが、台湾出身であることを強調するため、パンフレットや名刺に台湾で使った名前を掲載している。自己紹介や取材においても台湾人と称する。筆者はT氏から、「自己人(親しく、関係が親近な、同じ台湾出身の者を指す)が一番よいから、台湾人でホールの仕事をできる人を紹介して欲しい」と頼まれたことがある。

B店のメニューはT氏によって考えられたものである。夜と昼のメニューに分けられており、昼は昼休みの時間を利用して来店するサラリーマンに向けて定食のような料理を中心としている。すなわち、炒め料理1品、ご飯と漬物とスープがついた定食5種の他に、「目玉セット」という料理2品とご飯と漬物とスープがついた定食が日替わりで提供される。

B店の料理は、T氏が横浜中華街で学んだ、日本人の口にあう中華料理を中心とする。例えば、台湾では焼きそばに片栗粉を使う習慣はないが、B店ではあんかけやきそばに代表されるように、日本人に馴染みのある片栗粉を大量に使っている。また、日本人の口に合わない八角や五香粉など、においが強い香辛料はあまり使わない。夜のメニューの中には、台湾料理という独立した項目はないが、「台湾焼きそば」(写真4-8)、「台湾風干し大根入り煎り玉子」、「台湾の庶民の味魯肉飯」など、T氏が幼少期に台湾で食べた記憶の中の台湾の料理が提供されている。3品とも彼自身でアレンジしたものである。

日本にある大半の中華料理店には、ニラと豚肉が入った辛い「台湾風焼きそば」という料理がある。一方、B店では「台湾風」ではなく、「台湾」焼きそばという料理を出している。T氏によると、B店の台湾焼きそばは、豚肉を入れず、ベジタリアンも食べられる料理である。さらにT氏における伝統的な台湾の焼きそばの味は、キノ

コをたっぷり使い、台湾の屋台料理に使われる豆板醬を加えたものである(写真 4-8)。

台湾風干し大根入り煎り玉子とは、台湾から輸入した干し大根と玉子の炒め物であり、日本人の口に合わせるように、塩分を減らし、ふわふわにアレンジしたという。



写真 4-8: 台湾焼きそば(2018年6月29日 筆者撮影)

台湾で魯肉飯は碗を器とし、野菜はのせないが、B店では平たい皿を使用し、水菜を加えている。T氏は、「台湾の魯肉飯を外国の料理として高く売りたいから、お皿で提供して、上には健康志向に配慮して水菜を加えて、高級感を感じてもらいたいんだ。でも、台湾で魯肉飯はお碗で食べるじゃない。私たち台湾人からしたら、お碗で食べたいと感じない？」と話した。T氏は、フィールドワーク開始時に来日3ヶ月未満だった筆者に、魯肉飯の味が台湾の味からずれてないかどうか味見するように依頼した。味は確かに筆者が知っている魯肉飯の味だが、スープとザーサイがつけている定食にされていること、魯肉飯の上に水菜を加えることなどにはとても違和感を覚えた。

近年では台湾観光に興味を持つ日本人客が増えているので、「台湾牛肉麵」を提供し始めた(写真 4-9)。観光雑誌とテレビの台湾グルメの紹介を参考にし、かつ帰国した際に次男に牛肉麵を食べさせて、その感想を基づいてB店の「台湾牛肉麵」を作



った。「牛肉麺」という料理は中国にもあるが、T氏は「中国と台湾の牛肉麺の作り方は違うし、『台湾の味』に基づいておれが考えて作ったから、うちは『台湾発祥の台湾料理』、『台湾の牛肉麺』とお客さんに紹介してる」と説明した。追加メニューであるため、紙のメニューには載せておらず、A4サイズの紙に印刷してメニューに挟んでいる。B店に「台湾料理」を目当てに来る客は少ないが、台湾に観光歴のある日本人客が来店したら、基本的に接客担当者が客に「うちのT氏は台湾出身」と説明しながらT氏の写真と中国語の名前が掲載されているパンフレットを客に渡し、「台湾牛肉麺」と「魯肉飯」を案内する。



写真 4-9: 「台湾牛肉麺」のメニュー(2018年12月17日 筆者撮影)

また、台湾にない料理だが、台湾の食材を使った料理がある。例えば「岩カキの台湾芋粉揚げ」(写真 4-10)は台湾から輸入した芋粉を使って揚げた料理である。台湾で「鹽酥雞(イエスウジー)」と呼ばれている、芋粉を使った鶏肉の揚げものから発想したものである。もともとは芋粉を使った鶏肉の揚げものだが、台湾の芋粉を日本に輸入するには高い輸送費がかかり、安価な鶏肉を使用すると利益が出ないので、鶏肉よりは高価な岩牡蠣を選択したという。さらに、日本の料理をT氏が改良し、料理名に「台湾」を冠した料理もある。例えば、「カキの台湾風お好み焼き」は、牡蠣と卵と山東

菜が入った芋粉の炒め物の「蚵仔煎<sup>11</sup>」という台湾料理を発想に、日本のお好み焼きに春菊と牡蠣を入れるというアレンジをした料理である。



写真 4-10: メニューのカキの台湾芋粉揚げ(2018年11月29日筆者撮影)

