

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

Preference of Sweetness and Food Culture in Taiwan Society : Historical Ecology of Production and Consumption of Sugar

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-10-31 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 野林, 厚志 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00009453

研究ノート Research Note

台湾社会における甘味を嗜好した飲食文化の形成
—砂糖の歴史生態から考える—

野 林 厚 志*

Preference of Sweetness and Food Culture in Taiwan Society:
Historical Ecology of Production and Consumption of Sugar

Atsushi Nobayashi

本稿の目的は、台湾において甘味を嗜好する食文化が形成された過程をその基盤をになった砂糖の歴史生態を視点に組み込みながら明らかにすることである。台湾社会における甘味をもった飲食物の定着、経済構造の変化や健康意識の変化の過程を、主として歴史文献や民族誌的記述、砂糖生産に関する諸資料をもとに推論してみたい。特に、植民地統治期（1895～1945年）における甘味をもった食文化の定着とそれを支えた砂糖生産の確立する過程を示す。現在、台湾における糖質の過剰摂取の一つの要因とされている泡沫紅茶や加糖果汁に台湾の人たちが親しんでいったのは、種類は違えど、砂糖を用いた甘味飲食物が台湾社会全体に定着していく歴史生態学的な背景があったことが理解できる。

This paper presents a description of how Taiwanese people have come to prefer sweet foods and beverages from the perspective of historical ecology of sugar, which has an important role in preference. The process of consolidating sweet foods and beverages in Taiwan society and the changes of economic structure and health consciousness are discussed using historical sugar production records and ethnographic descriptions of foods recorded during Japanese colonial periods (1895–1945). Taiwan has a historical ecology by which people tasted sweet foods and beverages, producing the background of

*国立民族学博物館

Key Words : food culture, sweet, sugar, Taiwan, bubble tea

キーワード : 食文化, 甘み, 砂糖, 台湾, 泡沫紅茶

the present day: Taiwanese people continue to prefer sweet drinks such as bubble tea.

1 目的	2.3 台湾における腎疾患の概況と甘味飲料摂取
1.1 甘みの生理性と社会性	3 甘味のある伝統飲食品
2 現代台湾における甘味飲料品と健康問題	4 台湾における砂糖生産の歴史的過程
2.1 台湾における外食習慣と甘味飲料品	5 考察
2.2 泡沫紅茶（タピオカミルクティー）	6 結語

1 目的

本稿の目的は、台湾社会の食生活において甘味をもった飲食物が定着してきた過程を歴史文献や民族誌的記述にもとづき論じることである。特に、飲食物の甘味のもととなってきた砂糖の生産が、台湾の日本植民地統治期（1895～1945年）に安定していったことや甘味をもった食文化が同時期に定着していたことに注目しながら論を進める。それとともに、台湾の庶民の食生活の中で砂糖が果たしてきた役割や功罪をとりあげてみたい。例えば、現代の台湾社会の中で普及している甘味の強い飲料品が生じさせている健康問題は、台湾の食文化が形成されてきた歴史的背景を知ること、公衆衛生学や保健学からの対処療法的なことだけでは必ずしも解決しない文化の問題であることが理解できるであろう。

台湾における砂糖生産の歴史や日本植民地時代における製糖産業の隆盛、対外交易上の重要性については、もっぱら経済史的な関心にもとづく先行研究が蓄積されてきた（矢内原 1929; 吉川 1931; 林 1997; 李 2012）。製糖業は、日本にとって台湾の植民地経営の根幹をなすものであり、政治経済史における最重要な研究課題とされてきた。

一方で、味覚の受容や食文化という脈絡で台湾社会における砂糖の位置づけを

扱った研究はそれほど多くない。日常生活にも産業にも重要な役割を果たしてきた砂糖は、自然環境から生態資源として人間に見出され、それが社会的産物としての飲食物となっていく歴史的な過程において、様々な事象や人々が複雑にからみあってきた。対外関係の脈絡だけでなく、台湾の内部で砂糖や砂糖が与える甘みが人々にどのように扱われ、それらが台湾社会にどのような影響を与えてきたかを探究することは、台湾の食文化の形成過程を考えるうえで、少なからずその意義は認められるであろう。

本稿では、台湾における砂糖生産とその産業化についての基本的な理解をふまえて、砂糖が用いられた食品が人々にとってどのような存在であり、それが社会に与えてきた影響を考えてみたい。これは、砂糖と人間との関係や、さらには飲食物をもって台湾社会の歴史経験を説明するということでもある。

1.1 甘みの生理性と社会性

甘味のもとになる糖質は自然界に普遍的に存在し、人間も含めて動物がカロリーを摂取するうえでも重要な役割を果たしてきた¹⁾。甘味が人間にとっても先天的に好ましい味であることは、生理学的な実験等の結果を通して早くから知られている。例えば、各種の味溶液を哺乳瓶に入れて乳児に与え、味覚を刺激した実験からは、甘味受諾が先天的に起こることが示唆されている。こうした実験結果もふまえて、甘味の嗜好は学習ではなく、生きていくための巧妙な基本設定であると指摘されている（伏木 2017: 168; 182）。伏木の説明は、人間の甘みの受容を生物学的にとらえたものであり、一定の生理学的な機序が働いているという点において、甘味という味覚が人間にとってどのようなものなのかが非常に明快に理解できる内容と言える。

一方で、丸井英二は個人におけるメカニズムとしての甘味感覚と、集団あるいは文化のなかで形成される甘味の感覚とを区別して考える必要性を指摘している（丸井 2017: 188）。丸井の言葉を借りれば、「『甘み』を生じさせるある食物を指標として決めて、構成員が共通に認識することによって『甘み』感覚が集団内で合意され、共通感覚が形成されていく。」（丸井 2017: 191）ということになる。

この合意という手続きは重要であろう。日本人に馴染みのある餡のはいった和菓子と、カスタードクリームのはいった洋菓子とでは、同じ「甘い」という表現

が用いられても、同じ味覚として人々が認識しているとは限らないからである。一定の時間や手続きを経ながら、人々の間で合意された甘み、ここでは、和菓子の甘みと洋菓子の甘みは相互に区別される文化的、社会的に構築された食の指標と言ってもさしつかえない。

このようにして考えたとき、それぞれの食文化の中に、ある味覚が定着していった歴史的背景を理解することには一定の重要性があることに気付かされる。人間が味の嗜好を社会の中で定着させていく過程において、実に様々な営みが重ねられ、それらが当該社会のみならず、世界的な規模での食料の生産や消費に少なからず影響を与える可能性があるからである。

特定の味覚という生理的要素が集団の飲食物のなかに組み込まれていく社会性を、歴史的に分析し世界システムのなかで鳥瞰したのが人類学者のシドニー・ミンツである。1980年代の半ばに書かれたミンツの著作 *Sweetness and Power* では、産業革命以後のイギリス社会において、砂糖が上流階級の嗜好品から労働者階級の必需品として広く社会の中に浸透していく過程が、砂糖生産の歴史生態学的な分析によって示された (Mintz 1985)。砂糖は農産物であると思いがちであるが、その生産と消費の過程は、砂糖プランテーションと工場労働者による大量生産という、近代社会の工業的側面を持っていたという着想は慧眼のいたりというべきであろう。人類学と歴史学とを連結させるとともに、経済学や植物学、栄養学といった学際的な研究の枠組の中で論を進め、単なる植民地主義的な構造で「旧大陸」と「新大陸」との関係を説明するだけでなく、産業革命以降の都市社会の生活、イギリスの階層社会の構造ともあわせて分析した点等、非常に高い評価を受けてきた労作である。これらのことをミンツは、外側と内側にある意義という言葉で次のように表現している。

「それ(砂糖：筆者加筆)は、使用法や食生活の中の位置づけが変化し広がり、人々の意識、家計、そして国民の経済的、社会的、政治的な生活においてますます重要になった。これらの変化は、「外側」にある意義、すなわち、植民地、商業、政治的な策略の歴史、政策や法の制定における砂糖の位置づけに関わりがあると同時に、「内側」にある意義にも関わっているに違いない。というのも、人々が砂糖に与えた意義が高まったのは、消費者というよりはむしろ砂糖を利用可能にした生産者によって規定されたもしくは決められた条件の下だったのである。」(Mintz 1985: 167, 筆者訳。)

ミンツの視点から学ぶるのは、ある社会や料理のなかでの味を考える際には、それらの歴史的、生態学的な側面を無視することはできないということである。甘みについて言えば、甘味のある飲食物や、それを実現させている砂糖、甘味料がその社会の中に定着してきた過程には、砂糖や甘味料の生産、それらが用いられた甘味のある飲食物の消費形態、消費する人々の生活形態等が絡み合った状況が存在していることになる。こうした学際的な視点での分析を可能にしたのは、その研究対象が砂糖であり、砂糖が与える甘味であったからと言っても過言ではない²⁾。18世紀以降の世界において、植民地経営とも深く関わりのある農産物であった砂糖は、世界の他の地域においても食生活における味の嗜好に少なからず影響を与えてきた。

本稿では従前の問題意識にしたがい、最初に、現代台湾社会における外食習慣と糖分の摂取、健康問題について紹介し、問題の所在として、台湾に甘みをもとめた飲食習慣が根付いていることを作業仮説として示す。これは、一般に栄養学的、公衆衛生学的な問題としてその解決策が考えられがちな健康問題について、食文化の観点から考えていく意義を示すことでもある。次に、その要因となっている甘味をもった飲食物の台湾社会における定着の様子を歴史的にたどる。特に飲食物の普及が台湾全体に広がっていった日本統治時代の飲食物をその対象とする。ついで、台湾の風土と歴史的な経緯が、甘味の基盤となる砂糖の生産を保証してきたことを示してみたい。

