

台湾のすし事情

～最古の発酵ずしと最新の回転ずし～

愛知淑徳大学 教授、清水すしミュージアム名誉館長 日比野 光敏

はじめに

台湾の首都・台北市街から約1時間。車はどんどん南下してやがて新北市へと入り、次第に山中の印象が高くなる。台北市内ではそこそこ大きかった川も、次第に溪流となる。着いたここ新北市烏來区烏來は古くから親しまれている温泉郷で、台北ほか内外からの観光客も「湯治」に多くやってくる。もっともその「湯治」の示す内容が日本のそれと台湾のそれとどう違うのか、筆者には知るべくもなかったのであるが、それはこの際、置いておくことにしよう。この地・烏來が学者たちに著名である最大の理由は、ここが原住民で高地山岳民の居住地だからである。

烏來はその原住民で高地山岳民のひとつ、タイヤル族の住む地区である¹。

筆者がこの烏來を訪ねたのはトゥアメン(得麼麵)の作り方を知るためである。トゥアメンとは肉や魚を塩とご飯で漬けて発酵させたもので、日本でいう発酵ずし(ナレズシ)である。すしは日本生まれでなく、東南アジアに端を発する食べ物であることは、今やすし研究の世界の定説である。筆者もこれまでに、タイ、カンボジア、ベトナム、ラオス、ミャンマー、マレーシアなどを巡って、それぞれの国の

発酵ずしを見学しているが、まだまだ多くの地域で発酵ずしが作られていることがわかった。

台湾にも発酵ずしがある、とは、すし研究の大家・篠田統のことばで、『すしの本』に「台湾の生蕃²は溪流のアユそのほかの魚、ブタ、イノシシ、シカなどの肉とアワまたは米飯とで馴れずしを漬ける。これをトマメと呼ぶ」と述べている。篠田は第二次大戦中、中国の満州に陸軍技師として赴任して、中国事情には特に詳しい知識を持っていた。それを受け継ぐかたちで、石毛直道も台湾の例として篠田の例を著作に挙げている。食文化研究者でありすし店経営者でもある松本紘宇も、台湾の発酵ずし「トワメ」について書いている。

「それならば、私も見てみたい」と気軽に思ったのが筆者である。東南アジアの国々を回ったときのように、地元の旅行社にアテンドを頼んだ。ところが、けっこう有名な旅行社に数件に連絡をとって、台湾の山地民が作っている「トマメ」「トワメ」について尋ねても、いずれも「なんですか、それ」という返事ばかりであった。それでも中の1社が現地の原住民と連絡をとってくれ、相手もようやく「トゥアメン」の正体がわかった、というような具合。要するに、現地ではあまり慣行されている食習慣ではないらしい。どうしても食べ

- 1 タイヤル族は台湾原住民の中で、アミ族に次いで2位の人口規模を持ち、北部から中部の脊梁山地に居住する。かつてはアミニズム崇拝が盛んにおこなわれており、今でも多数の口承伝承がある。言語はタイヤル語であるが、文字は持っていない。第二次大戦下の日本統治時代、原住民によって「高砂義勇隊」が組織されたが、タイヤル族が持つ純朴な性質やわずかな食糧でも皆で分け合う集団意識、そして指導者の指示を着実に遂行する気風は、優れた戦力になると期待された。また、視力も聴力もよく、素足で痕跡を残さず行動して、音も立てずに夜の林間を駆けるほどの身体能力の高さなどは、東南アジアの密林地帯において多大な戦功を挙げるともいわれた上、補給を絶たれた熱帯地域でのサバイバル知識は、食料調達にも活かされた。さらに首狩りの風習があるなど、タイヤル族にとって美德であった勇敢で強いことは、当時の日本人の戦意も盛り立てたという。
- 2 18世紀頃から19世紀にかけて、中国本土で、それまで「東蕃」と呼ばれていた台湾原住民を、漢化が進んだ「平埔蕃」「熟蕃」と、漢化が進んでいない「生蕃」「高山蕃」と呼び分けるようになった。これらの呼称には、「蕃」の文字が表しているように、多分に差別的な意味が含まれている。

たいというのなら現地に頼んでやる、という旅行社の話である。

結局、そこに依頼をして、現地の方にトゥアメンを作ってもらい、あわせて、トゥアメンの調理方法を見せてもらうことにした。その現地が烏來である。料金は決して安くはなかったが、それではなければトゥアメンは食べることも見ることもできない。もちろん「学術調査でございます」と錦の御旗を立てておこなう場合なら、あるいは現地で被験者を見つけて調査をできたかもしれないが、あくまでもこちらは一般観光者の立場である。ここは旅行社のいうとおりに従うしかなかった。自由に振る舞えた、これまでの東南アジアの旅とは異なり、あまり気乗りする取材ではないというのが正直な気持ちであった。

1 タイヤル族の頭目、謝氏

「你好（ニーハオ）！」と車の窓から身を乗り出して私たちの前に現れた人³。その車が観光案内のタクシーであった。通訳と親しげに話っていたため、最初は気づかなかったのだが、彼が今回のトゥアメン作りを指導してくれる、謝國雄（シャコージョン）氏であった。烏來でも有名な民族レストラン・泰雅巴萊美食店の経営もしている。「彼はなかなかのやり手で、いろいろな仕事をしているんですよ」と、通訳氏が紹介してくれた。

