

# 調味料

マンゴースムージー

周芷珊、王建智、蘇俞瑄、陳昭蓉、李宜蓁

## アブストラクト (要旨) :

許多外國朋友對臺灣食物非常喜愛，但其中也有無法接受的味道，筆者們想透過調味料使用上的不同了解台灣與日本調味料的歷史由來以及食物調味背後的差異。為了瞭解日本與台灣在調味上的使用差異，筆者們透過網路查詢臺灣調味料的種類、歷史以及由來，比較台灣南北及日本東西部口味的不同，並以問卷分別調查台灣人及日本人對彼此國家味道的印象，包含氣候、地理與歷史文化，統整影響調味的因素做出結論。

keywords : 調味料、台灣南北、日本東西、歷史由來、氣候地理

## 背景：

台湾の食文化はさまざまな国の人に愛されている。しかし、その中でも、外国人にとっては受け入れ難い味付けもあると思われる。

まず、私たちは、味付けが異なる原因や、台湾と日本の調味料の歴史、味付けの違いについて調査していく。それを知るため、インターネットで台湾の調味料の種類、歴史と由来を調べ、台湾南北と日本東西の味の違いを比較する。

次に日本に行ったことのある台湾人と台湾に行ったことある日本人にアンケートを行う。そこではその地で食べた料理の味付けに対してどのような印象を持ったのかを調査する。

### (1) 台湾の調味料の歴史・由来・種類

\*台湾で一般的に使われている調味料や香辛料

1. 醤油：大豆を原料として、水や塩を加え発酵させた調味料。
2. 米酒：米を原料とした酒。魚の臭みを取り除くことができるため、日常的に使われている。
3. ごま油：ごまから作られた食用油。純度が高いごま油ほど強い香りがする。
4. 豆豉(トウチ)：黒大豆を発酵させた調味料。塩辛く風味が強く、炒め物などに用いる。
5. 九層塔 (バジルの一種)：台湾や中国のバジルは、他の国と味や形がわずかに異なる (イタリアや日本では「スイートバジル」を使うことが多い)。5,000年前、インド人はバジルの栽培を始めた。バジルは現在、イタリア料理と南アジア料理に欠かせない香辛料の一つである。
6. 油蔥酥 (ヨウツォンスー)：Shallot (=玉葱 *Allium cepa* の一変種/小ぶりの赤紫がかかった玉ねぎ) の薄切りを揚げたものである。台湾の麺類やスープによく入れる調味料。
7. パクチー：地中海東部原産で、各地で古くから食用として栽培されてきた。パクチーは全ての部分が食べられるが、新鮮な葉と乾燥した種子が料理で最も伝統的に使われる部分である。
8. 八角：台湾の料理でよく使用される調味料の一つ。魚や肉の材料に加えて煮込んだり、スパイスを効かせた濃厚な料理を調理したりするとき使用することが多く、五香粉の成分でもある。

\*調味料・香辛料を利用する理由とは

まず、調味料・香辛料には発汗作用がある。辛い調味料・香辛料が入った料理を食べると一時的に身体は暑くなるが、汗がでることによってその後は涼しいと感じるようになる。さらに、調味料・香辛料の香りや辛味といった風味には食欲増進や消化促進といった効果もある。暑いと体

力が消耗され、食欲がなくなるということがあるため“夏バテ”防止にもなるのである。そして調味料・香辛料は保存性を高める効果もあり、暑い気候は食材を腐らせやすいため臭い消しとしても用いられた。つまりは暑い地域では特に調味料・香辛料は重宝されている。

## (2) 台湾南北の気候と味の違い

\*台湾北部と台湾南部の一般的な範囲

北部：臺北市、新北市、桃園市、新竹縣、新竹市、基隆市、(苗栗縣)

南部：嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、澎湖縣

※その他は東部と西部に分けられる。

\*台湾北部と台湾南部の気候の違い

台湾北部：亜熱帯、季節風が吹いてくる地域で冬は寒い

台湾南部：熱帯、中央山脈により季節風の影響が少ない

台湾全体の面積は日本と比べて小さい（およそ 36,000 平方キロメートルで九州とほぼ同じ大きさ）。そのため、一年を通して台湾南北の気温差はさほどないが、地形と季節風の関係により冬は気温差がわりと激しくなる。

