

現代の韓国の家庭における共食について

— 日韓比較調査を通して —

立山 ちづ子

1. 研究の目的

わが国では、子どもの孤食¹⁾が1980年代から目立ち始め、子どもの心身の発達に影響するのではないかと指摘されてきた²⁾。私が勤務する高等学校において、夕方の学校給食(定時制高校では実施される)以外の2回の食事をひとりで食べている高校生は、2食ともが23人中に13人(57%)、1食が9人(39%)もあり、残り1人(4%)だけが朝は姉と共に、午後のおやつを姉と姪と共に食べたというほどに孤食が多い(05年11月21日(月)の場合)。高校生のみならず、孤食は、単独世帯がふえるなか(1960年4.7%、1970年10.8%、1980年15.8%、1990年23.1%、2000年27.6%:総務省「国勢調査」)どの世代にも広がりつつあるのではないか。一般社会においても単独世帯や極小世帯がふえ、また生活様式の流動化のなかで、孤食が日常化していると想定される³⁾。

食事というのは、一般的には共同飲食が常態であり、孤食はきわめて近代的な現象であるとみられる。石毛直道は「個人単位に炊事をし、一人だけで食べることが通常とされる社会はない。そして、もっとも日常的な共食集団は家族である」⁴⁾と述べ、また、「飲食はコミュニケーションの手段である。飲食をともにすることによって、人びとの連帯感が活性化する」という。ところが家族におけるふだんの共同飲食が崩れ始めているのである。この現象について、日韓比較でみようとする。

米を主食とするわが国では、稲作文化のなかで築かれてきた共同飲食の行事が、結婚や還暦の祝い膳として家族・親族や地域集団の中で行う行事として続いてきた。近年これが崩れている。さらに、共同飲食の崩壊とともに人のつながりの希薄化が進んでいる。韓国では、わが国と同じような稲作文化にあるとはいえ、近代化過程は若干ことなる⁵⁾。日本に起こっている共同飲食の崩壊は、韓国でも起こっているのではないか。また、共同飲食の行事と人のつながりは相関の関係にあるのか。これらについて、日韓比較でみようとする。

近代化は、食材の種類、輸送手段、家族様式などの変化で進んでいる。韓国を歩いて観察した食事について、食材の種類と食事様式の2点で、近代化の影響を分析する。

これらを通して、近代化と孤食、近代化と家族や地域の共同飲食の崩壊、共同飲食の崩壊と人のつながりの希薄化、この3点が連動しているのかどうかみようとするものである。

2. 研究の経緯と方法

外国における調査なので、調査の設計や対象者の選定、実施などには障壁が多い。今回は初めての調査であり、やれるところから始めた。韓国を訪問したのは、2005年の8月と10月である。

2.1. 食事体験の場での観察—韓国の食事の近代化事情をみる—

家庭や民宿、食堂・レストラン、大学の食堂などを訪ねた。食材、食事内容、食事様式についての観察を行った。私の8月の韓国訪問は、徳野貞雄教授の講演や視察の活動に同行したものである。韓国の北部から南部まで、農村振興庁農村資源開発研究所職員の朴徳秉さんを主とした方々の運転、熊本大学留学生の張綿珠さんの通訳と案内で移動した。そのときに休憩や飲食で利用したところを観察の対象とした。

10月にはテグ広域市を私一人で訪ね、知人の金順嬌さんが勤務する高等学校で学校給食事情の聞き取りと観察を行った。また李恂姫さん宅を訪問して家庭食を試食し、さらに3人の知人と2年ぶりに再会し韓国の伝統料理で接待を受けた。ただし、学校給食についての報告は別の機会に行う予定である。

2.2. 「現代の韓国の家庭における共食について」のアンケート方式による食事調査

この調査のサンプリングは、時間的な制約があり、知人に調査用紙の配布を依頼して回答してもらう形をとった。そこで、社会調査としての厳密な統計処理は行っていない。

調査対象の都市部の住民として、主に韓国の農村振興庁農村資源開発研究所の職員の協力を得られたので、その対照群として、同じく食と農に関係する職場である熊本市にある九州農政局消費生活課の職員に依頼した。また、古い時代から集落形成をしている農村地域の住民にも協力を依頼した。

対象者は、韓国では①水原市の農村振興庁職員とその友人、②テグ市高等学校教員とその友人、合計して成人の男性24名と女性25名、日本では①熊本県宇城市小川町海東（農村）の成人の男性25名と女性25名、②九州農政局消費生活課職員（都市）男性18名である。実施時期は、韓国では2005年8月から10月、小川町・熊本市では2005年10月～11月である。

3. 韓国の食文化の概観

3.1. 韓国の食文化史

3.1.1. 米が主食に位置づくまでの時代

韓国での稲作は、炭化米や籾殻の痕跡がホンアムリ（欣岩里）遺跡から発見され、紀元前10世紀～15世紀ごろまでに遡るとされている。また、大型土器しか発見されていないので、共同の食事の習慣が一般的であったと考えられている。部族国家時代（高句麗・百濟・新羅以前）の祭天儀式のときは共同で食事を作り、「ピュッフエ」形式で食べものを盛り、自分のものとしてはご飯と汁だけという形で食べたと推測され、現在残っている部落祭でその一端をみることができ、現在の食生活習慣にその痕跡をみることができる⁶⁾。

米が7世紀以前に上流階級では主食となった。ただ、庶民の平時の主食は粟や麦で、特別な日に米を食べたのが10世紀頃である。キムチは野菜を醤油漬けにする方法から、今日につながる山椒や生姜などの香辛性の調味料を使った、漬け汁の多いものになった。李朝前期時代（15～16世紀）の両班（上流層）の日常食では、主食が主に米飯で、副食には魚介類、肉類、きのこ類、野菜類、海藻類などでつくった汁、チゲ（鍋物）、野菜を主材料にしたキムチやナムル、肉類や魚を使った焼き料理などであった。このほかに、常備菜として、乾肉、干し明太、わかめ、キキョウ、蔓ニンジンなどで作った塩もの、エビ・貝・カキ・飯蛸などを漬けた膾（なます）などがあった。上流社会の風習は椅子式食卓であったが、この頃に座食に定着した。大家族制度のもと、もっとも年長であるおじいさん

に1人膳をすえ、お父さんと息子は2人共用膳で、おばあさんには1人膳を末孫と共にし、嫁と娘は共用膳を使用した⁷⁾。

3.1.2. 韓食が確立する時代

韓国の食生活に大変革をもたらした唐辛子が伝来したのは16世紀中頃である。そのまま食べる方法から粉にして使うようになり、保存食のコチュジャン（唐辛子味噌）が創り出された。えごまに加え、胡麻や麻から油を絞る方法が開発された⁸⁾。

李朝後期（17～19世紀初頭）の時代には、西洋の品々が輸入されるにしたがい、自国のものに対する意識が高まり、韓食が今の形に完成された。

この頃の庶民の膳は、ご飯と汁、キムチ、カクトウギや山菜類の和え物が基本であった。地方によっては粉類で食事を補い、麺類やすいとんなどがあった。家庭で目上の人に出す御膳（飯床バンサン）は区分され、三チョプ（チョプとは料理の品数をいう。ご飯やスープといった基本的なものは含まれない。）は最下層の庶民の膳である。王の膳は十二チョプ飯床かそれ以上とされた。

3.1.3. 食生活の西洋化が進んだ時代

19世紀末には西洋の食品や料理法が広がり韓食と洋食の混合となった。近代化により、食品の流通が国内だけでなく、国外にも拡大した。地域の市場圏は連繋をもち全国的な市場網の環ができた⁹⁾。

