

育達商業科技大學應用日語系

卒業研究

台湾における日本料理の受容についての研究

～いわゆる「日式料理」を例に～

学籍番号：96405508

氏　　名：王　淳鋒

指導教官：内山和也

提　出　日：10/11/19

台灣における日本料理の受容についての研究

～いわゆる「日式料理」を例に～

王 淳鋒

要旨

本研究は、日本料理が台湾で受容される中でどのように変容したかについて考察する。

まず、文献調査によって日本料理の概念を整理する。次に、台湾でのフィールドワークを通じて、台湾で受容された日本料理の実態を記述し、日本料理と日式料理との関係を整理する。最後に、日式料理の例を通じて日本と台湾との食文化・食事文化の差異について考察する。

研究の結果、日本国外における日本料理の変容としての日式料理の特徴と実態を記述することができた。

キーワード： 日本料理、日式料理、食事文化

探索融入台灣味的日本料理之研究

~以所謂的日式料理為例~

王 淳鋒

要旨

本研究，日本料理受到台灣的影響之中有何變化之考究觀察。

首先，從整理文獻調查瞭解日本料理的起源及概念由來。

再來，透過在台灣實地觀察、紀錄受到台灣味而改變日本料理的現況，再把日本料理及日式料理之間的比較分析。

最後，以日式料理為例子來闡述日本及台灣飲食文化的差異之研究。

關鍵字： 日本料理、日式料理、食事文化

台湾における日本料理の受容についての研究

～いわゆる「日式料理」を例に～

論文構成

1.はじめに

1.1. 研究の動機と目的

1.2. 研究の方法

1.3. 先行研究のまとめ

2.日本料理について

2.1. 日本料理の文化史的検討

3.日式料理について

3.1. 台湾における「日式料理」の実態

3.2. 日本料理と「日式料理」の違い

3.3. 台湾における「日式料理」の特徴

4.おわりに

4.1. 結論：台湾における日本料理の受容

4.2. 研究の展望

注釈

参考文献

台湾における日本料理の受容についての研究

～いわゆる「日式料理」を例に～

1. はじめに

1.1. 研究の動機と目的

本研究は、台湾における「日式料理」をとりあげ、日本料理が台湾で受容される中でどのように変容したかについて考察する。

中国人が食に強いこだわりを持っていることは、世界にも広く知られているところである。中華料理（中国料理）が、トルコ料理やフランス料理と並ぶ世界三大料理のひとつとされていることは、歴史的に美食が追及された結果と考えられ、中国人の食への執着を示すものといえるであろう。また、台湾と日本の間には長く深い交流の歴史が存在している。殊に近年では、いわゆる「哈日」の風潮とも相まって、テレビなどのマスメディアを通じて様々な日本の料理が紹介されるようになっている。そのため、台湾人の多くは、美食の追及という彼らの歴史的習慣から、日本料理にも強い関心を持っている。メディアで紹介される日本料理は、脂っこくて雑然と盛りつけられた中華料理とは異なり、油は少なく細工や彩りがよく、器や盛りつけも工夫されたものが多い。健康的で栄養のバランスがよく、新鮮で美しいというのが、台湾での日本料理の一般的なイメージなのである。一方で、台湾で消費されている日本料理（その多くは「日式料理」と呼ばれている）は、本来の日本料理とは様々な点で異なっている。これは、日本料理が台湾の食文化に受容されるとき、台湾人に合うように味、材料、調理法などが変化したものと考えられる。

食文化は、社会や民族性を反映しながら歴史的に形成されると考えられるものであるから、日本と台湾にはそれぞれ固有の食文化があり、同時に様々な交流が生じていると見ることができる。したがって、日本料理が台湾の食文化にどのように受容されたのか、あるいは受容されようとしているのかを明らかにすることは、日本と台湾の食文化を考える上で欠かせない論点であるといえよう。

事実、台湾で提供される日本料理（いわゆる「日式料理」）が本来の日本料理とは大きく異なるものであることは、台湾在住の日本人や台湾への日本人観光客によってしばしば指摘されるところである。しかし、台湾における「日式料理」を体系的に研究したものは少ないものと思われる。

本研究では、日本料理が台湾の食文化に受容される際に被った変化に注目することで、日本と台湾の食文化の特徴および両者の差異について考察する。

1.2. 研究の方法

食文化に関する研究が本格的に行なわれるのは、1980年代以降である。「食に関わる問題は形而下の問題として、学問としてとりあげるにふさわしい問題とは考えてこられなかつた（吉田1998：11f.）」からである。そのせいもあって、「食文化」という語の概念は必ずしも明確ではないが、本研究では〈食べる〉ことを中心に考えられた人間の行動や生活の様式であると考えたい。もっとも、用語の定義のいかんによらず「食文化を文化の問題として取りあげるのならば、比較ということが重要となる（同書：12）」のは確かであろう。本研究は、日本と台湾との比較によって食文化の問題に取り組もうとする。

