

イム ゼンキュ
林 在圭

略 歴

1999年～2002年
早稲田大学人間科学部基礎科学科助手
1999年～2003年
専修大学文学部非常勤講師
2001年～2005年
早稲田大学人間総合研究センター研究員
2004年～2006年
女子栄養大学非常勤講師
2006年
静岡文化芸術大学文化政策学部国際文化学科准教授

韓国の農漁村における医食同源の変容に関する実証的研究 —忠清南道唐津郡の一宗族マウルの事例を中心に—

Change of the ‘ISHYOKUDOGEN’ in Korean Village

Tradition of the Korean eating habits is not concluded with only everyday food. It combines everyday food with courtesy food and makes ends meet. And it is based on a way of thinking of ‘ISHYOKUDOGEN’. However, in late years such a way of thinking is going to change greatly.

Therefore, in this study, I investigate a change of the eating habits in a Korean village. And I clarify it about practice and change of ‘ISHYOKUDOGEN’ in food culture.

As a result of investigation, everyday food is staple food 1 and side dishes four or five. Therefore, the basic pattern of an everyday food was 5 articles. On the other hand, courtesy food has a function of maintenance and reinforcement of human relations in village society and supplies high quality animal protein.

A way of thinking of ‘ISHYOKUDOGEN’ in village society is still inherited. However, eating out is increasing in a household including an infant and tends to be meat-eating in everyday food.

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、医食同源（韓国では「薬食同源」と呼ぶ）の考え方にもとづき、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」と呼ぶ）から構成されている。そのため、多種多様な副食をとお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、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のである。

ところで、韓国における食文化に関する研究はきわめて低調であるといえよう。栄養学や調理学の分野において、カロリー計算や調理法などに関する実験研究や社会啓蒙的性格のものが多い。

とくに儀礼食に関する研究は、儀礼そのものに重点が置かれているあまり、文献資料による祭祀組織や儀礼過程の祭法節次中心の社会組織論的アプローチ、社会的地位・階層の象徴的行為としての社会構造機能論的アプローチが多く、儀礼食に関する研究はほとんど行われていない。そのため、日常食や儀礼食に関する具体的なフィールドワークにもとづく実証的研究はほとんどおろそかになっている。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）や末成道男の忌祭と墓祭を中心に一漁村における祖先祭祀がどのように行われているかを調査報告したもの（末成1985）などは注目される。

1. 研究目的と調査対象地

（1）研究目的

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・葬式などの儀礼の際に用意される食事は、その量や質においてたいへんご馳走であった。いずれも日常の食事では減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、祭祀直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飲福が行われる。飲福では招かれたすべての人々に、準備された食べ物をひと揃いずつ提供するのが一般的であった。また来られなかった人々に対しても、同じものを紙で包んだり、お盆に盛ったりして、その家まで届けるのが習わしであった（これをとくに「頒器」と呼ぶ）。こうした儀礼や接客以外に肉料理を食べることは村で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なかで、両者を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、韓国農村の一村落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・交換関係を調べ、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。なお、本研究は全京秀の研究（1992）手法に負うところが大きい。

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「飯床規範」（後述）を検証する。すなわち日常食の飯床規範は「誰のものであるか」、「誰のためのものであったか」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。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・交換関係を分析し、祖先祭祀（儀礼食）の村落における統合的機能を明らかにしたい。

（2）調査対象地

調査対象地は、ソウルから車で約2時間の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壯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る展開してきた（林在圭2000参照）。特産品としてはコァリ唐辛子（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、1970年代以降の世帯による転入出の移動が激しく、実質的には60戸前後の集落である。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、全体の男女比率はほぼ半々であるが、高齢になるにつれて女性の比率が高く、65歳以上の高齢者の人口が23%以上を占めている。近年におけ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. 日常食の基本パターン

