

文化考察の視点～「キムチ」と「漬物」の比較を通して～

氏名：中村 浩一

所属：岐阜県立益田清風高等学校

「第12回韓国学ワークショップ」に参加する機会をいただいたことに感謝申し上げます。受け入れて頂いたソウル大学日本研究所の先生方・スタッフの皆様方、また、韓国国際交流財団の皆様方には大変お世話になりました。また、お忙しい中、快く送り出して下さった職場の先生方、県教育委員会の先生方にお礼申し上げます。

今回の研修で身につけた知識を現在、地歴科・公民科の各授業で、さまざまな視点から紹介しています。今後も折に触れ二週間の経験を紹介していきたいと思います。

1 はじめに

本稿では、韓国のキムチと日本の漬物の特徴や歴史、およびその周辺環境の比較調査を通して、文化考察の視点について述べたい。理由は二点である。

一点目は、韓国におけるキムチの存在感に圧倒されたからである。ワークショップ期間中、朝食を取るために入った学生食堂で目に飛び込んできたのは、取り放題のキムチの山（資料1）であった。韓国の食卓に必ずキムチが出ることも、食堂で小皿に入ったキムチのおかわりが自由なことも知っていたが、だからこそ、その量には衝撃を受けた。今回の研修中、訪問した学校での給食（資料2）をはじめ、さまざまなキムチを食す機会を得たが、キムチの特徴と食文化の広がり考察したいと考えた。



写真1 ソウル大学学生食堂



写真2 益田清風高等学校給食

もう一点は、授業での活用である。現在勤務する岐阜県立益田清風高等学校では、総合学科において地歴科の学校設定科目として「地域研究」（2年次・2単位）を実施している。授業では、地域理解を深め、将来の地域社会に貢献できるよう、地域の生活文化を調査・研究している。学校のある岐阜県飛騨地域にもさまざまな漬物文化があるが、生徒たちはあまりにも身近であるためか、その歴史や特徴についての知識が少ない。漬物の知識を学び、キムチと比較することを通して地域の食文化について研究する機会としたいと考えた。

2 韓国のキムチ

(1) その魅力

韓国の食文化から多くの日本人がイメージするものの一つがキムチである。キムチとは、広辞苑によれば、「朝鮮の漬物。塩漬にした野菜に、ニンニク・ショウガ・トウガラシ・塩辛などを合わせて漬け込んだもの」ということになる。古くは日本の漬物と同様の野菜の塩漬けだったものが、18 世紀以降、トウガラシの普及によって現在の形になり、さまざまなキムチが生まれたとされる。

栄養学的には、トウガラシに含まれる豊富なビタミンCの摂取や、辛みによる減塩効果に加え、辛み成分であるカプサイシンによる酸化防止作用などがあり、優れた健康食品としての評価が高い。また、キムチの特徴の一つである乳酸発酵は、トウガラシにより、菌の繁殖が促進され、腸内の活性化をもたらしている。

ワークショップ中に見た風景の中で、早朝、公園で黙々とストレッチ運動に励む多くの高齢者の姿があった（写真3）。また、日本で言うところの「地産地消」にあたる言葉として「身土不二」の意識が高く、町の市場ではさまざまな地元食材を目にした（写真4）。こうした健康意識の高さとその伝統を具体化する食品がキムチだといえよう。



(写真3) 日朝の落目代の公園



(写真4) 大田市市場

(2) キムチ文化の広がり

キムチが日本国内で普及するのは高度経済成長期に入る 1955 年以降であるといわれる。それまで「朝鮮漬け」といわれていたキムチが、専門料理店のみならず現在のように一般家庭にまで普及していった背景の一つに、日本の食品メーカー桃屋の「キムチの素」のような調味料の生産販売が挙げられる。1975 年に日本式キムチ調味料として発売された「キムチの素」は、80 年代の激辛ブームも手伝って同社の人気商品となっている。

「地域研究」の授業を選択している生徒たちに、好きな漬物について尋ねると、キムチが第1位に挙げられた。スーパーの漬物コーナーに立ち寄ると、売り場の4分の1ほどのスペースをキムチおよび関連商品が占めている。日本人の好きな漬物ランキングでは、浅漬・沢庵漬に次いで第3位の人気だそうである。

キムチ文化の広がりには日本だけにとどまらず、世界に広がっている。キムチのグローバル化に対応するため、キムチの国際的な標準規格も定められている。トウガラシの辛さの度合いを五段階に、また熟成度を三段階にそれぞれ分け、その組み合わせにより、十五種類に分けられるキムチの味を管理・表記しようとする努力も行われている。

3 日本の漬物

(1) 地域の食文化としての漬物

日本全国、さまざまな漬物があり、地域の特色を生かした素材や漬け方が伝えられている。多様な食材の流通と食のグローバル化によって、貯蔵食品としての役割は低下したが、地域文化の象徴としての役割は大きく、新たな商品開発や漬物を活用した料理も盛んに行われている。特産・土産などの知名度から見た都道府県別の野菜漬物のうち、今年度のワークショップに参加された先生方の勤務地を代表する漬物を挙げてみる。

