
日本台湾学会 ニュースレター

The Newsletter of the Japan Association for Taiwan Studies

第 38 号

<目次>

巻頭言	… 1
特集 食べる台湾	… 2
学界動向	
台湾語文学研究の現状と展望	… 20
学会活動報告	… 23

巻 頭 言

台湾といえば選挙、選挙といえば台湾

日本台湾学会理事長 松田康博

台湾の選挙は面白い。何よりも、台湾の選挙はプロセスも結果も劇的である。「どうせ中国にはかなわない」とか、「今回の選挙は盛り上がらない」とか言われていても、最後はやっぱり盛り上がる。「台湾の選挙は裏切らない」というのが長年の実感である。2020 年の選挙は、韓国瑜というトリックスターの独壇場にみえたが、結局は蔡英文が史上最高得票で大逆転を果たした。

私が台湾の選挙と出会ったのは 30 年近く前である。1992 年初頭、大学院生だった時に、本学会の前身の一つである現代東京台湾研究会の定例研究会で、民主的移行期最初の出直し選挙である第

2 期国民大会代表選挙の研究報告を聞いた。

今や台湾の選挙といえば、小笠原欣幸会員の選挙研究が有名だが、そのときの報告者は、初代理事長を務められた若林正文会員であった。宋楚瑜国民党秘書長が、憲法改正のため 4 分の 3 以上の議席をとることを「高難度的目標」と言ったこと、民進党が台湾独立の訴えを強めて敗北したことなどを聞いて、直感的に「選挙を見に行かなきゃ」と思った。

とはいえ当時、台湾に行くのは結構面倒なことであった。しかも私は 1950 年代の研究をしていたから、選挙を見に行く必要は特になかった。おまけに公務員になったため、年間 20 日の有給休暇を博論の資料集めに充てなければならない。限られた研究資源を選挙見物に割くのは無理だった。

そこで、私は 1992 年 12 月に行われた第 2 期立法委員選挙以降、投票日の直前に台湾に到着し、選挙集会をはしごし、選挙翌日に新聞を全紙買って読み、それから約 1 週間台北に滞在して博論の資料集めをしながら、友人と食事をし、選挙のプロセスと結果を議論して帰国するようになった。小笠原会員は現地取材の「地上戦」を主体とする「前派」であるが、私が「空中戦」主体の「後派」となったのは、こうした経緯による。

選挙観察を通じて、私が感じる「法則」めいたものが 3 つある。1 つ目は、「行動を起こした後に発生する民意の変化を予測して行動に移す者が勝利する」という法則である。李登輝は、総統直接選挙を導入して出馬すれば民主化は進み、自分も勝てると確信して、憲法改正に踏み切った。陳水扁は、公民投票を導入すれば挽回できると賭けに出て、再選を果たした。馬英九も蔡英文も、それ

まで無理だと思われていた中国大陆との関係の大幅な変更を打ち出して勝っている。台湾社会はギャンブラーの天下なのである。

2つ目は、「予測可能なことは前倒しで発生する」という法則である。「この人は次の選挙では注目株だな」と思っていたら、たいてい今回の選挙で出馬してしまう。台湾では政治家にも有権者にも、「待てない人」が大量に存在する。陳水扁は明らかに2004年以降の総統選に出るはずだったが、2000年に当選してしまった。韓国瑜も高雄市長に当選した直後に総統選に出馬した。逆に言えば、台湾では期待が高まった時に慎重かつ常識的に行動する人は、政治生命が終わってしまいかねない。台湾の政治家には、「虎の背中」にうまく乗ることが求められるのだ。

3つ目は、「傍観者のロジックと当事者のロジックが大きく異なる」という法則である。台湾では、あり得ないと思えることが平然と発生する。2004年選挙での、連戦・宋楚瑜ペアの成立は、理屈を超えた野合であった。今回も支持率が数パーセントしかない呉敦義や王金平が、総統選出馬や影響力保持にこだわり、国民党敗北の遠因となった。政治家の計算やこだわりは傍観者にはわかりにくい。ところが当事者になりきって考え抜くと、傍観者には思いもよらない選択肢が浮かび上がってくるのだ。

畢竟、台湾の選挙政治は市場メカニズムで動く。待ちきれない有権者の海に、あまたのギャンブラーたちが、勘と鮮度に頼って自らを売り込み、跳び込んでいく。そして時には中国やアメリカのような大国を振り回し、怒涛のような投票結果で、台湾の存在と民意を世界に示すのだ。そして台湾の人達は、投票の翌日、家族や友人と飯を食いながら結果を吟味し、週明けに日常に戻っていく。こうして選挙を経た台湾社会は一皮むけるのである。

こんな面白い現象を、政治学だけで研究するのはつくづくもったいないと思う。台湾といえば選挙、選挙といえば台湾。ディシプリンや研究対象にかかわらず、是非サイドワークとして一緒に台湾の選挙を観察していただきたいと思う。

特 集

食べる台湾

台湾料理における旧時の郷愁 —阿婆と私と、時々、浙江菜—

簡中昊(屏東大学)

実家の近所を散策する際、時々立ち止まり、ある街角に目を凝らす。そこにはかつて、「逸香園」という浙江小館^{イシヤンユン}が存在していた。

台湾経済の全盛期だった、1990年代のことである。「阿婆」と呼んでいた母方の祖母は健在であった。阿婆の子供たちはみな小さな商売をしていたが、時の勢いに乗じ、ちょっとしたお金を稼いだ。懐が暖かかった子供たちは、育ててくれた母の苦勞に感謝を表すため、毎週末、台北市内の小館で家族の食事会を開き、順番にご馳走し合っていた。

家の番が来ると、母はいつも逸香園で奢った。料理をいっぱい注文し、食べ残しは勿論浪費しないように持ち帰り、子供たちの「子供たち」(つまり私を含む孫たち)の、登校日の昼食の弁当となった。結局、毎日の弁当はほとんど浙江菜となり、私は弱ったものだった。

阿婆は浙江出身で、上海の近くのある町の大地主の娘だった。彼女の曾祖父、祖父は相次いで清王朝や国民政府の官職に就いた。つまり阿婆は名門の令嬢である。国立大学で学位を取り、国民党軍官の祖父と知り合い、親の反対を押し切って結婚し、ついに台湾まで来たという、ドラマのような前半生だ。

食事会には二人の「姨媽」^{イーマ}(=大叔母)が常に参加していた。姨媽とは、阿婆の妹に当たる人への呼称だが、姨媽たちは阿婆と苗字が違う。おかしいと思って聞いてみたら、姨媽たちは阿婆の実の姉妹ではなく、阿婆と一緒に浙江から逃げ出した、実家で下働きをしていた女性たちだった。南の小さな島への道では、戦災による悲惨な光景を多く目にしたことだろう。未知の土地にたどり着いた無一文の三人は、年が近いこともあって、義理の姉妹関係を結んだ。

私は博士時代、日本近代文学における台湾原住民像というテーマで研究していた。指導教官は一度、私の阿婆の話を興味深そうに聞き、「面白いね。阿婆の研究をやってみたらどう」と勧めた。恩師

は、まるで台湾人の両面性を映す鏡のように、父方の家族には「台湾人志願兵」がいた、ということを知らない。それを知ったら、また研究を勧められたことだろう。

本題に戻る。従って、母はいわゆる外省人二世である。私自身はただの台湾人だと思っているが、人によっては私を「外省人三世」と呼ぶかもしれない。

日本統治期を通じて形成されてきた「台湾料理」に関しては、すでに様々な論者による指摘がある。「江山楼」や「蓬萊閣」などの、戦前の台湾料理屋の一部では、浙江菜が提供されていたが、現在台湾で食べられている浙江菜は、戦後に外省人と共に「移住」してきたものである。

在来「台湾菜」に相対する、数多くの「外省菜」の中でも、浙江菜は際立った存在である。蘿蔔牛腩、白菜獅子頭、雪菜百頁、甜豆蝦仁…。浙江菜は色が豊富で、味は繊細、香りも絶妙である。浙江菜の名家・王宣一が指摘する通り、シンプルな素材を様々な調理法で味を調えてあるので、一見、ごく普通一品だが、味わってみたら魂消るほどの味——「含蓄や深味のある料理」。日本語で言うと、「洗礼された大人の味」にほかにならない。

「江浙熟すれば天下足る」。長江中下流の江蘇・浙江地域は宋代の重要な稲作地帯で、古来「魚と米の郷、シルクとお茶の府、文化と芸術の国、景勝の地」と呼ばれてきた。中国の生産力や経済力を象徴する中心地で、数多くの優れた文人墨客を輩出した土地でもある。

その土地柄は、外省人の移民社会にも反映されたように思われる。戦後初期台湾における中華民国の総統・蒋介石と同じ浙江の出身者は、他省の人より経済的余裕、文化的教養があるとのイメージを持たれてきた。当時の中華民国の台湾支配構造にも、例えば、「浙江出身の政治・経済高等文官 vs 山東出身の農民下級兵士」というような、潜在的对立図式、ないし意識が存在していた。

こうした情勢の中で、浙江菜は戦後台湾のいわゆる「四大菜系」「八大菜系」の中でも格別な存在となった。言わば、外省菜の中でも、旧時の「宮廷料理」に類するものだった。

阿婆にとっては言うまでもなく、浙江菜は食事に隠された故里への郷愁である。これに対し、私にとっては、弁当箱に詰められた幼時への「郷愁」となった。

台湾人は暖かい食事が大好きだ。「栄養午餐」(＝給食)制度が全面的に実行されるまで、子供たちは「帶弁当」(＝家から弁当を持って行くこと)し、学校の「蒸飯箱」で温めることが多かった。私を困らせていた「浙江菜弁当」は、温めたら匂いからして異なる。なので「台湾菜弁当」のクラスメートからいつも注目されていた。王宣一も同

じような経験があるらしい。これはたぶん、「二世」と「三世」だけが持っている共通の記憶だろう。

中学に入り、学校では外の弁当屋を頼むブームが起こった。そこで、「私も弁当屋の弁当を食べたい」と母に頼んだ。それ以来、「浙江菜弁当」はほとんど私の昼休みから消えていった。

浙江菜のキーワードは、大まかに、「海鮮・鶏肉・醤油・出汁」だと言える。残念ながら詳しく説明する知識を私は持ち合わせないが、私をよく困らせた「甜豆鶏絲」については簡単に紹介したい。

「甜豆鶏絲」は、柔かい鶏ササミを細かく切り、蛋白や塩で漬け、スナップエンドウの豆のみと油で炒め、ごま油をかけたら出来上がる。豆の鮮やかな緑と鶏ササミの甘みが楽しめる。ほかに、姉が大好きな「臭豆腐」もあるが、作り方はよくわからない(簡単かもしれないが)。ただし、台湾の浙江小館でよく見られる臭豆腐は揚げものではなく、蒸しものである。意外なことに、揚げたものより臭くて、近所から苦情が来る程の激しさだ。

民主化された現代の台湾では、外省人はすでにその特権的地位を失った。しかし浙江菜は、広東菜、四川菜、台湾菜などのほかの「菜系」と合流することで、今の台湾料理の中に重要な位置を占めている。あの街角に佇み、通りを見つめる私は、まさに自分自身、および台湾の歴史的共同記憶を凝視しているような気がする。

台湾原住民の「料理」について

松岡 格（獨協大学）

観光で台湾を訪れる日本人が多くなっているようである。台湾と言えば食ということになっている。我々も台湾を訪れるごとにおいしい食事にありついている。周知のように、台湾の食は、台湾がたどってきた複雑な歴史を色濃く反映しており、話題には事欠かない。

例えば日本の雑誌の台湾特集を見ると、ショーロンポーの名店などが事細かに紹介されている。これから観光ではじめて台湾を訪れる人は、そうしたページを見れば、どのお店がおいしいのか考えるのだろうが、台湾研究者がそうしたページを見ると、他のことが思い浮かぶだろう。他にも例えば、台北の街角に四川料理のレストランが点在していること、牛肉麺やワンタンの展開などをどう考えるのか、そうしたことの背後に台湾をめぐる歴史の一コマが隠れていると思われる。

またいわゆる台湾料理自体がかなりの発展を上げている。台湾の観光地を訪れれば、その地域を代表する名物料理があり、観光客が必ず買って帰る定番のおみやげまで決まっていることもある。

このように台湾の「料理」をめぐる話題は実に多様、かつ豊富である。しかし、台湾原住民について研究していると、それ以前に「料理」ということば自体が気になってしまう。一体「料理」とは何かと、考えざるを得ないところがある。

おかしなことを言うと思うかもしれない。台湾のテレビ番組では、原住民料理のコックが登場していて、見た目も美しく、現地の食材をうまく生かした、素晴らしい料理を開発、提供している。世界的に有名な料理人が原住民の集落を歴訪して、その土地でとれた食材で料理を作りながら交流する、というような番組もあった。原住民料理はちょっとしたブームと言えるかもしれない。

実際私もそうした原住民料理をご馳走になったことがある。見た目も味も一流レストランに劣らない、そんな原住民料理もある。それは確かだ。またそれ自体素晴らしいことだと思う。アカザ（紅藜）など、原住民ならではの食材が料理に生かされる、ということも出てきている。今後は台湾の料理について語る時、原住民料理も外せない、となるのではないかと感じる。そんな感じがしている。

私が調査してきたパイワン族の集落などもアバイとかチナブとかを売っている店があることが普通になってきた。それは必ずしも観光用ではない。原住民のお祭りの際にそうしたものを作ると