謝氏はタイヤル族（アタヤル族。中国語で「泰雅族」）の人。タイヤル語の名前を阿雄巴燕（アションパエヤン）という。一族の頭目（トームー＝首領）で、顔の刺青が印象的である。首飾りにしているのはイノシシの牙で、もちろん、自分で仕留めたものである。「みな、この首飾りを欲しがらんのだが、これを譲ることができるのは真の勇士だけだ」、つまり腕力的にも人望的にも実力がついてきた者でないと譲れないという。さすが、勇敢な民族性を誇るタイヤル族の人である。

「でも10年近く前に猟で転んじゃって、今はこ



首狩り族の話をする謝氏。烏來泰雅民族博物館にて

んな姿さ」と、自身の有り様を自嘲するかのよう
に笑う。なんと、彼は車いすに乗っている。しか
しながら、それでも頭目であることにはかわりな
い。「自分たちの伝統的な文化に誇りを持ち、未
来へと残してゆくことにがんばっているのさ」と、
頑健な身体をゆらす。立派な体躯とそれに似合わ
ぬ可愛らしい笑顔。そのアンバランスさがおかし
くて、筆者はすぐに、謝氏のファンになった。

「トゥアメンはタイヤル語でTmmyanという
んだが、それを作る前にタイヤル族の文化を見て
いってくれ」と、謝氏はレストランの隣にある烏
來泰雅民族博物館に連れて行ってくれた。ここは
文字どおり、タイヤル族の歴史や文化、生活習
慣の道具が展示してある。博物館学を専門にし
ている筆者でさえ驚いたほどに垢抜けた展示方法
であったので、誰が作った博物館かと聞いたら、「オ
オヤケが作った（あとで調べたら、ここは新北市
立であった）。だから入場も無料だよ」と謝氏。
とにかく、ここへ行ったら、ぜひ多くの方に訪ね
ていただきたいところだと思う。

博物館内の展示物に関する詳細は省くが、二、
三紹介をしておこう。

まずは織物である。苧麻⁴（別名、カラムシ）
の織物で、麻織物を織るのは女性の仕事である。
織機は、地に腰を下ろす「地機」である。部族は
複数あって、各族ともに色鮮やかな染色が印象的

3 「你好」を「ニーハオ」と発音するのは中国語（国語）で、台湾語では「リーホウ」（台湾北部のことば。南部では「リーハツ」）と発音する。台湾では中国語が公用語で、台湾語は家庭で使われることが多いが、若い人、および北部の人たちの間では、台湾語はほとんど使われず、わからない人も増えている（この条、通訳の談による）。

4 苧麻（カラムシ）はイラクサ目イラクサ科の宿根草で、南アジアから東アジア、日本などに分布する。古くから植物繊維を取るため、各地で栽培された。わが国では越後（現・新潟県）が有数のカラムシ産地として知られ、越後縮などの名品を生み出した。現在では福島県昭和村が本州唯一の生産地で、小千谷縮や越後上布の原料になっている。

だが、タイヤル族は真っ赤、織柄は菱形マークが特徴である。

続いてアタル族の楽器・口簧琴である。平盤の竹板に紐を通しただけのものであるが、これがアイヌ民族の楽器・ムックリと、ほぼ同様の構造であった。あとでレストランで聞いた謝氏の口簧琴の音色は、まさにアイヌのムックリと同じである。

生業のコーナーでは、狩猟や漁の道具があった。詳しいキャプションは読めないが、タイトルにある「夏季漁獵」「冬季山獵」ということばの意味は、なんとなくわかる。タイヤル族の人は、夏は溪谷で漁をし、冬は山野で狩りをする、ということであろう。謝氏は、この狩猟の力こそが男の価値だといった。1日にどれだけの危険を賭して獲物を仕留めるか、それに加えて人望の厚さも評価の対象となり、「勇士」と呼ばれるかどうかが決まるらしい。それは同時に、刺青の是非となる⁵。

漁のコーナーでは、壁にモリや釜が展示され、ウナギや小魚を取るイラストがあった。この小魚がトゥアメンの材料になるのであり、結果、トゥアメンを作る旬は夏場ということになる。魚は、メインが苦花魚（タイワンホワイトタートル。 *Varicorhinus barbatulus* = *Onychostoma barbatula*）なるコイ科の中型淡水魚。数万年前の氷河期に陸封された、その名の通りほんのり

