

韓国における食文化研究

趙美淑*

1. はじめに

食物はそれ自体が自然と人間が出会う接点であり、自然であり、同時に文化である。だから、食に関する研究も生態学的で、自然科学的で、同時に人文的で、社会的になるしかない融合的な研究分野であるといえる。食はすでに全世界的な話題となっているが、テレビのプログラムのなかに出てくる無数のおいしい店の紹介、芸能プロから外れることのない料理のプログラム、インターネットやブログなどのメディアに登場する数多くの料理写真や料理批評を見る時、食に関する関心は、韓国が断然高いように思える。この間、このような大衆の食に対する情熱と関心くらい、韓国の食文化に関する研究が活発に行われているのだろうか、と今一度考えて見る。ジャネットA・フランマン (Janet A. Flammang) は『文明に関する感覚 (The taste for civilization)』で「食物は触れ、臭いを嗅いで、味わうという感覚を通して理解するものだが、このような感覚は通常知識を形成すると考えられる、見る・聴くという感覚よりも下位に置かれる。哲学や宗教、文学においてほとんどの食物は、身体や動物、女性、そして食欲と関連づけられた」とした。韓国の場合、家庭で食事を作ることは長い間「女性の仕事」として貶められてきたため、食に関する研究も重要な研究でないと扱われてきた。本書では、近代以降の韓国の食文化研究の現状を整理するために、各種の著書と関連学術誌に収録された食文化関連研究、そして各大学の学位論文を通して韓国の食文化研究の動向を把握してみようとした。

2. 韓国の食文化研究の概観

食文化研究に関する研究は食品史的な側面だけでなく、食物の生産と消費、そして、その食物が消費されていた時代の文化や歴史をすべて含める概念として捉えなければならない。しかし韓国では、近代的な観点から食品の起源や由来、食生活や食文化に関する学問的な関心を持ち始めた初期の研究は、調理科学者によって行われた。

近代朝鮮は伝統と新しい文化が混在する時期で、食文化でもこのような現象が現れていた。朝鮮の伝統食に関する重要性が認識されながらも、計量化を通して伝統食の科学化が試みられ、化学調味料が導入された。また、西洋食と日本食、中国食などの外国の食と文化が導入されもした。

* Author : Mi Sook Cho

Affiliation/Job Title : Professor, Ewha Womans University, Department of Nutrition Science & Food Management

韓国で最初の料理研究家であり、食の研究者として方信榮（パンシニョン）をあげることができる。方信榮（1920-1977）は1913年、23歳で『料理製法』を最初に刊行した人だ。この著書は文献として刊行された体系的で、近代的な調理書の始まりだといえる。本書は計量を通して科学的な調理法を提示しただけではなく、調理用語と重量の比較、薬味法と醬類じやんに関する調理法が含まれていた。以後、本書をより発展させた『朝鮮料理製法（24版）』と『我が国の料理を作る法（29版）』が刊行され、これらの著書は韓国の代表的な近代調理書になっている。

イ・ヨンギが記した『朝鮮の無双新式料理製法（1924）』は、カラー写真の表紙の絵が有名な近代的な調理書として、約790余種の料理の調理法が収録されている。韓国料理以外にも西洋料理や日本料理、中国料理の調理法が記載されていて、外来の食文化の流入を教えてくれる。また、両班家の調理法や膳立てはチョ・ジャホが記した『朝鮮料理法（1939）』で紹介されている。伝統の味を伝承しようという意図で、男・女の子どもの一歳の誕生日の膳立ての方法や同じような儀礼膳立てや食膳の飾りを作る方法、醬を漬ける方法など425種の食物について詳細に著述している。1934年にイ・ソクマンは『簡易朝鮮料理製法』を通して季節料理を紹介し、1940年にソン・ジョンギュは日常生活に多く使われる料理を『朝鮮料理』として紹介したが、これは日本語で発刊された。他方、大学における食に関する教育は、家政科を中心に始まった。梨花女子専門学校の家政科では、1930年から韓国料理に関する教育が始まり、食物や栄養、料理法が教育の中心に行われ、食文化よりは計量的で、西欧的な栄養学中心にした教育として発展した。

3. 韓国の食文化の代表的な研究者と時代別研究動向

解放と戦争の混乱期である1950年代、60年代を過ぎ、1970年代になると現代的な意味での韓国の食文化に関する研究が始まるようになる。それらの研究は、とくに数人の体系的な研究者によって主導的に行われた。第一世代の韓国の食文化研究者のなかで、家政学を基盤に食文化を研究したのは姜仁姫（カン・イニ：1919-2001）、黄慧性（ファン・ヘソン：1920-2006）と尹瑞石（ユン・ソソク：1923-）であり、農学を基礎として食品史と食文化を研究したのは張智鉉（チャン・ジヒョン：1928-）と李盛雨（イ・ソンウ：1928-1992）である。