本研究では、まず文献調査によって「日本料理」の概念規定を示す（2章）。また、台湾でのフィールドワークを通じて、台湾に受容された日本料理（いわゆる「日式料理」）の実態と、日本と台湾との食文化の差異を明らかにする（3章）。本研究は、以上的方法により、台湾における日本料理の受容のあり方を究明しようとする（4章）。

1.3. 先行研究のまとめ

日本の料理は、「日本料理」または「和食」と呼ばれる（両者の示す概念の違いについては2章に述べる）が、中華料理（中国料理）やフランス料理と同様に長い歴史のなかで形作られた料理であると見ることができる。日本料理と中華料理とは、現在では全く異なったものであるが、日本料理には中国からの影響が様々なところに観察できる。料理 자체や料理名をはじめ、食材や調味料、調理器具、食器の意匠など、いずれにおいても日本料理と中華料理との共通性を指摘するのは難しいことではない。例えば、日本化した中国の食としては、茶、酒、粥、麵類、豆腐などがあげられる（田中1999）。

阿部（2006）は、中国文化の影響を平安時代以降の貴族の宴席の中に見いだしている。それによれば、平安時代の日本料理（宮廷料理）は、唐の宮中の様式を模倣することから始まっている。そのため、平安時代の日本料理は次第に豪華なものへと発展してゆくよう方向づけられているということができ、個々の料理の味はもとより彩りや盛りつけといった外観の完成度をも追求するようになったという。季節ごとに異なった器を用いたり、盛りつけを変えたりすることは、その現れであるとされている。熊倉（2007：8ff.）は、奈良から平安初期は貴族の間で中国文化が流行しており、平安初期の貴族の宴席は、椅子と食卓の使用、料理の高盛り、箸と匙の使用など、中国の習俗に従っていたと述べている。しかし、平安中期以降、中国文化への憧憬が薄まるとともに中国風は失われ、次第に日本独自の食事文化が形成されたという。さらに時代が下り、鎌倉以降の武士の世になると、料理においても貴族的な華美な意匠は退けられ、質実剛健の風に見合った料理が求められるようになり、狩猟の趣味化に伴う肉食など狩猟採集時代の復古的食生活も見られるようになる^{注1)}（阿部前掲書）。しかし、かかる時代を通じても、平安時代に形成された食事文化は料理人を通じて伝承され、婚礼や祭祀などの場で披露されたのである。

また、日本料理への中国文化のより新しい影響は、喫茶（臨済宗の開祖である栄西によって中国から持ち込まれ広められたものとされる）と禪宗（鎌倉時代に中国から持ち込まれ室町時代以降に大きく発展する）の影響下で成立する懐石料理だと考えることができる^{注2)}。熊倉（前掲書：105）は「懐石の登場は日本料理における革命というだけではなく、日本料理の世界を形作るひとつの柱が成立したという点でも、大きな事件である」と述べている。懐石料理によって継続的に配膳される料理のスタイルが確立され（それまではすべての料理を同時に配膳していた）、料理に季節感や祝賀などの趣向を加える伝統も生じたのだという。

以上のこととは、日本料理に対する中国文化の影響を歴史的に整理したものである、しかし、殊に日本料理が日本国外に移出される近年にあっては、海外における接触（台湾や中国で行なわれている日本料理への変形）を考慮することも必要ではないだろうか。本研究は、この最も新しい影響関係を研究しようとするものであるといえるだろう。

2. 日本料理について

2.1. 日本料理の文化史的検討

2.1.1. 「日本料理」と「和食」

日本の料理を指す語に「日本料理」と「和食」とがある。原田（2005）は「和食」という言葉は、明治以降に生まれたものである。明治の文明開化によって、西洋料理・中華料理などが入ってきたとき、それらと区別する意味で、和食という概念が成立したし、日本料理という意識も、このときに芽生えたと考えてよい」と述べている。また、熊倉（2007：195）は、「和食」はあくまでも「洋食」^{注3)}との対照から言われるものであり、「日本料理」とは異なる概念であるとしている。田中（1999：231f.）が指摘しているように、明治時代における中国料理の普及は西洋料理に対して非常に遅れていたため、「和食」は主に「洋食」と区別するためのものであったと考えるべきだろう。

また、近年は「日本食」という語が使われることもある。これは、「日本料理」や「和食」よりも意味が広く、日本風の料理や日本発祥の料理を広く指しているようである。例えば、「パリの日本食レストラン」「世界に広がる日本食」のように言われたり、即席麺（カップヌードルやインスタントラーメン）が日本食と認識されたりしている。

2.1.2. 日本料理の成立

日本料理は、一般に、米を主食として魚と野菜の料理を合わせるスタイルをとる。このスタイルの原型は、古代における肉食の禁止に遡ることができる。

日本では、仏教の導入・普及によって、奈良時代には殺生を禁忌とする思想が広まり、675年に天武天皇によりあらゆる肉食（牛、馬、犬、猿、鶏）が禁止されるに至った^{注4)}。原田（2005：43）によれば、一般的な食生活からの肉色の排除には一定の時間を要したが、次第に肉を汚れたものとする意識が生じ肉食は衰退していったという。一方、肉食の忌避によって相対的に重要なのが魚である。魚は、古来、日本人の主要なタンパク源であり、このことは、考古学的な調査によっても明らかにされている（矢野1981：7）が、肉食の衰退が〈米・魚・野菜〉による日本料理の原型を形成させたことは容易に想像できる。たとえば、殺生が禁忌とされても、干物の魚は仏教を信仰する家でも普通に食べられており、神道の祭儀の供え物でも魚が重要な位置を占めていたのである（同書：11）。