と花の香りがするという魚だという。烏來の人々の、自慢の魚である。

2 トゥアメンの製法と調理法

この日は石賓魚⁶ (*Acrossocheilus paradoxus* (Gunther)) のトゥアメンを作った。

魚は内臓を取り、塩を振りかけ、揉んで、1晩置く。翌日、水洗いする。さらにこのとき、塩をふたつまみほど魚に振りかけ、またよく揉む。

ご飯は小米（シャオミー＝粟）を10分の1ほど混ぜた米飯。これを普通の硬さで炊いて、冷ましておく。これにも塩を3つまみほど入れ、魚とともに揉む。

これをプラスチックの瓶に詰める。昔は陶器の壺に入れた。まず、一番底に塩をぱらりとふりかけ、次にご飯を入れ、次に魚を入れ、再びご飯を入れ、という具合に層を作るようにして詰める。最後に飯の層が来るようにし、塩をかけて、きっちりふたをする。直射日光に当たらぬような場所に置き、夏だったら20日、冬だったら1月半くらい、発酵させる。発酵させたら、あとはどれだけでも持つ。

調理法は、そのまま食べる。また、ひれ酒のように、酒と一緒に飲んでもよい。火を入れる場合もある。この時、塩は入れないでよい。塩気があ



ご飯の層と魚の層を作りながら、瓶に詰める



左は今、詰めたもの。右は20日くらいたったもの

- 謝氏によると、もともとは男も女も、顔面から全身に刺青を入れるのが決まりであった。もちろん誰でも入れればよいわけではなく、男は狩りで手柄を上げ（かつては、人間の首をいくつ狩ったことがあるかも加味されたという）、「勇士」になった時、女は優れた織物（苧麻を原料とする麻織物）を市場に持って行って、「いい値段」がついた時が、刺青を入れるときである。村の長老役がやってきて、入れてくれる。場所は、まず顔だけ。続いて、より位が高くなると、全身へと移る。だが、今の若者には、刺青はほとんど伝わっていないという。
- 石賓魚は台湾固有種で、コイ科の淡水魚。生魚は30センチくらいになるが、すしに漬けるのは幼魚である。別名を石斑、石斑魚ともいうが、一般に石斑魚というのは海魚のハタ科の魚で、大形の魚。また日本語では、石斑魚はウグイを指す。ともに別種である。

るからである。火を入れる方法はあるにはあるが、伝統的な食法とはいえない。ただ、今の人は、なまの魚を気持ち悪がって食べないから、むしろこの方がよい。最近、レストランでは夏場に、氷の上にトゥアメンを置いて出す。涼しげだからである。

ひと月半ほど前に作ったトゥアメンが出された。これはブタ肉のトゥアメンであった。皿の上には水菜に似た青菜と一緒に炒めたトゥアメンがある。一見、ふつうのブタ肉の野菜炒めだが、食べてみると、まず一番に塩辛さ（といっても、がまんできないほどではない）が来、次に非常にきつい酸味がやって来る。謝氏は不意になまのトゥワメンを取り、そのまま口に入れた。「私たちはこうやって食べるけど、ブタ肉のなまなんて、レストランじゃ出せないよ」と苦笑する。筆者も真似て、なまのブタ肉を口に入れた。フナずしに似た香りと食感で、食べられなくはなかったが、中には大きな切り身があって、これはまったく噛みきれず、吐き出してしまった。レストランの中は大きな笑い声に包まれ、女性スタッフから「無理しなくてもいいですからね」との声をいただいてしまった。やはりこの人たちは、一般には、ブタ肉をなまで食べるのは無理なことと認識されていることは、知っているようだ。

また、トゥアメンは日常食というより、祝い事や祭りの時に、食べる日から逆算して作って食べる。祭りには祖霊祭や小米祭りなどがある⁷。また、

お産の後の時に食べる。これはトゥアメンが乳の出をよくするからである。不祝儀には用いない。

魚は、今日は石賓魚を使ったが、先に挙げた苦花魚でもよい。それより、川で獲れた魚であれば、毒魚でない限り、何でも漬けるそうである。ウナギも漬けるという。

謝氏という。「今日はあなたたちが見たいというから魚のトゥアメンを作ったんだ。今じゃ、要望がなければ作らないし、だいたいそんな要望をする人もない。本当にめずらしいお客だと思ったよ。その分、材料費も高くなっちゃったね」。続けて、「トゥアメンとはブタ肉で作ったものをいうんだ。その中でも、特に魚を使うものは、語尾にクレ（魚）をつけ、トゥアメン・クレというのさ」。

トゥアメンが本来、ブタ肉のものであるとは、筆者には驚きである。周りにいるレストランスタッフに尋ねても、同様であった。一族の「頭目」がそういつているのだから、おそらくだれに聞いても「トゥアメンとはブタ肉で作るもの」と答えるだろう。しかしそれには、ふたつの意味がある。ひとつは、トゥアメンが本当に昔からブタ肉を使うものであり、例外的に魚を使うものを、わざわざトゥアメン・クレと呼んだ場合。もうひとつは、魚を使う場合でも肉を使う場合でもトゥアメンと呼んでいたのが、魚のトゥアメンはだんだん食べられなくなり、気がつけばトゥアメンとはブタ肉のものばかりになっていた場合である。



ブタ肉のトゥアメンと青菜の炒め物



ブタ肉のトゥアメン

7 祖霊祭は先祖の慰霊祭で、祭りというより神聖な行事と受け止められている。多くは秋におこなわれる。小米祭りは小米（アワ）の収穫祭で、こちらも多くは初夏から夏におこなわれる。ともに台湾原住民の、伝統的な儀礼である。

