

韓国の日本食

한국의 일본음식

韓国では、サシミ、オデン、オムライス、ベントー、ワリバシなどの日本語がそのまま通じる。また、洋食店や中華料理店に行くと、つきだしにタクワンがついてくる。これらは、植民地期に日本食や日本料理店が韓国社会に入り、しかも人びとの間にかなり普及したことの証左であろう。

戦後は日本的なものが排除され、日本料理店もわずかな数を残しては消滅していったと考えられるが、日韓条約が調印された1965年のソウルの電話番号簿には59の日本料理店が掲載されている。これらは植民地期の日本人のための日本料理店ではなく、韓国人による韓国人のための日本料理店、すなわち「韓式日本料理店」であったと考える。

この韓国での日本食店の変遷を電話番号簿から見てみた。私の調べた最も古い1962年の電話番号簿には「和食」と「倭食」の文字が見られた。その後、「日本食」、「日食」、「日式」という漢字があり、70年からはハングルで「イルシク(일식)」と書かれている。

現在、韓国では日本料理は「イルシク」といわれ、多くは「日式」という文字が当てられている。これは漢字の「食」と「式」はいずれもハングルではシク(식)と書くため、「日食」が「日式」に変わっていったものと考えられる。

これら日式の店に行くと、日本のものとは少し違った形の食がでてくることがある。食の世界では、外来文化が入ってきて固有の文化に出会い、そこに文化変容がおこり、新しい食べ物が創造される。まさに「韓式日本料理」である。これに加えて、フェドッパブのような日本には見られないメニューもでてくる。これは「日式韓国料理」とでもいえそうである。日本料理が韓国ではどのように変容しているのか、そこから韓国の食文化をみるのもおもしろい。

興味深いのは「倭」の字である。1992年当時、日本から流入する文化に「倭色文化」というレッテルがはられ、その文化的汚染が無条件に警戒されたことがある。韓国語では「倭」は「矮」と同じ音であり、日本渡来の、また日本のものだということをあらわす卑語である。ウェ(倭)のつく食べ物には、ウェカンチャン(倭醤油)、ウェオイ(倭キュウリ)などがあり、「やっぱり韓国産のものがおいしい」というときの会話によく登場する。

「和食」のユネスコ世界無形文化遺産登録にともない、韓国においても日本食が「和食」と呼ばれるようになることが望まれる。(A)



魚の練り物が長い竹串に刺さったオデン。



【右】軽洋食店や粉食店では、タクワンがキムチやナムルと一緒につきだしとして出てくる。

【左】粉食店のカレーライス。ご飯とルーを全部混ぜてから食べる。具材もご飯に混ぜやすいサイズにカットされている。