

在日韓国人・朝鮮人の食事調査による 日韓間食文化交流に関する考察

堀江 和代^{*}・菅瀬 君子^{**}・小嶋 汐美^{***}・堀江 祥允^{*}

仁愛大学人間生活学部^{*}・愛知学泉短期大学^{**}・浜松大学^{***}

A Discussion on Food Acculturation between Japanese and Koreans Living in Seoul and Japan

Kazuyo HORIE^{*} Kimiko SUGASE^{**} Shiomi KOJIMA^{***} Yoshimitsu HORIE^{*}

^{*}Faculty of Human Life, Jin-ai University ^{**}Aichi Gakusen Junior College ^{***}Hamamatsu University

Food-cultural exchanges between Koreans and Japanese people since the ancient era have been widely known. In the present studies, the food acculturation of Koreans to the Japanese was studied. Three groups of volunteers, the Korean living either in Seoul (n=44, aged 45±5 years) or in Aichi prefecture, Japan (n=48, aged 45±10 years), and the Japanese living in Aichi prefecture, Japan (n=57, aged 43±9 years) were recruited. The participants answered a series of questions by questionnaires to measure the effect of Korean foods including seasonings on Japanese ones.

The data collected showed that the daily meals of the Koreans living in Japan were affected well by both Korean and Japanese foods and a variety of seasonings, and they extended their daily menus, particularly the usage of traditional seasonings remained distinctively.

キーワード：韓国料理（朝鮮料理） 日本料理 肉料理 野菜料理 調味料

Keywords: Korean cuisine, Japanese cuisine, meat-dish, vegetable-dish, seasoning

はじめに

朝鮮半島の食事の起源とそれを食べてきた人達のことをまず記述する。朝鮮民族の起源は朝鮮語の起源に定説が無いため明確ではないが、古代東アジアの半島部とその背後の内陸部の諸族の政治的統合に負うところが大きいとされ、それぞれの文化が融合して朝鮮半島の文化を形成してきたと考えられる¹⁾。朝鮮料理については、今日のような朝鮮料理は、李朝時代（15～20世紀）500年間の都であったソウルの王家や貴族の食生活や風俗が基本となった宮廷料理的なものと、各地方の特色ある郷土料理的なものの上に成り立っているといわれている。1948年、朝鮮半島は北緯38度線を境に朝鮮民主主義人民共和国と大韓民国となり、わが国では一般には韓国料理と呼ぶようになった。従って、以後韓国料理と表現する。

韓国料理（朝鮮料理）は古代中国の陰陽五行説の影響を受けて、料理は塩味、苦味、甘味、辛味、酸味の五味と赤、緑、黄、白、黒の五色を備えていなければならないとされている。宮廷料理の色とりどりの美しさはここから来たものと言われている。それ以前の韓国料理（朝鮮料理）は時代によってかなり「違っていたようだ。我々が韓国料理の代表のように思っている焼き肉は、韓国にもとからあったものではなく、13世紀ころから北方内陸部の遊牧民族との交流をとおして広まってきたものである。キムチもそれ自体古くからあったが、唐辛子のたくさん入った辛いキムチは、17世紀ころに日本から唐辛子が伝わり作り始めたらしい²⁾。

四季のはっきりしている韓国では、季節を表すものとして、また薬効のあるものとして山菜、野草が食材として貴ばれる。これは医食同源の思想から来ていて、

料理に使う薬味類を「身体に良いように、薬になるように」と念じて使うところから薬念（ヤンニョム）と呼ばれる。また塩加減は料理の味を左右する大切なものとして薬塩（ヤンヤツ）といわれる。薬念として使うものは、唐辛子、ニンニク、ショウガ、サンショウなどのスパイス類とネギ、ニラ、リンゴ、ナシ、ギンナン、ナツメ、クリ、マツの実、クルミと種類が多いが現在ではこれらも調味料として使われている。他に、従来からある調味料としては、醤油、味噌、ゴマ油、唐辛子味噌などが主で、薬念と組み合わせて複雑な韓国料理の味を作る。南に行くほど、唐辛子をたくさん使い辛味は増す傾向にあるようだ³⁾。

