

日本と朝鮮半島における食文化の交流

平成30年度 3年1組(35) 柳瀬杏優音
指導 法文学部人文社会学科 池 貞姫

はじめに

今日、朝鮮半島と日本の間には様々な問題点があり、問題解決のためには、お互いの文化の理解が不可欠である。

研究方法

先行研究に関する関連図書を読み、目的を明確化し、本やインターネットを使用して、主に朝鮮半島からもたらされた代表的な食文化であるキムチと冷麺について調べる。

①キムチのはじまり

- ・2600～3000年前『詩経』＝漬物として最初の記録
「畑の畦に瓜がなかった。皮を剥いで菹に漬けて、祖先に捧げ、寿を謳い、天の授ける福を祈ろう」 菹＝漬物
- ・朝鮮古来の漬物は、今日のような沈菜タイプではなく、かいタイプ(洗うか絞るかして食べるもの)の漬物であった。
⇒統一新羅時代(676～935年)～高麗時代(918～1392年)に至る過程で、かいタイプから沈菜タイプが分化、発展した。

目的

日本には、古来より朝鮮から輸入されたものが根付いて日本の食として定着しているものも多い。そこで、朝鮮の食文化を学び、朝鮮からもたらされ日本で定着した経緯や食の源流を探り、朝鮮文化への理解を深める。

②日本への伝来と日本でのキムチ

- ・キムチがどのような経緯で日本に伝わったのかは明らかではないが、日露戦争(1904～05)の勃発や朝鮮が日本の植民地になるなどの国際情勢の変化に伴って、朝鮮への関心は高まり、料理書などに頻繁に取り上げられるようになった。
- ・日本でも、多くのキムチが販売されており、韓国から直輸入されたものやすべて韓国素材で作られたもの、日本人の味覚に合うようにつくられたものなど、様々なキムチがある。キムチを使った料理も多く、広く普及していると言える。