1910年から1945年までの間、日本が朝鮮を植民地化し、農民は日本人地主に小作料を支払うことになり、食生活は悲惨であった。米を無理に日本へ輸出させたため、朝鮮国内の米の消費が激減し、朝鮮の大部分の庶民は食糧難に陥った。1945年、日本からの植民地解放後も食料不足が続き、また、その後朝鮮戦争でさらに食料難が続いた。

このような飢餓のときに、アメリカからの援助物資があり、食の西洋化が進んだ。1955年に締結されたアメリカによる食糧供出に関する法律（第480号）によりアメリカの余剰農産物を受け入れて、米、麦、大麦などが輸入され始めた。朝鮮戦争中にアメリカから援助物資として粉乳が無償で配給され一般に普及するようになった。牛乳の普及が伝統的食生活の習慣を変えるきっかけとなった。日本の植民地下時代にパンと菓子類が普及した。その後、朝鮮戦争中にアメリカ軍が持ってきたチョコレート、ゼリー、ビスケット、キャンディー、ガムなどが子どもたちに受け入れられ、工業生産されるようになり、全国に広がった。また、パンと菓子の材料である小麦粉やサラダ、粉乳などが学校給食という名目でアメリカから輸入され、国際連合児童基金（UNICEF）が製パン機械、冷蔵庫などを導入し、食生活文化に質的な変化がおこった。

3.1.4. 合理的な食生活を模索する時代

1960年代には食料難が緩和され、保健社会部が韓国人の暫定栄養基準を発表した。炭水化物からの熱量摂取に偏り、塩分の多い食習慣の伝統的な食事は批判された。食生活改善という名目で、西洋式食習慣が受け入れられ、中学・高校において、西洋料理の調理法を正規科目として教えるようになった。また1960年度に農村振興庁から農村を対象に生活改善担当員が派遣された¹⁰⁾。

1960年代後半から1970年代半ばにかけて、農村から都市に移住する労働者が急増し、農村人口は減少した。「新しい村運動」（セマウルウンドン）で農村の生活水準向上をめざした。食生活の工業化ないしは産業化が進み、食生活習慣が変化した。1974年には穀物中心の食料受給計画から、肉類、卵、魚介類、野菜、果物などをふやす食品計画に移行した。

1977年から1987年には、食品産業が発達し、ラーメン、インスタント麺類、ソーセージ、コーラな

どの清涼飲料等、多様な加工食品が供給された。また、キャベツ、玉ねぎ、パセリ、レタス、イチゴ、トマトなどの西洋果実類、バナナ、メロン、レモンなど西洋果実類が輸入され、肉食中心の西洋スタイルが広がった。ところがこれは栄養過多による成人病発生率の増加と同時に食糧自給率の低下をもたらし、80年代半ばに、国はエネルギー摂取量とたんぱく質の摂取を低くする栄養勧奨量を示し、伝統的食事法にもどす動きがある。

3.2. 食品種類別家計支出の推移にみる現代の韓国の食事

1ヶ月当たりの家計費のなかで、食品種類別支出金額について1990年から2003年までの推移をみると、肉類、酪農品、魚介類、野菜・海藻類、パン・菓子類、茶・飲料・酒類が増加傾向にある。これに対して穀類・食パンは減少傾向にある¹³⁾。

また一人当たり年間食料供給量の推移でみると、米の消費量が減少し、野菜類の消費量が増加している。韓国では、穀類、野菜類が2大消費品目である。食品消費の近代化・洋風化、多様化・高度化が進展しているが、国民トータルでみると、現時点では米飯とキムチによる伝統的食生活が太宗を占めている。

4. 食事体験の場での観察

韓国訪問期間中に食べた料理を、家庭内の食事と外食の2つに分類し、分析を、①食材が伝統的なものか輸入されたものか、②食事様式が共同飲食か個別食かの2点で行った。

4.1. 韓国における家庭内の食事

8月の訪問中の宿泊は漁村と農村の民宿を利用した。民宿は家庭の食事を供するものととらえた。

4.1.1. 民宿での食事

1) 慶尚南道南海郡ダレイ村（漁村）民宿—伝統的な食材の使用、共同飲食の食事方式—

遠くに福岡が臨める、人口152人の小さな村である。都市部からの民泊利用者が少しずつ増えている。私たちは、農村振興庁の職員とともにこの村を訪ねた。夕食では、食卓は約70cm四方の台を3個組み合わせてセットされ、上座に徳野教授、そして客の中の年配者から並び、間に村のリーダーが座った。この近くでとれた魚（自分たちで漁をし、不足の分は隣村の漁師から購入）を中心としたメニューで、茹でたカニ、三種類の魚のさしみ、焼き魚であり調理法はシンプルであった。野菜はゴマの葉醤油かけ、白菜キムチ、とうがらしとにんにくのスライス、焼きナス、茹でたインゲンにむきエビ添え、煮干と唐辛子の佃煮などが並び、コチュジャン（唐辛



写真1 ダレイ村 民宿 夕食

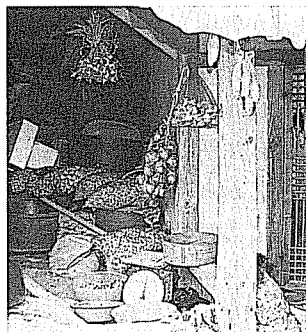


写真2 民家のにんにく貯蔵庫



写真3 漁家の手作り魚醤

子みそ)をかけて食べる。植物性食品はこの土地の産物である。料理は、すべて大皿に盛られ、それを取り皿なしで、それぞれが自分の箸とスプーン(ステンレス製)を使って直接食するという様式であった。ご飯(白飯)、翌日の朝食のスープは個別であった。共同飲食の食事様式であった。これは村人の日常食ではなく、豪華な食事であり、客に対する接待食である。

2) 京畿道利川市ブレミ村(緑色体験村)

① 緑色体験村の施設の中の昼食—伝統的な食材の使用、共同飲食の食事方式—

過疎化と高齢化が進む農村に、都市住民を呼び込もうと、2000年に農村振興庁の政府事業として、緑色体験村が開設された。バスを貸切り、都市から訪問者を運ぶ。訪問者は、昼食を食べ、季節の農作業(たとえばぶどう狩り)や、杵で餅つき、近くの湖で魚とり、豆腐やキムチづくりなどのいくつかの農村生活体験を行う。参加費は1日1人当たり大人1,500ウォンである。

私たちはこの体験村で、椅子式の食卓が100席ほど並んでいる一角で昼食を摂った。モヤシのナムル、白菜キムチ、唐辛子キムチ和え、煮干の佃煮、川魚の煮物、のりの6種で韓国の伝統的な食材ばかりである。取り分け皿なしで食する。個別にご飯(白飯)とワカメのスープがあり、箸とスプーンを使う。この村の家庭における日常食の1つであるとの説明があった。



写真4 緑色体験村での昼食

入り口近くに手洗い場所があり、飲料水(無料)とステンレス製のコップ(滅菌機の中)とがセットされていた。衛生面への配慮がある。この設備は、高速道路のレストランにも同じ様式で設置されていた。ステンレス製のコップは、食器のステンレス製と共通素材で利用されていると思われる。日本の紙コップ使用と比べると、省資源の点から合理的であると考えられる。

② 民宿での食事—伝統的な食材の使用、共同飲食の食事方式—

農家の女性が始めた民宿で、村の中心にあり、①の施設の向かい側に位置する。宿泊は別棟で、食事は経営者の家の台所が隣接する居間で摂る。私たちの食事は、90cm四方の食卓(座式)に始めから料理が1種類ずつ盛り付けられ、取り分け皿なしで、それぞれのはしとスプーンで食した。

夕食のメニューは、鶏の煮込み料理(チゲ:キムチ味)が主であり、にんにくの芽のキムチ和え、きゅうり卵とじ、大根葉のキムチ、煮干佃煮、焼き魚、ナスの煮物、たくあんが添えられた。そして主食はご飯(白飯)であった。

