



台湾料理をおいしくする魔法—醬油の歴史

為台灣料理增添美味的魔法—醬油的歷史

しょうゆ わたし しょくたく か あじ  
 醤油は私たちの食卓に欠かせない味といえま  
 す。煮込み料理、野菜炒め、肉の味付けやタレな  
 ど、醤油は台湾料理で広く使われています。果た  
 して台湾人はいつから醤油を料理に使い始めたの  
 でしょうか。醤油を人工的に醸造したのはいつか  
 らでしょうか。台湾の醤油の特徴とは何でしょ  
 うか。日本統治時代に台湾では醤油の醸造が工業  
 化し、その画期的な<sup>1</sup>製造技術は醤油の生産、販  
 売、消費に大きな影響を与えました。今回は歴史  
 をたどりながら、台湾の醤油について深く知りま  
 しょう。

たいわん しょうゆ ていせいこう じだい つた  
 台湾の醤油は鄭成功時代に伝わったといわれ、  
 くるまめ つく だうゆー たいわん ごはつ  
 黒豆で作られていたことから「豆油」（台湾語発  
 おん よ しんごくとうち じだい こうしゅん  
 音）と呼ばれていました。清国統治時代の『恆春  
 けんし しょうゆ かん きさい たいわん  
 県志』にはすでに醤油に関する記載があり、『台湾  
 つうし くるまめ さいばい じき しゅうかく しょうゆ つく  
 通史』には黒豆の栽培時期や収穫して醤油を作  
 ていたという内容もあります。これらから当時、台  
 わんじん じきゅう じそく しょうゆ じょうぞう  
 湾人は自給自足のために醤油を醸造していたこ  
 とがわかります。また、このころの台湾料理は主  
 しお つか あじつ しょうゆ りょう  
 に塩を使って味付けをしており、醤油はあまり料  
 り つか しょうゆ あじ  
 理に使われていませんでした。醤油は味というよ  
 いろづ つか にほんりょうり  
 り色付けをするために使われ、日本料理のような

醤油可說是我們的餐桌上不可或缺的滋味。燉煮料理、炒青菜、肉品的調味或沾醬等，醬油在台灣料理中被廣泛運用。究竟台灣人是從何時開始將醬油用於料理中呢？又是何時開始人工釀造醬油呢？台灣醬油的特色是什麼呢？在日治時期台灣的醬油進入了工業化釀造，劃時代的製造技術對醬油的製造、販售跟消費都帶來了巨大影響。這次我們將追尋歷史，一起更進一步認識台灣的醬油。

台灣的醬油據說於鄭成功時期傳入，而因為是由黑豆製成，因此又稱作「豆油」（台語發音）。清治時期的《恆春縣志》中已有關於醬油之記述。《台灣通史》中亦可見到種植黑豆的時期以及收成後製成醬油之內容。由此可得知，當時台灣人釀造醬油為自給自足。而當時的台灣料理主要使用鹽巴調味，醬油鮮少被使用於料理中。比起滋味，醬油被使用於將料理上色，因此並未有像日本料理那樣的醬油醃漬料理。到了日

しょうゆ づ りょうり  
 醤油漬の料理はほとんどありませんでした。日本統  
 ちじだい にほんしき しょうゆ たいわん  
 治時代になると、日本式の醤油が台湾にもたらされま  
 した。日本式と台湾式が一番の違いは日本式の醤油は  
 にほんしき たいわんしき いちばん ちが にほんしき しょうゆ  
 大豆で作られていたことです。そこでこの2つを区別  
 だいず つく ふた くべつ  
 するため、日本式の醤油を「内地式」、台湾式の醤油  
 にほんしき しょうゆ ないちしき たいわんしき しょうゆ  
 を「本島式」と呼ぶようになりました。

