

# 韓国食文化小考

——お茶とお菓子——

中 村 修 也

## A Study of Korea Food Culture

—tea and cake—

Syuya Nakamura

### キムチの誕生

韓国の食文化の代表というと、まず焼肉とキムチが思い浮かぶ。焼肉はさておき、キムチが食文化のみならず、韓国文化の代表であることはまちがいない。韓国の成人でキムチを食べない人はいないと言われるくらいであるし、洋食店や中華料理店でもキムチはかならず常備されている。キムチを置いていないような店にはお客が入らないからである。それほどキムチは、韓国人の生活にとってなくてはならない存在である。

キムチの材料は日本人が考えているほど単純ではない。キムチの材料は大きく分けて三つに分類できる。一つは白菜・胡瓜・大根等の野菜類、第二にトウガラシ・ニンニクといった薬味、そして三番目に乳酸発酵成分である。第一の野菜については、白菜キムチ・カクトウギ・オイキムチ等として我々にもなじみ深いものである。第二のトウガラシ・ニンニクについても、キムチの色と匂いの代表であり、よく知られている。ところが第三の乳酸成分についてはあまり注意されていない。だが、この乳酸成分こそがキムチをキムチたらしめている存在である。材料としてはカタクチイワシ・アミ・イカ・スケトウダラが主として使われ、これらの塩辛汁をキムチに全体の1.0～1.5パーセントの割合で加えると、キムチの熟成度が早まり、風味が増すのである。鄭大聲氏は「キムチの本場、韓国の家庭での手づくりキムチのおいしさは塩辛なしでは語れない、といっても言い過ぎではない」<sup>1)</sup>とまで述べている。

そして、この塩辛類という動物性食品とキムチという植物性食品を融合させたのが、実はトウガラシであった。動物性の塩辛には脂質が含まれていて変質しやすいが、この成分の変質をトウガラシの辛味成分であるカプサイシンが防いでくれるのである<sup>2)</sup>。つまりトウガラシの登場によって初めてキムチが成立したといえるのである。

トウガラシは最初、韓国には存在しなかった。今のところ17世紀の日本からトウガラシが韓国にもたらされたと考えられている。たとえば尹瑞石氏は「一六〇〇年前後に日本を通して導入された」<sup>3)</sup>という説を紹介している。

尹瑞石氏は『芝峰類説』を引用して「<sup>とうがらし</sup>南蕃草は有毒である。倭国（日本のこと）からはじめて伝来したもので、俗に倭芥子という。いまたまたま酒家（立飲み屋みたいところ）で酒をきつくするためにその種を入れたりする」と書かれていることから、「一五九二年にはじまった壬辰倭乱がひとつの契機」<sup>4)</sup> となって、日本経由で伝えられたものと述べている。

また尹氏は、韓国の文献でトウガラシが登場するのは、『屠門大嚼』（1569—1618）が最初であると言う。それに対して、鄭大聲氏は、佐藤信淵の『草木六部耕種法』に日本にトウガラシが伝来したのは天文11年（1542）で、ポルトガルから豊後に伝わったとあることより、「秀吉侵略以前の倭寇による伝播の方が有力」<sup>5)</sup> と考えている。壬辰倭乱が直接関係したかどうかは別として、ほぼ17世紀に韓国にトウガラシが伝来した可能性は認められるであろう。

トウガラシが導入されたのは胡椒の代用品としてであった。韓国における胡椒の普及は15世紀頃からで、主として対馬から輸入されていた。李氏朝鮮王朝時代の胡椒の輸入量は、1418～27年の10年間で969斤（約58 kg）であった（『李朝実録』）。胡椒は基本的には南方の原産物であり、対馬は中継貿易で利益を得ていたわけである。崇儒排仏となり、肉食が一般的となった李氏朝鮮では、胡椒の需要が増えてゆき、輸入に頼らざるをえない胡椒の存在は国家的経済負担となってゆく。

胡椒の高価さが、「自家栽培が可能で、辛さも十分なトウガラシへの切り替えが少しずつ進行して」ゆく原因であったと考えられている<sup>6)</sup>。もちろん胡椒が消滅したわけではない。しかし保存性と辛味の両方を兼ね備えた日常的薬味として、安価で自家栽培可能なトウガラシが次第に胡椒に代わる存在になっていったことは想像に難くない。そして19世紀にはこのトウガラシとミソ（醬）が結びついてコチュジャンが誕生する。それ以前のキムチには山椒や山葵が加えられていた。コチュジャンは、穀物・豆類を主な材料として、粉トウガラシを加えて発酵させる調味料

表1 韓国食文化略年表

年 代	記 事
6世紀	八関会法で茶が飲まれた
7世紀	新羅の善徳女王の頃に飲茶の風が仏教と共に伝来
828	金大廉が茶の種子を中国より持ち帰り智異山に植える（史記）
1392	李氏朝鮮王朝の成立。仏教弾圧・儒教の国教化
1454	『地理志』に咸陽郡に茶樹ありと記される。
1471	金宗直が咸陽郡には茶はないのに茶税が課されていると報告
1481	『東国輿地勝覧』に慶尚道・全羅道が茶の産地と記録される
1530	『新增東国輿地勝覧』には茶の産地の数が増えている
1592	文祿の役（壬辰倭乱）
1597	慶長の役（丁酉倭乱）
1600	この頃、トウガラシが日本から導入される
1608	京畿道に大同法実施（税制の改革）
1715	『山林経済』には茶の栽培法が消え、トウガラシが登場している
1766	『増補山林経済』にキムチにトウガラシを使用する漬物が登場
18C後半	『京都雑誌』にアミの塩辛汁に大根・トウガラシ等を混ぜた食品登場
1827	『林園十六志』に今のキムチが「菹菜」として記録される