朝食のメニューは、ソーセージ卵とじ、唐辛子漬物、たくあん、煮干佃煮、大根葉のキムチ、じゃがいもチヂミ、切干し大根キムチ、きんぴらごぼう、にんにくスライス、赤ピーマン(パプリカ)で、添えられた岩塩で各人が調味して食べる。ご飯(白飯)とスープは個別であった。スープは、牛のすね肉が出しを兼ねて使われ、薬味は小ねぎである。野菜類は、農家の周囲に広がる田畑で栽培されたものである。加工食品の魚肉ソーセージ以外は、韓国の伝統的な食材と調理法であった。民宿での食事は、家庭内食のなかでも、高級料理であるとみられる。

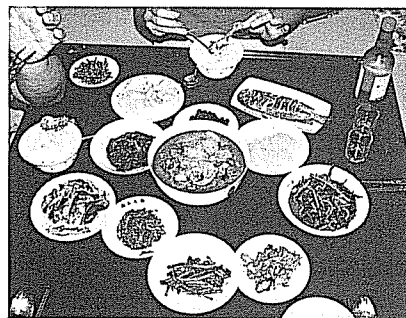


写真5 ブレミ村 民宿での夕食

4.1.2. 労働現場での朝食—朝鮮人参掘りをする農民労働者の朝食：共同飲食の食事方式—

合鴨農法による米の栽培が広がっている忠清南道洪城郡ムンダンリ村での散歩中に、朝鮮人参掘りをする農民労働者の人たちが早朝の作業の後にとる朝食の場面に出会った。ほぼ50歳代以上の男女50人ほどが、休憩所に集まり、4～6人が大きい碗を中座の格好で囲み、それぞれの箸でラーメンを碗から直接食していた。同行の通訳 choi さんが雇い主の一人の女性に掛け合い、私たちも同じ要領で食べた。あざりとたまねぎ、ニンジンが入っていて、スープの味がおいしかった。これは農作業中の簡易な共同飲食で、雇い主が車で農作業現場に運んだものである。雇い主はここでは食べない。

4.1.3. 李さん宅の食事と暮らし—伝統的な食材にサラダが加わる、椅子式食卓で共同飲食方式—

テグ市内の大きなスーパーがある大通りから少し奥に入り込んだ場所にある高層団地（15階建てほどの高層ビルが林立ちする。3,500世帯、約1万人の住民）の2階に暮らす、李恂姫さん（40代前半の女性）の家庭を2005年10月3日（月）の夜に訪問した。夫は薬剤師、小学校6年生の長男、2年生の長女の4人家族である。

住まいは4LDKである。LDKの北側の廊下にキムチ冷蔵庫、内側に小型の精米機が置かれていた。夕食は、家事の中心である李さんがすでに下準備をしていたので、プルコギの牛肉を焼く段階で始まり、その他は盛りつけ作業であった。夫が李さんの指示で肉を焼き、その間に李さんが、事前に作ったどんぐりこんにゃく、ポテトサラダ、キムチ（白菜、その他の野菜）が共用で盛られ、私用に味噌汁が1碗、そしてごはん（白飯）は1人ずつであった。食卓を椅子式で家族全員が囲む。焼きあがったプルコギ（牛肉、たまねぎ、にんにく、調味料）が中心に置かれ、1人に1枚ずつの取り分け皿を前にして、特別な挨拶はなく、一緒に食べ始めた。2人の子どもたちはプルコギばかりを食べる。李さんは「広島の友人はこれが大好きです」と話しながら、子どもたちの皿にどんどん継ぎ足す。プルコギはご馳走であった。どんぐりこんにゃくは、李さんが山でどんぐりを集め、皮をむき、水に晒し、あく抜きし、かためて作った、時間をかけた料理である。私には10年ほど前に、本渡市の年寄りの手作りを初めて食べたという経験があり、珍しくまた懐かしいものであった。味噌汁は豆腐入りで、発酵の進んだ味噌の風味で、塩分が控えめであった。総じて、野菜たっぷりのヘルシーメニューであった。



写真6 テグ市 家庭での夕食

米は無農薬栽培の契約購入で、みそ作りは田舎の年寄りに委託し、キムチは自分で作る。野菜は有機栽培のものを購入する。食べ物の安全にとっても気を使っている。

約40分で食事が終わり、李さんはすぐ食器の後片付けを始めた。その間に私は、李さんの夫と子ども2人と一緒に団地ビル群の近くの道路周辺を20分ほど散歩した。通りに沿い、パンやケーキなどの西洋の食べ物の店、韓式食堂、アクセサリーなどの小さな店が並び、家族連れで賑わっていた。無店舗店では、ポップコーンと米せんべいをつくる中年の男性、野菜売りの農家の女性の姿があった。

帰宅すると、李さんはデザートにりんごを準備していた。言葉の制約のためだろうか、夫と子ども2人は子ども部屋で団欒し、李さんと私は居間で語り合った。李さんはテグ市内で育ち、農村部での暮らしの経験はない。きょうだいのなかで、同じくテグ市内に住む男性たちは高校の教師と大学の先生、姉は主婦をしている。妹はニューヨークで医者をしている。父はとても苦勞して財を築いた。こ

資料

李恂姫さんの1日

2005年11月1日

午前5時 起床 洗面 朝食の準備	午後5時 帰宅
7時 子どもを起こし、朝食を家族一緒にとる。 その後、出勤。	6時 夕食の準備、夕食を家族ととる。
8時10分 職員会議	7時 後片付け
8時30分 授業開始	8時 新聞を読む
12時 昼食と休憩 (学校給食)	9時 TV ニュース視聴
午後1時 授業、その他	10時 郵便やメールなどの整理
4時30分 勤務終了	11時 翌日の仕事の準備
	12時 入浴、就寝

の住まいは、夫と妻の両方の親たちの援助を得て購入した。日本への家族旅行は数回行い、子どもたちは日本について強い関心をもつ。テレビでは日本の放送を常時みることができる。夜9時くらいに、住宅の管理組合から住民に知らせる放送が入った。これは定期的なものであるという。李さん宅では、管理組合の会合には仕事があるので参加していない。

資料は、働く女性の生活時間の事例として、李さんの1日を紹介してもらったものである。睡眠時間が5時間と短く、家事を一人で担っている。別の友人の金順嬌さん(高等学校教員)の場合は、帰宅時間が李さんより1時間遅い。

4.2. 外食

訪問中の移動過程で飲食したレストランや食堂でのメニューやその食材の種類、食事様式の観察。

4.2.1. 代表的な韓国の料理である「参鶏湯(サムゲタン)」—伝統的食材、共同飲食方式—

この料理を2回食べる機会があった。1回目は、8月19日水原市での昼食で、農村振興庁職員朴さんの案内である。韓国料理の専門店で、数組のサラリーマンが利用していた。座式の食卓が5列ほどあり、その一角に私たちは2人ずつ向き合った。注文すると、前菜風に、青とうがらし(生で10cm長さ)、大根キムチ、キュウリと白菜・たまねぎ・ニンジンのキムチ、大根葉キムチ、春雨炒め(たまねぎ、ニラ、ニンジン、木耳)などの料理が並べられた。しばらくして、熱々の参鶏湯(サムゲタン)が1人分ずつ運ばれてきた。この料理は、内臓を取り除いたひな鳥のお腹にもち米、栗、ナツメ、高麗人参などを詰めこみ、土鍋で煮込んだもの。小さな土鍋料理のチゲである。熱い鳥を取り出して食べるための皿が1人分ずつある。箸とスプーンで食した。価格は1人分が8,500ウォン。



