台湾情報誌

交流

Feb
2025
2
Vol. 1007

巻頭記事：日本と台湾の双方向交流
―現在地と未来―

『日台防災協力ウィーク in 台湾高雄 2025』を開催

公益財団法人　日本台湾交流協会
Japan-Taiwan Exchange Association

交流

CONTENTS

2025
vol.1007
2

目 次

日本と台湾の双方向交流―現在地と未来―
印南有理 …… 1

台湾のすし事情～最古の発酵ずしと最新の回転ずし～
日比野光敏 …… 7

半導体材料生産の一大拠点となることを目指す高雄市
―重化学工業都市からハイテク都市へ―
是枝憲一郎 …… 17

日本台湾交流協会事業月間報告（1月実施分）…… 24

※本誌に掲載されている記事などの内容や意見は、外部原稿を含め、執筆者個人に属し、公益財団法人日本台湾交流協会の公式意見を示すものではありません。
※本誌は、利用者の判断・責任においてご利用ください。
万が一、本誌に基づく情報で不利益等の問題が生じた場合、公益財団法人日本台湾交流協会は一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

日本台湾交流協会について

公益財団法人日本台湾交流協会は外交関係のない日本と台湾との間で、非政府間の実務関係として維持するために、1972年に設立された法人であり、邦人保護や査証発給関連業務を含め、日台間の人的、経済的、文化的な交流維持発展のために積極的に活動しています。

東京本部の他に台北と高雄に事務所を有し、財源も大宗を国が支え、職員の多くも国等からの出向者が勤めています。

表紙写真

1月9日、国立高雄大学において、当協会高雄事務所、高雄市政府災害防救辦公室および国立高雄大学との共催で、日本と台湾の防災分野における経験や技術を共有し、双方の災害対策に生かすことを目指した『日台防災協力ウィークin台湾高雄2025』の講演会を開催しました。

日本と台湾の双方向交流―現在地と未来―

株式会社JTB総合研究所主任研究員　印南　有理

台湾と日本が“近い”と耳にしたときに、単に地理的な近さにとどまらず、日台の友好関係を思い浮かべる方が大半だろう。とくに東日本大震災の際に「日本加油」（がんばれ日本）の合言葉とともに日本と東北に寄せられた物心両面における大きな支援は、日本と台湾の距離をさらに縮め、日台交流を一層深める契機となった。なかでも震災後ほどなく台湾からの観光客が東北を含む日本を訪れてくれたことは、観光による復興支援のモデルケースと言える。それにも関わらず、その後の日台相互の往来の中身をみると、インバウンドとアウトバウンドのバランスは崩れており、持続可能な交流とは言い難い現状がある。日台双方向交流の現在地と未来を考察する。

日台交流のアンバランス アフターコロナで拡大

「アンバランスの解消を！」

例年、終始和やかなムードで進行される「日台観光サミット」のなかで、この言葉が出る時だけは会場の空気がぴりっと引き締まる。日台の多くの観光関係者が一堂に会するサミットで、台湾観光協会の葉菊蘭会長は一貫して、バランスの取れた台日双方向交流の実現を訴えてきた。これは台湾側の観光関係者の総意である。日本側の観光関係者はそのたびに、日本から台湾へのアウトバウンドを促進し、バランスの取れた双方向交流の実現に尽力するとしてきたが、残念ながらコロナ禍を経てその差はさらに拡大している。

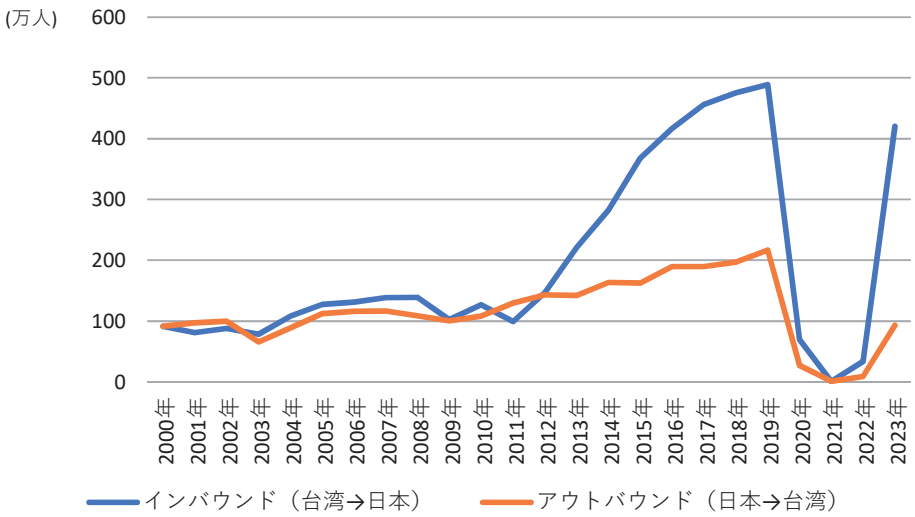
日台双方向交流は2000年以降、SARS、リーマンショック、東日本大震災など、いくつかの大きな谷を越えながらも、相互の交流人口はほぼバランスしながら緩やかに成長してきた（図１）。震災翌年の2012年には、日本からの台湾へのアウトバウンド、台湾から日本へのインバウンドがともに140万人台に達し、双方向で約300万人というまさにバランスの取れた交流が行われていた。しかし、2013年以降は台湾から日本へのインバウンドが急増する一方で、日本から台湾へのアウトバウンドの伸びは鈍く、相互交流人口のピークとなった2019年には日本から台湾へのアウトバウンドが約217万人、台湾から日本へのインバウンドが約489万人となり、その差が2.3倍に拡大した。バランスのとれた双方向交流の実現は長らく大きな課題だった。

そこにコロナ禍で往来が断絶される未曽有の危機が訪れる。コロナ後、日台交流が本格的に再開されると、台湾から日本へのインバウンドは2023年にコロナ前の９割にあたる約420万人まで回復した一方で、日本から台湾へのアウトバウンドは約93万人と４割にとどまり、その差は4.5倍に拡大した。コロナ禍を経てバランスのとれた双方向交流をいかに実現していくかは一層大きな課題となっている。

東日本大震災で生まれた “訪れる”ことによる復興支援

今日のような日本と台湾の友好関係が深まった契機の一つが東日本大震災であることは間違いない。いち早い緊急援助隊の派遣、200億円を超え

図１　日本と台湾の双方向交流人口の推移



出典：台湾から日本へのインバウンドは日本政府観光局（JNTO）、日本から台湾へのアウトバウンドは台湾交通部観光署（居住地基準）資料よりJTB総合研究所作成

る義援金、そして「日本加油」の励ましは多くの人々を勇気づけた。その恩義に報いようと、台湾が地震に見舞われた際などには日本から台湾への支援が行われているほか、コロナ禍には台湾から日本へ200万枚のマスクが提供されるなど、日台間の相互の助け合いや支援の輪が広がってきた。

日本と台湾はいずれも地震多発地帯に位置する。複数のプレートが交差する地学的環境から、豊かな自然景観や温泉に恵まれた一方で、有史以来、多くの地震に見舞われてきた。その点、地震という共通の自然災害に幾度も直面するなかで、日本と台湾は互いに助け合う関係を深めてきたとも言えるだろう。

