TAIPEI 台北

STORIES FROM THE CAPITAL

18 冬季号 2019

西洋と中華の新年 変化する台北

台北における旧正月の買い物文化
どこで何を買うのか、その理由

台北で迎える新年 旧正月のマナー

点心の老舗「上海合興糕糰店」
70 年続く伝統の味

台北の正月を知る

TAIPEI 台北

STORIES FROM THE CAPITAL

台北市政府觀光傳播局 /
台北市観光伝播局
Department of Information and Tourism,Taipei City Government
☎ 1999 内線 7564
〒 台北市市府路 1 号 4 階

台湾桃園国際空港第一ターミナル 到着ロビーのトラベルサービスセンター
Tourist Service Center at Arrival Lobby, Taiwan Taoyuan International Airport
☎ (03)398-2194
〒 桃園市航站南路 9 号

台湾桃園国際空港第二ターミナル 到着ロビーのトラベルサービスセンター
Tourist Service Center at Arrival Lobby, Taiwan Taoyuan International Airport
☎ (03)398-3341
〒 桃園市航站南路 9 号

美國在臺協會 / アメリカ在台湾協会
American Institute in Taiwan
☎ (02)2162-2000
〒 台北市內湖區金湖路 100 号

遠企購物中心 /
遠企ショッピングセンター
Taipei Metro the Mall
☎ (02)2378-6666 内線 6580
〒 台北市敦化南路 2 段 203 号

國語日報語文中心 /
国語日報語学センター
Mandarin Daily News (Language Center)
☎ (02)2341-8821
〒 台北市福州街 2 号

臺北市立美術館 / 台北市立美術館
Taipei Fine Arts Museum
☎ (02)2595-7656
〒 台北市中山北路 3 段 181 号

台北松山機場 / 台北松山空港
Taipei Songshan Airport
☎ (02)8770-3430
〒 台北市敦化北路 340-9 号

士林區公所 / 士林区役所
Shilin District Office
☎ (02)2882-6200 内線 8725
〒 台北市中正路 439 号 8 階

臺北士林劍潭活動中心 /
台北士林剣潭市民センター
Shilin Chientan Overseas Youth Activity Center
☎ (02)2885-2151
〒 台北市中山北路 4 段 16 号

南港軟體工業園區 / 南港ソフトパーク
Nangang Software Park
☎ (02)2655-3093 内線 124
〒台北市三重路 19-10 号 2 階

臺北美國學校 / 台北アメリカンスクール
Taipei American School
☎ (02)2873-9900
〒 台北市中山北路 6 段 800 号

國立中正紀念堂 / 国立中正記念堂
National Chiang Kai-shek Memorial Hall
☎ (02)2343-1100
〒 台北市中山南路 21 号

台北當代藝術館 / 台北当代芸術館
Museum of Contemporary Art (MOCA), Taipei
☎ (02)2552-3720
〒台北市長安西路 39 号

市長官邸藝文沙龍 /
市長官邸アートサロン
Mayor's Residence Arts Salon
☎ (02)2396-9398
〒 台北市徐州路 46 号

臺北國際藝術村 / 台北国際芸術村
Taipei Artist Village
☎ (02)3393-7377
〒 台北市北平東路 7 号

台北二二八紀念館 / 台北二二八記念館
Taipei 228 Memorial Museum
☎ (02)2389-7228
〒 台北市凱達格蘭大道 3 号

交通部觀光局旅遊服務中心 /
交通部観光局トラベルサービスセンター
Travel Service Center, Tourism Bureau, M.O.T.C
☎ (02)2717-3737
〒 台北市敦化北路 240 号

光點台北 / 光点台北
SPOT-Taipei Film House
☎ (02)2778-2991
〒 台北市中山北路 2 段 18 号

臺北市政府市民服務組 /
台北市役所市民サービスカウンター
The public service group of Taipei City Government
☎ (02)2720-8889 / 1999 内線 1000
〒 台北市市府路 1 号

士林官邸 / 士林官邸
Chiang Kai-Shek Shilin Official Residence
☎ (02)2883-6340
〒 台北市福林路 60 号

臺北市孔廟 / 台北市孔子廟
Taipei Confucius Temple
☎ (02)2592-3924
〒 台北市大龍街 275 号

亞典圖書公司 / 亜典書店
Art Land Book Co. Ltd.
☎ (02)2784-5166
〒 台北市仁愛路 3 段 122 号

松山文創園區 /
松山文化クリエイティブパーク
Songshan Cultural and Creative Park
☎ (02)2765-1388
〒 台北市光復南路 133 号

華山 1914 文化創意產業園區 /
華山 1914 文化クリエイティブパーク
Huashan 1914 Creative Park
☎ (02)2358-1914
〒 台北市八德路 1 段 1 号

國立臺灣博物館 / 国立台湾博物館
National Taiwan Museum
☎ (02)2382-2566
〒 台北市襄陽路 2 号

臺北市旅遊服務中心 /
台北市観光案内所
Visitor Information Centers in Taipei

臺北市立圖書館 / 台北市立図書館
Taipei Public Library (Main & branches)

MRT 各駅
All Stations of MRT Lines

伊是咖啡 / IS コーヒー
Is Coffee

摩斯漢堡 / モスバーガー
Mos Burger

誠品書店 / 誠品書店
eslite Bookstore

金石堂書店 / 金石堂書店
Kingstone Bookstore

☞ 本誌は以下の場所で無料で入手できます。

【編集者の言葉】

台北の正月シーズンの魅力

台湾には「跨年」と「過年」という２つのお正月があります。「跨年」は新暦の１月１日のことで一般的な年越しを指します。「過年」は旧暦の１月１日に新しい１年を迎えるという意味で、「跨年」よりも時期がずれます。

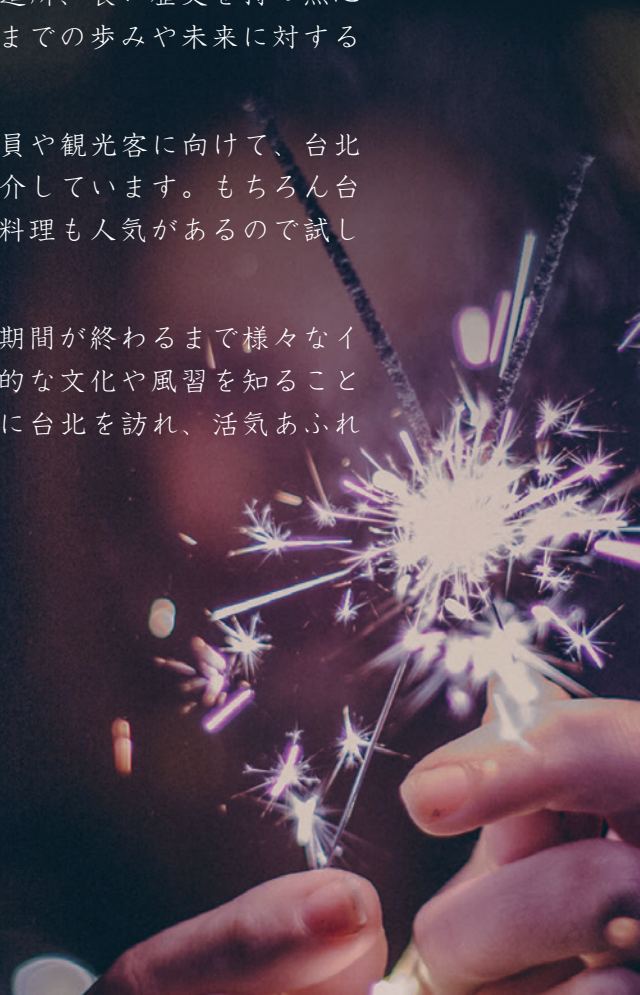
台北では冬に入るとこの２つの正月イベントで非常に忙しくなります。そこで今回は台北に詳しい２名のゲストをお招きし、それぞれのお正月を東西文化の観点から話し合って頂きました。

それ以外にも「跨年」におすすめの年越しパーティースポットや「過年」の前に行われる縁起物の買い込みに関する風習の紹介、「過年」そ過ごす際のマナー、ランタンフェスティバル行われる元宵節の由来などお正月イベントに関する情報が盛りだくさんです。

職人へのインタビューでは、台北の冬を快適にしてきた伝統的な布団職人や作り手の温もりが感じられる活版印刷の活字鋳造所、長い歴史を持つ点心の老舗など台北を支えてきた方々を訪問し、これまでの歩みや未来に対する考えなどについてお話を伺いました。

グルメ情報では年末に帰省できない外国人駐在員や観光客に向けて、台北にある各国の故郷の味を提供するレストランを紹介しています。もちろん台湾の伝統料理もおすすめですが、こうした海外の料理も人気があるので試してみてはいかがでしょうか。

台北はクリスマスシーズンから始まり、旧正月期間が終わるまで様々なイベントが目白押しです。特に旧正月は台湾の伝統的な文化や風習を知ることができる絶好の機会でもあるので、ぜひこの時期に台北を訪れ、活気あふれるお正月の雰囲気を体験してみてください。



VOL.18
冬季号
WINTER 2019

目次

4 イベントカレンダー

カバーストーリー

6 西洋と中華の新年　変化する台北
異なる風習と文化

嗜む台北

14 台北のおしゃれなホテルで新年を迎える

18 台北における旧正月の買い物文化
どこで何を買うのか、その理由

知る台北

24 台北で迎える新年　旧正月のマナー

30 家族で祝う　旧暦1月15日の元宵節

継ぐ台北

34 目星鋳字行
台北最後の活版印刷

40 受け継ぐ赤いひょうたん
5代に渡る瑞成の物語

44 点心の老舗「上海合興糕糰店」
70年続く伝統の味

写真＝林清華

TAIPEI 台北

STORIES FROM THE CAPITAL

味う台北

50 老舗の手作り湯圓店

54 年の瀬に味わう鍋料理　心と身体を温める

58 故郷の味
懐かしい味を味わえる場所

台湾国内	NT$180 元	（普通郵便で発送）
香港、マカオ	NT$540 元	（航空便で発送）
アジア太平洋地域	NT$660 元	（航空便で発送）
ヨーロッパ / アメリカ / アフリカ地域	NT$900 元	（航空便で発送）

TAIPEI 郵政劃撥（郵便振替）での定期購読について：6 期
振替口座番号：16630048
振替口座名義：台北市観光伝播局

発行人 劉奕霆
編集長 謝佩君
副編集長 鄒佳穎
編集 林彥男
整合行銷 陳其睿 李炎欣
翻訳 下山敬之 吳婕如
カバー Broo 品牌釀造室

台北市観光伝播局
住所 ..... 台北市市府路 1 号 4 階
Tel ..... 1999(台北市外からは 02-2720- 8889)
内線 7564 または 2029
Fax ..... (02)2720-5909
Email ..... qa-yen@mail.taipei.gov.tw
ISSN 24137774
GPN 2010402343

デザイン **MyTaiwanTour 飛亞旅行社股份有限公司**
Tel ..... (02)2365-3881
Fax ..... (02)2365-6558

本誌に対するご意見、ご希望などがございましたら、
是非、E-mail またはファックスにてお寄せください。

オンライン雑誌：
https ://www.travel.taipei/ja> マルチメディア > 出版物 >TAIPEI

PRINTED WITH SOY INK™ 本誌は大豆インクを採用 ています。

中華郵政台北雑字 第 1377 號
執照登記為雑誌交寄
本号定価 NT$30 元

DECEMBER

2020
台北カウントダウンパーティー

12/31

12月31日夜6時半より市政府前の市民広場で人気歌手のコンサートと台北101カウントダウン花火ショーを鑑賞する2020年台北年越しパーティーが開催されます。今回のイベントのテーマは、多種多様な文化という台北の特色にちなんで「mix」です。また、関連イベントとして台北市政府では11月9日から毎晩17：30になるとイルミネーションが灯り、台北瑠公公園では毎週金曜から日曜の夜17：00－22：00にかけて野外シアターを行うなど、年越しに向けて徐々に盛り上がりを見せていきます。

2019
公館クリスマス

11/30—12/31

毎年開催されている「公館クリスマス」が、今年も台北自来水園区で開催されます。会場は12月末までイルミネーションと花で飾られ、12月21日には行われる台湾師範大学管弦楽団の演奏会が開かれます。また、会場近くには今年公開されたばかりの「観音山貯水池」という古跡があり、イベント期間中は平日（月曜休園）が午前9時から5時まで、週末は夜8時まで入園できます、今年は公館で楽しいクリスマスを過ごしましょう。

2019
台北マラソン

12/15

台北マラソンは台北で最大のスポーツイベントです。今年のコースは台北市政府を出発し、中正紀念堂、総統府、グランドホテル台北や忠烈祠など、台北市の有名スポットを経由します。参加者は賑やかな台北の「東区」から下町の「西区」を走ることで、台北の現在と過去の様子を楽しめます。およそ28,000人が参加する見込みなので、大会当日の12月15日はコース沿道で参加者を応援しましょう。詳細はオフィシャルサイトを参照 。

www.taipeicitymarathon.com/jpn.php

FEBRUARY

2020 第 28 回
台北国際ブックフェア

2/4 — 2/9

台湾出版業界の一大イベント台北国際ブックフェアが、台北世界貿易センター１館１階、２階展示場で開催されます。２月４日にはオープニングセレモニーとして大型韓国テーマ館が設置され、韓国で人気の出版物や出版文化に関わる展示物が見られます。また、初の試みとして外国人はパスポートを携帯することで入場料が無料となります。２階展示場では初の「書展マーケット」が開かれるので、本が好きな方はぜひ参加してみましょう。

2020
台北ランタンフェスティバル

2/8 — 2/16

2020 年の台北ランタンフェスティバルは、規模を拡大し台北の「東区」と「西区」で二箇所同時開催されます。「西区」の会場は西門町近くの中華路一段、忠孝西路一段と北門広場、「東区」は南興公園と南港駅です。今回のイベントは 2020 年の干支であるネズミをテーマにしたランタンが展示される他、会場ではレーザーを用いたショーを行い都市におけるエネルギーの進歩を表現します。長い間変わらないこの伝統的なイベントに参加して、活発な台北を感じてみましょう。