写真8 韓国料理専門店の参鶏湯

2回目の参鶏湯(サムゲタン)は、テグ市の金順嬌さんと高等学校家庭科教員の李蘭柞さんとの会食の場である。個室が4室ほどある専門店。1回目とほとんど同じ大きさの青唐辛子、大根キムチが並び、キュウリとたまねぎのキムチ和え、にんにくキムチ和え、たまねぎタレソースかけ、鶏砂肝炒めが座式食卓に並べられ、しばらくして熱々の参鶏湯(サムゲタン)が運ばれた。味付けは、岩塩で好みの塩味に整える。深い皿と浅い皿の1組と大きなスプーンが添えられた。価格は9,000ウォン。

食材は2回ともに伝統的なものである。参鶏湯(サムゲタン)は、1人ずつの土鍋料理ではあるが、今回のように、接待料理の1つである。2人以上が一緒に食べる、共同飲食のメニューである。

4.2.2. その他のレストランのメニュー

1) アリラン定食 (ソウル市) - 伝統的食材、共同飲食方式 -

徳野教授が、旧知である朴石熙先生 (京畿大学校観光大学) から接待を受けた、座敷での会食メニューである。ソウル市内の観光客向けのお土産店が並ぶ通りの奥にある、焼肉を主とする韓国料理店である。私たちはカルビ (牛肉) を注文した。その副菜として、揚げた魚、生野菜 (千切り)、おやき: 豚肉・ニラ・卵のおやき (おつまみ: アンジュ)、かぼちゃ甘煮、炒め物 (きのこ)、煮干佃煮、キムチ (白菜、大根葉)、海草の炒め煮などが並べられ、最後に熱々の雑穀飯 (もち米使用) が運ばれた。1人ずつの1枚の小皿に取り分けて食した。価格は1人分で、20,000ウォン (およそ2,200円)。



写真9 ソウル市「アリラン定食」

伝統的な食材を使った韓式の伝統料理で、取り分けて食する共同飲食の食事様式である。

2) 水原市の料亭料理 - 伝統的食材に西洋野菜が加わる、共同飲食方式 -

これは、徳野教授が農村振興庁農村資源開発研究所職員を対象に講演をされたあとの、いわゆる講師を慰労する接待食である。林に隣接する戸建ての料亭で、担当課の職員と私たちを含めた10人ほどの会食。長方形の座式食卓の周りに、上座の中央に徳野教授、向かい側の下座に研究所所長の趙 (女性) さん、その横に課長さんたち年配の方々が座した。年配者を重んじる儒教の影響がみられた。

豚ロースのプルコギが中心の豪華料理で、焼肉セットが食卓の真ん中にある。食前酒ののち、職員の方が焼いてくれた熱々のロースにタレをつけて食する。大皿に生野菜 (レタス・ねぎ・ニンジン・エゴマの葉) が山盛りにされ、イカさしみ (醤油かけ) 魚照り焼き、にんにくスライス、キムチ (大根葉、白菜)、キュウリと青菜とニンジンの和え物、そして最後に冷麺 (さつまいもの粉の麺、ゆで卵、牛肉、キュウリ・大根の薄切り)、梅茶が供された。伝統的な食材中心であるが、サラダに唯一、西洋野菜のレタスが使われていた。1人ずつの箸とスプーン、取り分け皿があり、日本での会食様式とほとんど同じであった。ただ大きな鉢の冷麺は直接箸とスプーンで食した。共同飲食の食事様式が強く出ている。

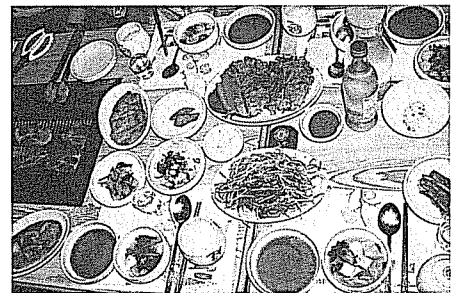


写真10 水原市 韓式料理 料亭

3) テグ市の韓式伝統料理料亭 - 伝統的食材と西洋野菜。共同飲食方式と西洋式の混合 -

10月の訪問中、私は2年前に熊本市で出会った高等学校の日本語教師である3人の友人から接待を受けた。広い庭園の奥の個室で、座式の食卓を囲んだ。エビと鯛とあわびのさしみ、サラダ、チヂミ (かぼちゃほか) が大皿に盛られていた。1人ずつに紙製トレーが敷かれ、箸とスプーン、醤油・コチュジャン、食前用のお粥 (少量)、取り分け皿が並んでいた。その後、エビときのこときゅうりの前菜、茹で豚の薄切り、温かいトッポッキ (餅を甘辛く煮込んだもの)、揚げ魚 (店の人が切り分ける)、野菜の炒め物や煮物、キムチなど、食べ具合をみながら運ばれてきた。最後にお釜ごとに熱々の五穀飯が出され、残りのおこげにはお湯を注いでお茶にした。韓国の伝統では全ての料理を始めから食卓に並べるとい形式であるが、ここでは最初に冷たいものを準備し、温かい料理を客の食べ具

合に応じて供するという方法であった。供し方に西洋式のコース料理の方法が導入されている。食材はサラダのレタスの他には韓国の伝統的な物である。共同飲食の食事様式のもてなし料理に、個別方式が入り始めている。



写真 11 テグ市での韓式料亭 前菜



写真 12 給仕さんが魚を切り分ける

4) 海辺の食堂―伝統的食材、共同飲食方式―

徳野教授が合鴨農法での米栽培を紹介した、旧知の洪淳明先生（ブルム環境農業専門学校代表）の接待で、忠清南道洪城郡ムダンリ村から車で30分ほど走り、海辺にある海鮮料理店に出かけた。日本の海辺の店と類似している。長方形の座式食卓に、刺し身（魚とイカ）を主とし、生のにんにくと青唐辛子のスライス、白菜キムチ、レタスとえごまの葉が盛られ、さいごに大盛りの温かいラーメン（小麦粉、野菜・あさり貝）が供された。さしみ料理は1人用の小皿で、他のものはそれぞれが直接箸で（割り箸：この訪問中唯一）食した。ラーメンは小どんぶり鉢に個別に取り分けた。スプーンを使用しないためか。あるいは、あわただしく食する人がいるのでこの形になったのか。共同飲食と個別食の様式が混合している。



写真 13 さしものと西洋野菜のレタス

5) 高速道路のレストハウス―伝統的な韓式料理に西洋式と日本式が加わる。個別食方式―

8月下旬の訪問では、北部のソウル市から南部の慶尚南道南海郡まで車による移動で、高速道路を利用した。私たちは途中のレストハウスで数回、休憩をとった。レストハウス内は大小の差はあるもののほとんど同じ形式である。出入り口付近に韓国の伝統的な飲み物とコーヒーなど外来の飲み物が並び、200ウォン程度である。食事コーナーには四角形の椅子式食卓が並ぶ。30歳代ほどの男性3人



写真14 閑散とした洋食コーナー



写真15 定食にはキムチが必ず添えられる

連れは全員ビビンバを、父母と子ども2人の連れは3人分の炒飯を4人で、また、別の父母子の3人連れは1人ずつのラーメンを食していた。個別に注文したものを交換して食べている家族もあった。鶏から揚げやハンバーガー、カツカレーなどの洋食系を食している姿はほとんどみかけなかった。

ビビンバ定食に2種類のキムチ、海草スープがついて650ウォン。ご飯ものはほぼこの価格前後で、もっとも安価なものはきつねうどんの300ウォン。キムチが必ずそえられていた。

