

京都の中の朝鮮
 ——西ノ京の焼肉屋から見た京都の国際交流——

Korea in Kyoto:
 International Exchanges as Observed in a Yakiniku Restaurant in
 Nishi-no-Kyo

庵辻 由香*

Abstract

The history of exchanges between Korea and Kyoto dates back to the seventh century, when the *toraijin* (people who came to Japan from Korea and China during this period) settled in Uzumasa and Sagano in Kyoto. More recently, these exchanges are populated by “oldcomers” who came to Japan during WW II and resided in Japan ever since. These Koreans have become part of Kyoto’s community. More than a few of the “non-chain store-type” (independently owned) *yakiniku* (grilled beef) restaurants one sees in Kyoto are run by these resident Koreans. Presented is the case study of “Juhachibanya,” a *yakiniku* restaurant founded more than 80 years ago. Mr. N (age 93) was granted the ownership of Juhachibanya from a complete stranger, and has managed Juhachibanya for more than 40 years with the help of his daughter, H. The years of N’s upbringing overlap the lives of other resident Koreans who have lived in Kyoto. Juhachibanya is frequently visited by both Japanese and resident Koreans who live nearby; they have formed a small

* 立命館大学文学部教授

community within Nishi no Kyo Kitakoji-machi. This paper narrates the history of Juhachibanya, the people who gather there, and the community which has sprung up around the restaurant. This paper sees the restaurant as a microcosm of the larger history of resident Koreans in Kyoto – at Juhachibanya one sees the good relationship between Koreans living in Japan and Japanese, and that creates a community. Koreans have anchored in Japan, and their history is represented by *yakiniku*.

はじめに

京都の街中を歩いていると、意外にもよく焼肉屋を目にする。特に住宅街の裏通りには、全国チェーンではない、町の小さな焼肉屋が点在している。「和」の京都で朝鮮料理の焼肉屋？と思われるかもしれない。ところが実は京都には、地元のコミュニティに根ざした焼肉屋が少なくない。その中には、在日朝鮮人が営むものも多い。京都・西ノ京の住宅街にある「十八番屋」も、そんな焼肉屋の一つだ。今年93歳になる在日朝鮮人女性が娘と二人で切り盛りしている焼肉屋で、創業80年以上になる老舗である。創業100年、200年という店が珍しくない京都で、創業80年は平凡に聞こえるだろう。しかし、日本で朝鮮料理としての「焼肉屋」が広がったのが戦後であることを考えると¹⁾、創業80年の焼肉屋は、実はその存在自体が大変珍しいのである。本稿では、十八番屋の歴史を通して、京都に根付く焼肉屋のあり方や、京都の在日朝鮮人の歴史を垣間見てみたい。

西ノ京の焼き肉屋・十八番屋

京都の西側を南北に通る西大路と御池通りの交差点から東南に二筋目の角に、十八番屋はある。周囲は住宅や診療所、体育館などがあるだけで他に

飲食店はない。十八番屋の入り口も、古い民家の普通の玄関に「ホルモン十八番屋」という消えかけの看板が掛かっているだけで、一瞬ここが食堂なのか判断に迷う。思い切って中に入り暗めの通路を進むと、厨房らしき場所に出る。外から見ると結構広そうに見えるが、中は7人ほどが座れるカウンターと、12畳ほどのお座敷が3つのみ。お座敷には簡易テーブルの上に、ガス栓とつながったロースターとメニューが置いてある。長年の煙と油がこびりついた天井は、真っ黒だ。黒光りするカウンターの壁には、創業以来あまり変わっていない、というメニューが並ぶ。メニューの下に飾ってある招き猫の人形も、天井に負けず劣らず真っ黒である。

十八番屋を切り盛りするのは、今年93歳だという岩本南美子さんと、その娘の秀子さん。岩本南美子さんの本名は、鄭南道。1925年生まれ、在日朝鮮人である。店の看板メニューは、「ホルモン」とレバーやテッチャン。焼き肉屋で一般的に「ホルモン」は内臓系の部位をさすが、十八番屋の「ホルモン」は他の焼き肉屋で言うところの「天肉」、つまりホホ肉である。見た目や食感、普通の肉とあまり変わらない。焼肉のメニューはバラ肉と骨付きカルビのほかは、タン、上ミノ、ウルテ、センマイなど内臓系ばかりである。