一方、わが国では、日本列島に日本人の祖先が最初に渡来したのは更新世（洪積世）と言われているが、縄文人とも骨格など異なるところが多く、時代によって形態がかなり異なっており、中国人や朝鮮人など東南アジア人との共通点が多い。しかしそれとは異なるばかりでなく日本人のなかにもかなり明瞭な地域性（地方性）が存在している。したがって「日本人種」という概念は成立せず、文化的に他の集団とかなり明瞭に区別できるという点から、日本民族として一集団を形成していると考えられている⁴⁾。日本料理は「景行天皇記」五十三年条に天皇が白蛤を得たおり、磐鹿六雁命がこれを膾にして奉った、とありこれが日本料理の起源といわれている。その後、中国、ポルトガル、スペインなど諸外国との交流が始まるとそれぞれの国の影響を受けながら現代の日本料理が出来上がった⁵⁾。

わが国と朝鮮半島と古くから人的交流があり、現在わが国には、在日韓国人・朝鮮人といわれる人やその子孫が約 100 万人いるといわれている⁶⁾。そこで在日韓国人・朝鮮人を仲介にして、朝鮮半島（朝鮮民主主義人民共和国と大韓民国）の食事が日本にどのように融合しているかを調査することにした。

調査方法

1. 調査方法は質問用紙留め置き法と聞き取り法を併用した。
2. 対象者は家事を担っている女性である。群分けと対象者の年齢は以下のとおりである。
 - i. 日本人群 57 人、年齢 43 ± 9 歳、

- ii. 在日韓国人・朝鮮人群 48 人、年齢 45 ± 10 歳、
- iii. 韓国人群 44 人、46 ± 5 歳である。

3. 調査地域は日本人群、在日韓国人・朝鮮人群は愛知県、韓国人群はソウル市である。
4. 有職率は日本人群 87%、在日韓国人・朝鮮人群 83%、韓国人群 84%であった。
5. 経済状態はいずれの群も普通、あるいはまあまあ良好の状態である。
6. 調査期間は平成 11 年 9 月～11 月の 3 間に実施した。

結果及び考察

代表的な日本料理は何かを聞いた結果が表 1 である。日本人群と在日韓国人・朝鮮人群は第 1 番目に「寿司」をあげ、両者とも 70%以上の回答があった。韓国人群は 76%の人が、日本では余りにも日常的な「うどん」をあげていた。回答率は日本人群の「寿司」の 77%と類似しており予測していない結果であった。しかし、韓国人群も「寿司」が第 2 番目にあり、66%の人が代表的な日本料理と考えていることから、順位は異なったものの韓国人群も代表的な日本料理を理解していることが伺えた。3 番目以下も順位は異なるもの韓国人群も代表的な日本料理と考えられている料理があがっており情報は持っていることが分かった。

表 1. あなたが考える代表的な日本料理は何か

順位	日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
1	寿司 (77)	寿司 (71)	うどん (76)
2	すき焼き (55)	天ぷら (63)	寿司 (66)
3	天ぷら (51)	野菜煮物 (42)	刺身 (61)
4	刺身 (42)	すき焼き (34)	味噌汁 (25)
5	味噌汁 (42)	味噌汁 (28)	しゃぶしゃぶ (21)
6	野菜煮物 (29)	蕎麦 (18)	おでん (15)
7	蕎麦 (21)	焼魚 (15)	刺身丼ぶり (13)
8	うどん (17)	刺身 (13)	すき焼き (11)
9	肉じゃが (17)	うどん (11)	卵スープ (9)
10	酢の物 (9)	しゃぶしゃぶ (11)	天ぷら (9)

