

# 台湾の屋台の食育貢献を見習う —日本素麺と台湾の麺線料理について—

立 松 洋 子

The Contribution of the Stall to Nutrition Education in Taiwan:  
A Comparison of Japanese Vermicelli and Noodle Line Dish in Taiwan

Yoko TATEMATSU

## 【要 旨】

台湾料理を日本人に好まれる味にアレンジする中から台湾の「屋台の料理」が食育貢献に関わっていることに気づかされた。「屋台料理」は地場産物を使い、伝統的な調理方法で作られている料理であるため、台湾の多くの人に朝・昼・夕と食べられている。屋台料理は台湾の食文化を築き極め、さらに伝承・継承されているところは、日本での食育を見直す参考にできるのではないかと考えられる。また、台湾料理と日本での料理の類似性も沢山ある中、日本の素麺料理と台湾の麺線（ミョンメン）料理を調べることで、それぞれの料理が、環境や歴史や食文化の中で変化し融合していることはとても感慨深く興味を持つことができる。

## はじめに

食物栄養科では毎年台湾に「食の研修」として、台湾料理や中華料理の試食と景分科技大学を訪問して調理実習等をし、台湾の学生と交流を深めている。また、台湾で日本と台湾の経済・文化や食習慣の違いを体験させ食のスペシャリストとしての資質を向上させるための研修でもある。

平成20年9月から本科に台湾の留学生を迎え、以前よりも本科の学生は台湾や台湾料理を身近に感じるようになってきたこともあって、台湾の留学生から、台湾料理をもっと日本の学生が食べやすい味付けにアレンジし日本の

学生に好まれる台湾料理（台湾と日本の折衷の料理）を作る中で、台湾と日本の食習慣の違いもあるが、「台湾と日本の屋台」の違いを考えるようになり、台湾の屋台料理が知らず知らずのうちに、台湾の食文化を継続させていると思い、日本での食育の参考にするため検討する。

2つ目は、台湾の料理と日本の料理の類似性が沢山あるが、その中でも日本の素麺と台湾の麺線（ミョンメン）との関係を調べることで、食文化のグローバル性を実感し、日本の伝統的な食文化を継承しなければならないことに気づかされる。

## 実験方法

はじめに、台湾で暮らす学生が日本料理につ

いてどのくらいの認識を持っているのか、また、日本で言う郷土料理にどのくらい関心を持っているのかを2008年8月に景分科技大学で他大学の学生も含め217名に実施したアンケートの結果をもとに、台湾の学生の日本料理へのとらえ方の傾向を探り参考にするともに、新しい日本台湾折衷料理について何度も試行錯誤しながら完成させる中で台湾の屋台料理の特徴を考えながら、台湾屋台の食育への影響を検討考察してみる。また、日本の麺と台湾の麺の違いを検討する中で、日本と中国（台湾）との歴史的な関係、政治的な事実関係についても触れて、台湾の料理と日本の料理の類似性を考え、日本の素麺と台湾の麵線（ミョンメン）との関係を調査し、食文化のグローバル性からそれぞれの伝統的な食文化を形成する過程を検討する。

### 1 台湾の郷土料理の認識・日本料理の認知度調査結果

表1-1「郷土料理は今までの作り方を受け継がれていると思いますか」との間に、ほとんど受け継がれていると答えている。台湾では古くから外食文化ということもあり、屋台や夜店の路上屋台で外食をしている。調理を家庭でしなかったため、昔ながらの作り方や材料が屋台で基本的に使われて守られてきたと考えられる。「食は広州にあり」といわれるように、広州 香港 台湾と地理的な面で主に中華料理が食べられている。しかし、台湾は、四方を海で囲まれ、また3000メートル級の山が南北に走っているため、海の幸や山の幸などの豊かな食材を使った、福建料理をベースに台湾でとれる食材を使い郷土料理として独自に発達している。特徴としては、油を押さえ比較的淡白で塩分も押さえ気味な味付けになっている。日本料理からの影響も受け、醤油を基調とした味付けや乾物や塩漬等もよく使われている。また、特徴