(1) 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ていた。しかし、D里では1990年代を境に、階層別分類の有効性が低下し、世帯構成員の違いによる有効性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」(I)・「中高生を含む世帯」(II)・「幼児を含む世帯」(III)に分類し、各1世帯を選定して、それぞれ季節別に10日間の食事記録をとることにした。調査・分析方法は、毎日摂取する食物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が動物性蛋白質の摂取であるので、動物性蛋白質を考慮して、夏季10日間の食事記録から食物（料理）を分類すると表1のとおりである。料理名による食物群を分類すると、主食類(A)からほか(L)まで12群になる。そのうち、スープ類・ナムル類・チゲ類は肉や魚貝類を入れるか否かによって細分するが、これらの動物性蛋白質は薬味（「薬念」と呼ぶ）程度のものであり、ほかには餅や果物などのデザートなどが入る。

表2は世帯別の食事記録を整理したものである。表2の特記すべきことは、世帯Iの昼食のうち、主食類のAc(2)はいずれもラーメンであり、蒸物類のHa(1)は卵蒸し、焼物類のJa(1)は卵焼きである。ナムル料理のDc(13)のうちには、2件の雑菜と3件の豆の煮物料理が含まれている。またIの夕食のうち、ナムル料理のDc(13)には5件の豆の煮物料理が含まれており、Jb(1)は卵焼きである。さらにIIの昼食のうち、主食類のAa(7)にはオムライス、キムチ炒め飯、にぎり飯がそれぞれ1件ずつ含まれている。Ac(4)はクックス（韓国式うどん）3件と、サンドイッチの1件である。Ja(2)はいずれも卵焼きである。またIIの夕食のうち、Aa(8)にはチャジャンパブ1件、炒め飯1件が含まれており、Ac(2)はクックス1件と中華風辛いスープ麺のユッケジャンの1件である。一方、IIIの昼食のうち、Ba(2)はいずれも卵スープである。

料理名	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
動	主食	スープ	キムチ	ナムル	生菜	チゲ	煮付	蒸物	揚物	焼物	刺身	ほか
植	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a		a
別	飯	肉	野菜	肉	野菜	肉	煮付	肉	肉	肉		塩辛
等	b	b	b	b	b	b	b	b	b	b		b
の	粥	魚貝	漬物	魚貝	海藻	魚貝	炒物	魚貝	魚貝	魚貝		餅
細	c	c	c	c		c					c	c
分	麵	野菜	魚貝	野菜		野菜					野菜	果物

表1 日常食の食物分類

	I	II	III	計
朝食	Aa(10),Bb(1),Bc(2) Ca(9),Dc(12), Ea(11),Eb(2),Fb(1) Fc(3),Ga(4),Ha(1), Jb(1)	Aa(9),Ac(1),Bb(2), Bc(4),Ca(14),Dc(9), Ea(1),Fa(1),Fc(2), Gb(3),Ha(1),Hb(3) Jb(1)	Aa(10),Ba(1),Bb(1) Bc(3),Ca(17),Dc(8), Ea(5),Fc(3),Ga(2), Gb(4),Ha(4),Ja(1), Jb(1)	Aa(29),Ac(1),Ba(1),Bb(4),Bc(9), Ca(40),Dc(29),Ea(17),Eb(2), Fa(1),Fb(1),Fc(8),Ga(6),Gb(7), Ha(6),Hb(3),Ja(1),Jb(2)
昼食	Aa(8),Ac(2),Bc(2), Ca(8),Cb(1),Dc(13) Ea(6),Eb(1),Fc(2), Ga(3),Ha(1),Ja(1)	Aa(7),Ac(4),Bb(3), Ca(7),Cc(1),Dc(1), Ea(3),Fb(1),Fc(3), Ja(2),Lb(1),Lc(2)	Aa(3),Ac(3),Ba(2), Bc(1),Ca(8),Cb(1), Dc(3),Ea(3),Ga(2), Gb(2),外(4)	Aa(18),Ac(9),Ba(2),Bb(3),Bc(3), Ca(23),Cb(2),Cc(1),Dc(17),Ea(1) 2),Eb(1),Fb(1),Fc(5),Ga(6),Gb(2) Ha(1),Ja(3),Lb(1),Lc(2),外食(4)
夕食	Aa(10),Bc(2),Ca(10), Cb(2),Dc(13),Ea(7) Eb(1),Fb(3),Fc(3), Ga(2),Gb(2),Ha(2), Hb(2),Ja(1),Jb(1)	Aa(8),Ac(3),Ba(1), Bb(1),Bc(2),Ca(12) Cb(2),Da(1),Dc(5), Ea(1),Fc(2),Ga(1), Gb(1),Ia(1),Ib(1), Ja(1),Lb(1)	Aa(10),Ba(1),Bc(1) Ca(17),Cb(4),Db(1), Dc(4),Ea(6),Fc(5), Ga(3),Gb(3),Ia(5)	Aa(28),Ac(3),Ba(1),Bb(1),Bc(5), Ca(39),Cb(8),Da(1),Db(1), Dc(22),Ea(14),Eb(1),Fb(3), Fc(10),Ga(6),Gb(6),Ha(2),Hb(2), Ia(1),Ib(1),Ja(7),Lb(1)

