

台湾旅行記

～台湾マス(櫻花鉤吻鮭)を求めて～

小林 美樹

プロローグ

うとうととまどろんでいる。丁度、寝るには心地よいほどの暖かさ。普段じゃうるさいと思える飛行機のジェット音も規則正しく時を刻む時計のように、まるで子守歌。「何か、お飲み物はいかがですか？」ふと我に返ると目の前には美しいキャビンアテンダント。台湾人の乗務員が日本語で話しかけてきた。口元のよだれが気にかかったが、無意識に「ピアプリーズ」といった後に、直ぐさま訂正し、「このジュースを…」と言い直した。のどが渇いていたせいもあるが、よく冷えていて美味しい。つい、4～5杯ほど飲み非常に良い気分、丁度、ほろ酔状態である。恐らく、久しぶりに乗った飛行機の「ゆれ(?)」に酔ったのだらうと勝手に思っている。時間で言えば午後2時過ぎ、南国の地、台湾へむかう機内での一コマである。

2005年12月15日、北海道開発土木研究所(現在の独立行政法人土木研究所寒地土木研究所)と共同研究を行っていた関係から、たまたまサクラマス関連で台湾へ行く機会に恵まれ、同研究所職員4名に同行した。旅はおよそ7日間。丁度、北海道には寒気が入り込み、冬本番といったところである。そんな厳寒の北海道を置き去りにして、南国へ向かう一行、皆、うきうき気分であった。「半袖で十分だらうし、冬の装備は空港のロッカーへでもあずければ、荷物が軽くなっているだらう。」などと話ながら…。着ている物を脱ぎ捨てる夏の気分だ。実に開放的な気分になっている。暗い冷凍庫から出て、光輝いたトロピカルな南国へと思っただけはもう既に台湾の地へ。シートベルト着用のサインが点灯し、徐々に機首を降下させ、いよいよ着陸態勢に入った。緊張する一瞬、無事を祈りながら…。

タラップに降り立ったときの第一声。「あれ～、ここどこだっけ?確か、南国の台湾だったよね。」誰彼ともなくそんな会話が自然とでてくるほど寒い。決して薄着をしている訳ではない。冬の東京に降り立ったとも錯覚できるほどの寒さだ。半袖なんか冗談じゃない、風邪をひいてこじらせてしまうのがおち。そんな予想外の寒さに、皆、驚きを隠せない。ふと我に返り、ほっと胸をなで下ろした。なぜなら、冬の装備を一式、そのまま持ってきたから。もし、日本に置いてきたら…と思うと空恐ろしい。

国立中興大学の迎えの車に乗せて頂き、夕暮れの迫る台北の高速道路を時速100km超のスピードで一路台中へ。台北市内を車窓から眺める。日本の昔の高度経済成長期といったところか。明と暗が同居。整然とした超近代的なビルディン

グ、その間を走る片側5～6車線の高速道路、一步郊外に出ればスラム的色合いの濃い雑然とした住居群。でも、傍目から見ても活気が感じられた。動いていると…。その中でもふと気になったこと。どの家、どの建物にも、北海道の煙突のごとく、給水塔が屋根の上に設置されている。不思議な光景。本州の人たちが北海道へ来たときに感じる感覚に近いかもしれない。

日も完全に沈み、6時過ぎにホテルに到着(写真1)。陳樹群(Su-Chin Chen)先生(台湾国立中興大学教授)がホテルの近くのレストランで軽い歓迎の宴を開いてくれた。注文する料理は、全て美味しいが、気になった味が一つ。漢方薬のような、胃薬のような味が一つ。台湾の宴会料理では、医食同源的思想が深く、漢方薬も料理の材料として用いられることが特徴との話である。どうも胃薬を飲んでいるような気分で慣れるには時間がかかりそうである。健康に良いことは頭で理解しても…。



写真1 台中市のホテル玄関前

(企業家大飯店: 台中市和平街160号)

歓迎の宴も1時間半ほどで終了し、満腹感と程よい酔いに加えて、無事、第一の目的地に着いた安堵感から、ベッドに入るとすぐに深い眠りに落ちた。

台中市にて

翌朝、5時起床。部屋のテラスに出て朝の空気を胸一杯に吸い込む。都会のにおいが感じられる。その後、ホテル周辺を散策。昨日ほどの寒さは感じない。半袖でもOKとまで言わないが、薄いジャケットを一枚羽織る程度で十分。そんな中をぶらぶら歩いていると、静寂の中にも、様々な生活音が

耳に聞こえてくる。これからまさに台中の一日が始まろうとしている。無意識に「よし!」という訳の分からない気合いをいれている自分を発見する。

朝食はホテルのバイキング。多少、中華料理の種類が多めだが、基本的には日本のホテルと何ら変わらない。また、ホテルのフロントの女性は、日本的で美しい(残念ながら写真は撮ってない)。台北は、見るからに中国系という印象だったが、台中の女性は全てこんな感じで、日本的か?

台湾の民族はそのほとんどが 17 世紀半ば頃から福建省や広東省などの中国大陆から移住してきた漢民族と言われている。そのうち第二次世界大戦以前から台湾に住んでいた人々を本省人といい 82% を占め、戦後、蒋介石の国民党政権とともに移り住んできた人々を外省人といい 16% を占めている。残りの 2% が日本人によって高砂族等に分類された台湾原住民のマレー・ポリネシア系の人々である。高砂族の詳細については後述するが、どうも高砂族を見る限り、彼らは漢民族より顔形が日本的であることから、台中の女性は、長い間の混血の結果かもしれない。

台中来訪の目的は、国立中興大学で開催される水理土木関連のシンポジウム(17日開催)への参加だ。その中心は発表を控えている開発土木研究所職員。私は一出席者で、付録みたいなもの。私の目的のメインは、サクラマスの亜種である台湾マス(サラマオマス、現地標記では櫻花鉤吻鮭)の生息地、大甲溪上流域に位置する七家湾溪の調査である。そんなことから数日は気が楽である。翌 16 日、終日空いていることから国立中興大学の学生の案内により、水理土木関係の研究所等を訪れたが、日本における機関と大きく変わるところはない。ただ、感心したのは、施設を案内して頂いた職員の方は日本語を話すことだ。聞くと、土木関連の大学等の研究者あるいは技術者は、日本に学ぶことが多く、技術等習得に日本に数年留学するとのこと。でも数年の滞在だけで、結構流ちょうに日本語を話すことには驚きである。ふと、語学に苦手意識をもっている自分はどうだろうと考えると、それは「無理」、あるいは「不可能」の一言しか思い浮かばない。