JANUARY

2020 第 8 回
台北国際コミックアニメフェス

1/31 — 2/4

８回目となる台北国際コミックアニメフェスは南港展覧館２館で開催されます。テーマは「アニメと漫画の不思議」、開場時間は毎日 10 時から 18 時で、オリジナリティあるブースが出展される以外に限定品や特価商品も展示されます。また、台湾内外の漫画家や声優、アイドルグループも来場しファンミーティングやサイン会を行います。アニメ・マンガ業界の方や作品やグループのファンの方など皆さん台北に集まって交流を楽しみましょう。
詳細はオフィシャルサイトを参照 。

www.facebook.com/tca.tw/

西洋と中華の新年 変化する台北

異なる風習と文化

文＝Rick Charette　編集＝下山敬之
写真＝高讚賢, Valentin Petkov, 林衍億, Taiwan Scene, MyTaiwanTour, shoung, 劉佳雯

台湾には新暦と旧暦の正月があります。数十年前まで台北は2つの正月の中間は特にイベントなどもないことから観光客も多くありませんでした。しかし、現在は様々なイベントが企画されることからクリスマス、新暦の正月、旧正月の期間も多くの観光客が訪れます。

台湾はキリスト教国家ではないものの、12月に大小様々なイベントを行うことでクリスマスや新暦の正月を楽しむようになりました。

一昔前の台北の旧正月と言えば、お店が休みであることや地方への帰省などで非常に静かでした。しかし、現在では台北を拠点とする人が増え、帰省が減ったことから休み中も楽しく過ごしたいというニーズが急増しています。商店街や夜市の経営者はそれを受け入れ、連休が明けてから休暇を取っています。

2つの正月の楽しみ方

今回は2つの正月期間を楽しむためのミニツアーに出掛けました。ゲストにはケオニ・エヴェリントン(Keoni Everington)さんと李佩書(リーペイシュー)さんの2人を招き、意見を頂きます。また、このツアーには文化的なアクティビティの紹介と異文化の比較という2つのテーマがあります。文化の比較のためにケオニさんには西洋、李さんには東洋を代表してお話を伺います。

ケオニさんはアメリカ出身で、台湾ニュース(Taiwan News)のジャーナリストチームのメンバーです。台湾ニュースは、台湾の社会と現代の世界的なトレンドに関するレポートを発行するニュースサイトです。台北出身の李さんは天下雑誌という出版社でビジネス部門の編集を担当していて、同社が運営する微笑台湾で洞察に富んだ英語記事を数多く執筆しています。

1
2

1. 旧正月は台湾人にとって非常に重要な祝日であり、家族団らんの時間でもあります。(写真/Valentin Petkov)
2. 台北101で行われる年越しの花火ショーは毎年数万人の観光客を引き寄せ大きな盛り上がりをみせます。

ケオニさん：TAIPEI は台湾ニュースの記者

李さん：微笑台湾で編集を務める

（写真 / 林衍億）

新暦の正月

クリスマスから新暦の正月の間で一番の目玉となるのは、グランドフィナーレである大晦日のカウントダウンパーティーです。様々なイベントが行われる信義区は、地元の人や海外からの観光客で非常に賑わいます。特に台北市庁舎で行われる長時間に及ぶステージショーや台北101の花火とレーザーを使ったショーは多くの人たちを魅了します。

台湾の主な宗教は仏教、道教、儒教であり、キリスト教は多くありません。しかし、「クリスマスや新暦の正月の本質は家族や友人たちとお祝いをして喜びを分かち合うことだと思います。」と李さんは話します。ケオニさんはそのためにも事前に現場の下見をすることを勧めます。特に台北101のレーザーショーを見るには北東に位置するビューショーシネマ付近がおすすめです。また、雨具も準備する方がよく、交通機関は地下鉄が24時間運行しますが、ショーが終わった直後は長蛇の列ができるためすぐには移動できません。なので、付近のバーやナイトクラブへ行くなどのプランを練っておくと無駄が省けます。

これまでの新暦の新年は大勢で盛り上がることが特徴でしたが、最近では大晦日の過ごし方が変化しつつあります。それは東洋、西洋を問わず若い世代は家族や恋人など好きな人と一緒に遠出をし、ゆっくりと年越しを迎えるといった楽しみ方です。

李さんも「学生の頃に茶畑が有名な猫空（マオコン）へ行き、丘の上で友人と一緒に大晦日の夜を過ごしました。素晴らしいお茶と料理を楽しみ、遠くから台北101の花火を見るという伝統的な台湾の夜の過ごし方でしたが、静かに大晦日

を過ごしたい人にはおすすめです。」と思い出を話してくれました。

旧正月

中国の旧正月休みは大晦日や元旦などの祝日以外も休みになり、長期連休になることがよくあります。李さんは台湾に移り住んだ西洋人や観光客の多くが、旧正月も新暦の新年と同じように騒ぐものと勘違いしているのではないかと話します。ケオニさんは同意し、「西洋人からすると現地の人たちは旧正月前は縁起のいい物など年越しの必需品を買い込むことで忙しそうに見えますが、正月休みに入ると一気に静かになります。近年はイベントごとが増えて多少賑わうようになりましたが、なぜ新暦のように騒がないのか不思議に思っている人は多いです。」と話します。

活気のある様子を見たいのであれば、いくつかの寺院を訪れるべきとケオニさんは言います。参拝は神と祖先に祈りを捧げる重要な儀式なので、多くの人が寺院を訪れます。特に市内で最古の寺院である艋舺龍山寺は特に人が集まります。

また、旧正月の最後には真夜中に街中で花火を打ち上げて邪悪な気を払いますが、多くの人が殺到し寺院の中は人で溢れかえります。他にも台北霞海城隍廟を参拝して月下老人という恋愛成就の神様に祈りを捧げる人も少なくありません。

旧正月シーズンは台北が冷え込むことから2人がおすすめするのは、北投温泉への旅行です。ここはレトロなスタイルが好きな観光客に非常に人気のスポットと李さんは言います。台北北西の山間にあるこの地は、1895年から1945年の日本統治時代に日本人によって開発されました。今日では、魅力的な古い木造の建物が特徴の5つ星ホテルや安価な温泉があります。

寺院における儀式やや伝統的なランタンショーといった中国文化を楽しみたい人は毎年開催されている台北ランタンフェスティバルの期間に台北を訪れることがおすすめとケオニさんは話します。イベントは旧暦の1月15日を祝うために1週間以上に渡り開催されます。壮大で色鮮やかなランタンやレーザーアートショー、大規模ランタンの展示、大道芸、パレードなど様々な見どころがあります。

2 | 1

1. 大晦日のカウントダウンパーティーはいつも信義区で行われています。
2. 霞海城隍廟は恋愛成就のご利益があることで有名です。(写真/Taiwan Scene)

新年を祝う瞬間の違い

新暦の新年

ケオニさんが言うには新暦の新年は非常に単純で、カウントダウンなどを一緒に祝うという世界的にも一般的なことをして過ごします。新しい1年の始まりを象徴していて、新年を迎える瞬間は愛する人や家族、友達と一緒に喜びを共有します。旧正月は家族が集まり大切な人たちの健康や幸運を祈りますが、ケオニさんはこの2つの文化を比較します。

旧正月

西洋人の中で旧正月文化を体験できるのは、現地の人と結婚した限られた人だけですが、ランタンフェスティバルや正月前の買い物で賑わう時期は、観光客も地元の人たちと同様に楽しむことができると李さんは言います。

ケオニさんも同意し、「ランタンフェスティバルの期間に飾られるその年の干支のランタンが大好きで、他にも巨大なランタンとレー

ザーショーの組み合わせや、各家庭で飾られる幸運を招くための装飾などワイルドさやクレイジーさ、可愛さなど異なるテーマに沿ったランタンが楽しめます。」と話します。

サンタクロースの神話がクリスマスと繋がるように神話と人々の習慣には関連があります。ケオニさんはそのことを現地の家族との交流によって知ることができた幸運な西洋人の一人です。例えば中国の神話には「年（ニェン）」という怪物の物語があります。この話はニェンという子供を食べる怪物が人里に近づけないように爆竹を使って大きな音や明るい光を出したとされています。現在、旧正月時期に至るところで花火や爆竹を打ち上げたり、赤い装飾品を身につけるのはこうした神話からの学びによるものです。

李さんにとっての大晦日は、紅包という赤い封筒に入ったお年玉と爆竹が破裂する瞬間だそうです。「子供達は、夕食の席でお年玉をもらいますが、すぐに両親が回収してしまうので形式的なものでしかありません。それよりもお年玉以上に印象が深いのは母が私たちを公園に連れて行き爆竹を鳴らしたことです。」と思い出を話します。また、今日李さんが大切にしていることは、お年玉を両親を始めとする他の人に渡すということです。これは成長して責任ある大人になったことを表し、他の人のために尽くすことを意味しています。

また、旧正月には、様々な縁起の良い食べ物を食べますが、李さんは西洋人が甘いものが好きな傾向があると感じています。ケオニさんもアメリカには全く類似したものがないことから年糕というお餅に似たものを好む人が多いと言います。

1. 足湯が楽しめる北投は温泉が好きな観光客にとても人気のスポットです。
（写真 / MyTaiwanTour）

2. – 3. 旧正月前になると多くの人が迪化街に足を運んでお正月の贈り物を買い込みます。
（写真 / 右：高讃賢，上：shoung）

台北市榮譽商店街
觀光協會
長白菁
台灣名產
からすみ
烏魚子
台灣名產
からすみ
烏魚子
海鮮の
海味の
海鮮の
海味

旧正月の豆知識

西洋の文化では現金をプレゼントすることはありません。そのため、ケオニさんは李さんに紅包を渡す際の注意事項を訪ねます。

李さんは渡す相手との関係にもよるので、どのように金額を決めるかなどは現地の人でも難しいと言います。もしも、現地の家庭に招かれ一緒に時間を過ごす場合は年長者と子供に渡す方が良いです。子供には気持ち程度で十分なので200元、600元、800元のいずれかで渡せばその気遣いに感謝してくれます。また、年長者へは1000元以上が望ましいですが、1200元もあれば十分です。

西洋と東洋とでは男女の関係性が異なることから、多くの西洋人女性は旧正月の大晦日は夫方の実家に行くという風習に苦労すると李さんは話します。ケオニさんも最初の頃はこの風習に悩まされたそうで、「今では結婚した女性の多くが、あえて両親の家から遠く離れた場所に引っ越すことも納得できます。」と話します。これは引っ越しした最初の年は新居で過ごし、両親に対して敬意を表すという風習があるためです。

既婚の李さんは、こうした問題は多くの女性の悩みであり、慣れていない新婚女性が心を痛める点だと話します。「ありがたいことに少しずつ状況は変化していて、各夫婦間で話し合い、うまくバランスが取られています。夫婦で一緒に過ごすこともあれば、最初の数日間はどちらかの実家に行き、その後にもう片方の実家で過ごすこともあります。」

西洋人は大晦日などの特別な機会に大勢の人と過ごすことを楽しんでいるように見えますが、中国や台湾で見られる賑やかな環境は独特なものに感じていると李さんは話します。

続けて、「最近だと大晦日は友人と、旧正月は家族と一緒に過ごし、その後の休みは営業を始めたレストランに行くのが好きです。ただ、多くの人が訪れるので予約をするほうが安全です。」と教えてくれました。

ケオニさんは旧正月の初めは飲食店や食品のお店、博物館や図書館などの公共施設も閉鎖されてしまうことから、現地の人たちと過ごせない場合は少し退屈に感じるかもしれないと話します。しかし、そうした状況も年々改善されていて、海外からの観光客が夜市を好きであることから旧正月の元旦以外は営業をしているお店が増えました。そのため、夜の文化体験などの満足度はかなり保証されてきています。また、ケオニさんは李さんに連休中に開いているお店や開催されるイベント情報はどこで調べたら良いのかを尋ねます。

李さんは、「正月期間の参拝は非常に重要なので、市内のほとんどの寺院は開いていて、台湾観光局とTaipei Travelというウェブサイトで関連情報が確認できます。寺院は参拝関連の行事で忙しいためパレードやショーなどの大きなイベントは行われません。ただ、大統領や台北市長がお年玉を渡すために訪れるなどのイベントがあります。」と答えます。

レストランやお店、公共施設の営業時間に関しては「年々、街中で過ごす人が増えていることから、売店はそのニーズを受け入れ始めています。大晦日はほぼ開いていませんが、国際的なホテルのレストランや一部の有名レストランは開店時間は遅くなるものの元旦でも営業しています。他にも土壇場でお土産などを購入しようとする人たちがいることから、夜市の屋台や迪化街にあるお店などの多くは営業をしています。こうしたお店の営業状況は確認が難しいので、特定のお店を狙っている場合は電話で確認をするのがおすすめです。」と教えてくれました。

クリスマス、新暦の正月、旧正月全てに国ごとに違った楽しみ方や風習が存在します。ぜひこの期間に台北を訪れて、こうした違いや文化を楽しんでみましょう。T

1 からすみやソーセージなどの乾物は旧正月の贈り物としてよく選ばれます。

デパートが林立する信義地区は台北の大都会な一面が
体験できます。（写真／張偉銘）

台北のおしゃれなホテルで新年を迎える

文＝蔡敏姿　編集＝下山敬之
写真＝張偉銘、グランドハイアットホテル台北、台北マリオットホテル、宿之ホテル

年末が近づくと、台北の街ではにぎやかなお祝いムードが溢れます。 多くの観光客が台北を訪れ行く年に思いを馳せ、新しい１年を迎えます。夜景を楽しんだり街歩きやショッピング、バーでお酒を飲む、大晦日の台北の夜を楽しむなど、こうした体験は年越し旅行では欠かせません。そこで、今季の『TAIPEI』では特徴のある３つのホテルを紹介していきます。ぜひ台北で過ごす普段とは違った年越しを体験してみてください。

Happy New Year!

