

文化的行為としての食生活
食研究の視座

林 在 圭

静岡文化芸術大学研究紀要抜刷

第10巻 2010年3月

Food Lifestyle as Cultural Behavior : Perspective of Food Research

林 在圭
文化政策学部国際文化学科

Jaegy LIM
Department of International Culture, Faculty of Cultural Policy and Management

何を食べるのか、どのように食べるのか、また何を使って食べるのかは、文化圏によって異なり、個別文化それぞれの特有の食文化を作り上げている。食を介して人間関係や社会のつながりが生まれ、こうして文化のうちのかなりの部分が食にかかわっており、文化の基礎を担っている。こうした食をめぐる行動に注意を払うことによって、その社会や文化の最も基本的な構造がみえてくるはずである。人は何を食べるのか(食べないのか)、そして人はなぜそれを食べるのかという問題に限定して、とくに韓国の食を中心に紹介しながら、日本の食文化を考えるきっかけを与えることにしたい。

Food Lifestyle as Cultural Behavior - Perspective of Food Research -

What is eaten, how it is eaten, and what is used to eat it varies by cultural zone, creating each individual culture's unique food culture. Human relations and social ties are created through food, and thus a large portion of culture is related to food, which is a foundation of culture. By paying attention to such behavior concerning food, the most basic structure of that society and culture should come into view. Limiting our discussion to what people eat (what don't they eat?) and why people eat those things, especially focusing on Korea's foods, we provide a catalyst for considering Japan's food culture.

はじめに

私たちは生きていくためには食べなければならない。人間にとって、食べることは生命と健康を維持するための最も基本的な行為であり、その意味で生物学的に普遍的な営みである。そのため日々の生活の中で、ふだん何をどのように食べているかは、あまり意識されることはない。しかし、この一見あたりまえの行為の背後には、人と自然、人と人とのかかわりあい深く結びついている。

何を食べるのか、どのように食べるのか、また何を使って食べるのかは、文化圏によって異なり、個別文化それぞれの特有の食文化を作り上げている。食を介して人間関係や社会のつながりが生まれ、こうして文化のうちのかなりの部分が食にかかわっており、文化の基礎を担っている。したがって日々のありふれた事柄としての食をめぐる行動に注意を払うことによって、その社会や文化の最も基本的な構造がみえてくるはずである。

本稿では、ありふれた日常生活のひとこまにすぎない「食べる」という行為を切り口に、人と自然、人と人のかかわり方について考察する。しかしながら、食べるという「食」の問題は非常に間口が広く、網羅してとらえることは不可能であろう。そのため、ここでは人は何を食べるのか(食べないのか)、そして人はなぜそれを食べるのかという問題に限定して、とくに韓国の食を中心に紹介しながら、日本の食文化を考えるきっかけを与えることにしたい。したがって、本稿の目的は食文化研究の一手法を提示するものであり、人は何を食べるのか、そして人はなぜそれを食べるのかについて議論しながら、今一度「食べる」という行為について考える契機を与えたい。

1 食べることの意味とは

(1) 食物タブーと食物選択

今日の日本でさえ、近親相姦の禁止、敷居を踏むな、着物を左前に着るなといったことと同様に食習慣についても、かつて長い間仏教の影響で肉食を禁止する風習があった。また箸に関するタブー(立て箸、二人箸など)や食い合わせ(ウナギと梅干、タニシと蕎麦、天ぷらとスイカなど)など、多くのタブーが残っている。世界中の様々な生物が食物タブーとして禁食となっている。タブーは人間の社会文化を構成する根本的な特徴の一つであるといえる。それ故、多くの人類学者がタブーの謎に取り組み、普遍的原理を模索してきた。何でも食べることのできる人間が、なぜある種の食べ物をわざわざ禁止したのだろうか。あるいは、それぞれの文化はどのようにして自分たちの食べるものを選択してきたのだろうか。この疑問の根底には、人間はもともと何でも食べていたが文明の発達とともに、食物を限定してきたという考え方と、人間は自分たちの食べるべきものを一つひとつ選択しながら食域を拓げてきたという二通りの考え方がある。前者の考え方には、何を食べるのかという人類の食物選択が、すべて技術の問題に帰するとしたモルガンの技術進化論をはじめ、古典進化論時代のマックレナンやフレーザーなどの古典的トーテミズム論、マリノフスキー、デュルケーム、ラドクリフ=ブラウン、フォーテス、エヴァンス=プリチャードなどに代表される機能主義的トーテミズム論、そしてハリスの経済合理主義論があげられる。他方、後者の考え方にはレヴィ=ストロースのトーテム理論、ダグラスの文化象徴論、リーチの文化記号論などが有名である。

以下ではレヴィ=ストロースが『今日のトーテミズム』(1962)の中で、前者の実利主義的食物選択論を「食べるに適用している理論」と称し、そして後者の文化の意味体系的食物選択論を「考えるに適用している理論」と名付けた

ので、この名称を借りるとしよう。

1) 食べるに適している学派

モルガンの技術進化論

文化人類学の歴史の中で、最初に人類の食生活について体系的に記述を行ったのは、親族構造論の先駆者で、進化論時代のモルガン (Lewis Henry Morgan) である。彼は人類の食物選択の歴史が技術の進歩に裏打ちされていたという立場をとり、何を食べるのかという人類の食物選択は、すべて技術の問題に帰するものだととらえた (『古代社会』1877)。

古典的トーテミズム論

食物選択に関する重要なキーワードの一つが「トーテミズム」である。このトーテミズムは多くの人類学者によって、古くから外婚制の関連で、また食物選択の謎を解く重要な手がかりとしても注目されてきた。トーテミズムとは何かという問題には、精神分析の創始者であるフロイト (Sigmund Freud) をはじめ多くの研究者たちが取り組んだが、人類学におけるトーテミズム研究の先駆者は古典進化論時代のマッケンランであり、彼はトーテミズムを動物崇拜に由来する宗教であるとみなした。また同時代のイギリス宗教人類学者のフレイザー (James George Frazer) はトーテミズムを呪術であると述べた (『金枝篇』1898)。このように古典進化論時代の人類学者たちは、トーテミズムの解明に苦心しながら、これを原始的な信仰、原始心性の現れだと考えたのである。