レストハウスは移動の途中での利用で、とどまる時間は短い。もっとも近代的な個別食方式である。

6) 仁川空港のレストランー伝統的な料理に西洋式、日本式が加わる。個別食の方式ー

空港という外国からの様々な情報が入ってくる、韓国では最も先進的な場所であるといえる。個別食をベースとしているメニューは、4つに分類されていた。

1群は、ビビンバに代表される、飯に副菜が盛られるか共に添えられる型

2群は、飯が飯碗に盛られ、副菜が別の器に肉のスープ類が付く型

3群は、ロースカツ定食やチャーハン類、スパゲティなどにフルーツが添えられた外来食の型

4群は、キムチうどんやキムチラーメンなどの麺類の型



写真16 韓式料理のメニュー



写真17 西洋式・麺類のメニュー

これらのメニューは、もっとも近代的な食べ方であり、日本の外食文化の影響を受けているとみられる。ただ、いずれのメニューにも、たくあん、白菜キムチ、いかの塩辛などが添えられて韓式の食事をアピールしている。総じて、植物性の食材が多く使われている。4人1組の椅子式食卓であり、20~30歳代の客が多かった。1つのグループではビビンバを2人、焼きそばと炒飯を1人ずつが食していた。ロースカツやスパゲティなどの西洋式料理を食べている姿や一人食の姿は見られなかった。

価格は一食が5,000(麺類)~10,000(トンカツどんぶり)ウォンである。

4.2.3. 尚志大学の食堂(江原道源州市)ー伝統的な韓式食材。個別食の方式ー

徳野教授は、旧知である尚志大学の総長、金成勲先生(元農林大臣:2000年、任期中に韓国に有機農業を推進した)を8月23日に訪問した。徳野教授はその日の午後に学内職員と農民を対象に講演を行った。講演の前に、金先生の案内で、大学内の職員食堂(学生用と隣接)で昼食をとった。入り口近くに料理が並ぶバイキング方式(日替わりメニュー)。個人の食板(お盆の形。大小に区切られたくぼみがある)に、セルフで盛り付ける。金先生の説明で、ご飯はほぼいつも雑穀入りであり、



写真18 食板での給食

食材はすべて有機のもの、安全なものが使われていると知る。

会食の形での椅子式食卓で、個別食である。学生時代に個別食の様式に慣れて、今後広まっていくのではないかと感じた。

5. 韓国の現代の家庭における共食についての調査

5.1. アンケート方式による食事調査

この調査のサンプリングは、時間的な制約があり、知人に配布を依頼して回答してもらう形をとった。そこで、社会調査としての厳密な統計処理は行っていない。

対象者は韓国の農村振興庁の職員に依頼したので、対照群として九州農政局の職員にも依頼した。韓国では下記の①と⑤は都市部の住民である。このほか移動中に会った②③④に農漁村の住民の男性3名(13%)、女性3名(12%)が含まれる。

対象者 *調査票は、配布数をそのまま回収している。

韓国 成人の男性24名、女性25名。

①京畿道水原市にある農村振興庁農村資源開発研究所職員とその近隣の友人(都市:男性10名、女性6名)、②慶尚南道南海郡ダレイン村(漁村:男性1名、女性2名)、③忠清南道洪城郡ムンダンリ村(農村:男性1名、女性1名) ④京畿道利川市プレミ村(農村:男性1名) ⑤テグ(大邱)広域市の2つの高等学校(東門と大邱東部)教員とその近隣の友人(都市:男性11名、女性16名)。

日本 ①熊本県宇城市小川町海東 成人の男性25名、女性25名。小川町海東は、熊本市から南へ約40km離れた農村地域である。

②熊本市にある九州農政局消費生活課 職員(都市)成人の男性18名

実施時期 韓国 2005年8月下旬から10月中旬。小川町・熊本市 2005年10月～11月上旬。

*以下の集計結果の表では、紙幅の制約上、実数の表は省略した。

5.1.1. 調査対象者の属性

1) 年齢

韓国群と農政局群では、男女ともに勤労者の40歳代が半数を超え中高年に偏っている。対象者の選定上の制約(前述)のためである。小川町群では、30歳代～50歳代にほぼ分散している。(表1-1)

表1-1) 対象者の年齢別

年齢	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代以上	計
韓国男	0.0%	0.0%	33.3%	45.8%	16.7%	4.2%	100.0%
韓国女	0.0%	4.0%	28.0%	44.0%	24.0%	0.0%	100.0%
小川男	0.0%	0.0%	33.3%	45.8%	16.7%	4.2%	100.0%
小川女	0.0%	8.0%	32.0%	28.0%	24.0%	8.0%	100.0%
農政局男	0.0%	5.6%	0.0%	66.7%	27.8%	0.0%	100.0%

結婚の有無では、既婚者が大部分であり、未婚者は、韓国群の男性13%、同女性の20%、農政局群11%、小川町群の男性8%、同女性にはいない。(表1-2)

表1-2) 結婚の有無別

	1 未婚	2 既婚	3 既婚後離別別	計
韓国男	12.5%	83.3%	4.2%	100.0%
韓国女	20.0%	76.0%	4.0%	100.0%
小川男	8.0%	92.0%	0.0%	100.0%
小川女	0.0%	92.0%	8.0%	100.0%
農政局男	11.1%	88.9%	0.0%	100.0%

2) 職業

調査依頼の窓口が公的機関の職員であるため、韓国群では、管理職・専門職が男性67%、女性42%と偏っている。小川町群では農村地域の住民が窓口である。農林業が多く(男性28%、女性16%)、事務・技術職の男性32%、女性では家事に専念する主婦28%と事務・技術職24%、男性の労務職20%、

女性のパートタイマー16%など、今日の農村住民の職種の多様さを反映している。(表2)

表2

	1. 農林業	2. 商工サービス業	3. 管理職・専門職	4. 事務・技術職	5. 労務職	6. パートタイマーなどをしてる主婦	7. 家事に専念している主婦	8. 学生・生徒	9. 無職	10. その他	計
韓国男	8.3%	4.2%	66.7%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.0%	100.0%
韓国女	4.0%	4.0%	44.0%	24.0%	0.0%	8.0%	8.0%	4.0%	0.0%	4.0%	100.0%
小川男	28.0%	8.0%	4.0%	32.0%	20.0%	0.0%	0.0%	4.0%	0.0%	4.0%	100.0%
小川女	16.0%	8.0%	0.0%	24.0%	4.0%	16.0%	28.0%	0.0%	0.0%	4.0%	100.0%
農政局男	0.0%	0.0%	11.1%	88.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%

3) 家族の人数

韓国群の男性で4人が最も多く(46%)、女性は3人と4人が多い。小川町群では6人以上が4割に達する。農政局群では4人が多く、1人や2人も22%を占める。同居家族人数は、小川町群が多く、次に韓国群で、農政局群がもっとも小家族である。

ここでは省略したが、韓国群では親と子どもの世帯が多く、小川町群では65歳以上の者と就学前や小学生がいる世帯が多い。農政局群では夫婦のみか単独の世帯が半分を占める。(表3)

表3

	1人	2人	3人	4人	5人	6人以上	計
韓国男	4.2%	12.5%	16.7%	45.8%	8.3%	12.5%	100.0%
韓国女	8.0%	20.0%	24.0%	24.0%	12.0%	12.0%	100.0%
小川男	0.0%	0.0%	20.0%	16.0%	24.0%	40.0%	100.0%
小川女	0.0%	4.0%	16.0%	24.0%	12.0%	44.0%	100.0%
農政局男	22.2%	22.2%	16.7%	27.8%	11.1%	0.0%	100.0%

4) 居住年数

今の地域に暮らす年数は「5年未満」という者が、韓国群の男性39%、女性29%、そして農政局群47%である。小川町群では、「先祖代々」と「30年以上」を合わせると、男性で60%、女性で68%を占める。韓国群は都市部に住み始めた親子の家族が多く、農政局群は定期的な転勤の強制での単身赴任者も含まれる。小川町群は古くからの農村地域に定住する者が多い。(表4)