2 現代台湾における甘味飲料品と健康問題

2.1 台湾における外食習慣と甘味飲料品

現代の台湾社会における日常的な飲食の特徴の一つは家庭外での食事や間食である。これは、都市生活者のみならず、地方の小規模な町や村の住民たちにも共通して見られる食習慣と言ってもよい。例えば、台湾では朝食を家庭で作ることは少ない。通学や出勤途中に朝食を提供する軽食屋や屋台に立ち寄り、サンドイッチや「饅頭」^{マントウ}、「油条」^{ヨウテイヤオ}とよばれる揚げパン、小麦粉や片栗粉と卵を混ぜて中にベーコンやハムをはさんで焼きあげる「蛋餅」^{タンピン}等を食べることが少なくない。

外食はしないまでも、朝食の販売店に出かけてそれらを購入して家に持ち帰って食べてから出かける。そして、これらの朝食にあわせて甘味をもった飲料品が売られている。例えば、「豆漿」とよばれる豆乳、米とピーナッツをすりつぶして作られる「米漿」は、朝食店で定番となっている飲料品である。これらは材料そのものに糖質が多く含まれるだけでなく、さらに砂糖が添加されて販売されている。これらの他にも砂糖のはいったコーヒー乳飲料や果汁飲料が朝食店では販売されている。

また、日中は市中にあるスタンドやコンビニエンス・ストアで飲料品を購入し飲用することも多い。台湾は「自来水」とよばれる水道水や井戸水をそのまま飲む習慣は少なく、職場や家庭内に設置された水や温度の異なる湯を供給する給水器からの水、ペットボトル入りのミネラルウォーター、市販の飲料品を飲む習慣が定着している。市販の飲料品の多くは、砂糖や甘味料によって甘く仕上げられており全般的に高カロリーである。また、安価で入手しやすいことも特徴となっている。これらの甘味のある市販飲料品は、ペットボトル、缶入り飲料、紙パックの製品がコンビニエンス・ストアやスーパーマーケットで売られる場合と、市中に数多く存在しているスタンドで、紙もしくはプラスチックの容器に入れて客の注文に応じて販売される。パパイヤやマンゴー、スイカをミキサーで粉碎した果実汁に砂糖や牛乳を加えたジュースや、後述するタピオカのはいったミルクティーが代表的なスタンド飲料である。

コンビニエンス・ストアの多くは24時間営業であり、スタンドも終日、深夜まで開店しているところも多く、消費者が甘味飲料を容易に購入できる環境となっている。台湾の消費者にとって、家庭外での摂食行動の背景には、本人たちの生活様式、それを可能とする供給者側の環境、安価であるという経済的な条件があわせて存在しているといってもよい。結果的に、食堂や販売店側が提供するものの消費の割合が増え、カロリーや糖分、塩分等の摂取の管理が家庭内での摂食を中心とした場合とは異なる可能性が否定できない。

2.2 泡沫紅茶（タピオカミルクティー）

甘味のある飲食物に慣れ親しんできた台湾社会において、1980年代に登場し³⁾、またたく間に台湾全土に普及し⁴⁾、海外にも紹介されて広がっていったの



写真1 泡沫紅茶（タピオカミルクティー）(2019年9月 筆者撮影)

が泡沫紅茶（タピオカミルクティー）である（写真1）。

泡沫紅茶とは、紅茶のなかにデンプンからつくる団子を入れた飲料品である。デンプンはジャガイモから作られる太白粉や、キャッサバから作られるタピオカが用いられ、それに水、砂糖、香料、発色剤をまぜて、直径5mmから1cmくらいの大きさの黒褐色の団子が作られる。団子は紅茶に入れる前にシロップに浸してさらに甘みをつける。これは甘い紅茶の中にある団子をさらに甘みを感じさせるための工夫でもある。

生乳や粉乳と砂糖を混合し甘く仕上げた紅茶だけでなく、乳成分を混合しない紅茶、緑茶が使用されることもある。冷やしても熱くしても飲むことができ、冷やした泡沫紅茶を飲む場合には、紙やプラスチックの使い捨ての容器とストローを用いて飲む。これらのストローは標準的なストローよりも、直径が1cm強と太く、団子を吸い上げることが可能となっている。

その製法からも理解できるように泡沫紅茶は糖分とカロリーの含有量が非常に高い飲料品であり、他の市販の清涼飲料水と比較してもそれらが高いことが理解できる（表1⁵⁾）。

こうしたことから、泡沫紅茶に代表される甘味飲料については、これらが原因となる肥満やそれによって生じる糖尿病やそれが原因となる腎疾患が近年、台湾社会の中でも強い関心を集めている⁶⁾。

表 1 台湾において販売されている清涼飲料ならびにアイスクリームの含有カロリー

品名 (現地名)	多多 緑茶 (全糖)	珍珠 奶茶 (全糖)	發酵 奶茶 (俗稱多多)	橙汁飲料	奶茶	冬瓜茶	運動飲料	仙草蜜	可樂	100% 柳橙果汁	紅茶	蘋果 調味乳	米漿	青草茶	拿鐵 咖啡	拿鐵咖啡 減糖 40%	巧克力 飲料	豆漿	低糖 豆漿	無加糖 豆漿	原味 優酪乳	原味 鮮乳
品名 (日本語)	多多 緑茶 (全糖)	珍珠 奶茶 (全糖)	發酵 奶茶 (俗稱多多)	橙汁飲料	奶茶	冬瓜茶	運動飲料	仙草蜜	可樂	100% 柳橙果汁	紅茶	蘋果 調味乳	米漿	青草茶	拿鐵 咖啡	拿鐵咖啡 減糖 40%	巧克力 飲料	豆漿	低糖 豆漿	無加糖 豆漿	原味 優酪乳	原味 鮮乳
容量	700	700	330	400	400	600	590	470	330	400	481	290	450	600	400	400	290	450	450	450	206	290
1杯あたりの 含有糖量	71.4	61.6	55.8	48	44	42	39.6	39	35	34.8	33.6	33.1	31.5	29.4	28.8	16	24.1	11.2	2.7	2.7	17.7	13.9 註 6
5g 角砂糖に 換算した個数	14	12	11	10	9	8	8	8	7	7	7	7	6	6	6	3	5	4	2	1	4	3
WHO が推奨する 1日あたりの砂糖 摂取量との比	3.2	2.7	2.5	2.1	2	1.9	1.8	1.7	1.6	1.5	1.5	1.5	1.4	1.3	1.3	0.7	1.1	0.5	0.1	0.8	0.6	0.6
1杯あたりのカ ロリー (kcal)	341	653	243	192	212	176	161	164	139	176	142	206	279	120	209	140	191	256	212	183	119	129
100ml あたりの カロリー (kcal)	49	95	74	48	53	29	27	35	42	44	30	71	62	20	52	35	66	57	47	41	58	44

品名 (現地名)	白開水	香草 奶茶	焦糖可 可碎片 冰沙	巧克力 聖代	檸檬綠 檸檬	牛奶風味 霜淇淋	馬巧克力 雪糕	草莓冰淇淋	香草巧克力甜筒	香草口味 冰淇淋	紅豆牛 奶冰棒
品名 (日本語)	白開水	香草 奶茶	焦糖可 可碎片 冰沙	巧克力 聖代	檸檬綠 檸檬	牛奶風味 霜淇淋	馬巧克力 雪糕	草莓冰淇淋	香草巧克力甜筒	香草口味 冰淇淋	紅豆牛 奶冰棒
容量	300	約 470	約 470	約 208	127	100	80	100	74	85	87.5
1杯あたりの 含有糖量	0	79	69	48	28.9	22.7	19.8	19	13.6	12.9	10.7
5g 角砂糖に 換算した個数	0	16	14	10	6	5	4	4	3	3	2
WHO が推奨する 1日あたりの砂糖 摂取量との比	0	3.5	3.1	2.1	1.3	1	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5
1杯あたりのカ ロリー (kcal)	0	385	441	312	119	185	233	221	185	142	164
100ml あたりの カロリー (kcal)	0	約 82	約 94	約 208	94	185	291	221	250	167	187

2.3 台湾における腎疾患の概況と甘味飲料摂取

台湾では、砂糖の生産が、清朝時代から日本統治時期を経て、中華民国時代にいたるまで基盤産業として社会に定着し対外的な輸出の対象品目となると同時に、国内でも一定の消費量が保たれてきた。日常の飲食物に砂糖が添加されることが少なくなく、食事やその他の機会に糖分や糖質の比較的多く含まれた飲食物を摂取する傾向は強い。こうした食生活のために、台湾では社会的な健康問題の一つとして糖尿病への関心が高い。特に深刻に考えられているのが、糖尿病が重度の疾患につながりやすいということである。具体的には腎機能の低下による人工透析への移行率や発生率が高い傾向にあることが疫学的に知られている。

図1は、台湾とアメリカ合衆国、日本の3カ国における末期腎不全（End stage renal disease, 以下 ESRD）の発生率の経年変化を比較したものである（許編 2015: 46）。

アメリカと日本では、2000年代の後半から発生率がほぼ横ばいもしくは減少傾向にある一方で、台湾では、ESRDの発生数は増加の傾向が見られる。この原因には、台湾で1995年に導入された全国民加入の健康保健制度が定着し、高額的人工透析を受けることのできる患者が増えたということも考えられるが、ESRDの発生率そのものが高いということは否定されていない。