たいわんしき しょうゆ くるまめ つか なつ かてい じょうぞう  
 台湾式の醤油は黒豆を使って、夏に家庭で醸造さ  
 れていたため、日本人にとってはかなり珍しい作り方  
 にほんじん めずら つく かた  
 でした。日本統治時代の民俗学者、国分直一の調査に  
 にほんとうち じだい みんぞくがくしゃ こくぶんおいち ちょうさ  
 よると、台湾人は醤油を野菜炒め、鶏肉や豚肉の料  
 たいわんじん しょうゆ やさいいた とりにく ぶたにく りょう  
 理に使い、食材の保存にも活用していました。また鶏  
 りつか しょくざい ほぞん かつよう とり  
 肉や豚肉に醤油をつけて食べるのが一般的な食べ方  
 にく ぶたにく しょうゆ た いっばんてき た かた  
 でした。さらに、台湾式の醤油には一番醤油、二番醬  
 たいわんしき しょうゆ いちばんしょうゆ にばんしょう  
 油、三番醤油の等級があります。一番醤油は熟成後  
 ゆ さんばんしょうゆ とうきゆう いちばんしょうゆ じゆくせいご  
 に最初に搾られた濃厚な醤油で、二番醤油と三番醬  
 さいしょ しぼ のうこう しょうゆ にばんしょうゆ さんばんしょう  
 油はそれを希釈したものです。



▲ 圖為宜蘭知名之手工醬油行。至今仍遵循傳統手法釀造醬油而深受消費者喜愛。

治時期，日式醬油被帶到了台灣。日式醬油與台式醬油最大的不同在於日式醬油是由黃豆製成。為了區分兩者，因此將日式醬油稱作「內地式」、台式醬油稱作「本島式」。

台式醬油以黑豆製成，且為夏季在自家釀造，因此對日本人來說是相當罕見的作法。根據日治時期的民俗學家國分直一之調查，台灣人主要將醬油用於炒青菜、雞肉或豬肉料理，也運用於保存食材。而將雞肉或豬肉沾取醬油食用是普遍的吃法。此外，台灣的醬油又有頭抽醬油、二抽醬油、三抽醬油之等級。頭抽醬油為熟成後最初搾取的濃醇味道、二抽醬油及三抽醬油則是將其稀釋後之醬油。



#### 重點單字

1. 画期的 (な) 〇 【名形】劃時代 (的)、突破性 (的)

- この画期的な技術は産業全体に大きな影響を与えるでしょう。  
 這項突破性技術，將對整個產業產生重大影響吧。

いっぽう、日本では17世紀以降、醤油は工業化され大量につくられるようになりました。日本が台湾を統治していた初期には、日本人は黒豆で作られた台湾式の醤油に馴染めず、日本から醤油を輸入していました。そんな中、1901年に日本人の鈴木寿作は今の新竹市東門あたりに醤油の醸造所を設立しました。これは台湾最初の商業用の醤油工場です。日本式の醤油を生産し、台湾に住む日本人に提供することが目的でした。それに対し、台湾式の醤油を本格的に<sup>2</sup>商業販売したのは1906年、今の彰化にある「林馥美醤油工場」でした。それ以降、台湾では醤油工場が次々と建てられました。その背景には、日本政府が台湾で農業以外にも工業を発展させ、特に食料品加工業を重視していたことが挙げられます。

1930年代以降、台湾の醤油産業は本格的に工業化の時代を迎えました。台湾の醤油工場は当時の台中州に最も多く、主に台湾式の醤油を製造していました。一方、北部と東部の花蓮では日本式の醤油を製造する工場が多くありました。このような違いは人口の分布と深く関係していたと考えられます。日本人が多く住む北部は言うまでもなく日本式の醤油の需要が高く、台湾人が多く住む中部と南部では台湾式の醤油が主に求められました。しかしその後、日本式の醤油を愛好し購入する台湾人が増えたため、日本式の醤油を作る工場も増えていきました。

另一方面、在十七世紀後日本的醤油因工業化而開始大量生産。在日本統治台灣初期，因為不習慣食用黑豆製成的台式醬油，便有日本人從日本進口醬油。在此情況下，1901年日本人鈴木壽作在現今新竹市東門一帶設立了醬油釀造所，此為台灣第一座商用的醬油工廠。此工廠生產日式醬油，以提供日式醬油給居住在台灣的日本人為目的。相對於此，正式營業販售台式醬油的是1906年設立於現今彰化的「林馥美醬油工廠」。在那之後，醬油工廠陸續在台灣設立。其背後有日本政府在台灣除了農業外，亦想發展工業，而在工業中又尤其重視食品加工業之緣故。

