

異文化との接触における食の変容

—中国東北部朝鮮族の食文化を事例として—

李 恩郷*

Change in Food Culture due to Intercultural Contact:

A Case Study of the Food Culture of Ethnic Koreans in China

LI Enxiang *

Abstract

Ethnic Koreans are one of minority groups in the PRC in China. In the more than 100 years since immigration, the original traditions have been passed down and Chinese culture has been added, so a double-layered culture is visible. They have formed a distinct culture and customs, essentially different from that on the Korean Peninsula, marking a great cultural change, and this trend is apparent in the eating customs of ethnic Korean Chinese. Most eating customs of ethnic Koreans are the meal culture formed when it was in the Korean Peninsula.

Generally human taste is said to be conservative. However, human beings also have another side that wants to try new tastes. The wheat of Chinese wheat flour cooking, the red pepper used for kimchi in the Korean Peninsula, the tempura of Japanese cuisine—these foods and cooking methods are not indigenous. They are products of cultural assimilation. That is, food culture is not static, and always changes with time and environment; the same can be said of ethnic Korean Chinese eating customs. While maintaining traditional food culture, the ethnic Korean Chinese took in many elements from Chinese food culture, and have created an original food culture. This paper highlights, from the perspective of food culture, the changes seen when a particular culture (in this case that of the Korean Peninsula) comes in direct contact with another culture (that of China).

I. はじめに

我々にとって何よりも身近にある食生活は、生活の基本であるゆえにその民族・集団・社会の文化をよく表している。それゆえ、ある社会の食文化について研究することにより、その社会の生活様式、歴史、さらに彼らのアイデンティティーの形成過程に関する理解を深めることができる。中国朝鮮族は中国大陸

に移住した後、朝鮮半島とは本質的に異なる独自の文化と風俗を形成するようになり、大きな文化的変容をなしているが、食文化についても同じような傾向が見られる。中国朝鮮族は、中国に移住する前の朝鮮半島での伝統的な食文化を保持しながらも、漢族の食文化を取り入れて、新しい食のシステムを作り上げている。

これまで、中国朝鮮族についての研究は数多くあり、移住の歴史的経緯などに関しては

*名古屋大学大学院国際開発研究科博士後期課程

詳しく研究されているが、食についてはあまり触れられていないのが現状だといえよう。食生活について簡単にまとめているか、あるいは朝鮮族の伝統食生活については書かれているが、現状に関しては詳しく記されていない。また、中国朝鮮族の食生活に関して、異文化の受容と変容の観点からの分析もほとんど行われていない。

本稿は、中国朝鮮族の異文化受容の観点から食のシステムについて考察しようとするものである。そこで、朝鮮族の食生活が風土の変化、中国社会情勢の変化によってどう変貌したかを明らかにするため、中国朝鮮族の食生活の変遷過程をたどってみたい。伝統的食文化のどの部分が伝承されて、どの部分が失われてしまったのか、漢族の食文化のどの部分を取り入れて、どの部分は取り入れなかったのか、具体的な事例のなかで変容の背景と原因を考察するのが主な目的である。

なお本論文では、朝鮮語、中国語、日本語の用語を使用しているため、誤解が生じないように、標記の方法を以下のように定める。原語を重んじて、朝鮮語の場合は音をカタカナで表記し、日本語の注・解釈は、()で囲み、誤解されないようひらがなで表記する。朝鮮語が漢字語であった場合はもとの漢字表記を[]で囲み、原語が中国語の場合でも、[]で囲む。朝鮮語の意味を中国語に訳したものは、{ }で囲む。

1. アンケート調査の紹介

アンケート用紙は朝鮮語で、ハルビン市朝鮮族第一中学校に100部、黒龍江新聞(朝鮮日報社)に50部、朝鮮語放送部に22部と集中的に配布し、ほかには個人に20部ほど配布したが、最終的に回収したのは153部、そ

のうち有効回答は148部である。

2. インタビューの調査地と調査対象者の紹介

2002年の9月13日、ハルビン市内から車で40分位の所に位置する郊外の成高子鎮を訪れた。2001年の全国人口普查時のデータによると、成高子鎮の総人口数は34,466人で、2,546人の朝鮮族が3つの朝鮮族村(新成村、紅鮮村、星光村)に集中して居住している。本稿の現地調査はそのうちの新成村で行った。

新成村で会計を務める李点順氏の資料によると、新成村の朝鮮族は351戸で人口1,240人である¹⁾。新成村はさらに東風屯、成進屯、北興屯、南興屯から構成されるが、インタビューの対象者は、東風屯、成進屯に住む三人の女性である。

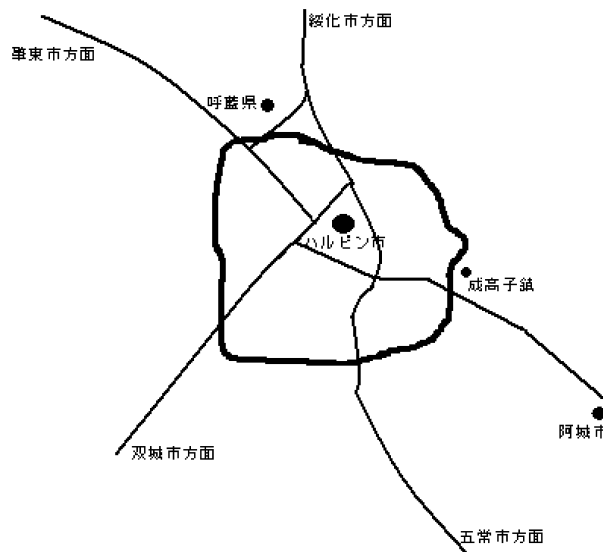
金氏:75才、慶尙北道出身で現在は東風屯に住んでいる。1936年、9才の時、親と一緒に中国に移住し、1944年(17才)から成高子鎮で住み始めた。

尹A氏:74才、京畿道出身、現在は東風屯に居住している。1910年、祖父が当時9才になる尹A氏の父親を連れて中国に渡った。尹A氏は中国遼寧省瀋陽市で生まれ、1944年(16才)、成高子に移住した。

尹B氏:61才、慶尙南道出身、成進屯に居住している。父が11才の頃(1925年)祖父母と共に中国に移住し、尹B氏は中国の吉林省で生まれ、3才(1944年)の時、成高子に住み始めた。

以上の三人を選んだ理由は2つある。1. 朝鮮族の女性が食生活において主要な地位にあること、2. 金氏と尹A氏本人、そして尹B氏の父親はより早い時期に成高子に移住し始めたこと²⁾。3人は村に長く居住しており、村

図1 成高子鎮の位置関係の略図



(出所) 筆者作成，線路は鉄道線路である。

人の生活様式，特に食生活について詳しいため，インタビュー対象者として最もふさわしいと考えられる。

II. 中国朝鮮族の食生活の形成

一現地調査結果を参考にしながら一

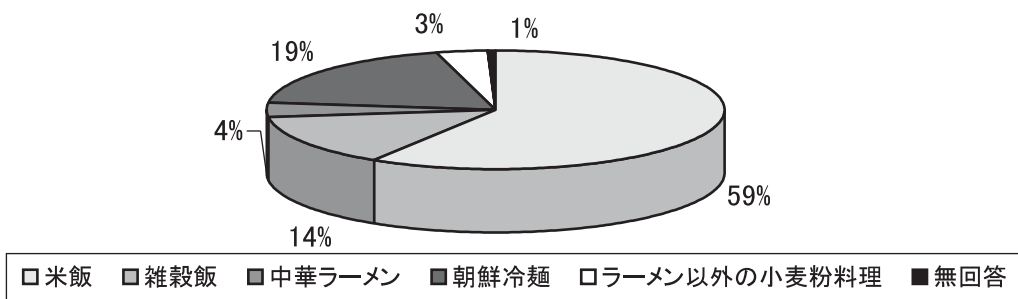
1. 主 食

朝鮮半島における稲作は紀元6, 7世紀から始まり，三国時代に米は朝鮮半島南部の主な作物の一つになった。中国東北地方の稲作の始まりは十九世紀半ばである。金・千・崔(2001: 102-103)によると，清朝初期のヌルハチ(努爾哈齊)の後金時代に遼陽と瀋陽一帯に進出してから順治14年(西暦1657年)までの間，遼東地方で稲を栽培していたという³⁾。また，その後の200余年間遼東周辺を含む東北地方で稲作がなされていたという文献記録は見当たらないという。現在の中国東北地方の稲作技術は，移住者の朝鮮族によ