機能主義的トーテミズム論

機能主義の始祖として登場したマリノフスキー (Bronislaw Kasper Malinowski) は、トーテミズムに人間と神とを媒介する食物という概念を導入することによって説明を試みた。しかし彼は食物選択を「空腹を感じた時に、直接そこ(自然)から補充するように食物を集め、調理し、食べる」という機能的な側面からのみ考察を行った。これに対しデュルケーム (Emile Durkheim) は、トーテムを西欧国家の国旗と同様の役割をもつものとしてとらえた (『宗教生活の原初形態』1912)。

一方、ラドクリフ＝ブラウン (Alfred Reginald Radcliffe-Brown) は、トーテミズムを個別的事例によって説明するのではなく、人類社会に普遍的に存在する法則の一つとして解明しようとした。トーテミズムとは人間と自然種との間の儀礼関係から発生した、もしくはその特殊な一発達であると述べる (『未開社会における構造と機能』1955)。彼によれば、トーテムは集団の統一と連帯性を保証しているのと同時に、集団間の差異を強調する役割を果たすものである。一方、フォーテス (Meyer Fortes) はトーテム種の選択をトーテム種とトーテム集団の類似性にその答えを求めようとした。彼が参与観察を行ったアフリカのタレンシー族では「牙をもった」肉食動物がトーテムとされており、人々とトーテム種の関係が先祖の関係と極めて類似していたからであるという。彼によって、トーテム種の選択に対する考え方を、主観的実利性の観点から客観的類似性の観念に移行させた。さらにエヴァンス＝プリチャード (Sir Edward Evans-Pirichard) によって、トーテムの解釈は外的類似性から内的相同性へと移行を成し遂げた (『ヌアー族の宗教』1940)。こうした一連の

トーテミズム論の研究は食物選択におけるトーテム種であるがゆえに、食物タブーが存在するものととらえた。

ハリスの経済合理主義

こうした実利主義をさらに精緻化させたのが、文化唯物論を提唱したアメリカ人類学者のハリス (Marvin Harris) である。彼は新古典派のミクロ経済学が開発した費用と便益分析を応用して、すべての食物タブーを物質的利害関係によって説明しようとした。彼は「好んで選ばれる(食べるに適している)食物は、忌避される(食べるに適さない)食物より、コストに対する実際の利益の差引勘定のわりがよい食物なのだ」という理論を展開し、食物嗜好問題を解こうとした (『食と文化の謎』1985)。彼の説明によると、私たちが犬や猫を食べないのは、それが愛しいペットだからではなく、肉食動物である犬は肉の供給源として効率が悪いからである。しかし、すべての人間が最小限コストによる最大限収益という経済合理的な行動をとると想定するのは極端すぎて無理がある。また物理的利害だけでは食物以外のタブー(例えば、性や結婚タブー)は説明できないところに欠陥がある。

2) 考えるに適している学派

レヴィ＝ストロースのトーテム理論

ラドクリフ＝ブラウンのトーテム理論を批判的に継承しつつ、まったく新たな理論を展開したのが、構造主義人類学を確立したレヴィ＝ストロース (Claude Lévi-Strauss) であり、彼は言語の文法から食習慣を理解しようとした。「なぜその集団がそのトーテムを選択したのか、あるいは、しなければならなかったのか」という根源的な問題を設定した。彼によると、食物選択において、とうとう人々は、自然種は「食べるに適している」からではなく、「考えるに適している」から選ばれていると述べた (『今日のトーテミズム』1962)。つまり私たちが何を食べ、何を食べないかを決定するのは、それが技術に裏打ちされているからでも、食べるに適しているからでもなく、考えるに適しているからであるということになる。

リーチの文化記号論

リーチ (Edmund Ronald Leach) によると、人間が無秩序な混沌状態(自然)に名前を付けて分類し秩序体系を作り上げようとする際に、どうしても分類の網目からこぼれ落ちてしまうものがある。その自然の余剰部分がタブー視されるのだとして、『文化とコミュニケーション』(1976)の中で、ユラー図形を用いて説明する。タブーとはカテゴリーの明確な対立に関して異例なカテゴリーに適用されるとして、AとBの2つの言葉のカテゴリーがあるとして、Bは<Aではないもの>と定義され、その逆もまた真であるとき、この区別を仲介する第3のカテゴリーCがあって、AB両方の属性を共有すれば、その時Cはタブーであるという。すなわちAとBに人間と動物を当てはめる。重複部分Cには人間であり、かつ動物でもある存在としてのペットが入る。そのため、ペットである犬や猫を禁食していると説く。

メアリー・ダグラスの文化象徴論

メアリー・ダグラス (Mary Douglas) は、リーチの理論を具体的に食物タブーに適用した。彼女は『汚穢と禁忌』(1966)の中で「レビ記」の禁忌について、イスラ

エル人にとって清浄で許食の動物は反芻類・偶蹄類というカテゴリー A であり、蹄のない動物はカテゴリー B として可食域から排除される。可食域に入る動物のうち反芻類・偶蹄類は当然許食されるが、そのどちらか一方のもの、つまり蹄が分かれていても反芻しない動物（例えば豚）、あるいは反芻しても蹄が分かれていない奇蹄類（例えばラクダ）は汚れたものとしてタブーとされる。このように曖昧で両義的な境界上の動物がタブーとなる。

このようにレヴィ=ストロースが指摘し、リーチやダグラスが証明しているように、私たちの食物選択は私たちの世界観の表現であり、自分たちがどのようにありたいと思っているのかという願望の表現でもある。こうした考え方によれば、生き物としての「食べる・食えない」とは異なる次元で解釈され、それぞれの文化の意味体系によって、自己と他者の境界にあるものをタブーにしたり、あるいは、「旨い・まずい」という基準で、まずいものは栄養があっても食べないものである。

(2) 食は他者認識のパロメーター

ある民族の料理法や特定の食べ物は、しばしば社会集団としての自己と他者とを区別するシルシとなり、他の集団と区別する根拠ともなっている。かつて日本では、日本料理で使うことのないニンニクを使う韓国人（朝鮮人）を「彼ら」と、日本人の「われわれ」とを区別する根拠とした。ちなみに私が日本の空港に降り立った時、韓国に行ってきたことを自覚するのは、自分の口から発するニンニクの匂いからである。韓国料理に欠かせない大切な食材が、料理全般に使用され真っ赤に彩る唐辛子であり、それと並んで大量に摂取されているのがニンニクである。普通に韓国人はまとまった鱗茎を日に3～4個も食べる。韓国人の1人当たりのニンニクの年間消費量は、300gの日本人の36倍もの10kgを超えている。食の違いの経験、とくに珍味やゲテモノに関しては理屈抜きの本能的なレベルで強烈なインパクトを受ける。こうした韓国料理としては夏バテ防止や退院後の保養等のために食される犬肉の「保身湯」と、屋台などでたくさん売られているおやつ感覚の「ボンデギ」（繭のサナギ）がある。

