

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

韓国の国民食「チャジャンミョン」とその心（旅する料理文化）

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2015-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 太田, 心平 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5526

韓国の国民食 「チャチャンミョン」とその心

太田 心平
(おおた しんぺい)

「20代の頃の俺は、一言で言えば、チャチャンミョンになりたかったんだ」

韓国人の友人がこんなことを言ったことがある。6年近くのソウル滞在で聞いた韓国人の数多くのことばの中でも、特に印象的な一言だった。韓国人にとってチャチャンミョンとは、いったい何なのであろうか。

チャチャンミョンの育ち方

「チャチャンミョン」は、漢字で「炸醬麵」ないし「炒醬麵」と書き、韓国でも中華料理に分類されている。しかし、日本の中華料理店でお目に掛かる「炒醬麵^{ジャージャーメン}」とは、見た目も味も違っている。ベースとなるのは小麦粉の麺とチャチャン・ソース。麺は、昔ながらラーメンくらいの太さで、卵を入れずに手打ちや製麺機で作る。茹でて水気を切った麺に乗せるのがチャチャン・ソースで、こちらはタマネギと挽肉を油で炒めた具に、中国起源の甘みのある黒味噌（チュンジャン）を水と澱粉^{でんぷん}で溶いてから絡めたものである。店によっては、具にキクラゲ、キャベツ、ジャガイモなどを加えるところもある。

チャチャンミョンには幾つかの種類がある。水と澱粉を加えずに黒味噌と具を炒め、麺とは別の容器に入れて出す「カン・チャチャン」は、濃厚な味とタマネギの歯ごたえが特徴的だ。チンジャオロースのような細切りの肉や野菜類が入った「ユスル・チャチャン」は、チャチャン・ソースがよく絡むため、平皿で出てくることが多い。「三^{サム}

鮮・チャチャン」は、「海物・チャチャン」とも呼ばれ、三種の海産物が追加されたちよつと贅沢なチャチャンミョンだ。三種の海産物とは、ふつう小エビ、ナマコ、イカの場合が多いようだが、カラス貝やアワビなどの貝類がこれに取って代わる店もある。

なお、これらに対してシンプルなチャチャンミョンは、昔風のチャチャンミョンという意味で「イェンナル・チャチャン」と呼ばれたりもする。北京や天津を中心に中国でよく食べられている「ザージャンメン（炸醬面）」と韓国のチャチャンミョンがモノとして一番違っている点は、韓国人の好みに合わせて肉が少なく、油気やコッテリ感が抑えられていることだろう。

そう。もともとチャチャンミョンは中国の料理だった。韓国で知られるようになったのは一九世紀末から二〇世紀初頭にかけてのことで、その頃に港町仁川^{インチュン}へ移住してきた華僑の日常食が一部の韓国人にも受け入れられたのが、韓国におけるチャチャンミョンの原点だったとされている。手軽で手頃、しかも韓国人の口に合うチャチャンミョンは、少しずつ韓国全土に広まっていた。しかし、かつてチャチャンミョンは



「カン・チャチャン」(左)
麺と具が別になっている。



「チャチャンミョン」(右)
タクアンが添えられている

特別な食べ物であった。今の五〇代の韓国人たちの語り草に、自分が覚えている一番古い記憶は親とチャチャンミョンを食べに行った日のことだというものがあるが、このことからチャチャンミョンが近年に普及したものであることが明らかだろう。

チャチャンミョンが一気に普及したのは一九六〇年代から七〇年代のことだ。当時の韓国は、アメリカから食糧援助を受けるほど、食糧難にあえいでいた。そこでチャチャンミョンが脚光を浴びることになる。コメが慢性的に不足しているのに対し、アメリカからもたらされる小麦粉には余剰があり、政府は米飯に豆や雑穀などを混ぜることを飲食店に強制する一方で、「粉食奨励政策」を取ったのである。これによってチャチャンミョンは韓国社会に深く浸透していった。

現在では、四九〇〇万人あまりの韓国で一日平均七二〇万杯も消費されているという（「仁川中国の日文化祭」ホームページ http://inchinaday.com/2004/town/town_9.html 参照）から、チャチャンミョンはまさに韓国の「国民食」と言ってもよからう。

チャチャンミョンの楽しみ方

ただ、チャチャンミョンを家で作って食べるという韓国人に、私はこれまで会ったことがない。チャチャンミョンは中華料理店で作るものなのである。特に出前をとって食べる人が多いが、韓国料理店が一人前の出前を断るのに対し、中華料理店はチャチャンミョン一杯三〇〇ウォン（約三〇〇円）からでも配達してくれ、何とも便利だ。ちなみに、店で食べても、出前をとっても、料理の値段は変わらない。

職場の昼休み。誰かが「外に行くのも面倒だし、チャチャンミョンでも頼むか」と言う。壁に貼った出前のステッカーや取り出したメニュー表から各自が好きなものを選び、チャチャンミョンだ、カン・チャチャンだと言う。中華料理の出前では、チャチャンミョンの他にも「チャンポン」や「ボックン・パプ」が定番メニューである。チャンポンとは、日本のチャンポンと似ているが、スープに唐辛子油や塩胡椒がたっぷり入った辛口の料理だ。ボックン・パプの方は、直訳すれば「炒め御飯」（写真）。鶏卵やキユウリやカニ蒲鉾かまぼこなどが入ったチ



「ボクコン・バブ」(炒め御飯)