である。コチュジャンは日本の醤油と同じように、韓国料理一般に使われるようになり、全国的普及をみる。そして韓国料理は全体に辛くなってゆくのである。

さて、ここに面白い付会を見出すことが出来る。秀吉の朝鮮出兵を機に、17世紀前後から韓国にトウガラシが導入され、普及をみる一方で、飲茶の風習が次第に消えてゆくという現象である。

## 飲茶の衰退

現代、韓国社会において日常飲料物として飲まれているのは緑茶ではない。もちろん烏龍茶でもない。厳密に言えば「茶」ではないのである。緑茶と烏龍茶の差は発酵させるかさせないかの違いだけで、本来は同じ茶葉と考えてよい。つまり発酵を伴わないのが緑茶で、半発酵させたものが烏龍茶である。ちなみに完全発酵させたものが紅茶となる。

では韓国社会で日常飲料物となっているのはなにか。これは簡単には答えられない設問である。地域や生活レベルによって違いが出てくるであろう。だが、食後すぐによく飲まれているのはスンニョンを別にすれば水である。そして食後の休息や仕事休めに飲まれているのはコーヒーであることが多い。かつてはオコゲに湯を加えたスンニョンも多かったが、電気炊飯器の普及でオコゲができにくくなり、家庭ではスンニョンが作りにくい状況となっている。

つまり日本で食後に飲まれる緑茶の代わりになるのが水で、口直しやお茶の時間に飲まれるのがコーヒーなのである。韓国で聞き取り調査をしたところ、食後の飲料物の第一位は水で、第二位がコーヒーであった。

では、韓国では昔から緑茶は飲まれていなかったのかということそうではない。金明培氏が『韓国の茶道文化』<sup>7)</sup>で力説しているように、古代よりむしろ日本に先駆けて喫茶文化をもっていたようである。少なくとも唐代に中国で陸羽が『茶経』を著した頃には、同じように朝鮮半島でも喫茶文化が花開いたと思われる。そして高麗王朝では、喫茶は貴族文化にとって重要な役割を占めていた。

それが突然、李氏朝鮮王朝になって喫茶文化が衰退するのである。その理由について、これまでもいろいろに論じられてきている。その主要な論点は次の二点に集約される。

### ① 仏教衰退説

### ② 重税説

①の仏教衰退説というのは、李氏朝鮮王朝が、儒教を国教化し、廃仏政策をとったことに起因する。そもそも韓国において飲茶のはじまりは仏教とともにあった。つまり仏教儀礼において茶は必要不可欠のものであった。そして茶をつねに供給できるように、寺院は周辺に茶を栽培させ、茶畑が展開した。つまり茶の普及は寺院の勢力に依存していた面が多分にあった。その主体である仏教寺院が国策によって衰退を余儀なくされた。寺院の荒廃に伴って茶畑も衰退し、飲茶の風習そのものが廃れてしまった、という説である。

②の重税説とは、お茶に重税が課され、農民たちが重税を忌避してお茶の栽培をやめてしまったという説である。『佔畢齋集』によると、1471年に金宗直が咸陽郡の郡守に赴任したときの状況として、咸陽郡ではすでに茶が産出されていないにもかかわらず、この地の住民には以前として茶税が課されていたという。それを解決するために金宗直は上納用の官営茶園の開設を計画する。つまり一般庶民レベルでは茶畑の経営は行われなくなっており、茶税だけが国家収入とし



写真1 艸衣禪師画像

て存在しつづけていたわけである。

もっとも1481年刊行の『東国輿地勝覧』には慶尚道・全羅道一帯に茶の産地があることが記されており、1530年刊行の『新增東国輿地勝覧』にも、茶の産地が増加している状況が記録されているので、重税で茶の生産が行われなくなったとは考えがたい。また、金明培氏の研究によると、朝鮮王朝は和議を結んだ後金に1627年・1629年・1636年の3回にわたって天地茶10封と雀舌茶50封ずつを贈っていることが『仁祖実録』に見える<sup>9)</sup>。つまり茶がなくなったわけではないのである。

18世紀末には茶山丁若鏞（1762～1836）のような茶人も登場する。彼は晩年に茶道と著述に専念する。『茶盒詩帖』や『東茶記』『茶信契節目』等を著して、茶道を復興させている。『茶信契節目』には「穀雨の日、茶嫩を摘んで茶一斤を製り、立夏には晩茶を摘んで餅茶二斤を製り、葉茶一斤と餅茶二斤を詩札といっしょに馬峴の茶山の許に送るよう」定めてあったという<sup>9)</sup>。

また少し遅れて艸衣張意恂（1786～66）が現れる。艸衣禪師も頭輪山で茶道に耽る茶人であった。彼もまた『東茶頌』『茶神伝』『艸衣集』等を著して、丁若鏞とともに朝鮮茶道中興の祖と称される。このように寺院や僧侶の間では、茶道が連綿と生き続けていたのである。もちろんかつてよりは飲茶は衰退したであろうが、課税や儒教崇拜にもかかわらず、茶が消滅するというとはなかった。

嗜好品が法律や重税によって消滅するものではないことは、禁酒法時代のアメリカを見ればわかる。いかに規制があっても、嗜好に合うものならばなんらかの形で求められたはずである。お茶も韓国人の嗜好に合っていれば存続したはずである。李朝以前は飲茶の風習が韓国にあった事実は、茶が韓国人の嗜好から外れていなかったことを意味する。しかるに現在は緑茶は韓国人の嗜好からはずれてしまっている。どこかで韓国人の嗜好に変化があったと考えざるを得ない。