間近で花火が楽しめる

グランドハイアットホテル台北

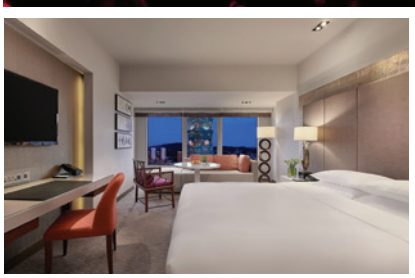
Grand Hyatt Taipei

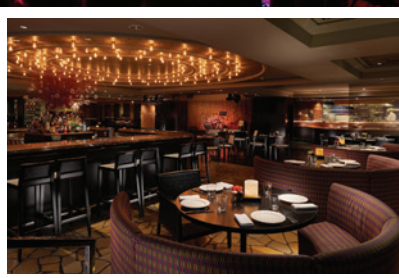
グランドハイアットホテル台北は有名な五つ星ホテルで、1990年のオープンから現在に至るまでの信義地区の繁栄を見届けてきました。台北市内では新しいホテルが次々オープンしていますが、長い歴史を持ち、台北101の花火を間近で見られることから大晦日はいつも予約でいっぱいです。特に欧米からの宿泊客に好まれています。

夜はホテル内で過ごしたい方には、遅い時間でも食事ができるZIGA ZAGAイタリアンレストランとCheersレストランの２つがおすすめです。ハイアットホテル広報担当の李偉台(リーウェイタイ)さんも「ZIGA ZAGAでは夜になると音楽の生演奏があり、Cheersはリラックスできるのでおしゃべりやお酒を楽しむ際に最適です」と述べています。２階にある「凱寓庁」は花火が見物に最適で、今年も12月31日夜10時からにぎやかな「年越し花火パーティー」が開催されます。豪華な料理とおいしいカクテルを無制限に楽しめる上に、パーティーでは音楽と観客参加型のパフォーマンス、タロット占いなど多彩なプログラムで楽しむことができます。ぜひパーティーに参加して2020年最高のスタートを切りましょう！

これ以外にも、ハイアットホテル周辺には新光三越やBellavita（ベラヴィータ）、微風広場などのデパートが林立しているので、買い物を楽しむこともできます。

夜の街を楽しむのであれば、台北101の展望台に上って美しい夜景を眺めるのもおすすめです。あるいは信義威秀影城という映画館でレイトショーを見たり、クラブへ行き音楽に合わせて踊ることもできます。 信義地区一帯にはデパート、レストラン、アミューズメントパーク、ストリートパフォーマーが集まっているのでファッションイベントのように夜通し楽しむことができます。





1
2 3

1. ー 2. グランドハイアットホテル台北の客室は台北101を一望できるので、毎年の年越しは非常に近い距離で花火が楽しめます。(写真/グランドハイアットホテル台北)
3. きれいな照明と素晴らしい雰囲気の良いイタリアンレストランは友人とお酒を飲みながら楽しく過ごすのに最適です。(写真／グランドハイアットホテル台北)

大直にある台北マリオットホテルは周囲に美麗華の観覧車、映画館、ショッピングセンター、ミシュランの星付きレストランなどがあるので、娯楽や食事といった様々なニーズを満たすことができます。

台北マリオットホテルの一番のウリは20階にあるINGE'S Bar & Grillというレストランです。台北の夜景を楽しめる最高の場所と評されていますが、その評判通り270度を見渡せる空間設計がされていて、広々とした視野で夜景が楽しめます。また、バーの外には大きな屋外観覧スペースがあり、お酒を楽しみながら夕日を眺めることができ、日が沈むときらびやかな夜景が一望できます。それだけでなく、マリオットホテルは松山空港のそばに位置しているため、飛行機の離着陸の様子を鑑賞することができるので、航空機ファンにもおすすめです。

INGE'S Bar & Grillは毎年大晦日になると花火見物をしたい観光客が数多く訪れますが、その理由は真正面に台北101、右手には美麗華の観覧車という二つのロマンティックな風景が一度に楽しめるからです。ぜひこの最高のスポットで新年を迎えてましょう。

松山空港の夜景を独占

台北マリオットホテル

Marriott Taipei

1 1. 台北の夜景を遠望できる台北マリオットホテルは多くの観光客を魅了しています。（写真／台北マリオットホテル）

2 2. 雰囲気が良く、趣のある台北マリオットホテルの屋外スペースは台北の夜景が一望できます。（写真／台北マリオットホテル）

景色と食事が楽しめる

宿之ホテル Suz & Catorze

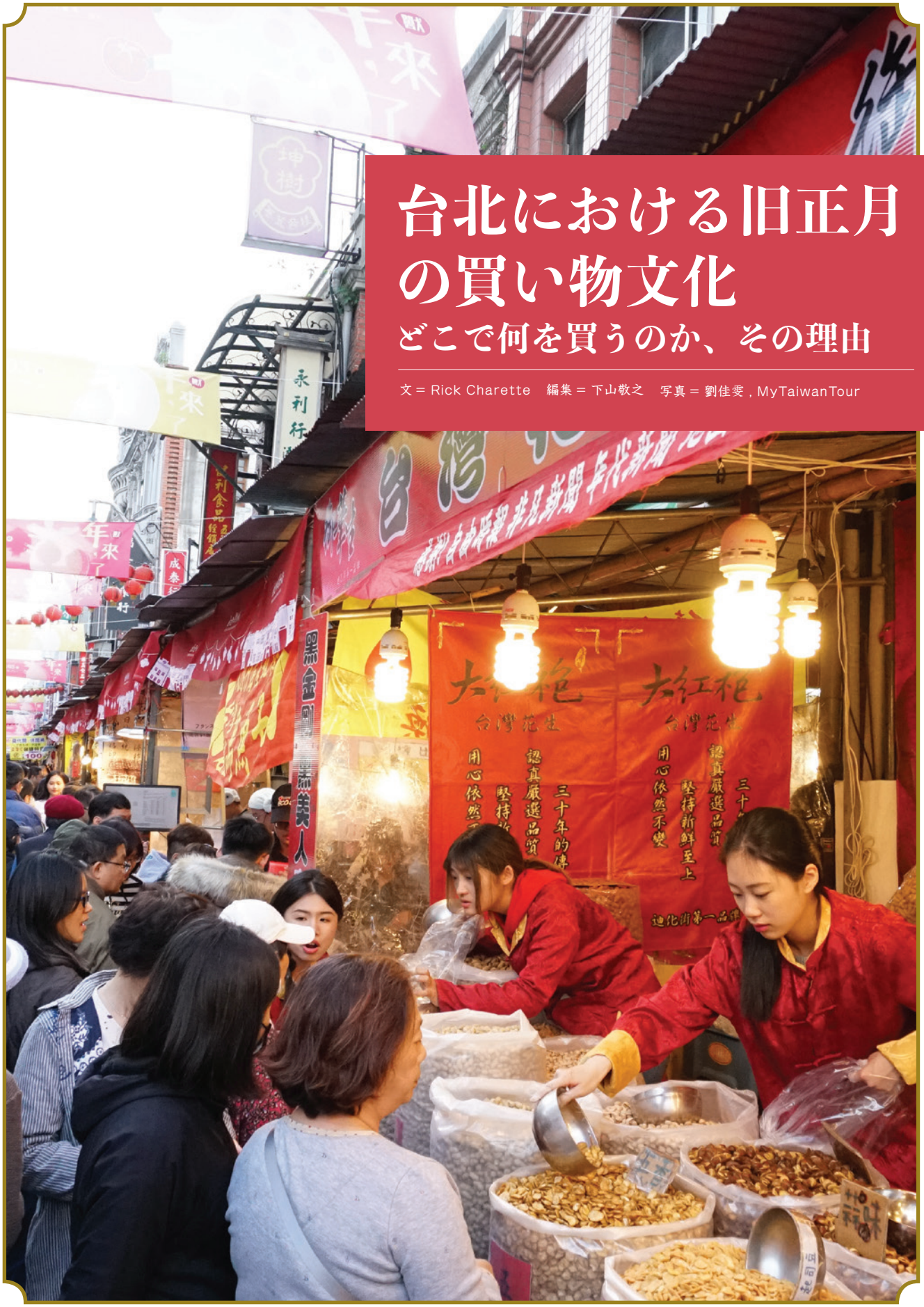
「宿之ホテル」は台北の夜が楽しめる西門町にあり、付近には台北でも有名な映画館街、阿財虱目魚肚、阿宗麺線、阿添羊肉羹など、遅くまで開いている人気のお店があります。他にも徒歩10分ほどの位置にサラリーマンが集る紅楼バーエリアもあります。

宿之ホテルはビジネス出張と都市の中のやすらぎという2つをテーマとしているので、都会の喧騒の中にあってとても静かであるという特徴があります。また、最上階に位置するレストランCatorzeでは景色を270度見渡すことができ、遠くにある淡水河や大漢渓、新店渓、観音山、陽明山といった風景が楽しめます。また、レストランの天井から吊り下げられた四角形の照明は大量のクリスタルによる装飾が施されていて、ロマンティックな雰囲気で食事をとることができます。

お部屋は、「隠宿」「河宿」「河悠宿」「河極宿」という4タイプに分かれていて、お客様に心地よい空間を提供するために、どのお部屋にも最高級の設備が設置されています。その中でもダブルルームの「河極宿」では高級なAV設備やバーカウンターが設置されています。そのため、大勢の人で賑わうラウンジバーではなく、お部屋の中でご友人とお酒や食事を楽しみながらゆったりと年越しをすることができます。

2020年はもう目の前、台北の街にはロマンティックな雰囲気で新年を迎えられる場所がたくさんあります。2020年はもう目前に迫っていますが、年末は台北を訪れ素敵な年越しを体験してみてはいかがでしょうか？ T

宿之ホテルのダブルルーム「河極宿」では、台北の川や山といった自然の風景が遠くまで見渡せます。（写真／宿之ホテル）



台北における旧正月の買い物文化

どこで何を買うのか、その理由

文＝Rick Charette　編集＝下山敬之　写真＝劉佳雯，MyTaiwanTour

旧正月はもともとクリスマスと同様に、家族や親戚、友人が集まってお祝いをする日でしたが、現在の旧正月は最初から最後まで温かい気持ちや喜びに溢れた楽しい時間となっています。

旧正月期間は数週間に渡り様々な伝統行事が行われますが、基本的には「年貨」と呼ばれる年越しための必需品を買うことが中心です。必需品とは縁起のいい食べ物、装飾品など伝統的な品物のことで、旧正月中は家中が年貨で溢れます。多くの人が大量に購入することからお店も大量の在庫を抱えて準備をし、正月休みに入る前に食品やお菓子などと合わせて売り切ります。

昔は人口の90％以上が農民で、日々単調な仕事ばかりで退屈だったと言われています。そんな中で年に数回ある祭日だけが退屈を解消する機会であったことから、祭日になると大量の食べ物を用意し、賑やかな音と鮮やかな色の飾りで楽しみました。そのため、今でも物が溢れている状態は縁起が良く、幸運を呼ぶと信じられています。

他にも「除舊布新（チュウジョウブーシン）」といって、古いものを捨てて、新しいものを取り入れるという考え方があります。各家庭では先に家の中の大掃除と借金の完済をして身綺麗な状態にし、次に衣類を中心に買い物をします。それによって悪い運気を払うことができ、新年を迎えたら新しい服と綺麗な家で次の1年を迎えます。

2 | 1

1. 旧正月前になると市場には新年の準備をしようと多くの人が集まります。
2. 年貨大街に並ぶお店では紅包やドアに貼る春聯という赤い紙が売られるので、とおり全体が幸せな雰囲気に包まれます。

旧正月に人気の通り　3つの市場

華やかで騒がしいほど良いという考えから、旧正月期間は市場に大勢の人たちが溢れ、皆楽しそうに買い物を楽しみます。中国文化では赤色が縁起のいい色とされていることから、この時期は通りに飾られるランタンや日用品など様々なものに赤色が使われます。

縁起がいいと言われる理由は血の色に由来するという説があり、昔は農場の動物が貴重な財産で、新年のお祝いと幸運祈願のためにごちそうとして食べたことから、豊かさや幸運の象徴になったと言われています。

市場には現地の人だけでなく、海外からの観光客も多く訪れていますが、これから台北で人気の３つのスポットを紹介していきます。

迪化街の正月イベント

台北の中でも最も古い地区の一つである迪化老街周辺は、年貨を買う人たちがとく訪れます。ここは古い歴史を持つ台北西部の大稲埕に位置し、台北の古い商店街の中でも重要性が高く最も保存状況が良い通りです。店舗と住宅が一つになったショップハウスは、19世紀半ばにこの地で発展を始めました。1800年代後半以降は、台湾北部の乾物や地域の特産品を取り扱う重要な拠点となり、漢方薬や伝統織物の専門家も多く移住してきました。

迪化街では1996年から「年貨大街」というイベントが開催されていて、現在では旧正月の2週間前から始まります。この時期に観光をすると買い物や文化が楽しめるだけでなく新年を祝う伝統的なイベントも体験できます。現在、市政府が監修するこのイベントは台北駅裏側の華陰街など多くの市場で開催されています。

イベント期間中は大量の年貨が用意され、店長自ら通りに立って販売をします。あちこちで販売合戦が行われ、食品の試食やサンプルを受け取る人たちで賑わい、お祭りのような活気に包まれます。

迪化街では伝統的な生地やチャイナドレス、オーダーメイドの男性用シャツが有名な永楽布業商場というビルの前にある広場にお店集中します。また、台北市長が毎年お年玉を配りに訪れるほか、多言語対応ガイドツアー、変身写真撮影、ARフォト、正月飾り、書道や二行連などのアート体験が楽しめます。

1 2　1.— 2. 迪化街は毎年正月ムードに包まれ、様々な贈り物が通りを歩く人の目を引きます。

台北駅の裏側 華陰街と太原路

迪化街は台北市内でも有数の旧跡を持つ大同区の北部に位置していますが、そこから南へ行くと台北駅があり、駅の裏通りには華陰街という商店街にたどり着きます。ここはサラリーマンや学生、観光客、新規移住者や移民労働者に人気のエリアで、旧正月前には各お店の軒先に赤いランタンが掛けられます。台北駅は交通機関の要所であり、さらに商店街には掘り出し物があることから多くの人がこの通りで正月飾りや衣類を購入します。

他にも台北駅の後方に位置する太原路を中心としたエリアでは、流行りの服やアクセサリー、ジュエリー、手工芸品、日用品、家電製品、装飾品、正月用のお土産、DIY用品、包装紙などのお店が軒を連ねます。ここは台湾の奇跡という経済発展の時代に成長した場所で、当時は現地の労働者と南部から上京してきた学生が殺到したことで、就職支援センターが50か所も設立されました。台北で行われる旧正月イベントの多くは太原広場を中心に行われます。

華陰街はバッグなどの革製品、衣料品、美容化粧品などが有名で、近くを通ると革製品の匂いが楽しめます。この通りでは普済寺周辺で新年のイベントが行われます。

1
2

1. 台北駅近くにある華陰街は様々な商店が林立し、台北に住む多くの人が旧正月前の買い物に訪れます。
2. 華陰街商店街には雑貨や衣類など様々なものが販売されているので、新年を迎えるための用品を揃えるのに最適です。