地震からの復興という面において、筆者が初めて観光の担う役割を認識させられたのは1999年の台湾中部大地震（集集大地震）だ。当時、台湾観光協会が日本全国のメディアを台湾に招いた現地視察ツアーに記者として参加した。震災後、メディアを通じて被災地の模様が繰り返し報道されたことによる風評被害が出ていたが、台北をはじめ多くのエリアでの被災はほぼ皆無で、「そうした台湾の真の姿を報道してほしい、それによって被災地に遠慮することなく、むしろ応援するために台湾に来てほしい――」。それが当時、台湾観光協会が日本に向けて発信したメッセージだった。

その後の東日本大震災では、東北地方が深刻な風評被害に見舞われることとなったが、台湾は、日本を訪問することによって日本を応援するという、観光による復興支援を実践してくれた。震災以降、台湾から日本へのインバウンドは右肩上がりに成長し、台湾から東北への延べ宿泊者数も2019年には震災前の３倍に当たる約150万人まで増加した（観光庁宿泊旅行統計調査よりJTB総合研究所算出）。今日では“訪れる”ことが復興につながるという認識が一般的となったが、その先駆けとなったのが東日本大震災だったと言えるだろう。

ワンウェイではなく双方向交流が大事 東北観光推進機構の挑戦

「交流はワンウェイではなく、双方向交流が大事だ」

東北観光推進機構の紺野純一理事長はこう話す。アウトバウンドは一見、地域経済とは無関係に見えるが、地域の最前線でインバウンド誘致に当たる立場からは双方向交流の必要性が強く感じられるという。

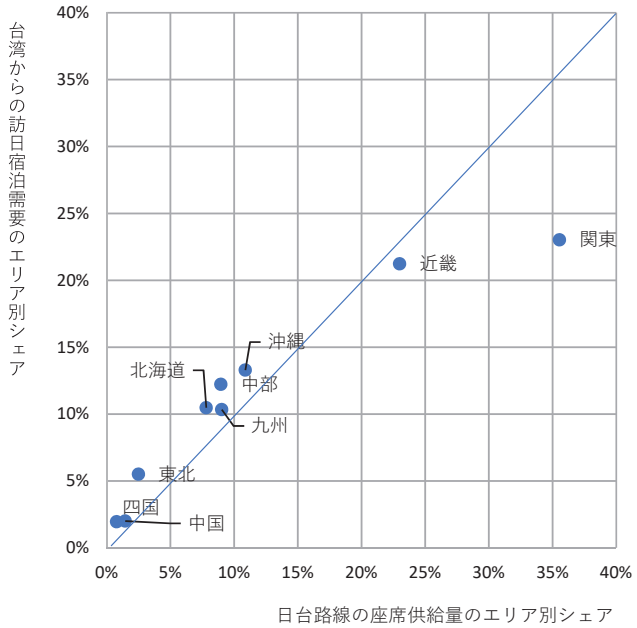
東北観光推進機構は、『観光の力で、東北を元気に！』をテーマに、東北の観光振興を推進する広域観光組織として2007年６月に発足。東北観光の認知度向上と、国内・海外観光客の誘致等を推進し、観光産業の振興と東北経済の発展に寄与することを目的に活動してきた。震災後は国内外

への正確な情報発信を行ったほか、東北７県が一体となったトップセールスを展開するなど、オール東北で観光振興に取り組んできた。

とくにインバウンド誘致にあたり力を入れてきたのが直行便の誘致だ。東北観光推進機構では2016年の台湾を皮切りに重点市場へのトップセールスを重ねてきたが、「航空会社へのトップセールスでは、アウトバウンドも来てくださいと必ず言われる」（紺野理事長）。インバウンド誘致にあたり、直行便を定期便として安定的・継続的に運航してもらうためには、アウトバウンド需要の創出による双方向交流が強く求められているとした。

直行便の誘致は、台湾をはじめとする東アジアからのインバウンド誘致ではとくに重要なポイントとなる。日本から近く、滞在日数が短く、リピーター比率が高いため、目的地にダイレクトに行くことができる直行便の利用率が高いためだ。実際、台湾からの訪日旅行者が日本のどこに宿泊しているかを示す宿泊需要のエリア別シェアと、日本・台湾間の直行便によって提供される座席供給量のエリア別シェアを比較すると、両者は強い正の相関にある（図２）。つまり、エリア内の空港に就航する直行便が増えれば、それだけエリア内への宿泊需要が増えることを意味する。台湾からのインバウンドを地方に呼び込むためには直行便の誘致が重要で、その直行便を定期便として安定的に維持するためにはアウトバウンドを含めた双方向交流が必要という訳だ。

図２　台湾からの訪日宿泊需要のエリア別シェアと日台航空路線の座席供給量のエリア別シェアの相関（2019年）



出典：エリア別の宿泊需要シェアは観光庁「宿泊旅行統計調査」、エリア別の日台航空路線の座席供給量シェアはOAGデータをもとにJTB総合研究所が作成

台湾を訪れることで台湾を応援
息の長い相互交流で関係構築を

東北観光推進機構では台湾との双方向交流にどのように取り組んでいるのだろうか。

その特徴的な取組として「東北・新潟発“愛台湾（あいたいわん）”キャンペーン」を挙げたい。これは、2024年４月に台湾東部で発生した花蓮地震を受けて、東北・新潟からの応援メッセージを発出するとともに、台湾を訪れることによって台湾を応援しようというキャンペーン。2024年６～12月まで、東北観光推進機構、東北・新潟の７県および仙台市、日本旅行業協会（JATA）東北支部、台湾観光庁が連携し、台湾旅行の機運を盛り上げた。

このキャンペーンでは、「あなたに“愛台湾”」のロゴマークやポスターを作成し、旅館、観光施設、空港、駅などにポスターを掲出することで、台湾への旅行機運醸成を図った。また、台湾観光庁が実施するキャンペーンや観光PRイベントと連携したPR活動を行うことで、台湾への誘客側と発地側とが一体となってアウトバウンドの機運醸成に取り組んだ好事例と言えよう。

東北・新潟７県、仙台市とともに発信した台湾への応援メッセージでも、台湾を訪れることによって台湾を応援しよう、というメッセージをはっきりと打ち出している。応援メッセージでは、被災者へのお見舞いと過去の震災時における台湾からの支援に感謝したうえで、「我々 東北・新潟だからこそできることがあります」として、「グルメ、夜市、どこか懐かしさを感じる街並み、人懐っこく言葉の壁を越えて親切に接してくれる人々。気候も人も温かい台湾。訪れたことがある人も、初めて行く人も、この機会に台湾の優しさ、笑顔、人情に触れてみませんか。あなたに“愛台湾”。さあ、いまこそ、東北・新潟から台湾へ出