(注) () 内の数字は件数を表す。

表2 摂取食物

(2) 日常食の基本パターン

表3は日常の食事記録にもとづいて、食物群別に整理し、摂取頻度による順位付けをしたものである。表3によると、食物の摂取頻度による序列は、①キムチ→②ご飯→③ナムル(熟菜)→④生菜→⑤煮付・炒物→⑥スープ→⑦チゲ→⑧蒸物→⑨焼物→⑩・⑪・⑫の順である。ここで注目すべき点は、一般に幼児期のキムチ離れが進行しているといわれているが、実際にはキムチ離れよりも、スープ離れが目につくことである。もちろん、夏だけに限定して分析したことも影響しているものと思われる。

延べ摂取食物の件数は426+13 (Ac) = 439件である。これを4回の外食を除いた86食で割ると、1食の平均摂取食物の品数は5.1品となる。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) + 副食(4)のキムチ・ご飯・ナムル・生菜・煮付に、ときおりスープまたはチゲをとるといふものであることがわかる。一方、動物性蛋白質の食物は薬味程度のものを除けば、GHIJKの62回であるが、その中身をみると、卵焼きや小魚料理が大半を占め、良質の動物性蛋白質とはいいがたい。料理の内容からすると魚料理(15)が2日に1回、肉料理(8)が4日に1回とることになるが、とくに肉料理は世帯Ⅲに集中している。

		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
I	朝	10	3	9	12	13	4	4	1	0	1	0	0
	昼	8	2	9	13	7	2	3	1	0	1	0	0
	夕	10	2	12	13	8	6	4	4	0	2	0	0
II	朝	9	6	14	9	1	3	3	4	0	1	0	0
	昼	7	3	8	1	3	4	0	0	0	2	0	3
	夕	8	4	14	6	1	2	2	0	2	1	0	1
III	朝	10	5	17	8	5	3	6	4	0	2	0	0
	昼	3	3	9	3	3	0	4	0	0	0	0	0
	夕	10	2	17	5	6	5	6	0	5	0	0	0
計		75	30	109	70	47	29	32	16	10	4	0	4
順位		2	6	1	3	4	7	5	8	9	10	12	11

(注) ①主食は飯(Aa)だけ計算に入れ、13件の粥(Ab)や麺・パン類(Ac)類は除く。②世帯Ⅲの昼食の主食が3件しかないのは、4回の外食があったからである。

表3 日常食の食物別序列化

3. 祖先祭祀の儀礼食

(1) 祖先祭祀

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・婚礼・還暦祝い(あるいは80歳の八旬祝い)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。この両行事はとくに「茶礼」と呼ばれ、祖先祭祀の一種である。儀礼には、お祝い事の「チャンチ」共食と、祖先祭祀などの「飲福」(直会)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、韓国における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ことにしたい。

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）。

飯	羹	蓋	蓋	匙 牒	酢	飯	羹	餅	餅	匙 牒	餅	餅	匙 牒	餅	餅	匙 牒
肉	肉 羹	鶏 卵	炙	魚 羹	豆 腐	餅	清	蓋	蓋		蓋	蓋		蓋	蓋	
脯	熟 菜	焼	佐 飯	清 醬	海 衣	醢	沈 菜	肉	肉 羹			炙		鶏 卵	魚 羹	豆 腐
棗	栗	梨	柿	真 瓜	水 瓜	油 果	糖 果	脯			醬	私				
								棗	栗	梨	柿	西 瓜	真 瓜	菓 果	子	茶 食