研究施設以外では、台湾マス生息河川である大甲溪下流域

の土石流被災現場も訪れた。家屋への土砂堆積等現場の状況は、その当時の土石流のすさまじさを物語っている(写真2)。未だ復旧していない。2~3年の内に立て続けに災害に遭い、上流側の整備無くして復旧は難しいようである。現場サイドでは、過去の地震による地盤等の脆弱化に加えて、台風の上陸する回数が例年になく多く、それが大きく影響していることを指摘していた。ここでも温暖化の影響が現れているのだろうか。大甲溪本流下流域の河川敷は広く、その堆積土砂等



写真3 大甲溪下流域

の状況から判断する限り、安定した河床ではなく常に動いている印象を受けた(写真3)。

ホテルへの帰路、こちらで最近流行の甘味処(案内してくれた女子学生の言)に寄った。写真で分かるようにファストフード的店構え(写真4)。女子学生の薦められるままに注文する。出てきたものは薄いお汁粉的なもの。中に入っているのは豆類。様々な豆類のトッピングが可能とのこと。甘さ控えめで、非常に健康に良い甘味か。ただ、流行る理由は???であった。

その晩、国立中興大学構内でシンポジウム開催に先だって前夜祭があり、今回ホスト役の陳(チェン)教授の計らいで我々もその宴席に参加させていただいた。出席者は、大学の教授等先生方に加えて、台湾行政院經濟部次長や行政院農業



写真2 大甲溪支線における土石流跡



写真4 甘味処(東東芋園)

委員会水土保持局局长（中華水土保持学会理事長）等台湾行政府の方々である。会場には10名／卓程度の円卓が十数卓ほどあり、我々は行政府の方々と同席させていただいた。宴が始まった当初は行政府の方々と同席しているとはつゆ知らず、皆、大学の先生方と思っていたので、日本語も交えながらざっくばらんなお話をさせていただいていたが、酔いに任せて失礼が…と今になって多少心配している。

その晩は、昨日、一昨日の疲れが出たのか、どこにも出る気になれずベッドにもぐりこみ就寝。翌17日、シンポジウムの朝。昨日と同様、ホテル周辺を散歩。天気も上々で、2～3日前までの蓄積していた疲労もとれ、爽快な気分。シンポジウム会場の中興大学までの足は、大学の送迎車。ホテルからの距離にしても、5km以内で、徒歩でも十分な場所に位置していた。

今回のシンポジウムのテーマは、「水土保持與農村永續發展研討會（台湾における農村の発展に向けた治水管理）」で、論文集の中味は当然のことながら「防災・景観」という文字が嫌でも目に付く。唯一、生物多様性の保全に係る生態工法に関連した発表もあったが、日本でいうところの「多自然型工法」だろう。大学の研究者も含め、治水分野の先進地である日本に学ぶ機会が多いことから致し方ないかもしれない。それにしても、我々人間サイドに立った「景観重視の治水」という印象がぬぐえず、生物多様性に配慮する視点が欠けていると感じた次第である。

シンポジウムそのものは日本と大きく変わったところがないが、外の受付から教室の中まで生花がふんだんに飾られていた点とブレイクタイムの時の軽食が非常にリッチであった点が相違点として上げられるかもしれない（写真5）。



写真5 シンポジウムでのブレイクタイム

シンポジウムの午前の部が終わり、陳先生から「午前中は英語によるプレゼンだったが、午後は中国語。だから、台中市内見物でもどう？」ということで、私たちは「ホテル周辺の台中市の中でも一番面白そうなところへ…」という希望を言って、車で連れて行ってもらうことにした。でも、連れて行ってくれたところは、なぜか「SOGO」デパートの玄関前（写

真6）。周辺はファストフード店の並ぶ、実に整然とした都会的な綺麗さを持った場所。そこには、何ら日本と変わらない若者達やウインドーショッピングを楽しむ人々。陳先生の意図はともかく、取り敢えずそこでおろして頂いた。後は、そこからホテルまでの道のりをぶらぶら散歩がてらに市内見物をしようということになった。近くに美術館等があることから、そのような施設を見て回る高尚な表通り散策グループ（3名）と一般の人々の生活等生の台中を見て回る裏通り散策グループ（2名）に分かれた。私は、当然のことながら後者のグループである。



写真6 SOGOデパート前

ホテルまでの道を行くと歩きながら、日本では見られない光景を目にした。歩道、車道問わず、所狭しと並ぶ日本製を中心としたスクーターの数々（写真7）。皆、足代わりに使っているようである。それは良いとして、歩くのにほとんどじゃま。台中市としての規制はないのか？日本では駅前等の自転車がこれに該当すると思うが、それにしてもすごい数である。

途中にあった魚屋さん、八百屋屋さん、売っているものが違う以外は基本的には変わらない。八百屋さんでは「菱の実」を、魚屋さんでは「からすみ」を試食させてもらう。いずれも美味い。ちょっと小腹がすいてきたので、途中の食堂に入



写真7 所狭しと並ぶスクーターの数々

る。メニューに書かれてある漢字から出来上がりを類推し、注文する。知っておいて損はないこととして、メニューの中の料理を漢字から類推する方法を一つ。漢字の持つ意味から調理方法を読み取り、出来上がりの料理をおおよそ知ることができる。