姜仁姫は両班家の食研究の代償として両班家の食の標準化、発掘と再現を通して韓国の味を具現しようとし、伝統的な韓国食の歴史や理論に実技を調和させ、韓国食の実践的な研究の土台を構築した。とくに、『韓国食の生活風習（1984）』では、民俗学的な観点で風俗と食生活を連結させる研究をした。『韓国食の味（1988）』、『韓国人の保養食（1992）』、『韓国の餅とお菓子（1997）』、『韓国食の膳（1999）』、『韓国食生活史（2000）』を執筆し、「韓国食の味」の研究会を設立して、韓国食の味と精神を教育し、現在活動する数多くの韓国食の研究者を輩出している。黄慧性は、宮中食の研究家として朝鮮王朝の宮中食の技能保有者であった。1971年には社団法人

人宮中食研究院を設立し、宮中食に関する調理法の研究と再現、普及及び産業化に貢献した。『李朝宮中料理通告（1957）』、『韓国料理百科事典（1976）』、『韓国の食（1987）』、『韓国の伝統食（1989）』、『わが国の食物百種類（1998）』、『韓国の伝統食（2000）』を著述した。尹瑞石は、調理科学者として文化的脈略を持って、食生活文化史の観点から食生活史を研究した研究者である。『韓国食品史研究（1974）』をはじめ『わが国の食生活の文化の歴史（1999）』、『韓国の風俗宴（2008）』、『韓国の食生活文化（2008）』、『稲・雑穀・ゴマの伝播の道（2000）』、『韓国の食（2002）』、『韓国料理の大観（1997, 2002）』を執筆し、尹氏両班家の食を再現した『食べ物の法（2008）』を著述し、『文化麺類学の第一歩（訳）（2000）』、『中国料理の文化史（1995）』、『日本食生活史（訳）（1998）』などの翻訳を通して周辺国家の食文化を紹介することとした。

張智鉉は農学者であり、食品学者として古い文献から韓国の食品史を研究した大家であり、徹底した考証による食品史の研究として注目されている。『韓国伝来の発酵食品史研究（1989）』を通して、キムチと各種の韓国の発酵食品の歴史を明らかにし、以後『韓国伝来の大豆利用食の調理・加工史的な研究（1993）』、『韓国伝来の麺類食の研究（1994）』、『韓国伝来の乳脂類史研究（1995）』、『韓国の外来酒類入史研究（1996）』、『韓国伝来造菓類（カンジョン類・サンジャ類）製造史研究（2004）』と『韓国伝来造菓類（茶食類・果物類）製造史研究（2008）』などを著述した。また、食品史的な側面から韓国食の発展史を研究し、これを通して韓国食の科学化と産業化に貢献した。張智鉉は「伝統食」という概念よりは「伝来食」という概念が適していると考え、韓国伝来の食物類に対する体系的な研究をした。とくに、醬類と食酢類、野菜類、酒類、薬味とトウガラシ、麺類、油脂類と造菓類などの各食品種類についての製造法と技術変化を時代別に研究することによって、韓国食の原形と製造法の変化過程を追跡した。

李盛雨は韓国食の文化史に関連する資料の集大成を通して研究基盤を確立し、韓国の食文化史の研究体系を樹立したが、とくに食生活を民族的、歴史的、文化的に考察して、東アジアのなかの韓国の食生活の位置を設定するのに重要な役割を果たした。『韓国食経大典（1981）』は、1,273冊の古い文献の目録と内容を区分し整理した本として、現在まで後学に貴重な資料として提供され、研究の基礎として使用されている。『高麗以前の韓国食生活史研究（1978）』は文献資料が残っていないため、当時研究がほとんどされていなかった高麗以前の食生活の文化について研究した本である。これ以外に、朝鮮時代の調理書について書かれた『朝鮮時代の調理書の分析的研究（1982）』があり、また、韓国食品と食文化を『韓国食品文化史（1984）』や『韓国食品社会史（1984）』、そして『韓国料理文化史（1985）』などの文献で整理した。その他に『韓国の民俗酒（1991）』、『東アジアのなかの古代韓国の食生活史研究（1992）』、『食生活と文化（1992）』、『韓国の食生活の歴史（1992）』、『韓国古食文献集成（1992）』などの多くの著述活動を通して、食文化に関する活発な研究を行った。

時代別に韓国の食文化の研究動向を簡単に見ると、まず1980年代以前には学会中心の研究はなく、1980年になり食文化に関する学術研究の集いや学会が結成され始め、韓国の食文化に関

する研究が活発になり始めた。これは国民所得の向上と共に、1986年のアジアゲームと1988年のソウルオリンピックを通して、自国の食文化に対する関心が高まった一方で、1989年の国際栄養学会の開催や海外旅行者の自由化が実施されることによって、海外文化との接触が頻繁に行われ、そのことを通して韓国文化と韓国食に関する関心が高まったと思われる。