正解はタイムマシーンではるか昔へ行って聞いてみなければわからないだろうが、その代役の一助として、昔の文献にあたることもある。次項では、大正時代に書かれた文献をあたってみよう。

3 台湾の発酵ずしに関する古文献

以前の台湾で盛んに発酵ずしを漬けていたことは、篠田統・尾崎千恵子（1974）らによれば、覚羅四明・余文儀（1774）『統脩台湾府志』や周璽等（1831）『彰化県志』にも書かれているというが、言語のわからない筆者にはまったく手が出ない。そこはそうだと流すことにして、次いで出てくる文献が森丑之助（1917）の『臺灣蕃族志一』である。これはタイヤル族に関するもので、そこには以下のような記述がある（一部、漢字表記と句読点を入れた。以下同）。

飯漬（蕃名 tomame）川魚および獣肉などを飯に漬けて貯え、食用に供することあり。その法はあたかも近江において作る「鮎すし」と称し、源五郎鮎を飯に漬けしものと同じく、粟あるいは米の飯を冷却せしめ、桶または甕に少しばかり入れ、押し、ならし、これに魚または肉を並べ入れ、その上に少し塩を加え、さらに飯を入れ、再び押し、ならしたところへ魚肉を入れ、かくして数層に飯と肉を入れ、その上部を押ししたるものにして、これに用いる魚族は鮎、石斑魚（筆者注、「石斑魚」の誤りか？）とし、獣肉は豚、または鹿、猪などなり。蕃人はこれを非常の珍味として貴び、獣肉の飯漬けのごとくは婚約の整った際、一族狩猟して獲りたる肉を漬け、式日用の準備をなすを例とす。これに馴れざる者は異臭鼻をうち、到底食うに耐えずといえども、蕃人には最上の嘉肴として喜ぶの風あり。

ここに、漬ける容器には変化があるものの、魚とご飯を層にして漬ける方法が確認できる。また、呼称も「tomame」とあり、現在の呼称「トゥアメン」とよく似ていること、ブタ肉をはじめシカやイノシシの発酵ずしがある、なども共通してい

る。とりわけ、婚礼の祝いでは一族が狩りをして肉を手に入れ、tomameの準備をする。それほどまでに美味なる食べ物であるが、慣れない者には悪臭である、ともいう。

森丑之助は日本軍の通訳として台湾に渡り、その後、台湾総督府の囑託職員を務めた。同時に原住民の生活の調査のために台湾全土を移動して原住民の集落を訪れ、人類学・民俗学的に貴重な資料を数多く収集した。そのため、「台湾蕃通」、「台湾蕃界調査の第一人者」といわれた⁸。森がかかわったものに、台湾総督府が出した調査報告書がある。石毛直道（1986）が簡単に紹介しているが、ここでは地文に忠実に紹介しておこう。

全般およびタイヤル族については大正10年（1921）の『臺灣蕃族慣習研究 第壹編（第一巻）』が「飲食物 貯蔵」の項で、以下のように述べている。

獣肉および魚肉は漁猟とともに、直に煮る、または焼いたりして食うを通例とし、一時、これを貯えるには、水中に浸け、あるいは草葉に包み、土柱に埋め置く者あり。しかれども、多数の種族においては、これを炉上に吊りて燻製とし、あるいは塩漬けとなして貯蔵することある。北番（北部原住民＝タイヤル族）にては獣肉（豚、猪、鹿など）および魚肉（鮎、石斑魚）は、これを飯漬けにする（以下、先ほどの森の書いた「飯漬」とほぼ同文につき、省略）。

タイヤル族の例は、先の記事に先んじて出された臨時臺灣舊慣調査會（1915）『番族慣習調査報告書 第一巻』「飲食 魚類」に記してある。

その主なるものは鱸魚、鯉、香魚、鮎、石伏魚、鰻、鱉などとし、番人みずから溪流において獵獲するところなり。（中略）これらは小刀にて腹を裂き、腸を引き出し、いずれも焼き、煮、あるいはなまにて食す。魚籐を流して多量に漁獲する場合には、大きいものはこれを飯漬けにし、小さいものは焼いて貯蔵することあり。

8 1015年、台湾総督府博物館の新館として開館した、通称・児玉総督および後藤民政長官記念博物館（正式名称は「台湾総督府民生部殖産局付属博物館」。現・國立臺灣博物館）の資料収集と展示は、臨時台湾旧慣調査会の囑託職員・森丑之助も担当した。博物館には総督・児玉源太郎と民政長官・後藤新平の銅像が立っていたが、戦後、中華民国政府は撤去した。しかし開館100周年を記念して、2008年、再び展示された。以前の状況は知らぬが、今は総じて日本統治時代の統治日本人を「暖かく」迎え入れているようである（この条、wikipedia「国立台湾博物館」「森丑之助」による）。もちろん、森の名前も顔写真も、解説版の説明文の中に出ていた。

タイヤル族は清代には「大么族」と呼ばれていた。臺灣總督府蕃族調査會（1920）『蕃族慣習調査報告書 大么族 後篇』には、汶水蕃と萐拿餌蕃の「貯蔵法」に次のように書いてある。