T氏は、B店が提供する「台湾料理」について以下のように語った。

おれ台湾出身だけど、もう人生、半分以上日本にいて、学んだのも台湾料理じゃないから、台湾料理は正直言うとはっきり覚えてない。何が台湾料理だろう。記憶の中の子どもの頃食べた魯肉飯、焼きそばなどを台湾料理として店に出してるけど、正直味は台湾の味と違うもの分かってる。日本に帰化したけど、中身は一生台湾人だからさ、味が多少違ってても台湾人のおれが作るものは台湾料理に言えるだろう。だから、商売のために、うちは日本の中華料理を中心に提供しても、台湾から輸入した食材をたくさん使ってるし、魯肉飯なども出してるし、その上に台湾人のおれがやってるから、台湾料理店だと、間違いなく言えると思う。

内容は毎年変えるが、2018年年末から提供する「台湾流おせち料理(写真 4-11)」の場合は、クラゲ、アワビのやわらかウマ煮、大海老のチリソース、台湾産カラスミ、ソイ味噌漬、タレ漬け鴨の燻製、若鶏の香り焼き、レンコンのもち米詰め蜜煮、クワイのピリ辛甘酢、チャーシューの9品が入っている。おせちは台湾にはないが、「台

<sup>11</sup> 台湾語で「オアジェン」と呼ぶ。

湾人」である T 氏が考えた「台湾流おせち」という台湾料理であることをアピールしている。このおせちが台湾流である理由は、食材ではなく、T 氏によれば「ここは、台湾人がやっている台湾料理のお店だから。しかも、これは日本の普通のおせちと違うから」である。



写真 4-11: 台湾流おせちのチラシ(2018 年 11 月 28 日 筆者撮影)

また T 氏が B 店の中華料理と台湾料理を以下のように語った。

うちの弁当を注文するのはほぼ日本人だし、彼たちにとって日本によくある中華料理の弁当を食べたいから注文するわけ。だから、魯肉飯や牛肉麵など台湾料理じゃなくて、日本でよく見られるエビチリ、春巻き、青椒肉絲などを出してる。しかも日本では中華料理に比べて台湾料理の知名度は低く、食べたい人は少ないから、台湾料理だけでは生きていけない。弁当だけではなくて、うちの料理もほぼおれが横浜で学んだ、日本人が好む「日本の中華料理」を出してる。日本に帰化したけど、自分は台湾で育った台湾人だから、台湾料理店をやってるのよ。日本に来て学んだのが日本の中国料理だし、ちゃんと台湾料理を学んだことないの。台湾も中華圏だし、断交前に台湾人のわれわれが作ったのは中国、中華の代表料理だから、作ったものを「本場の中華料理」と呼んでも問題ないと思う。仙台で 20 年数年店をやってて、お客さんにとってうちは台湾料理店というより中華料理

店で、そう思ってる人が多い。だから、売り上げをのぼすため、花火大会などのイベントでは、台湾料理ではなく、日本人に馴染みの焼きそば、枝豆、春巻きなど中華料理店によくあるものを出してる。今は台湾料理に興味を持つ人が増えてるけど、中華料理と比べたらやっぱり少ないからさ、魯肉飯など台湾料理一本では商売にならない。

このように、B店を経営するT氏は、日本で学んだ日本人向けの中華料理を主に提供しているが、自身が台湾出身であることと、最近、日本の人々の間でも台湾の知名度が上がっていることを受けて、台湾料理の一部も提供するようになっている。同時に、やはり日本の一般の人々の間では中華料理が馴染みであることも十分に認識しており、弁当やイベントの際には、そのニーズをくみ取った中華料理を提供するなど、状況に応じた対応をしている。

### (3) C店

次に、当初から台湾料理店を打ち出して、台湾の台湾料理を提供しているC店を取りあげる。

#### ①C店の概述

C店の店主は、大学卒業後に仕事を転々と経験した後、仙台国分町のクラブで働いていた際に、仙台には本格的な台湾料理店がないと気づき、仙台市内の台湾料理店では一体どういう料理を出しているのかを気になり始めた。当時のクラブの仕事の合間に仙台で「台湾」を店名に掲げた店を一軒一軒回って試食した結果、「本場の台湾の味」を提供する店はないと考え、「日本人が本場の台湾の味を味わえる店」を開店することを決意した。「台湾人のママと台日ハーフの息子がやっている店だから、本場の台湾料理が味わえる」といった日本人客の声も伺える。

開店当時、台湾観光はまだ盛んでいなかったのも、来客はほぼ台湾に行ったことのない日本人だった。日本人の客に何度も「これ台湾料理じゃない」と言われたことから、日本人客にとって台湾料理とは何かを考えた。店主は当時の日本人の台湾料理に対するイメージを以下のように語った。