それゆえ、仏教衰退説にしても重税説にしても、それらが茶生産の減少にかかわる要因であったとしても、衰退・消滅にまで至らしめたわけではなかったことは確認しておく必要があるだろう。

だが、現在あまり緑茶が飲まれていないことも事実である。その理由はなんだろうか。水キムチがお茶のかわりになったという考えや、朝鮮の水がそのままでも十分おいしい飲料となったという説もある。それらが間違いであるとは思わないが、それで飲茶の風習が無くなった理由が説明されるとも思えない。

むしろ逆であろう。飲茶が行われなくなり、その結果、水や水キムチが飲まれるようになったのであろう。スンニョンの存在がそれを裏付ける。つまりスンニョンのオコゲの香ばしさは番茶の香ばしさに通じるものである。日本の麦茶によく似たトウングルレ茶が最近好まれて飲まれているのも、スンニョンとの匂いの共通性からであろう。ようするにスンニョンは茶の代用飲料なのである。

飲茶といっても緑茶にあるいは限定すべきかも知れない。そして緑茶の成分に一つの謎を解く鍵があると考えている。そして緑茶が飲まれなくなる理由は、単純にトウガラシ料理文化に緑茶が合わないということに尽きると考える。韓国のトウガラシは単純に辛いだけではなく、複雑な



甘味もあるものの、基本的には辛い。しかもその気候上、温かい食品が多い。夏でもチゲ鍋は普通に出されるし、スープ類は必須の食品である。もちろんほとんどの料理にトウガラシが使用されている。第一、どのようなテーブルにもキムチが出され、それが食べられる。となると、どの食事にも熱い物と辛いものが並んでいるということになる。

熱くて辛いものを食べた後に、熱い緑茶を飲みたいと考えるであろうか。まずはノーという答えが返ってくることが予想できる。後に述べるトゥングルレ茶などは冷たくして飲むお茶である。辛いものを食べると、どうしても冷たいものが飲みたくなる。辛いものを食べた時は、水を飲むとよけいに辛さが際立つから、あまり水を飲まないほうがよいと言われても、つつい飲みたくなるものである。こんな時、熱いお茶など飲む気にはなれない。では緑茶を冷やしてはどうかという疑問が生じるであろうが、緑茶は冷ましておくとタンニンが出て、身体にはよくない。味も悪くなる。つまり緑茶は温かくして飲む飲料物なのだ。そうすると、トウガラシ料理文化に緑茶は嗜好的に不適切な存在となる。

緑茶の文化が衰退したのは、単純にトウガラシ文化の普及によるものと考えることができないであろうか。

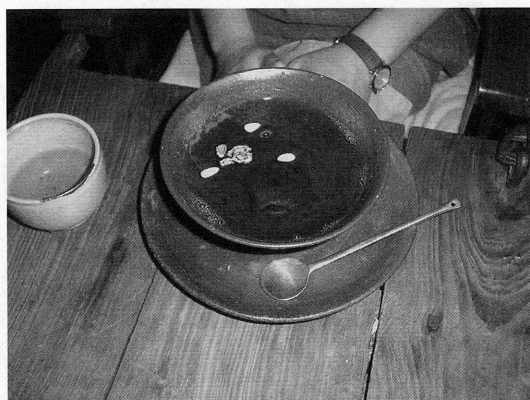


写真2 干柿茶

## 韓国の菓子

トウガラシ文化の影響を考える一つの材料として菓子文化を取りあげてみたい。

韓国のお菓子としてガイドブックなどに紹介されているのは、ソンピョンという餅菓子やサンジャという揚げオコシ、ヤックァやコグマティギンという揚げ菓子などである。ところがこれらは餅菓子を除いて、たいてい日本人の味覚にあわないものである。ことにヤックァなどは揚げ油もきついし、蜂蜜に漬けてあるので甘すぎる。とにかく並大抵の甘さではない。一つ食べると蜂蜜が歯に浸透して虫歯になるのではないかと心配するほどである。

不思議なのはこの濃厚な甘さの菓子が、トウガラシ文化の韓国で作られているということだ。もちろん甘さというのは「旨さ」に通じるものであることは理解しているが、韓国菓子の甘さは、その旨さを通り越した甘さである。川北稔氏の『砂糖の世界史』によると、イギリス人は「食事の最後に砂糖をたっぷり使った『スウィート（甘いもの）』というお菓子類を食べるのがふつう」で「紅茶にも砂糖をたっぷり入れて飲む人が」多いという<sup>10)</sup>。しかし、それはイギリスにおいて、砂糖が社会的ステイタスを表わすものであり、上品なティーパーティーの文化が根底にあるから理解されるのであって、辛味文化の韓国では理解しがたい現象である。

しかも韓国の若い女性たちにお菓子に関する聞き取り調査を行ったところ、甘いお菓子は好きではないという答えがいくつも返ってきた。20歳前後の女性の中には、すでに現代的な食文化に移行している人もいて、お菓子というと「スナック菓子」しか思い浮かばない人たちもいた。

彼女たちにとって、スナックであるお菓子和ソソピヨソのような餅とは別の存在となっている。なぜなら餅菓子や揚げ菓子といった伝統菓子は、赤ちゃんの誕生・結婚式・還暦のお祝い・節句といった行事のある時にしか食べない存在だからである。

そうすると、普段食べるお菓子といえば、ポテトチップスやスナック菓子のような塩味系のものになる。だから「甘いお菓子は嫌い」という解答も出てくるわけである。そして餅類も含めて好きな日常間食はなにかと尋ねると、「トッポッキー」という解答が返ってきた。トッポッキーというのは、餅をソーセージのように細長くして、適当な長さに切り、熱した鉄板の上でトウガラシ味噌と和えた物である。かなり辛い食べ物である。