阿部（2006：49）によれば、現在の日本料理は、江戸時代から昭和初期にかけて確立された宴席料理である「会席料理」、および、そこから派生した料理の形態を指すものである。また、熊倉（2007：5）は、江戸時代末までに成立した日本の料理を狭義の日本料理、その後、第二次世界大戦前までに成立した日本独自の料理のスタイルを広義の日本料理であると考えている。これは、江戸期から昭和初期を現在の日本料理の成立期と見做す点で、前出の考えと共通するものであるといえる。このように、江戸時代末が現在の日本料理の成立の時期と見做されることは、伝統的な日本料理の進歩ないし変化が明治時代以

降ほとんど生じていないからだということもできる。このことを石毛（1999：377）は「洋食という新しいシステムの出現に対してプロの日本料理たちはそれを取り入れて伝統的な日本料理のシステムを再編成することをしなかった。幕末の時期におけるシステムをそのまま固定化し、みずからを化石化することによって、伝統的なシステムを守る方向に向かった」のだと述べている。つまり、江戸期に成立した（狭義の）日本料理とは、現在では料亭などの高級料理店で供される料理であり、昭和期に成立した（広義の）日本料理とは、現在では食堂などの庶民向けの料理店で供されたり、一般の家庭料理として認知されている料理のことであるといってよい。

3. 日式料理について

3.1. 台湾における「日式料理」の実態

台湾では、街を歩いていると店の看板などしばしば「日式」の語に出あう。中国語でいう「日式」とは、「日本風」「ジャパニーズ・スタイル」の意味である。「日式しゃぶしゃぶ」「日式ラーメン」^{注5)}など食べ物に対して使われることが多いが、時に「日式和服」など意味の上では完全に重複しているように思える表現を見かけることもある。このような表現の意味するところは、「日式」は単なる「ジャパニーズ・スタイル」なのではなく、「本格」で「本物」の「日本」を表わしているということである。一方、「日式」の語は、韓国でも用いられているという。「世界の日本食レストラン」では、「韓国には以前から、刺身をコチジャンで食べるというように日本料理を韓国風にアレンジした「日式」と呼ばれる食堂があり、うどん、そば、トンカツなどはすっかり韓国の食に溶け込んでいます。」と述べられている。つまり、台湾の「日式」が、むしろ本格で本物の意味を指して使用されるのに対して、韓国の「日式」はアレンジの由来を表示するだけで、本格や本物という意味合いはないのである。

実際には、台湾の「日式」の実態は、本格や本物から程遠いことが多い。農林水産省は、台北では「日本食は人気があり、数え切れないくらいの日本食レストランが存在（農林水産省2008）」と報告しており、これは同時に調査された海外主要都市20の中で事実上最も多い数字である^{注6)}。しかし、料理の品質については「品質については、チェーン店になると、やはり調理する台湾人好みの味付けになりがち。台湾人が経営するレストランでは、一部、外観、味ともに問題ない優良店舗も存在するが、多くは、外観上や味の点で疑問符がつく場合が多い（同報告書）」と評価されている。一方、2007年の報告書では、「中国や台湾では、日本式のメニューや調理方法、接客法、店舗デザイン等は『日式(につしき)』と呼ばれ、他の店舗とはワンランク上のレストランとして評価されている。（農林水産省2007）」とされている。これは、「日式料理店」はワンランク上だが、そこで提供される「日式料理」の品質には問題が多いということである。

実際に、筆者の周囲の日本人や日本に長期滞在経験がある台湾人に聞き取っても、「日式料理」に対する評価はおおむね好意的ではない。中には、日式料理ほどひどいものはないというものもあるほどだ。日本人の間で「日式」の語は、意図とは逆に、日本のものとはまったく違った「邪道」で「偽物」であることを象徴しているとさえいいうことができるだろう。その反面、主に日本渡航歴がなかつたり、あってもわずかである台湾人の「日式料理」への評価はむしろ好意的である。日本人が二口と食べられないというほどの『日式ラーメン』を台湾人が好んで食べているというケースさえあった。もっとも、台湾人の嗜好に合致していなければ、これほど多くの「日式料理店」が存在することはないわけであるから、「日式料理」は日本人と台湾人の食の好みの違いを端的に表わす存在であると考えることはできるであろう。

