

# 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

## 韓国の日本食 (国境を越えた日本食)

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	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5819">http://hdl.handle.net/10502/5819</a>

# 韓国の 日本食

朝倉 敏夫

(あさくら としお)

専門領域◇社会人類学

現職◇国立民族学博物館民族社会研究部助

教授

主要著書◇『食は韓国にあり』一九八六年 弘

文堂、『日本の焼肉・韓国の刺身』一九九四年

農文協

## はじめに

韓国の外食は、日本の植民地時代に始まったといつてよい。その後、一九八〇年代半ばまで、外食といえば、韓国料理、中華料理、軽洋食、そして日本料理の四つと(1)、うどんや餃子など小麦粉を加工した「粉食」の店があるくらいであった。

一九八六年にアジア大会、一九八八年にオリンピックがソウルで開催されると、それを契機として政府も高度の消費文化を鼓舞し、多くの外資系のファストフードが入り、大衆的な外食が本格化した。現在、ソウルの街には、ハンバーガー、フライドチキン、ピザなどの店がたくさんできている(2)。最近ではイタリア料理が人気をよんでおり、スバゲティ専門店も生まれている。さらに回転寿司や日本式のうどん店もあり、日本にある外食店のほとんどすべてが韓国にはある。街の看板がハンゲルで書かれていなければ、日本のどこかの街を歩いているのと見間違ふほどで



2 | 79年にロッテリアが最初に店舗を出し、その後マクドナルド、バーガーキング、ウエンディーズ、ハーディーズなどが続々と登場。またピザも85年に初めて登場して以来、ピザハット、ピザインなどが急成長している。ケンタッキーフライドチキンは斗山グループと組んで84年に初めて店を出して以来、40以上の店舗を運営、220億ウォン以上の売り上げを達成している。[孫・小倉 1991:186]

ある。

こうした韓国の外食の中で、日本食には次の三つがある。一つめは、うどん、オデンなど、植民地時代に入り、日本語がそのまま定着した食べ物である<sup>③</sup>。うどんはかつて、きつねうどん、鍋焼きうどんぐらいしかメニューがなかったが、最近ではメニューが多様化されてきている。二つめは、韓国でふつう「日式」と呼ばれる店で味わえるサシミやてんぷらなどである。「日式」で出される日本食は、日本の和食の店とほぼ同じメニューが用意されている。最近では日本の和食の店とほとんど変わらない本格的な日本料理が出される店も生まれてきたが、一般的な「日式」で出される料理は韓国式に変容しているものも多い<sup>④</sup>。そして三つめが、トンカツやオムライスなど、日本の洋食である。

ルもよくわからず、学生たちの列に並び金属のトレイに受け取ったのが、赤いトウガラシの粉が浮いた黄色い汁がかかったものだった。フィールド・ノートにメニューをそのまま写したハンゲルは確かにカレーと書いてあるが、とてもカレーライスとは思えないものであった。そして、次に食べたのが、下宿で出されたジャガイモとニンジンがはいったうどん粉をとかしたような黄色いカレーで、これは私が幼い頃に食べたカレーとよく似ていた<sup>⑤</sup>。

## 1 カレーライス

私が韓国で初めてカレーに出会ったのは一九七九年、ソウル大学の学生食堂だった。まだハンゲ

ルは、韓国に留学した日本人留学生の間でよく話題になったのが、「どこぞのカレーはおいしい」という話だった。日本人にとって、なぜかふと食べたくなるのがカレーであるのに、韓国にはそうした日本人の舌を満足させてくれるカレーの店がほとんどなかった。私より三・四年遅くソウルに滞在した毎日新聞記者の平井もまた、「筆者は一九八三年から八四年にかけて、延世大学の韓国語学堂に通いました。この時は街でカレーライスの店はほとんどありませんでした。韓国ではカレーを食べないのかと誤解していると、下宿ではよく出ました。韓国で下宿された方はよく「存じ」と思いますが、黄色い、全く辛くないカレーで、われわれには気の抜けた味でした」[平井 1991:30]と述べている。

1 ソウルの各種飲食業種店舗数の変化 ( )内前年比

	中国食	韓食	日式	洋食
1978	1,181	2,854	297	646
1983	3,003 (254%)	8,357 (293%)	566 (191%)	2,793 (432%)
1988	3,157 (105%)	14,141 (169%)	1,374 (243%)	5,882 (211%)
1993	3,994 (127%)	26,909 (190%)	2,293 (167%)	9,586 (163%)

(韓国飲食業協会 資料) [バクウン ギョン 1992:107]  
また、韓国の外食の推移については、[キム ヨンミ 1998]を参照。

5 平井は「韓国式カレーはジャガイモやニンジンなどの野菜がカレーの中で「原型」を留めていなければなりません。野菜がルーの中にとけ込んで姿を消しては人々の信用を獲得できません」[平井 1991:33]と、韓国のカレーを説明している。