1. 炒：油で炒める
2. 爆：高温の油で炒める
3. 烹：揚げた材料をさっと炒める
4. 煎：炒り焼きする
5. 炸：揚げる
6. 軟炸：衣をつけて揚げる
7. 蒸：蒸しもの
8. 醉：酒蒸し
9. 溜：あんかけ
10. 燴：煮込みあんかけ
11. 煨：弱火で長く煮込む
12. 燒：炒めてからスープで煮込む
13. 燜：揚げたものを更に煮込む
14. 滷：醤油を使い弱火で煮る
15. 烤/烘：直火焼き焼
16. 焗：蒸し焼き
17. 燻：いぶし焼き
18. 湯：スープ
19. 羹：葛ひきスープ
20. 拌：和え物
21. 醃/糠：塩漬け/糠漬け
22. 火鍋：鍋料理

昼時を過ぎていたせいお客は少なかったが、小籠包やビーフン等手頃な値段で美味しかった。地元で有名な店に行けば、値段はともかくもっと美味しかったかもしれない。



写真8 台中のホテル近くの市場

夜、地元の人たちが通常利用する市場へも行ってみた(写真8)。夕方から午後9時くらいまで開店しているようである。活気がある。売っている物は食べ物から衣類まで様々。お焼きも売っていた。日本で言う今川焼か。実は、私はお焼きが



写真9 市場の中の饅頭屋さん



写真10 市場の中の八百屋さん

大好物。地元の人が購入するのを見て、私も一つ購入した。価格は5台湾元(5NTD)。日本円で18円くらいか。見た目は多少悪いが、小豆あんの甘さも抑え気味で丁度良く、美味しかった。饅頭も美味。日本で言うところの肉まんの類。皮は違うが、中味などは長野県などの「おやき」に近い。でも、非常に安価だ。一番安いもので1コ30円くらい。大きさは日本の1.5倍程度。中身は色々。肉詰め(多種類)やら野菜詰めやら色々。中身なしの皮だけのものもある。非常に美味



写真11 八百屋さん(?)に置いてある魚介類

しい(写真9)。また、唯一、南国に來たと思えることが一つ。売っているフルーツの種類(写真10)。日本ではあまりお目にかかれない物(ここでは当たり前)。また、それらフルーツあるいはニンジンなどの野菜と一緒にアサリ、シジミなどの生鮮魚介類なども売っていた(写真11)。

日本人から見れば鮮度はともかく衛生面で多少抵抗を感じずるかもしれないが、そんなことはここではたいした事でない。今の日本人が異常なまでに清潔志向すぎる。菌という菌は何でもかんでも殺さなければあるいはその増殖を抑制しなければいけないといった風潮があり、日本では抗菌云々などの抗菌グッズ商品が蔓延している。私から見れば、本当に異常で、「過ぎたるは猶及ばざるがごとし」である。私たちの皮膚等の常在菌にまで影響を与えてどうするのか。このことが結局、外からの刺激に対する防御機能の低下を來たし、皮膚等の炎症につながるなど、環境に対して過敏に反応する身体にしてしまったといえるのではなからうか。この清潔志向が、アトピー性皮膚炎などの症状を増やした理由の一つでもあろう。「不衛生が良い」とはいわないが、「滅菌・殺菌・抗菌・など」と「菌」が存在すること、それは即ち「不衛生」といった意識を植え付けるような宣伝はいかがなものだろうか。要はバランスを保つことが大切であって、それを崩してしまうことに問題があると考えている。即ち、通常常在しているだけでは何ら問題にならない菌も、バランスのくずれによって急激に増殖することで、様々な影響を人体に及ぼしてくることが問題だと考えている。今一度、我々の生活を見直す必要があるような気がする。

その晩は、陳先生が送別会を開いてくれた。場所は日本食レストラン。こちらでは人気のスポットだそうだ。入るとバイキング形式で、魚などは生鮮のまま並べられており、食べたいものをその場で調理してもらうスタイルとなっている。休みとあって家族連れが多く、非常に盛況であった。

盛況の内に送別の宴も終了し、そのあと我々だけでホテルの近くの夜市へ繰り出した。屋台は色々。しかし、何処も美味しそうな匂いを漂わせている。その中の一つの店で台湾ビール、ピーフン等を注文し、皆でつく。送別の宴でたらふく食べているのに、なぜか別腹である。食事をするなら屋台が一番、なんといっても「安くて美味しい」。是非お勧めしたい。さて、その際に気がついたことが一つ。結構、家族連れが食事をしている光景であった。台湾では、共働きが多く、食事は外食が多いと聞いていた。それが屋台文化の廃れない理由かもしれない。また、屋台が「安い」ということも必要な条件となっているのだろう。

「サラマオマス」生息地(台中から武陵)へ

前日飲み過ぎたせいか、翌朝(18日)は目が覚めても、なかなか起きあがることができなかった。しかし、今日こそ、念願の「台湾マス(サラマオマス)」に…という思いが沸々と湧き出るに従い、居ても立ってもいられず、朝食もそこそ

こに荷物をまとめて早々とホテルをチェックアウト。そして、ロビーでリャオ(廖林彦, Lin Yan-Liao)さんを待っていた。彼は台湾内政部營建省雪霸国家公園管理處武陵管理站の職員で、丁度、3ヶ月ほど前の9月に孵化場に2週間ほど滞在し、池産サクラマスの飼育管理について研修を受けていた。孵化場研修時に「そのうち台湾へ行きたいね。」といったことを私から話していたが、まさかそれがすぐに実現するとは思っても寄らなかった。偶然とはいえ、これも巡り合わせだろうか。

そうこうしているうちに、彼と彼の同僚である通称ツウーさん(名刺をもらわなかったため名前が不明だが、大変気さくな面白い方である)が車2台(リャオさんの自家用車と武陵管理站の公用車)で向かえに來てくれた。台中で大変お世話になった陳先生ご夫妻も見送りにきてくれるなど、様々なところで色々な人にお世話になり、感謝する次第である。

2台の車は一路、台湾マス生息の地へ。リャオさんは、気を利かして、多少遠回りであったが、有名な観光スポットを経由してくれた。途中、日本では麻薬に分類されている台湾の風物詩とも言える「ピンロウ」をリャオさんが購入(台湾では合法でも、日本では麻薬に分類され国内への持ち込みが禁止されている)。道路にそって転々とピンロウ売りが居を構えている。その店舗面積はいいとこ2~3坪程度のガラス張りのスタンド型個室。なぜガラス張りなのか。それは、売