飯に塩を混ぜて、その中に肉を浸け置くを「テンマメヤン」といい、米を突き砕きて塩水に混和し、その中に浸け置くを「テンモアン」といい、塩の辛さを「タテンモアン」という（汶水蕃）。

獣肉を水にて煮、浮かびたる脂は取り捨て、塩を入れてかき混ぜ、半煮えの飯を混じ、それを「ブカヤル」の葉に包み、その上をさらに蕃布にて包みて穀倉に吊るして貯える。これを「テムミヤンクシノ」という。されど、もしそれを瓢に入れて貯える時は「カナスクシノ」といい、甕に入れて貯えるを「チンカルガン」という。また獣肉を薄く削って燻したるを「イヌヒヤン」という。魚肉にも塩漬けとす。「テムミヤンクシノ」と同法なるを「テムミヤンコーレ」といい、甕の中に入れてフタしたるを「テムミヤンクシノ」という（萐拿餌蕃）。

パイワン族の事例では、臺灣總督府蕃族調査會（1922）『蕃族慣習調査報告書 第五卷ノ三』「魚介類 貯蔵」が以下のように述べている。

魚介類を貯蔵することは少し。されど漁獲多く、一時に食べ尽くすことができないときは、その一部を、獣肉のごとく、塩または粟飯につけ置くことあり。また竹串に刺し、日に乾かして貯えることもあり。

魚介類を漬けることが少ないのは、もともと少なかったのか、少なくなってしまったのか、わからない。また、臨時臺灣舊慣調査會（1920）『蕃族調査報告書 拜彎族 獅設族』の「拜彎族ラルクク社」の「鹽漬」では、こうも述べている。

乾燥したる里芋をつき砕き、それを甕に入れ、塩と水とを混ぜて柔らかくし、その中に5～6寸幅に切りたる豚肉を漬けて貯える。主に祭日の食糧とす。

ご飯ではなくサトイモを使うところあたりが山岳民族らしい。また、肉はブタ肉だが、発酵ずしは彼らにとっても祭りの食であった。

タイヤル族に隣接して住むサイシャット族についての記事もある。臨時臺灣舊慣調査會（1917）『蕃族慣習調査報告書 第三卷』の「飲食」の項

である。

本族にもタイヤルのごとく、肉類を塩または飯に漬けて貯蔵する風習あり。塩漬けを「パウサカチモ」という。獣肉ならばその大きさ6～7分、ないしは1寸平方、厚さ2～3分ほどのものに切り、土人製の甕に、まず塩をまき、その上に肉片を置き、また塩をまいてその上に肉片を置き、次第にこのごとくに積み重ね、最後に芭蕉の葉をもってその上面を覆い、石をもって、これを圧す。この法によれば、10日を経て取り出して食すべく、かつ、20日間は保存することを得べしという。飯漬けはこれを「パウサカパダイ」という。飯を煮、その熱の冷却せざるうちに攪拌し、冷却したるのち、これをもって甕に獣魚の肉を漬くこと、塩漬けの法のごとくす。かくするときには約1ヶ月を経て食すべく、また、1ヶ年間は腐敗することなしという。

以上をまとめると、大正時代のタイヤル族は、現代見せてくれた同じ方法でトゥアメンを作っていた。また、作る時機は日常時ではなく、婚約などハレの日でもあった。さらに、肉も魚も作っているが、肉の方が人気がある。ご飯は、アワ飯を使うことが多かったこともわかる。パイワン族はサトイモを使うこともあったというが、これは今では聞かない。

それから50年以上が経った昭和49年、篠田統と尾崎千恵子が台湾を訪れて、食生活をレポートした（篠田、尾崎（1974））。場所は台中の山中・タウザ（現・南投郡仁愛郷）、住民はセデック族であるが、1970年代はセデック族はタイヤル族の支族と考えられていた。よって彼らはタイヤル族を取材したことになっており、中でも、大正時代には盛んに作られていた発酵ずしが、今はどうなっているのかを調べた。以下、篠田・尾崎による。

昔はシカ、ヤギ、ヤマブタなど豊富にいたが、現在は猟は禁止。したがってブタ肉や小魚を漬けることが多い。塩をしてアワ飯、ときにはトウガラシを入れて漬ける。正月にはヤマネズミもすしに漬けたという。約1ヶ月で食べられるが、3ヶ月ほどおくと、とても美味である。が、一度ふたを開けると腐ってしまうから、急いで食べなければならない。ここの人たちは肉を珍重し、最高であるという。また今は昔と違って、一度にたくさ

んの肉や魚を食べなければならない時はあまりないから、昔ほど盛んに発酵ずしを作ることもない。タイヤル族以外では、今でも発酵ずしを作っている種族はない、やっけていても塩漬けくらいである、とのことである。

当時のすしは、獣肉が珍重されているものの、小魚のものもあった。反面、昭和49年ですら、発酵ずしは希少な状況になりつつあった。今日はいっそう、廃れているわけである。筆者が台北の旅行社社員に尋ねても「なんですか、それ?」といわれてしまうのは、当然といえば当然なのである。