いったことも一般的になってきた。その他に原住民の村などで伝統料理のコンテストのようなことも行われており、原住民の人達が伝統料理の腕を磨く機会も増えてきている。

アバイもチナブもパイワン族の伝統食である。チナブというのはある種のチマキで、アワと肉の他に、乾燥イモの粉などを入れて葉っぱに巻いて火を通した料理（一般的には煮るらしい）である。葉っぱというのは二重に巻いてあり、食卓に出された時に、まず外側の固い葉っぱを開いて、中の葉っぱに巻かれたものを食べるのである。中の葉っぱは柔らかいので、そのままパクつくことができる。

アバイというのは実はいろいろとあるようだが、パイワン族の村でよく食べていたのは、モチの中に餡（あん）が入ったタイプである。餡というのはゴマやピーナッツを使った甘いものもあるが、もう一つの定番として、魚の缶詰などを使ったしょっぱいものの中に入れることもある。「モチ」と書いたが、日本で食べるモチとは少し形が違っている。

いつだったか、パイワン族の村に行ったときにちょうど伝統料理コンテストをやっていて、原住民の女性達が腕を競っていた。たしかその時に見たのだが、アバイはモチを長く延ばして、ヘビがとぐろをまくような形でまとめて出されて、食べる際に必要な分だけ提供されるのである。その工程はアメを切るのに似ている。

伝統料理がこうしたイベントやお祭りだとか教会の活動、あるいは選挙活動などの際に出されることは確かである。しかし逆に言えば、こうした場合を除けば、原住民の集落で食べられている食事というのはいわゆるふつうの台湾の食事であり、そうでなければ動物の肉を焼いたとか、イモをふかしたとか、そういった類のものである。

考えてみたいのは、この間のギャップは何なのか、ということである。

一つの可能性として考えているのは、最初に書いたような、観光開発に伴う食文化の再発見だとか、特産品の開発だとか、そういったことが原住民地域でも期待されているのではないかと、ということだ。原住民に独自の文化があることはよく知られている。であるから原住民独自の「料理」もあるはずだ、という期待があるのではないかと。

考えてみてほしいのだが、原住民はもともと狩猟採集民族である。料理というのがあるとすると、それは狩猟採集、あるいは焼畑農耕で得たものを火であぶったり、ゆでたりしてシンプルに調理したものである。それこそ漢民族のように、さまざま

まな調味料を使って、複雑な工程で調理するというようなものはあまり考えられない。

もちろんさきほど書いたように、伝統料理コンテストのようなことが行われて、原住民の伝統料理が見直されることもあるだろう。そして現地の食材を使って美食を作る原住民が出てきていることも素晴らしいことである。知識を得ることと、実践することは同じではない。伝統文化を実践することで新たなものが生み出され、発展していくのは何も間違っていない。

それに対して、原住民でない我々が原住民文化について理解しようとする際には、客観的に理解しなければいけない。その際に、例えば原住民の食についてここで書いたようなこともふまえておくことも重要と思われる。知識を得ることと、実践することは同じことではない、というのはこの点から言っても注意すべきことではないか。

そうして改めて思い返してみると、原住民の食事で前面に出るのは、料理の内容と言うよりも、ある種の政治的な側面ではないかと思う。政治的というのが言い過ぎであれば、人間関係をつなぎとめるもの、と言ってもよい。

例えば台湾原住民の男性達が森に入っていく、狩猟で獲物を得た時に、仕留めた人がその獲物を独り占めする、ということは考えられない。獲物の皮を剥ぎ、肉を切り分けた後に集落の人々に分配する。人類学の研究ではその分配範囲で集落の中の社会関係を確かめたりするわけである。

また、食事の場面では共食関係というのが重要である。誰と食べるのか、ということが、これも社会関係を知るための重要なデータとなる。原住民社会に限らないが、個人をとりまく社会関係は重層的であり、共食の範囲というのも時と場合によってさまざまである。

料理の内容や工程からではなく、このような方面から食について考えることも時には重要ではないだろうか。

失われた“味”を求めて —大稻埕のほうへ—

白井魁（一橋大学院生）

本特集は、「台湾の「食」にまつわる記憶や物語を、台湾経験や研究と関わらせながら」語っていくものである。残念ながらこの物語には、いわゆる「美味」や「美食」に関する事柄は登場しない。しかし、「食」を通して、自身の経験や研究と絡めながら、ひとつ語れることが私にはある。あるいはこの物語は、台湾においてある一種の雰囲気や「味わった」物語といえるかもしれない。

初めて台湾を訪れたのは、2015年で、それは修士論文執筆のためであった。夢にまで見た台湾で初日に訪れたのは、ほかでもない大稻埕であった。その目的は次のものである。

ひとつが、1934年に廖水来によって創立され、かつて多くの台湾知識人が集い、そしていまなお営業している西洋料理店「波麗路（ボレロ）」を訪れること。そしてもうひとつが、今はなき台湾料理店「山水亭」の跡地を探しに行くことである。

修士論文では論じる対象を呉濁流が1964年に創刊した『台湾文芸』に定めており、そのなかでも1965年の第9期に掲載された、王井泉の追悼特集に重点を置くことにきめていた。王井泉、「維特」や「波麗路」などの飲食業に携わり、1938年には台湾料理店「山水亭」を開設し、1941年に張文環らが創刊した『台湾文学』や呂赫若らが組織した厚生演劇研究会での張文環原作による「閨鶏」上演などに協力した文化人である。こうした活動は上述の「山水亭」を中心に行われていた。その「山水亭」があった場所が、なにを隠そう大稻埕であった。

とにかくも、そうしたエピソードなどを念頭に、大稻埕を訪れ、「波麗路」で食事をし、「山水亭」の跡地を見つけ出すことは、台湾文学研究に身を乗り出したばかりの自身にとっては、日本統治期の台湾文化人が「味わった」雰囲気を確認したいという期待からくる、失われた味を求める行いでもあった。

さてその行程である。双連駅から大稻埕埠頭に向かって、民生西路を一直線に行く途中に「波麗路」はある。これを見つけるのは比較的容易い。しかし、初日で「波麗路」で食事はしなかった。結果的に「波麗路」で食事をするのは最終日となったが、そのエピソードは後述しよう。

そのまま「波麗路」の位置を確認したら、次にやることは「山水亭」の跡地を探し当てることである。実はこの時に「波麗路」で食事をしなかつ

たのは、「山水亭」を発見する目的と同時に、あることを実行しようと胸に秘めていたためである。

しかし、「山水亭」を発見するのは比較的困難であった。「波麗路」のように現存するどころか、跡地だという目印もないためである。『台湾文芸』第9期王井泉特集から、どうやら現在の延平北路、当時の太平町にあったらしいということは掴んでいたの、「波麗路」を発見したらすぐに曲がり延平北路に入る。問題はそこから先であった。

ネットでいくつか得た情報によると、どうやら延平北路にある義美食品の辺り、現在の南京西路にぶつかったところの、かつて西洋喫茶「維特」があったところまでは行かない、ということは判明していたが、いかんせんネットのため、確証はなかった。今となっては、聯経より出版された『日治台湾現代文学辞典』に、山水亭はいまの延平北路二段、「日光堂」という書店の二階にあったことが明記されている。また東販出版の『台北歴史地図散歩』に掲載されている、1935年の大稻埕の地図から「日光堂」の位置を把握し、現在の地図と照らし合わせれば、正確な場所がわかるようになっている。その結果、やはり義美食品の辺りで正しかったということがわかる。残念なことに当時はそういったものも出版されておらず、確かめようがなかった。

偶然、その義美食品の隣で、上述の『台北歴史地図散歩』とその関係のアプリである「台北歴史地図」に関する展示「遇見, 老台北」が開催されていた。そこでそのまま「山水亭」の跡地を調べもしたが、地図にはその名がなかった。当時は「日光堂」の二階にあるということを知らなかったし、またスタッフもそのことを知らなかったようで、見つからないもの当然であった。

私は「山水亭」の跡地を「確定」させるのをあきらめ、大稻埕埠頭に向かい、そこで休むことにした。大稻埕埠頭に着き、ベンチに腰をかけ、リュックから途中で買った割包を取り出し、かじりながら、淡水河の流れを見ていた。

これが、先述した「山水亭」跡地を探し出すとともに実行しようとしていたことであった。なぜなら、「山水亭」の名物料理は割包だったためである。自分が食べている割包は間違いなく、「山水亭」で出されていた味ではないであろう。しかし、そのことよりも、自分にとっては日本統治期の大稻埕で台湾の文化人たちが活躍し、集った「山水亭」に行き、そして彼らがそこで食べたであろう割包という食べ物を自分も食べ、思いを馳せる、というおこないが大事だったのである。残念ながら、跡地は確定できはしなかったが、台湾人による台湾料理店の跡地がそのまま「食」に関わる台湾の

お菓子の店になっているなんて、ロマンチックなことではないか、と自身を納得させることにした。この旅は、「失われた味」を求める聖地巡礼的な旅であった。

その後無事、修士論文のための資料も集め終え、帰国日にはいよいよ、「波麗路」で昼食をとることとなった。「波麗路」の中に入り、展示されている当時の写真を眺めながら、昔ながらのメニューと伝わる料理を食べ、自身の今回の行程を振り返り、当時「波麗路」を訪れたであろう知識人たちに思いを馳せた。気分もよく会計を済ませようとした際に、私は重大なことに気付いた。財布を落としたようだ。運よく、友人と来たために事なきを得たが、大稻埕での「食」に始まり大稻埕での「食」で終わろうとしていた旅は、最後に交番に行くという、ある意味貴重な経験で閉幕することとなったのである。



ボレロの看板（筆者撮影）

豚足

澤井律之（京都光華女子大学）

台湾へ行くと、某有名ホテルの広東料理レストランでフカヒレを食う。すこし贅沢だが一品豪華主義。あとは野菜炒めで十分だ。高級店の野菜炒めは、素材がよくて、サラダのようにみずみずしい。健康志向のスノッパな奴と思われるかも？もちろん毎日食べるわけじゃない。魯肉飯を食う日もある。

台湾を訪れるようになって40年近くなるが、贅沢をするようになったのは、この10年くらいだろうか。若い頃は、排骨飯、牛肉麵、餃子、自助餐弁当で腹を満たした。ときどき、台湾の知り合いにごちそうになる。そのときはとても旨かったのだが、何を食べたかあまり記憶に残っていない。ただときに忘れられないものもある。

2000年に民進党が政権を取った頃、高雄県美濃鎮（現高雄市美濃区）にある鍾理和記念館を訪れた。1984年春、初めてこの地に来て以来何度目かであるが、この年の訪問は格別の感があった。番傘、陶芸など美濃の特産品が見直され、小綺麗な土産物店などが並んでいる。1980年に創設された鍾理和記念館も増築され立派になっている。鍾理和の長男の鍾鐵民さんも参加した美濃ダム建設反対運動も一段落し、平和な日常を取り戻している。美濃は豊かな村里に変貌していた。

鍾鐵民さんに案内され客家料理店に入った。定番の粿條（客家独特の米粉の麺）が注文される。次に「豚足を食うか」ときかれる。「食わない」とは言えない。白い豚足が出て来た。美濃のは、味が醤油ベースではないらしい。粿條は滑らかで、上品な味。豚足は、素材が新鮮で、丁寧に調理されており、肉の表面が光っている。じつにやわらかく、味もあっさりしていて、いくらでもたべられそうだ。

以前、戒嚴令が解かれたばかりの1987年8月、美濃を訪れたとき、やはり粿條を食べた。入った店は活気に満ち多くの人で賑わっていた。ところが出てきた粿條は、喉を通らないほどまずい。麺はごあごあして硬く、化学調味料の味しかなかった。今ほおぼっている粿條と豚足の味は、思えば解嚴と台湾の民主化、美濃ダム反対運動や客家文化運動による美濃のよき伝統を取り戻してこそ賜物だ、と私の記憶に刻まれたのである。

以来、豚足が好物になり、機会があれば食べた。日本でも食べたくなったら、大阪鶴橋の韓国

料理店に行って食べる。沖縄に行ったらテビチ（沖縄では豚足をこう言う）は外せない。

一昨年、台湾の苗栗に李喬さんを訪問した。李喬さん宅では、蔡英文が来訪したとき座ったという椅子をすすめられた。李喬さんは耳が不自由で、うまく意思疎通できなかったが、李喬さんのそばでお話を聞くだけで幸せであった。

そのあと、李喬を研究している社会人大学院生に導かれ長篇小説『寒夜』の舞台や、生家を見てまわった。夜は、苗栗の客家料理店に案内された。二人の年輩の元気なおばさんが切り盛りしている。私は豚足を所望した。ここは醤油味の豚足である。山盛り出てくる。私は素手で持ち、勢いよくかじりついた。李喬さんは、屋間おいに台湾のことを語っていたが、台湾の前途には悲観的だ。私はなぜか豚骨のことがいとおしく思え、これも忘れられない一品となった。

府城美食の謎 —牛肉食タブーと牛肉湯—

黒羽夏彦（国立成功大学院生）

私が台南留学を始めた頃に住んでいた大学宿舎の近くに、牛肉湯の名店があった。おばさんが一人で切り盛りする屋台だが、早朝まだ暗いうちに開店し、売り切れたら終わり。しかもいつも長蛇の行列。近くだからいつでも食べられると思いつつ、いつ行っても売り切れで、私にとっていまだに幻の味のままである。暗いうちから並んでまで美食を求める台南人の執念には驚いた。

台湾の伝統的社会において牛肉食はタブーであった。そうしたタブーは現在でも残っており、私自身の周囲にも牛肉を食べない台湾人の知人がいる。他方で、台湾の中でも最も伝統色の濃い台南において、牛肉湯は名物とされ、「府城（台南）美食」の一つに数えられてすらいる。

