

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

韓国 — 漢字語にみる中国大伝統の継承様式 (食の名言・名句：伝承と創造)

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2015-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 朝倉, 敏夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5818

韓国 ― 漢字語にみる 中国大伝統の継承様式

朝倉 敏夫

はじめに

東アジアの中国周辺では、程度の差こそあれいずれも中華文明のさまざまな大伝統（都市を基盤とするエリートの文化的伝統）の影響を受けてきた。漢字や曆法、儒教や漢訳仏教、陰陽道、道教などの受容と土着化の過程は、これらの社会における民族間関係や国家の形成・展開に深く関わってきた。

それらの中で朝鮮の歴代王朝は、小中華を自認し、国をあげて中国の大伝統を積極的に受容してきた。ことに李朝時代には、中国の大伝統を国学・国教として公認し、これを積極的に普及させることに努め、ややもすれば中国の王朝よりも中国の大伝統、なかでも儒教を遵守したといえる。（1）

本稿では、現代の韓国社会においてよく見られる食にまつわる漢字語―それらは伝承されてきたものだけでなく、近年作られたものもあるが、今後伝承されるかもしれない―をとりあげ、中国の大伝統の受容という側面から、それがどのように伝承されているか、現代韓国社会の状況を垣間見ることにしよう。（2）

一、薬食同源

日本では医食同源といわれるが、韓国では「薬食同源」という言葉が一般の人にもよく知られている。（3）韓国食文化の基本的テキストの一つである李盛雨の『韓国料理文化史』にも「薬食同源」の項がある。「最古の医書の一つ、『神農本草経』の内容を見てみよう。（中略）ふだん食べる食品そのものである。これが医書の中で中薬・下薬と並んで薬として扱われているということは、食物と薬は分けられない薬食同源であり、神農氏は薬の神と農業の神を兼ねているわけである。このように、食物そのものを上薬と見るのは漢方医学の基本原理であり、中国のことわざにも『薬補不如食補、饌補万補不如食補（薬を浴びるほど飲んでも良い食事には及ばない）』というのがあるのも当然といえる」（李盛雨 一九九九・六九七〇）とある。

この中国で生まれた薬食同源の考え方が、そのまま韓国人にも広く浸透しているが、彼らの間では、「身体によいもの」と「美味しいもの」が同じでなければならないように見える。韓国

酒のことわざ

神は三位一体がお好き…酒を三杯勤める時にこう言う。三は好んで使われる神聖数（ロシア）

では、「薬水」「薬酒」「薬飯」「薬果」など、食に関して「薬」の字が多く使われる。これらはすべて美味しいものを指し、味付けのために作られる調味料のヤンニョムには「薬念」の漢字があてられる。また、「五味五色」の素材を使った韓国の伝統料理は、現代の健康医学にもなっている。

漢方薬を基礎とした滋養強壮剤、栄養剤、疲労回復剤、はては二日酔い防止剤まで、韓国ではあまたの種類「補薬」が売られているが、食に勝る補薬なしである。

「補身」という言葉も、これに通じる。栄養豊富な食べ物を食べたり、強壮剤を飲んだりして体力を増進させることをいう。ソウル・オリンピック、今回のサッカー・ワールドカップ大会でも動物愛護団体からやり玉に上がった韓国の犬食であるが、この犬料理の一つに「補身湯」がある。この補身湯（狗醬汁）は、李朝末期に書かれた『東国歳時記』や『洙陽歳時記』に夏の「節食」として記録されている。「以熱治熱」、すなわち暑い犬肉のスープを食すことで暑さに疲れ虚弱になった身体を快復させてくれると考えたのである。

もともと健康を大切にしている韓国人であったが、現代の韓国社会はさらに拍車がかかり、健康信仰に浸っている。「韓国人は健康のためなら死んでもよいと考えている」というが、それもあながちわからぬ冗談ではない。

二、身土不二

ソウルの中心街にある韓国農協中央会のビルに、一九八九年

の秋、「身土不二（しんどふじ）」と書かれた垂れ幕がかげられた。農協が仕掛けた農産物の自由化阻止のスローガンであり、国産農産物愛用運動の合い言葉にしたいという願望をこめたものであった。また、農協は「身土不二」を化粧箱のロゴマークとしたため、この文字が青果店やスーパーの店頭など、全国のいたるところでみられるようになった。

山下惣一は、日本、中国、韓国での身土不二を探求した著において、「体と土とは一つである」とし、人間が足で歩ける身近なところ（三里四方、四里四方）で育ったものを食べ、生活するのがよいとする考え方。（中略）文献として最初に登場するのが、中国の仏教書『盧山蓮宗寶鑑』（二三〇五年、普度法師編）といわれる」（山下 一九九八・二）と解説する。