写真12 檳榔西施(ピンランシーサー)

り子の女性 (檳榔西施: ビンロウシーサーと呼ばれ、ビンロウを売る美人という意味) を遠くからでも良く見えるようにするためである。その中で、売り子の女性は売り上げを伸ばすために、コスプレ、ミニスカ、中にはランジェリー姿など、様々なセクシー衣装 (写真 12) でスタンド内に座している。彼女らの大部分は学生のアルバイトとのこと。給料は日当プラス売上歩合制ということから、売り上げを上げることで彼女らの収益につながっていく。そのために、彼女らの格好はどんどんエスカレートしていく…との話である。その露出度は、南下するほど増す傾向にあり、高雄 (台湾南部) 郊外ではトップレスや全裸も…。つい、創造をたくましくしてしまうのは私だけか。

さて、ビンロウ (檳榔) 樹は椰子科常緑樹の植物で、この木の実に石灰を混ぜたものが俗に言う「ビンロウ (台湾ではビンランと発音)」である。台湾では煙草に並ぶ嗜好品で、ビンロウ樹の生産農家にとっては、金のなる木で、生産額で台湾第四位の農産物 (?) であり、その生産金額は優に 100 億台湾圓 (日本円で 360 億円程度) を超えるそうである。これには発汗作用、覚醒作用があるらしく、長距離トラック、タクシー等のドライバーが眠気覚ましによく購入するそうである。実際に私も試してみたが、すごい発汗作用があり、顔を中心に熱くなり、汗がどっと出てくる。ある場所で購入したビンロウは、心臓までばくばくするほど強い刺激があり、一時息苦しくなったことを記憶している。店によって味、あるいはその程度が大きく違うとのこと。ただ、値段だけは変わらず一箱 50 元 (180 円程度)。行った際には店をチョイスすることをお奨めする。とはいえ、味はともかく、矢張りセクシーな美人の所に引きつけられていくのは男の性か？



写真 13 沿道で売っているサトウキビ

沿道には、もう一つおもしろい売り物があつた (沖縄にはあるかもしれないが)。サトウキビだ。長さ 30cm、外皮をむき、8 本入り (だったと思う) で 50 元 (180 円程度) (写真 13)。これもビンロウと同様に、ガムのようにかみ続けて甘いエキスだけをすすり、残りカスは吐き捨てる。これは水分補給にはうってつけだ。ほんのり甘く、非常に美味しい。



写真 14 眼下に見える雲海

そんな目新しい店等がある沿道から、徐々に車は緑豊かな山間部へ入っていく。いずれにしても道がだんだん狭くなる。道幅は、日本でいうところの林道といった類。でも、舗装はされており、省道に位置づけられている (省道は日本の国道)。そのルートは、アジアで最も海拔の高い道路 (省道 14 号線) で、世界遺産指定への呼び声の極めて高い国家公園、太魯閣 (タロコ) 国家公園内を通る。ここはまさしく景勝地。日本では絶対体験できない 3,000m を優に超えた山越えであった。徐々に頭上にあつた雲もいつしか眼下となり (写真 14)、途中下車で記念撮影した地点は標高 3,177m (現地での GPS 測定による)。雲海を下に見て、バックには雪を頂いている中央山脈の山々が眺望できる。さすがに、酸素が不足気味とあつて多少呼吸困難気味。初体験である。一方、眼下には日本人によって分類された高砂族 (現在 12 族) と呼ばれる原住民族の急峻な斜面を利用した果物、高原野菜等の畑が裾野まで広がっている (写真 15)。農作業等を趣味とする関係から、ふと「こんな急傾斜では作業は総て手作業で、その苦労は筆舌に尽くしがたいだろうなあ…」などとひとしきり感心した次第である。

「高砂族 (漢語名: 高山族)」は、言語・文化・習俗によって細分化されており、人工 40 万人ほどで、台湾総人口の



写真 15 急峻な斜面を利用した果樹等の畑

2%程を占めている。台湾の平地に住み、漢化が進んだ先住民民族「平埔族（へいぼぞく）」もいるが、台湾政府に原住民として承認されておらず、「台湾原住民」という言葉は、一般に彼ら「高山族」を指している。台湾原住民の風習で有名なのは「首狩り（出草）」である。言葉の通じない人間の首を狩る行為であり、草むらなどに隠れ、背後から襲撃して頭部を切断する風習である。首狩りそのものが「一人前の成人男子」の通過儀礼であり、彼らの論理では対象者は領土侵犯を行ったものとされている。そういったことから部族同士が混じり合うことなく、独自の生活スタイルが保たれていた理由であろう。この風習が完全に無くなったのは台湾国民政府時代で、日本の植民地時代初期には沖縄からの行商の女性達が被害となるケースもあったようである。

そういった「高山族」が山々の急峻な斜面を利用して開墾した畑や果樹園の更にその下の谷あいには川が流れ、つい台湾マスの生息に思いを馳せながら感慨深く眺めていた。

展望台から見渡す台湾の山々。沖縄よりさらに南に位置しているのに雪を頂いている。台湾の面積は九州とさほど変わらない(台湾:35,915 km²、九州:36,554 km²)が、富士山(3,776m)より高い山がいくつかあり、その中でも玉山は台湾最高峰で3,952mと4,000mに手が届くほどの高さである。我々の次の目的地(雪霸国家公園内を流れる七家湾溪)は雪山山脈の主要地帯で、台湾第5位の高さを誇る主峰雪山(3,886m)の麓である。途中、日陰の場所で積雪に戯れている台湾人観光客の姿が目にとまるが、ここで雪を見るとは予想もしなかった(写真16)。

峠を越え、険しい山道を徐々に里に向かって下りていく途中、「梨山」という地名の集落を通過したが、地名の通り梨を中心とした果樹の栽培とキャベツ等の高原野菜などの栽培も目に付いた。

日が陰る頃、やっとの事で目的地、武陵管理处に到着。最初に管理处より多少下流側に下ったところに建設中の孵化施設を訪れ、今年採卵した台湾マスの孵化仔魚を見せてくれた。直径1m、深さ1m程度の円形水槽に30cm程のトリカルネットで作った籠を浮かばせるように飼育し、尾数で数百尾