「あなたに“愛台湾”」キャンペーンポスター
（写真提供：東北観光推進機構）

「日本東北遊楽日」の出展者の集合写真。400名を超える東北の観光関係者が台湾で東北の魅力をPRした
（写真提供：東北観光推進機構）

かけよう！きっと心温まるような出会いがあるはずです。台湾に訪れることで、永遠の朋友、かけがえのない友人である台湾を応援してまいりましょう」と呼びかけている。

また、東北観光推進機構は、震災後の2014年に台湾からの支援への感謝イベント「日本東北六県感謝祭」を台北で開催し、現在も「日本東北遊楽日」の名称で2024年まで10回にわたり継続的に開催してきた。東北の官民観光関係者が毎年台湾を訪れ、多くの関係者と直接交流してきた。2024年12月に開催された第10回目の「日本東北遊楽日」には、自治体の首長14名を含む400名を超える東北の官民関係者が台湾を訪問。会場に

来場者でにぎわう会場の様子
（写真提供：東北観光推進機構）

「日本東北遊楽日」であいさつする紺野純一理事長
（写真提供：東北観光推進機構）

は２日間で９万5000人を超える来場者が詰めかけた。ここでも相互の交流がなされている。

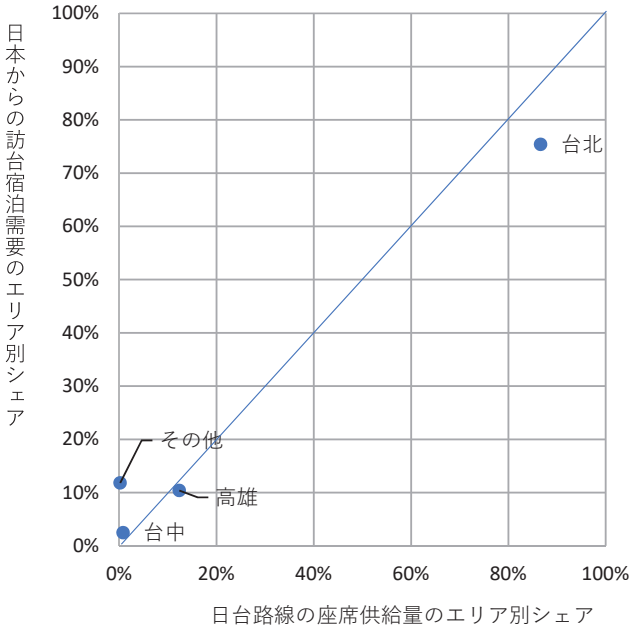
こうした取組は震災復興という大きなテーマをもつ東北だからこそできる面もあるが、互いに助け合い、相互に訪問し合う、しかもそれを続けていくという息の長い関係を構築していくことが、日台交流において重要ではないかと思われる。

訪日は地方分散も、訪台は台北集中 地方間交流がもう一つのカギ

バランスの取れた日台交流の実現とともに、もう一つの大きな課題と言えるのは地方交流だろう。

台湾から日本に来るインバウンドは広く日本各地に分散しており、地方にインバウンドの恩恵をもたらしている。一方で、日本から台湾へのアウ

図３　日本からの訪台宿泊需要のエリア別シェアと日台航空路線の座席供給量のエリア別シェアの相関（2019年）



※宿泊需要のエリア別区分は、台北地区＝「台北」、高雄地区＝「高雄」、台中地区＝「台中」、花蓮地区・桃竹苗地区・風景区・その他地区は「その他」として合算
出典：エリア別の宿泊需要シェアは台湾交通部観光署「観光旅館営運統計」、エリア別の日台航空路線の座席供給量シェアはOAGデータをもとにJTB総合研究所作成

トバウンドをみると、宿泊需要の８割が台北エリアに集中している（図３）。日台路線の９割が台北路線であること、台湾は鉄道網が発達しており主要エリア間の移動がたやすいことなども、台北への宿泊需要の集中の要因と考えられる。しかし、台湾各地には多様な魅力がある。宿泊してこそわかる魅力もある。そして、日本の関係者が台湾からの旅行者にぜひ地方に来てもらいたいと考えているように、台湾でも日本からの旅行者に地方まで足を伸ばしてその魅力を知ってもらいたいと願っている。その点、日台の願いは同じであり、地方と地方が相互に訪問しあう地方間相互交流をどう活性化していくかは課題といえる。

台湾観光庁でも長年にわたり様々な切り口で地方誘客のためのプロモーションを行ってきた。その一つが台湾と日本に同じ駅名を持つ駅が32ある「台日同名駅」を活用したプロモーションだ。2024年に実施した「台日32同名駅をめぐる、台湾鉄道の旅。青春・若旅2024」では、日本と台湾から参加した計50名が３日間にわたり台湾各地の見どころを鉄道で巡った。台湾は、台湾高速鉄道、台湾鉄道、MRTなどの鉄道網が整備されていることに加えて、郷愁を誘うローカル線も各地にある。日本人に人気の「阿里山森林鉄道」は2024年７月から15年ぶりに全線で運転が再開された。

日本と台湾の自治体間で友好交流協定や観光交流協定などを結んでいる自治体は数多く、近年その数は増加しており、まさに地方間で交流を活発化していきたい思いの表れと言えよう。また、台湾と日本の間では姉妹鉄道協定、姉妹駅協定が多数結ばれているほか、日本の富士山と台湾の玉山による友好山提携、日本の秋吉台国定公園と台湾の野柳地質公園による観光・学術交流協定をはじめとして、友好協力分野は多岐にわたる。こうした様々な結びつきを活かし、相互に訪問し合う地方間交流が活発化していくことが期待される。

青少年交流は未来への投資
学生時代に海外経験する機会創出を

そして日台双方向交流の未来を担う青少年交流は非常に重要だ。

台湾は、日本の中学・高等学校による海外修学旅行先として、長年人気ナンバーワンを誇ってきた。日本修学旅行協会の調べによると、台湾は日本からの海外修学旅行先として、2014年から2019年までの６年間にわたりトップとなっている（表１）。この間、台湾への海外修学旅行の実施件数が増えたほか、全体でのシェアも伸ばしており、2019年には海外修学旅行全体の25％が台湾を目的地として実施された（図４）。なお、2014年以前のランキングをみると、台湾は2011年は８位、2012年は６位、2013年は２位と順位を上げ、2014年以降は１位となっており、震災を契機とした日台友好交流の深まりは教育旅行にも良い効果をもたらしたことが伺える。

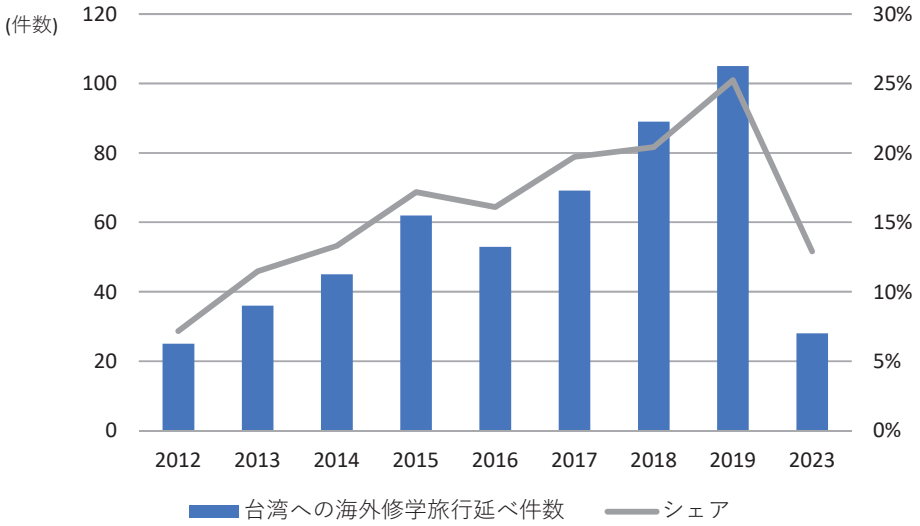
しかし、アフターコロナの台湾への海外修学旅行の回復は遅れており、2023年は３位に後退した。もともと台湾は公立高校における海外修学旅行先として人気が高かったが、公立高校の場合、自治体が旅行費用の上限額や目安などを定めており、コロナ後の旅行費用の高騰によって予算内で海外修学旅行を実施するのが困難になっているためだ。自治体のなかには上限額を引き上げる動き