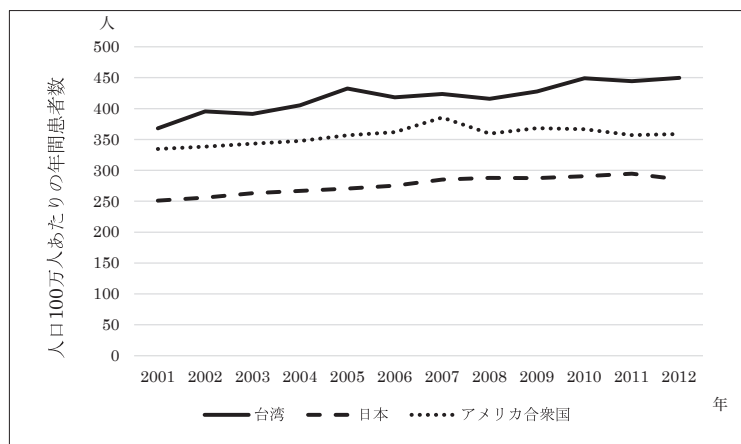


図1 末期腎臓病発生率の比較（許編 2015: 46 をもとに筆者作成）

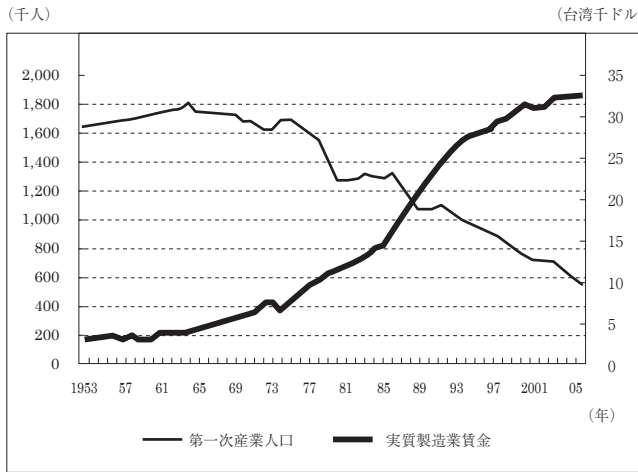


図2 台湾の第一次産業就業人数と実質製造業賃金 (向山 2007)

台湾の生活形態の変化もこうした腎疾患の状況に影響を与えている可能性があるだろう。経済構造の変換は、農業をはじめとする第一次産業の減少をもたらした(図2)。かつての台湾の農村社会等で見られるような肉体労働への従事者は減少している傾向にあると見てよい。日常生活において消費するカロリーが減少しているのに対し、以前と同じ食習慣を続けることは、糖質やカロリーの過剰な摂取という状態を生じさせているとも言える。

ところで、こうした症例は高齢者だけに見られるものではないことも、台湾における公衆衛生上の問題点とされている。それは、幼齢期から青年期にかけて腎臓疾患が重症化しやすい傾向が見られるということである。

図3は、台湾における乳幼児から青年世代までのESRDの発症率の推移をしめたものである。これを見ると、学童期から学校の卒業前後、そして青年期にかけてESRDの発症率が高いことが理解できる。

Tsaiらはこれらの原因について、腎不全等の診断精度に求めた説明をしている。すなわち、学童期までは学校で尿検査があるために、腎臓疾患につながる症候を早い段階で発見することができる一方で、卒業後は定期的な検査を受ける機会が減少することから、異常や症候の発見が遅れてしまい、末期腎不全へ移行しやすくなっているという説明である (Tsai et al. 2014: 307)。

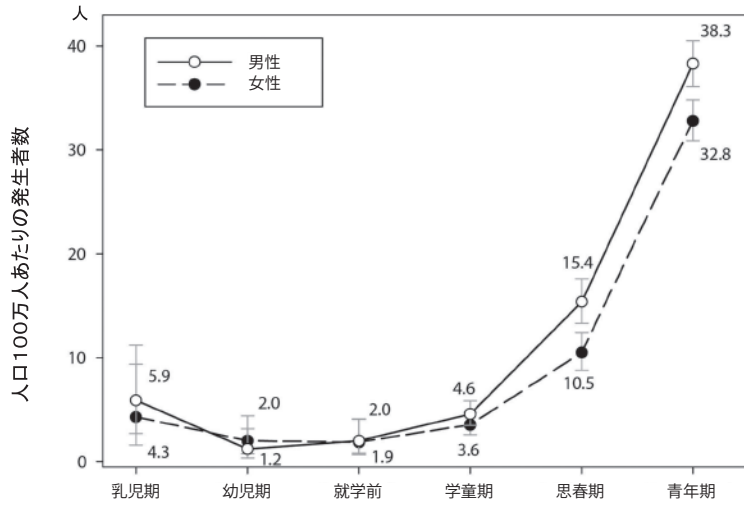


図3 台湾の若年齢層における重度腎疾患の年齢層と性別による発生率（1998-2009）（Tsai et al. 2014: 304より筆者作成）

これらの解釈は疫学的には理解しやすいものではあるが、糖質の摂取には飲食習慣が大きく関わっていることに留意しておく必要がある。とりわけ、個人が何を選択的に摂取するかは、その背景に、飲食環境、個人の嗜好、食事の管理といった様々な要因があるだろう。例えば、食事の管理という点で考えるならば、学童期以前の飲食は両親を含めた保護者の立場の者が子どもの食事を用意することが多い。一方で、学童期以降や、学校卒業後には、家庭で提供される食事や飲食物以外にも、買い食いや外での飲食の機会が増える可能性がある。就学期以降の児童や学生が小遣いをもらって商店で菓子や清涼飲料水を購入し消費するのはその一例である。食生活から強い影響を与えられる腎疾患のような症例を考えるうえで、食生活の社会的な側面を考慮した議論が重要となる。

潘らは、1993年から1996年までと、2005年から2008年までの両期間の栄養健康調査をもとに、糖分を加えた飲料品を摂取する習慣等が弱年齢層を中心に摂取カロリーを増大させ、肥満や糖尿病、高血圧の割合が増加していることを指摘している（潘他 n.d.）。

本稿の主題と関連の深い調査結果として注目すべきものは、カロリー摂取量である。19歳から64歳までの男女について、調味料（砂糖等）、加工果汁、冷飲

料, 果実による摂取カロリーの変化は, 男性については, 24 時間あたりの摂取カロリーが約 100kcal から約 200kcal に増加しており, そのうち冷飲料が約 70kcal から約 140kcal と増加している。女性については, 約 70kcal から約 150kcal に摂取カロリーが増加し, そのうち, 冷飲料は約 30kcal から約 100kcal となっている。両者ともに冷飲料を通した摂取カロリーが約 70kcal 増加していることになる (潘他 n.d.: 39)。

潘らの研究に並行して行われた甘味飲料の摂取と代謝状態との関係の調査においては, 甘味飲料の摂取習慣が肥満や代謝疾患と関係していることが示されている (張 2009)。この調査では, 慢性疾患に罹患せず, またダイエットをしていない 19 歳から 65 歳の被験者のうち, 男性の約 8 割が甘味飲料を飲む習慣があり, 17.2% は毎日 1 杯以上飲み, 女性の約 7 割が甘味飲料を飲む習慣があり, 7% が毎日 1 杯以上飲むという結果が示されている。また, 甘味飲料を飲む習慣のある男女ともに, 習慣がない者に比べて, BMI (肥満指数) が 1.8 ~ 1.9 倍となっている。

若年齢層の甘味飲料品の摂取習慣については台湾でも関心がよせられており, 衛生福利部の国民健康署は小学生から成人までの甘味飲料品の摂取習慣において, 特に高校生の段階では他の年齢層よりも高いカロリー摂取の傾向が見られることを指摘している (表 2)⁷⁾。

また, 台湾の各地域における甘味飲料の摂取習慣の差についても興味深い結果が示されている。張らは調査地域を, 台北一層, 台北二層, 中部層, 南部層, 東部層, 客家層, 山地層, 澎湖層にわけて, 甘味飲料を飲む習慣を比較した。山地層では毎日一杯以上飲む習慣が 16.3% ともっとも高い割合を示している。これらの層のエスニシティは明記されていないが, 名称から考えて原住民族が山地層の調査の対象となっていると考えられる。原住民族では, 死因としての糖尿病のし

表 2 摂取カロリーの年齢層による比較

	年齢分布 (歳)	調査期間	合計		男		女	
			被験者数	熱量 (kcal)	被験者数	熱量 (kcal)	被験者数	熱量 (kcal)
成人	19-64	2005-2008	1942	141	965	164	977	118
高校生	16-18	2011	1274	200	633	239	641	156
中学生	13-15	2010	1650	156	795	180	855	130
小学生	6-12	2001-2002	2386	119	1277	123	1109	114

める率が、10万人あたり45.3人と、全国平均（25.8人）の2倍近くの値をとっており、甘味飲料の摂取はエスニシティによる健康状態の差といった問題もはらんでいることが理解できる（原住民族委員会2016:40）。

以上のように、甘みの問題は台湾社会における健康問題と深く結びついていることが理解できるであろう。そして、泡沫紅茶の登場は、台湾社会における飲食習慣に深く関わり、それが台湾の人々の健康問題に結びついたものとして認識されてきたことは確かである。ただし、泡沫紅茶の登場によって台湾の人たちの甘味のある飲食品の摂取行動が生じたわけではないし、泡沫紅茶のような甘味の強い飲料品が突然台湾社会に生じたということではない。

台湾社会には、泡沫紅茶が登場しそれが広く受け入れられていく嗜好の土台や飲食の習慣があったことを歴史的に説明しながら、現在生じている現象は台湾に歴史的に根づいている食文化の一つの側面でもあるということを考えてみる。

3 甘味のある伝統飲食品

先にも述べたように台湾では生水を飲む習慣はない。高温多湿の環境下では雑菌の繁殖や寄生虫の混入が自然水には免れ得なかった。そうした環境下で、人々が暑気をはらう方法として、青草茶、リュウガンの花を発酵させてつくる龍眼花茶、グアバの葉を焙煎して作る杙仔茶、麦や米を原料とした麥仔茶（麥茶）、玄米茶（米仔茶）といったある種のハーブティーが作られ飲用されてきた。一方で、水分の補給や日常的なカロリー源の摂取を目的とした甘味食品や甘味飲料が発達してきたことも知られている。これは清代に台湾に大量に移入したのは農業の地を求めた開拓民であり、開墾で新天地を切り拓いていくためには、水分やカロリーの補給は不可欠なことであったからと解釈されている（曾2008:18）。