1930年代以後，台灣的醬油產業正式迎來了工業化時代。台灣的醬油工廠以分布在當時的台中州為最多，主要製造台式醬油。另一方面，北部及東部地區的花蓮則多為製造日式醬油的工廠。造成此般差異的原因，被認為與人口分布有密切的關係。在許多日本人居住的北部地區，想當然是日式醬油的需求高，而台灣人多的中部及南部地區，主要需求則為台式醬油。然而在那之後，由於喜愛而購買日式醬油的台灣人增加，生產日式醬油的工廠也隨之增加。



しょうゆ こうぎょうか すす 醤油の工業化が進むにつれて、それに関する商業組織も次第に<sup>1</sup>つくられました。例えば、1912年には台湾醤油株式会社、1920年には大正醤油会社が設立されました。なお、日本統治時代に「会社」や「株式会社」という概念が台湾に伝わり、醤油会社という形態が生まれました。「台湾醤油株式会社」は台湾初の醤油会社で、台湾<sup>2</sup>で日本式の醤油を生産することが目的でした。台湾で生産すれば、原料の1つである塩が安く手に入り、日本から輸入するより輸送コストを低く抑えることができたからです。こうして台湾で日本式の醤油を生産、販売することが可能になり、中国にも輸出できるようになりました。



### 學習焦點

#### 1. 次第に 漸漸地～

表示隨著前項所述之條件或事實，漸漸地產生了後項所述變化。常用來表示緩慢且持續的變化過程。

- 新しい政策が実施された後、市民の意識は次第に変わり始めました。  
新政策實施後，市民的意識開始逐漸改變。

#### 2. 売上を伸ばす 提升銷售額

為慣用用法。「売上」為銷售額，動詞「伸ばす」在此處意為「提升」。

- 新しい広告戦略を採用して、我が社は売上を伸ばすことができました。  
採用新的廣告策略後，我們公司的銷售額提升了。

隨著醬油生產工業化，與之相關的商業組織也漸漸地設立。例如，1912年設立的台灣醬油株式會社、1920年設立的大正醬油會社等。而日治時期「會社」及「株式會社」之概念傳入了台灣，醬油公司之型態也應運而生。「台灣醬油株式會社」是台灣第一間醬油公司，目的為在台灣當地生產日式醬油。其原因在於若在台灣生產醬油，即可便宜取得其原料之一的鹽巴，比起從日本進口，在台灣本島內運輸醬油能壓低成本。於是日式醬油開始能夠在台灣生產、販售，甚至能夠輸出至中國。

### 重點單字

#### 2. 本格的 (な) 0 【名形】

真正 (的)、正宗 (的)

- 彼は本格的な日本料理を学ぶために、東京の料理学校に入りました。  
他為了學習正宗的日本料理，進入了東京的料理學校就讀。

#### 3. 現地 1 【名】 當地

- 私たちは現地の文化を体験するために、その村を訪れました。  
我們為了體驗當地文化而造訪了那個村落。

1920年以降、商工会のような組織もできてきました。  
 1937年には台湾に90以上の商工会があったといわ  
 れています。当時の商工会には雑貨、飲食、服飾、建築などさ  
 まざまな業種がありました。醤油関係の商工会は多くありませ  
 んでしたが、醤油の製造技術の向上や醤油の売上を伸ばす<sup>2</sup>な  
 ど大きな役割を果たしていました。

