

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：いつ麺(ククス) を食べるの？

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2014-03-26 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/10502/5145



韓国 ククス いつ麺を食べるの？

朝倉 敏夫 (あさくら としお)

国立民族学博物館教授

専門分野 ● 社会人類学・韓国社会論

著書 ● 『世界の食文化①韓国』『グローバル化と韓国社会—その内と外』(共編著)、『くらべてみよう！日本と世界の食べ物と文化』(共著)、他



「弊帛 (ベベク)」の礼の品々 (写真提供：玄泳侏氏)

私の韓国の友人に「足が広い(顔が広いの意)」大学教授がいる。彼はよく仲人を頼まれるそうで、週末は忙しくてこまると笑う。もつとも仲間といつても、韓国では「主礼」といい、いわばキリスト教式の結婚式における神父・牧師の役割をするだけである。ふつう「礼式場」で行われる結

婚式は、それ自体いたって簡素であり、ほぼ画一化されている。タキシード姿の新郎が入場した後、父親に手を引かれて新婦が入場。新郎・新婦が挨拶を交わし、「主礼」が祝辞を述べた後、二人が両家の両親に挨拶をして終了する。式には、招待状をもらわなくても自由に出席できる。出

席者は、ご祝儀を渡すと、式場内または近くのレストランで各自勝手に食事をし、食べた人から自由に帰っていい。出席者はそんなに着飾らず、平服の人も多い。なかには式には出ずに、食事だけをして帰る人もいる。

こうした結婚式は、一九七三年に制定された「家庭儀礼に関する法律」により儀礼の簡素化が図られたことによる。もともとの結婚式は、盛大に執り行われた。韓国語でチャンチという言葉は、宴会一般を指すが、それだけで結婚式という意味をもつ。あらゆる宴会のなかでも結婚式は特別な意味をもつものなのだろう。伝統的な結婚式は「朱子家礼」に則り行われたが、新婦の家で行われる「大礼」と、新郎の家で行われる「後礼」の二段階があった。「大礼」では、新郎が新婦に木の雁を贈

る「奠雁」の礼、二人が向かい合って拝をする「交拜」の礼、互いに杯をとって酒をいただく「合巹」の礼などの婚儀が行われた。その夜を過ぎ翌日、新婦はイバヂといい肉、餅、果物や心を込めて作った料理を持参して新郎の家に向かった。そして新郎の家で「後礼」が行われ、新婦の実家が用意した鶏、栗、棗、果物、酒、肴などを新婦が舅姑に献上する「弊帛」の礼を行った。それが終わると、大勢の近所の人々が集まり、歌舞飲食を楽しんだ。この宴席の人々をいかに楽しませるか、宴を催す家の情の深さや富、地位のみせどころであり、トク(餅)とククス(麵)が振る舞われた。ことにククスは「麵のように長生きしてください」と、長寿を願って結婚の宴には必ず出された。そのため韓国語では「ククスを食べ

る」が「結婚式を挙げることを意味している。

戦後も結婚式はほとんどが家でした。宴には、ククスを主食とし、肴としては茹でた豚、チヨン（卵衣焼き）、チャ

プチエ（雑菜）、チゲ（なべ物）、餅、韓菓、果物や、シツケ（甘酒）、スヂヨングア（干し柿の飲料）などを客膳に整えるのがふつうだった。貧しい

家では、煮干しのだし汁に麵を入れて出す程度だったが、よい暮らしの家は牛の骨をよく煮込んで、その汁にゆがいた麵をいれ、上に錦糸卵と糸

唐辛子、葱をかざり、よく発酵したキムチャンキムチと食べた。結婚式は主に農事が終わった陰暦一〇月下旬から、農

事が始まる春になる前に多く行ったので、宴のククスを食べる時は、越冬のために大量に漬けられるキムチャンキムチ

と食べるのが伝統となった。

また、地方によっては、京畿道や忠清道では豚を何頭

屠るか、全羅道ではエイの料理、慶尚北道の安東ではタコをどれだけ供するかが宴の大き

さの基準とされた。結婚式が礼式場で行われるようになつた後も、八〇年代まではカルピタン（あばら肉

のスープ）や焼酎、飲料水などを注文し、近くの食堂で宴がもたれたが、餅や肴などは

家から持ってきた。カルピタンが出されるのは、肉が貴重な時代に、宴のご馳走として

来客をもてなす心の表れといわれ、結婚の宴というときカルピタンを思い出すという人は

今でも多い。また、済州島の郷土料理となつているコギククス（肉麵）は、豚肉が食べられない時代には、宴の時しか食べられないものであった。四・五枚の茹でた豚肉をのせた麵だが、肉は酒の肴になり、

麵は空腹を満たしたと、かつてを懐かしむ人は多い。

さて、韓国の結婚式は簡素化されたかのように見えるが、新郎・新婦の両家の間では、い

まだに伝統的な結婚式での「秘儀」が行われている。タキシードとウエディングドレスを着て

キリスト教式に「大礼」を行った新郎・新婦は、その後すぐに式場の別室において韓服に着替

えて「後礼」を行うのである。屏風の前に新郎の両親が座り、その前に栗、棗、餅、菓子、酒

などの「弊帛」が載せられた膳が備えられている。新郎・新婦が両親に礼をし、酒を献じる。新婦の礼を受けた舅・姑は新婦

のチマ（下衣）に棗を投げ、「富貴多男」のまじないをする。「舅姑礼」が行われるのである。そのため、新婦が新郎の家に持参するイバチと「弊帛」は、新婦の家で作られることはなくな

つたものの、その専門店が繁盛している。

「大礼」・「後礼」のもろもろの儀礼が短縮・省略されているなかで、この「弊帛」の

礼が残されているのは何故だろうか。「大礼」の名が与えられた「交拜」の礼、「合盃」の礼

よりも、むしろ「後礼」とはいえ「弊帛」の礼に婚禮の本質が表わされているのではない

か。夫婦の礼よりも舅姑への礼に重きを置くのは、儒教の「孝」に家族制度の基本を

求めたからであろう。最近では、ウエディングホールやホテルでの結婚式が流行し、宴も豪華になり、ほとんどがビュッフェ形式で、料理

も洋食が主流になってきた。豊かさの中で、宴の席でのカルピタンは姿を消しつつある。しかし、「ククスを食べる」いう言葉とともに、今のところククスと結婚式とは切っても切れないものになっている。