て持ち込まれたのだ。1846年，朝鮮半島の平安北道から移住してきた80余戸の朝鮮族の農家が通化地方の琿江流域で稲を栽培したが，その始まりだとされている⁴⁾。現在，米飯は朝鮮族にとって欠かせない食糧であり，主食である。今回の現地調査でも，ほとんどすべての朝鮮族の人が一日三食，米を口にしていると回答している。

朝鮮語で麺のことをクッスというが，クッスは普段の食事より，冠婚葬祭等の儀式の際によく食べるいわゆる特別食である。クッスはシルクッス(素麺のように細い面)とカルクッス(手打ち麺)に大きく分けられるが，使う材料によってメミルクッス(蕎麦粉で作った麺)，ミルクッス(小麦粉で作った麺)，ガムブクッス(ジャガイモを使った麺)，ゴグマクッス(サツマイモを使った麺)，ガンネンイクッス(とうもろこしを使った麺)など名称が異なり，調理方法によってネンミョン(冷麺)，オンミョン(温麺)，ビビムクッス

表 1 主食の摂取割合



(出所) 筆者の調査による

(混ぜて食べる麺)に分けることができる⁵⁾。朝鮮族の中でよく知られているのは冷麺で、多くの朝鮮族料理店では看板メニューとして欠かせないものである。

朝鮮族は漢族の食文化の影響により 1950 年代以降、小麦粉料理を主食として少しずつ摂取するようになった。東北地方の漢族は、山東省からの移民 (1950 年代後期の「開発北大荒」時、約 5 万人の山東地域の若者を動員した) が大きな割合を占めており、小麦粉で作った食品が多い。漢族の小麦粉を使った料理には、[餃子] (ギョーザ)、[包子] (肉まん)、[饅頭] (蒸しパン)、[麺条] (中華麺)、[油条] (揚げパン)、[花巻] (饅頭的一种)、その他様々な種類の [餅] がある⁶⁾。現在では、朝鮮族もこれらの小麦粉で作った食品を多く取り入れるようになった。

とはいえ、朝鮮族の主食のほぼ 6 割はやはり米である。表 1 は、筆者がアンケート調査のデータをまとめたもので、朝鮮族の日常生活における主食の摂取割合を知ることができる。

2. 副 食

伝統的な副食にはキムチ (漬物)、味噌汁、山菜など野生の植物、犬肉などの料理がある。

その他にも、豚肉を中心とする精肉、卵、魚なども主な副食としている。

朝鮮族の伝統として、野生植物の採集に豊富な経験をもっており、季節ごとに栄養豊富な種々の山菜を利用している。朝鮮族料理店でも山菜を使った数々のメニューは民族代表料理でもあれば人気料理でもある。主な山菜としてわらび、蔓人參、桔梗、やまにんじん、たんぽぽの葉、たらきの若芽などがある。調理法として生のままあえたり、ゆでてから味付けしたりするが、わらびは炒めたりもする。

朝鮮族は朝鮮半島で白菜、なす、唐辛子、大根、じゃがいも、ねぎなどを中心とする栽培野菜を食していたが、中国に移住してからは漢族からさらに多くの野菜の栽培法を学び、利用するようになった。中国の野菜栽培は大変古くからあり、その種類も多い。全体でおよそ 180 種あり、一般的に使用されるものだけでも 100 種以上で、中国原産のものだけでも半数以上だという (洪 1981:185)。移住当初から東北地方の漢族がよく食用していた中国野菜として [香菜] (中国パセリ)、[芹菜] (中国セロリ)、[芥菜疙瘩] (根芥菜)、[茺蘭疙瘩] (球茎甘藷) などをあげられる。成進屯の尹 B 氏によると、[香菜] は 1940 年代後半

表2 一日三食の食事パターン (単位%)

	朝鮮風	中華風	洋風	朝・中・洋の二つ以上合わせた料理	その他・無回答
朝食	60.1	7.4	8.8	21.6	2.1
昼食	43.2	20.3	6.1	29.1	1.3
夕食	44.6	23.0	0.6	28.4	3.4

(出所) 筆者の調査による

表3 伝統料理の入手方法 (単位%)

	自家で作る	買って食べる	人に作ってもらう	その他・無回答
キムチ	87.8	6.8	3.4	2.0
テンジャン (味噌)	69.6	10.1	19.6	0.7
トッ類(餅・菓子類)	37.2	51.4	9.4	2.0

(出所) 筆者の調査による

から食用されるようになり、自家栽培を行う朝鮮族もいたという。[芹菜], [芥菜疙瘩], [苜蓿疙瘩] は、1950年代半ば頃にはすでに食用として使われていた。1980年代初期からは南地方の野菜品種も東北地方に入ってくるようになり、現在では[油菜] (チンゲン菜), [小松菜], [空心菜]なども食すようになった。

また、移住当初より各種の肉と卵の消費量が増えた。国の養豚業に対する重視は民間での養豚業の発展を促進し、朝鮮族の食生活における豚肉の利用率も高くなった。

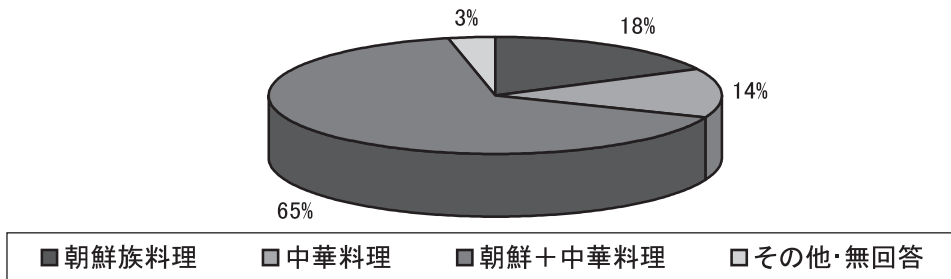
現地調査地の移住当初の豚肉と卵の消費量について調査してみたところ、具体的なデータを得ることはできなかったが消費の大まかな実情を知ることができた。40～50年代初期、当時農家では豚と鶏が自宅の庭の中で飼育されていた。各家庭により事情は異なるが、豚2～4頭、鶏5～10羽を飼育することが多かった。豚肉と鶏肉を食べるのは年に2、3回程度しかなく、卵の消費量は鶏の産出量によって決められるが、一家で年に4～5キログラム位だという。1955年から[肉票]など

を計画配布するようになるが、改革開放実施まで豚肉と卵の消費量が伸びることはなかった。改革開放政策実施により金銭面で余裕ができ、市場で食材を自由に購入できるようになると、豚肉と卵の消費量も増え始めた⁷⁾。1994年に延吉市新興街の労働者20世帯を調査した結果では、一人一週間の平均豚肉消費量は0.48キログラム、延吉市興安実験村の農民10世帯の場合は、1人1ヶ月平均消費量が0.83キログラムであった(竹田1999:124)。

表2は朝、昼、夕食のよくある食事のパターンを選択式で選んでもらった結果である。朝鮮風(朝鮮伝統的な料理)が一日三食において一番多く、朝食が60.1%と最も多い。昼食と夕食は朝・中・洋の二つ以上合わせた料理が朝食の時より少し多い。

では、朝鮮風つまりもっとも基本的な伝統料理はどのように入手するか見てみよう。民族的特色のあるキムチ、テンジャン(味噌)、トッ類(餅・菓子類)をどんなルートで得ているのかについて調べてみた。結果は表3のとおり、キムチとテンジャンのように日常的

表 4 結婚式の宴席料理



(出所) 筆者の調査による

によく食べる伝統食品は自家で作る割合が大きく、トッ類のように祭日等に食べる特別食は「買って食べる」ことが多かった。

また、野菜料理の調理法で多かったのが「生野菜を和え物にして食べる」40.5%，次に「炒めて食べる」25.0%だった。豚肉の調理法で一番多かったのは「野菜と一緒に炒めて食べる」50.0%，2番目に「煮込んで食べる」29.1%である。このように、漢族から学んだ「炒める」調理法は朝鮮族の日常食に自然に浸透していて、もはや異質的なものではなくなり、朝鮮族の食生活の一部となっている。

現地調査で明らかになったことは、主食において伝統食が中心であることに比べると、副食物については漢族料理が一定の割合を占めていて、副食物における漢族料理の受容が主食より多いことである。

3. 特別食

3-1 人生における慶事等：結婚式の料理⁸⁾

朝鮮族は人生の通過儀礼を大事にして、独特の祝い食の習慣をいまだに保持している。朝鮮族の主な人生儀礼には、ペクイルサン（百日祝い）⁹⁾、ドルチャンチ（一才祝い）、結婚式、ファンガブサン [花甲宴]¹⁰⁾ などがある。ここでは、結婚式の料理について見てみよう。朝鮮族の結婚式はその形式の変化が最

