

TAIPEI 台北

STORIES FROM THE CAPITAL

ミシュラン × 台北

16 夏季号
2019

ミシュランガイドで
台北グルメの今を知る

台北で斬新な
食体験をする3つの方法

鬼月の台北旅行
台湾のお盆期間も楽しく観光！

台北の食べ物を夢見て
フランス人 YouTuber
Ku の止まらない台湾料理愛



台北市政府観光傳播局 /
台北市觀光傳播局
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
〒台北市信義路 3 段 134 巷 7 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

聖多福天主教堂 /
セントクリストファーカトリック教会
St. Christopher Catholic Church
☎ (02)2594-7914
〒台北市中山北路 3 段 51 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 /
台北士林劍潭市民センター
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 /
交通部觀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
Songsshan 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

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



【編集者の言葉】

台北の夏の味覚に触れる

近年になり台北は世界各国でも有数のグルメ都市として知られるようになりました。今期の《TAIPEI》ではグルメの達人に聞いた「ミシュランの星、プレート、ビブグルマンを獲得した台北の名店とその料理」を紹介しています。特に台湾グルメに惚れ込み台北へ移住した YouTuber が語る「外国人の視点から見た台湾料理の見どころ」は必見です。

他にも夜市は台湾が世界に誇る文化の一つですが、台北旅行最大の醍醐味言っても過言ではないのが夜市の屋台料理巡りです。特に最近では伝統やこだわり、誇りを持ったお店がミシュランのビブグルマンを獲得するなど注目を集めています。今回は何軒かのお店にインタビューし、その苦労や台湾料理の真髄、台北の食文化について伺いました。

夏ならではの文化体験には旧暦の7月に行われる「鬼月」と「七夕」というイベントがあります。鬼月は日本におけるお盆のようなものですが、台北ではこの時期にしか見れない儀式やイベントがある他、この時期にしてはいけない行為もあります。また、七夕は第二のバレンタインと呼ばれ、縁結びの機会でもあるので、未婚の人にとっては大きなチャンスです。夏季号の《TAIPEI》ではこうした風習や作法についても解説をしています。

夏の台北にはたくさんの見どころがあり、どんな目的で旅行に来る場合でも十分に楽しむことができます。特に台北のグルメや文化は観光客に尽きないサプライズを与えてくれます。これから気温の上昇とともに台北は激アツの観光スポットになるので、ぜひこの機会に台北に足を運び、その魅力を体験しましょう。

VOL. **16**

夏季号

SUMMER 2019

目次

4 イベントカレンダー

カバーストーリー

6 ミシュランガイドで台北グルメの今を知る

嗜む台北

14 台北で斬新な食体験をする3つの方法

18 台湾グルメを知る：
台北ミシュランに掲載された夜市ガイド

知る台北

24 鬼月の台北旅行
台湾のお盆期間も楽しく観光！

28 脱シングル大作戦 運命の赤い糸を結ぶ

33 幸せを掴め 月下老人の参拝方法大公開

継ぐ台北

36 東一排骨本店 古き良き時代の懐かしい味

40 ひたすら煮込む 80年代の
ファーストフード店のスタイル
ひとつの事を極める―好年年猪脚

44 台湾の精神と気質：本来の台湾料理を
受け継ぐ金蓬菜



TAIPEI 台北

STORIES FROM THE CAPITAL



味う台北

48 賣麵炎仔 切仔麵の専門店

54 台北の食べ物を夢見て
フランス人 YouTuber・Kuの止まらない台湾料理愛

60 台北の老舗甘味処を訪ねて

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 郵政割撥（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 劉奕璽
編集長 謝佩君
副編集長 鄒佳穎
編集 林彥男 王彥云
整合行銷 陳其睿 李炎欣
翻訳 下山敬之 吳婕如
カバー写真 鄧毅駿

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



本誌は大豆インクを採用しています。

中華郵政台北雜字 第 1377 號

執照登記為雜誌交寄

本号定価 NT\$30 元

JULY

2019 第21回 台北映画祭

6/27—7/13

台北映画祭は台北市を代表する国際的な映画展覧会で、「台北映画賞」の表彰が行われます。また、開催期間中は台北公会堂、新光シネマ、光點華山映画館にてノミネート作品が上映される他、映画関係者たちの交流会や対談など映画ファン必見のイベントも開催されます。詳細はオフィシャルサイトを参照して下さい。

www.taipeiff.taipei/



JUNE

2019 霞海城隍文化祭

即日—7/07

霞海城隍文化祭は城隍爺という神様の誕生を祝うお祭りで、6月13日から15日に大稻埕でイベントの開催を告げるオープニングコンサートが催され、6月16日(旧暦5月14日)から霞海城隍廟で正式に開催されます。そのほか、5月28日から7月7日までの期間は台北剥皮寮で開催される「艋舺大脱走」という展覧会にて、城隍爺が台湾に來た物語が紹介されます。



2019 台北親水フェスティバル

6/30—8/31

熱い夏、わざわざ長旅をして海水浴へ行かなくても、台北市内でも気持ちよく夏を楽しめる場所があります。それは台北自來水園區という場所で、毎年夏には園内に臨時的テーマパークを設けるといふイベントを開催しています。今年は6月30日から開催され、期間中は原住民族の歌や舞踊も披露されるので、親子で参加するのにピッタリのイベントです。



2019 台北芸術祭

8/03—9/08

2019年の台北芸術祭はテーマが「アイデンティティ」、キャッチフレーズが「I (do not) Belong To You」となり、アーティストたちが創造性を発揮し、社会的アイデンティティを表現する場となります。特に今年はインドネシア、フィリピン、フランス、韓国、日本など世界各国の劇団が音楽やダンス、ノンジャンルのパフォーマンスなど幅広い演目を披露してくれるので、芸術に興味がある人はぜひ足を運んでみて下さい。



2019 台北フリンジフェスティバル

8/18—9/08

台北フリンジフェスティバルは、劇場などの特定の空間から芸術や文学を解放し、一般の人に体験をしてもらうという目的があります。開幕式は8/18に大稻埕の永楽広場で行われ、8/22には普段開放しない通し稽古の様子を鑑賞することができます。出演情報の詳細はオフィシャルサイトを参照してください。

www.fringe festival.taipei



2019 台北河岸キッズパーティー

7/13—7/21

2019台北河岸キッズパーティーというイベントでは、サーフィンやウォータースライドが楽しめるプールが設置されます。家族で水遊びが楽しめる他、音楽やマジックショー、ミニゲームやマーケットも行われるので、ぜひ足を運んでみて下さい。



2019 大稻埕バレンタインデー

8/03—8/04

今年の「大稻埕バレンタインデー」は台北延平河濱公園で開催されます。今回のテーマは七夕に合わせて「愛情×音楽×河岸」となっていて、大型のコンサートやショーが開催されます。会場の周辺ではクリエイティブマーケットなどの開かれ、花火や軽食を楽しむことができます。ロマンチックな一時を過ごせるので、家族や恋人と参加してみましょう。





ミシュランガイドで台北 グルメの今を知る

街角のグルメを堪能する

文 = @hungryintaipei 編集 = 下山敬之

写真 = Joan H.、L'ATELIER de Joël Robuchon à Taipei、

Chou Chou、肉割烹 ゆう、欣葉台菜創始店、Taiwan Scene、Mae Mu



作者について

@hungryintaipei は別名をJoan H.と言い、ロサンゼルス出身で現在は台北を拠点に活動しているグルメブロガーです。2005年から「A Hungry Girl's Guide to Taipei (腹ペコ女子の台北ガイド)」というブログを開始し、台北にある様々なレストランや屋台、カフェなどの魅力を紹介しています。

ミシュランと言えば白いテールブルクロスに置かれた繊細で高級なフランス料理の印象が強いですが、そんな中で「台北ミシュランガイド 第二版」では牛肉麺や餃子、滷味(ルーウエイ)という各種の煮込み料理、蔥油餅(ネギ入りちぢみ)、北京ダック、かき氷、臭豆腐などが掲載され、結果は58種類中50以上が屋台料理でした。今年には台北だけで31個の星を獲得し、前年から比べると星は7個増えました。ミシュランは一つから三つの星の数でレストランが評価され、その結果によって新しい観光スポットが誕生します。昨年一つ星を獲得し、今年二つ星に昇格した「RAW」

と「Tairroir 態芮」も二

つ星のお店は台湾人シェフが調理を取り仕切っています。「祥雲龍吟 (Shoun RyuGin)」は「請客樓 (The Guest House)」は昨年同様二つ星を維持し、「鮭天本」は今年始めて二つ星を獲得しました。

台北グルメのレベルも上がっていて、フランチャイズレストランや高級レストランがオープンし、それに伴い著名なシェフも雨後のたけのように次々と排出されています。最近ではカジュアルな格好で楽しめるお店も増え、その種類も和牛の焼き肉やベジタリアンフードなど多岐に渡ります。代表的なレストランでは「Logy」も「Impromptu by Paul Lee」が二つ星を

獲得しています。「Logy」

は日本人シェフの田原諒悟さんがオープンしたお店で、田原シェフは東京ミシュランで二つ星を獲得した「Nottege (フロリレージュ)」のシェフをしています。また、アメリカ育ちの台湾人シェフPaul Lee(李緯)さんは各国の名店で料理の技術を学び台北でお店を開店しました。この二名は去年最も台北グルメ業界で注目されたシェフです。

台北にはデザートやモダンなメニューを提供するミシュラン掲載店が9軒あり、ここではそれらのお店を紹介していくので、ぜひチェックして下さい。



写真 / Joan H.

【祥雲龍吟】(しょううんりゅうぎん)

★★

祥雲龍吟はモダンな懐石料理で2年連続の二つ星獲得を果たしたお店です。料理に使う食材は主に台湾各地から厳選して取り寄せたものばかりで、料理長を務める日本人の稗田良平さんは長年台湾の各地を旅行して食材を探しました。その旅は金門(ジンメン)から屏東(ピンドン)といった各地の魚市場と農場を巡るに至り、メニューにも食材の産地がわかるマップをつけるほどのこだわりを見せています。他にもメニューにはお客さんが来店する日にちが記載することで、お客さんに特別感を与えています。また、稗田さんの料理に対するこだわりは提供される一品一品に現れていて、ローズマリーを使った焼きイカ、表面がパリパリになるまで焼いた香り高いウナギ、アゴナシという魚の身とコシヒカリを混ぜたご飯など、どの料理も食材の風味が最大限引き出されるよう工夫がされています。

📍 台北市中山区樂群三路 301 号 5 階

🕒 18:00 — 21:30 | 月曜定休(現地状況によります。)

☎ 02-8501-5808



写真 / Joan H.

【Impromptu by Paul Lee】



このお店が好まれる理由は、食材がどのような料理になるのか予想がつかないからです。代表的な料理には大根の酢漬け、アヒルの肉の燻製、馬祖（マーズー）産の牡蠣にタピオカの漬物添えたものがあります。他にもうずらの肉にチミチュリというアルゼンチンのソースをかけた料理は、香辛料やにんにくの風味とさっぱりとした酸味が魅力的です。このようにフランス料理とカリフォルニア料理、台湾料理を融合させた料理で人々を驚かせています。私は Paul Lee と同じアメリカのカリフォルニアで育ったので、Impromptu のメニューは家庭料理のような親しみを感ずります。特にカニとタコを使ったアミューズブーシュやフォアグラムース、ブレッドプディングなどは正にカリフォルニアを感じさせる料理です。外国の要素を取り入れた斬新な料理は台北に新たなジャンルを運んできたと言えます。

- 📍 台北市中山区中山北路二段 39 巷 3 号地下 1 階
- 🕒 17:30 — 22:00 | 月曜定休
- ☎ 02-2521-2518



写真 / Joan H.