3.2. 日本料理と「日式料理」の違い

本節では、筆者の観察による日本料理と「日式料理」の違いを、順不同で記述していく。

3.2.1. 刺身

日本料理の特徴として、生食が挙げられることが多い。中華料理（中国料理）では、肉・魚・野菜などを生で食べることは稀である。西洋料理においても、サラダなどの例はあるが、肉や魚を生で食べることは一般的ではない。一方、日本料理は、野菜や魚はもちろん、牛肉や馬肉・鶏肉といった肉類も刺身として生で食べる習慣がある。森（1995：220ff.）が指摘しているように、中国の古文書では、年中を通じて野菜や魚を生で食べることが倭人（日本人）の食生活の特徴だと記述されており、これは煮炊きの文化を持たなかつたということではなく、煮炊きの文化を持ちながらあるものを生で食べることを好んでいたという意味に解されるべきである。

原田（2005：72）は、「日本料理のうちで、海外からの影響を受けずに、独自なものと考えられるのは、“切る”という技法であり、刺身こそが、その代表例ということになる」と指摘し、日本料理の切る技法は平安時代までには既に成立していたとしている。実際に、魚を生食する「刺身」は、現在まで日本の内外で代表的な日本料理であると考えられている。

台湾では、「日式料理店」をはじめ、台湾料理店でコース料理やホテルのレストランのビュッフェのメニューとしてなど、様々な場で刺身が提供される。日本料理の刺身と「日式料理」の刺身の違いは、まず魚の種類である。日本料理の刺身は、種類も豊富で、季節によって旬の食材が選ばれるのがふつうである。一方、「日式料理」の刺身は、基本的に冷凍の魚を利用しておらず、種類も少なく季節による変化もない。「日式料理」の刺身でよく見られるのは、（キハダ）マグロ（中国語：黃鰭鮪）、カジキの類（中国語：旗魚）、サーモン（中国語：鮭魚）、リュウキュウスギ（中国語：海驪）^{注7)}、キスの類（中国語：鱈魚／沙梭魚）^{注8)}、親子ニシン（中国語：黃金鯧魚）^{注9)}であり、これらを2～4種類ほどとりあわせたものが「刺身の盛り合せ」（中国語：総合刺身）として提供される。日本料理の場合のように、盛り合せに貝類や甲殻類（カニ、エビなど）が含まれることはまずない。

また、刺身の切り方（引き方）にも違いが見られる。日本料理では、「平造り」や「そぎ造り」など、魚の種類に適した切り方がされる。それに対して、「日式料理」の刺身は、かなり大振り（厚手）の「平造り」だけである。さらに、刺身を切りやすくするためか、冷凍や半解凍状態で切られることも多く、客に提供された時点でもほとんど凍っているケースや、逆に切りつけ後に長時間放置されたのか、大量のドリップが出ていて刺身自体に味のないケースもある。「日式料理」は、刺身の盛りつけも日本料理のように季節を

意識した美しいものではなく、皿にただ盛られているといったものが多く、多くの場合、刺身の「つま」も「大根のけん」^{注10)}だけである。

食材や調理以外でも、食べ方にも違いが観察できる。日本料理の刺身では、刺身の上にわさびをのせ、あるいは醤油に少量のわさびを混ぜた上で、わずかに醤油をつけて食する。一方、「日式料理」の刺身では、大量の醤油に大量のわさびと溶き、半ばドロドロとしたソース状の液体を刺身にたっぷりつけて食する。台湾で使われる醤油は、日本のものに比べて塩気が少なく甘みが強いため、かなりの量の醤油を消費するのではないだろうか。また、福江（2010：41）では、「スパイシーな味わいが好きな海外の人々は、ワサビ好きである。日本人の感覚では信じられないほどの量を醤油に溶いて食べる人も少なくない」とされており、大量のわさびを使うのは台湾に限ったことではないようだ。なお、わさびの使用量については、好みの問題だけでなく、主に粉わさびを使用しているために量ほどには効きにくいという事情もあるという（同書：41）。

3.2.2. 寿司

前項でとりあげた刺身と並んで、寿司は日本料理の代表であると見なされる。

日本では、寿司といえば「にぎり寿司」を想像するのが普通である。しかし、福江（2010：20f.）が指摘するように、「にぎり寿司」は江戸末期に考案された江戸の郷土料理であり、全国へ普及するのは戦後のことである。筆者の周囲の日本人への聞き取りでは、ほぼ例外なく「にぎり寿司」が本格・高級で、巻き寿司や押し寿司、郷土寿司などの類はやや低級であると思っている。それに対して、「日式料理」では、にぎり寿司に劣らず巻き寿司や押し寿司も人気である。特に、（すし飯ではなく）太めの千切りキャベツで鰻の蒲焼きやカニかまぼこ、アスパラガスを巻いた「手巻き寿司」は、回転寿し店やビュッフェでも大変に人気のメニューである。この料理は日本ではまったく見られないものであり、「日式料理」を代表するものだといって差し支えあるまい。

