

「菜譜」にみる東アジアの交流 ——植民地台湾のフードスケープを広げる

曾品滄、陳玉箴
(陳奕汎訳)

1. はじめに

19世紀末から20世紀初めにかけて、貿易、植民、戦争、布教、冒険、旅行を含む西洋のアジア進出に伴い、様々な西洋料理や食習慣、及びそれに関連する知識が中国、日本、韓国などに急速に伝わり、近代東アジアの食文化の「西洋化」が進んだ。その一方、東アジア諸国や地域の食文化は、経済的・文化的交流の増加や、軍事と植民活動、社会階層の変動と生活様式の変化を受け、国境を越えて大きな規模で流動した。こうした東アジア内での食文化の越境は、米食、お茶、箸など共通の文化的基盤があるため、西洋化ほど顕著な現象ではないが、東アジアの物質文化全体の発展に大きな影響を及ぼした。

この東アジア内における食文化の越境流動のなか、独特の歴史的条件を持っていた台湾は、中華と日本の食文化の両方から深い影響を受けたばかりではなく、東アジアで最も影響力のあるこの二つの食文化が密接に交流しあう地域にもなっていた。これまでの研究の傾向としては、時代区分に基づいて、中国に支配された清朝統治期には中華文化の影響を受けたのに対し、日本に植民地支配された日本統治期には近代日本の食文化に影響を受けたということが指摘されている。このような一方通行的な視点は事実と合致しているが、現代食文化の発展過程の複雑さを見落としてしまう。というのは、台湾料理自らの革新と発展も行われており、また日本植民地時代においても、東アジアの新たな貿易活動と文化交流とともに、中華食文化が台湾へ伝播され続けていたからだ。台湾は東アジアの食文化の越境流動ネットワークの重要な結節点として位置付けられるのである。

本論は、台湾料理に焦点を当て、日本統治期(1895–1945)の台湾のフードスケープ(foodscape)の拡大と、東アジアの食文化の国境を跨ぐ流動による影響を分析する。「フードスケープ」とは、食べ物や調理方法や食の伝統によって形成された国、民族、地域など、識別可能な文化体系であり、文化の様相を表す重要な一環としても存在する¹⁾。日本統治期には、台湾人と植民地支配者の日本人の食生活が明らかに異なっていた。そのため、日本人は常に奇妙な他者を見る視点をもって食生活を含む台湾の風俗習慣を記録・説明

1 フードスケープ(foodscape)という用語は、ランドスケープ(landscape)に関するArjun Appaduraiの論述に由来し、食文化研究で一般に使われている。Josée Johnston and Shyon Baumann, *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape* (New York: Routledge, 2010)、Steffan Igor Ayoora-Diaz, *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán* (New York: Berghahn Books, 2012)、アメリカ華人の食文化をテーマとするXiaohui Liu, *Foodscapes of Chinese America: The Transformation of Chinese Culinary Culture in the U.S. since 1965* (Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, Internationaler Verlag der Wissenschaften, 2016)などの研究があげられる。フードスケープの定義は研究者によって些細な違いがあるが、様々な論述によって構築された、食べ物と食習慣を中心とする内容と、識別可能な文化体系を指すとまとめられる。その内容と意味は階級、ジェンダー、民族の認識によって異なる。

し、台湾料理として認識されるフードスケープの輪郭を少しずつはっきりさせてきた。植民地支配が進むにつれ、台湾と中国福建省や広東省の差異が増大する一方で、台湾人も中日の食文化と違う、自分たちの食生活の特徴を語り始めるようになり、従って台湾特有のフードスケープも形づけられるようになっていった。

フードスケープは不変ではなく、ほかの地域の料理に現地の特徴を取り入れて、現地のフードスケープの一部になることが多い。本論では、フードスケープの変遷の過程をより明確に把握するため、調理法が記されたレシピとメニューを分析対象とし、日本統治時代での台湾料理のレシピとメニューを考察する。またそれを通して、独特な歴史的状況に組み込まれた台湾のフードスケープの形成と変遷、また近代東アジアの食文化流動の構造との関係を分析する。

