

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 匙と箸の文化 (箸の文化：
ごちそうを口へはこぶ道具：世界一周「食具」の旅)

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2015-03-23 キーワード: 作成者: 朝倉, 敏夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5563

Ⅲ

世界一周「食具」の旅

韓国 箸と匙の文化

朝倉 敏夫

(あさくら としお)

食の作法

韓国人は、右手に匙と箸をもち、汁に入れたご飯を匙ですくっては食べ、その合間に箸でおかずを口に運び込む。そのリズムカルな動きは、旺盛な食を感じさせるとともに、日本人には不作法なものに見える。

もともと、それは現代の韓国人が急いでご飯を食べる時の姿で、本来はもっと優雅なものであったようだ。宮廷料理の人間国宝、黄慧性フアンヘンヘンは「いちばん初めに取り上げる



右手に匙と箸を持つ (筆者撮影)

日本と韓国は、ご飯、汁、漬物を基本とする食事という点では共通しているのに、その食べ方はずいぶん違う。そこになにか違和感があるのは事実である。その大きな要因が、匙の存在であろう。

しかし、日本でも、かつては箸だけでなく匙が使われていた。山内昶やまうちひさしは「室町時代に入って、いわゆる七五三の本膳料理が発達してくると、どの流派の料理書をもても食卓の上からきれいさっぱり匙が姿を消してしまっている」と述べ、鎌倉期から室町期の間にかけて、日本の食法から匙が消えたとする。

それが、その理由を「米飯は粘り気が強いので、接触面積の広い匙だとくっついて食べ難い。そこで接面の狭い箸に代えたが、食器を置いたままだと途中でこぼしてしまいうので、手で飯碗をもって直接口をつけて箸だけで食するようになったのだ」とする「粘々説」と、「日本では、台所ですべて一口で食べられるように調理し、食膳にでてくるとそれを箸で摘むだけでよい。完成した形で出てくるから、ナイフもスプーンも不要で、箸専一になった」とする「カッター説」を紹介し、その一方で、韓国で

のが匙で、まずおつゆのあるキムチで匙をぬらす。キムチのおつゆを匙ですくって一口飲んで、ちよūdいおいお味。それからご飯をちよūdと食べて、ご飯もよくできている、と。ご飯はのみこんでしまわないで、さらにおつゆを一匙口に入れる。三度目がおつゆです。それから、またご飯をちよūdと食べて、使わないときは匙はご飯の器にかけておきます。箸は使わないときは、お膳の右端に」と匙と箸の使い方を説いている(『韓国の食』平凡社、一九八八年)。

匙が使われている理由は、「『礼記』以来の礼節を遵守してきたせいだ」と述べている

（『食具』法政大学出版会、二〇〇〇年）。

はたして、日本ではなぜ箸だけになったのか。ここでは、これと表裏をなして韓国ではなぜ匙が使われているのか、韓国人の食事と匙の関係を見ていくことにしよう。

汁物と匙

李盛雨も、「朝鮮王朝の崇儒主義は、孔子や周礼の復古主義といえよう。したがって、孔子も食べたことがあるという、ただそれだけの理由で、犬の肉と肉膾（牛肉の刺身）の常食国となっているのが韓国である。このようなコンテキストからすると、匙を使う風習も多分そのような考え方からきたものと思われる。―孔子の『論語』には、箸について書いたものはまったく見当らないばかりでなく、『詩経』に匙について記されていることからすると、孔子様も匙で食事をしたに違いない。したがって、われわれも孔子様を見習って匙を使わなければならぬ―というのが論拠になったのではないだろうか」（「匙と箸の文化史」『アジア公論』一九八一年九月号）と述べ

ている。

こうしたイデオロギー的要素だけでなく、韓国で匙が使われる理由としては、実際の食事での機能性もあげられよう。それは韓国の食事は汁物が多いということにある。韓国の日常の食卓には、湯（スープ）類、チゲ（鍋物）類、キムチ類（水キムチ）、チム（煮物）類など、匙なくしては食べられない食べ物並び、何のおかずもなければ、ご飯に水をかけて食道に流し込んでしまうほど、水分に重きが置かれていた。

韓国で汁料理が発達した理由としては、（1）大家族の腹を満たすには、汁料理が最適である、

（2）農耕民族として定住したため、持ち運びには不便な汁気の多い料理が発達する下地があった、

（3）半島という地理条件から外部からの侵略にさらされていたため、ご飯を汁に入れて短時間で食べる食習慣が生まれた、などがあげられる（李圭泰『韓国人の生活構造2』キリンウォン、一九九一年）。

