

「三千里(朝鮮・朝鮮半島の別称)の道も一步より」と題し、本共同研究が北朝鮮研究の出発点にあることは『民博通信』129号(2010年9月)で述べたところである。それから1年が経ち、研究会ではメンバー各自のテーマ発表と北朝鮮の民俗文化に関する文献の合評会を行い、地道に一步一步研究を進めている。今回は、そのうちの私の発表と第1回目の合評会での議論を紹介することで、毎年1回の本誌への報告の責めをふさぐことにする。

### 北朝鮮の食文化研究にむけて

私の分担テーマは、食文化の研究である。このテーマにどのように接近できるのか、研究方法の検討を行った。今のところ実際に北朝鮮の現地に行つてのフィールドワークは困難であり、基本的には文献調査に頼らざるを得ない。ここでは紙数の都合もあり、まずは北朝鮮の食文化に関する主な文献の紹介だけをしておこう。

北朝鮮の食を概観した資料としては、韓国人研究者の朱剛玄による『北朝鮮の民俗生活風習』(大同、1994年)がある。その第3章の第1節で1945年の解放から朝鮮戦争、1950年代、60年代、70年代から90年代と、4つの時期に分けて北朝鮮の食生活の足跡を追っている。また第2節では、日常食と特別食、食材別の民族食、地方別の民族食を紹介し、食生活の気風と嗜好について言及している。そして第3節で、「米は共産主義だ」、「トウモロコシも多く食べる」、「食生活も組織される」、「変化する食生活と街の食堂」、「より良い欲望と充足の問題」という項目で、北朝鮮の人びとの食生活に関する考えを論じている。また後述する『統一に先だって見る北朝鮮の家庭生活文化』(ソウル大学出版部、2001年)にも、第3章「北朝鮮の家庭生活文化の実態」の第2節「北朝鮮家庭の生活実態」の第6項で、北朝鮮住民の健康状態、食品摂取実態、食生活の実態、食生活管理の実態、食生活の社会化実態について記述されている。

朝鮮半島全体のなかでの地域的特色として北朝鮮の食を記述した資料としては、『韓国民俗総合調査報告書(郷土飲食篇)』(1987年)がある。これは韓国文化財管理局が1968年から81年まで市・道単位で地域別民俗総合調査を行ったものを土台として、テーマごとに調査を実施し、その1つとして郷土飲食編を刊行したものである。ここには主食類、餅類、醬類、饅類Ⅰ(塩辛、漬け物、乾燥食品など)、饅類Ⅱ(一品料理)、造果類(菓子)、飲清類(飲料)、儀礼飲食類に分けて、各道別に食品の概要が書かれている。このうち黄海道、平安道、咸鏡道といった北朝鮮地域については、韓国において道庁と国土統一院、大学図書館で集めた北朝鮮民俗に関する資料とともに、北朝鮮出身者が多く集まる地域を選定し、その住民と面談して得た資料をもとに記述されている。こうした地域ごとの伝統的な郷土料理は、李盛雨『韓国料理文化史』(鄭大聲・佐々木直子訳、平凡社、1999年)で邦文でも読むことができる。

歴史的な視点からは、許筠が1611年に著した『屠門大嚼——朝鮮八道うまいもの』が、『朝鮮の料理書』(鄭大聲編訳、東洋文庫、1982年)に邦訳され収録されている。植民地期の食生活については、朝鮮総督府から刊行された『朝鮮の衣食住』(1916年)がある。序文に「本書は明治45年春以降満2箇年間朝鮮に駐屯せる第八師団軍医部長坂本武戎氏が所属各隊の軍医22氏に課し朝鮮人の衣食住を調査せられたる資料を経とし朝鮮総督府の産業諸統計を緯とし之れに各種の実見資料を添えて編纂せるもの也。本書は固是れ第八師団軍医部に於いて衛生施設の参考資料に供せんが為め調査せしものなり故に其の範囲は慶興、慶源、鐘城、会寧、茂山、羅南、北青、惠山鎮、三水、中江鎮、咸興、元山、陽徳、開城、成川、安州、徳川、義州、楚山等の軍隊駐屯地に出でざるも亦以て其の一斑を推知するに足らん」とある。これらの地名は北朝鮮地域にあり、当時のこの地域の食の実態を垣間見ることができる。

現代の北朝鮮料理について知るには、1985年に北朝鮮の勤労団体出版社から刊行された『社会主義生活文化』第1巻「朝鮮飲食」が、韓国で『自慢できる民族飲食、北朝鮮の料理』(ハンマダン、1989年)とタイトルを変えて刊行されている。このほか日本人による北朝鮮訪問記などから、食に関する記事を抜き出すことができるが、これらは断片的なものにすぎない。むしろ『朝鮮観光案内』(朝鮮新報社出版事業部、1992年)といった旅行ガイドや北朝鮮発行の「朝鮮民俗飲食」という切手シリーズの図像などからは、現代の北朝鮮がどのような食を自国の食として代表させようとしているかを知ることができ興味深い。

