

日韓の食具と食器・膳・料理の関わり

—食具の機能からみた考察—

金 泰 虎 (甲南大学)

はじめに

本稿は、日韓の食具が、食事における食器・膳・料理にどんな影響を与えて、それぞれにどのように反映されているのかを、明らかにすることを目的とする。

食具として日本では箸、韓国では「スウジョ (수저)」(箸と匙) を使っている。この食具の持つ機能上の短所を補ったり、長所を生かしたりする過程で、日韓の異なる食事作法が生まれたこと、つまり日本では膳に置いてある茶碗や椀を手で持ち上げて食べ、韓国では「床 (상)」(膳) に置いたまま食べる作法が形成されたことについては、すでに明確にしてきた⁽¹⁾。

ところで、食具は食事作法の形成にとどまらず、食事における食器・膳・料理など多岐に亘って影響を及ぼしていると考えられる。しかし、この観点に基づいて食具の影響力を追究している先行研究はほとんどなく、扱っていても断片的に触れているのみである。

鄭大声氏は、日本の木製器の存在は箸によるものであり、朝鮮半島の飯器が大型で金属製が多いのは匙文化の特徴だと捉えている。なお、箸の発達が料理にまで影響を与え、日本では見栄えを重

視した絵のような料理が発達したとして⁽²⁾、食具が食器や料理に影響を及ぼしたとしている。食具と食器・料理の関連性の指摘は卓見と言えるが、食具が食器・料理にどんな影響を与えて、それらがいかに反映されたかの具体性と立証に乏しい。

一方、秋岡芳夫氏は日本の茶碗について「低い膳」が「手にもつ食器」へ発達させたとする⁽³⁾。さらに同じ視点に基づいて、佐原真氏も膳が食器に影響を与えたという見解を示し、日本の銘々膳の発達は共用器の発達を妨げ、テーブルの使用が増加したことで共用器が発達したとする⁽⁴⁾。つまり両氏は、食器や料理に影響を与えたのは食具ではなく、膳であるという見解を示している。

要するに、これらの先行研究において、食具・食器・料理をめぐる影響の相関関係に見解の相違があるのはもとより、食事全般とも言える食器・膳・料理までを視野に入れた総合的な分析が欠落しており、断片的な分析に終わっているのである。

本稿では、先行研究における成果や問題点を踏まえて、日韓の食具が、それぞれの食事の全般とも言える食器・膳・料理に深く関わっているという総合的な観点に基づいて、日韓比較を行うことにする。

その具体的な内容として、食具の箸・「スウジョ」

キーワード：

食具、食器、銘々膳、小盤、料理

の機能と役割に基づいて、食具が日韓の茶碗や椀・「バップゴロツ (밥그릇)」(茶碗) や「グックゴロツ (국그릇)」(椀)、銘々膳・「小盤」(膳)、料理にそれぞれどんな影響を及ぼして、その影響がいかに各々に反映されているのかを明確にする。

ところで、食文化とは資料や史料で論証できるものが少なく、また常に変遷を伴うため、論を進めて行く上で、論証困難なことが多い。できる限り実証できる資料を提示するが、限界のある領域では、一般的に取り入れられている論理的推論に基づいて論を展開し、提起した問題を明確にしていきたい。

第1章 箸・「スウジヨ (수저)」と日韓の食器

日韓の食事において、食べ物を口まで運ぶ食具の箸や「スウジヨ (수저)」(箸と匙) が食器類にいかなる影響を及ぼしているのか、日本の茶碗・椀・皿、そして韓国の「バップゴロツ (밥그릇)」(茶碗)・「グックゴロツ (국그릇)」(椀)・「ジョップシ (접시)」(皿) を取りあげて分析を行う。

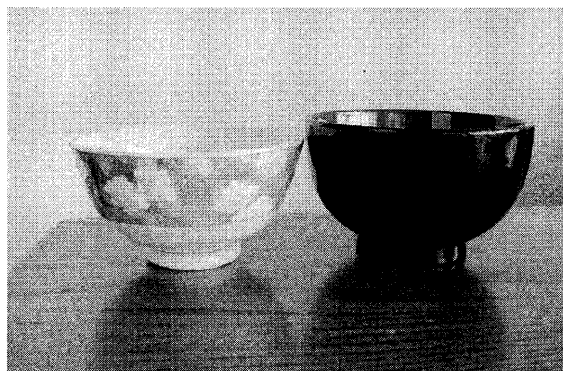
(1) 日本の食器

日本における箸の歴史は古く、考古学的発掘の成果によると、7世紀の前半にまでさかのぼる⁶⁾。ところで、今日の日本では、一般的に箸だけを使って食事をする習慣が定着しており、そのため飯や汁物も箸で食べなければならない。箸で汁物は食べづらく、固形の食べ物でも口まで運ぶ過程で落としたり、こぼしたりする可能性が高い。そこで、汁を入れた椀は顔まで持ち上げて口を付けて食べ、固形の食べ物も落とさず効率よく食べるために、口近くまで手で茶碗を持ち上げて食べる食事作法が生まれたのである⁶⁾。

日本では、箸が食事作法の形成だけでなく、食器にも影響を与えている。飯をよそう茶碗、汁物を入れる椀の構造や材質に、いかに箸の影響が反

映されているのか、次の【写真1】に基づいて考察していくことにする。

【写真1】日本の茶碗と椀



*筆者所蔵

【写真1】で確認できるように、左の日本の茶碗は底が狭く、平らではない緩く曲がった、くぼんだ形である。この形は手で取って持ち上げやすく、さらに茶碗の底に残っている飯の粒を箸で残さず掻き揚げやすい。つまり、この構造と食具の箸が連動していると言える。箸では茶碗を持ち上げないと食べ物を口まで運ぶ過程で落としてしまう可能性が高いことから、その影響が茶碗の構造に色濃く反映された形であり、工夫であると考えられる。

右の椀の構造も茶碗と同様であると言える。特に、箸は汁物を食べるのに非常に不適切な食具であることは言うまでもない。それでも人間が箸だけで汁物を食べようとした結果、椀を顔まで持ち上げ、口を付けて飲むようになったのである。汁を入れた椀を持ち上げる行為(作法)は、食具である箸の短所を補うための必須の動作である。そこで、また椀も手で持ち上げやすいように底が平らではなく、湾曲線の狭い構造になったと考えられる。日本では古くから箸を使っており、箸をもって茶碗や椀を持ち上げて食事をする様子が確認できる最も古い資料は、次に示す室町時代の【写真4】「酒飯論絵巻」である⁷⁾。

ところで、この構造だけでは椀としての役割を

果たせない場合が出てくる。つまり、椀には熱い液体を入れるため、液体の熱が椀の壁に伝わると、熱くて椀を手を持つことができない。そこで、熱の伝導を防ぎながら手で持ち上げて食べることができるように、器を木製にするという工夫がなされたと考えられる。