一方、庶民の食卓に欠かせない醤油はどこで、どのように販売  
 されていたのでしょうか。台湾本島で生産された醤油はまず卸売  
 業者を通し、小売業者に運ばれ、一般に販売されていました。ま  
 た台湾式醤油の業者と日本式醤油を輸入する代理店<sup>4</sup>は自社商  
 品を薦める<sup>5</sup>ために、広告を工夫する<sup>6</sup>ようになりました。例えば  
 『台湾日日新報』には漢文で書かれた醤油の広告が掲載されまし  
 た。初期の広告には代理店や卸売業者が自社の宣伝をし、どのよ  
 うな醤油を輸入し、醤油の他にどのような雑貨を売っているのか  
 が中心でした。後期になると、広告にイラストやかわいい人物、  
 スローガン<sup>7</sup>を使い、消費者の関心を引き、自社のブランドを創る  
 よう工夫していました。また、一部の業者は地方の商工会に参加  
 し、商工会が主催する<sup>8</sup>キャンペーンや博覧会を通して商品を販  
 売していました。さらに街にある広告看板や広告店なども効果的な  
 宣伝手段として広く使われていました。これと同時に、すき焼きの  
 ような醤油を多く使う料理が台湾人の食生活に浸透し、醤油は単  
 に調味するものからおいしい料理を作る重要な存在に変わりました。

1920年以後、也出現了工  
 商會這般組織。到了1937年，  
 據悉台灣已經有超過90個以上  
 的工商會。當時的工商會有雜  
 貨、飲食、服飾、建築等許多業  
 種。醬油相關的工商會雖為數不  
 多，然而對於強化醬油製造技術  
 及提升醬油銷售額等發揮了很大  
 的作用。

另一方面，平民的餐桌上  
 不可或缺的醬油是在哪裡、又是  
 如何販售的呢？台灣本島生產  
 的醬油首先透過批發業者運送  
 到零售業者處，之後再進行一般  
 販售。而台式醬油業者及日式醬  
 油代理商為了推廣自家商品，開  
 始在廣告上下功夫。例如《台灣  
 日日新報》上刊登了以漢文書寫  
 的醬油廣告。初期的醬油廣告為  
 代理商或是批發商宣傳自家商  
 品用，主要宣傳自家進口什麼樣  
 的醬油、除了醬油外還販售哪些  
 雜貨等。而後期的醬油廣告則利  
 用插畫、可愛人物或標語吸引消  
 費者的注意，努力創造出自己的  
 品牌。此外，一部份業者參加地  
 區的工商會，透過工商會主辦的  
 活動或博覽會來販售商品。而街  
 道上的廣告看板或廣告店等也  
 是有力的宣傳工具而被廣泛使  
 用。於此同時，壽喜燒這般大量  
 使用醬油的料理也進入了台灣  
 人的飲食生活中，醬油從僅用於  
 調味搖身一變成為了製作美味  
 料理的重要存在。

前述のように、台湾の醤油は日本統治時代に大きな変革を迎え、工業生産され、台湾で直接販売ができるようになりました。こうして醤油は自給自足のものから正式に1つの「商品」となり、製造技術の発展と販売組織の設立を通して、醤油産業が確立されました。現在に至っても、醤油は食卓に欠かせない重要な調味料です。ここ数年、レトロブームで手作り醤油が再び注目されます。時代が変わっても、変わらない醤油の味は愛され続けています。今日の食卓を醤油で彩ってみてはいかがでしょうか。

如上所述，台灣的醬油在日治時期迎來了重大變革，能夠進行工業化生產，並且在台灣直接販售。如此一來，醬油從自給自足之物正式成為了一項「商品」。而透過製作技術的發展與販售組織的設立，確立了台灣的醬油產業。時至今日，醬油仍是餐桌上不可或缺的重要調味料。近年來，由於懷舊熱潮使得手工釀造醬油再度受到矚目。不論時代如何變遷，醬油不變的滋味持續受到人們喜愛。不妨用醬油為今天的餐桌增添一番風味吧。