\*台湾北部と台湾南部の味付けの違い

「南甜北鹹」（南部の味付けは甘く、北部の味付けはしょっぱい）

多くの人々は台湾の食事を「南の味付けは甘く、北の味付けはしょっぱい」と言う。台湾南部の“甘さ”には多くの要因があるが、年配の人が言うには、台湾南部は昔からサトウキビを生産していたため、南部の食文化はその影響を受けているのであるとのことだ。このことから台湾北部と南部の味付けには多少の違いがあると言える。

## (3) 日本東西の気候と味の違い

\*東日本と西日本の一般的な範囲

東日本：北海道地方、東北地方、関東地方

西日本：近畿地方、四国地方、中国地方、九州地方

\*東日本と西日本の気候の違いとは

東日本には「梅雨寒」があるが西日本には確認できない。

※「梅雨寒」…オホーツク海高気圧の影響で北東から入り込む冷たい空気

東日本の冬の季節は比較的気温が低い。

西日本は東日本と比べ、温暖な地域が多い。

\*東日本と西日本の味付けの違い

東日本（関東）：味付けが濃い。塩辛く、甘い味付け好む。

→東日本は関西、北陸から東北にかけて「塩辛さ」の嗜好が高くなる。

西日本（関西）：味付けが薄い。だしのきいた濃厚さ。

→西日本は中国地方から九州地方にかけて「甘さ」の嗜好が高くなる。

この食文化の違いを商品に上手く利用している例がある。それは、カップ麺で有名な日清の「どん兵衛」である。この商品は東日本と西日本でつゆの濃さや味付けが異なるように作られているのだ。東日本では、濃口醤油でカツオだしのつゆ、西日本では、薄口醤油で昆布だしのつゆが使われている。

\*なぜ東日本では濃い味付けや甘い味付けを好み、西日本では薄い味付けを好むのか

→身体のしくみに関係がある。気温が寒いところでは代謝が上がりエネルギーが消耗しやすい。そのため、比較的濃い味付けや甘い味付けが好まれる傾向があるとされている。

#### (4) 台湾料理と日本料理の味付けの印象

では、台湾と日本の味付けにはどのような違いがあるのだろうか。我々は台湾の人からみた日本料理の味付けの印象と日本人からみた台湾料理の味付けの印象についてそれぞれアンケートを取った。