【L'ATELIER de Joël Robuchon à Taipei】（ジョエルロブション台北）



2009 年に台北で初めてミシュラン獲得シェフが開いたお店がジョエルロブション台北で、同時期にオープンしたお店の中では特に優れたお店として知られています。現在は Oliver Jean（オリバージーン）さんという同じくミシュラン獲得シェフが調理を担当しています。ジャンさんは働き始めて 5 年になり、カウンター席に座ると会話することもできます。お店の看板メニューにはキャビア、タラバガニ、ブロッコリーのバター炒めが添えられたロブスターロールのといった豪華なメニューが並んでいます。他にも数週間ごとにメニューが変わるビジネスランチなども提供しています。特におすすめなのは一品ごとのボリュームが少ない代わりに 10 品目前後の料理が出てくるデグステーションというコースです。少ない量でたくさんの種類を食べたい場合にはこちらを試してみてください。

- 📍 台北市信義区松仁路 28 号 5 階
- 🕒 11:30 — 14:30; 18:00 — 22:00
- ☎ 02-8729-2628



写真 / Joël Robuchon à Taipei



写真 / Chou Chou

【Chou Chou】



このお店ではオニオングラタンスープのフレンチ仕立て、鴨肉のコンフィ、スフレといった料理を提供していて、フレンチとビールの相性は最高です。ランチの価格はNT\$1,000以下という、お手頃な値段となっています。台北では数少ないクラシックなフランス料理を提供するレストランで、好みに合わせて3種類のコース料理から選ぶことができます。お店は台北で数多くのお店をオープンさせてきた林明健さんがチームメンバーと一緒に設立しました。ミシュランの一つ星を獲得している Longtail（ロングテイル）や Chou Chou、他のお店も同様に食べ物や飲み物の相性を重視しているそうです。また、事前に予約をするとローストチキンの丸焼きとトリュフバターが食べれるので、チャンスがあればぜひ挑戦してみてください。



写真 / Chou Chou

📍 大安区忠孝東路四段 170 巷 6 弄 22 号
 🕒 11:30 — 14:30; 18:00 — 22:00 | 火曜定休
 ☎ 02-2773-1819

【肉割烹 ゆう】



このお店では和牛のおまかせコースと言ってもいいほど和牛料理を堪能することができ、さらにカウンター席に座ることによってシェフが腕を振るう様子も間近で見られます。コース料理はその日の食材によって9から13品出てきますが、和牛は産地によってカットの仕方が異なります。私が一番好きなメニューは厚みのある和牛龍田サンドイッチで、入れるとすぐに溶けてしまう牛肉とサクサクとしたトーストが特徴です。他にも生牛肉とウニの手巻き寿司はこれまで食べてきたどのトロにも勝ると言っても過言ではありません。今まで和牛の焼肉としゃぶしゃぶは食べたことがありますが、このお店のように様々な食べ方で和牛を食べたのは初めての経験です。



写真 / 肉割烹 ゆう

- 📍 台北市大安区忠孝東路4段216巷33弄15号
- 🕒 12:00 — 14:00; 18:00 — 21:30 | 日曜定休
- ☎ 02-2711-2080

【欣葉台菜創始店】（シンイエタイツァイチュアンシーディエン）



欣葉は1977年にオープンしてから本格的な台湾の家庭料理を提供し続けているお店で、私の愛情が年々増しているお店でもあります。その理由には地元の人、外国人旅行者を問わず、誰でもお気に入りの料理が見つかるほどメニューが豊富な点があげられます。現在では数多くのチェーン展開もしていて、その内の一軒は台北101の中にも入っています。以前は台湾料理のお店がたくさんありましたが、欣葉は40年ほど前に初めて出来た高級な部類に入るお店です。食事環境も素晴らしく、他のお店と違いゆったりと食事を楽しめます私が好きな料理には芋粥、豚の腎臓の胡麻油炒め、渡り蟹のおこわなどがあり、軽食の「潤餅（ルンビン）」や春巻き、台湾式ハンバーガーの「刈包（グウアバオ）」、チャーシューまんなどがあります。基本的にこのお店は大人数で複数の料理をシェアするのがベストです。



写真 / 欣葉台菜

- 📍 台北市中山区双城街34-1号
- 🕒 11:00 — 00:00
- ☎ 02-2596-3255



写真 / Taiwan Scene

【福州世祖胡椒餅】(フージョウシーズューフージャオビン)



饒河街夜市(ラオホージェイエシー)の入り口はいくつかありますが、お寺近くの入口から入る場合は入り口で写真を撮った後にこのお店に向かいましょう。入り口から1番最初に見える屋台がこのお店で、長蛇の列が出来ています。実際に生地を作っている様子が見れることも人気の理由の一つです。胡椒餅は豚のひき肉とみじん切りにしたネギを生地で包み、熱々の窯で焼いて作ります。高温で熱した生地はパイのようにパリパリとした食感があり、中は肉汁が滴るほど柔らかくなったお肉がぎっしりと詰まっています。名前の由来でもある黒胡椒の風味が丁度いいスパイスになっている一品です。他の夜市では水煎包や餃子などがありますが、胡椒餅はあまり多くないので、珍しさもあって特に美味しく感じでしょう。



写真 / Taiwan Scene

📍 台北市松山区饒河街 249 号

🕒 15:30 — 00:00

☎ 0958-126-223

【藍家刈包】(モンジャーグアバオ)



刈包(グアバオ)は台湾式ハンバーガーと呼ばれ、パン生地でお肉や漬物を挟んだ料理です。多くのお店で様々な種類の刈包が販売されていますが、このお店が特に人気なのはフワフワの生地の中に入った酸菜という野菜の漬物と砂糖と粉末にしたピーナッツの相性が抜群に良いためです。生地は蒸籠で作られるため、パンというよりも肉まんやまんじゅうに近いものがあります。実際に長崎では「角煮まんじゅう」という名前で似た料理が販売されています。このお店ではテイクアウトも可能ですが、おすすめは店内で四神スープと一緒に食べることです。もしくはお店の向かいにある陳三鼎黒糖青蛙鮮奶創始店(チェンサンディンヘイタンチンワーシェンナイチュアンシーディエン)のタピオカミルクティーと一緒に購入し、熱々の内に食べるのもおすすめです。



写真 / Taiwan Scene

📍 台北市中正区羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 号

🕒 11:00 — 00:00 | 月曜定休

☎ 02-2368-2060

【御品元冰火湯圓】(ユーピンユエンビンフオタンユエン)



数か月前にインスタグラムでかき氷の上に乗った白玉の写真を見てからずっと興味があり、ついに通化街(トンホアジェ)夜市(臨江街(リンジャンジェ)観光夜市)であまり目立たない外観のこのお店を見つけました。湯圓はもち米で作った白玉にピーナッツやごまで作った餡が入っている食べ物です。コンセプトはその湯圓とかき氷という台湾の一般的なデザートを組み合わせただけの単純なものでしたが、その美味しさに私は虜になりました。かき氷の上に湯圓が6個乗っていて、キンモクセイのシロップがかかっています。甘さと香りが特徴的で、冬になるとおしるこのように白玉が甘酒に入った湯圓が人気になります。他のかき氷店とは違い果物や、煉乳、タピオカなどは使わず、熱々の湯圓を組み合わせることで人気店になりました。今回は初めて入選ビブグルマンです。



写真 / Taiwan Scene

📍 台北市大安区通化街 39 巷 50 弄 31 号

🕒 月曜 — 金曜 18:00 — 00:00; 土日 17:30 — 00:00

☎ 0955-861-816

台北で斬新な食体験をする 3つの方法

文 = Matthew Swanston 編集 = 下山敬之 写真 = CookInn Taiwan, Taiwan Scene, 江祐任, 高讚賢

台北はアジアの中でも人気の旅行先の一つですが、その理由は世界的にも有名なグルメ都市だからです。そのため、台北には一生に一度は行くべきレストランがたくさんあり、休日も昼夜も問わず美味しい料理を提供し続けています。また、最近では台北のコーヒーと地ビールも人気が急上昇していて、商品ラインナップも多様化していることで、国際社会における存在感も向上しています。しかし、これだけでは台北の最高の食事を知ったことにはなりません。本物を知るのであれば伝統に目を向ける必要があります。台北には一般的なレストラン以外に、3つの料理の楽しみ方があります。



写真 / 江祐任

台湾の伝統的な市場ではローカルの生活を体験できるほか、台湾の人情味に触れることができます。



1 | 1. — 2. 伝統市場では新鮮な果物や台湾のグルメを楽しむことが
2 | できます。(写真/上. 高讚賢, 右. Taiwan Scene)

新富市場 (シンフーシーチャン)

 台北市萬華区三水街 70 号

 06:00 — 17:00 | 月曜定休

東門市場 (トンメンシーチャン)

 台北市中正区信義路二段 81 号

 07:00 — 14:00 | 月曜定休



1 伝統市場を訪ねる

夜市は台北で最も有名な観光スポットの1つです。通りには屋台が軒を連ね、各お店が料理の準備を進めるに連れて、辺りも徐々に暗くなっています。日が沈むと屋台の調理台には網や鍋、コンロが準備をされ、夜遅くまでコンロの火が消えることはありません。地元の人、観光客を問わず様々な人が屋台グルメを求めて行列を作り出します。屋台から香る美味しそうな料理の匂いは近くを通りかかった人さえも夜市の中へと足を運ばせまします。

しかし、屋台が賑わうのは夜だけとは限りません。朝と午後にオープンする朝市は、台湾人にとって夜市と同じくらい重要です。昼間はお肉や新鮮な果物、野菜などの食材を販売している他、飲み物やスナック菓子およびデザートなど食べ物も販売しています。こう

した市場はただ食べ物を提供するだけではなく、台北での日常的な生活が垣間見える良い機会となります。

料理の種類は数え切れないほどあるので、ぜひお腹を空かせたまま訪れることをおすすめします。豚肉餃子、フライドチキン、ネギ入り餅、紅茶といった観光客に人気の料理から臭豆腐、鶏の足、豚の血のゼリー、お茶といった定番の台湾料理まで様々な料理が楽しめます。そのためには、偏見を捨ててオープンな姿勢で「冒険的な」食べ物に挑戦してみましよう。きっと驚きと新たな発見があります。最高の文化を体験するには安全地帯から一歩踏み出すことが重要です。



- 1 1. — 2. 料理教室で実際に台湾料理を作ること、台湾の食文化に対する理解がより深まります。(写真/上.Taiwan Scene, 左. CookInn Taiwan)

CookInn Taiwan

 台北市大安区光復南路 290 巷 5 号

HP: <https://cookinn.tw>

Make My Day Cooking Lab

 台北市大安区永康街 2 巷 12 号 4 階

HP: <https://zh-tw.facebook.com/makemydaycook/>

2

料理教室を受講する

外国の料理を詳しく知る最善の方法は、代表的な料理の作り方を学ぶことです。台北では今ほど簡単に料理を学べる機会はないと言っているほど料理教室の多言語語化が進んでいます。観光客の方でも利用しやすくなっている、外国から来られた人たちに台湾のローカル料理がどのように作られているかを知る機会を提供しています。ぜひこのチャンスを逃さず、台湾料理の作り方を学んで下さい。

台北の料理教室は料理の数と同じくらい豊富です。クラスの規模も大規模なものから個人レッスンまで多岐にわたります。また、ベジタリアンの方にも対応したコースを見つけることができ、さらに歴史的建造物や料理博物館、伝統的な市場を巡るツアーといった楽しいオプションもあります。たいていの場合は台湾

のお茶文化やお茶の選び方も学べ、中には茶道を教えるコースもあります。学べる料理には卵のクレープやお粥といった朝食系から牛肉麵、小籠包、自家製ロールパン、先住民料理、パイナップルケーキなどがあります。必要な材料やレシピは全て教室が提供してくれますし、作った料理もその場で食べずに持ち帰ることもできます。

観光客には特に料理教室の参加がおすすめです。なぜかというと、ただ美味しい料理を作るだけではなく、台湾の人達が何世代にもわたって受け継いだ伝統と調理の技術を学ぶことができるからです。また、それぞれの料理の背景を学ぶことで、感謝の気持ちを持ちながら台北の食文化に触れられるようになります。



- 1 1. — 2. エビ釣り楽しいだけでなく実際に食べることもでき、更に
2 ローカルな文化を楽しむ機会でもあります。(写真 / Taiwan Scene)

全佳樂釣蝦場 (チュエジャレーエビ釣り場)

台北市中山区錦州街 190 号

17:00 — 03:00

豪運釣蝦場 (ハウウンエビ釣り場)

台北市文山区木柵路四段 20 号

11:00 — 02:00



3

エビ釣りに行く

台湾は食事にアウトドア要素を取り入れた一風変わった文化があります。それがエビ釣り施設で、自分で釣ったエビをその場で調理して食べることが出来ます。わざわざ海に行かなくても台北市内にはいくつものエビ釣り施設があります。施設内には室内プールがあり、安価な料金で釣りと食事が楽しめます。これは世界的にも珍しい都会的なアウトドア体験と言えるでしょう。

エビ釣り施設はほぼ24時間営業していて、料金はおよそ300元前後からです。料金を払うと釣り竿と餌のバケツ、腰をかける椅子を借りることが出来ます。但し、エビが釣れるかどうかは保証されていないので、大量に釣るには腕が必要です。初心者の人には施設のスタッフたちが釣るためのテクニクを教えてください。エビが釣れたら