## 重點單字

### 4. 代理店 ③ (名) 代理商・進口商

- 私たちの商品を海外へ広めるために、新しい代理店と提携しました。  
為了將我們的商品推向海外市場，我們與新的代理商建立了合作關係。

### 5. 薦めます ④ (薦める ①) (動II他) 推薦・推廣

- 私は友達にこの本を薦めます。  
我向朋友推薦這本書。

### 6. 工夫します ⑤ (工夫する ①) (動III他) 下功夫・特別安排

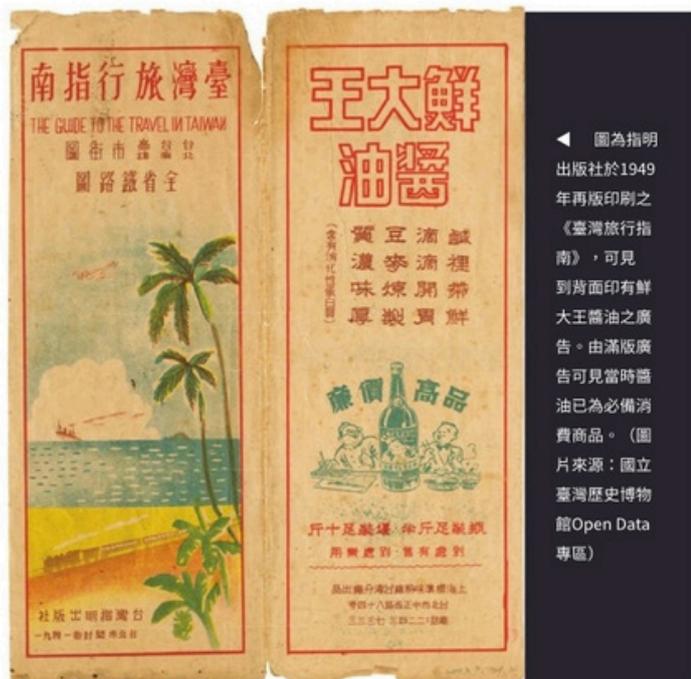
- 彼女はスペースを有効に利用するために、部屋の配置を工夫した。  
她為了有效利用空間，巧妙地安排了房間的配置。

### 7. スローガン ② (名) 標語 (源自英語slogan)

- 新しいキャンペーンのために、インパクトのあるスローガンを考えなければいけない。  
為了新的宣傳活動，我們必須想出一個令人印象深刻的口號。

### 8. 主催します ⑤ (主催する ①) (動III他) 主辦

- 彼女は国際会議を主催するために、一生懸命準備しています。  
她為了主辦國際會議，正努力準備中。



◀ 國為指明出版社於1949年再版印刷之《臺灣旅行指南》，可見到背面印有鮮大王醬油之廣告。由滿版廣告可見當時醬油已為必備消費商品。(圖片來源：國立臺灣歷史博物館Open Data專區)

# ライブ 互動日本語

[生活、實用] 讓您輕鬆開口說日語

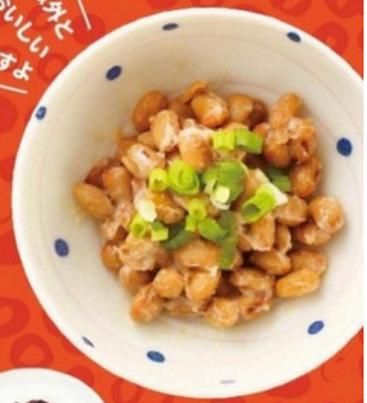
February 2025 NO.98 2 月號

## 発酵で紡ぐ日本の味 日本美味 発酵而成的

意外と  
おいしい  
ですよ

期待するに  
なりますよ

一緒に  
一杯  
どうぞか



日本娛樂最前線  
帥氣的全能  
魅力王子  
平野紫耀

日本趨勢大搜查  
時尚又健康的  
巴西莓果碗  
您吃過了嗎？

本月特輯

吃美食學日語  
以味噌入味的  
日本經典美食大公開！  
實用焦點會話  
日本發酵食品功效好吃驚！  
日本文化萬花筒  
認識日本發酵食品的歷史  
遊台灣學日語  
台灣料理不可缺少的一味  
醬油的歷史

どんな  
料理にも  
万能ですよ



讀者滿意度  
100%  
ライブ互動日本語  
讀者問卷調查結果

本期內附日語檢定考試  
JLPT 模擬試題

LiveABC  
<https://store.liveabc.com>

本資料節錄自 互動日本語雜誌  
2025 NO.98 2月號