4 アミ族、パイワン族の発酵ずし

筆者は国際交流基金主催の展覧会「すしを愛でる」の台湾開催のオープニング出席で公益財団法人日本台湾交流協会のお世話になった⁹。その際、日本台湾交流協会の人に、台湾の発酵ずしについて何か資料がないかと尋ねたところ、何本かの論文をご紹介いただいた。中でも最も目に止まったのは蔡恩晞氏ら4名の小学生がまとめたレポートであった¹⁰。それによると、タイヤル族のトゥアメンに相当する発酵ずし（に類するもの）は、アミ族にもあるといい、シラウsiraw（喜烙）という。アミ族は花蓮市など台湾東部に住み、蔡らは4人ともアミ族である。その前文を読むと、「不思議な食べ物」という記述があることから、現代のアミ族の中でも特殊な食べ物であることがうかがえる。またシラウを肉の塩漬けと決めつけているが、果たして魚は漬けることがなかったのだろうか。

ともあれ漬け方の概要は、肉は豚のバラ肉を使う。これに塩を満遍なく塗りつけ、酒を少量ふりかけた後、ガラスビンに隙間なく詰める。この時、長老たちから、手に汗をかきやすい人は作るのに失敗する、最初から最後まで同じ人が作らないと失敗する、との助言を受けている。涼しいところに置いておくと、赤い血がゆっくと染み出して

くる。5日後、血を注ぎ出し、新たなビンに酒を吹きかけ、餅米とともに漬け直す。こうして、半年ほどおくと、でき上がる。

蔡ら4人はパイワン族のヴァレム（古習慣につき、漢字で示すことは不可能）についても言及する。同じくブタのバラ肉を塩で処理した後、タロ芋（サトイモの原種のようなもの）粉末を塗って3～7日ていど発酵させると、食べられる。大局的には、かつての臨時臺灣舊慣調査會（1920）の記事とそっくりである。

パイワン族は台湾南部に住む。筆者は「すしを愛でる」展への出席の機に高雄まで新幹線で向かい、パイワン族とルカイ族の暮らすコミュニティがある屏東県瑪家郷の台湾原住民族文化園区に行った。そこではガイドを務めてくれた地元在の大石淳氏・呂宜真夫妻が、パイワン族頭目の蔣來義氏やルカイ族長老の蔡信用氏らと連絡をとってヴァレムについて調べてくださったのだが、ルカイ族では「ない」といい、パイワン族では「ここ（瑪家郷）より南の来義というところでは作る。クルックスタヤルqulx tayalという料理を作るんだ」と教えてくれた。見たければ1月の豊年祭か5年に1度おこなわれる「五年祭」の時においでといった。いずれにせよ、発酵ずしに仲間に入るのか否か。詳細は別の機会に譲ろう。

なお、大石氏が見せてくれた資料映像の中には、先のタイヤル族の謝氏が出演しているものがあった。まだ車椅子に乗ってはいない、元気いっぱい頃の映像であった。

5 台湾の回転ずし

発酵ずしの話が出たので、回転ずしのことにも触れておこう。

発酵ずしは東南アジアにて発祥し、日本に入ってから独自の变革を遂げた¹¹。その最も新しい食法のひとつが回転ずしである。すなわち、今は

9 「すしを愛でる」の展覧会は国際交流基金が主催する文化展で、筆者も企画段階から参加した。同基金が展示品を準備し、それを2セット作らせて、2023年から10年ほどかけ、世界各地を巡らせるものである。台湾開催は8月2日～9月1日が台北（新竹市）、9月13日～10月13日が台南であり、筆者は台北会場での開場式と記念講演などに出席した。

10 蔡恩晞、宋翊彤、吳昱豪、蔡恩雨（2023）『原住民醃肉文化—siraw的製作與不同鹽類醃漬研究』花蓮太平洋盃全國小論文競賽、花蓮縣國中小網路小論文競賽112年國小E組【原民專題】得獎作品。このレポートは以下のサイトで見ることができる。<https://student.hlc.edu.tw/action/report1/541/20230922220514486.pdf>

11 日本のすしの歴史については諸本が出ているが、例えば、日比野光敏（1999）などが詳しくわかるであろう。

消えそうになっている台湾の発酵ずしの、ずっと下った子孫のひとつが回転ずしであるといっていよい。けれども、そのことを、当の台湾人、いや、日本人も含めて、何人の人が知っているであろうか。回転ずしを、最近になって台湾に上陸した外国由来の料理、つまり「日本料理」として見過ごしてはいないだろうか。ともすれば、台湾でも回転ずしが生み出されたのかもしれない…。というわけで、ここで台湾の回転ずしの話をあえて書く。

日本企業の台湾進出は限りないようで、セブンイレブンやファミリーマートなどは、台北市をはじめどこでも看板を目にする。筆者が乗った飛行機は、台北到着が深夜（というか早朝近く）で、台北駅に到着したのは朝4時過ぎであった。そんな時、座って休みを取れるというのがマクドナルドの駅前店である。ガイドブックには「24時間営業」とあったが、4時から5時までは清掃時間らしく、閉店。その2階で明かりを消していたスシローも、日本企業である。