彼らにとっての台湾料理を食べた経験は、日本の中華料理店で食べた台湾ラー

メン、台湾焼きそば、台湾まぜそばなどの台湾にはないのに「台湾」を料理名に冠したものなのよ。そもそもそれは本当の台湾料理じゃなくて日本で作られたものなんだ。仙台駅の近くに中国人がやってる台湾料理店があって、その店は台湾料理に興味ある日本人客の間に有名らしい。お客さんは中国人が作った偽台湾料理を食べた後で、「うちの味はほんとの台湾料理じゃない」と言うのを何度も聞いた。ここは台湾人がやってる本当の台湾料理店なのにな。単に言葉で説明してもお客さんは理解できないから、ママが作った台湾料理をお客さんに食べさせてから「今まで食べた台湾料理と違うでしょう」と言葉の代わりに実物の料理でお客さんに説明する。料理を通じて客に台湾料理は何かを教育していったんだ。

C店では、「台湾の家庭料理」を中心に提供し、客に「台湾の家庭の味」を食べさせることを目標としている。調理を担当するのは店主の母親で、台北出身である。客には「ママ」と呼ばれている(以下、ママ)。彼女は、日本人と結婚したことで日本に移住したが、日本の中華料理店で修業したことはなく、店を出している料理は彼女が台湾在住時に母から学んだ家庭料理と日常的に食べた料理である。店主とC店を開店する前には、栃木で10数年間台湾料理店を経営していた。2011年の東日本大震災後に仙台に戻って2016年店主とC店を開業し、店で食材の仕入れ、料理を担当している。彼女は、台湾料理について以下のように語った。

中華料理っていう大きな範囲内に北京料理、広東料理、香港料理など色々あって、台湾料理はその中の1つだと思う。他の中華料理と比べて強い香辛料や調味料は使用せず、あっさりとした淡白な味わいの料理が多い。それが台湾料理の特徴かな。牛肉麺など味の強いものもあるが、基本的に他の中華料理より油っぽさが抑えられていて、食材の本来の味を引き出すものが大半だ。だからうちが出した料理を食べたお客さんの中には「こういう油っこくない中華料理もあるんだ」とびっくりする人がいっぱいいる。台湾料理は色々あるけど、それらの「台菜」レストランは、代表的な台湾料理を出してると思うから、うちのメニューはそれを中心に参考して作ったの。でも台湾料理は「台菜」レストランのものだけじゃないから、メニューにないものにもいろいろ出してる。特に最近は台湾に遊びに

行ったことあるお客さんが多いから、台湾の夜市で食べたものを作ってほしいと言われたら、次回来る時間を確認して食材を買って作る。

店の入り口は6つの丸いガラスが付いてる茶色の木製のドアであり、声が外に漏れないようにドアは常に閉めている。ガラスの下には筆者が2020年の年初に台湾から購入した「生意興隆」などの紙製の飾りを貼っている。台湾で作った繁体字の飾りを貼ったことから、日本人客がそれに興味を持つことが多く、会話のきっかけになっている。そうした客には、「知り合いの台湾人の子が台湾から持ってきてくれた台湾の伝統な飾りだ。商売繁盛を意味するんだよ」と説明している。

来店した客が団体だとテーブル席に案内をするが、基本的に客とうまくコミュニケーションをとる為に3、4人でもカウンター席に案内する。店主の話によると、C店に来る客に料理を通じて中国料理店との差異を感じてもらう他に、台湾観光歴のある日本人客は台湾人に対して「優しい」、「親切」といったイメージがあるので、料理の違いに加えて、台湾料理の特徴や台湾人の習慣などを紹介するという。さらに彼らの台湾に対するイメージに合わせる為、客1人1人に声をかけてコミュニケーションをとることを心掛けている。それ故、店主とママはキッチンから出てテーブル席の客の横の席に座っておしゃべりをしたり、客からのおごりで乾杯をしたりをすることもある。

日本育ちの店主は「日本人はほぼ中華料理、台湾料理、中国料理の違いを区分できないから、台湾料理店と言っても、日本人がまず頭に浮かべるのはべたべたの机など汚い中華料理店のイメージだな。そのイメージを変えつつ、台湾料理はそれらとは別物だと客に感じさせたい」という考えのもと、料理の味の他に店の整理整頓、飾りなどにも心掛けている。C店の店主は「台湾料理しか提供していない」と客に案内している。以下に、メニュー、お任せコース、リピーターの注文、飲料の4点から、C店において何を「台湾料理」として扱っているかを明らかにする。

## ②メニュー

A店やB店とは対照的に、C店では、何十品もの料理を提供したり、壁にお品書きを貼ったりすることはしていない。1冊にまとまっているメニューすらなく、常時提供しているのは16品のみで、それは2枚のA4サイズの紙にまとめられている。また、客に台湾料理しか提供しないことを表すために、メニューに赤字で「台菜單

(タイサイダン、「台菜」のメニュー<sup>12</sup>を意味する)」と書かれており、すべての料理に赤字の中国語の料理名(括弧に片仮名の黒字の中国語の発音)と日本語の訳を並列している。これらの料理は前述の通り、台湾での「台菜」レストランのメニューをもとに選んだ料理であり、台湾の代表的な台湾料理だとママは言う。「盛り付けは少々変わるが、台湾から輸入した食材を使用して、台湾在住時に母から習得した調理方法を従って、台湾人の私がほぼアレンジせずに台湾の味をそのまま作ることによって、本場の台湾料理の味を提供する」とママは筆者に語った。