にぎり寿司についていえば、日本料理と「日式料理」の違いは、やはりネタの種類である。刺身同様、基本的には冷凍の魚が使われている。にぎり寿司のネタによく使われる魚は、マグロ、サーモン、鰻の蒲焼き、ボイルしたエビやホタテやタコ、加工品のイカ^{注11)}である。中でも台湾人が特に好むネタはサーモンであり、回転寿司店の店頭などでは、しばしば最も売れ筋の商品として宣伝されている。「日式料理」のにぎり寿司は、調理の点では、シャリ玉がやや大振りで握りが硬く、すし飯にも酢が効いていないという特徴が見られる。これは、台湾人の酸味の強い食べ物を好みない傾向によるものと思われる。

いわゆる軍艦でも、日本料理と「日式料理」の違いは大きい。日本料理の寿司（正統的な寿司）では、軍艦というとウニ、イクラ、ネギトロなどが一般的である。「日式料理」の軍艦にもウニ、イクラ（ただし、大半は人造品である）、ネギトロなどはあるが、トビック、コーンやツナ（いずれも水煮の缶詰をそのままのせたもの）、珍味や佃煮、調理

された貝をマヨネーズで和えたサラダ、「肉鬚」（豚肉で作った「でんぶ」のような食品）などの方がむしろ人気が高いのである。

巻き寿司についても、日本料理と「日式料理」には違いが見られる。「日式料理」の巻き寿司は、カリフォルニアロールに似た裏巻きのものが多く、のり巻きでもいわゆる細巻きはなく、太巻きがふつうである。日本料理の鉄火巻きや海鮮巻きのように生魚を使うことはまずなく、雑多な具材を巻き込んだ印象が強い。その分、日本料理の巻き寿司よりも見た目には色鮮やかであるが、特に配色が工夫されている気配はない。

3.2.3. おにぎり

台湾では、ごはんを握り固めた食品として「飯團」がある。ただ、これは揚げパン（中国語：油條）や漬け物（中国語：酸菜）、卵焼きなどをごはんで包み固めたもので、主に朝食として食べられる。「日式料理」ということでは、コンビニエンスストアで販売されているおにぎりがある。7-11便利商店（セブンイレブン）や全家便利商店（ファミリーマート）などで販売されているおにぎりは、日本のコンビニエンスストアで販売されているものと同様の外観とパッケージである^{注12)}。しかし、おにぎりの具材は、日本のものと大きく異なる。日本のおのぎりの具材といえば、梅干、焼き鮭、塩昆布、おかか、焼きたらこなどが一般的である。一方、台湾のおにぎりでは、ペッパー・チキンや焼豚炒め、焼き肉キムチなどの肉類を具材とするものや、ツナマヨネーズ、海老マヨネーズ、鮭マヨネーズ、コーンマヨネーズなどマヨネーズ^{注13)}で調味したものが中心である。日本で定番の梅干^{注14)}や塩昆布、おかかなどは見られない。後二者については、後述（3.2.6.）するとおり、台湾人が「単味」を好まないことが影響しているものと考えている。

調理だけでなく、おにぎりの食べ方にも違いが見られる。森（1997：133）によれば、日本人は、温かいままの弁当のご飯も好むが、冷たくなったご飯にも別の魅力を感じるのだという。これは、「おにぎり」についてもいえる。日本人にとっては、炊きたてのごはんで握った熱々のおにぎりだけでなく、アルミ箔やポリラップに包まれて冷たくなったおにぎりもまたおいしいのである。一方、台湾人は冷めた食事を好まないため、コンビニエンスストアではおにぎりを電子レンジで温めることが行なわれる。これは、日本では一般に見られない光景だろう^{注15)}。

3.2.4. 鰻の蒲焼き

日本では古来夏に鰻（武奈伎：ムナギ）を食す習慣があり、これは万葉集でも大伴家持によって歌われている（森1997：12f.）。台湾は鰻の養殖が盛んであり、日本への鰻（生魚・加工品）や稚魚（しらすうなぎ）の供給地となっている。そのため、台湾では鰻の蒲焼きを使った料理もよく見られるものである。しかし、業務用に加工された材料を用いるため白焼き（タレを塗らずに焼いたもの）ではなく、蒲焼きとして単品で提供されることも

少ない。また、蒲焼きを使った料理でも、「うな丼」と「うな重」がほとんどであり、「うざく」（鰻の酢の物）、「うまき」（鰻入りの卵焼き）、「うなちゃん」（鰻の茶漬け）、「うぞうすい」（鰻入りの雑炊）、「ひつまぶし」などの調理法もほぼ見かけることがない。「うな丼」と「うな重」といっても、業務用に加工された蒲焼きをごはんの上にのせただけでタレがかからっていない場合が少なくなく^{注16)}、炒め物や煮物などの台湾料理の小皿とともに提供されることも多い。また、日本料理で鰻とともに供されることの多い「肝吸い」はなく、薬味として粉山椒が添えられることも稀である。その意味では、台湾で提供される「うな丼」と「うな重」の多くは「日式料理」といってよいものであろう。