写真16 雪と戯れる台湾の若人



写真17 台湾マスの浮上間際の稚魚の飼育装置

程度、まだ、卵黄を抱えているものも見受けられた(写真17)。そろそろ餌付けのための給餌を始めようとの話。飼育装置を見る限り、大学で普通に行われる実験の供試魚の飼育という印象。しかし、来春の河川放流用とのこと。尾数が少ないにもかかわらず浮上までの生残率が低いことから、砂利を使うなどして、飼育方法の改善の必要性を伝えた。水温は10度(厳冬期7~8度)前後で、何ら問題はなく、個体群縮小による近交弱性等の遺伝に係る影響が無ければ、飼育法改善によって生残が良くなると考えている。時間の都合から、それらについては明日以降ということで、その場を離れた。

外は既に日が落ち、薄暗くなるとともに、日中では感じられなかった寒さが一段と身にしみてきた。「なまら(北海道弁?)寒い!」。空港に降り立った時以上に寒い。今回は、標高1800m地点ということからも、気温は平地におけるより低いことは十分に承知し、また覚悟もしていたにも関わらず、寒さを痛烈に感じたことから、その時の外気温が極めて低かったものと思われる。空港到着時は「南国だから、暖かっり」という思いこみが「寒い」という感覚を助長したにすぎない(実際に寒かったが...)という点で、今回とは大きく異なる。気象観測上の記録では、この地の年間の気温はマイナス8℃から29℃の間で変動するなど、気候的に北海道に近い。リヤ



写真18 歓迎会後のホテル前での記念撮影(数値は気温)

オさん含めその他職員の人たちもそんな寒さに対して別段変わった様子は見られず普段どおりであることから、「ここではこれが当たり前!」と納得した次第である。とはいえ、頭では分かっているにもかかわらず寒い。

その晩、リャオさん他武陵管理駅の職員の方々が安着祝いをしてくれた。近くにリゾートホテルがあり、その一室を借りて開いてくれた。ここでも料理が美味しい。私にとっての最大の目的地に無事到着した安堵感からか、お酒も美味しくて飲み過ぎてしまった。宴も終わり、外で皆と記念撮影(写真 18)。後ろの数字が示しているように気温摂氏 2℃。寒さは、お酒のせいばかりじゃない。ホテル前で大学生らしい女性 2 人が花火をしている。空気が澄み切っているせいか、やけに美しく感じた。何が?

武陵管理处には宿泊施設があり、滞在中はそこに泊めてもらうことになっていた。明日からの調査に備えて、「今日は、ゆっくり休むか〜」と思っていたところ、リャオさんからこれから会議室で打ち合わせも含めた検討会をしよう…と。「えっ…」と思いつつも、「郷に入っては郷に従え」ということで、当場の会議室の倍ほどもあるところで、河川改修における多自然型工法に係るプレゼンをスタートに、議論が始まった。会議室にストーブなどない。室温は外気温。最初はお酒が入っていたせいか寒さをあまり感じなかった。しかし、酔いが徐々にさめるにつれ、寒さが身に伝えた。ここは北海道か、否、北海道どころの騒ぎじゃない。ほとんど冷凍庫。あごが初めてがたついた。歯が「ガタガタ」となるという表現があるが、まさにこの状況だ。皆と同様、私もダウンジャケットなどで厚着をしているはずなのに、寒い(写真 19)。恐らく氷点下だったと今更ながら思うが、北海道では既にストーブを炊いている季節。台湾にきてこんな寒さに出会うとは思ってもなかった。結論のでない議論だけに、何時終了するのか多少やきもきしていたが、23 時過ぎにやっとタイムアップとなり、議論が終了。「さあ、これでやっと暖かい布団で寝られる…」と思った矢先、リャオさんは「次はカラオケで 2 次会!」という話となり、最上階(3 階だと記憶している)の部屋(本来の目的は分からないが、現在カラオケルー



写真 19 武陵管理事務所会議室での議論風景

ムとなっている)へ移動。寒さに対して我慢も限界に近くなっていたところに、二次会という話。「こうなったら開き直りだね。取り敢えず酒で身体を温めようや。」と、皆、寒さに閉口しつつ、あきらめムード。本来なら、「カラオケ!?! いいね〜」ってな話になるはずであったが…夜も更けて、床についたのは、日が改まってから。当然、宿舍の部屋にはストーブなどあるはずもなし。しかし、酔いと長旅等の疲れからかいつの間にか寝入ってしまった。

武陵での夢の出会い

5 時 30 分起床。寒いのが布団から抜けだし、すぐに着替えて宿舍周辺を散歩。前庭に降り立ち、霜が降りていたのにはびっくり。夜間、気温が氷点下になった証拠。どうりで、昨晩は寒いはずであると自分なりに納得。しかし、お日様が当たると白くなった庭もみるみる霜が溶け、青々とした芝生が顔をだした。直ぐそばには川が流れている。「これが台湾マス(サラマオマス)のいる七家湾溪か。」…と、あの時の気持ちは長年恋い焦がれてきた人にやっとのことで会うことができる喜びと本当に会えるのかといった不安みたいな、何とも言えない気持ちだったと記憶している。川面を見れば水の透明度が極めて高く、清澄さ・綺麗さでは北海道の川もかなわないか? この南国の台湾で、夏場でも 20℃を越えることはなく、流域の景観からサケ科魚類がいてもまるで不思議とは思われない。北海道の溪流河川かと見間違ふほどである。

南国の地にサケ科魚類、それも北海道を生息の中心とした山女魚(サクラマス)である。分類学上はサクラマスの亜種とされ、いつ、どのようにこの地に住み着いたのか。昔、誰かが日本から入れたという話もあったようだが、その動機も定かでない。まして、この未開の時代に車もなければ、日本から輸送する技術すらも無い。さらには、当時この地は首狩り族の聖地でもあったことから、危険を冒してまでそんなことをする人間などいようはずもない。そんな諸々の事情から判断して、「台湾マスは他から移殖されたものでない。」という考えに疑問の余地をはさむ人などいないだろう。

