

## 研究結果報告書

所属 台北医学大学  
役職 准教授  
氏名 曾 齡儀

### 研究結果

#### 保存された味：日本統治下における台湾の缶詰産業 1895-1945

缶詰食品は私たちの日常生活において非常に馴染み深い食品であり、魚類、漬物、果物、さらにはペットフードに至るまで、美味しさをこの小さな容器に封じ込め、生活に多くの便利さをもたらします。

1895年に日本が台湾を統治した後、缶詰製造技術も台湾に伝わり、専門家の派遣や資金の流入を通じて、台湾の缶詰産業が徐々に発展しました。日本統治時代、台湾総督府は台湾の特産物を活用して、パイナップル、グアバ、パパイヤ、カツオなどのさまざまな種類の缶詰を製造し、日本から鮭、牛肉、ハムなどの缶詰も輸入しました。

本研究では、『台湾日日新報』、『台湾産業組合時報』、『工場名簿』などの多くの歴史資料を使用するだけでなく、日本缶詰びん詰レトルト食品協会の研究所（横浜）や台湾缶詰食品協会との口述インタビューも行い、多くの貴重な資料を得ました。

本研究からいくつかの結論が得られます。

第一に、日本統治時代は台湾の缶詰製造の重要な時期であったこと。第二に、缶詰の便利さは、台湾における日本人と台湾人の食生活を豊かにし、異なる食文化を創造しました。第三に、戦後も台湾の缶詰製造技術は依然として日本の影響を強く受けており、巻締機、殺菌機、缶容器の材質などの技術面で変化が見られます。総じて、本研究を通じて、日本の製造技術と現代の栄養知識が、植民地台湾での缶詰試製過程と販売ルートを通じて、台湾の一般人の生活をどのように変えたかを理解することができます。

研究成果の公表について(予定も含む)

口頭発表 (題名・発表者名・会議名・日時・場所等)

「保存された味：近代台湾における缶詰食品産業」・曾齡儀・2024年台湾歴史学会「日常生活の台湾史」学術会議・2024年7月12日・国立成功大学文学院（台南）

論文 (題名・発表者名・論文掲載誌・掲載時期等)

書籍 (題名・著者名・出版社・発行時期等)