鄭大声氏は、木製器が存在するのも箸文化の特徴としており⁸⁾、結論的には符合しているものの、木製器と箸の使用との因果関係を明確に立証しているわけではない。つまり、持ち上げやすくするためには器の構造に工夫を加えるだけではなく、熱を遮断する必要もあったことから木製器になったという因果関係を明確にしていないのである。そして、この木製器には防水効果や防虫効果を期待して、漆が塗られるようになった。

また、箸が茶碗や椀に及ぼした影響として指摘できるのが、器の「小型化」である。食事をする際に、箸の欠点を補うためには、器を持ち上げて食べるという動作が必要となる。しかし、食べ物を盛った大きい器は持ち上げにくくなるのが当然である。この器を持ち上げる行為を成立させるための大前提は、構造や材質に加えて手に取りやすい「小型化」である。したがって、食具の箸が器の大きさにまでその影響を及ぼしていると言える。

このように、日本では食事をする際に箸だけを使うため、汁物が食べづらいという制約や、固形の飯でも落としやすいという弱点に対して、持ち上げやすいように底が狭い湾曲したくぼみの構造、小型化、木製といった工夫で克服した結果、日本独特の茶碗や椀が誕生したのであろう。

ところで、「手に持つ食器」へと発達したことにに関して、秋岡芳夫氏は「低い膳」が「手にもつ食器」へと発達を促したとしている⁹⁾。その図式を示すと、高床文化→座っての食事→低い膳→手にもつ食器である。つまり、手に持つ日本の食器は「低い膳」が生み出したとし、「低い膳」という道具が食器を規定したという見解である。

しかし、「座っての食事」から「低い膳」に移行する過程の因果関係が明確ではない。同じく「座っての食事」をする韓国で、逆に日本より高い「床(상)」(膳)が定着していることから、氏の示した図式の限りではないと指摘できる。

日本の食事における箸は、茶碗や椀だけではなく、皿にまで変化を促したと言えよう。つまり、箸だけでは皿に盛った食べ物を口まで運ぶ過程でこぼす可能性が高く、したがって茶碗や椀と同じく持ち上げやすい小型の「小皿」を発達させたのであろう。

具体例としては、食事には大皿の共用器を使う場合もあるため、「取り皿」の誕生が促されたことである。日本の食事では、一般的に大皿の共用器に盛られている食べ物は、「取り皿」に分けて食べ、鍋料理も「取り皿」にとって食べる。

佐原真氏は、日本の銘々膳の発達には共用器の発達を妨げ、テーブルになってから共用器が発達したとする¹⁰⁾。日本において共用器が発達していない理由が銘々膳なのか、それとも箸なのか、その立証は難しい。しかし、テーブルが一般化されている今日においても、日本では韓国より共用器が発達していない状況からすると、銘々膳と共用器の未発達を直結させるのは難しい。ともかく「取り皿」は箸が影響をもたらした食器に間違いなさだろう。

ちなみに、個人用の食器は、共用器への直箸の禁止に発展して、やがては衛生的な食事文化に繋がるようになったものと考えられる。

ところで、日本の食器は茶碗や椀のみならず、他の食器も全般的に小型の傾向にある。一般的に和食の食器はほとんど小さいが、これは食器を持ち上げて食べるためであらう。一人分(個人用)の小さい器を作ることで、そこに盛り合わせる量も少なくなると考えられる¹¹⁾。満腹に食べるための「ご馳走」とは、「出された皿の数」と関係が深いとされるが、このことは、食器の小型化を間接的に物語る表現と言えよう。

以上を要するに、箸だけで食事をする場合、箸の持つ機能的制約を克服するため、茶碗や椀を持ち上げやすいように、底が狭い湾曲したくぼみの構造となった。特に、椀には熱い汁を入れるため、木製にすることで熱が手に伝わりにくいように工夫がなされた。さらに、日本では小皿や「取り皿」が発達しているが、いずれの食器類においても持ち上げやすいように小型化が進んでいる。これらの和食器の特徴は、箸の機能上の短所を補うために発達したものであり、食具が食器の構造、材質、サイズに影響を与えた結果であると言える。

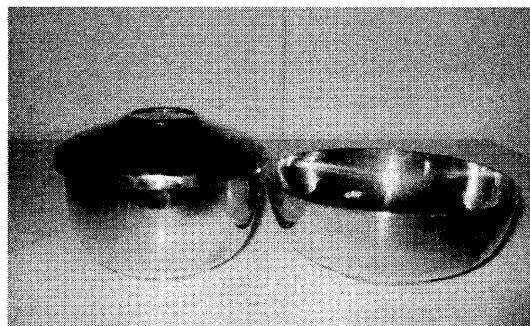
(2) 韓国の食器

韓国の食事では、箸に匙を加えた形、つまり「スウジョ(수저)」(箸と匙)を使うが、それぞれを用途によって使い分けている。具のある食べ物は箸を使い、飯、汁物や汁気のある食べ物は匙で食べるが、主に使うのは匙である。匙は箸とは異なって、食べ物を口まで運ぶ過程でこぼす可能性が低いという特徴がある。特に、汁物や汁気のある食べ物を食べるのに適した食具と言える。したがって、匙では食器を持ち上げることなく、「床(상)」(膳)に置いたまま食事をすることができ、韓国では日本とは異なる食事作法が定着している⁽¹²⁾。

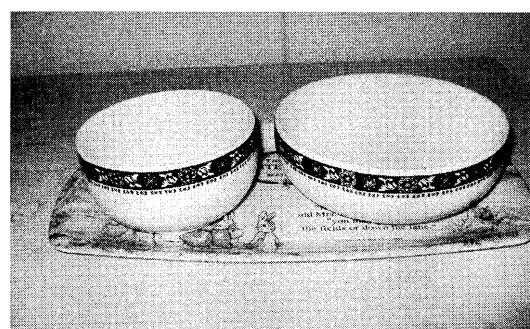
ところで、韓国も日本と同じく米が主食であり、食器に飯、汁物をよそい、匙を使って食べる。韓国では飯は「バップゴロツ(밥그릇)」、汁物は「グックゴロツ(국그릇)」に入れて食事をする。前者の「バップゴロツ(밥그릇)」は、「バップ(밥)」(飯)と「ゴロツ(그릇)」(器)を合わせた「飯器」、つまり「茶碗」の意味である。一方、「グックゴロツ(국그릇)」は、「グック(국)」(汁)と同じく「ゴロツ」が合成した「汁器」、つまり「椀」である。

次の【写真2】における韓国の「バップゴロツ(밥그릇)」と「グックゴロツ(국그릇)」の構造は、「スウジョ」の影響が反映されたものかどうかを考察する。

【写真2】 韓国の「バップゴロツ(밥그릇)」と「グックゴロツ(국그릇)」



<A>筆者所蔵



筆者所蔵

【写真2】<A>は真鍮で作った伝統的なもので左が「バップゴロツ」(茶碗)、右が「グックゴロツ」(椀)である。は今日、よく使われている瀬戸物の「バップゴロツ」(左)と「グックゴロツ」(右)である。この器の変遷であるが、朝鮮時代以来、真鍮の器を使ってきたが、植民地時代以降はステンレス製に変わり、最近では瀬戸物がよく使われるようになった。<A>の左のように、一般的に「バップゴロツ」には材質に関わらず、蓋がついている。