本論で使う「菜譜」は、レシピや飲食店のメニューなど、料理名を記載する資料を指し、その一部には食材と作り方が記録されている。菜譜には、さまざまな料理とその料理の材料や調理法が記録・説明されるだけでなく、その時代の食事に関する知識や風潮やセンスも反映されている。料理人や飲食店の経営者のほか、士紳、文化人、また旅行者でさえ重要な書く人である。それぞれの地域や時代の料理の特徴を表すレシピ本は、料理の調理法と知識や、消費者の意識を分析する資料としてよく使われている²。ただし、菜譜に記録されている料理は、必ずしもその時代の日常の食事に限られていたわけではなく、そこには書く人の意識や想定された読者も含まれていることを念頭に置くべきである。したがって、菜譜研究では、これらの資料を真に理解するため、作者のアイデンティティ、記述力、想定読者、執筆動機などの側面からの考察も必要になるであろう。

2. 台湾料理の菜譜

清朝以来、官員、文人、西洋人旅行者が台湾人の食生活について記述したが、まとまったものにはならなかった。1895年に日本統治が始まってから、渡台した多くの官員、軍人、旅行者たちが台湾の食習慣を記録し発表するようになった。その中で、日本人に最も注目されたのは台湾料理である。日本人の官吏や商人たちは台湾人との宴会で台湾料理を味わうことが多かった。そこで、1923年に皇太子裕仁親王（後の昭和天皇）が台湾を訪問した際にも、総督府は台湾料理の宴会と南音の鑑賞を手配した。台湾料理と南音が台湾文化の代表としてみなされていたため、こうした行為は台湾支配の宣言を意味したのである³。

2

レシピ研究の重要性が多くの研究によって示めされた。Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Studies in Society and History* (London) 30: 1 (Jan. 1988), pp. 3–24. 篠田統『中国食物史の研究』（東京：八坂書房、1978）、巫仁恕『品味奢華：晚明的消費社會與士大夫』（臺北：中央研究院、聯經出版事業股份有限公司、2007）、290–302頁、江原絢子編『近代料理書集成：日本の食文化史』（東京：クレス出版、2012–2013）全13巻、江原絢子・東四柳洋子『近代料理書の世界』（東京：ドメス出版、2008）など。

3

吳文星・廣瀬順浩・黃紹恆・鍾淑敏編著『臺灣總督田健治郎日記（下）』（臺北：中央研究院臺灣史研究所、2009）、378、391頁。

現在見られる最も古い台湾の菜谱は、1896年に『風俗画報』に掲載された畫報子著「臺灣土民の風俗」である。台湾に赴いたばかりの日本人の視点から風習を簡略に記述しており、焼鴨(焼きアヒル)、八寶菜(八宝菜)、紅焼魚(魚の中華風醤油煮込み)、加里雞(チキンカレー)、清湯魚翅(フカヒレ姿清湯スープ)、蓮子湯(蓮の実スープ)など数種類の料理を、調理法の簡単な説明と合わせて紹介した⁴。これが、台湾に現存する最も古い台湾料理の資料である。

1902年には、日本人通訳者新樹が、『臺灣協會々報』に発表した「臺灣の宴席及料理」⁵で、台湾の宴会の礼儀と用語や、よく出る料理と作り方について紹介した。その記事は、湯的(汁物)、羹的(とろみ汁物)、炒的(煎りつけ)、煎的(あげもの)という調理法の分類のもとで、食材と作り方をそれぞれ説明したものであり、「台湾料理」の初歩的な体系的枠組みと内実を確立した。

高知県高岡郡出身の新樹、本名杉房之助⁶は、日本統治初期の重要な通訳者かつ台湾語研究者である。語学者として、彼は台湾の「土語」に反映される生活習慣と意識に細心の注意を払っており、台湾料理へ関心を寄せたのもそのためである。そして、この記事は現実的なニーズにも応えた。当時の台湾にきた日本人の官員は、現地のレストランで台湾の士紳と交流することが多かったため、台湾の宴会の進行、礼儀、料理を理解することは、重要かつ実用的な知識として考えられていたからである。この記事は、1902年から1903年にかけて『臺灣慣習記事』に転載され⁷、林久三との共編『會話參考臺灣名詞集』に収録され⁸、また1904年『風俗画報』「臺灣料理の御馳走」にも転載されており⁹、広く流通していたことがわかった。1903年に新樹は没し、その後、友人林久三が「臺灣料理名之部・附料理法大要」の内容を拡充し、台湾最初の料理専門書『臺灣料理之菜』を1912年に刊行した¹⁰。つまり、「臺灣の宴席及料理」は、日本統治初期の日本人が台湾料理を理解するための主な情報源であり基礎であったといえる。