4 「日式」については[拙著 1994]を参照。

3 韓国の「のりまき」「うどん」「おでん」「たぐわん」などについては[拙稿 1996]を参照。

日本で人気のカレーが、少なくとも八〇年代までの韓国では発達していなかった理由としては、次のような説がある。一つは「ある友人は、カレーライスが発達するのは経済の発展と比例するという説を述べていました。つまりおいしいカレーにはいろいろな香辛料が必要で、そのためには経済発展が必要だということです」[平井 1991:34]

というカレーライスの経済法則説である。もう一つは「韓国の新婚家庭で初めての夫婦喧嘩が起きるきっかけの五〇％はカレーライスだ」という説がある。(中略)ところで軍隊の食事はどの国でも同じで、なるべく安上がりになり、手抜きで済ませようとするからカレーライスの登場率は高くなる。お国のためとはいいながら三〇カ月間を過ごし抜かれて満期除隊し、やっと新世帯を持つたときに食卓に黄色い飯が現れたのでは、新妻の顔が、さよならしたはずの鬼軍曹の面影とダブつてくるという亭主の言い分はよくわかる。注意しながら聞いていたわけではないから絶無と断言はしないものの、そういえば日本のようにカレー専門店という看板を街で見かけた記憶はない」[吉岡 1989:14]とあるように、カレーが軍隊食であるという説である(6)。

ともあれ八〇年代までは、韓国の外食ではカレーの店がほとんどなかったのは事実である。と

ころが「これまではソウルはカレー不毛の地でしたが、最近になり顕著な変化が生まれています。様々なスタイルのカレー専門店の誕生です」[平井 1991:32]と、九〇年代になって韓国のカレー事情が変化したと報告している(7)。

しかし、現在でも韓国の外食の中でカレーの占める位置は、日本と比べものにならないくらい低い。韓国でカレーが流行らない理由はいくつか考えられるが、日本でなぜそんなにカレーが人気があるのかから考えてみた。

日本でのカレー人気を考えると、一つはカレーがキャンプなど野外料理の定番であることに気づく。一方韓国で野外での食事といえばキムチチゲだ。肉や缶詰の魚を加えればもつと美味しくなるが、キムチと鍋さえあればキムチチゲができる。『カレーライスと日本人』において「何でもカレー粉を入れればカレーになってしまうが、カレーに何をいれてもカレーのままである。カレーは増殖することができたのだ」[森枝 1989:219]と述べた森枝の言で、韓国では「カレー」を「キムチ」におきかえても通じるものがある。

それから日本ではカレーが家庭でも男の料理の定番となっている点だ。男の料理によってカレーの味へのさまざまな挑戦がなされる。一方、韓国では男子が厨房に入ることをいさぎよしとし

日本式カレーの店とカレー



7 | 平井は、様々なスタイルのカレー専門店の誕生として、韓国式カレー、インドカレー、日韓折衷派カレー、純日本資本の韓国式カレーの4タイプを紹介している[平井 1991:33-34]。しかし、筆者の知る限り、純日本資本の韓国式カレーとして紹介された店は、その場所に今はない。

6 | 90年代のカレー事情の変化を平井は「カレーの専門店発生といった韓国の最近の現象は軍隊文化の中にあつた「カレー」を、一般社会の中に引っ張り出そうという動きかも知れません。最近のソウルのカレー専門店では若いカップルが多いのが特徴です。この面では韓国でカレー専門店が生まれ始めたというのは韓国が軍隊文化から脱却しつつある証拠かも知れません。民主化はある意味では経済的発展と不可分です」[平井 1991:37]と解説している。



ない。そのうえ前述したようにカレーが軍隊を連想させるとあれば、男が台所にたつてカレーを作る姿は望めない。そこにはカレーの発展は望むべくもない。

## 2 牛丼

ソウルの鐘路二街は、学生の街である。表通りを一本入った道にはさまざまな種類の外食店が並び、表通りにはY M C Aや書店、コンビニなどがある。その通りに日本にも多く出店しているハンバーガーとフライドチキンの店がある。その二

店の中に、一九九七年九月にソウルに行った時は気づかなかったのだが、一九九八年二月に牛丼屋ができていたのを見つけた。早速、好奇心から店にはいつてみた<sup>8</sup>。ハンバーガーやフライドチキンなどの店と同じように、一階のカウンターで注文をする。メニューはハンゲルでソコギトッパ(英語でBeef Bowl)と書かれた牛丼、タッコギトッパ(Chicken Bowl)と書かれた鶏のてりやき丼、コンボトッパ(Combo Bowl)と書かれた牛丼と鶏のてりやき丼を組み合わせたものの三種類で、牛丼と鶏のてりやき丼にはR(並)とL(大)がある。セットメニューもあり、丼ものとキムチに加え、味噌汁がコーラのどちらか選択してついで