として、油で揚げたニンニクやパクチーに代表される香りの強い薬味も多く使われている。

食材面は、新鮮な魚介類を豊富に使用し、住民の多くは開拓者としてのルーツを持っているので食材を無駄なく使うという発想から豚や鶏などの内臓や血を利用する料理が多い点も特徴である。肉料理は豚肉が中心で、牛肉麺などは戦後中国大陸からもたらされた。宴会料理では、潮州料理と同様にフカヒレ、ツバメの巣も使われ、医食同源の嗜好が深く、漢方薬の材料も使われる。健康上や宗教上の理由から肉や魚

表1-1

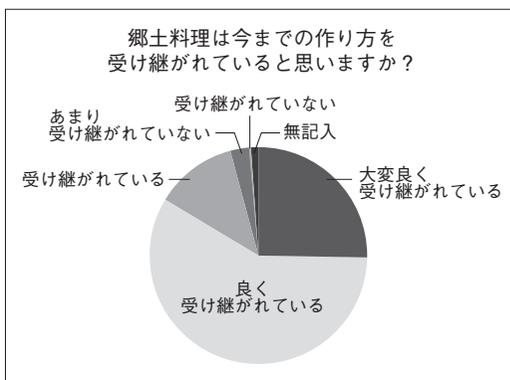


表1-1 ※郷土料理は今までの作り方を受け継がれていると思いますか？

大変良く受け継がれている	良く受け継がれている	受け継がれている	あまり受け継がれていない	受け継がれていない	無記入	合計
55	127	26	6	1	2	217

を使わない素食(精進料理)もよく見られるが、日本の素朴な精進料理とは違い素鶏、素魚、素肉と呼ばれる本物そっくりなモドキ料理が特徴である。

料理スタイルは見た目に洗練された豪華な料理より、家庭的な庶民料理を基本として発達しており、家庭的で素朴な料理である。また、おかゆと一緒に食べる郷土色豊かな「小菜」(小皿料理)が特徴である。

表1-2「郷土料理を作れるようになりたいですか」の問いには、普通という答えが多くまた、それほどでもないという回答もまあまああったことから、台湾の郷土料理は屋台や食堂で食べる習慣があるので、自分で作って食べたいと考える人は少ないようである。

表1-3「日本料理について知っている料理」は、日本食の定番、さしみ、寿司、ラーメン、どんぶり類、手巻き寿司、回転寿司、天ぷら、みそ汁、すき焼き、うどん、たこ焼き、お好み焼き、お茶づけ、おでん、おにぎり等が知られている。刺身や寿司、すき焼きは代表的な日本料理ですが、日本料理の中でもB級グルメ的な食べやすい安価なファーストフードに近いような素早く簡単に食べられる料理が知られている。また、短時間で作れるようなどんぶり物や寿司、お好み焼きなどの日本料理が良く認識されているように思われる。また、日本では和食というイメージはうどん、素麺、そばなどが日本料理と考えられるが、ラーメン類が和食と考えにくいにもかかわらず台湾では和食と思われる事が少し不思議に感じる。

昔はオランダの植民地や50年間の日本の統治時代があり、教育や食品の生産(米の生産)や灌漑事業や流通面・衛生で日本の良い影響を受けたと聞いている。その影響か、米や麺(小麦)を主食とする食形態である。また、ご飯の上に色々な物をのせて食べる様式をとることが多いので、どんぶり物は受け入れられやすいようである。

ある。また、台湾以外でも人気の高い寿司や天ぷら等の健康志向的なものや、ファーストフード的なおこのみ焼き、たこ焼き、おにぎり、カレー、そば等が認識されている。

## 2 屋台の比較と素麺と麺線

台湾は、マレー・ポリネシア系の原住民族が住んでいた土地に漢民族が中国本土の福建から開拓民として入植し、オランダ、日本の外来政権に統治される経験を有しているため台湾料理についてもこれらの歴史的経緯を反映してか、肉類は、豚肉をつかう事が多いが、内臓を煮込んでスープにするなど牛や豚の内臓料理や豚や鶏の血を使った料理もよく食べられているのは、開拓民の精神である食べ物を無駄なく使いたいとの考え方のようである。また、マヨネーズやソース、ケチャップなど、醤油等の発酵食品以外の調味料も使われることも多く、食文化の相互交流も見られる。麺類は小麦の粉を使ったものやビーフンのように米の粉をつかったものが多く食べられている。