ところで韓国では餅トックは主食ではないものの、副食というには言い足りない感じがするくらい大きなウェイトを占めている食品である。粳米・餅米・雑穀などを原材料として、約200種類のトックが韓国では作られている<sup>11)</sup>。主なものとしては、ベツソルギ・ソルギトック・シルトック・ピヨソ・ジョルピヨソ・インジョルミ・ソソピヨソなどの名前を挙げるができる。尹瑞石氏によると、主食がゴハンになると、「トッは儀式用の食」になり、「誕生祝儀・ちょっとした催し・贈物・冠婚葬祭の儀式などに必需品となって、調理法を鄭重にし、儀式に関した意味を象徴づけるなど、ますますその技術と種類が発達した」らしい。そしてトックは「生活規範の変遷とともに、庶民の哀歓がからんでいる民俗食といえる」存在となったのである。まさに「トッはいまでも準主食といえる食物で、菓子類とは別である」と意識されている<sup>12)</sup>。

だが、ソソピヨソやジョルピヨソなどは、日本のおやつに相当する食べ方がされている。おやつに食べるものが、必ずしもお菓子ではなからうが、それに近い存在である。フォト・ジャーナリストの森枝卓士氏はお菓子を「基本的に植物の結晶」という表現で表わしているが<sup>13)</sup>、なかなか興味深い。菓子とは日本では本来は果実であった。それゆえ植物である。西洋のケーキやクッキーも小麦粉を主材料にしている植物である。

だが、米を取り上げると問題は複雑になる。ゴハンは食事だが、お餅や煎餅は菓子の分類に入る。韓国のソソピヨソは明らかに日本では菓子の部類だが、韓国では菓子ではない。あくまでトックなのである。蕎麦やうどんも、かつては間食であり店屋物であった時期があるが、今や食事として認識されている。かくも「お菓子」の定義はむづかしいのである。

まず、常食性と意識の問題が介在してくる。代用食であっても、それが主食として長い期間食べられつづけると、食事として認識されるようになる。現代の若い女性の中には、食事代わりにチップス系のお菓子を食べたり、ケーキを食事代わりにしている女性が少なからずいる。彼女たちにとって、それはれっきとした食事である。だが、社会的な認識として、それらがお菓子類であることを、彼女たちも理解している。つまり彼女たちには「食事と間食（お菓子）の区別」が必要なくなっているのである。

さて、問題を元に戻そう。

激甘菓子について、森枝卓士氏のイタリアとインドの甘いお菓子に関する二つの報告が重要な示唆を与えてくれる。まずはイタリアの「マルトラーナの果実」というお菓子については次のように表現する。

辛い料理を食べたら、甘い方も砂糖の塊よりもっと甘いくらいじゃないと納得できないもんね」的熱帯アジアの激辛地帯の、激甘とでも呼びたいストレートな甘さだったからだ<sup>14)</sup>。

また、インドのお菓子についての感想は次のようである。

ばくにとっては、ミルクと砂糖を煮詰めて固めた、砂糖をそのままなめてもこれほどに甘く



写真3 韓国の餅菓子



写真4 ソンピョン

ないというもの、というイメージが強い。激辛の料理は水を飲んでもダメ、激甘で対決しなければ、おさめられないという生活の知恵がお菓子の役目みたいに思えてしまう<sup>15)</sup>。

森枝氏の考え方が、韓国甘味に関しても当てはまるかどうかは、まだ確信が持てないが、そのようにでも考えなければ、辛味好きの韓国人が激甘菓子を食べる理由がないことになる。

ところで、韓国の大人に「甘いものは好きですか」という質問をすると、大抵の場合、顔をしかめながら、「あまり好きでない」と答える。これは若い女性の場合でも同じである。ところで、「ケーキは好きですか」という質問をしても、同じように否定的な答えが返ってくる。女性の場合でもこれまた同じである。ケーキなどはどのような女性でも好きだという思い込みがあるが、実は韓国女性は、ケーキをおいしいものとして意識していない場合が多い。もちろん韓国最大の都市ソウルは例外であるが。

そもそもケーキを食べる機会もあまりないのだ。どのような時にケーキを食べるかという、日本女性のように喫茶店で友だちと話しをする時とか、ちょっと午後のお茶を飲む時などということはありません。地方都市においては、まず喫茶店はコーヒーを飲む場所であって、ケーキや軽食は置いていない。だから喫茶店でケーキを注文することはできない。そして一人で午後のお茶の時にケーキを食べることも実は困難である。なぜならカッティングケーキが売られていないからである。

では韓国のケーキ事情はどうなっているのでしょうか。実はケーキが売られている場所はパン屋である。そしてケーキといえば、丸いものがそのまま、ホールケーキとして売られている。だからケーキは誕生日やクリスマスといった特別な時、家族で食べる食品として存在している。つまり一年に数回しかケーキを食べる機会が無いのである。

そしてパン屋で売られているケーキはバタークリームたっぷりの、これまた甘いだけのものである。もちろん外国人旅行者が多いソウルや一流ホテルには、おいしいケーキもある。しかしそれは一般的な状況ではない。むしろ特殊な状況として把握すべきであろう。かくして韓国の人たちにとって、ケーキは贅沢な食べ物ではあっても、おいしいものではないのである。

更に質問を変えて、「子どもの頃プリンはおいしかったでしょう？」と聞くと、「子どもの頃はプリンの存在を知らなかった」という人も少なからずいた。プリンといえば、日本では嫌いな子どもはいないくらいに、一般的なおやつとして認識されている存在である。しかるに韓国の子どもはあまりプリンを知らないし、食べていない。この二国間の「おやつ事情」の差はいったいど