台湾社会において甘味のある飲食物が定着していることについて、郷土史研究家で食文化に関わる著作を著している林明德は、それが日常生活と結びついたものであることを指摘すると同時に、その具体的な例として砂糖との関係を次のように述べている（林2002）。

小吃⁸⁾と民俗との関係は極めて密接である。たとえば、サトウキビは、かつて田舎では、

他人のサトウキビを収穫した際に、茎の端や葉は自分で所有することができた。サトウキビの用途はとても広く、端の部分は牛に食べさせることができ、葉は燃料に使うことができ、本体は製糖に用い、根は乾燥して薪として使用できた。赤サトウキビも同様であり、もっぱら食用とされ、そのままかじったり、焼いたり、絞り汁をとる等、多くの食べ方がある。台湾の民間の慣習において、結婚の際にはサトウキビの上に赤い紙を載せて「雙頭甜」をしめす、すなわち甘い蜜の意味である。また、サトウキビは強い繁殖力をもつので、結婚後に子宝に恵まれることを象徴する。この他に、サトウキビを刃物で割く競争といった民俗遊戯も見られる。宜蘭地域では、サトウキビを使ってアヒルの燻製を作ること、その皮や肉が甘美になる。伝え聞くところによると、乾燥させたサトウキビの皮を使って炊飯すると味が特に香ばしく甘くなるという（筆者訳）。

このように、砂糖の原料となるサトウキビは食生活だけでなく、台湾の日常生活や民俗に根づいた栽培植物としてとらえられてきた。

日本統治時代にはいり、台湾の社会や文化、慣習に関わる記録が積極的に残されるようになると、台湾の庶民の食生活についての記述も増え、当時の日常の食生活の様子もある程度うかがい知ることが可能となる。当時、台湾の庶民が食べていたものの少なからずが現代まで食べ継がれていること、そして、その中に甘みのある飲食物が少なくないということである。

例えば、1903年7月2日付の「本島人夏季の飲料（衛生上の注意）」という見出しの台湾日日新報の記事では、本島人、すなわち漢族系の台湾住人が作る飲食物で生水とまぜたものを発売禁止にしたが、効果はあがらず、コレラの発生が防がれていないという顛末が述べられている。記事のなかで注目すべきことは、摂取に注意すべきものとして次のようないずれも甘味をもつ飲食物があげられている点である。

粉茶（フンテー）

蕃薯の粉を湯にて捏ね薄く延ばして蕎麦切の如くしたるものを冷水に浸し酸水を混じて食料とす

惡堯（オギヨー）

惡堯樹の実を粉碎し之に少許の黄枝子を混じて色をつけ布袋に容れて水に浸し絞るときは一種黄色なる粘液となる之を鉢又は桶に蓄へ凝結すると俟つて小さく切り冷水に酸水を混じて食ふ一見心太の如くなるものなり

米篩目（ピータイパー）

白米を水に浸し白にて搗き之を袋に盛りて水を絞り出し小穴の開きたる板の穴より突き出して細篩となし湯にて煮更に冷水に浸して酸水又は水清水をかけて食ふ

仙草（センツァウ）

仙草と云ふ草に〔火〕油を加へ水煮となし二三時間を経て後其煮汁に小麦粉にて製したる粉漿と称するものを加えて凝結せしめ酸水或は冷水にて食ふ黒色にして心太の如くなるものなり因に云ふ酸油は雑草藁等の灰より採りたる油にして多量に食するときは生命を失ひ少量にても食傷を為す有害物質なれども仙草を早く煮んが為めに混ざるものなり

酸水

下等なる砂糖より製する少し酸味ある糖蜜の如きものにて清国より輸入す。

氷清水

氷砂糖より製する一種の蜜なり

これらのうち、悪堯、仙草、米篩目は、現代の台湾でも日常的に食べられている食品であり、とりわけ、悪堯と仙草は台湾を代表するデザートといってもよい。

悪堯は、愛玉子 (*Ficus pumila* var. *awkeotsang*) のことである。クワ科のつる性植物で、台湾の固有種として自生していたものが現在では栽培植物となっている(写真2)。ペクチンの含有量が多く、種子を水中で揉んでいるとペクチンが吸水し弾力性をもつゼリー状の固まりとなる。愛玉子ゼリーそのものの甘みは弱いため、食べる際には糖蜜やレモン汁などを添加するとともに、ピーナッツや緑豆を糖蜜とともに炊き上げた餡をかけて食べることが少なくない。

愛玉子が台湾で、食品として「発見」された時期やきっかけには様々な俗説があるが、少なくとも清末には愛玉子を食べる習慣があったことやそれが商品価値



写真2 愛玉子の内皮を外側に返した状態。表面に見える白い粒が種子(2015年6月 筆者撮影)。

をもったものであることが歴史的記録からもうかがえる（臺灣銀行經濟研究室編 1969: 39-40)⁹⁾。

仙草は、シソ科のセンソウ (*Mesona chinensis*) を加工した食品である。乾燥した茎や葉を煎じて飲むもので、暑気あたりの防止や解熱の作用がある薬草として長らく中国や台湾で用いられてきた。愛玉子と同様にペクチンを含むため、重曹などを加えて煮出すとゼリー状の塊ができ、それに糖蜜などを加えて食用する。台湾では、センソウのゼリーブロックがはいった「仙草蜜」という缶入飲料品が販売されている。

仙草の使用は比較的早い段階から歴史資料のなかにあらわれる。17世紀の半ばの蔣毓英の編纂による『台湾府志』中には、漢族が仙草をくだいて作る絞り汁に小麦粉をまぜて煮て、蜜水とともにこれを飲むことで、暑気払いや解毒ができるとされている（蔣 2002: 48）。

台湾とその関連する諸地方の民俗資料の収集と記録を目的として刊行された『民俗台湾』に記された記事の中にも、台湾の庶民生活に根づいた飲物が紹介されている。その中には台湾で得られる材料から作られるものだけでなく、日本の統治によって移入されたカルピスといった甘味をとまなう飲料製品が、街中で安価で販売され消費されていたことが理解できる（新田 1941: 18）。

また、『民俗台湾』には、先述した愛玉子や仙草、米篩目の他にも、台湾では甘味をそなえた食品が数多く作られてきたことも記されている。昭和初期の頃と推定される台湾に特有の食べ物とその製法が記された記事（陳 1945a; 1945b）に挙げられている食品名を砂糖の添加による甘味の有無をあわせて示すと以下の通りとなる（参考資料参照）。

米粉（無）、大麵（無）、塩梅餅（無）、七珍梅（有）、蜜錢類（有）、新港飴（有）、甜粿（有）、粽（有）、焿仔粿（有）、九重甌（有）、赤米甜（有）、紅龜粿（有）、發粿（有）、鹹粿（ほぼ無）、麻糍（有）、圓仔（有）粉糍粿（有）、米苔目（有）。

記事にはそれらが作られた地域までは詳細には記述されていないが、『民俗台湾』の記述の対象は主として台湾の漢族社会であったことから、原住民族以外の漢族の食生活の中に登場する食品であったと考えてよい。そして、甘味のある食品の種類が実に多いということが理解できる。

甘味のあるものを摂取する飲食習慣は、日本統治時代にも基本的には引き継が

れていったことが、台湾における日常生活の描写からうかがいしることができる。もちろん、これらは食品そのものがすべて甘味をもっていたとは限らない。例えば、米苔目のように砂糖液に浸して食べるかどうかによって、食べる側が甘味の選択をできるようにしている食品も少なくない。

1945年以降、台湾は中華民国の施政下にはいり、内地人とよばれた日本人は日本本土にもどり、かわって中国国民党とその支持者が台湾に移住してきた。大陸からの移住者の人口は台湾本島人の約20%で、その出身地は、福建省、浙江省、江蘇省、廣東省、山東省で半数あまりの57.7%を占め、残りは上海や南京といった中国東南部の沿海都市出身者がその多くを占めていた(葉 2018: 15-17)。大陸からの移住者はももとの居住地域の料理を台湾にもちこみ、これが、台湾における中華料理の多様な発展を促したとも言える。ただし、こうした大陸各地域の中華料理が展開したのは、外省人が主な居住地とした台北や台中を中心としており、台湾の伝統的な食品の継続を大きく妨げるものではなく、甘味をともなった伝統的な飲食品も庶民の間で引き継がれていったと考えてよい¹⁰⁾。

4 台湾における砂糖生産の歴史的過程

従前に述べた甘味飲食品の普及を可能にしていたのは、台湾で生産される砂糖の存在である。

砂糖はサトウキビやテンサイなどを原料としてつくられる糖の結晶で、主な成分はスクロース(ショ糖)とよばれる二糖類である。サトウキビとテンサイは生育条件が対照的で、温帯から熱帯にかけてはサトウキビが、寒冷地域ではテンサイが砂糖生産のために栽培されてきた。亜熱帯気候帯に属する台湾ではサトウキビを原料とした砂糖生産が行われてきた。

台湾における砂糖の生産の具体は、歴史的な記述が残されるオランダ統治時代前後からの様子が比較的よくわかるようになってくる。それ以前の史料では、先住民がサトウキビの絞り汁から作った酒を飲んでいることやサトウキビが栽培されていることが断片的に記されているにすぎない。