3.2.5. 鶏肉料理

森（1998：180f）は、鶏は弥生時代から日本に存在していたが、18世紀ころまでは鳥といえば山鳥・雉子・鴨であり、鶏は主要な食料ではなかったと述べている。また、明治時代になっても、特に北日本では鶏を食べる習慣を持たない人が多かったとも指摘しており（同書：188）、鶏が一般的に食用とされるのはより近年のことであろうと推測できる。実際に、現在、日本料理として食される鶏の料理は「鶏の唐揚げ」「鶏の竜田揚げ」「焼き鳥」「水炊き」などで、伝統的な、したがって高級な日本料理という印象は薄い。

一方、台湾では鶏肉は特に好まれる食材の一つである。コース料理では「ゆで鶏」が供されることが多く、屋台や食堂でも揚げ物（フライドチキンやスパイシーな唐揚げ）、焼き物（ローストチキンやグリル）、煮物（スープ煮やハーブ煮）が広く提供されている。また、鍋物、ステーキ、鉄板焼きなどのチェーン店でも鶏肉は定番メニューであり、牛肉や豚肉よりも高価で提供されていることも少なくない。

鶏肉を使った「日式料理」でよく見られるのは、鶏の照り焼きである。ただし、いわゆる鍋照りやタレ焼きにするよりも、蒸し焼きや衣揚げにした鶏肉に照り焼きソース（業務用の既製品）を塗ったりかけたりするといった調理法が多い。また、胡椒や唐辛子粉を振りかけてスパイシーにすることもよく行なわれる。

3.2.6. 豆腐

阿部（2006：38）は、日本料理の特徴のひとつとして「单味」を好むことを挙げている。日本人は上等な豆腐を奴にしてわずかに醤油のみをかけて豆腐の中の豆の味を楽しむが、「单味」では満足しない人々は麻婆豆腐のように様々な具材や調味料をとりあわせて複雑な味を作るというわけである。加えていえば、冷や奴がネギやショウガなどの比較的香味の弱い薬味を使うのに対して、麻婆豆腐は大蒜・山椒・唐辛子などの香味や辛味の強

い素材を使う。日本料理では強い香りや刺激を楽しむという発想が乏しいのかもしれない。

豆腐は中国を起源とする食品で、のちに日本料理にとりいれられたことが知られている（田中1999）。豆腐といえば、日本では、絹ごし豆腐も木綿豆腐も水の入ったパックで販売されるのが一般的である。また、近年では、ざる豆腐や湯葉豆腐なども一般の小売店で販売されるようになっている。それに対して、台湾では水分を圧搾した押し豆腐（中国語：板豆腐）で売られるのが一般的で、パック製品の大半は長期保存に適した充填豆腐であり、日本の豆腐に比べてかなり固いものが多い。台湾では、豆腐がそのまま食されることはなく、焼き物、炒め物、鍋物や汁物の具とするのがふつうである。これは、台湾人が素材そのものの味よりも調味された料理の味を好むことを示している。なお、揚げ物の素材としては、豆乳（中国語：豆漿）にライスマルク（中国語：米漿）を加えるなどの製法により弾力ある独特的の食感を出した固豆腐（中国語：百葉）を用いるのが一般的である。

豆腐を使った「日式料理」としては、みそ汁が挙げられる。台湾は日本の植民地だった時代があるため、みそ汁（中国語：味噌湯）を飲む習慣をもつ。みそ汁とはいっても、あまり出汁は利いておらず、塩気も薄くかなり甘めの味付けである。いりこ（かえり程度の大きさのもの）や削り節（鰯節よりも鯖節が多い）も使われているが、いずれも出汁殻として濾しとらずに具材の一部として提供されるのが普通である。具材は豆腐とわかめとすることが多いが、そのときもかなり大きめに切られた押し豆腐が使われる。柔らかい豆腐を賽の目に切って加える日本料理とは、味も外観も大きく異なるものである。

3.2.7. おでん

台湾の屋台などでは「関東煮」や「黒輪^{注17)}」の名前で「おでん」が提供されている。また、日本と同様コンビニエンスストアでも販売されており、身近な料理のひとつである。台湾の「おでん」は、鰯風味の出汁で煮られているが、食するときに甘辛いソース（「関東煮醤」）をたっぷりつけ、出汁はスープのように飲まれる^{注18)}。

種は魚介の練り物が中心で、「火鍋」の具材と共通するものが多い。こんにゃくでは「しらたき」が使われ、板こんにゃくや玉こんにゃくが使われることはない。また、特にコンビニなどでは（多くの場合すぐ隣で）味付け煮卵（中国語：茶葉蛋）が販売されているためか、玉子がタネにされることもない。一方、トウモロコシ、ニガウリ（ゴーヤ）、ヤングコーン、生椎茸など日本では必ずしも一般的でない種が見られる。

3.3. 台湾における「日式料理」の特徴

3.3.1. 調理・外観における「日式料理」の特徴

前節での観察から、台湾における「日式料理」の調理上の特徴は、魚を素材とする料理で種類や鮮度にこだわりがないこと、肉類が比較的多く使用されること、甘めの味つけやスパイシーな味つけが好まれることである。また、外観上の特徴は、全体に大振りであること、彩りに配慮が感じられないことである。

