

調査報告

台湾南部における米および米料理に関する一考察 台湾料理に関する研究 その2

前 川 正 名

東京国際大学論叢 人文・社会学研究 第10号 抜刷
2025年（令和7年）3月20日

調査報告

台湾南部における米および米料理に関する一考察 台湾料理に関する研究 その2

前 川 正 名

A Consideration of Rice and Rice Dishes in South Taiwan — Study on Taiwanese Cuisine Part 2 —

MAEGAWA, Masana

Abstract

This paper investigates and analyzes the relationship between Taiwanese and Japanese cuisine, focusing particularly on rice and rice dishes. The influence of Japanese cuisine on Taiwanese cuisine is considered to be one of the factors that distinguishes Taiwanese Fujian cuisine from Chinese Fujian cuisine.

In Chapter 1, a variety of documents are used to examine historical changes in rice consumption in Taiwan.

In Chapter 2, presents an investigation and analysis of the rice that is actually being eaten by Taiwanese university students. In Chapter 3 does the same for the rice that is actually being sold in local Taiwanese stores.

Then, in Chapter 4, aggregates and examines takeout rice dishes, with a distinction being made between long-grain and short-grain rice.

All investigations confirmed that short-grain rice was being used an extremely high percentage of the time. However, the results of these investigations merely demonstrate that Japanese food ingredients have taken root, and do not, at this point, lead to the conclusion that Japanese cooking techniques have become entrenched or that there has been an integration with Taiwanese cuisine.

Keywords: Taiwanese cuisine, rice dishes, long-grain rice, short-grain rice

キーワード：台湾料理，米料理，短粒種，長粒種

目 次

はじめに

1. 台湾における米に関する文献
2. 調査1 学生へのアンケート
3. 調査2 米の販売実数調査
 - 3.1 調査地点
 - 3.2 調査方法等
 - 3.3 調査結果
4. 調査3 米飯メニューの実数調査
 - 4.1 調査期間・方法等
 - 4.2 調査エリア概要
 - 4.3 道について
 - 4.4 調査結果

おわりに

はじめに

筆者は前稿にて、台湾料理の菜系（料理の系統）上の位置づけを検討した。¹⁾ 本稿はその続稿である。

前稿の内容は以下の通りである。これまで台湾料理に関する言説は、その定義に関して明確に語られることはなく、曖昧にぼかした状態で、あるいは既に共通認識が確立しているかのような前提で論が進められていた。それでもなお先行する文献群を見ていくと、不明瞭かつ定義と呼ぶには不十分ではあるものの、狭義のものから広義のものまで段階的・多面的に存在していた。大きく分けるならば以下の四つである。

1. 原住民料理
2. 台湾の福建系料理
3. 台湾の中華料理全般（本省人＋外省人の料理）²⁾
4. 台湾で食されている料理全般

この分類を踏まえた上で、前稿では「1. 原住民料理」が現状を無視した極端に狭い範囲の設定を強要される傾向にあること、「4. 台湾で食されている料理全般」は雑多なものを多く含み、結果として例外的事例が多くなり、議論が錯綜しやすく本質を見失う恐れがあるため除外した。

そして「2. 台湾の福建系料理」を「台湾料理 a」, 「3. 台湾の中華料理全般」を「台湾料理 b」と名付け、量的に最大規模である「台湾料理 a」に関して日本、中国、台湾の資料を用い、その位置づけを探った。

「台湾料理 a」の現状は、以下の2点の見方が存在する。これまで（主に）中国側の理解では、福建料理内の一料理カテゴリである閩南料理内に含まれ、台湾人著者による文献でも福建料理（あるいは閩南料理）の1つとする見解が多かった。しかし、一部には八大料理すなわち上位カテゴリである福建料理に並ぶかのような主張（願望）も見受けられた（図1参照）。

前稿では、陳玉箴氏の研究（『台湾菜』的文化史）を例に出したが、⁴⁾ 類似の例は少なくない。

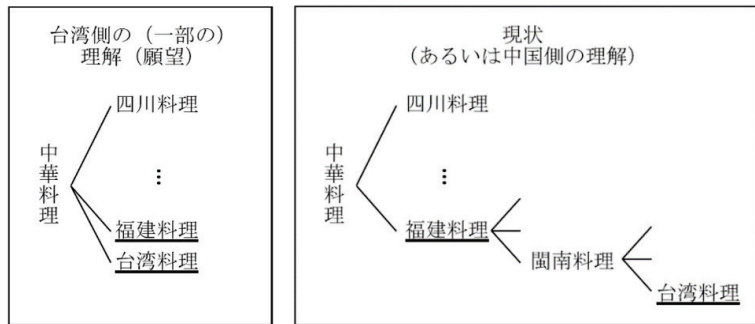


図1 諸書の理解の相違（筆者作成）³⁾

例えば林玉恵氏は「旅行ガイドブックに見る台湾料理名の日本語訳」にて台湾料理の概要を記す際に、⁵⁾「台湾の食材や習慣によってアレンジされ、台湾独自の料理に変容したものである」、「中国のさまざまな地方料理が集約され、先住民の料理と日本料理の影響も受け、台湾で手に入れられる食材を使い郷土料理として独自に進化したものである」（共に13頁）と、台湾料理が「独自」のものであると強く主張している。

前稿の内容に戻る。これらの理解に対し、筆者は、台湾と中国は全く交流（や文化の流入）が無かったわけではないものの、台湾の歴史的経緯として事実上の隔離状態が百年以上続き、実際に料理の変化も起きていることから、「台湾料理 a」ですら、閩南料理の一部とは分類しがたいのではないかと判断した。

その上で、福建料理の枠を超え、他の八大菜系に並ぶほどの離れ方（変化）をしているかといわれると、それもまた認めがたく、「台湾料理 a」は「福建料理」内の料理の1つだとしていくのが穏当な理解であるとも判断した。そしてそれらを総合的に見ていくと、福建料理の枠内の、閩南料理等と同列に再配列する方が実態に合うのではないかと結論に至った（図2参照）。

以上が本稿の前提となる、前稿の大まかな説明と簡単な補足となる。

ただし、前稿では主に紙面の都合から、（中国の）福建料理（閩南料理）と台湾福建料理（台湾閩南料理＝台湾料理 a）とが離れた要因と考えられる部分の論証はあえて大幅に省略し、結論のみを記した、仮説の提示に近い状態となっていた。

本稿は、（中国の）福建料理と台湾福建料理とが離れた要因の一つとされる「台湾料理と日本料理との関係」に関するものであり、その根幹の食材と言える米（米・米飯）について調査分析し

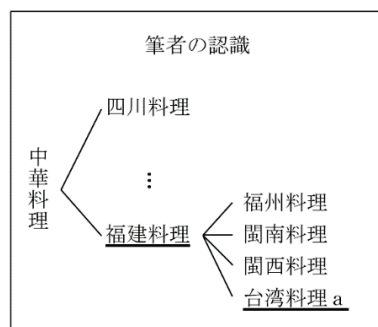


図2 筆者による「台湾料理 a」の再配列（筆者作成）

たものである。

この「台湾における米」の現状に関しても、漠然とした状況は語られてはいるものの、詳細は明らかではない。

すでに山本祥子・梅村修「台湾の食文化に入り込んだ日本」でも簡単に触れられているのだが、⁶⁾ 現在、台湾では統治時代に持ち込まれた日本米（短粒種）が根付いているとされる。ただし、山本氏の論文は留学中の気づきを書き留めた滞在記に近く、単純に日本にも台湾にも存在するメニューの類似点・相違点を感じたままに記しているにとどまる。筆者（前川）も同じ滞在経験者として、共感する部分が多々あるものの、狭い範囲での見聞をもとに記している印象が拭えない。また安易にジェンダー論を持ち出す等、表層的な理解に基づく分析も目につく。その他、福永淑子「台湾料理／米を中心にして」もあるのだが、⁷⁾ うるち米ともち米を用いたメニュー（レシピ）の紹介を主とした文献であり、米自体への言及は見られず、日本文化との関係についても特に述べられていない。

