

研究結果報告書

台湾における「味噌」の生産と消費についての研究：1900～1980年代を中心に

所属：東海大学 日本語言文化学系
役職：助理教授
氏名：金 想容

明治40年(1907)代以降、台湾での味噌の製造量と輸入量が年々増えていたものの、家庭や学校の寮で味噌を食べる習慣が1930年代まではまだ確立されていないことが、先行調査で分かった。にもかかわらず、戦争が始まった昭和16年には最高生産量を記録した。すなわち、戦争の勃発が、台湾人が家庭で味噌を利用するように繋がる重要な転換期ではないかと考えられる。東京と大阪で行った文献調査の結果によると、内地に頼らず「自給自足」を目指す日本政府の方針が、味噌の生産量が急増した要因の一つであると推測できる。また、林献堂、洪陳勤が残した日記を見れば、昭和12年(1937)以降の「皇民化政策」、戦争直前に頒布した「興亜奉公日」、戦時中の「食料配給制度」の実施などが、台湾家庭の味噌への需要を促した起爆剤だと思われる。一方で、「味噌」を拒む知識層も存在していた。たとえば台湾人作家の呉濁流の短編小説の中で、「味噌汁」が帝国日本の代表的な食事として登場し、国語家庭になろうとして「毎朝味噌汁ばかり飲んでい」息子と、それに反抗して台湾の「油條（揚げパン）」を欲しがっている母親との執拗が描かれている。

さらに、戦後の状況を把握するため、台中及び屏東にある味噌製造の老舗工場を訪問し、二代目の経営者にインタビューを実施した。戦後の味噌工場のほとんどが、米問屋を経営していた台湾人が日本人から受け継いだため、味噌の製造が停止しなかったと伺った。また、アメリカからの食料品援助で、大量な大豆が台湾の市場に流通したことで、味噌の製造に一役を買った。当時の台湾でも食料不足の問題に直面していたため、台湾の気候や自然環境の下で、比較的速く製造でき、安価で調理に便利な味噌が、市場の料理屋にとっても一般の消費者にとっても有利な選択であったという。一方、60年代は自転車ですり販売していたが、70年代から80年代には車が主な販売ツールになり、市場に出まわし易くなった。各地のご当地料理の隠し味として味噌が使用されることが多く、今や日常生活によく見かける調味料になっている。

これまでの研究は、「台湾料理」の形成を、日本の植民地としての台湾と国民政府が統治する戦後台湾の歴史の中で、国家や階級といった観点で論じており、つまり「台湾料理」というジャンルの確立は政治権力が関係していることを指摘している。しかしながら、「味噌」のケースにおいては、政治権力の他に、気候、社会経済の環境変化などの要素も重要であり、食文化の形成は国家や階級への対する反動として、庶民たちが社会環境に適応し、新しいものを創っていく力も重要視すべきだと考えられる。その全体像をさらに具体的に描くため、今後は70年代以降台湾で残存する味噌のレシピの収集や、オーラルヒストリーの調査を行っていきたいと考えている。

研究成果の公表について

口頭発表（題名・発表者名・会議名・日時・場所等）

1. 金想容『日本統治時代の台湾における「味噌」の生産と消費－1900～1945年を中心に－』2018年東海大學日本語文化學系国際シンポジウム「協働・実践・多元學習－語言與社會文化的交錯」2018年1月20日（台湾東海大學）
2. 金想容『日本統治時代の台湾における「味噌」の製造と教育－1900～1945年を中心に－』大阪日本語教育研究会 2018年7月14日（JASSO大阪日本語教育センター）
3. 金想容『臺灣的「日本味」？：戦後味噌的料理與流通情形』（『台湾における「日本味」？－戦後の「味噌」料理と流通ルートをめぐって－』）「台湾日治時期與戦後文化研究会 2018年9月例会」2018年9月29日（台北）

論文（題名・発表者名・論文掲載誌・掲載時期等）

1. 金想容「日本統治時代の台湾における「味噌」の生産と消費－1900～1945年を中心に－」『多元文化交流 第10号』東海大學日本語文化學系 2018年6月出版
2. 金想容「日本統治時代における同化政策の思惑－「味噌」の製造、消費と教育を例に－」（執筆中。台湾史学學術誌に投稿予定。）

書籍（題名・著者名・出版社・発行時期等）