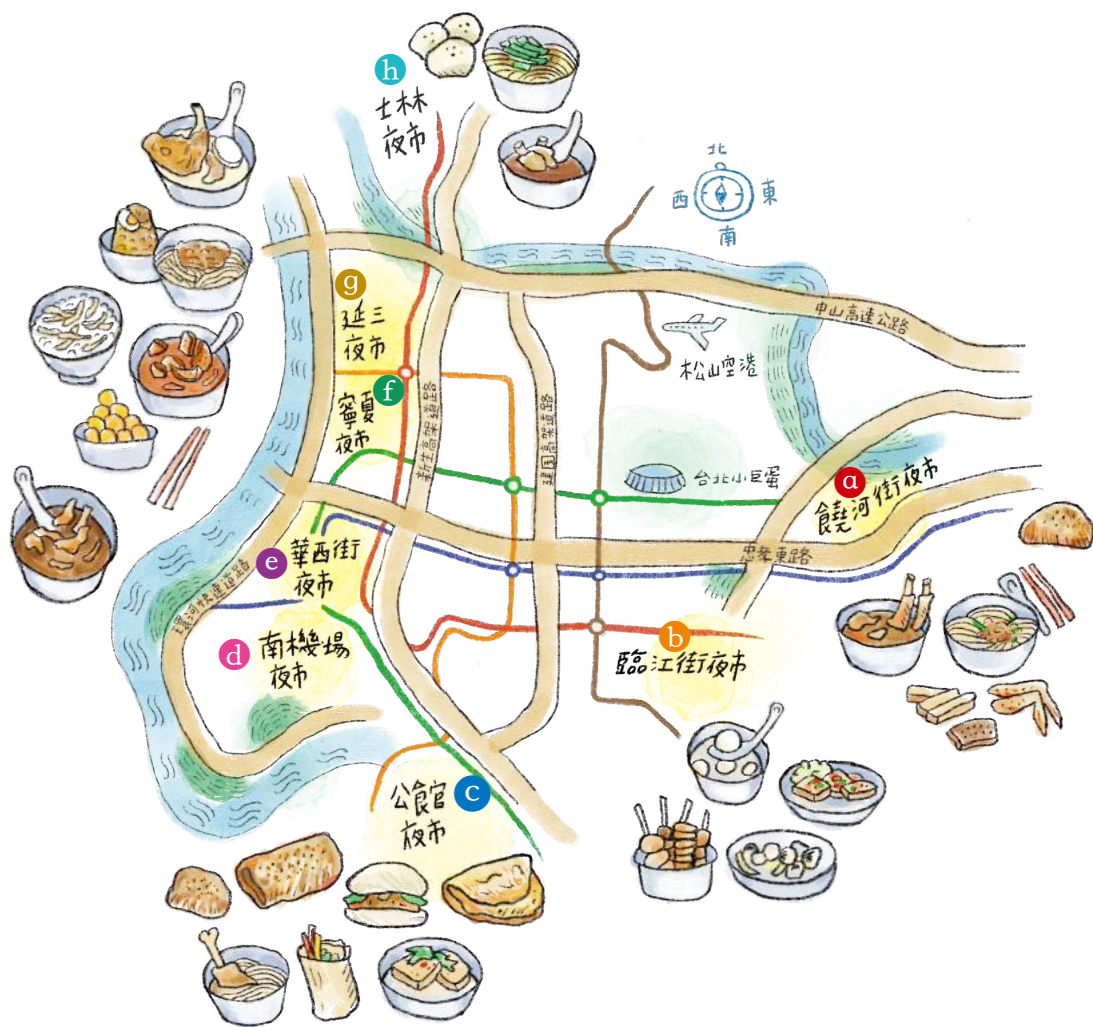
自ら下準備をしてプール脇で網焼きにすることが出来ます。自ら調達した食材を自ら調理することでいつもより美味しく感じます。

エビ釣りは観光客にはあまり知られていないレジャーですが、空いた時間ですらとした体験をするには最適です。エビ釣りの最大の目標は食事ですが、地元の人達はこれをスポーツ感覚で楽しんでいます。また、釣れるまでの間もビールを飲んでリラックスして過ごすこともできますし、施設内で炒め物や揚げ物料理を提供しているので、エビ以外の料理も食べることが出来ます。こうした体験も台北の料理を楽しむ方法の一つです。

①

台湾グルメを知る：台北ミシュラン に掲載された夜市ガイド

文 = Francesca Chang 編集 = 下山敬之 写真 = Taiwan Scene



台湾料理は台湾の文化をよく表しています。台北のミシュランを獲得したレストランや活気あふれる夜市へ行くと、そうした伝統や文化に簡単に触れることができます。夜市では日が沈むと何世代にも渡り受け継いできた伝統的なレシピを使った料理を人々に提供しています。多くの人で賑わう通りには揚げ物や網焼き用をする屋台が立ち並び、店先には地元のお客さんや観光客が長蛇の列を作ります。

台湾の夜市に立ち並ぶのは手軽な屋台料理だけではありません。最近ではミシュランガイド台北のビブグルマンを獲得したお店が各夜市で増えていて、世界的にも大きな注目を集めています。この評価は3品をNT\$1,300以内で提供する「コスパの良いお店」が選ばれています。

夜市は観光客であれば必ず行くべきスポットですが、今回はミシュランガイド台北に掲載されている24店舗を全て紹介していきます。2019年版に初登場した15軒も含まれているのでぜひチェックしてみてください。

a 【饒河夜市】
ラオハーイエシー



3



1



4



2

3 阿国滷味
アークオルーウェイ

「滷味」は煮込むという意味があり、お肉や野菜などの食材を選ばないと店員さんがそれを美味しいだし汁で煮込んで提供してくれます。ミシュランガイドにはアヒルの手羽先、大腸の揚げ物、ベビーコーンの煮物が選ばれました。

4 陳董藥燉排骨
チェンドンヤオドゥンパイグー

このお店のスープは漢方が盛り込まれた薬膳スープになっていて、長時間煮込むことで薬効を持つと言われています。排骨という豚肉と後味の甘いさわやかなスープが特徴です。今回は二度目のビブグルマン獲得となりました。

1 紅燒牛肉麵 / 牛雜湯
ホンシャオニョウロウミエン / ニョウザータン

このお店には名前がありませんが、さっぱりとした味わいを持つ台湾の主食である牛肉麵と内臓スープという意味の牛雑湯が有名です。特に内臓スープは栄養が豊富な上に臭みが全くなく食べやすいことが特徴です。

2 福州世祖胡椒餅
フージョウシーズーフージャオピン

台湾グルメの定番とも言えるコショウ餅ですが、このお店ではれんがで作られた釜を使うという伝統的な調理方法で作られています。それによりカリカリの外と豚肉の肉汁で満たされた中身という絶妙なバランスを生み出しています。



①



b

【臨江街夜市】

リンジャンジエイエシー



②

④



③

c

【公館夜市】

ゴングアンイエシー



②



①

③ 梁記滷味

リャンジールーウェイ

このお店は食材の品揃えが豊富で、自分で好きな食材を選ぶことができます。人気の秘訣は代々受け継がれてきた秘伝の醤油ベースの出し汁です。看板メニューには漬物付きの手羽先、煮込み牛ハチノス、昆布、豆干などがあり、お好みで酸菜を添えて食べ見て下さい。

④ 天香臭豆腐

ティエンシャンチョウドウフー

たいていの外国人は臭豆腐の匂いを嫌がりますが、これこそが台湾のソウルフードであり地元の味です。このお店の臭豆腐は外側のカリカリ具合と中の豆腐の柔らかさがビブグルマンでも高く評価されています。

① 御品元冰火湯圓

ユーピンユエンビンフオタンユェン

「湯圓」はもち米で作った白玉で、台湾では一般的なデザートです。このお店では、熱々の白玉を削った氷の上に乗せて提供しています。ゴマやピーナッツが入った白玉は冷めない内に食べるのがおすすめです。

② 駱記小炒

ルオジーシャオチャオ

このお店は小さいながらも本格的な屋台で、芸術的な炒め料理を提供することで知られています。ラム肉、牛肉、ハマグリそれぞれの炒めものは一部のファンに非常に人気なので、台湾を訪れたらぜひ食べてみて下さい。



【南機場夜市】

ナンジーチャンイエシー



③



④



①



②

2 藍家割包

ランジャーグアバオ

台湾式ハンバーガーと呼ばれる「刈包」は、豚肉の煮込み、粉末ピーナッツ、パクチー、酸菜という野菜の漬物をパンで挟んだ食べ物です。このお店では脂身や赤身などお肉の種類を選ぶことができる点がミシュランに評価されました。

3 臭老闆現蒸臭豆腐

チョウラオバンシエンジェンチョウドウフ

台湾の臭豆腐は2種類あり、一つは油で揚げたものの、もう一つは蒸したものです。このお店は後者で、九層塔というバジルを使い蒸籠で蒸します。調理中の匂いは強烈ですが、食べる時にそれほど臭くないので挑戦してみてください。

4 無名推車燒餅

ウーミントウイチャーシャオピン

このお店も名前がありませんが、「燒餅」という台湾の一般的な朝ごはんを提供していていつも長蛇の列を作ります。「燒餅」は焼いたパンのような食べ物で、味の種類は多くないものの外側のカリカリとした食感が特徴的です。

1 雄記蔥抓餅

シヨンジーツォンジュアーピン

蔥抓餅はクレープのような生地にネギを混ぜた食べ物です。このお店の蔥抓餅は外側がカリカリ、中はもっちりとした食感に仕上がっています。生地を作る過程でネギを加え、フライパンの上で外側に焼き色がついたら完成です。

1 阿男麻油鷄

アーナンマーヨウジー

この料理は台湾で冬によく食べられる家庭料理で、ゴマ油と生姜、米酒で作ったスープの中に丸ごと鶏のもも肉と「麵線」というソーメンが入っています。夜には鶏の足がまるごと入れられ、それをプラスチックの手袋を付けて食べます。

2 松青潤餅

ソンチンルンピン

もやし、ニンジン、大根、豚肉、粉末ピーナッツ、パクチーを柔らかい生地で包んだ台湾風生春巻きが評価され、今年初めてミシュランに掲載されました。ふんわりとした生地と野菜の食感が絶妙なバランスを生み出しています。

f 【寧夏夜市】
ニンシャーイエシー



2



3

2 方家鶏肉飯
ファンジャージローウファン

このお店の人気メニューの「鶏肉飯」は味つきの鶏肉をご飯に乗せただけのシンプルな料理ですが、一度食べると忘れられなくなります。他にも黄金色をしたネギ入り卵焼きや煮込み豆腐といったサイドメニューが鶏肉飯によく合います。

3 豬肝榮仔
ジューガンラオザイ

この料理は新鮮でしっとりとした食感のレバーが特徴的なローカルフードです。他にも竹の葉に包まれたちまきが人気で、中には卵黄とキノコが入っています。甘みのあるソースをかけるとより一層美味しくなります。

e 【華西街夜市】
ファシージェイエシー



1



1

1 小王清湯瓜仔肉
シャオワンチンダングアザイロウ

このお店は今年初めてミシュランガイドに掲載され、看板メニューの「清湯瓜仔肉」は豚ひき肉ときゅうりの漬物を秘伝の「黒い金色」のソースで煮込んだ料理です。甘じょっぱい味がご飯によく合う一品です。

1 劉芋仔
リョウユーザイ

地元のお客さんで長蛇の列ができるこのお店ではタロイモを使ったスイーツを提供しています。団子状にしたタロイモを油で揚げた一品で、一つは豚肉でんぶと卵黄が入ったもの、もう一つはタロイモの味があります。

h 【士林夜市】 シーリンイエシー



1 鍾家原上海生煎包 ジョンジャーユエンションハイションジエンバオ

「生煎包」は上海で生まれた焼き中華まんて、後に台湾のあちこちに広まりました。表面はふわふわしていながらも、底はカリッと仕上がっていて、中身はキャベツもあれば豚肉もあります。一口噛むと野菜や肉汁が溢れ出る一品です。

2 好朋友涼麵 ハオボンヨウリャンミンエン

「涼麵」は冷麺に似た料理で、冷麺とキュウリの千切りに胡麻ダレをかけて食べます。コンビニにもある一般的な料理ですが、このお店では高品質の食材を使った本物の涼麵を提供しています。卵とじ汁とよく合う一品です。