一方、韓国にとって日本は長い歴史の中で、常に意識され、他者として区別されるべき存在であった。今でも韓国にとって日本は、「追いかけて追い越せ」のよきライバルであり、パートナーである。そのため、韓国ではキムチを食べる韓国人の「われわれ」に対し、タクワンを食べる日本人を「チョックパリ」（倭者）と呼び区別する（ちなみに両者の根本的な差異はタクワンが単なる塩漬けであるのに対し、キムチは唐辛子やニンニク、様々な野菜を混ぜ込んで発酵させたものである）。韓国の象徴的食物としてのキムチが、韓国では一年中食されているが、とくに越冬のためのキムチ漬け（「キムジャン」と呼ぶ）の季節になると、一種の民間行事と称せられるほどで、町々の市場には白菜をはじめとする野菜が山積みされる。このキムチ漬けのために、会社ではキムジャン・ボーナスが支給され、各メディアではさくら前線ならぬ「キムジャン前線」が流れる。キムチの内容物も、地方や家によって異なり、塩辛などの海産物を入れるか否か、唐辛子やニンニクの量や塩加減が家々の味を決する。韓国の各家庭には今では通常の冷

蔵庫とは別にキムチを保存しておくためのキムチ専用の冷蔵庫がある。このように韓国人にとって、キムチは米と並ぶ栄養補給源として準主食の地位にあるといえる。

このように人間は食べるものと食べないものとのカテゴリーを変えることによって、自分たちとそれ以外の人たちという境界を作ってきた。人間の食行動は高度に社会的なものであり、幼少時から長い年月をかけて社会化していく。例えば、食卓でのマナーや食習慣を身につける。そのため、食事の内容や作法も家族や地域や民族の歴史を色濃く反映し、それぞれに個別の象徴的な意味をもっている。例えば日本と韓国の食事マナーにおける最も異なる点は、韓国では箸はおかずを食べる時にだけ使い、ご飯やスープやチゲ（鍋料理）には匙を使う。韓国料理にスープやチゲの種類が豊富なのは、それらが匙で食べるのに向いた料理だからであり、食卓をかこむ者は同じ鍋の中に直接それぞれの匙を入れてすくって食べる。また日本では正座をして器を手にもって食べるが、韓国ではあぐら（女性は片膝を立てることも多い）をかいて器を食卓に置いたまま食べる。韓国では器を手にもったり、直接口につけたりすることは行儀が悪いとされる。もう一つは日本と違って、韓国では料理を残す習慣がある。日本では食べ物を残さず、すべてを食べるように教えられるが、韓国ではこれとは逆に出されたものをすべて食べ尽くすのは、マナー違反になる。儒教の国である韓国では、祖先祭祀を祀り、客をもてなす「奉祭祀接客客」が第一の行動様式として実践されている。日常の食事を「飯床」と呼ぶが、飯床では日本の懐石料理や西洋のフルコースのように一品ずつ時間を追って供されるのではなく、すべての料理を一度にお膳の上に並べるのが基本である。一度にすべての料理が並べられることから、客をもてなす接客の食事は料理の種類とその量という、見栄が大切になっている。韓国には「お膳の脚が曲がるほどの御馳走」という表現があるが、品数が多いほど豪華な食事で、人をもてなす際にはたくさんの料理が並ぶ。そして残すことによって「食べきれないほどの御馳走でした」という謝意を表し、「充分な量が振る舞われた」ということを示すことになる。

このように、どの民族であれ自分たちの料理や調理法には強いこだわりを示す一方で、逆に他者の食事作法に対してはテーブルマナーを含め、強い嫌悪感を抱くことがよくみられる。食べ物を介した自己対他者の認識・再認識に有効に働くのは、幼い頃から理屈を超えた価値観として刷り込まれているからであり、異文化に対してはなかなか寛容にはなれないという側面をもっている。同じ食べ物を共に分かち合って食べることによって、人々の間には他者に対する「われわれ」という自己認識が培われるからである。こうした自己認識はそれぞれの民族集団を区別するだけでなく、同じ民族集団内の社会階層を差別化する時にもよくみられる。同じものを食べる場合でも調理法の違いによって、自己と他者を区別することも少なくない。食物選択や調理法を含む食習慣の差異は、集団を切り分けていく重要な要因の一つとなっており、集団のアイデンティティーや性差やステータスを表すものとなる。例えば、かつての韓国でも白米飯は支配階層の両班たちの食物であったのに対し、庶民の百姓たちは雑穀飯を食べていた。あるいは、精白米を食する上流階層に対し、玄米飯を食べる下流階層と

いう図式である（現在では自然食品や健康食のブームもあって逆転現象が起こっている）。調理法では、炭火焼きや「ジョンゴル鍋」（即席で焼いて食べる鍋）の上流階層に対し、スープ・野菜たっぷりのチゲ鍋を食する下流階層に分かれる。また今日では、食物の選択には経済性と安全性が密接に関係しており、折しも今年は「中国産の農薬餃子」の事件が大きな社会問題となっている。例えば同じ牛肉を食べるといっても、松阪牛を食べるか輸入牛肉を食べるか、あるいは有機栽培の野菜を意識して食べるか、そんなことよりも安いものを選択するのかといった選び方に、その人の嗜好や経済力などが表される。

また韓国では、手羽先は女性の食べ物、胆嚢や卵は男性の食べ物、受験生にはくっついて落ちないように飴や餅を食べさせ、滑って不合格にならないように若布スープは避けられる（若布スープは産婦には欠かすことのできないものである）。祭祀供物として唐辛子はもちろん、魂を寄せ付けない性質をもつとされるニンニクやネギ類がタブーとなっている。現在の韓国人は、唐辛子やニンニクが入っていない料理を美味しいとは感じない。韓国の食卓は全体が真っ赤であり、食卓に並べられた数種のおかずのすべてが唐辛子で赤く彩られ、辛いものを朝からたっぷりと食する。そのため、祭祀供物を祭祀後に美味しく食するための工夫が「ビビムバブ」であり、スープご飯の「グッパブ」である。ビビムバブはご飯の上に載せた具と共に唐辛子味噌の کوچュジャンでこねて食べる。他方、グッパブはスープの中にご飯を入れ、薬念醬（薬味調味料）や کوچュジャンなどで調味し、かき混ぜて食べる。家庭の食卓や食堂などでは常に کوچュジャンがうずたかく盛ってあり、韓国人の食生活には欠かせないものである。たいていの韓国料理はこれを混ぜて食べる。刺身も日本のようにわさび醤油だけでなく、 کوچュジャンに酢と砂糖をまぜた酢 کوچュジャンをつけて食べるのである。

