

台湾における日本料理

皆川 榮治

<日本食の広がり>

最近日本料理が世界の多くの国民に受け入れられ好まれています。世界の料理と言えは昔からフランス料理、中華料理が有名でした。しかし最近では日本料理の良さが世界中に広がって人気を博しています。

台湾での日本料理が始まったのは、もちろん今から122年前の日本統治時代に遡ります。1895年4月に台湾の日本統治が始まり、日本人が入って来て以来、日本料理が広がります。元来、台湾には固有の台湾料理がありましたが、日本の統治時代には徐々に日本人料理を好む人が出てきました。同時に日本人や高所得の台湾人を対象とする日本料理店が市民権を得るようになります。1897年には台湾に根付いた人気の日本料理店「紀州庵」が開業しました。太平洋戦争で閉店を余儀なくされましたが、現在も修復され台北市にその姿を残しています。

<台湾の日本料理>

日本時代を経て台湾でも日本料理が普及しましたが、庶民にまで広がるのは民主化された後のことです。今では台湾人にとっても日本料理は大変人気のある料理で、油や肉をあまり使わないところが健康志向だと言うのが最も大きな理由です。また台湾では普通食事にはスープを飲む習慣があり、必ずスープが付きますが、その影響からラーメンスープは飲み干す人が多く、その為スープの味は比較的薄めが標準です。

ところで台湾の日本料理ですが、2種類あります。一つは「日式料理」と言い、台湾人経営の日本料理店で提供されますが「少しちがう」のです。台湾式の甘いマヨネーズを使ったり、醤油も台湾製で味に深みがなかったりするので。聞くところによればねかせ方が違うそうです。

もう一つは日本人や日本から技術を学んで帰った台湾人の経営する店で提供する「日本料理」です。

この「日本料理」店の台湾第1号が29年前台湾の民主化が始まった時代に入って来たトンカツの「知多家」です。それまでの日本料理店は全て「日式料理」店でしたので、このトンカツ屋さんの登場を我々日本人は歓迎したものです。ただ、台湾居住の日本人がいくら食べてもせいぜい1週間に1度ですから客数が多いわけではありません。トンカツ自体を食べ慣れない台湾人ですから、このお店に入る人は少数でした。当初は気の毒なくらい客数の少ない日が続いていました。それが3年くらい経って、少しずつ顧客が増え始め、5年経った頃には盛況になりました。やっと市民権を獲得したのです。苦節5年です。既に30年近くになりますがいまだに続いています。この「知多家」は台湾の日本料理の開拓者です。

今ではその他多くの「日本料理」店が来台し花盛りです。台湾人にも益々日本料理が馴染んできました。最近ではチェーン店も増え人気を博しています。吉野家、すき家、やよい軒、くら寿司、一風堂、丸亀製麺などが人気です。台湾をステップにして第三国に、という構想もあるようです。

飲酒について言えば、台湾人もビールを飲む人は結構いますが食事時にお酒類を飲む人は極めて少数で、これは台湾の特徴です。但し居酒屋・ビアガーデンでは飲酒する姿が見られます。また、さしみ、寿司、天ぷら、さつま揚げ、おでんなどは台湾に根付いた日本の味覚ですが、これらを食べるときもお酒類はありません。

最後にもう一つ台湾での食習慣で特徴的なのは多くの台湾人は朝食を外で摂る人が多いことです。午前中のみ営業する屋台の様なお店がたくさんあります。50元(220円)から100元くらいの朝食を買って事務所で食べています。共働きが多いのがその理由でしょう。日本と近い台湾ですが、食習慣は随分異なるものです。