焼肉以外のメニューは白菜のキムチ、大根漬、キュウリ漬のキムチ類と、食事としてライス、ビビンバ、モヤシスープ、テールスープとシンプルで、あくまでホルモン系の焼肉中心である。十八番屋のタレとキムチはすべて自家製で、先代の主人から教わった南美子さんが、今でもニンニクの皮を剥くところから手作りしている。甘めの特製味噌ダレがからまった「ホルモン」(天肉)を、熱したロースターの上でいっぺんにのせてジュッと焼くと、香ばしい煙が立ちのぼる。十八番屋では焼肉を焼いてからつけるつけダレはなく、焼きたてをそのまま食べる。

このように、タレにつけた肉をロースターなどで自分で焼きながら食べるスタイルが、日本の朝鮮・韓国系の焼肉屋では一般的である。その歴史はそ

れほど古くなく、日本では戦後、韓国では朝鮮戦争以降から広がった、と言われる。佐々木道雄によると、牛豚鳥などの肉や内臓に下味をつけて、炭火で焼いて食べる「焼肉」は、日本にも朝鮮半島にも戦前から存在していた。しかし、食料事情が乏しかった敗戦直後の闇市から、ホルモン焼きを中心とする焼肉屋が少しずつ広がっていき、今のようなスタイルが定着していった、と佐々木は整理する²⁾。これは焼肉研究では通説のようになっており、日本の焼肉屋の「元祖」としてよく引き合いにだされる大阪の「食道園」は、1946年に開業している³⁾。

ところが、南美子さんによると、十八番屋は創業80年以上になると言う。先代の主人で40年以上、自分が引き継いでから40年以上、足して80年以上。逆算すると、少なくとも1930年代からここでこの店をやっていることになる。先代の主人も在日朝鮮人の女性で、夫婦でこの店をやっていたが、4つの隣接する家の一つずつ買ってつないでいって、現在の店舗を作った。しかし、正確にいつこの店が開業したのかは、南美子さんも知らない。先代夫婦には子どもがなく、結局店を引き継いだのは、赤の他人の南美子さんだった。南美子さんが引き継いだのは1970年代末のことである。それからずっと、この店舗はその時のままだ。店を継ぐことが決まってから1年くらいは、先代主人のもとでやり方を教わった。タレも、キムチも、店を出すものはすべて手作りである。キムチ漬けは一ヶ月に1~2回漬ける。冬場は骨のついた牛尾をナタで叩いて碎き、テールスープを煮込む。

当時は店の近所に住む在日も多かった。客としてやってきて、気分が良くと、チャンゴという朝鮮の太鼓を叩いて皆で歌って踊った。お酒を持ち込みする人もいた。昔はマッコリをカメで作っていて、焼肉と一緒に売っていた。今はそういう店はほとんどなくなり、韓国から輸入したペットボトルのマッコリを売る店がほとんどだ。十八番屋という名前は先代主人がつけたもので、その由来はよくわからない。しかし南美子さんの話からは、戦前から京都に住む西ノ京の在日朝鮮人コミュニティの存在と、その中でこの店が憩い

の場であったことがうかがえる。

戦前京都の在日朝鮮人

京都の住民基本台帳によると、2016年の京都市の国籍別外国人住人数統計は、在住外国人のうち9割がアジア系で、国籍別に見ると韓国・朝鮮は56%にもなる⁴⁾。もちろんこの中には、1980年代以降に韓国から京都に移住してきたいわゆる「ニューカマー」と呼ばれる人々も含まれている。大学の多い京都では、韓国人留学生も少なくない。だが京都は、戦前や朝鮮戦争前後から京都に定住するいわゆる「オールドカマー」が大阪に次いで多い地域でもある。

日本が朝鮮を植民地にした歴史的背景から、現在でも日本各地に在日朝鮮人コミュニティが存在してきたことはよく知られている。京都の場合、在日朝鮮人が移住しはじめたのは日本が朝鮮を植民地化した1910年後からある。もちろんそれ以前から少数の朝鮮人の来日が確認されている。例えば、1900年前後に留学生として、1907年には山陰線の工事に、1909年には宇治川水力発電所の工事に朝鮮人が従事していた⁵⁾。しかし本格的に増加するのは1920年ごろからである。

【表1】は京都在住朝鮮人の1910年から45年までの人口推移で、京都市・京都府・全国についてそれぞれ整理した表である。この表で京都市の朝鮮人人口の推移を見てみると、1920年代後半から毎年一定数ずつ増加を続け、1928年には1万人を突破し、1940年には5万人を越えている。最も増加率が高いのは1932年だが（約8200人が増加）、これは1931年に京都市が新たに上賀茂、吉祥院などの広範な地域を編入し、市の面積自体が大きく増加したためと思われる。