表１　日本発の海外修学旅行の目的地別の延べ件数ランキングの推移

	1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
2014 年度	台湾	豪州	シンガポール	ミクロネシア	マレーシア
2015 年度	台湾	シンガポール	豪州	マレーシア	ミクロネシア
2016 年度	台湾	豪州	シンガポール	ミクロネシア	他のアジア
2017 年度	台湾	シンガポール	豪州	マレーシア	ハワイ
2018 年度	台湾	シンガポール	マレーシア	豪州	米本土
2019 年度	台湾	シンガポール	マレーシア	豪州	他のヨーロッパ
2023 年度	豪州	シンガポール	台湾	マレーシア	米本土

※件数は中学・高等学校の延べ件数の合計、１校で訪問国・地域が複数になる場合はそれぞれに件数をカウント
出典：日本修学旅行協会「教育旅行年報」よりJTB総合研究所作成

図４　日本から台湾への海外修学旅行の延べ件数とシェアの推移



※件数は中学・高等学校による台湾への海外修学旅行の延べ件数の合計、シェアは海外修学旅行の延べ件数合計のうち台湾を目的地とする件数のシェアを示す
出典：日本修学旅行協会「教育旅行年報」よりJTB総合研究所作成

も一部あるが、旅行費用の面で台湾への海外修学旅行を断念し、国内修学旅行に切り替えざるを得ないケースが増えている。

「学生の時から海外に出かける仕組みやきっかけを作っていくことが大事だ。実際に海外を肌で知っているという経験は、インバウンド誘致や接客などに役立つだけでなく、日本の国際化や教育の面からも大変重要なこと」。東北観光推進機構の紺野理事長は、海外修学旅行に限らず、若者たちが学生時代から海外に出かける仕組みやきっかけを作っていくべきだと指摘する。

日本と台湾の未来を担う若者たちが学生時代から相互に交流する機会を作ることは、いわば未来への投資であり将来の財産となる。日台の関係者にはぜひ知恵を絞っていただきたい。

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、次第に渓流となる。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]は渓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。食文化研究家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徳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。通訳と親しげに語っていたため、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るんだが、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。

首狩り族の話をする謝氏。烏來泰雅民族博物館にて

「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。ここには文字どおり、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「リーホゥ」（台湾北部のことば。南部では「リーハッ」）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。

続いてアタヤル族の楽器・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、夏は渓谷で漁をし、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、壁にモリや筌が展示され、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、きっちりとふたをする。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

5　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。

6　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。

謝氏はいう。「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」がそういっているのだから、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がある。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）『続脩台湾府志』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「鮒すし」と称し、源五郎鮒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、圧し、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、再び圧し、ならしたるところへ魚肉を入れ、かくして数層に飯と肉を入れ、その上部を圧したるものにして、これに用いる魚族は鮎、石班魚（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、台湾総督府の嘱託職員を務めた。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『臺灣番族慣習研究　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、石班魚）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。

その主なるものは鰷魚、鯉、香魚、鮒、石伏魚、鰻、鼈などとし、番人みずから渓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嘱託職員・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、汶水蕃と薙拿餌蕃の「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、塩の辛きを「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て捨て、塩を入れてかき混ぜ、半煮えの飯を混じ、それを「ブカャル」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「テムミャンクシノ」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。「テムミャンクシノ」と同法なるを「テムミャンコーレ」といい、甕の中に入れてフタしたるを「チムミャンクシノ」という（薙拿餌蕃）。

パイワン族の事例では、臺灣總督府蕃族調査會（1922）『番族慣習調査報告書　第五巻ノ三』「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　拝灣族　獅設族』の「拝灣族ラルクルク社」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）『番族慣習調査報告書　第三巻』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撹拌し、冷却したるのち、これをもって甕に獣魚の肉を漬くること、塩漬けの法のごとくす。かくするときは約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、赤い血がゆっくりと染み出してくる。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、元気いっぱいの頃の映像であった。

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、日本に入ってからは独自の変革を遂げた[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「爭鮮迴轉壽司」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かった。皿に乗ったすしがレーンを流れており、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、ないに等しかった。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ぇ」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「爭鮮」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

SUSHI EXPRSS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）

炙りサンマのすし。レモンも一緒に炙ってある

藏壽司」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「台湾壽司郎」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ので、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、「すし爭鮮」の文字がある。名前が西洋化した「爭鮮」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。「鮪魚肉鬆雙手巻」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もしたが、まぁそこそこの味。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。苦労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かった。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かねるが、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、ただ消えてゆくのみに近い先祖。そんなかわいそうな先祖を、どうぞ、大切に守っていっ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　―魚の発酵製品の研究(2)―」『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　―モンスーンアジアの食事文化―』岩波書店

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

篠田統（1957）「鮓考　その９　鮓年表―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

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

臺灣總督府蕃族調查會（1922）『番族慣習調查報告書　第五卷ノ三』（復刻　臺灣番族調查會『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」キッコー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』臨時臺灣舊慣調查會

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

臨時臺灣舊慣調查會（1917）『番族慣習調查報告書第三卷』（復刻　臺灣番族調查會『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）

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

臨時臺灣舊慣調查會（1921）『臺灣番族慣習研究第壹編（第一卷）』（復刻　臺灣番族調查會『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

半導体材料生産の一大拠点となることを目指す高雄市

―重化学工業都市からハイテク都市へ―

日本台湾交流協会高雄事務所次長　是枝　憲一郎

1．はじめに

台湾南部最大の都市・高雄市は、近代以降、鉄道や港湾の整備とともに砂糖、米やバナナの集散地として栄え、1960年代以降は、鉄鋼業や石油精製業などの重化学工業の街として台湾の経済発展を支え、世界でも有数の港湾都市として栄えてきた。

筆者は『交流』2024年８月号及び９月号において、高雄市政府が、廉価なオフィスの提供や高雄市内国有企業及び医療機関等とのマッチング、「Meet Greater South」と題した国際展示会の開催などをセールスポイントとして、ITやAI技術を基盤とするスタートアップを支援し、スマートシティに進化しつつある様子をお伝えした。

『交流』2024年９月号における廖泰翔・高雄市政府経済発展局長のインタビューでも述べられているように、スマートシティ化を目指す上で、高雄市政府はスタートアップ支援と並んで半導体産業に代表されるハイテク産業の誘致を目指している。