華西街夜市は普段も多くの人が訪れますが、旧正月期間になると特に大きな盛り上がりを見せます。

艋舺 ― 華西街夜市

台北の中でも早くから人が移り住んだ艋舺（万華区）は、台北市の中でも歴史のある地域の1つです。その中でもヘビ料理が有名な西街観光夜市は多くの人が訪れます。昔からヘビは栄養が豊富で、滋養強壮の効果があると信じられてきたことから、ここではヘビの肉や血をスープやワインなどの料理にして提供しています。他にもルーローファンやイカのスープなどの食べ物やオーギョーチというゼリー、伝統的な中国式マッサージなども見どころです。

旧正月期間は帰省やお店の休業で街中が静かになり、人が集まる寺院や夜市はお祭り騒ぎになります。この夜市は1738年に創建された台北で最も古い仏教寺院である艋舺龍山寺の近くにあり、観光客に人気のスポットとなっています。多くの人が参拝を目的として寺院を訪れ、その後夜市へ足を運ぶというのが一般的な流れです。また、大晦日の夜は遅くまで起きていると親の寿命が伸びるという言い伝えがあることから、遅い時間まで活気があります。

旧正月期間は多くの人が市場に訪れることから非常に賑わいますが、一般的には休みに入る前の週が最も混雑します。人込みが苦手という方は、さらに前のあまり混雑しない時期に訪問するのがおすすめです。今回紹介した3つの市場はMRT駅に近く、アクセスしやすいのでぜひ公共交通機関を利用して訪れてみてください。

おすすめの年貨 各グッズが持つ意味

新年は新しい服、特に赤い服を着ると縁起が良いとされていますが、迪化街の

年糕や發糕、花生脆糖、麻糍は正月シーズンに人気の食べ物で、贈り物としても最適です。（写真 /MyTaiwanTour）

インフォメーションセンター裏側にある小花園を訪れると、刺繍された服やアクセサリー、履物など、他では手に入らない商品が手に入ります。このお店はもともと1936年に上海でオープンしましたが、内戦の影響で1949年に創業者が台北に移住しました。取り扱う商品は伝統的な中華靴、チャイナドレス、子供服、洗練されたデザインの財布、スカーフなどデザインされた商品が中心です。刺繍はすべて縁起の良い模様が使われています。例えば、金魚は古代中国の金塊に類似していることから富を象徴し、龍は王族や貴族の証で地位を高めるといった意味があります。

中国語では、「ケーキ」と「高い」を意味する言葉に「ガオ」という音が使われていて、年貨を購入する際にもケーキに似た焼き菓子が選ばれます。その1つが、年糕（ニエンガオ）と呼ばれる甘いもち米のケーキで、新年のケーキを意味している他、中国語で年々縁起が良くなるという意味の「年年高升（ニエンニエンガオシェン）」と同じ音が入っています。

もう1つのお菓子は、発糕（ファーガオ）と呼ばれる米粉で作った甘いスポンジ状のカップケーキです。「発」には放出や爆発という意味がある他、お金を稼ぐという意味の「発財（ファーツァイ）」になぞらえて運気の上昇や富が爆発的に増えるというを意味があります。

昔の台湾では、甘いお菓子と言えば富裕層が旧正月に食べるもので、一般家庭ではナッツ類を特別なお菓子として食べていました。現在はピスタチオやヒマワリの種などを用意し、コーヒーと一緒にテーブルを囲んで久々に再開した家族との時間を過ごすことが多いです。

また、お菓子は子供たちに人気で、昔は良く「吃甜甜、賺大錢（ツーティエンティエン、ジュアンダーチエン）」と言っていました。これは「甘いものを食べて大きな金額を稼ぐ」という意味で、「ティエンティエン」は甘いを意味していますが、毎日を意味する「天天」と同音であることから日々甘い物を食べることでお金持ちになれるという教えが含まれています。数あるお菓子の中で旧正月のお土産や長寿祈願の贈り物としておすすめなのは、ピーナッツのお菓子「花生脆糖」、雷おこしに似た「沙琪瑪」、もち米で作ただんごを熱した水飴に浸けて味付けした「麻糍」というお菓子です。

どれも海外の人たちに人気の高い商品ばかりなので、ぜひ旧正月前に台北を訪問して、こうした伝統的な商品を購入し知人に贈り物をしてみましょう。T

台北で迎える新年　旧正月のマナー

文＝Jenna Lynn Cody　編集＝下山敬之　写真＝yongtick, MIA Studio, olindana, jyugem, yaophotograph, Tom Wang, vixenkristy

お店の中に流れる音楽が変わるとあのシーズンが来たことが分かります。台北の軒先がキラキラ輝く金色と濃い赤色の装飾が施されるとそれはもう間近です。そのシーズンとは旧正月のことで、大晦日の前には各地の商店街が賑わいます。特に迪化街周辺は最も多くの人が集まる巨大な市場になります。

旧正月は多くの人が帰省をするため、台北で過ごそうとすると非常に静かで、逆に田舎の方が賑やかに感じるかもしれません。旧正月の休みに入る前は年越しに向けた買い物などで台北も大いに盛り上がりますが、休みに入ると一気に静かになるので、混雑しない台北を楽しみたい人にはおすすめです。外国人居住者の中には休みの期間を利用して旅行を計画する人もいますが、この時期に各地を巡るのも悪くありません。ただ大晦日や元旦は非常に込み合うので車、公共交通機関ともに遠方への旅行は避けましょう。運良く友人の実家などで旧正月を過ごす機会に恵まれる人もいるかもしれませんが、その際にはいくつか風習的な面で注意をすべきポイントがあります。

通常、こうしたお祝いの席に招待された場合は、贈り物などを用意しなければいけませんが、詳しく知っている外国人は多くありません。ここでは失礼にならないよう用意すべきものを解説していくので、ぜひ参考にしてみてください。

（写真 /yaophotograph）

新年が近づくと台北はお祝いムードに包まれますが、贈り物などマナーを忘れないように注意しましょう（写真 /yongtick）

紅包（ホンバオ〈お年玉〉）

台湾では新年の挨拶である「恭喜發財（ゴンシーファーツァイ）」をもじって「紅包拿來（ホンバオナーライ）」という冗談があります。前者は相手の繁栄を願う言葉ですが、後者はお年玉をくださいという意味です。一般的にはお年玉を渡すほうが多いので、本気で繁栄を願うならお金をくださいという皮肉が含まれています。

こうした冗談はさておき、実際に紅包を送ったり受け取る際にはいくつかのルールがあります。

まず、両親と祖父母、さらに親戚間では年長者が子供に対して紅包を渡します。成人していても就職や結婚をしていない子供には親が紅包を渡し、家庭によっては祖父母からも送られる場合があります。必ずではありませんが、子供が結婚や就職をしたら、姪や甥、自分の子供や年長者にも紅包を渡します。この風習に不満を言う人もいますが、お年玉を渡すということは経済的に自立し、家族の世話ができるようになったことを意味するので、できるだけ紅包は渡すようにしましょう。

家族以外にも会社が従業員に対してボーナスを支払う時期でもあり、たいていは1ヶ月分から数か月分の給与に相当する金額が支給され、その際にも紅包が使用されます。また、尾牙（ウェイヤー）という忘年会で追加ボーナスとしてミニゲームの賞品が用意されますが、その際にも繁栄の象徴として紅包が使われます。

他にも結婚式のご祝儀も同様に紅包を使いますが、金額が非常に重要で数字の「4」は死と同じ発音になるので避けなければいけません。ただ、基本的に奇数ではなく偶数にする必要があるので、600元や1600元など「6」を含む金額が無難です。

友人の家に招待された場合も同様で、最年長の親族と子供たちに渡す紅包を用意する方が良いです。あくまでも客人という立場なので、大きな金額を用意する必要はありません。子供には1人あたり数百元で良く、年長者には少し多めにします。ポイントは相手を祝福することであり、金銭的に豊かにすることではありません。また、こうした風習は必ずしも従わなければいけないわけではありませんが、マナーの観点からするとしっかりと用意する方が礼儀正しく見られます。

旧正月前の数週間は文房具店や量販店などで紅包が目玉商品として売り出されているので、友人宅を訪問する予定があれば少し多めに購入しておきます。また、紅包は金色のものなど種類が豊富にあり、必ずしも赤色である必要はありません。最近では和風の模様をしたものや虹色のものが人気です。ただ、相手がかなり年長の場合は伝統的な赤色の方が良いでしょう。

2 | 1

1. 新年のマナーで最も大切なのは甥や姪など家族の子供に紅包を渡すことです。（写真 /MIA Studio）
2. オレンジは金色を連想させ、中国語の発音も吉祥を意味する「吉（ジー）」と音が近く、縁起もいいことからお正月の贈り物には最適です。（写真 / olindana）

贈り物

紅包は最も一般的な旧正月の贈り物ですが、誰にでも贈るというものではありません。同僚や友人、知人などには贈り物を渡します。これは日頃の感謝を伝える機会でもあるので、マンションの管理人などお世話になっている人に贈りましょう。

旧正月のお祝いに招待された場合は、友人の祖父母には紅包を贈り、両親にはプレゼントを渡します。品物はスーパーやコンビニで販売されているクッキー、ケーキ、キャンディー、果物の詰め合わせなど大きな箱で包装されているものがおすすめです。果物はブドウ、プラム、パイナップルといったものや、果物の種類はブドウ、プラム、パイナップルや楕円形のりんごにていて、繁栄を意味する未成熟なナツメなどを選びましょうに似たナツメなど繁栄をもたらす意味合いがあるものを選びましょう。特に高雄の大社のナツメは台湾でも非常に有名なので贈り物に最適で、キンカンやオレンジも金色を連想させることからよく贈られます。他にもリンゴは中国語で「蘋果（ピングオ）」と発音しますが、調和を意味する「平（ピン）」と同じ音であることから縁起がいいとされています。ぜひ贈答用に赤と金で包装された果物をプレゼントしてみてください。

逆に旧正月に贈ってはいけないものも幾つかあり、名前が不幸を連想させたり悪い意味を持つ単語と同じ発音のものが該当します。

梨はリーと読みますが、これは分かれるという意味の分離（フェンリー）と同じ音を使うので贈り物には適しません。時計はシージョン（時鐘）と言いますが、終わりを意味するジョンジエ（終結）と同じ音です。また、時計は死ぬまでの日数を数えることを連想させます。本はシュー（書）ですが、失うという意味の「輸」と同じ音なので、これも良くありません。ナイフなどの刃物も関係や人生を断つことを暗示します。珍しい例ですが、傘もユーサン（雨傘）と発音し、離散（リーサン）という音に近いことから贈り物にはしません。

新年の挨拶

台湾では１月１日ではなく旧正月に干支が変わり、その年の干支ごとに固有の挨拶があります。例えば酉年は鳥が大きな利益を運んでくるということで「大雞大利（ダージーダーリー）」と言いますが、これは「大吉大利」という吉兆を表す言葉をもじったものです。2020 年は子年なので、ネズミが大きな幸運をもたらすという意味で「鼠年行大運（シューニェンシンダーユン）」という挨拶を用います。また、同じような意味合いで「鼠來報吉祥（シューライバオジーシャン）」という挨拶もあるので使ってみましょう。

子

丑

寅

卯

辰

巳

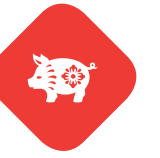
午

未

申

酉

戌


亥

旧正月のディナー

旧正月は豪華なディナーを食べますが、ここにも幾つかのルールがあります。若い人が年配の人にお茶をつぐのが一般的ですが、自分のお茶を自分でついではいけません。また、食事を残すのは食べ物が十分にあるという意味になるので問題ありませんが、白飯は食べ切るようにします。味付けに関しては醤油などの調味料を付けすぎると作った人に問題があると捉えられるので良くありません。特に家族が作った場合は食事を褒めることが望ましいです。他にも魚料理は上半分を食べ終えてもひっくり返してはいけません。これは船が転覆した様子を連想させるためです。台湾は島国で漁師も多くいたことから、昔の民話に基づいた風習も多いので気をつけましょう。

友人が旧正月の食事に誘ってくれる場合は、静かに過ごせる台北が最高の場所と言えます。ただ、新年を迎える前に大掃除をして過去の不運を取り除くという習慣があるので、招かれる場合などは友人宅の大掃除を手伝いましょう。新年が明けてから掃除をすると幸運を取り除いてしまうので良くありません。事前に掃除して年明け前に家中を綺麗にするのがおすすめです。また、玄関などのドアに幸運をもたらす掛け軸を掛けている場合は、この掃除の時期が交換するタイミングなので、新しいものを購入して付け替えましょう。

友人宅の食事会に誘われた場合は今回紹介した注意事項に気をつけつつ、赤い服を着るなど現地の風習に則って参加すると相手方の家族に対する印象も良くなります。ぜひこうした文化を楽しみながら台北でのんびりと旧正月を満喫してみてください。T

1. 2020 年は「鼠年行大運」と新年の挨拶をして運気を引き寄せましょう！（写真 /jyugem）
2. 干支は旧正月のタイミングで変わります。2020 年は子年です。（写真 /vixenkristy）
3. 旧正月の食事会に誘われたら赤い服を着て現地の風習に則りましょう。（写真 /Tom Wang）

家族で祝う

旧暦1月15日の元宵節

文＝楊芷菡　編集＝下山敬之　写真＝林健兒、台北市観光伝播局

旧暦1月15日の元宵節は「小正月」とも呼ばれています。一年の中で最初の満月を見ることができるこの日は、各家庭で提灯を飾ります。他にもランタン見物や、燈謎という中華式なぞなぞを楽しむ、元宵（団子スープ）を食べるなど伝統的な風習で盛り上がります。

中華民俗芸術基金会の林明徳（リンミンダー）董事長は元宵節の由来と起源について、後漢の皇帝は仏教を信仰していたため、毎年1月15日には燃燈行事を行うようになり、この習慣が徐々に人々に広がっていったと話します。さらに道教の行事である三元では、上元と呼ばれる1月15日が天官大帝の誕生日ということで、人々は集会を開きランタンに明かりを灯して幸福を祈願したといわれています。これが元宵節の由来となったそうです。

