



遊



📍 新北市石門区老梅社区沿岸部
🚗 MRT淡水駅から台湾好行バス皇冠北海岸線または市バス862・863で「老梅（緑石槽）」下車
※生態保護のため石槽上への立ち入りは禁止されています。

老梅緑石槽 春の訪れ告げる緑の絨毯

4月5日は二十四節気のひとつ「清明節」。台湾ではこの日、家族でご先祖様のお墓参りをします。また連休となるため、各地の行楽地は観光客でにぎわいます。この時期に台湾を訪れたら、ぜひ訪ねたいのが台湾本島北部の北海岸の「老梅緑石槽」です。老梅海岸に岩礁が長い年月をかけて波に浸食され硬い部分だけが残って形成された細長い溝「石槽」が並んでおり、毎年3月から5月初旬ごろになると満潮時に海水に浸る部分に海藻が繁茂し、海岸線一帯に緑色の絨毯を敷き詰めたような幻想的な風景が広がります。春の訪れを告げる爽やかな緑の絨毯は、この時期ならではの絶景です。新北市石門区の老梅海岸で間近に鑑賞できるほか、富貴角灯台側の遊歩道からも全景が観賞できます。

夜市で楽しむビブグルマン

台湾旅行の楽しみといえば、グルメはかせません。高級レストランから夜市の屋台まで、台湾には美味しいものがあふれています。どこから挑戦すればいいのか迷ったら、夜市へでかけてみましょう。寧夏観光夜市「方家鶏肉飯」の茹でた鶏肉をのせた「鶏肉飯」、華西街観光夜市「小王煮瓜」の豚そぼろ飯「魯肉飯」、臨江街観光夜市（通化夜市）「梁記滷味」の醤油煮込み「滷味」、公館夜市「藍家割包」の角煮バーガー「割包」、延三観光夜市「施家鮮肉湯圓」の肉餡入り白玉スープ「鮮肉湯圓」など、「ミシュランガイド台北・台中2021」のビブグルマンに推薦された手軽に楽しめる絶品B級グルメに出会うことができますよ！



- ① 方家鶏肉飯 📍 台北市大同区寧夏路（寧夏観光夜市060号）
- ② 小王煮瓜 📍 台北市萬華区華西街17-4号（華西街観光夜市153号）
- ③ 梁記滷味 📍 台北市大安区通化街39巷50弄33号（臨江街観光夜市・通化夜市）
- ④ 藍家割包 📍 台北市中正区羅斯福路三段316巷8弄3号（公館夜市）
- ⑤ 施家鮮肉湯圓 📍 台北市大同区延平北路三段58号（延三観光夜市）



2022台中媽祖國際觀光文化祭 海の女神「媽祖」信仰と観光の融合

「媽祖」は航海を守る海の女神。台湾で深く信仰されており、台湾全国の媽祖を祀る廟は500軒あまりを数えるといわれています。なかでも台中市の大甲鎮瀾宮は、毎年旧暦3月に行われる「媽祖巡行」で知られています。9日間にわたり約340kmの道のりをめぐる台湾最大規模の巡行は、米ディスカバーチャンネルが選ぶ「世界三大宗教行事」やユネスコの「世界無形文化遺産」にも認定されるほど独特な宗教行事です。また台中市では毎年、大甲鎮瀾宮をはじめとした12の廟と共同で、「台中媽祖國際觀光文化祭」を開催。各廟の行事とアート、芸能、観光などをひとつにまとめたイベントで、台中媽祖と地域文化の魅力を国内外に伝えています。

- ① 大甲鎮瀾宮での舞踏団の公演（画像提供/台中市政府）
- ② 南屯萬和宮での歌仔戲の公演（画像提供/台中市政府）
- ③ 大甲鎮瀾宮の媽祖巡行

2022台中媽祖國際觀光文化祭Facebookページ 📅 2022/02/03～05/21

🌐 <https://www.facebook.com/taichung.mazu.international.festival/>

2022大甲鎮瀾宮媽祖巡行 📅 2022/04/08～04/17 🌐 <https://www.facebook.com/Dajiamazu/>

台湾茶・春茶の季節到来！

文山包種茶

春にぴったりの爽やかな香りのお茶

毎年3月から5月ごろは茶の樹に新芽が萌え出る季節。この時期に収穫される茶葉は「春茶」と呼ばれます。台湾を代表するお茶のひとつ「文山包種茶」は、爽やかな春の雰囲気味わうのに最適なお茶。烏龍茶の一種ですが発酵が極めて軽いため、茶葉は細長く緑茶に近い深緑色で、お茶の水色（すいしょく）は明るい黄金色をしています。口に含むと、緑茶に似た爽やかな味わいと、花のような優雅で甘い香りが口いっぱいに広がる、まさに春そのものが感じられるお茶です。代表的な産地の坪林にはMRT新店駅からバスでアクセスできます。坪林では、古くからの商店街「坪林老街」で茶葉問屋や食堂めぐりが楽しめるほか、「新北市坪林茶業博物館」で台湾茶業の歴史や茶葉について学ぶこともできます。美味しいお茶や茶葉料理が味わえる茶どころへ、ぜひ足をのばしてみましょう。



