

**城取博幸の
台湾のスーパーマーケット見聞録
「ミールソリューション編」**

2012年 1月
城取フードサービス研究
城取 博幸

<http://www.shirotori-f.com>

第1回 台北 ミールソリューションツアー 1日目

期間 2012年 1月17日～19日

中国 旧正月スタート

今年は1月16日から、旧正月がスタートしているため、民族の大移動が始まる。30億人もの中国人が国内、海外から中国本土、中国から海外へと移動するらしい。
しかし、この混雑する時期に、台湾を視察できることは貴重である。

羽田空港～台湾 松山空港へ

使用した航空会社は、「ハローキティ」の機体ペイントで話題になっている「台湾エバー航空」

台北には、「桃園国際空港」と、日本の羽田空港のような小さめの「松山国際空港」がある。
12時15分発の便で台北 「松山国際空港」へと向かう。

飛行時間は約4時間 時差は1時間

正月売場の「カルフル」を視察

日本のスーパーマーケットとの違いは、赤と金色を使った装飾がとにかく多いことだ。

お供え用くだもの

くだもの売場では、お供え用のくだものや花が山積みされている。特にミカンやリンゴ、イチゴなど、赤やオレンジ色のくだものに人気があるようである。

日本でまだなじみのない、「釈迦頭」などのめずらしいくだものも数多く店頭に並べられている。

くだものは豊富だが、野菜は日本に比べて品揃えが少ない。

菓子類も旧正月に多く食べられている

金色の舟形の菓子鉢が縁起物である。大中小のサイズがあり、中にはお菓子やチョコレートが入っている。

その他、爆竹の形をした器にチョコレートが入ったものなどもある。

鍋のRTC商品の豊富さに驚かされる

「冷凍鍋セット」は参考になる

デリカ売場や冷凍食品売場には、旧正月のメニューの「RTC商品」、「RTH商品」など温めるだけの鍋セット商品が、所狭しと陳列されている。その種類と量は半端ではない。