元宵を食べる、ランタン鑑賞と切り絵

元宵節では元宵を食べて家庭円満を祈願することが一般的な習慣となっています。「元宵」と「湯圓」は混同されがちですが、中国北部では「元宵」、南部では「湯圓」というように呼び名が異なります。また、名前以外にも作り方の違いがあります。「元宵」は、餡をもち米粉の上で転がし周囲に粉をつけていきます。一通り粉がついたら周囲に粉をつけて更に大きくしていきます。これを適当な大きさになるまで繰り返します。「湯圓」は、もち米粉で先に生地を作り、餡を中に入れて団子状に仕上げます。

元宵を食べた後はランタン鑑賞に出かける準備をします。他の中華圏と比べ、台湾の元宵節は特徴があります。一昔前は、各地の寺院でお祭りが開かれ、女性たちはランタンの前で膝をつき男の子が生まれるようお祈りをしました。現在でも行われているのは「剪紙」という中国の伝統的な切り絵細工のイベントで、これは伝統的な模様の切り絵をランタンに貼るというものです。独創性や芸術性、文化性などの要素が盛り込まれた元宵節には欠かせない伝統的な行事となっています。

2 | 1

1. 2020 年の台北ランタンフェスティバルでは北門広場がライトアップされます。(写真 / 台北市観光伝播局)
2. 2012 年の台北ランタンフェスティバルで披露した作品「祥龍献瑞」。

昼夜を彩る独創的なランタン

元宵節の目玉と言えばランタンです。この時期になると各地の寺院には緻密に作られたランタンが設置され、鮮やかなイメージとなります。現在は、各地域の自治体が自然景観と生活文化を組み合わせたテーマをもとに、思わず見とれてしまうような大規模なランタンを展示しています。

中華ランタン芸術学会の元会長であり、30年以上に渡りランタン作成に携わっているランタンアーティストの林健児（リンジエンアー）さんは次のように話します。「伝統的なランタンは竹ひごなどの細く切った竹で骨組を作り、紙を表面にのりで貼り付けて作っていました。現代のランタンは鉄製のコイルを溶接して作られています。表面には透光性と弾性のある布を貼り付けますが、様々な色合いの布を使うことで彩り鮮やかなランタンが作られています。」

全体的な構造、形のオリジナル性、装飾に使用する材料、ライトの色など全てがランタンという芸術を構成する要素です。林さん曰く、人の形をしたランタンが一番難しいそうで、「人体の数倍のサイズを作ろうとすると歪みが生じることから、通常は製作に入る前に図を描いて模型を作る必要があります。」と話しています。

台北城に轟く飛龍のランタン

林さんは、1983年に国父紀念館で開催された大規模なランタンパレードがランタンフェスティバルの前身だと話します。中でも、子どもたちが歴史上の人物に扮した姿で練り歩く際に使用された「山車」は、現在の電気式ランタンへと発展しました。

第一回目から現在まで全てのランタンフェスティバルに参加している林さんが、過去のイベントの中で特に印象に残っているのは、2000年に中正紀念堂に展示された「千禧祥瑞九龍灯」だそうです。「龍は水をもたらすと言われていますが、不思議なことにこの年はイベント期間中10日以上雨が続きました。そのため、観覧に来られた方たちは雨の中でランタンを見るしかありませんでした。」と当時の様子を教えてくださいました。

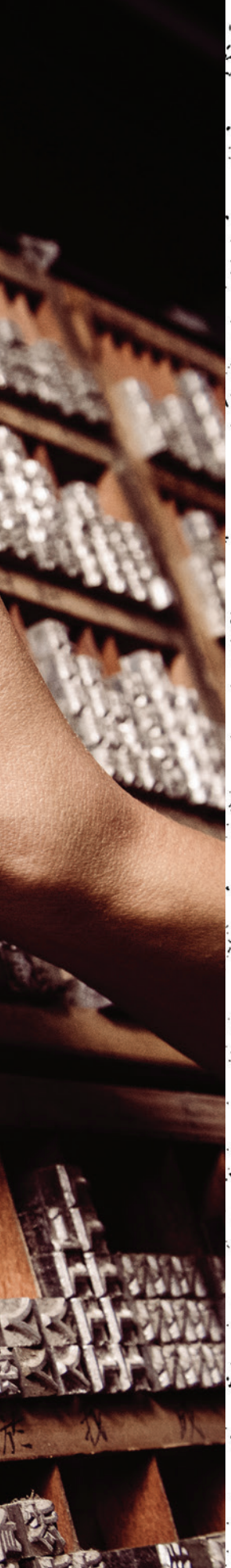
来年は台北改革市内で鑑賞可能に

2020年に台北で開催されるランタンフェスティバルは、2月8日から16日まで、史上初の2箇所同時開催を行います。西区の会場は前年と同様に中華路一段、北門広場と交八広場一帯で開催され、今回初となる東区の会場は南興公園と南港駅周辺となります。映像、音響、照明などの双方向技術を駆使して台北に新しいモダンな雰囲気を作り出します。

上記以外にも祈福ランタンフェスティバルという伝統的なイベントがあるので、もっとたくさんのランタンを見たいという方におすすめです。例えば、龍山寺は毎年旧暦の1月15日から2月19日まで「平安総燈」と書かれた大きな提灯やその年の干支の形をしたメインのランタンが設置され、多くの人がこの場所で翌年の平和を祈願します。また、東西にある廂房と呼ばれる部屋には、牌楼という門にランタンが吊るされていて、よりお祭りのような雰囲気を味わうことができます。

2月新春に行われる元宵節は、家族や親族などが集まり一緒に伝統的な祭日を過ごすことに大きな意義があるので、ご家族を誘って美しい台北のランタンフェスティバルを楽しんでみてはいかがでしょうか？ T

1 | 1. 林さんは30年間に渡りランタンを製作してきた大ベテランです。
2 | 2. 林さんは2014年に生きているような駿馬のランタンを製作しました。



日星鋳字行 台北最後の活版印刷

文＝Catherine Shin　編集＝下山敬之　写真＝鄧毅駿

活版印刷と活字の鋳造を生業とする日星鋳字行（リーシンジューズハン）は台北駅近くの静かな路地にあり、外観は1960年代から変わっていません。入り口にはオーナーの張介冠（チャンジエグアン）さんが立ち、私たちを迎えてくれました。中にはいると通路には中国語の活字が所狭しと立ち並んでいて、それぞれ部首やフレーズごとに積み上げられてます。また、1階部分だけではスペースが足りないことから、地下室にまで活字が溢れています。今回は日星がなぜこの地で事業を続け、そしてどのように大きな仕事を行ってきたのかに迫ります。

消えゆく伝統を台北に残す

活版印刷の起源は、15世紀半ばのドイツで生まれ育ったヨハネス・グーテンベルクまでさかのぼります。当時は全て手作業で書いていたことから1日6ページも印刷できる活版印刷は非常に効率的でした。活字を「チェース」という枠に固定することでインクしっかりと押し付けられ、文字が用紙に刻まれます。この技術はコンピューター印刷の未来を切り開いただけでなく、その当時より多くの読者に情報が発信できるようになりました。台湾の活版印刷業界は1950年代から繁栄を始め、大きく経済発展した台湾の奇跡を経て、当時開花したばかりの出版業界を支えました。

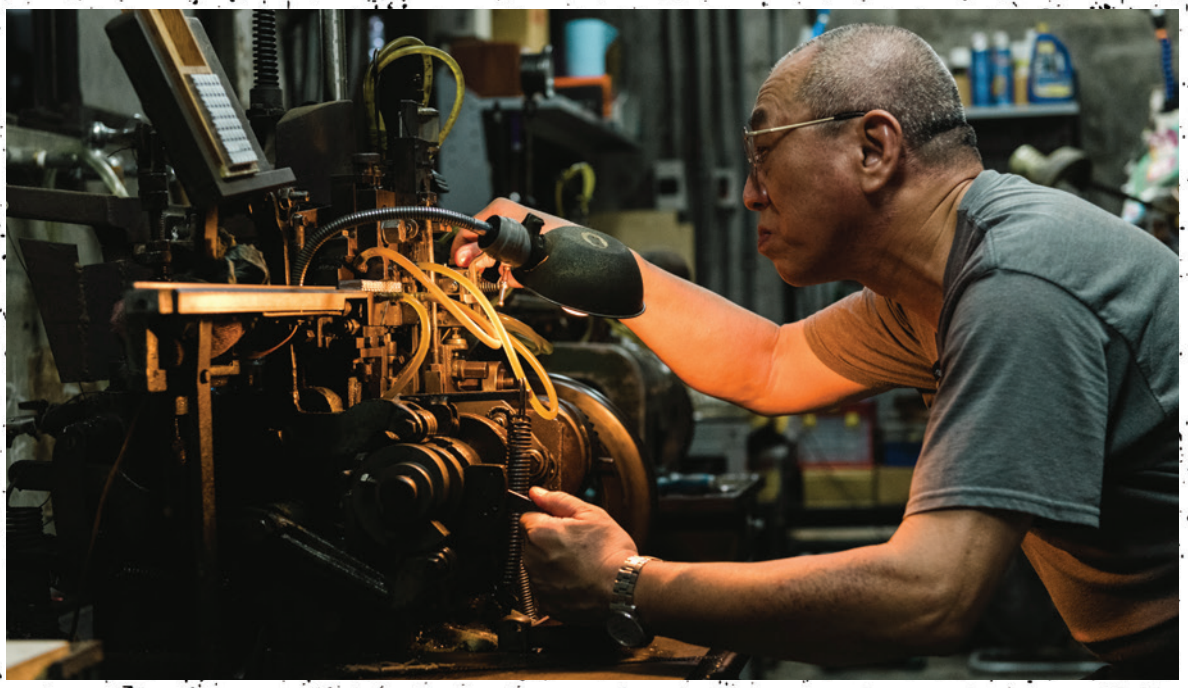
日星は比較的参入が遅く、業界のピーク期である1969年に設立されましたが、今日では世界最後の繁体字中国語に対応した活字鋳造所となりました。張さんは2000年代初頭に同業者が次々と倒産していく様を目の当たりにしましたが、伝統的な活版印刷の技術が失われないようお店を続けていくことを決心しました。中国語は5万文字以上の文字を使用しますが、このような言語が活版印刷の技術を利用するとは開発者のグーテンベルク自身も想像していなかったことでしょう。

活字の鋳造方法

活字を作成するには熱した容器に鉛を入れて、それを摂氏300度で沸騰させます。次にプランジャーを使用して液状の鉛を鋳型に流し込み成形していきます。今回はデモンストレーションで一度に10文字を作っていただき、活字の重さについて尋ねました。「鉛は水よりも13・6倍重く、一番大きな文字であれば約20文字、最小の文字であれば約644文字で1kgに相当します。」

日星で作っている書体はカイティ（楷體）、ソンティ（宋體）、ヘイティ（黒體）の3種類のみですが、各書体は10種類の大きさがあり、文字数はそれぞれ13000字以上になります。つまり、1つの書体につき13万文字以上あり、印刷する際はその中から1つ1つ文字を選ばなければいけません。また、日本語や英語の活字も組み合わせることで1000万文字を超える印刷物を簡単に印刷することができます。

日星鑄字行の店内に入ると規則正しく１列ごとに並べられた活字の棚が目に入ります。



業界のピーク

日星という名前を3つの漢字に分解すると、「日日生」となり日々生産性を高め繁栄していくという意味になります。その名の通り日星は成長し、業界最盛期には大量の注文に応えるべく張さんと父親の二人でシフトを組み、12時間以上働きました。張さんは「最初はオートバイを買う余裕すらなく、配達には自転車を使っていました。北は基隆、南は新竹まで200キロ近い距離を100～200kgの鉛が入ったケースを積みながら走りました。あまりの重さに自転車を降りて押さなければ台北橋を行き来することはできませんでした。」と苦しかった時期の思い出を語ってくれました。

家族経営から始めたため、張さんと父親が活字を鋳造し、妹は顧客が注文した文字の選択、母親は会計を担当していました。ピーク時には30人の従業員を抱えるまでに成長しましたが、台北の他の企業は200人近い従業員を抱えていたため、まだまだ小規模でした。ただ、大規模な鋳造所の多くは、人件費が大きな負担となりコンピューター印刷を導入する転換期を耐えしのぐことができませんでした。結果的に小規模であったことが有利に働き、日星は現在まで続いています。

1 2 3 4

1. 張さんは私たちに鋳造機を使ってどのように活字を作るのか見せてくれました。
2. 活字は鉛の摂氏温度が300度に達した後、一度に10個鋳造できます。
3. 張さんは現在では数少ない活字を熟知した職人です。
4. デジタル印刷技術の台頭により、活版印刷は忘れられた技術になりつつあります。

台北と日星の歴史

日本統治時代から現在に至るまで、台北の万華区は台湾最大の新聞社が集まるエリアです。日星はちょうど万華と大稲埕の境界にある地区に位置しています。

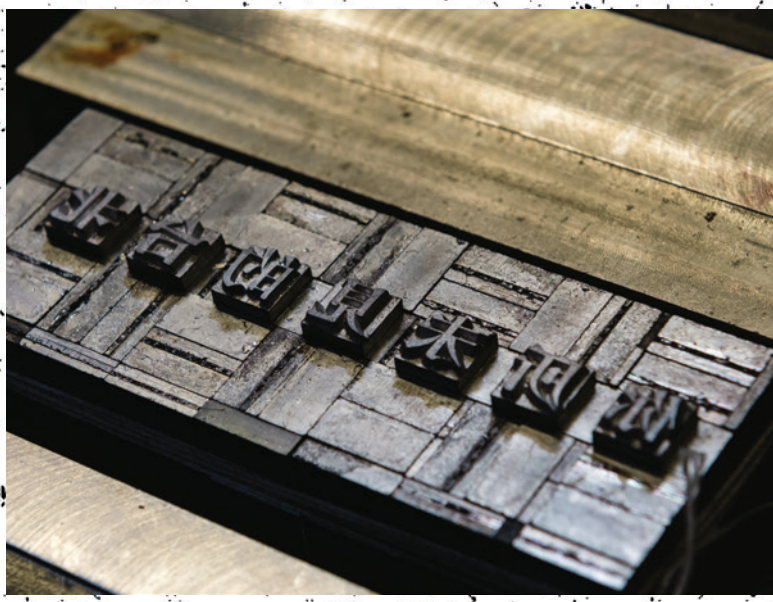
「父は会社を設立したてでしたが、ビジネスパートナーと別れてしまったためにお店の開店資金にも限りがありました。ただ、私たちのお店は台北中央駅のすぐ後ろだったことから、他の活字鋳造所に比べ大きな強みを持っていました。」と張さんは話します。