アンケートを行った対象とその内容は以下のとおりである。

対象：台湾に行ったことのある日本人

内容：

##### 1-1.台湾の料理の味付けについての印象

しょっぱい

さっぱりしている

##### 1-2.台湾の料理の味付けについての印象

甘い

甘くない

##### 1-3.台湾の料理の味付けについての印象

濃厚である

あっさりしている

##### 1-4.台湾の料理の味付けについての印象

酸っぱい

酸っぱくない

1-5.台湾の料理の味付けについての印象

辛い

辛くない

2-1.日本料理と台湾の料理について、同じだと思ったところは何ですか。

→記述式

2-2.日本料理と台湾の料理について、異なると思ったところは何ですか。

→記述式

3.台湾の料理についてどう思いますか。

→記述式

対象：台湾の人

内容：

1. 請問您有去過日本嗎？（日本に行ったことがありますか。）

有（はい）

沒有（いいえ）

2-1.對日本料理的印象（日本の料理の味付けについての印象）

鹹（しょっぱい）

清淡（さっぱりしている）

2-2.對日本料理的印象（日本の料理の味付けについての印象）

甜（甘い）

不甜（甘くない）

2-3.對日本料理的印象（日本の料理の味付けについての印象）

濃厚（濃厚である）

清淡（あっさりしている）

2-4.對日本料理的印象（日本の料理の味付けについての印象）

酸（酸っぱい）

不酸（酸っぱくない）

2-5.對日本料理的印象（日本の料理の味付けについての印象）

辣（辛い）

不辣（辛くない）

3.您認為日本料理與台灣料理有什麼不同的地方？或是有什麼相同的地方？