これは、日本の生鮮食品で扱う鍋セットとは比較にならないほどの品揃えだ。

しかし、日本のように青果売場、鮮魚売場、精肉売場が個々に製造しているものではなく、全てアウトパック商品である。

冷凍食品が多いため、品揃えが多い割には、ロスがでない仕組みになっている。

日本でも、今後開発余地のある商品群である。

カルフルール



店舗入口のディスプレイ

お正月の飾り

正月用品



ピンクフルーツ

冷凍食品売場

冷凍鍋



冷凍鍋

冷凍鍋

冷凍鍋



フライドチキン



ローストチキン



内臓ものに味付け



内臓もの味付け



練製品のバラ売り

日本の蒲鉾

乾燥肉

「大難排」は、日本の「山賊焼き」のルーツ？

夜市でフライドチキンの研究

台北最大の「士林夜市」と「饒河街夜市」の「大難排」（フライドチキン 山賊焼き）

「大難排」は、フライドチキンというよりは、むしろ、長野県の塩尻、松本地方で食べられている、「山賊焼き」に近いものである。

鶏の胸肉を薄くのばして、特製の下漬け液（醤油、にんにく）に漬け込み、それに小麦粉、片栗粉をまぶして油で揚げたシンプルなものである。

日本の山賊焼きに比べてサイズが大きく骨もついている。

昨年1月は、1本50元（約135円）で売られていたが、今回は55元（約150円）に値上げされていた。

士林夜市のナンバーワン店舗を視察

ナンバーワン店舗だけあって、若者を中心に20人～30人常に行列待ちをしている。

今回はデリカ関係の参加者が多かったため、他の店舗のものも数点購入して、近くのお寺の境内で、皆で試食する。

店によって、味付けや揚げ方が全然違う。ナンバーワン店のものが一番薄味であった。

日本もそうであるが、名物料理で長く支持されているものは、味付けが薄いという共通点がある。

日本でも売れる商品であることは間違いない。

フルーツを食べるなら夜市が一番

夜市には、カットフルーツの屋台も多く出ています。

旅行者はスーパーマーケットでフルーツを購入して試食するよりも、夜市で食べたいものを指定して、好きな量だけ注文するとよい。いろいろな珍しいフルーツが食べられる。

士林夜市では、「カキのオムレツ」などを食べたが、人が多すぎてなかなかテーブルを確保できない。

他の夜市の方が比較的すいていて、好きなものが食べられる。

士林夜市



士林夜市の屋台



行列する人々



下ごしらえ



粉を付ける

フライヤーで揚げる

出来上がり



購入商品



士林市場

地下に集められた食堂

士林のお寺

饒河街夜市

ツアー1日目にもう一つの夜市を訪問

この夜市は、「松山夜市」とも呼ばれる歴史のある夜市。

400mの屋根なしの一本道で、両側に派手な電飾の門がる。ここも欠かせない夜市。

食べ物の屋台と衣料品の店が道沿いにひしめきあっている。

安納芋の飴煮？

この夜市のおすすめは、「丸餅の飴煮」と「さつま芋の飴煮」である。

写真の右側が、丸餅を薄い砂糖（黒糖）で煮たもの。

皿に2個載せて、きな粉を付けて食べる。日本で言えば「安倍川もち」である。

日本で話題の、種子島の安納芋に似た小芋の皮をむき、砂糖で煮たもの。

オレンジ色をした甘味の強いさつま芋で、スーパーマーケットでも大袋で販売していた。

日本の大学芋や中華ポテトのように油で揚げてないのであっさりとしていくらでも食べられる。

価格は1皿30元程で人気のあるメニューである。

煮上がった芋は、中華鍋に円筒状の器具を入れて、その脇に並べて保温している。

日本でも必ずヒットする商品である。

饒河街夜市



夜市 電光門



牛骨スープ



野菜の揚物



餅と芋



きな粉餅



さつま芋煮



内脏ポイル



串物



ミールソリューションツアー 2日目

東門市場を視察

生きているにわとりをその場さばく

今回のツアーで一番人気があった場所である。

参加者が元鶏屋もいたこともあり、「昔の日本がそのままある」と大感激。

何しろ旧正月が近いこともあり、市場はかなり混雑していた。

餅屋には100人位の行列ができていた。

日本と同じように、正月には鶏を食べる。

鶏屋の販売台の下や脇には、ケージに入った丸々と太った、生きたにわとりが飼われている。

客が「このにわとりをお願い」と言えば、そのにわとりを取り出し、そのまま、「はかり」の上に載せ目方を量る。

オーダーメイドの鶏

それから、鶏の頭をくるっと回して、後ろにある水の入ったドラム缶で羽をむしり、包丁を入れて、手で内臓を取り出す。実に手際がよい。

客は切り方を指定する。

まな板にはいっさい血は流れない。

タイ チェンマイの牛の屠殺もそうであるように、厳粛な儀式を見ているようで、残酷さは一切ない。

実に見事なパフォーマンスである。

日本でもかつてはそうであった。家で飼っていた鶏を、年末に自分たちでさばくのは当たり前であった。

その後、鶏を専門に扱う店が表れ、そこに生きたにわとりを持ち込めば、手数料を払って、ここのような要領で鶏をさばいてもらった。

残念だが、もうその技術は日本では失われている。今まで歩いたアジアの市場で初めて見た光景。

豚肉や牛肉は、アジアでよく見かけるいつもの「吊るし売り」。

必要な部位を、必要なだけ希望すれば切ってくれる。

鶏屋を取り囲んで長く見過ぎていたため、「邪魔だから、早くどこかへ行ってくれ」と嫌われてしまった。

台湾でも、2012年2月に鶏インフルエンザが発生し、60万羽が処分されました。

将来は、この市場の光景も無くなってしまおうでしょう。

ビーフンと内臓のポイルを食する

市場の食堂で、「スープビーフン」と「豚の内臓をポイル」したもので朝食。

スープビーフンは、最初はスープの臭いが気になったが、調味料を加えることで、その臭いは気にならなくなった。

内臓のポイルは、鮮度の良い物を使っているせいか臭いは全然気にならない。

たっぷりの千切り生姜と、特製のタレに付けて食べる。

どの部位か分からないものもあるが、柔らかく実においしかった。

日本では、内臓ものは焼肉屋でしか食べられないが、中国や台湾では、ポイルした牛、豚の内臓をどこでも買うことができる。

麺に載せて「牛肉麺」などにして食べる。

夜市と生鮮市場は全く違う。

その国の食生活を知る、ミールソリューションのツアーとしては、欠かせない場所である。

東門市場



くだもの屋



雑貨市場



生鮮市場



餅屋の行列



お菓子屋



豚肉屋



生きた鶏



作業台の下



作業の風景



市場の食堂



スープビーファン



内臓ボイル

東門市場から城中市場の素食屋へ

ディープな東門市場を後にして、「素食屋」で台湾の精進料理を食べるために、台北駅近くの城中市場へと向かう。

城中市場は近代化が進み、コンビニやドラッグストア、ファストフード店などが密集している地域で、昔ながらの市場の風情は少なくなっている。

コンビニには客用トイレはない

東門市場で朝食をとったばかりなので、男性陣はファミリーマートのコーヒーで一服。台湾のコンビニには、テーブル席やカウンター席が設置されていて、コーヒーや昼食をそこで済ますことができる。

しかし、客用のトイレはない。

「トイレはどこですか？」と聞けば、「道の反対側のバーガーキングにある」と答える。台湾でトイレを探すならば、神社に公衆トイレが必ずあるので、そこを利用するとよい。女性陣は、ドラッグストアのワトソンでお買い物。ワトソンは香港発のドラッグストアで、アジアにはかなりの数出店している。店内は洗練されチャレた店である。

三来健康素食

昨年1月にも訪れている素食屋。

素食屋とは、歴史的には、台湾の神社の近くや、市場の近くで「精進料理」を提供する惣菜屋として発展した。

確かに、市場の中で、近くには神社がある。

昼の時間は混雑が予想されるので、11時頃に店に到着。時間が進むに連れて客が増えていく。

50～60種類程の精進料理を、紙皿やテイクアウト用のトレーに好きなだけ取り、最後に量って会計する方式である。

価格は1皿 200円~300円程 中華スープやみそ汁などの汁物もある。
大豆で作ったハムやハンバーグなど肉に似せた商品もあり、精進料理であることを忘れてしまう。実に健康的なメニューである。
中華料理は肉や魚の揚物が多いが、野菜たっぷりのメニューで栄養のバランスをとっている。
ご飯を入れた弁当はないが、麺類が入った弁当らしきものはある。昼のピークになれば、男性客を中心によく売れている。
中国人は冷えた「ごはん」は食べないが、焼きうどんや焼きビーフンなどの麺類は、冷えていても食べるようだ。この辺に、スーパーマーケットの弁当のヒントがある。