このギャップを私はずっと不思議に思っていたのだが、台湾の友人知人に尋ねても、なかなか納得いく返答が得られない。そこでやむを得ず、自分で手がかりを探しながら考えてみた。下記の内容には史料的裏付けが得られないまま推測している箇所もあり、間違いがあればご指摘いただきたい。

まず、牛肉湯と牛肉麵とは分けて考える必要がある。牛肉麵は戦後になって來台した外省人によってもたらされ、軍隊駐屯地周辺で育まれた眷村料理である。つまり、牛肉食タブーのない外省人の料理であって、台湾在地の牛肉湯とは来歴が異なる。

台湾にはもともと野生の黄牛もいたようだが、オランダ時代に東南アジアからも黄牛が移入され、漢人の移住に伴って水牛も連れてこられた。牛は水田耕作や運搬・交通手段のほか、サトウキビ搾りや穀物の脱穀でも重要な動力であった。農民は朝夕いつも牛と一緒に働いているので情が移り、牛が死んでもその肉を食べようとは思わなかったといわれる。

牛は貴重な財産だったので、盗難や無断の屠殺を防ぐよう官民ともに注意を払っていた。そのため、牛籍を設けて管理し、牛税を徴収し、牛の交易のため「牛墟」（牛売買の市場）が設置されて売買証明書が交付された。鄭氏政権の時代、水田開発のため牛の需要が高まる一方、清朝政府が海禁を実施して牛の移入が絶たれてしまったので、牛の屠殺が厳禁された。士大夫が率先して範を示すため、「讀書人不吃牛肉」（知識人は牛肉を食べない）、「吃牛肉求不得功名」（牛肉を食べると功

名は得られない、つまり科挙に受からない）という考え方も唱導された（逆に言うと、こっそり牛肉を食べる者がいたからこそ、こうした禁令が出されたのだろう）。他にも、仏教的観念の影響や、政府主催の祭孔典礼で牛が用いられるので牛が神聖視されたという背景も指摘されている（邱淵惠『臺灣牛：影像・歴史・生活』、謝碧蓮『臺灣耕牛輓歌』）。

他方で、用役牛が死んだ後、中には収入の足しにするため売り払う人もいて、それを希少な蛋白源として食べる人が少数ながら存在したことも推測される。ただし、かつては牛肉の供給量が絶対的に少なく、また大多数の人々には牛肉食の習慣がないため、台湾では牛肉の調理技法は発達しなかった。台南の牛肉湯が肉を薄く切って、茹でてスープにひたし、タレにつけるだけという単純な調理方法であるのは、牛肉の食べ方を知らなかったからだと考えられる（劉志偉「關於台灣人吃牛這事兒」『鄉間小路』2018年10月號）。当時食べられていたのは老衰・病死した用役牛を解体した肉だったので、筋張ってまずかったのではなかろうか。

いずれにせよ、牛肉食タブーが強力な社会的影響力を持つ中でも、牛肉食の素地があったことは想像できる。ただし、それは例外的な食べ方であり、しかもまずい。牛肉湯が「美食」として普及するには、第一に牛肉食者数の拡大（牛肉食タブーの希薄化）、第二に肉質の向上（用役に使われた黄牛や水牛ではなく、別種の牛）という条件が必要となる。

台湾社会における牛の存在感は、1970年代を分水嶺として大きな変化を受けた。第一に、農業の機械化で役牛は不要となり、さらに台湾社会全体が第一次産業（農業）中心から第二次産業（工業）及び第三次産業（商業、サービス業）へと転換する。第二に、こうした社会的趨勢の中で農村から都市へ仕事を求める人々が増えていく。第三に、戦後、外省人がもたらした牛肉料理が普及し、本省人もその影響を受けた。第四に、マクドナルドが1984年に台湾へ進出し、こうした西洋のファストフードが若者に受容されると、牛肉消費量も拡大した（曾齡儀「吳元勝家族與臺北沙茶火鍋業的變遷（1950—1980年代）」『中國飲食文化』第12卷第1期）。

つまり、戦後における様々な経済社会形態の変化によって伝統的な牛肉食タブーは薄れ、それはとりわけ1970年代から1980年代にかけて顕著であった。いずれにせよ、こうした牛肉食タブーの希薄化が、牛肉湯を「美食」として嗜好する人々が登場する前提となる。

マグロと土瓶蒸し
—最初のフィールドワークと
台湾の和食イメージ—

三尾裕子（慶應義塾大学）

現在の台南で食される牛肉湯の肉は主に乳牛である。温體牛肉（つぶしたて牛肉）が売りなので冷凍には頼らず、台南近郊の善化にある屠殺場から直送されている。実は、善化には台湾で最大・最古の牛墟がある。当初、牛墟では労働用の役牛がやり取りされていたが、役牛の需要が減るにつれて、各地の牛墟は次々と閉鎖された。他方で、肉牛の取り扱いが主流となっていく中、最大の牛墟として牛の取引が集中していた善化に屠殺場も設けられたと考えられる。旧台南県政府（2010年に台南市と合併）は2004年以降、温體牛肉の売り込みのため様々なイベントを行っており（李百勳『南瀛牛墟誌』）、牛肉湯の普及には、新たな名産品を作りだして地域活性化につなげようとする地方政府の政策的努力も関係していた。

かつての伝統社会で少数ながらも食用に供されていた、老衰・病死した役牛の肉はまずかったはずだ。味わうというよりも、蛋白質補給源として肉体労働者に求められたのではなかろうか。現在の牛肉湯が乳牛の肉を使うのは、廃牛の再利用という点では同様だが、黄牛から乳牛に変化することで肉質が格段に良くなったように思われる。

ところで、乳牛の増加は牛乳生産量に比例するはずだが、台湾社会にはもともと牛乳を飲む習慣がなかった。牛乳飲用が一般化するのには戦後、欧米的食習慣が広まってからであり、やはり1970年代あたりが一つの分水嶺となる。牛乳生産量が一定水準で維持されない限り、用済み乳牛を安定的に肉食供給にまわすことはできないから、牛肉湯に乳牛が使われるようになったのはもっと後のことである。

牛肉湯が「府城美食」とされるようになったのはかなり新しく、「創られた伝統」と言えるかもしれない。牛肉湯の食材や調理方法自体は極めてシンプルだが、それを「美食」とらしめるようになった背景には、伝統的な農耕社会から近代的な産業社会への転換、外省人文化や欧米文化との接触による食習慣の変容など様々な側面が秘められており、台湾社会の複雑な歴史の変遷が見て取れよう。

文化人類学という学問は、現地社会に住み込んで、現地の人々となるべく同じ生活を営みながら、他者をどのように理解するのか、また人間の営みの文化を超えた普遍性と文化毎の個性性を考えるという特色をもつ。私の場合は大学院生であった1985年から約1年半、初めて台湾に留学し、中央研究院の民族学研究所の訪問学員（Visiting student）の資格を頂いて台湾の漁村に滞在した。

私の住み込んだ小琉球という島は、日本の琉球と同じ名称がついている（日本の琉球は大琉球、台湾の琉球は小琉球だと何度も言われた）こともあって、なんとなく親近感を持って調査地として選んだのだが、住み始めてみて親近感どころではない厳しさを味わった。台湾本島に比べれば、まだまだ貧しいと言わざるを得ない島だった。私と同じくらいの歳の女性でも、学校教育を受けていないか、途中で小学校を退学してしまった女性たちも少なくなかった。

それゆえ、台湾語がほとんどできなかった当時の私は、日常のコミュニケーションにも事欠き、慣れない生活に心細く、夕方台湾本島の東港へ帰っていく交通船を見送った後は、もうここから逃げられないことを実感し、対岸の林園の石油コンビナートの林立する煙突から燃え上がる赤い炎を見ては泣きたい気持ちになる日々が続いた。

日常生活にプライバシーは全くなく、いつでも何をしているか、すぐに噂になった。近所のお母さんたちが家の中に断りもなく入ってきては、炊飯器の蓋を開けて「なんだ、ご飯炊いてないじゃないの」と言われてあつけにとられたが、彼女たちが家からお椀にご飯とおかずを盛って持ってきてくれる優しさを感じることもあった。

精神的にはつらいことも少なくなかったが、そんな中、台湾の食生活は私を元気にしてくれた。当初は大家さんのお母さんが作って下さったものを一緒に食べたが、よく覚えているのは蕃薯粥（サツマイモのおかゆ）と蕃薯葉仔（サツマイモの葉っぱ）の炒め物だった。特に、蕃薯葉仔の炒め物は結構おいしく、今でも台湾料理屋に行くときよく注文している。しかし、サツマイモの葉が食べられるものであることは全く知らなかった。日本でも戦争中や戦後の食糧不足から食べられていた時代もあったのは、帰国してから知った。その他、果物は種類も豊富で安くておいしかったし、

海でとってきたばかりの新鮮な熱帯魚のような色とりどりの魚をもらってスープにしたり、「煎（油で焼くこと）」したものはとてもおいしかった。

島の住民の主要な生業は、フィリピンやインドネシア方面に出かけて行うマグロはえ縄漁で、一度出漁すると1か月くらいは帰ってこなかった。釣った魚の多くは対岸の東港で陸揚げされ、主に日本に空輸されて、寿司屋や私たちの家の食卓で消費された。島には自家消費のためのわずかのマグロと市場には出せない他の魚が持ち帰られ、家族のおかずになって出ることもあった。

当時、時々私に向かって「マグロを捕っているのに、あなたに毎日食べさせてあげられなくてすまないね。」と言ってくれる漁師さんもいた。私がびっくりして「いえ、刺身やお寿司なんてお客さんが来る時ぐらいいしか食べられないから全然問題ないですよ。」というと、「日本人は毎日マグロの刺身を食べているのかと思った。俺たちがあれだけ捕っても、全部日本が持っていくんだから。」という人もいた。

日本人が毎日生魚を食べていると思ったという発言が本気か冗談かは定かではないが、当時の台湾の日本人の食生活のイメージは、かなり固定化したものだったように思える。そもそも、1985年頃、台湾で和食を出す店もそう多くはなかった。私は日本統治時代を経験して流ちょうな日本語を話される中年以上の方々にずいぶん面倒を見ていただき、時々日本が恋しいだろうと察していただいたのか、日本料理屋にも連れて行っていただいた。そこでは、必ず刺身と天婦羅、それに茶碗蒸しと土瓶蒸しもついていた。私は日本では土瓶蒸しを食べたことがなかったので、日本料理には土瓶蒸しがつきものという台湾の日本料理イメージにはかなりびっくりした。

そのころから考えてみれば、現在の台湾における日本料理屋の隆盛ぶりは想像をはるかに超えている。日本統治時代に日本の食文化に触れたであろう人々が思い描いた日本料理は、もちろん現在の台湾でも食べられるところはあるだろう。しかし、寿司一つをとっても、寿司専門の高級店だけではなく回転寿司のような庶民的な店も多い。そればかりか、現在私たちが和食として思い描く焼き魚、とんかつ、生姜焼き、から揚げなどを主菜にした定食を出すチェーン店、牛丼屋や居酒屋のチェーン店、うどん屋、その他、和食と言っていいのかどうか微妙なカレー屋、ステーキ屋、ピザ屋、ラーメン屋などができている。2015年に開業した高鉄、台鉄、MRTのターミナルの南港駅ビ

ルのレストランなども、半分くらいがこういった店であるように思われる。

台湾の民主化以前、日本に対する台湾の人々が抱くイメージは、おそらく日本統治経験者の抱くそれが長らく支配的であったのだろう。しかし、日本時代を経験した世代でも、また、日本時代を経験した人々と接する機会があった世代でもない孫たちの世代は、観光やビジネス、あるいはポピュラーカルチャーなどを通して、新しい日本像を作りつつある。彼らは、確かに日本統治世代のように必ずしも日本語を流ちょうに使うわけではないが、日本文化をもっと身体化したレベルで自然に受け入れて楽しんでいるように見える。他方、私達日本人も、台湾料理やタピオカミルクティなどを通して、台湾の食文化を自然に取り込んでいる。

私が調査を始めたころは場所によっては日本語がよく通じたが、台湾の日本観には、どこことなく当時の若者だった私との間に時代差のようなものが感じられた。また、当時の日本人は、台湾のことを知らな過ぎていた。おそらく、今の若い人たちのほうが、自他の距離感はずっと狭まっているのではないだろうか。

鳳梨酥と「糕餅」

林姿瑩（大阪大学招聘研究員）

台湾を代表する銘菓と言えば、鳳梨酥（パイナップルケーキ）と答える人が多いであろう。

台湾観光局の調査によると、2018年に日本人観光客が台湾で買い物に使った費用の中では「名産や特産」が最も多く、全体の60.82%を占める。台湾の鳳梨酥の売上推移について公式的な数値は発表されていないが、『今週刊』（2014.2.10）の記事によると、2013年鳳梨酥の売上はおよそ2006年の10倍で、約250億元と推計されており、逐年増加の傾向を見せていることがわかる。黄金色に仕上げられた四角い鳳梨酥はまさに「金塊」そのものである。

しかし私の記憶では、鳳梨酥は二、三十年前に10個20元くらいで、スーパーやパン屋で手軽に購入できるお菓子であった。その前身と思われるのは、丸くて円満を象徴している「漢餅」（月餅生地）の製造法で作られた鳳梨餅である。それには「囍」という祝いの言葉が大きく書かれ、甘酸っぱくて滑らかな口当たりで、幸福感を演出していたと記憶している。