3 海友十全排骨 ハイヨウシュエチュエンパイグー

お店の前にはスープを煮込む大鍋が並んでいるのでひと目でこのお店だとわかります。料理はというとその名の通り漢方を使い長時間煮込んだ薬膳スープになっていて、看板メニューのとんこつ薬膳は外せない一品です。

g 【延三夜市】 イエンスンイエシー



1 高麗菜飯 原汁排骨湯 ガオリーツアイファン、ユエンズーパイグーダン

一見単純そうに見えて、排骨のスープは習得が困難な料理です。排骨は豚肉のスペアリブで、スープに入ったお肉とキャベツの炊き込みご飯はよく合う組み合わせです。地元では懐かしさのあるローカルフードです。

2 施家鮮肉湯圓 シージャーシェンロウタンユエン

湯圓は白玉団子のことですが、頭に「鮮肉」がつくことで白玉の肉団子となります。豚肉の入った白玉をエシャロットというらっきょうに似た野菜入りのスープに入れたら完成です。この料理は1960年代から親しまれています。

3 大橋頭老牌筒仔米糕 ダーチャオトウラオバイトンズミーガオ

この料理はおこわに似た料理をタワー状に形作った料理で、米を蒸す際に使用していた竹筒の円筒形から発想を得ました。また、このお店ではお肉の種類を脂身や赤身など選択できます。自家製ソースと一緒に召し上がって下さい。

鬼月の台北旅行

台湾のお盆期間も楽しく観光！

文 = Jenna Lynn Cody 編集 = 下山敬之 イラスト = MyTaiwanTour 写真 = 謝禮仲



目連救母

旧暦の7月は「鬼月」と呼ばれています。この時期は台湾のお盆期間にあたります。特徴としては歩道の途中に食べ物や紙銭という黄色い紙の束、飲み物、お菓子、線香の置かれたテーブルが設置され、他にもお祈りをする人や紙銭を燃やす金属製の火鉢が置かれるといった光景がよく見られます。こうした儀式は神様に祈りを捧げるものではなく、霊のために捧げられています。

霊や鬼月という単語から不吉なことを連想するかもしれませんが、台湾ではこの時期に中元普渡（ジョンユエンブードゥー）という霊を供養するための行事が行われます。なので、旅行の際にこうした光景を目にしてもそのまま眺めていても大丈夫です。邪魔にならないようにその場を避けるのも一つです。ただ、鬼月の風習やこの期間にしない方がよい行動があるの

で、それらを紹介していきます。

鬼月の風習は仏教徒である目連（もくれん）の物語が元となっています。目連という僧は神通力が使えたことから、この世を去った自身の父母と再会をしようとしています。しかし、父は無事天国に行けたものの母は地獄に落ちており、目連の神通力をもってしても母を救うことはできませんでした。一説には目連の母は困っている人たちに物を分け与えず私欲のために匿ったために地獄へ落ちたと言われています。

すると地獄を管理する閻魔が目連に善行を行い、お供え物をするよう勧めました。善行によって積んだ目連の徳は地獄にいる母と共有することができ、徳が高ければ霊たちが現世に出ることを許される旧暦の7月、中でも特に中元節で知られる7月15日に母を地獄



から脱出させられる可能性があるからです。その後、目連の努力の甲斐あって母は天国で転生することができました。

この話から徳を積むことは良いことであり、自身の祖先を救うことにもつながると信じられています。そのため、鬼月になると台湾の人たちはテーブルの上にお供え物をして霊に祈りを捧げるのです。

また、もともと鬼月は1日限りの儀式でしたが、台湾は移民社会であり過去4世紀に渡って多くの戦争を経験しました。その結果、戦争で多くの人が命を落としましたが、その遺族の大半は死者を追悼することができませんでした。それから清代末期になって、その霊たちを慰めるために1ヶ月に渡る儀式を行うようになりしました。

鬼月の風習は仏教が起源と言われていますが、台湾

では道教や民間信仰、儒教の教えが強く反映されています。中でも儒教の教えが強く、先祖の霊や無縁仏を供養するために家族や地域社会が一体となってお供え物を作ります。無縁仏も一緒に供養することで祖先が現世に転生した際に、他の霊たちからの悪さやいたずらを防げると言われています。

また、鬼月の儀式は台湾各地で形式が異なります。台湾最大の儀式は台北に近い港町、基隆（ジーロン）で開催されます。数日に渡りパレードが行われるほか、幸運を祈願する儀式や灯篋流しなどが行われます。宜蘭（イーラン）や恒春（ヘンチュン）では、油の塗られた柱を参加者が一斉に登り、一番早く上に置かれているお供え物に到達する人を競うという競技形式となっています。



讚
揚三寶重加護
運法會

讚
又喜目健教母親

中
元醮儀天堂路

中
元醮儀天堂路

元
元醮儀天堂路

元
元醮儀天堂路

陰
陰超陽泰存之利

陰
陰超陽泰存之利

誠
誠心恭敬地獄門

陽
陽超陽泰存之利

陽
陽超陽泰存之利

観光客もこうした儀式への参加は可能なので、機会があったら参加をしてみましょう。また、これらとは別にこの時期の台湾ではいくつか注意すべき点があります。



「鬼」という単語を使わない

中国語では霊のことを「鬼（グエイ）」と言いますが、この単語を発すると霊たちが自分たちが呼ばれたと勘違いし、いたずらや悪さをするとされているので、この単語は口にしないのが安全です。霊という単語の代わりに、「好兄弟（ハオションディ）」という呼び方があるので、こちらを使いましょう。



お箸を食べ物に突き立てない

日本とは少し理由が違いますが、食べ物にお箸を突き立てると霊たちはお箸を線香と勘違いし、その食べ物が自分たちへのお供え物と勘違いしてしまいます。そのため、台湾では鬼月でもそれ以外の時でも、死者を弔う時以外は箸を突き立てはいけません。



水を避ける

台湾では昔から霊たちが水辺、特に海水浴場などに住んでいると信じられていました。また、鬼月の間に川や海で泳ぐと足を引っ張られ、人間を水底へと引きずりこむことで溺れさせた相手を死者の世界に閉じ込め、代わりに霊が人間の世界で暮らせると言われています。近年では迷信と言われるようになり、鬼月の間もビーチで遊ぶ若者がいます。観光で訪れる場合は、滝などの水辺に行く機会もあると思いますが、水辺に近づく際は十分注意を払いましょう。



夜の注意事項

霊たちは特に夜になると活発に活動을します。そのため、暗くなってから誰かのフルネームを呼ぶ事はタブーとされています。フルネームで呼ぶと霊がその人のもとを訪れて不幸をもたらす可能性があるのです。基本的にはあだ名で呼ぶのがいいとされています。また、昼夜問わず口笛を吹くことも霊を呼ぶので良くないと言われています。他にも一晩中外で衣服を干していると濡れた衣服に霊が寄り付くのでNGです。



台湾オペラの最前列を避ける

伝統的な台湾オペラ公演の最前列の席は霊たちのために確保されているものです。そのため、最前列の席に座ると霊たちの機嫌を損ねてしまう可能性があるのです。座らないようにしましょう。

基本的に霊が直接観光客に影響を与えることはありませんが、鬼月の期間は総じて悪いことが起こりやすいと考えられています。病は気からというように余り気にしても良いことはありませんが、この時期は異なる世界からの来客があることも念頭におきつつ台北旅行を楽しみましょう。①

脱シングル大作戦



運命の赤い糸を結ぶ

文 = 涂心怡 編集 = 下山敬之 写真 = 黄建彬、梁忠賢



台北で有名な台北霞海城隍廟（タイペイシャアハイチェンファンミャオ）、
艋舺龍山寺（モンジャーロンシャンスー）、照明浄寺（ジャオミンジンスー）は縁結びで知られている廟です。
台湾人だけではなく、外国人も殺到するほどの人気があります。

もうすぐ七夕ですが恋のお相手は見つかりましたか？

ただ待ち続けるよりも、今回紹介する名所に足を運び、
縁結びの神様である月下老人と千住観音にお願いをしましょう！



- 3 2 | 1
1. 台北霞海城隍廟は有名な縁結びの廟で、外国人観光客も参拝に訪れます。
 2. 月下老人は道教の神様の一人で男女の縁結びを司っています。(写真/梁忠賢)
 3. 月下老人を参拝して赤い糸をもらう際は、同時に自身の安全や健勝を祈願して平安の御守も一緒に持ち帰ります。

仏教と道教が祀る 恋愛の神様

長い髭をたくわえた月下老人は唐朝時代の李復言（リーフイーエン）の小説《続幽怪録・定婚店》に登

づきます。話を聞くと妻は老人が予言した女の子であることがわかりました。それ以降、月下老人は恋愛を司る神様として知られるようになりました。

場する神様です。左手には縁組みの帳簿を持ち、右手に杖を携え、首には赤い絹糸を巻いた姿をしており、縁結びの役割を担う道教の神様です。伝説によると、韋固（ウェイグー）という人物は少年時代に月光の下に座った一人の老人が《鶯鶯譜》という文字のない書物を読んでいるのを見かけました。その老人は天下の男女のために縁結びをしていると言うと、遠方にいる3歳の女の子を指して韋固の未来の妻であると言いました。韋固はその女の子がみすばらしい姿であったために、人を派遣して暗殺を企てました。数年後、韋固は嫁をもらいましたが、妻の眉に傷痕があることに気

台北で最も有名な縁結びスポットは、霞海城隍廟と艋舺龍山寺です。よく見てみると、二つの廟に祭られている月下老人は眉間の表情が少し異なります。ただ、長いひげや縁組み帳簿、杖を持つといった姿はそのままです。特徴的なのは他の多くの神様が座っているのに対し、月下老人は立った状態であるという点です。これは縁を結ぶために素早くあちこち駆け回るためと言われています。道教では縁結びを担う神様に月下老人がいますが、仏教の世界にも下界に下りて全ての生き物を救済する千手観音がいます。千手観音は「千手千目観世音」とも言われ、千の手のひらにある目全てのの生き物や世の中を見通



し、どのような生物も漏れ
さず救済しようとしています。

この他にも北投軍艦岩前
方の山の斜面に位置する
照明浄寺は彦星と織姫の像
があったことから、「恋人
の廟」という縁起の良い名
称があります。主殿には
200年余りの歴史を持つ
「四相千手観音」が祭られ
ていて、恋愛成就のご利益
があることで知られていま
す。そのため、今も「恋人
の廟」と言う別称で呼ばれ
て、恋愛成就の名所とな
っています。

神様への祈願 根気が結んだ縁

学生時代からずっと台北
霞海城隍廟でお手伝いをし
ている呉孟寰（ウーモンフ
アン）さんは、兵役が終わ
ってから廟の宣伝に協力し
てきました。十数年に渡り
多くの人が結ばれた様子を
見てきたそうですが、40歳
になる一人の女性が旦那さ
んを連れてお礼参りに来ら

3 | 1
4 | 2

1. 北投軍艦岩の山の斜面に位置する照明浄寺は「恋人の廟」という縁起の良い別称を持っています。
2. 長年、霞海城隍廟でお手伝いをしている呉孟寰さんは、願いを成就させた多くの参拝者を目にしてきました。
3. 照明浄寺は「月老」をテーマにして文創園区を設計しました。
4. 台北霞海城隍廟では日本語版の参拝の手引きが用意されています。



タイ ペイ シア ハイ チェン フアン ミョ ユ エ シ ア オ レン
台北霞海城隍廟の月下老人

1971年、台北霞海城隍廟に、高さわずか43センチの月下老人が奉納された。白く長いひげに赤い頬で始終微笑んでいる。右手には杖、左手には誰と誰が結婚するか書いてある婚姻簿を持つ縁結びの神様は、未婚の男女に赤い糸を授け、良き伴侶が得られるよう手助けしている。

既婚者には、夫婦・家庭円満、人間関係がさらによくなるという利益がある。

このように、月下老人は霊驗あらかたな神様として人々の間で称賛されている。

◎月下老人に祈願するのに最適な日

旧暦1月15日 元宵節
2月14日 バレンタインデー
旧暦7月7日 台湾のバレンタインデー
旧暦8月15日 月下老人の誕生日

参拝方法

1. 「金紙」と線香3本を用意。
2. お供えセット(「鉛銭」「紅絲線」「喜餅」を用意(本殿内))。
- ※初めて参拝する人のみ
3. 線香に火をつける。※3本とも必ずつけること
4. 天公に参拝。天に向かって自己紹介(名前・年齢・住所)の後、天公(天の神様)に願い事をする。