また米にかかわらず、台湾における飲食文化に関する言説は台湾の歴史的経緯もあり、著者各々のアイデンティティー（出自）との関わりから、著者自身の願望に近い意見を述べる傾向がみられる。こうした状況を踏まえ、実測データを元に現在の台湾における米に関して論じていきたい。まず第一章にて台湾における米に関する文献を調査し、第二・三・四章にて、現地調査の結果を述べたい。ただし本稿における現地調査は、台湾南部が主となっている。

1. 台湾における米に関する文献

それでは本章では、台湾料理および日本料理の両者において、根幹の食材とも言える米について述べていきたい。

ここでは、まず簡単に台湾の歴史、および台湾における稲作に関する歴史の流れを解説し次に諸書の引用へと移りたい。⁸⁾

台湾は中国の南東に位置する島であり、九州程度の大きさを持つ台湾本島といくつかの小島からなる。マレー＝ポリネシア系の諸民族が居住していたが、統一的な国家はなく、大部族（連合）が局地的に存在するにとどまっていた。これが現在、原住民と呼ばれる先住民系本省人である。

1624年にオランダの東インド会社が台湾南部を制圧し、以降オランダの支配を受ける（オランダ統治時代）。その時期と前後して、中国の福建省南部および広東省北部からの移住が始まる。これが閩南・福佬系本省人と客家系本省人である。

1662年に台湾からオランダ軍が完全撤退し、（南）明の版図となる。しかし、同年に明が清に滅ぼされ、台湾は抵抗運動を続けるも1683年には降伏し清に併合された（鄭成功が台湾に上陸した1661年から清に降伏した1683年までの22年間が鄭氏政権）。なお台湾への漢族の移民の波は19世紀初めまで続き、台湾の人口は200万人弱に増加したとされる。

1894年に起きた日清戦争と翌1895年の下関条約の結果、日本統治時代となると日本人が植民者として移り住み、日本人移民者は約40万人いたとされる。台湾の人口としては、日本統治が始まる1895年頃の260万人から、終戦時（1945年）の600万人へと増加している。

1945年8月のポツダム宣言受諾による日本の降伏により中華民国の統治下に入った。しかし、戦後に再燃する（第二次）国共内戦の結果、1949年に中華民国が台湾へ撤退。中国大陆での拠点をほぼ失い現在に至る。この時期に台湾に渡ってきたのが外省人と呼ばれるグループである。

現在、台湾住民は四大族群によって構成されており、それぞれ原住民、閩南人（福佬人）、客家

人、外省人である。1945年の「台湾光復」以前から台湾に住んでいたものが本省人であるため、原住民、閩南人（福佬人）、客家人は本省人に分類される。人口的には原住民が約2%（45万人前後）、閩南人（福佬人）約73%（1680万人前後）、客家約12%（275万人前後）、外省人約13%（300万人前後）、総人口は2300万人を超えている人々が生活している。⁹⁾

次に米について簡単に述べていきたい。オランダ統治時代以前はマレー＝ポリネシア系の先住民族群（現・原住民）であり、そもそも稲作（水稻）文化の希薄な民族もいるのだが、稲作をする場合は長粒種であった。統治時代以前も中国（南部）からの移民が主であるため、やはり栽培していたのは長粒種であった。

台湾において米は地産地消・自給自足用の農作物であったのだが、統治時代に、日本内地における食糧事情に関する問題解消の目的もあり、台湾で大規模な農業技術改革が行われることになる。八田与一のダム建設（烏山頭水庫）に代表される灌漑整備、肥料の生産および輸入、社会全体の構造として資本主義化していく等が例として挙げられる。こうした大小様々な変化の中で、日本より短粒種が持ち込まれた。短粒種の改良は現地でも続けられ、1920年代に台湾産短粒種の代表銘柄「蓬莱米」が誕生する。

以下の表1は、『臺灣の米』にて記されている長粒種（在来米）と短粒種（蓬莱米）の収穫高の推移を筆者が表に直したものである。¹⁰⁾

また、矢内原忠雄『帝國主義下の臺灣』では、¹¹⁾ 収穫高推移の他、日本への移出高推移と蓬莱米作付面積に関する数値も載せられており、それぞれ図表に直すと表2、表3となる。

収穫高よりも移出（日本本土への輸送）高が多いなど、やや不可解な点はあるのだが、¹²⁾ 蓬莱米、すなわち短粒種が増加していることが数値の点からも見て取れる。また、台湾内の消費用ではな

表1 収穫高推移

	1921 年	1922 年	1923 年	1924 年	1925 年
在来米	4,526,925	4,855,105	4,332,580	5,055,048	4,555,347
蓬莱米	—	7,296	38,968	346,849	992,658
合計	4,526,925	4,862,401	4,371,548	5,437,416	5,548,005

(単位：石)

表2 日本への移出高推移

	1922 年	1923 年	1924 年	1925 年	1926 年
在来米	402,651	654,568	1,112,058	640,182	475,124
蓬莱米	1,276	47,266	348,470	1,115,794	1,041,337
合計	403,927	701,834	1,460,528	1,755,976	1,516,461

(単位：石)

表3 蓬莱米作付面積

	1922 年	1923 年	1924 年	1925 年
台湾全体	427	2,483	25,078	70,827

(単位：甲)

く、日本内地用として生産されていた実態も浮かび上がって来るだろう。

さらに、鄧耀宗氏の「台湾稻作之回顧與展望」を挙げる。¹³⁾ ここでは、1900年から2002年までの栽培面積の変化をまとめた図表が載せられており(3頁)、これに拠れば、1925年には、ほぼゼロであった短粒種の栽培面積が1930年代には10万haを超えるまでに急増し、1935年に短粒種の栽培面積(36万5千ha)が長粒種(32万ha)と逆転する。1945年には同数(37～38万ha)へと戻り、以降5年程度長粒種が増加するものの、1951年頃から再度、短粒種の栽培面積が長粒種を超える。その後は短粒種の栽培面積は増加し、それに対して長粒種は減少傾向を示す。

1970年以降、短粒種は、60万ha(1970年)、68万ha(1975年)、59万ha(1980年)の栽培面積となっている(ただし1980年以降は米食自体の需要減少が続き2000年には30万haとなる)。一方、長粒種は18万ha(1970年)、12万ha(1975年)、5万ha(1980年)と、短粒種との差は明らかである(以降2000年まで横這いの面積である)。ここから、1970年代に長粒種の需要が落ち込んだことが見て取れる。

それでは次に、先行研究ではあまり触れられていない資料を紹介しながら、状況を見ていきたい。例えば戴国輝『台湾と台湾人』の「私の日本体験」に戴氏の台湾時代の話がある。¹⁴⁾