日本のガイドブックを開いてみると、お土産コラムでは必ずと言っていいほど、各名店の鳳梨酥が紹介されている。例えば冬瓜入りの鳳梨酥に「佳徳」（1975年創立）や「犁記」（1894）、冬瓜なしの土鳳梨酥に「日出」（2002）や「微熱山丘」（2008）といったブランドが並べられている。

しかし、鳳梨酥の紹介に偏り過ぎて、あたかも台湾の銘菓は鳳梨酥しかなく、現在有名になっているお店は全て鳳梨酥で成功したかのような書き方をした文章には、個人的に多少違和感を覚える。例えば「犁記」の台中本店は、百年以上の歴史を

持つ古い店であり、昔から広く知られたのは鳳梨酥ではなく、「緑豆凸（緑豆椪）」なのである。

そもそも台湾には「糕餅」の文化がある。これは明、清の時代に閩粵地方の移住者により台湾に伝わって来た食習慣の一つだ。連横は『雅言』（1929-33）において「餅」というカテゴリーを提示し、「餅餌之屬、有麥、有稻、有菽、有麻、五花十色、無美不備。臺南有「撻舍龜」者、以糯米為皮、豆沙為餡」と記し、麦、米、豆、麻といった原材料で作られた「餅」の多様性を示している。

作り方で大まかに分けると、「糕」は米や豆の粉で作られたもので、例えば緑豆糕である。「餅」は米や小麦粉で作られた餡入りの焼き菓子が多く、例えば月餅、鳳梨酥、緑豆椪である。また、「糕」という字とよく混用される「粿（グエイ）」は、閩南語で発音された言葉であり、主として米で作られ、最終的に蒸すという段階がある点が特徴で、甜粿、蘿蔔糕（菜頭粿）がそれに該当する。

台湾の漢民族にとって、「糕餅」は冠婚葬祭には欠かせない伝統菓子である。お正月には年糕や發粿を、中秋には月餅を食べ、結婚式のために大餅（餡入りの大きな漢餅）を、祭祀のために糕仔や紅龜糕を用意するのが普通であった。

「糕餅」は祭祀において重要なお供えものである



鳳梨餅



雲林北港朝天宮前の二店舗（2017.1撮影）

るため、最初は廟の近くで販売されていた。その歴史を遡って見ると、現存する最も古い店は澎湖の「盛興餅店」(1840)とされている。台中の「林金生香餅行」(1866)、「犁記」(1894)、台北の「郭元益」(1867)、台南の「萬川號」(1871)、宜蘭の「老元香」(1871)、鹿港の「玉珍齋」(1877)などが清統治時代にはすでに台湾各地で開店していた。

日本統治時代には、麦や果物といった農産物の栽培技術が向上したのに伴って、菓子製造工場の数は倍以上激増し、パイナップルやリュウガンを原材料にした飴やお菓子も流行するようになった。また、和菓子と洋菓子の製菓技術が伝来し、掌より大きい「漢餅」を小型で巧緻なお菓子に改良することが試みられた。例えば、台中の豊原で発祥した「雪花齋」(1898)の創設者の呂水は、「緑豆椪の父」と呼ばれている。彼が開発した雪花餅(緑豆椪)と氷沙餅(白豆沙餅)は、1925年に「台湾区糕餅展」で銅メダルを受賞した(公式HP参照)。現在に至るまで緑豆椪は依然として多くの店の定番商品であり、特に中秋の名月に好適な逸品と思われる。

戦後になって「糕餅」の大衆化、多様化は更に進んでいった。例を挙げると、従来の麦芽餅を改良した太陽堂(1953、台中市)の太陽餅は、ある時期に南北間を往来する旅行者が争って買い求めるお土産となった。また、バターにこだわる「裕珍馨」(1966、台中大甲)の奶油酥餅は、大甲鎮瀾宮の繁栄により名声を上げ、タロイモで作られた「先麥」(1967、同)の芋頭酥は2004年に「国宴点心」に選ばれた。今、「糕餅」の故郷と言えば台中だと認識されている。

かつて私の祖母も、雲林のある廟の前の小さな露店で糕餅やお菓子を買っていたことがある。両親が帰省した時、手土産としてよく祖母の好物の「老婆餅」を買っていた。

現在、両親はその廟を参拝する時、必ず行きつけのお店で「滷肉豆沙餅」と「豆沙餅」を購入する。こうして、お正月は紅龜糕や發糕や甜粿を食べ、中秋の時は様々な月餅を満喫し、普段はお茶を飲みながら鳳梨酥や芋頭酥や牛舌餅を楽しむという「糕餅」の文化に、小さい頃から私は親しんできた。現代人の食生活の変化につれ、「糕餅」も様々な改良や工夫が施されてきた。今は、鳳梨酥を原型にしたイチゴ酥、メロン酥、リュウガン酥といった新商品の開発が次々に試みられ、「糕餅」の形を円や四角に止まらず花や葉、更に台湾という島の形にするデザインも見られる。伝統を守りつつ、世界に進出しようとする台湾「糕餅」のこれからの発展が楽しみである。

参考資料：

- ・李佳芳『掌生香——台中糕餅款款行』台北：天下雜誌、2017.1。
- ・焦桐『味道福爾摩莎』台北：二魚文化、2015.6。
- ・劉俐君『政治與食品——現代國家治理下的臺灣糕餅業(1895-1980)』(国立台湾師範大学歴史学系 修士論文)2012.6。
- ・各店舗の公式サイト



滷肉豆沙餅



蛋黃酥



豆沙餅 (いずれも 2020.1 撮影、筆者提供)

新竹の食、最愛の味

橋本恭子

(日本社会事業大学非常勤講師)

1998年9月、台湾国立清華大学中文研究所の修士課程で学ぶため、私はそれまで1年ほど暮らした台北から、右も左もわからず、日本人の知り合いもまったくいない新竹に引っ越した。

それまで新竹といえば、まずはビーフン、次がサイエンスパーク（科学園区）というチグハグなイメージしかなかったのだが、理系で有名な大学に、台湾文学を学ぶために入るというのは、まさにビーフンとサイエンスパークのコンビネーションみたいなものだ。結局、人文の伝統と最先端の科学が融合されたその「風城」（新竹は強風でも知られる）で、私は2003年3月末に修士論文を提出し、日本に引き上げるまでの4年半を過ごしたのであった。

最初に間借りして暮らしたのは、大学正門前の大通りを挟んで、向かい側にわずか数キロの範囲に広がる清大夜市から、ほんの少し離れた巷子の一軒家である。その家では厨房が使えなかったので、1日3食すべてを外食か中食に頼らざるを得なかったが、大学の寮や近くに間借りしている台湾の学生にとってそれはごく当たり前のことだった。だから校内バスが走る広大なキャンパスには学食がいくつもあったし、清大夜市に行けば、そこはもうB級グルメの宝庫だった。臭豆腐や大腸蚵仔麵線から滷味、香酥雞まで、いかにも台湾的な小吃がなんでも揃い、中でも私のお気に入り、大衆食堂「餃子大王」の水餃子と蛋花湯のセットだった。とろみのついた熱々の大滷麵や皮蛋瘦肉粥もよく食べた。テイクアウトできる弁当屋も多く、種類は豊富で、どれを食べても大満足だった。

だが、やはり外食は飽きるのである。清大夜市は数ヶ月でほぼ食べ尽くし、元々自炊派で外食の苦手な私は、1年も経たないうちに胃腸の具合を悪くした。生まれて初めて胃カメラを飲まされたのも、新竹である。結局、十二指腸炎と診断されたのだが、原因は外食ではなく、実は飲みすぎだった。

台北と違って清華大学の周辺には映画館もなければ、気の利いたカフェなど、学生が遊べるようなところは何もない。駅や都城隍廟のある繁華街まではバスで15分弱、バイクは乗れなかったため、私の生活は大学と下宿先の往復にほぼ限られていた。だからこそ、大学院の友人や先生たちと濃密な関係が築けたのだろう。その点はいくら感謝してもしきれないのだが、実はそれが暴飲暴食の原

因になっていた。とにかく、飲み会が多かったのだ。

現在、台湾各地の大学に散らばって、台湾文学の研究を牽引するキラ星のような研究者たちが、その頃、まだ博士課程や修士課程に在籍中で、何かと理由をつけては（いや、これといった理由もなく）、陳萬益先生、呂正惠先生、呂興昌先生らを囲み、飲んだり食べたりしていた。

その舞台となったのが、夜市の一角にある「小黒的店」だ。新竹は客家の街としても知られるが、この店も客家料理を出していた。私の好物は、豚肉とスルメ、豆干、セロリなどを炒めた「客家小炒」という名の料理で、漬物と豚モツを炒めた「酸菜小腸」も絶品だった。この小黒的店や近くに住む先輩たちの家で、しょっちゅう夜遅くまで文学を語りながら飲んだり食べたりした時間は、私にとってとてつもなく贅沢なひとときだった。だが、反対にそれが祟って、体重は驚くべき記録を更新し、ついには馬偕病院で胃カメラとあいなったのである。そこからどう回復したのかはよく覚えていない。

その後、自炊のできる部屋に引っ越してから、私はすぐ近くの伝統的な「水源市場」に通うようになった。そこは、とれたての野菜から肉、魚、乾物、惣菜に至るまでなんでも揃い、しょっちゅう通っているうちに売り手のおじちゃん、おばちゃんとも仲良くなった。

最も忘れ難いのは猪肝の煮物である。高級フォアグラ並みのとろけるような豚のレバーが、透明なプラスチック容器に無造作に詰め込まれて、確か百元ちょっとだった。私はこれにすっかりはまってしまい、親しくなった老闆娘に作り方を教えてとお願いしたのだが、「企業秘密」といってあっさり断られた。あの時なぜもっと粘らなかったのか、未だに悔やまれてならない。

もう一つ忘れられないのが、清華大学の裏手にある小高い山、十八尖山の麓に若い女性がオープンしたケーキ屋さんだ。十八尖山は連日、ウォーキングや気功、太極拳などをする市民で賑わっていたが、その登り口のところに、まだ20代の絵描きでもある女性が手作りケーキの店を開いたのだ。

私はシェイプアップのためにウォーキングをしていたのだが、彼女の作るロールケーキがあまりに美味しいので、帰りについつい寄るようになった。というか、いつの間にか、ケーキを買うためにウォーキングをするようになっていた。あの居心地のいい店はまだあるのだろうか。残念ながら名前は失念してしまったが、あれから20年近くたった今、気になるところだ。

こうして、思いつくままに新竹の「食」についてつらつらと書いてきたが、私には一番好きな食べ物、一番後まで残しておく習性がある。ここでも一番大事な味は一番後に書こう。新竹では高級な海鮮からB級グルメまで、確かに美味しいものをたくさん食べた。でも、一番胸に残っているのは、2回目に住んだ家でルームシェアをしていた二人の清華大学の先輩が作っていた料理だ。

一つが、陳建忠がよく作っていた、台湾で一番ポピュラーな統一印のインスタントラーメン。最後に溶き卵を加えて一混ぜすれば味がまるやかになると、建忠は教えてくれた。もう一つが、徐秀慧が作ってくれたジャガイモと長ネギのスープである。これはただ二つの野菜を適当に切って、水と塩を加えて煮込むだけなのだが、シンプルな味わいが気に入り、いつの間にか私の定番になった。

後に台湾文学の研究者として大成した二人が、まだ大学院生だった頃、私に教えてくれたどうってことない日常の味。それが、私にとって今でも最も愛すべき新竹の味、そして台湾の味である。

マカウの香気

北村嘉恵（北海道大学）

新竹の友人宅に暮らしていたネコは、名をマカウといった。山の植物マカウからとった名だという。

人なつこいタチではない。友人の姉が浴室に入るとマカウがドアの前でじっと待っている、そんな姿が目に残っている。

彼の名の由来である植物にはじめて出逢ったのは、ある夏の日の午後、新竹・桃園にまたがる李嶼山（海拔約 1,900m）の砲台跡を経て、山道を下っているときだった。

「ん——！いい香りっ」。深呼吸をしながら思わず声がこぼれる。雨に濡れたクスノキの芳香をよりまろやかで濃厚にした感じ、とても言おうか。乾いた緑葉が生い茂るなか、一面に香気が充ちている。

前を歩いていたJが立ち止まって周りの木々を見回し、「マカウだ」と後方の小高木を指差す。花が咲いているわけでもなく、わたしには判別がつかない。香気のもとを確かめようと近寄ってみる。と、後方にいたHが目を輝かせて採集を始めた。実を塩漬けにすると抜群においしい、なかなか遭遇しない、姉が喜ぶ、と興奮しながら枝に腕を伸ばしている。言われて見ると、たしかに山椒のような形状の緑色の実が鈴生りになっている。香気は果実からというより樹木全体から放たれているようだ。

持ち帰ったマカウの実に、Hの姉もまた顔を輝かせた。採り方が雑だから実が傷ついている、黒ずんだのは塩漬けに使えない、などと小言を言いながら、手早く小さな実をよりわけて、水洗いして乾かし、瓶詰め塩漬けにしていく。

これで長期間保存可能な調味料となるそうだが、数日後には待ちきれず豆腐に添えて食べてみる。ピリリとほどよい刺激とともに絶妙な香味が口に広がる。やみつきになる味だ。白飯、乾麺、ゆで野菜……あれこれ付け合わせをたのしむ。魚肉類の味付けにも活躍するという。

タイヤルの人びとがマカウと呼ぶこの植物は、クスノキ科に属する落葉樹だ。春先に白い小さな花を咲かせ、夏になると緑色の実をつけ、秋にはそれが熟して黒くなる。華語では山胡椒と通称するほか、香樟、山蒼樹、豆鼓薑など多様な呼び名があるという。いずれもその香味や外観をよく伝えていると思う。