その夜、西門町夜市で「SUSHI EXPRESS」という店に入った。ここは「争鮮迴轉壽司」という名の回転ずしチェーンで、1997年、台湾の台北市で1号店を出した。最初は赤字続きであったが、2001年頃から黒字経営となり、現在、店舗は台湾に270店以上、中国、香港、シンガポール、タイなど、世界にも600店近くを出店している。従業員は1万2500人以上という、台湾最大の回転ずし屋である。

店そのものは日本のそれと、たいして変わりはない。皿に乗ったずしがレーンを流れており、



SUSHI EXPRESSの内部。日本のすし屋とほとんど変わりはない（写真提供：天野佑心氏）

皿色によって値段が決まっている、というのも日本と同じだし、お茶はティーパック、ガリやワサビは取り放題、醤油も自由にかけることも日本と同様である。筆者は同行の友人と一緒に、台湾らしい、オリジナルのすしはないかと探したが、なにも等しかった。ただ、「ビール」と頼むと、出てきたのは台湾ビールではなく日本製の缶ビールなのは少々驚いたし、サバと数の子が一緒になったタネの握りずしやマグロのフレークの細巻きは、日本では食べたことがない味であった。友人は、醤油皿にワサビを投入した途端、脂分が溶け出したり、炙りサンマの握りずしを注文したら、添え物のレモンまでが炙ってあったり、「日本じゃ考えられないですねえ」と、妙に感心(?)していた。

別の日、これまた街のあちこちで見かけたスシローにも行ってみた。こちらは日本の企業である。駅前とは違う店に入ったのだが、夕食どきだったのか店は混雑していて、店内で名前を書かされ、待ち席で座ることになった。さすがにそこまではしたくないと、店内を一瞥しただけで、店を後にした。メニューの細かいところまでは見なかったが、すし皿がレーンに沿って流れているのは、日本と同じであった。早く席が開かないかと、楽しみに待っているのは、当然ながら、台湾の人たちである。

台湾の回転ずしチェーンでは、日本生まれの「くら寿司」や「スシロー」より台湾生まれの「争鮮」の方が早かった。「くら寿司」は昭和52年（1977）、大阪府堺市に開店したすし屋が起源。その後、回転ずしに目を向け、昭和52年（1984）、「回転寿司くら」を出店し、平成2年（1990）、株式会社へと組織化する。平成26年（2014）からは「亞洲



炙りサンマのすし。レモンも一緒に炙ってある

藏寿司」を設立し、台湾・台北市に1号店を開店した。一方、いわゆる「スシロー」は、昭和50年(1975)、大阪市内で開店したすし店「鯛すし」が起源。その後、回転ずし屋に方向変換し、昭和59年(1984)に株式会社「すし太郎」(後の「スシロー」)、昭和63年(1988)に別会社の株式会社「すし太郎」(後の「あきんど」)を設立する。平成11年(1999)、ふたつの「すし太郎」は合併し、翌年、社名を「あきんどスシロー」とした。さらに平成22年(2015)、「あきんどスシローホールディングス」を「スシローグローバルホールディングス」に改称。台湾への出展は、平成29年(2017)、台湾の子会社・Sushiro Taiwan Co. Ltd.を設立することに始まる。翌年、台北市内に「台湾寿司郎」1号店を開店した(この条、「くら寿司」「あきんどスシロー」のホームページによる)。

筆者が初めて台湾を訪れた平成21年(2009)には、すしといえば持ち帰りずしが多く、回転ずし屋は見つけることができなかった。もちろんすし屋の調査のために行った旅ではなかったため、よくよく調べればあったであろう。当時撮った地下鉄・士林駅の売店で買ったすしパックの写真には、「すし争鮮」の文字がある。名前が西洋化した「争鮮」の回転ずし屋版「SUSHI EXPRESS」へ入ったことは、偶然であれ、嬉しかった。

7月には高雄市で「くら寿司」に行った。百貨店の中に入っているところへも入ったが、東南アジアで最大と呼ばれる大規模店舗にも行った。中の様子は、百貨店の方は日本と同じ(いわゆるガリが取り放題ではなかったところも同じ)であったが、東南アジア最大と呼ばれるところは、前面が木目



東南アジアで最大ともいわれる「くら寿司」



セブンイレブンのすしやおにぎり

調で、また、それぞれのボックスがのれんで仕切られていた。箸や醤油、ガリなどはすべて机の中に収まる方式で、どこことなく高級感がある。日本では安っぽい食事が「やった!」という感じがした。

さて、「全家便利商店(コンビニエンスストア・ファミリーマート)」や「統一超商(セブンイレブン)」では、どこでも日本同様、おにぎりや手巻きずし、稲荷ずしが売っていた。「鮭魚肉鬆雙手巻」というのがツナと肉味噌とカニカマの手巻きずし。「蔬食」というのはベジタリアンのことで、すしにつくと「日本豆皮寿司」、すなわち稲荷ずしの意味になる。味は、やや酢気が寂しい思いでしたが、まあそこそこの味。これも日本と同じであろう。