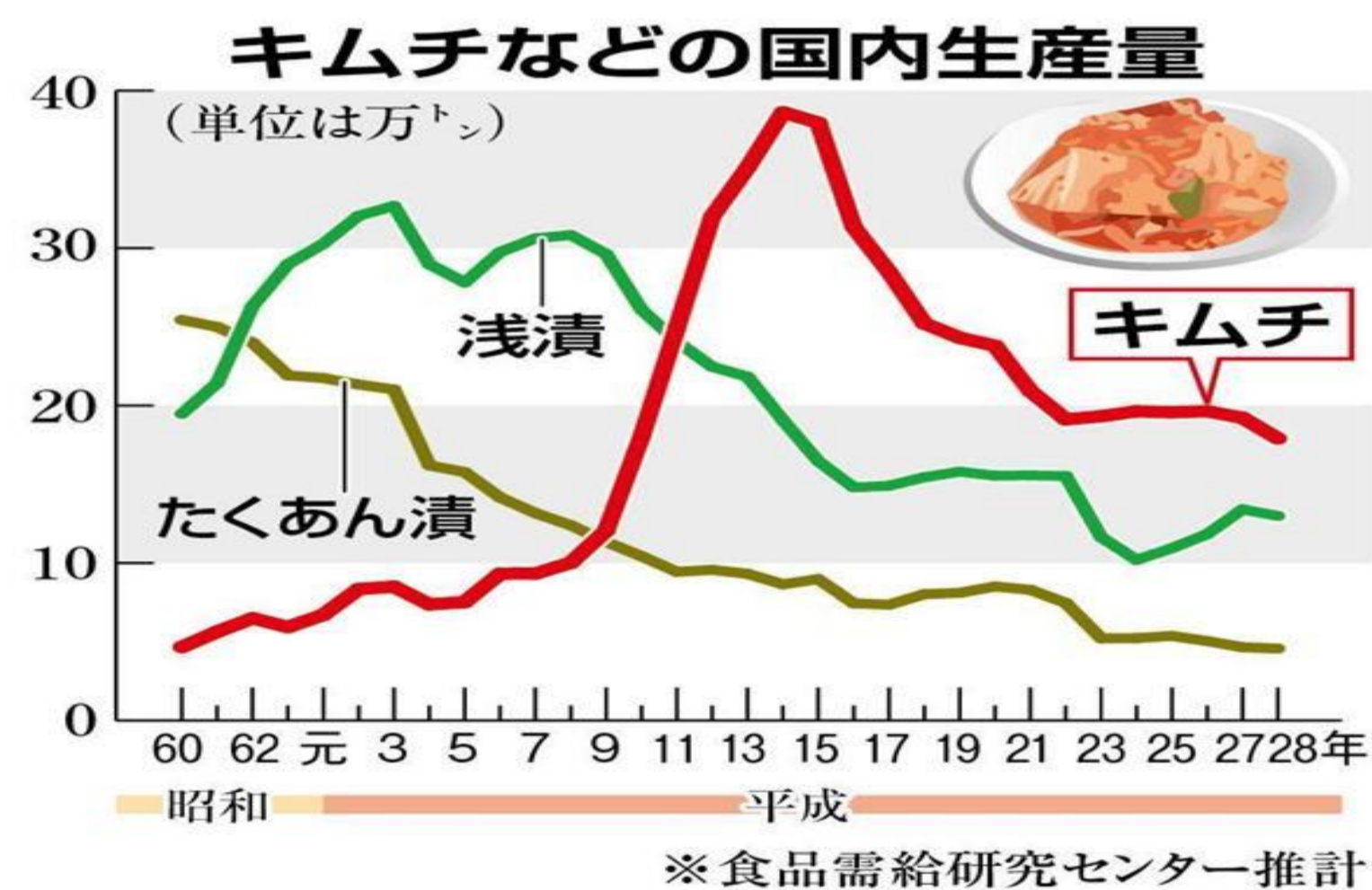
③日本での普及とその背景

〈生産量〉

- ・キムチの日本国内生産量は、1980年(昭和55年)からピークになる2002年(平成14年)までの22年間で11倍の増加。
- ・1999年(平成11年)には漬物の種類別生産量のトップに。
- ・2002年(平成14年)には最高の約38万6千トンに達する。
- ・2003年(平成15年)には、種類別のシェアが漬物全体の33.5%を占めるまでに増大。
- ・以降、減少傾向となり、2010～2015年は19万トン台で推移。

〈消費量〉

- ・1998年(平成10年)から爆発的な増加。
- ・2002年(平成14年)にピークに。



〈背景〉

- ・ソウル五輪
…1988年のソウル五輪に伴う韓国ブームがキムチ普及の発端となった。この数年前から、テレビや新聞、雑誌などで連日のように韓国特集が組まれ、韓国に対して「好感」を持つ人が増えた。これによってキムチの普及が進んだと考えられる。
- ・日韓共同宣言
…金大中大統領夫妻が、日本国国賓として1998年10月7日から10日まで日本を公式訪問した。金大中大統領は、滞在中、小淵恵三内閣総理大臣との間で会談を行い、両首脳は、現在の友好協力関係を再確認するとともに、未来のあるべき両国関係について意見を交換し、21世紀に向けた新たな日韓パートナーシップを構築するとの共通の決意を宣言した。
- ・日韓ワールドカップ
…2002年に開催の日韓ワールドカップがキムチブームを加熱した。この数年前から、テレビや新聞、雑誌などで連日のように韓国特集が組まれた。これによって韓国ブームは最大の盛り上がりを見せ、キムチの消費を促進したと考えられる。
- ・韓流ブーム
…ドラマ「冬のソナタ」の放送が2003年4月に始まり、主役のペ・ヨンジュンさんが中高年の女性らを中心に熱狂的なファンを生んだ。音楽のKポップは、女性グループの「KARA」「少女時代」が若者らに支持され、紅白歌合戦にも出場した。そのため、韓国への関心が高まり、キムチの消費を促進したと考えられる。

④盛岡冷麺のはじまり

冷麺はもともと朝鮮半島の北西部・平壤(ピョンヤン)で生まれた。朝鮮半島の北東部にある咸興(ハムフン)出身で、日本に移住してきた在日朝鮮人の楊龍哲こと青木輝人が昭和29年に盛岡に食堂を開き、故郷を懐かしみ盛岡に冷麺を出したのがはじまりとされている。当時客はゴムのような麺に驚き、なかなか定着せず大変苦労したようだ。その後、平壤のあっさりとした辛味のない平壤冷麺に、咸興の辛味のある冷麺の味を合わせ独特なものとなっていった。

平成12年4月には、公正取引委員会から名産・特産等の表示の承認を受け、名実ともに岩手県を代表する味のひとつとなった。

⑤日本での普及とその背景

韓国の冷麺は1950年6月25日に勃発した朝鮮戦争で、南に逃れて来た北の出身者により本格的に普及したと云われ、盛岡に冷麺が登場する時期と重なる。当初はまるで相手にされなかった冷麺も、改良に改良を加えることにより、日本人の嗜好に合うようになり、青木氏の冷麺は「盛岡冷麺」として今や不動の地位を築くまでになった。朝鮮半島の食文化が日本の食文化と融合した一つの例と言える。

韓国冷麺→



盛岡冷麺→



考察

朝鮮半島から輸入され、日本で定着した食文化としての代表的なキムチと冷麺の普及に関して、その背景には国同士の関係や国際的なイベント、戦争などが深く関わっていると言える。

また、食文化以外ではどうなのか、他の国の文化ではどうなのか、このような文化理解を広めていく手段を研究することが今後の課題である。

参考文献

佐々木道雄『キムチの文化史 朝鮮半島のキムチ・日本のキムチ』福村出版
小西正人『盛岡冷麺物語』繁新書

謝辞

この研究の準備・指導をしてくださった愛媛大学法文学部人文社会学科の池貞姫先生、課題研究のための授業や日程を考えてくださった久門先生、本当にありがとうございました。