高野昭雄は、戦後に日本に継続して居住した在日朝鮮人の多くは、1920年代から30年代にかけて日本に渡り、家族とともに生活基盤を日本で持って

いたケースが多く、こと京都においても 20 年代、30 年代の在日朝鮮人のあり方を見ることが重要であると指摘している⁶⁾。高野は【表 2】の京都在住朝鮮人人口の男女比の変化に見られるように、1930 年代になると女性の比率が高まっていることから、単身で出稼ぎに来ていた朝鮮人男子にある程度の生活基盤ができ、故郷から妻を呼び寄せたり、結婚して子どもを産むケースが定着していったと分析する。さらに、「こうして日本に生活基盤を築き、家族と共に定住した朝鮮人が、戦後も日本に残留し、在日朝鮮人社会を形成していくことになった」とする。1930 年代に京都在住の朝鮮人が次第に「定着化」していくことは、水野直樹も指摘している⁷⁾。

【表 1 京都在住朝鮮人人口⁸⁾】(人)

年次	京都市	京都府	全国
1910		53	2,246
1915		87	3,992
1920	713	856	30,149
1921		2,019	37,271
1922		3,591	59,744
1923		4,144	80,015
1924		5,576	118,192
1925	6,299	6,978	129,870
1926	7,472	7,726	143,798
1927	8,653	11,111	171,275
1928	11,809	16,701	238,104
1929	13,228	15,988	275,206
1930	14,820	17,317	298,091
1931	15,291	18,796	311,247
1932	23,401	28,596	390,543
1933	26,635	32,594	456,217
1934	28,054	34,166	537,695
1935	31,143	42,128	625,678
1936	36,018	44,293	690,501

1937	42,123	50,619	735,689
1938	44,146	53,446	799,878
1939	46,672	58,230	961,591
1940	52,034	67,698	1,190,444
1941		80,652	1,469,230
1942		77,796	1,625,054
1943		74,079	1,805,438
1944		67,411	1,901,409
1945		69,900	1,968,807

【表2 京都市朝鮮人人口⁹⁾ (男女別)】

	1920	1930	1935
朝鮮人人口	713	14,858	31,143
男	512	10,864	18,720
女	201	3,994	12,193
女/男	39.30%	36.80%	65.10%

このような京都の在日朝鮮人が主に従事した職業は、友禪染や西陣織などの京都の伝統工業であった。当時、日本にきた朝鮮人が従事する職業としては、土木工事や建設現場などの肉體労働が多かった。しかし京都の場合、1925年には「職工」が2990人で全体の44%となり、「土工・人夫」2636人(38%)を抜いてトップとなった¹⁰⁾。この「職工」の6割が繊維関係の伝統工業である。1930年の国税調査ではすでに、京都市の工業の中で朝鮮人の職業として最も多いのは、染色工・捺染工であった¹¹⁾。

友禪染の工程の中でも、朝鮮人が従事したのは、染めた生地を川で洗い流す「友禪流し」と、絵柄の染料を発色・定着させるために生地を蒸す「蒸し」の作業である。これらは主に朝鮮人を中心とする下請け業者が請け負っていた。蒸しは大釜で作業を行うため、夏場の暑さは想像を絶する。また友禪流しは加茂川、高野川、桂川などで川の中に入って行う染色にとって重要な作

業で、冬場の寒さは苛酷なものだった。京都でも、植民地からきた朝鮮人への差別は日常茶飯事だったが、それでも多くの朝鮮人が京都の繊維産業に従事した。京都の紡績工業は、このような朝鮮人たちの低賃金、長時間労働に支えられていたのである¹²⁾。

南美子さんの個人史

南美子さんの場合はどうだったのか。1925年生まれの南美子さんは、3歳の物心ついたころから、ずっと西ノ京に住んできた。しかし、自分が朝鮮で生まれたのか、日本で生まれたのかは記憶にない。一般的に、朝鮮で生まれて後に日本に定着した在日朝鮮人を在日一世、その子ども世代を在日二世、孫世代を在日三世、とする。南美子さんの場合、一世なのか二世なのか、自分ではわからない。しかし、筆者が韓国語を話すとわかると、流暢な韓国語で「私の出身は慶尚北道」と自慢げに話してくれた。慶尚南北道は、在日朝鮮人の出身地として最も多い地域で、京都の場合は4分の3がこの出身である¹³⁾。