5. 城隍爺【ご利益:無事息災・金運上昇】に参拝。

月下老人【ご利益:縁結び】に参拝。

自己紹介の後、好きな人の名前とその人とうなりたいかを伝え、お願いをする。

好きな人がいない場合は、好きなタイプを伝え、お願いをする。

◎願いが叶って結婚できたら、「喜餅」(花嫁のお菓子)を持ってお礼参りに来てください。

6. 義勇公に参拝。【ご利益:悪者を追い出す 旅の安全】

7. 城隍夫人に参拝。【ご利益:夫婦円満 家庭円満】

8. 喜慶に参拝。【ご利益:智慧を授かる 心の平和】

9. 天公炉に線香を立てる。

10. お菓子「喜餅」(花嫁のお菓子)とお茶「平安茶」をお召し上がりください。

◎お供えセットの「喜餅」は「平安茶」の材料になるので、廟に置いていってください。

11. お供えセットの「鉛銭」「紅絲線」を香炉で時計回りに3回まわす。

◎「鉛銭」「紅絲線」はお守りとして、財布に入れ肌身離さずお持ちください。

12. 「金紙」を箱に入れる。

◎参拝後、「鉛銭」「紅絲線」を財布に入れて、お守りとして肌身離さずお持ちください。

れた時はとても喜んだと言います。「彼女は私が学生の頃から毎朝の運動後に必ず月下老人にお参りしてから出勤していました。十数年間一度も休んだことがなく、その願いが叶いに叶った時は、本当にうれしく思いました」参拝者の中には天気にかかわらず毎日廟に通う人もいます。それが「願いが叶うまでに数年間待つ人もいれば、すぐに成就し

た人もいます。最速記録は参拝してから30分ほどで好きな人から電話がかかって来た方です」と話して下さい。

また、お礼参りに来たあたるタクシー運転手の話も聞かせてくれました。「数年前、運転手の男性はある女性と付き合い始めました。知り合って間も長くないにもかかわらず、男性はその女性が運命の相手であると

確信したそうです。そのため、デートの前日に霞海城隍廟に行って月下老人にお願いをしました。翌日、女性「昨晚夢に知らない老人が出てきて、必ずあなたと結婚すると言われました」と男性に話しました。その後も二人は円満に過ごしているそうです。

台北の縁結びの廟は、そのご利益で各国の観光客を引きつけています。他にも台北霞海城隍廟及び艋舺龍山寺では英語版、日本語版の参拝の手引きを作っている他、外国語が話せるスタッフが観光客に参拝の流れを案内しています。月下老人もまた人種や言語を問わず全ての参拝者の願いを叶えるべく尽力しています。そのおかげか最近では日本や韓国から来られた方がお礼参りとして喜餅(引き菓子)を供える姿を見かけるようになりました。



成就後のアフター サービス

良縁に巡り会えた後は、月下老人と千住観音に対するお礼を忘れてはいけません。お礼参りにはいくつかの方法があります。お賽銭でお礼をする人もいれば、神仏のために金のメダルを作る人もいますが、最も多いのは喜餅をお供える方法です。これは各お寺や廟で最も喜ばれる方法の一つです。照明浄寺の事務を担当する行至居士（シンズー・ジューシュー）は「これは



最も金銭的負担が少なく、誰でもできるお礼参りの方法です」と話します。廟では供えられた喜餅を良縁を願う参拝者たちに分けて喜びを分かち合うようにしています。

お礼参りの際には月下老人にお礼を言うだけでなく、他の神様に家内安全と子宝祈願を行います。例えば、台北霞海城隍廟ではお礼参りに来た人を先に月下老人の元に連れていきお礼をさせ、それから城隍夫人の元へ連れていき家内安全の祈願、最後に註生娘娘の

加護を得られるよう祈願するという流れを作っています。この廟ではこの流れが月下老人を参拝した人たちの「アフターサービス」のようにだと笑って話して下していました。

結婚は多くの人にとって、人生における最も重要な出来事です。もう運命の相手とは巡り会えましたか？月下老人と千住観音はすでに運命の相手との縁を結んでいて、あなたがその相手とともに参拝をして永遠の愛を誓う日を待ち望んでいます。①

1. もしも幸せを手にしたら、忘れずにお礼参りをして結婚式で配る喜餅を供えるようにしましょう。（写真／梁忠賢）
2. 台北霞海城隍廟で月下老人に良縁祈願をする際は、その他の神様と一緒に参拝して加護を求めましょう。（写真／梁忠賢）



幸せを掴め



月下老人の参拝方法 大公開

文＝涂心怡 編集＝下山敬之 写真＝すしばく、黄建彬、梁忠賢



写真／すしばく

台湾には毎年旧暦の7月7日の七夕になると、
七星娘娘という神様が未婚の男女のために名簿を作り、
月下老人が名簿に記載された人たちの個性や好みに合った
縁組みを行うという民間伝承があります。
月下老人は下界に下りると男女の足を赤い糸で結び、
彼らが出会うように取り計らってくれます。

しかし、月下老人も多忙なので

早めに加護がほしいという人は自ら廟に行ってお参りをしましょう。
月下老人か千手観音に心を込めて祈れば早めに願いが叶うかもしれません。



月下老人参拝の注意事項

初めて月下老人や千手観音を参拝する場合は、先に甘い幸せを象徴する砂糖とキャンディ、さらに早めに良縁に出会うという意味を持つ赤いナツメ、人気をもたらず枸杞(クコ)、金紙などのお供え物を用意します。また、服装や見た目はできるだけ質素できちんとしたものが望ましいです。

準備ができたら先に廟内で祀られている主要な神様に敬意を表します。そして、月下老人と千手観音の前で名前、生年月日、住所など自己紹介をし、もし好きな人がいればその相手のことを具体的に伝えます。好きな人がいなければ希望する条件を伝えます。

最後に廟の案内役の方の指示に従い、廟の窓口や月下老人など所定の場所で赤い糸をもらいます。ただし、

艋舺龍山寺の場合は、先に筊(ポエ)というものを投げて神様の指示を請わなければいけません。赤い糸をもらって良いと許可がでたら、赤い糸を香炉の上で時計回りに3度回します。あとは普段から持ち歩いたり、枕の下に置くなど自由にして大丈夫です。

月下老人に赤い糸をもらう場合、初回の参拝時のみお供え物を全て用意しなければいけません。次回以降は合掌して参拝するだけで

もらうことができます。その場合、もらった赤い糸を香炉の上で回して加護をもらうことを忘れないようにしましょう。また、赤い糸は一つあれば十分で、たくさん求めてはいけません。欲張ると複雑な感情に悩まされたり、争い事が起こるなど良くないことが発生する可能性があります。

台北霞海城隍廟と艋舺龍山寺では月下老人を祭った赤いナツメと枸杞、砂糖を煮つめて作った平安茶が用意されています。温かいお茶で心と体を温めることで、幸せな運氣がもたらされます。

そのほか、最適な時期を選んで参拝することで幸運を手にもできます。バレンタインデーや七夕、他にも旧暦1月15日の小正月と月下老人の誕生日である旧暦8月15日はふたつ満月が出るの日、運氣も上がり願い事が叶いやすくなると言われています。

- 2 1 1. 艋舺龍山寺で月下老人を参拝する時は、先に筊を投げてから赤い糸を受け取りましょう。
2. 月下老人の参拝後は、もらった赤い糸を香炉の上で回し神様の加護をもらいましょう。(写真/黄建彬)

1



月下老人の参拝方法



- ❶ 先に入りの口の近くに参拝用の金紙を受け取ります。
- ❷ 神様に自己紹介と理想の相手の具体的な条件を伝えます。
- ❸ 参拝後、喜糖という飴と平安茶をもらうことができます。



2

3





東一排骨本店

古き良き時代の懐かしい味

厳選した材料、こだわった雰囲気、おもてなしの心、
全てはお客様のために

文 = 林家昌 編集 = 下山敬之 写真 = 台北市観光伝播局

ただの排骨飯に
あらず

台北西側にある旧市街を散策すると、台北公会堂が見える細い通り沿いに「東一排骨 台北本店」(ドンイパイグー)の伝統的な緑の看板が並んでいます。古い建物の2階にあるこの店は、地元の人達の胃袋を満たすだけでなく、世界中から訪れる観光客も数多くもてなしています。近隣が時代の変化を見届けた「東一排骨本店」には、過去と現在の台北の人々の思い出が溢れています。お店の中には綺麗な一人の女性がカウンターで電話応対し、お客様を出迎え、時折料理様子を確認し、スタッフに丁寧に指導をしています。親切で穏やかな雰囲気を持つこの女性こそ、東一排骨の女将である何淑麗(ホーシユーリン)さんです。

「最初は簡単なことをしたかっただけでした。私は



ドンイバイグー
東一排骨 台北本店



台北市中正区延平南路 61 号



10:00 — 20:00 | 月曜定休

1
2 3

1. 古い看板には「東一排骨旅行弁当」と書かれていて、「旅行の時のお弁当に最適」と伝えています。写真の人物は開店当初の何淑麗さん。
2. — 3. 何淑麗さんは料理には多彩さが重要と考え、特におかずにご配慮しました。

料理ができるのでそれを仕事にし、万が一失敗してもそれほど赤字にならないだろうと考えていました」

淡々と話す何さんからは、それほど難しいことはしていないという印象を受けました。しかし、実際には1971年の開業からすでに48年間も営業を続けています。始まりは約10坪の小さな店でしたが、今日では約300席の規模まで拡大しました。その間もずっとおいしい料理と温かいサービスでお客さんたちをもてなし続けてきました。

何さんは、メニューはすべてご自身で開発されたものと教えて下さいました。また、排骨のお店だからといって他の料理を研究しないわけではありません。すべての材料にこだわりを持ち、豚肉は新鮮なものを手作業で下処理しています。おかずは季節に応じた多様な野菜を使用し、無料で提供するスープにさえこだわり



- 4 1. 東一排骨はすでに2代目に受け継がれ、息子さんがキッチンを、娘さんがマーケティングを担当しています。
2. バナナパフェは食事の締めにも最適です。
3. 東一排骨のフルーツバーは、5つ星ホテル並みの水準を誇ります。
4. ディスコのような華やかさがある東一排骨は、新旧それぞれの台北人の記憶を残し続けています。



りを持っています。また、台北では食後のフルーツは欠かせませんが、フルーツの盛り合わせやアイスを提供するフルーツバーは台湾全土でも5つ星ホテルと東一排骨くらいでしかお目にかかれませんか。また、店内の雰囲気はどこか40年前の台北のディスコを思い起こします。巨大な陶器の花瓶、古いピアノ、ボッシュの音響、昔ながらのファストフード店にあるような赤い椅子、ステンドグラスの天井、新鮮な果物が入ったショーケース、様々な骨董品のコレクションなどがあり、テーブルを片せばすぐさま70年代のダンスフロアに早変わりします。店内には油污れや乱雑な雰囲気は全くありません。お客さんのために丹精込めて作り上げたこの空間は、他の混雑した騒々しいお店とは違い、お友達と会話しながら食事をするのに最適です。

店内には20名ほどのスタッフ

がいて、接客方法にて一定の流れがあります。まずはお客さんを座席に案内し、それからスープ、メインとなるおかず、ご飯を慎重に運びます。スタッフは、ほとんどが中年のおじさんとおばさんで、そのうちの何人かは20、30年に渡りトレイ片手にお客さんの行き来を見守ってきました。常連客の人たちに話を聞くと「10代、20代の頃から通っていますが、味は全く変わっていません」という回答を多く頂きました。こうした感動的な思い出が聞けるのも、老舗のお店ならではです。また、お店が華々しくオープンし現在まで続いている背景には、「他の排骨のお店と違うことをしたい」という単純な思いがあり、東一が守り続けている職人の精神は、長きに渡り一番で有り続けるということでした。

