

朝倉先生からいただいた食文化の知的財産

南 直 人

1. 朝倉先生との出会い：『日本の焼肉 韓国の刺身』

私は朝倉先生から多大な知的、学問的刺激を受けてきた。先生の学問分野は文化人類学で韓国研究を専門とされており、私の学問分野は歴史学でドイツを中心としたヨーロッパが研究対象であるため、本来であればあまり学問上の接点はないはずなのだが、食文化研究というテーマを共有していることで、先生からさまざまなことを学ぶことができた。心から感謝申し上げたい。

先生のお名前をはじめて知ったのは、おそらく1994年に刊行された『日本の焼肉 韓国の刺身』（農文協）を読ませていただいて目からウロコが落ちる思いをした時であったと記憶している（図1）。いやひょっとすると、お名前だけであれば、畏友、森枝卓士さんと先生が共著で出された『食は韓国にあり』（弘文堂、1986年）によって知っていたかもしれない。ただ1986年はソウルオリンピックの前であり、私自身まだあまり韓国の食文化には関心がなかった頃なので、記憶には残らなかったものと思われる。ちなみにこの本の奥付を見ると、先生はまだ国立民族学博物館に就職されておらず、早稲田大学などで非常勤講師をされていたことがわかる。

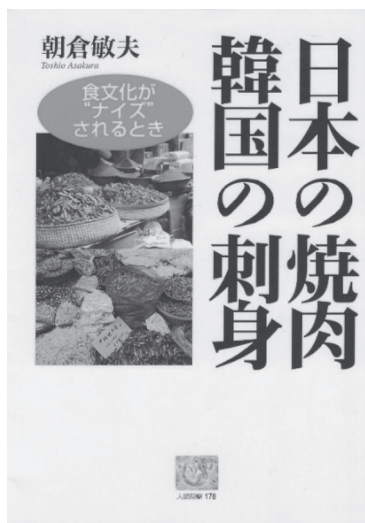


図1 『日本の焼肉 韓国の刺身』

さて『日本の焼肉 韓国の刺身』を読んでなぜ衝撃を受けたのであろうか。一言でいうと、比較食文化論の面白さ、楽しさに目覚めたからである。当時は、ソウルオリンピックで韓国が国威を發揚し、また政治面でも民主化がすすめられて、日本人の韓国イメージが変わりつつあった時期ではあるが、韓流ドラマの流行の前でもあり、韓国に対する親しみはまだあまり一般的ではなかったかと思われる。同書の「あとがき」でも、「反日」や「嫌韓」などという用語が挙げられ、「日韓間において互いに十分な認識がなされていると言うには、残念ながらまだほど遠い」と述べられている。そうした微妙な時期に刊行された『日本の焼肉 韓国の刺身』は、日本において韓国の食文化の代表と認識されている焼肉料理が、いかに本場韓国の料理と乖離しているか、逆に韓国において日本料理の代表と見なされている刺身が、どのように変容しているのかを詳しく分析し、近いようで遠いとされる日本と韓国の食文化の比較をみごとに描き出していたのである。

日韓の間での観光客の往来がきわめて頻繁となった（もちろん今はコロナ禍のため往来は一時的にストップしているが）最近ではよく知られるようになった、韓国の焼肉料理の実際の姿が同書では紹介されていた。たとえば、最も

基本的な料理がプルコギという鍋を使ってさまざまな部位を焼くスタイルであること、カルビやロースなど部位によってそれぞれ専門店があること、豚の焼肉も非常に一般的であること、「ミッパンチャン」というさまざまな副菜の皿が焼肉と共に提供されるという料理提供のスタイルをとり、これが食べきれないくらいのご馳走を客に出すという韓国風のホスピタリティの表現であること、などなどである。こうした新しい知識は、当時の私にとって非常に新鮮であった。また、韓国における日本食の植民地時代から当時に至る歴史的变化や、日本料理店の様子、そして韓国スタイルに変身した「刺身」の料理などといった、韓国における日本食の文化変容についても詳しく叙述され、当時の私は、食に関する異文化研究のお手本のように感じられ、大きな知的刺激を受けた。