この植物から名を得ているのは、友人宅のネコに限らない。宜蘭・新北・桃園・新竹の行政区の境界に接する梵梵山（海拔約 1,700m）は、タイヤル語のボンボン＝鹿角茸にちなむとも言われるが、大漢溪（旧称は大嵙崁溪）上流域のタイヤルの人びとは同山をブマカウ（山・マカウ）とも呼ぶそうだ。

2000 年代初頭には、梵梵山を含む広範な森林を「馬告檜木国家公園」として区画整備する計画が持ち上がっている。この壮大な計画は、同地のタイヤルの生活への影響を危惧する人びとの反対に直面して議論紛糾し、宙に浮いたままだ。現在は蘭陽溪沿いに「馬告生態公園」と称する小さな区域がある。

ブマカウと呼ばれる山や馬告檜木国家公園予定区域の山々は、100 年ほど前、同地一帯に生活するタイヤルと台北・桃園・新竹・台中・宜蘭の各方面から前進する日本軍警とのあいだで激しい戦闘が展開された地でもある。当時、鉄条網に取り囲まれて外部との往来が困難になるなか、タイヤルの人びとは、塩の代わりにマカウなどの植物を用いたという。

わたしがマカウと遭遇したのは、台湾総督府の「討伐隊」や新竹州知事内海忠司（在任中に管内「蕃地」巡視）の足跡を辿りつつ歩いていた道中だった。幾重にも忘れがたい山の香味だ。

後日、客家の食材を扱う竹東市街の店で「馬告」とラベルのある瓶詰めの塩漬けマカウを見つけた。商品化されるほどに広く採集され出回っていることに驚くが、あの味を求める人が少なくないということには得心がいく。小瓶で数百円だというので安くはない。

さらに後に、実は日本でも大手のインターネット通販でメイド・イン・台湾の「馬告」が容易に手に入ることを知る。ただし、生の実の塩漬けではなく、乾燥させた黒い胡椒の形状だ。ほぼ一様に「台湾原住民」が愛用してきた貴重なスパイスで「レモングラスに近い爽やかな香り」云々というフレーズが添えられているのが興味深い。

一方、料理用の「山蒼子油」やアロマオイル「リツェアクベバ」（学名 Litsea Cubeba に由来）など、メイド・イン・チャイナの商品が意外に身近に出回っている。明代の『本草綱目』に効用の記された「山蒼子」は、食・薬・癒のエッセンスとしてワールドワイドに愛用者がいるようだ。

ところで、昨年 7 月、行政院農業委員会は、行政院原住民族委員会とともに「原住民族依生活慣俗採取森林産物規則」を公布し、国有地・公有地とされている区域内で原住民族の人びとが祭儀や自家消費のため無申請で林産物（山菜、キノコ、

果実、花など）を採集することを、権利として公式に認めた。いくつかの条件や制限があるものの、日常的な採集や倒木利用などが国家財産の盗取として刑事罰の対象となってきた、従来の法的枠組みからの重要な転換である。運用上の懸案事項はあるものの、まずは「轉型正義」を具体化する一歩として歓迎する声を聞く。

山中で包まれた濃厚な香りを思い起こしながら、「轉型正義」が日常生活に密接に関わる実践であり、歴史的に積み重なってきた課題であることを改めて思う。

飲む台南

鳳氣至純平

(成功大学歴史学研究所ポストドクター研究員)

「食べる台湾」というテーマで執筆依頼をいただいたものの、味音痴の私には何を書いているのやら、さっぱり思い浮かばない。台湾に来た当初は、友人知人が「これは日本にはないだろう」という物を色々食べさせてくれたのだが、何を食べても「うん、おいしい」というだけであまりにも反応が薄いので、相手をがっかりさせてしまうことが多々あった

10数年前に提出した修士論文の謝辞に、私はこう書いている。

散落在府城無数の空酒瓶、也是我能獲得碩士學歷的原動力。(台南に散らばった無数の空き瓶も、修士論文完成の原動力だ)

「外国語」とはいえ、ずいぶん気障な言い方をしたものだが、今でも結構気に入っているフレーズだ。日本人ほど日常的に酒を飲まないと言われる台湾人ではあるが、台南に住んで十数年、幸いこれまで飲み友達に困る事はほとんどなかった。そこで、「食べる台湾」ならぬ、「飲む台南」というテーマで、書いてみたいと思う。

吃吃喝喝、阿進仔、永林牛肉火鍋、三元海產、新府城滷味…、今では閉店したり足が遠のいた店もあるが、授業終わりの夜食、シンポの打ち上げ、同学や友人の誕生日会、ただ何となく等、様々な理由で利用してきた。

酒の席では、研究、学問に関する「学術性聊天」(あるシンポで若林正文先生が使われた言葉)だけでなく、台湾の社会、政治、文化、歴史など大学院の授業だけではなかなか聞けない、基礎的なことも色々学べた。社会運動や政治運動にコミットしていた教授や同学の話は、台湾に来るまでほぼ「ノンポリ」であった自分の視野を大きく広げてくれた。もちろんただのバカ話、「八卦」(色恋などの噂話)が大部分を占めていたのであるが、それも言語の学習の上では大いに役に立ったと思っている。

上に挙げた店の中でも、特に足繁く通ったのが「吃吃喝喝」という「快炒店」だ。理由は単純で、当時住んでいたアパートから一番近かったから。大学院の先輩、後輩と三人でルームシェアしていたのだが、三人とも酒好きであったため、時間が合うと「ちょっと冷たいの飲みに行く？」を合言

葉に、連れ立って出かけたものである。週末はほぼ毎週先輩の友人が「吃吃喝喝」に集まった。

そこで知り合った、新聞記者や高校教師、町工場のオーナーなど多士済々な方々との会話は、台湾の社会、政治、文化の勉強の場でもあったし、もちろん皆大学出の「エリート」ではあったが、アカデミックの世界では聞けない話を色々聞くことも出来た。

せっかくなので、ちょっと料理の話もすると、「吃吃喝喝」には、他の「快炒店」ではあまり見られない「宮保皮蛋」というのがあった。軽く揚げた皮蛋を唐辛子、ネギ、ピーナッツで炒めたもので、ビールによくあった。また沖縄旅行に行った友人が店長に頼んで、「快炒店」の定番メニューである「苦瓜の塩卵炒め」に豚肉、豆腐を加えた「ゴーヤーチャンプルーもどき」を作ってもらったのだが、それも後に「隠れ」定番メニューとなり、こちらもビールのつまみに最適だった。

店のメニューだけでなく、持ち込みをしても特にとがめられることもなかったので、屏東東港の名産黒マグロの刺身や、実家が養殖業をしている友人が用意した虱目魚(サバヒー)の頭や呉郭魚(ティラピア)の煮つけをあてに飲んだこともある。(中年男性が集まって、山盛りの魚頭に黙々としゃぶりつくのは、今思えばシュールな光景であった)

そこで覚えた台湾語(いわゆる閩南語)が「踩罐」である。「一人一本」、つまり一本のビールを皆で注ぎあうのではなく、各自の前に一本ずつ置かれており、飲み終わった者からどんどん追加していくので、誰がどれくらい飲んだか一目でわかる仕組みであった。

酒癖の悪いメンバーが来ると、「お前まだ〇本か」などと急かされることもあったが、「お酌」がないのはいかにも気楽であった。「吃吃喝喝」でビールを各自数本飲んだ後、並びにある日本風居酒屋で、オリオンビールの生を飲んで締める、というのが定番であった。



台南の快炒店「吃吃喝喝」(筆者提供)

激動の金門島・台湾島研修と その食の記録

山崎直也（帝京大学）

ある時、理由は忘れたがなぜか長々と居座ったあげく、店長、店員が先に帰ってしまったことがあった。もちろんすでに飲み食いした分の会計は先に済ませたのだが、ビールは勝手に冷蔵庫から取り出して飲んだ。最後は店員から渡されていた南京錠で、冷蔵庫を施錠して帰宅したのであった（テーブルは歩道にあるので、店のロックは必要なし。ビール代は後日支払い）。

またこの集会は「遠征」が行われることがあった。屏東、台中、遠くは埔里など、夜に着いてすぐ飲み始める。そのままメンバーの家に宿泊、朝起きたら（観光も何もせずに）帰る、というものであった。

あらためて振り返ってみると、「加油！加油」と急かす相手に、「酒飲むのになんで頑張らなきゃいかんのじゃ」とキレたり、某新聞のベテラン記者に「あんたのところは中立を気取っているだけ」とかみついたり、酒の席とはいえ、日本から来たどこの馬の骨ともわからない若造の無礼な発言をよく許してくれたものだ。

ちなみに、台南各地で飲んできた酒の約九割がビールなのだが、最近、二歳の息子が「我想喝啤酒」と言い出したのが気がかりの一つである。

日本の台湾研究の業界にあって、筆者は二つの点で誤解されている。一つは IT に強いということ、もう一つは食に並々ならぬこだわりを持つということである。理由は明白。SNS はおろか、ブログが流行する以前からウェブで何かを発信していたのと、時事問題への切れ味鋭い論評、芸術への深い考察、あるいは哲学的思索などで人を唸らせるセンスと素養の欠如から、日々の食事を漫然と垂れ流し続けてきたツケだ。

前者の誤解から、筆者は 10 年以上も日本台湾学会の IT 担当に留め置かれ、ウェブサイトの維持管理に止まらず、ブログの開設、学会報バックナンバーのデジタルアーカイブ化、ニュースレターの電子化、学会メール情報配信サービスの開始、学術大会参加申し込みのウェブ化など、学会の新たな取り組みの影で、その都度泥縄式の勉強を余儀なくされた。

後者の誤解から来る弊害もある。研究会であれ何であれ、人が集まる機会となると、主催者でもないのに会食の店選びを任されたり、「このエリアでどこか懇親会にいいお店は？」とウズダムを授けるよう求められたり、主催者が選んだ店では「グルメな山崎さんのお口に合うかどうか」と顔色をうかがわれたりと、落ち着いて食事と会話を楽しむ機会を奪われている。店選びを任せられると、皆がその店に満足しているかどうかと、気が休まることがないからだ。

「食べる台湾」という今号の特集の執筆依頼が一直線に飛び込んでくると、その執筆にあたり、減多なことは書けないというプレッシャーをなぜか感じていることも、弊害の一つと言えるだろう。その実、筆者は確かに外食の機会こそ多いが、食にうるさいということではなく、なんでも喜んで食べる人間だ。台湾研究者でありながら、数年で数十回通うペルー料理やチュニジア料理の行きつけがあるのは異端と言えるかもしれないが、裏を返せばそれだけ手札に乏しく、同じ店にばかり行っているということに過ぎない。

今号の特集。大東編集長の執筆依頼に、「山崎さんは当然書くよね」という含みを感じ、ままよ、と引き受けたが、さっぱりアイディアが浮かばず、食がテーマの原稿のせいで食欲が減退するという皮肉な事態にさえ陥った。ようやく自分の専門である教育とからめ、台湾の大学がキャンパスで販売する食品、例えばキャンパスで牛を飼う東海大

学の、絶品ミルクアイス（私はカップよりもアイスパー派だ）などを紹介するつもりで書き始めた。ところが、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の直撃で、予定していた海外出張が次々と中止になり、その対応に追われてピタッと筆が止まった。「その時点で本来の締め切りはとうに過ぎているはずだ」と言うのは禁句である。

結局、2月から3月にかけて予定していた4つの海外出張のうち、マカオ、韓国、台湾と3つが取り止めになったが、2月16日～20日に4名の学生を台北と金門島に引率する研修だけはなんとか残った。過去数々の学生引率の中でも、とりわけ印象深いものとなったので、本稿では予定を変えて、この旅の食を記録に残したい。

今回の研修は、筆者が勤務する帝京大学外国語学部で2019年度に新規開講された、領域横断演習という授業のフィールドワークである。領域横断演習は、1学期の留学を経た各コース（英・独・仏・西・中・韓）の学生が、留学先での経験を他者と共有しながら、「ヒト・モノ・情報（技術）の移動」について考えるというコンセプトで、筆者はもう1人の教員と、コーディネーターを担当した。年度末に、希望する履修者を対象として、海外または国内で、授業の内容を踏まえたフィールドワークを実施するが、台湾がその最初の行き先となった。

台湾島であれば、学生引率の経験が豊富にあり、より実施が容易であったはずだが、このところ急速に縁ができた金門島を学生に見せたいと思い、4泊のうち2泊を金門島、2泊を台北という行程を組んだ。

台北から飛行機で1時間弱という金門島は、多くの台湾研究者にとって意外に近くて遠い存在かもしれない。かくいう私も、1996年を皮切りに何十回と渡台しながら、科研の研究出張で2019年1月に初めて金門島を訪れたのが最初だ。通りの片側に青天白日满地紅旗、もう片側に五星紅旗が立ち並ぶ模範街、中華民国百年を記念して国立金門大学に設置された「與國同壽」のモニュメント、果物屋の店頭の「台湾進口」の文字を見て、慣れ親しんだ台湾島とは異なる歴史的な文脈を垣間見た。今回、模範街の旗は、道の両側とも青天白日旗に変わっていた。新型コロナ禍による中国人観光客激減によるものか、興味深い光景であった。

建築を始め閩南文化の伝統をよく遺し、多くの華人を海外に送り出した「僑郷」、戦後の国共内戦の最前線、小三通開始後の中台間の窓口と、様々な顔を持つ金門島は、「ヒト・モノ・情報（技術）の移動」というテーマを考えるのに絶好の場所だと考えた。