調理法から食事作法に至るまで、食べることにかかわるあらゆる「きまり」（習慣）が、その文化の人々にとっては、文化的自己そのものにかかわる重大事であり、食べ物の差異によって文化的自己の差異を際立たせ、自らの固有性を保持するのである。特有の食物が文化的自己認識において、象徴的に重要な意味をもつのは、それがその文化の共食のための食べ物として欠くことのできない存在だからである。

（3）共食

食べ物を分かち合って共に食べる（共食）という行為は、かなり人間的な現象であろう。ある特別の食べ物を皆で分かち合って食べる共食は人と人とを結びつける、最も強力な行為となる。これは象徴的には性的交わりとも同等に比べ得るほどである。人間文化の本質をなす交換として、物質、メッセージ、女性の交換（すなわち婚姻）によるコミュニケーションに関するレヴィ＝ストロースの理論はよく知られているが、分かち合って食べることと性的交わりをもつことは、人と人との関係の網目の中に分かちがたく織り込まれ、文化全体の様相を形づくっている。とりわけ共食は、いかなる社会にも必ず見いだされる慣習・儀礼であり、食物を分かち合って食べることで身内（仲間）意識が育成される。日本でも「同じ釜の飯を食べた仲」と

いう言葉があるように、同じものを分かち合って食べることで「仲間同士」「われわれ同士」という強い身内意識が培われる。このように食事という行為は人と人とを結びつけ、あるいは対立するものを和解させ共存させる手段でもある。食や食の場のつくり方は人々の関係をつくる根本をなすものであり、人間は共に食べることを通じて互いをわかり合え、親密さを築き上げる。したがって共食は人間にとって基本的な行為であり、食は人の共同生活やコミュニケーションを支え、媒介する、極めて重要な社会的役割を担っているといえる。

ところで、韓国では肉や餅・果物が共食には欠かすことのできない食べ物である。その重要性は、それらのもつ象徴的意味や文化的価値によるものである。肉や餅は古来から、神々に豊穰を祈念するための生贄の名残であり、果物は多産と子孫繁栄を象徴するものである。現在でも、中部西海岸漁村の豊漁祭では牛をその場でつぶし、生肉を供物として捧げ、スープにして村中の人々が共に食している。これらの食物は祭祀や「ジャンチ」などの様々な儀礼において、欠くべからざる供物である。韓国では宴のことを漢字語では宴ユン会、固有語ではジャンチという。宴会は宮中宴会のようにやや堅苦しいニュアンスがあり、慶事の宴を意味するジャンチの方がより一般的に使われている。とくにジャンチは生後100日目に行う「ベギルジャンチ」、初誕生祝いの「ドルジャンチ」、還暦祝いの「ヘガブジャンチ」のように、人生の通過儀礼に伴って行われる宴に多く使われるが、一般にジャンチは婚礼の宴をさす。通過儀礼（冠婚葬祭）には祝うものとは別に弔うものと祀るものも含まれており、葬礼と祭祀に分類できる。とくにその際に重要なのは共食行為である（韓国では祭祀共食をとくに「飲福」と呼ぶ）。

一方、一年を通して生活の節目ごとに行われ、農業との関係が深い歳時風俗（年中行事）は正月や盆行事のように毎年同じ時期や季節に繰り返される周期伝承である。行事内容は地域や家によって異なるが、その日にはふだんとは違うもの（御馳走）をつくって神仏や祖先に供え、家族も同じものをいただく神祭りの日である。この日は、ふだんとは違う御馳走をつくり神仏や祖先に供え、人も同じものを食べて作物の豊作を祈り感謝し、また家族の健康を祈願し健康を感謝する。この日は労働から離れて休む（遊ぶ）日となる。日本でもこれを「ハレ」と呼び、日常の「ケ」と区別する。ハレの日には特別な食事を食べ、特別な衣装を着て、特別な行事が行われ、非日常の世界に入る。それが終われば、また日常のケの世界へともどっていく。このハレとケの繰り返しが、私たちに生活リズムをつくっていた。都会に住んでいると、なかなかこうしたリズムを感じることはできないが、祭りとなると仕事も放り出して熱中する人もいる。日頃のつらい作業もハレの日があるからこそ頑張ることができるのである。

こうした年中行事や通過儀礼などのハレの日につくられる供物や御馳走は、その地域の栽培作物と密接な関係をもつ食物であり、人々が集まって分かち合って共に食べる。人々は愛情や友情を表したり、つながりを強化したりするために分かち合って共に食べるのである。しかし今日では食生活が豊かになり、餅や白米飯などが御馳走ではなくなった。また生活活動や精神生活の変化もあって、ハレと

ケの区別も曖昧になり、ハレに対する考え方も、今ではかなり希薄になっている。

以下のエスノグラフィーでは、韓国の最も代表的な非日常(食)であり、典型的な共食行為が伴う祖先祭祀を取りあげ、韓国の村落社会における日常食と儀礼食の関係を明らかにする。調査手法と手順は、まず世帯のタイプわけのための世帯調査を行い、祖先祭祀等の参与観察と世帯タイプ別の食事記録をとり、食物の摂取頻度による計量的分析を行う。

2 韓国農村における日常食と儀礼食

はじめに

農耕社会を背景とする韓国の伝統的な食生活は、「ご飯より優る葉はない」という医食同源(韓国では「薬食同源」と呼ぶ)の考え方にに基づき、日常食は主食のご飯と副食のスープ・キムチ・ナムル・焼肉などのおかず(「飯饌」)から構成されている。そのため多種多様な副食を通して均衡のとれた栄養素を取り込むことが可能であった。一方、韓国の食生活は日常食だけでは完結せず、非日常の儀礼食を組み合わせることで全体的な栄養バランスをとってきたといえる。

ところが韓国では日常食や儀礼食に関する具体的なフィールドワークに基づく実証的研究はほとんど行われてこなかった。全京秀の儀礼食の交換関係を焦点に祖先崇拜と社会構造との関係を明らかにした研究(全京秀1992)や未成の忌祭と墓祭を中心に一漁村の祖先祭祀に関する挙行様相を調査報告したもの(未成1985)が若干注目されるにすぎない。