18歳の時に結婚して、十八番屋の近くにあるお地蔵さんの前の家に住み始めた。夫は九条の方で育った人で、親の代から土建業をやっていた。現在は、夫が引き継いだ水道工事の会社を、息子たちが引き継いでいる。子どもは息子が二人、娘が二人。若いころから、三条商店街にある「三鼓（みつづみ）絞り」で「くくり」をして働いていた。友禅染、西陣織と並んで、「京鹿の子」をはじめとする京都絞りはよく知られている。絹の生地を竹の皮でくくって染めて、美しい絞りの模様を作り出す。その「くくり」の仕事を結婚してからも続けていて、仕事をしながら子どもたちを育てた。絞り模様の一つ一つを染液がしみこまないよう丁寧に縛っていくという細かい細かい手作業を、こうした女性たちが担っていたのだろう。娘の秀子さんは、おかげで自分も娘のころは絞りの美しい着物を着ていたのだ、と話していた。

先代の主人から十八番屋を継いだのは、南美子さんが55歳のころだった。55歳という年齢で、全く新しいことを始めようとした南美子さんだが、その頃は子どもたちが皆独り立ちしていた時期だったことも、後押ししたそう。1年の引き継ぎを経て、店を買い、それ以降40年以上ずっと店に出ている。長女の秀子さんは、以前は向島で働いていたが、今は南美子さんとともに店を切り盛りしている。秀子さんは、「お母さんだから、先代の方もお店を譲ったんだと思う。とてもきっちりしているので、信頼されていたんです」と話す。引き継いだ時はすでに従業員が2人いて、うち1人は日本人で長崎出身の人だったが、長く働いてくれた後、長崎に戻った。秀子さんが十八番屋を手伝いはじめて、もう30年はたつ。

店のメニューは、前の店からそれほど変えていない。それでも最初はこれほど多くはなく、少しずつ増やしていった。肉は滋賀県にある日本人が経営する肉屋から仕入れている。先代から引き継いだ仕入れ先だ。

日本の焼肉文化と在日朝鮮人

日本での焼肉屋のイメージは、多くは朝鮮料理、韓国料理であろう。2003年以降の「韓流」をきっかけとした韓国大衆文化の流行や訪韓日本人の激増を背景に、最近では韓国資本で本国と同じ味を提供するレストランも増加しており、日本人にとって韓国料理は非常に身近なものになりつつある。特に10代、20代を中心とした若い世代がK-Popを通じて韓国への関心を高め、コスメやファッションを中心に韓国での流行にも敏感になっている。訪韓して専門店で食べた経験を持つ若い世代に大人気の「チーズタッカルビ」も、今ではコンビニで普通に売り出されるほどである。一方で、こうした大衆文化の普及よりはるかに前から、「朝鮮料理」「韓国料理」としての焼肉は、キムチと同様日本の食文化に定着している。

もともと、朝鮮・韓国系の焼肉屋は、在日朝鮮人が経営していることが多

い。朝鮮・韓国系の焼肉屋では、牛豚などの肉を食べやすく切ってタレで味付けをし、七輪やロースターなどで自分で焼いて食べるスタイルを取っている。いわゆる「つけ焼き」スタイルである。1970年代に在日朝鮮人・韓国人が経営する焼肉店を調査し、在日にとっての焼肉の持つ意味を文化人類学的に考察した崔吉城・柳尚熙は、「焼肉」は在日韓国人の代表的な職業だとする。彼らが1980年に公刊した論文では、「在日韓国人は、他の職業においては「韓国」という名称を標榜していないが、こと焼肉に関するものにおいては「朝鮮」「韓国」というごとくに国名を記したり、あるいは韓国を想像できる名称を用いて、韓国という民族をそこに表現している」と指摘する¹⁴⁾。その意味で、焼肉屋は韓国の味だけでなく、文化をも対象にしているのではないかとしている。