台湾の食事情

「台湾人は共働きが多いから、外食の機会が多い」と主婦のガイドは言う。
朝、ホテルの窓から外を見ていると、おかゆやビーフン、豆乳などを売る屋台が出ている。出勤前のサラリーマンがそこで朝食をとっている光景をよく見かける。
昼は、台湾人は弁当を持って行く習慣はあまりないようだ。近くの素食屋や食堂、コンビニエンスストアなどで済ませる。
ちなみに、台北のコンビニの密集度は日本よりも高いように思う。
町を走れば至る所にコンビニがある。主なコンビニは、セブンイレブンとファミリーマート。
夕食は、夜市だけでなく、夕方から町のあちこちに屋台が出始め、夕食のメニューにも困らない。
どれも共通していることは、とにかく1食当りの単価が100円~150円と安いことだ。
日本でもTPPがスタートして、10kg 800円などの米が輸入されれば、100円のおかゆも実現可能だ。

スーパーマーケットのHMR

私が見る限り、スーパーマーケットの惣菜は、昼食需要を掘り起こせていない。
大潤発（RTマート）やカルフルのデリカ売場を見る限り、おかずとなるローストチキンやフライドチキン、肉や野菜の煮物などはあるが、ご飯や麺類などの主食が売られていない。昼食を買うにも買う物が無い。
日本の弁当や丼、焼きそばなどの麺類は販売されていない。
昼食需要はコンビニや素食屋に完全に取られている。
その証拠に、昼にスーパーマーケットに行っても、デリカはあまり商品が売れていない。
夕食需要を狙ったおかず商品ばかりが陳列されている。

コンビニ、外食はスーパーマーケットの脅威

日本でもコンビニの勢いが止まらない。「ローソン 100」では、5個 105 円の「いなり寿司」などを販売し始めた。日本も低価格惣菜が始まりつつある。

弁当はさらに安くなる。タイのスーパーマーケットの弁当は 100 円～150 円であった。

もし、外食が 200 円～300 円クラスのランチを始めたら、スーパーマーケットの惣菜も打撃を受けること間違いない。

三来健康素食



店舗看板



隣の市場



くだもの籠売り



バイキング方式



臭豆腐



餅菓子



発砲トレーに盛り付ける



中国の春節

今日1月23日は、中国の「春節（正月）」です。

台北を訪れたのは、17日からでしたが、町の中にあるお寺には参拝客が多く訪れていた。境内はキレイに飾り付けがされている。私たちも、長い線香に火をつけてお参りをする。午後から、郊外の大潤発（RTマート）、カルフル、コストコ、日本のニトリなどがあるショッピングエリアへと向かう。

相変わらず繁盛している大潤発

大潤発（RTマート）は、台湾の「潤泰グループ」の傘下で、2001年フランス第2位のハイパーマーケットのAuchan（オーシャン）と資本、業務提携をした。台湾に24店舗、中国に「大潤発」の名前で114店舗を展開している。

Auchanは、日本ではあまり聞かれない名前であるが、世界の食品小売業の中ではベスト15位以内に入る企業である。

フランスAuchanは、銀行、不動産、サービスなどを手掛ける複合企業です。フランスだけでなく中国などの海外出店を積極的に行い、中国での売上はカルフルを抜くのは時間の問題であると言われています。

中国で「大潤発」の文字を見つけたら、それはローカル企業ではありません。台湾の「潤泰グループ」とフランス「オーシャン」の合併企業、中国では1店舗当りの平均売上高ナンバーワンの大型ハイパーマーケットです。

歩いてすぐ近くにあるカルフルも視察したが、大潤発の方が、客数が圧倒的に多かった。

大規模な菓子の量り売り売場

台湾に限らず、中国のハイパーマーケットでは、キャンディやゼリー、チョコレートなどの量り売りのコーナーを広く取っている。この店は、入口の通路の一等地を売場としている。低めの陳列ケースで、子供の目の高さに合うように作られている。