韓国では伝統的に村落社会における日常の食事がいたって質素であるのに対して、祭祀・結婚式・還暦・葬式などの儀礼時に用意される食事は、その量や質においてたいへんなご馳走であった。いずれも日常の食事では滅多に口にすることのない肉や魚料理をはじめ、餅やチヂミや果物を食する機会ともなっている。なかでも膨大な回数に及ぶ祖先祭祀では、祭祀後に行われる家族や参祀者だけによる神人共食の「飲福」(直会)ばかりでなく、翌朝には親しい者や近隣の人々を招いて共食が行われる。また飲福に来られなかった人々に対しても、同じものをその家まで届けるのが習わし(「頒器」と呼ぶ)であった。こうした儀礼や接客以外では肉料理を食べることは伝統的にはほとんどなかった。

そのため、韓国の食生活を把握・理解するためには、日常食と非日常の儀礼食とを同じ論理体系の中で有機的にとらえる必要があると思われる。そこで本研究では、韓国農村の一村の地域社会を対象として、日常の食事記録と祖先祭祀の儀礼食の食物贈答・交換関係を調査し、食生活における日常食と儀礼食の相互補完的關係を明らかにすることを第一の目的とする。また、日常の食事記録から村落社会における日常食の基本パターンを析出し、従来の研究で定説化されている日常食の規範である「飯床規範」を検証する。

一方、祖先祭祀の儀礼研究では、金斗憲(1969)をはじめ、崔在錫(1975)・金宅圭(1979)・李光奎(1990)

など多くの研究者によって、祖先祭祀の核心的機能として家族や親族組織の結束や紐帯、同族意識の維持・強化の機能(社会的地位の象徴的行為としての誇示)だけが強調されてきた。そこで第2の目的として、村落社会における祖先祭祀の儀礼食(とくに飲福過程)の食物贈答・交換関係の分析を通して、祖先祭祀(儀礼食)における村落統合の機能をも明らかにしたい。

(1) 調査対象地

調査対象地は、ソウルから車で約2時間距離にある中部西海岸の一農村である、忠清南道唐津郡D里である。当該村落は17世紀末頃の宜寧南氏忠壮公派門中の一族によって開拓され、海に面した僻地農村であった。景観上の特徴は谷筋に数戸の家々が点在する散村形態をなしており、生業形態は狭小な水田耕作と、畑作の複合経営を組み合わせて展開してきた(林在圭2000参照)。特産品としてはコアリ唐辛子(シシトウ)・ダルレ(ノビル)・タバコなどが有名である。この地域一帯が大きな変貌を遂げたのは、1980年代に始まる大規模干拓事業が契機となっており、それによって干拓農地が造成され、1990年代半ば頃に周辺農民に1戸当たり平均3000坪が分配され、水田耕作面積が倍増した。

統計上の戸数は70戸前後であるが、実質的に居住する戸数は60戸前後の中山間集落である。そのうち、半数以上が宜寧南氏で占める「宗族マウル」を形成している(林在圭1998参照)。2005年の調査対象戸数と人口は61戸186人であり、65歳以上の高齢者の人口が23%以上を占めている。職業構成は耕地専業農家62.3%(38戸)、畜産との兼営農家26.2%(16戸)、その他11.5%(商業2戸、牧師、公務員が各1戸、無職3戸)となっている。戸数の変化は少ないが、人口については1戸当たり平均人数が、1980年6.3人であったのに対して、2005年には3.0人と半減し、過疎・高齢化がかなり進行している。

(2) 日常食の食事記録

D里における日常食の基本パターンを析出するために、当初は上中下の階層別に各1世帯を選定し、季節別にそれぞれ10日間の食事記録をとることにした。しかしD里では1990年代を境に、階層別の差異がほとんどみられなくなり、階層別分類の有効性が低下し、むしろ世帯構成員の違いによる差異が高まったことを知った。そこで、家族周期を考慮した分類に修正を加え、「年配世帯」()・「中高生を有する世帯」()・「幼児を有する世帯」()に分類した。この分類に従って各1世帯ずつを選定し、それぞれ季節別に10日間の食事記録をとることにした。タイプ別世帯構成をみると、タイプ の世帯構成は世帯主(65歳・農業)妻(56歳・農業)長男(37歳・農業)の3人構成である。タイプ は世帯主(42歳・公務員)妻(41歳・学校給食の「学母給食トウミ」)長男(17歳・高校学生)長女(13歳・中学生)の4人構成である。タイプ は世帯主(42歳・農業)妻(41歳・家事)長男(9歳・小学生)長女(7歳・小学生)の4人構成である。

調査・分析方法は、毎日摂取する料理の種類とその頻度

を分析する。日常食と儀礼食の大きな違いは良質の動物性蛋白質の摂取にあると思われる。そこで、動物性蛋白質を考慮して、食事記録から料理を分類すると表1のとおりである。食事記録から料理名によって食物群を分類すると主食類(A)からデザート(M)まで13群になる。主食類は飯(Aa)と粥や粉食(Ab)、麺類(Ac)に細分される。ご飯には白米飯の他に、玄米飯・黒豆飯・黒米飯・麦飯・雑穀飯なども好んで食べている。お粥にも様々な種類があるが、カボチャ粥と小豆粥などが定番であり、鮑粥も有名である。粉食は「ミシカル」と呼ばれ、雑穀を炒り、粉にして牛乳や蜂蜜を入れた水に溶かした穀物ジュースである。一方町部にはパン屋が多くみられ日常的に食されているのに対して、当村ではパン食がほとんどみられないのが意外でもあった。麺類には「カルクッス」と呼ばれる手打ちうどんやインスタントラーメンを利用した料理の他に、「トククク」(雑煮)や「スジエビ」(水団)などが多用される。

一方、おかずの副食類に関しては、スープ・ナムル・チゲは肉や魚貝類を入れるか否かによって細分類するが、これらの動物性蛋白質は薬味(「薬念」と呼ぶ)程度のものである。デザート類には牛乳といった飲物や果物や餅類などに細分類される。

表1 日常食の食物分類

料理名	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
主食	飯	粥	粉食	麺類	野菜	チゲ	煮付	蒸物	揚物	焼物	刺身	塩辛	デザート
動植物別の細分	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a			a
	飯	肉	野菜	肉	野菜	肉	煮付	肉	肉	肉			牛乳
	b	b	b	b	b	b	b	b	b	b			b
	粥粉	魚貝	漬物	魚貝	海藻	魚貝	炒物	魚貝	魚貝	魚貝			果物
	c	c	c	c		c			c				c
	麺類	野菜	魚貝	野菜		野菜			野菜				餅類