（日本料理と台湾の料理について、同じだと思ったところは何ですか。異なると思ったところは何ですか。）

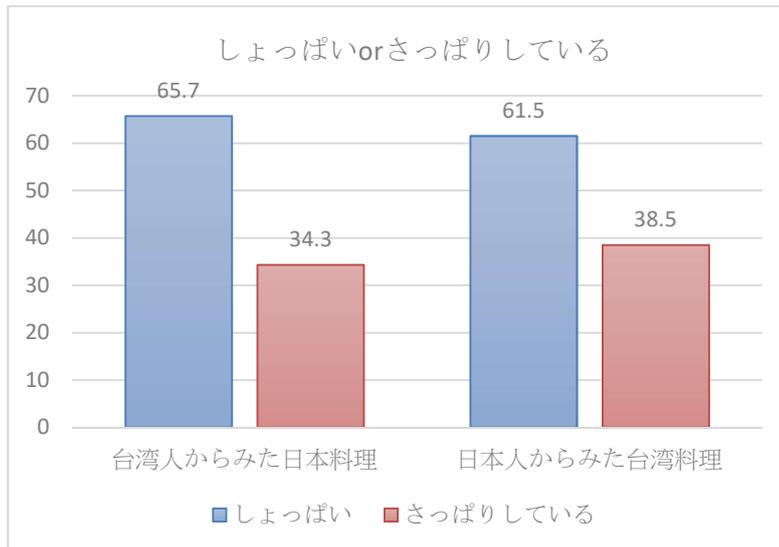
→簡答（記述式）

4.其他對日本料理的想法（日本の料理について他に思ったこと。）

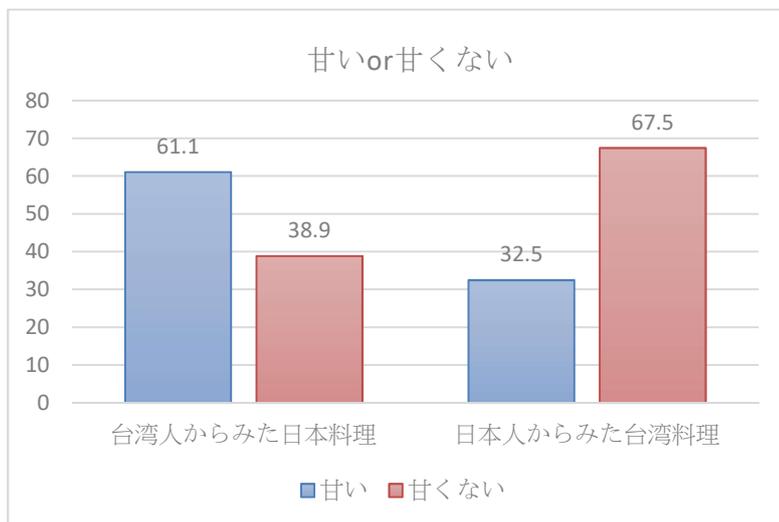
→簡答（記述式）

アンケートの結果は以下のとおりである。

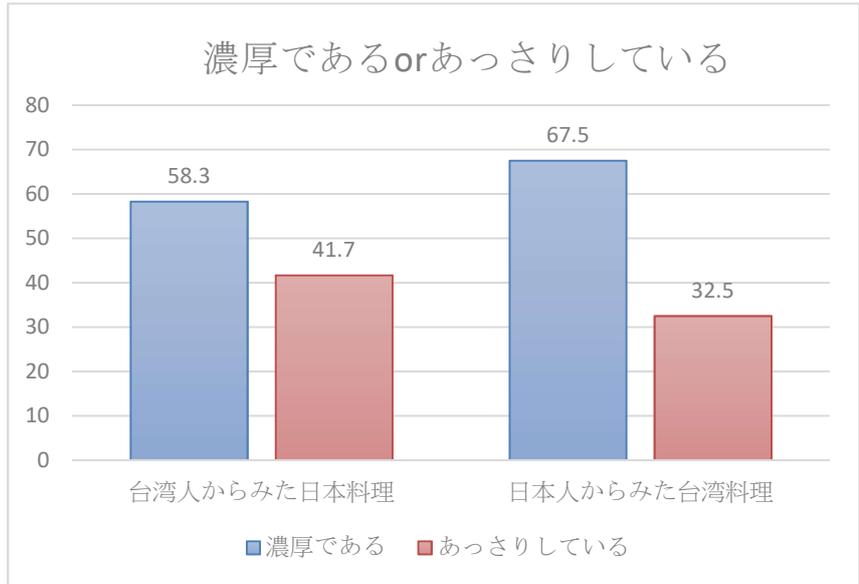
【台湾の人からみた日本料理の味付けの印象】



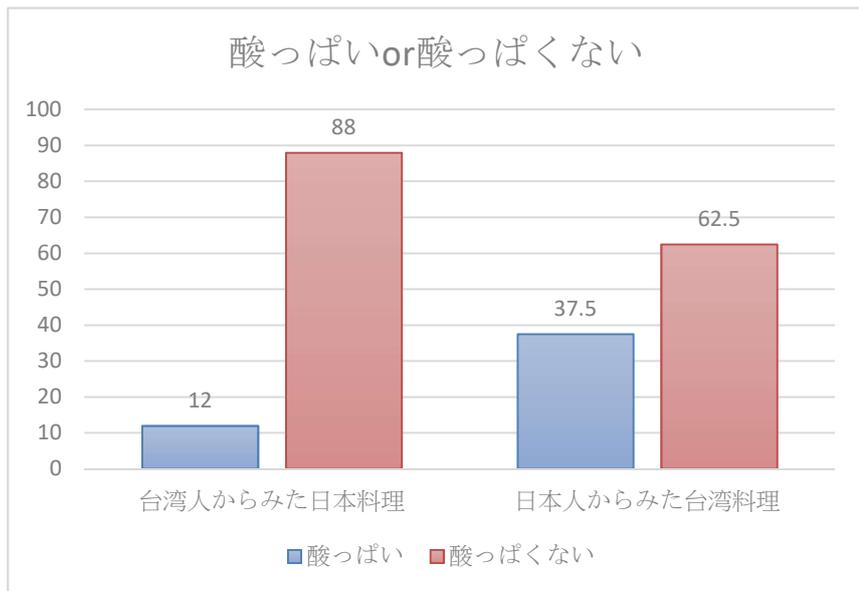
→互いが互いの料理をしょっぱいと感じている人が多かった。  
しかし、台湾料理のほうがしょっぱいと感じている台湾の人も少なくなく、日本料理のほうがしょっぱいと感じている日本人も少なくない。



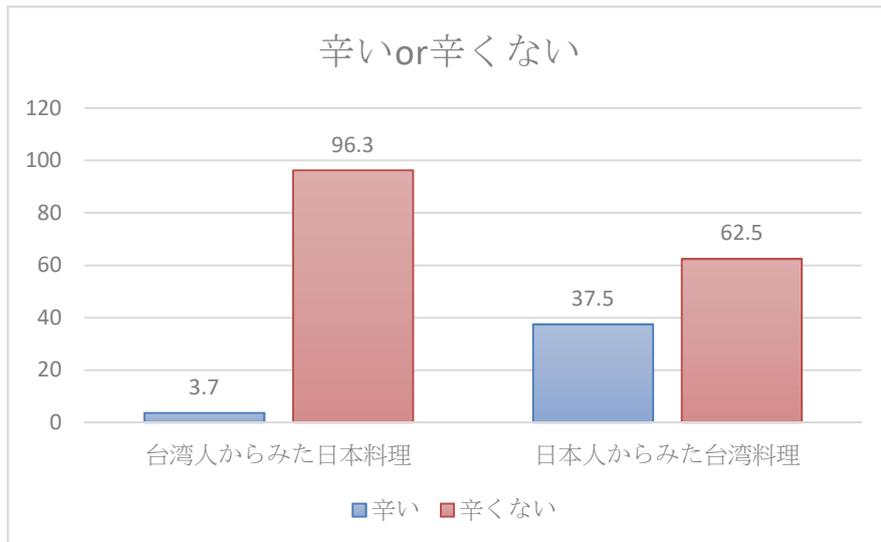
→台湾の人は日本料理の味付けは甘いと感じている人が比較的多かったのに対し、日本人は台湾料理の味付けを甘いと感じている人は少なかった。



→互いが互いの料理を濃厚であると感じている人が多かった。



→日本料理を酸っぱいと思う台湾人は非常に少なかった。日本人からみた台湾料理は比較的酸っぱくないと答える人が多かったが、“酸辣（酸っぱくて辛い）”の味付けが一般的にあるという意見があることから、酸っぱいと答える人の割合が台湾人からみた日本料理の味付けの印象より多い結果となった。