メニューにある「台湾紅焼き肉」、「台湾菜餚蛋(干し大根入り玉子焼き)」、「台湾炒麵(台湾焼きそば)」、「台湾炒米粉(台湾焼きビーフン)」、「台湾米粉湯(台湾針ビーフン)」、「台湾貢丸湯(台湾肉団子スープ)」、「台湾手抓餅(台湾焼き薄パイ)」の7品の料理は、ママはそれらを台湾からの輸入品を使用した台湾の伝統的な料理と考え、客には「台湾料理」であることを強調する為、料理名の前に「台湾」という2文字を冠している。他にも「麻婆豆腐」や「青椒肉絲」など台湾のみならず、中国、東南アジア、日本にも見られる料理には「台湾」とは冠していない。メニューの料理についてママは以下のように語った。

麻婆豆腐や回鍋肉などは中国にも日本にも普通にあるから、「台湾〇〇」を呼べないけど。これらは、台湾にも普通にあるからメニューに入れたの。もともと台湾料理ってはっきりしてない部分があるから、お客さんにも「麻婆豆腐は台湾料理ですか？中華料理店でもよくありますよね」って何度も聞かれたの。中華料理という大きな範囲の中で台湾料理が入っていると私は思うから、いつも「中華料理店にもあるけど、日本の中華料理店のものと違って、台湾出身の私が台湾の作り方で作るのが「台湾の麻婆豆腐」だよ」と客に案内する。私、料理は全部うちの母から学んだからさ。日本の中華料理店で出すものと違うと思う。台湾人の母から継いだ作り方で、台湾人の私が作ったものは、台湾料理じゃないなら、何が台湾料理と言えるの？

メニューはあまり客に渡すことがなく、基本的に当日の仕入れによって来店する客

---

<sup>12</sup> メニューを指す。

に当日限定の料理を薦める。この「台菜單」というメニューは、初めて利用する客であり、メニューを要求する客のみに渡す。初めて来店する客はメニューを見ながら注文することが多い傾向があるため、メニューに記載される料理は常に提供できるよう、在庫管理している。後述する雑誌に取材された時には、メニューにあったものを出した。

### ③お任せコース

初めて来店する2名以上の客には1名3000円の「おまかせコース」を案内することもある。また、1人で来店する客には「何を食べたい?」と聞き、返答によって仕入れの食材、客の好みなどに合わせて料理を作る。お任せコースは、肉、魚、卵、野菜、飯や麺の5品が含まれており、台湾に行ったことのない客に「われわれ台湾人がご飯を食べる時、一食に同時に肉、魚、卵、野菜、ご飯などいくつかの料理を食べるの。それらの料理をギュッと濃縮したのがお任せコースなんだよ。台湾料理を食べるのが初めてだったら、このお任せコースは一気に5品の台湾の家庭料理を食べれるから、お任せコースにしませんか」と客に薦める。客の要求に合わせて変更できるが、大半の場合は前菜の後に「台湾紅焼肉(台湾揚げチャーシュー)」、「香煎魚(魚の香味揚げ焼)」、「台湾菜餚蛋(干し大根入り玉子焼き)」、「青菜炒菇(野菜キノコ炒め)」、最後に「台湾炒米粉(台湾焼きビーフン) / 「台湾炒麵(台湾焼きそば) / 「台湾手抓餅(台湾焼き薄パイ)」という3種類の炭水化物から客に1つ選択してもらい、上述の料理を順番通りに提供する。ママは、料理を運んだ後にそのまま客の隣の席に座って話しかけ、客が1品を食べ終わった後で、次の料理を作る。

コースや単品注文を問わず、着席した客にはおしぼり、箸、箸置き及び長い白い皿に盛り付けた4種類もしくは5種類の前菜を提供する。前菜は、当日の仕入れによって店主とママが共に思案して日によって替えるが、台湾輸入の食材を使っている点と台湾の調理方で作っている点は変化しない。ある日の前菜(写真4-12)は、ゴマごぼう、台湾輸入の白海老のネギ炒め、台湾輸入のメンマと豚肉サラダ、台湾風クラゲサラダである。数少ない当日限定の「台湾輸入」の白海老とゴマ油と塩漬けアヒル卵を使用した「台湾風」クラゲサラダをポイントとして客に紹介していた。





写真 4-12: ある日の前菜(2020年7月4日 筆者撮影)

前菜の後に出す1品目の「台湾紅焼肉(台湾揚げチャーシュー、写真4-13)」は、豚肉に台湾輸入の紅麴を1日漬け込んだ揚げ肉を指している。2度揚げしたものを3ミリの厚さに切って彩を感じてもらえるように緑の野菜の上に盛り付け、最後に台湾から輸入した醤油膏をかける。「台湾輸入の紅麴を使う」、「今では夜市や店でもあまり見かけない台湾の伝統的な料理」、「私たち台湾人が食べる」、「昔ながらの台湾の味」と店主は客に紹介する。ママによると、台湾料理ならではのあっさりした味わいを日本人客に感じさせるように味付けを薄くし、台湾では付けない大根の漬け物を一緒に提供しているという。