表4

	1. 先祖代々、昔から住んでい	2. 30年以上	3. 20~30年以上	4. 10~20年未満	5. 5~10年未満	6. 1~5年未満	7. 1年未満	計
韓国男	17.4%	8.7%	4.3%	4.3%	26.1%	26.1%	13.0%	100.0%
韓国女	4.2%	4.2%	20.8%	12.5%	29.2%	25.0%	4.2%	100.0%
小川男	56.0%	4.0%	8.0%	20.0%	0.0%	4.0%	8.0%	100.0%
小川女	60.0%	8.0%	8.0%	20.0%	4.0%	0.0%	0.0%	100.0%
農政局男	11.8%	5.9%	5.9%	17.6%	11.8%	23.5%	23.5%	100.0%

資料 韓国の都市部への人口移動 —ソウル市・テグ広域市の場合—

韓国の人口の移動

男女合計

*テグ広域市の統計は1985年から始まる

	1955年	1960年	1966年	1970年	1975年	1980年	1985年	1990年	1995年	2000年
全国	21,502,386	24,989,241	29,159,640	31,435,252	34,678,972	37,406,815	40,419,652	43,390,374	44,553,710	45,985,289
ソウル市	1,568,746	2,445,402	3,793,280	5,525,262	6,879,464	8,350,616	9,625,755	10,603,250	10,217,177	9,853,972
テグ市	—	—	—	—	—	—	2,028,370	2,227,979	2,445,288	2,473,990

	1955年	1960年	1966年	1970年	1975年	1980年	1985年	1990年	1995年	2000年
全国	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
ソウル市	7.3%	9.8%	13.0%	17.6%	19.8%	22.3%	23.8%	24.4%	22.9%	21.4%
テグ市	—	—	—	—	—	—	5.0%	5.1%	5.5%	5.4%

5.2. 調査結果の分析

5.2.1. ふだんの食事の摂取状況

1) 朝食

朝食を家族と「毎日」または「週に3～4回」を一緒に食べているのは、韓国群では男性（79%）より女性では19%も少ない。小川町群では女性（96%）より男性は36%も少ない。農政局群（50%）は三群中最少である。「誰と食べたか」（結果表省略）の設問では「ひとり」食が、韓国群女性で最多（29%）、次いで農政局男性（22%）である。大家族の小川町群女性ではゼロであった。（表5-1）

表5-1

	ほぼ毎日	週に3～4回	週に1～2回	月に1,2回	とんどしていない	食べていない	計
韓国男	54.2%	25.0%	12.5%	0.0%	4.2%	4.2%	100.0%
韓国女	44.0%	16.0%	8.0%	8.0%	8.0%	8.0%	100.0%
小川男	52.0%	8.0%	4.0%	8.0%	28.0%	0.0%	100.0%
小川女	95.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	4.3%	100.0%
農政局男	38.9%	11.1%	27.8%	0.0%	5.6%	16.7%	100.0%

2) 夕食

家族と「ほぼ毎日」または「週に3～4回」を一緒に食べるのは、韓国群では朝食と同様で男性（83%）の方が多く、女性は15%も少ない。小川町群でも朝食と同様で女性（96%）より男性の方が21%も少ない。農政局群（57%）は三群中でもっとも数値が低い。（表5-2）「誰と食べたか」（結果省略）での「ひとり」食の最多は、小川町群・男性で28%、農政局群22%そして韓国群・女性14%であった。

韓国における女性の就業化は、労働力率でみると、1970年39.3%、1980年42.8%、1990年47.0%、2000年48.6%、2002年51.5%と近年急速に進んでいる¹²⁾。女性の就業化や勤務形態の多様化が、孤食化を促していると思われる。

表5-2

	ほぼ毎日	週に3～4回	週に1～2回	月に1,2回	とんどしていない	食べていない	計
韓国男	43.5%	43.5%	13.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
韓国女	29.2%	41.7%	8.3%	16.7%	0.0%	4.2%	100.0%
小川男	58.3%	16.7%	16.7%	0.0%	8.3%	0.0%	100.0%
小川女	87.5%	8.3%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
農政局男	38.9%	16.7%	27.8%	0.0%	5.6%	11.1%	100.0%

5.2.4. 家族・親族が集まって共に食べる行事について

わが国の農村では稲作が始まって以降、豊作祈願や秋の収穫を感謝する共同飲食の行事がかつて様々に行われていた。韓国においても同様な天祭が行われ、人々が集まり、共同祭を行った。この祭の慣行が今日の農耕儀礼につながり、このときの膳立てが、今日の宴会床（結婚や還暦の祝いなどに用いる膳）の起源になったとされる¹³⁾。

1) 家族・親族が現在、集まって共に食べる行事として、どんなものがありますか。（複数回答）

韓国群で最も多いのが男女ともに「正月」（92%）である。続いて「秋夕」（お盆）、「誕生祝」、「忌祭」（法事）が76%を越える高さで実施されている。女性では「結婚祝い」も多く、「還暦祝い」では男女ともに過半数が集まる。小川町群でも「正月」（91%）、「葬式」「誕生祝」などが多い。三群中、集まって共に食べる機会は、韓国群が多く、農政局群がもっとも少ない。（表6-1）居住年数が短い韓国群の多さについて、李光奎は「都市には物理的な隣人はあっても、心理的な隣人は少ない。社

会は大家族がもっていた機能を全て行うように強要する。」とし、「血縁性は近代という新たな環境の中で新たな意味を持つ¹⁴⁾と述べている。

表6-1

(1人当平均)

	1. 正月	2. 秋夕	3. 葬式	4. 忌祭(法事)	5. 結婚祝い	6. 誕生祝い	7. 還暦	8. その他	9. 何もない	計
韓国男	91.7%	91.7%	50.0%	79.2%	50.0%	83.3%	58.3%	0.0%	0.0%	484.0%
韓国女	92.0%	88.0%	76.0%	76.0%	72.0%	88.0%	56.0%	8.0%	0.0%	556.0%
小川男	91.3%	91.3%	69.6%	60.9%	43.5%	69.6%	30.4%	13.0%	0.0%	482.6%
小川女	91.3%	82.6%	43.5%	65.2%	39.1%	43.5%	30.4%	13.0%	0.0%	421.7%
農政局男	88.9%	5.6%	55.6%	72.2%	50.0%	16.7%	16.7%	16.7%	0.0%	232.0%

2) 家族・親族が共に食べる行事について、次のような意見にどんな感想をもっていますか。

① 「家」の伝統や生活文化を次の世代に継承する大切な場となるので、今後も続けていきたい。

韓国群では「そう思う」と「まあそう思う」を合計すると男性は全員が肯定し、女性でも多いとはいえ、「あまりそう思わない」(17%)があり、継続への意志が男性より弱い。小川町群では女性の肯定の度合いが男性より強い。農政局群では肯定する考えがある。これは食と農について担当する仕事の影響しているとみられる。(表6-2)-①)

表6-2)-①

	アそう思う	イまあそう思う	ウあまりそう思わない	エそう思わない	計
韓国男	87.5%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
韓国女	50.0%	33.3%	16.7%	0.0%	100.0%
小川男	44.0%	44.0%	12.0%	0.0%	100.0%
小川女	56.5%	34.8%	8.7%	0.0%	100.0%
農政局男	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%

② 家族・親族は困ったときに助け合ってくるのだから、その絆を強くするよい機会となる。

韓国群では「そう思う」と「まあそう思う」の合計では男性全員と女性(96%)も肯定している。ただし、女性の方では肯定度合いが弱い。小川町群では女性がより肯定的である。三群中で農政局群の肯定の度合いが弱い。①も②も、韓国群の男性の肯定度合いが飛びぬけて強い。また、韓国群と小川町群では、①の伝統より②の絆を肯定する割合が多い。(表6-2)-②)