さらに、当時の私は気づいていなかったのだが、同書で朝倉先生は、もうひとつの重要なことを指摘されている。すなわち、日本人は韓国料理は焼肉とキムチしか思い浮かばないが、実際には「それ以外にも多様な料理があり、その種類が多いこと」、「日本では、韓国料理というと焼肉だけが一人歩きをしており、それ以外のさまざまな料理がほとんど紹介されずにきた」が、「焼肉は、韓国料理全体の中ではもちろん、韓国の肉料理の中でもほんの一部にすぎない」こと、こうしたこともまた、韓国の食文化を知る上できわめて重要である。このことは、私は2011年11月にソウルの韓国外国語大学校で開催された「北東アジアにおけるドイツおよびヨーロッパ認識に関する国際会議」の場で、韓国のある西洋史研究者の方との会話を通じて痛感した。私が日本における韓国料理のイメージは肉料理がもっぱらであると言明したのに対し、その方は、それを聞いて大変ショックだ、韓国料理で最も重要なのは野菜だ、と主張されたのであった。

すこし話がそれてしまったが、とにかく『日本の焼肉 韓国の刺身』によって、私の中で朝倉敏夫という優れた韓国の食文化研究者が存在するということが刻み込まれたのである。

2. シリーズ「世界の食文化」：第1巻『韓国』

実際に、朝倉先生にはじめて直接お目にかかったのはいつごろか、ということについてはあまり記憶が定かではない。ただ、おそらく2001年頃であろうと推察できる。というのは、石毛直道先生を中心に日本の食文化研究をバックアップしてきた味の素食の文化センターにおいて、ちょうどこの頃に「世界の食文化」というシリーズを刊行しようという計画が持ち上がり、私は当時「若手」としてその計画にかかわっており、全20巻のシリーズとして結実したこの『世界の食文化』（農文協、2003～2008年）の最初の巻『韓国』（2005年）を執筆されたのが朝倉先生であったからである（図2）。

同書はおそらく、学術的かつ体系的に韓国の食文化を紹介する研究として最も重要なものであるといえる。もちろんそれ以前にも、前記の『食は韓国にあり』や、朝鮮半島の料理文化研究の先達であった鄭大聲先生のいくつかの著

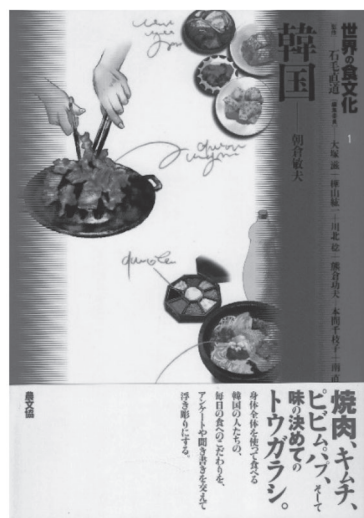


図2 『世界の食文化①韓国』



作、石毛直道先生と韓国宮廷料理の人間国宝の黄慧性先生との対談を取録した『韓国の食』（平凡社、1988年）、韓国における調理学と食生活史研究の第一人者であった尹瑞石先生の『韓国の食文化史』（ドメス出版、1995年）、石毛先生と互いに尊敬しあったといわれる李盛雨先生の『韓国料理文化史』（平凡社、1999年）など、韓国の食文化に関して書かれた著作は数多く出版されてきた。しかし、日本の研究者の手によって、韓国の食文化を文化人類学という学術的基盤に基づいて総合的に叙述するという点で、朝倉先生のこの業績は日本における韓国食文化研究を大きく前進させたといえる。

同書の内容を見ると、第1章では韓国料理の特色について全体的に紹介され、第2章では古代からの歴史的展開が考察され、第3章では都市や農村、学生や軍隊、サラリーマンや専業主婦など現代の韓国に生きるさまざまな人々の食の姿が描かれている。さらに第4章では儀礼食や嗜好品、第5章では外食、第6章では食にかかわる情報やメディアにも目が向けられている。ここからわかるように、この本はまさに韓国の食文化に関する体系的、総合的な分析がなされているのであり、海外のさまざまな国の食文化を研究する上での模範的なスタイルが提供されている。その意味で「世界の食文化」シリーズの最初の巻として、同シリーズ全体のモデル的な役割を果たしているのである。