写真 4-13: 台湾紅焼肉(2019年9月30日 筆者撮影)

2品目は香煎魚(魚の香味揚げ焼、写真4-14)である。魚の種類は決まっておらず、当日の朝市で購入した魚によって変えている。下準備の終わった魚を多めの油で表面

がパリパリになるまで焼き、塩と胡椒で味付けをし、最後に横にレモンを添える。日本人客はこのような調理方法に驚く人が多く、それに対してママは「こういうのは中国語で『カンジェン（乾煎）』という作り方だよ。台湾で魚の作り方は、紅焼(ホンサウ)という醤油で煮込むなど沢山あるが、一番家庭的な作り方はこの塩と胡椒だけ使ったシンプルな味だよ。台湾料理は大体が濃い調味はせず、素材本来の味を引き出すのよ」と客に説明する。



写真 4-14: 香煎魚(魚の香味揚げ焼)(2019年9月30日 筆者撮影)

3品目は、台湾菜舖蛋(干し大根入り玉子焼き、写真 4-15)である。台湾から輸入した塩漬けの干し大根を使用し、卵液に水で戻した干し大根、ゴマ油、味の素、砂糖、胡椒、しょうゆを加えてよく混ぜ、多めの油で焼く。卵に対し、平均に火を当てるように焼きながら鍋を動かし、表面に茶色の焼き目がついて中身がふかふかになるまで焼く。飲酒する客には、アルコールにぴったりの「台湾直輸入の干し大根を使った台湾の玉子焼き」、「台湾人が日常生活にも食べる伝統的な1品」と説明し、「台湾直輸入」と「台湾の伝統的な料理」などの言葉を強調して薦めている。



写真 4-15: 台湾菜舖蛋(干し大根入り玉子焼き)(2019年9月30日 筆者撮影)

4品目は、青菜炒菇(野菜キノコ炒め、写真4-16)であり、野菜は当日の仕入れによって替わるが、彩のための緑の野菜と白いキノコという組み合わせは変化しない。日本人はニンニクを好まないため、事前に目に見えないほど細かいみじん切りにする。予熱した油にニンニクで香りづけした後、野菜とキノコを強火で炒め、最後に塩、味の素、紹興酒で味付けをする。



写真 4-16: 青菜炒菇(野菜キノコ炒め)(2020年10月15日 筆者撮影)

台湾では、ご飯や麺などの炭水化物をおかずと一緒に食べるが、日本人はコース料理の締めとして炭水化物を食べる習慣がある為、C店はお任せコースの最後に「台湾炒米粉(台湾焼きビーフン)」/「台湾炒麵(台湾焼きそば)」/「台湾手抓餅(台湾焼き薄パイ)」の3品の炭水化物の料理から1つを選ぶことができる。

次の写真は「台湾焼きビーフン(写真 4-17)」である。C店の台湾焼きビーフンは、干し小エビ、ニンニク、椎茸で香りづけ、台湾輸入のビーフンの他、豚肉、ニンジン、キャベツ、ネギ、キクラゲなど食材を使用し、塩、味の素、しょうゆ、黒胡椒で味付けをしている。店主は客に台湾焼きビーフンについて「台湾は、海に囲まれているので、海鮮を多く使用する。沢山採れた海老などの海鮮を乾燥して保存している。その海老に台湾で簡単に手入れることができる椎茸やキクラゲなどの食材を加えてできたのが、この台湾焼きビーフンだよ。うちの焼きビーフンはアレンジせず、台湾の味をそのまま作る」と説明をする。



写真 4-17: 台湾焼きビーフン(2020年10月15日 筆者撮影)

台湾手抓餅(写真 4-18)は、中華材料の輸入業者から仕入れた台湾輸入の冷凍食品を使用する。商品の包装紙に「台湾葱抓餅」と書かれてあるが、他の台湾料理店との差別化を図るため、「台湾手抓餅」と名付けた。鍋を予熱し、冷凍の手抓餅入れて鍋を動かしながら、表面がパリパリになるまで強火で焼いた後、客の好みによって醤油膏や塩胡椒で味付けをする。「台湾人がよく食べる」、「台湾の夜市や朝食店によく見られる」、「台湾の代表的な小吃」として客に紹介している。



写真 4-18: 台湾手抓餅(2020年7月23日 筆者撮影)

客にお任せコースの「台湾料理」の1品1品を紹介する時には、「われわれ台湾人」と料理の説明をする。「実際に台湾にある」、「台湾人が食べる」、「台湾から輸入した」、「台湾人が作る」、「台湾の味がする」などの言葉を多く使用して「台湾らしさ」を強調しながら、客に「本場の台湾料理」を感じさせる。日本の台湾料理の特徴について店主は以下のように話した。