2019年1月（上）と2020年2月（下）の模範街
（筆者撮影）

2月16日の夕方に着き、18日の夕方まで、模範街、莒光樓、許允選洋樓、奎閣、陳詩吟洋樓、邱良功母節孝坊、清金門鎮總兵署、浯江書院[16日]、國立金門大学→古寧頭戰史館→北山播音牆→水頭聚落（金水國小、得月樓）→明遺老街→文台寶塔→金門高粱酒史館→金門酒廠[17日]、陽翟→沙美→山后民俗文化村→特約茶室展示室→陳景蘭洋樓と成功海岸、成功坑道→碧山聚落（陳清吉洋樓、睿友學校）[18日]と、多くの場所を訪れた。17日は金門大学の学生と国際暨兩岸処職員の皆さんのお世話になり、18日は貸切バスを利用した。

初日の夜は、邱良功母節孝坊の脇にある蚵嗲之家と、巧味香正宗金門蚵仔麵線で、島の名物である天然の石蚵を揚げ物と麵線で満喫。石蚵は台湾島でもポピュラーな小ぶりの牡蠣だが、金門島のそれは鮮度がちがう（気がする）。巧味香の温かいスープ麵線は、さながら魔法の碗で、学生が「今まさにこの碗の中で牡蠣の養殖がおこなわれているのでは」と訝るほどの量の石蚵が入っている。

17日の昼は金門大学の皆さんのおすすめで、金橙牛肉麵。八二三砲戦61周年の2019年8月23日に、金門島を訪れた蔡英文総統が食事をした店で、その時に使った井が飾られている。

金門島に来たなら海鮮も、ということで、同日夜は、金門記德海鮮餐廳という人気の海鮮レスト

ランへ。生ワタリガニの高梁酒漬け（味は蜆の紹興酒漬けをイメージしていただきたい）、慈湖（桃園市のそれではない）の海老のほか、この島の名物である沙蟲（イサゴムシ）を食べた。

沙蟲は「貝の一種」と言って学生に薦め、食べてから写真を見せて種明かしをしたが（皆様も画像を検索されたい）、「もー、先生、やめてくださいよ〜」という期待した反応は返ってこず、「あっ、そうですか」と淡白な対応だった。沙蟲も同様に淡白な味わいで、独特の食感を楽しむものだ。

18日の昼に食べた炒泡麵は、定番の維力炸醬麵で作った焼きラーメン。かつてこの島に人口より多く駐在した阿兵哥（兵隊さん）の味だろう。宿の朝食は広東粥に油条（「台湾のみたいに油っこくないから食べときな」と、宿の人がタダでつけてくれた）、軽食に閩式燒餅と高梁酒香腸、山后民俗文化村では「戦地愛爾蘭咖啡（アイリッシュコーヒー）」と名づけられた、高梁酒入りコーヒーも飲んだ。もっとも高梁酒香腸、戦地愛爾蘭咖啡に挑戦したのは若い学生たちではなく、中年の私だったが。

そんな私も、沙美の街の我家麵包で、高梁酒布朗尼（高梁酒ブラウニー）を土産に買い求めはしたが、高梁酒酸菜鹹蛋糕には手が伸びなかったのだから、学生たちの冒険心の不足を責める資格はあるまい。

2泊3日の短い滞在だったが、食の面から金門島がどんな所か、台湾島との異同がどこにあるかを知ることができるよう趣向を凝らした……つもりだが、果たしてどれだけ学生に届いただろうか。

台湾島に戻ってからも、「小籠包」「滷肉飯」という学生の要求を取り入れながら（前者は蘇杭点心店、後者は金峰滷肉飯以外の選択を私は認めない）、忠南飯館で眷村の食卓のおかずを、在来米と蓬萊米の二種類の米で食べたり、桃園の大溪老茶廠で、日本統治期の機械で作った紅茶を飲んだりしながら、台湾と「ヒト・モノ・情報（技術）の移動」という問題を考えてもらった。

新型コロナウイルスの感染状況が刻一刻と変化し、参加するはずだった学生の一人が発熱で当日出発を断念するなど、波乱の多い研修となった。台北の大学での学生交流が中止を余儀なくされる一方で、桃園市政府から救いの手が差し伸べられるなど、引率者として臨機応変の対応を迫られたが、そうした中でも、金門島、台湾を知り、「ヒト・モノ・情報（技術）の移動」というテーマを考えるきっかけを毎回の食事に散りばめたのは、流石と言うべき仕事ぶりであった（……と最後は自画自賛）。

「ITに強い」の方はともかく、「食に並々ならぬこだわりがある」という誤解は本当なのかと、与えられた紙幅をとくにオーバーした原稿を書き終えて思った。



沙蟲の炒め物（筆者撮影）

学界動向

台湾語文学研究の現状と展望

呂美親（台湾師範大学）

台湾語文学の研究範囲は、日本統治期の台湾語小説、エッセイ、詩、歌謡、「歌仔冊」、民間文学、「白話字」（教会ローマ字）などの作品から、1980年代戒厳令解除以降の台湾語および台湾語文学運動、またその影響を受けて「母語」で創作しはじめ、台湾語作家として活躍している人々や彼らの作品の研究まで、多岐にわたる。台湾語に関心を持って研究する人は少なくないが、台湾語文学の研究者は、実はめったにいない。

「台湾文学体制化」以来、20余年が経過した。台湾文学研究は「顕学」と見なされるようになり、台湾でも日本でも盛んになっている。しかし台湾語文学は、文学史の中ではあまり言及されず、台湾文学市場や学界においてもいまだにマイナーな「ジャンル」として扱われている。

その根底にある大きな理由の一つは、やはり、「国語政策」の影響によると考えられる。作家たちは異なる政権下において、時として日本語、または中国語でモノを書かざるを得なかった。のみならず、戦後初期に台湾語の書面語化（標準化）を考えた人物は、日本に亡命する王育徳しかいなかった。その後の台湾社会が「国語（中国語）社会」へと移行していったのは周知のことである。

表現が不自由な時代にあって、文字の標準化の進展も、長きにわたりさまざまな原因で阻まれてきた。しかし1987年の戒厳令解除前後から、台湾語および台湾語文学運動の推進が始まる。現在までに多くの優れた作品が産み出された。短編の詩やエッセイばかりではなく、長編の小説も大量に出版された。特に2006年教育部が推薦用字（常用漢字）と台湾ローマ字を公表し、教育現場でも台湾語に関する授業が以前より重要視されるようになった。台湾語リテラシーは、今後は困難なものではなくなっていくのではないかと期待される。

楽観的に見える現状の一方で、社会全体から見れば、台湾語を話せる人が確実に激減するという、深刻な状態となっている。規範化された文字もま

だ全面的に普及しておらず、いまだに文学作品の読解力は高まらない。その結果、もともと少数であった台湾語文学研究者のさらなる減少は、もはや避けられないのが現状である。

近年原住民文学や客家文学の和訳が日本で出版され、多くの注目が集まった。これらに比べて、台湾語の文学作品については、2019年ようやく初の翻訳が日本で発刊された（陳明仁『台湾語で歌え 日本の歌』）ものの、いまだ多くの関心が寄せられているとは言えないように見える。

とはいえ、ここ10年、台湾語文学研究の成果は、少しずつだが蓄積されてきた。戒厳令が解除されて以降、台湾を代表する作家および台湾語文学運動者である林央敏氏と宋澤萊氏が中国語で書いた論著は、台湾文学研究界に大きな刺激を与えた。

林氏の『台語小説史及作品総評』（印刻、2012）は、今のところ唯一の台湾語小説史である。台湾四百年の歴史を軸として「台湾語小説」を定義しながら、その文体の複雑性や、近代以降発展してきたローマ字小説、漢字で書かれた台湾語の白話文や民間文学について概説している。さらに戒厳令解除以降から現在までの台湾語小説の発展を、時期区分しつつ、ポストコロニアリズムの視点や西洋文学理論などを用いて、重要な作品を論じ、それぞれの文学史における位置付けを試みた。

一方、宋氏の『台湾文学三百年』（前衛、2011）と『台湾文学三百年（続集）』（前衛、2018）は、台湾語文学のみを論じてはいないが、西洋の理論を評論の視点として、改めて台湾の小説を「伝奇文学」、「伝奇浪漫文学」、「田園文学」、「悲劇文学」、「新伝奇文学」、「新伝奇浪漫文学」というジャンルに分け、時代区分し、新たな台湾文学史を構築する意図を大胆に示した。上記のジャンルの発展史において、頼和、楊華、林宗源、陳金順、方耀乾、陳雷、胡長松らの作品を取り上げながら、台湾語文学を台湾文学のなかにどう位置づけていくかなど、それらの作品の時代性や現代性、または表現技法を深く論じている。

これらは有名な作家の著作であるため、大きな注目を集めたが、一般の学術的台湾語文学研究は、残念ながら出版の機会に恵まれないのがほとんどである。しかしながら近年、ローマ字の作品の注釈版（例えば、李勤岸教授が注釈し出版した『出死線』（死線を越えて）や、『俺娘の目屎』（母の涙）など多くのローマ字長編小説）、またはローマ字から漢字・ローマ字交じり文への改訳版が再発行された（例えば、蔣為文教授総編集の『台語白話字文学選集』シリーズ）。多くの文献や作品も発掘されている。また台湾語の新人作家も輩出

し、史的台湾語文学研究や著作の出版も少しずつ増えてきた。特に台湾文学館や地方政府の支持により、台湾語文学についての研究はより多くの出版機会を得た。

これらの出版物は、大きく概説書と文学史論の2種類に分けられる。

「概説書」の代表的な著作として、廖瑞銘教授の『筆尖與舌尖：台湾母語文学的發展』（台文館、2013）、及び施俊州氏の『台語文学導論』（台文館、2012）が挙げられる。両著とも、この百年以来の台湾語近代文学の発展を概説したものである。また施俊州氏の『台語作家著作目録』（台文館、2015）、『台語文学發展年表』（台文館、2015）は、従来知られていなかった大量の台湾語文学の出版物を、年表の形で分厚く整理して解説し、台湾語文学の発展の全体像を描いた。

「文学史論」については、方耀乾教授が2012年に『台語文学史暨書目彙編』を自費出版（台湾文薈）し、さらに『対辺縁到多元中心：台語文学の主体建構』（台南文化局、2014）、『台湾母語文学：少数文学史書写理論』（台南文化局、2017）を出版した。本書は、台湾語が主流言語となることが困難となった現状を認め、ほかのエスニック・グループの言語がどんどん文字化・文学化していくなかで、今現在の「少数」の「母語文学」を台湾文学（史）においてどのように捉えるかという、新しい理論を提示して論じている。

これらの文学史の基礎研究や論述は、従来の台湾文学史で見た台湾語文学とは、大きく異なる文学史観を示している。まず、台湾の「新文学運動」（近代文学運動）について、「中国白話文」の導入から始まるのではなく、1885年の『府城教会報』（のちの『台湾教会公報』）が発行された時点で、台湾語の白話作品が誕生した、という視点である。西洋から伝来したローマ字と中国伝統を持つ漢字を混用することと、歴史の翻弄によってナショナリズムと結び付くことで、徹底的な口語体で書かれた台湾語文学は、「漢字・ローマ字混じり文」という形で東西の価値観を巧妙に融和し、より「本土色」の濃い、コロニアリズムに対抗意識が強い台湾の文化主体性を持つに至った、という点が強調されている。

出版物のほかに、台湾語文学作品研究の修士論文のいくつかにも、基礎研究として参照する価値がある。例えば、鄭雅怡氏の『陳雷台語作品の去殖民精神——用《郷史補記》做中心』（2007）、張郁琳氏の『論張春鳳、王貞文與清文其人及台文作品內的性別認同與國族認同』（2008）、陳金順氏の『胡厝寮飛向萊里鄉的渡鳥：胡民祥台語文学研究』（2009）、謝惠貞氏の『台語、文学、基督教—

—王貞文文学創作歷程恰台文作品中的基督教關懷』（2010）などを代表例として挙げることができる。この時期に書かれた論文は、いずれもまだ政治的な意義、もしくはアイデンティティの問題意識の分析に止まってはいるが、しかし例えば謝氏の論文が、王貞文牧師の作品の文学性や宗教性、また台湾の神学の発展との関係について論じた個所などはとても興味深い。

学術研究の成果を蓄積する基盤として、多くの台湾語雑誌が重要な役割を果たしてきた。1991年にロサンゼルスで創刊された『台文通訊』（言語学者鄭良偉教授の弟・鄭良光氏が創刊）と、その影響を受けて1996年に台北で創刊された『台文BONG報』（作家陳明仁氏が創刊）は、「台語文字化」と「台語文学化」を実践するため、台湾語で書かれた長編の評論や作品を掲載し続けた。両月刊は2013年に『台文通訊BONG報』として合併した。一貫して「漢字・ローマ字混じり文」で刊行され、いまでも相当な影響力を持つ重要な雑誌である。

2000年以降、「台語文字化」と「台語文学化」の理念を実現するため、台湾語雑誌が多く創刊されたが、いまでも発行されているのは、2001年創刊の月刊『海翁台語文学』、及び2005年創刊の季刊『台文戦線』のみである。両誌とも漢字表記の台湾語文を中心に発行する。

『海翁台語文学』はもともと教科書などを発行する出版社によって創刊された雑誌であるため、台湾語の教育現場で最も多くの読者を持つ。創刊以来、評論や研究論文、現代詩、散文、小説、囡仔詩（童詩）などのコラムを設け、多くの台湾語教師や学生たちが投稿し、作家を養成する機関と呼んでもいいほどの雑誌である。