オランダ統治時代(1624-1662)におけるサトウキビ栽培や砂糖の生産については、Tsengが、『バタヴィア城日誌』や『靖海志』をもとにした論考を著して

いる (Tseng 2016)。

台湾南部に統治地域をもったオランダは、漢族系住人を使ったプランテーションによるサトウキビ生産を行い、年間 1,000 ～ 1,500 トンの砂糖が生産されたとされている。生産された砂糖は当初は中国大陸側へ輸出されていたが、1640 年代には中国大陸側で飢饉が生じたのを機に、台湾の農民は稲作の割合を増やした。台湾と中国との間で砂糖の取引を担っていたオランダは、砂糖の取引値段を引き上げ、輸出先を中国から日本へと移行する経済戦略をとるようになった。また、オランダは漢族系住人の雇用を増加させ、このことは大陸側から台湾への移民を増やしたとされている。台湾におけるサトウキビプランテーションに外部からの奴隷の導入がほとんど見られなかったのは、漢族系住人による砂糖の生産様式がある程度確立していたことがあり、オランダは砂糖交易の仲介者として関わっていたようである。このことも台湾の砂糖生産の特徴と言えるであろう。

鄭成功による台湾の回復時には、稲作に重点がおかれた結果、砂糖の生産量そのものは前の時代よりも減少した。たびたび起こる大陸側での稲の凶作のため、清朝時代にも稲作重視の傾向は続くことになる。大陸側での米の需要が高まると米の価格が上昇することから、農民はサトウキビではなく稲の作付けを増加させ、こうした稲作とサトウキビ生産とのせめぎ合いが 17 世紀から 19 世紀にかけての台湾農業の一つの特徴とされている (Tseng 2016)。

一方で、生産された砂糖の輸出品という性格は大きくは変わらなかったようである。18 世紀のはじめに黄叔璥によって書かれた『臺海使槎録』からは、生産された砂糖は蘇州、上海、寧波、鎮江といった大陸にむけて輸出されるとされており、同じく、18 世紀初頭に郁永河によって書かれた『稗海紀遊』には、ルソンや日本への輸出が行われていたとされている¹¹⁾。ミンツが示した、18 世紀における「アジアの品種－アフリカの労働力－アメリカの生産－ヨーロッパでの消費」という、砂糖グローバリゼーションの構図に対して、東アジア沿岸域では、「アジアの品種－台湾・中国の労働力－台湾での生産－中国・日本での消費」という砂糖地域経済圏が 17 世紀半ば以降に形成されていったとも言える。

清朝と江戸幕府の両者が 19 世紀の半ばから欧米への対外開港を本格的に行なうことによって、横浜に進出した Jardine, Matheson & Co. 社のような欧米系の糖商だけでなく、台湾南部に拠点を置いた漢族系の商人が力をつけていくことにな

り、日本における台湾砂糖の消費は増加していくことになる（李 2012: 91）¹²⁾。グローバルな外部社会との接触を 19 世紀半ばから再開した台湾において、その主要な生産品であった砂糖、茶、樟脳が、社会のなかでどのような経済的位置づけにあったのかを分析した林満紅によれば、1868 年に台湾が国外に輸出した砂糖の総額のうち日本向けは全体の 22.95% であったのが、1895 年には実に 97.84% を占めるようになっていた（林 1997: 30）。

一方で、砂糖生産の技術は、オランダ統治時代から清朝時代を経て、日本統治の開始時にかけてはそれほど劇的な進展は見られなかったようである。

先述の『臺海使槎録』に書かれた製糖の過程では、10 月に製糖小屋が建てられ、作業に携わる人たちが 17 人雇われ、2～7 人くらいに製糖作業の工程にわかれて作業をしているとされている。最初にサトウキビを破碎し、灰や油を混ぜながら煮出す工程を経て原料糖が作られるとされており、破碎の動力には水牛が用いられていた¹³⁾。

1744 年から 1747 年にかけて巡視臺灣に任ぜられた六十七が、現地の特に原住民の生活風景を描かせた『番社采風圖』の中に収められている「糖廨」からは、当時の製糖の様子がより視角的にも理解できる。サトウキビ畑から収穫したサトウキビは、牛を使って回転させる 2 つ円筒状の石臼の間にはさんで圧搾される。石臼は屋外に竹を柱にして、茅様の植物で屋根をふいた簡単な小屋に設置されており、石臼の操作者は体がはいるくらいの方形の穴に下半身をいれた状態で作業をしている。石臼の作業場には瓦ぶきの建物が描かれ、内部では絞り出したサトウキビの汁を煮出す作業が行われている（図 4）。

日本統治時代の初期に書かれた『台湾事情』でも同様な製糖の過程が記されている。製糖はサトウキビが成熟し収穫の時期となる 11 月中旬に行われる。その方法はサトウキビの圧搾、加熱、凝縮の過程がとられ、2 回の加熱の後に、落花生の油と牡蠣灰を加えて凝固したうえで精製されていた¹⁴⁾。

砂糖の輸入をほぼ台湾に頼っていた日本にとって、台湾の領有は砂糖の生産から消費を自領で行えるという経済面での重大な意味を有していた。さらに、砂糖の供給先の約 2 分の 1 は日本で、残りの大半を清朝がある中国大陸に輸出していたことから、日本の内需を満たすうえでも、対外貿易という点においても、台湾の製糖事業は植民地政策の成否の鍵を握っていたと言ってもよい。



図4 『番社采風圖』「糖廊」（中央研究院
歴史語言研究所の好意による）

台湾の製糖事業が大きく変わったきっかけは、1901年に新渡戸稲造¹⁵⁾が総督府に提案した「糖業改良意見書」（以下「意見書」）である。この背景には、台湾における砂糖生産量が台湾を領有した後、減少している状況があった。統計資料によれば、1876年には約55,000トンの生産高であったのが、1900年には約35,000トンにまで減少した（台湾銀行1919:210）。台湾総督府は1900年に台湾製糖株式会社を設立するとともに、製糖産業を確立する政策を立案しようとした。

新渡戸の「意見書」では、台湾において製糖業が発展しないのは人為的な要因にあるとし、糖業改良の促進のためには国家の介入を必要とすることが主張されている¹⁶⁾。なかには、台湾の保守的な農民を相手に国家権力をもってあたるのがうたわれているが、これは、19世紀の後半に、西洋から新たな製糖機器の導入があったにもかかわらず、地元の農民がそれを採用せずに、従来の方法を踏襲していたことを把握していたからであろう¹⁷⁾。

この意見書をもとに、台湾では資金補助、原料確保、市場保護の3点を重点とした糖業生産の近代化がはかられた。新式製糖工場に補助金の交付が限定され、地域のサトウキビ生産者は、栽培したサトウキビを必ずその地域で政府が指定した製糖場へ売り渡すことが義務付けられた「原料採取区域制度」が当初とられた。これによって、製糖業そのものを独占し、原料を独占することが可能となっ

た一方で、過剰生産や採取時期を逸した原料も引き取りを義務化し、作付けは自由化するといった対応も行い、製糖業の保護政策をとったのであった（矢内原 1929: 280）。

1911年に、日本が関税自主権を回復すると、手厚い関税の保護を受けることになり、これらの政策のもとで1920年代初め頃までに、近代製糖業は日本統治下における台湾経済の基軸産業となった。同時に台湾において砂糖生産が軌道にのったことにより、台湾内での砂糖の消費量も明治31年期（1897.11-1898.10）の人口1人あたり1年間の消費量が7.37斤から、昭和2年期（1926.11-1927.10）には、12.21斤へと増加している（矢内原 1929: 339）¹⁸⁾。

1945年に第二次世界大戦が終了し、日本が台湾から撤退した後、台湾の糖業は中華民国政府にゆだねられることになった。中央政府が60%、台湾省政府と個人が40%を出資した台湾糖業公司という企業が設立され、日本より接収した製糖所を活用しながら、1950年代には台湾の総輸出額の平均約55%を砂糖が占める基幹産業となっていた（張 1961）。しかしながら、1971年の中華民国政府の国連脱退を機に、国際砂糖機構に加盟している国は台湾との砂糖の取引を徐々に停止し、台湾は砂糖の輸出を減少させていくことになる。現在、台湾における砂糖生産は輸出から国内消費へとその役割を大きく変えていった¹⁹⁾。

5 考察

高温多湿な亜熱帯気候帯に属する台湾では、特に夏季における食事やカロリーの摂取の手段として、甘味のある飲食物を摂る習慣が根づいてきた。狩猟や山岳地域における自給的な焼畑農耕を行ってきた先住集団に対して、17世紀の半ばから増加していった大陸からの漢族系移民は、台湾で行われていたサトウキビプランテーションでの労働や、それに並行して行われていた稲作を中心とする農業への従事を渡台の目的としていた者も少なくなかった。

機械化はそれほど進んでおらず、施政者による計画的な開拓事業が進められていなかった清朝支配下の台湾において、人力に頼るかたちで行われた農業やその他の諸活動の労働環境は、カロリーを確実に大量に摂取できる食べ物を必要とした。それに砂糖が果たした役割は大きかったと考えてよい。

砂糖の側から考えると、生育条件において低温状態を嫌う一方で一時的な渇水には耐性のあるサトウキビは台湾に適した植物であることから、歴史的に早い時期から栽培が行われていた。台湾において砂糖が人々の食生活に重要な役割を果たすことになった背景には、人間とサトウキビの両方の生態がうまくかみ合ったことがある。さらに、歴史学的にみれば、栽培されている社会自体の生態学的な需要に加え対外的な必要性にも砂糖はこたえてくれたため、その生産が社会の基盤産業としての役割をになうことになった。ここで留意しおかなければならないのは、社会の中にすでに砂糖生産の仕組みがあるところに、オランダや清朝といった外来施政者が導入したのは、外部からの奴隷の労働力でなく中国大陸側にいた同じエスニシティをもつ漢族系の労働者であったことである。これは、後々、サトウキビの生産が台湾住民の生活に根ざした産業になっていくことにつながる。