(筆者注：冷えた長粒種が食味的に弁当に不向きであることから) 私たち兄弟の学校への弁当のためにジャポニカ、蓬莱米を炊き、おじいさん、おやじ、家族のために別立てでインディカ(筆者注：長粒種である在来米)の御飯をつくる二重構造ができたのでした。(70頁)

と過渡期(戴氏の年齢的に1940年代と思われる)の状況を述べている。

また、蘇利穎「一粒の米から始める——米食復興運動」によると、¹⁵⁾

農業の歴史を見ると、台湾原産の米はもともと細長いインディカ米だったところへ、日本統治時代に日本人がジャポニカ米を持ち込んだことで台湾人の嗜好が変わり、日本と同じように、ふっくらとして甘みのある米が好まれるようになった。

とある。

さらに、翁佳音・曹銘宗『吃的台湾史』では、¹⁶⁾

此後、台湾種植梗稻逐漸多於秈稻，台灣人日常吃的白米飯，也逐漸從秈米變成了「蓬萊米」。(中略)戦後，移民台灣的外省人大都覺得蓬萊米飯比較好吃，(後略)。

〔この後、台湾の短粒種(梗稻)の栽培量は徐々に長粒種(秈稻)より多くなり、台湾人の日常的に食べる白米も、次第に長粒種から蓬萊米へ変わっていった。(中略)戦後、台湾に移住してきた外省人の多くは、蓬萊米のほうがおいしいと感じ、(後略)。〕(31頁)

と、短粒種を米飯として食べる習慣が徐々に根付き、戦後の外省人移民のほとんどが長粒種より美味しいと感じたと述べている。

鞭神老師(李迺澍)『餐桌上的台湾史』では、¹⁷⁾

雖然蓬萊米改良並且種植面積增加，但是由於價格貴，煮成凡是分量變少，吃不習慣等原因，台灣人普遍食用的還是在來米，甚至到了一九四〇、一九五〇年代(民國三、四十年代)時，也都

還是以番薯籤配在來米為多，直到國共內戰後來到台灣的外省人較習慣吃粳米，台灣蓬萊米的食用人口才慢慢增加，至大約一九七〇年代(民國六十年代)之後，食用蓬萊米的比例才超越了在來米。

〔蓬萊米が改良され，作付面積が増加した。しかし高価なこと，調理した際に嵩が減ること，食べ慣れていないこと等から，台湾人の普通に食べる米は依然として在來米（筆者注：長粒種）であり，1940～50年代ですらサツマイモ片を在來米に混ぜて嵩を増やしていた。国共内戦後台湾にやって来た外省人が短粒種を食べるようになってから蓬萊米の食用人口が徐々に増加し，およそ1970年代頃から蓬萊米の食用比率が在來米を超えた。〕（228-229頁）

とあり，中華民国となって以降も短粒種は実はあまり食べられていなかったとする。戦後に外省人が短粒種を食べるようになったことで徐々に増加していき，1970年代に食用の短粒種が長粒種の消費量を超えたとある。

これらは回想記や随筆に近い文献群ではあるのだが，当該時期の人物による証言でもあり，また，先に挙げた生産量や，作付面積等の情報との乖離は見られない。

以上の資料からも明らかなように，統治時代に日本系の短粒種が持ち込まれたのだが，長粒種から短粒種へ一気に塗り変わっていったわけではない。短粒種の実際の普及は戦後であり，その際，外省人との関係を指摘する文献の存在に注意するべきであろう。

2. 調査1 学生へのアンケート

では現在，実際に食べられている米の状況はどのようなものであろうか。いくつかの調査によって明らかにしていきたい。

まず大学生（20歳前後）の状況である。筆者は2023年1月まで，台湾の大学にて教壇に立っていた。その時に担当していた日本文化や日本語作文といった授業中に，出欠確認とアイスブレイクを兼ね，黒板に正の字を書く方式で集計したものである。¹⁸⁾ 調査と言えるほどの仰々しさはないが大まかな傾向が見て取れる（表4）。

単純な数値としては，約5%が長粒種，約90%が短粒種となっている。ただし，調査手法的に，学生達が真実を述べているか（虚偽申告あるいは事実誤認をしていないか）等々，精度的に高いとは言いがたい。また台湾の食文化（習慣）として外食の比率が高いため，必ずしも日常食べる米

表4 学生の普段食べる米について（筆者作成）

学生の家庭（実家）で普段食べる米について			
2022年5月 高雄餐旅大学にて実施			
	長粒種	短粒種	その他
一年生 39人	3	35	不明 1
二年生 27人	0	24*	食べない 3
三年生 17人	1	15	不明 1
合計 83人	4	74	食べない 3、不明 2

*朝のおにぎりが長 1 を含む

の比率とは一致しない可能性がある。そのため、あくまでも参考とするのがよいであろう。

3. 調査2 米の販売実数調査

次に、筆者が居住していた高雄市小港区康莊路界限（地域の詳しい説明は後述の調査3を参照）の米の販売状況である。

3.1 調査地点

調査地点（店舗）については以下の通りである。Aは台湾南部に広く展開する大型チェーンの荒物屋（五金百貨）の支店である。2022年の調査後、大型マンション建設計画のため立ち退きとなってしまった。Bはいわゆるスーパーで、2009年以降生鮮食材を取り扱うようになり、その後精力的に全国展開を進めているチェーンの支店である。Cは元外資系超大型スーパーチェーンの支店である。後に中小型小売店舗の展開が始まり、その支店の1つである。DとEはAの代替参考値として、後述の調査3の合間に立ち寄れることを条件に選定した、小規模ではあるがチェーン展開している五金百貨の支店である。A・B1・C1は2022年8月、B2・C2・D・Eは2024年8月に調査した（調査3の図4参照）。

3.2 調査方法等

カウント方法は、1商品につき1カウントとしている。定番の売れ筋銘柄は同一商品で売場の棚を2～3列占拠していることもあるが、それは勘案していない。下の表5より明らかな通り、短粒種が主流であり、定番商品として複数列の陳列商品も短粒種ばかりである。したがって、売場面積における短粒種と長粒種の比率、あるいは実販売（陳列）総数は、調査結果の数値以上に短粒種が高くなる。

3.3 調査結果

調査の結果、どの調査時期・地点においても、全品目数のうち8割以上、その他（雑穀米や古代米等）を除くならば9割以上が短粒種という結果であった。むしろ、DとEのような少数品目展開の場所にも必ず長粒種が販売されていたことによって、短粒種の比率が押し下げられている。

筆者の実体験を併せて述べるならば、台湾居住開始当初（2007年）は台南市郊外で居住してい

表5 米の販売実数（現地観測調査、筆者作成）

	2022年8月調査*			2024年8月調査			
	A	B1	C1	B2	C2	D	E
短粒種（白米）	43	82 ^{*1}	59 ^{*2}	77 ^{*3}	58 ^{*4}	12	12
短粒種（玄米）	—	—	—	8	10	—	1
長粒種（白米）	4	6	5	4	5	2	2
長粒種（玄米）	—	—	—	2	1	—	—
その他	3	11	7	10	12	—	—