も著しいといえる。近年の結婚式をみると、伝統的な結婚式の面影はほとんど残っていない。朝鮮族の結婚式は漢族の影響をも受けていて、これといった形式はなく、あまり形にとらわれていないのが特徴である。とはいっても、結婚式にクンサン（大きな宴席で、高排床とも称する）を用意する習慣だけは、都市部でも農村部でもまだ多く見られる。

朝鮮族の伝統的な結婚式の食について見てみよう。新郎が新婦を迎えに行くが、新婦の家には新郎のためのクンサンが用意されている。クンサンに欠かせないのは、くり、なつめ、干し柿と口に赤い唐辛子を噛ませた鶏（丸一匹ごと水炊きしてある）である。ほかにもたくさんの餅類、果物類、菓子類が色取り良く並べられる。菓子類の中でも欠かせないのがグァージュル（小麦粉を蜂蜜と油で練ってから揚げた菓子）とタシク（大豆・米・松花の粉を水飴または蜂蜜でこね、型にいれて作った菓子）である。

そして、クンサンには新郎のために米飯とゆで卵を用意するが、新郎は卵を食べないと新婦を連れて帰れない。また、新郎は鶏の首はとって食卓の上に置くが、それで食べたことを表す。クンサンに用意されたものは包んで新郎の家に持って帰るがこれをクンサンチギという。新郎が新婦を連れて家に帰るが、

そこには新婦のためのクンサンが用意されている。上述のクンサンとはほぼ同じ内容だが、ただ新郎に米を用意するのに対して、新婦にはクッス（麵）を用意する点が異なる。

しかし、近年の結婚式は家ではなく式場で行われることがほとんどで、クンサンを両家でそれぞれ用意することがなくなり、1回にまとめてするようになった。挙式が終わると、クンサンの食べ物は新郎と新婦側それぞれの家の人が仲良く分けて持ち帰る。現在の多くの朝鮮族のクンサンの並べ方として、口に赤い唐辛子を噛ませた鶏をメインとし、回りに数々の果物や伝統菓子などを置くが、見た目がきれいであれば特に形式にはこだわらない。

朝鮮族の結婚式でもっとも漢族の影響を受けたのは接待料理である。最近の結婚式の宴席では、朝鮮族料理と中華料理両方の料理を合わせる場合が最も多い（表4）。アンケート調査で「結婚式の宴席でよくでてくる料理は何ですか」の回答でもっとも多かったのは、「朝鮮族料理と中華料理の両方の料理」の回答で、回答者148名中97名の65.5%を占めている。この「朝鮮料理+中華料理」と答えた97名に、さらにその割合の詳細について書いてもらった結果、朝鮮族料理（五割未満）+中華料理（五割以上）の回答者が総数の49.5%、朝鮮族料理（五割以上）+中華料理（五割未満）が28.9%で、（約）五割+五割と回答したのが17.5%である。この数字から結婚式の宴席料理において、「朝鮮族料理+中華料理」のケースが多いこと、また2種類の民族料理が合わせてでてくる場合、中華料理が朝鮮族料理より大きな比率を示すことがわかる。

朝鮮族料理として、チャルトッ、ソンピョン、ジョルピョン、シュントッ、シルトッ、ズンピョンなどのもち類と、キムチ、スンデ

（豚の腸詰）など特徴的な料理は少し宴席に乗せる。

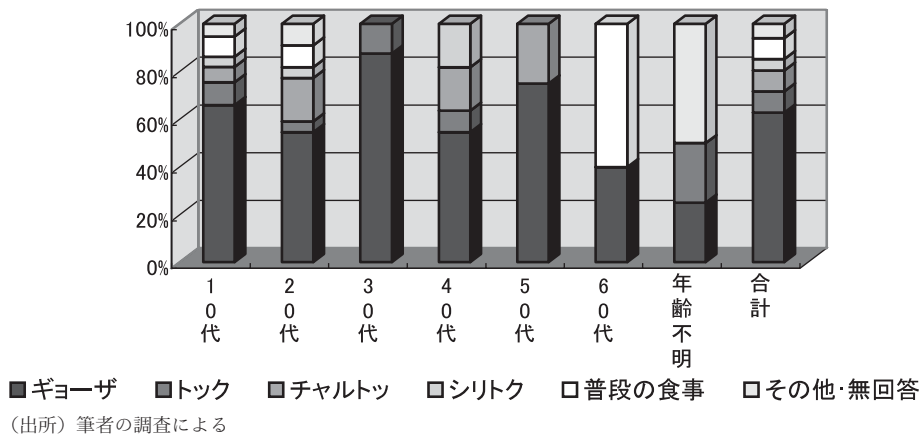
3-2 犬肉料理

韓国料理の代表と思われるのがキムチと焼肉である。しかし、中国朝鮮族の民族料理といえば焼肉より犬肉料理の方が大衆的だ。誕生日や還暦以外にも祝い事があると朝鮮族はよく犬一匹を煮込んでケジャンクッ {狗醬湯} にして食べる。中国ではケジャンクッというが、韓国ではボシントン [補身湯] といってかなり値段の高い食べ物のようである。夏場の体力維持によいとされていて、健康食として夏にケジャンを食べる風習はずっと昔からあった¹¹⁾。また病氣と産後の回復にもよいといわれている。特に黄犬はもっとも栄養があるとされている。

中国朝鮮族の方が韓国より犬食が普及している理由として二つのことが考えられる。一つは犬食への意識の違い、もう一つは犬肉の価格をあげられる。

日本では、犬食といえば動物保護問題など、いろいろ議論されるだろうが、中国人は食べられる食材なら何を食べようと議論されることはほとんどない。犬肉も豚肉、牛肉、鶏肉、羊肉と何ら変わりにく普通食料としか考えていない。そのため、中国の朝鮮族も犬肉の食用について、あまり深く考えてないといえる。ところが、韓国の場合、犬肉は男性が精力をつけるため、または病人、産婦が体力の回復のため、夏ばてを克服するためなど、特別な人、あるいは特別な場合に食用するものだと考えている。健康な女性が犬肉料理を食べることには抵抗を感じているようである。普通の男性でも犬肉を食べることは人生の中で数える程度であり、それほどよく食べられているものではない。若い世代の多くは、犬

表 5 正月の食事



はペットと思い、人類の友であるという観念を持っている。普段から犬肉を食用している人をみると、多くは昔から食べなれている年配の人たちか、犬食を特に好む一部の人たちに限られている。中国朝鮮族は男女を問わずに犬肉を食し、また犬肉を特別な食べ物と意識しない点が韓国とは異なり、犬肉料理が中国で大衆化された重要な要因だと考えられる。

中国では、肉類はほとんど同じぐらいの価格で、それほど差はなく、価格よりも個人個人の嗜好によって肉類の食材を選んでいるといえる。韓国では、犬肉鍋は一人前が約3,000円(30,000ウォン)¹²⁾前後で、同じく夏季に人気のある鍋料理、サムゲタン[参鶏湯](高麗人参と鶏肉の煮込みスープ)の900円(前後)と比べると高値であることがわかる。両国における犬肉の価値の違いは、犬肉をよく食用にされているかどうか、一つの原因ではないかと思われる。

朝鮮族は犬肉料理を好きな反面、その臭みゆえに台所で扱うのを嫌ったり、不浄だといって大事な子には食べさせない家が多く、現在でも結婚式には絶対に食べない(李

1999: 283)。

3-3 名節¹³⁾ 料理

現在の朝鮮族は昔ほど名節を意識なくなり、名節でも普通の食事をする人が多いが、それでも名節ごとに決まった食物を食べるという習慣は残されている。また、朝鮮族の名節料理と漢族の名節料理を両方取り入れていることがわかる。その理由の一つとしてあげられるのが、漢族の名節料理のほうが入手しやすい点である。

a. 正月

トックッ(餅スープ)とチャルトツ(もち)は正月に食べる伝統料理である。トックッがいつ頃から食されたのかは不明だが、高麗時代にはすでにトックッを食べる習慣があった¹⁴⁾。現在でも現地調査地の人々はトックッを食べる習慣を保持していて、正月を迎えるときまで作って、室外または冷凍庫に保存する。自宅で炊いた米を熱いうちに村の伝統料理加工工場¹⁵⁾に持ち込み、加工してもらうのだ。冷凍保存が可能なので正月の日だけでなく冬季はよく食べる。チャルトツは「餅を搗く音が高くなければ名節の雰囲気がない」といわれるほど、名節や祝い事に欠かせないも