17世紀から18世紀にかけてのサトウキビ生産は、稲作の生産との綱引きの状態があったことは先に述べた通りである。生産者は市場価格を見ながら、稲作とサトウキビの作付けを調整するといった意思を働かせていた。こうした自律性は後に、例えば新たな製糖機器の導入を拒むような気質とも関わりがあるだろう。新渡戸が糖業改良政策において強権を必要と主張したことには、こうした台湾の産業形成の歴史的な背景があったとも考えられる。

世界商品のプランテーション生産地でよく見られる「モノカルチャー」的な状況、特にほぼ同じ時期に、ヨーロッパ、アフリカ、アメリカで展開していた砂糖の生産システムと台湾における砂糖生産の産業化はより詳細に比較検討すべきであり、その際には新たな技術の導入や施政者の到来に対する現地の人々の反応を合わせて考えていく必要がある。

砂糖の歴史生態は、台湾の植民地経営にも大きな影響を与えることになった。鎖国をしていた17世紀半ば以降の日本にとって、国内生産では十分な供給を果たせない砂糖を得る手段は、限定的に行われていた中国とオランダとの交易であり、日本の輸入砂糖は台湾で生産されたものがその大半を占める状態が続いた。そうした状況のなかで台湾を領有した日本にとって、製糖業は植民地台湾で確立すべき基幹産業と位置づけられることになった。第二次世界大戦後、日本が確立した製糖産業は中華民国に引き継がれ、台湾の基幹産業として1960年代の前半までの台湾経済を牽引した。一方で、工業化や情報化による産業構造の変化

や、中華民国の国連脱退といった外交環境の変化によって、台湾の製糖業はかつてのような輸出産業としてではなく、国内需要にこたえるかたちで継続していった。

こうした政治経済的な変化とは別に、台湾内における砂糖の消費形態を考える必要はある。台湾の砂糖の生産の主たる目的は、その大半の歴史においては台湾外への輸出にあったことは確かであり、製品としての砂糖を消費する機会は台湾ではそれほどなかったと考えてよい。ただし、製糖された砂糖ではない利用が行われていた可能性は十分ありうる。それは、『民俗台湾』でも紹介されていた台湾特有の食べ物の多くに砂糖が使用されていたことからもうかがい知ることができる。

陳玉箴は『民俗台湾』の記事や、総督府から刊行された各種報告書にもとづきながら、日本統治時代から第二次世界大戦後しばらくの間の台湾における食事の形態を整理しまとめている²⁰⁾。それによれば、台湾人の食生活は都市部と農村部において差があり、特に甘味をもつ飲食品は都市住民が購入して食べるものであるとされている（陳 2008: 169）。作られたものを購入することで、消費者側は味の調整等を行うことはできない。このことは甘味の強さや含有させる糖分の量を消費者側は調整できないということを意味している。台湾の甘味をもった飲食物の1つの特徴は、作り手もしくは食品の供給者が味を決めてきたという点にある。

いずれにしても、産業革命が進展したイギリスの都市に生きる貧しい労働者層は、カロリーを補給するための砂糖入りの朝の熱い紅茶に頼ったのに対して（川北 1996）、亜熱帯地域の台湾において、農業生産に従事する人々がカロリーを補給するために砂糖入りの食品に頼ったことは、いずれもそれぞれの地域に特有の飲食文化を生み出す背景となっている。空間をこえ、異なる自然環境にある両方の地域において共通した社会現象を生み出したのは、サトウキビの生態学的特質とも言える。

甘味とそれを量的に人間に保証してきた砂糖は、生態資源を人間に結びつけるための接着剤、もしくは食資源に変換するための仲介物として、人間と自然環境との関係を変えてきたのである。

6 結語

本稿では、台湾における甘味をともなう飲食物と健康の関係を問題の提起とし、甘味の社会における普及の過程を歴史生態学的な視点で概観した。

高温多湿な亜熱帯気候帯に属する台湾では、特に夏季における食事やカロリーの摂取の手段として、甘味のある飲食物を摂る習慣が根づいてきた。ただし、現代一般に用いられている白砂糖が一般社会に普及するのは、第二次世界大戦以後のことであった。しかしながら、サトウキビに由来する糖質が添加される多様な食品が作られ、このことが、台湾社会において比較的早くから一般社会に甘味のある飲食物を親しませ、消費を定着させる要因となってきた。

第二次世界大戦後に、台湾における産業構造の変化が生じ、第二次、三次産業の従事者が増加したり、温湿度の調整が可能な居住様式への変更は、かつてのような炎天下における戸外での労働等から台湾の人々を解放した。一方で、甘味に親しむ習慣はそれらとは関わらず、台湾の人々の間に残り、生活様式の変化と食生活の変化とが必ずしも同期しない状況を生み出した。

台湾における糖質の過剰摂取の一要因とされている泡沫紅茶や甘味のある飲料品は、台湾社会が長い年月をかけて甘味を受容してきた土台があるがゆえに、台湾の人たちが口にし、親しんでいったと考えてよいであろう。早い時期から、種類は違えど砂糖を用いた甘味飲食物が社会全体に定着していく歴史生態学的な背景があった。

泡沫紅茶等が、台湾における糖質の過剰摂取から引き起こされる糖尿病や腎疾患の真の原因となっているか否かは、疫学的、生理学的な検証をもって論じることが必要である。一方で、これらの方法からは、現象の直接的な説明は得られるものの、その要因がなぜ生じているのかということについては必ずしも明確な回答は得られない。台湾社会における甘味を受容の歴史的な背景をあわせて考えていくことも重要なことと思われる。

謝 辞

本稿を執筆するにあたり、関西大学の林淑美先生からは貴重な資料の提供や重要な示唆をい

ただいた。記して感謝する。なお、本稿は、人間文化研究機構基幹研究プロジェクト「アジアにおける『エコヘルス』研究の新展開」の民博ユニット「文明社会における食の布置」の研究成果の一部である。

注

- 1) 甘味が苦味と旨味とともに同一の受容体で制御されていることは、人類の適応という観点からも興味深い。一般に甘味は糖質から得られ、これはカロリー摂取に深く関わり、苦味は毒性のある物質に伴うことが少なくない。人間の生存に直接関わる物質の摂取を人体が把握するために同じ受容体が機能していることになる。
- 2) ミンツの労作は食文化研究というジャンルにおいて先鞭をつけたと言ってもよい。石毛(2011)の指摘にもあるように、1980年代になるまで、食文化という言葉は世界的にもほとんど使われておらず、食の研究は農学や家政学、栄養学といった分野で行われていた。この状況は欧米も似ていたようであり、1981年にオックスフォードで、第1回「食と料理のオックスフォード・シンポジウム」が開催されたことがきっかけとなり、文化としての食の研究が市民権を得たとされている(石毛2011: 374)。
- 3) 泡沫紅茶は珍珠奶茶ともよばれている。「珍珠」は真珠を意味する中国語である。中に入っているタピオカ等の団子の形状を真珠にたとえた名称である。珍珠奶茶は、80年代後半に台湾で生まれたことは定説として広く受け入れられている。ただし、誰が発明したかは諸説あり、台南にある翰林茶館と台中にある春水堂という2つの店舗が、珍珠奶茶の創始者であることを主張し裁判にもなっている(MICHELIN GUIDE「細説珍珠奶茶」(2018.4.26))。
- 4) 泡沫紅茶が台湾社会に浸透した飲み物であることを思わせる次のような挿話がある。2004年に当時の民進党政権が6,108億元(180億米ドル)の武器調達をアメリカに対し行おうとしたことがあった。この予算措置について国民に理解を求めするために台湾国防部が行なった説明が、2,300万人の国民が毎週1杯の珍珠奶茶を飲むのをやめれば、15年で返済できる額であるといった趣旨であり、「少喝一杯吧, 可保百年安全(1杯減らせば, 百年の安全)」という標語を泡沫紅茶の販売店に奨励した。この発言は野党国民党の批判の対象となると同時に、泡沫紅茶販売店からの不興を買うといった状況を作り出し、結果的に武器調達費の大幅な減額となった(BBC Chinese.com「“珍珠奶茶換軍購”在台湾惹爭議」(2004.9.22))。
- 5) https://www.hpa.gov.tw/Pages/ashx/File.ashx?FilePath=~/File/Attach/3137/File_3765.pdf (2019年4月30日閲覧) この資料を提供しているのは、衛生福利部国民健康署で、2016年7月22日に同署より公表された市販されている甘みのある飲食物の含有カロリーの調査結果と考えて良い。当時、この結果は台湾社会の注目を浴び、各マスコミがこぞって報道を行なっている。<https://tw.news.yahoo.com/驚-國健署含糖飲大調查-多多線-灌糖最凶-021829146.html> (2019年4月30日閲覧)
- 6) 泡沫紅茶の健康への影響は国際的にも知られている課題である(Min et al. 2016)
- 7) 衛生福利部国民健康署健康九九網站「國人每日平均攝取含糖飲料熱量」参照。
- 8) 「小吃」は軽食やつまみ、おやつのような食べものを意味する。
- 9) 1882年には、台湾の巡検に際しては、原住民族の居住地域において採集を禁ずるものとして、「木料、水籐、愛玉子及各項蔬果、藥材等物」と記されており、愛玉子をめぐって原住民族と漢族との間での生態資源の収奪に関わる軋轢が生じていたことがわかる。
- 10) 外省人が持ち込んだ饅頭や餃子といった安価な食品は台湾の地域に取り込まれていった。こうした食文化の地域への導入はさらに検証する必要がある。また、日本統治時代にはすでに炭酸いりの甘味飲料品が台湾には普及していた。第二次世界大戦後における炭酸甘味飲料や、1980年代以降にはいつてくるファーストフードにみられるチェーン店がどのような甘味食品を提供したのかについても考える必要があるが、これは稿をあらためて扱ってみたい。
- 11) 主としてジャンク船を用いた台中間交易により、中国大陸南部の各地に移出されていたところ、帆船の使用がはじまったことにより、上海や中国大陸北部といったより遠方への輸出が可能になった。その中には日本も含まれるようになる。