現在の考え方は、台湾海峡まで寒流が南下していた氷河期時代に、サクラマスが恒常的に台湾周辺の河川に遡上し、地殻変動等で川がせき止められるなどして陸封化されたものということが定説となっている。サケ科魚の化石が見つかったという話も聞くがそれら情報は定かでない。いずれにしても、南国台湾にサケ科魚類が化石ではなく、実際に生存していることそれ自体が素晴らしいことであり、学術的にも貴重である。川面に腰掛け、そんな色々なことを思いめぐらしながら、一人感慨にふけり、しばらくの間水の流れを見つめていた。

朝食は、常駐の職員の人たちと一緒に管理处の地下にある食堂でいただき、中でも饅頭(ただし、中に具は入っていない)が美味しかったと記憶している。これら食事は、近くに住む賄いの方が料理してくれているようである。



写真 20 滅多にお目にかかれない 2000 圓紙幣

朝食後、早速、七家湾溪の状況把握を目的に調査に出た。事前の情報としての当該河川の概況は、流路延長 15.3km、流域面積 76 km²の大甲溪の支流に当たる小さな河川である。北海道における保護河川の規模程度か（保護河川：平均流域面積 74 km²）。景観も北海道の溪流河川と何ら変わらない。周辺は、果樹や高原野菜の栽培を目的とした農地に利用されているものの、北海道における清流の最上流域の水質を示す極めて良好な環境にある。北海道の河川と比較すると水の硬度が高く、ミネラル分を多く含んだ硬水であり、水質としての pH は 8 を超え（本線と支線の 2 カ所測定）、アルカリ側に傾いていた。この水素イオン濃度の高さが台湾マスの生息にどんな影響を与えるのか分からないが、見た目には極めて清澄な水である。この地を訪れる観光客も多く、年間 20 万人を超えるようである。目的は、この地の風光明媚さや地元で生産される梨などのフルーツもあるが、矢張り、台湾の国宝魚に指定され、幻の 2000 圓紙幣（誰がキープしているのか分からないが、滅多に市場に流通しないと言う話である）の図柄にも採用されている台湾マスだろう（写真 20）。それを象徴するかのよう、川岸に「観魚臺（上から泳いでいる台湾マ



写真 21 台湾マス観魚台から下をのぞき込む観光客

スを観察できる高台)」が設置され、側に魚の生態等についての説明プレートも設置してある程の気合いの入れようである。実際に、我々が訪れたときにも 10 名ほどの観光客が下を流れる川をのぞき込んでいた（写真 21）。「早く会いたい（見たい）」はやる気持ちを抑えながら、側にいる観光客と同様にのぞき込んだ。丁度、下は淵になっている。「ん〜…!？」水面全体を焦点を合わせずに見つめていると「ゆらっ〜」と動くものが目にとまった。すぐに、そのポイント付近に目を移し、焦点を絞り、凝視して数分（実際は数十秒だと思うが、かなり長い時間を感じられたと記憶している）。「いた。魚だ。それも 2 尾泳いでいる。」確かに、サクラマスの動きだ。確認するために、リャオさんに「台湾マス以外の魚種は？」と問いかけたところ、クーハ（苦花）というコイ科魚類がいるとのこと。鮎と同じで、餌は石に付着した藻類等、だから摂餌するときには身体を横臥させるために体側が「きらっ」と光ることから、台湾マスと区別できるとの話であった。その話を聞いた後、更に台湾マスとおぼしき魚影を見つめていると、サクラマス幼魚と同様に水面を流れてくる餌（恐らく、餌だと思う）を瞬時にしてとる行動が観察された。「矢張り、あれが間違いなく台湾マスだ！」と確信した次第である。しかし、人間の性か、求めていたこと、求めていた物が手に入る等の欲求が叶うと、更に次なる欲求が頭をもたげてくる。「実際に、手にとってこの目で見てみたい。」と。また、日本から調査に使うかもしれないと思い、投網をバッグの中に隠し持っていた（？）から、なおさらである。ただ、国宝魚ということで、本種に対しては様々な規制等がかかっているだろうし、今回、投網の登場は恐らくないだろうと、半分あきらめていた。一応、リャオさんにその旨、希望を告げると、彼の「OK！後で〜」という予想外の返答にびっくりもし、また、期待が大いにふくらんだことは言うまでもない。

その後、旧孵化場の跡地（台風による増水で流失、新しい孵化場（当時、建設途中）、未だ流路を寸断している既存のダムやら V 字カットによる改善ダム等を見て回り、本種の保全に向けた考え方あるいは方策等が適切かどうかは別にして、台湾政府の姿勢というものある程度理解できたと勝手に思い込んでいる。

しかし、1940 年代には大甲溪上流域の広い範囲で生息が確認されていたものが、現在では、七家湾溪の流程でわずか 5km 内外しか生息していないと聞いて、驚くと共に資源を回復させるためには、思い切ったことをする必要性も感じた。確かに、天然資源の再生産を中心とした地道な努力というものも当然必要だが、我々道立水産孵化場が持っている池産サクラマスによる再生産技術なども大いに効果的であると感じた次第である。現在、本種の再生産は、天然再生産以外では、川から親魚（大部分が天然ものと思われる）を採ってきて採卵し、人工孵化飼育して稚魚（サイズは幼魚か？）で放流している。これでは、当然、放流数には限界があり、川から採

ってくる親魚の量によっては天然再生産に与える影響は極めて大きい。遺伝資源として貴重な魚であることから、天然再生産魚はそのままに、それ以外での種苗の確保が先決である。人工孵化飼育魚に対するバッシングは、現段階で二の次だろう。そういったことから考えれば、当然出てくる結論は現場で行われているような池産による継代飼育による種卵（種苗）の確保であろう。

