

連載

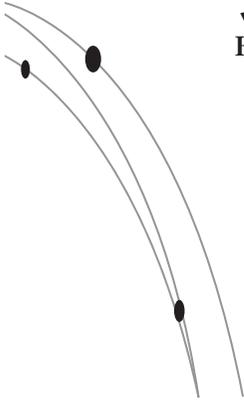
フィールド・アイ

Field Eye

台湾から——③

法政大学 寺崎 里水

Satomi Terasaki



物価と自炊と外食のこと

春節の休業が明けると、水煎包（揚げ蒸し焼き小ぶり肉まん）が値上がりしていた。捷運からバスへの乗換駅にあるチェーン店の水煎包は、日本のコンビニで見かける肉まんの3分の2くらいの大きさで、熱々で肉汁がたっぷり、小腹が空いたときに買うのにちょうどよい。1つ17元と手ごろだったのが、20元になったのだ。2019年には1元3.7円くらいだった為替レートが、2024年年明けにはほぼ5円になったこともあり、この小さい塊1つが100円かと思うと、がぜん、手が出にくくなった。台湾の物価は毎年、どんどん上昇している¹⁾。とくに食料品の価格上昇が著しいようだ²⁾。

そもそも、台湾のスーパーで売られている食料品は、日本に比べて割高だと思えるものが多い。牛乳（生乳）は900mlの1パックが100元前後もするので、同量で半額以下の豆乳を買うことにした。10個入りの卵は安いものでも1パック100元前後³⁾で、たとえ生食ができると書いてあってもしないほうがいいと聞いた。キャベツは安売りでも1玉68元、日本のものよりかなり大ぶりのピーマンは1つ35元、ジャガイモも1つがそのくらいの値段だった。青菜類も一束40元から50元の価格帯が多い。5月ごろ、一本ずつ丁寧に梱包材に包まれ、ビニール袋に入れて売られている細くて小さな大根に99元の値札がついているのを見かけたときには、写真を撮って友人に送ったほどである。

野菜がとくに高いことについて台湾の人にこぼすと、スーパーではなく、市場で買うことを勧められ

た。市場は、狭い路地の両側に品物を積み上げた店や屋台が並ぶものから、南門市場のように現代的に整備されたビルのなかにあるものまで、台北市内のあちこちにある。たしかにスーパーより少し安いのが、私には2つの点でハードルが高い。

第一に、言葉が難しい。見慣れない青菜の名前や値段、調理法を尋ねることはできても、市場の売り手の台湾語交じりの早口の返答を聞き取るのは難しい。さらに、殺價（値切る）問題がある。台湾では店主とやりとりをして値段を安くしてもらい殺價が、買い物の際の楽しみの1つだと聞いた。しかし私にはその習慣がまったくない。日本語でも煩わしく感じるのに、まして不自由な外国語でそれをしようとは思わない。

第二に、量が多い。日本のスーパーでは少人数世帯や単身世帯向けの商品が売られるようになっているが、台湾の市場ではまったくそのような気配はない。むしろ、たくさん買うことが殺價のコツだとも聞いた。ただでさえ山盛りの香菜やセロリ、大陸菜を、多少値引いてもらったからといってたくさん買ったなら、悪くなる前に全部食べきれない気がしない。あるとき、市場で、中秋節に欠かせない柚子（ヨウズ、文旦）のきれいなものを見かけたので買おうとしたが、販売最少単位が7個だったので購入を諦めた。柚子は日持ちするだろうが、重くて嵩張って持ち帰るのが大変だ。割高でも1個で売っているスーパーで買うほうがよい。

よく知られていることだが、台湾の人びとは、飲食店、弁当店、夜市、街角の屋台などで気軽に食事をとったり、持ち帰ったりする。一人暮らしの人だけでなく、祖父母世代から幼児までの大人数の家族連れで屋台に来ていたり、家族分と思われる複数の弁当を持ち帰る人もいたりするので、自炊の圧力がなくて気楽でいいなと思っていた。いざ、自分が住もうとして、大学生や語学留学生在が借りる手ごろなワンルームの部屋には、パストイレはあってもキッチンのないところがほとんどだということに気づいた。

ワンルームではなくても、古い公寓のなかにはキッチン設備のないところがあるし、あっても不十分だったりする。私が内見したある部屋では、流しと小さな電気コンロのあるキッチン風の空間があったが、換気扇はコンロの上に設置された棚の底に直付けされているだけで、ダクトはなく、部屋の外につながっていないのが物だった。自宅で調理をするための設備や機