- 12) 例えば、高雄の陳中和という人物は、1874 年に来日し横浜の商館での貿易業務に携わったのち、1887 年に帰台し台湾において台湾南部の代表的な商人の地位を築いた。1895 年の日本の台湾植民地化に際しては日本側に協力したこともあり、1900 年の台湾製糖会社の設立にあたっては、台湾人の出資者の一人となり、台湾における製糖産業の確立をになった(戴 2102: 36-37)。
- 13) 「毎廊用十二牛、日夜硤蔗；另四牛載蔗到廊，又二牛負蔗尾以飼牛。一牛配園四甲或三甲餘。每園四甲，現插蔗二甲，留空二甲，遞年更易栽種。廊中人工：糖師二人，火工二人煮蔗汁者，車工二人將蔗入石車硤汁，牛婆二人鞭牛硤蔗，剝蔗七人園中砍蔗，去尾，去籜，採蔗尾一人採以飼牛，看牛一人看守各牛，工價逐月六，七十金」
- 14) 先にあげた『臺海使槎錄』の記述と『台湾事情』の以下の記述の中における製糖所の様子は共通する部分も多く、製糖技術が大きくは変わっていないことがうかがえる。
「十一月中頃に至れば甘藷成熟し糖汁全く充実するを以て之を刈取り、水牛幾頭にて畑より之を製糖所に運搬し来るなり。製糖所にては其葉を去り、之を石車にて圧搾し、糖汁をして其下辺に在る樋を通して桶に入らしむ。此時其溜りし糖汁を掬いて第一の釜に移し温火を以て之を暖む。後ち第二の釜に移す。此時少しく火力を強め、浮き上りたる泡沫を掬ひ去り、第三の釜に移す。此釜にては汚物の表面に現はるゝものを除き、第四の釜に移し、一層火力を強くして沸騰点に達せしめ、落花生油と蠟とを混合せるものを投入すれば濃厚に凝結するを以て、第五の冷やし釜に移す。此時能く攪乱し、砂糖の成分をして均一ならしめ、而して後ち凝固すれば則ち赤砂糖出来上がるなり。之を打狗の製糖法とす。稍や大なる製糖所には糖師二人、火工(糖汁を煮るもの)二人、車工(石車に甘蔗を扶むもの)二人、牛子(器械を廻はす水牛を指揮し兼て甘蔗の皮を剥ぐ者)二人、甘蔗を刈取る者六七人、器械を廻はす水牛二三頭、其他運搬等の雑用に供する水牛十頭計を要す。燃料は甘蔗の締め殻を用い、薪木を要するをなしと云ふ。」
- 15) 新渡戸稲造は後藤新平の要請を受け、台湾総督府の職員となり、民政部殖産局で辣腕をふるったことで知られている。「糖業改良意見書」はジャワ島の視察をもとにしてまとめられたものである。
- 16) 植民地統治や植民地における事象を社会現象として科学的・実証的に分析した経済学者の矢内原忠雄によれば、新渡戸の「意見書」では、台湾において製糖業が衰退した原因には、1) 台湾領有に際して、地方の有力者が清朝に加担したためにそれらがなくなっていった資本が失われたこと、2) 土匪や兵士によってサトウキビ農園が荒廃させられたこと、3) 土匪討伐による死傷者、鉄道工事等への従事者によってサトウキビ農園の労働者が減少したこと、4) 軍路確保や土匪潜伏の防止のために、道路の両側一定の範囲にサトウキビの植え付けを禁止したために、サトウキビ農園の面積が減少したこと、5) 課税が重くなったこと、6) 製糖利益が仲介する商人に集中し生産者にはまわらないことや、小作人を雇う賃金の上昇、があるとしている。さらに、矢内原は国際的な砂糖生産の局面において、ヨーロッパにおける甜菜糖の出現による台湾産砂糖のニッチが失われたことも指摘している(矢内原 1929: 275-276)。
- 17) 『台湾事情』には、台湾における新たな製糖技術の導入の困難さや、サトウキビ農家の気質について問題視されている以下のような記述が見られる。
「従来慣用する器械を以てする時は、甘蔗百斤より漸く五十斤乃至五十五斤の糖汁を得るに過ぎざれども、新式器械を用ゆる時は七十斤の多額を得るのみならず、時間と手数とを省き得るを以て、二三座之を据え付けて試ましめしと雖も、支那人等頑固なる兎角言を左右に托して之を使用するを好まずと云ふ。」(松島・佐藤編 1897: 190)
「而して彼の甘蔗を培養する支那人等は、生計富裕ならざるを以て、其の植え付けたる甘蔗の成熟の期に至りに至りて買辨に売り渡し或は質入し、概ね自ら製糖するものなし。且つ概地の実況を聞くに、此等の農夫と外国人商人とは言語通せず、其他万般の事情を事にするが故に、直接に取引することなく、買辨必ず其中間に立入て都ての事を管し、夥しき利益を占むと云ふ。」(松島・佐藤編 1897: 191-192)
- 18) ただし、台湾が世界の他の国や地域よりも砂糖をより多く消費しているわけではない。例えば、1920 年から 21 年にかけての 1 人あたり 1 年の砂糖の消費量は、ドイツ 37.5 斤、フランス 25.5 斤、オーストリア 18.0 斤、イギリス 49.62 斤、ベルギー 33.00 斤、イタリア 9.00 斤、オランダ 34.28 斤、アメリカ合衆国 65.63 斤、日本 17.69 斤という結果となっている(矢内原 1929: 348)。台湾の場合は先述した林明德が指摘したように、自家消費が行われていた可能性は十分に存在する。これについてはさらなる検証が必要となる。

野林 台湾社会における甘味を嗜好した飲食文化の形成

- 19) 台湾における製糖産業の減退は、製糖工場の閉鎖を生じさせることになった。これらの工場の跡地の活用が台湾の都市計画の一つの課題となっている。
- 20) 陳はこの論考において、日本統治時代に台湾人の日常生活の食事は「料理」とはよばれず、「食べ物」という言葉と使い分けられていたことが、現在の「台湾料理」「台湾菜」という名称にもつながっているという植民地主義や階層社会に対する批判的議論も展開している。

参照文献

〈日本語〉

陳玉麟

1945a 「臺灣の特殊飲食物製造法に就いて（上）」『民俗台湾』5(1): 32-37。

1945b 「臺灣の特殊飲食物製造法に就いて（下）」『民俗台湾』5(2): 20-25。

新田淳

1941 「街頭の飲物」『民俗台湾』1(5): 18-19。

伏木亨

2017 「甘みの生理」山辺規子編『甘みの文化』pp. 166-182, 東京：ドメス出版。

松島剛・佐藤宏編

1897 『台湾事情』東京：春陽堂。

丸井英二

2017 「甘み再考」山辺規子編『甘みの文化』pp. 183-200, 東京：ドメス出版。

向山 英彦

2007 「高度化する台湾の産業構造と今後の課題」『RIM 環太平洋ビジネス情報』7(27): 118-131。

矢内原忠雄

1929 『帝国主義下の日本』東京：岩波書店。

吉川哲

1931 『台湾糖業の話』台北：南方国策研究会。

李昌玟

2012 「海底ケーブルの登場と台湾糖取引制度の変化」李昌玟・湊照宏編『近代台湾経済とインフラストラクチャ』（現代中国研究拠点リサーチシリーズ No. 9）pp. 83-114, 東京：東京大学社会科学研究所。

〈中国語〉

陳玉箴

2008 「食物消費中的國家，階級與文化展演——日治與戰後初期的『臺灣菜』」『臺灣史研究』15(3): 139-186。

黃叔璚

1957 『臺海使槎錄』臺灣文獻叢刊第4種。

林滿紅

1997 『茶，糖，樟腦業與台湾之社会經濟變遷』台北：聯經出版事業公司。

林明德編

2002 『彰化縣飲食文化』彰化：彰化縣文化局。

潘文涵，吳幸娟，葉志嶸，莊紹源，張新儀，葉乃華，謝耀德

n.d. 『台灣人飲食與健康之趨勢——1993-1996 與 2005-2008 兩次營養健康調查之比較』（衛生福利部 國民健康署報告書）。

曾品滄

2008 「平民飲料大革命——日治初期台湾清涼飲料的發展與變遷」『中華飲食文化基金會會訊』

- 14(2): 18–23。
- 張新儀, 謝耀德, 潘文涵, 鄭喬薇
2009 「甜飲料攝取的代謝症候群風險 NAHSIT2005–2008」『2005–2008 台灣營養健康調查』
pp. 155–164。
- 許志成編
2015 『2015 臺灣慢性腎臟病臨床診療指引專書』台北：國家衛生研究院。
- 台灣銀行編
1919 『台灣銀行二十周年誌』台北：台灣銀行。
- 臺灣銀行經濟研究室編
1969 『劉銘傳撫臺前後檔案』臺灣文獻叢刊第 276 種。
- 戴寶村
2012 「陳中和家族史——從糖業貿易到政經世界」『國史研究通訊』第二期：36–42。
- 葉高華
2018 「外省人的人數，來源與分布」『臺灣學通訊』103: 15–17。
- 張玉鑽
1961 「台湾における今日の糖業とその發達の様相」『熱帯農業』5(3): 98–104。
- 蔣毓英
2002 『臺灣府志』南投：國史館臺灣文獻館。
- 原住民族委員會
2016 『102 年原住民族人口及健康統計年報』台北：原住民族委員會。

〈英語〉

- Min, J., D. Green, and L. Kim
2016 Calories and Sugars in Boba Milk Tea: Implications for Obesity Risk in Asian Pacific Islanders. *Food Science & Nutrition* 5(1): 38–45.
- Mintz, S.
1985 *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking.
- Tsai, T., Y. Chen, C. Lo, W. Wang, S. Lo, G. Tang, and P. Thien
2014 Incidence and Renal Survival of ESRD in the Young Taiwanese Population. *Clinical Journal of American Society of Nephrology* 9(2): 302–309.
- Tseng, Hua-pi
2016 Sugar cane and the environment under Dutch rule in 17th century Taiwan. In C. J. de Melo, E. Vaz, and L. M. Costa Pinto (eds.) *Environmental history in the Making*. Vol.II, pp. 189–200. New York: Springer.