ところで、【写真2】の<A>・で見ると、韓国の「バップゴロツ」や「グックゴロツ」は手で持ち上げにくく、底が広いという構造上の特徴がある。韓国では、食事の途中で「床」に匙を置くことがなく、匙を使わないときは、「バップゴロツ」か「グックゴロツ」に立てかけて置く⁽¹³⁾。この際、「バップゴロツ」や「グックゴロツ」の底が日本の茶碗や椀のような構造であると、匙を立てかけた場合、バランスが崩れて器が倒れる可

能性がある。したがって、底の広い構造は匙を立てかけておく作法に適している。ひいては、食器の安定感のもとより、広い底についている飯の粒を、匙で掻き上げて食べる上でも都合が良く、匙の機能にうまく連動していると言えよう。なお、「バップゴロツ」や「グックゴロツ」は、日本とは異なって大型であるため持ち上げにくい。さらに、金属製なので、熱が直接手に伝わるため、飯をよそったり、熱い汁を入れた場合は、手で持ち上げにくい。たとえ、瀬戸物の「バップゴロツ」や「グックゴロツ」であっても、伝導熱のため持ち上げづらくなる。

鄭大声氏は、「朝鮮半島のご飯器が大型で金属製が多いのはこの匙文化だからである」とする⁽¹⁴⁾。匙を使うため飯器が大型であるという見解に一理はあるものの、立証にまでは至っておらず、匙や金属製の器との因果関係も乏しい。

ところで、韓国では匙を使うため、共用器から直接食べ物を口まで運ぶ場合でも、箸より落とす可能性が低いことから、共用器が発達しており、日本に比べて「小皿」は発達していないと言える。とは言え、小さい皿がないわけではないが、あくまでも主に少量を入れたり、盛りつけたりするのがその使用目的であって、日本のように一人分(個人用)を盛りつける意味合いで作られた器ではない。

なお、韓国では「取り皿」⁽¹⁵⁾も発達していない。例えば、「チゲ(찌개)」(鍋料理)を食べる際、「取り皿」は使わない。匙を使うため、簡単に汁をすくって、口まで運び、その過程においてこぼす可能性が低いからと考えられる。

韓国には「ご馳走」を表す諺として「床の足が折れるほど調える(상다리가 부러지도록 차리다)」がある。その意味は「床」にボリュームのある料理をたくさん調えるという意味である。つまり、たくさんの料理を「床」に調えるためには大きな食器が必要となるのである。したがって、韓国における食器の大型化の傾向が、この諺にも

表れていると言えよう。

ちなみに、韓国はたくさん盛りつけた食べ物を、あえて「食べ残す文化」である⁽¹⁶⁾。また、共用器は直箸や直匙に発展して、非衛生的な食事文化に繋がりがねない状況を作り出している。

このように、韓国においても「スウジヨ」が「バップゴロツ」や「グックゴロツ」、そして「ジョップシ(접시)」(皿)にまで影響を与えて、匙の機能上の特徴を色濃く残している形になっていると考える。

第2章 箸・「スウジヨ(수저)」と膳・「床(상)」

食事における膳の高さは、膳に乗せられた料理を、食具で口までこぼさず運ぶ動作が、窮屈でなくナチュラルな姿勢になる工夫が施されている。日韓において同じ役割を果たしている膳と「床(상)」(膳)、つまり銘々膳と「小盤」(膳)を取りあげて、食具との関わりについて考察する。

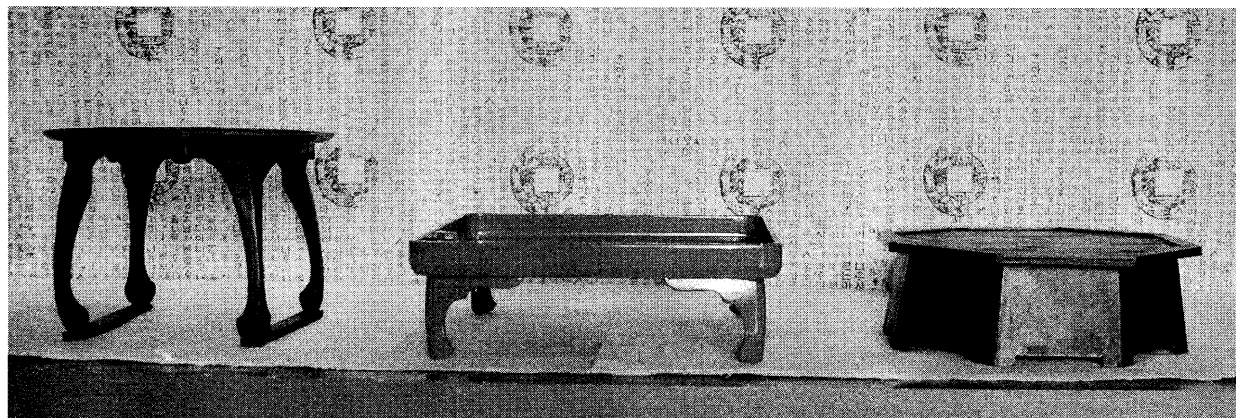
(1) 日本の膳

日本における伝統的な膳としては、銘々膳が取りあげられる。しかし、今日の生活の中では銘々膳があまり見受けられなくなっている。この銘々膳の衰退について石毛直道氏は、銘々膳を受け継ぐ形で20世紀初の明治期から卓袱台が登場し、1950年代頃まで使われたが、その後多くの家庭で椅子・テーブルを使うようになり、現在に至っているとしている⁽¹⁷⁾。

ところで、銘々膳は食事における大きな流れから外れたものの、希ではあるが、未だに絶えることなく、使われている。なお、衰退後に受け継がれた卓袱台やテーブルの高さに影響を与えたと考えられる。この銘々膳は一人用の膳であり、卓袱台は複数で囲むものである。ちなみに、卓袱台には方形・長方形・円形・楕円形などの様々な形がある。

日本の銘々膳と韓国の「小盤」・「茶菓床」を比較しつつ、銘々膳に箸がどのような影響を与えて

【写真3】 韓国の「小盤」・日本の銘々膳・韓国の「茶菓床」



* 「小盤」(高麗美術館所蔵)
* 「銘々膳」・「茶菓床」(筆者所蔵)

いるのかを中心に追究する。

【写真3】における左は韓国の「小盤」・真ん中は日本の銘々膳・右は韓国の「茶菓床」である。日本の銘々膳と韓国の「茶菓床」は全く同じ高さで、共に12.8cmである。後述するが、「茶菓床」は韓国の「床(상)」(膳)ではあるものの、食事ではなく、茶を飲み、菓子を食べる際に使うものである。「茶菓床」においては、「スウジョ」などを使わず手を食具とする「手食」であることから、茶や菓子を口に運ぶまでに落とす可能性は極めて低い。しかし、「床」の高さが高いと、食べ物を口へ運ぶ距離が短すぎて、手で食べる動作が窮屈になる。よって、動作に配慮した結果、高さの低い「床」になったと考えられる。これと同じことが、箸を使いつつ、手で持ち上げて食べる日本の銘々膳にも当てはまる。