当地で、少し気になったのは、大学の先生方が現地に入っていること。研究の対象として、非常に面白い。しかし、一般に、大学の先生方は、魚を集団というより、個体レベルで見ってしまう傾向にある・と私は感じている。即ち、目的が「増殖のための研究」というより「研究のための研究」に偏ることで、増やすタイミングを逸してしまわないかという懸念がある。台湾マスは、今その端境期にある・と感じている。そのためにも、大学の先生方のみならず、研究的発想を持った増殖のエキスパートも入れる必要があると考えている。現場の職員などまさに適任。多少（大いに？）もの足りないと言われそうだが、個人的には、技術協力の名のもと3~5年程、この地で・という考えが意識にあり、台湾政府で呼んでくれないかなとも思ったりもするが・。

その日は暗くなるまで川のあちらこちらを見て回り、川の全容が何となく把握できた・つもりでいる。暗くなってきたところで、建設中の新しい孵化施設までさがり、そこでリャオさんから投網の許可が下りた。「この裏で投網OK」。それを聞かすぐさま胴付きをはき、投網をぶら下げて、嬉々として裏の川へ・と投網を打つまでの状況を文章表現するが、正直に話せば、準備から投網を投げる瞬間までの記憶が飛んでいる。よほど興奮していたのか・それとも年による単なる健忘症か？

ポイントを見極め、逃げられないように岸から少し離れた場所から第一投。本支流の合流点にちょうど形作られている淵から2m程下あたりを打つ（写真22）。「よし！（投網の開きは申し分なく、魚が）いれぼとれる。」手元で引き絞りながら寄せてくると、「つつん」と魚が網地にぶつかる手応えに加えて、透明度の高い水の中できらきら光るものが右往



写真22 台湾マス調査ポイント周辺の景観

左往している。「魚だ！台湾マス？いや、違うな？」。リャオさんに聞くと「これがさっき話したクーハ（苦花）！」と教えてくれた。食べるとなかなか美味しい魚ということだ。採れたクーハ十数匹をバケツに移しながら、「ひょっとすると台湾マスが・」と思ったが一尾もいなかった。続いて、第二投目。ちょうど右岸側から支線（武陵溪）が流れ込んでおり、その流れと本線の流れが合流して、右岸側に弱い渦流を形成している場所だ。慎重にそのポイントに狙いを定めて・。自画自賛するほどの完璧な投てき。「これで台湾マスが入らなければここには一尾もいないはず。」と断言できるほどの美しい投てき・と自分では思った。先ほどと同様に、引き絞りながら、寄せてくると同じだけのクーハが入っている。「さっきより、多いぞ！それも大きい奴が・」。その時点では台湾マスの姿は確認できなかった。また、クーハだけかとあきらめていたところ、別な魚が目にとまった。体側にパーママークがある！アマゴのような赤い斑点はなく、紛れも無くサクラマスだ（写真23）。それも2尾。念願のかなった瞬間であり、興奮がピークに達したことも言うまでもない。第一投目で「これは、手ぶらで帰ることになるかもしれないなあ。」と半ばあきらめていたから、尚更うれしかった。台湾まで来た甲斐があったというものだ。国宝魚ということから、当然、リリースと考えていたが、「孵化場で飼育するから・」ということで、早速、バケツに入れて持ち帰った。時間も遅かったために、今日は採れた喜びに浸るだけで、測定等の許可は明日もらおうということで孵化施設を後にした。

その晩、歓迎の宴を開いてくれたリゾートホテルに温泉があるとのことから、「是非、入りたい」というわがまをリャオさんに伝えたところ、彼はホテル側と交渉してくれた。どのように交渉したか彼に聞いていないが、利用がOKとなり、ストーブがない当地での数日間にわたって冷え切った身体を温めることができほっとしたことを記憶している。彼には感謝する次第である。さて、日本の温泉と違いこちらの温泉は総て混浴である。混浴というとすぐさま創造をたくましくしてしまう人もいるが、台湾では男女とも水着を着ることが条件となっている（事前の情報を得ていたことから海パンを各自持参）。リゾートホテルには、若い女性のグループも



写真23 採捕された台湾マス



写真24 リゾートホテル内の温泉で一息

泊まっていた。ひょっとしたら素敵なビキニの女性が一杯・と多少期待したが、我々がに入った時には中年のご夫妻が一緒だけ。目の保養と身体を温めることの両方ができればベストだったが、取り敢えず当初の目的を果たしたことは十分満足した次第である(写真25)。ここの温泉の設備自体は日本と大差なく、湯温は40℃弱といったところか。つい長湯してしまった。その晩は、ぼかぼかと温まった身体とその後のお酒で心地よい眠りについたことは言うまでもない。

武陵を後にして(基隆へ)

翌20日、武陵出発の日。朝、早めに目が覚めて、周辺を散歩。前ほどは寒くなく、霜も降りていない。当地で過ごした数日を思い起こしながら、満足感、達成感に浸っていた。朝食後、出発前に一人で孵化場まで徒歩で下がり(およそ500m下流に位置していたと記憶している)、台湾の徴兵制度によって当地に配属された通称ババさんに手伝ってもらって、台湾マスの測定を行った(写真25)。2尾とも結構な大きさである(尾叉長14cmと20cm-日本に持ち帰って調べると0年魚と1年魚であった)。これは、水温が厳冬期でも7~8℃あり、浮上時期が早く成長も進むことから、これだけの大きさに育ったのだろう。測定をしながら、この貴重な魚



写真25 測定中の筆者とババさん

を傷つける訳にはいかないと考えたが、DNA用サンプルとして尾鰭の一部も内緒で頂いた(後で、リャオさんに事後承諾ではあるが、了解を頂いている)。また、クーハも十数尾測定した。測定しながら、リャオさんの「美味しい!」

という話から、刺身で··とも思ったが、残念ながらそれは次回のお楽しみにということで、自分を納得させた次第である。

荷物をまとめた後、関係者一同で記念の写真を撮る(写真26)。再会を約束して、武陵の地を後にした。来たときと同様に、リャオさんとツーさんの2台の車に分乗して、台北市の東隣の港町基隆(キールン)へ向かった。その日は基隆で宿泊して、次の日の早朝に台北の空港(中正国際機場)から帰国する予定だ。



写真26 お世話になった武陵管理处の職員との記念写真

(前例右からボンさん、ツーさん、著者、中列右端:リャオさん、最後列左端;ババさん)