のだ¹⁶⁾。ちょっと昔までは各家庭で糯米を蒸籠で蒸してから臼と杵を使ってもちを搗いた。今では自家で作る人はほとんどなく、機械化生産によって大量販売されるようになり、特別な日でなくても手軽に食べられるようになった。

現在ほとんどの朝鮮族は正月にギョーザを食べるが、大晦日の夜は必ず年越しギョーザを食べるのは東北地方の漢族の影響である。筆者のアンケート調査によって作成された表5を見ると、実に62.8%の朝鮮族が正月にギョーザを食べていて伝統料理のトックツとチャルトッよりも好まれていることがわかる。ギョーザは餡を変えることでいろいろな味を楽しむことができ、主食と副食を一緒にとれるので、民族の伝統料理より人気がある理由だと思われる。

b. 旧暦1月15日

朝鮮族の伝統的習慣として、1月14日の夜に五穀米を食べる。五穀米は文字通り5つの穀物を用いた飯のことで、もち米、もちきび、あずき、もちあわ、豆、なつめなどが使われる¹⁷⁾。また、15日の朝に「ギュバルギスル」(耳明け酒)を飲むが、耳がよく聞こえるようにという意味が含まれている。現地調査地の場合、15日の日にギュバルギスルを飲む人は少なくなっている。

漢族は1月15日を元宵節といって、元宵を食べる伝統があり、多く市販されているため、朝鮮族も元宵をよく食べる。

c. 端午節(旧暦5月5日)

朝鮮族は昔からこの日にゆで卵、よもぎ餅(米粉によもぎの葉っぱを入れて蒸したもち)を食べる風習がある。漢族はよもぎの葉っぱを玄関口にかける習慣があり、端午節の早朝、わざわざそれをとりに野原に出かける人が多

い。大昔朝鮮族も食用のよもぎをとりに野原に出かけていたといわれているが現在はまだその習慣はない。漢族は昔から有名な詩人である屈原を記念して、この日には粽を食べる習慣が今でも続いている。粽はもち米を使用していて、朝鮮族の伝統のお菓子でもち米を使ったチャルトッの食感とよく似ていることもあって、よく食している。

d. 秋夕(旧暦8月15日)

この日はまず祖先の墓参りをするが、果物と穀物などを収穫する秋の季節なので、取れたての農作物で作った料理を供える。伝統的習慣としてこの日にソンピョン{松餅}を食べる。漢族は[月餅]を食べるが、月の丸いこの日には一家団欒で丸いものを食べる習慣である。朝鮮族も[月餅]を好んで食べる。

e. 冬至(旧暦11月)

旧暦の11月を冬至月と呼び、冬至にはパチュックを食べる習慣があった。米とあずきの粥で、中に米の粉で造った団子が入っているが、今は食べる人が少なくなっている。

4. 調味料、調理法

4-1 調味料

a. 醬類(ジャン類)

朝鮮族の醬類にはテンジャン(味噌)、ガンジャン(醤油)、コチュジャン(辛味噌)がある。醬類は直接に副食物になるだけでなく、副食物の味を出してくれる調味料にもなるので、朝鮮族の食生活に欠かせない重要な食品の一つだ。『増補山林経済』には、「食に関しては醬が百味の将である。家庭において、醬の味がうまくない場合には、よい野菜やおいしい肉類があっても、おいしい食べ物にはできない。山野の生活では、肉類を手に入れることが容易でないけれど、いろいろな味のよ

い醬があれば、何も心配することはない…」とジャンの重要さが書かれている (尹 1995 : 186)。

尹 (1995:64-65) によれば、中国の『魏志』「東夷伝」に、「高句麗では蔵釀 (発酵食品の加工技術) をよくする」とあって、ジャン [醬] は三国時代には米・酒・油とともに必須品であったことがわかる。

しかし、ジャンは朝鮮半島で生まれたものではなく、中国で製造法が開発され、朝鮮半島に伝来し、変化したものである。ジャンは高麗時代までは「ミソ (密祖)」と読んでいて現在の日本の味噌と同じ発音であることから、朝鮮半島から味噌の製法が日本に伝来したといわれる¹⁸⁾。

以上の朝鮮経由伝来説のほかにも、樋口 (1960 : 107) 氏は、中国から唐醬 (からびしお)、朝鮮から高麗醬 (こまびしお) が輸入された、という中国と朝鮮の両国からそれぞれ伝来したという説がある。李 (1999:290-293) は、味噌の語源については、味噌の発祥と伝播経路としてミスン (満州語) →密祖 (高麗時代の方言) →末醬 (李朝時代) →ミソの系列であると主張しながら、中国、日本、朝鮮半島の三国を通じて豉 (大豆を暗いところで発酵させ、塩を配したもの)、末醬、醬の名称と実物との関係は相当複雑に絡んでいるが、豉は古い歴史をもって半島の北部に芽生え、漢代に中国に渡り、豉と呼ばれるようになったという。その後、中国では豉製造の原理を同化・発展させ、大豆に中国で多く生産される小麦粉を混ぜていろいろな豆醬を作り上げたという。このように味噌の発祥と伝播について様々な論説があるが、中国で開発され、朝鮮を通じて、日本に伝来したというのがより説得力があるように思われる。

b. 唐辛子

朝鮮半島に唐辛子が伝来されたのは李朝時代の 1600 年前後で、壬辰倭乱の後に広く普及するようになった。唐辛子は日本から朝鮮半島に伝わったのだ。また、唐辛子文化には南高北低があるという説もある。つまり、朝鮮半島の南部が北部より辛口であるという。朝鮮族は、キムチというまでもなく、煮物、スープ、冷麺、そして漢族から学んだ炒め料理にも唐辛子で味付けをする。

c. にんにく

唐辛子と並んで朝鮮族の料理に欠かせないのがにんにくである。朝鮮の開国神話の中に、壇君王儉を生んだ熊女の話が出てくる。熊はよもぎひとにぎりのにんにく二十個を食べて日光を避けつづけて二十一日目に変じて女の身となった (金 1983:54-56)。この神話からも朝鮮民族におけるにんにくの歴史と重要さを知ることができる。朝鮮族はほとんどの料理のにんにくを使っていて、この点は漢族と酷似している。漢族もにんにくを好んで食すため、大陸に移住してからもにんにくの入手になんら問題はなく、使いつづけることができた。

d. ごま・ごま油

朝鮮族の料理はごま・ごま油などを多く使用するが、ごまは和え物や鍋物などによく使われ、ごま油は熱を加える料理によく使われる。中国の朝鮮族は朝鮮半島では炒め料理にごま油をよく使っていたのを、現在は大豆油をより多く使うようになった。

4-2 調理方法

日常食における朝鮮料理の伝統的な調理法として、炊く、醃酵させる、焼く、干す、蒸す、煮る、茹でて和える、生のまま和える、ごま油で炒める、混ぜる (ビビンバなど)、煎

表 6 李朝後期の調理方法

調理方法	食 品 名
醃酵させる	酒, 醤油, 酢, キムチ
焼く	鮮魚, 肉
干す	干魚, 干肉, 串柿, 乾栗, 干し柿, エビ, 野菜類, 塩引き魚
蒸す	餅類, 肉の蒸し煮, 魚の蒸し煮
煮る	魚の煮つけ
しぼる	油類
粉をつくる	胡麻類, 唐辛子, 胡椒, 小麦
炒める	魚, 肉, 野菜類
焦がす	魚, 野菜類, 餅類
和える	野菜
炊く・沸かす	粥, 飯, 茶, スープ
茹でる	野菜類

(出所) 姜仁姫著; 玄順恵訳, 2000.『韓国食生活史: 原始から現代まで』藤原書店, 298

る, などがある。

表 6 は, 姜仁姫氏のまとめた朝鮮半島における李朝後期の調理方法であるが, 姜氏はこの時代を韓食の完成時代であり, 多様な調理方法の定着時代でもあると述べている。

中国の朝鮮族は, このように伝統的な調理法を継承しながら, 漢族の調理方法を学び, 現在の食生活に取り入れている。例えば, 中国式いため料理の中に「葱爆」という調理法があるが, 高温に達した油の中にまずねぎを入れて炒め, その香りを主材料につつま炒める。また, 朝鮮族の食事によく取り入れるようになった「家常涼菜」(中国の家庭風冷菜)という料理は, 炒めておいた細切りの豚肉と生野菜を混ぜ合わせる調理法である。朝鮮族は中国式調理法を日常食事によく取り入れるようになり, これらの料理はほとんど大豆油を使っているので大豆油の摂取量もごま油を上回っている。