思わず私も、中国名物の「カメゼリー（個包装）」を200元ほど買ってしまった。

青果売場の量り売りカウンター

日本では、あまり見かけないが、アジアの中国、台湾、韓国のハイパーマーケットには、青果売場に必ず量り売りのカウンターがある。

そこで、客はくだものや野菜、乾燥フルーツ、野菜の乾物を好きな量だけ買うことができる。

日本人は確かに「鮮度、品質には厳しいが、容量には甘い」、陳列されている規格品を文句も言わず買っているのだ。

私は、日本も近い将来、必ずこうなると思っています。

2012年 熱門推薦年菜

台湾の漢字は日本人でも理解できる

大潤発の2012年「春節」のおすすめメニュー冷凍食品の平ケースの前に展示されているボード。

日本の年末商戦は、冷凍食品はあまり注目を集めないが、台湾では逆である。

良くもこれまで、鍋やスープ類、中華料理の商品開発できたと感心する。とにかく凄いアイテム数である。

台湾の正月メニューは、「冷凍食品がメイン」であると言っても過言ではない。

ウソだと思ったら、自分の目で確かめてみて下さい。

日本の蒲鉾も売られている

台湾の正月用品の売場には日本板蒲鉾もチルド売場に陳列されている。

海外の練製品の殆どは、冷凍で販売されている。

それもバラの量り売りや個々包装のバンドル販売である。

台湾の年末商戦を視察して、チルド商品に頼る 日本の販売方法に疑問を持つようになる。

進んでいるようで、遅れている日本の冷凍食品

日本の冷凍食品は、お弁当材料がメインで「ハレの日」に使えるメインディッシュの開発がまだまだ遅れているように思われる。

一度冷凍した「重箱おせち」を解凍して販売するのであれば、冷凍のまま販売した方が親切であるように思う。

大潤発



近くにコストコ



看板



お菓子のバラ販売



ディスプレイ



正月用品



青果売場



青果カウンター



有機栽培野菜



有機栽培マーク



精肉売場



牛肉スライス



真空パック



鮮魚対面



丸魚コーナー



刺身コーナー



冷凍鍋の推薦品



正月人気メニュー



冷凍鍋



チルド売場



中華の素



洋風商品



牛乳売場

真空パックの商品

水物商品

台湾茶の店

参加者の希望もあり、大潤発、カルフルの視察後に、台湾茶の店に行く。
お茶もミールソリューションが進んでいることを実感する。
椅子に座りお茶を入れる作法を教わり、お菓子を食べながら台湾茶を飲む。
台湾茶は浅炒のお茶で、良いものは日本の緑茶より香りがよい。
まあ、ここまでされたら手ぶらでは店を出ることができない。
せっかく教わったので、簡単に説明しておきます。

台湾茶の飲み方

- ①茶器を温める。茶壺（急須）にお湯を入れて温める。
- ②飲海（湯ざまし）を温める。茶壺（急須）のお湯を飲海（湯ざまし）に移す。
- ③茶壺（急須）に茶葉を入れる。
- ④茶壺にお湯を入れる。
- ⑤茶壺に蓋をして、上からお湯を回しかけて蒸らす。
- ⑥茶壺（急須）から、茶海（湯ざまし）にお茶を移す。
- ⑦茶海（湯ざまし）から、聞香杯（細長い器）にお茶を移す。
- ⑧聞香杯から、飲杯（湯のみ）にお茶を移す。（写真）
- ⑨聞香杯の残り香を楽しむ。
- ⑩飲杯のお茶を飲む。

客席には、お菓子と聞香杯、飲杯が前もってセットされている。
もてなす方が、茶海（湯ざまし）から、客の聞香杯にお茶が注がれる。
客は、お茶が注がれた聞香杯の上に、飲杯をかぶせ、右手の親指で飲杯、中指で聞香杯を
持ちあげ、一気にひっくり返す。

左手で飲杯を持ち、右手で聞香杯を外す。

飲杯を置き、聞香杯を両手の掌で包み、鼻に近づけて香りを楽しむ。茶器に深さがあるため、香りがこもる仕組みになっている。飲杯を両手で持ってお茶を飲む。

グレードは、凍頂烏龍茶、高山茶、阿里山茶 の順

高山茶の定義は、「1000メートル以上の高地に育ち、手もみで作られたお茶」と言われています。

高山茶というのはいわばその総称です。

「高山茶」は、台湾では「凍頂烏龍茶」に代わる一番人気のあるお茶です。

高山茶は、凍頂烏龍茶のひとつ上のブランドです。高山茶の上には、「阿里山茶」、「梨山茶」などがあります。

日本での知名度は「凍頂烏龍茶」ほどではないようです。

し便のような形のものは？

お茶を入れてくれた女性がしきりに勧めるのが写真の商品。

下が茶腰になっていて、ピンを逆さまにしてそこにお茶を入れ、お湯を注ぐもの。

台湾人はこれを持ち歩いているとのこと。

これが、台湾茶のミールソリューションである。

しかし、特許商品であるようだが、デザインが実に悪い。付いているストラップも、安い集金カバンに付いているようなシロモノ。

確かに便利ではあるが、価格も1500円位と、けっこう高い。

もしも、日本で電車の中で、おやじがこれを取り出して飲んでいたら、注目を浴びること間違えない。

しかし、そう言いながら、全員がこの商品を買っているのが不思議だ。

下の写真は、年代もののプーアール茶。

日本では、なかなか手に入らないシロモノらしいが、鑑定できるだけの知識がない。

「希少価値があると」と言われると、つい買ってしまふのが人情である。

結局、プーアール茶を買ってしまう。

実演販売の強みだ。

台湾茶の店



説明係



お茶を入れる



ひっくり返す



間香杯（細長い器）



飲杯（湯のみ）



高山茶



プーアール茶



プーアール茶

台湾料理

ミールソリューションツアーの最後は台湾料理

台湾料理の特徴

台湾は四方を海で囲まれており、豊かな海の幸、山の幸など多くの食材に恵まれている。台湾料理は[「福建料理」をベースに、これらに台湾で採れる豊かな食材を取り入れ、郷土料理として独自に発展してきたものである。