表中の数字は (%) をしめす

表 2 は代表的な韓国料理は何かを聞いた結果である。日本人群と在日韓国人・朝鮮人群の間には大きな違いは見られなかった。これは韓国料理も日本に入り

日本の気候風土や日本人の嗜好に合ったようにアレンジされたり日本語で表現されていることによるのであろう。韓国人群は料理の名称自身が韓国語であるために、韓国人群が日本人群と在日韓国人・朝鮮人群とは異なっているようにみられた。そこで、個々の料理を理解する必要があるのを、それを以下に記述した。

表2. あなたが考える代表的な韓国料理は何か

順位	日本人群	在日韓国人・朝鮮人	韓国人群
1	キムチ (77)	キムチ (79)	チゲ (89)
2	ビビンバ (60)	焼き肉 (55)	プルコギ (66)
3	焼き肉 (49)	ビビンバ (42)	キムチ (63)
4	ユッケ (30)	チヂミ (39)	カルビクイ (32)
5	クッパ (17)	チゲ (32)	ピビンパ (18)
6	冷麺 (15)	冷麺 (24)	ピンドトック (13)
7	ナムル (15)	チャプチュ (24)	サムゲタン (13)
8	チゲ (13)	ナムル (21)	テンジャンク (11)
9	チヂミ (11)	クッパ (18)	ネンミョン (9)
10	プルコギ (10)	サンゲタン (15)	チョンゴル, チャプチュ, サンギョプサル (8)

表中の数字は (%) をしめす

- i. チゲ：鍋類の総称でスープよりしるが少なく具が沢山取れるとされているが、スープとの区別は曖昧である。
キムチチゲ、スンドゥブチゲ、チャムチゲなどある。
- ii. プルコギ：ヤンニョムに漬け込んで甘口の下味を付与薄切りの牛肉を野菜や春雨と共に焼くか、あるいは煮た物。焼き肉とも言えるし調理法によっては日本のすき焼きに近いが汁気が少ない。
- iii. キムチ：白菜などの野菜を薬念などで漬けた、朝鮮半島を発祥とする漬物である。様々な食材が使われ、その数 200 種類以上といわれている。
例えば
 - ・ペチュギムチ：白菜のキムチ
 - ・オイキムチ：きゅうりのキムチ
 - ・カクトゥギ：大根のキムチ
 - ・チョンガクキムチ：チョンガク大根（小型の大根）
 - ・ボサムキムチ：開拓地方の名物。生の烏賊や牡蠣などを白菜の葉で包んで漬ける。

- ・ヤンベチュキムチ：キャベツのキムチ
- ・ムルギムチ：唐辛子とニンニクを使わない、汁気の多い
- ・ムルギムチ：唐辛子とニンニクを使わない、汁気の多い白いキムチ。汁ごと食べる。ムルギムチの汁は冷麺の汁に欠かせない。

キムチは単独あるいは付け合わせとして食べられるほか、豚肉と一緒に炒めた豚キムチなどの材料やチゲの具（キムチチゲ）としても用いられる。

- iv. カルビクイ：カルビは牛のアバラ肉、その焼き肉がカルビクイ
- v. ピビンパ：日本ではビビンバと言われている。ピピンは混ぜる。パプはご飯、直訳すると混ぜご飯。ご飯の上に胡麻油と塩で味付けした野草や山菜のナムルや牛肉、卵などの具を彩りよく乗せた料理。
- vi. ピンドトック：緑豆粉に具を入れ煎餅状に焼いた餅
- vii. サムゲタン（参鶏湯）：若鶏にもち米と高麗人参、ナツメなどを詰めて煮た薬膳料理
- viii. テンジャン：クッテンジャンは味噌、クッは汁、味噌汁
- ix. ネンミョン：そば粉、緑豆粉などを用いた冷麺料理
- x. タットリタン：鶏肉とジャガイモなど野菜を辛味で煮込んだ料理（スープ類）
- xi. サムギョプサル：豚三枚肉の非常にポピュラーな焼き肉
- x ii. タットリタン：鶏肉とジャガイモなど野菜を辛味で煮込んだ家庭料理（スープ類）
- x iii. カルビチム：牛のカルビ（肋骨およびその周りの肉）を煮込んだ料理
- x iv. テジポクン：豚肉と野菜の炒めもの
- x v. ユッケジャン：起源は犬肉のスープをベースにした宮廷料理である。現在は牛肉と色々な野菜、蕨やもやしなどをゆっくりゆでた辛味のある料理。粉唐辛子で味付けし、胡椒や塩、砂糖、ごま油、醤油などを用いて味付けする
- x vi. パジョン：パは葱、ジョンは鉄板に油をひき薄く切った材料に小麦粉をつけて焼いたものの総

