

フィールド風

(現場)からの

宮田守男

日本を多く訪れる台湾の皆さんの食生活に興味がありグルメの旅を選択する。台湾料理・郷土料理の海鮮料理・四川料理・小籠包・夜市(巨大な屋台街)と

ここに行っても大混雑が大満足な内容だった。日本では、団体旅行者には、全てを盛り込んだ定食形式で食事を提供するのだが、台湾では、一品ずつ出すコース料理のスタイル。違和感のある味もなく、量も適度、高級食材での料理でなくても楽しめる食事内容は、また訪れたいとの思いが満ち溢れてくる。小籠包で世界的に有名な鼎泰豊(ティンタイフォン)は、訪れた白曜日は、事前の予約不可で大勢が並ぶ。アジア各国やアメリカなどにも出店する超有名店。小籠包のひたは

18枚、皮を5枚、あんは16枚のレシピを厳格に守り続けているとの説明に、並んだ時間を後悔させない味を堪能できた。

飲料水はペットボトルが1日2本用意され

残ってしまう。逆に言えば、日本産の野菜市場の活躍の可能性も。カット野菜の輸出ができないだろうかと思ってしまう。日本・台湾で規制されるのが果物類。持ち物の中のカッ

では家族連れで大繁盛。台湾では、多くの家族が家庭での食事は少なく、朝食は、交通渋滞の関係か、家族一緒の食事は敬遠され、コーヒーとパンのセット200円以下で済ま

現地で楽しむ郷土料理の大切さを旅して知る。

るなど、日常の水は課題が多いようだ。そのためか、生鮮野菜はホテルの朝食以外では限られていた。健康ブームの影響か、食事の最初は野菜からの食スタイルが定着している日本人には物足りなさが

トした果物を出国検査までに必死に食べている現場に遭遇し、なぜか笑顔が広がってしまった。台湾は果物が美味しかった。特にバナナの味の深さには驚かされた。

せ、昼食・夕食は屋台等で楽しむと現地案内人の説明。日曜日の夕食が、家族そろっての食事の機会だが、明日も添乗があるので今週はできないと寂しそうに話してくれる。外食に慣れ親しんだ台湾の



朝食会場の野菜コーナー。日本人には物足りなさを感じ料理全体の楽しさも半減してしまう

お客様にとって、日本でも外食環境がある観光地も大切だが、宿泊したホテルでの日本的な夕食も必要になって来ているような印象を強く受ける。大北地域で、郷土料理中心のメニューが提供できる宿(泊施設や、専門店が多様化する顧客ニーズにも欠かす事ができない差別化への一歩になるのではと確信できた旅でもあった。(NPO法人信州地域社会フォーラム理事・白馬村森上)