これらの特徴は、台湾料理の特徴と共通するところが大きい。ただし、台湾料理が魚の鮮度にこだわらないわけではない。台湾は四方を海に囲まれた島国で、沿岸に良好な漁場を持っている。漁港では、水揚げされたばかりの魚を小売りしているところも少なくなく、新鮮な魚を求める人々で賑わっている。適切に処理（活け締め、血抜き）された鮮魚を生食するという習慣がないというだけである。

3.3.2. 盛りつけを特徴とする「日式料理」

また、「日式料理」の中には、一般の台湾の料理屋で供されるものと変わらない料理が含まれていることもある。それは、調理においては、少しも日本料理の影響を受けていないように思われるものである。しかし、それら「日式料理」は、筆者の観察によれば、一品ごとに小皿に取り分けられていたり、一つの器（主に、大きめの角皿や固定仕切りの幕の内弁当箱）に平たく盛りつけられているのである。

日本料理の特徴は、しばしば食材、調理法、盛りつけであるといわれる。日本料理は、主に魚と季節の野菜を使い、素材の持ち味を生かす調理を行ない、趣向を凝らした盛りつけをするというわけである。石毛（1979：172f.）は、日本料理の盛りつけは、お膳の上に個々の料理をとりわける日本の食事の習慣が大きく関わっていると指摘している。テーブルや円卓に大皿で提供される西洋料理や中華料理は、四方からの視線を意識しなければならないが、お膳に向き合った個人の一方からの視点のみを意識すれば事足りる日本料理では、料理を一種の風景と見なす考えが発達したのではないかというわけである。また、「すべての食物を一人前ずつの小さな容器に配給してしまうので、かさ高くならない運命（同書：174）」にあるとも述べている。

これらの特徴は、先に述べた「日式料理」に見られる盛りつけと共通している。つまり、盛りつけの様式を日本料理に模倣しただけのものも「日式料理」と見なされているのである。

4.おわりに

4.1. 結論：台湾における日本料理の受容

これまでの考察から、台湾における日本料理の受容は、要素的で単眼的だということができる。料理を〈素材、調理法、外観、味覚、盛りつけ〉のような要素に還元して考えてみれば、いずれかの要素が日本料理に類似あるいは共通しているとき、その他の要素は台湾料理に極めて近い（あるいは同一の）ものだということである。こうした料理を総称して用いられるのが「日式料理」の語ということになる。そこには、多かれ少なかれ、日本や日本料理の持つ高級・高品質なイメージを自らの商品に転移しようとする意図が見てとれる。この方策は、台湾人顧客に対してはおおむね成功しているようであるが、他方で日本人顧客からは厳しい評価を受けている現実（→3.1.参照）も無視できない。

一方で、台湾は日本と地政学にも関係が深く、人的・経済的交流も盛んである。そのため、本格的な日本料理を受け入れる素地はあるというべきである。実際に、台北などの都市部には、日本人の板前や職人を雇った日本料理店も存在している。しかし、それらの店舗はいずれもかなりの高級店であり、客層は企業の日本人駐在員や外国人、一部の富裕層に限られている。いうなれば、「日式料理」と日本料理との関係は、現在の日本における大衆料理（家庭料理）と料亭料理との関係（→2.1.2参照）に推定できるのである。

このように、台湾における日本料理の受容としての「日式料理」には、2つの側面があると見ることができる。ひとつは、台湾側での誘因によるもので、日本料理の高級で質の高いイメージを自らの商品に転移しようとする意図から日本料理の要素を採用するものである。ひとつは、日本料理に内在する二価性の現れである。日本料理は、歴史的に高級料理と大衆料理との二流が存在するが、台湾で大衆化された料理が「日式料理」である。これは、日本料理が日本国内で受けてきた、あるいは受けている、海外文化・料理の影響と並行して理解することができる。本研究では、これらの2つの側面の複合をもって「日式料理」であると考えることにする。

4.2. 研究の展望

日本において歴史的に生じた日本料理に対する外国文化・外国料理の影響については、文化人類学や文化史の観点から研究がなされている。しかし、日本国外において歴史的に生じた、あるいは生じている日本料理に対する外国文化・外国料理の影響についての研究は少ないのが現状である。本研究は、台湾における「日式料理」の特徴を記述することで、日本と台湾の食文化について考察したものである。しかし、本研究は、筆者の限られた実地調査に基づくもので、体系的に「日式料理」を研究するところにまで高められてはいない。福江（2010：52）が指摘しているように、アジア全域で日本の食文化が更に受け入れられていくのは確実であり、日本料理に対する外国文化・外国料理の影響もより一層強まるものと推定される。そのような時代の中にあって求められる「日式料理」に対する

より詳細で分析的な研究は今後の課題としたい。また、日本料理の本来の姿を崩さず、しかも台湾人の嗜好に適合した料理の可能性についても検討すべきであろうが、この点についても別稿を期すこととした。