→台湾の人からみた日本料理の味付けには辛いという印象はないと言っているだろう。

一方で、日本人からみた台湾料理の味付けは辛くないと答える人が多い結果となったが、辛いと答える人も少なくはなかった。理由としてはセルフサービスで辛い調味料を置いているからだというものであった。

記述式の回答をまとめたのが以下のとおりである。

\*台湾の人からみた日本料理の味付けについて

- ・油っこくない
- ・味が淡泊であるものもあるが濃いものもある

\*日本人からみた台湾料理の味付けについて

- ・調味料や香辛料が多く使われている
- ・味の癖が強い
- ・香辛料の八角やパクチーが多く使われている

## (5) 気候以外の要素——地理・歴史・文化

台湾料理は移民してきた人で構成された社会としてさまざまな文化の影響を受けている。台湾料理はこのような歴史的経緯を反映しており、今日までのおよそ400年あまりの歴史の中で構成されているのだ。台湾では元々郷土料理に廈門、泉州、漳州に由来する福建料理が混ざったものが伝統的に作られており、一般的にこれらの様式の料理を総じて「台湾料理（台菜）」と呼ぶことが多い。

福建省の料理は四川料理のような辛い味付けというよりは、淡泊な味付けや甘い味付けのものが多くとされていた。薬膳も浸透しており、暑いながらも温かい料理が好まれる傾向がある。

さらには、日本統治時代に日本料理の影響も強く受けており、現在もなお、様々な日本料理が台湾に存在している。

かつて日本の関東近郊では、農村地帯が多く、ほとんどの人が農業の肉体労働を強いられていた。また、武士も下級な人が多かったため、建設など携わる仕事をしている人が多かったのだ。どちらも肉体労働であるため、体力を消耗し、汗をかくため多くの塩分を必要とした。ゆえに関東料理は濃い味付けとなったのである。一方関西付近では公家や商人が多く住んでいた。当時、丁稚奉公が商家に住み込みで働くというのが一般的な光景であった。数多くの丁稚奉公が住んでおり、商家としては食費を抑えたい。味付けが濃いと丁稚奉公がおかわりをする可能性があるため、それを避けるべく味付けを薄くしたのだ。その歴史が今でも関西料理に根付いており、だしのきいた薄めの味付けが主流となったのである。

## (6) 結論

アンケートからは、台湾料理の方が日本料理と比べて、調味料や香辛料が多く使われているとか感じる人が多かった。また、日本料理の味付けが甘いと感じている台湾の人も多いということが分かった。今回の調査では、暑い気候の地域では料理に調味料や香辛料が多く使われていることがわかった。その理由としては、調味料や香辛料の発汗作用により身体を涼しくさせるため、また、食料が腐りやすくなるのを避けて長期保存させるためということがあげられる。このことから、調味料や香辛料による味付けには気候が大きく関係していると言えるだろう。

さらに、日本国内の東日本（関東）や西日本（関西）の比較により、気温が寒いところでは代謝が上がりエネルギーが消耗しやすいため、比較的濃い味付けが好まれる傾向があることがわかった。台湾の北部と南部では一年を通してみると気温差が小さいため比較することが難しかったが、台湾南部の甘い味付けには歴史や文化による要因が大きい。また日本の関東と関西での味付けの違いも、歴史的背景が深く関わっていたことが分かった。したがって味付けの違いは気候だけではなく、歴史や文化の影響を受けると言ってよい。

参考文献：

<https://shokuiku-daijiten.com/mame/mame-1316/>

<https://kansaijintokantoujinn.com/reason/>

<https://allabout.co.jp/gm/gc/73413/2/>

<https://www.tfu.ac.jp/tushin/with/200408/11/01.html>

<https://taiwan-biz.net/culture/922.html>

<https://nyamo.life/archives/tasty-taiwanese-food.html>

<https://food.ltn.com.tw/article/4441>

<https://clubtaiwan.net/blog/2018/02/04/food-taste/>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%86%A4%E6%B2%B9>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B1%B3%E9%85%92>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%94%E3%81%BE%E6%B2%B9>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%90%E3%82%B8%E3%83%AB>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%B1%86%E3%83%81>

<http://taiwangohan.blog.fc2.com/blog-entry-143.html>