

是彼會員

台湾に根付く日本

— 洞蕎麦

松島めぐみ（會員）

約制の小さな手打蕎麦店を開業した。今では40席ほどの店を台湾人の夫人と共に年中無休で切り盛りしている。



思えるメニューも創作し、今では家族やグループで訪れる人もいるほど台南に馴染んでいる。時間があれば得意の三線で沖縄民謡を披露し、まさに日本をライブで楽しめる場にもなっている。ちなみに、日本からの輸入かと思っ

縁あって台湾で日本語を教え始めて1年余り、台南の日本蕎麦店「洞蕎麦」に時々お邪魔する。店主の大洞敦史氏については著書『台湾環島南風のスケッチ』やSNSで知り、台南に来てはほとんど店を訪れ面識を得た。生の日本語と言えば、ほとんどの教室で教師から聞く機会しかない学生のために、「台湾にある日本」を教材に何かできないかと考え、大洞氏に「校外授業」の相談をしたのが始まりだ。

上級に近いクラスの授業で、事前に蕎麦の歴史や原料、作り方などを学んだ後、お店で蕎麦を食べしてみるという企画である。大洞氏は、蕎麦の実などの



洞蕎麦店主 大洞敦史さん

根付こうと 日本語教師の傍ら独学で蕎麦打ちを修行、予

実物も示しながら、蕎麦の打ち方や食べ方、台湾人に好まれる味付け、そして蕎麦屋を始めた動機など幅広い内容を、リクエストに応じて全部日本語で説明してくださった。日本への旅行で蕎麦を体験した学生もいたが、台湾で本格日本蕎麦を食べるのは初めて、しかも店主の解説つきとあって、学生たちも盛んに質問し校外学習は大成功だった。



大洞氏は旅行で訪れた台湾、特に台南を気に入り、当地に根付こうと 日本語教師の傍ら独学で蕎麦打ちを修行、予

でも片手ほどしかないそうだ。ちゃんとした食事はやはりコメの飯、という食習慣も立ち上がる。試行錯誤の末、塩辛さが苦手な台湾人向けにつゆをかなり甘めにし、「唐揚げ蕎麦」など日本人にすれば邪道とも

た蕎麦粉は台湾中部の彰化、それも平地で栽培されたもので、蕎麦は高地という思い込みが打ち砕かれたのも得難い経験だった。日本同様少子高齢化に悩む台湾は移民を積極的に受け入れており、大洞氏もその一人だ。蕎麦店経営の傍ら台南市の広報活動に協力したり、三線を携え日台コラボのイベントに参加したりと、日本文化を広める活動にも積極的に取り組んでいる。台湾の親日は彼のような民間の力に支えられていることを実感させられる。