また、「客家料理」や「日本料理」からの影響も受けていることから、醤油を基調とした味付けや、乾物や塩漬けをよく使うといった点も特徴である。

脂っこくなく、日本人の口によく合う。油を多用する他の地方の中華料理と異なり、比較的淡白で素朴かつ繊細な味付けの料理が多く、塩気も全体に抑え気味である。

①「大シジミの醤油漬け」

シジミをサッと湯通して、ニンニク、生姜醤油に漬け込んだもの。日本で言う「沖漬け」である。

日本のように「生食」は少ないが、「カキのオムレツ」など、海産物をしっかり火を通さず「半生」で食べる習慣があるようだ。

日本人でも、食べるのに少し勇気のいる料理である。

②「カラスミ」

おなじみのボラの卵の乾物。日本のものと比較してサイズが大きい。それは、乾燥が浅いためである。

「ソフトタイプのカラスミ」である。

手前の大根のスライスと一緒に食べるとおいしい。これは日本でも参考になる。

スーパーマーケットでもおみやげ用として売られている。

③「海産物の薬膳スープ」

フカヒレ、ツバメの巣、ナマコなどを使った高級スープ。大きな壺に入っているものを取り分ける。

実に贅沢なスープである。

スーパーマーケットでは、冷凍食品も販売されている。台湾料理のおすすめメニュー。

④「豚足のピーナツ煮」

豚の膝から下を、生のピーナツと一緒に煮込んだもの。柔らかく煮てある。

さすが本場だけあって実においしい。

カリカリとしたピーナツの食感もよい。

日本の場合、足首から下を塩煮や醤油煮にするが、台湾では膝から下を使うのでポリュ

ームがある。

豚足は九州地方でよく食べられているが、ピーナツとの相性は抜群であるため、メニューの参考になる。

⑤「豚の角煮」

おなじみの中華料理を代表する料理。

日本の豚の角煮に比べて、味が薄いあっさり味。

日本の味に慣れているせいか何か物足りない感もあるが、しっかり脂が抜けていて実に柔らかい。味が淡白なので、辛子などの調味料が欲しい。

本来の「豚の角煮」はこうであったかもしれない。

⑥「魚の頭を使った鍋」

ガイドが特別にリクエストしてくれて、店の「裏メニュー」を出してくれた。

鍋の主な食材は、「魚の頭」である。

当然、数に限りがあるため、グランドメニューには載っていない。ナマコやカニ、なども入っている。

味は少し辛めの日本の「寄せ鍋」。

シンガポールの「ヘッドフィッシュカレー」、フィリピンの「ヘッドフィッシュスープ」など、アジアの国では、魚の頭をうまく料理に使っている。

これも、日本料理でも参考になるメニューだ。

⑦「カニのおこわ」

大きなワタリガニ系のカニを開いた物が、おこわの上に載っている。これはおすすめ。

おこわに使われているもち米は、台湾産の「長粒米」で、前もって味付けがされている。

アツアツの湯気が出ている大きなセイロが、ドカンとテーブルに置かれると。「ワ～」と歓声上がるほどの迫力である。

蒸し具合もよく、日本でもメニューに加えたい料理。

⑧「切干大根の卵とじ」

切干大根を戻して、卵でとじたシンプルな料理だが、なぜか、懐かしい味がする。

その他、台湾の地酒やなども注文した。

全員の感想は、「朝から食べ過ぎた！」でした。

台湾のスーパーマーケットでは、弁当、丼などの商品は売られていないが、蒸したての「カニおこわ」などが、売られていたら「名物の一品」となり、思わず買ってしまいそうである。

まあ、他の国のことで、余計なお世話かもしれないが。

台湾料理店



店舗入口



店名



看板



①「大シジミの醤油漬け」



②「カラスミ」



③「海産物の薬膳スープ」



④「豚足のピーナツ煮」



⑤「豚の角煮」



⑥「魚の頭を使った鍋」



⑦「カニのおこわ」



⑧「切干大根の卵とじ」

台湾のミールソリューションのまとめ

今回の「台北のミールソリューションツアー」に参加いただきありがとうございました。すぐに役立つネタがいっぱいあったと思います。

簡単ですが、ミールソリューションとHMR（ホームミール・リプレイスメント）について簡単にまとめておきましたので、参考にして下さい。

台湾の消費者は、日本の消費者より恵まれている。

台湾の消費者は、日本の消費者より、食事や料理において恵まれている。

生鮮市場、朝の屋台、素食屋、コンビニエンス、ファストフード、レストラン、夜市、スーパーマーケットとそれぞれ見て歩いたが、それぞれが存在価値と役割があり、「共存共栄」が成立している。

①「生鮮市場」の役割

中国の、成都、北京、上海、深センで、「生鮮市場へ行きたい」と聞けば、

「市場は無くなった、その代りスーパーマーケットがあるじゃないか」と言われる。

日本や中国本土（特に経済特別区）では庶民が、直接買物ができる生鮮市場が失われつつある。

生鮮市場へ行けば、生きた魚や鶏がいたり、豚肉、牛肉の吊るし売りがあり、好きなものを好きな量だけ買いことができるメリットがある。スーパーマーケットでは補いきれない領域である。