写真5 ヤックァ



写真6 韓国のパン屋のケーキ

こから生じているのであろうか。

ひとつには生活水準の格差をあげねばならないであろう。韓国は経済的に、日本と比べて10年あるいは20年遅れていると言われている。昭和30年代に生まれた日本の子どもたちは、ハウスプリンを母親につくってもらっては、喜んで食べていた。平成生まれの子どもは、もっと本格的なカスタードプリンを当然のごとく食べている。そしておそらく戦前の日本の子どもたちの多くは、プリンなど食べたことがなく、はるかに贅沢な食品として認識していたはずである。ケーキにしてもそうである。今は生クリームが当然だが、昭和30年代・40年代ではまだバタークリームが全盛時代であった。

韓国経済が日本より20年遅れているという説が正しいければ、韓国の「お菓子事情」「おやつ事情」が、日本のそれより遅れていても不思議ではないことになる。森枝氏の「お菓子は余剰の産物であることは間違いなく、いわゆる未開社会や貧しい社会よりも俗にいう文明社会、経済的に豊かな社会に多様な菓子文化が発達している」<sup>16)</sup>という指摘は説得力がある。韓国が未開社会というのではないけれど、日本に比べて他のアジア諸国は、経済的に低い水準にあり、同時に菓子の種類も少ないという傾向は認められる。

もう一つの理由として、やはり緑茶の衰退が菓子の発達を妨げたということを考えねばならない。先にお菓子の要件として植物性を紹介したが、これに「乾き物」という形態も加わる。基本的に果物を除いて、お菓子は乾き物が多い。もちろん生菓子などの和菓子は、純粋な乾き物ではないが、水分量が少ないという点では、果実よりはぎりぎり半乾き物の範疇に入れておこう。最近、筒井紘一氏は、お菓子の発達はお茶との関係より食事との関係が密接であったと論じているが<sup>17)</sup>、果物から脱却して、乾き物中心となった菓子は、飲料物と強い関係をもったと考える。

食べ物それ自身が汁気を持たないならば、口の中に水分を補給すべく、なにか飲みたくなるものである。食事の後に水なり茶なりを飲むのは、そのためである。菓子が食事と離れて、独立して食べられるようになる時、どうしてもそれに適する飲料物が考えられたはずである。それが日本の場合、緑茶にかなり収斂されている。

日本では煎茶が日常飲料となり、饅頭・餅菓子と結びつき、抹茶が和菓子・生菓子と一組になり、それぞれの展開をみせた。このような喫茶文化との融合のなかった韓国の菓子は、儀式と結びつく外なかったのではなかろうか。儀式用菓子となると、儀式終了後、長期にわたって共食される。長い時には一か月かけて食べることもあるという。その場合、保存の意味からも、甘味料



は濃厚にならざるを得ない。韓国菓子の激甘の理由の一端もこの辺にあるのではなからうか。

## 謎のジャジャン麺

次に、森枝氏の「激辛には激甘」という説をまずは認めた上で、その他の要因がないかどうか考えてみたい。

韓国の国民食の一つにジャジャン麺がある。豚肉・玉葱等の野菜の細切れを黒っぽい味噌と炒めて黄色い中華麺にかけたものがジャジャン麺である。ところがジャジャン麺を取り上げた韓国食文化研究はまだ存在しないであろう<sup>18)</sup>。なぜなら、ジャジャン麺は韓国料理として位置付けられていないからである。その証拠に、韓国料理を出す飲食店に行っても、ジャジャン麺を食べることはできない。ジャジャン麺が食べられるのは中華料理店である。つまり、ジャジャン麺は中華料理として位置付けられているのである。

じつはこのジャジャン麺のルーツは中華料理のジャージャー麺らしい。だが似ているのは名前と見掛けだけで、味はまったく別物である。中華のジャージャー麺が四川料理として辛味噌をベースにしているのに対して、ジャジャン麺はやたらと甘い。森枝卓士氏の現地調査でも同じ味覚を報告してくれている。

中華料理屋で圧倒的支持を誇るのが韓国式には「ヂャヂャンミョン」と呼ぶジャージャー麺である。味のほうはオリジナルと比べるとやたらと甘く、どちらかというとな性に好まれているとか<sup>19)</sup>。

森枝氏はジャジャン麺をジャージャー麺のバリエーションの一つとみなしているが、ルーツはそうであっても、今や別物と考えるほうがよいであろう。また、その甘い味から女性向きと考えているが、それは誤解である。ジャジャン麺はまさに国民食であって、老若男女を問わず、好まれている<sup>20)</sup>。中華料理店では、一家全員がジャジャン麺を食べていたり、男性グループが揃ってジャジャン麺を食べているのを何度も見かけた。

ジャジャン麺がこれほど好まれる理由の一つには、安くてボリュームがあるということがある。つまり日本におけるカレーのような存在なのだ。おそらく中華料理の中で、メインとなる料理としては一番安いものである。だいたい2000ウォン前後である。それでいて外食料理として位置付けられるものなのである。言い換えれば、家族がちょっと贅沢気分を味わうべく外食に出かける。しかしあまり高いものは経済的に苦しい。そんな時、外食気分も味わえて、懐が痛まない料理。それがジャジャン麺だったのである。今でこそ、インスタントのジャジャン麺がスーパーで売られ、家庭食にも進出しているが、かつては簡単な料理なのに、家庭ではあまりつくられなかったという。それは日本でラーメンがインスタントも普及し、家庭でもつくられるが、やはりラーメンは専門店の味を楽しみたいという気分があるのと相通じるものがある。

