はじめに：食を通して見た韓国

머리말：음식을 통해서 본 한국

朝倉敏夫

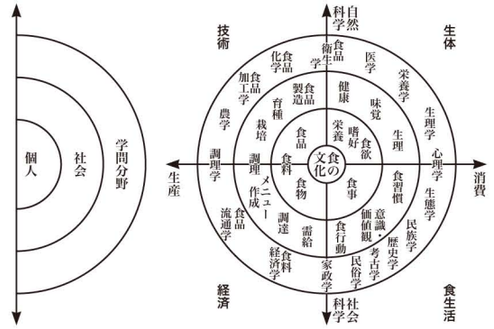

図１　食の文化マップ
出典：石毛直道編『食の文化シンポジウム'80 人間・たべもの・文化』（1980）P.243 の図を改訂

韓国語で「食べる」を「モクタ（먹다）」という。「食べて、食べて」を韓国語では「モグォ、モグォ（먹어、먹어）」というが、日本語でモグモグという食べる時の擬声語に似ているのは興味深い。さて、このモクタの用例を見ると、歳をとることを「歳（ナイ）を食う」、暑さ負けすることを「暑さ（トゥィ）を食う」、決心することを「心（マウム）を食う」、悪口を言われることを「辱（ヨク）を食らう」とある。韓国では、なんでも食べるのである。日本にも「同じ釜の飯を食う」という言葉があるが、一緒に暮らす「世帯」を意味する言葉を韓国では「食口」ともいう。とにかく、韓国では「食」が暮らしの中心にあるようだ。それでは、韓国の文化を「食」の視点から見てみてはどうだろうか。

ところで、「食文化」という言葉は巷にあふれているが、文化としての食の研究が始まったのはそう古いことではない。日本におけるその開拓者である石毛直道（国立民族学博物館名誉教授）が食文化研究に着手したのは一九六九年であった。石毛は、食文化を研究するため世界一〇〇カ国以上に足を運び、さまざまな料理を「鉄の胃袋」に収めてきた。その研究成果は、二〇一一年から一三年にかけて刊行された『石毛直道自選著作集』（ドメス出版）において全貌を知ることができる。

その第二巻『食文化研究の視野』に「なぜ食の文化なのか」と題する論文が収録されている。これは一九八〇・八一・八二年の三回にわたって味の素株式会社創業七〇周年記念事業の一環として開催された〈食の文化シンポジウム〉シリーズの第

飯膳
H95250

一回シンポジウムで、石毛が食文化論というあたらしい分野の成立基盤について論じたものだ。その冒頭に「『食べる』ことを文化として考えていくのが、食事文化であり、食の文化である。図1の『食の文化マップ』にみるように、食べることに関する学問はじつにたくさんある」と、食の文化をめぐる学問領域を提示している。裏をかえせば、食はさまざまな学問に通じることになる。

そのなかで私たちが研究する民族学は、食物や食事にたいする態度をきめている精神のなかにひそむもの、すなわち人びとの食物に関する観念や価値の体系を見つけ出そうとする学問である。

二〇〇七年から〇八年にかけて国立民族学博物館（以下、民博）開館三〇周年を記念して企画展「世界を集める」が開催された。民博の研究者五六人が、収蔵されている三〇万点の資料のなかから一人一点を選び公開した展示である。「朝鮮半島の文化」を担当する私は、飯膳を選んだ。

民族学のフィールドワークは、ご飯を食べることからはじまる。ムラの人に迎え入れられるには、一緒にご飯を食べ、そこで生活できることを認めてもらわなければならない。飯膳にのせられるご飯、汁、おかず、キムチから、その家の生活状態が見えてくる。飯膳の前に座る人びとの食べ方からは、礼儀作法も見えてくる。そして、「お膳の脚が曲がるほど」たくさんの料理をのせてもてなすことを具象化した飯膳の脚からは、韓国人の接客の気持ちが見えてくるからである。

本書では、私と民博を基盤機関とする総合研究大学院大学で韓国研究を行った林史樹と守屋亜記子の三人で、韓国の食をめぐる文献や韓国でのフィールドワークにおける体験を基に、韓国の食を紹介するとともに、その背景にある韓国文化を見つけだそうとした。なお、「ヘムルタン」と「ユッケヂャン」の二項目は、民博に外国人研究員として滞在した韓国国立民俗博物館学芸研究士の金昌鎬（キムチャンホ）が執筆した。