しかし、20年ほどの間で街の文化や景観が大きく変化する様を目の当たりにします。張さんに台北に対する考えを伺うと「台北は漢字の『化』に似ていて、人（亻）が比較（匕）をし、それが『変化』につながります。つまり、人々が変化することで台北も変化を続ける都市になっています。少しごちゃごちゃしている部分もありますが、混乱の中に一定の構造が存在します。一言でまとめると台北には漢字の美しさがあるので、現地の人や外国人など多くの人に日星と台北が持つ面白さを体験してもらいたいです。」と答えてくれました。

産業の衰退と変革

張さんは機械マニアとして、過去を振り返ります。「以前、スピーカーの部品を買おうと街を歩いた際、中華路の角を曲がったところのお店の窓から新品のApple IIコンピューターが見えました。その時、活版印刷の未来は世界中で異なる方向に向かうのだろうと感じました。」そう話す張さんの予想は当たっていて、1995年までに世界中でデジタルの活版印刷が流行り始め、わずか10年後の2005年までに、台北の2つの活字鋳造所が閉鎖され、日星が最後の1つになりました。「うちまで閉めていたら繁体字中国語の活版印刷と活字鋳造所の未来を摘むことになっていたと思います。」と張さんは話します。

そうした経緯もあり張さんは2005年に家族の希望に反して、世界最後の繁体字中国語の活字鋳造所を継続しつつ、日星を手工芸の施設として再建することを決めました。「活版印刷が教科書で知るものや博物館のケース越しに見ることはしたくなく、実際に手で触れて感じることができる生きた技術のままに残したいと思いました。」と張さんは話します。ヨーロッパの活字鋳造所は最後には博物館に展示されましたが、台北には日星があり、現在でも新しい活字母型を製造しています。また、「数年前にチベットを訪問した際、ダライ・ラマ氏のために3ヶ月弱かけてチベットの活字セットを作りました。」と張さんは過去の実績を語ります。他にも金型や機械が使えなくなった日本人が日星を訪れることも多く、特定の日本語の活字を探しに来るそうです。



1 2 3

1. 活版印刷の中で非常に重要な工程が活字をチェースという枠に固定する作業です。
2. 原稿の元となる版を固定したら用紙をセットすることで、活字についたインクが用紙に「你所未見的台北」を刻みます。
3. 張さんは若い人が日星で活版技術について学び、そして伝統工芸をより多くの人に広めていくことを願っています。

▶ ビデオインタビュー

日星のルール

日星にはいくつかのルールがあるので、訪問する際には注意が必要です。①誤って棚を倒さないよう、持ち物は全て入口横の箱に入れます。②文字の種類を選択したら必ず購入し、途中でキャンセルをしない。

日星は活字を選ぶ際には厳密なルールがありますが、実際には業界全体のルールを踏襲したものです。「父は戒厳令の時代に印刷機を使う仕事をしていましたが、ある時同僚が誤って活字を1語追加しました。その夜から同僚は行方不明になりました。その同僚は中華民国という文字に誤って「人」を加えてしまい、中国を意味する中華人民国としてしまったのです。」と昔話をしてくれました。以降は父親の時代の厳格さを引き継ぎ、お客さんが文字を選んだら必ず買うというスタンスを貫いています。なぜなら、一度手に取ると元の位置に戻すことが難しいためです。13万以上ある文字を規則正しく並べられた棚に戻すよりも、その分新たに10文字鋳造する方が経済的なので、こうした厳しいルールを設けています。

日星の未来、台北の宝

活版印刷の未来について張さんは、「死にゆく産業を再生するには倍の時間と若い労働者、そして資本が必要です。活版印刷が20年前になくなったことを考えると再生には、ここから更に40〜50年かかります。」と言います。現在、日星は芸術と手工芸の施設として運営していますが、張さんは若者が活版印刷について学ぶために日星に勤め、インスピレーションなど様々なことを感じて欲しいそうです。そのために、毎日団体ツアーの受け入れ、機械や活版印刷の使用方法を学ぶ教育コースを開催しています。

ただ、コースは主に中国語で行われるので、単純に漢字の美しさが好きな外国人観光客は、お土産として活字を持ち帰ることがおすすめです。膨大な数の活字が溢れる棚の中から目的の文字を見つけることは非常に有意義で、楽しい経験になるでしょう。

繁体字を活字にすることは決して簡単な作業ではありませんでしたが、張さんは事業を存続させると決めたとき、日星の使命は一層厳しいものとなりました。デジタル化が進むにつれて世界は急速に変化しますが、張さんはと日星は台北で最後の活版印刷を残すために日々努力を続けています。Ⓣ

受け継ぐ赤いひょうたん 5代に渡る瑞成の物語

文＝陳宛妤　編集＝下山敬之　写真＝Marianne Krohn, 王漢順、MyTaiwanTour

士林夜市（シーリンイェシー）の一角、大東路（ダードンルー）にあるお店は、ほとんどが日中の時間帯は開いていません。そんな中で、「嫁妝」と書かれた看板を掲げる「瑞成手工棉被店（ルェイチェンショウゴンミエンベイディエン）」にはすでにお客さんが訪れています。路地にひっそりとたたずむこのお店は 130 年続く老舗の布団屋さんです。

（写真 / Marianne Krohn）

1　1. 張寶仁夫妻が経営する老舗の布団屋さんは、口コミによって好調な業績を維持しています。

話題沸騰 手作り布団

このお店の5代目店主となる張寶仁（ジャンバオレン）さんは、小学生の頃から布団屋と工場を手伝っており、キャリアも40年になることから布団業界のオブザーバーと言えます。創業史を紐解くと、瑞成は130年前に桃園市大園郷（タオユェンダーユェンシャン）で始まったとされています。昔は腕のいい職人からしか布団を買わなかったため、自ら生産した布団には商標として赤いひょうたんの刺繍を入れて区別していました。その後、大園の実家が火事に遭ったため、3代目の李火琳（リーフォリン）さんは台北で生活することを決めました。3代目の商売は正直でユーモアもあったことから、士林や陽明山の年配の人が布団のことを話す時は、必ずひょうたんの商標が目印の李火琳さんを思い浮かべたほどです。

張寶仁さんが言うには、布団を手作りしていた時代は、布団の綿が湿気に弱いことから、使用する綿の量を決めたら全てその日のうちに仕上げ、空気に触れて結露するのを防いでいたそうです。布団職人は一つの仕事に数時間を要する上に、綿を打つ道具を常に背負っていたので、とても骨の折れる作業でした。また、一般的に冬用の布団は夏と秋に生産が集中することから綿の繊維が大量に舞い、それが呼吸器に大きな負荷をかけます。つまり、手作りの布団は一枚一枚が職人達の血と汗の結晶なのです。こうした努力によって生み出された綿100%の布団は、硬くなったり丸くなりにくく、いつでも気持ちの良い状態で使うことができます。

「農業中心の時代、人々の生活は質素でしたが、その中でも布団は質に入れられるほど価値のあるものでした。それから工業中心の時代になると経済が飛躍し、大人や子供問わず布団の需要が拡大し販売量も急速に増加しました。」と張寶仁さんは話します。また、当時のご両親と共同経営していた輝かしい日々について、1970年代は台湾経済が徐々に好調になった時代で、加えて結婚する際には必ず新しい布団を買うという伝統的な慣習もあったことから瑞成は正統な手作り布団専門店の代名詞となり、1977年は売上がピークに達したと話してくれました。

当時は産業が栄えた時代で、毎日10人の職人が手作りで30枚近い布団を作り出していたとお母様から聞かされたそうです。1枚6kgの布団の価格は800元に達し、これは当時の一般人の給与の半月分に相当しました。

ネットの普及　老舗の再起

伝統産業の繁栄は長くは続きませんでしたが、20数年前に張寶仁さんが経営を引き継いだ際に変革を求められます。瑞成は1987年に従来の自社製造・自社販売というスタイルを打ち崩し、学生のニーズに合わせて安価な化学繊維の布団を売り始めました。そして同時に流行りの羽毛布団やウール布団等の製品も導入し、夜市での低価格帯での販売、たたき売りといった戦略も取り入れることで、次第に売上が復調し始めました。

「現在、手作り布団の売上は全体のわずか1／10で、後から販売を始めた寝具とインテリア雑貨の方が主力商品になりつつあります。」と張寶仁さんは話します。続けて「2002年に台湾がWTOに加盟した後に大打撃を受け、その後もスマートフォンが普及したことで買い物が便利になりましたが、インターネット上で価格を比較されるようになり、実店舗での販売は落ち込みました。」と教えてくれました。しかし、このような苦境に立たされながらも百年続く老舗を存続させるために、こうしたトレンドを活用し、インターネット上にもう一つのマーケティングのパイプを作りました。

「もともとはホームページとFacebookページしかありませんでしたが、知名度を上げるために自主的にインターネット上でユーザーの質問に答えました。」現在、消費者は粗悪品を買わされることを嫌がります。そのため、先にインターネットでメーカーのロコミを見て、電話で問い合わせをします。こうした努力もあり、現状の販売量の50%はインターネット経由でのオーダーとなっています。

手作り布団は昔のハイグレードで高価なものから、簡単に手に入れられる必需品になりました。今日では様々な科学原料が世の中に溢れていますが、百年続く老舗の瑞成は常に天然でピュアな本質を大切にしながら台北の厳しい冬を過ごすための手助けをしています。Ⓣ

2 | 1

1. 瑞成は手作り布団だけでなく、流行りの羽毛布団や羊毛布団も売っています。(写真 / MyTaiwanTour)
2. 赤いひょうたんの刺繍は、5代続く瑞成のトレードマークです。

点心の老舗店

上海合興糕糰店

70年続く伝統の味

文＝Catherine Shin　編集＝下山敬之　写真＝鄧毅駿、劉佳愛

台北の賑やかな南門市場の片隅に隠れた、上海合興糕糰店（シャンハイハーシンガオトゥアンディエン）は、長く台北に住んでいる人なら誰もが知っているお店です。もともとの南門市場は現在改修工事を行っているため、現在は杭州南路（ハンジョウナンルー）に臨時の市場を設けています。お忙しい中、二代目の店主である任台興（レンタイシン）さんにお店の歴史など様々なお話を伺いました。

合興の原点

合興は１９４７年に創業しましたが、お店の名前の由来には、中国の内戦後に上海から移住してきた任さんの父親とその師匠、数人の弟子たちが関係しています。「お店の名前は協力することを意味する『合』と感情の昂ぶりを表す『興』が合わさっていますが、素晴らしいものは力を合わせて誕生するということを移住してきた全員が共感したこともあり、父の師匠が名付けました。」と任さんは経緯を話します。その後、父親の師匠は一年後に家族を連れ帰るために中国へ戻りましたが、以降戻ってくることはなく、そのため任さんの父親が事業を引き継いだそうです。

また、台湾の伝統的な点心は糕餅（ガオビン）と言いますが、任さんたちは上海流の呼び方である糕糰（ガオトゥアン）をお店の名前に使用しました。糕糰とは使用する2種類の材料のことを指しています。「糕」は小麦粉、「糰」はもち米を使ったものを指し、現在も上海では一般的な菓子店の名前に使われます。実際に売っている商品もお店の名前とマッチしていて、桃の形をした饅頭の寿桃、蒸しケーキのような紅豆年糕、スポンジが特徴的な鬆糕、ナッツの入った堅果饅頭、かぼちゃを使った南瓜饅頭、人気の銀糸巻など様々な点心を提供しています。

2
3
4
5
1

1. 上海合興糕糰の二代目店主である任台興さんは、南門市場で60年以上に渡り生活と仕事をしてきました。

2. ― 5. 合興糕糰の鬆糕、寿桃、紅豆包、饅頭は全てお客さんから愛されています。

▶ ビデオインタビュー

合興と南門市場

任さんは南門市場にあるお店の屋根裏部屋で育ちました。「当時は助産婦しかいなかったことから、私は南門市場の屋根裏部屋で生まれました。その時は南門市場ではなく千歳町と呼ばれていて、台北で最大かつ最も発展した市場だったこともあり、両親はここにお店を開くことにしました。」と任さんは振り返ります。日本統治下の南門市場は台湾に移住したばかりで、新店（シンディエン）のような中心から離れた地域に住んでいる公務員にとっては勝手がよく、交通機関のハブとして機能していたことから台北駅周辺よりも人気がありました。この場所は、やがて「南北雑貨店」として知られるようになり、様々な料理や原料を供給する中心となりました。

任さんは25歳で兵役を終えた後、家業を継ぐことを決め、40年経った今でもほとんど自らの手で経営を続けています。その決断について「幼少期から父やお弟子さんたちの働く姿を見て育ち、週末には実際に仕事を手伝っていた私にとっては、当たり前のことでした。」と任さんは話します。現在、65歳を迎えた任さんは、迪化街にある「合興壹玖肆柒」という支店を経営している娘とともに、合興のオーナーとして現役で働き続けています。この業界では二人のように熱心に働くことは決して珍しいものではなく、任さんのもとで働く54歳の最年長コックは14歳の時に仕事をはじめました。「この業界のコックは若い頃から働き始め、兵役で軍隊に入隊し、それを終えると再び戻ってくるので辞める人が非常に少ない

です。」と任さんは誇らしげに語ります。合興はまだ非常に小さく、合興壹玖肆柒の経営を手伝っている妻、娘、義理の息子を含めても12人の従業員しかいません。

味へのこだわり

現在は機械の性能が向上したことで大量購入が主流となっていますが、任さんは自家製のもち米粉を作ることにこだわりを持っています。「それがウリであり、他のお店との差別化に繋がっています。とにかく品質を重視しているので、ゼロからすべてを作ることになっても私たちはこうした作業をやり続けます。」と任さんはこだわりを教えてくれました。一般的な洋菓子店は輸入や包装されたもち米粉を使用しますが、任さんは自ら米を細かく砕いて粉を作ります。「昔は製粉機の音がとても大きく、疲れすぎて眠っていても午前5時に音が響くと目が覚めてしまいました。」と任さんは笑います。現在では約20万元の費用をかけて専用に設計された機械を使用していて、サイズも音も昔に比べるとかなり小さくなりました。こうして作られた材料は娘さんのお店でも同様に使用されています。また、任さんが決めているルールは1つだけで、販売する前に必ず試食し、気に入らなければ売らないことだそうです。