特産・土産などの知名度から見た都道府県別の漬物

府県名	内 容
青森	梅漬（しそ巻きの梅漬）
栃木	寿司用がり（寿司用生姜）
	たまり漬（日光を中心に、たまり醤油を使用したたまり漬は県の主力名産）
	甘らっきょう漬（良質な歯ごたえと風味のよいらっきょうは県の特産品）
埼玉	しゃくし菜漬（しゃくし菜の発酵漬）
神奈川	梅干（小田原近在の良質の梅を梅干にしたもの）
	小梅漬（小梅をかた漬にしたもの）
	桜の花漬（桜の花の塩漬で熱湯を注ぎ、花が開いたところを飲む）
新潟	山海漬（数の子と刻野菜を粕漬にしたもの）
	数の子漬（数の子と野菜を醤油で漬け込んだもの）
	味噌漬詰合せ（大根、茄子、きゅうり、生姜等を味噌で漬け込んだもの）
岐阜	赤かぶ漬（赤かぶを丸のまま塩漬にしたもの）
	しな漬（赤かぶをはじめとして、いろいろな野菜を塩漬にしたもの）
京都	しば漬（茄子、赤じその葉、みょうがを塩漬し発酵させたもの）
	すぐき漬（すぐき菜の皮をむき塩漬し水洗い後、加温し乳酸発酵したもの）
	千枚漬（聖護院かぶらを薄く輪切りにして塩漬し昆布と漬け込んだもの）
	菜の花漬（開花前の菜の花のつぼみを塩漬にしたもの）
大阪	奈良漬（瓜、きゅうり、小西瓜の粕漬）
和歌山	梅干（日本一の生産を誇る良質の梅を梅干加工）
	紀の川漬（大根を麹、塩等で漬けたもの）
愛媛	緋の蕪漬（緋のかぶを塩漬後、ダイダイ酢と砂糖で漬けたもの）
福岡	高菜漬（高菜の塩漬及び醤油漬）
	貝柱、海茸粕漬（海産物の粕漬）
佐賀	鯨軟骨粕漬（鯨の蕪骨を短冊状に切り塩をし脱水して酒粕に漬けこむ）
熊本	阿蘇たかな（阿蘇山麓に栽培されている茎の細い高菜漬）
大分	細切野菜醤油漬（大根、人参の醤油漬）
沖縄	パパイヤ漬（種子を除いた未熟のパパイヤを粕漬、みそ漬にする）

※全日本漬物協同組合連合会「漬物ポータルサイト」より（抜粋）

野菜や果実の漬物の例を挙げたが、これ以外に魚などの漬物もあることを考えると、地域ごとに多彩な漬物文化があることに気づかされる。

なお、経済産業省「工業統計」各県別漬物の出荷金額データによると、平成20年度における野菜漬物（果実漬物を含む）の出荷金額上位都道府県順位は、1位和歌山（梅干、沢庵漬など）、2位長野（野沢菜、やまごぼう味噌漬など）ときて、以下、栃木（生姜酢漬、らっきょう漬など）、群馬、愛知と続く。全体出荷額をみると、平成10年の5500億円から年々低下し、平成20年度では4000億円を割り込んでいる状況である。

さて、以下では、岐阜県飛騨地域を代表する「赤カブ漬け」について紹介したい。

（2）飛騨の「赤カブ漬け」について

「カブ漬け」といえば白カブを使った「千枚漬け」が有名だが、岐阜県飛騨地域では特有の赤カブを塩漬けした「赤カブ漬け」が一般的であり、その収穫や「菜洗い」とよばれる調理前の洗浄作業は史料にも描かれており、伝統行事として新聞などで紹介される。



宮川菜洗之図(『斐太後風土記』)



「菜洗い」を紹介する新聞記事
(2011年11月21日中日新聞)

赤カブには全国にさまざまな品種があるが、飛騨の赤カブ漬けに使われるカブは「飛騨紅カブ」といい、高山市丹生川地区で育てられていた「八賀カブ」が変異してできた品種である。「八賀カブ」は、戦国時代に小八賀郷を統一した人物によって伝えられたとされる。江戸時代の史料『飛州志』には「他州ニ出スニハ非ズ 國用足レルノミ」と記載されており、国外で流通することは少なく、地域の特産物・保存食として一般的に食されたようである。この「八賀カブ」が大正年間に突然変異したものが「飛騨紅カブ」である。繊維がしっかりしており、形が崩れることがないという特徴を持つ。繊維がしっかりしているため煮て食べるという調理よりも、丸のまま漬け込む「丸漬け」が好まれたと考えられる。「丸漬け」は、キムチ同様、乳酸菌発酵の結果、独特の酸っぱさを持つ。現在、家庭で赤カブを「丸漬け」にする割合は減っており、食べやすい大きさに切ったカブと塩漬けしたキュウリ、ミョウガ、赤ゴケ（キノコ的一种）とを混ぜて漬ける「しな漬け」あるいは「酢漬け」にするのが、調理方法が簡単のため好まれる。