『臺灣料理之菜』の著者林久三は、佐賀県士族出身で、1896年7月に台湾に渡った。本業は巡査で、仕事の合間に台湾現地の言葉を勉強していた。1898年、台中地方法院の通訳者に転任後、台湾総督府警察官及司獄官練習所の教務囑託、台南地方法院の通訳者などを担当した。『臺灣料理之菜』には、料理の材料と調理法がより詳細に記述され、台湾の台所用品や食材とその台湾語の発音も紹介されている。『臺灣料理之菜』の執筆目的は、台湾の食習慣の紹介にとどまらず、日本人が自分で台湾料理を作ることや、酒樓で注文する際のご案内書としての役割にあったと推測される。

大正時代以降、台湾のレストランは益々興隆したが、それは、1920年代に皇太子裕仁親王と数人の皇室が台湾で台湾料理「御宴」を楽しんだことによって、台湾料理が人気を集めるようになってきたからである。台湾料理は

4 畫報子「臺灣土民の風俗」『風俗画報』115(1896年5月25日)、23-24頁。

5 新樹「臺灣の宴席及料理」『臺灣協會々報』(東京)50(1902年11月)、27-31頁。新樹「臺灣の宴席及料理(承第五拾號)」『臺灣協會々報』(東京)54(1903年3月)、21-26頁。

6 「杉房之助公學校教員檢定ノ件」(1899年2月13日)『臺灣總督府公文類纂』(南投:國史館臺灣文獻館藏)、冊文號:418-11。「臺北縣樹林頭公學校教諭兼校長、新竹公學校教諭杉房之助臺灣總督府編修書記ニ任シ學務課勤務ヲ命ス」(1901年10月16日)『臺灣總督府公文類纂』、冊文號:694-51。

7 新樹「臺灣の宴席及料理」、27-31頁と「臺灣の宴席及料理(承第五拾號)」、21-26頁を参照。台湾の宴会形式と内容について紹介する記事が、旅行や風土を紹介する書誌に掲載されており、例として臺灣總督府交通局鐵道部『臺灣鐵道旅行案内(昭和九年版)』(臺北:当部、1934)、39-40頁が挙げられる。

8 林久三・杉房之助編『會話參考臺灣名詞集』(大阪:盛文館、1903)、64-81頁。

9 永井攝津雄「臺灣料理の御馳走」『風俗画報』(東京)372(1907年10月)、11-12頁。

10 林久三『臺灣料理之菜』(臺灣:里村榮、1912)。

新聞や雑誌で数多く報道されており、日本料理と西洋料理に限られていた料理の授業の伝統を破って台湾料理講習会を開催した女学校もあった。こうしたブームのなかで、酒樓経営者や料理人、教師たちも台湾料理について書きはじめ、台湾料理はより多様な様相を呈した。例えば、公学校教師の仁軒が『臺灣教育』漢文版に発表した「臺灣料理法」という一連の記事¹¹は、漢文で書かれ、しかも滅多に見られない異体字が大量に使われている。つまり、台湾人や台湾語研究者の日本人しか理解することができなかったのである。これらの記事は、植民者に向けて現地の酒樓宴会料理を紹介したり、日本統治初期台湾南部にある農村の家庭料理や宴会料理を反映したりしようとするのではなく、むしろ個人や地域の飲食、生活体験の交流を目論んでいたであろう。

1920年代以降は、酒樓の宴会料理が代表的な台湾料理と見なされ、有名レストランの料理人や経営者が台湾料理の内容と調理経験を共用するように依頼された。彼らは、初期の語学者に取って代わって、台湾料理の主な代弁者やレポーターになった。例えば、「平樂遊」の経営者黄茂松は、臺北女子高等普通學校で台湾人と内地人女性に台湾料理を教えた¹²。東蒼芳の料理人から江山樓の料理長になった洪連魚も、「江山樓主人」と自称する呉江山も、台湾料理の調理法の記事を複数の雑誌に発表した¹³。

同安出身の呉江山は、商売のため来台した後、白扁らと出資して東蒼芳を開業し、のちに離脱して、1921年に台湾料理の代表店とされた江山樓を大稻埕で開いた。1923年の皇太子裕仁親王の台湾訪問の宴会を東蒼芳と共催し、宴会で皇太子の御膳を用意する指名さえ受けた。1927年末から1928年初頭には、呉江山は『臺灣日日新報』から執筆を依頼され、「臺灣料理の話」など、様々な台湾料理を紹介する記事を寄稿した。この一連の記事は、台湾料理の原理や、支那料理との関係と相違点、台湾料理のいくつかの主要な食材の調理特性について説明した上、87種類もの料理の作り方を詳しく紹介しており、現存する台湾料理の菜谱のなかで、内容が最も豊富なものである。さらに重要なのは、食材と季節や風土環境の関係を描写のなかで強調することで、単なる料理としての台湾料理に、台湾の風土の特徴を付け加えた点である。