〈Web サイト〉

- BBC Chinese.com
「“珍珠奶茶換軍購”在台灣惹爭議」(2004.9.22)
http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid_3680000/newsid_3680400/3680474.stm 2018 年 10 月 22 日 閱覽
- 衛生福利部國民健康署健康九九網站「國人每日平均攝取含糖飲料熱量」
<https://health99.hpa.gov.tw/Article/ArticleDetail.aspx?TopIcNo=821&DS=1-life> 2018 年 10 月 22 日 閱覽
- MICHELIN GUIDE
「細說珍珠奶茶」
<https://guide.michelin.com/hk/hong-kong-macau/features/the-transformation-of-bubble-tea/news>
2018 年 10 月 22 日 閱覽

参考資料

「台湾の特殊飲食物製造法に就いて（上）（下）」に記載されている台湾に特有な食品についてまとめている。「」内は、どのような食品かを原文をそのまま表記しており、その後に製造方法の概要をまとめた。カナは本文中に記載の台湾語のカタカナ表記である。

米粉（ビイフン）

「米粉は白色投映，堅脆長線状の麺類にして粳白米粉末を熱湯中に糊化したる製品なり。」

*製造過程や飲食に際して，砂糖等の添加の説明はなし。

大麵（トアミイ）

「大麵は黄色光沢を有し軟く微に油臭ある長線状の麺類に属し内地の饅饅に相当するものたり」

*製造過程や飲食に際して，砂糖等の添加はなし。

塩梅餅

「本品は外観暗褐色にて芳香性酸甘味を有し，長さ一寸幅七分厚さ二分位の大きにて梅を原料とする一種の嗜好品なり。」

*製造過程や飲食に際して，砂糖等の添加はなし。

七珍梅

「本品は楊梅製品にして甘草，砂糖にて味付けしたる嗜好品なり。」

*楊梅は台湾でも産するが，厦門や温州といった大陸側で産し塩漬けされた梅を用いるとされ，水に浸して塩分を除去したのちに，梅 100 斤に対して，砂糖 70 斤，甘草 1 斤を加えて桶中にいれて砂糖を染み込ませたあと乾燥させて作る。

蜜錢類

「蜜錢とは生姜，柚，仏手柑，木瓜，冬瓜，李等を砂糖と共に煮熟し更に砂糖を撒布し乾燥せる菓子的一种として台湾土産として発売し居れり。」

*文中の記述からも砂糖を撒布するほか，製造の過程でも材料と砂糖を同じ重要程度まで煮詰める工程がとられている。

新港餛

「南京豆を餛にて被包せる菓子にて台湾土産として有名なり。」

*餛と砂糖を同量ませたものに，小麦粉を水中で攪拌し沈殿したデンプンを集めたものを加えて弱火であたため，それと南京豆とをませあわせて作る。

台湾餅類

「台湾餅には其種類極めて多し。台北付近のもののみ調査せるに甜粿，粽，焿仔粿，九重甌，赤米甜，紅龜粿，發粿，鹹粿，麻糍，圓仔，粉糍粿，米苔目等あり。台湾にては餅（ピア）は菓子にて粿（コエ）は内地の餅に相当するものにして以下記載する餅類は吾人の思考を以てすれば少しく妥当ならざるものなきに非ざるも本島人間に粿と称するものを網羅することせり。」

甜粿（テイコエ）

「通常台湾粿と称せられるものにして正月祝餅とし，内地の鏡餅の如く神棚に飾る習慣あり，厚さ約三四寸の圓形又は矩形をなし白砂糖を使用せるものは白色，黒砂糖のものは褐色を呈し軟く味は甘し。」

*製造過程においてもち米の粉と白砂糖または黒砂糖を練りこんで蒸しあげる。

粽（ツァン）

「厚さ約一寸位の三角形をなし黄色微かに臭気あり。外部を麻竹葉にて被包し五月節句餅なり。」

*もち米に焿油（炭酸カリウム溶液）を混ぜたものを三角立法形に成形し竹の葉でくるんで蒸した粽。食べるときに砂糖をつける。

焿仔粿（キエアコエ）

「甜粿に類似し外観黄色を呈し味は淡白なり。」

*うるち米に吸水させたものを挽き，それに焿油をまぜて蒸し上げる。食べるときに砂糖をつける。

九重甌（カウテンツォエ）

「九層をなし，下部白色上部類褐色甜粿に類似し下部は鹹く上部は甘し。厚さ約二寸，菱形に切りたるものにて恰も雛餅に似たり。」

*うるち米を蒸して作る重ね餅。下部三層は食塩を加え，上部六層は黒砂糖をまぜて作る。

赤米甜 (チャービイテイ)

「粳米を以て九重甌の如くし七八層に蒸したるものにて外観赤褐色味甘く菱形に切り販売し居れり。」

*九重甌の上部の製法と同じで、うるち米に黒砂糖を加えたものを蒸して作る。

紅亀粿 (アンケウコエ)

「深紅色にて通常長さ六寸幅四寸厚さ五分位の亀甲形をなし内に餡を包蔵すること恰も饅頭の如し。」

*もち米に1割のうるち米をまぜたものを給水させたものを石臼で破碎し、それを布袋に入れて力をくわえて水分を除去したものをざるに広げ、手でこねたのち、500g くらいの分量で円形の塊にする。これとは別に少量を食紅等で着色したものを用意し、先の塊を包み込み、さらに中に餡をいれこむ。表面に亀甲の型で判押しし、月桃や芭蕉の葉の上に乗せ蒸して作る。餡には緑豆に砂糖を加えたもの、芥子菜を1ヶ月ほど塩漬けにしたものを洗って再び日光で乾燥させて細断して砂糖適量とともに煮詰めた鹹菜干餡(キャムツァイコアア)、南京豆を炒って薄皮をとり粗くくだいたものを砂糖、冬瓜の砂糖をまぶしたドライフルーツ、白ごまの炒った物等をまぜたものを使う。

発糰 (ファツコエ)

「白色又は褐色を呈し味甘く柔軟疎多乳性にして恰も麵包に類す」

*うるち米1斗を水に1晩浸し、白で乳濁液にして木綿袋に入れてざる上に放置し、どろどろとなるまで水分をとった後、陶器の甕に入れて2斤(1.2kg)の酵母と一度溶かした砂糖12斤をいれてよく混ぜ合わせ、温かいところに12時間放置し発酵させ、これをせいろに入れて白布をかぶせて蒸してつくる。

鹹糰 (キムコエ)

「甜糰に克似せるも本品は白色を呈し豚肉其他食品の味付したるものを添加せる點少しく相違せり。」

*うるち米を一晩水に浸したのち石臼で乳濁液にして桶に入れて、別に豚の白肉を食塩で味付けて炒った鍋に乳濁液をいれて少し加熱したのち、白木綿をかぶせて蒸籠で蒸してつくる。豚肉のかわりに大根を使ったものは、菜頭糰(ツァイタウコエ)とよび、山芋と豚肉を味付けしたものをまぜるときは、芋糰(オオコエ)とよぶ。

麻糍 (ムアジイ)

「白胡麻又は南京豆を付けたる団子なり。」

*もち米を一晩水に浸し、石臼で乳濁液を作り木綿袋で濾し乳哺にして、これを笊や板の上で練り合わせ塊にして蒸籠で蒸したあと、少量をとり、白ごまか南京豆を炒ったものと砂糖を混ぜたものを衣にして食べる。

圓仔 (イイア)

「白色の軟塊にて白玉に克似せるものなり。」

*もち米に1割のうるち米を混ぜ、一晩水に浸し、挽いて乳濁液とし濾し乳哺にして、よく捏ねた後、約40匁(約150g)を掴み取り、直径4.5寸(12~15cm)の円柱状にし、その4~5分までをつまみとり丸めて球状にし、沸騰した湯の中に投じて、浮かび上がったところをすくいとり白玉を作る。これを砂糖液に入れて食べる。主に祝いに用いる。また、丸めるときに指先で押して凹みをつけ、これを同じように湯に入れて掬いだしたものを砂糖水に混ぜたものを軟糰という。これは日常的に食べる。

粉糍粿 (フンチイコエ)

「蒲鉾形の餡餅を斜めに横に切りたるものを販売す。」

*もち米を一晩水に浸し、白で引いて乳濁液を作り木綿袋で濾し乳哺にして、これを笊や板の上で練り合わせ塊にして蒸籠で蒸して軟塊にして、これを寒梅粉と黒砂糖、または南京豆粉と黒砂糖を混ぜたものを内側に包み、蒲鉾形に成形し、これを斜めに切り食用とする。麻糍の外側に衣にしたものをこれは内側に包んでいる違いがある。

米苔目 (ピータイバツ)

「白色線状、長さ一二寸の軟き餅にて無味淡白なり。」

*うるち米を水に浸潤して挽いて乳濁液としてこれを濾して糰をつくり、これをよく練り合わせて約1斤ほどの塊としたものを、水を煮沸している鍋の上に、直径2分くらいの無数の穴があいている金属板ののせて押してだして、線状になったものを湯の中に投じ、浮き上がったものをすくい上げた線状の餅である。茶碗にもりつけて砂糖液をかかけて多く

野林 台湾社会における甘味を嗜好した飲食文化の形成

の場合は夏期に食用する。農家では田植え又は収穫時に調製し、雇った人にほどこして祝意を表する習慣がある。