文学性を最も重要視するのは『台文戦線』であろう。主編者は小説家の胡長松で、重要作家の林央敏、宋澤萊、胡民祥（アメリカ在住）、陳雷（カナダ在住）らもよく作品や論考を寄稿する。多くの評論や作品を掲載するのみならず、号ごとに、例えば「人権文学」、「女性文学」、「災難文学」、「政治文学」、「環保文学」などの主題を掲げ、台湾語文学の多様性を見せる意図を強く持ってきた。

長年にわたり続けられた民間の運動が、ようやく地方政府の支持を得て、2012年、季刊『臺江臺語文学』の発行へと至った。本誌は台湾語文字の標準化を推進する役目を持ち、教育部が公表する常用漢字やローマ字を使用する方針をとっている。研究や論考は少ないが、古典と現代のバランスを均斉に取り、より豊かで多彩なテーマを取り上げている。固有の文学ジャンルはもちろん、台湾語「脚本」も、ほかの雑誌より多く掲載している。

以上の「純台湾語」雑誌は、今後の台湾語文学研究に様々な研究テーマや素材を提供することと期待される。

日本の研究に目を移し、『日本台湾学会報』を見ると、1999 年の創刊号から去年（2019 年）の 21 号まで、台湾語文学研究に近い研究論文としては、豊田周子氏の『『台湾民間文学集』故事篇にみる 1930 年代台湾新知識人の文化創造』（13 号、2011. 05。2010 年の学術大会報告論文の修正バージョン）の 1 篇しかないようである。また、2019 年第 21 回までの日本台湾学会学術大会のプログラムを見る限り、陳培豊氏が音声テキストとして台湾民謡を分析した研究を除けば、台湾語文学の研究を発表したのは、酒井亨氏の「台湾ホーロー語文学の政治学（試論）：陳明仁の小説を中心とした日本・中華民国イメージ」（第 20 回、2018）、及び「台湾ネーションの想像としての「シラヤ文学作品」の意味：陳雷の小説『郷史補記』を中心に」の 2 篇しかないようである。この 2 篇は前述の政治的・実践的な意義を分析する段階に止まる現状を反映しているように見えるが、陳明仁や陳雷など、当代の重要な台湾語作家を日本の学界で紹介することには大きな意義があり、今後より多くの議論が展開されることを期待する。

もう少し誌面を借りて、長年「歌仔冊」研究に取り組んで来られた、成功大学中国文学系を退官された施炳華氏の『『台湾義賊 新歌廖添丁』研究』（2019）を紹介しておきたい。本書は「歌仔」の文学者梁松林（1890～1974）が 1930 年代に書いた『台湾義賊 新歌廖添丁』（全 12 集）を、社会言語学の観点から、「泉州腔」の語彙を考察し、詳しく注釈をつけながら、詳細な解説を付けて整理した一冊である。言語に関する研究としてはもちろん、台湾（語）文学研究にも大きく寄与すると思われる。

特に 1930 年代の台湾語文学については、知識人による郷土文学・台湾話文論争や、民間文学がよく論じられてきたが、庶民の間での台湾語による「白話／文」創作は、歌謡のほかに、梁松林のような「歌者」が作った、多くの古典と民間の養分を継承した文学性の高い長編の「歌仔」が、一般の大衆から愛されていた。これまで文献の欠如や台湾語の読解力の低下により、これらの作品は重要視されて来なかった。しかしこのような史料が公開されることで、知識人による「新文学運動」に焦点を当てて書かれた台湾文学史に、新たな思考や視点がもたらされるのではないかと思う。

2019 年 1 月「国家言語発展法」が可決され、5 月には「公共テレビ台湾語チャンネル（公視台語台）」の放送も始まった。このチャンネルの半分

以上の番組には台湾語の字幕が付いている。これも長年の台湾語文字・文学運動の成果の一つを示している。母語や口語でモノを書くことは、リアリティの追求ばかりではなく、一種の人権でもある、という考え方にに基づき、台湾語文学の研究論文を台湾語で書くことも、一つの大きな特徴となっている。それにより、台湾語自体も学術化され、脱「低俗化」していく。

一方、文字が規範化されるにつれて、母語の能力が弱い、若い世代が、改めて台湾語を勉強し、モノを書くようになることは、新たな「台湾語」や新しい台湾語文学の創出へとつながるのではないか。そのときに、台湾の中国語（華語）を中心とする「華流」に代わり、ほかのエスニック・グループの言語も含む、「台湾語」がブームになる時が近くなれば、台湾語文学の研究もより進展が期待できるのではないか。

台湾に興味を持つ日本の方々も、ぜひもう一つの言葉の壁を乗り越え、ホーロー語（狭義の意味での台湾語）、客家語や原住民語などの「台湾語」にふれあい、より原色の、ひときわ違う台湾の「文学」世界を存分に味わってみたいと希望する。

日本台湾学会活動報告

定例研究会

歴史・政治・経済部会

担当幹事：松岡格（獨協大学）

第142回日本台湾学会定例研究会活動内容

日時：2019年10月25日（金）18:20-20:20

場所：早稲田大学3号館3階305号室

報告者：赤松美和子（大妻女子大学）、山崎直也（帝京大学）、上水流久彦（県立広島大学）

開会挨拶：若林正文（早稲田大学）

司会：洪郁如（一橋大学）

報告タイトル：「台湾地域研究と修学旅行」連続公開講座 第1回

主催：台湾修学旅行支援研究者ネットワーク（SNET 台湾）

共催：早稲田大学台湾研究所、日本台湾学会

参加人数：62名

活動報告：

若林所長による開会挨拶の後、赤松美和子氏が「SNET 台湾の1年」と題した報告を行った。台湾修学旅行支援研究者ネットワーク（SNET 台湾）とは、台湾への修学・研修旅行を実施する学校に、台湾研究者が必要な支援を提供するプラットフォームである。台湾修学旅行の「事前学習」の問題点は以下の4つの点：①台湾への知識不足、②最適な教材不足、③専門性のある講師不足、④台湾「親日こじらせ現象」へ誘導する恐れに集約できる。SNET 台湾は、こうした問題点を解決するため、①台湾研究者の講師派遣、②ウェブ教材の作成、③公開講座・ワークショップの開催などを試みているが、財源の確保は現状の重要な課題である。

次に山崎直也氏が、「台湾修学旅行の現状と課題—旅行大手五社の聞き取りから」と題した報告を行った。山崎氏は同報告において、①近年における日本から台湾への修学旅行の急増は、北東アジア国際関係の不安定性を反映したものであること、②修学旅行の目的地が台北一極集中という問題点が存在していること、などの指摘を行った。また、旅行会社の情報によれば、事前・事後指導の充実に対するニーズが高まっているという。

第3報告者の上水流久彦氏は、「ケーススタディ① 建築から台湾修学旅行をデザインする」と題した報告を行った。上水流氏は、台北を事例として①複雑な台湾史、②多様な日台関係、③台湾のマイノリティを知るというテーマに注目した修学旅行の設計について提案を行った。

（記録者：魏逸瑩）

第143回日本台湾学会定例研究会活動内容

日時：2019年11月22日（金）18:20-20:20

場所：早稲田大学3号館3階305号室

報告者：河原功（一般財団法人台湾協会）、胎中千鶴（目白大学）

開会挨拶・司会：山崎直也（帝京大学）

報告タイトル：「台湾地域研究と修学旅行」連続公開講座 第2回

主催：台湾修学旅行支援研究者ネットワーク（SNET 台湾）

共催：早稲田大学台湾研究所、日本台湾学会

参加人数：51名

活動報告：

SNET 台湾の山崎直也氏による開会挨拶の後、河原功氏が「ケーススタディ② 高校教師の経験から台湾修学旅行をデザインする」という題で報告を行った。河原氏は、都内私立校の教員として、自ら4度台湾修学旅行を引率した体験談を踏まえつつ、修学旅行先として食や歴史、文化などに関わる多様な見学先を持つ台湾の魅力や、その経験を生かすための入念な事前・事後学習の重要性を語った。一方で、修学旅行で最も大事なことは安心感と充実感であるとし、生徒の視点に立った旅行プランの作成をした上で、修学旅行先としての台湾を選ぶ目的を明確にすべきであると結んだ。

続いて胎中千鶴氏が、「ケーススタディ③ 八田與一から台湾修学旅行をデザインする」という題で報告を行った。胎中氏は、近年修学旅行で台湾を訪れる際の目当てとして人気の八田與一について、彼の業績や人柄への積極的評価を中心とする「八田物語」に過度の注目が集まることにより、それが結果として、日本の植民地統治の歴史にあえて触れようとしない、日本人の「内なる」八田像の形成に繋がっていると語った。その上で、従来の八田物語のように、台湾に日本を発見するのではなく、台湾の「人」と「社会」に肌で触れることを通して、台湾史の文脈の中で現代台湾を知ろうとする姿勢が重要であり、その点を重視して台湾を訪問先とする修学旅行を企画すべきことを提言した。

（記録者：髭敬）

第 144 回日本台湾学会定例研究会活動内容

日時：2019 年 12 月 20 日（金）18:20-20:20

場所：早稲田大学 3 号館 3 階 305 号室

報告者：橋本恭子（日本社会事業大学）、洪郁如（一橋大学）

開会挨拶・司会：赤松美和子（大妻女子大学大学）

報告タイトル：「台湾地域研究と修学旅行」連続公開講座 第 3 回

主催：台湾修学旅行支援研究者ネットワーク（SNET 台湾）

共催：早稲田大学台湾研究所、日本台湾学会

参加人数：54 名

活動報告：

10 月から始まった連続公開講座「台湾地域研究と修学旅行」も、今回が最終回となった。

第 1 報告者の橋本恭子氏は「ケーススタディ④ ダイバーシティ教育の視点から台湾修学旅行をデザインする」という題で報告を行った。橋本氏は、修学旅行の班別研修において、ダイバーシティ教育、特に①性の多様性と②貧困問題を切り口に、台湾社会の多様性を理解させることを提案した。①については、「同志」（台湾の民主化以降広まった性的マイノリティとその支持者の意）というキーワードを手がかりに、ジェンダー教育やポピュラーカルチャーをとりいれた先進的な台湾の施設・活動等を紹介した。②については、台湾でホームレスと一般市民との相互理解・自立支援の活動をする、台湾芒草心慈善協会の「街遊」活動（ホームレスによる街ガイド）等を例に、台湾の貧困問題を学ぶことで、日本のそれを考えるきっかけになるのではないかと指摘を行った。

続いて洪郁如氏は、「ケーススタディ⑤ 「国立台湾歴史博物館」から台湾修学旅行をデザインする」という題で報告を行った。洪氏は、現状の王道「台湾修学旅行」＝「台北修学旅行」化に疑義を呈し、近代史に限らない「台湾史」を理解するために、古都台南を中心とした修学旅行を提案した。具体的には、台湾史を主軸とした「国立台湾歴史博物館」の見学や、歴史資源が豊富な台南の街歩き・歴史探索をすることで、より重層的な台湾の姿を学べるとの例示を行った。それを通して台湾修学旅行が、単なる観光旅行の範疇にとどまらない、「修学」旅行の意味を取り戻すことができるのではないかと結んだ。

（記録者：髭敬）

第 145 回日本台湾学会定例研究会活動内容

日時：2020 年 1 月 31 日（金）17:20-20:20

場所：早稲田大学 3 号館 3 階 305 号室

題目：2020 年台湾総統選挙の分析

司会：若林正丈（早稲田大学）

報告：小笠原欣幸（東京外国語大学）

コメンテーター：松田康博（東京大学）

共催：日本台湾学会、科研基盤（A）（代表：松田康博）、早稲田大学台湾研究所、早稲田大学現代政治経済研究所「東アジアの歴史と思想」研究部会

参加人数：180 名

活動報告：

報告は、小笠原欣幸氏による 2020 総統選挙および立法院選挙の過程及び結果の分析と松田康博氏によるコメントという二部構成で行われた。

小笠原氏の分析の結論としては、以下の通りである。2020 年の選挙は台湾アイデンティティの広がりや定着を確認した選挙であった。外交的には、台湾の民意は、中国による統一と一国二制度に明確に「NO」を突きつけた。内政的には、民進党政権が 8 年にわたり安定的に続くことになった。国民党にとっては苦境が続くことになる。第三勢力が政権を取るまで勢力を拡大することは現段階では想像できないものの、議席を漸増して議会における一定のプレイヤーとなるだろう。今後、中台関係は膠着状態を続けることになる。中国の圧力はこれからも続き、台湾にとっては我慢の時代となるだろう。

松田康博氏からは、「地方選挙の大勝利からたった 14 ヶ月の短期間で、なぜこれほどまでの大きなスイングが起きたのか？」という質問が投げかけられた。上記の疑問について、松田氏は以下の 2 つの仮説を提起した。一つ目は、仮説 A：コアリションの結成と崩壊である。もしも、コアリションを再結成できれば国民党は 2022-24 年に復活することとなる。一方で、民進党が分裂／不団結となれば、次の選挙では、国民党が台湾民衆党にチャンスが生まれることになる。民進党が分裂状態に陥って、この二党がコアリションを結成できれば、チャンスはさらに広がる。

二つ目の仮説は、仮説 B：中国への脅威感の方が、既成の政党政治（エスタブリッシュメント政治）に対する嫌悪感（＝政治不信）を上回った、というものである。言い換えれば、今後の 4 年間で、中国がこれまでのミスから学習して比較的大人しく下手に出続け、中国への脅威感が下がれば、既存の政党政治を一度破壊したいという有権者の願望が強い状況下で、2024 年には柯文哲の出馬と当選のチャンスが出てくることになるだろうというものであった。