北朝鮮での現地調査はできないが、周辺における調査は可能である。その中心は韓国での調査となる。韓国には北朝鮮出身者による料理店が多くある。北朝鮮の定食料理を売り物にした料亭、平壤冷麺や咸興冷麺の店、北朝鮮地域特有の料理のスンデ(腸詰め)やマンドゥ(餃子)の店には、朝鮮戦争時に越南してきた人の店が多い。また1990年代になると、1980年代に脱北した人が経営する飲食店が登場し、親北政策をとった金大中政権になると、1999年に北朝鮮の有名食堂の1つ玉柳館がソウルに出店した。さらに最近では、脱北者のイ・エラン氏が北朝鮮伝統飲食文化研究院を設立したという記事が掲載されている(『中央日報』2010年6月8日)。

他地域での調査といえば、北朝鮮出身者の移住先がある。ことに中央アジアは、1930年代後半に北朝鮮出身者が多く移住したが、すでに彼ら一世は高齢化しており至急に調査しなければならぬ。中国や東南アジアには、韓国人観光客を対象とした北朝鮮料理店があるが、そこではどのような料理が出されているかという程度の調査しかできないようである。

食は社会の体制維持、政治と結びついている。北朝鮮では、金日成が生前、人民への約束として繰り返し語ってきた「白いご飯と肉のスープ」が今も提供できない状態が続いているという。ステファン・ハガード、マーカス・ノーランド『北朝



韓国の安養市にある平壤玉柳館の看板(右上)、スンデ(左)、マンドゥ(右下) (玄泳侏撮影)。



『鮮飢餓の政治経済学』(杉原ひろみ・丸本美加訳、中央公論新社、2009年)は、北朝鮮の飢餓の実態と国際社会の援助のあり方に迫っている。三浦洋子の『朝鮮半島の食糧システム』(明石書店、2005年)の副題には「南の飽食、北の飢餓」とある。朝鮮戦争以後、わずか半世紀の間に、南と北では飽食と飢餓という対照的な状況が生まれてきている。

こうした北朝鮮における飢餓に対して、私たちはどのように食糧援助を考えたらいのだろうか。人類学においてはアフリカなどでの内戦・難民における援助のあり方について考察してきたが、その経験を活かすことができるにちがいない。また、飽食という現代の視点からではなく、半世紀前の状況から食のあり方を見直す必要もあるのではないだろうか。

#### 合評会

次に、合評会の内容について報告しておこう。私たちはまず、ソウル大学の家政学科の教授たちの共著『統一に先だつて見る北朝鮮の家庭生活文化』を選んだ。

本書は、第1章で、生活文化に影響を及ぼす政治・社会・経済的与件や体制の理念などの変化様相を知るために北朝鮮社会の特性と変化を調べ、また北朝鮮社会の生活文化の基盤である家庭生活と生活風習がどのように変貌してきたのかを考察している。第2章では、生活文化と関連する基本概念を提示し、北朝鮮生活文化研究の必要性、目的、意義と動向、研究の接近方法を紹介している。第3章では、北朝鮮社会の価値定向性と北朝鮮家庭の生活実態を家族生活、児童生活、消費生活、時間生活、衣生活、食生活、住生活という7つの項目をたてて把握し、南北両国の生活文化の類似点と差異点を比較分析している。そして、以下、第4章「脱北者の生活適応」、第5章「脱北者と北朝鮮移住民の生活適応支援についての韓国住民の意識実態」、第6章「南北両国の社会統合後の北朝鮮住民の生活適応支援方案」、第7章「南北両国の生活文化統合の模索」という章が続いている。

私たちは、「北朝鮮の家庭生活文化」というタイトルに惹かれて読み始めた。確かに第3章の北朝鮮家庭の生活実態についての記述は、それを知るには有用であった。しかし、そのデータは脱北者を対象とする調査であり、調査方法ももっぱらアンケートによる設問調査によるものであったため人類学的な視点からはいくつかの疑問符をつけざるを得ないものであった。ことに設問が現在の韓国社会を基準においてつくられたものが多く、それに対する脱北者の回答の分析・考察もまた、現在の韓国社会の枠組みのなかで把握されていた。北と南の生活文化の差異点として指摘されたことも、1970～80年代から韓国社会でフィールドワークをしてきた私たちには、一昔前の韓国と似ているように見え、類似点と考えた方がよいのではないかと思える部分もあった。

北朝鮮の食文化をより長いスパンをもって見ようとする、現在は対照的な様相を示している韓国の食文化も、わずか半世紀前には同じ状況にあったことをあらためて認識することになる。また、現在のところ私たちの研究はもっぱら韓国人研究者の研究をレビューしていくことに頼らざるを得ないが、その結果、韓国人研究者の北朝鮮を見る視点が見えてくる。北を見ることによって南も見えてくることを実感する。

#### あさくら としお

文化資源研究センター教授。著書に『世界の食文化①韓国』(農文協 2005年)、編著に『変貌する韓国社会：1970～80年代の人類学調査の現場から』(嶋陸奥彦と共編 第一書房 1998年)など。