中国では, 清の時代まではごま油が多く利用されていたが¹⁹⁾, それと同時に菜種油, 麻油, えごま油, 「酥油」(バター類似の食品),

豚脂, 羊脂, 大豆油, 鶏の油, 魚油なども利用されており, 調理法の多種多様さから油脂を使った調理法も非常に発達していたことがわかる²⁰⁾。近代化による機械を使った圧搾法の発達と, 人々の生活レベルの向上とともに大豆油は手軽に入手できるようになり, 現在ではもっともよく使われる食用油となった。

朝鮮族は朝鮮半島ではごま油を中心に使用していたが, 中国に移住してからごま油は冷菜に限って使うようになり, 炒め料理にはごま油の代わりに大豆油を多く使用するようになった。

このように, 中国朝鮮族の食生活に大豆油を使った中国式炒め料理が大きな割合を占めるようになった。これは, 調理法の大きな変革を示すものであり, 朝鮮族における漢族の食文化受容の点でも注目すべき点である。

III. 食における異文化受容のシステム

朝鮮族の食生活のほとんどは朝鮮半島で形

成された食文化である。朝鮮半島は、中国大陸とつながっており、日本と中国の間に位置するため、文化を通達するルートでもある。このような地理的条件により、中国からの大陸文化を日本へ、また島の文化を大陸へと伝達する通路の役割を果たしながら独自の文化を築き上げてきた。食文化においても、中国料理で多く使われている香辛料など強烈な味(唐辛子、にんにくなど)を好みながらも、日本のように淡白味の料理(塩味の和え物など)も決して少なくないことが一つの例である。すなわち、朝鮮族の食生活の土台ともいえる朝鮮半島の食生活は、中国と日本の食生活の影響を大きく受けながら、長年の受容と変容を経て形成された独自の文化なのである。

中国朝鮮族は朝鮮半島での食生活の習慣を移住とともに中国に持ち込み、現在でも伝統がよく保持されている。しかし、人間の味覚は保守的である反面、新しい食材と味覚にチャレンジしたがる一面も持っている。各国の食生活を見ても、中華の小麦粉料理の小麦にしろ、朝鮮半島のキムチの唐辛子にしろ、日本食のてんぷら料理にしろ、その食材、調理法はもともとあったわけではなく異文化受容の産物である。中国朝鮮族は伝統の食文化を保持しながらも、漢族の食文化からいくつの要素を取り入れ、新しい食のシステムを作り上げている。つまり、食文化は永久に不変なものではなく、おかれている時代と環境の変化によって常に変化するものであり、朝鮮族の食生活も同様である。

以下は、中国朝鮮族が漢族の食文化のどの部分をどのように受容し、如何なるプロセスを経て現在の食のシステムを形成させたのか、先行研究の理論を参考にしながら論じたい。

1. 熊倉巧夫氏の四つの段階論

熊倉(1997:167)は「日本の食事文化における外来の食」において外来の食受容には四つの段階があると主張している。

受容—ランダムに受容する段階。

選択—受容したもののすべてが定着したということではなく、選択のスクリーニングが機能している。

変容—選択されたものが受容されたまま定着する素材もあるが、外来の食の中の一部の要素が脱落して変容する場合が多い。特に調理法や味付けに関して多い。

融合—ほかの要素を代替したり加重したりすることによって融合され、新しい食品や調理、さらに食べ方を生じる段階。

以下は、熊倉氏の「受容—選択—変容—融合」の四つの段階論が、朝鮮族の異文化受容にも見られるかどうかをみてみよう。現地調査の結果と照合してみると、「ランダムに受容する段階」は朝鮮族の場合それほど明白な現象が見られないが、漢族料理のすべてを受容したのではなく、小麦粉料理、炒め料理など「選択」のスクリーニングが機能していることがわかる。また、漢族の調理法をそのまま定着するのではなく、油を少なめに使用し、唐辛子を多く利用するなど「変容」の段階も見られる。そして、最後の「新しい食品や調理を生じる融合段階」であるが、朝鮮族の食生活の現状から考えるとまだそのような段階にまで達していないように思われる。しかし、朝鮮族が今後新たな受容の段階を迎える可能性は十分あるといえよう。朝鮮族の食生活がどのように変化し発展していくのか、その行方を観察していく必要がある。

2. 三つのプロセス論と朝鮮族の異文化受容

熊倉氏とは少し違う観点から、カタジーナ・チフィエルトカ氏（1997：167）は、近代日本の食文化における「西洋」の受容について論じつつ、外来の食文化導入には3つのプロセスがあるという。①素材の導入、②料理（調理技術を含めて）の導入、③食システムの導入である。

カタジーナ・チフィエルトカ氏の論説に従って中国朝鮮族の場合を分析してみる。まず、素材（食材、調味料など）の導入について、朝鮮族は中国に移住した後ももとの素材を使い続けつつ、中国大陆の素材を新たに導入したことはいうまでもない。しかし、素材が増えた反面使えなくなった食材もある。大陸内部に移住したため半島にいたときのように新鮮な魚介類を大量に使えなくなった点だ。従って、中国朝鮮族の場合は、単なる「素材の導入」に限らず、「素材の変化」が見られた。

次に、料理方法（調理技術）の導入について、朝鮮族は漢族の料理と調理技術をたくさん学び導入した。特に、中国の油を使った[炒]という料理技術を導入し、油を使う料理が増えた。しかし中華料理の調理法と味は豊富だが、油の使用量が多く健康によくないので朝鮮族の嗜好とは合わなかった。中国の食文化をそのまま受容するのではなく、油を少なくしたり、唐辛子を入れて味付けを朝鮮族の嗜好に合わせたり工夫をした。

そして、主食として小麦粉を使ったギョーザを含む小麦粉料理とその技術をも導入し、主食といえば米というかつての伝統を大きく変えようとしている。

中国朝鮮族の食のシステムの導入について結論から言うと、日常食において伝統的食シ

ステムはさほど変化が見られないが、特別食（結婚式、名節料理など）における中国の食システムの導入が目立つ。以下、石毛道直氏の食事のシステム論を引用しながら、朝鮮族の食システムについてさらに詳しく考察する。

3. 朝鮮族の食システム

石毛（1999：370-374）は献立調査の結果から、現代の日本における日常の食事においては三つのシステムが共存しているという。（1）和風で完結する食事システムで、それは米飯を主食とする朝食に代表される。（2）和風パターンを基調としつつも、外来の副食物を部分的に選択して取り入れた米を主食とする一般の家庭の日常の食事システム。（3）外来のシステムをそのまま取り入れたパンの出てくる食事、家庭においては朝食に多い。

アンケート調査では、アンケート調査時のその前日の朝昼夕三食の献立を書いてもらったが、それを基本に朝鮮族の日常の食事システムを考えたい。調査資料を見ると、上述の日本の食事システムと少し異なる点が見られる。つまり、石毛氏の述べる（1）と（2）のシステムは当てはまるが、（3）の外来のシステムをそのまま取り入れるケースが朝鮮族の場合はほとんど見られないことである。以下、1）朝鮮族の伝統料理で完結する食事システムと2）伝統食事パターンに外来の食事の要素を取り入れるシステムに分けて説明する。

1) 朝鮮族の伝統料理で完結する食事システム

年齢に関係なく、およそ90%以上の朝鮮族が一日の食事において少なくとも一食以上は、米＋（テンジャン・キムチ・わかめの）クッ＋キムチという伝統的食事システムを取り入れている。

2) 伝統食事パターンに外来の食事の要素を取り入れるシステム

80%以上の朝鮮族が一日に一食以上は漢族料理、または洋風料理を朝鮮族の伝統的な食事パターンに部分的に取り入れている。日本と異なるのは、日本の場合は主食を米とするときに外来の副食物を取り入れるのに、中国朝鮮族は副食物に限らず、主食としても取り入れる点である。たとえば、ほとんど伝統的な食事だが、炒め料理を加えるパターンがあれば、主食だけ饅頭にするというパターンも見られる。そして、洋食として牛乳かパンを朝食に取り入れるケースがまれではあるが、若い世代で少し見られた。

また、外来の食事を取り入れる割合をみると、次のようである。アンケート調査の中に、日常食における伝統的食事と外来の食事の構成を割合で示す項目を設けた。148名の回答者の中で100%朝鮮料理あるいは漢族料理を食べているという回答は一つもなかった。また、回答にばらつきがあるものの、8割以上が、民族料理は食事全体の50～90%を示すと答えている。つまり、朝鮮族の食事ではやはり伝統料理が大きな割合を示しているのである。