日本の台湾料理店が本物か偽物かを判断する時、まず初めに「台湾人が作るのが台湾料理」という点がポイントだと思う。なぜかと言うと、台湾では麻婆豆腐や餃子など中国料理にもあるものがあるから。台湾人が慣れている作り方で作った料理が台湾料理じゃないとすれば何が台湾料理なの？仙台にも中国人や日本人など、台湾人じゃない人たちがやってる台湾料理店があるけど、それらの店で出せる料理は偽物ってキッパリ言える。台湾の味は台湾人さえはっきりわかってないのに、中国人や日本人に分かるわけがない。そもそも、台湾人じゃない人が作ったものは「台湾料理」ではない。つまり「台湾料理」は「台湾人が作る」ものじゃないとダメ、偽物だとおれは思う。もちろん、仙台にも台湾人がやってる所があるけど、日本人の口に合わせているから、台湾にないアレンジをした料理を台湾料理として出してる店もあるけど、それらは「台湾人がやってる店」だから、偽物とは言えない。偽物じゃなくて、「日本人向けの台湾料理」かな(図4-2)。

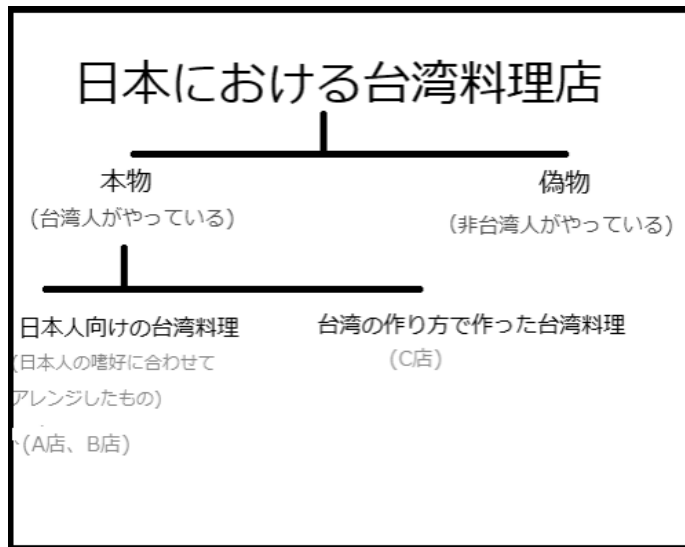


図 4-2: C 店が考えた日本における台湾料理店の関係図

出所: 2020 年 11 月 6 日店主の話をもとに筆者作成

C 店が仙台市内の「本場な台湾料理店」として雑誌に取りあげられた際、取材に来た記者 2 人について以下のように語った。

日本の中華料理は中国由来のものにも関わらず、日本人に合わせてアレンジし続け、今の中国料理と大きく異なるものになって「日本の」中華料理というものが生み出された。他にも色々あるけど、大きな特徴は油を多く使い、甘目に調味し、よく片栗粉を使ってあんかけをすることだと思う。それは偽物の中華料理ではなくて、日本の中華料理というものだと思う。日本人がそういうものを中華料理だと思うから、その期待した味と外れると戸惑う傾向がある。だから中華料理の枠組に入ってる台湾料理を食べる時、違和感を持つ人も沢山いる。特にうちの味はほぼアレンジせず台湾の味を出してるから、初めて食べる時ビックリする人が多い。でも「本場の味」を食べたいと思ってうちに来るお客さんは、今まで食べた「日本の中華料理」と違う味を味わうと、それを「本場の味」と思う。取材に来た記者さん 2 人はそういう感じだったかな。

店主は大きな中華料理の枠組に台湾料理と中国料理があり、中国料理の中にさらに四川、広東、上海料理などが入っていると考えている。台湾料理は中華料理というの間違いはないが、中国料理とは言えないと主張している。つまり、台湾料理と中国料理には共通の部分があるため、その曖昧な境界線に今の日本の台湾料理のイメージがはっきりしていない原因があると考えている(図 4-3)。

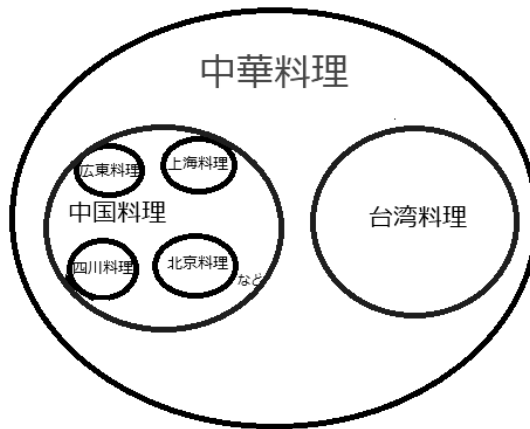


図 4-3: C 店が考えた中華料理、中国料理、台湾料理の関係

出所: 2020 年 10 月 30 日店主の話をもとに筆者作成

「胡椒餅」や「肉圓」など台湾「小吃」は、夜市でよく見られる庶民的な食べ物であり、唐辛子や山椒など強い香辛料を使用せず、食材の味をそのまま引き出す台湾料理の特徴の要素を満たしている。「これらの小吃は元々屋台の食べ物であり、台湾料理に称することができなかった。台湾料理は基本的に『清粥小菜』などの家庭料理だったよ。しかし今は観光が盛んで、量が少ない上に簡単に食べられる小吃が台湾料理の一部になった。うちも最近作り始めた」とママは言う。2020 年には、新型コロナウイルス感染症の影響で台湾に観光に行けないという客が多く来店し、彼らはかつて台湾の夜市で食べた料理を好んでいることから、現在では胡椒餅と肉圓は毎日提供できる料理になっている。台湾観光歴のある客が C 店の料理について以下のように語った。