「臺灣料理の話」のほか、江山樓は1920年代に『江山樓案内』を刊行した¹⁴。調理方法に関する詳細な記述はないが、台湾料理の特徴や献立の形式と用途について説明されており、その後多くの日本人が、台湾料理を紹介する際に引用している。1929年の松澤聖編著『臺内往來旅乃菜』はその一つの例であり、大量に『江山樓案内』からの引用がなされている¹⁵。『江山樓案内』と「臺灣料理の話」は補完し合い、当時の台湾料理の主な様相を示した資料であるといえる。

11 仁軒「臺灣料理法」『臺灣教育』(臺北) 168(1916年6月)、7-8頁; 169(1916年7月)、5-6頁; 171(1916年9月)、5-6頁; 173(1916年11月)、7-8頁; 174(1916年12月)、7-9頁; 176(1917年2月)、9-10頁; 177(1917年3月)、6-7頁。

12 「臺灣料理講習會」『臺灣日日新報』、1921年8月4日、第6版。

13 洪連魚「臺灣料理の拵へ方」『臺灣婦人界』(臺北) 1936: 12(1936年12月)、125-127頁。

14 『江山樓案内』(臺北: 秋惠文庫藏、出版情報無し)。

15 松澤聖編『臺内往來旅乃菜』(臺北: 臺北活版社出版部、1929)、25-26頁。

『江山樓案内』が唯一のレストラン紹介本というわけではない。1927年に閉店した東蒼芳酒樓の建物を引き継いだ蓬萊閣も、1937年頃『支那料理：蓬萊閣』を出版した¹⁶。蓬萊閣は「支那(中華)料理」を標榜したので、日本語と中国語の序言が併記された。料理は福建風、広東風、四川風に分類されており、掲載料理数が1,156もある。料理の分類について「臺灣の宴席及料理」や『臺灣料理之彙』と比較すると、『江山樓案内』と『支那料理：蓬萊閣』は、単に調理法に依拠するのではなく、燕の巢(燕窩)、フカヒレ(魚翅)、アワビ(鮑魚)、えび(蝦)、にわとり(雞)、アヒル(鴨)、ハト(鴿)、うなぎ(鰻)、うきぶくろ(魚肚/花膠)、ナマコ(皺參、刺參)、きのこ(毛菇)、生アワビ(九孔)、カエル(水蛙)、サザエ(香螺)、いか(花枝)、ハマグリ(粉蛸)、ナガマテ(竹蛸)、ミゾガイ(西施舌)、フクロタケ(草菇)、アスパラガス(蘆筍)など、主要な材料に基づいて、料理の豪華さを一層強調している。

『支那料理：蓬萊閣』はレシピ本ではなく、『江山樓案内』と同様、店の料理やサービスを紹介する案内本である。その上、店の料理を台湾料理と標榜せず、直截的に支那料理と呼んだ。メニューがメインとなっているが、そこに列挙された料理は福建風、広東風、四川風と明記され、また調理法や主要な食材による分類など、注記によって料理の様式が示されており、当時の酒樓料理に関する重要な資料である。

3. 近代東アジアの食文化の越境流通及び台湾料理の変遷

菜譜の内容の変遷・進化は、日本統治期の台湾料理の劇的な変化を反映した。しかし、この進展は酒樓の台湾料理に限るものではない。台湾全体のフードスケープも急速に変化した。例えば、毎日の主食がインディカ米からジャポニカ米になったことや、おかずとして味噌汁、沢庵漬、和風塩漬の魚など副食の選択肢が増えたこと、清涼飲料やビールが一般化されたこと、日本料理や西洋料理や洋食屋が街中に溢れたことなどの変化が見られた。そのほか、食事を提供する朝鮮の売春宿が多く町の町に登場し、朝鮮料理が台湾に現れはじめた¹⁷。