4. 食における異文化吸収の所要時間

最も多くの朝鮮族が中国に移住した時期は1910～40年代である。また、現地調査で分かった実態として、現地調査地の朝鮮族は1950年代から小麦粉料理を中心とした漢族の食事を食卓に取り入れるようになった。アンケート調査時の金氏、尹A氏、尹B氏の証言によると、1954年～1955年を前後に中国料理のギョーザなど小麦粉を使った料理を食べるようになった。最初の頃は、名節の日、

または生活の豊かな家庭で食べるようになり、徐々に広まったという。作り方は隣人や知り合いの漢族の人に教えてもらい、はじめの頃は「饅頭」がうまく作れず、白くて大きく膨らむはずの「饅頭」が真っ黒だったというエピソードも聞かされた。

つまり、現地調査地の小麦粉料理の受容を代表としてみる限り、食文化における朝鮮族の異文化受容にかかった時間は40年前後といえる。このように、中国朝鮮族は約40年という短い時間で漢族料理を少しずつ取り入れるようになったが、食文化における異文化受容の必要時間を決める要素とはなんであろう。五十嵐(1995:96-97)では、次のように述べられている。

「文化、特に食にかかわる文化が一つの国に伝来し、(中略)それが早期に消化されるかあるいは相当な時間を要するかは、それぞれの国の文化実態や文化の近似性にも関係がある。フランスの場合はイタリアとの文化の近似性が強い。同じラテン系の言葉を持ち、国境を接しているため、イタリア料理法の消化には長い年数を要しなかったと思われる。日本の場合は、明治以降ヨーロッパより伝来した数々の新しい食材や西洋料理の料理法は、(中略)大衆の中に行きわたるのは80年もたった後のことであった。」

周知のとおり、中国と朝鮮半島は、隣接国家として長い歴史の中で絶えまなく文化交流を続けてきた。そのため、文化のあらゆる面において近似性が強い。すなわち、フランスがイタリア料理の影響を受けるのと同じように、中国朝鮮族が漢族の食事を一部ではある

が、吸収するには長い年数を要しなかったのである。

IV. 中国朝鮮族食文化形成の諸要素

金（1999：136-137）は、朝鮮族食文化の変化に影響を与えている重要な要素として、

1. 自然環境が変わったこと、2. 政治・経済環境が食文化に与える影響、3. 漢族文化の影響の3つをあげている。ここではこの3つの要素と、さらにもう1つの要素「現代化とかかわる食の変容」を付け加えて朝鮮族の食の変容と形成について論じたい。

1. 風土の変化と食材の変化

a. 主食に関して

中国で生産量の多い小麦やトウモロコシを主要な食糧として供給してきた長い歴史が朝鮮族の米だけを好む食生活を大きく変化させた。特に、都会に住む人や、漢族の多い地方に住む朝鮮族の変化がもっとも顕著である。

b. 副食に関して

朝鮮半島での主要な副食といえば、山菜と海産物、キムチであったが、自然環境の変化に伴い大きく変化した。山菜より栽培野菜を多く取り入れ、海産物が少ない中国の東北地方ということから、豚肉、卵を多く食すようになった。キムチの原料として、もともとは海産物を使っていたが、それを使わない調理法も現れた。

c. 新しい調味料の導入

漢族の影響で炒め料理と肉料理を多く食べるようになり、[香菜]（中国パセリ）・セロリ・胡椒・[桂皮]・山椒・香木の粉など種々の調味料を使うようになった。

2. 中国の社会変動と食の変遷

朝鮮族が中国に移住してから現在に至るまで、中国は政治・経済面での社会変動が激しく、当然ながら朝鮮族の生活と民俗文化にも影響を与えた。ここでは、時代背景の変化に伴い食生活がどう変遷してきたのかを見てみたい。

① 中華民国時代（1912年～1931年）の食生活

金・千・崔（2001：219-220）によれば、『琿春県誌』、『東三省之實況』、『白頭山行記』に民国時代の朝鮮族の食生活に関する記載がある。主食は米、あわ、ひえ、とうもろこし、だいず、麦、じゃがいもなどがある。副食では、冬には豚肉と牛肉をよく食して、夏には川魚や犬肉を多く食していた。またキムチ、野菜、山菜などを食べていた。唐辛子、ねぎ、にんにくなどを好み、料理には油を使わずテンジャン、コチュジャンを多く使用した。1926年当時、延辺の華龍市では、400戸の朝鮮族のうち200戸が酒売り業者で、いかに酒を好んでいたのかが伺える。酒の種類には、清酒、火酒、焼酎、濁酒、甘酒、土酒などがある。

② 満州国時代（1932年～1948年）の食生活

新中国が成立するまで、食生活においてもっとも苦しかった時期は日本帝国の統治下にあった満州国時代である。1935年まで、中国朝鮮族の食生活はまだましなほうだった。1939年末、満州国政府は一般の百姓が米を食べることを禁止する法令を制定し、1940年には農民たちから穀物をより多く略奪するため経済警察を増設して、穀物を強制的に略奪していた。漢族の農民も朝鮮族の農民も6月末には穀物が底をつくほど、ひどい食糧難に

陥った(金・千・崔 2001: 220-221)。

③ 新中国成立から改革開放の実施まで (1949 年～1977 年)

1949 年, 新中国が成立し, 1950 年, 「土地改革法」を頒布し, 計画経済政策が始まる。改革開放実施まで, 集団生産制度を行っていたので, 農民の生産に対しての自発性がなく中国の社会は大きな発展を遂げることはなかった。改革開放前は市場もなければ, 自由に売買を行うことも禁じられていて, 油, 肉類などの食材を買うこともできなかった。食生活に関しても, 食材を自由に選択することはできず, あるものを使って調理するという単調なものであった。

1958 年から 1960 年代の初期, 中国は全国的にひどい食料不足に陥り, 「三瘦」, 「三少」, 「一多」現象²¹⁾が現れた。「三瘦」とは, 土地がやせて, 家畜がやせて, 人間がやせている, 「三少」とは, 土地が少ない, 家畜が少ない, 労力が少ないで, 「一多」とは, 死人が多いということである。その時代は, 人々の食物を大きく制限したため, 料理の調理法と味もそれによらなければならなかった。窮乏対策として, 山間部の人達は山菜を採ったり, 川の魚を食べたりして困難な時期を乗り越える工夫をした。

1955 年以降, 中国政府は食糧難から脱し, 国民の最低限の食料を保護するため, [糧票], [油票], [肉票], [布票], [煤(石炭)票] など, 食料品から生活用品まで計画的に配布するようになった。最低限の食料を確保したものの, 人々の食料は十分且つ多様な食材を得ることはできなかった。

1966 年から 1976 年まで十年に及ぶ文化大革命は, 社会的混乱を招き, 各分野の生産は停止され, 人々の生活の改善も見られなかつ

た。食の意識も「大鍋飯」(大きな鍋で集団の人と共に食べていれば安心) 的な平等意識だった。

④ 改革開放政策実施後 (1978 年～)

1978 年以降中国政府は, 家庭請負責任制, 生産請負制など改革開放路線を展開し, 経済発展とともに国民の生活レベルが向上し, 食生活も画期的な変化をもたらした。

食料品が十分でない時は, 副食といえばキムチとテンジャンクッ(味噌汁)ばかりであった。市場経済の導入によって, 朝鮮族の人々も金銭的に余裕ができ, 多様な食材を自由に選択できるようになり, 調理法も工夫するようになった。外食も一般的になり, 朝鮮料理以外の食文化に接触することで, 漢族の数々の炒め料理を学び, 日常の食事に取り入れるようにもなった。食生活が豊かになった反面, 伝統的な食事の割合が減るようになり, 若い世代の中では一部ではあるが, 民族料理よりも漢族の料理を好む人も出てきている。

1992 年, 韓国との国交正常化により, 中韓両国の経済, 文化交流が盛んになり, 中国の朝鮮族は活躍の場が広がった。自民族にさらに自信をもつようになり, 朝鮮族の民族文化を見直す動きが現れた。韓国企業の中国進出など, 韓国人との交流も身近になり, 韓国の食文化が直接中国に入ってきた。これは, 世代から世代へという伝承とは異なり, 朝鮮半島からの直接の影響である。中国では伝承されなかった民族料理を再認識し, 取り入れるようになった。ある意味で, 世代間による伝承に限れば伝統的食文化が消えかけているところを母国からの影響で伝統料理を見直すよい機会となったのかもしれない。

3. 漢族の食文化の受容と食生活の多様化

朝鮮族は移住後の100年の間、定着とともに文化的変容をなし、独特な文化と風俗を形成しつつある。食文化においても、異文化との接触における変容を見せている。漢族の食文化の受容を次の四つの面に絞ることができる。

