

# 台湾牛肉食の謎

国立成功大学歴史学研究科 博士課程 黒羽夏彦

## 台湾人は牛肉を食べない？

現在、コロナ禍で日本と台湾との往来が難しくなっているため、日本ではいわゆる「台湾ロス」に陥っている人がいると聞く。台湾で食べた料理の味が忘れられない人も多いことだろう。台湾美食（グルメ）といったら何を思い浮かべるだろうか？ 今年が丑年ということで、台湾の牛肉食について考えてみたい。

台湾美食の定番の一つはやはり牛肉麵であろう。古都台南へ来たら牛肉湯（牛肉スープ）も忘れてはいけない。夜市で安くてボリュームたっぷりの牛排（ステーキ）をほおぼるのも良い。友人知人と会食するなら牛肉爐を囲むのも楽しい。ところが、台湾との付き合いが長い人なら、台湾には牛肉食タブーがあると聞いたことがあるはずだ。実際に、高齢者を中心に今でも牛肉を食べない人は多いし、若い世代であっても家庭環境の影響で牛肉が何となく気持ち悪いと感じる人はいる。台湾には牛肉食タブーがあるのに、なぜこんなに様々な種類の牛肉料理があるのだろうか？

結論を先取りすると、台湾社会で牛肉食が広まったのは古いことではない。今では台湾美食として観光客に人気がある牛肉麵や牛肉湯も、実はすべて戦後になってから登場した比較的新しい料理なのである。それでは、牛肉食タブーが強かった社会の中で、牛肉麵や牛肉湯はどのように普及したのだろうか？ 牛肉麵と牛肉湯はお碗で提供される一種のファストフードという面では共通するが、来歴はそれぞれ異なるので、分けて考える必要がある。

牛肉麵は戦後に来台した外省人によってもたらされた。いわゆる「眷村」（外省人を中心に軍人や公務員が集住した地域を指す）の料理である。

台湾牛肉麵のルーツについては諸説あるが、一般的には高雄市岡山区が発祥とされている。第二次世界大戦中、岡山には日本海軍航空隊の飛行場があり、戦後、中華民国に接収された後も引き続き空軍基地として利用された。ここへやって来た四川出身の兵士が食べていたものが、その後、改良を重ねられて現在の紅焼牛肉麵になったと言われている。つまり、牛肉麵はもともと牛肉食タブーのなかった外省人の料理であり、それが徐々に台湾社会に受け入れられていった。

これに対して、牛肉湯は本省人の料理であり、いわゆる「台南府城美食」の一つに数えられている。ところで、前述したように台湾の伝統社会には牛肉食タブーが根強かった。それにもかかわらず、台湾の中で最も伝統色の濃厚な台南において、なぜ牛肉湯がご当地グルメとなっているのだろうか？ 牛肉湯の普及を考えるには、まず台湾において牛肉食タブーが薄れていった社会的背景から検討しなければならない。

## 牛肉食タブーの背景

そもそも、台湾ではなぜ牛肉食がタブーだったのか？ しばしば耳にする理由は、牛は人間の友達、という考え方である。台湾はかつて農耕社会であった。田畑を耕すにせよ、作物を運ぶにせよ、動力として牛の力が必要であった。穀物を挽いて粉にするときも牛を使ったので、製麵場は牛磨間と呼ばれた。台湾では古くから製糖業が栄えていたが、糖廊という原初的な製糖工場では、牛に石臼を引かせてサトウキビをしぼっていた。牛はいわばトラクター、トラック、工場機械など様々な役割を果たす万能の動力だったのである。このように貴重な労働力であったので牛の屠殺が禁止さ

れたという事情もあるが、それ以上に農民としては、朝夕いつも牛と一緒に汗水たらして働いているので、仕事仲間として情が移り、牛が死んでもその肉を食べようとは思わなかったのだと言われる。また、仏教的な不殺生の観念の影響や、清代の政府主催の典礼で牛が用いられたので牛が神聖視された、といった理由も挙げられる（邱淵恵『臺灣牛：映像・歴史・生活』）。

台湾にはいつ頃から牛がいたのだろうか？ もともと野生の黄牛もいたようだが、オランダ統治時代に東インド会社によって東南アジアから黄牛が移入されてその数が増え始めた。明末以降、対岸から台湾への漢人の移住者が急増する。彼らは水牛を連れてきたが、水牛の方が労働効率は高いため、台湾では水牛の占める割合が圧倒的になった。台湾の伝統的な農村光景のイメージとしては、水牛がゆうゆうと歩いたり、水辺に寝そべったりという姿が思い浮かべられるだろう。