注

- 1) このことは、必ずしも貴族的食生活と武士の食生活とが豪華と質素とにおいて両極をなしていたことを意味するわけではない。貴族も武士も当時の支配階層であることから、両者に一定の連続性を想定することも可能であろう。たとえば、日本建築において平安時代の貴族の住宅の様式である寝殿造りと鎌倉時代の武士の住宅の様式である武家造りとが、後者を前者の簡略化と見なすことができることに比定できるかもしれない。
- 2) 禅宗が料理とかかわり合うのは、「食という最も日常的なしかも不可欠の場においてこそ、人間の行動の規律が必要であり、日常においてふるまいの型が形成されないかぎり、人間の根本的な変革は不可能であると禅では考えられた（熊倉1999：18）」からである。
- 3) 幕末や明治期の用語であり、ここでは「西洋料理」の意味である。ハンバーグやオムライスなど、日本化した西洋料理を指す近年の用法とは異なる。
- 4) 原田（2005：42f）は、肉食の禁止は仏教的倫理観によるのではなく、稻作の推進を目指したものであろうと推定している。
- 5) 日本では中華料理と認識されることがあるが、台湾では、ラーメンは完全に日本料理と理解されている。
- 6) 専門の日本料理店だけではなく、メニューに「日本食」を含む店舗の数。
- 7) カンパチの代用魚として利用される養殖魚。
- 8) ここではキス科の魚の総称である。日本で「キス」といえば、ほぼ「シロギス」を指すが、台湾では多様な品種が流通している。
- 9) 醋じめにしたニシンの身に魚卵（カラフトシシャモの卵など）を寄せたもの。
- 10) スライサーでかなり太めに切られたもので、刺身から出る血や水分を吸い取るという本来の目的を果たしていないことは明らかである。
- 11) 味付けをしてアワビに模したもので「代鮑」などと呼ばれる。
- 12) コンビニエンスストアでは、サンドイッチも耳を落とした形でパッケージされており日本スタイルである。
- 13) なお、台湾のマヨネーズは酸味がほとんどなく、かなり甘みが強い。
- 14) 台湾人は酸味がある食品を好みないので、多くの台湾人は日本の梅干が苦手である。なお、台湾でも梅（梅子）は食されるが、シロップ漬けや蜂蜜漬け、干し梅（紹興酒に浸けた梅を干した「紹興梅」など梅を乾涸びるまで干したもの。砂糖や塩で調味され、バニラやラベンダーなどの香りを加えたものもある。また、粉末にして塩などを加えたものが「梅子粉」で、フルーツにつけて利用する）とする。

- 15) アンケートサイトでの調査によれば、コンビニエンスストアや家庭でおにぎりをいつもあたためて食べるという回答は全体の5%である (http://rn.potora.jp/ac/description/view/_/iri/3026552)。なお、台湾ではコンビニエンスストアのサンドイッチも電子レンジで温めることが少なくない。
- 16) タレを使う場合でも、照り焼きソースなどが使われていることもある。
- 17) 台湾語で、発音が日本語の「オデン」に近いという。
- 18) 残った出汁にインスタント麺（「科學麺」などの安価な袋麺）を入れる食べ方もあるという。

参考文献

- 阿部孤柳 (2006) 『日本料理の真髄』 講談社.
- 石毛直道 (1979) 『食いしん坊の民俗学』 平凡社.
- (1999) 「異文化と食のシステム」, 熊倉〔編〕 pp.370-384.
- 熊倉功夫 (1999) 「日本食文化史の課題」, 熊倉〔編〕 pp.11-26.
- (2007) 『日本料理の歴史』 (歴史文化ライブラリー) 吉川弘文館.
- 熊倉功夫〔編〕 (1999) 『日本の食事文化』 (講座食の文化2) 味の素食の文化センター.
- 田中静一 (1999) 「日本化した中国の食と料理」, 熊倉〔編〕 pp.220-237.
- 農林水産省 (2007) 「海外における日本食レストランの現状について」
[online] www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/easia/e_sesaku/japanese_food/kaigi/01/pdf/data3.pdf (参照2010-11-25) .
- (2008) 「主要都市・地域における日本食レストランの 現状と関係組織の活動状況」 [online] www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/easia/e_sesaku/japanese_food/kaigi/02/pdf/ref_data1.pdf (参照2010-11-25) .
- 原田信男 (2005) 『和食と日本文化：日本料理の社会史』 小学館.
- 福江誠 (2010) 『日本人が知らない世界のすし』 (日経プレミアシリーズ) 日本経済新聞出版社.
- 森浩一 (1995) 『食の体験文化史』 中央公論社.
- (1997) 『食の体験文化史〈2〉』 中央公論社.
- (1999) 『食の体験文化史〈3〉』 中央公論社.
- 矢野憲一 (1981) 『魚の民俗』 雄山閣.
- 吉田集而 (1998) 「人類の食文化について」, 吉田集而〔編〕 『人類の食文化』 (講座食の文化1), pp.11-30, 味の素食の文化センター.
- 「世界の日本食レストラン」 (ニッスイアカデミー) [online] www.nissui.co.jp/academy/data/07/index.html (参照2010-11-25) .