表2 日常食の摂取食物別序列化

	年配世帯				高校生世帯				幼児世帯				計	序列
	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春		
Aa	28	24	25	20	18	19	14	8	23	24	25	21	249	-
Ab	0	0	0	0	0	1	5	10	0	0	0	0	16	-
Ac	2	5	5	5	3	3	6	2	3	6	4	9	53	-
B	7	7	14	7	8	8	6	4	11	6	7	11	96	6
C	29	57	51	17	26	30	18	17	47	73	71	50	486	1
D	38	10	24	26	14	24	17	7	16	20	15	14	225	2
E	28	14	1	16	3	3	1	5	14	10	7	3	105	5
F	12	15	5	15	8	7	7	3	8	17	14	6	117	4
G	11	28	17	1	2	10	4	4	16	7	16	12	128	3
H	6	7	2	4	5	2	3	1	4	3	4	6	47	7
I	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	3	12
J	2	3	0	4	1	3	0	0	7	4	5	2	31	8
K	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4	11
L	0	0	11	0	0	0	0	0	0	3	0	2	16	9
M	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	7	10
計	163	171	155	116	88	110	81	68	149	177	169	136	1583	4.97

(3) 日常食の基本パターン

各世帯別の食事記録に基づいて、副食(おかず)の食物群別に整理し、摂取頻度による順位付けをしたものが表2である。表2によると、日常食における副食の摂取頻度による序列は、キムチ(C) ナムル(D) 煮付(G) チゲ(F) 生菜(E) スープ(B) 蒸物(H) 焼物(J) 塩辛(L) デザート(M) 刺身(K) 揚物(I)の順である。したがって当村において最も頻繁に食されている副食はキムチであり、その次が茹で野菜の和え物であるナムルであることがわかる。その次に頻繁に食されている副食は、煮付、鍋物のチゲ、生野菜の和え物である生菜である。特に煮付はそのほとんどが煮干の佃煮の類である。また、チゲはキムチや豆腐といった野菜ベースの鍋物であり、肉や魚は薬味程度を入れるものが多い。次に、「クック」と呼ばれるスープは一般にご飯に付きものとして食事には欠かせないものとして認識されているが、実際の調査では非常に低い順位であることがわかる。一方、動物性蛋白質の料理としては蒸物・焼物・塩辛があげられる。特に蒸物はそのほとんどが卵料理であって、肉や魚の蒸物はほとんど食されていない。また焼物は豚の3枚肉を中心とした焼物かブルゴギである。

最後に、デザート・刺身・揚物類はほとんど食されていないことがわかる。特に7件のデザートはミシカルの穀物ジュースであり、伝統的に食後のデザートを食べるという習慣はなかった。刺身はいわゆる生魚の刺身ではなく、干潟が近いということもあって、タコや貝類(主としてアサリ)の湯通ししたものが主である。日本のような揚物の天ぷらは日常食では食されておらず、フライパンで焼くチヂミや卵焼きがせいぜいのところである。

ところで、当村では1食当たりの平均摂取食物の品数はどれくらいだろうか。これを割り出すために、延べ摂取食物の件数を食事回数で割る(外食等82回を除外する)。延べ摂取食物の件数は1583件であり、実際の食事回数は318回であるので、 $1583 \div 318 = 4.97$ 、となる。したがって当該村落における日常食の基本パターンは、主食1に副食4品のキムチ・ナムル・煮付炒物・チゲとなるが、生菜はナムルの代わりに、スープはチゲに代わるものとして用いられている。特にスープは毎食ではなく、1日に1回弱程度にすぎない。一方、動物性蛋白質の食物は薬味程度のもものを除けば、G・H・I・J・K・Lの229件であるが、その中身をみると、卵焼きや小魚料理がその大半を占め、良質の動物性蛋白質の料理とはいいいがたいものである。煮付(G)は1日に1回、蒸物(H)は2日に1回、焼物(J)は4日弱に1回、塩辛(L)は7日に1回の割合で食されている。

(4) 祖先祭祀の儀礼食

韓国における儀礼は、冠婚葬祭の通過儀礼と1年の節日(「名節」と呼ぶ)に行われる年中行事(「歳時風俗」と呼ぶ)とに大別される。地域社会における食物贈答交換という観点からは、とりわけ初誕生祝い・婚禮・還暦祝いなどと、葬儀・祖先祭祀が重要であり、現在でも盛大に行われている。一方、年中行事は1970年代以降そのほとんどが姿を消し、旧暦1月1日のソル行事と旧暦8月15日の秋夕行事だけが残り、韓国の2大民俗行事として、帰省

のための民族大移動が繰り返されている。この両行事は特に「茶礼」と呼ばれる、祖先祭祀が祀られる。儀礼にはお祝い事の「ジャンチ」共食と、祖先祭祀などの「飲福」の共食過程が含まれており、家族や親族のみならず、地域社会の住民たちも呼ばれて共同飲食が行われる。そのため韓国の食生活を理解するためには日常食だけでなく、儀礼食の考察は欠かせない。ここでは諸儀礼の中で祖先祭祀を取り上げる（写真1）。



写真1

現在、D村における祖先祭祀の種類は、基本的に4代奉祀の命日に行われる「忌祭」、上述の2大名節に行われる「茶礼」、忌祭の対象から後退した5代祖以上を対象とした旧暦10月中に墓前で行われる「時祭」の3種である（祖先祭祀の祭礼過程や供物等の詳細は、林・秋野2006を参照されたい）。図1は当村に根拠地をおく宜寧南氏忠壮公派門中の大宗家（総本家）における忌祭時の供物を示したものである。祖先祭祀の供物は、縦4列・横8列の計32品が供えられるが、全品揃わない時もある。祭需の陳設は祭膳に向かって、最前列の左から棗・栗・梨・柿・真瓜・水瓜（西瓜）・油果・糖果の順に供えられる。2列目は、左から脯（干物）・熟菜・煎（チヂミ）・佐飯（佃煮）・清醬（醤油）・海衣（海苔）・醃（甘酒）・沈菜（キムチ）の順に、3列目は左から肉（茹でた片肉）・肉羹・鶏卵・炙（串焼き）・魚羹・豆腐・餅・漬（蜂蜜か水飴）の順である。最後列に左から飯・羹（スープ）・盞（盃）・盞・匙牒（匙箸入れ）・酢・飯・羹の順に供えられる（写真2）。こうした陳設にみられる規則は、まず第1に最前列の果物は左から天果・地果・造果、すなわち棗・栗・梨など、木になる果物（天果）、次に西瓜や瓜のような土でとれる果物（地果）、そして餺飩・茶食など人が作った菓子（造果）の順に供える。第2に「棗栗梨柿」のルールすなわち棗・栗・