図1 大宗家の忌祭と茶礼の祭需陳設

図1は宜寧南氏忠壯公派門中の大宗家（総本家）における忌祭と茶礼時の供物の祭需陳設を示したものである。祖先祭祀における供物は、肉料理（牛豚鶏）・魚料理（イシモチ等）・肉魚菜煎（チヂミ）・ナムル・果物・餅などおおよそ30品に及ぶ。

（2）祖先祭祀の飲福範囲による分類

祖先祭祀後の祭需（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。この神人共食（直会）の過程を「飲福」と呼ぶ。表4は当該村落61戸の1年間の忌祭を対象別回数を示したものである。当該村落では飲福の範囲によって、①村付合飲福（父母の忌祭と時祭）、②近所付合飲福（祖父母～高祖父母の忌祭）、③家族のみ飲福（茶礼）、の3種に分類される。このことは表5の大宗家の対象別の祭祀費用からもうかがい知ることができる。

①村付合飲福は父・母の忌祭と時祭の飲福であり、村中の全戸が対象になるが、通常各戸から最高齢者1名が飲福に呼ばれる。まず当該村落における父母の忌祭は、全149回の忌祭のうち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×(61+3.0)=4096人である。また時祭は宜寧南氏忠壯公派門中の下位の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×(61+3.0)=512人である。故に、村付合飲福による食物分配の対象人数は延べ4608人である。

②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85×4×3.0=1020人となる。

③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39×3.0×5+61=646人である。

したがって、当該村落における1年間の祖先祭祀による儀礼食の摂取対象人数は、①②③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、当該村落における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。

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

表4 忌祭の対象別の回数

祭祀種類	茶礼	忌祭					時祭
		父	祖父	曾祖	高祖	不遷位	
回数	2	1	2	2	1	2	1
費用(万円)	20・25	30万	15万	15万	15万	40・50	40・50
負担	宗家	宗家	宗家	宗家	宗家	宗家	位土

表5 大宗家の祭祀費用

4. 考察

ここでは、日常食の「飯床規範」は誰のものであるかと、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、一定のルールを持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椀飯床でも基本食物(飯・スープ・チゲ・蒸し物・醬)を入れると少なくとも7品目以上となる。当該村落における日常食の基本パターンが5品ということから考える(加えて1980年代後半以降、同村における食卓の変化変容を考え合わせる)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か、が容易に推測される。少なくとも飯床規範は庶民のものではなかったのである。

つぎに祖先祭祀の地縁紐帯強化機能について考えてみよう。社会・人類学界では祖先祭祀は血縁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、D里における祖先祭祀の飲福過程にみられるように、儀礼食の贈答交換は村落社会における

人間関係の維持強化の機能をもっていることがわかる。村落社会における儀礼食の贈答交換は村落全体の互恵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のである。

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も表れており、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、幼児を含む世帯では外食行動も増えつつあり、肉食化の傾向がみられる。

また韓国人は1人で食べることを嫌い、「食事は皆で集まってするものだ」という意識が強く、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。1990年代に入ると、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、季節別食事記録の分析、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。最後に本研究の遂行に当たり研究助成を頂いた財団法人アサヒビール学術振興財団に深く感謝申し上げます。

参考引用文献

- 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
末成道男1985「東浦の祖先祭祀：韓国漁村調査報告」『聖心女子大学論叢』第65集、聖心女子大学
金斗憲1969『韓国家族制度研究』ソウル大学校出版部
崔在錫1975『韓国農村社会研究』一志社
金宅圭1979『氏族部落の構造研究』一潮閣
李光奎1983「マウルと家族生活」『韓国民俗学概説（改訂版）』学研社、35-110頁
李光奎1990『韓国の家族と宗族』民音社
林在圭1998「韓国における門中の構造と機能：忠清南道宜寧南氏忠壮公派門中を中心に」『村落社会研究』5-1、日本村落研究学会、45-56頁

- 林在圭2000「宗族マウルにおける生業変遷と小農経営：韓国忠清南道唐津郡宗族マウルの事例」
『ヒューマンサイエンス』13-1、早稲田大学人間総合研究センター、62-79頁
- 林在圭2004「韓国の食文化」『アフラシア』現代アジア・アフリカセンター、10-12頁
- 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』
45-54頁