この「飛騨紅カブ」は、高山市の朝市（写真5）や、飛騨地域の小売店（写真6）などでは、晩秋から初冬にかけて大量に販売され、各家庭で大量に漬け物にされる。各家庭ででき上がった「赤カブ漬け」は、地域の寄り合いなど、近所の社交の場に持ち寄って食べ比べた、という風景がみられたが、現在は漬物を漬ける家庭も減ってきている。



(写真5) 飛騨高山朝市の赤カブ漬け



(写真6) スーパーマーケットに並ぶ

(3) 漬物を煮る・焼く工夫

キムチほどの料理バリエーションはないが、漬物を活用した地域の料理例として、「にたくもじ」と「漬物ステーキ」が挙げられる。「にたくもじ」とは、ひねた（発酵が進み、酸っぱくなってしまった）赤カブ漬けをはじめとする漬物を塩抜きし、茹でた後、砂糖・油・醤油などを加えて煮込んだ料理である。柔らかい食感が特徴的で、味付けにトウガラシが加えられることもある。古い漬物をいかにおいしく食べることができるか工夫した料理であり、家庭で作るほか惣菜商品として普及している。

一方の「漬物ステーキ」は、飛騨牛ステーキの添え物として漬物がある、わけではなく、白菜の切り漬けなどを鉄板で焼き、そこに溶き卵を流し焼いた料理である。朴葉の上で味噌を焼く「朴葉みそ」に赤カブや白菜の漬け物を混ぜて焼くのが、家庭で普及していたが、漬物の可能性を追究し、また、観光客へのPRも兼ねて1970年代から居酒屋などで出されるようになった比較的新しい料理である。ただし、こちらは「地域研究」授業の選択生徒が、「部活を終え、腹ぺこの状態で晩ご飯のおかずが『漬物ステーキ』と聞くと、がっくりする」とコメントしてくれたように、酒のつまみにはいいが、ご飯のおかずとしては少し残念なポジションにある。

4 文化考察の視点

韓国キムチの総論と日本漬物の各論を同列に論じるのは無理があるが、異なる文化を比較することで、自分たちの文化を浮き上がらせることはできる。

これまで、「地域研究」の授業の中では、食文化のみならず、地域固有の文化の特徴は、その地域の自然風土によって形成され、そこに暮らす人々によって工夫・改良が加えられ特徴づけられていく、というアプローチを行ってきた。その意味で漬物は代表的な地域の文化と考えられる。しかし、今回の韓国学ワークショップを経験したことで、政治的・経済的視点や歴史的・宗教的視点から文化が形成されることについても考えることができた。

韓国の食文化における具体例を挙げるなら、焼肉が挙げられる。キムチと並ぶ食文化としての肉食文化は、政治的に支配されたモンゴル帝国の文化的影響があったからであり、宗教的に仏教文化を受け入れなかったため、一般化していったといえよう。また、先述したキムチ文化の広がりや、韓国経済のグローバル化と重ね合わせて見ることができる。

一方、日本の食文化を考えた場合、各地域の漬物の違いにみられるように、緩やかな共通性を持ちながらも、細かな地域単位に分かれて特徴づけられることに気づく。これは戦国期から幕藩体制へと移行する歴史の中で、藩を基本単位とする地域の食文化が形成されたから、ととらえることができる。現在、TPPへの交渉参加について賛否両論入り乱れている日本であるが、今後、政治や経済バランスの変化によって、さまざまな食材が国内市場に入り込んでくるようになった場合、食文化の変化も見られるのではないだろうか。

さらに食文化に関連して、ライフスタイルの多様化による食生活の変化や、産業構造の変化による食料自給率の低下など、日本と韓国両国に共通する現象も見逃せない。今後も足元の地域文化をみつめながら、韓国をはじめ他地域との文化比較を通して私たち自身の文化的アイデンティティを確認していきたいと考える。

（追記）

本稿の作成中、今年から全国規模で「T-1グランプリ」なる漬物イベントが開催されるサイトを目にした。これは、各地の漬物を通じて、地産地消、地域振興、地域復興を目的とするイベントであるが、どれほど注目される大会になるのだろうか。その開催が大きな話題となり、経済的効果も高い「B-1グランプリ（B-1グルメ）」ほどの盛り上がりを見せるのか、見守りたい。

【参考資料】

- ・朝倉敏夫．『世界の食文化①韓国』．農文協．2005年．
- ・南相源．「世界の人々と共に食べるキムチ」『Koreana vol.15（韓国人とキムチ）』．韓国交流財団．2008年．
- ・李盛雨．「朝鮮半島の食の文化」『講座食の文化①人類の食文化』．味の素の文化センター．1998年．
- ・竹内亜希子．「飛騨の赤カブ その調理法と役割」『岐阜県ミュージアムひだ研究事業報告』．岐阜県ミュージアムひだ．2006年．
- ・石毛直道．「伝統が残る飛騨の漬物文化」『ひだの散歩道4号』．飛騨地域活性化推進協議会．2003年．
- ・藤野信之．『国際化の中の韓国食品産業』．農林金融．2004年．
- ・全日本漬物協同組合連合会「漬物ポータルサイト」
<http://www.tsukemono-japan.org/index.html>
- ・goo グルメランキング <http://ranking.goo.ne.jp/service/013/>