さてジャジャン麺の位置付けはわかったが、どうしても理解できないのは、その強烈な味である。韓国料理の基本味はトウガラシにある。それゆえ、いかにマイルドな辛さといっても辛いことはまちがいない。激辛の料理も日本とは比較にならないほど多い<sup>21)</sup>。辛さに程度差はあって、一概に言えないが、韓国料理が辛いものであることを認めた時、このジャジャン麺の甘さは理解に苦しむ甘さである。

ジャジャン麺の甘さは、油と味噌の二つが要因として挙げられる。具である肉・野菜も薬味であるジャジャン味噌も油で炒める。そしてジャジャン味噌そのものが甘い。だが、この甘さは韓



写真7 ジャジャン麺



写真8 インスタントジャジャン麺

国菓子のような激甘ではない。料理として甘いという程度である。むしろ濃厚な味というべきであろうか。ちょうど水っぽいカレーより、じっくり煮込んだカレーがおいしいのと似ている。

お菓子のところでは激甘を強調したが、実は激甘を韓国人が好んでいるのではなく、「濃厚な味」を求めているのではなかろうか。トウガラシの辛さは、どんなに辛くともすっきりとした辛さである。それに対抗できるのは、まったりと熟成した「濃厚な味」ではないかと考える。

実は韓国の中でも地域によって味覚が違う。一般的には全羅道の人には味にうるさいといわれる。それは全羅道の料理が韓国でもおいしい料理の代表として認められていることに由来する。普段から韓国一おいしい料理を食べている全羅道の人たちは、どこに出かけても「まずい」を連発して、全羅道料理を誇ることを常としているのである。そして、実際に全羅道の料理はおいしい。

なぜ全羅道の料理がおいしいのか、その理由は簡単にはわからないが、この地域のキムチはあまり辛くないことと関係するのかもしれない。辛くないのはキムチだけでなく、料理全体が激辛とは異なる味付けである。全州の石釜飯などは日本人好みの味付けで、辛さから縁遠い。もちろんトウガラシ味噌は使用されているのだが、ほどよい乳酸発酵によってマイルドな辛さに仕上がっているのだ。

ところが黄慧性氏によると全羅道の味は辛いという。「全羅道と平安道は南と北で、対照的です。平安道のほうはキムチもおつゆがおおくて、トウガラシ辛くなくて、塩からくない。全羅道のほうはその反対」<sup>22)</sup>ということになる。その理由は、南の暖かい地方は、キムチの水分が多いと腐敗しやすくなり、それを防止するために、水分をできるだけ少なくし、トウガラシを多くして酸の酸敗を防ごうとするからだという。そのため、北は薄味、南は辛味という傾向が生まれたそうである。黄氏の説は説得力があり、韓国料理研究の第一人者であるから、まず間違いはなかろう。

では、私が全羅道のキムチはあまり辛くないと感じたのはなぜであろうか。その理由はかんたんに説明できないが、ひとつの考えとしては、塩辛の存在があげられる。石毛直道氏は全羅道の塩辛は約80種類あるという。全羅道はそもそも海産物の豊富な地域である。黄氏によると、塩辛は新鮮な魚介を使うのが美味しい塩辛ができる条件であるという<sup>23)</sup>。すると、全羅道は美味しい塩辛を作る条件に恵まれており、その故に多種類の塩辛が生まれたのであろう。ここで、重要なのは次の黄氏の発言である。

塩辛を漬けておくと、薄口しょうゆのような汁が上にいっぱいたまります。いいお魚ほど

上にたくさんたまってくるから、生じょうゆみたいにその上澄みだけをとったものがいちばん大事なものです<sup>24)</sup>。

私が全州で食べた石釜飯にも薬味としてこの「生醤油のような汁」が添えられていた。この塩辛の旨みが濃縮された薬味の存在が、シャープな辛さを和らげていたのかもしれない。トウガラシの味に堪能な韓国人には、全羅道のトウガラシの濃さがわかって、外国人の私には塩辛の発酵した味との融合に、そこまで区別できないで、辛さが抑えられた、「辛くない味」と感じられたのかもしれない。

何人かの韓国の年配の方に、辛い食べ物が好きかどうか尋ねたところ、「実は自分はそれほど辛い食事は好きではない」という返事であった。つまり韓国人全員が辛い物好きではないのである。これは当然といえば当然である。人間は五味それぞれに旨さを感じて、そこには個人差があるのである。ただの辛さは旨さに繋がらないであろう。そこには旨さを備えた辛さでなければ受け入れられない厳しさがあるはずだ。これは黄氏が「全体的にみて、北の三分の一は薄い味で、あまり辛いものを好まない」<sup>25)</sup>という発言と符合するかもしれない。

だが、辛いものは嫌いと答えた人も、キムチは好きだという。いやキムチがないと食事をした気がしないとまで言う。キムチは韓国人にとって、食品である前に「韓国文化そのもの」ではないかと思われる。キムチは別格なのである。そんなキムチも幼い時からおいしく食べられたかという、そうではないらしい。幼い時はやはりキムチは辛くて食べにくいらしい。そこで子どもたちは水でトウガラシを洗い落としてキムチを食べていたという。だが、そんな子どもも二十歳を過ぎるあたりから、キムチ無しの食事は考えられなくなるという。まさにキムチ教育の賜物である。

キムチが特別な存在になりえた理由の一つは自家生産品ということにあらう。つまりいくらかも家族の舌に合う味に変えることが可能な食品であるということである。キムチは辛くないといわれるが、それは「辛すぎずちょうどよい旨さ」に仕上がった自家製のキムチを食べているから言える言葉なのである。