①



香るサクサク排骨

東一排骨のメニューの一つ一つにはそれぞれファンがあります。飲食店が全てのお客さんを満足させることは難しいですが、それぞれのメニューにファンがいるということは、それだけ魂のこもった料理を提供しているということを証明しています。東一排骨のメニューは意外にもシンプルで、メイン料理は「排骨、鶏もも、魚、牛バラ肉、カレー、麻油雞」の6種類です。これは、店主が「向上を続け極めるまで作る」という考えに重きを置いているためです。しかし、初めて看板メニューの排骨飯を注文したお客さんは間違いなくその量に驚きます。黄金色に輝く衣に包まれた排骨は、サクサクとした食感があるだけでなく、柔らかく弾力のある肉は歯ごたえがよく、芳醇な香りが鼻腔を刺激します。その瞬間は外界のしがらみを全て忘れさせてしまうほどです。ゆっくりとお肉を食べ進め、骨の接合部分にたどり着くと油の香りと程よい筋の歯ごたえが感じられます。違った味を試したいという人は、黒酢をかけるのがおすすめです。酢の酸味によって脂っこさが打ち消されます。ここまででも十分満足できますが、まだおかずとご飯とスープがあります。ご飯はというと、これのために来店する常連客がたくさんいるほどです。もっと言えば、滷肉（ルーロー）のファンや野菜炒めのファンなど細分化されています。汁が染み込んだ滷肉を白いご飯と一緒に口へ運ぶと全身が幸福感で満たされます。滷肉飯目当てのお客さんが多いのも納得できます。もし排骨や滷肉が脂っこいと感じる場合は、野菜炒めで箸休めをしましょう。定番のキャベツやブロッコリーの他に、たまにニラ、きゅうり、豆干という干し豆腐などのおかずが出てきます。お腹が満たされた後は具たくさんのスープを飲むと、店主の細かな気配りが感じられます！

ひたすら煮込む

80年代の

ファーストフード

店のスタイル

ひとつの事を極める—好年年猪脚

文|| 譚淑婷

編集|| 下山敬之

写真|| 台北市觀光傳播局





- 2 | 1 1. 物事を極めるために努力を続けているのは李灝生さんの職人精神です。
2. 養生燉品豚足湯はほのかな甘さがある一品です。

好きこそものの上手なれ

「好年年猪脚」（ハオニエンニエンジュージャオ）の慌ただしい店内で、80歳になる李灝生（リーサーション）さんがスタッフと協力して豚足とスープの包装をしています。出前用と宅配用の出荷があり、この作業を何十年にも渡って続けてきました。数日後には出荷された豚足とスープがお客様の元に届き、解凍、加熱されて食卓を囲む人に満足を届けています。

1939年に生まれた李灝生さんは、7歳のときに第二次世界大戦が終わり、小学校の教育を受けられるようになりました。その後も中学卒業後に銀行へ勤務するなど輝いていた時代だそうです。それから5年後には父親のアルミ鍋工場の管理をする道に進み、そこでアルミ鍋の温度調節器を製造しました。そして、料

理時鍋の温度の重要性をより深く理解するために再度勉強を始めました。ひたすらレシピを読み漁り、これまで触れたことがなかったの調理道具と調理料について知ると、招かれるように台所の中へと足を踏み入れました。気がつくや李灝生さんの料理の腕前は奥さん追い越し、家庭内のシェフになりました。

こんな経緯がありながらも、ファーストフード店を開くことになったのは全くの偶然でした。1976年、李灝生さんの工場の商売はすでに軌道に乗っていて、当時台湾の経済も急速に成長していました。そして副業を始める機会が訪れると、小学校の同級生と共同運営で鶏ももご飯や排骨飯といったファーストフードの販売を始めました。この投資は大きな成功を収め、1年後にはお店を2階まで拡張するに至ります。しかし、10年が経過し友人

全ての料理が李灝生さん自慢料理です。



が事業から手を引いたのをきっかけに、改めて「好年快餐店（ハオニエンニエンクアイツァンディエン）」をオープンさせます。

1996年、58歳になった李灝生さんは遂に自らお店の店主になることを決めます。それから10年後、お店は万華西園路の自宅に引っ越し、自身が最も誇る豚足料理と養生スープを目玉商品としました。

最初はただの投資でしたが、最終的には自らも参加する形で発展し、管理や計画から料理の開発まで全てを自身で行うようになりました。また、豚足をメイン料理にする前にリサーチとして台北で全ての豚足を販売するレストランを回りました。そして、豚足が他には代えられない台湾のソウルフードでありながら、調理には手間も多く、その割に必ずおいしくなるとは限らないということに気づきました。

あるお客さんは「好年年」には80年代のファーストフード店の懐かしさがあり、それは店主李さんが「何かを始めたら、極めるまでやる」昔ながらの気質を持っているからであると話します。他にも李さんの料理に対する慎重な態度が心地良い食事環境に反映されています。台北万華区は老舗のお店が多い場所ですが、それでも100台湾元ぐらいの安っぽいテーブルクロスを使うお店はありません。しかし、「好年年」ではそれを使っていますが、トイレを含めて一切文句がないと店内の清潔さは高評価を得ています。これらは李さんにとっては当たり前で、特別気にかけることではないそうです。80歳となり、いつか終わりが来ることを意識しながらも、終着駅に到着するまでは寝ても覚めてもよりおいしい料理を追求し続けるそうです。

また、李灝生さんはお店

の現状には満足していないものの、好きという感情があるため、それが物事の進歩に繋がっていると教えて下さいました。美味しい料理を食べる事も好きですが、決してそのためではなく、物事を極めるために努力を続けているそうです。

①

🍲 ハオニエンニエンジュージャオ
好年年猪脚

📍 台北市万華区西園路一段314之1号

🕒 06:30 — 20:30 | 日曜定休

豚足と瓦罐湯（ワーグァンタン）を煮込む



豚足は手間ひまと時間をかけることで美味しく仕上がります。瓦罐で作る料理は煮込むことで、美味しくて柔らかく仕上がります。

李さんが初めて買ったのは300ページくらいのレシピでしたが、すでに何度も読まれて表紙やページが落ちています。この本は広東料理、北京料理、福建料理、江蘇・浙江料理と四川料理を含んだ簡易レシピですが、これこそが料理の原点であり料理に関する知識の基礎となっています。

お店の看板料理である豚足は、試行錯誤を重ねたオリジナルレシピで、ポイントは運動量の多い前足を選ぶことです。また、豚足をソースに漬けて煮込み、さらにソースに一晩浸し、再びとろ火でじっくり焼きます。こうすることで豚足には味が染み込み、食感、脂身の少なさ、赤身の柔らかさを併せ持った一品になります。しかし、秘伝のソースは20種余りの漢薬や料理酒、紹興酒、サトウキビの根、自家製キャラメルなどの10数種類の材料を加えるといった複雑なものです。ご家族でさえソースを作る時は計量カップや計量台ばかりを使って慎重に調整をしています。

瓦罐湯というスープは材料を全て李灑生さん自ら調整していて、そのために毎日10杯以上のスープを飲んで割合を決めています。このスープには二つの秘訣があり、一つ陶器の釜を使って2種類の肉を煮込むことで、鶏肉と排骨を使うと味に深みもです。もう一つは、一般的には木炭を使って強火で2、3時間煮込むのに対し、李さんは過去に温度調節器を作った経験を生かして、ガスの火力コントローラを改良し、長時間一定温度で煮込めるようにしました。これによってお肉が非常に柔らかく美味しく仕上がります。

李灑生さんが作る料理は全て「自ら食べる」という考えから始まっています。そのため、家族のために豚足を煮込み、体を養生するために漢方のスープを研究しました。つまり、自らが満足、安心、好きになってからお客さんに提供しています。こうした精神こそが厨房で働き始めて数十年になる李灑生さんの最大の自慢です。

台湾の精神と気質： 本来の台湾料理を受け継ぐ金蓬菜

「楽しむ心、感動的な料理」台湾料理の熱さを知る！

文〓番紅花 翻訳〓下山敬之 写真〓台北市観光伝播局



始まりは北投の宴会料理

正統な台湾料理の定義とはなんでしょうか？

「金蓬菜遵古台菜」（ジンボンライズングータイツァイ）のシェフである陳博璿（チェンボーシュエン）さんによれば、台湾料理は「大勢で楽しむ」という特徴があるそうです。大勢でテーブルを囲み、料理を熱々のうちに食べる事が重要で、写真を撮ったり、SNSに投稿する間に料理が冷めるような事はあってはいけません。和気あいあいと食卓を囲む様子は、雰囲気に影響されないフランス料理や日本料理とは大きく異なります。台湾料理とは熱さであり、料理の温度も雰囲気も

気持ちさえも、台湾の精神や気質と同じく熱さが重要だそうです。

2年連続でミシュランの星を獲得している「金蓬菜遵古台菜」は、開業して70年近くになります。しかし、三代目である陳博璿さんは、品質と技術の向上を怠ることはありません。お客さんは外国人から、国内の映画やテレビのスター、知名度の高さを知って訪れた若者たち、そして地元の人々など、セレブや庶民、老若男女を問わず夢中にさせています。そんな人気店が北投の宴会料理から始まりました。

金蓬菜の創業社長である陳良枝（チェンリャンヂー）さんは、元々日本人の開い



2 | 1
4 3

1. 台湾料理の熱さは料理の温度も雰囲気も、台湾の精神と同じく熱いです。
2. 店のインテリアは伝統の中にもモダンな部分があり、幅広い層の人たちの心を鷲掴みにしています。
3. 陳博璿さんは、家族の料理人の精神と味わいを受け継ぐことに力を尽くしました。
4. 金蓬萊は1950年の創業以来70年近く営業し続けています。

た料亭で雇われていたが、1950年に「蓬萊飲食店」を開店させました。その当時、秘伝のレシピを使った豚のから揚げは、政治家やビジネスマンが北投で宴会をする際には欠かせない一品でした。そもそもホテルには専属のシェフがいましたが、当時の人にとって「蓬萊飲食店」の豚のから揚げは配達や持ち帰りをするのが普通でした。時間の流れとともに多くの宴会料理が消えていく中、「蓬萊飲食店」の独特な味わいは幸いなことに二代目の陳芳宗（チェンファンゾン）さんに引き継がれました。

1987年、陳芳宗さんは北投の近くにある天母に「金蓬萊台菜」を開店し、父である先代が苦勞して生み出した台湾料理を残し続けるために、素材の選択から調理に至るまで先代の手法や技術を完璧に再現し、その精神が最終的に「金蓬萊」を台湾料理の代表という地位へと導きました。

2009年、陳芳宗さんは「金蓬萊」を一人息子の陳博璿さんに託しました。二代目から三代目に受け継がれた事柄や熱意は、「金蓬萊」に新しい変化をもたらしました。陳博璿さんは幼い頃から厨房で育ちましたが、彼は自身がこれほど忙しく料理を作る生活を送るとは想像していませんでした。彼は元々国際的な航空会社のマーケティングディレクターであり、裏方業務をこなすホワイトカラーでした。仕事以外でも海外旅行へ行ったり、グルメを楽しむなど気楽な生活を送



っていました。しかし、二代目である父の体力が衰えた「金蓬菜」が閉店しそうになった時、祖父と父が積み上げた50年を終わらせてはいけないと思ひ至りました。そして、厨房に戻るとエプロンを着て包丁も持ち、料理人としての道を歩み始めました。

伝統の味と新しいアイデアの共存

店を引き継いだ後、陳博璿さんと奥さんの楊雪芬（ヤンシュエフエン）さんは、「金蓬菜」のチームを率い、正統派の台湾料理に新しいアイデアを取り入れました。「正統派を守る」ために新しいアイデアを拒絶することはせず、またメディアの流行をやみくもに追いかけて正統の味を曲げることもしませんでした。伝統な味をより良い食材を使って実験して、最終的に祖父と父の味を残しつつも三代目としての独自性と特

色を持つ新たな味わいを作り出しました。

「金蓬菜」のメニューを開くと、佛跳牆、蒸し鶏、豚レバーのソテー、台南伝統料理の魚の甘酢あんかけ、タロ芋フライ、えび揚げ餅……など一度は味うべき名物料理が並んでいます。これらの見事な味わいは、業務用の大型コンロと伝統的な重い鉄鍋、シェフ達が長年に渡り磨いた腕前、燃え尽きることをない職人魂によって作り出されました。このようにして出来た台北の伝統グルメは感動的な文章のような美しさがあります。

最も人気のある「豚のから揚げ」、「鰻の赤粕漬け揚げと煮込み白菜」、「からすみチャーハン」はすべて台湾の食材と素晴らしい職人の腕前によって作られたグルメです。口に入れた瞬間、あまりの美味しさに誰もが驚いてしまうほどです。

金蓬菜の「豚のから揚げ」は一見普通に見えて、決して簡単ではありません。から揚げに使うお肉は台湾最大の豚肉専門業者から購入したトモバラを使用しています。この部位は運動量が少ないため脂肪がついていますが、それほど油っこくありません。お肉は7.5×9.5センチの間で均一なサイズにカットして、秘伝のタレに一晩漬けます。それを揚げるとサクサクとした食感とジューシーな味わいが口いっぱいになり食べた人を感動させます。