また、2021年４月、国家科学及技術委員会科技弁公室は「米中科学技術戦争下における半導体の研究開発及び人材配置の展望」と題した文書を発表している。この中では、台湾南部に半導体材料生産のクラスターを構築するとし、「高雄半導体材料特区」を構築するとの方向性を示している。

こうした中、2025年にはTSMCの高雄新工場が量産開始を控えるなど、高雄市における半導体産業の一大拠点を目指した産官学の動きは活発化している。

本稿では、高雄市を半導体材料生産の一大拠点とするための取組みや、人材育成に関する取組みなどについて、高雄市政府経済発展局への取材も交えて、日本との協力可能性を探ってみることとしたい。

2．高雄市の半導体産業の現状

（1）企業立地の状況

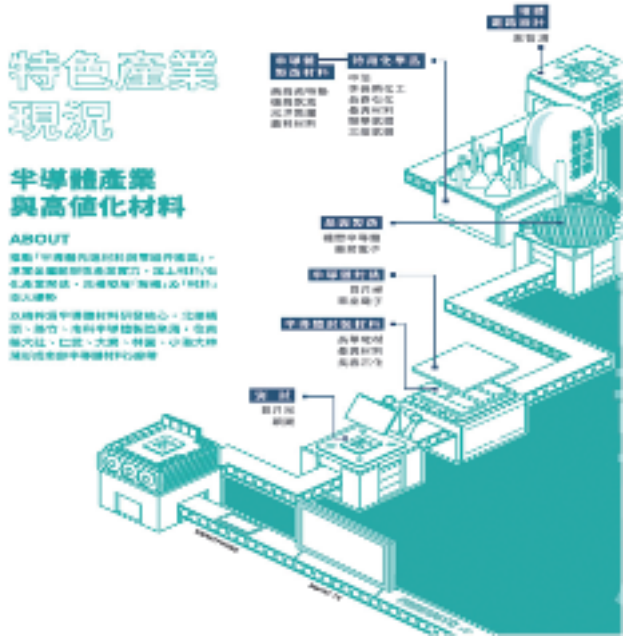
高雄市は、1960年代以降の台湾の経済発展を支えた台湾を代表する重化学工業都市であり、金属関連産業の基盤と石油化学産業の集積を有していることから、主には「半導体パッケージ」や「半導体設備」及び「半導体材料」製造に関連する企業の立地が進んでいる。

高雄市における直近の半導体関連企業の立地状況の把握と、ここ２年ほどの立地の進展を概観するために、ここでは高雄市政府が作成した高雄市に立地する半導体関連企業に関する図を２点掲げ、その内容を比較してみたい。

2022年６月時点の半導体関連企業の立地については、高雄市政府経済発展局が作成した投資誘致のための資料である「INVEST KAOHSIUNG」[1]でその様子を窺うことができる。この資料では、①半導体設計、②特殊材料、③半導体製造材料、④半導体ウェハー製造、⑤半導体パッケージ、⑥半導体パッケージ材料、⑦半導体測定の７つに整理した上で、高雄市に立地する個別の企業名が掲載されている。

1　https://orgws.kcg.gov.tw/001/KcgOrgUploadFiles/369/relfile/0/75409/65715f81-12e0-4009-b319-79b05c493060.pdf

図１　高雄市政府資料（2022年６月）に掲載された高雄市立地半導体関連企業



出典：「INVEST KAOHSIUNG」10ページ及び11ページ

他方、同じく高雄市政府経済発展局が2024年４月に作成した高雄市議会報告資料である「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」[2]では、上記７つのカテゴリーに加えて「⑧半導体設備」が追加された上、関連する個別の企業名が列記されている。

2024年４月の「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」を見ると、掲載されている個別企業名の増加が目立つ。特に、2022年６月の「INVEST KAOHSIUNG」では「３社」だった「半導体パッケージ材料」企業が、2024年４月の「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」では12社に増加していることは目を引く。このように、これら資料からは高雄市に立地する半導体関連企業は着実に増加しつつあるように見える。

図２で紹介されている半導体関連企業を表に書き出すと表１のようになる。なお、表中では2024年４月の「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」で新たに追加されている企業名を赤字とした。

図２　高雄市政府資料（2024年４月）に掲載された高雄市立地半導体関連企業

出典：「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」３ページ

2　https://cissearch.kcc.gov.tw/Upload/Attachment/BusinessReport/1564/b6c93c65-a68a-4389-a931-eed45b001dfa.pdf

表１「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」掲載半導体関連企業

製品	企業
半導体設計（5社）	虹晶科技、義隆電子、群聯、恩智浦、環茂科技
特殊材料（6社）	三福気体、台湾中油、李長栄化工、長春石化、長興材料、聯華気体
半導体製造材料　（8社）	インテグリス（米国）、メルク（ドイツ）、光洋集団、鑫科材料、華立、億尚、台湾日産化学、台灣東喜璐（三井化学）
半導体ウェハー製造（4社）	TSMC、穩懋半導体、華邦電子、恩智浦
半導体パッケージ（5社）	日月光、強茂科技、華泰電子、恩智浦、典範半導体
半導体パッケージ材料（12社）	新應材、住友培科（住友ベークライト）、長華電材、長興材料、長春石化、界霖科技、台湾通用器材、昶毅科技、源晉科技、新揚科技、台灣東喜璐（三井化学）、華新科技
半導体設備（6社）	ASML 艾司摩爾（オランダ）、天正國際、榮眾科技、台灣華爾卡（台湾バルカー）、AMT 台湾應材、鈦昇
半導体測定（6社）	日月光、穎崴科技、強茂科技、典範半導体、華泰、華東

（出典：「高雄市議會第４屆第３次定期大會業務報告」３ページに基づき筆者作成）

（2）人材育成

半導体関連企業の立地が進む高雄市では、半導体関連の人材育成についても取り組みを進めている。

高雄市政府は台湾当局と連携しつつ、台湾内の高等教育機関とも良好な協力関係を維持発展させている。たとえば、台湾を代表する大学の一つである国立成功大学（台南市）は「スマート半導体及びサステナブル製造学院」を、高雄で最も高いランドマークである「高雄85ビル」に設置している。ここでは、ウェハー設計、半導体プロセス、半導体パッケージング及びテスト、主要材料などに関する育成コースが設けられている。また、高雄市随一の国立大学とされる国立中山大学は、2021年に教育部から「先端半導体パッケージ研究科」、「精密電子部品研究科」、「革新的半導体製造研究科」の設立が認可されている。さらに2024年８月には「集積回路設計研究科」を開設するなど、高雄における半導体人材育成の拠点となっている。

このような台湾を代表する高等教育機関との連携の下、高雄市政府は、半導体関連企業や地元の大学・専門学校のニーズに応え、地元の大学や専門学校における人材育成を促進するとともに、各分野における人材のマッチングを加速させるとしている。

3．「高雄半導体材料特区」の推進

これまで、高雄市に立地する半導体関連企業の立地や人材育成の状況についてみてきたが、ここでは台湾当局における高雄での半導体関連産業育成方針について、国家科学及技術委員会科技弁公室による「米中科学技術戦争下における半導体の研究開発及び人材配置の展望」[3]と題した文書に基づきみていくこととしたい。