室町時代における食事の様子を描いている次の【写真4】「酒飯論絵巻」の銘々膳は、【写真3】における真ん中の銘々膳と同様、その高さが低い。その理由は、膳の上に載せた茶碗や椀などを手で持ち上げて箸で食べるためには、膳から口まで運ぶのにある程度の距離が確保されないと持ち上げて食べる動作が窮屈になるからであろう。したがって、落としやすいという箸の短所を考えた場合、銘々膳を高くすべきである。しかし、茶

碗や椀を持ち上げて箸で食べる動作に配慮したため、韓国の手食用の「茶菓床」と同じく低くなったと考えられる。

【写真4】「酒飯論絵巻」



* 茶道資料館所蔵

日本における膳の高さが低いことについて、秋岡芳夫氏は⁽¹⁸⁾、「高床文化」→「座っての食事」→「低い膳」へ繋がったという図式、つまり座って食事をするのが「低い膳」を生み出したとしている。しかし、同じく「座っての食事」の韓国では、日本より高い「床」(膳)へ発展しているのである。

このように、箸を使って食器を手で持ち上げて食べる時、膳と口の間、ある程度の距離が確保されないと窮屈で持ち上げられないため、持ち

上げずに食べる韓国の「床」よりも、日本の銘々膳の高さは低くなったのであろう。つまり、銘々膳の高さにも箸が影響していると言える。

(2) 韓国の「床」

韓国の「スウジョ (수저)」(箸と匙)が「床 (상)」(膳)の高さにいかに影響を与えているのかについて考察を行うことにする。

韓国は部屋の床を暖める「オンドル (온돌)」が発達しており、それに伴って座敷の生活習慣が根強い。そのため「床」が発達しているが、1980年代に入ってマンション暮らしが広まりつつ、急速にテーブルが普及した。しかし、依然「オンドル」文化が残っていることもあって、家庭における「床」の使用は衰えず、テーブルと共存している状態と言えよう。

ところで、韓国の食事において食べ物を載せる膳は、一般的に「床 (상)」、あるいは「盤 (반)」と言う。そのうち、日本の銘々膳や卓袱台に該当するものとして、韓国の「小盤」や「ヅウレ床 (두레상)」を取りあげることができる。

韓国の「床」は囲む人数によって、1人なら「独床」、2人なら「兼床」、3人なら「セツ兼床 (셋겸상)」という⁽¹⁹⁾。3人以上の人々が囲むものとしては、丸い形の大きな「ヅウレ床 (두레상)」、四角形の大きな「交子床」がある。一般的に、前者は家族が一緒に囲むもので、後者は来客用の「床」として使用するものである⁽²⁰⁾。

また用途によっては、茶や菓子を載せて食べる「茶菓床」、酒を飲むための「酒案床」、祭祀の時に使う「祭祀床」⁽²¹⁾などがある。

一方、韓国における食具は「スウジョ」であるが、その主役は匙である。匙は食べ物を口まで運ぶのに、こぼしにくいという機能上の長所があり、この特徴は食べ物を「床」から口まで運ぶ距離、つまり「床」の高さと密接に関わっている。【写真3】に基づき、韓国の「小盤」と「茶菓床」の高さについて分析を行ってみよう。

【写真3】で見るように、左の韓国の「小盤」⁽²²⁾と右の「茶菓床」は同じ「床」であっても、高さが異なる。つまり、「小盤」が「茶菓床」より高く、その高さは23.7cmである。高さが異なる理由は、それぞれの「床」に載せた食べ物を口まで運ぶ食具が異なるためであると考えられる。「小盤」における食具は「スウジョ」で、とりわけ主に匙をもって食事をする。一方「茶菓床」は茶や菓子を載せて手を使って食べる手食である。このことは、食具によって「床」や膳の高さが変わってくることを証明していると言える。

つまり、「スウジョ」を使って食器を置いたまま食べる「小盤」は、その高さが高く、手を使って手食をする「茶菓床」は低い⁽²³⁾。要するに、「スウジョ」を使う「小盤」の高さは高く、箸を使う銘々膳や手を使う手食の「茶菓床」は同じく低いことから、食べ物を口まで運ぶ食具が膳の高さに深く影響を及ぼしていることがわかる。

韓国において、たとえ匙を使っても、高さの低い「小盤」に「バップゴロッ (밥그릇)」(茶碗)や「グックゴロッ (국그릇)」(椀)を置いたままの状態では、口までの距離が長すぎて、食べ物を運ぶ途中でこぼす可能性が高い。そのため「小盤」は、銘々膳や「茶菓床」に比べて「小盤」から口までの距離を縮めつつも、匙を使う動作が窮屈にならない程度の「適切な高さ」、つまり銘々膳よりは高い高さにしたと考えられる⁽²⁴⁾。

日本の箸だけを使用する食事は、口まで食べ物を運ぶのに不安定な点はあるが、たとえ膳の高さが低くても、器を持ち上げて食べるため、こぼすような問題はほとんど生じない。器を持ち上げる動作をナチュラルにするためには、むしろ韓国の「小盤」よりは長い距離を必要とする。つまり、器を持ち上げる動作を成立させるために、韓国の「小盤」より膳の高さが低くなくては行けない。なお、韓国における箸を用いた食事で「小盤」が高くなるということは、日本における食器を手で持ち上げて食べる行為と同じ効果がある。した

がって、日本の茶碗や椀を持ち上げて、箸で食べる銘々膳や、手食の「茶菓床」の高さより、「スウジヨ」を使う「小盤」の高さが高くなったのであろう。

石毛直道氏は⁽²⁵⁾、「朝鮮半島の食事作法では、食器を手でもって食べることをしない。食器を食卓に置いたまま、箸、匙で食物を口に運ぶのである。このような食べ方では、食器と口の距離が短いほうが都合がよいので、日本より背の高い食卓になっているのであろう」としている。確かに、「小盤」と口の距離が短いほうが良いが、食事作法が短い距離を促したというよりは、食具の「スウジヨ」がその根因であると考えられる。なお、口までの距離が短すぎると、逆に匙で食べる行為が不自然になるため、箸を使う銘々膳よりも「スウジヨ」を使う「小盤」のほうが高くなる、という高さの構造がポイントである。

このように日韓では、それぞれの食具で食べ物をこぼさず、無駄なく上手に口まで運ぶ距離を考慮し、膳の高さを決めている。すなわち、食具の特徴に合わせて食べ物を口まで運ぶのに、その距離が窮屈でなく、ナチュラルな姿勢で食べられる工夫が、膳の高さに施されていると言える。

第3章 日韓の箸・「スウジヨ（수저）」と料理

日韓における食具の箸や「スウジヨ（수저）」（箸と匙）が持つ機能上の特徴が、それぞれの料理にどんな影響を与えているのか、食具の役割と料理を結びつけて考察していくことにする。