* 2022年調査では白米と玄米との総数にて集計

^{*1} 日本産米1を含む ^{*3} 日本産米12を含む

^{*2} 日本産米1を含む ^{*4} 日本産米5を含む

たこともあり、そもそも「小ましのスーパーマーケット」は、繁華街エリアに1軒しか存在しなかった。そこでは日本米が1種類のみ置かれ、他の米との価格差は大きいものであった（記憶では、日本米が台湾産短粒種の約3倍の値段）。¹⁹⁾

その後（2011年）勤務先の変化により転居した高雄市小港区は、スーパーが比較的多い地域であったが、2022年の調査結果が示す通り、日本米の取り扱い、ほぼなかった。また、若干失礼な表現となってしまうが、そのいくつか置かれている日本米も、日本では見たことのない包装であり、かつ高価なことから、その「真贋」に不安を感じていた。そのため筆者宅では、さらに高額となっても確実に本物を手に入れたいと心理から、日本米を入手する際は市内中心地の日系デパートへ赴き購入していた。²⁰⁾

2024年の調査結果と筆者の実体験を比べてみると、あきらかに日本米の種類が急増している。この変化は（少なくとも高雄市小港区においては）筆者が日本帰国（2023年3月）以降から生じたものであるといえる。

4. 調査3 米飯メニューの実数調査

では次に、飲食店における米飯メニューの調査結果を示したい。

4.1 調査期間・方法等

2024年8月7日（水）～14日（水）に現地調査を行った。

調査エリア内を道路単位（後述）で端から端まで歩き、すべての店を対象とした。一軒ずつメニューを確認し、米飯メニューが存在すれば購入（テイクアウト）し、ベースとなる待機場所にて持ち帰った料理を撮影する手法をとった。²¹⁾

該当区域の朝食専門店は、水餃子、焼餃子、サンドイッチ、中華饅頭等々、そもそも米を使わないメニューが主力である。また開業時間の問題もあり、調査対象から除外した。

また、ステーキハウス（4軒）や、鍋物専門店（5軒）では、²²⁾ ほぼ例外なくおかわり自由の米飯があるのだが、²³⁾ 一店舗の調査にかけられる時間の関係から除外した。

本調査は、あくまでどのような米が使われているか、より単純には長粒種か短粒種かを調べるものである。そのため、ドリンクスタンド、かき氷屋等の甘味店、（米飯メニューを提供しない）唐揚げ・串焼き・中華おでん・麺料理専門店等々、そもそもメニューに米が無いもの、および、米の形状が明確に確認できない状態のメニュー（団子やビーフン等、米の粉末等を利用したもの）を提供する店は対象としていない。

4.2 調査エリア概要

小港区は、台湾高雄市の南側に位置し、15万人以上が生活している。ここには高雄国際空港（IATA:KHH）が存在し、地下鉄の南部の終点（さらに南部への延長計画があるものの執筆時点では未完成）である（図3参照）。繁華街・住宅街エリアを外れると大小様々な工場が立ち並ぶ。また、バイクで東へ10分程度の距離に筆者の元勤務先である国立高雄餐旅大学（2024年度は夜間部を含め学生数約4,000名）があり、西の方向に同じくバイクで10分程度の場所に高雄市立空中大学（同正規生約4,000名、非正規生約2,000名）がある。²⁴⁾ したがって、高雄市中心地通勤者、郊外工場勤務者、外国人労働者、学生等々、住人の色は統一されたものではない。また、地下鉄の終点であることから分かるように、いわゆる都市部ではなく、また閑静な高級住宅地というわけでもない。

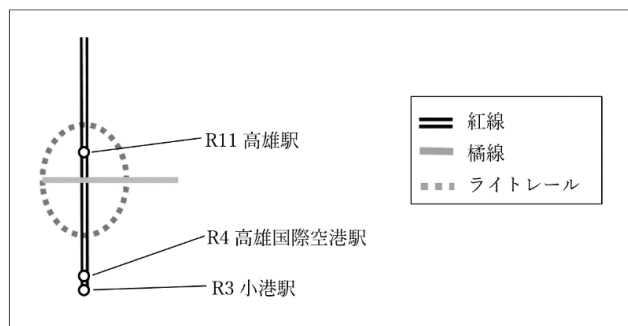


図3 高雄市地下鉄概略図（筆者作成）

一方で、近年の物価上昇のあおりを受け、完全なる下町と呼べるほど庶民寄りでもなくなっている。現状、高雄の市街地としては最南部といってよい。

今回の調査エリアは、この小港区の新しい中心地といえる区画であり、中層マンション（10～20階建て）が立ち並ぶ居住エリアでもある。以前の中心地は地下鉄駅から少し離れた西側に位置していたが、今回の調査エリアに、既にあった住宅群に加えて新しいマンションや分譲住宅が建てられていった。²⁵⁾ それにより急激な人口増加を招き、さらに大学（1990年代）や地下鉄駅（2008年）ができたことにより、中心地が移ったものである。

4.3 道について

台湾の一般道路は、「路」、「街」、「巷」に分かれる。最も大きいものが「路」、最も小さいものが「巷」である。エリアの規模や発展度合いにより道幅に違いがあるものの、概ね以下の通りである。大型トラックが通れるのは「路」の中でも主要幹線道路というべき広い道となる。²⁶⁾ 狭くとも片側2車線以上が「路」の目安であり、片側1車線または双方向あわせて1.5車線程度が「街」である。「巷」になると、そもそも車が進入することを想定していないような道幅の場所が多い。日本でたとえるならば、旗地の私道をイメージすると分かりやすいのではないだろうか。

では以下、今回調査対象となった道の説明をしていきたい。（図4参照）

沿海路（南北a）は大型トラックの通る基幹道路の1つであり、エリア内で最も大きい道である。高雄市中心地から伸びる中山路²⁷⁾は沿海路と宏平路へY字状に分岐するが、沿海路はその本線というべき道である。飲食店が少なく（点在）、その飲食店もマクドナルド、ケンタッキー等の世界

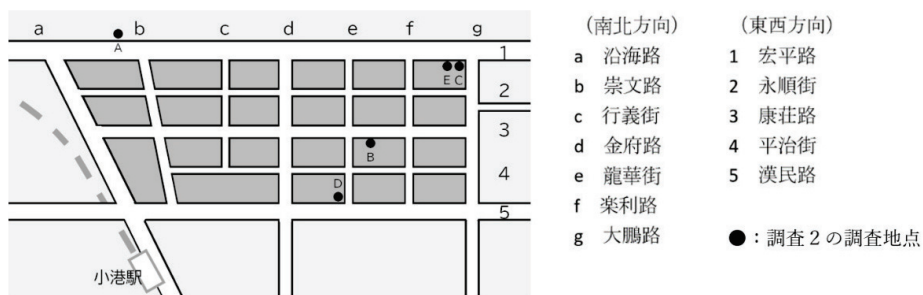


図4 調査エリアの概略図（道の説明，筆者作成）

的飲食チェーンのロードサイド店が含まれる。次に述べる宏平路とのつり合いをとる意味も含め、今回の調査では除外した。

宏平路（東西1）は、大型トラックの通る基幹道路の1つである。沿海路と同じく大型の飲食店があるのだが、その数は多くはない（点在）。またその他の飲食店は酒類の提供を伴う「熱炒」「現炒」といった、日本の感覚で分類するならば、居酒屋に近い店、あるいは女性ホステスが常駐するカラオケ居酒屋のような店が多い傾向がある。一般飲食店との境界が曖昧な店も多く、そのため、今回の調査では除外した。なお、数ブロック北上すると高雄国際空港の滑走路が並行に伸びている（地下鉄高雄国際空港駅は空港ターミナルの中央南側、空港全体としてはやや西寄りに出口がある）。