台湾の屋台は台湾人の台所のような場所で、子どもから大人、男女を問わず、朝、昼、夕、おやつ等、いつでも食べることができる。しかし、日本の屋台は、居酒屋の縮小した形式で大人が主に通っている。台湾の屋台では郷土料理

表1-2

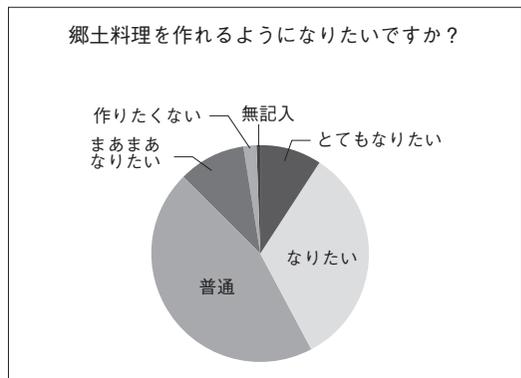


表1-2 ※郷土料理を作れるようになりたいですか?

ともなりたい	なりたい	普通	まあまなりたい	作りたい	無記入	合計
20	72	98	22	4	1	217

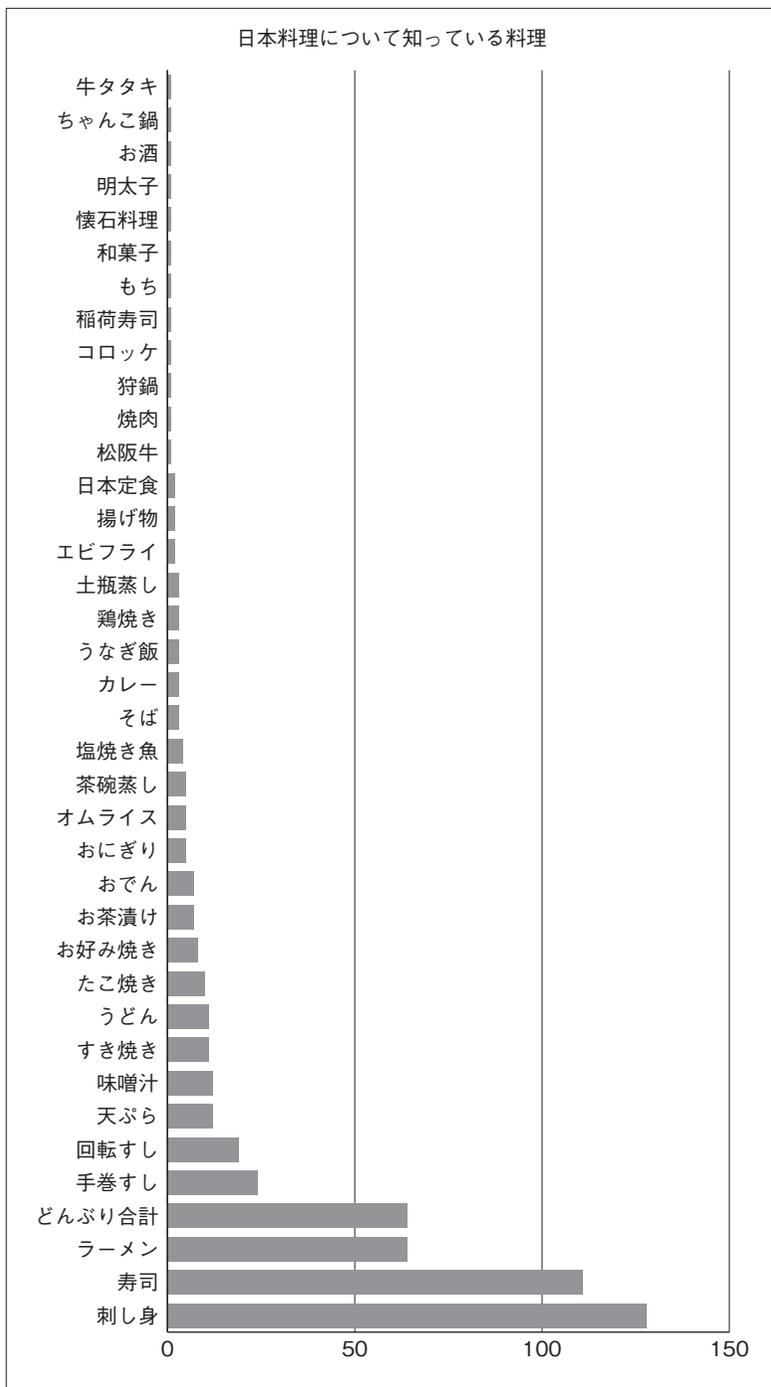
的な物が出され、それを継承し受け継がれ提供しているようである。日本では夜間のみ営業し、郷土料理よりもお酒の肴で、お酒を飲む事