1984年には李成雨、金淑姫、尹端石などの食品栄養学者が中心に「韓国食文化学会」を設立した。梨花女子大学で第1回学術大会を開催した後、1986年から学会誌の発刊を始め「韓国食生活文化学会」に改名した後の過去30年間、韓国の食生活文化研究の中心を担ってきた。他方、1988年にはキムチ博物館がブルムウォンキムチ博物館に替わり、ミウォン（味元）食文化研究院が開院された。このことは、企業の食文化に対する関心が高まってきたことを語っている。1991年に東アジアの食生活を研究する「東アジアの食生活学会」活動が始まったが、本学会は韓国の食生活文化学会と共に、食文化研究者の研究団体として位置付けられている。1980年代には新しい観点から、古い調理書と古い文献についての関心と研究が活発になり始め、韓国食文化学会を中心にした学術セミナーも活発に行われた。この時期は、研究者が食文化を新しく眺望した時期であったと言えるだろう。

1980年代以後の代表的な研究者としては、金尚寶を挙げることができる。金尚寶は『陰陽五行思想から見た朝鮮王朝の祭祀食の文化（1996）』を通して韓国食の思想的構造を体系化し、祭祀食に関する研究と宮中の宴会食研究を体系化しようとした。古い調理書と古い文献の調理法の現代化の作業を通して、食物の復元分野で活発な活動をしている。『朝鮮王朝の宮中儀軌の食文化（1995）』と『朝鮮王朝の宮中宴会食の儀軌食の実際（2004）』、『朝鮮王朝の宮中食（2004）』、『朝鮮王朝の宮中の餅（2006）』と『朝鮮王朝の宮中菓子と飲料（2006）』、『迎接都監儀軌（2012）』を通して朝鮮王朝の宮中食に関する深みのある研究を行い、『膳立ての文化（2010）』では韓国食の膳立てを再眺望した。『朝鮮時代の食文化（2006）』、『郷土の食文化（2002）』、『思悼世子に会う（2011）』、『朝鮮王朝の宮中食（2011）』、『菓膳から見たわが伝統食の栄養と調理（2012）』、『わが食文化の話（2013）』など多くの専門書と教養書、教養書籍を通して韓国の食を広めることに貢献した。

1990年代に入ると、食品産業の発展と外食産業が急速に発達し、食品学と栄養学の分野では産業化と食品消費者の消費行動により関心を持つようになり、伝統食に関する関心は、むしろ減少する現象が現れた。他方、この時期から食品栄養学以外の学問分野で、食文化研究への関心が高まるのだが、1993年に韓国文化人類学会は「食文化」をテーマにシンポジウムを開催し、食物の生産と文化の消費に関する金光億の研究をはじめ韓景九、黄益周、全京秀、周永河などの研究者たちが、人文的観点から食文化研究を試みた。

2000年代に入り、グローバル化とボーダレスな時代を迎え、自国の文化に対する社会的関心が急増し、他方では、韓流による韓国文化の国際的拡散を経験することになる。これによって、韓食と韓国の食文化に対する社会的関心が高まり、政府は2010年には韓食財団の設立と共に韓

食の世界化運動を始めるようになり、韓国の食研究が再び注目を浴びようになる。韓食アーカイブが構築され、これを通して韓食の原形発掘事業が知識情報化され、誰もが簡単に接近して利用できるデータベースが構築された。このようなコンテンツを利用した韓国の食文化研究は、今後もより活発になることが期待される。最近、高句麗、百濟、新羅など高麗以前の食文化に関する研究が活発になっている点も注目すべきである。

4. 韓国の食文化研究の課題と展望

韓国の食は単純な食物ではなく、ストーリーリングの素材であり、地域の郷土文化の中心になることで、食物の産業化によって食文化が占める重要性は大きくなっている。ローカルフードやスローフードの運動が台頭するなかで、郷土食の歴史と由来、地域に関する関心が高まっている。他方、食生活教育の支援法によって地方自治団体の食生活教育が始まった。このことによって食文化に関する教育的関心が高まっている。今や食文化は食品産業だけではなく、韓国産業の素材として研究されている。このような食文化分野での変化は、人文社会的な食文化研究の増加をもたらした。それにも関わらず、韓国の食文化研究は近代的な食文化研究者の研究が、現在まで食文化研究の基盤になっているのは事実である。最近、人文学分野における食文化研究が増加しているが「文字で書く食と、言葉で話す料理」の限界は明らかであると考えられる。最近の調理学、食品学、栄養学の研究者による食文化分野の研究が増加していないのは、とても残念な現実である。これは、食文化研究が融合的で特殊性な研究分野であるということが、学界で認定されていないためであると考えられる。食文化の研究は融合的な研究テーマとして適合していて、今後、自然科学と人文社会科学による学際的研究を通して、より発展させていかなければならないだろう。

註

- 1 マイケル・ポーラン著、「料理を欲望する」PP20エコリプロ、ソウル、2014

参考文献

- 韓食財団（2014），『近代韓食の風景』ハルリム出版社。
韓食財団（2014），『朝鮮の民衆の食膳』ハルリム出版社。
韓食財団（2014），『朝鮮王室の食卓』ハルリム出版社。
韓国文化研究院（2007），『伝統文化研究 50年』ヘアン。
『韓国食生活文化学会誌』1986~2014
『東アジアの食生活学会誌』1991~2014