かなり特殊な現象であるが、日本の植民地支配下で、日本の食習慣から影響を受けたはずの台湾の酒樓は、かえって東アジア都市で人気のある様々な中華料理を精力的に取り入れ、現地の好みに合わせるように努力したことで、その改良した料理が台湾のフードスケープの一部にもなった。一見矛盾しているように思われるが、20世紀初頭の東アジアの食文化の交流の特徴、そして中華文化が根を深く下ろした台湾が日本の植民地として支配されたという特別な状況と役割を適切に反映しているのである。

16

蓬萊閣編『支那料理：蓬萊閣』(林俊徳、1930)。(著者註：1930年出版と記載されたが、実際の出版年が1937年であると本文から推測される。)

17

台湾における朝鮮の売春業の発展史は、陳延煥「在殖民地臺灣社會夾縫中的朝鮮人娼妓業」『臺灣史研究』(臺北) 17: 3(2010年9月)、107-149頁を参照。朝鮮料理の登場については、嚴漢廷「日治時期臺中市街的飲食空間與消費文化」(臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文、2018)、92頁を参照。

19世紀後半以降、西洋諸国のアジア進出によるアジア諸国の貿易障壁の撤廃は、西洋諸国のアジアの貿易圏への参入につながり、さらに15、16世紀以降のアジアの地域貿易モデルを再編成させた。アジア諸国、とりわけ日・中・朝間は、東シナ海とその沿岸の税関を通じて、貿易を頻繁に行うようになった¹⁸。朝鮮を例として見れば、1880年代以来、日本と中国との貿易契約の締結に伴い、中国と日本の商人たちが朝鮮で激しい競争を繰り広げた。それと同時に、上海・仁川・神戸の金融の三角ネットワークが形成され、貿易・金融の面では三国間の経済関係の緊密化が進んだ¹⁹。籠谷直人によれば、開港後の日本の貿易は、対アジア諸国の貿易依存度が対欧米諸国よりも高く、とくに大阪と神戸の対アジア貿易の割合が対欧米貿易よりも高かった。また日本の繊維商人も、日本に自由に入出入りする中国人の商人に大きく制約されていたと指摘している²⁰。

新たに形成された東アジア貿易圏に基づき、東アジア諸国の人々、商品、白銀を主とする通貨の流動性が高まった。19世紀末以降、台湾、朝鮮、中国における日本の植民地主義が拡大し、一方で中国人留日学生が大幅に増加するなど、官員や軍人、商人、留学生、観光客が頻繁に国境を出入りし、東アジア諸国間の消費文化も国境という壁を乗り越えるようになった。そして頻繁かつ活発なトランスボーダー的な流動・浸透が繰り広げられた20世紀初頭の様相に展開したのである。こうした東アジアにおける消費文化のトランスボーダーの現象は、主に東シナ海と南シナ海の周辺地域、そして川沿いの開港都市に集中しており、特に上海、天津、東京、長崎、京城、香港、台北、シンガポールなどが主要な都市であった。この傾向を後押しした最も強い力となったのは、これらの都市の新興中産階級(新しい中産階級)に違いない²¹。

各国の経済と貿易が成長するにつれ、開港都市の繁栄がもたらされた。これらの都市で急速に増加する新中流階級は、より多くの収入や現代知識を吸収する能力を手に入れ、現代的な生活様式への関心や、多様化する中国と西洋の輸入品に対する消費意欲の高まりを示した。そして、東アジア史上において珍しい規模の、現代的な大衆消費文化が形成されていったのである。重要な特徴の一つは、店舗経営者が様々なメディアを駆使して消費の情報を発信し、そして中・上流階級の消費者のニーズを満たすため、中国と西洋の輸入品を集めようとしたことである。それと同時に、消費者たちは、豊富かつ斬新でエキゾチックな商品に高い関心を寄せた。こうした現代的な消費活動の特徴は、西洋の商品を東アジアへ輸入する際に有利でもあり、東アジア諸国間の商品流通を効果的に促進し、商品消費文化のより頻繁かつ密接な交流を可能にした。

精緻な料理や異国料理を求める趣向は、この大衆消費文化の潮流における重要な側面である。レシピ本や料理を紹介する出版物が次々と刊行され、

18 濱下武志『中国近代経済史研究：清末海関財政と開港場市場圏』(東京：汲古書院、1989)、309-430頁。

19 濱下武志著、顧琳・馬克・賽爾登英語版編、王玉茹・趙勁松・張琦訳『中國、東亞與全球經濟：區域與歷史的視角』(北京：社會科學文獻出版社、2009)、212-230頁。