が主になっている。

最近では東京ではネオ屋台と呼ばれる移動販売車のランチタイム販売や各地で「屋台村」と

表1-3 ※日本料理について知っている料理

料理名	数量
刺し身	128
寿司	111
ラーメン	64
丼類	
肉丼-牛	5
-豚	5
天ぶら丼	4
親子丼	6
カツ丼	5
どんぶり	39
どんぶり合計	64
手巻すし	24
回転すし	19
天ぶら	12
味噌汁	12
すき焼き	11
うどん	11
たこ焼き	10
お好み焼き	8
お茶漬	7
おでん	7
おにぎり	5
オムライス	5
茶碗蒸し	5
塩焼き魚	4
そば	3
カレー	3
うなぎ飯	3
鶏焼き	3
土瓶蒸し	3
エビフライ	2
揚げ物	2
日本定食	2
松阪牛	1
焼肉	1
狩鍋	1
コロッケ	1
稲荷寿司	1
もち	1
和菓子	1
懐石料理	1
明太子	1
お酒	1
ちゃんこ鍋	1
牛タタキ	1



呼ばれる常設の施設が見られ観光名所になっているところもある。また、正月神社や縁日等の大きな行事の場所にはたこ焼き、焼きそば、わたがし、おもちゃ等の屋台、またラーメンなどの移動式で江戸時代の夜泣きそばに起源を発し、チャルメラとよばれることもある屋台等、いろいろな形態を有している。

屋台は、江戸時代に大きく繁栄して江戸ではにぎり寿司、蕎麦、天ぷらといった直ぐに提供できる食べ物（ファーストフード）が屋台で初めて提供され、現在の日本の食文化の起源の一つとなる営業形態であると考えられている。このように、日本の屋台と台湾の屋台の違いは大きいですが、それぞれの国の食生活に大きく関係していると考えられる。

また、台湾の屋台での料理で、日本の素麺のような物を使った料理がある、白い素麺もあるが紅素麺もありこれは、煮込んで食べられている。

中国本土の麺文化であるうどんや素麺は北宋時代に生まれ、素麺は日本国内では奈良県櫻井市が発祥とされており、奈良時代に遣唐使から伝来した唐菓子の一つの「索餅」（和名で麦縄）に由来する説が強い。また、南北朝時代に元から僧侶の往来や貿易によって伝えられたという説もある。「索餅」は、古代中国の後漢や唐の文献にでて来る言葉であり、「索餅」は、小麦粉（米粉）に塩を加えて作る麺ということは分

かっているが形状はまだ分かっていない。南北朝時代に「索餅」（さくべい）、索麵、素麵、3つの表記があり、室町時代に素麵で定着したという説もある。平安時代には中国の古事に倣って宮廷では七夕に索餅を食べると病にかからないと言われ食べられていた。中国では日本よりも早く北宋時代に素麵の表記があった。南宋時代末期から元初期頃の書物に素麵の作り方で、表面に油を塗りながらのぼして最後に棒にかけてさらにのぼしていったという、日本の手延べ素麵と同じ手法が書かれてあった。また、福建省惠安懸の麵線は台湾の麵線に受け継がれた。日本では明治30年、福建人で長崎在住の陳平順が長崎にいる貧しい中国人の留学生のために考案したものがチャンポンであるが、福建省の方言で喰飯（シャンポン）といい、調理方法が台湾の麵線に似ていると考えている。このように麵一つとっても台湾と日本の麵料理の関係は多々ある。