韓国では農協のキャンペーンが始まった後、ペ・イルホという歌手により「身土不二」という歌がヒットチャートの上位を



チシャの箱に書かれた身土不二（しんどふじ）の文字

酒のことわざ

酸っぱいワインでも楽しい心…氣心知れた仲間が集まる時は、いい酒やごちそうがなくても。（マケドニア）

キープした。また、崔鎮浩著『身土不二』（一九九四年、教文社邦訳…たまいらば出版、一九九七年）という本も出された。そしてさらに、「身土不二」運動に手応えを感じた農協は、ガット合意の翌九四年に「農都不二」となる造語を考案した。農村と都市は二つではない、一体だという意味である。

それまでは「上等舶来」の意識が根強くあった韓国社会において、「身土不二」運動は、この意識を変えることに貢献し、大きな成果があったと評価されている。

三、飲食宮合

「飲食宮合」は劉太鐘氏の造語である。劉太鐘氏は、高麗大学食品工学科教授として韓国内のワイドショー・TV番組に多数出演し、食物に関しての視聴者の質問になんでも答える先生として有名である。『飲食族譜』『食品東医宝鑑』など多数の著書があるが、そのうちの一冊『飲食宮合』は、一九九二年一〇月発刊以来第一版が十九刷、その後の増補版が九五年五月までで八刷を数え、五十万部に及ぶロングセラーになっている。また、九八年には『再び書く飲食宮合』も刊行されている。

韓国には昔から一緒に食べ合わせると害になるものに対し「相剋食」という言葉があった。そうした食べ合わせには、李朝時代の『閨閣叢書』『林園十六志』『東医寶鑑』をはじめとする医学書に書かれたもの、庶民の間で信じられてきたものがあった（4）。

この相剋食に加え現代的な食品を科学的な知識によって、「食

べるよろこびとともに、頭をつかってよく組み合わせ、相性よく食べれば健康にもよく、一石二鳥の効果をj得るのではないか」（劉太鐘 一九九六・三・四）と本書は刊行された。韓国では新郎新婦の「四柱（生年月日時）」から相性をみることを「宮合」というが、この日常語としてよく使われ、親しみ深い言葉である宮合をタイトルにしたことがベストセラーになった要因と著者は述べる。

学問の進歩によって食品の成分が科学的に明らかになり、健康を維持していくために必要な栄養成分の特性もよく知られるようになり、食生活の変化は頭を使って食べる時代が変わった。本書の日本語版には「合理的な食生活で健康に暮らすために：韓国五〇〇〇年の知恵に学ぶ」と書かれている。今後はこれまでの伝統的な知識に加え、こうした新しい知識が出版物や放送メディアを介して伝承されていくにちがいない。

四、「元祖」・「正統」

街の食堂に掲げられた看板によくみられるのが「元祖」「本家」という文字である。「名物料理の店には「元祖」という看板が必ず掛かっている。ソウルの中心街にある武橋洞には、タコ料理の店が並んでいるが、こっちの店も元祖、あっちの店も元祖。どれが元祖なのかわからないほど元祖の大安売り。元祖はやめて、この店しかない創作料理を食べたいと思うのだが、地元の人、この元祖にたいそう弱く、結構はやっている」（五味 二〇〇二・二七七）という。この近くには、同じく元祖の看板を



正統中国料理の看板

を飾る言葉の一つが正統性である。(5) もっとも食に関して、どこが正統なのか疑わしいものがある。かつて「正統インド料理」と書かれた店に入り、カレーライスを注文したところ、でき

掲げたチョップル（豚足）、ヘチヤンクク（解腸汁）の店が軒を連ねている。もっともいずれも創業は戦後の店がほとんどで、日本の老舗とは違っている。

元祖とともに看板で注目されるのが「正統」である。「正統中国料理」「正統日式（日本料理）」など、店の看板で正統性を誇示している。客もこの文字にひかれるのだろうか。

朝鮮においては歴代、常に時の政権、政治過程の正統性が問われてきた。ことに李朝においては、支配層の間で党派の争いが繰り返されたが、それは多くの場合武力抗争ではなく、儒教的教義や秩序（倫理）の正統性をめぐる理論闘争の形態をとってきた。そして、現代でも大統領選挙のたびに新聞、雑誌など

たのは私が子供の頃に家庭で食べていた黄色いカレー

であり、おまけにたくわんがついてきた。しかし、何かにつけて、実体はともかく、建前としては正統性にこだわるのが韓国人といえよう。

おわりに

一九世紀以降は民族主義の台頭とともに、漢文忌避とハンダール重用にみられるように、韓国では一転して中国の大伝統を遠ざけるようになった。しかし、その一方で易学や漢医学、風水思想などの分野では、それが中華の伝統であることをさほど意識することもないまま、結果的には中華の正統的なものをよく守ってきたのも韓国である。