匙の歴史をみてみよう（『韓国の匙の文化』『コリアナ』一九九三年秋季号）。朝鮮半島においては、楽浪時代の古墳から青銅

器の匙が出土しており、青銅器時代に入ってから匙を用いるようになったものと思われる。また、三国時代の百濟武寧王陵からは青銅製の箸と匙が同時に出土している。この箸は、両方の端の方が次第に細くなっており、中国の河北定県の北魏石函から出土したものと似ている。

統一新羅時代のものが見られる青銅製匙は、匙の面が円形と楕円形のものでセットになっている。そして、柄はやや曲がっている。中国では、こうした形のみかけられず、この時代になって朝鮮独特の形の匙と箸を開発したようである。

高麗時代には、大きく曲って細くて長いしゃれた形の匙になり、箸の出土が多くなったが、箸と匙がセットで使われていた。

『鷄林類事』には高麗の方言として匙は成（スル）、箸は折（ジヨル）と表記されている。この時代になると、その材質がかなり変わってくる。『老乞大諺解』をみると、銅匙・銅箸と表記されている。一〇〇パーセントの銅製品は軟らかすぎて匙や箸としての役に立たないが、銅に亜鉛を混ぜると真鍮になり、この真鍮で作った匙と箸が用いられた。

金属製の食器による影響

李朝時代の初期に、真鍮製品の食器がさらに普及した。匙の柄も燕尾えんびの形のものがなくなり、柄の曲がり方も緩やかになり、匙の面は木の葉のような楕円形になる。中期以後は、匙の柄が長くて厚く、まっすぐになり、匙の面は丸くなる。芸術性と実用性が一層高まり親密感を与える形になってきた。王や両班ヤンバンの膳には、銀製の箸と匙が揃えられた。さらに、近代となり、一九五〇年代になるとステンレス製が普及してくる。

これら金属製による食器もまた、食事の取り方に影響を与えたと思われる。日本のように木器が発達すると、食器を口にもっていつて食べるのが容易になる。しかし、金属器に熱い汁ものが入れられると、手でもつことも、それに直に口をつけること難しくなる。そして、それらの行為は不作法なことでされた。そこで匙を主とする食事作法ができていったのではないだろうか。

先にも述べたように韓国人のご飯の食べ方の特色の一つが汁に入れて食べる、いわゆる「クツパの世界」である。これには匙

が必須であるが、二つ目の特色、混ぜて食べる「ビビンパの世界」にも匙が活躍する。

ご飯の上にきれいに飾られた肉や野菜をトウガラシ味噌とともにひたすら匙でかき混ぜる。それらが渾然こんぜん一体となっておいしさが醸かし出されるという。日本人が、きれいに飾られた料理をこわさないように箸でとりわけ、素材一つ一つの味を味わって食べるのと対照的だ。三つ目の特色は、チシヤやエゴマなどの葉や海苔でご飯を包んで食べる「サムの世界」だ。この時も、日本人はご飯の上に海苔のりをのせ、海苔でご飯を蒔まくように箸で器用に食べるのに対し、韓国人は手に海苔をとり、匙でご飯をとって海苔にのせ、手で包んで食べる違いがある。

西洋人の目から見ても韓国人は大食だという。一九世紀に書かれたシャルル・ダレの『朝鮮教会史』にも、イザベラ・バードの『朝鮮紀行』にも、その大食ぶりが指摘されている。裴永東は、「私たちは世界のどの民族よりも大食民族だった」とこれを認め、あわせて温かい物を嗜好することも、箸よりも匙を主として食事することと結びついていると指摘する（「私たちの匙箸」『韓国論壇』二六卷、一九九一年）。

韓国人の食習慣に匙が合ったのか、匙があつたため、こうした食事作法ができたのか、鶏が先か卵が先か分からないが、長い歴史の中で、日本人が「お箸の国」の文化を創りあげてきたように、韓国人は「匙を主たる食具とする」食事文化を創りあげてきたことは確かである。

プロフィール

朝倉 敏夫（あさくら としお）

一九五〇年生まれ 東京都出身

国立民族学博物館教授

専門分野・社会人類学

著書・『食は韓国にあり』（共著）、『日本の焼肉 韓国の刺身』、『くちへてみよう—日本と世界の食べ物と文化』（共著）、他