

## 台湾鰻

そのうまさこの秘密を  
現地に訪ねて

鰻の消費量世界一を誇る日本。実は、その多くが美食の国・台湾から届けられていることをご存知だろうか。丸々と太ったしなやかな体、じわりとあふれる上品な脂。そして、ふつくと柔らかくきめ細やかな身…。1度味わえば、だれの舌をも虜にする台湾鰻の魅力を探るべく、いざ台湾へ！

「鰻は国産」。長い間、そんなふう  
に私たちのアタマに植えつけられて  
きた鰻。が、現在、日本の活鰻の起  
流消費量の20%のシェア（2008年  
度）を占めているのが、台湾産の鰻  
だ。最盛期の1993年度には、そ  
のシェアは70%近く、日本で食べら  
れている鰻の10匹のうち7匹は台湾  
産だったというから驚きだ。

台湾の養鰻技術の歴史は40年前に  
遡る。日本の養鰻業者が台湾へ渡り、  
その技術を指導したことが始まりで、  
今でもその技術を頑なに守り抜いて  
いるという。実は、日本と台湾の鰻  
のふるさとと同じ。財団法人台湾區  
鰻魚發展基金會の副理事長によ  
ると、「鰻の稚魚であるシラスウナギ  
は南西大西洋のマリアナ海溝で生ま  
れ、黒潮ののって北上しますが、台  
湾ではその途中で殺獲し、日本では  
もっと北上した時点で収穫します。  
だから、品種は同じなんですよ」。  
その名もニホンウナギ（アングラジ  
ヤボニカ）なるほど。もともと、  
台湾の鰻は日本人が昔から慣れ親し  
んだ味だというわけだ。

これで、台湾鰻についての基礎中  
の基礎（？）は理解した。では、実際  
にこんな場所まで行って、加工され  
た鰻を味わおう。





①養殖場では水質を徹底的に管理。酸素を取り込むための水車が回る②身が長い台湾鯛はさばいたときに大きく見えるのが特徴③元気に泳ぐ鯛たち。青みがかったものが最高級④繊細な鯛を傷つけないように、養殖場では平作業が基本。肩に桶を担いで鯛を運ぶ⑤名産地である台湾南部・彰化県周辺で親しまれている調味料。スライスして茹でた鯛に醤油、薄切りの玉ねぎをのせ、香味煙風のタレで味わう⑥「これがウチの自慢の鯛だよ」。養殖の道20年以上のベテラン、陳嘉益さん

# 台湾鯛はなぜうまい？

暖かい空気と澄んだ水の中で  
健やかに育つ鯛たち

台湾の鯛がおいしいとされるゆえん。それは、ともかくにも育つ環境だと聞いてまず訪れたのが、台湾西部・彰化県にある養殖場。民家が点在するなか、広大な水辺が並ぶのどかな様子は、爾こそないが、まるで日本の田んぼのようだ。「気候、澄んだ水、それと養殖池の広さ。これが鯛の味を決めるんだ」とと池主の陳嘉益さんが嬉しそうに話し始めた。その顔は、鯛が愛しくてたまらない、という表情だ。この地は1年を通して温暖な気候で、美し

い空気に包まれている。池の水は、豊富な水源を生かし、すべて露地池の水。もちろんその水も定期的に入れ替えたり、水車を回して酸素を取り込んだり、鯛たちが快適に過ごせるよう、徹底的に管理されている。そして、その池の面積はなんと日本の約10倍！ 恵まれた環境の中、鯛たちは余計なストレスとは無縁にすくすくと育つてゆく、というわけだ。確かに、広い池を悠々と泳ぐ鯛たちは、とても心地よさそう。

また、台湾鯛ならではの「地産地消」ならぬ「地産」というところ。ちなみに、日本では5ヶ月、中国では7ヶ月という短期間で出荷。台湾鯛って、自然に近い形で、なんともいえない育てられているんだな。作り手の心意気を次に引き継ぐのは、検査センターだ。台湾には最新機を備えた、世界最高レベルのセンターがあり、24時間体制で検査を実施。日本の厳しい検査基準をクリアすることはもちろん、日本政府がまだ必要としないメラミンの検査までできるのだが。台湾の養殖業者、輸出業者、そして、日本の厚

生労働省と、何度も厳正な検査をクリアした。つまり、エリートたちだけが、ようやく日本の消費者の元へ。ふう。なんとも慎重に慎重を重ねた作業だが、「食の安全」が叫ばれている今、この安心感は大きい。

## 安全性ももちろんクリアし 日本と台湾の心がここに

最後に見学したのは屏東県の加工工場。ここでようやく日本へ届く姿が見えてきた。活鯛の専門工場からは、鮮度を保ったまま日本に空輸し、24時間以内に東京や大阪などの高級専門店のテーブルに。凍焼きなどの加工工場では日本式にさばき、日本