表6-2)-②

	アそう思う	イまあそう思う	ウあまりそう思わない	エそう思わない	計
韓国男	95.8%	4.2%	0.0%	0.0%	100.0%
韓国女	56.0%	40.0%	4.0%	0.0%	100.0%
小川男	48.0%	44.0%	8.0%	0.0%	100.0%
小川女	58.3%	37.5%	4.2%	0.0%	100.0%
農政局男	44.4%	44.4%	11.1%	0.0%	100.0%

5.2.5. 現在、暮らしている地域集団のなかでの共に食べる行事について

1) 共に食べる行事にはどんなものがありますか。

「ある」の回答では、韓国群では結婚祝いがほぼ全員を占める。第2位は葬式で、数値は低い(男性53%、女性47%)。「環境づくり」に男性は4人に1人が参加し、女性はゼロである。自主的に出かける場合が多いとみられる「寺・教会」では女性が多い。男性の参加が多い理由に家の代表としての参加であると推測され、儒教の影響がみられる。小川町群の男性では結婚祝い(71%)、葬式(66%)、子ども会、環境づくりと続く。女性では葬式と婦人会が多く、結婚祝い、老人会と子ども会が並ぶ。農政局群では「何もない」が61%もあるなかで、「ある」の回答では、小川町群とほぼ同じ程度に一人が3種類(314%)ほどの参加が多い。これは居住年数が「10年以上」の対象者の回答である。韓

表7-1)

(1人当平均)

	1. 米つくり	2. 結婚祝い	3. 葬式	4. 環境づくり	5. 寺・教会	6. 老人会	7. 子ども会	8. 婦人会	9. 青年会	10. その他	計	11何もない
韓国男	10.5%	100.0%	52.6%	26.3%	21.1%	10.5%	5.3%	10.5%	5.3%	0.0%	242.1%	13.6%
韓国女	11.8%	94.1%	47.1%	0.0%	41.2%	5.9%	0.0%	11.8%	11.8%	0.0%	223.5%	15.0%
小川男	0.0%	70.8%	66.7%	41.7%	12.5%	29.2%	50.0%	29.2%	29.2%	12.5%	341.7%	4.0%
小川女	5.0%	55.0%	60.0%	35.0%	15.0%	40.0%	40.0%	80.0%	0.0%	5.0%	315.0%	13.0%
農政局男	14.3%	57.1%	71.4%	42.9%	28.6%	28.6%	42.9%	14.3%	14.3%	0.0%	314.3%	61.1%

(※母数に対する割合)

国群の種類（男性242%、女性224%）は居住年数の短さと連動しているとみる。（表7-1）

2) 共に食べる行事についての次のような意見に、どのような感想をもっていますか。

① 「地域」の伝統や生活文化を次の世代に継承する大切な場となるので、今後も続けていきたい。

韓国群では「そう思う」と「まあそう思う」の合計では、男性全員が肯定し、女性は低い（75%）。

さらに「そう思わない」女性もいる（15%）。

表7-2) -①

小川町群でも韓国群女性と同様肯定しない女性

がいる（18%）。農政局群では「思わない」（29%）が三群中最多で、否定的姿勢がみられる。家族・親族の共食行事より地域の方が少ないが、小川町群男性だけは地域の行事の方が多い。（表7-2）-①

	アそう思う	イまあそう思う	ウあまりそう思わない	エそう思わない	計
韓国男	76.2%	23.8%	0.0%	0.0%	100.0%
韓国女	30.0%	45.0%	15.0%	10.0%	100.0%
小川男	48.0%	44.0%	8.0%	0.0%	100.0%
小川女	50.0%	31.8%	18.2%	0.0%	100.0%
農政局男	23.5%	47.1%	17.6%	11.8%	100.0%

② 「近所の人々は困ったときに助け合ってくるのだから、その絆を強くするよい機会となる。

韓国群では男女ともにほとんどが肯定するが女性では少し弱い。小川町群では「あまりそう思わない」男性（16%）、女性（9%）がいる。農政局群で最も否定的度合いが強い（18%）。定期的な転勤での移動を強いられる勤務形態が影響していると思われる。三群ともに、①の伝統より②の絆を重視する傾向がみられる。（表7-2）-②

表7-2) -②

韓国群では男女ともにほとんどが肯定するが女性では少し弱い。小川町群では「あまりそう思わない」男性（16%）、女性（9%）がいる。農政局群で最も否定的度合いが強い（18%）。定期的な転勤での移動を強いられる勤務形態が影響していると思われる。三群ともに、①の伝統より②の絆を重視する傾向がみられる。（表7-2）-②

	アそう思う	イまあそう思う	ウあまりそう思わない	エそう思わない	計
韓国男	81.0%	14.3%	4.8%	0.0%	100.0%
韓国女	55.0%	35.0%	0.0%	10.0%	100.0%
小川男	52.0%	32.0%	16.0%	0.0%	100.0%
小川女	54.5%	36.4%	9.1%	0.0%	100.0%
農政局男	23.5%	58.8%	11.8%	5.9%	100.0%

5.2.6. 近所づきあいについて、現在、どんなことをしていますか。

近所づきあいの種類が多いのは、小川町群女性であり平均して一人が三種類を超え（322%）、小川町群男性でもほぼ三種類（287%）である。韓国群では男女共に小川町群より少なく、一人2種類ほどである。また、農政局群では一人2種類に達せず（178%）最少である。地域の共に食べる行事への参加が多い小川町群で、近所づきあいが多いという、相関関係がみられる。（表7-3）

表7-3

	1. 日頃、おすそ分けをしたり、もったりしている	2. 顔を合わせれば挨拶をする	3. 会えば、立ち話をしている	4. 一緒に買い物・食事・レジャー・スポーツなどをしている	5. 困ったときに相談したり助け合ったりしている	6. 金銭の貸し借りをしている	計 1人当平均	7. 何もしない
韓国男	54.5%	77.3%	45.5%	13.6%	22.7%	18.2%	231.8%	4.5%
韓国女	45.0%	70.0%	55.0%	20.0%	35.0%	15.0%	240.0%	5.0%
小川男	52.2%	100.0%	47.8%	34.8%	47.8%	0.0%	287.0%	4.3%
小川女	60.9%	100.0%	69.6%	34.8%	43.5%	13.0%	321.7%	0.0%
農政局男	55.6%	94.4%	22.2%	0.0%	5.6%	0.0%	177.8%	5.6%

5.2.7 あなたは、自分の住む地域で次のような活動を行ったことがありますか。

地域の活動への参加が最も多いのは、小川町群の男性であり一人平均2~3種（260%）で、女性もほぼ2種類（182%）である。農政局群（133%）では居住年数の長い人たちの活動を示している。韓国群では男女共に一人が1種類程度にすぎない（104%、90%）。活動内容は、韓国群の最多は、清掃や美化活動であるが、小川町群の半分程である。小川町群男性での最多は子どもの安全管理である（76%）。「何もしない」が韓国群男性36%、同女性25%、農政局群22%である。（表7-4）

地域での活動は、地域の共食行事への参加が少ない韓国群と農政局群で少ない。地域の共同飲食と地域活動は相関関係にある。これは、また居住年数の長さとも相関している。

表 7-4

	1. お年寄り や体の不自 由な方々へ のボランティア	2. 防火や 防犯、災害 に備えての 活動	3. ごみ拾い など、共同 での地域の 清掃や美化 活動	4. 交通安 全の街頭指 導など地域 の子どもの 安全管理	5. 子育て中 の家庭に対 する育児の 手伝い	計 1人当平均	1～5はしな い
韓国男	18.2%	13.6%	59.1%	9.1%	4.5%	104.5%	36.4%
韓国女	30.0%	5.0%	30.0%	20.0%	5.0%	90.0%	25.0%
小川男	4.0%	72.0%	68.0%	76.0%	36.0%	260.0%	4.0%
小川女	18.2%	18.2%	81.8%	36.4%	27.3%	181.8%	0.0%
農政局男	5.6%	33.3%	61.1%	33.3%	0.0%	133.3%	22.2%