① 坪林の農園の茶摘みの風景 ② 文山包種茶の水色は明るい黄金色
③ 坪林老街 ④ 細長い形状の文山包種茶の茶葉

坪林老街 新北市坪林区坪林街

新北市坪林茶業博物館 新北市坪林区水德里水鏡凄坑19-1号 <https://www.tea.ntpc.gov.tw/>

MRT新店駅からバス923・緑12またはMRT大坪林駅から大都會客運/バス9028で「坪林」下車

食



工夫茶の道具

- ① 煮水壺：お湯を沸かす道具（鉄瓶・土瓶など）
- ② 煮水炉：コンロ（炭・ガスなど）
- ③ 茶海：抽出した茶を注ぎ風味を均一にする器
- ④ 茶則：茶葉を盛りたり急須に入れる道具
- ⑤ 茶壺：急須（蓋つきの茶碗「蓋碗」で代用可）

- ⑥ 壺承：茶壺を置く器
- ⑦ 水方：お湯を捨てる器
- ⑧ 茶杯：小ぶりの茶碗
- ⑨ 杯托：茶托
- ⑩ 茶匙：茶葉を茶則から茶壺に入れたり、中の茶葉をほくす道具
- ⑪ 茶巾：茶壺やテーブルの水滴をふき取る布

癒しの台湾茶藝 工夫茶で楽しむ台湾茶

美味しい台湾茶が手に入ったら、本格的な「工夫茶」スタイルでお茶を淹れてみましょう。基本の手順は次の通り。まず沸騰させたお湯で茶壺を温めます（A）。そのお湯で茶海と茶杯を温め（B）、茶杯のお湯を水方に捨てます。次に茶則に取った茶葉を茶匙で茶壺に入れます（C）。球状の茶葉は茶壺の1/5程度、棒状の茶葉は1/3ほどの高さまで。茶壺にお湯を注ぎ、蓋を閉めて上からもお湯をかけます。洗茶をする場合はすぐにお湯を捨てますが、有機栽培のお茶などは洗茶は必要ないので、そのまま20秒ほど待ちます。お茶を茶海に注ぎ、茶海から茶杯にお茶を注ぎます（D）。二煎目からも同じ手順の繰り返しで、待ち時間は少しずつ長めにするなど調整してみてくださいね。お茶の種類によって、蒸し時間や淹られる回数が異なり、淹れるごとに味わいも変化します。ご自宅では身近にある道具でアレンジして、自由に台湾茶を楽しんでくださいね！

楽しみ方イロイロ！ 台北市内で味わう台湾茶

台北市内では様々な形で台湾茶を楽しめます。本格的にお茶を味わうなら茶藝館へ。青田街の「青田茶館」では、落ち着いた空間で静かにお茶と向き合えます。料理で味わうなら、市内各地に支店があるレストラン「天仁喫茶趣」へ。東方美人茶を練り込んだ小籠包や茶葉の天ぷらなどの茶葉料理が揃っています。散策中に立ち寄るならドリンクスタンドへ。南投県の茶農家が永康街に開いた「茶敬茶」では、自家栽培の台湾茶のほか、珍しいティーカクテルも提供しています。台北の旅を台湾茶で潤してくださいね！

食



① 茶藝館で楽しむ工夫茶（青田茶館）② 東方美人茶の小籠包（天仁喫茶趣）③ 茶葉の天ぷら（天仁喫茶趣）
④ 台湾産青茶とライチ酒の「貴妃酔酒」と、ジン入りのタピオカミルクティー「珍珠奶酒」（茶敬茶）

青田茶館

台北市大安区青田街8巷12号

天仁喫茶趣 信義店

台北市大安区信義路四段88号1F

茶敬茶

台北市大安区永康街4巷16号

台湾観光局では最新のキャンペーンやイベント情報をホームページでご紹介しています。
<https://jp.taiwan.net.tw/>

観光に関する
お問い合わせ

台湾観光局・台湾観光協会
東京事務所
〒105-0003 東京都港区西新橋1-5-8/11手ビル3F
TEL 03-3501-3591

大阪事務所

〒530-0047 大阪市北区西天満4-14-3リゾートトラスト御堂筋ビル6F
TEL 06-6316-7491

※上記は2022/03/22現在の情報です。開催に当たり記載情報や条件が変更されることがあります。更新情報の確認などにつきましては掲載サイト及び関連機関にてご照会ください。