4 3
5 1
2

1. 南門市場は台北の人たちが生活用品を買いに訪れる中心的な場所であり続けています。
2. 南門市場のお店とお客さんの間には長年培った友情があり、それが台北の人情味となっています。
3. ― 4. 合興糕粿を訪れると鬆糕を作る際の作業工程を見ることができます。
5. 熱々の鬆糕を食べるとあまりの美味しさに手が止められなくなります。

合興の人気商品と台北の味

合興のおすすめ商品はと聞かれると、任さんは小麦粉を使ったものであれば堅果饅頭、寿桃、銀糸巻と答えます。「堅果饅頭は他の店と違い、原料は薄力粉とナッツのみで、砂糖や塩、油は一切使用していません。なので、新鮮なナッツの味が楽しめます。寿桃は酵母と薄力粉を半々にしているので、市場のものよりも歯ごたえがあります。」

もち米を使用したものでおすすめなのは、週末限定販売の艾草糰と金糰、毎日販売している紅亀粿、紅豆年糕、蓮子糕などです。中でも艾草糰は、奥さんの家族の農地で材料を栽培していることもあり、特に思い入れがあります。古くからのお客さんも艾草糰が大好きな人が多く、任さんは素材の品質を維持するために、材料のよもぎを自分たちで植えて、収穫をしているそうです。世界的に有名なお店でありながら、しっかりと地元に根を張っていることがわかります。

中国の伝統文化では、旧正月になると年糕、冬至には湯圓、ランタンフェスティバルには元宵、ドラゴンボートレースの時は粽子（ちまき）、十五夜には月餅と食べるものが決まっています。任さんの父親は祝祭日があると決まってこうした食べ物を用意していたことから、各イベントにあった期間限定メニューも販売しています。但し、昔は湯圓が毎日食べるデザートと見なされていたことから、合興では一年中提供しています。

任さんに初めて台北を訪れた観光客におすすめのメニューを尋ねると「私たちのお店で最も有名な商品は鬆糕なので、これはぜひ試して頂きたいです。これを食べるためだけにわざわざ上海から来るお客様もいるほどで、上海のお店よりも本場の味がすると言ってくれます。ただ、日本とヨーロッパでは好みが異なるので、日本人には日本でもポピュラーな小豆を使っている紅豆年糕か寿桃がおすすめです。逆に、ヨーロッパやアメリカのお客様はあまり形を気にしないこともあり、蒸し野菜が入った菜包が人気です。他にも砂糖をふんだんに使用した棗泥も人気があります。甘味だけではなく酸味もあるので、ウーロン茶や緑茶に良く合います。「ウーロン茶は甘さや酸味を和らげる効果があるので風味の濃いものに最適です。特に緑茶は、よりあっさりした感じになるのでおすすめです。」と任さんは話します。

70年の歴史を誇る合興は、台北の人々のニーズを満たすために、上海の伝統的な味をより現代的な味へと変化させていきました。

任さんも最近は油と砂糖を控えるようになってきていると話していて、それに合わせて植物油を使用し、砂糖を減らすことで、より健康的に仕上げています。

未来の展望　流行を読む

台北近郊に3つの店舗を持つ合興は、それぞれの場所でユニークな味と雰囲気を提供しています。南門市場店は最も歴史が長く伝統的があることから、年配の世代を対象としています。一方、万華店と迪化街店では、若い人の好みに合わせて、カラフルで小さいサイズに調整している他、快適な時間を楽しめるように店内に座席を用意してお茶の販売も行っています。新しいビジネスモデルの考案は、伝統的な食べ物を次の世代に継承するための優れた手段だと任さんは考えています。

合興の将来の展望について、任さんは次のように答えています。「おいしいものを作るという伝統を守り、次々と世代を超えて受け継がれていくことを願うだけです。提供する商品の大きさや形は時代とともに変化していきますが、材料と製法を変えることはありません。昔からのお客様は、合興の味で育ってきたので、結局のところは両親やさらにその親が食べた伝統ある味を大切にします。そうすることで、お客様にも家に帰ったような懐かしい気分を提供できます。」

台北の今流行りのレストランも素晴らしいですが、合興で提供している伝統的な味が実家を思い出させてくれます。点心のような一口料理に自らのスタイルを見出すことは簡単ではありませんが、過去70年間に渡りこだわってきた合興は、この誇りと思いを次の世代にしっかりと伝えていきます。Ⓣ

シャンハイハーシンガオトゥアンディエン
上海合興糕糰店

上海合興糕糰
大安区杭州南路二段 55 号
07:00 — 18:30（月曜定休）

合興壹玖肆柒
大同区迪化街一段 223 号
11:00 — 19:00（月曜定休）

合興八十八亭
万華区三水街 70 号
11:00 — 18:00（月曜定休）

2 | 1 1. 合興糕糰の食品は数十年に渡り手作りにこだわることで素材本来の味を大切にしています。（写真 / 劉佳雯）
2. 任さんにとっての最大の使命は伝統的な糕糰に対する愛情を次の代に継承することです。

老舗の手作り湯圓店

文＝陳宛妤　編集＝下山敬之　写真＝林俊耀、林育緯

冬至は二十四節気の一つで、「冬節」とも言われています。『台湾府志』という清朝時期の文献には、「冬至になると人々は米団子を作って神様と先祖に献上し、家族で一緒に食べることで一つ歳を重ねたという」と記されています。 米団子は言わば昔の湯圓で、冬至に湯圓を食べることは年齢を重ねること、そして団らんと円満を祈願するという意味を表します。

初期の農業社会では、人々は冬至の前夜に米を挽いて調味料を準備し、家族全員が集まると湯圓を作り、祭祀を済ませてからテーブルを囲んで食べました。 現代では生活スタイルがすっかり変わり家庭内で作ることはなくなりましたが、冬至に湯圓を食べる習慣は残っていて、家族でその味を堪能します。台北には有名な手作り湯圓のお店が多く、どのお店も長い歴史があります。年末になると熱々の湯圓を食べながら冬至を迎えます。

壱

卵入り酒醸で心と体を温める

冬に最も人気の湯圓は、酒醸（米で作った中国の発酵食品）に卵を加えた湯圓で、中国医学では冬の胃腸に非常に優しいとされています。ただ、酸味があることから敬遠する人もいます。そんな中で、南機場夜市（ナンジーチャンイェシー）にある八棟圓仔湯（バードンユェンズタン）の主人は、「私たちの酒醸が口に合わなければ、他のお店で食べても同じです」と自信をもっています。

八棟圓仔湯の自家製酒醸は、発酵のし過ぎで酸っぱくならないよう約10日間熟成させた後に冷蔵しています。また、もち米の半分は黒もち米を使用しており、香りだけでなく色彩も豊かです。中に入っている溶き卵にも秘訣があり、販売実績のある地鶏の卵の中からあまり臭いがせず、塩味があり、特に常温であることを重視しています。その方が卵を溶きやすく、鍋に入れた際に膨張して浮いてくるので見た目も良く、食べやすいのですぐに身体を温めてくれます。

バードンユェンズタン
八棟圓仔湯

中正区中華路二段309巷20号
15:00 – 01:00
02-2332-9617

ごま湯圓の入った卵入り酒醸は寒いときに食べると体が温まります。

弐

温冷融合　新しい味覚

台湾の小吃（B 級グルメ）の可能性は無限で新たなメニューが次々と生み出されています。中には光や熱を発する変わった湯圓も存在するほどです。その中でも台北の夜市でヒットし、国内外に広まった「氷火湯圓」は、弾力性のある熱々の湯圓がかき氷のように削った氷の器の中に入っています。見た目がユニークなだけでなく、冷たいものが好きな人も通常の湯圓が好きな人も虜にできるメニューです。

御品元 (ユーピンユェン) で提供しているゴマとキンモクセイの湯圓は、お椀からはみ出るほどの氷の上に、キンモクセイの餡と熱々の湯圓がのっています。湯圓をのせた瞬間は氷が蒸発し、とても印象的な光景を目にすることができます。時間が経つと湯圓は固くなるので、熱いうちに食べるのがおすすめです。

湯圓を食べ終えたら、お椀に残った氷に無料で提供しているレモン汁とキンモクセイの蜜を加えると酸味と甘味のあるかき氷として楽しめます。

ユーピンユェン
御品元冰火湯圓 (饒河店)

松山区饒河街 142 号
17:00 — 24:00
0989-647-826

氷とキンモクセイの餡が添えられた湯圓は柔らかくて美味しいです。(写真 / 林育緯)

参

柔らかくてジューシー　肉入り湯圓

塩味のある味が好きであれば新鮮な肉入り湯圓がおすすめです。一番のウリは中の餡の部分で、台湾式だとセロリ、シイタケ、エシャロット、干しエビが豊富に入っていますが、江浙料理では「鮮肉湯糰」と表記し、純粋に豚ひき肉の味が楽しめます。江浙点心が有名なお店の九如商號（ジョウルーシャンハオ）では、豚バラ肉とすね肉を半分ずつ用意し、そこに溶き卵と白醤油を加えます。かき混ぜた後に冷凍して温度を下げることで水分を凝縮させ、完全に凍る前に取り出して使います。

伝統的な寧波湯糰は水磨粉（白玉粉）を使用して作ることが特徴です。水磨粉はもち米を粉状にして水に浸し中の沈殿物を乾燥させたものなので、比較的水分が多くこねにくいですが、経験から得た技術があれば独特の柔らかさを生み出すことができます。最後にゆでた湯圓を豚骨スープに入れ、白菜とザーサイを加えると寧波風肉入り湯圓の完成です。

種類が豊富な湯圓ですが、どれも違った味で私達を満足させてくれます。今年の冬至はぜひ湯圓を味わいながら素敵な時間を楽しみましょう。最後に湯圓は噛んだ時に中の汁が溢れ出てきますが、比較的熱いので火傷には十分注意してください。T

ジョウルーシャンハオ
九如商號

大安区仁愛路四段 69 号
09:00 – 21:30
02-2751-7666

食感の柔らかい本場の寧波風肉入り湯圓。

年の瀬に味わう鍋料理
心と身体を温める

文＝洪釧瑜　編集＝下山敬之　写真＝林煒凱、林育緯

冬になると鍋料理が恋しくなります。中華、和風、洋風など様式を問わず、熱々の鍋料理で身体を温めることは１年頑張った自分へ最高のご褒美です。また、友人と一緒に鍋を囲み今年の出来事について談笑することで距離も近くなり、心と体を温めることができます。

「罌粟牛尾麻辣鍋」のスープはほんのりと甘く、口当たりが爽やかです。(写真 / 林煒凱)

1 さっぱりとした食感　罌粟牛尾麻辣鍋

鍋料理の中では、辛さとあっさり目の２種類のスープが楽しめる「麻辣火鍋」が一番人気です。特に、辛い物を食べて身体を温めると心地よい気分になります。

独自の麻辣火鍋がウリの「食徒」(シュートゥ)では、大量のスパイスと生薬をブレンドした麻辣鍋を提供しています。この料理は香ばしい花椒、朝天椒（五色唐辛子）の辛さ、唐辛子の香りを合わせた一品です。

また、看板メニューの「罌粟(けし)牛尾麻辣鍋」は他の麻辣鍋とは大きく異なります。スープを作る際、牛骨を24時間以上かけてじっくり煮込み、さらに牛の尾を入れてゼラチン質を加えます。それによって牛の尾のあっさりとした甘味が花椒や唐辛子の強烈な辛さを中和し、スープの層がより鮮明になります。スープは直接飲んでもそれほど辛くなく、さらに辛さが増すことでより美味しくなることが特徴です。

② 豊富な味わい 抜群のコスパ

友人たちと鍋料理を食べる際に自分の好きなスープを選びたいなら「打狗霸」(ダーゴウバー) がおすすめです。1人用の鍋があるのはもちろん、大人数用の鍋を注文して、それぞれ異なる味のスープを選ぶこともできるので、一度に様々な味が楽しめます。

また、このお店は大手レストラン海霸王(ハイバーワン)の傘下なので、そのメリットを活かし、リーズナブルなセットメニューでありながら高級な牛肉のプライムや台湾沿海の新鮮な海産物、自家製のつみれ、クロマグロの刺身などを提供しており、コストパフォーマンスが非常に高いです。

スタンダードな和風鍋や四川麻辣鍋や石焼き鍋、すき焼きといった合計4種類から選択できる上に、各季節に合わせた限定スープも2種類あるので、旬な季節の味を楽しみたい方にぴったりです。 さらに、食べる量に応じてメニューを選ぶことができ、奮発したい方は少し高級な海陸鍋、お腹を満たすなら食べ放題で様々なスープを楽しむなど、ニーズに合わせたサービスを提供しています。

打狗霸のセットメニューは豊富な食材とスープが楽しめます。 (写真 / 林煒凱)

② ダーゴウバー 打狗霸(昆明店)

- 萬華区昆明街46号
- 11:00 – 21:00
- 02-2331-3677

① シュートゥ 食徒

- 中山区復興南路一段20号
- 11:30 – 14:30 ; 17:30 – 22:00 | 火曜定休
- 02-2711-9508

「赤から」秘伝の赤から鍋は、好みに合わせて好きな辛さが選べます。（写真 / 林育緯）

③ 名古屋風赤味噌鍋　辛さはお好みで

赤味噌は名古屋を代表する名産ですが、最近では赤味噌を使った様々な料理が誕生しています。そんな中、名古屋で最大級の鍋チェーン店である「赤から」が正統な赤味噌鍋を引っさげて台湾へやってきました。

秘伝の赤から鍋は日本から直送した名古屋の赤味噌と特製唐辛子をブレンドして作られ、辛さは好みに合わせて０～10 番までの 11 段階で選ぶことができます。

１番の辛さは唐辛子の香りが楽しめるので辛い物が苦手な方におすすめです。３番はキムチの辛さとほぼ同じなので一般的な辛さ、５番は麻辣鍋の小辛と同レベルです。このように各段階の辛さが用意されているので、好みに合わせてより高いレベルに挑戦することもできます。

もし 10 番でも物足りない場合は、台湾店が特別に開発した「地獄鍋」がおすすめです。赤味噌のほかに、日本の味噌よりも甘い台湾味噌と世界一辛いジョロキアなどを使用しているので、より強い辛みとちょうどいい塩味が楽しめます。辛い物好きな友人を誘って様々なレベルの辛さにチャレンジし、スパイシーな年末を過ごしてみてはいかがでしょうか。