さてジャジャン麺であるが、韓国人が一見、激辛料理を食べているように見えて、実は自分にあった辛さ（旨さ）を見定めているとするならば、激辛・激甘論では論じきれないであろう。むしろピリッとした刺激味である辛さに対して、熟成した濃厚さを持ったジャジャン味噌に韓国人が惹かれているのではないかと考える。

## 代用茶の世界

韓国人の好きなものの一つにスンニョンがある。スンニョンとは御飯を炊いた時にできる「オコゲ」に水をいれて飲む飲料物である。一種の代用茶である。しかし、これは代用茶というよりは、オコゲの香ばしい匂いが好まれて、貧富の差無く、どの家庭でも飲まれている。たとえば宮廷料理研究家の黄慧性氏は次のように述べる<sup>26)</sup>。

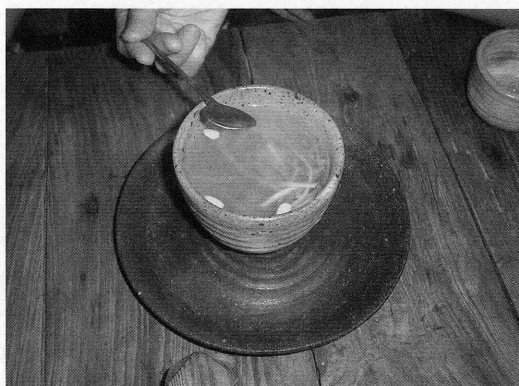


写真9 花梨茶



台所でおこげをこそぎ取って、大きいのが取れたら、子どもたちが喜んで持っていく。そこに今度はお水をパッと入れて。

——それは同じ釜の中で。(筆者註：石下直道氏)

はい。それからしばらくわかします。それを別の器にうつしてちょっと軟らかくなったおこげを一匙か二匙すくって入れて、ちょっと茶色の…。

——むしろ麦茶に似たような。

麦と豆を焦がすと、香りも色もいいし、本当においしい味がするんです。スンニョンというのは、わいたお湯のことなんです。どんなお金持ちの家でも、釜の下は必ず麦を敷くんです。

韓国人がオコゲを愛することは日本人の比ではない。電気炊飯器が普及し、オコゲができなくなったのは、日本も韓国も同じである。だが日本人はそのままオコゲを忘れていったのに対して、韓国ではわざわざオコゲを作る機械を製作してオコゲ食を維持しようとしている。私も3時のおやつに、子どもたちには蒸かしたサツマイモを与え、大人たちはその特製オコゲを煎餅のように食べるのを目撃した。

問題は香りである。現代では夏に冷やしたトゥングルレ茶が好まれて飲まれている。これは日本の麦茶に似た味のお茶である。しかし日本の麦茶よりはるかに香ばしい香りがする。韓国人がこの香りを好んでいることは明らかである。実はこの香りは少し変形されてコーヒーにも加味されている。アメリカ産のこのコーヒーは、あきらかにコーヒー豆にある種の香りをつけて販売されている。日本人には癖のある香りと感じられる。断言はできないが、その特殊な香りは、香ばしさに通じる香りであると思う。

このように個性的な香りは、ひとつにはトゥガラシやニンニクの匂いに対抗するためのものであろう。食後の口直しが食事と同系統の香りのものであると、食事が終わったという感じがしない。やはり食事とは別系統の香りがはっきりとする方がよいのであろう。

そして大事なのは温度である。トゥガラシを使った料理は身体を温めてくれて、寒い冬をもつ韓国には最適の薬味である。しかしトゥガラシ料理を食べた後に、熱い飲物は飲みたくない。辛さから来る喉の熱さが倍增するイメージがあるからである。食事中、韓国では日本のお茶代わりにムルキムチの汁がよく飲まれる。ムルキムチなどは辛いというよりはすっぱい味である。安東の焼肉屋で出されるワカメスープも、すっきりとした水に近いほのかなすっぱさである。そして両方ともに冷たい飲物である。

スッキリしていて冷たいもの。これが韓国料理に合うのである。

黄慧性氏も食後の飲料物に関して次のように述べている。

ティータイムのようなときは熱いお茶がいいんですが、ご飯のあととか、お酒のあとは、スッキリするような冷たい飲物を好んでつかいます<sup>27)</sup>。

緑茶が飲まれなくなった理由がみえてきたようである。緑茶は温かくして飲むのがおいしい。それが17世紀以降に次第に普及していったトゥガラシを主体とする韓国料理と相性を悪くしていったのであろう。トゥガラシ文化が韓国で定着すればするほど、庶民の食事からは緑茶が遠のいていったのであろう。それゆえ緑茶は消えたわけではなく、宮廷や寺院で飲まれてはいたが、民衆の中から必要とされなくなっていったと考えるべきであろう。

そうして緑茶そのものが減少し、高価な存在になってしまった時、緑茶に代わる代用茶が考案され、飲まれるようになっていったのではなかろうか。ユジャチャ(柚子茶)・ユルムチャ(棗

茶)・モグァチャ(花梨茶)などは、果実を蜂蜜などに漬けて、それをお湯で溶いて飲むお茶である。形態からいうと、お茶というよりは、ホットジュースである。

またオミジャチャ(五味子茶)・テチュチャ(棗茶)などは漢方薬茶である。これも純粋なお茶からは程遠い。飲む目的も、薬湯としての意味合いが強い。

これら果実茶・薬茶は韓国伝統茶として認識されている。そして温かくして飲むという、お茶の基本的な飲み方を守っている。ここで、先にお菓子のところで、韓国ではコーヒーショップはあくまで、コーヒーを飲む所であって、ケーキなど置かれていないという話をしたが、それに関係してくる。