当初、水牛は対岸からの移入に頼っていた。鄭氏政権の時代に入ると、水田開発のため水牛の需要が高まる一方、敵対する清朝政府が海禁を実施したため、水牛の移入が絶たれてしまった。牛がいなければ農耕生産量も確保できない。そこで、鄭氏政権は牛の屠殺を厳禁した。士大夫が率先して範を示すため、「読書人不吃牛肉」（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）といった考え方が唱導されるようになった。台湾知識人が牛肉を食べないという習慣は、こうした鄭氏政権時代における習俗に由来するという（謝碧蓮『臺灣耕牛輓歌』）。いずれにせよ、かつての台湾社会において牛は貴重かつ稀少な動力源だったので、盗難や無断の屠殺を防ぐため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、牛の交易のための専用市場である「牛墟」（「墟」には市場という意味がある）も設置されて、そこでは売買証明書が交付さ

れた。このように牛肉食タブーは感情要因だけでなく、制度的にも裏打ちされていたことが分かる。

しかしながら、こうした牛肉食の禁止はあくまでも農業生産形式に由来する意識形態に過ぎず、宗教的に絶対のタブーというわけではない。従って、少数ではあっても牛肉を食べた人たちもいたのではないかという指摘もある。そもそも、鄭氏政権時代に牛の屠殺が厳禁されたのも、裏を返せば牛を殺してこっそり食べる人がいたからだとも言える。ただし、牛肉の供給量が絶対的に少なく、また社会全体で牛肉食を許容する雰囲気になかった以上、おおっぴらに食べるわけにもいかず、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、タレにつけるだけというシンプルな調理方法であるのは、みんな牛肉の食べ方を知らなかったからだという（劉志偉「關於台灣人吃牛這事兒」『鄉間小路』2018年10月号）。

台湾の伝統的農耕社会では牛肉食タブーのため、ほとんどの台湾人が牛肉を口にしなかったのは確かである。他方で、用役牛が死んだ後、普通は埋葬されたであろうが、中には収入の足しにするため、仮に自分では食べないまでも売り払う人もおり、それを希少な蛋白源として食べる人も少数ながら存在したことも推測できる。ただし、食用を前提としていないので、牛肉の供給量は少なく、割高であったろう。そもそも、老衰・病死した用役牛を解体した肉であったため、筋張ってまぶさかっと思われる。

いずれにせよ、牛肉食タブーが強力な社会の中にあっても、牛肉を食べる素地があったことは推測できる。ただし、それはあくまでも例外的な少数者に過ぎなかった。しかも、その頃の牛肉はまぶさか。台南の牛肉湯がご当地グルメとして普及するにあたっては、次の二つの条件がクリアされねばならない。第一に、台湾社会全体で牛肉食タブーが薄れ、牛肉を食べる人が増えること。そうでなければ、商売として成り立たない。第二に、肉質

の向上。そのためには、食用牛肉の安定的なルートが確保されなければならない。

## 台湾人とすき焼き

台湾人はいつから牛肉を食べるようになったのか？台湾人が牛肉を食べたことが確実に分かるのは、日本統治時代からである。日本でも江戸時代には牛肉食の習慣がなかったが、明治以降の西洋化政策の中で受け入れられるようになった。当時の代表的な牛肉料理はすき焼きであり、台湾でも日本人を中心に食べられていたが、少数ながら台湾人の間でもすき焼きを食べる人が現れた。例えば、林猷堂日記、呉新栄日記、陳逸松回想録などにすき焼きを食べたことが記録されている。

ただし、当時の台湾ですき焼きを食べたのは上流階級や日本留学経験のある知識人にほぼ限られる。彼らが社交上の会食をする場面が中心で、一般庶民には広がっていなかった。また、冷凍技術によって神戸牛も輸入されたが、供給量は限定的で、品質も良くなかった。そのため、すき焼きを食べるにしても、牛肉より豚肉、鶏肉、魚肉などで代用することの方が多かったようである（曾品滄「日式料理在臺灣：鋤燒與臺灣智識階層的社群生活（1895-1960年代）」『臺灣史研究』第22巻第4期）。

現在では台湾社会でもすき焼きはだいぶ普及している。例えば、街中の火鍋店では「壽喜燒」（すき焼き）という名称で提供される。ただし、実際には醤油ベースの火鍋という感じで、和風のイメージから「壽喜燒」と名付けたのであろう。本格的なすき焼きが食べられる高級店もあるが、いずれにせよ、比較的新しい現象なのである。かつて一般的な台湾人にはすき焼きを食べる機会はなかったため、現在と日本統治時代との間には大きな断絶があったと考えられる。

## 戦後における牛肉食の普及

台湾社会で牛肉食が一般に普及するのは戦後以

降である。前述したように、牛は農耕作業において動力源として欠かせない役割を担っており、戦後もしばらくは政府によって用役牛の保護政策が採られていた。牛が日常生活の中で身近な存在であったからこそ、人々は牛に愛着を持っていた。ところが、1970年代を分水嶺として生じた社会的・経済的变化が、人々の牛に対する態度を変えていく。