20 籠谷直人著、王文裕訳「來自亞洲的衝擊與日本近代：針對中國貿易商人的『團結力』」『臺灣師範大學歷史學報』(臺北)22(1994年6月)、447-488頁。

21 岩間一弘「都市中間層の形成と大眾の時代」飯島涉・久保亨・村田雄二郎編『近代性の構造』(東京：東京大学出版会、2009)、145-168頁。連玲玲『打造消費天堂：百貨公司與近代上海城市文化』(臺北：中央研究院近代史研究所、2017)、46-49頁。

人々は海外旅行や当地の外国料理店で異国の味を楽しんだ。それによって、東アジア内での食文化の越境・流通は一層著しく活発化していった。西洋料理のレストランに加え、東アジア各国の料理の店も日本、中国、朝鮮などの都市に大量に登場した。朝鮮では、1930年代京城を対象とする調査によれば、和式レストラン73軒、和式カフェ55軒、和式食堂34軒、酒場30軒、和式すき焼き・寿司・うどん店23軒。韓国式飲食店・酒場22軒、茶房9軒、韓国料理レストラン9軒。西洋料理レストラン5軒。中国料理レストランが4軒あったという²²。また、中国における日本の経済的・政治的勢力の拡張により、中国の主要な都市で和食の店や食品が人気を集めたのはいうまでもない。そうした中、上海は「西洋」と「東洋」の物質の流行の重要な地点となった。東洋戯、東洋車、東洋荘、東洋茶館のように日本を特徴として宣伝されたものがあり、1910年代には日本料理店が50、60軒あった²³。そのほか、1920年代の福州、厦門、広州、蘇州などの都市でも、和食の店の開業が見られた²⁴。中華文化と西洋文化が交差する香港では、料理・飲食産業がより発展していた。西洋料理や中華料理のレストランはもとより、日本料理レストランも活況を呈した。1917年頃の調査によると、在香港日本人が1,700人余りおり、そのうち276人が酌婦、芸妓、娼妓であり、また清風樓、徳八、いろはなどの有名日本料理店が8軒あったという²⁵。

この東アジアの経済・社会交流の新たな枠組みの中で、台湾は東アジアの食文化の越境流通ネットワークにおける重要な結節点となっていたのである。日本植民地の台湾は、日本人にとって便利で安全な旅行先であり、内地とは異なる多様な華人生活と文化を持っており、日本人の消費者にとって中華料理を体験する重要な拠点の一つにもなった。中国通の後藤朝太郎、グルメ記者松崎天民、『美味求真』著者木下謙一郎、前福州領事野上英一などの著作には、台湾料理を味わって、それを中国や日本の中華料理と比較する記述が残っている。台湾の台湾料理レストラン、とりわけ現地のビジネス中心地である大稻埕の酒樓は、このような消費者が台湾料理、つまり台湾化された中華料理を味わう場所となっていた。

また、日本や中国へ留学・旅行・貿易を行った台湾の新興中産階級は、中華料理に関する認識を福州や福建風の味に限定しないようになった。林献堂は東京に居るとき、蒼芳樓、偕樂園、北京亭などの中国料理店で食事をしたり宴会を開いたりしていた。1929年に上海や杭州を訪れた『臺灣民報』の記者黄旺成は、1か月間の短い旅行で、福州の小有天、上海の杏華酒樓、薩坡賽路、大三元、杭州西湖の五柳居、天津の國民大飯店、北京の便宜坊などに足を運び、福建料理、浙江料理、広東料理、北京料理、ロシア料理、北京ダックを含む様々な中華料理と西洋料理を楽しんだ。台湾に居るときでも、彼らは新奇な料理の賞味に情熱を傾けていた。1910年代以降の台湾の酒樓

22

Katarzyna J. Cwiertka, *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-Century Korea* (London: Reaktion Books, 2012), pp. 36–37.

23

岩間一弘「上海の日本食文化：メニューの現地化に関するヒアリング調査報告」『千葉商大紀要』(千葉)51: 1(2013年9月)、1–54頁。

24

臺灣總督官房外事課編『南支南洋旅行ノ菜』(臺北: 当課、1919)、43、61–62頁。巫仁恕「抗戰時期淪陷區的城市生活：以蘇州菜館業的興衰為例」『新史學』(臺北)25: 4(2014年12月)、165–217頁。