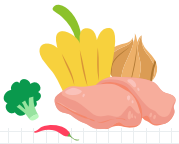
④ ティエジューシュアフオグオ 鐵支涮火鍋（和平創始店）

大安区和平東路一段 141 巷 6-1 号
11:30 － 14:30；17:30 － 23:30
02-2391-1798

③ Akakara 赤から鍋（中山旗艦店）

中山区中山北路一段 71 号
平日 17:00 － 24:00 | 土日 11:30 － 24:00
02-2523-8922

4 煮込むほどおいしい　コンソメスープ



本場フランスの「コンソメスープ」は煮込みと抽出という複雑な工程が必要です。そうすることで澄んだ黄金色となり、フランス料理における最高のスープと呼ばれる料理に仕上がります。

「鐵支涮火鍋」(ティエジューシュアフオグオ)というお店では、厳選した雌鳥、地鶏の手羽先、ニンニク、セロリ、ニンジンに摘みたてのタイム、ローリエなどのハーブを加え6時間じっくり煮込んでコンソメチキンスープを作っています。煮込む過程で余分なものを取り除くので、スープにはほんのりとした甘味があり、鍋料理に加えることでより豊かな味わいが楽しめます。

食事の際にはスタッフがエビの皮をむいたり、具材を切り分けてくれるので、友人感覚で会話などもできます。寒い冬も親切なサービスを受けることで温かい気持ちで過ごすことができます。T

「コンソメスープ」を使った珍しい鍋料理は、黄金色のスープが特徴です。(写真 / 林育緯)

故郷の味：
懐かしい味を味わえる場所

文＝Adam Hopkins　編集＝下山敬之　写真＝Samil Kuo, Taiwan Scene

台北には素晴らしいグルメがたくさんあることから、滞在した時間の長さに関わらず多くの人が小籠包や牛肉麺、滷肉飯、かき氷といった食べ物の虜になります。しかし、美味しいからといってそればかりを食べるわけではなく、日によっては中華風ハンバーガーの刈包や蔥油餅というパンケーキのような西洋風のものを食べたり、自炊をする日もあります。

特にクリスマスや感謝祭といった西洋の祝日の多くは、特別な料理がメインであることから、帰省した際はこうした料理が無性に食べたくなります。しかし、いくら連休があるとは言え、台湾に住んでいる外国人が全員帰国できるわけではありません。

ただ、台北には台湾とあまり関わりがないように思える海外の絶品グルメがたくさんあります。なので、故郷の味が恋しくなった外国人も台湾にいながら、祖国の料理を楽しむことができます。

KIWI GOURMET BURGERS (KGB)

Comfort Food 1

大安区師大路 114 巷 5 号

月 — 土 11:30 — 22:00 | 日 11:30 — 21:30

誰もが好きなハンバーガーですが、台北で１番の名店はKiwi Gourmet Burgersと言っても過言ではありません。このお店は師大路のメイン通りから外れた路地にあります。店内はテーブル席とカウンター席があり、明るくて居心地の良いインテリアでデザインされています。実際にニュージーランドにいるようなゆったりとした雰囲気で、従業員も英語と中国語が話せる他、外国人向けに英語メニューも用意されていてとても親切です。お肉もニュージーランドから輸入した良質なものを使用しています。ハンバーガー以外にも新鮮でおいしいりんごとクルミのサラダもおすすめです。飲み物は台湾国内と海外のビールとサイダーがあり、他にもミルクセーキやお茶、他のソフトドリンクも提供しています。

おすすめ

ニュージランド産の牧草牛を使用し、スイス産チーズかチェダーチーズかを選べるKGBチーズバーガーです。レタス、トマト、玉ねぎ、赤玉ねぎ、アイオリソースなどをトッピングして食べるのが一般的で、チーズをカマンベールやブルーチーズに変えるのも悪くありません。ぜひ、この絶品ハンバーガーを試してみてください。

お酒は適量を

MACHO TACOS 師大店

大安区浦城街 15 号	月 — 木 11:30 — 15:00 ; 17:00 — 21:00 金 11:30 — 15:00 ; 17:00 — 22:00 土 11:30 — 22:00 日 11:30 — 21:00

意外にも台北にはメキシコ料理店がたくさんあります。Macho Tacos は覆面レスラーのルチャドールがデザインされた看板が目印で、特に学生に人気のあるお店です。シンプルな内装と長いサービスカウンター、年期を感じるレンガ造りが特徴で、その名の通りメキシコ料理のお店となっています。ソフトタコス、ハードタコス、ブリトー、ナチョス、チーズを使った料理のケサディーヤといった料理からマルガリータ、テキーラ、本格的なオルチャータなどのお酒やドリンクも種類が豊富です。英語と中国語で注文できますが、「タコス」は万国共通で通じます。また、火曜日にドリンクを注文するとプラス 45 元で各タコスが注文できるといったサービスも行っています。

おすすめ

自由にタコスが選べるタコス3点セットで、タコスはハードかソフトかを選べて、価格は200元となっています。おすすめのタコスはポークとチキン、合いびき肉を使用したタコミートですすが、ぜひ様々な味を冒険してみてください。

ALLEYCAT'S PIZZA

Comfort Food 3

中正区八徳路一段 1 号

日 — 火 11:30 – 23:00 | 金 — 土 11:00 – 24:00

駐在員にとって美味しいピザ屋の情報は重要で、その重要性は住居探し以上とも言えます。Alleycat's Pizza のキャッチコピーは「probably the best pizza in town（おそらく町で最高のピザ屋）」ですが、一度その味を知るとすぐに納得することができます。石釜で焼いた本格ピザを専門とするお店で、内装は庶民的でありながら快適に過ごせるようスタイリッシュなインテリアが選ばれています。メニューはマルゲリータやハワイアンなど定番のピザから三杯鶏や宮保鶏丁をテーマにした、台湾現地の文化を取り入れた変わり種まで、さまざまなピザを提供しています。他にも各国のビールやサイダー、ワイン、カクテル、さらにはシューターなどドリンクメニューも豊富です。

おすすめ

肉好きの方に特におすすめしたいメニューがマイアローナピザで、これは自家製イタリアンソーセージ、ペパロニ、チョリソ、サラミがたっぷりトッピングされた一品です。また、ボリューム満点のオレオミルクセーキもおすすめなので、是非挑戦してみてください。

OMA URSELS GERMAN RESTAURANT & BAKERY

Comfort Food 4

大安区永康街 10 巷 8 号

月 — 火 11:30 — 14:00 ; 17:00 — 21:30
金 11:30 — 14:00 ; 17:00 — 22:00
土 11:30 — 14:30 ; 17:00 — 22:00
日 11:30 — 14:30 ; 17:00 — 21:30

MRT 東門駅の近く人気の観光スポット永康街の裏通りにある Oma Ursels German Restaurant & Bakeryは、ドイツ料理が堪能できる小さなレストランです。居心地のいいレストランとパンやスイーツを販売するベーカリーが併設されている他、ウェイトレスはディアンドルというドイツの民族衣装を制服として着用しています。メニューはブラートヴルスト、シュニッツェル、シュバイネハクセなど本場のドイツ料理に加え、ドイツビール、シュタインビアといったアルコールメニューも提供しています。

おすすめ

ホワイトソースで煮込んだポークストリップで、付け合わせにはキノコとマッシュポテトが添えられています。他にもドイツらしくソーセージの盛り合わせもおすすめです。

KOUYOU OKONOMIYAKI 紅葉お好み焼き

Comfort Food 5

中正区晋江街 18 巷 18 弄 4 号

木 — 火 11:30 – 14:00；17:00 – 21:00 ｜水曜定休

台北で最も本格的なお好み焼き屋に行きたい場合は、日本人にも人気の高い「紅葉日式愛好燒」がおすすめです。このお店はMRT古亭駅の９番出口から徒歩３分ほどの場所にあり、外観は昔の家庭的な食堂を連想させます。店内に入ると大阪人の店主が「いらっしゃいませ」と出迎えてくれます。10席にも満たない小さな店内は非常に混雑していて、店主と女将が厨房とホールを目まぐるしく行き来します。次第にお好み焼きのいい香りが漂いはじめ、日本の路地裏にある食堂にいるような気分が堪能できます。中国語と日本語で記載されたメニューには、20種類以上のお好み焼きと焼きそばが記載されています。お好み焼きには特製のソースとマヨネーズ、青のり、かつお節がトッピングされていて、日本の味をそのまま楽しむことができます。

おすすめ

店主に好みを伝えて、それに合わせたお好み焼き作ってもらうことです。トッピングも自由に選べるほか、お好み焼きの上に焼きそばや目玉焼きも追加できます。価格もリーズナブルなので、ぜひ日本にいるような気分を満喫してみてください。

（写真 /Taiwan Scene）

食べることは最高の喜びです。おいしい料理があることで私たちは元気になったり、気分を変えることができ、さらに家族や友人たちとの思い出に浸ることもできます。飲食店巡りでは家庭料理の味や故郷にあるお店の味を再現することはできませんが、今回紹介したお店に行くことで台北での生活を一時でも紛らわすことはできます。故郷の味が恋しくなった際にはぜひこれらのお店を利用してみてください。T

桃園国際空港から台北市までのアクセス台北市と桃園国際空港の交通手段には、スピーディーな桃園国際空港 MRT、安くて便利な空港バス、安全で快適なタクシー、 専門的で質の高い送迎サービスがあります。いずれも所要時間と料金が異なりますので、必要に応じてお選びください。

空港交通手段

タクシー

乗り場：第一ターミナルの到着ロビーの西側、第二ターミナルの到着ロビーの西側
片道料金：メーターの料金＋高速道路料金。台北市内まで約 NT$1,100 元
第一ターミナルタクシーサービスセンター：電話：(03)398-2832
第二ターミナルタクシーサービスセンター：電話：(03)398-3599

桃園国際空港 MRT

乗車駅：A12 機場第一航廈駅と A13 機場第二航廈駅
片道料金：NT$150 元
営業時間：(実際の運行時間は現場でご確認 ください)
台北行 → 第 1,2 ターミナル 始発列車 06:00 / 終発列車 23:37
第 1 ターミナル → 台北行 始発列車 05:59 / 終発列車 23:37
第 2 ターミナル → 台北行 始発列車 05:57 / 終発列車 23:35

空港バス

乗り場：第 1 ターミナル乗車場所：B1 階入国バス乗り場 , **第 2 ターミナル乗車場所：**1 階入国ロビー東側屋外通路乗り場
運行会社：国光客運、長栄巴士、大有巴士の 3 社
片道料金：NT$65 元 ～ NT$145 元
所要時間：路線によって約 40 分～ 60 分 (大有巴士は停車バ ス停が多いため約 60 分～ 90 分)
運行間隔：約 15 分 ～ 30 分間隔

台北 MRT

営業時間：06:00 ～ 24:00　**24 時間お客様専用ダイヤル：**(02)218-12345

切符：

IC トークン (片道切符)
NT$20-65

MRT 1 デイパス
NT$150

24時間パス
NT$180

48時間パス
NT$280

72時間パス
NT$380

電子マネー：

電子マネーとして、チャージするだけで MRT(都市交通システム) など公共交通 機関やコンビニエンスストア、特約商店での小額決済ができます。シェアサイクルの YouBike にも使えます。購入は MRT やコンビニなど取扱店で。

EasyCard

iPass

北北基おもしろカード ：

12 の素敵な観光地＋交通機関乗り放題の「無限周遊カード」、交通機関乗り放題の「交通周遊カード」、「観光スポット周遊カード」の 3 種類。有効期限内に台北市と新北市、基隆市を思う存分遊ぶことができます。

無限周遊カード
有効期間は
1 日 /2 日 /3 日券
NT$1,200/1,600/1,900 元

観光スポット周遊カード
2 日 /3 日 /4 日券
NT$650/850/1,050 元

交通周遊カード
有効期間は
1 日 /2 日 /3 日 /5 日 /
猫空ロープウェー 1 日券
NT$180/310/440/700/350 元

旅のインフォメーション

交通部観光局 24時間対応、無料の旅行情報ホットライン： 0800-011-765
24 時間対応、無料の外国人在台生活相談：0800-024-111
北市民ホットライン：1999 (台北市外 02-2720-8889)

台北市ダブルデク観光バス
TEL: (02)8791-6557 EXT. 30

ツーリストサービスセンター
はこちらへ

WELCOME TO TAIPEI WELCOME TO TAIPEI

第109号

台北ほっこりコラム

台北市政府 觀光伝播局

CHILL HI HI NEWS

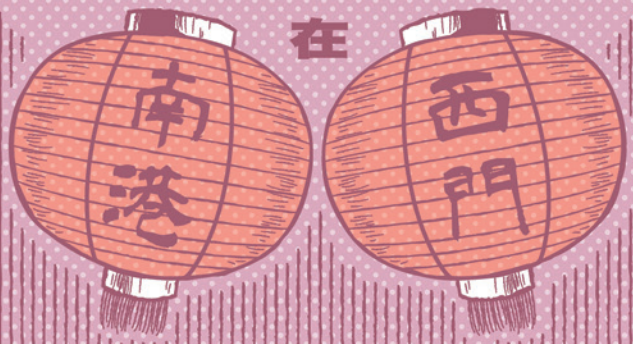
行不到玩好也北台你訴告信寫 靡委到冷否是你季冬個這完過

Chill とは?

Taipei Lantern Festival

炫 2020 台北ランタンフェスティバル 超

在



2月8日~2月16日

2月8日~2月16日

炮 2020 台北ランタンフェスティバル 級

Taipei Lantern Festival

undiscovered taipei 臺北旅遊網 travel taipei TAIPEI 觀光傳播局 Department of Information and Tourism 廣告

taipei

2020 台北が最高に盛り上がる! ニューイヤー・カウントダウン

這裡我們 × 混大的

TAIPEI

I ♥ TPE

TAIPEI

11/09
▼
01/01
台北クリスマス
台北市政府前広場
▼
東区

12/31
18:30
カウントダウンライブ
台北市政府前広場

華視 実況生中継
愛奇藝 独占放送

主催者: 觀光傳播局 TAIPEI Department of Information and Tourism / BitLIVE / 華視 CTS / TAIPEI 101

メインスポンサー: iQIYI 愛奇藝 / 遠傳 FET

共同スポンサー: KLOOK

詳しくは
台北観光サイトで!

広告