（1）総論

2021年４月15日、台湾の行政院科学技術会報室（現：国家科学及技術委員会科技弁公室）は「米中科学技術戦争下における半導体の研究開発及び人材配置の展望」と題した文書を発表した。

この文書では、まず2019年から2021年にかけて、EUが2030年までに世界の20％の先進ウェハーの生産を目指すとしたことや、中国が第三世代化合物を利用した半導体への投資を発表したこと、米国が半導体技術や関連装置の中国への輸出を禁じたことなどを踏まえ半導体産業における国際競争が幕を開けたとの認識が示されている。

こうした認識を踏まえて、この文書では、台湾がサプライチェーンの優位性を維持する上で３つの重要課題があると指摘している。まず、産業レベルではOEM製造の競争優位性を拡大する上で「技術におけるリーダーシップの維持」を課題として挙げている。次に台湾全体では、半導体人材の供給を確保する上で「水、電気、土地、労働力、人材不足の「５つの不足」」の中でも「人材不足」を課題として挙げている。最後に地球レベルでは、戦略的技術及び戦略的資源の掌握をする上で「グローバル・サプライチェーンの行き詰まり」を課

3　https://www.ey.gov.tw/File/94A2E26B01CF3A00?A=C

題として挙げている。

これら３つの課題を踏まえ、この文書では４つの解決策が提示されており、「高雄半導体材料特区の推進」はその中の一つと位置づけられている。ちなみに、解決策として掲げられている他の３つはそれぞれ、「解決策１：半導体人材の供給確保」、「解決策２：2025年から2030年の半導体研究計画」、「解決策４：新竹科学園区の拡張」となっている。

（２）「高雄半導体材料特区の推進」

「高雄半導体材料特区の推進」は「解決策３」として掲げられている。担当する部門は経済部と科技部（現在の国家科学及技術委員会）とされている。2030年までに「南部半導体材料クラスター」を形成することを目標として掲げている。

具体的な内容としては、図３のとおり高雄の既存の素材・石油化学産業集積の優位性、リサイクル技術、高付加価値素材生産の街づくりを組み合わせ、素材・石油化学産業の雇用と研究開発の高度化を促進するとしているほか、TSMC、日月光（ASE）、華邦（Winbond）、穩懋（Win）などの半導体工場を核とする半導体材料の「Ｓ」字型の回廊を南部に設立するとしている。

計画の重点として、高雄市北部の楠梓（旧高雄製油所跡地）を半導体材料研究開発の中核にするとしているほか、高雄市北部の路竹、橋頭及び南部サイエンスパークを新しい半導体製造クラスターとして形成することを掲げている。

また、高雄市南部の大社、仁武、大寮と、高雄市の最南部に位置する林園及び小港を半導体材料の石油化学クラスターとして構築するとしており、それらの各拠点を線で結ぶと「Ｓ字型」を描くように見える産業回廊として形成するとしている。

冒頭で高雄市における半導体関連産業の育成方針を紹介したが、その内容は台湾当局の「南台湾半導体Ｓ回廊」構想を踏まえたものであると理解できる。このように、台湾当局と高雄市政府が連携して、高雄市を中心とした南台湾に半導体産業に関連する産業クラスターを形成しようとしていることが明確となっている。

図３　「南台湾半導体Ｓ回廊」

出典：「高雄市議會第４届第３次定期大會業務報告」４ページ

４．高雄市における半導体産業に関連した動き

高雄市での半導体産業に関する大きな出来事の一つはTSMCの高雄進出である。2024年11月26日にはTSMC高雄新工場で装置搬入式が行われたが、そのほかにも半導体に関する企業、公的機関及び教育機関による様々な動きがみられる。ここでは、2023年と2024年における高雄市での半導体産業の動きを当地の報道に基づき概観したい。

（１）企業の動き

高雄市に関連する半導体関連企業の主な動きを当地の報道に基づき表にまとめたものが表２である。この表からは、2023年８月、高雄市に建設中のTSMCの新工場における製造プロセスが２ナノメートルとなることが発表されているほか、2023年と2024年の高雄市における半導体産業関連の企業の動きとしては半導体材料に関する動きであることが見て取れる。台湾当局や高雄市政府が注力していることに呼応するように、半導体材料関連の企業による新工場の建設や完工、既存工場の拡張や既存工場の取得といった動きがあることが一目瞭然となっている。

こうした動きは、日月光（ASE）を中心とした台湾企業によるものが多いが、ドイツのメルクやアメリカのインテグリスといった、台湾外の世界

表２　当地報道に基づく2023年以降の高雄市に関連する半導体関連の主な動き

時期	企業	業種	概要
2023年2月	メルク(ドイツ)	半導体材料	高雄市北部の路竹にある南部科学園区で、第2期の生産拠点と研究開発センターを着工。2025年に稼働を予定。同社は2022年10月に第1期工場が高雄市に稼働。
2023年5月	華泰電子(オリエント・セミコンダクター・エレクトロニクス、OSE)	半導体パッケージング・テスティング(封止・検査)	高雄市北部の楠梓科技産業園区で新工場に着工。地上9階、地下3階建て、延べ床面積7万平方メートル以上の工場ビルを建設。
2023年5月	インテグリス(米国)	半導体材料	高雄市北部の路竹にある「南部科学園区」に建設した新工場の稼働式典を開催。面積は5万4千平方メートルを誇り、同社にとって世界最大の生産拠点となる。
2023年5月	長華科技(CWTC)	半導体パッケージング用リードフレーム	高雄市北部の楠梓科技産業園区で新工場の完成式典を開催。投資額は30億台湾元(約130億円)。
2023年6月	穎崴科技(ウィンウェイ・テクノロジー)	半導体検査用部品	高雄市北部の楠梓科技産業園区で高雄第2工場の完成式典を開催。投資額は32億5000万台湾元(約150億円)。
2023年7月	新応材	半導体封止やモニター向けの特殊化学材料	高雄市の南部科学園区に置く工場の第2期の着工式典を開催。
2023年8月	華邦電子(ウィンボンド・エレクトロニクス)	半導体メモリー	董事会で高雄工場拡張に17億3,000万台湾元(約77億7,000万円)の拠出を決定。
2023年8月	TSMC	半導体受託製造	高雄市で建設計画を進めている新工場の製造プロセスを最先端の2ナノメートル(ナノは10 億分の1)とすることを決定。
2023年8月	日月光投資控股(ASEテクノロジー・ホールディング)	半導体封止・検査事業	傘下の建設会社である宏璟建設が高雄市に所有する工場を取得すると発表。取得額は16億6,660万台湾元(約75億3,000万円)。
2023年12月	日月光投資控股(ASEテクノロジー・ホールディング)	半導体封止・検査事業	高雄市での生産能力を拡充すると発表。傘下の日月光半導体製造(ASE)が、子会社の台湾福雷電子が高雄市楠梓区に所有する工場を賃借する。工場の延べ床面積は1万5,650平方メートル。
2024年3月	台湾住友培科(住友ベークライト台湾)	半導体封止材料大手	高雄市南部の大寮区にある大発工業区における工場拡張の完工式典を開催。
2024年6月	日月光投資控股(ASEテクノロジー・ホールディング)	半導体封止・検査事業	高雄市に新たな工場棟「K28工場棟」を建設すると発表。2026年第4四半期の完成を予定。
2024年7月	新特系統	半導体封止・検査用部品	高雄市の南部科学園区(南科)橋頭園区で新工場の着工式典を開催。
2024年8月	日月光投資控股(ASEテクノロジー・ホールディング)	半導体封止・検査事業	高雄市北部の楠梓産業園区にある関係会社の宏璟建設が所有するK18工場を52億6,300万台湾元(約240億円)で取得したと発表。
2024年8月	アドバンスト・マイクロ・デバイセズ(AMD)(米国)	半導体	高雄市と台南市に研究開発センターを設置すると発表。台湾企業33社や大学が提携する。投資額は86億4,000万台湾元(約400億円)。台湾経済部は33億1,000万元を補助。