②「朝食堂、朝屋台」の役割

台北で朝の街角を見ると、お粥屋、豆乳屋、揚げパン屋、麺屋、ファストフードなどの屋台が歩道に出現する。

許可を得ていない違法な屋台もあるようだが、サラリーマンが立ち寄り朝食をとっている。1食 100円～150円で食べられる。

朝食を家庭で食べなくても、そこで、できたてを、低価格で食べられる。うらやましいことだ。

③「コンビニエンス」の役割

台湾のコンビニエンスの店舗の広さは統一されていない。小型店もあれば大型店もある。

大型店には、飲食ができるカウンターやテーブルが置いてあり、そこで、コーヒーを飲んだり、サンドイッチや電子レンジ食品を食べることができる。カットフルーツなどの品揃えも多い。

しかし、客用トイレの設置がない店もある。

台北のコンビニ密度は日本より高く感じた。

④「素食屋」の役割

「台湾人はあまり野菜を採らないのか」という印象は、素食屋を見て覆された。肉、魚を一切使わない「精進料理」が、バイキングで好きなだけ食べることができる。ここで栄養バランスをとっている。

手間のかかる本格的精進料理が低価格で常に食べられるのは素晴らしいことだ。

昼から夜にかけて営業している。

⑤「夜市」の役割

観光客も多いが、とにかく若者の数が多い。

価格が100円～150円であるため、簡単な食事ができる。学校、会社帰りの「おやつ」「夕食」市場も狙っている。

その他、客のメリットは、豊富なフルーツの品揃えの中から、好きなものを好きなだけカットしてもらい食べられる。

⑥「レストラン」の役割

台湾には、日本の「ロイヤルホスト」などのファミリーレストランもあるが、価格は少し高めの印象を受けた。本格的な台湾料理を食べさせる店は多い。

人気台湾料理のレストランは、サラリーマンや観光客を中心に満席状態が続く。

我々が訪れた「台湾料理の店」は常に満席。

テーブルの回転率を上げるために、注文してから料理が出るまでの時間が非常に速い。

ゆっくり酒を飲んでいられる暇がない。

⑦「ハイパーマーケット」の役割

台湾のハイパーマーケットは、大潤発とカルフル。どちらも地元企業との合弁であるため、台湾の市場をよく知っている。

そこが中国本土と違う点だ。（オーシャン、カルフルは中国で単独出店）

客のメリットは、「ワンストップショッピング」ができることだ。家電、衣料品、非食品、ドライ食品、冷凍食品が強い。

生鮮食品は、中国本土の店に比べて売場は狭い。

デリカ売場は、揚げ物、焼物、肉類の煮物はあるものの弁当、丼、麺類、スナックなどの「中食」需要を狙った商品の品揃えが薄い。

それだけ、「外食」が強いということであるが、昼食需要を開拓するのは可能だ。チェーンマシの「ピックC」を見ればその答えがある。

⑧「スーパーマーケット」の役割

台湾のスーパーマーケットチェーンは「ウエルカム」「松青」「全聯福利中心」など。

「好又多」は、すでに台北市内には店舗がないという。

殆どが100坪～200坪の、生鮮3品、ドライ食品、菓子、酒を中心にした店舗。

全聯福利中心は、生鮮食品をインスタ加工しているが、他はアウトパック商品を品揃え。

市場、コンビニではカバーできない商品を販売している。

地図で見ると、台北市内にかなりの店舗がある。

小型店は、今回視察できなかったが、昨年の「台北のスーパーマーケット見聞録」でレポートしていますので、参考にして下さい。

<http://www.shirotori-f.com/sp/index.html>」

以上のことから、「台湾の消費者は、日本の消費者より恵まれている」という結論となった。

海外を見て、日本は今後どう変わるか

- ①スーパーマーケットは、「コストリーダーシップ化」がさらに進む。
- ②M&Aがさらに加速する。
- ③コンビニがスーパーマーケットを脅かす。
- ④市場スタイルの対面販売がSMの店内に復活する。
- ⑤低価格外食が出現する。
- ⑥生鮮の「小分け作業」がなくなり、「アウトパック商品」が増える。
- ⑦惣菜は、バイキングが復活する。

北京 紫禁城のお宝が台湾にあるのは、日本にも原因がある。

「台湾のミールソリューションツアー」の2日目に、駆け足で「故宮博物院」を見学した。

「北京の故宮（紫禁城）のお宝がなぜ台湾にあるのか」、疑問に思っていた。

北京の紫禁城には、玉座などの展示はあるが、その他の展示物はあまり目に入らなかった。

東京では「北京 故宮博物院展」が開催されているため、北京の故宮でもお宝が密かに保存されていたのだろう。

台湾 故宮博物院の歴史

1914年 北京の紫禁城（故宮）に古物陳列所を設立。紫禁城は、明、清代 24 人の皇帝が暮らした宮殿。

皇室の宝物、文献を収蔵、展示されていた。

1924年 紫禁城から清朝のラストエンペラー（皇帝）溥儀が退去。

1925年 紫禁城内に「故宮博物院」を設立。117 万点を超える皇室の宝物、文献を収蔵。

1933年 日本軍が中国の華北地方へ侵略。蒋介石（中華民国 台湾の初代総統）の「国民党政権」は南京へ博物院の収蔵品を疎開。南京に「故宮博物院南京分院」を設立。その数は 1 万 3000 箱以上。