称. 日本でいうチジミはパッションであることが多い.

x vii. チャプチェ：春雨と野菜や肉を炒めた

これによると、キムチは3群とも上がっており、そのほかにプルコギとカルビクイは焼き肉、ピビンパは日本ではビビンバと言われる混ぜご飯であり、順位は異なっているが代表的な韓国料理としてあげられた料理の種類は日本人群、在日韓国人・朝鮮人群、韓国人群の間で大きく異なっていなかった。

表3. 家庭でよく食べる肉料理

順位	日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
1	焼き肉 (63)	焼き肉 (76)	プルコギ (55)
2	ハンバーグ(55)	すき焼き (50)	サムギョプサル(39)
3	唐揚げ (42)	ハンバーグ(42)	タットリタン (39)
4	とんかつ (38)	ステーキ (34)	カルビクイ (34)
5	すき焼き (38)	唐揚げ (21)	サムゲタン (33)
6	肉じゃが	テールスープ(11)	ソコギチン
7	生姜焼き	肉じゃが	ソコギマクン
8	しゃぶしゃぶ	しゃぶしゃぶ	カルビチン
9	ステーキ	豚キムチ	テジポクン
10	酢豚	とんかつ	ユッケジャン

表中の数字は回答率(%)をしめす

表4. 家庭でよく食べる野菜料理

順位	日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
1	サラダ (72)	サラダ (55)	ナムル (82)
2	野菜煮物 (66)	ナムル (47)	キムチ (32)
3	野菜炒め (55)	野菜煮物 (47)	野菜炒め (26)
4	きんぴら (26)	野菜炒め (26)	サラダ (18)
5	八宝菜 (21)	きんぴら (18)	チゲ (18)
6	和え物 (21)	キムチ (16)	野菜煮物 (16)
7	肉じゃが (21)	野菜スープ(16)	酢の物 (13)
8	酢の物 (15)	酢の物 (11)	ピビンパ (8)
9	野菜スープ(13)	和え物 (8)	野菜スープ (8)
10	鍋物 (13)	漬物, 天ぷら (8)	パジョン (8)

表中の数字は回答率(%)をしめす

次に、家庭でよく食べられる肉料理(表3)と野菜料理(表4)を聞いた結果を示した。肉料理についてみると、焼き肉が日本人群も在日韓国人・朝鮮人群もトップでそれぞれ63%, 76%の回答があった。在日韓国人・朝鮮人群の、76%は理解できるものの、日本人群の63%は意外で、焼き肉はすでに日本の食文化

の一つになっているように思えた。また、日本人群が2位にハンバーグ(55%)をあげたのに対して在日韓国人・朝鮮人群はすき焼き(50%)であり、在日韓国人・朝鮮人群の方が日本的であり、逆に、食事のみならず生活全般が和洋中華折衷の日本人群の現状の一面が伺えた。日本人群の4位にとんかつが入っていたのに対してと在日韓国人・朝鮮人群はステーキがあがっていたのに興味もたれる。それに対して韓国人群は1位がプルコギ、2位がサムギョプサル、3位がタットリタン、4位がカルビクイ、5位がサムゲタンであった。名称や食材は異なるものの、プルコギ、サムギョプサル、カルビクイはいずれも日本では「焼き肉」に該当するものであり、それを考慮すると、日本人群の63%が焼き肉と回答した事と大差はない。なお、プルコギは日本のすき焼きに類似したもので、そのことから肉の食べ方には共通点があったといえよう。タットリタンは鶏肉とじゃが芋などを辛味で煮込んだ家庭料理(スープ類)であり、サムゲタンは薬膳料理でこの2種に在日韓国人・朝鮮人群の特徴がみられた。