（1）箸・「スウジヨ」の機能及び役割と料理

一般的に日本の食事においては、箸ですべての食べ物を食べるが、韓国では汁気のない食べ物は箸、汁物や汁気のある食べ物は匙で食べるのが原則である。ところで箸には、「運ぶ」・「混ぜる」・「挟む」・「つまむ」・「ほぐす」・「切る」・「裂く」・「載せる」・「はがす」・「押さえる」などの様々な機能

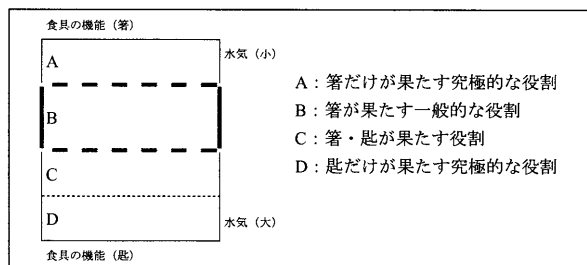
があるとは言え⁽²⁶⁾、食べ物を口まで運ぶのに最も不安定なところがある。特に、箸では汁物や汁気のある食べ物は口まで運びづらく、匙が適していることは言うまでもない。一方、韓国では箸に匙を加えた「スウジヨ」（箸や匙）で食事をするため、この箸の機能上の弱点を匙で補っているのである。

ところで日韓は、世界の地理的にみて同じ東アジアに位置し、気候も温帯地域の類似した環境に属しており、収穫される食材もほぼ同じであると言える。しかし、同じ食材が獲れても日韓では各々が抱えた諸事情によって、食材の中でも選択肢が異なってきたのである。例えば日本では、仏教や神道の穢れの観念が影響して、明治期まで牛馬の肉食は否定されたことや⁽²⁷⁾、韓国では、高麗時代には仏教が国家の統治イデオロギーであったが、蒙古支配という政治的状況によって肉食が始まり、肉料理が発達していった⁽²⁸⁾。

日韓を取り巻く諸事情に合わせて、同じ食材か、あるいは異なる食材を選択した料理であっても、食具の機能が反映されたものとして料理が仕上げられる。

そこで、食事における箸・「スウジヨ」の果たす機能や役割と日韓の料理を結びつけて、次の(図1)のようにまとめた。

(図1) 箸・「スウジヨ」の役割と料理



(図1)における縦軸は、日韓の料理における汁気の程度、一方、横軸の点線は食具の箸や「スウジヨ」の機能による役割を示している。

日本の食事では箸が主役であり、一方、韓国で

は「スウジヨ」を使うが、その主役は匙である。この箸や「スウジヨ」の役割によって、日韓の料理をA・B・C・Dの領域に分けることができよう。つまり、Aは「箸だけが果たす究極的な役割」を表したものである。太い点線の領域のBは「箸が果たす一般的な役割」、Cは「箸・匙が果たす役割」、そしてDは「匙だけが果たす究極的な役割」と位置づけることにしたい。

汁気の少ないA・Bの領域は箸、汁気のある食べ物や汁物が多いC・Dの領域は匙の機能が適合している。しかし、日本では箸だけを使っているため、A・B・C・Dの領域における全ての料理において、箸にその機能を任せている。

一方、韓国ではA・Bの領域における料理は箸、C・Dの領域の料理は匙がその機能を果たして食べ物を口まで運んでいる。但し、日本の箸がD領域で役割を果たすことや、韓国の匙がAの領域において果たす役割は、希と言えよう。A・D領域の料理は、両国においてそれぞれの食具の得意機能に合わせて極められた料理だからである。

特に、Aの領域の料理には水分が極端に少なく、箸がその機能を果たしやすい。そしてBの領域もAの領域と同様、食べ物には汁気が少なく箸が役割を果たして、口まで運びやすい料理なのである。ところで、このBの領域において、箸には「混ぜる」機能はあるものの、匙よりは劣るため、韓国では「混ぜる」機能を匙に移転しており、Cの領域である。

次にCの領域は、汁物の料理が多く、日韓においては使う食具が異なる。つまり、韓国では匙がその役割を果たし、日本では匙の代わりに箸がその役割を果たす。すでに見てきたように、箸には液体を「運ぶ」機能がないという弱点があるため、椀を持ち上げて食べることで箸の機能上の短所を補うのである。

水気の多いCの領域では、箸の機能が著しく劣る。汁物は箸で食べづらい料理であることから、日本では韓国に比べるとその数は多くないも

の、日本独特の汁物料理が発達している。

ところで、Dの領域では極端に発達した汁物が多く、匙しかその役割を果たせない領域である。韓国では、この領域の食べ物が発達しており、匙の役割が重んじられている。

要するに、(図1)の下からAの領域の方向に上がるほど、箸の役割が重視されて、料理も箸の機能に適している。一方、上からDの領域の方向に下がるほど箸の機能が劣り、匙の役割が多く、料理そのものも匙の機能に適合している。

引き続き、A・B・C・Dの領域における箸・「スウジヨ」の役割と、具体的な日韓の料理を関連づけて分析を加える。

(2) 箸・「スウジヨ」と日韓料理の方向性

(図1)における箸・「スウジヨ」の機能や役割の分析に基づいて、さらに日韓の料理に分類を加え、それぞれの料理の特徴やその傾向を示すため、以下に示す(表1)のようにまとめてみた。

ところで、日韓料理の特徴や方向性を理解するためには、日韓両国の歴史における諸外国との交流と食文化の伝来を知る必要がある。日韓は前近代から諸外国と交流をもち、近代国民国家の成立期以降は活発な交流と共に、諸外国の食文化がより多く伝わった。とりわけ、グローバル化時代の到来によって、その度合いはさらに激しくなっている。

この交流の中で伝わった諸外国の食文化が、日韓両国の伝統的な食文化に絶えず加わってきたため、正確な時期を区切った料理の特徴、分類、ひいてはその方向性を示すのが難しい。

例えば、レンゲが伝わり、汁気のある食べ物も日本料理に名を連ねるようになる。なお、交流によって得た諸外国の食の知識は「創作料理」に発展して、伝統的な食具の機能に相応しくない料理が登場し、やがてはあたかも自国の伝統料理のように装う⁽²⁹⁾。さらに、科学の発達とは伝統食という食べ物を大きく変化させている。例えば、従来の料

(表1) 食具の機能による日韓料理の分類

	日本料理	韓国料理	備考
A	漬け物、納豆、多種多様の弁当、寿司、ざる蕎麦、ざるうどん、数々の佃煮		
B	弁当、太巻き、佃煮、お好み焼き、揚げ物、和え物	ドシラック [도시락] (弁当)、ギムバップ [김밥] (海苔巻き)、ジョリム [조림] (佃煮)、ツチミ [찌집] (チジミ)、ティギム [튀김] (揚げ物)、ムチム [무침] (和え物)	混ぜ飯、「キムチ [김치]」
C	みそ汁、雑煮、すいとん、鍋料理、ラーメン、湯麺、うどん、お茶漬け	ドエンジャングック [된장국] (みそ汁)、トックク [떡국] (雑煮)、スウジェビ [수제비] (水団)、チゲ [찌개] (鍋料理)、ラミョン [라면] (ラーメン)、グッスウ [국수] (素麺)、カルグッスウ [칼국수] (カルグッス)、グックバップ [국밥] (クッパ)	「キムチ [김치]」、「バップ [밥] (飯)」、粥
D		清麴醬、数多くのグック [국] (汁) 類、数々の湯 (スープ) 類・チゲ [찌개] (鍋料理) 類、ムック [죽] (糊)、多様なジュック [죽] (粥)	「ジュック [죽] (粥)」