むすびにかえて

筆者は台湾の山地民・タイヤル族の発酵ずし、トゥアメンを食べに行った。それは台北市内の大手旅行社社員にもわからない食べ物であった。苦勞して探し当てたトゥアメンの作り手は「それは肉で作るのが本当だ」「今日はお前さんたちが来るから、特別に魚で作ってやる」といい、材料をすべて準備していただいた。漬け方もつききりで実習させていただいた。それだけでも、貴重な体験であった。

大正時代に出された報告書には、獣肉や魚のトゥアメンらしきものは、いくつかの地で盛んに作り、食べられていることが書かれている。これで「トゥアメンは獣肉でしか作らない」という説

の信憑性はなくなった。だが昭和40年代になると、トゥアメン自体が一部の部族ではめずらしくなり、タイヤル族以外では見ることもなくなった、との報告もある。そして現代では、容易に食べることができない食べ物である。その意味では、筆者が今回おこなったタイヤル族の機会が最後のチャンスだったかもしれない。反面で、逆にその希少性を活かして、今後、「タイヤル族のトゥアメン作り」が大々的に商品化される日が来るかもしれない。発酵ずしの残存例とは断定し兼ねるが、アミ族のシラウにしてもパイワン族のヴァレムにしても、同じである。

ただ、トゥアメンはでき上がるまでに相当な時間がかかることと、味については考える余地がある。味は、相当に「個性的」である。トゥアメンの未来は、10年先、20年先になってみないと、わからない。

さて、台湾では回転ずしは大人気である。もちろん「日本食の代表」として、であろう。しかしながら、かつての台湾には（おそらく）ふつうに見られたトゥアメンやシラウなどが、その回転ずしの祖先である。そのことを知る人が、いったい何人いるだろうか。

将来が明るい子孫に対して、ただ消えてゆくのに近い先祖。そんなかわいそうな先祖を、どうぞ、大切に守っていつてくれることを願うばかりである。

付記

本稿をまとめるにあたり、公益財団法人日本台湾交流協会の皆様、愛知淑徳大学 非常勤講師の許涵紋氏、中京大学総合政策学部の天野佑心氏らのお世話になった。記して謝意を表する次第である。

参考文献

石毛直道 (1986) 「東アジア・東南アジアのナレズシ 一魚の発酵製品の研究(2)一」『国立民族学博物館研究報告』第11巻3号

石毛直道・ケネスラドル (1990) 『魚醤とナレズシの研究 一モンsoonアジアの食事文化一』岩波書店

蔡恩晞、宋翊彤、吳昱豪、蔡恩雨 (2023) 『原住民醃肉文化 一siraw的製作與不同鹽類醃漬研究』花蓮太平洋盃全國小論文競賽、花蓮縣國中小網路

小論文競賽112年國小E組【原民專題】得獎作品

篠田統 (1957) 「鮭考 その9 鮭年表—シナの部」『大阪学芸大学池田分校 生活文化研究』6冊

篠田統 (1966) 『すしの本』柴田書店

篠田統、尾崎千恵子 (1974) 「台湾山地民食生活瞥見」『季刊人類学』5-2

臺灣總督府蕃族調査會 (1920) 『蕃族慣習調査報告書 大叅族 後篇』臺灣日日新報社 (復刻 臨時臺灣舊慣調査會 (1983) 『南方資料館珍本・民族類24 蕃族調査報告書(2)』南天書局)

臺灣總督府蕃族調査會 (1922) 『番族慣習調査報告書 第五卷ノ三』(復刻 臺灣番族調査會『南方資料館珍本・民族類21 臺灣番族慣習研究(6)』(1976) 南天書局)

日比野光敏 (1999) 『すしの歴史を訪ねる』岩波新書

松本紘宇 (2006) 「世界の寿司のれん繁盛記 ~魅力満載な海外寿司事情~ アジア・オセアニア編」キックマン国際食文化研究センター『FOOD CULTURE』No.13

森丑之助 (1917) 『臺灣蕃族志 一』臨時臺灣舊慣調査會

臨時臺灣舊慣調査會 (1915) 『番族慣習調査報告書 第一卷』臺灣日日新報社 (復刻 臺灣番族調査會 (1983) 『南方資料館珍本・民族類15 番族慣習調査報告書(1)』南天書局)

臨時臺灣舊慣調査會 (1917) 『番族慣習調査報告書 第三卷』(復刻 臺灣番族調査會『南方資料館珍本・民族類17 臺灣番族慣習研究(3)』(1976) 南天書局)

臨時臺灣舊慣調査會 (1920) 『蕃族調査報告書 排灣族 獅設族』臺灣日日新報社 (復刻 臨時臺灣舊慣調査會 (1983) 『南方資料館珍本・民族類27 蕃族調査報告書(5)』南天書局)

臨時臺灣舊慣調査會 (1921) 『臺灣番族慣習研究 第壹編 (第一卷)』(復刻 臺灣番族調査會『南方資料館珍本・民族類1 臺灣番族慣習研究(1)』(1976) 南天書局)

<https://ja.wikipedia.org/wiki/国立台湾博物館>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/森丑之助>

<https://www.akindo-sushiro.co.jp>

<https://www.kurasushi.co.jp>