（記録：髭敬）

第146回日本台湾学会定例研究会活動内容

日時：2020年2月8日（土）13:00-18:00

場所：法政大学市ヶ谷大学院棟202・203教室

題目：経済外交と東アジア地域秩序 - 1970年代の
日本と台湾

プログラム：

第1部 経済外交と地域秩序の変容

高橋和宏（法政大学）：「アジア太平洋経済圏」
の形成と日本外交

任天豪（台中科技大学）：台湾の経済貿易外交と
反共宣伝

討論者 王文隆（天津南開大学）

第2部 地域秩序の変容と日本・台湾

許コウ（上海交通大学）：1970年代の国際金融
機構における台湾問題

清水麗（麗澤大学）：日台航空路線問題における
日中台外交闘争と経済

討論者 福田円（法政大学）

第3部 ラウンドテーブル

川島真（東京大学）総括コメント

報告者・討論者からのコメントと議論

共催：日本台湾学会、法政大学ポアソナード記念
現代法研究所「現代国際秩序における正統性の
相克」プロジェクト、科学研究費補助金若手B
「『一つの中国』コンセンサス形成の国際政治史
(24730149)」

参加人数：60名

活動報告：

東アジアの地域秩序が大きく変容した1970年代は、近年史料の公開が急速に進み、戦後国際政治史研究の最前線となっている。なかでも、米中接近を中心に地域のパワー・ポリティクスが変容したのと平行して、軍事的な緊張が後景に退き、経済外交の果たす比重が大きくなってきたことが注目を集めている。今回の国際ワークショップでは、同時期の東アジア国際政治経済関係のなかでも日本と台湾に焦点を当て、それぞれが地域の中でどのような役割を果たしてきたのか、両者の関係をどのように再構築したのかを、上記のようなプログラムに沿って議論した。

第1部においては、高橋報告が同時期のアジア太平洋地域における経済発展の全体像を示し、日豪、日・タイ関係を事例に日本がその中でどのような経済外交を展開しようとしていたのかを論じた。続く任報告は、高橋報告が示したような構図の中で、台湾外交の重点が反共宣伝から経済貿易外交へと移行していったことを、台湾・フィリピン関係を事例に論じた。これらの報告に対して、討論者からは地域のなかでの日台経済関係の特徴

や、中国の経済外交の方針転換の影響を問うコメントがなされた。

第2部においては、まず清水報告が日台航空路線問題を事例に、経済的利益の保持と「中華民国」としての正統性維持の間で揺れる台湾外交について論じた。続く許報告は、IMF・世銀を中心とした国際金融機構の代表権問題を事例に、台湾外交の「核心」が正統性の維持から経済的利益やそれまでの経済的実績を保持することへと移行していったことを指摘した。これらの報告に対して、討論者からは同時期の日台関係においては、案件ごとに経済的利益と正統性を重視するバランスが異なるように見えるが、個別の案件の繋がりに成る日台関係の姿をいかに捉えるべきなのかという問いが投げかけられた。

第3部の総合討論では、以上の議論を踏まえた上で、1)同時期の「経済」ファクターや「経済外交」を扱う意味、2)従来の政治史的研究との登場するアクター、参照される史料の違い、3)「経済外交」の分析により浮かび上がるアジア地域に内在する論理の重要性について、各報告の論点に言及しながら総括コメントがなされた。その後、各報告者からの応答コメント、フロアとの対話も行われ、当該研究領域における現段階での研究成果のみならず、研究上の課題についても共有できる場となった。

（記録：福田円）

定例研究会

関西部会研究大会

担当幹事：澤井律之（京都光華女子大学）

第17回日本台湾学会関西部会研究大会を2019年12月21日土曜日の午後、京都光華女子大学で開催した。プログラムは以下のとおり。

- ①統治初期台湾の日本人移民計画―「殖民地撰定」事業を中心に
やまだあつし（名古屋市立大学）
評論：荒武達朗（徳島大学）
- ②戦時期海南島における台湾拓殖会社の畜産事業獲得過程―台湾総督府の実務指導との関連から
岡崎滋樹（立命館大学）
評論：大瀧真俊（名城大学）
- ③台湾人政治エリートの民主への追求と挫折
―台湾省行政長公署の「民主」認識
葉亭蓀（中央研究院台湾史研究所）

評論：下村作次郎（天理大学名誉教授）

④台湾における「台語文運動」の攻防

—二つのアプローチの事例より

齋藤幸世（関西学院大学大学院）

評論：劉梅玲（龍谷大学）

やまだ報告は、日本領台初期の移民事業が、同時期の北海道の移民事業に酷似していたことに注目し、台湾総督府公文類纂から発掘した資料ややまだ氏自身のフィールド・ワーク等によって主に台南県でのその実態を明らかにした。

岡崎報告は、日本が海南島占領後に台湾拓殖株式会社だが、海南島事業にどのように関わっていったのかを、台湾拓殖株式会社档案等の資料を発掘し、先行研究を丁寧につまみながらその複雑な様相の実態に迫った。

葉論文は、日本が敗戦し、台湾省行政長官公署が設置され、1947年二・二八事件までの期間における民意機関の創設において台湾人エリートと長官公署が対立した背景に注目し、「民主」の認識のずれという観点からこの問題を論じた。

齋藤論文は、台湾の台語運動家へのインタビューから、台湾における台語普及運動の現況を詳細に紹介した。

やまだ報告と岡崎報告のコメンテーターである荒武達朗氏と大瀧真俊氏はいずれも非学会員であるが快諾してくださり、丁寧なコメントをいただいた。また、遠方にも関わらず交通費もご負担いただいた。改めてお礼申し上げたい。

今回発表者は4名、参加者総数は24名、懇親会参加者数は15名。発表者も参加者も決して多くはない。学会を盛り上げる工夫を考える必要があらう。今回、大学院生が数名来られた。筆者は彼らと懇親会で話す機会があったが、台湾を研究したい若者がいることを実感した。やはり若い人にがっばってもらいたい。そのためには、どうすればいいのか。

これからは、学際的な交流も必要になる。交通費の予算化等も考えていきたい。

定例研究会

台北

担当幹事：田島真弓（専修大学）

第84回台北定例研究会

日時：2019年9月21日（土）15:00～

場所：台湾大学台湾文学研究所

報告者：楊素霞（政治大学日本語文学系）

テーマ：『帝国日本の属領統治をめぐる実態と論理—北海道と植民地台湾・樺太との行財政的関係を軸として』新書発表会

コメンテーター：張隆志（中央研究院台湾史研究所）

使用言語：北京語

学会運営関連報告

担当理事：川上桃子（アジア経済研究所）

第11期理事会

第2回常任会議 議事録（抄）

日時：2019年12月7日（土）13:00—17:30

場所：東京大学東洋文化研究所3階 第1会議室

出席：松田康博（理事長） 北波道子（副理事長）

赤松美和子 家永真幸 上水流久彦 川上桃子

菅野敦志 三澤真美恵 山崎直也（以上、常任

理事） 大東和重 富田哲（以上、常任理事、

Skypeでの参加） 清水麗（企画委員会副委員

長） 梅森直之（第22回大会実行委員長）

欠席：洪郁如（常任理事）

主宰：松田康博

書記：明田川聡士（幹事）

報告

1. 理事長・事務局

（1）松田理事長

日本台湾交流協会表彰の表彰式およびレセプション（2020年1月31日）について報告がなされた。

（2）川上総務担当理事

入会申し込みファイルの体裁変更について報告がなされた。

2. 各業務担当

（1）川上総務担当理事

特になし。

（2）山崎会計財務担当理事

①現在の会費納入状況について報告がなされた。

②新・旧会計財務担当理事引き継ぎ（2019年7月28日）以降の主な会計の動きについて報告がなされた。

③台湾研究の国際誌に本学会から寄稿する原稿の翻訳料を予備費から支出する点について報告がなされた。

（3）上水流編集委員長

『日本台湾学会報』（第22号）の投稿状況について報告がなされた。

（4）富田企画委員長

第22回学術大会の応募、審査状況について報告がなされた。

（5）福田広報担当理事（赤松常任理事による代理報告）

学会ウェブサイトと「日本台湾修学旅行支援研究者ネットワーク」（以下、SNET）の各ホームページに相互リンクを貼ったことが報告された。なお、大東常任理事からは「ニュースレター」（第38号）の特集記事についても報告がなされた。

（6）菅野国際交流担当理事

Journal of Contemporary East Asia Studies への推薦候補論文選考組織の制度化について報告がなされた。

（7）洪文献目録担当理事（赤松常任理事による代理報告）

日本台湾交流協会のホームページに掲載されている「戦後日本における台湾関係文献目録」について報告がなされた。2019年度6月から9月分の文献目録を送付し、現在の総レコード数は全18,499件である。

3. その他

赤松常任理事より SNET について報告がなされた。現在、日本台湾学会定例研究会として早稲田大学で開催している「台湾地域研究と修学旅行」連続公開講座は、全3回中、2回を終了した。また、日本台湾学会のウェブサイト内の SNET のページでは、今後はウェブ教材なども追加していく予定である。

議題

1. 第22回学術大会について

（1）分科会企画・自由論題報告について（富田）

①分科会企画・自由論題報告への応募・審査状況について

分科会企画5本（1本は2セッション）、自由論題報告12本の申請があった。そのうち台湾文学学会員からの分科会企画の応募は3本であった。

②プログラム案について

分科会2部構成の場合の二案と3部構成の場合の一案が提案され、昼休みも含む3部構成での実施が可能との結論に至った。

③その他

企画責任者から経費補助の申請は無かった。

（2）会場校の準備状況について（梅森）

第22回学術大会（於早稲田大学 2020年5月30日、31日）の準備状況について報告がなされた。配布資料にもとづき「1. 実行委員会構成案」「2. 日程・会場について」「3. 大会案内等の発送準備」についての説明がなされた。

（3）大会予算案について（梅森）

第22回学術大会（於早稲田大学 2020年5月30日、31日）の大会予算案の作成状況について報告がなされた。

2. 優秀論文の選出・英訳・推薦方法について（菅野）

Journal of Contemporary East Asia Studies に推薦する日本台湾学会（JATS）優秀論文の推薦（および英訳）方法案を提案した。方法としては、シニア級会員（理事長経験者）中心の選考委員会が学会賞受賞論文のなかから推薦候補論文を選出する。ただし、経費面での問題については次回常任理事会で改めて議論する。

3. 規約改正について（松田）

学会規約の文言について見直しを行った。次回常任理事会にて再度確認し、来年度の会員総会に諮ることとする。

4. 会員の入退会について（川上）

入退会：入会3件、退会5件。

5. 次回の常任理事会の日程について（川上）

次回常任理事会は、2020年3月7日（土）に、東京大学東洋文化研究所（本郷キャンパス）にて開催されることが決定した。

6. その他

関西西部会研究大会で非会員コメンテータを招聘する際の交通費支給の扱いについて説明がなされた。

以上

お 知 ら せ

本学会が、「令和元年度日本台湾交流協会表彰」を受けました！

このたび、日本台湾学会が「日本台湾交流協会表彰」の対象に選ばれました。この表彰制度は2018 年末に新たに設けられたもので、本学会は、栄えある第1回の表彰の対象となりました。

1月31日に日本台湾交流協会において行われた表彰式には、理事長の松田康博、元理事長の佐藤幸人、理事の川上桃子、赤松美和子の各会員が参加し、表彰状をいただいて参りました。また、松田理事長が受賞のあいさつを行いました。

表彰理由は「中国研究の中に含まれていた台湾研究という分野を独立した研究分野として取り上げ、20年以上に亘り、日本における台湾研究の充実と発展に大いに寄与」してきたことです。同時受賞は、檜山幸夫中京大学名誉教授、日華青少年交流協会です。

当日の様子につきましては、日本台湾交流協会のサイトもあわせてご覧ください。

<https://www.koryu.or.jp/news/gallery/?itemid=1497&dispmid=4303>

***** 編集後記 *****

・本号は特集「食べる台湾」としてお届けします。衣食住が欠かせないのは、日本にいても台湾にいても同じ。どちらにいても服装が変わる人は多くないでしょうが、台湾で住んだ・泊まった場所や、食べたもの・飲んだものの記憶を鮮明に記憶する人は、少なくないかと思います。台湾の懐かしい食べもの、味やにおいの記憶、食とまつわる体験の数々を、会員の皆さまに語っていただきました。

・新型コロナウイルスの流行で、日台の交流が途絶え、落ち着かない春にこの編集をしています。編集子が予定していた学生引率も、あえなくキャンセル。ですが、再び台湾へ赴いたら、あれを食べたい、これも食べたいとの思いがいつそう増します。不思議と日本ではそういう欲求はなく、毎日同じ弁当でも（私にとって）おいしければ文句ないのですが。

・ニュースレターは会員による情報交換の場でもあります。台湾と関わるシンポジウム・研究会・展示等の参加記や、学術交流の動向など、積極的なご投稿をお願い申し上げます。

（大東和重）

日本台湾学会ニュースレター 第38号

発行：日本台湾学会（代表 松田康博）

発行年月：2020年4月

■日本台湾学会事務局

〒261-8545 千葉県千葉市美浜区若葉 3-2-2

アジア経済研究所 川上桃子研究室気付

E-mail: nihontaiwangakkai@gmail.com

■ニュースレター発行事務局

〒662-8501 兵庫県西宮市上ヶ原一番町 1-155

関西学院大学法学部 大東和重研究室気付

E-mail: kaohigashi@kwansei.ac.jp