理法としては食べ物の強度が弱く、匙に適している食べ物でも、強度を強める役割を果たす食材を添加することによって、料理を「床」に置いたまま、箸で対応できるようになるといった変化である⁽³⁰⁾。

このことを勘案して、以下の表はあくまでも料理の傾向を表すものとして位置づけたい。

(図1)における食具の機能・役割及び(表1)の料理を対比して見ると、Bは日韓が共に箸、Cは日本では箸・韓国では匙で食べる特徴のある料理である。つまり、Bの汁気が少ない料理は、日本でより発達しており、一方、汁物が豊富なCの料理は韓国で発達している。例えば、日本は弁当・太巻き・佃煮・お好み焼き・揚げ物・和え物、韓国は「グック (국)」(汁)・「グックバップ (국밥)」(クッパ)・「チゲ (찌개)」(鍋料理)が発達しているのである。これをみると、日韓の料理の特徴が汁気の度合いに深く関わっていることがわかる。

ところで、この分類の基準からはみ出る料理もある。飯は汁気のない食べ物なので、Bの食べ物であるが、韓国では匙で食べるため、Cに入れられよう。また日本では、混ぜ飯がBの食べ物であるが、韓国の「ビピンバップ (비빔밥)」は匙で食べるため、Cに当たる。匙を使う韓国では食べる側が直接混ぜて食べるが、箸の日本では料理

をする側が事前に混ぜて出す。これは、箸に「混ぜる」機能はあるものの、匙より劣るためであろう。Cの麺類は、汁だけを見ればDに近い。しかし、棒状の麺は匙では食べにくく、箸に適しているため、日本では「ざる麺」の形でAの料理として発達している。

そして、韓国の汁気のある「キムチ (김치)」は匙で食べてもマナー違反ではなく、「キムチ」の具は箸で、その汁は匙で食べても構わないため、B・Cの両方に属する料理と言える。一方、日本の漬け物、例えば高菜・タクワンなどは汁気がないのでAに該当する。

また、粥は日韓に共通して存在する食べ物であるが、日本では箸を扱うため、Cの料理である。一方、韓国ではDに属する料理と考えられる⁽³¹⁾。ちなみに、韓国では数多くの「ジュック (죽)」(粥)が発達しており⁽³²⁾、人々が好んで食べることから、今日、粥が外食産業として成長している。

周達生氏は、韓国において粥が発達しているのは、敬老精神に基づいた食べ物というより、匙を使うことから発達した料理としている⁽³³⁾。納得のできる見解であるが、立証が弱いと言える。なぜなら、今は途絶えているが、日本の禅寺において第2次世界大戦まで匙を使って粥を食べていたことが挙げられる⁽³⁴⁾。寺における敬老精神というよりは、粥を食べるのに適した匙があったた

めであろう。

さらに、日本料理はBからA、そして韓国料理はCからDへの方向性を示しており、この傾向はそれぞれ日本料理や韓国料理の特徴を強く表していると言える。つまり、Aは水気のない棒状の麺類、汁気のある食べ物を極力避ける日本料理というイメージが強い食べ物である。この料理の発達は、汁気のある食べ物や汁物は口まで運びにくい箸の機能を反映したものであろう。そしてDは韓国料理の特徴とも言えるもので、汁気が多い食べ物や汁物が極度に発達しており、それらを口まで運びやすい匙の特徴が色濃く反映されている料理であると言える⁽³⁵⁾。要するに、日韓料理の方向性は(図1)における箸や「スウジョ」の機能に基づくAやDに連動する特徴があると位置づけられよう。

ところで、日本において、BからAの方向へ発展した代表的な料理は、弁当や佃煮が挙げられる。数々の佃煮、つまり牛肉・イカナゴ・煮干し・昆布・イカなど様々な食材を使って佃煮を作っている。なお、日本は世界で他に例を見ないほど、多種多様な「弁当」⁽³⁶⁾、とりわけ「駅弁文化」が発達している。

次にCからDへ発達した韓国料理は、数多くの「グック(국)」(汁)、数々の「湯」(スープ)や「チゲ(찌개)」(鍋料理)類がそれである。この3つそれぞれの前に、概ね使った材料の名前をつければ、その料理名になる。

例えば、味噌で作る「ドエンジャングック(된장국)」、大根の葉が材料の「ッシレギグック(씨래기국)」、大豆もやしの「コンナムルグック(콩나물국)」、白菜で作る「ベチュグック(배추국)」、干したスケトウダラの「ブゴグック(복어국)」、キムチで作る「ギムチグック(김치국)」、わかめで作る「ミヨグック(미역국)」など数多くの豊富な種類がある。

そして「チゲ」には、味噌で作る「ドエンジャンチゲ(된장찌개)」、キムチの「ギムチチゲ(김

치찌개)」、豆腐の「ゾップチゲ(두부찌개)」など、その数は多い⁽³⁷⁾。

なお「湯」には、牛の頭・足・ひじ肉・骨・内臓を使う「スルン湯(설렁탕)」、牛カルビの「ガルビ湯(갈비탕)」、牛肉・内臓を入れる「ゴム湯(곰탕)」、真鱈の「デグ湯(대구탕)」、牛の尾を使う「ッコリゴム湯(꼬리곰탕)」などが挙げられる。

このように、いずれの「グック」、「チゲ」、「湯」も数え切れないほど、その数が豊かである⁽³⁸⁾。ところで、この3種類の区別であるが、料理に水の量が多いのが「グック」、少なめなのは「チゲ」である。同じ「ドエンジャン(된장)」「味噌」で作っても、水の量によって「ドエンジャングック」と「ドエンジャンチゲ」にその料理名が代わるのである。したがって、「グック」は薄い味のスープで、「チゲ」は濃い味の鍋料理と言える。そして「湯」は水の量ではなく、「グック」や「チゲ」と比べて比較的に長時間に亘って煮込むスープである。

さらに、日韓では同じ食材を使っても最初からそれぞれの食具に合わせてAやDに定着している食べ物もある。

例えば日本の納豆は、大豆を発酵させたものを、箸でよくかき混ぜ、糸状の粘りを作ってから食べる。一方、同じく大豆を発酵させても、韓国では汁物の「清麴醬」という汁物料理に仕上げる。なお、蕎麦も日本では箸に対応しやすい蕎麦麵にするが、韓国では匙に対応できる「ムック(묵)」「糊」という料理を作る⁽³⁹⁾。つまり、これらはそれぞれ箸や匙に適合する方向へ定着した料理である。

ちなみに、日本には「見栄えも味のうち」という言葉があるが、鄭大声氏は、日本料理は箸で掴むので、形がくずれない適度の堅さが必要であり、見栄えよく盛りつけができるとしている⁽⁴⁰⁾。ところで、箸と食べ物の堅さは相関関係が深いと考えるが、「見栄え」との関係については立証が必要であろう。