私は先述のように、このシリーズの計画にかかわっていたので、国立民族学博物館に行って、民博におられた執筆者の先生方といろいろ相談しており（たとえば、『モンゴル』の小長谷有紀先生、『オーストラリア・ニュージーランド』の小山修三先生、『中南米』の山本紀夫先生など）、その際に当然朝倉先生ともお話をさせていただく機会があったはずである。ただどのような話をしたかという記憶は失礼ながらあまり残っていない。（ちなみに、この「世界の食文化」シリーズには朝倉先生のほか、『インドネシア』の巻を食マネジメント学部の阿良田麻里子先生、『ドイツ』の巻を私が執筆している。）

3. 「食の文化フォーラム」：『火と食』

それより朝倉先生とともにいった研究活動として、最も印象に残っているのが、これも先述した味の素の文化センターが毎年開催している「食の文化フォーラム」での活動である。私は1998年から参加し、朝倉先生もその少し後から参加されている（おそらく2002年度の「食と大地」からであろう）。この「食の文化フォーラム」は、やはり石毛直道先生を中心に1980年、1981年、1982年に開催された3つの「食の文化シンポジウム」（それぞれ「人間・たべもの・文化」、「東アジアの食の文化」、「地球時代の食の文化」がテーマであった）を基礎として、1982年から開始された会員制の連続シンポジウムで、現在までおよそ40年間にわたって継続している。人文科学・社会科学・自然科学の分野の研究者が毎年テーマを決めて、通例では年3回集まって集中的に討論を行う。会員の分野としては、言語・文学・思想、歴史・考古、社会・経済、教育、人類学、民俗学、生活学、農林・水産・畜産、動物学、食品・加工・調理、ジャーナリズムといった文理融合の非常に幅広いものとなっている。それぞれの分野を代表する研究者たちが自分の専門分野を越えて自由に討論するという、いわば「他流試合」の場であり、発表者もフロアのメンバーも真剣勝負で遠慮ない議論を展開するので、非常に大きな知的刺激を受けることができる。数時間の討論が終了した後で、懇親会の場では酒と美食を楽しみながら懇談し、さらに宿泊するメンバーを中心にホテルの部屋でも討論が継続されるというのが慣例となっていた。話題は、当日の発表内容はもとより、文化芸術や海外での食事情、最近の大学での教育のあり方などさまざまな領域に広がっていく。お酒が入るのでさらに議論が活性化する。まさに古代ギリシアの「シュンポジオン」のようなかたちの知的交流の場となるのである。朝倉先生はこうしたお酒を伴う知的交流の場には時間の許す限り参加され、私もその機会に先生といろいろお話をさせていただく機会があった。楽しい思い出である。

この「食の文化フォーラム」で発表された報告内容とその後の討論は、翌年に論文集の形で出版され、その成果を社会に還元している。第1回フォーラムから数えると40冊近い論文集が刊行されてきた。テーマは毎年変わるが、今まで取り上げられてきたそのテーマを一覧すると、このフォーラムがいかに食文化にかかわる多様な論点を取り上げてきたかということが良く理解できるであろう。その論文集の書名と編者を紹介すると以下ようになる。

表1 「食の文化フォーラム」開催本シリーズ（出版社はすべてドメス出版）

	書名	編者	出版年
1	食のことば	柴田武・石毛直道	1983
2	日本の風土と食	田村眞八郎・石毛直道	1984
3	調理の文化	杉田浩一・石毛直道	1985
4	醗酵と食の文化	小崎道雄・石毛直道	1986
5	食とからだ	豊川裕之・石毛直道	1987
6	外来の食の文化	熊倉功夫・石毛直道	1988
7	家庭の食事空間	山口昌伴・石毛直道	1989
8	食事作法の思想	井上忠司・石毛直道	1990
9	食の美学	熊倉功夫・石毛直道	1991
10	食の思想	熊倉功夫・石毛直道	1992
11	外食の文化	田村眞八郎・石毛直道	1993
12	国際化時代の食	田村眞八郎・石毛直道	1994
13	都市化と食	高田公理・石毛直道	1995
14	日本の食 100年<のむ>	熊倉功夫・石毛直道	1996
15	日本の食 100年<つくる>	杉田浩一・石毛直道	1997
16	日本の食 100年<たべる>	田村眞八郎・石毛直道	1998
17	飢餓	丸井英二	1999
18	食とジェンダー	竹井恵美子	2000
19	食と教育	江原絢子	2001
20	旅と食	神崎宣武	2002
21	食と大地	原田信男	2003
22	料理屋のコスモロジー	高田公理	2004
23	食と科学技術	舂重正一	2005
24	味覚と嗜好	伏木亨	2006
25	食を育む水	疋田正博	2007
26	米と魚	佐藤洋一郎	2008
27	伝統食の未来	岩田三代	2009
28	「医食同源」-食とからだ・こころ	津金昌一郎	2010
29	食の経済	中嶋康博	2011
30	火と食	朝倉敏夫	2012
31	料理すること-その変容と社会性	森枝卓士	2013
32	宗教と食	南直人	2014
33	野生から家畜へ	松井章	2015
34	人間と作物-採集から栽培へ	江頭宏昌	2016
35	甘味の文化	山辺規子	2017
36	匂いの時代	伏木亨	2018
37	「国民料理」の形成	西澤治彦	2019