漢民路（東西5）は、沿海路や宏平路に比べるとやや狭い程度の道幅で、小港新市街の中心部を貫く主要道路である。飲食店もあるが、交通量（車やバイクの停めやすさ）の問題や中心となる道路ということで、銀行、衣類、文房具、化粧品、薬局、小医院等々、飲食店以外の比率が高い。北側（今回の調査地域）には飲食店が多めだが、南側は、市場や学校、公園、少し離れた場所に大病院等がある。当然ながら、南側にも飲食店は存在するが、点在しかしていないため漢民路を区切りとした。

康莊路（東西3）は、漢民路とほぼ平行に走っており、筆者が台湾在住時に居住していた大型マンションが面していた道でもある。この道の南側に飲食店が集中しており、飲食エリアとしての区切りと呼べる道である。漢民路ほどではないが広めの道であり、大型マンション等の正面口となることが多い。マンションか戸建て住宅かを問わず、一階を店舗としているパターンが目立つ場所だが、眼鏡屋、ドラッグストア、医院等、飲食店以外の店も多い。

平治街（東西4）は、漢民路と康莊路に挟まれて、ほぼ平行に走る道である。飲食店エリアではあるものの、道も広くはなく、大きめの店舗は漢民路や康莊路を正面とするため、裏口として扱われてしまうことも多い（筆者が居住していたマンションの裏口が平治街であった）。そのため、距離のわりに飲食店の店舗数は少ない。

永順街（東西2）は、宏平路と康莊路に挟まれて、ほぼ平行に走る道である。大型店（ホテル、スーパー、マンション等）は、宏平路や康莊路に入口を作るため、平治街と同じく裏口（搬入口）となりやすい。純粋な住居エリア寄りで、繁華街的な賑やかさは無い。今回の調査では、1店のみの採録であり、その他確実に営業していると確認できた飲食店は、ドリンクスタンド1店、朝食店（サンドイッチ）1店である。その他営業しているか不明の（看板等がそのまま放置されている可能性がある）場所は2か所である。飲食店街が康莊路で基本的に途切れているのがわかる。

崇文路（南北b）は、沿海路とほぼ平行に走る南北の道である。宏平路から始まり、永順街、康莊路、平治街に交わり、漢民路で止まる。飲食店が集中している道の1つである。

行義街（南北c）は、崇文路の東側にある南北の道の1つである。宏平路から始まり、永順街、康莊路、平治街で止まる（漢民路までは到達しない）。住宅地よりで、1階の店舗も飲食店は少数

である。

金府路（南北d）は、南北の道の1つである。宏平路から始まり、永順街、康莊路、平治街、漢民路に交わる（さらに南へ続くが、調査対象外とした）。今回の調査エリアの中央を縦に貫く道である。崇文路と同様に飲食店が集中している道である。

龍華街（南北e）は、南北の道の1つである。宏平路から始まり、永順街、康莊路、平治街に交わり、漢民路で止まる。飲食店はいくつかあるものの、飲食店が集中している西隣の金府路や交わっている康莊路に比べると、業種の比率的にも少ない。

樂利路（南北f）は、南北の道の1つである。宏平路から始まり、永順街、康莊路、平治街に交わり、漢民路で止まる。飲食店は西隣の龍華街に比べると少し多い。

大鵬路（南北g）は、南北の道の1つである。宏平路から始まり、永順街、康莊路、平治街、漢民路に交わる（さらに南へ続くが、調査対象外とした）。この道以東しばらくは住宅街となり飲食店を含め、店舗があきらかに減るため、今回の調査エリアの東端と設定した。

4.4 調査結果

調査の結果をまとめると、表6となる。

調査3では、先述の調査1および調査2をもさらに上回る、短粒種の採用比率の高さが見られた。長粒種を提供していたのはわずか2軒で、台湾料理系ではないアジア（ベトナム、シンガポール）料理店であった（図5参照）。つまり、台湾料理に限るならば、短粒種の使用率は100%という結果が得られた。

表6 米飯メニュー調査結果（筆者作成）²⁸⁾

地点名	短粒種	長粒種	道別計
b 崇文路	23	0	23
c 行義街	1	0	1
d 金府路	15	0	15
e 龍華街	4	0	4
f 樂利路 *	14	0	14
g 大鵬路	7	1	8
2 永順街	1	0	1
3 康莊路	22	1	23
4 平治街	13	0	13
5 漢民路 **	9	0	9
計	109	2	111

* 1 宏平路 1 軒を含む ** a 沿海路 2 軒を含む



図5 短粒種と長粒種の対比（筆者撮影）²⁹⁾

本稿での調査は、全ての（米飯メニューのある）飲食店を対象としたため、そのジャンルとしては、本稿「はじめに」でいう「台湾料理a（台湾の福建系料理）」「台湾料理b（台湾の中華料理全般）」ではなく、「台湾で食されている料理全般」の定義に近いものとなった。³⁰⁾ 異国系を除外した場合であれば、「台湾料理b（台湾の中華料理全般）」に該当する。とはいうものの、そういった細かな定義すら吹き飛ばす、「ほぼ全て短粒種」とすることも可能なほど強烈な結果であった。

おわりに

本稿における調査エリアは、筆者が台湾在住時に長年居住した場所であり、確実に土地勘を持っていた。その経験から、金府路は飲食店舗総数では崇文路を越えていると感じていた。³¹⁾ 実際に、飲食店の総数としては同数ないしはそれ以上である。しかし、康莊路から平治街までの西側は大型施設の堀沿いに屋台が並んでいるエリアで、中華おでん屋や揚げ物屋等、（米飯メニューの無い）軽食を提供している店が多かった。そのため米飯メニューに関しては、楽利路や平治街といった飲食店の準集中地域と同程度の数となっている。筆者の印象（思い込み）による推測とは外れた結果であった。

また、中華おでん屋がクレーンゲーム屋に、韓国唐揚げ屋が中華料理系飲食店に、やや高級寄りのパスタ屋が火鍋屋に等々、筆者が現地から離れた一年半の間に細かな変化が多数発生していた。さらに、Google Mapのストリートビュー（本稿執筆時点の最新は2022年5月版）にて営業が確認できる2軒は、実際には営業が確認できなかった（シャッターが閉まっている等）。やや細かな話になると、Google Mapに表記されている住所と実際の場所が異なっていることも多く、実際に現地に赴き、歩いて調査する大切さを、あらためて実感した。

歴史的な話をするならば、本来、福建系の米文化（米料理）では長粒種を使用する。ところが台湾では日本統治時代に短粒種が持ち込まれ、独自の改良が加えられていった。蓬莱米の誕生である。ただし、第1章で見たように、実際の普及は統治時代ではなく戦後であった。では、それらの変遷を経た現在の状況はどうであったか。

本稿にて実施した、いずれの調査からも明らかなように、現在では短粒種が台湾を席卷していると結論づけられる可能性を示している。日本の食材が台湾の食文化に浸透した強い例としてあげられよう。