家庭でよく食べられる野菜料理については、3群が共通してよく食べていた料理はサラダと野菜炒めで

表5. 常備している調味料

日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
i. 3群共通の調味料		
砂糖 塩 酢 胡椒	砂糖 塩 酢 胡椒	砂糖 塩 酢 胡椒
ii. 日本人群のみ常備している調味料		
味酢 コンソメの素		
iii. 日本人群と在日韓国人・朝鮮人群共通の調味料		
味噌 醤油 マヨネーズ だしの素	味噌 醤油 マヨネーズ だしの素	
iii. 在日韓国人・朝鮮人群と韓国人群共通の調味料		
	ニンニク 唐辛子 胡麻 コチュカル コチュジャン 韓国醤油	ニンニク 唐辛子 胡麻 コチュカル コチュジャン 韓国醤油
iv. 韓国人群のみ常備している調味料		
		韓国味噌

あった。しかし、韓国人群は、野菜炒めは26%で他の2群の約50%の回答には及ばなかった。また、サラダも日本人群72%、在日韓国人・朝鮮人群55%に対して朝鮮人群は18%であり、ナムルの82%、キムチの32%とは大きな開きがあった。しかし、野菜煮物ときんぴらは日本人群、在日韓国人・朝鮮人群共通であり、特に日本人群と在日韓国人・朝鮮人群は5種類の内4種類は共通の料理であった。

次に、料理の特徴を反映する調味料についてみてみた。表5は常備していた調味料を示したものである。日本人群、在日韓国人・朝鮮人群、韓国人群いずれの群にも共通の調味料は砂糖、塩、酢、胡椒の4種であった。その他に日本人群が常備していた調味料は味醂、コンソメの素、味噌、醤油、マヨネーズ、だしの素であったが、その内の味噌、醤油、マヨネーズ、だしの素の4種は在日韓国人・朝鮮人群と共通の調味料であった。また、韓国人群が常備していた調味料はニンニク、唐辛子、胡麻、コチュカル、コチュジャン、韓国醤油の7種であり、その内韓国味噌を除く6種は在日韓国人・

表6. 肉料理に使用する調味料

調味料	日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
塩	1	2	1
砂糖	4	3	2
胡椒	3	5	8
生姜	9	9	9
ケチャップ	8	10	
醤油	2	1	
ナツメグ	10	10	
ニンニク		4	3
唐辛子		6	4
ごま油		7	5
コチュカル		8	7
コチュジャン		8	8
味醂	5		
酒	6		
焼き肉のたれ	7		
ソース	8		
だしの素	10		
コンソメ	10		
プルコギの素		9	
昆布			10
ナツメ			10

数字は使用頻度の順位を示し、1とあるのはもっとも頻度の高いことを意味する

朝鮮人群と一致していた。すなわち 在日韓国人・朝鮮人群は日本人群の常用している調味料も韓国人群が常用している調味料も常備しており、日本料理と韓国料理の両者を食べている、レパートリーの広い食生活をしていることが推察できた。

表7. 野菜料理に使用する調味料

調味料	日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
塩	2	2	2
砂糖	3	5	8
酢	8	10	9
醤油	1	1	
味醂	4	9	
胡椒	5	4	
ごま油		3	5
韓国醤油		5	3
ごま		6	7
コチュカル		7	1
コチュジャン		8	6
ニンニク		9	2
酒	6		
マヨネーズ	7		
だしの素	9		
ドレッシング	10		
カンジャン			4
ネギ			10