		位 牌					
飯	羹	盞	盞	匙牒	酢	飯	羹
肉	肉羹	鶏卵	炙	魚羹	豆腐	餅	漬
脯	熟菜	焼	佐飯	清醬	海衣	醃	沈菜
棗	栗	梨	柿	真瓜	水瓜	油果	糖果
		香炉			酒		

図1 大宗家の忌祭の祭需陳設

梨・柿の順に供える。また地域によっては「紅東白西」、すなわち赤い果物は東、白いものは西に供える。第3に「左脯右醃」すなわち脯は左に醃は右に供え、「生東熟西」すなわち生物は東に、火を通した物は西に供える。第4に「魚東肉西」すなわち魚は東に、肉は西に供えるルールである。左（西）側に高い価値のある物を供える。肉類は魚類より高い価値があるとされており、炙は肉（牛・豚）・鶏・魚類の順に、その格式の順位が付けられている。第5に「右飯左羹」すなわち位牌に対して、ご飯は右側に、スープの羹は左側に供えるルールである。しかし、こうした陳設における規則や祭需の数は、原則的なものであって、実際には必ず規則通りに守られているわけではなく、状況に応じて柔軟性がある。この祖先祭祀の祭祀床は、「チャングムの誓い」でみられるように朝鮮王朝の国王の食事である「スラッサン」が庶民の儀礼食に流れ、範型化されたものといえよう。



写真2

(5) 祖先祭祀の飲福範囲

祖先祭祀後の供物を家族や親族のみならず、近所や村中の人々を呼んで共に食べるが、この共食過程を「飲福」と呼ぶ。表3は当該村落61戸の1年間の忌祭の対象別回数を示したものである。当村では飲福の範囲によって、村付合飲福（父母の忌祭と時祭）、近所付合飲福（祖父母～高祖父母の忌祭）、家族のみ飲福（茶礼）の3種に分類される。

まず、村付合飲福は父と母の忌祭と時祭時の飲福であ

表3 D里の対象別祖先祭祀

対象先祖	回数	対象先祖	回数
父	37	曾祖父	12
母	27	曾祖母	12
祖父	23	高祖父	7
祖母	23	高祖母	7
計	149	その他	1

り、村中の全戸が対象になるが、通常各戸から最高齢者1名が飲福と呼ばれる。当該村落における父母の忌祭は全149回のうち64回である。これによる食物分配の対象人数 = 件数 × (分配対象戸数 + 平均世帯員数) すなわち $64 \times (61 + 3.0) = 4096$ 人である。また時祭は宜寧南氏忠壮公派門中の下位の8小グループで祀られており、時祭による食物分配の対象人数は = 件数 × (分配対象戸数 + 平均世帯員数) すなわち $8 \times (61 + 3.0) = 512$ 人である。したがって村付合飲福による食物分配の対象人数は延べ4608人となる。

次に、近所付合飲福は父母以外の忌祭の飲福であり、平均して隣近所の3戸の全世帯員が呼ばれる。全149回の忌祭のうち、父母の忌祭64件を除いた85件がこれに当たる。したがって近所付合飲福による食物分配の対象人数 = 件数 × 分配対象戸数 × 平均世帯員数、すなわち $85 \times 4 \times 3.0 = 1020$ 人となる。

さらに、家族のみ飲福は茶礼の飲福であり、茶礼は61戸のうち39戸で祀られている。これによる食物分配の対象人数 = 茶礼挙行戸数 × 平均世帯員数 × (ソルの3日 + 秋夕2日) + 年始回り戸数、すなわち $39 \times 3.0 \times 5 + 61 = 646$ 人である。

したがって当村における1年間の祖先祭祀による儀礼食の摂取対象人数は、を合計した延べ6274人となり、毎日約18人が祖先祭祀の儀礼食の飲福に預かるのである。D里の人口が186人であるから、当村における1個人は祖先祭祀の儀礼食によって約10日に1回、良質の動物性蛋白質が供給されることになる。

(6) 考察

ここでは、日常食の「飯床規範」は誰のものであるかという問題と、祖先祭祀の地縁紐帯強化機能という2点について考察を加える。

まず日常食の「飯床規範」についてみよう。日常食は「飯床」と呼ばれ、一定のルールをもっているといわれる。すなわち飯床は主食のご飯と副食のスープおよびおかずから構成されている。ご飯・スープ・キムチ・チゲ・蒸物・醬類を基本とし、食材と調理法の重複を避けて、ナムル・生菜・焼物・煮付・刺身・塩辛・乾物などの中から3-12種類を選んで配合するが、このおかずの数によって3・5・7・9・12 椀飯床となる(林在圭2004参照)。これが従来の研究で定説化されている飯床規範である。したがって、おかず3品の最も質素な3椀飯床でも基本のもの(飯・

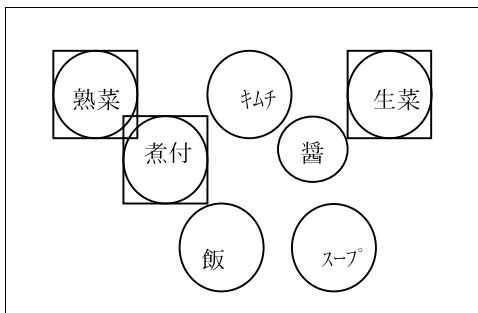
スープ・チゲ・蒸物・醬類)を入れると少なくとも7品以上となる(図2と3参照)。なお飯床の配列は、ご飯を左にスープを右に、チゲや醬類を中央に、汁物や焼物を右側に、ナムルや小魚の煮付などは一番奥に配列される。すなわち匙で食べるご飯やスープを食べる人の近くに、チゲや汁物を中央か右側に、そして箸で食べるナムルなどは食べる人から遠いところに配列される。