25

臺灣總督官房外事課編『南支南洋旅行ノ菜』、135頁。

の立場から見れば、日台の消費者の要請に応えるため、上海や東京で流行った中華料理を取り入れた台湾料理を提供するほうが、消費者の口に合ったのである。

地理上から言えば日本と中国の間に位置する台湾では、台北の酒樓が、東アジアにおける新たな経済・社会状況を通して、より簡単に食材を入手し、多様な調理法を取り入れるようになり、新奇性、洗練さ、異国の味を求める消費者を満足させることができた。20世紀以降の長距離輸送の発達により、東アジア間の物資流通が進み、また冷凍や缶詰技術の普及により、神戸牛、アワビ、エスカルゴ、松茸などの希少な食材をより広い消費市場に届けることも可能になった。日本と盛んな貿易関係で繋がっている台湾は、日本の活発な国際貿易ネットワークと現代的な食品保存技術を用いて、ほかの地域に食品や食材を流通させることができた。また、台湾人は日本国籍を持ちながら中国語・漢文化に精通しており、中国、香港、東南アジアでの経済・貿易活動で自分の強みを生かして活躍することができた。

味の側面から言えば、台湾料理は日本化の傾向を見せた。台湾や上海で中華料理を食べたことのある後藤朝太郎は、台湾料理の味がさっぱりしてきたことを、中華料理の「日本化」の証明だと考えていた²⁶。1909年に台湾で教鞭をとって、その後福州で教師をした野上英一も、もともと福州から伝わった支那料理である台湾料理が、最近(著者註:1935年前後)では、日本人の好みに合わせるため、福州料理とほとんど異なるものになったと指摘した²⁷。また、『主婦の友』に掲載された「お惣菜向の臺灣料理と朝鮮料理」という記事でも、中華料理に由来した台湾料理は、中華料理によく似ているが、味がさっぱりしたため、日本人の味覚に向いていると述べられたのである²⁸。

26
後藤朝太郎『支那料理の前に』、2頁。

27
野上英一『福州攷』(臺北:福州東瀛學校、1937)、130頁。

28
著者名無し「お惣菜向の臺灣料理と朝鮮料理」『主婦の友』(東京)8: 12(1924年12月)、299-302頁。

4. おわりに

本論は、1900年から1930年代までに書かれた重要な菜譜を分析し、台湾料理が発展する動向を検証することで、20世紀初期の近代東アジア内における食文化の越境流動の経路を明らかにした。重要な菜譜の比較を通して、わずか20~30年間で、料理の種類的大幅な増加や、東アジアや米国にいたる主要な食材供給地の拡大、調理方法と手順の多様化・複雑化がうかがえた。全体としていえるのは、元々の福建風から離れつつ、当時の上海や東京などの大都市で流行っていた、中国各地の風味を盛り込んだ中華料理に近づいていったということである。

菜譜に変化をもたらしたのは、19世紀末以降の活発な貿易や植民活動、そして開港都市における大衆消費文化の発展である。西洋の食文化が流行した

ほか、東アジア諸国間における食材、知識、調理法の越境流動も加速化・活性化していった。それを背景にし、台湾の中産階級や日本から来台した労働者や旅行者を含む飲食店の消費者が徐々に拡大し、味がより多様化した。1920年代の『江山樓案内』と1930年代の『支那料理：蓬萊閣』に示された菜譜の多様性は、20世紀初頭の東アジアの経済的・社会的変化と、食文化の越境流動の傾向の一つの結果として結論づけることができる。

菜譜の変遷・進化は、飲食店の料理の種類急激な増加を示すのみならず、20世紀初頭での台湾のフードスケープの急速な変化を反映している。その変化は、ほかの地域の料理と調理法が受容・転換され、さらに台湾の食文化の代表性が付与されたプロセスを示している。また、本論の分析を通して明らかになったのは、日本帝国の植民地である20世紀初頭の台湾では、台湾人の食生活の変遷が植民地母国の日本からのみ影響を受けたわけではないということである。東アジア全体の食文化の越境的傾向のなかで、台湾料理の菜譜や台北の酒樓の台湾料理は、若干の現地の要素を保ちつつ、当時の東アジアの普遍的なセンスの要請に応じて自ら発展しつづけ、台湾のフードスケープを代表する台湾料理を形成するようになったのである。

