

台北での料理オーダー術



徹底ガイド「台北」の巻末に付けたマップには日本語のメニューが用意されていたり、日本語を少し話せる店員がいる店も落とし込んでいます。しかし、地域の人に愛され、ふだん使いするような屋台や食堂のなかには、日本語は通じず、北京語のメニューのみ、あるいはメニューのない店もあります。そんな日本人観光客には少し敷居が高いと思われがちな地域の名店もたくさん選び、載せました。なぜならば、台北の店員には親切な人が多く、日本人だとわかると、身ぶり手ぶり、ときにはカタコトの日本語でおすすめの料理を示してくれて、結局は問題なく、その店の看板メニューにありつけたからです。言葉の不安はもちろんあるでしょうが、いざとなったら、まわりの客が頼んだものを指さし、食べたいものをジェスチャーで伝えましょう。店の人はやさしく、ていねいに意図を汲みとってくれるはず。店内を覗いて、ローカルの人ばかり、日本人は皆無だとしても、ひるまず、店の扉を開いてみてください。

日本語メニューは表に出ていないことも



日本にも支店があるような有名店や日本人客の目立つ店では、テーブル上に置かれている、あるいは壁に貼られた写真付きメニューに日本語が添えられ、一目でどんな料理なのかわかります。しかし、日本人はよく来るけれど、地元の客も多いといった街角のレストランではメニューがふだんは表に出ていないこともあります。そうした店では日本語のメニューがあるかどうか、店に入ってすぐに尋ねてみるといいでしょう。台北の人は、求められたら誠実に応えてくれますが、どこかのんびりしているところもあって、わからなくて困っているポーズを見せたり、自分から希望を主張するという積極的な姿勢も必要です。

伝票でのオーダー

席につくと、メニュー名と料金が書かれた伝票（オーダー表）を店員が持ってくる場合があります。中規模のレストランのみならず、小さな食堂でもまずこの伝票を渡されることが多かったため、台北では一般的なシステムようです。日本語が通じない店では、メニューの横に食べたい数を書きこんで店員に渡せばいいので助かります。しかし、そのメニュー名はたいていが北京語のみ。日本の漢字に近い繁体字なので、語尾の「湯（スープ）」「麵」「包」など、なんとなく料理のジャンルは想像できますが、どんな料理なのかわからないのが実際のところ。写真付きメニューがなく、北京語オンリーの店の場合、事前に現

在住の日本人がレポートしている詳細なブログ（「台北ナビ」や「食べ台湾！」など）を見て、人気料理の繁体字を調べておくといいでしょう。メモ帳に繁体字名を書いておけば、店員に見せることで「これだよ」と伝票のどこにチェックを入れればよいのか教えてくれます。公式 Facebook のある店では、そこに利用客が書きこんだ「おいしかった」料理名を調べることも可能です。ちなみにこの伝票は看板メニューをリストの最初にもってきているケースも多いようです。料理名に「招牌（ザオパイ）」の文字が添えられていたら、それが看板料理を意味してもあります。台北でおいしい食体験をするには事前リサーチがたいせつ。これは断言してもいいくらいのポイントです。

食材＋調理法から推測

台湾料理や屋台料理、中国料理は食材名＋調理法で記されていることが多く、この2つの組み合わせから、どんな料理なのか推測できます。以下に代表的な食材、調理法、調味料、料理、ドリンクを北京語で挙げました。参考にしてみてください。

●調理法

北京語	日本語
炸	油で揚げる
炒	炒める
烤	焼く
爆	高い温度の油で炒める
烧	揚げたり炒めたりしたあと焼く
煮	煮る
烫	茹でる
燴	炒めてから煮て、とろみをつける
蒸	蒸す

燉	煮こむ
煲	土鍋を使って煮こむ
爛	ふたをしてとろ火で煮こむ
煨	とろ火で煮こむ
烘	火であぶる
醬	みそ漬け
涮	しゃぶしゃぶ
醉	酒漬け
丸	まるめたもの、団子
捲	巻く
泥	すりおろおす
花	みじん切り
鬆	ごく細かい状態のこと
切絲	千切り
丁	さいの目切り
包	包む
拌	あえる

●調味料

北京語	日本語
醋	酢
醬	味噌
糟	酒粕
豆鼓	納豆風の味噌
麻油	ゴマ油
烏醋	ソース
沙拉醬	マヨネーズ
蕃茄醬	トマトケチャップ
蠔油	オイスターソース

●料理名

北京語	日本語
伽哩	カレー
漢堡	ハンバーガー
三明治	サンドイッチ
意大利麵	スパゲッティ
便當	弁当
小吃	小皿料理

麵包	パン
油條	揚げパン
豆漿	豆乳
米漿	米乳
排骨	骨付き肉
鍋貼	焼き餃子
水餃	水餃子
燒賣	シュウマイ
小籠包	小籠包
水煎包	焼小籠包
肉包	肉まん
肉粽	ちまき
葱油餅	ネギ焼きパン
油飯	台湾風おこわ
炸醬麵	ジャージャー麵
蚵仔麵線	牡蠣素麵
担仔麵	台湾ラーメン
烏龍麵	うどん

燒餅	燒餅
蚵仔煎	牡蠣燒餅
胡椒餅	胡椒餅
太陽餅	太陽餅
香腸	ソーセージ
麻油鷄	鶏肉のごま焼き
豆乾	干し豆腐
炒米粉	焼ビーフン
湯	スープ
清湯	コンソメスープ
玉米湯	コーンスープ
蛋花湯	卵スープ
魚翅湯	フカヒレスープ
味増湯	味噌汁
米粉湯	ビーフン汁
烏魚子	カラスミ
鳳梨酥	パイナップルケーキ
鳳梨酥	パイナップルケーキ

愛玉	ゼリー
豆花	豆腐プリン
布丁	プリン

●ドリンク

北京語	日本語
熱	ホット
冰	アイス
咖啡	コーヒー
可可亞	ココア
牛奶	ミルク
茉莉花茶	ジャスミン茶
奶茶	ミルクティー
檸檬茶	レモンティー
柳丁汁	オレンジジュース
蘋果汁	アップルジュース
香蕉汁	バナナジュース
可口可樂	コカコーラ
啤酒	ビール

威士忌	ウイスキー
葡萄酒	ワイン
豆漿	豆乳
酸梅湯	プラムジュース