しかし長粒種か短粒種かの問題に関して、第一章にて引いた翁佳音・曹銘宗『吃的台湾史』では、先の引用の後に、

但也有些人懷念原鄉的秈米飯。台北市仁愛路三段「忠南飯館」老店，以外省菜著稱，一直提供蓬萊米，在來米兩種米飯，並在電鍋上貼了標示。

〔しかし、懐かしい故郷の（筆者補足、以下訳文内同様：味として）長粒種を懐かしむ人たちもいる。台北市仁愛路三段にある外省人料理の老舗「忠南飯館」では、蓬莱米と在来米（長粒種）の両方の白米を一貫して提供しており、炊飯器に（区別のための）ラベルが貼られている。〕（31頁）

とあり、1959年開業のレストラン（台湾北部）にて、現在でもなお長粒種を食している実例を挙げている。³²⁾「台湾料理だから短粒種」と安易に判断するべきではないことを示す一例である。さらに述べるならば、在来の長粒種は現在でも米粉等の加工用に多く使われており、台湾から完全に消えたわけではない。³³⁾

また東南アジア系に関しても、調査3の調査地域にはさらに2軒（平治街のインドネシア料理店、楽利路のベトナム料理店）存在したが、これらの店では長粒種は使用されていなかった。³⁴⁾こちらでも「東南アジア料理だから長粒種」と短絡的に判断するべきではないことが、調査結果にも出ている。

しかしながら、北部に比べ伝統的な台湾の文化が残っていると言われる南部において、一エリアのみではあるが、その全域対象の調査にて非常に高い比率で短粒種が食されていたことも明らかである。

本稿での調査を振り返って見てみると、調査1・2・3いずれにおいても、短粒種の数値は高く、したがって台湾南部では短粒種を食していることは明らかであると結論づけて良いのではないだろうか。その意味において、米（短粒種）という日本の食材が（少なくとも南部の）台湾に入り込んだことを証明するものである。

なお、南部に比べ外省人比率の高くなる中部や北部は、一章にて引用したように、外省人は短粒種を好むため、南部以上に短粒種率が高いことが予想される（調査1では、回答者の大多数が北部や中部出身者を占めており、長粒種を食べると答えた数は多くなかった）。続く実数調査は台湾南部のみの結果であり、北部や中部の状況に関しては、今後、調査をしていく予定である。

本稿の調査は、あくまで台湾南部におけるベースとなる食材の流入や定着を証明したにすぎない。したがって、台湾全域も同様の結果であるとするには早計である。さらに、食材に付随する別の側面、すなわち日本料理の、例えば技術的なものが流入あるいは定着したか否か、あるいは台湾料理の技術との融合等については、また別の問題として分析していく必要がある。これら調理技術の問題に関しても、慎重に論をすすめたいと考えている。

注

- 1) 前川正名「台湾料理の位置づけに関する一考察」（『中国研究集刊』69、大阪大学中国学会、297-315頁、2023年）。この前稿、本稿共に「台湾料理に関する研究」の連作であるため、本稿より通し番号として題名に「その2」を附す。
- 2) 本省人・外省人に関しては次章前半、台湾の歴史に関する概説部分を参照。
- 3) 諸書においては、台湾料理の定義（範囲）を明確にしないまま、漠然とした台湾料理像に対して解説等をしているものが多い。したがって、本図は著者達の意図を可能な限り汲み取り作成したものである。
- 4) 陳玉箴『「台湾菜」的文化史／食物消費中的國家體現』（台湾・聯經出版、2020年）
- 5) 林玉恵「旅行ガイドブックに見る台湾料理名の日本語訳／夜市の屋台グルメを中心に」（『語彙研究』17、語彙研究会、2020年）
- 6) 山本祥子・梅村 修「台湾の食文化に入り込んだ日本」（『アジア文化学科年報』9、追手門学院大学文学部アジア文化学科、2006年）

- 7) 福永淑子「台湾料理／米を中心にして」(『Science of Cookery』21(2), 日本調理科学会, 1988年)
- 8) 平井健介『日本統治下の台湾／開発・植民地主義・主体性』(名古屋大学出版会, 2024年), 矢内原忠雄『帝國主義下の臺灣』(後出), 小島克久『第2次世界大戦以前の台湾の人口変動と日本との比較検討』(『人口問題研究』73-4, 国立社会保障・人口問題研究所, 2017年)等を元に, 「臺灣日治時期統計資料庫」, 「国立国会図書館デジタルコレクション」にて, 『臺灣の米』(後出), 台湾総督府『台湾統計要覧大正2年』(1913)等, 原資料をできる限り参照し, 数値のチェックを行った。
- 9) 現在では異なる族群同士のハーフも多いため(本省人と外省人の結婚等), 調査によって数値のぶれが存在する。あくまで目安と考えてもらいたい。
- 10) 臺灣總督府殖産局『臺灣の米』(第471号, 殖産局出版, 1926年, 21-28頁)。閲覧は国立国会図書館デジタルコレクション。
 なお, 矢内原忠雄『帝國主義下の臺灣』(次注, 353頁)では大正13年の蓬莱米の収穫高を382,368とする。
 また, 台湾産短粒種全般に対する「蓬莱米」の命名は1926年であり, 一般に「蓬莱米」と認識される品種(台中65号)としての固定化は1929年である。したがって表の時期の短粒種は「蓬莱米」とほぼ同じものではあるのだが, 「内地種米」「日本種米」と称する方がより正しい。今は現在の通称に従う。
- 11) 矢内原忠雄『帝國主義下の臺灣』(岩波書店, 1929年(復刊)1988年, 353-354頁)。
- 12) 単なる数値の違いだけではなく, 古米を移送した, 二期作目の加算が収穫高に入っていない, 他地域産の短粒種が含まれている等々, いくつかの可能性も考えられる。
- 13) 鄧耀宗「台湾稻作之回顧與展望」(『高雄區農業改良場研究彙報』14-3期, 2003年)
- 14) 戴国輝『台湾と台湾人／アイデンティティを求めて』(研文出版社, 1979年)
- 15) 蘇俐穎「一粒の米から始める／米食復興運動」(山口雪菜訳, 台湾光華雜誌ウェブ版<https://www.taiwan-panorama.com/ja>, 2020年12月記事本文, 2021年1月翻訳版, 閲覧2024年8月30日)。蘇氏は台湾光華雜誌の編集者である。
- 16) 翁佳音・曹銘宗『吃の台湾史』(台湾・猫頭鷹出版, 2021年)。翁氏は大学教員で, 台湾史の著作を持つ。曹氏は新聞記者・大学非常勤教員であり, グルメ関係を含め多数の著作がある。
- 17) 鞭神老師(李迺澍)『餐桌上的台湾史』(台湾・任性出版有限公司, 2024年)。李氏は大学非常勤講師であり, 飲食関係の一般向け書籍を出している。
 なお, 引用箇所節題にあたるタイトルは「現在普及的蓬莱米, 一九七〇年代前沒什麼人吃(現在普及している蓬莱米は1970年まで誰も食べていなかった)」であり(傍点は筆者による), 誇張した表現となっている。ペンネーム使用等も含め, いわゆる俗書寄りであり, 内容に関してはやや注意が必要な可能性もある。
- 18) 当大学の所在地は高雄市(台湾南部)であるが, 大学全体として学生は北部・中部出身者が大多数となり, 当調査においても83名中80名が北部と中部出身者である。現在の台湾の人口比率的に3分の1～2分の1が北部に集中しているのだが, 学生達の親世代の状況(親自身の幼少時代の生活エリア)についてはまた別の話である。
- 19) 「救世主となるか, コメ輸出の道を拓く」(『農業と経済』72-10, 『農業と経済』編集委員会, 2006年)では, 62頁に2003年当時の米の値段が載っており, 「現地(筆者注: 台湾)産の高級のもので1キロ300円から400円程度, 日本産(最高級品)では1キロ850円強の値段で販売されている。」とある。筆者が台湾で生活を始める少し前の情報ではあるものの, 3倍との記憶はそれほど間違いがないと思われる。
- 20) 高価な日本米は, さすがに常食まではせず, やや特別な時に限って食していた。なお, 2021年頃から, 「台湾産高級コシヒカリ」とでもいうべき商品も登場し, 食味もよかったことから, そちらを買うことも多くなっていた。
- 21) 購入数が100を超える弁当を調査員のみでは消費しきれなかったため, 大部分を現地の知人を頼り慈善団体へ寄付した。したがって, 今回の調査は外観の観察のみにて判断している。
- 22) 鍋物屋の中でも, テイクアウトしやすい(テイクアウト前提かつ米飯が最初からついているメニューが存在する)店舗は調査対象とした。この5軒はイートイン中心の店であり, 米飯を購入するのが難しかった。
- 23) 最も庶民的なステーキハウスではそもそも米飯の提供がなく, またパンのみ提供する店もある。なお,