引用文献

『臺灣日日新報』

『江山樓案内』（出版情報無し）。臺北：秋惠文庫蔵。

『臺灣總督府公文類纂』、冊文號：418-11、694-51。南投：國史館臺灣文獻館蔵。

著者名無し

1924 「お惣菜向の臺灣料理と朝鮮料理」『主婦の友』（東京）8(12)：299-302。

仁軒

1916 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）168：7-8。

1916 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）169：5-6。

1916 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）171：5-6。

1916 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）173：7-8。

1916 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）174：7-9。

1917 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）176：9-10。

1917 「臺灣料理法」『臺灣教育』（臺北）177：6-7。

永井攝津雄

1907 「臺灣料理の御馳走」『風俗画報』（東京）372：11-12。

江原絢子

2012 『家庭料理の近代』。東京：吉川弘文館。

江原絢子（編、解）

2012-2013 『近代料理書集成：日本の食文化史』、第1-13巻。東京：クレス出版。

江原絢子・東四柳洋子

2008 『近代料理書の世界』。東京：ドメス出版。

-
- 吳文星·廣瀨順皓·黃紹恆·鍾淑敏(編)
2009『臺灣總督田健治郎日記(下)』。臺北:中央研究院臺灣史研究所。
- 巫仁恕
2007『品味奢華:晚明的消費社會與士大夫』。臺北:中央研究院、聯經出版事業股份有限公司。
2014『抗戰時期淪陷區的城市生活:以蘇州菜館業的興衰為例』『新史學』(臺北)25(4): 165-217。
- 岩間一弘
2009『都市中間層の形成と大嵐の時代』、飯島涉·久保亨·村田雄二郎(編)『近代性の構造』、145-168頁。東京:東京大学出版会。
2013『上海の日本食文化:メニューの現地化に関するヒアリング調査報告』『千葉商大紀要』(千葉)51(1): 1-54。
- 林久三
1912『臺灣料理之菜』。臺灣:里村榮。
- 林久三·杉房之助(編)
1903『會話參考臺灣名詞集』。大阪:盛文館。
- 松澤聖(編)
1929『臺內往來旅乃菜』。臺北:臺北活版社出版部。
- 後藤朝太郎
1922『支那料理の前に』。東京:大阪屋號書店。
- 洪連魚
1936『臺灣料理の拵へ方』『臺灣婦人界』(臺北)1936(12): 125-127。
- 連玲玲
2017『打造消費天堂:百貨公司與近代上海城市文化』。臺北:中央研究院近代史研究所。
- 野上英一
1937『福州攷』。臺北:福州東瀛學校。
- 陳姪媛
2010『在殖民地臺灣社會夾縫中的朝鮮人娼妓業』『臺灣史研究』(臺北)17(3): 107-149。
- 畫報子
1896『臺灣土民の風俗』『風俗画報』(東京)115: 23-25。
- 新樹
1902『臺灣の宴席及料理』『臺灣協會々報』(東京)50: 27-31。
1903『臺灣の宴席及料理(承第五拾號)』『臺灣協會々報』(東京)54: 21-26。
- 蓬萊閣(編)
1930『支那料理:蓬萊閣』。臺北:林俊德。
- 臺灣總督官房外事課(編)
1919『南支南洋旅行ノ菜』。臺北:臺灣總督官房外事課。
- 臺灣總督府交通局鐵道部
1934『臺灣鐵道旅行案内(昭和九年版)』。臺北:臺灣總督府交通局鐵道部。
- 濱下武志
1989『中国近代經濟史研究:清末海關財政と開港場市場圈』。東京:汲古書院。
- 濱下武志(著)、顧琳·馬克·賽爾登(英語版編)、王玉茹·趙勁松·張璋(訳)
2009『中國、東亞與全球經濟:區域與歷史的視角』。北京:社會科學文獻出版社。
- 篠田統
1978『中国食物史の研究』。東京:八坂書房。
- 嚴漢廷
2018『日治時期臺中市街的飲食空間與消費文化』。臺北:國立政治大學臺灣史研究所碩士論文。
- 籠谷直人(著)、王文裕(訳)
1994『來自亞洲的衝擊與日本近代:針對中國貿易商人的『團結力』』『臺灣師範大學歷史學報』(臺北)22: 447-488。

Appadurai, Arjun

1988 "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India." *Comparative Studies in Society and History* (London) 30(1): 3–24.

Ayora-Diaz, Steffan Igor

2012 *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. New York: Berghahn Books.

Cwiertka, Katarzyna J.

2012 *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-Century Korea*. London: Reaktion Books.

Johnston, Josée and Shyon Baumann

2010 *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.

Liu, Xiaohui

2016 *Foodscapes of Chinese America: The Transformation of Chinese Culinary Culture in the U.S. since 1965*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, Internationaler Verlag der Wissenschaften.