仙台にも台湾料理店と呼んでる店が何軒かあるけど、それらの店は自分で「本場の台湾料理」と紹介してるのに、胡椒餅、蚵仔煎(カキオムレット)など、私が台湾の夜市で食べた料理がないの。事前に相談しても「作れない」と言われて、それじゃ普通の中華料理店とあまり変わらないじゃない。でもここでは夜市で売ってる「胡椒餅」などの台湾の料理を食べられるし、事前にママに食べたいものを言ったら作ってくれるし。私にとってここは仙台唯一の「本場の台湾料理店」だと思うよ。

このように、C店でははっきりとオーセンティックな台湾料理を打ち出している。それは、いわゆる「日本の台湾料理」を知る客のイメージにそぐわないこともあるが、店主らは自分たちが「本物の台湾料理」を提供していることを表明し、客とも積極的にコミュニケーションをとってその浸透に勤めてきた。ここ数年、日本では台湾旅行がブームになっており、「本場の台湾料理」を食べたことのある人々の間ではC店の料理こそが台湾料理であると確実に支持されるようになってきている。C店の台湾料理は、作り手が台湾人であるという出自に加えて、料理そのものにおいても真正性を打ち出そうとしているのである。

## 5. おわりに

A、B、Cの3店において、経営者は全て台湾出身で、日本人客の要望に合わせてルーローハンや牛肉麺などを代表的な台湾料理として提供している点では共通している。また、台湾から輸入した食材や調味料を使用したものを台湾料理と称することも3店ともにみられる。他方で、台湾料理の扱いはそれぞれ一様ではない。A店では、台湾には存在しないオリジナルな料理を台湾料理として提供し、その際には作り手が台湾人であることに台湾料理の根拠を置いている。B店は、料理の大半はいわゆる日本の中華料理だが、やはり店主が台湾出身という点に依拠して、「台湾料理でもある中国料理」を提供している。C店は、料理の点でも台湾の人々が日常で食べている「本物の台湾料理」を提供しているが、同時にやはりそれは作り手が台湾出身であることを不可欠な根拠にとしている。すなわち、3店が台湾料理だとして提供している料理



の特徴はそれぞれ異なっているが、いずれも作り手の台湾人であるという点に根拠を置いている点では共通しているのである。

これは、日本における外来料理である洋食や中華料理とは対照的である。日本においては洋食や中華料理も日本人の嗜好に合わせてアレンジされ、庶民の家庭料理に普及するなど大衆化されて日本の国民食へと展開していった(西澤 2019: 206)。一方、台湾料理とは、日本化した「日本の中華料理」の調理法などを使用し、またそれをさらにアレンジすることを通して、日本人の嗜好に合わせて提供している場合が多い。西澤(2019)は、越境した外来の料理を「国籍(ナショナリティ)」と「市民権を得たもの(シチズンシップ)」の2つに帰属する事を主張している(西澤 2019: 203-204)。これに依拠すれば、洋食と中華料理は後者(シチズンシップ)の料理に該当し、すでに市民権を得て日本の国民食となっている。一方で、台湾料理は前者の「国籍(ナショナリティ)」の料理である。