おかわり自由の米飯を提供する店で筆者（旅行や語学研修等を含め累計で約20年の滞在経験を有する）が長粒種に出会った経験はない。

- 24) 高雄市立空中大学は、遠隔授業（映像配信授業と月1回のスクーリング）方式を多く採用している。しかし、日中や夜間に通常の対面授業を受ける方法や特殊コース等も設置されており、小～中規模の大学内に、日本の放送大学に類したコースが併設されていると考える方が、実態に合うだろう。
- 25) 調査2の調査地点紹介でも少し書いたが、現在でもマンション建設中・建設予定の場所が数か所ある。
- 26) 今回の調査エリア周辺では、大型車が通行可能な道は沿海路と宏平路のみである。
- 27) 台湾では、都市の最重要道路に対してはほぼ確実に中山路の名がつく。
- 28) 表中、楽利路に1軒、漢民路に2軒、別の道を住所とする店が含まれている。これは交差点近辺に所在するゆえの登録住所とのずれであり、いずれも分類した道に店が面している状態である（詳細は本稿末尾の一覧参照）。
- 29) 【左画像】左：013龍好佳，右：009虎爺鶏飯。【右画像】左：070欣泉河粉，071大鵬鍋燒意麵（番号と店名は末尾の一覧に準ずる）。なお、米の粒子を見やすくするために、画像に対しモノクロ化および輪廓強調処理を施した。
- 30) 本稿注1参照。
- 31) Google Mapのストリートビュー（2022年5月版）にて確認できる、飲食店として看板等がある場所の総数としては、崇文路38店、金府路49店である。ただし、崇文路のうち永順路と交差する地点の南側の一区画（前述飲食店総数の7店舗に相当）は、2024年8月の調査時点でエリアごと撤去されているのを確認している（それ以外の場所でも、店レベルでの変化は当然ある。）
- 32) ブログ「滴的足跡 走遍天涯」（<https://hanblog.tw>）によれば、2024年4月現在時点でも長粒種の米飯が提供されている。「[眷村菜] 忠南飯館～老字號，平價美味，懷舊外省家常菜」（文中に2024年時撮影のメニューあり）。閲覧2024年8月30日。
- 33) 『島嶼食紀／科普說』（台湾・行政院農業委員会水土保持局, 2023年5月）の「稻米」の項目（20-21頁）では、台湾の長粒種の代表銘柄（台中秈10号）の言及がある。なお現在でも、硬秈と呼ばれる在来米に対し、軟秈と呼ばれる台中秈198号や台中秈199号等、長粒種の開発が続けられており、長粒種が過去の遺物というわけではない。
- 34) その他外国系料理では、イタリア（風）料理3軒、日本（風）料理11軒、韓国料理1軒が含まれており、いずれも短粒種を使用していた。

附表 調査3 米飯メニュー調査店舗一覧

整理No	店名	エリア別	短／長	住所等	調査日時	備考1	備考2
0	阿嬤碗粿	康莊路 西・南	J	康117	0807夜		
1	台南永樂燒肉飯	康莊路 東・南	J	康24	0808昼		
2	羊肉爐	康莊路 東・南	J	康22	0808昼		
3	簡單初飯	康莊路 東・北	J	康51	0808昼		
4	土雞肉飯舖	康莊路 東・北	J	康59	0808昼		
5	成台灣	康莊路 東・南	J	康56	0808昼		
6	集合點	康莊路 東・北	J	康71	0808昼		
7	古早味小吃店	康莊路 東・北	J	康85	0808昼		
8	福島喜多方	康莊路 東・北	J	康91	0808昼	日本料理(総合)	
9	虎爺雞飯	康莊路 東・北	I	康95	0808昼	シンガポール料理	
10	元醇味	康莊路 東・北	J	康113	0808昼		元・韓国鳥唐揚屋
11	鳳城米糕肉焿	崇文路 南・東	J	崇18	0808昼		
12	小港鴨肉焿	崇文路 南・東	J	崇26	0808昼		
13	龍好住	崇文路 南・西	J	崇19	0808昼		元・「藝術家」(店名)
14	丸食屋	崇文路 中・東	J	崇40	0808昼		「班嘗」の軒先、経営者同じ
15	功夫炒飯	崇文路 北・西	J	崇89	0808夜		
16	饅頭炸雞	崇文路 北・西	J	崇79	0808夜		
17	廣招英肉圓餛飩大王(彰)	崇文路 中・西	J	崇180	0808夜		
18	樂利美食坊	崇文路 中・西	J	崇47	0808夜		
19	阿春鴨肉麵飯	崇文路 中・西	J	崇43	0808夜		
20	割稻飯	崇文路 中・東	J	崇54	0808夜		
21	八村 腿庫飯	崇文路 南・東	J	崇30	0808夜		
22	南豐魯肉飯	康莊路 西・南	J	康126	0808夜		
23	泰山食堂	康莊路 西・南	J	康106	0808夜		
24	嘉義火雞肉飯	康莊路 西・北	J	康149	0808夜		
25	成家鴨肉麵	康莊路 西・南	J	康144	0808夜		
26	奇珍自助餐	崇文路 南・西	J	崇23	0809昼	セルフ式	

