

基礎演習 A

# 東アジアの食文化

～日中韓の食の違い～

2013年7月10日 1講時

国際文化学部 1回

学籍番号: W18

る。「広東料理」は割とあっさりとしてうまみがたっぷりであるから、日本人には圧倒的な人気がある。代表料理は『子豚のあぶり焼き』、『酢豚』等である。「四川料理」はご存知の通り、豆板醤を使用した辛い料理が特徴的である。代表料理は『えびのチリソース煮』、『麻婆豆腐』等である。「山東料理」は宮廷料理の主流となった料理で、肉や魚の臭みをとるために香辛料等をふんだんに使用する。代表料理は『甘酢炒め』、『ツバメの巢の煮込み』等である。「山東料理」の中の「北京料理」の代表料理は誰もがご存知の『北京ダック』、『水餃子』等である。(文献)

このように、ただ中国料理と言っても、地域によって特徴や代表料理はまるで異なっており、奥が深い。したがって、中国料理という言葉でこれら全ての料理をひとくくりにすることは間違っているように思われる。

#### ～韓国料理～

韓国料理の特徴といえば独自のピリッとした辛さと赤いカラーである。それを演出しているのが唐辛子である。生のまま、あるいは粉状にして、料理はもちろん調味料としても多用される香辛料である。また、韓国料理はニンニクやネギ、生姜等の香味野菜が多用されているということも特徴である。特に、ニンニクの消費量が多く、韓国料理がスタミナ料理と言われる理由のひとつでもある。代表料理は『キムチ』、『ビビンバ』、『サムギョプサル』等である。(文献)

### 3. 食事のマナー

日本での食事マナーは、ゆっくり落ち着いて味わうことが基本になっている。中国では、マナーは基本的に自由であり、『食』を楽しむことが大前提とされている。よって、日本人にとっては「不潔だ」と感じるようなことも少なくはない。韓国では、日本以上に厳格な食事マナーがあり、食事は葬式以上に謹厳で静粛だと言われるほどである。

この第3項目では各国の食事マナーについて比較をしたりしつつ、もう少し掘り下げて調べてみた。

#### ～日本と中国の違い～

日本では、食事を残さず食べるのが一般的なマナーである。しかし、中国では、それはマナー違反とされる。これは、中国では招待主が豪勢な食事を振る舞うことで、自身の富や気前のよさをみせる意味合いがあるためである。そのため、食事が残さず食べられていると、招待客はまだ空腹であると考えられ、再度別の料理を注文される。このマナーは、過去、中国が飢餓状態にあったころの名残のようだと考えられる。

↑

自ら確認してはか?

～日本と韓国の違い～

日本では、背筋を伸ばし、料理の香りを楽しむため、食器を手で持って食べることが正しい作法とされている。よって、置いてある食器に顔を近づけて食べることを『犬食い』と呼び、食事の席ではもっとも無作法な行為である。しかし、反対に、韓国では食器を持って食べることは『乞食食い』と呼ばれ、こちらも下品で無作法な行為とされる。

さらに、韓国では食器に直接口を付けることも禁止されており、汁物を飲む場合は『スッカラ』と呼ばれるスプーンを使用し、一口ずつ口へ運ぶのである。

そして、座り方にも違いがある。日本人は、なんと言っても正座が一番礼儀正しい座り方であり、女性が食事の席であぐらをかくのはもってのほかであるが、韓国の女性たちは、あぐらをかいたり、片膝を立てて座ったりしてもかまわない。これは伝統的な正しい女性の座り方なのである。隣国なのに、このように違いがあるのか、検証してみたい。

～日中韓の酒に関するマナー～

日本では、宴席で酒を飲み、献杯や返杯といった決まったマナーもある。しかし、中国の宴席では、乾杯はするが、献杯や返杯はせず、宴席はあくまで談笑しながら食事を楽しむ場であり、酒に酔うところではないと考えられている。グラスを合わせる時は、相手のグラスよりも低い位置で交わすのが一般的で、また、中国の乾杯は「杯を乾かす・飲み干す」という意味があり、乾杯が行われる度に飲み干さなくてはいけないのである。

そして、韓国では、儒教の教えがまだまだ生きているため、酒の席でも目上の人に対するマナーが多数ある。たとえば、酒を飲むとき、日本では、目上の人の前に座っている場合、正面を向いて飲んでもかまわないが、韓国では顔や体を少し横に向けて飲む。酒を注ぐときは、日本では片手で瓶を持って、もう片手で瓶を支えるが、韓国では片手で瓶を持って、もう片手を腕に添える。これは袖の中に武器などの危害を与えるものを持っているという意思表示でもある。また、日本では、まだコップが空になっていなくても注ぎ足して良いが、韓国ではコップが空になってから注ぎ足すのが礼儀である。

終わりに

日本・中国・韓国の『食』について様々な観点から調べてみた結果、『食』は、その国の歴史や風土と深く関わって、今日の食文化をつくり上げていると考えられる。特に、食事のマナーに関しては、宗教とも深く関係しており、国民性をも表していると感じた。同じ行為でも、国が変われば作法にも無作法にもなり得る、そんな行為がこの日本・中国・韓国の3国間だけでも多々あり、とても興味深かった。

今3国間で起きている様々な問題も、このような国単位の考え方の違いが関係しているのではないかと。だとしたら、お互いの違いを認め、理解することが今後の問題解決の糸口になるだろう。

参考文献

中野謙二 / 1931 / 東アジアの食文化 / 研文出版

周達生 / 1991 / 東アジアの食文化探検 / 三省堂

寛久美子 / 1993 / 中国の食卓 / 筑摩書房

Wikipedia 主食

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%BB%E9%A3%9F>

ソウルナビ

<http://www.seoulnavi.com/special/5000422>

問題点  
興味深いところがあり、さらに具体化して資料収集し、  
また現地に出かけたりして、資料を集め、さらに  
研究と調べを続けたいと思います。  
また参考文献はここに記して下さい。