- ①主食が多様化されたこと。東北地方の漢族の影響を受け、小麦粉料理を中心に穀物を使った粉料理を食生活に導入したことである。
- ②日常の副食において「炒菜」（中国式いため料理）の占める割合が増えたこと。
- ③調理法の受容とともに、使用する調味料の幅が増えたこと。
- ④結婚式、還暦の祝いなどの儀礼においては、漢族の食システムを受容したこと。

中国朝鮮族は、伝統的な食文化を伝承するとともに、漢族その他の民族の食文化を受容することによって、食の幅が広がり豊かな食文化を形成している。

4. 近代化と食生活の変容

従来、朝鮮族はすべての伝統的な食品を各家庭において手作業を通して生産し加工していた。近代化とともに伝統食品も工業化・半工業化され、小規模ではあるが専門的な工場が数多く設立されている。朝鮮族の人々が伝統料理を自ら作るのではなく、購買するようになったことについては幾つかの原因を挙げることができる。

まず、漢族料理の受容により伝統料理の消費量が昔ほど多くなかった。朝鮮族の若者が伝統料理の作り方を親の代から伝承されていないため、伝統料理を作れなくなった人が増えた。近代化によって生活のリズムが緊迫化し、便利さを求めるようになり、手間の掛

かる伝統料理は作るより買って食べるようになった。このような時代の経過に伴う社会の変容に合わせた形として出現したのが伝統食品の工業化である。

近代化の表れとして、また朝鮮族と漢族の食生活の交流として、「朝鮮族料理店」、「中韓料理店」などの外食産業に注目したい。朝鮮族の農村から都市への大量流動とともに、都会で飲食店を経営する朝鮮族が増えている。これらの民族料理店は近年増加する一方である。漢族が朝鮮族の文化と触れ合い理解するきっかけでもある。実際に、漢族には朝鮮料理を好む人が多く、朝鮮族料理店は社会に歓迎されていてほとんどの朝鮮族料理店は繁盛している。

一般的に「朝鮮族料理店」ではケジャン、冷麺を中心とする朝鮮族料理をメインとしながら、漢族の定番料理も少し扱っていることが多い。そして「中韓料理店」では、朝鮮族料理と漢族料理が半々の割合である。朝鮮族と漢族の客をともに確保しようとする商売の戦略であると同時に、朝鮮族料理における「漢族化」の表れでもあろう。

V. 朝鮮半島（韓国）との比較

ここでは朝鮮半島（北朝鮮まで言及しない）の食生活との比較のなかで類似点、相違点を考えながら、中国の朝鮮族の食生活がどれだけ変容していて中国と韓国の間でどう位置付けすべきかを探りたい。

1. 韓国人の目に映る朝鮮族の食生活

韓国では世界各地に住んでいる朝鮮族のことを「在外同胞」という。韓国人たちは朝鮮族の食生活をどう見ているのだろう。韓国

文化人類会の『中国黒龍江省韓人同胞の生活文化』(1998:38)には次のようにある。

「ケジャンクツとテンジャン、もち類がもっとも代表的な民族料理だ。寧安や五常市(黒龍江省内の朝鮮族の集中居住地方)には『我が民族の料理ケジャンクツ』と書かれた『民族食堂』を多く見かける。もち類の種類は少ない。冷麺は発達してなく、野菜類が割と少なく肉類が多い。調味料や料理は韓国式というより中国風に折衷したものが多い。韓国式の生山菜の和え物はなく、ブルゴギも彼らにとっては疎いようだ。」

「中国文化の影響で野菜の調理に大豆油を使った炒め料理が多いが、それでも唐辛子を加味して味付けることで朝鮮族としての特徴を維持している。」このように、韓国人にとって朝鮮族の食生活は伝統的な朝鮮料理とは異なるようである。

しかし、だからといって韓国のいまの食事が決して「伝統的」なものの基準となるわけではない。韓国は中国より早期に経済発展が見られ、近代化の推進と外国との交流などによって異質な食文化が多く受容された要素を考慮しなければならないと思われる。

ここで、以上の引用文を借用して、朝鮮族の食事における二つのシステム(Ⅲ. 3. 「朝鮮族の食システム」を参照)を照らし合わせてみよう。ケジャンクツ、テンジャン、もち類、冷麺などは、種類が少なく、発達していないにもかかわらず、漢族の食の要素を全く取り入れなかったので、「朝鮮族の伝統料理で完結する食事システム」を代表するものである。そして、調味料や料理は中国風に折衷したものが多く、野菜の調理に大豆油を使った炒め料理が多いと指摘されたが、これは「伝統食事パターンに外来の食事の要素を取

り入れるシステム」のパターンである。すなわち、ここでも朝鮮族の食事には二つのシステムが並存していることを説明できる。

2. 類似点

中国朝鮮族は移住後、食生活に変化があるものの、韓国人と同じ民族であることから、多くの共通点・類似点を持っている。

- ①両者とも日常の食生活において、米を主食としてたくさん摂取していること。
- ②キムチ、テンジャン、コチュジャンなどの朝鮮族のもっとも伝統的な副食物を好み、食生活で重要な位置を占めていること。
- ③辛い料理を好み、調味料として唐辛子、にんにくを料理によく使うこと。
- ④特別な日にはもち類、菓子類を用いて祝うこと。

3. 相違点

- ①主食の多様化に伴う相違がある。韓国の場合、西洋の食生活の影響でパン、スパゲッティなどを食生活に導入した。中国朝鮮族は西洋の影響はほとんどなく(あるとしても朝食としてパンと牛乳を食べる位で、それもごく一部の人に限られている。)、漢族の影響で小麦粉を使った主食を多く取るようになった。
- ②韓国では山菜や海鮮類をよく食用するが、中国では野菜と肉類を多く食している。
- ③韓国では焼肉やブルゴギなど牛肉を使った料理が大衆的だが、朝鮮族は伝統料理としてケジャンクツをよく食べている。
- ④韓国では今でも伝承されている名節料理の数々が、中国の朝鮮族の間では見られなくなった。たとえば、中国の朝鮮族には旧暦の1月15日に五穀米を食しギョバルギスルを飲む習慣はあるが、ボクサム(焼き海苔にご

飯をつつんで食べる)とブルム(やく, くるみ・栗・松の実・落花生などを皮ごとかんで遠くへ飛ばす, 年中腫ものがないようにとの厄払いである)の習慣はなければ, その存在すら知らない人が多い(尹 1995:183). そして, 近年漢族の名節料理を伝統の名節よりも多く利用している.

⑤結婚式についていえば, 韓国では西洋文化と民族文化を融合した結婚式が多い²⁾. 中国朝鮮族の結婚式は中国文化と民族文化を融合した結婚式が多い.

最近の結婚式の宴席料理は, 朝鮮族料理と中華料理両方の料理を合わせる場合が 65.5%と最も多かった. また 2 種類の民族料理が出される場合, 中華料理が朝鮮族料理より大きな比率を示すことが分かった.

⑥中国朝鮮族の調理法は漢族の調理法による影響が大きく, 中国式炒め料理が日常の食生活に定着している.

このように, 中国朝鮮族の食生活を韓国と比較したとき, 相違点はあるものの, 共通性・類似性の方が多い. 現段階で, 朝鮮族の食生活はまだ韓国のほうに傾いており, 伝統的食生活の比重のほうが大きいと言える.

VI. まとめ

本論文では現地調査を中心に研究を行い, 以下のような研究成果と結論を出すことができた.

- a. ハルビン市内の朝鮮族とハルビン市郊外の成高鎮の朝鮮族を対象に現地調査を行ったが, この地域の朝鮮族の食生活の実態を記録として残すことができた.
- b. 現地調査地では, 1954 年～1955 年を前後に中国料理のギョーザなど小麦粉を使った料

理を食べるようになったことがわかった. これを漢族の食文化の受容の始まりとみなした場合, 受容時間は約 40 年であることがわかる. 今までの先行研究では, 朝鮮族が漢族の料理を取り入れた時期についてははっきり示されてこなかったが, 本研究で明白に示すことができた.

- c. 現在の朝鮮族の食生活には, 朝鮮族の伝統料理で完結する食事システム, 伝統食事パターンに外来の食事の要素を取り入れるシステムの二つのシステムが並存している.
- d. 朝鮮族の主食は伝統食が中心で, 副食については漢族料理が一定の割合を占めており, 副食における漢族料理の受容が主食より多い.
- e. 日常食では伝統的食システムが中心で, それほど変化はないが, 漢族の食生活の影響がもっとも大きいのは特別食である. 結婚式の宴席料理においては, 朝鮮族料理と中華料理が同時にテーブルにのるケースが多く, 中華料理がより大きな割合を占めている. 名節料理に関しても, 両方の伝統料理を食べる人が多いが, 正月には六割以上の朝鮮族がギョーザを一番よく食べている. 特別食での伝統が漢族の食文化によって入れ替わろうとしているのが現状である.