る。このほかメニューには、いくつものサラダ、デザート、飲食物類がある。注文したものをトレイの上へのせ、二階にあがる。水と紅シヨウガはセルフサービスで、トウガラシ粉と醤油も好みで使えるよう台の上におかれていた。店内は明るく、お客は一人で食べにきた学生らしき若者たちが多かった。私は、テーブルの上におかれたメニューに書かれた文字に苦笑した。そこには「美味しく召しあがるには、混ぜて食べないで下さい」とあった。

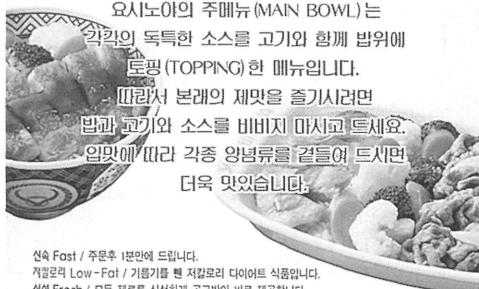
さて、一九九八年七月にソウルに行くと、この牛丼屋がなくなつて、「饅頭(餃子や肉饅頭)屋」になっていた。この牛丼屋は「九六年に第一店がオープン。採算ベースに乗る三五店舗を屈指したが、鐘路二街、江南、新村、蘆原の四店舗を作つただけで力尽き、現在はない。吉野屋以外の日本牛丼チェーンも韓国進出を計画していたが、経済危機によつて中止に」[米澤 1998:7]と、韓国から撤退した。

これについて日本文化を評価する韓国の新世代のオピニオンリーダーの一人、金智龍は



“맛있게 드시려면”  
비벼드시지 마세요!

요시노아의 주메뉴(MAIN BOWL)는  
각각의 독특한 소스를 고기와 함께 볶워  
돈뽕(TOPPING)한 메뉴입니다.  
따라서 본래의 재맛을 즐기려면  
밥과 고기와 소스를 비벼지 마세요.  
입맛에 따라 각종 양념류를 곁들여 드시면  
더욱 맛있습니다.



신속 Fast / 주문후 1분만에 드립니다.  
저칼로리 Low-Fat / 기름기를 뺀 저칼로리 다이어트 식품입니다.  
선선 Fresh / 모든 재료를 신선하게 공급받아 비료 제공받지 않습니다.



吉野屋のメニュー  
「美味しく召しあがるには、混ぜて食べないで下さい」と書かれている。

8 1996年4月から98年3月までソウルで駐在生活を送った富山県公務員の米澤太郎は、97年1月25日の日記に牛丼屋に入ったことを次のように記述している。

「江南はソウルではいわゆる若者の街と言うことになっており、おしゃれな喫茶店がたくさんある。問題の吉野家は待ち合わせのメッカになっているニューヨークパーカーというパン屋の横のビルの2階にある。店内は日本とは違い、こざいりで、注文もファストフード風のカウンターに行って牛丼をもらい、それをテーブルに運んで食べるというものである。客層はやはり若く、デートの途中とおぼしきカップルもいる。少なくとも日本のイメージではない。

私は、牛丼の大盛りセット(ビーボールセットという)を頼んだ。これは牛丼の大盛りキムチと飲み物(ソフトドリンクか味噌汁という大胆な二者選択)のセット。私はもちろん味噌汁にする。味は、日本の吉野屋と変わらない。味噌汁も日本の吉野屋の味である。紅しよがや、七味はまとめてごみ箱の上(マックなんかで、食べ終わった後にお盆を置くところである)においてあるので、そこでとってテーブルに着く。食べ終わったらどうするのかがよく分からなかったが、結局ごみ箱の上に乗せていけばいいようだ」[米澤 1998:71]

「たとえばミートボール。これは日本の『牛丼』の韓国版だ。某財閥グループが高いロイヤリティを払って日本から輸入したが、韓国では大失敗した。日本の牛肉どんぶり、すなわち『牛丼』に人が集まるのは、それが美味しいからではなく安い食べ物であるからだ。それを韓国ではかなり高い値段をつけていた。またなぜロイヤリティまで払って『吉野屋』の看板を輸入したのかも疑問だ。『吉野屋』と聞いてピンとくる韓国人も多いけど、ほとんどいないというのに」「金智龍 1998.2.10.」と述べている。