出典：当地報道に基づき筆者作成

的な半導体材料大手が高雄市に投資を行っていることも特筆される。また、2024年８月に発表されたアメリカのアドバンスト・マイクロ・デバイセズ（AMD）による研究開発センター設置の発表については、日本語のメディアでも大きく取り上げられた。

（２）公的機関の動き

2024年８月９日、台湾経済部産業発展署は、高雄市で集積回路（IC）設計産業の発展を支援する「南部IC設計産業促進基地」の落成式を行った。この施設は、高雄市所在の「国立中山大学南台湾産業促進センター（国立中山大学南区促進産業発展研究中心)」と共同で、高雄ソフトウエアパークに開設された。ここでは半導体設計を手がける企業を誘致し、技術開発や人材募集、資金投入、ビジネス推進といった分野で多面的な支援を行うとされている。

（３）教育機関の動き

2024年１月、台湾を代表する大学の一つである陽明交通大学（台北市）と清華大学（新竹市）の両大学は高雄市に分校を設置すると発表した。

このうち陽明交通大学は、AI、半導体産業からESG（環境（Environment)・社会（Society)・ガバナンス（Governance））に及ぶハイレベル人材を育成するため、高雄に産学共育人材学院と産学共同研究開発センターを新設して産学連携を積極的に推進する計画であり、2025年度には修士課程と博士課程を開設する予定としている。

一方、清華大学の高雄分校については、まず半導体研究学院の分校を設立し、修士課程を開講してハイレベルの半導体人材を育成する計画であり、2024年10月に修士課程の授業を開講し、2025年度には博士課程を開講する予定としている。

高雄市政府は、将来的には、陽明交通大学と清華大学の両大学における授業とカリキュラムをAIや持続可能性の分野にまで拡大し、台湾南部

の技術人材の基盤をより強固なものとすることで、高雄市におけるトップレベルの技術人材と給与水準の高い雇用への就業機会を強化したいとしている。

このほか、2024年８月６日には、高雄市随一の大学とされる国立中山大学が集積回路（IC）設計の研究や専門人材の育成を目的とした「集積回路設計研究科」の開設式典を開催している。

このように、台湾を代表する高等教育機関が相次いで高雄市で教育拠点や研究拠点を開設している様子が窺える。

５．高雄市の課題と日本への期待

これまで見てきたように、台湾当局とそれを踏まえた高雄市政府の取り組みにより、高雄市に半導体材料クラスターを形成しようとの動きが進んでいる。

本稿を執筆するに際して、今回、高雄市に半導体材料クラスターを形成するにあたっての課題とそれに関する日本への期待について高雄市政府経済発展局に取材することができた。ここではその内容を紹介することとしたい。

（１）高雄の半導体材料クラスターの課題

高雄市政府は高雄での半導体材料クラスター形成に際して、台湾企業は半導体産業の川中と川下の生産に特化しているが、川上の材料開発における研究開発、量産技術及び専門人材が不足しているとの認識を示している。その上で、半導体材料クラスターが必要とする研究開発技術と専門人材をいかに迅速に強化するかが現在の課題としている。具体的には以下のような課題を指摘している。

（ア）技術的課題

高雄市政府は、ハイエンド材料（フォトレジスト、コーティングの前駆体など）が主には輸入品であるため、技術力の強化が必要としている。また、顧客による認証が必要であるところ、材料の検証に時間を要するため、検証結果が不足している場合、顧客の生産ラインへの迅速な導入が難しいとも指摘している。

（イ）不十分な検証基盤

高雄市政府は、材料の純度や特性の検証を支援する包括的な第三者による検証のためのプラットフォームが不足しているとの認識を示している。

（２）日本への期待

高雄市政府は、日本企業は川上の半導体材料開発とその量産技術に優れており、台湾企業は川中・川下の半導体製造技術に優れているとしている。そして、台湾企業が日本企業と協力して相互補完的なシナジーを形成し、世界の半導体市場に共同で参入することにより有利な状況を形成できるとして、以下のような期待を示している。

（ア）技術支援と共同開発

①技術的支援

日本は高水準の半導体材料（フォトレジスト、炭化ケイ素、窒化ガリウム材料など）におけるリーダーであるとしている。そして、高雄における材料製造能力を高めるため、日本企業により技術や特許が共有されることに期待を示している。

②新材料における共同開発

日本企業との協力を通じて、革新的かつ先進的なプロセス材料（放熱材料、大面積パッケージ材料、低消費電力材料など）を開発することで、市場の需要に共同で対応することに期待を示している。

（イ）検証技術とプラットフォームの提供

①検証プロセスの最適化

日本企業は材料の検証やプロセス制御技術に経験があるとし、高雄所在企業が生産した材料の導入に要する時間を短縮するための包括的な検証に係るプラットフォーム確立に支援を行うことに期待を示している。

②第三者認証取得への支援

国際市場における日本の信用を背景として、高雄の認証機関が国際規格（IPC、ASTM、JEDEC等）の取得に際して支援することにより、台湾産材料の国際市場への参入を加速させることに期待を示している。

（ウ）国際市場の共同拡大

①世界市場進出のための連携

日本企業が有する国際市場におけるネットワークを活用し、高雄所在企業が生産した半導体材料の世界市場への輸出を支援することで、Win-

Winの協力モデルを形成することができるとの期待を示している。

②地域サプライチェーンの統合

日本と台湾による半導体サプライチェーン統合の文脈において、日本企業は高雄所在企業による主要部品や原材料の供給を活用することができるようになり、地域における競争力を強化することができるとの期待を示している。

6．おわりに

高雄市は台湾最大の重化学工業の街として、これまで台湾の経済発展の基盤を支えてきた。しかし、現在では、産業構造高度化の流れを踏まえ、石油化学工業の集積を強みとして、半導体材料の一大生産拠点として発展しようとしている。これまでみてきたように、高雄市政府は、台湾全体の政策的方向性も踏まえ、人材育成にも目配りしながら高雄市の半導体関連産業を育成しようと取組んできており、それに呼応するように関連企業の集積も着実に進んでいる。

また、本稿では、高雄市が半導体材料の一大生産拠点となるにあたって高雄市政府が認識している課題と日本への期待について独自に取材した内容も紹介した。その中でも特に技術面での日本企業への期待について、筆者は日本企業にどのような裨益があるかについてより詳細な情報が必要との認識を得るに至っている。