また、「鰻の赤粕漬け揚げと煮込み白菜」も工夫が凝らされ、材料にも存分にこだわった一品です。一般的にこの料理における白菜は脇役と捉えられがちですが、決してそんなことはありません。カリカリ揚げ卵と豚肉でんぶがたっぷり入ることでスープの味に深みを持たせ、白菜の甘みを十分に引き出すことができます。

— 金蓬萊自慢のから揚げのコツ —



看板メニューの豚のから揚げは、食べやすいように骨を露出させるなどの工夫がされています。カリッと揚げた衣は国内外問わず多くの人に支持されています。



す。鰻の赤粕漬け揚げと煮込み白菜、
っかりとした肉厚とサクサクとした食感、さらにジュシーさを残していて、絶妙な火加減によって生み出されています。

「からすみチャーハン」は角切りにしたからすみとご飯、野菜が完璧に融合した看板メニューの一つです。グルメ愛好家の間では有名な話ですが、「チャーハン」は料理人の腕を試すのに最適な料理です。長年の経験とその場での状況判断を頼りにご飯をパラパラとさせつつ食材の旨味をお

米に染み込ませるわけですが、その点において「金蓬菜」のからすみチャーハン
は絶対に失望させないので
ご安心下さい。

「金蓬菜」は台北のグルメマップの中でも一際美しく輝く真珠であり、北投の天母地区で古くから知られているお店です。台湾の昔ながらの料理を台北の人々の生活の中で生かし続けています。こういった店があるからこそ、国際グルメ愛好家も台北人も幸せを感じることができています。

①

2 | 1
3 |

1. 豚のから揚げ、鰻の赤粕漬け揚げと煮込み白菜、からすみチャーハンが金蓬菜の看板メニューです。
2. 三世に渡り追求してきた職人の精神が、金蓬菜を台湾料理の指標と言える位置へと導きました。
3. 幼い頃から祖父が料理する姿をずっと見てきた陳博璿さん（左）は、その後人生を賭けて料理人の道を歩み始めました。



ジンボンライズンゲータイツァイ
金蓬菜 遵古台菜



台北市士林区天母東路 101 号



平日 11:30 - 14:00; 17:30 - 21:00

土日 11:30 - 14:30; 17:30 - 21:30 | 月曜定休

賣麵炎仔 切仔麵の専門店

ミシュランビブグルマンを獲得した切仔麵

文＝Rick Charette 記者＝下山敬之 写真＝鄧毅駿

店主の葉海川（イエハイチュアン）さんの人生最大のサプライズが今年の春に起こりました。

店主の葉海川（イエハイチュアン）さんと呼ばれるが、数ある小吃の中でも台湾で一番人気の料理です。

葉さんは台北で一番古い街であり、伝統的な風情の残る大稻埕で伝統的な料理である切仔麵（チェザイミエン）のお店を経営しています。

そうしたお店の店主葉さんに起きたサプライズは2019年のミシュランガイド台北に自身のお店「賣麵炎仔（金泉小吃店）」が掲載されたことです。その後、

とり、そこに記載されていたお店の歴史やメニュー、サービス精神といった内容を読んで初めてミシュランをもらうことの栄誉を理解したそうです。

賣麵炎仔の物語

「家族の残した伝統」

賣麵炎仔は安西街（アンシージェ）という通り沿いにあり、この道は観光スポットの大稻埕の中心にある迪化街（ディーホアジェ）

お店は今まで以上に繁盛するようになり、忙しい日々が続くようになりました。忙しさの間を縫って実際にミシュランの雑誌を手に

「私は大稻埕で生まれ育ちました」葉さんは話します。「お店は約80年前、祖父が涼州街（リヤンジョウウジエ）という迪化街と交差する通りでオープンしました」。通りの向かい側には有名な布袋劇が行われる場所があり、商業だけでなく

という通りと平行しています。この辺りは1850年頃に貿易の拠点として栄え、台北で一番賑やかな場所となりました。

「私は大稻埕で生まれ育ちました」葉さんは話します。「お店は約80年前、祖父が涼州街（リヤンジョウウジエ）という迪化街と交差する通りでオープンしました」。通りの向かい側には有名な布袋劇が行われる場所があり、商業だけでなく



▶ビデオインタビュー

貢麵炎仔は80年の歴史があり、現在は三代目の葉海川さんが店主を務めています。





- 2 | 1 1. 小皿のおかずは既製品などを使わず、全て店主自ら準備をして提供しています。
2. 料理の新鮮さを重視しているの、食材はすべてその日に調理されます。

娯楽も楽しめるの場として賑わいました。しかし、70年代に入ると道路の拡張工事が行われ、元のお店は面積を縮小しなければならなかったために、現在の場所に移転することを決めました。それが葉さんの実家です。元々2階建てだった建物を4階建てに増築し、最初は1階のみだったお店も後に2階部分も改装されました。

葉さんは続けて「安西街の向かい側には元々雑貨店と三合院という伝統的な建築様式の建物がありました。が、後に取り壊されてしまい、小学校と歩道ができました」と話します。その後、台湾の景気は悪化していきませんが、それでも常連さんはお店に集まり続けました。

そして、現在では多くの人が憩いの場や、それぞれの自宅のようにお店を使っています。「このお店は居酒屋みたいな感じです」葉

さんは言います。「それぞれの家に集まるのではなく、多くの人が友達を連れてぶらりと立ち寄ってくれます。地元の人には食事の際にお酒を飲むことは多くありませんが、日本人のお客様さんはよくビールを買って食事と一緒に楽しんでいますね」。

今年で51歳になる葉海川さんは三代目店主であり、家長でもあります。お店を継ぐ前は会計関連の仕事をしていました。が、祖父の残したお店を守るためにお店を継ぐことを決意しました。経営理念と長年のレシピを受け継ぎ、常連さんやご近所の方とも良好な関係を維持し続けています。「祖父から料理を学び、その言いつけどおり料理を作り続けてきました」葉さんは話します。「小吃はもともと中国の福建（フージエン）から伝わったものですが、それが台湾人に合う味へと改良され、今では台湾料理



になりました。祖父の味を残し続け、それを台湾人、外国人問わず多くの人に提供することが私たちの仕事です」。

「現在の店主は私ですが、このお店は祖父のお店です」葉さんは「賣麵炎仔」の看板を指差します。「お店の名前は『麵を売る炎仔』という意味です。炎仔は祖父の幼少期のあだ名で、幼い頃からキッチンで遊ぶことや料理が好きだったことから『火遊び好きな少年』という意味で付けられました」。

賣麵炎仔のメニュー

葉さんは「食材の鮮度はとても重要です」と話します。「お客さんは他のお店とのちょっとした味の違いにも気づきます」。そのため、葉さんは長い付き合いがあり、近所でもある永樂（ヨンラー）市場から麵を仕入れています。

昔から切仔麵は朝や昼に

食されていたため、お店の営業時間は朝8時から午後3時までとなっています。しかし、食材の鮮度を保つために葉さんは朝3時から食材を受け取り、下ごしらえを始めます。「お客さんは7時半にはお店に来るので、すぐにお客さんを迎えられるよう前倒しで準備をしなければいけません」。

「祖父のレシピはとても古いですが、麵も具も一切変えていません」葉さんは言います。切仔麵の「切仔」とは湯切りで水気を飛ばす動作を表していて、台湾では麵は主食として単品で食べる事は少なく、ご飯と一緒に食べる人が多いです。おかずに近いこともあり、お客さんの好みに合わせて具が選べるよう10種類も用意されています。

切仔麵は肉燥という肉のそぼろ、もやし、らっきょうに似たエシャロットや醤油などが入っていますが、最大のポイントは麵で、豚



店主の葉さんはミシュランに掲載された後もこれまでと変わらず、真面目に全ての料理の味を保ち続けていくと話します。

の脂を加えることで濃厚な味わいと滑らかな食感を作り出しています。「豚の脂は少なめがいいですが、全く入れないと麺の食感が変わってしまいます」と葉さんは話します。また、スープも重要で賣麵炎仔では豚肉、鶏肉、ハツ、豚のレバー、コウイカを使った豚骨スープをベースにしています。スープを入れない乾麺の場合は、麺にかけるソースが味の決め手になります。普通の切仔乾麺はソースをかけませんが、賣麵炎仔では甘みと若干の酸味があるソースをかけます。

間がかかるので他のお店はしていません。葉さんが幼い頃はあちこちに切仔麵のお店があったそうですが、現在は手間もかかることからお店の数は減っています。

**ミシュラン効果—
掲載後の変化**

ミシュランに掲載されたことでご家族はとても喜んだそうです。「おそらく祖父も驚いていると思います。そのくらい繁盛しています」葉さんは言います。「ミシュランに掲載されてからは、常連以外にも外国人観光客がたくさん来るようになりました」葉さんはミシュラン効果でこれほどの長蛇の列ができたことに驚いたそうです。

葉さんは祖父の残した伝統を守り続け、今でもお店にメニューなどは置いていません。メニューを代わりにお店の前に並ぶお客さんたちに順番に声をかけ、そ

ミシュランビブグルマンに掲載された賣麵炎仔

この店は開業して80年になる年配の台北人は誰もが知っているお店です。年季の入った建物は決して美しいとは言えませんが、その魅力は衰えることなく多くの人を惹きつけています。提供されるメニューは油そばと言われる油麵、米粉、肝臓についた肉をスライスした黑白切などがあります。他にも鶏と豚肉、内蔵で出汁を取り、さっぱりとした味に仕上げたスープ、焼いたお肉や鶏肉を茹でた白斬雞、イカなどおかずも外せない一品です。また、ガバリバリになるまで焼いた豚肉は午前10時以降に提供されます。



この店のメニューは昔ながらの懐かしい味がするので、地元の人たちに深く愛されています。

マイミエンエンザイ
賣麵炎仔

📍 台北市大同区安西街 106 号

🕒 08:00 — 15:00

の日のメニューを知らせた上で注文を取る方法に慣れているからです。こうした注文方法は中華圏の人には一般的ですが、西洋や英語圏の人からすると簡単ではありません。しかし、ミシュランに掲載されてからは外国のお客さんも基本的なメニューを知っていたり、人数が多ければお客さんの中に英語が話せる人がいるので、そういった人たちに助けってもらうことで外国人観光客も注文ができるようになっていきますと葉さんは話します。

「台北に観光で来られた際は、ぜひこの伝統的な料理を食べにお店に足を運んで下さい。祖父の代から続く伝統的な料理を味わうことができます」。

①



台北の食べ物を夢見て

フランス人 YouTuber・Ku の止まらない台湾料理愛

文 = Francesca Chang 編集 = 下山敬之 写真 = 鄧毅駿、Taiwan Scene、楊艷萍

多くの若者が漠然と大学に入り、卒業後は普通に就職をして自分の将来を考えます。しかし、フランスから来た YouTuber の Ku さんは「Ku の夢」というテーマで動画を投稿し大きな成功を収めています。Ku さんは24歳の若さで世界一周を果たし、フランスと韓国の大学をも卒業しました。また、西洋人にとっては難易度の高い韓国語と中国語を含めた4カ国語を操ることが出来ます。そんなさんの YouTube チャンネル「Ku の夢」には26万8000人を超える熱狂的な支持者がいます。Ku さん自身は現在台北市に住んでいて、主に台湾での体験を中国語と韓国語で紹介し、英語字幕を付けて投稿しています。特に台北市の永康街（ヨンカンジェ）での生活や台湾の食事を紹介した動画は大きな人気を集めています。

いざ台湾料理を追いかけて

Kuさんが初めて台北で生活したのは大学時代にインターシップをした時でした。当時は韓国の大学に在籍していましたが、台北で仕事をするために3か月間滞在しました。インターン終了後は韓国に戻ったものの、単位を取るとまたすぐに台湾に戻ってきました。その理由は台湾の食べ物に魅了されたからで、韓国には2年以上住んだものの、その食文化には馴染みませんでした。「韓国の食べ物はとても辛い上に、しょっぱいです」と、ある動画の中で語っています。台北にはしょっぱい、甘い、辛い、ベジタリアン、健康食品など様々な選択肢がある上に、乳製品とグルテンを含まないというKuさん自身の食生活も実現できました。

もともと食べ物に対する



- 2 | 1 1. Kuさんが台北に移住したのは美味しい料理がたくさんあったことも理由の一つです。(写真/ 鄧毅駿)
2. 臭豆腐は多くの観光客が敬遠しますが、チーズを食べる習慣があるフランス人にはチャレンジしやすい料理だとKuさんは話します。(写真/ Taiwan Scene)