このように、日韓においてたとえ同じ食材を採択しても、それぞれの食具の機能や特徴に合わせ

て料理を発達させてきたと結論づけることができよう。この両国の料理は食具からくる制約を克服したり、その長所を活かしたりすることで誕生したに違いない。つまり、箸は汁物を食べるには不適切な食具であるため、箸だけを使う日本では、汁気のある食べ物を極力避けており、和食に汁物はあるものの、その種類はそれほど発達していない。一方、韓国では汁物を食べるのに適している匙を食具の主役にしているため、韓食は汁物が発達している。

日韓において同じ食材を使っている、食具に合わせてそれぞれ異なる傾向の料理に仕上がっており、これは食具の特徴が料理に反映された結果であると言える。(図1)や(表1)に基づいて言えば、食具の特徴に連動して、日本は箸の役割が際だって、料理に水気がほとんどないA、韓国は匙の役割が重要視されて、汁物が多いDへの方向性が強く表れているのである。

むすびにかえて

以上、日韓の食具が食事の全般とも言える食器・膳・料理に及ぼした影響を中心に考察を行ってきた。

一般的に日韓における食具の箸や「スウジョ(수저)」(箸や匙)の機能上の特徴として、箸では汁物や汁気のある食べ物は食べづらく、匙のほうが適しているのは明らかなことである。日本では、食事の全過程を箸だけで済ませ、韓国は料理によって箸と匙を使い分けるが、その主役はやはり匙である。そこから日韓の異なる食事作法が生まれ、さらには食事において箸や「スウジョ」の弱点を補ったり、長所を活かしたりすることから、食具は日韓の食器・膳・料理に影響を与えて、その影響がそれぞれに色濃く反映されているのである。

食具の箸の影響で、日本の茶碗や椀は、底が狭く湾曲した、手に取りやすく持ち上げやすい構造

になったのであろう。この構造は底に残っている飯の粒や具を箸で掻き上げやすいことにも連動している。椀には熱い液体を入れるため、熱が手に伝わりやすく持ち上げやすいように木製となった。そして、器は小型化の傾向にあり、小皿や取り皿が発達して、共用器の大皿は発達していない点も、同じく持ち上げるという動作を考慮した結果であると考えられる。これらは箸の機能上の特徴が、食器の発達過程に影響した結果であると言える。

一方、韓国の「バップゴロッ(밥그릇)」(茶碗)と「グックゴロッ(국그릇)」(椀)は、底が広く持ち上げにくい形である。その底に残っている飯の粒や具を、匙で掻き上げて食べやすいことにまで繋がっている。なお、「バップゴロッ」と「グックゴロッ」は大型で金属製であるため、その壁に熱が伝わって、手で持ち上げにくく、膳においたまま食べなければならない。そして、他にも共用器の大皿が発達している。食事において、この匙が主役である特徴が、器の構造、材質、サイズにまで影響を与えたと言える。

ところで、箸や「スウジョ」は、日本の銘々膳や韓国の「小盤」(膳)にも影響を及ぼしている。銘々膳に載せた食べ物を箸で口まで運んで食べるために、食器を持ち上げて食べるが、この際、口までにそれなりの距離が確保されないと、窮屈でナチュラルな動作や姿勢を保つことができない。したがって、銘々膳の高さは低く設計されたと考えられる。逆に、韓国は「小盤」に食べ物をおいたまま食べるため、食事において主役の匙を使うとは言え、口までの距離が近いほうがこぼしにくい。そこで、食べ物と口までの距離を縮めるため「小盤」の高さを高く設計したと考えるが、これは日本の食事において食器を持ち上げるのと同じ効果であり、置いたまま食事をする「小盤」が必然的に銘々膳より高くなった所以でもあろう。

さらに、食具の箸や「スウジョ」の機能上の特徴、つまり箸では汁気のある食べ物や汁物は食べ

づらく、水分が少なく、棒状の食べ物を口に運ぶのに適している。一方、匙は箸が苦手とする機能には強く、得意とする機能には弱い。つまり、液体の食べ物をこぼさず口に運びやすいが、水分の少ない食べ物や棒状の料理は食べづらいという特徴がある。そこで、日韓では箸や匙の機能上の長所、すなわち各々が得意とする役割に合わせた料理を中心に発達させたと考える。とは言え、箸と匙の機能上の短所とする料理を食べずに、人間は生きていけない。箸や匙のそれぞれが苦手とする

機能を求める料理は極力避けて最小限にしつつ、得意とする食べ物を発達させる傾向にあると結論づけることができよう。

このように、日韓における箸や「スウジヨ」の機能上の特徴は食事に関わる食器・膳・料理に亘って影響を及ぼし、その機能に適合した形で食器・膳・料理は作り上げられた。換言すれば、この影響とは、食べ物を無駄なく効率よく上手に食べるため工夫した結果の産物と言える。