韓国では、お茶は食後の口直しに飲むものではなく、独立した飲物になっており、食後の口直しはスニョンや水が確固たる存在として認識されているということである。つまりトウガラシ文化を普及させる過程で、食後の飲物としては熱い緑茶よりも、スニョンや冷たい水の方が嗜好に合うようになった。その結果、緑茶の生産が衰退していく。ところが、一日の生活の中で、「お茶を飲む」時間といった、潤いのある時間がどうしても必要とされてくると、生産されていない緑茶に代わるものが必要となる。それが一日の疲れを癒してくれる薬効のある物ならいっそう歓迎される。そうして韓国の代用茶が生まれてきたのではなかろうか。

韓国の南部や農村地域に行くと、日本でいう東屋をよく見かける。ちょっとした屋根のついた

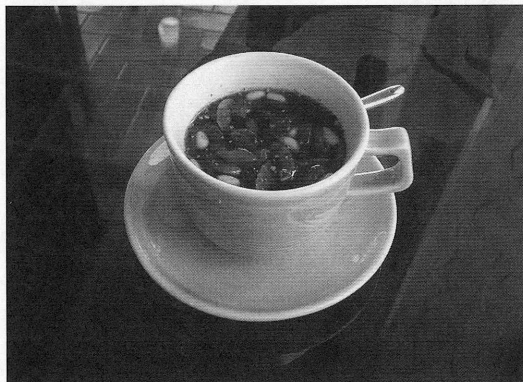


写真10 サンファ茶



写真11 韓国の土産飴

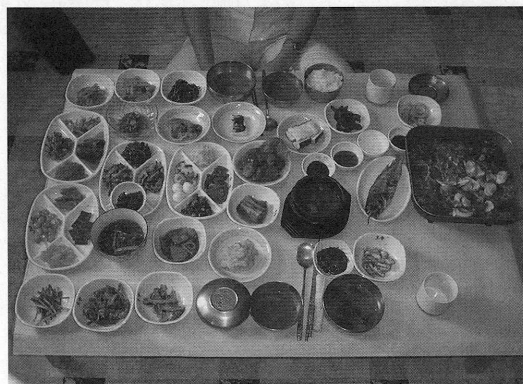


写真12 慶熙食堂の山菜定食

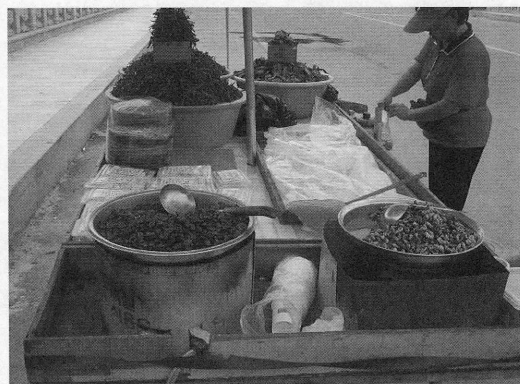


写真13 カイコと小貝の屋台

小屋である。しかし、そこで夏の暑い日など、悠然と寝そべったり、「お茶」を飲みながら談笑するのは、なんとも楽しいことであろう。そのような東屋がまだ韓国には残っている。そこに韓国の精神生活の一端を垣間見る思いがする。

注

- 1) 鄭大聲『朝鮮半島の食と酒』p.69、中公新書、1998年。
- 2) 鄭前掲書、p.27
- 3) 尹瑞石『韓国の食文化史』p.150、ドメス出版、1995年。
- 4) 尹前掲書、p.150。
- 5) 鄭前掲書、p.38。
- 6) 鄭前掲書、p.43。
- 7) 金明培『韓国の茶道文化』（ペリカン社、1983年）。
- 8) 金前掲書、p.204。
- 9) 金前掲書、p.283。
- 10) 川北稔『砂糖の世界史』p157、岩波ジュニア新書、1996年。
- 11) 尹前掲書、p.41。
- 12) 尹前掲書、p.90～p91。
- 13) 森枝卓士『世界お菓子紀行』p.52、ちくま文庫、1995年。
- 14) 森枝前掲書、p.58。
- 15) 森枝前掲書、p.148。
- 16) 森枝前掲書、p.84。
- 17) 筒井紘一「茶の湯の菓子——その成立と展開」（『茶道学大系』第四巻、淡交社、1999年）。
- 18) たとえば石毛直道氏の『文化類型学ことはじめ』（フーディアム・コミュニケーション株式会社、1991年）においても、ネンミョンとカルクッスは取り上げられているが、ジャジャンミョンには言及されていない。
- 19) 森枝卓士『アジア ラーメン紀行』p.79、徳間文庫、1990年。
- 20) ただし胃腸の弱い人や、消化器官に障害がある人は、韓国人であってもジャジャン麺を避ける。それほどこの麺は脂っこい。
- 21) 森枝氏に言わせると激辛はタイ料理。「タイ料理は概してとんでもなく辛い。インド料理や朝鮮料理が日本では辛いもののシンボルのように言われるが、熟女のようなタイ料理に比べると、まだ処女みたいなものである」（森枝前掲書⑱、p.139）。
- 22) 黄慧性+石毛直道『韓国の食』p.256、平凡社、1995年。
- 23) 黄・石毛前掲書、p.258。
- 24) 黄・石毛前掲書、p.258。
- 25) 黄・石毛前掲書、p.259。
- 26) 黄・石毛前掲書、p.80～p.81。
- 27) 黄・石毛前掲書、p.297。