こうした経済的理由とは別に、食習慣の視点から理由を見つければ「丼ぶり物」に対する日本と韓国の感覚の違いがあげられよう。韓国にも「ドッパブ」という言葉があり、「日式」の店では、「フェドッパブ(刺身丼)」「ソコギドッパブ(牛丼)」といったメニューがなくはないが、丼ぶり物は一般的ではない。日本の丼ぶり物とは食器の素材も違うし、韓国では店屋物で済ませようという時、配達されるのは中華料理に限られていた。

また、韓国では丼ぶり物に代わるアラカルトに「ビビンパ」や「クッパ」がある。これらはすべて混ぜて食べる。日本の丼ぶり物の食べ方が、具の味、具と御飯の調和の味、そして御飯の味と、嗜

好によつてさまざまな味を楽しむところにあるとすれば、匙でかき混ぜ一律の味にしてしまつてはいけない。私はあのメニューに書かれた文字を想いだした。韓国での「混ぜて食べる」習慣に挑戦するかのようには、あえて「混ぜて食べないで下さい」とうちだしたものの、それははかない抵抗であつたようだ。


## おわりに

このほか韓国で食べられない日本食に、ラーメンがある。韓国で「ラーミョン」と呼ばれるインスタントラーメンの消費は世界一であるが、「ラーメン専門店」はほとんどみかけない<sup>9)</sup>。

また、ソース焼きソバ、お好み焼きなどソース味の食べ物も韓国ではほとんどみられない。トンカツも日本的なトンカツ店ができる以前は、プラウンソースをかけて食べるものであつたし、いわゆるお肉屋さんのコロッケもない<sup>10)</sup>。

『とんかつの誕生』の著者、岡田哲は「海外でホームシックになつたり、体調を崩したりすると、とんかつ・カレーライス・コロッケという日本の『三大洋食』が食べたくなるという。日本の洋食には、明治以来の先人たちの努力と執念のこもつた不思議な魔力が秘められているに違いない」

“ソコギドッパブ”(牛丼)



**YOSHINOYA**  
요식노아  
RESTAURANTS

**소고기덮밥 (Beef Bowl)**

엄선된 비프를 부드럽게 썰어 '요식노아'만의 독특한 소스로 조리하여 신선한 양파와 곁들여 찰진 밥위에 올려 제공하는 고단백 메뉴

(R) ₩ 2,900 (L) ₩ 3,700

10 |パン屋にコロッケパンがあるが、コロッケをはさんだパンではなく、パン自体を揚げたものである。

9 |「ラーミョン」については[拙稿 1996:74-5]を参照されたい。

「岡田 2000:9」と述べているが、現代の「日本食」は、本家本元の料理をアレンジし、日本化したものなのかも知れない。

はたして韓国に長く生活する日本人にとっては、これら韓国ではなかなか食べられないカレーライス、牛丼、そしてラーメン、コロッケが、彼らの「日本食」になっているのではないだろうか。

先に韓国の日本食を二つに大別したが、前者は植民地時代以降すでに一世紀になろうとし、韓国社会に定着している。これに対し、三つ目の日本の洋食は、オムライスのように定着し

ているものもあるが、カレーライスやトンカツ、コロッケはそれほど受容されていない。それは日本の洋食が、一度「日本化」という変容を経たものであり、「韓国化」がむずかしいからなのだろうか。また、これら日本の洋食とともに、牛丼のように日本で最近流行している食べ物も、はじめは受容されにくくても、時間の経過とともに受容されていくのだろうか。今回例としてあげたカレーライスや牛丼などが、今後韓国社会に受容・定着していくのか、そうであればどのように変容していくのか、注目してゆきたい。

参考文献

朝倉 敏夫 1994 「日本の焼肉 韓国の刺身」農文協  
 朝倉 敏夫 1996 「日韓の食文化比較について」『季刊ヴェスタ』25:68-75  
 岡田 哲 2000 「いんかの誕生」講談社選書メチエ  
 金 智龍 1998 「私は韓国人。でも日本文化がスキだ！」ザマサダ  
 キムヨンジ 1998 「外食文化の自画像」韓国歴史研究会編『我々はこの二〇〇年間どのように暮らしたか』:110-185 歴史批評社  
 孫惠民・小倉紀蔵 1991 『東京・ソウル物語』電通  
 バクウンギョン 1992 「中国飲食の歴史的意味」『韓国文化人類学』26: 95-116  
 平井 久志 1991 「韓国カレーライス事情」『現代「リア」』310:30-37  
 森枝 卓士 1989 「カレーライスと日本人」講談社現代新書  
 吉岡 忠雄 1989 「カレーライス」『現代「リア」』292:14-15  
 米澤浩太郎 1998 『ソウル駐在コンドレマンド日記』双葉社

“フェドッパブ” (刺身丼)