高雄市には半導体材料の生産拠点となり得る産業基盤がすでに存在し、最も重要とされる人材育成の取組みも着実に進展している。加えて、半導体の需要は今後も増加する一方、経済安全保障の観点からもその供給体制は重層的であることが求められている。

本稿では高雄市における半導体関連産業の現状と産官学における最近の動きをご紹介してきたが、高雄市を舞台に「産業のコメ」である半導体産業に関する日本との協力関係を一層緊密なものとしていくために、日本台湾交流協会高雄事務所も応分の役割を果たせるようこれからも取り組んでいく考えである。

日本台湾交流協会事業月間報告

1月	内容	場所
7日	邦人留学生向け安全対策セミナー	オンライン（台湾大学）
8日	日本語サロン（主催）	高雄市（当協会高雄事務所）
9日	日台防災協力ウィーク in 台湾高雄 2025（講演会）（共催）	高雄市（高雄大学）
9～22日	日台防災協力ウィーク in 台湾高雄 2025（写真展）（共催）	高雄市（高雄大学）
11日	第5回日本語教育研修会（主催）	台北市（当事務所）、オンライン
14～16日	日台漁業委員会第 11 回会合及び関連会合（共催）	東京
15日	領事出張サービス	台中市
15日	日本語の教え方講座（主催）	高雄市（当協会高雄事務所）
16日	領事出張サービス	台南市
20日	第6回オンライン訪日プログラム（香川県）（主催）	台北市（当事務所）、オンライン
21日	2024 年度第2回高校生日本語・日本文化体験講座（主催）	基隆市（国立基隆高校）
23日	2025 日本語教師研修会（LTTC との共催）	台北市（当事務所）、オンライン
23日	文化講座「節分イベント」（主催）	台北市（当事務所）
28日	日台パートナーシップ強化セミナー（共催）	オンライン

節分豆まき体験イベント（主催）

2025年1月23日（木）、当協会台北事務所の文化ホールにて、近隣の幼稚園の子どもたち65名をお招きして、節分豆まき体験イベントを開催しました。

節分豆まきのほか、日本の伝統的な遊び（折り紙、お手玉、輪投げ、魚釣りなど）を体験してもらったり、日本語コーナーにて、「おはよう」などの表現を元気に発音してもらったりしました。

イベントの最後に、職員が扮した鬼が登場すると、子どもたちは「鬼出去！福進来！（鬼は外！福は内！）」と元気いっぱいに豆を投げて、鬼を追い出してくれました。

楽しそうに豆まきをしていた子どもたちが、将来日本に対して更なる興味・関心を持ってくれることを協会職員一同願っています。

維持会員制度について

公益財団法人である当協会では、事業に要する資金の一部を民間資金により補っております。このため設立当初より「維持会員」制度を設け、台湾へ進出して現地の工場、営業所または出張所に駐在員を派遣している企業、台湾と取引関係を有する企業、そのほか台湾に関心を有する企業、団体等にご加入のご協力をお願いしております。

加入いただきました会員の皆様には、台湾の経済開発、市場動向等についての最新情報を提供するため、当協会の会報「交流」（最新台湾経済等の情報、月１回発行）のほか、「台湾の経済DATABOOK」等の各種刊行物、資料を発行・送付しております。また、会員の皆様向けに当協会台北事務所長による台湾情勢に関する「維持会員報告会」を東京において年１回無料で開催している他、「台湾情勢セミナー」を年間数回無料で開催しております。さらに、貿易投資アドバイザーによる相談窓口も設けております。

［維持会員の特典］

1．各種刊行物、資料の提供
以下の出版物等を随時提供いたします。
- 台湾情報誌「交流」（月１回発行）
- 台湾の経済DATA BOOK（年１回）
- 委託調査（毎年テーマを選定して調査を実施し、報告書として取りまとめたもの）
- その他知財等の調査資料

2．台湾情勢に関する維持会員報告会御出席
台北事務所長が台湾情勢について報告いたします。

3．台湾情勢セミナー御出席
台湾の経済産業界の方々を講師として年に数回開催いたします。

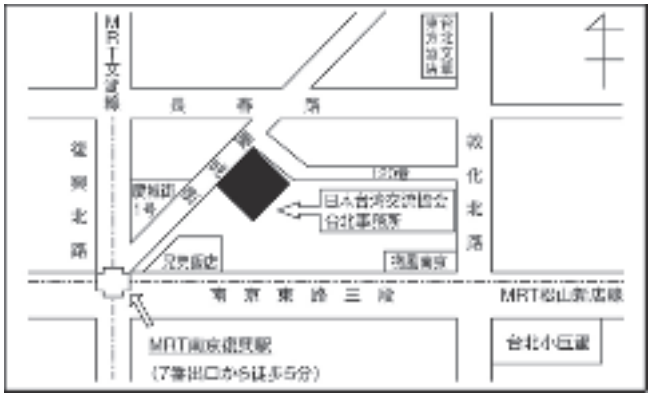
4．貿易相談窓口のご利用
貿易投資アドバイザーによる相談窓口を設けております。
本制度に関するご照会、加入お申込みについては「公益財団法人日本台湾交流協会　東京本部　総務部　庶務室」までご連絡ください。

維持会費　１口につき年間12万円

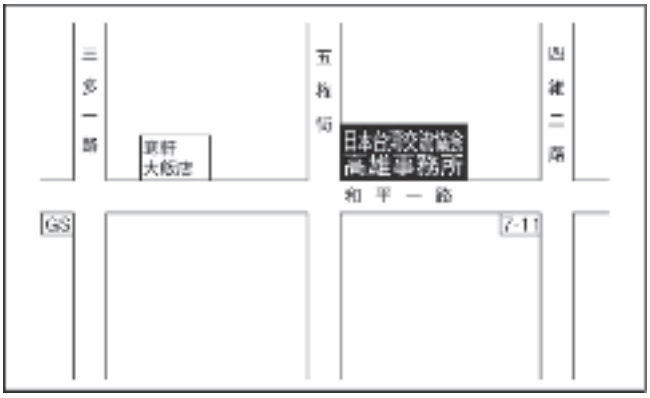
交流　2025年２月　vol.1007

2025年２月25日　発　行

編集・発行人：花木　出
発　行　所：郵便番号　106−0032
東京都港区六本木３丁目16番33号
青葉六本木ビル７階
公益財団法人　日本台湾交流協会　総務部
電　話（03）5573−2600
ＦＡＸ（03）5573−2601
ＵＲＬ http://www.koryu.or.jp（三事務所共通）
表紙デザイン：文唱堂印刷株式会社
印　刷　所：株式会社丸井工文社



台北事務所：
台北市松山區慶城街28號　通泰大樓
Tong Tai Plaza., No.28, Qingcheng St., Songshan Dist., Taipei City
電　話（886）2−2713−8000
ＦＡＸ（886）2−2713−8787



高雄事務所：
高雄市苓雅區和平一路87號　南和和平大樓9樓・10樓
9F/10F., No.87, Heping 1st. Rd., Lingya Dist., kaohsiung City
電　話（886）7−771−4008（代）
ＦＡＸ（886）2−771−2734

ISSN 0289-9191

日台友情
Always Here

交流　Vol.1007　2025年2月号
2025年2月25日発行(毎月1回25日発行)　公益財団法人 日本台湾交流協会