第一に、農業も徐々に機械化され、牛の必要とされる局面が少なくなっていった。第二に、台湾社会全体が第一次産業（農業）から第二次産業（工業）及び第三次産業（商業、サービス業）へと転換し、こうした社会的趨勢の中で農村を離れ、都市部へ仕事を求める人々が増え始めた。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るようになる。第四に、マクドナルドが1984年に台湾へ進出し、こうした西洋的ファストフードが若者に受容されると、牛肉消費量も一層拡大した。つまり、以上のような戦後における様々な社会的・経済的变化によって伝統的な牛肉食タブーは薄れていった。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。こうした社会全体の変化が、台南の牛肉湯を美食として嗜好する人々が現れる前提となる。

台南の牛肉湯で使われる牛肉は乳牛である。「温體牛肉」（つぶしたての牛肉）がウリであるため、冷凍に頼るわけにはいかない。牛の屠殺場は台南市善化区にある。実は、善化には台湾で最大・最古とされる「牛墟」がある。伝統的に牛の取引がここに集中していたので、屠殺場も併設されたのであろう。かつては老衰・病死した用役牛をつぶして食用に供する事例があったと推測される。乳牛に関しても、廃牛を再利用するという点では同様である。ただし、肉体労働で酷使され、老いさらばえた用役牛に比べたら、乳牛の方が肉質は格段に良くなったはずである。

ところで、乳牛を利用するにしても、安定的な

食肉供給は可能であったのか？ 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。西洋人のキリスト教宣教師が牛乳を飲んでいて、これは例外に属する。乳牛業が台湾で初めて成立するのは日本統治時代に入ってからであり、乳牛種の改良なども行われたが、一般台湾人の中には牛乳飲用の習慣は広まらなかった（洪麗雯「日治時期臺灣牛乳飲用の開展與文化意涵」『中國飲食文化』第7巻第2期）。台湾社会で牛乳飲用が一般化するのには、やはり戦後しばらく経って欧米的な食習慣が広まってからであり、前述した1970年代あたりが一つの画期点と考えられる。牛乳生産量が安定しない限り、用済み乳牛を安定的に食肉供給へ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になる。

善化の牛墟が位置している旧台南县政府（2010年に台南市と合併）は「温體牛肉」の売り込みに力を入れ、2004年以降、「台南牛肉節」など様々なイベントを行うようになり（李百勳『南瀛牛墟誌』）、これは現在でも続いている。この「温體牛肉」が牛肉湯に使われる。つまり、牛肉を新たな名産品に仕立て上げ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が、牛肉湯の普及に一役買ったのである。牛肉湯は今でこそ「台南府城美食」の一つに挙げられているが、人口に膾炙するようになったのは比較的新しいことであり、ある種の「創られた伝統」だと言えよう。

## 沙茶醬と牛肉食

戦後台湾社会における牛肉食の普及に関して、昨年、とても面白い本が刊行された。曾齡儀『沙茶：戦後潮汕移民與臺灣飲食變遷』（前衛出版社、2020年）である。台湾の火鍋店で、具材につけて食べる調味料（佐料）として最もポピュラーなのは沙茶醬であろう。この沙茶醬、実は台湾在来の調味料ではなく、戦後になって来台した潮汕系

移民（潮州・汕頭は広東省に位置するが、閩南系住民が多い）がもたらしたものである。

沙茶とはもともと東南アジアの串焼き料理で用いられるサテ・ソースに由来する。広東・福建地方に伝来してから独自の発達を遂げ、とりわけ牛肉の臭みを消すのに効果的であるため、牛肉の炒め物や鍋料理（牛肉爐）で用いられるようになった。1964年、高雄で潮汕系移民が創業した「順合興」が、沙茶醬は牛肉料理によく合うので「赤牛沙茶醬」のブランドで売り出した。ところが、台湾社会では牛肉食がタブーだったので、タレの中に牛肉が含まれていると思われてしまい、当初の売れ行きは良くなかった。1979年に国防部福利中心への売り込みに成功し、軍隊・公務員関係の消費者を獲得して業績が一躍向上したという。牛肉爐を提供する店でも、牛肉を食べたがらない台湾人に配慮して別の具材も用意するなど経営努力を惜しまず、こうした中で調味料としての沙茶醬も広まった。家族や友人たちが集まって会食するのに鍋料理はうってつけであり、沙茶醬はみんな鍋をつつく賑やかな雰囲気と結びついていく。外省人ばかりでなく、本省人であっても戦後生まれの世代を中心に沙茶醬は受け入れられ、それが牛肉食の普及にも大きな役割を果たしたのだと曾齡儀は指摘する。

以上で見てきたように、台湾にはもともと牛肉を食べる習慣がなかった。ところが、第一に農耕中心の伝統社会から近代社会への転換、第二に西洋文化・外省人文化・日本文化などの影響を受けながら食習慣も変容させてきたのであって、これだけ多様な牛肉料理が開いたのも決して古いことではない。こうした変化は同時に、外来の牛肉食文化を台湾社会独自のコンテクストにおいて在地化してきた過程でもあった。牛肉食という側面からも、台湾文化の豊かで奥深い多元性を見ることができよう。