から取り寄せたタレで焼き上げた後、日本のスーパーやファミレスなどで、大手の名前が次々と出てきたことへ、日本での需要の大きさを改めて認識するべし、台湾鯛、だ。柔らかに、キメ細やかでありながら、しっかりとした味わいと食感、そして、じんわりあふれ出る上品な脂が、台湾鯛の身よだ。40年もの間作り手たちは、日本の技術はもちろなり、日本人が持つ鯛への想いや心意気を譲り受け、今日まで丹念に鯛を育ててきた。実際に、ひたむきに。そう、その結果が、台湾鯛のおいしさにつながっているのだ。

## 養殖



台湾全土に1032社があるという養殖場。夫婦でこがまりと経営するところが多いのだとか。貴なからの手作業で鯛を育てていた

## 検査



「輸出の心臓」とも言われる、24時間体制の検査センター。TAF、ISO国際認証を取得し、日本の法律に基づいて検査している

## 活鯛



中国産などに比べ、活きたまま日本に輸入される割合が多いのが、台湾鯛の特徴のひとつ。制度や味のよさの表れといえる

## 加工



日本おずりの技術で作られた鯛を、日本のニーズに合わせた製法や味付けで加工。台湾の凍焼き加工工場はすべて世界的な安全指標であるHACCPと台湾独自の安全指標であるGASを取得。場内は明るく清潔で、安全管理は徹底



台湾海鰻輸出業同業公會理事長 黃萬益さん  
「台湾鯛の90%が日本への輸出向け。皆さんに安全で安心、おいしい鯛をお届けできるよう、政府ともども一丸となって、その技術を磨いています」





# 台湾鰻



●真剣な面持ちで焼き加減を確かめる職人。皮が柔らかい台湾鰻は高ず時間が少なく、うま味を逃さない●鰻蒲焼きNTS200〜。白焼きNTS200。蒲焼きは関東風。白焼きは関西風と、異なるさばき方で鰻のおいしさを最大限に引き出している●メニューにはない特別料理、鹽田菜。蒲焼きは赤味噌、白焼きは白味噌で味わう●鰻東寺揚げNTS220。鰻とインゲンを湯葉で巻き、香ばしく揚げたオリジナル●京風う巻NTS100。鰻八幡巻きNTS250

## 京都屋

京都から職人を招聘し、7年前にオープン。秘伝のタレはあっさりとした関西風。手頃なセットもあり、地元客も多く訪れる。



店 天津街41号 電話836・2・2541・9803  
 営業11時30分〜14時30分(LO14時)、17時30分〜22時(LO21時30分)  
 国日正月の大晦日と1/1、1/2  
 親子テーブル2人卓+5人、4人卓+6、座敷4人卓+3、6人卓+5 医師可  
 正座席+半(平日のみ) ※禁煙

作り手の想いを受け継ぐ、  
 ていねいな仕事ぶりを堪能  
 台湾鰻のおいしさの秘密に納得したところで、実際に味わってみよう。と向かったのが、台湾の首都・台北を訪れた「京都屋」は、日本人御用達の居酒屋や焼肉店などが集まるエリアにあり、台北でも屈指の人気を誇る、日式うなぎ料理の専門店だ。店の近くまで来ると、すでに蒲焼きのいい香りが漂い、思わず足早にのれんをくぐる、「いらっしやいませー」と、威勢のいい日本語。台北にいながらにして、日本の専門店を訪ねたような気分になる。

さつめくメニューも眺めると、鰻重に始まり、う巻き、うざく、八幡巻、肝焼きと、本格的な鰻料理のオンパレード。天ぷらや洗いなす、珍しい一品料理も並んでいる。まずはやはり定番から、と蒲焼きを注文。「台北では、若者も気軽に鰻を食べるよ。やっぱり蒲焼きが人気だね」と、店主の劉煥鏡さんが日本語で話しかけてきた。ここで使う鰻は名産地、彰化県の養殖場で1年以上上向きまかかって育てられたもの。背中が青みがかった最上級の「背口鰻」を、主に仕入れているという。

選ばれてきた蒲焼きは炭の香りが香ばしく、見るからにツヤツヤ、ふっくら。口に入れるとホロホロとほめてゆき、身に閉じ込められた脂が上品に広がってゆく。関西風のタレも甘すぎることなくまた絶妙な風味で、思わず白いご飯が欲しくなる。国産に比べて、皮が薄く、柔らかなのも、台湾鰻の特徴だというのが、純く白焼きも皮が全く気にならず、繊細な味わいを楽しんだ。

鰻焼。異国・台北でこんな鰻を味わえるとは。しかも、価格は日本の約1/3とあれば、心はさらに躍る。台北で鰻、試す価値十分だ。

# 台北で味わう台湾鰻の魅力



B級グルメ満載! 焼き鳥・銀シャリ定食・ピザ・立ちそば

月刊

2009 12 月号 550円

ガチンコ宣言!  
日本の時代の“食”情報誌!

綴込付録

32P

エリア別! 掲載店カタログ

持ち歩いてチェック!



B級グルメ  
禁断のガチンコ調査

87

焼き鳥

決定版 2009

自信あります!

銀シャリ定食  
人気ランキング  
いま、一番うまい!

立ちそば徹底比較

ブーム解剖焼きとん  
人気3大タウンMAP!  
高級店覆面調査!  
最新ランキング!