能が、こんなにも重視されていないのかと感心した。

スーパーで売っている食料品は高いし、家には調理するための十分な設備がない。そういう状況なので、自炊に重きを置かないというより、自炊することは効率が悪いと考える人も多い。ある20代後半のインタビューは、実家に住んでいるのでキッチンはあるが、ほとんど料理することはないと言った。なぜならスーパーで売っている食材は高く、飲食店のように豊富な食材を用意すると費用が嵩むからである。調味料や光熱費、鍋や食器を揃えることなどを考えると、飲食店で食べたり、持ち帰りや配達を利用したりするほうが経済的だと考えているのだ。

ただし、食料品の価格が上がり、家賃も高騰しているのだから、当然、飲食店の提供する料理の価格も上昇する。たとえば、観光客に人気のある火鍋は、大学の付近や繁華街など、若者相手の安い店であれば、最低限の具と肉だけではあるが、一人分が200元しないところもある。しかし、鴛鴦鍋など、凝ったスープや具、ある程度食べ応えのある量の肉を求めると、一人あたり最低500元はする。若者の多いバーではグラス一杯の生ビールが200元だったし、行列のできる大人気のとんこつラーメンチェーン「一蘭」では、とんこつラーメン一杯が298元だった⁴⁾。ガイドブックに載っている牛肉麺は観光客の多い通りの店だと210元や280元（いずれも小サイズ）、台北駅にある上島珈琲店のカフェラテは130元である。さまざまな種類の食材や、流行りのものを食べようとすると、結構な出費になる。

もちろん、弁当店や自助餐（おかずの量り売りの弁当屋、飲食店。自分でおかずを選ぶ）を利用すると、メインのおかずや食材の選び方によっては1食100元以内に収めることができる。にんにくと塩で炒めたキャベツやブロッコリー、青菜類、干豆腐などが比較的安価なおかずだが、肉や卵、魚、揚げ物を選ぶと倍くらいの値段になる。特別な理由で食事を制限したりしていない限り、健康のことを考えれば、いくら安くても野菜だけの食事は続けられないだろう。

別のインタビューは、実家を出て台北市内の職場

の近くに住んでいるが、台北市内は家賃が非常に高いので複数の友人とルームシェアをしていた。わざわざ共同のキッチンを使おうとは思わないし、残業などで遅くなるので、外で食べて帰ってきたほうが効率がいいと考えているが、三食すべてを外食で賄うため、食費は月に1万5000元ほどかかると言っていた。

統計データを見ると、工業およびサービス業における一人あたりの月次定期給与は4万6140元で、月給総額は8万5796元だった⁵⁾。この平均の値だけ見ると、外食に1万5000元は出せない金額ではないように感じる。しかし、話を聞いた若者はみな、若者の給料はもっと安い、親の世代とは違うと否定していた。給料が低い、お金がないという彼らの話を聞きながら、日本なら節約レシピなどで自炊して食費を押さえることができるのに、キッチンはないし、物価は上がり続けるし、どうしたらいいのやらと同情した。

2023年から2024年3月の食品を含めた日本の物価上昇率が、台湾のそれをあっさり上回っていることを知ったのは帰国後のことである。

- 1) 中華民国統計资讯网「消費者物價指數年増率」, <https://www.stat.gov.tw/Point.aspx?sid=t.2&n=3581&sms=11480> (最終閲覧2024年4月10日)
- 2) 台視新聞網「什麼東西漲到買不下去? 網點名「雞排」(2023年7月22日)», <https://news.ttv.com.tw/news/11207220026500L/amp> (最終閲覧2024年4月10日)
- 3) 鳥インフルエンザと生産コストの上昇等の影響で、世界中で鶏卵が不足していたことが背景にある。2023年の4月末の台湾でも鶏卵価格が高騰し、それにも関わらずスーパーでは売り切れているのをよく見かけたが、2023年の秋ごろにはそのようなことはなくなり、価格も少し下がったようだった。
- 4) 2024年4月から一杯310元に値上げされた。
- 5) 中華民国統計资讯网「工業及服務業每人每月經常性薪資」, <https://www.stat.gov.tw/Point.aspx?sid=t.4&n=3583&sms=11480> (最終閲覧2024年4月10日)。いずれも2024年1月の値。

てらさき・さとみ 法政大学キャリアデザイン学部教授。
最近の主な論文に「社会経済的背景からみる子育ての様子——「幼児期の家庭環境と保護者の養育態度に関する調査」の基礎的分析」『法政大学キャリアデザイン学部紀要』第19号, pp. 93-116 (2022年)。教育社会学専攻。