1937年 日本軍による戦火が拡大し、文物を四川省へ分散して疎開させる。

1945年 第二次世界大戦終結。文物は南京と北京に戻る。

1948年 「国共内戦」蒋介石が率いる「国民党」と、毛沢東の「共産党」との中国の内戦。蒋介石は、厳選した所蔵品を、北京から 2972 箱、南京から 852 箱を台湾へ移動。

1950年 台中県の山中に、秘密に文物保管用の倉庫を建設

1965年 台北に「国立故宮博物院」が完成し、一般公開される。

2007年 大規模な改修工事を終え再スタート。

資料 JTBパブリッシング「るるぶ」

その国の食文化を学ぶには、その国の歴史を、まず学ばなければなりません。

同じアジアであっても、ヨーロッパの植民地時代の食文化の影響を受けているからです。

台湾の歴史を、次のページのあげておきました。

台湾の食文化は、オランダ、中国、日本の影響を大きく受けています。

台湾の歴史

台湾（たいわん、中：臺灣、台：ダイワン、英：Taiwan）は、アジア大陸の東南沿海、太平洋の西岸に位置する島嶼である。

オランダ統治時代、鄭氏政権時代、清朝統治時代、日本統治時代を経て、1945年10月15日に、連合軍最高司令官総司令部（GHQ）が発した一般命令第1号に基いて中華民国軍が進駐し、同年10月25日以後は中華民国政府が実効支配している。

現在も中華民国と中華人民共和国の双方で係争中（台湾独立運動）である。

先史時代（1624年以前）

左鎮人想像図地質学の研究によれば今から300万年から1万年前の更新世氷河期の時代、台湾は中国大陸と地続きであり、大陸から人類が台湾に移住し、居住していたと考えられている。

台湾は、東海（東シナ海）上にある島として古くから中国人にその存在を認識されていた。

オランダ植民統治時代（1624年 - 1662年）

大航海時代にあったヨーロッパ各国から多くの人々が来航するようになり、台湾の戦略的重要性に気がついたオランダやスペインが台湾島を「領有」し、東アジアにおける貿易・海防の拠点としていった。その為に、日本への鉄砲やザビエルによるキリスト教伝来も、おそらくは台湾を経由してきたのだと思われる。

17世紀初頭に成立したオランダの東インド会社である。東インド会社はまず明朝領有下の澎湖諸島を占領した後、1624年に台湾島の大員（現在の台南市周辺）を中心とした地域を制圧して要塞を築いた。なお、同時期の1626年には、スペイン勢力が台湾島北部の基隆付近に進出し、要塞を築いて島の開発を始めていたが、東インド会社は1642年にスペイン勢力を台湾から追放する事に成功している。

その際に台湾原住民がオランダ人を「Tayouan」（現地語で「来訪者」の意）と呼んだことから「台湾（Taiwan）」という名称が誕生したという説もある。

鄭氏政権時代（1662年 - 1683年）

1644年、李自成の反乱によって明朝が滅亡し、混乱状況にあった中国に満州族の王朝である清が進出して来た。これに対し、明朝の皇族・遺臣達は、「反清復明」を掲げて南明朝を興し、清朝への反攻を繰り返したが、力及ばず1661年に滅亡させられた。その為に、「反清復明」を唱えて清朝に抵抗していた鄭成功の軍勢は、清への反攻の拠点を確保する為に台湾のオランダ・東インド会社を攻撃し、1662年に東インド会社を台湾から駆逐する事に成功した。

台湾の漢民族政権による統治は、この鄭成功の政権が史上初めてである。

清朝統治時代（1683年 - 1895年）

建国以来反清勢力の撲滅を目指して来た清朝は、「反清復明」を掲げる台湾の鄭氏政権に対しても攻撃を行い、1683年に台湾を制圧して鄭氏政権を滅ぼすことに成功した。

19世紀半ばにヨーロッパ列強諸国の勢力が中国にまで進出してくると、台湾にもその影響が及ぶようになった。即ち、1858年に「アロー戦争」に敗れた清が天津条約を締結したことにより、台湾でも台南・安平（アンピン）港や基隆港が欧州列強に開港されることとなった。

日本統治時代（1895年 - 1945年）

1895年、大日本帝国への割譲反対を唱える漢人により台湾民主国の建国が宣言され進駐した日本軍との交戦に発展した。日本軍の圧倒的に優勢な兵力の前に政権基盤が確立していなかった台湾民主国は間もなく崩壊、1896年に三一法が公布され台湾総督府を中心とする日本の統治体制が確立した。

工業を内地、農業を台湾と分担することを目的に台湾での農業振興政策が採用され、各種産業保護政策や、鉄道を初めとする交通網の整備大規模水利事業などを実施し製糖業や蓬莱米の生産を飛躍的に向上させることに成功している。