整理No	店名	エリア別	短／長	住所等	調査日時	備考1	備考2
27	留家自助美食坊	崇文路 南・西	J	崇17	0809昼	セルフ式	
28	大炒一番	崇文路 南・東	J	崇14	0809昼		
29	連人炒飯	崇文路 南・西	J	崇3	0809昼		
30	吉丫利	崇文路 南・東	J	崇8	0809昼		
31	品鮮深海鮮魚湯	崇文路 中・西	J	崇31	0809昼		
31	双い饅頭	崇文路 中・東	J	崇50	0809昼		
33	雨利廚房	金府路 北・西	J	金117	0809昼	セルフ式	
34	食扒樓	金府路 北・東	J	金94	0809昼		
35	李氏朝鮮	崇文路 南・東	J	崇4	0809昼	韓国料理	
36	士林廣東粥	崇文路 南・東	J	崇24	0809昼		
37	福祿鴨肉飯	康莊路 西・南	J	康164	0809昼		
38	阿娥小吃店	崇文路 中・西	J	崇27	0809昼		
39	豪可買炒飯	康莊路 東・南	J	康88	0809昼		全聯角向い
40	金府火雞肉飯	金府路 南・西	J	金73	0809昼		
41	山東崔家餃子館	金府路 南・西	J	金67	0809昼		※zhuo、糕ではない
42	金鼎鴨肉飯	金府路 南・西	J	金71	0809夜		
43	小吉食堂	金府路 南・東	J	金70	0809夜		
44	小萌牛麵食館	金府路 中・西	J	金91	0809夜		
45	武士炒飯	金府路 中・西	J	金103	0809夜		
46	桔緣麵疙瘩	金府路 中・西	J	金105	0809夜		
47	燻烤家族	金府路 中・西	J	金108	0809夜	イタリア料理	
48	車屋(壽司)	金府路 南・東	J	金76	0809夜	日本料理(寿司)	
49	天才老色雙蛋蚵仔煎	康莊路 東・南	J	康80?	0809夜		
50	阿瑞鮮魚湯	金府路 中・東	J	金??	0809夜		中華電信側角すぐの屋台
51	大上品排骨酥湯	金府路 中・西	J	金99	0810昼		
52	NUPASTA	康莊路 西・南	J	康100	0810昼	イタリア料理	
53	捌捌土迷你雞鍋	康莊路 西・南	J	康122	0810昼		

整理No	店名	エリア別	短／長	住所等	調査日時	備考1	備考2
54	阿木師	康莊路 東・北	J	康169	0810昼		
55	之澤食堂	康莊路 東・北	J	康193	0810昼		
56	正忠排骨	漢民路 西・南	J	沿海路223	0810昼		
57	争鮮寿司	漢民路 西・北	J	沿海路219	0810昼	日本料理(寿司)	
58	也竹咖喱	漢民路 西・南	J	漢256	0810昼	日本料理(カレー)	
59	大師傅	漢民路 東・北	J	楽1	0810昼		入口は漢民路
60	正宗周燒肉飯	大鵬路 中・西	J	大91	0810昼		
61	美丹自助美食	平治街 東・北	J	平21	0810昼	セルフ式	
62	10元壽司(12元)	金府路 南・東	J	金74	0810夜	日本料理(寿司)	
63	瑪詔啦MAKANLA	平治街 東・南	J	平96	0810夜	インドネシア料理	
64	林家尋補房	平治街 東・北	J	平35	0810夜		
65	嘟嘟食堂	平治街 東・南	J	楽13	0810夜	セルフ式	
66	福来白黒切	平治街 東・北	J	平39	0810夜		
67	大衆廣東粥	平治街 西・南	J	平162	0810夜		
68	福島龍麵	大鵬路 南・西	J	大63	0810夜	日本料理(うどん)	
69	大東北好味道	大鵬路 中・西	J	大99	0810夜		
70	欣泉河粉	大鵬路 中・東	I	大102	0810夜	ベトナム料理	
71	大鵬鍋燒意麵	大鵬路 中・西	J	大105	0810夜		
72	痴飯趣	大鵬路 中・西	J	大115	0811昼	韓国料理(キンパ)	
73	廣善素食	平治街 東・南	J	平32	0811昼	ベジタリアン料理	
74	古早味麵店	樂利路 中・西	J	樂25	0811昼		
75	吾銘古早味	樂利路 北・東	J	樂56	0811昼		
76	素食廣東粥	樂利路 北・東	J	樂70	0811昼	ベジタリアン料理	
77	牛老張	樂利路 北・東	J	樂72	0811昼		
78	老夫子餃子王	平治街 東・南	J	龍1	0811昼		嘉家(五金百貨)漢民路店裏
79	魯香園牛肉麵	樂利路 南・東	J	樂18-1	0811昼		
80	樂利雞腿飯	樂利路 南・西	J	樂7	0811昼		

整理No	店名	エリア別	短／長	住所等	調査日時	備考1	備考2
81	井咖哩飯	樂利路 北・西	J	樂77	0811昼	日本料理(カレー)	
82	新湘園	樂利路 北・東	J	樂74	0811夜		
83	羊肉燒	平治街 西・南	J	平104?	0811夜		金府路角屋台、※Googleマップは沿海路と表記
84	梁社漢排骨	樂利路 北・東	J	宏平路439	0811夜		
85	陶陶屋	平治街 西・南	J	平116※	0811夜		※Googleマップは108と表記だが間違い
86	上也日式咖哩飯	行義街 中・西	J	行5	0811夜	日本料理(カレー)	
87	越美食	樂利路 北・東	J	樂78	0811夜	ベトナム料理	
88	次東津	樂利路 南・西	J	樂5	0811夜	日本料理(寿司)	
89	鶏肉飯	漢民路 西・南	J	漢250?	0812昼		20240815閉業(予告掲示あり)
90	勁請享用健康廚房	漢民路 西・南	J	漢252	0812昼		
91	順發美食快餐	崇文路 南・東	J	崇16	0812昼		
92	阿藍師伝統美食	平治街 西・北	J	平159	0812昼		
93	呷三碗	平治街 東・北	J	平11	0812昼		
94	玖玖燒肉飯	大鵬路 南・西	J	大75	0812昼		
95	梵香素食	樂利路 南・西	J	樂9	0812昼	ベジタリアン料理	
96	慈慧素食館	樂利路 中・東	J	樂20	0812昼	ベジタリアン料理	
97	家鄉三寶飯	樂利路 北・東	J	樂60	0812昼		
98	鐵板井	龍華街 南・東	J	龍18?	0812昼		平治街南東角
99	七美風茹茶	龍華街 南・東	J	龍44	0812昼		
100	華順麵館	龍華街 北・西	J	龍75	0812昼		
101	永順陽春麵	永順路 西・南	J	永185	0812昼		
102	榮華富貴擔仔麵	康莊路 西・南	J	康172	0812夜		
103	古早味大腸豬血湯	大鵬路 北・西	J	大139-2	0812夜		
104	美玉擔仔麵	金府路 南・東	J	金72	0812夜		
105	豚將	漢民路 東・北	J	漢327	0812夜	日本料理(ラーメン)	
106	臥龍拉麵	漢民路 東・北	J	漢331	0812夜	日本料理(ラーメン)	
107	龍昌羊肉店	龍華街 南・東	J	龍12	0813昼		

整理No	店名	エリア別	短／長	住所等	調査日時	備考1	備考2
108	小港鴨庄	漢民路 東・北	J	漢321	0813昼		
109	拱比薩飯	平治街 東・南	J	平12	0813昼	イタリア料理	
110	琴有獨粥	崇文路 南・東	J	崇32	0813昼		「冰茶馬克」平治街側軒下

附表注

※整理 No は 0 から始まっている（調査店舗合計 111）。

※店名は必ずしも Google Map と一致しているとは限らない。（看板等の表記と登録名が違う場合がある）

※住所がエリア別欄と同じ場合は略記している。

※J は短粒種，I は長粒種を指す。

※米飯メニューがあると考えられる店であっても，調査不能であった店舗は記載していない。