食については、これまで見てきたように、その思想は中国の大伝統を受け継いできたと言える。しかし、食の実体としての中華料理の受容はさびしいものがある。外食産業が一九世紀以降、日本の植民地時代に入ってきたこともあるが、韓国の中華料理は、中国を母体としながらも、植民地時代の日本人や、



正統日式の看板

マジヨリテイとしての韓国人の食文化がチャンポンになったものである。(6)

これは、韓国人の「物」に対する態度にあるかもしれない。伊藤亜人は「儒教のうちでも特に朝鮮王朝時代に文人支配層の基本理念とされていた性理学においては、人間を中心とした世界観のもとで、しかも人間の内面を重視し、外面ともいべき物質文化や技術や取引や消費を軽視してきた。『玩物喪志』という表現にあるように、物に執着することは内面の特性の涵養のためにはむしろ妨げになると見なされ、戒められていたほどである」(伊藤 印刷中)と述べている。

食の思想は大切にしつつも、料理という「物」にはこだわりをみせない、こうした思想の伝承と料理実体の受容のギャップもまた韓国の特徴といえよう。

(写真はいずれも筆者撮影)

註

- (1) 崇儒主義が食生活にもたらした影響については、(李盛雨 一九八四：二六三)を参照
- (2) 今回筆者には、名言・名句のなかで食にまつわるものを取り上げながら、食文化における儒教文化圏の共通性と韓国社会の特徴や背景を浮き彫りにするという課題が与えられた。ことばによる伝承には、ことわざがあげられるが、ことわざ辞典に掲載されるものが、どれほど現実には流通しているか検証せねばならず、別稿にゆずることとした。このほか、民謡の中にも食物と関係するタリョン(音曲・節)が少なからず残っており、伝えられている。(姜仁姫 二〇〇〇：三三三・三三三八)
- (3) 日本では「医食同源」という言葉の方が一般的なようであるが、この言葉は新井裕久氏が「一九七二年に『NHKきょうの料理』九月号の特集『四〇歳からの食事』の中で、中国にある薬食同源思想を拡大解釈して、医食同源」という言葉を造語し発表したのに

始まる」そうだ。(新井 二〇〇〇：六八)

なお、韓国の薬食同源については、拙稿(一九九七)を参照。

- (4) 相剋食については、(李盛雨 一九九七：五〇五)三(姜仁姫 二〇〇〇：三二六)を参照。

- (5) 韓国人の正統性へのこだわりについては、「正統と排他そして『世直し』」(古田一九八八：一三八・一四四)を参照。

- (6) 中華料理をはじめ韓国における外国料理の受容については(文藝春秋 一九九七)を参照。

参考文献

朝倉敏夫 一九九九「韓国の薬食同源」『アジア遊学』二、七〇七八 勉誠出版
 新井裕久 二〇〇〇「医食同源」『季刊ヴェスタ』三九、六八七三 味の素良の文化センター
 伊藤亜人 一九九六『アジア読本 韓国』河出書房新社
 伊藤亜人 印刷中「韓国で「物を通してみる」こと」朝倉敏夫編『ものから見た朝鮮民俗文化』新幹社
 姜仁姫 一九九〇(二〇〇〇)「韓国食生活史 第二版 三英社(玄順恵訳 藤原書店)
 五味洋治 二〇〇二「どうしてアナタは韓国に来たんですか? ソウル特派員の熱血一〇〇〇日記」エクスナレッジ
 古田博司 一九八八「ソウルの儒者たち」草風館
 文藝春秋 一九八九「B級グルメが見た韓国」『文藝文庫ビジュアル版』
 山下惣一 一九八九「身土不二の探求」創森社
 李盛雨 一九八四「韓国食品文化史」教文社
 李盛雨 一九八五(一九九九)「韓国料理文化史」(鄭大賢・佐々木直子訳 平凡社)
 劉大鐘 一九九二(一九九六)「飲食宮台」(圖書出版ダウンチ(井手敏博監訳)『韓国食の知恵 飲食宮台』三二書房)

プロフィール

朝倉 敏夫 (あさくら としお)
 国立民族学博物館 民族社会研究部 教授
 著書●『日本の焼肉 韓国の刺身』(農文協、一九九四年)『韓国を知るQ&A115』(千里文化財団、二〇〇〇年)ほか

酒のことわざ

一杯の酒にも涙…人生の苦しい局面で飲む酒は、古くからの友人のようだ(韓国)