その後近代化を目指し台湾内の教育制度の拡充を行った。義務教育制度が施行され、台湾人の就学率は1943年の統計で71%とアジアでは日本に次ぐ高い水準に達していた。

義務教育以外にも主に実業系の教育機関を設置し、台湾の行政、経済の実務者養成を行うと同時に、大量の台湾人が日本に留学した。

当時の台湾は衛生状態が非常に悪く、多種の疫病が蔓延していた。特に飲み水の病原菌汚染が酷く、「台湾の水を5日間飲み続けると死ぬ」とまで言われていた。そこで後藤新平が近代的な上下水道を完成させた。また、台湾南部の乾燥と塩害対策として、八田與一が烏山頭ダムと用水路を建設した。この八田の功績に対して、烏山頭ダムの湖畔には地元住民によって建設された八田の銅像があり、現在でも八田の命日には毎年地元住民による感謝と慰霊が行われている。

また、この地方出身である陳水扁総統も感謝の弁を述べている。

太平洋戦争が勃発すると、台湾は日本の南方進出の前哨基地として重要戦略拠点として位置づけられる。

軍需に対応すべく台湾の工業化が図られ、水力発電所を初めとするインフラ整備もこの時期に積極的に行われた。

中華民国統治時代（1945年 - 現在）

連合国に降伏した日本軍の武装解除のために、蒋介石率いる中華民国・南京国民政府軍が台湾に上陸して来た。

「犬が去って、豚が来た」と評された。つまり、天皇による絶対君主制（犬）が終わった

ら、国民党による一党独裁（豚）が始まったのである。

なお、日本国は日本国との平和条約（サンフランシスコ平和条約）や日華平和条約において台湾の領有権を放棄したものの、両条約ではいずれも台湾の中華民国への返還（割譲）が明記されていない。

その為に現在では、台湾は中華民国によって占領されているだけであり、最終的な帰属国家は未定であるというとの解釈（台湾地位未定論）も存在する。

台湾国民政府（1949年 - 1996年）

蒋介石は開発独裁を行う。大陸から台湾に逃れた数十万の軍人を養うためにも、大規模開発は必須だった。

鉄道の北廻線や蘇奥港開発など、十大建設が実施され、台湾経済は軽工業から重工業へ発展していく。

一方大陸を完全に掌握した共産党は、台湾攻略を目標とした金門島攻撃に着手した（台湾海峡危機を参照）。

しかし海軍及び空軍兵力に劣る人民解放軍は有力な制海・制空権を掌握できず、要塞に立てこもる国民党軍や、台湾海峡を航行するアメリカ第七艦隊を打破することはできず、共産党も金門侵攻を放棄した。

産勢力に対抗するためにアメリカは台湾を防衛する意志を固め、蒋介石に種々の援助—美援（美国援助=米国援助）を与えた。ベトナム戦争が勃発すると、

アメリカは台湾から軍需物資を調達し、その代償として外貨であるドルが大量に台湾経済に流入したことで、台湾経済は高度成長期に突入することになる。

植民地統治の影響から、台湾は日本との経済的繋がりが強かったが、この頃から台湾経済はアメリカ経済との関係を親密化させていく。

多数の台湾人がアメリカに留学、そのままアメリカに在住し台湾とのビジネスを始めるなど、太平洋横断的なネットワークが構築され、中でも台湾人が多く住んだカリフォルニアの影響を受けて電子産業が育ち、「Acer」などの国際メーカーが誕生した。

蔣親子の死後、国民党主席についた李登輝は台湾の民主化を推し進め、1996年には台湾初の総統民選を実施、そこで総統に選出された。

国際的にはアメリカの庇護下で、韓国・日本・フィリピンとともに共産圏封じ込め政策の一端を担っていたが、ベトナム戦争の行き詰まりから米中が国交を樹立すると、台湾は国連から追放され、日本からも断交されるに至った。しかしアメリカは自由陣営保持の観点から台湾関係法を制定し台湾防衛を外交テーゼとしている。

総統民選期（1996年 - 現在）

李登輝は永年議員の引退など台湾の民主化政策を推進したが高齢のため2000年の総統選には出馬せず、代わって民進党の陳水扁が総統に選出され、台湾史上初の政権交代が実現した。

一方の当事者であるアメリカ自身、中国に対する脅威論、友好論が錯綜し一定の方針が定まっていないため、対台政策も一貫せず、台湾は独自性を強めざるを得ないとの見方もある。

そのために日本を対中包囲網の一環に組み込もうとする遠謀も、李登輝などの親日政治家には見られるとされる。

一方で台湾は中国との経済的関係を強化しつつあり、今や中国経済を抜きに台湾経済が成り立たない状況となっている。

基幹産業であった電子産業も中国への工場進出による産業の空洞化が進み、

台湾政府は新竹や台南にサイエンスパークを設置して、バイオテクノロジーなどの先端産業の育成を図っているが、欧米との競争もあって状況は楽観できない。

また経済の知的集約化、サービス化の進展により台北への人口集中が進み地方との格差問題も顕在化している。

景気低迷による格差拡大、出生率低下による高齢化、東アジア随一の離婚率の高さなど、社会の成熟による問題も噴出している。

文化的には中国、日本、欧米の影響を強く受けていたが、ナショナリズムの高揚に連動するかのように、台湾独自の文化も勃興している。とりわけ映画界では侯孝賢などのニューシネマが有名である。

参考資料 <http://ja.wikipedia.org/wiki/> より抜粋