さて、この「食の文化フォーラム」に関連する朝倉先生の業績としてぜひ紹介したいのが、2011年度に先生が年間コーディネーターを務められた「火と食」をテーマとする3回のフォーラムである（出版は2012年）。ちょうど東日本大震災と福島原発事故の後で、人間にとっての最古のエネルギー源である火の問題が、最新のエネルギー源として開発されたにもかかわらず制御不可能となってしまった原子力との対比で語られるなど、きわめてタイムリーな議論が行われた。



3回のフォーラムのテーマは「火と人間」、「火と生活」、「火と調理」となっていた。第1回目は、京都大学前総長で「サル学」の権威である山極寿一氏が火と人類進化の関係性を論じ、在来作物の研究で有名な山形大学の江頭宏昌氏が「焼畑を科学する」というテーマを語るなど、人間の営みの基盤にある火という問題が扱われた。第2回目の「火と生活」では、火を人間が管理するかまどや台所の問題、次世代教育の対象としての火の扱いといったことが論じられ、第3番目では加熱や火による物性変化など調理学的な問題が論じられた。人類学、農学、民俗学、生活科学、調理学などまさに学際的な幅の広い議論が展開されたが、朝倉先生はそれをうまく整理され、「総括講演」として韓国社会における「火と食」の問題と結びつけながらと3回分の発表と討論の成果をみごとにまとめられた。私は3回とも出席して討論にも参加したが、先生の全体討論の整理の仕方に感服した覚えがある。関心のある方には、このフォーラムの発表と討論を内容を活字化した、朝倉敏夫編『火と食』（ドメス出版、2012年）を読まれることをぜひおすすめしたい（図3）。



図3 『火と食』

4. 国立民族学博物館「韓日食博」：『韓国食文化読本』

もちろん朝倉先生は、ご自分が勤務されてきた国立民族学博物館においてもいくつもの研究成果を積み重ねてこられた。私が一番印象に残っているのは、同館で催された「韓日食博」の展示である。これは日韓国交正常化50周年記念として行われた特別展で、「わかちあい・おもてなしのかたち」という副題がついており、2015年8月27日から11月10日まで実施された。展示は韓国の食文化をさまざまな角度から描き出そうとするもので、私が驚いたのは、標準的な韓国の家庭の家具調度類や食器などをすべて外に出して、それらを平面的に提示した展示であった。これはおそらく考現学の提唱者として有名な今和次郎の考えをヒントとされたものであろうが、このような、ある意味で破天荒な展示を実現された朝倉先生のアイデアと実行力に舌を巻いたものであった。また、韓国で出版された食にかかわる漫画文化の展示もあり、日本の食マンガが韓国でもかなり広く紹介されていることに感心し、食を通じた日韓友好の可能性を印象づけられたことも記憶している。

この「韓日食博」での展示の解説書として刊行されたのが、朝倉敏夫・林史樹・守屋亜記子『韓国食文化読本』（国立民族学博物館、2015年）である（図4）。共同執筆者の2名の方は民博での先生のお弟子さんであり、先生と共に「韓国の食をめぐる文献やフィールドワークにおける体験を基に、韓国における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たら」とした（同書、7頁）のがこの本である。



図4 『韓国食文化読本』

この本では、表紙からもわかるように数多くの写真が掲載され（ここでは白黒であるが実物はカラフルな写真である）、それによって韓国のさまざまな料理や食にかかわる有形無形の文化財が包括的に紹介されている。内容を少し見ていくと、まず料理としては米の料理、スープ料理、肉料理、ナムルなどの野菜料理、キムチ、そして穀類の粉を使った麺類などの料理、「醬（ジャン）」などの調味料、という順に紹介されていく。韓国の料理文化がこの本を読むとほぼ網羅されている。その次に、食器や甕、厨房の様子が述べられる。ここで日本とは異なる韓国の箸と匙の使い方や食事作法が取り上げられ、「絶縁型」の日本と異なる「電流型」の韓国の食事スタイルが解説されている（詳しくは同書、125～126頁を参照）。