## 考察

日本の郷土料理の伝承は家庭・学校・市販品等の順番<sup>\*1</sup>での伝承であるが、台湾では一般に日本の郷土料理と呼ばれる物が提供されているのが、家庭ではなく屋台である。台湾の文化や食生活の形態から屋台で食事をする習慣があるため屋台で郷土料理が食べられ伝承されている現状である。それで、しっかり郷土料理や伝統料理が多くの人に認識され受け継がれていると考えられる。また、日本人の雑食傾向の味覚とは違い、台湾料理（福建料理・広東料理の系列の中華料理）・「医食同源」の考え方を取り入れ、滋養食での漢方を取り入れた食事を常食にしている。それは、漢方の効能を重んじ、地産を重視した昔からの料理が継承されている。

屋台では、商売ということで、味を重んじ、他店と比べよりおいしい料理を作り売り上げを上げるという意味で、競争がおこり、料理も経済的、合理的に工夫されているが、伝統的な基本に忠実な作り方や材料を使用している。このように、台湾の食生活を左右するぐらいの屋台



麵線（ミエンシェン）  
…紅素麵を使ってかきとホルモンでだしを取って作ったもの

の存在感は、台湾の食生活や健康を支え、食文化の伝承にも役立ち、大きな役割を持っていると考える。

このように考えると、日本の屋台や、飲食業界は、日本の食文化の伝承や習慣を継承していくことに努力しているのだろうか疑問に思う。売れる物であれば何でも良いといった提供の仕方、無国籍料理や脂質異常症や生活習慣病になる原因の料理が多く提供されている現状である。

台湾と日本の食生活形態の違いはあるが、昨今外食が進む中で、日本の食育を考慮した方向性を日本の飲食産業も検討してほしい。また、必ず日本で伝承しなければならない大事な物や行事を真剣にとらえ、日本の食文化を維持伝承できる外食産業にすることで、食育（日本人の心を育てる環境）に貢献できるのではないかと考える。

つまり、四季（節季）や行事を考慮した日本独自の食習慣（日本型食生活）<sup>※2</sup>を考えた、料理の提供の仕方や運営の仕方を実践することで、誰もが、日本型の食生活に馴染むようになる環境ができ、日本の食文化の伝承が知らず知らずに実行されていくようになってほしいと考える。

註

- ※1 別府大学短期大学部紀要第27号参照
- ※2 「日本型食生活」日本の伝統的食生活形態である、ごはんを中心とし、大豆、野菜、魚など国内で生産・捕獲される素材を用い、しょうゆ、みそ、だしなどにより調理、味付けされた副食を組み合わせたものに畜産、油脂（果実）などの材料が摂取、使われるようになり「炭水化物、脂肪、タンパク質」の理想的なカロリー比を持つ世界に誇る食生活形態

参考資料（大分県の小学五年生への郷土料理に関するアンケート結果、表2-1から表2-6）

大分県小学五年生への郷土料理アンケート結果  
郷土料理の認識度（人数）について

郷土料理の意識	思う	普通	思わない
郷土料理は体によいか	835	544	23
郷土料理は身近な料理か	435	800	152
郷土料理は美味しいか	839	511	43