当村の食事記録による日常食の基本パターンからわかるように、1食当たりの平均摂取食物の品数は4.97であった。したがって当村における日常食の基本パターンは、主食1に副食4の5品である。飯床規範によると最も質素な3椀飯床でも7品であり、当該村落の5品とは2品という大きな差がある(写真3)。さらに当該村落では1980年代を境に大きく変貌し、豊かになったといわれる。その豊かさは日常の食卓にも大きな変化をもたらした。1980年代の大変貌の主たる要因のひとつは畑作における商品作物の導入であり、もうひとつは政府主導の大規模干拓事業による水田面積の倍増である。こうしたことを考慮すると、飯床規範は誰のものであるか、誰のための規範であったのが容易に推測される。少なくとも定説の飯床規範は庶民のものではなかったのである(写真4)。

次に祖先祭祀の地縁紐帯強化機能について考えてみよう。従来の研究では、祖先祭祀は血縁関係の紐帯強化機能だけが強調されてきた。しかし祖先祭祀を食(儀礼食)という側面からみると、当村の祖先祭祀の飲福過程にみられるように、儀礼食の贈答交換(共食行為)は村落社会にお

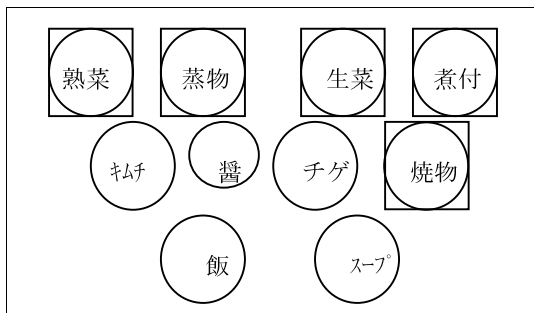


写真3



注) ○: 基本のもの、□: 椀

図2



注) ○: 基本のもの、□: 椀

図3



写真 4

ける人間関係の維持強化の機能を果たしていることがわかる。それ故祖先祭祀の儀礼食は血縁関係の紐帯強化機能に加え、地縁関係の維持補強機能をも併せ持っている。村落社会における儀礼食の贈答交換は村落全体の互惠的生活互助交換の一輪として機能している。したがって儀礼食の贈答交換は、村落社会の生活原理・秩序形成における統合の誘発メカニズムとして働いている。

むすび

韓国の人々はとりわけ食べ物を重視する。「飯を食べたか」という言葉が挨拶にもなっているほどである。これは貧しさ故に飯を食べたか否かをたずねるものではなく、食べる行為を重視する文化を持っているからである。

韓国の食生活の伝統は日常食だけでは完結せず、儀礼食を組み合わせることで、成り立っている。日常食と儀礼食の大きな違いは、日常食が野菜中心であるのに対して、儀礼食では魚や肉料理が重要な供物となっている。こうした食生活の伝統は、医(あるいは薬)と食は源が同じであるという医食同源の考え方にに基づき、よい食事をとれば健康になると信じられている。村落社会における医食同源の考え方は、依然として強く受け継がれているものの、幼児を有する世帯では外食行動も増え、肉食化の傾向もみられる(写真5)。

また韓国人は1人で食べることを嫌い、「食事は皆で集



写真 5

まってするものだ」という意識が強く、一緒につくりわいわい皆で食べるのを好む。韓国の大学に留学した女子大生曰く、困ったことのひとつは、周りの人たちから変な目で見られたり、声をかけられたりするので、1人で飲食店に食事に出かけられないことだったと述懐していたのもうなずける。とくにお祝いや祖先祭祀の際には家族親族のみならず、近所や村人が共に食べる。

しかし1970年代の都市産業化、1973年の家庭儀礼準則、1985年頃の高度経済成長、1990年代以降の外食産業の隆盛などの外的要因によって、村落社会における食生活も大きく変わりつつある。1980年代半ば以降、一部の儀礼(婚礼・還暦など)を除き、儀礼食による食物の贈答交換機能は喪失し、日常食の肉食化が進行しつつある。今後、祖先祭祀以外の諸儀礼食、外食行動に関する調査研究をさらに進めていきたい。

3 まとめ

人間にとって食べることは生命と健康を維持するための最も基本的な行為であり、普遍的な営みである。そのため日々の生活の中で、ふだん何をどのように食べているかは、あまり意識されることはない。しかしこれまでみてきたように、この一見あたりまえの行為の背後には、人と自然、人と人とのかかわりあいが高く結びついていることがわかる。

しかし今日では、世界中からあらゆる食物が輸入され、食のつくり手と受け手の関係、食の環境が大きく変わっている。食材をつくるということ、料理をつくるということと、食べるということが完全に切り離されている。食べる人は食べ物がつくられるプロセスを知らず、つくり手が見えなくなり、つくることと食べることのミスマッチによって、食への安全・安心感も揺らいでいるというのが昨今の現状ではないだろうか。食文化は私たちを取り巻く自然環境とのかかわり合いの中で生まれ、またこれらの地域の食材を日々の料理に活かすための工夫や知恵が親から子へと引き継がれ、さらに次の世代に伝えていくことが重要である。同時に自らの国の文化や伝統を理解することは、日本人としての自覚をもち、国際理解を進めることにもつながるはずである。

参考文献

- 山内昶 1994 『「食」の歴史人類学』人文書院
- 山川三太 1998 『文化人類学通になる本』オーエス出版社
- モルガン著、青山道男訳 1958-61 『古代社会』上・下、岩波文庫)
- フレーザー著、永橋卓介訳 1951-52 『金枝篇』(簡訳版)1-5巻、岩波文庫
- マリノフスキー著、寺田和夫・増田義郎訳 1967 『西太平洋の遠洋航海者』
- 『マリノフスキー・レヴィ=ストロース』世界の名著 59、中央公論社
- ラドクリフ=ブラウン著、青柳まちこ訳・浦生正男解説 1975 『未開社会における構造と機能』新泉社
- ハリス著、板橋作美訳 1988 『食と文化の謎』岩波書店
- レヴィ=ストロース著、仲沢紀雄訳 1970 『今日のトートミズム』みすず書房
- ダグラス著、塚本利明訳 1972 『汚穢と禁忌』思潮社
- リーチ著、青木保・宮坂敬造訳 1981 『文化とコミュニケーション』紀伊國屋書店
- 全京秀 1992 『下沙美の祭祀と飲福』『韓国漁村の低開発と適応』集文堂
- 林在圭・秋野晃司 2006 『韓国の祖先祭祀における食文化』『女子栄養大学栄養科学研究所年報』14、女子栄養大学栄養科学研究所