ヤーハンのことだが、これには必ずチャャンポンの汁とチャヂャン・ソースが添えられている。大勢で食べるなら、「錚盤・チャヂャン」という大皿のチャヂャンミョンもある。

大学のキャンパス。広場で学生たちが電話を掛けている。「○○大学の××広場です」。電話を切つてオシヤベリに夢中になる彼(女)らのもとに、配達員がやってきて叫ぶ。「チャヂャンミョン頼まれた方々!!」配達用の鉄の箱からラップで包まれたチャヂャンミョンが次々と出てくる。たくさん頼むと、サイド・ドイツシュの水餃子や酢豚がサービスで付く。学生の身にはありがたい話である。

チャヂャンミョンのメジャーな楽しみ方は、こんなものである。このため、韓国の都市部には配達のアートバイがいつも忙しく往來している。例のステッカーやメニュー表は、こういった配達員が郵便受けやドアの前に置いていく。中華料理店の配達員をしている知人は言う。

「キツイ仕事だよ。うちの店の場合には、電話を受けてから二〇分以内で配達することになっているんだ。韓国人は性格がセツ

カチだから、一度でも遅れると何だかんだ言うし、次からは絶対に頼んでくれない。おまけに、配達や回収に行ったら、マンシヨン中にステッカーは入れてこなきゃならないし、他の店のステッカーを撤収してこなきゃならない」

彼には悪いが、顧客の側から言わせれば、これほど便利なものはない。この便利さこそが、チャヂャンミョンの普及に大きく貢献したと私は考えている。ただ、ソウルの中華料理店ではラスト・オーダーがふつう夜八時ということになっており、これを過ぎればフライド・チキンや酒の肴の出前業者が活躍する時間となる。近年では夜中でもチャヂャンミョンが食べられる店が少しずつ出てきてはいるものの、夜中に麺類を食べる人が多い日本とは、事情が少し違うのである。

チャヂャンミョンの語り方

このように、愛されてやまないチャヂャンミョン。いつも韓国人の身近にあり、手頃で、まさに大衆的な存在。それがチャヂャンミョンである。「チャヂャンミョンになりたかった」という友人のことを、私は

そのように理解した。

ところが、彼は思ってもみないことを付け加え始めたのである。

「とりあえずは、そういうところさ。でも、まだあるぞ。チャチャンミョンは自由な食べ物なんだ。中国から来ても、まるで韓国のものでないじゃないか。一緒に付いてくるとは、日本のタクアンやアメリカのコーラだ。国際的でもあるけれど、出処が問題になることはない。韓国人はいつも自分の国にこだわるけど、チャチャンミョンはその解放区さ」

言われてみれば、その通りである。チャチャンミョンには、植民地時代に入ってきたタクアンが必ず添えられている。コーラには国産の「八一五」（韓国の独立記念日に由来）というものもあるが、中華料理の出前ではたいていペプシ社やコカ・コーラ社のものが付いてくる。赤嶺淳によれば、韓国の三鮮・チャチャンに入っているナマコは、フィリピン南部のスルー海の経済を支えているともいう。「民族主義ナショナリズム」と呼ばれる独特なイデオロギーの影響力が強く、韓国人たるもの韓国産の食品しか食べるべきではないという意味の

「身土不二」のスローガンが叫ばれる国において、チャチャンミョンは、実にさりげなく、その掟を破っている存在なのである。

実は近年、食文化が多様化して多彩な軽食が広がる他方、小麦粉食品が体に悪いという考え方が韓国社会に広まり、チャチャンミョンの消費量が伸び悩んだ時期があった。しかし、韓国人にとってチャチャンミョンの「味」は特別なものなのである。いつの間にか消費量は息を吹き返した。そして、ある韓国人料理人のチャチャンミョンに掛ける思いを扱った国産映画『北京飯店』（金義石 監督／一九九九年）の話題性も手伝って、チャチャンミョンは今もその地位を守っている。

食は自由に国境を越える。近年には、日本や世界の中華料理店の中にも、韓国式のチャチャンミョンを食べさせるところが出てきている。中国から韓国へ、そして日本へ、世界へ。チャチャンミョンは旅を続けている。そして人々の体に染み付き、越境先で特別な意味を持つようにもなる。私は以前に済州島のあるムラに行き、日本から旅してきた温州ミカンの苗木がそのムラを魁まがえらせ、やがて村人たちの間で「蜜柑」

ということばに色々な意味が生じたことを知ったが、チャチャンミョンもまた同様である。それぞれの国や地域で、既存のモノとは違う位置づけに収まり、他のことばでは例えようもない、独特の意味を持つようになった。はなはだしくは、私の友人が使った隠喩のように、自分を表現し規範づける新たな枠組みにまで利用されているのである。

（写真はいずれも筆者撮影）

参考文献

- 林史樹「外采食の「現地化」過程——韓国における中華料理、「アジア遊学」77（印刷中）、二〇〇五年
- 林史樹「海外移民にともなう「韓国式中華料理」のグローバル化と食の習慣性」、前掲書（印刷中）
- 赤嶺淳「東南アジア島嶼部のフロンティア空間——わたしの地域研究法」、大阪大学「二世紀COEプログラム・インタ―フェイスの人文学」編「トランスナショナルイティ研究——場を越える流れ」二〇〇三年
- 太田心平「蜜柑のシニフィエ——北済州における開発の記憶と在日同胞の存在についての試論」、前掲書

プロフィール

太田 心平（おおた しんぺい）

一九七五年生まれ・大阪府出身

日本学術振興会特別研究員

専門分野・文化人類学・韓国朝鮮地域研究