途中、宜蘭(イーラン)市にある造酒屋によって、お土産を購入。一階が、試飲から様々なお酒やお菓子を販売しており(写真27)、2階は造酒屋の歴史に係る様々な物品を展示していた。歴史をみると1895年~1945年の日本の植民地統治期に日本人(残念ながら、名前は忘れた)が興し、発展させた造酒屋だった。歴代の社長(?)等の写真や、酒造りの風景などの写真が飾られており、創始者が日本人である。これを見てふと思ったことが一つ。台湾の人たちの日本(人)に対する心証や態度が、中国や韓国のそれとは大きく異なるように感じたこと。台湾にとって日本の植民地という屈辱的な時代だったと思うが、あるところでは日本人が成したことを評価している面が見て取れる。ある現地の高齢の人が話し



写真27 宜蘭市(イーラン)の造酒屋に陳列していたお酒

ていたことだが、「日本の台湾統治時代、日本人の先生（小学校等）は、礼儀作法など物事をきちんと教えてくれたが、今の台湾人の先生は駄目だ。だから、子供達がまともに育たないんだ。」などの話をしていた。これは、ある一面を捉えての話だと思うが、その当時の台湾人学童の就学率だけをみると1904年に3.8%（日本人学童:67.7%）、1925年に27.2%（日本人学童:98.3%）、1944年には71.3%（日本人学童:99.6%）までになるなど、教育面でその功績は十分に評価できる。また、台湾国民党の李登輝前総統時代の歴史教科書の中で、現代の台湾の基礎（教育・民生・軍事・経済等）は日本の統治時代に整備されたものということを指摘するなど、日本を十分に評価しているようである。当然、良い面だけでなく悪い面もあったと思うが、台湾の人たちの我々日本人に対しての印象は決して悪くないと勝手に思っている。中国や韓国における反日運動など台湾ではあまり聞かれないこともそれを物語っているかもしれない。



写真28 華帥海景飯店の窓から望む基隆港

そんな日本人が創始した造酒屋を後にして、我々一行は一路基隆に向かった。到着したのは夕方17:00頃（と記憶している）。我々のホテルは基隆港のすぐそばで、潮の香りがする（写真28）。ここ基隆はリャオさんの家があるとのこと。彼の奥さんは当地にある台湾国立海洋大学の職員（先生？）で、現在、彼は単身赴任中。基隆市と武陵は距離にしておよそ100km。車で通うには、山中の道路事情が悪い台湾では4時間ほどかかるようであり、ちょっと厳しい。そんな事情から、リャオさんにとって久しぶりの基隆。生まれて間もないお子さんもいるそうで、今日は、我々のお守りからやっと解放されて家族水入らずだろうなあ・と思っていたところ、近くのレストランで我々の送別会を開いてくれた。何から何まで世話になり、感謝に堪えない。伊勢エビもあり、豪華絢爛（写真29）、日本で注文すればそれなりの値段。美味しいことは今更言うまでもない。わがままな我々に付き合ってくれたリャオさんとツーさんに申し訳ない気持ちでいっぱいである。早めにリャオさんらを解放し自由にしてあげなければという気持ちは、皆、一緒であった。そのため、会食後、我々

が勝手に行動する旨を伝えるとともに、翌朝5時出発ということをお互いに確認してその場は別れた。しかし、あのとき黙っているとリャオさんは色々と案内してくれただろうと思う。



写真29 送別会での料理（イセエビのお造り？）

会食後、私は同行した開土研（寒地土研）の職員とは別行動をとって、台湾最後の夜を一人楽しんだ。基隆の夜市もまた盛大で、様々な出店が立ち並び（メインは「食」、その間を人波が流れていく。台中の時と比べ、ここの夜市は若い人やカップルが多い。屋台の前で、店の御内儀さんと談笑している人、値切っているのか何やら交渉している人など様々である。ここでも夜の食事をとっている家族連れが目にとまる（写真30）。台湾は矢張り屋台が一番。そんな台湾の夜をひとしきり楽しんだ後、ホテルに戻り、心地よい酔いに任せて、すぐ眠りについた。



写真30 基隆市（キールン）の夜市

エピローグ

翌朝21日4時のまだ暗いうちに起き出して荷物の整理。約束の時間の10分前にホテルのロビーへ。まだ、誰もいないが、早めにチェックアウト。皆がぼちぼち集まったところに、リャオさんとツーさんが向かえに来てくれた。早速、2

台の車に乗り込み、一路中正国際空港へ。片道 5~6 車線はある高速道路。1 時間程度で空港着。ちょうど、札幌-千歳間程度の距離である。まだ、薄暗い中、今までの御礼と再会の約束もそこそこに、あわただしく出国の手続きを済ませ、飛行機に乗り込んだ。

朝が早かったせいもある。また、それ以上に、今までの疲労の蓄積に加えて、異国の地での緊張の糸が切れたのか、いつの間にか深い眠りについた。大甲溪七家湾溪にしかいない台湾マスとお世話になった人たちに思いを馳せながら…。再会を願って…。

<旅程詳細>

15 日 千歳空港→関西国際空港→中正国際機場→台中市
15~18 日 台中市滞在
18 日 台中市→和平郷平等村武陵
18~20 日 和平郷平等村武陵滞在
20 日 和平郷平等村武陵→基隆市
21 日 基隆市→中正国際機場→関西国際空港→千歳空港

参考資料

- 1) 小林美樹・矢部浩規・村上泰啓 (2006). 亜熱帯地方における台湾大甲溪に生息するタイワンマス (*Oncorhynchus masou formosanus*) の現況について. 独立行政法人土木研究所寒地土木研究所月報, 636, 32-43.
- 2) <http://www.jalcityguide.com/world/taipei/dining.html>
- 3) <http://homepage2.nifty.com/binrou/page006.html>
- 4) <http://ja.wikipedia.org/wiki/> など.
- 5) <http://tomik0ka.at.infoseek.co.jp/homepage/food/fdfr1.htm>
- 6) http://f39.aaa.livedoor.jp/~paka/A8_1.htm

(こばやし みき : さけ・ます資源部計画管理室長)