1980年代に入ると、朝鮮式の焼肉屋は、チェーン店が増加したことで普及が加速された¹⁵⁾。「安楽亭」「叙々苑」「モランボン」などは、全国規模で有名な焼肉チェーン店であろう。こうして全国に広まっていった焼肉屋では、ほとんどがキムチ、ビビンバ、クッパやナムルなどの韓国料理を提供している。韓流の流行後に新大久保や大阪・御幸森などのコリアンタウンを皮切りに、焼肉以外の韓国料理店が日本に普及するまでは、焼肉屋は日本で韓国料理に触れられる場所でもあった。崔吉城・柳尚熙らが指摘するように、朝鮮系の焼肉屋を通じて、焼肉という食文化が日本に普及していったと言ってもよいであろう。

コミュニティとしての十八番屋

十八番屋は現在の住所は中京区西ノ京北小路町であるが、戦前から「朱雀学区」に属する。現在でも学区として「朱雀」の名が残されており、朱雀内の8つの学区のうち朱雀第4学区である。朱雀地域は、1889年に京都に市制が施行された時に壬生、西京、聚楽廻が統合され朱雀野村となり、1918年の

市域拡大で下京区に編入された。1929年に上京区・下京区から中京区が分区された時にここに編入され、1941年に朱雀学区がほぼ現在のような8学区に分けられた。京都でいう「学区」は、学校の区画というだけでなく、町内会といった自治行政の区分でもある。中京区HPによると、朱雀第4学区はかつては工場が多く活気づいており、高度成長期の1960年には人口がピークに達していたが、工場が区外に移転、または転業し、現在ではマンションや駐車場などに変わった、という¹⁶⁾。

南美子さんによると、日本の景気がまだよかった頃は、十八番屋には連日のように多くの客が訪れた。西大路を挟んだ西側にある島津製作所(1875年創業)の人たちも、よく仕事帰りに食事をしていってくれた。接待に使ってくれることもあった。他にも、京都のタクシー会社である相互タクシーの人たちや、街金を中心とする在日朝鮮人関係の金融関係者なども、常連客だった。最近では、前によく通ってくれていた人たちが、懐かしんでわざわざ来てくれることもある。

筆者が十八番屋のカウンターに座って南美子さんにインタビューをしていた時、近くに住む女性が一人、二人と入ってきて、いつもの慣れた様子でカウンターに座り、生ビールとつまみの「ホルモン」を注文した。初対面の筆者にも気軽に声をかけ、世間話に入れてくれた。一日の仕事が終わり、ちょっと一息つきにきた風で、ひとしきり世間話をすると、順に帰って行った。秀子さんに、彼女たちは同じ在日なのかと尋ねると、近所に住む日本人だと言う。以前はこの界限にも在日朝鮮人がよく住んでいたが、最近では減ったようだ。こうして一杯飲んでいく客の他に、タレに浸かった焼肉を大きな容器にテイクアウトで買っていく客もいる。平日の夕方、お座敷には1組ほどしか客はいないが、カウンター周りでは人の出入りは結構激しい。インタビュー時だけでなく、筆者が幾度となく十八番屋を訪れるたびに、生ビールを片手にカウンターで客たちと話している南美子さんを見ている。筆者には、十八番屋のこのカウンター周りが、日本人・在日朝鮮人の違いなく、

気軽に立ち寄れるコミュニティに思えた。

おわりに

京都でも在日朝鮮人が営む古い焼肉屋は、現在では、いくつもの店舗を持つチェーン店や支店を持つ大型店と、個人経営の「ご町内の焼肉屋」に分化しているように思われる。「ご町内の焼肉屋」である十八番屋は、戦前から近所に住む在日朝鮮人にとって憩いのコミュニティであり、たくさんの客を受け入れ地域に密着し、現在でも人々の立ち寄る場所であり続けている。在日朝鮮人が経営するこのような焼肉屋が、飲み屋が、京都には数多く存在する。

そもそも、京都と朝鮮半島の関係は、こうした比較的「新しい」ものだけではない。京都に古代から残る海外との交流の記録は、朝鮮半島に関わるものが最も多い。国宝第一号である広隆寺の半跏思惟像（木造）が、朝鮮にゆかりがあることはよく知られている。広隆寺のある太秦には、蛇塚、天塚山古墳など、渡来人である秦氏にゆかりの古墳もある。また京都で誰もが知っているような観光地には、朝鮮との深い関係を持つものがいくつもある。韓国民団京都本部が発行した中高生向けのパンフレット『みんなで学ぼう 京都と韓国の交流の歴史』には、そうした事例がわかりやすく書かれている。そこで挙げられている京都の著名な観光地だけでも、金閣寺、伏見稲荷大社、松尾大社、清水寺、天竜寺、本能寺、建仁寺など、枚挙にいとまがない¹⁷⁾。