さらに同書では、韓国の食文化にかかわる無形の要素、すなわち「食と人生儀礼」、「食と歳時風俗」、「食の思想」、「食と教育・情報」が解説される。これによって同書が単なる料理の紹介だけではなく、その料理や食の根底にある精神的な基盤や生活様式などにも注意を向けるという学術的な深みのある内容の本であることが示されるのである。最後に「韓国の日本食」、「日本の韓国食」章が置かれ、日韓の食文化の交流と両国の中での独自の発展についても紹介がなされている。ここでは冒頭で紹介した『日本の焼肉 韓国の刺身』と同じく、韓日の食が比較文化としてとらえられている。

このように『韓国食文化読本』は、韓国の食がコンパクトながら百科全書風に叙述されており、韓国の食文化を深く理解しようとする際には必読の入門書として位置づけられる。私自身、立命館大学の教養科目「世界と日本の食文化」の講義を担当しており、「世界」の部分では自分の専門領域であるドイツやヨーロッパ以外に、東アジアの食文化についても取り上げねばならないわけであるが、韓国の食文化についてはこの『韓国食文化読本』に大いに助けてもらった。

5. 「亜州食学論壇」

周知のように、朝倉先生は「食科学」を旗印とする新しい学部を設置するため、2016年に国立民族学博物館から立命館大学に移られた。立命館大学では、「国際食文化研究センター」のセンター長としていくつもの国際シンポジウムを開催されるなど活躍され、2018年からは新設の「食マネジメント学部」の学部長として、教学の場でもさらに活動の場を拓けられてきた。私もこの新学部へ赴任し、「国際食文化研究センター」を受け継いだ「食総合研究センター」の責任者として、及ばずながら朝倉先生のお手伝いをさせていただいている。私自身もいくつかのシンポジウムなどを開催してきたが、常に朝倉先生からそれらへのご支援をいただいた。感謝する次第である。



最後もうひとつ、朝倉先生の研究活動として私の印象に残っていることを述べておきたい。それは、2016年12月3日から5日にかけて、立命館大学びわこ・くさつキャンパスで開催された「アジア食学論壇」である。この国際学会は、浙江工商大学の趙栄光先生を中心に中国各地で年次大会が行われてきたが、中国国外では初めて立命館大学で大会が開催されたのである。テーマは「食文化の交流－過去・現在・未来－」で、趙栄光先生がオープニングスピーチを行われ、基調講演として石毛直道先生、ハーバード大学のテオドル・ベスター先生、日本フードサービス協会会長の菊池唯夫氏の3人がお話をされた。私も分科会のひとつで発表の場を与えられたが、英語、中国語、日本語入り混じっての数多くの分科会での発表が行われ、目まぐるしい時間を過ごした。おそらく朝倉先生は準備期間も含め多忙を極められていたことであろう。

その後この「アジア食学論壇」は2017年は韓国のソウル、2018年は北京、2019年はマレーシアのクアラルンプールで開催され、2020年はコロナ禍の下で中国の広西チワン族自治区・南寧でオンラインと対面両方の形で実行された。いずれも朝倉先生はご参加になり、ソウル大会を除いてキーノート・スピーカーとしてご発表になっている。私もクアラルンプールの回を除いて同行し、中国や韓国、その他アジア各国の研究者と交流して、視野を広げることができた。また、夜は朝倉先生及びその知人の人びとと杯を交わして楽しく懇親をすることもできた。これもまた忘れられぬ思い出である。

以上、私が印象づけられた朝倉先生の研究活動のいくつかを紹介してきた。改めて感じるのは、そのそれぞれのご研究を通じて、私が朝倉先生から多くのことを学ばせてもらったということである。もちろん私は朝倉先生の授業に出たことはないけれども、先生は、分野は異なるが広い意味で私の学問上の恩師といえる存在である。ご退職後も引き続き先生のご研究からいろいろ学ばせていただければと考える次第である。

(みなみ なおと 立命館大学食マネジメント学部・教授)