注

- 1) 2000 年の第 5 次全国人口普查時の数字である.
- 2) 2002 年 9 月現在, 尹 B 氏の父親は 16 年前に他界, 尹 B 氏は六人兄弟で一番上である.
- 3) 金環植 (2001:101-103) は, この時期, 稲の栽培をしていたのは女真族, 漢族よりも(後に満族に同化された)朝鮮族である可能性が高いと指摘している.
- 4) 김상철・장재혁 (2003:36) を, 翻訳して引用した.
- 5) クッスに関する内容は, 박경휘 (1994:99-100) を翻訳して引用した.

- 6) 餅の主な種類として、油餅（小麦粉を少量の油でこねて塩と粉胡椒で味付けし油で焼いたもの、形は薄くて丸い。）、焼餅（丸い形、油餅より厚みがある）、鶏蛋餅（小麦粉に卵を入れて焼いたもの）などがあり、他にもまだいろいろとある。
- 7) 肉と卵の消費量に関する記述は、成進屯の尹B氏の証言を元に行っている。
- 8) この節は、竹田（1999：128-130, 188-201）を参考にしながら、一部は筆者の実体験（ハルピン市内と郊外的事例）に基づいて書かれている。
- 9) 子供が生まれて百日目の日に、祝い食として「百日床」を用意する習慣がある。この儀礼は、生活が裕福でない時代にはほとんど行われなかったが、近年においてまた復活している。
- 10) 老人が満60歳の時の祝いで、結婚式に負けないほど盛大に行く。
- 11) 姜仁姫（2000：78-79）によると、『三国志』「魏志東夷伝」の牧畜に関する記録から、朝鮮半島では部族国家時代から豚、馬、牛、そして犬肉を食していた。同書（231-232）によると、夏の補薬（強精剤）として狗醬にして食べ始めたのは李朝時代だ。唐辛子をふった狗醬を食べて汗を流すと、暑さを追い払って虚弱な身体を補う。
- 12) ケジャンクッとサムゲタンの値段は、インターネットの韓国語サイトに掲載されていた幾つかの料理店の設定価格、及び日本にいる韓国人の友人に尋ねて分かった大まかな価格などを参考にしたもので、あくまでも目安の料金である。
- 13) 韓国語で、旧暦の正月、端午、秋夕、冬至など、年中行事の祝い事を「名節」という。
- 14) 姜仁姫（2000：184-185）によると、穀物を使った調理法の一つとして、「トックッ」〔韓国風雑煮〕に用いるうるち米でつくった棒状の白餅などが現在ほとんど変わらない方法で調理されていたと記している。高麗時代にはすでにトックッを食べていたことがわかる。
- 15) 朝鮮族が家庭で伝統的なトック類、菓子類を作ることは減ったが、近年、これらを加工する小規模な工場などが増えてきているという（インタビューの話者の証言による）。また、現地調査地の村にも小さな家庭経営工場が一軒あるが、穀物を粉にするなどいろいろな加工サービスを提供してくれる。
- 16) 金旭賢（1999：125）による。

- 17) 五穀飯に使われる5つの穀物の種類は姜仁姫（2000：348-349）より引用した。
- 18) 姜仁姫（2000：136-137）による。また、中国東北部では味噌のことを現在では「大醬」と呼んでいる。
- 19) 篠田統（1974：295）によると、清代の上流社会の社会を描いた『紅樓夢』には、「茄子を香油（胡麻油）で揚げる」という料理法の記載がある。そして同書の312頁にも、「胡麻油で煮る」という記載があり、清の時代にごま油を多く利用していたことがわかる。
- 20) 大豆油、麻油、えごま油、ごま油、魚油については篠田統（1978：437-439）による。鶏の油については篠田統（1974：294-295）、酥油は篠田統（1978：193）、豚脂は篠田統（1974：297）、羊脂は篠田統（1974：215）により、菜種油に関しては中村喬（1995：396）による。
- 21) 「三瘦」、「三少」、「一多」現象は、王建中（2004：280）より翻訳して引用した。
- 22) 王少鋒（2000：172）による。

参考文献

〔日本語文献〕

- 石毛直道. 1981. 『東アジアの食の文化食の文化シンポジウム 81』 平凡社.
- 石毛直道. 1985. 『論集 東アジアの食事文化』 平凡社.
- 石毛直道. 1998. 『食文化探訪』 新人物往来社.
- 石毛直道. 1999. 「異文化と食のシステム」 石毛直道（監修）『講座 食の文化』 財団法人 味の素食の文化センター.
- 李盛雨. 1999. 「朝鮮半島の食の文化」 石毛直道（監修）『講座 食の文化』 財団法人 味の素食の文化センター 287-308.
- 李盛雨. 鄭大聲・佐々木直子（訳）. 1999. 『韓国料理文化史』 平凡社.
- カタジーナ・チフィエルトカ. 「近代日本の食文化」 における「西洋」の受容 芳賀登・石川寛子（監修）. 1997. 『全集日本の食文化』（第8巻） 雄山閣出版 163-180.
- 姜仁姫. 玄順恵（訳）. 2000. 『韓国食生活史：原始から現代まで』 藤原書店.
- 金思輝（訳）・一然（著）. 1983. 『完訳三国遺事（全）』 54-56.
- 金旭賢. 1999. 「食文化の変遷—延辺朝鮮族の事例—」 中国東北部朝鮮族民俗文化調査団編代表：

- 竹田旦, 『中国東北部朝鮮の民俗文化』第一書房 119-137.
- 洪光住, 1981, 「中国大陸の食の文化」石毛直道編, 『東アジアの食の文化 食の文化シンポジウム 81』平凡社 177-187.
- 篠田統, 1974, 『中国食物史』柴田書店.
- 篠田統, 1978, 『中国食物史の研究』文弘社.
- 周達生, 1989, 『中国の食文化』創元社.
- 高崎宗司, 1996, 『中国朝鮮族: 歴史・生活・文化・民族教育』明石書店.
- 鶴嶋雪嶺, 1997, 『中国朝鮮族の研究』関西大学出版部.
- 中村喬, 1995, 『中国の食譜』平凡社.
- 黄慧性・石毛直道, 1988, 『韓国の食』平凡社.
- 尹瑞石, 1995, 『韓国の食文化史』ドメス出版.
- 依田千百子, 2002, 「韓国の観光開発と伝統食文化—社会文化資源としてのキムチの観光対象化を中心に—」櫻井龍彦編, 『東アジアの民俗と環境』金壽堂出版 78-89.
- 李盛雨, 鄭大聲・佐々木直子(訳), 1999, 『韓国料理文化史』平凡社.

[中国語文献]

- 乾寿山・金鐘国, 1996, 『中国朝鮮族風俗』遼寧民族出版社.
- 徐基述(主編), 1998, 『黒龍江朝鮮民族』黒龍江

朝鮮民族出版社.

- 王建中(主編), 2004, 『東北地区食生活史』黒龍江省人民出版社.

[韓国語文献]

- 金璟植・千壽山・崔峰龍(共著), 2001, 『朝鮮族生活史』문음사出版.
- 김내창・선희창, 1986, 『조선의민속』사회과학출판사, (キムネチャン・センヒチャン, 1986, 『朝鮮の民俗』社会科学出版社.)
- 김상철・장재혁, 2003, 『연변과 조선족』백산서당, (キムサンチョル・チャンテヒョク, 2003, 『延辺と朝鮮族』ベックサンシヨダン.)
- 김택, 1995, 『길림조선족』연변인민출판사(キムテク, 1995, 『吉林朝鮮族』延辺人民出版社.)
- 박경휘, 1994, 『중국 조선족의 의식생활풍습』집문당, (パクギョンヒ, 1994, 『中国朝鮮族の衣食住の生活風習』ジブムンダン.)
- 박창목주편, 1996, 『조선족민속연구제2권』연변대학출판사, (朴昌默主編, 1996, 『朝鮮族民俗研究 第2卷』延辺大学出版社.)
- 한국문화인류학회, 1998, 『중국홍룡강성한인동포의생활문화』국립민속박물관, (韓國文化人類学会, 1998, 『中国黒龍江省韓人同胞の生活文化』国立民俗博物館.)