数字は使用頻度の順位を示し、1とあるのはもっとも頻度の高いことを意味する

常備されている調味料の使用順位を表6、表7に示した。表6は肉料理、表7は野菜料理である。肉料理に使用する調味料をみると、日本人群は1位から5位は塩、醤油、胡椒、砂糖、味醂であった。在日韓国人・朝鮮人群は醤油、塩、砂糖、ニンニク、胡椒であった。韓国人群は塩、砂糖、ニンニク、唐辛子、ごま油であった。これによると、肉料理に用いる調味料は塩と砂糖と胡椒と生姜が共通していたもののそれ以外は様々であったが、在日韓国人・朝鮮人群と韓国人群に共通したものが多かった。野菜料理に用いる調味料は、肉料理と同様に1位から5位は日本人群は醤油、塩、砂糖、味醂、胡椒であった。在日韓国人・朝鮮人群は醤油、塩、ごま油、胡椒、砂糖と韓国醤油であった。韓国人群はコチュカル、塩、韓国醤油、カンジャン、ごま油であり、肉料理と異なって野菜料理にはそれれ群（地

表8. 使用調味料トップテンから見た使用実態 (%)

	日本人群	在日韓国人・朝鮮人群	韓国人群
1	塩 81	醤油 84	韓国醤油 55
2	醤油 79	塩 55	塩 50
3	胡椒 70	砂糖 47	ニンニク 47
4	砂糖 57	ニンニク 47	コチュ 42
5	味噌 43	胡椒 45	砂糖 34
6	酒 21	コチュ 21	ごま油 32
7	焼き肉のたれ 11	ごま油 21	コチュジャン 32
8	ウスターソース 11	コチュカル 18	胡椒 24
9	生姜 9	コチュジャン 16	生姜 21
10	ナツメグ 9	味噌 16	玉ねぎ 13

域)の特徴が残っていた。使用調味料トップテンから見た使用実態を表8に示した。これによると、肉料理や野菜料理で見た3群の共通点や類似点とは大きく異なり、用いる調味料が異なっていた。すなわち料理の名称は類似していても用いる調味料には違いがあり、味付けに特徴のあるといえよう。すなわち在日韓国人・朝鮮人群はかつて習得した韓国料理をベースに新たに習得した日本料理を融合・調和させた韓国料理風日本料理、あるいは日本料理風韓国料理開発してきたのであろう。このことから食文化の保持は料理ではなく、育った時に体験した調味料にあることが示唆された。

要 約

1. 日本人群、在日韓国人・朝鮮人群、韓国人群の3群を対象にして日韓間の韓国料理の交流について調査した。
2. 日本料理、韓国料理に対する情報は3群間に大きな相違は見られなかった。
3. 在日韓国人・朝鮮人群が日本料理と韓国料理を日常食に取り入れた食生活をしていることが推察できた。
4. 常備されていた調味料の種類も在日韓国人・朝鮮人群が豊かであった。
5. 3群間で料理の名称は類似していても用いる調味料には違いがあり、味付けに特徴のあるといえよう。
6. 食文化の保持は料理ではなく、育った時に体験した調味料にあることが示唆された。

本研究の一部は第8回アジア栄養学会(韓国, ソウル, 1999)で発表したものである。

引用文献・参考文献

- 1) ENCYCLOPEDIA NIPPONICA 2001 N15 (日本大百科全書15) p.676 1987 小学館
- 2) 改訂調理用語辞典 p. 299 1999 社団法人全国調理師養成協会
- 3) 黄華月著 アジアのエスニック料理入門 p.69 1990 (株) 千早書房
- 4) ENCYCLOPEDIA NIPPONICA 2001 N18 (日本大百科全書15) p.41 1987 小学館
- 5) 渡辺実著 日本食生活史 p.244 2007 吉川弘文館
- 6) 人口動態調査 厚生労働省1998