関心が高かったこともあり、台湾現地の食べ物をテーマに様々な動画を製作しました。特に台湾に来るまでは一度も食べた事がなかったアジアと太平洋の島々で取れる紫里芋をこよなく愛しています。また、自身の母親を呼んで里芋のお菓子を食べさせるといった動画も投稿されていますが、この動画を撮影した時はまだ韓国に住んでいました。しかし、寒い韓国よりも亜熱帯で暖かく、さらに綺麗な島へ誘いたいという思いから台湾を選びました。

多くの外国人は台湾名物の「臭豆腐」を嫌がりますが、Kuさんはフランスで長年間熟成した匂いの強いチーズを食べていたので、臭豆腐も普通に食べる事ができます。他にも台湾名物の「皮蛋」(ピーダン)も好きですが、甘さやしょっぱさ、辛さが混ざった複雑な味のする「宮保皮蛋(ゴンバオピーダン)」は食べられない



いそうです。他にも鶏の爪が好きではないそうで、その理由として骨にかぶりついてわずかの皮を食べるのはコスパが悪いからだそうです。しかし、一度通りすがりのニュージールランド人と一緒に鶏の爪に挑戦する動画を投稿していました。

Kuさんは一風変わった食べ物ばかりに注目しているわけではなく、台湾料理全般の独特性や魅力を紹介し続けています。それもあってか、Kuさんは全てのフランス人観光客に台湾の朝ごはんのお店を推奨しています。朝ごはんのお店とは台湾では一般的なお店で、早朝からオープンしサラリーマンや学生にサンドイッチや豆乳、コーヒーなどの朝食を提供しています。フランスの朝食は質素にクロワッサンなどで済ませる事が一般的ですが、台湾の朝食屋さんは大きな鉄板の上で卵焼きや蘿蔔糕という大根餅、ハンバーガー、台湾式

クレープなど様々な料理を提供しています。また、お昼まで開いていることもあって、ゆっくりと新聞紙を読みながら、又はお友達とお喋りしながらゆったりと朝食を楽しめます。

現地の人と同じものを食べる

多くのフランス人は毎日食事の時間を守り規則正しい生活を送る上に外食をする人もほとんどいません。そんな食文化を持つ人たちにとって台湾の24時間いつでもすきな時に外で食事ができる環境は全く新しい概念であるとは話はします。しかし、Kuさんが台湾に戻ってきた理由はこうした食文化だけが理由ではなく、台湾人の優しい心遣いに感動した事が大きな理由でした。最初は何度も見知らぬ人に助けてもらったそうです。「台湾人は英語が話せるかどうかに関わらず、観光客を助けようとい



- 2 | 1 1. 台湾にはタロイモを使った料理がたくさんありますが、中でもタロイモのアイスが観光客に人気です。(写真 / Taiwan Scene)
2. Kuさんは街中を散歩し台北のローカルな味を探すのが好きです。(写真 / 鄧毅駿)

う意識を持っています」Kuさんは自分の行ききたかった場所まで連れて行ってもらったときのことを嬉しそうに話してくれました。また、こうした友好的な人たちの助けがあったおかげで美味しい台湾の食事を体験することも出来ました。その中のいくつかは中国語のメニューが読めないさん対してレストランで出会った人がおすすめてくれたものだったので。他のアジアの国々を回ったさんもこまめ親切にしてもらった経験は初めてでした。

Kuさんとグメ巡り

Kuさんにお話を聞かせて頂くにあたり、台北の美食街とも言える永康街の公園近くで待ち合わせをしました。台北は建物が多いコンクリート・ジャングルでありながら、公演のような木々などの自然がある場所に至るところにあります。こうした自然と都市の共存

の影響を受けてか、Kuさんは繰り返し使える竹のストローやお箸など食事の際に使う道具を見せてくれました。現在台湾では政府によって割り箸やストローといった使い捨ての道具の処分が厳しくなっていますが、Kuさんはそういった影響も考慮してMy箸やMyスプーンを使っているそうで、台湾の環境問題にも貢献したいという考えがあるそうです。

その後、永康街の中にある露天やミシュランを獲得した有名な鼎泰豊(ディンタイフォン)がある通りを歩き、途中にある有名な天津葱抓餅(ティエンジンツォンジュアービン)の行列に並びました。葱抓餅はクレープ生地の中にネギが入った食べ物です。中にはチーズが入っていますが、Kuさんはアレルギーがあるためチーズ抜きを注文しました。次に目指したのはKuさんの大好物である里芋が入



観光で台北に来る際は現地の人と一緒にお弁当屋で食事をするのがKuさんのおすすめです。(写真 / 楊艶萍)



外国人がいれば
台湾人はいつでも
優しく手助けします

Kuさんは自身の経験から、多くの観光客に対して台北の食べ物や文化に触れ

台北旅行のアドバイス

った飲み物をドリンクスタンドで買いました。台湾のドリンクスタンドは顧客の注文に応じて砂糖や氷の量を調節することができま

す。ここではKuさんの自前のストローが登場しました。

てほしいと願っています。また、実際に台北に来た観光客に対しては、「現地の人と一緒に食事をする」と、「観光ガイドだけに頼らないこと」というアドバイスをしています。台湾の人々は非常に友好的でもてなす心を持っていますので、一緒に食事をしてくれる現地の人を探すことはそれほど難しくないと話します。これはKuさんの動画

でも証明されていて、実際に友好的な人が多いことがわかります。こうした人の暖かさや独特な文化は台北という都市が持つ魅力の一つであり、Kuさんが多くの人に伝えたいポイントでもあります。ぜひ観光で越しの際にはたくさんの方の台北グルメを堪能してみてください。

①



▶ビデオインタビュー



台北の老舗甘味処を訪ねて

文 〓 黄翔庭 編集 〓 下山敬之 写真 〓 林煒凱、楊子磊、董孟航、Taiwan Scene

暑さの厳しい夏、
涼やかな「氷」で暑さをしのぐ、
4つの老舗甘味処が贈る、
幸せな思い出。



写真 / Taiwan Scene

本物だけを使う老舗店

🍧 | 西門永富冰淇淋



「永富冰淇淋」(ヨンフービンチーリン)は1945年に屋台で3色のアイス売り始めたところから始まり、すでに70年余りが経過しています。狭い店内には美しい装飾も居心地の良い席もなく、白地に青色で書かれた9種類のメニューがあるだけでした。メニューの右側には伝統的なサトイモ、あずき、ピーナッツが並び、左側には時代の流れとともに追加されたイチゴ、レモン、パッションフルーツといった味があります。また、この他にも老舗のアイスクリーム屋でのみ見られる卵、李梅とリュウガンという味があり、すべて余計な素材を使わない本物を味わうことができます。

また、球体のアイス以外にも目玉商品があります。それは数種類の味が積み重なった純粋なアイスクリームケーキです。スポンジもクリームによるデコレーションもありますが、質素ながらもしっかりとした味わいこそが最大のウリです。



西門永富冰淇淋

📍 台北市万華区貴陽街二段68号

🕒 日曜 - 木曜 : 10:00 - 22:00

金曜 - 土曜 : 10:00 - 23:00

上. アイスクリームの地味な味わいは人々の記憶に残り続けます。

下. 永富冰淇淋は往年の内装を保ち続け、昔日の記憶を思い起こさせます。

八宝氷という名のごちそう

🍧 | 万華の龍都冰菓專業家



上、龍都冰菓專業家は約1世紀に渡る輝かしい歴史があります。

右、八宝氷は豊富な具材と贅沢なトッピングで、幸せな気分を運んできます。

龍都冰菓專業家

📍 台北市万華区広州街168号

🕒 11:30 - 01:00



100周年を迎える骨董品級のアイスクリーム屋「龍都冰菓專業家」(ロンドゥーピングオジュアンイエジャー)は、旧世代の台北人にとっての共通記憶であり、艋舺龍山寺を訪れる際に忘れてはいけないスポットです。店内の壁にはたくさんの古い写真が飾られていて、お店の輝かしい歴史を記録するだけでなく、萬華エリアが1世紀の間に変遷した証明でもあります。

トッピングたっぷりの八宝氷はお店の看板メニューです。きめ細かなかき氷にサトイモ、花豆、タピオカ粉の白玉、白玉だんごなど8種類のぐが乗せられた一品で、一杯でも十分満足できます。また、お店の入口に置かれたショーケースいっぱいの果物もこのお店の特色の一つで、大きくて新鮮なマンゴーとパナコッタがトッピングされた贅沢な無敵マンゴーかき氷は夏の暑さを一瞬で吹き飛ばします。

甘くてしょっぱい台湾の味

🍽️ | 双連圓仔湯



双連圓仔湯

📍 台北市大同区民生西路 136 号

🕒 10:30 - 22:00

左：人気の湯圓という白玉以外に弾力ある食感の焼麻糬も外せません。（写真／楊子磊）

右：サトイモのペーストは玄人にしかわからない細かな口当たりと濃厚な味わいがあります。（写真／楊子磊）

創業から68年になる「双連圓仔湯」（シュアンリェンユェンズタン）は、多くの外国人観光客が必ず食べる台湾式デザートです。看板料理の「焼麻糬」というお餅には甘い味としょっぱい味があり、ほぼ全てのお客さんが両方楽しめるセットを注文します。高温の油に入れたお餅が弾力を残しつつも油っこくならないよう何度も改良して今の味を作り上げました。また、この料理は大量のピーナッツやごま粉、砂糖、海苔などが振りかけられている上にもち米が喉に詰まりやすいことから、セットで熱いお茶を付けるといった配慮がなされています。

他にもかき氷や湯圓といったデザートに使われるトッピングはほぼ全て伝統的な食材が使われていて、最も有名な「小湯圓」という白玉以外に、サトイモのペーストも人気があります。また、あまり目にしない「福圓」（リュウガン）、パイナップル、シロキクラゲなどのトッピングもリニューアルした店内には全てメニューの写真があるので、言葉の通じない外国人観光客でも注文することができます。



暑い夏、最も暑さをしのげるのはマンゴー雪片かき氷です。（写真／董孟航）



雪片かき氷は視覚と味覚を満足させる2重の楽しみがあります。（写真／董孟航）

細かな口当りの雪片かき氷

🍽️ | 士林辛發亭

雪片かき氷が食べたいとなると、たいていの人は士林夜市にある老舗の辛發亭（シンファーティン）をおすすめします。このお店は伝統的な蜜豆氷というかき氷から商売を始め、雪片かき氷は二代目店主達の努力と研鑽によって生み出されました。製氷機が回転するとバニラアイスが鉛筆削りで削られた木片のように器に落ちていきます。このように削られた氷は口当たりが細かく、溶けにくい特徴を持ちます。氷を砕いただけのかき氷しか知らなかった当時の世代から徐々に口コミで広がり、次第に雪片かき氷のブームが起こりました。

時代の変化に伴い、辛發亭も革新と変化を追求するようになり、コーヒーや抹茶、ピーナッツといった様々な味を作り始めました。お店ではあずきのトッピングを一番におすすめしています。どんな味の雪片かき氷にも合うので、ぜひ一度試してみてください。

士林辛發亭

📍 台北市士林区安平街 1 号

🕒 15:00 - 00:00

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。

旅のお役立ち情報

① 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 時間バス
NT\$180



48 時間バス
NT\$280



72 時間バス
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す。



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」、2 大定番観光地＋チャージできる悠遊カード「定番スポット版」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。



北北基おもしろカード
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



北北基おもしろカード
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



北北基おもしろカード
定番スポット版
二大観光地＋台北を
イメージした
特製悠遊カード NT\$950

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）



台北市ダブルデック観光バス
TEL: (02)8791-6557 EXT. 6006



ツーリストサービスセンター
はこちらへ



Taipei Film Festival

台北電影節

2019.6.27 ————— 7.13

台北公會堂 新光シネマ 光点華山映画館

指導者  臺北市府  文化部 影視及流行 共催者  台北市文化局  台北市文化基金會  TAIPEI FILM FESTIVAL 協力者  國立陽明交通大學

スポンサー  中華電信  MOD  中國信託 CTBC  Ford Go Further

詳細はオフィシャルサイトを参照して下さい。 (<https://www.taipeiff.taipei>)



広告

2019台北 真夏の水遊び



2019
06.07 → 08.31

暑い季節がやってきました！今年の夏は台北で
楽しく水遊びをしましょう！