京都の最もインターナショナルな側面とそれとの融合を如実に示してくれるのが、朝鮮半島との関係なのではないだろうか。

注

- 1) 佐々木道雄『焼肉の文化史』明石書店、2004年、22頁。
- 2) 佐々木道雄、前掲書、「3 日本の焼肉とホルモン料理」参照。

- 3) 「長い旅 五十五年目の回帰～食道園の足跡をたどる～」食道園 HP より、URL: <https://www.syokudoen.co.jp/concept/journey.html>、(最終閲覧日: 2019 年 11 月 20 日)
- 4) 京都市総合企画局国際化推進室作成「京都市住民基本台帳人口 11 国籍別外国人住民数」、平成 28 年の数字より計算。ただし、この統計にある「朝鮮」は正確には国籍ではない。
- 5) 水野直樹「京都の在日のあしあと」『京都韓国民団史』在日本大韓国民団京都府地方本部刊、1999 年、11～13 頁。高野昭雄『近代都市の形成と在日朝鮮人』人文書院、2009 年、188 頁。
- 6) 高野昭雄「『京都らしさ』を支えた在日朝鮮人」『コリア研究』第 4 号、2013 年、24 頁。
- 7) 水野直樹、前掲論文、12 頁。
- 8) 出典: 高野昭雄、前掲論文、24 頁。本表は複数の統計から高野がまとめたもので、高野は「年度により調査機関が異なるため、おおよその傾向を示す数字である」としている。
- 9) 出典: 高野昭雄、前掲論文、24 頁。以下の引用も同様。
- 10) 水野直樹、前掲論文、12 頁。
- 11) 高野昭雄、前掲論文、27 頁。
- 12) 高野昭雄、前掲書、99 頁。
- 13) 水野直樹、前掲論文、12 頁。
- 14) 崔吉城、柳尚熙「在日韓国人の焼肉に関する文化人類学的考察」『社会人類学年報』6、1980 年、169 頁。
- 15) 朝倉敏夫『日本の焼肉韓国の刺身 一食文化が"ナイズ"される時』農山漁村文化協会、1994 年、63 頁。
- 16) 中京区 HP「朱雀第四学区」より、朱雀第四学区自治会連合会による解説。<https://www.city.kyoto.lg.jp/nakagyo/page/0000013423.htm> (最終閲覧日: 2019 年 11 月 20 日)
- 17) 韓国民団京都本部『みんなで学ぼう 京都と韓国の交流の歴史』(1)～(5)、2007 年～2011 年。主な執筆者は、前近代が仲尾宏、井上直樹、近代以降が水野直樹である。

参考文献

- 京都市社会課「市内在住朝鮮出身者に関する調査」朴慶植編『在日朝鮮人関係資料集成』第 3 巻、1976 年。
- 朝倉敏夫『日本の焼肉韓国の刺身 一食文化が"ナイズ"される時』農山漁村文化協会、1994 年。
- 水野直樹編集・解説『京都における朝鮮人の歴史・資料集(第 1 冊)——『社会時報』関係記事——』世界人権問題研究センター、1997 年。
- 水野直樹「京都における韓国・朝鮮人の形成史」『民族文化教育研究』第 1 号、京都民族文

化教育研究所、1998年。

水野直樹「京都の在日のあしあと」『京都韓国民団史』在日本大韓国民団京都府地方本部刊、1999年。

朴鐘鳴『京都のなかの朝鮮』明石書店、1999年。

浅田朋子「1930年代における京都在住朝鮮人の生活状況と京都朝鮮幼稚園－京都向上会館前史」『在日朝鮮人史研究』30、2000年。

佐々木道雄『焼肉の文化史』明石書店、2004年。

高野昭雄『近代都市の形成と在日朝鮮人』人文書院、2009年。

太田修『朝鮮近代史を歩く - ソウルから京都へ』思文閣出版、2009年。

戦争遺跡に平和を学ぶ京都の会『語りつく京都の戦争と平和』つむぎ出版、2010年。

韓国民団京都本部『みんなで学ぼう 京都と韓国の交流の歴史』(1)～(5)、韓国民団京都本部、2007～2011年。

高野昭雄「『京都らしさ』を支えた在日朝鮮人」『コリア研究』第4号、2013年。

呉鳴夢「私の記憶手帳 - 右京区山之内在住朝鮮人 -」『コリア研究』第4号、2013年。