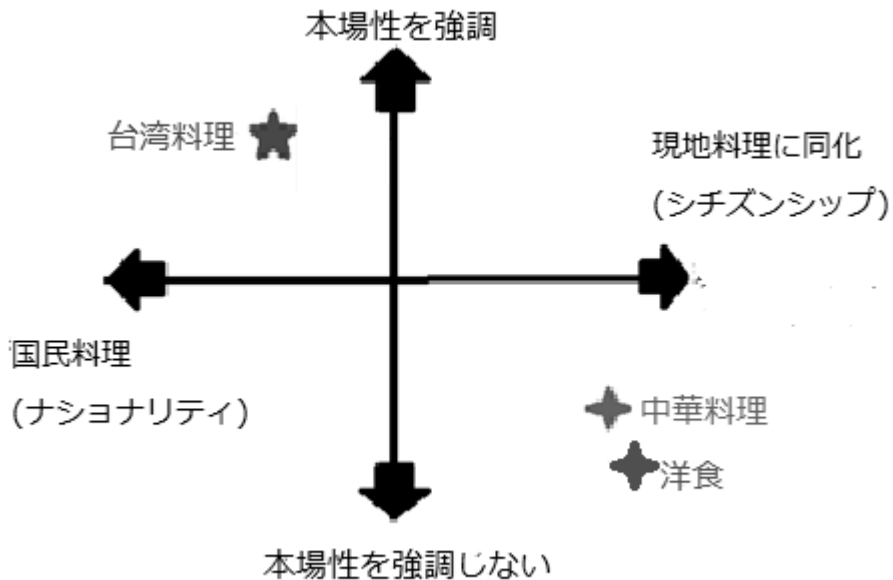


図 5-1: 日本における台湾料理、洋食、中華料理の比較図

出所: 筆者作成

図に見るとおり、台湾料理は本場性と国民料理であることを不可欠な要素としてい

る。この場合の本場性は、台湾の代表的な料理であることや台湾の食材を使っていることであり、いずれも作り手が台湾出身であるという点も不可欠な根拠としている。言い換えると、台湾料理においては料理そのものの特徴や中華料理との境界は明確ではなく、代表的なメニューがいくつかあるのみで、多くはその根拠を作り手の出自によっている。中華料理や洋食が、はっきりとしたイメージを共有され、作り手の出自を問わずにそれぞれの料理が存立する状況とは対照的である。今後、ナショナリティから自由になった台湾料理が日本に定着するかは注視していく価値のある主題である。

## 引用文献

1999 中華美食展

1999 「八大菜系概説」

<<http://www.tcff.com.tw/2012tcff/1999/topic2.htm>>より、2019年12月01日取得。

Aberca, Meredith

2004 “Authentic or Not, It’s Original.” *Food and Foodways* 12: 1-25.

Appadurai, Arjun

1986 “On Culinary Authenticity.” *Anthropology Today* 2(4): 25.

2008 “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India” *In Carole Counihan and Penny Van Esterik, Food and Culture : A Reader*, pp. 289-307, New York: Routledge.

Cavanaugh Jillian and Shalini Shankar

2014 Producing Authenticity in Global Capitalism: Language, Materiality, and Value. *American Anthropologist* 116(1): 51-64.

陳玉箴

2008 「食物消費中的國家、階級與文化展演:日治與戰後初期的『台灣菜』『台灣史研究』 15(3): 139-196。

2016 「『道地』の建構:『台湾料理』在東京的生產、再現與變遷」『臺灣人類學刊』14(1): 7-14。

2020 『台灣菜的文化史食物校費中的國家體現』台北: 聯經出版公司。

Chen, Yu-jen

2010 “*Embodying Nation in Food Consumption: Changing Boundaries of Taiwanese Cuisine (1895-2008)*” Ph.D. Dissertation, Faculty of Humanities, Leiden University.

陳來幸

2019 「日本の華僑社会におけるいくつかの中国料理定着の流れ—神戸、大阪を中心として」岩間一弘編『中国料理と近現代日本—食と嗜好の文化交流史』pp. 101-119、東京: 慶応義塾大学出版会。

張玉欣

2011 「台灣料理食譜的發展與變遷」『中華飲食文化基金會』17(2): 44-50。

Fernandez-Armesto

2006 『食物的歷史—透明人類的飲食與文明』楊惠君訳、台北: 聯經。

Field Les

2008 Four Kinds of Authenticity? Reading Nicaraguan Pottery in Scandinavian Museums, 2006-2008. *American Ethnologist* 36(3): 507-520.

傅培梅

2000 『五味八珍的歲月—傅培梅傳』台北: 橘子出版有限公司。

林史樹

2005 「外来食の現地化過程—韓国における中華料理」『アジア遊学』77: 56-69。

2006 「グローバル化した韓国式中華料理—再現地化する食」河合利光編『食からの異文化理解—テーマと実践』pp. 91-111、東京: 時潮社。

蓬萊閣主人

1930 『蓬萊閣菜譜』台北: 林俊徳印行。

石毛直道

1999 『講座食の文化—日本の食事文化』東京: 財団法人農山漁村文化協会。

郭忠豪

2015 「家郷的滋味: 紐約的臺灣移民與臺菜歷史」『高雄文獻』6(1): 142-149。

簡錦玲

2013 「台湾料理の形成」佛光大学修士論文。

河口充勇

2005 「台湾料理のごった煮的性質—「欣葉」の事例を中心に」『アジア遊学』77: 45-55。

溪南生

1898 「臺南辦務署の新年宴会」『台湾日日新報』（第三版）1898年1月18日。

許育純

2013 「台灣菜的歷史與文化之研究」淡江大學歷史系碩士專班學位論文。

李貴榮

2000 「臺灣菜的演進與發展」『中國飲食文化基金會訊』6(1): 28-32。

交通部觀光局

「B級グルメ 棺材板」

<<https://jp.taiwan.net.tw/m1.aspx?sNo=0011926>>より、2020年9月29日取得

Mintz, Sidney W.

1996 *Tasting food, tasting freedom : excursions into eating, culture, and the past*, Boston: Beacon Press.

西澤治彦

2019 『国民料理の形成』東京: ドメス出版。

沼崎一郎

2014 『台湾社会の形成と変容—二元・二層構造から多元・多層構造へ』仙台: 東北大学出版会。

清翔

2019 「台菜是什麼? 淺談台菜歷史源流」『自分教育札記』366: 99-91。

謝筑恩

2008 『流離的日本味—日本料理在台灣的發生與變遷』世新大學修士論文。

焦桐

2011 『2011 飲食文選』台北: 二魚事業有限公司。

曾品滄

2013 「郷土食和山水亭: 戦争時期「台湾料理」の発展(1937 - 1945)」『中国飲食文化』9(1): 113-156。