表2-1

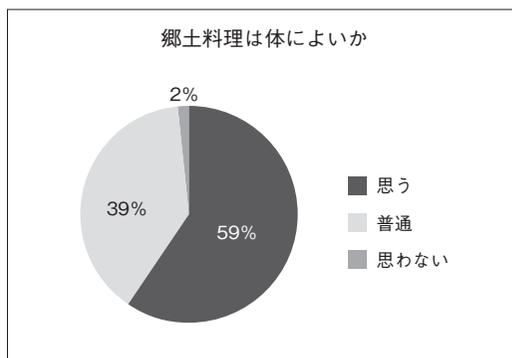


表2-2

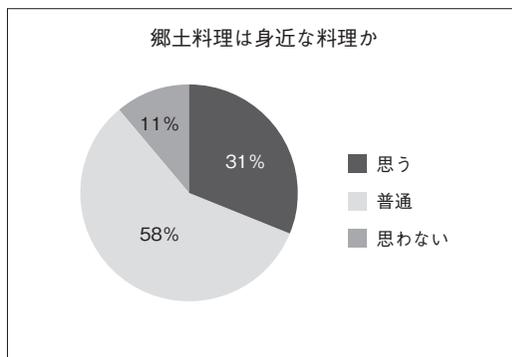
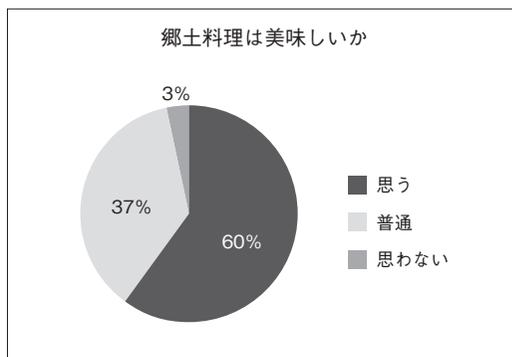
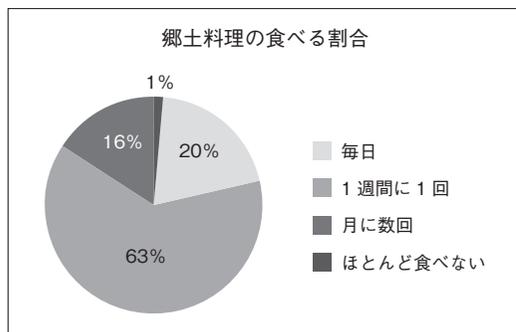


表2-3



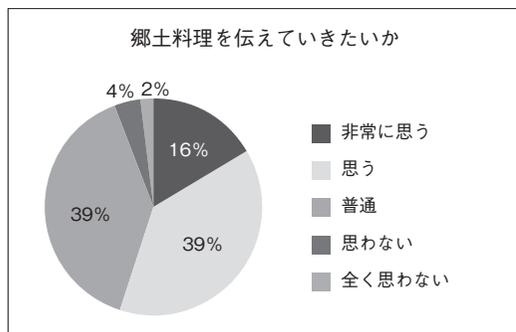
郷土料理の食べる割合	毎日	1週間に1回	月に数回	ほとんど食べない
	21	269	849	212

表2-4



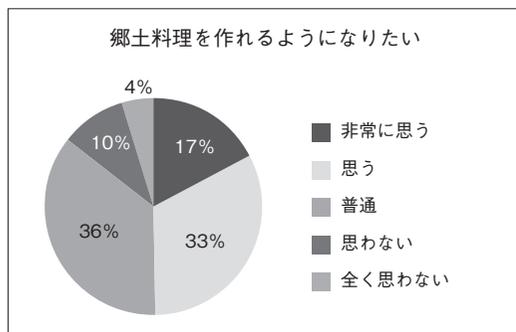
郷土料理を伝えていきたいか	非常に思う	思う	普通	思わない	全く思わない
人数	232	540	548	54	25

表2-5



郷土料理を作れるようになりたい	非常に思う	思う	普通	思わない	全く思わない
人数	243	458	504	136	64

表2-6



## 参考文献

原典現代誤訳日本料理秘伝修成～第十六巻 菓子～  
1985年5月30日発行  
編者 鈴木晋一 発行者 今田達  
発行所 株式会社外朋舎出版 編集 有限会社一寸社

御前菓子をつくろう  
2003年10月1日  
発行者 高森みどり 監修 鈴木晋一  
発行所 株式会社ニュートンプレス

食べ物文化史  
2010年6月30日  
編集者 池田智康 発行人 吉岡新  
発行所 株式会社優しい食卓

夏の特別企画「和菓子の歴史」展  
虎屋十六代 黒川光朝『菓子屋のざれ言』（一九七八）  
より要約  
2010年7月発行  
虎屋文庫 発行者 虎屋十七代 黒川光博

よくわかる中国料理基礎の基礎  
2007年4月 発行者 土肥大介  
発行所 株式会社柴田書店

あすの健康と調理～給食調理へのアプローチ～  
2005年4月30日  
監修者 三輪里子 編集者 市川芳江 山本誠子  
発行者 森本富子  
発行所 株式会社 アイ・ケイコーポレーション

別府大学紀要 第51号  
日本と台湾の大学生の郷土料理に対する意識 西澤  
千恵子

別府大学短期大学部食物栄養科紀要 第27号  
大分県小学校五年生の郷土料理に関する認知度・意識  
調査と食生活状況調査 立松洋子

専門料理9～特集 中国料理の基礎を識る～  
2006年9月  
発行人 土肥大介 発行所 株式会社柴田書店