(※母数に対する割合)

6. まとめ

6.1. 韓国の食材は伝統的な植物性食品中心で、食事様式の共同飲食は個別食への移行がみられる

2005年8月と10月に韓国の北部から南部までを訪ね、供された12回の食事の主食は米が9回と麺類3回(原料が小麦粉2回、イモ1回)であった。韓国では現在も主食としての米の比重は大きいことがわかった。食材は韓国の伝統的な穀類と野菜類が主で、西洋野菜のレタスの使用が高級料亭と海鮮料理店でみられた。韓国の食材消費に、近代化の影響は緩慢であることがわかった。

食事様式は稲作文化の共同飲食方式の慣行が農村・漁村、都市部の家庭食で行われていた。ただ、韓式高級料亭においては個別食方式と西洋式の供し方であった。さらに大学食堂・空港・高速道路では個別食方式であった。家族単位ではなく個人単位としての行動様式で利用する場では共同飲食方式から個別食方式に移行していることがわかった。近代化は共同飲食方式を個別食方式に変化させる。

6.2. 現代の韓国の家庭における共食についてのアンケート調査結果分析

大半が都市部の公的な機関の職員で40歳代の男女という韓国群、比較対照の日本では、同じく都市部の国家公務員で大半が40歳代の農政局群男性、そして農村地域に暮らす30～50歳代の小川町群男女、この3群を対象とする家庭の共食状況を調査した。その結果、①ふだんの日の朝食・夕食を家族と一緒に食べる機会が少ないのは、就業している都市部の韓国群女性、小家族の農政局群男性、技術職や労務職が多い農村地域の小川町群男性である。女性の就業や転勤、残業などの勤務形態の多様化で、食事を家族と一緒にとれないことがわかった。近代化は、韓国と日本の都市部、そして日本の農村地域においても家族の共同飲食を崩し、家族員の孤食化を進めている。②稲作文化の家族・親族や地域における共同飲食の行事は、a. 家族や親族では日韓ともに正月で最も多く、次いでお盆(韓国では「秋夕」)である。韓国群では法事、誕生祝いや還暦も多い。急速な都市化により、大家族の機能がむしろ求められているためとみられる。b. 地域集団では、韓国群は結婚祝い、日本の小川町群では葬式が多い。そのほかの子ども会・老人会・婦人会の行事に農村地域の日本群では3～6割の参加であるが、都市部の韓国群では1割程しかない。農政局群では「何もない」が6割もある。都市化は地域の共食行事を崩している。c. これらの行事が、「家」の伝統や生活文化を次の世代に継承する大切な場であり今後も継続し、また家族・親族の絆を強めると捉えているのは韓国群男性が最多であった。韓国群女性は男性より肯定度が低く日本の2つの群とほぼ同じ傾向を示す。d. 地域の行事についても韓国群男性が最も伝統の継承や絆の強化につながるとする。韓国群女性は男性より肯定度が低く日本の2つの群とほぼ同じ傾向を示す。韓国群男性に家長意識が強いためとみられる。e. 共同飲食の作業を担う韓国群女性に、伝統の継続を肯定しない者が少数存在する。女性の就業化、都市への移住、勤務形態の多様化などの近代化の進行と、家族・親族そして地域の共同飲食の崩壊は連動することがわかった。

地域集団での共同飲食の種類は、居住年数が長い小川町群で多く、居住年数が短い韓国群と農政局群で少ない。地域における共同飲食が少ない韓国群では、地域での活動も少ない。近所つきあいや地域での活動は、韓国群は農村集落の小川町群より少ない。住居の移動が多い家族では地域における共同飲食は減少し、地域の人とのつながりは希薄化することがわかった。

韓国の産業化は日本より20年の時間差があるが、「家族・親族」の共食行事では明らかにこの差がみられた。しかし、「地域」では差がみられなかった。調査対象者が韓国では都市部住民、日本では農村地域住民であったためとみられる¹⁵⁾。

注

- 1) 「共食」の表現について、足立巳幸は次のように整理している。「孤食」＝一人で食べること。「小食」＝しょうしょく、食べる量が少ないこと。「個食」＝自分（個人）の好きなものを各々が食べること。「粉食」＝スパゲッティやパンなど、粉を使った主食を好んで食べる現象。「固食」＝固定したもの、自分の好きな決まったものしか食べないこと。（足立巳幸・NHK「子どもたちの食卓」プロジェクト『知っていますか 子どもたちの食卓』p.62 NHK出版 2000年）
- 2) 足立巳幸・NHK「おはよう広場」班著『なぜひとりで食べるの－食生活が子どもを変える－』日本放送出版協会 1983年）
- 3) 「平成15年 福岡市民の食生活に関するアンケート」によれば、ふだんの食事の夕食を「一人」で食べた割合が18.4%である。
- 4) 石毛直道著『食卓文明論』pp.31～32 中央公論社 2004年
- 5) 就業構造の変化の過程でみると、韓国の経路は、日本とほぼ重なり、韓国の1975-1995年の過程は、日本の1955-1975年の過程となり、概ね20年の時間差がある。
- 6) 姜 仁姫著 玄順恵訳『韓国食生活史 原始から現代まで』pp.68～92 藤原書店 2000年
- 7) 前掲書 pp.107～220
- 8) 前掲書 pp.242～303
- 9) 前掲書 pp.370～424
- 10) 前掲書 pp.424～437
- 11) 韓国における米の消費量は87.6kg（03年）で、年々低下している（日本61.9kg）。韓国における食品消費動向「農林金融」p.32-404 2005.7
- 12) 韓国における女性雇用政策の現状と問題 韓国労働部女性雇用課課長 李在興 インターネット
- 13) 伊 瑞石著、佐々木道雄『韓国食生活文化の歴史』pp.195～196 明石書店 2005年
- 14) 李光奎著『韓国家族の構造分析』pp.349～351 図書刊行会 1978年
- 15) 就業構造は、次の通りである（2000年）。

	一次	二次	三次産業
韓国統計庁 DB。総務庁「国勢調査」。			
ソウル市	0.2	26.7	73.1
テグ市	2.7	33.9	63.4
熊本県	12.4	24.5	63.2

参考文献

- ・(財)福岡都市科学研究所 「平成15年 福岡市民の食生活に関するアンケート 結果の概要」
- ・徳野貞雄 「少子・高齢化時代の農山村における環境維持の担い手に関する研究」
平成13年度～平成16年度 科学研究費補助金（基盤（B）（2））研究成果報告書 2005年
- ・中根千枝編『韓国農村の家族と祭儀』東京大学出版会 1973年
- ・李信徳著『韓国料理 伝統の味・四季の味』柴田書店 2001年

Observations on Food in Korean Homes

TATEYAMA Chizuko

In Korea there has been a move away from traditional vegetable-based food and group dining.

Modernization hasn't affected Koreans much when it comes to their eating style in traditional restaurants and at home. There, they still eat traditional foods and dine together in groups.

However, modernization has had an effect on their eating style in other places. When outside the home they now often eat alone in places like college cafeterias or highway service stations.

In Korea, women have a strong tendency towards the new style of dining alone, while in Japan it is the men that have a stronger tendency toward eating alone. On the other hand, it is Korean men and Japanese women that tend to make a strong effort to eat together in groups.

In Korea, perhaps it is the increased likelihood of women working and their new irregular work schedules that has helped cause the breaking down of traditional group meals.

In Korea people the biggest occasion for group meals is weddings. In Japan, it is funerals.

Overall, it seems that people in Japan are more likely to eat together in local areas near their homes than people in Korea. In both countries, people are moving from place to place more and more often, so that may be causing a loss of connection to local areas.