註

- (1) 拙稿「日韓の食事作法－作法の相違とその作法形成の原因を中心に－」(『言語と文化』11号、甲南大学国際言語文化センター、2007年)
- (2) 鄭大声・石毛直道編『食文化入門』(講談社サイエンスエディフィク、1995年)112～117頁。
- (3) 秋岡芳夫「和食器考－食器にみる食文化の違い－」(『講座食の文化 家庭の食事空間』4巻、財団法人味の素食の文化センター、1999年)
- (4) 佐原真「食器における共用器・銘々膳・属人器」(『全集日本の食文化9』雄山閣、1997年)
- (5) 橋本慶子・向井由希子『著』(法政大学出版局、2001年)を参照されたい。
- (6) 前掲拙稿「日韓の食事作法－作法の相違とその作法形成の原因を中心に－」100～101頁。
- (7) 室町時代に土佐光元(1530～1569)が描いた「酒飯論絵巻」は、茶道資料館に所蔵されている。
- (8) 前掲鄭大声・石毛直道編『食文化入門』113頁。
- (9) 前掲秋岡「和食器考－食器にみる食文化の違い－」285～290頁。
- (10) 前掲佐原「食器における共用器・銘々膳・属人器」179頁。
- (11) 生活文化研究所編『食文化と日本人－グルメ時代のたしなみ－』(啓文社、1993年)10頁では、器と料理の調和による「盛りつけ」によって、一品の量が少ないとしている。
- (12) 前掲拙稿「日韓の食事作法－作法の相違とその作法形成の原因を中心に－」
- (13) 前掲鄭大声・石毛直道編『食文化入門』114～115頁。「食礼」を参照されたい。
- (14) 前掲鄭大声・石毛直道編『食文化入門』112～113頁。
- (15) ごくごく最近、韓国における外食業界の食堂で「取り皿」の役割を果たす「アップジョッシ(앞접시)」という小皿を出してくれる店もある。「アップ(앞)」は「前・宛・各自」、「ジョップシ(접시)」は「皿」の意味で、合わせて「各自の皿」、つまり「取り皿」のことである。
- (16) 韓国の外食の食堂に行き食事をしてみると、「食べ残す文化」が生き残っていることを確認できる。つまり、食べ切れないほどのお数を食べた後で、メインメニューが出てくるので、残さざるを得ない量に設定されている。
- (17) 『現代家族における家族と食卓』(国立民族学博物館研究報告別冊16号、国立民族学博物館、1991年)16～51頁〔のち、石毛直道『食卓文明論』(中公叢書、中央公論社、2005年)109～166頁の再収録〕では、伝統的な銘々膳は、明治期に入って卓袱台の使用へと移り、やがてはテーブルへ移行したとする。おおむね、このような潮流ではあるが、完全移行ではなく、少数のケースながら未だに銘々膳や卓袱台が使われていることにも注目する必要がある。なお、この流れの中
- におけるコタツの位置づけも求められる。
- (18) 前掲秋岡「和食器考－食器にみる食文化の違い－」288頁。
- (19) 李盛雨『韓国食事生活の歴史(韓国 食事生活의 歴史)』(修学社、1998年、韓国)129～130頁。
- (20) 韓国における「床(상)」(膳)を囲む人々の構成については、石毛直道「東アジアの家族と食卓」(『食の文化 家庭の食事空間』4巻、財団法人味の素食の文化センター、1999年)391～395頁、そして前掲李盛雨『韓国食事生活の歴史(韓国 食事生活의 歴史)』129頁を合わせて参照されたい。
- (21) 姜仁姫著・玄順恵訳『韓国食生活史』(藤原書店、2000年)35頁によれば、韓国の三国時代の食器に高台が付いているものが多いのは、「床」(膳)がなかったためと推測している。しかし、「床」を使っている今日の祭祀に高台の祭器が使われている。この事実の意味するものが、「床」を使っていなかった時代の名残なのか、それとも祭祀だけに使われた独特な祭器なのかは、定かでない。
- (22) 韓国の「小盤」の種類や形については『韓国美術全集(日本語版)13木漆工芸』(大日本絵画巧芸美術株式会社、1974年)102～115頁、趙完済・三橋広夫訳、国立国語院編『韓国伝統文化辞典』(教育出版、2006年)196～197頁を合わせて参照されたい。【写真3】における左の韓国「小盤」は、特に「ゲダリ(개다리)小盤」(犬足小盤)とするが、その理由は「床」の足の形が犬の足に似ていることから名付けた名称である。
- (23) 前掲鄭大声・石毛直道『食文化入門』114頁では、韓国の「酒案床」は酒席用の「床」で、酒のつまみは汁気がなく、箸だけで食べて酒器は手にとって口に付けられるので、その高さが低いとしている。しかし、「酒案床」はその形に特別な規定はなく、一般的に「小盤」や「交子床」を転用して使うため、高さが必ずしも低いわけではない。「茶菓床」だけが、本来低い高さに設計されている。
- (24) 食べ物と口との距離、つまり「小盤」の上に乗せた食べ物と口との一定の距離(適切な高さ)を考えると、野外での食事風景をみると理解できよう。すなわち、「小盤」がなく、地面に食べ物を置いたまま食事をすると、たとえ匙を使っても食べ物と口の距離が離れ過ぎているため、食べ物をこぼしやすい。したがって、「床」に置いたまま食事作法の韓国でも、この場合は器を手にとって食べる。しかし、日本のように高く持ち上げるのではなく、概ね「床」の高さ程度に持ち上げて「床」に乗せた効果を得ている。言い換えれば、食べ物と口との一定の距離、つまり「適切な高さ」(「床」の高さ)に調節を行うのである。
- (25) 前掲石毛『食卓文明論』102頁。
- (26) 本田總一郎『箸の本』(日本実業出版社、1985年)
- (27) 原田信男「日本中世における肉食について」(『東アジアの食事文化』平凡社、1985年)528頁。
- (28) 李盛雨「朝鮮半島の食の文化」(『食文化 人類の食

- 文化』1巻、財団法人味の素食の文化センター、1998年）296～298頁。
- (29) 挽肉の「そぼろ」は水気がなく、伝統的な日本料理と思われがちである。しかし、まず肉食は近代以降であり、「そぼろ」がバラバラになっている料理なため、箸では食べにくい。恐らく「創作料理」から生まれたと考えられる。
- (30) 代表的なものとして「ムック（号）」（糊）を取りあげられよう。本来の調理法では強度が弱く、箸に適していない料理である。しかし、最近では「小麦粉」、「澱粉」、「寒天」などの食材を添加して、形が崩れにくいものに仕上げ、箸で食べることもできる。また、他の食材と和えて箸で食べるなど、工夫を凝らした「創作料理」へと発展している。
- (31) Dの韓国料理に関する詳細は、前掲趙完済・三橋広夫訳、国立国語院編『韓国伝統文化辞典』16～30頁を参照されたい。
- (32) 李盛雨著・鄭大声・佐々木直子訳『韓国料理文化史』（平凡社、1999年）114～121頁を参照されたい。
- (33) 周達生『中国の食文化』（創元社、1989年）133頁。
- (34) 山内昶『食具』（法政大学出版局、2000年）146～150頁。
- (35) 一般的に韓国料理のイメージは「辛い」という傾向が強いが、実は汁物が多いことがより特徴的と言えよう。
- (36) 弁当の意味については、柴田武「弁当と弁当入れ」（『食の文化 家庭の食事空間』4巻、財団法人味の素食の文化センター、1999年）409頁を参照されたい。
- (37) ごく最近、韓国の外食の食堂では、「部隊チゲ（부대찌개）」というメニューを目にすることができる。これは軍隊の「部隊」で食べる「チゲ」の意味で、惣菜に拘らず何でも入れて、最後にインスタントラーメンを加えて食べる料理である。つまり、多様な「チゲ」が誕生する一つの良い事例と言えよう。
- (38) 「グック（국）や「湯」についての詳細は、前掲李盛雨著・鄭大声・佐々木直子訳『韓国料理文化史』126～134頁を参照。なお「チゲ（찌개）」については、同書171～174頁を参照されたい。
- (39) 「ムック」の食べ方は、一般的に3つである。つまり、作り立ての熱い粥の状態を食べる食べ方、冷ましたものを棒状に切って、だしを加えて薬味をかけて食べる食べ方、そして正方形に切って醤油につけるか、あるいはかけて食べる食べ方がある。正方形にしたものだけは、箸でも食べることもある。しかしその場合、口まで運ぶのに片手を食べ物の下に副える変な格好になるケースが多く、基本的には匙で食べるものである。
- (40) 前掲鄭大声・石毛直道編『食文化入門』117頁。

The Relationship between Cutlery and Low Dining Tables, Tableware and Food in Japan and Korea: Study on the Function of Cutlery

KIM Taeho (Konan University)

The functional peculiarity of chopsticks and sets of chopsticks and spoons in Japan and Korea shows in the fact that it is hard to eat soup or juicy food with chopsticks, while a spoon is suitable for such dishes. Japanese use only chopsticks through the whole meal, but in Korea chopsticks and spoons are used according to the dish, the spoon playing the main role. Japanese and Korean cutlery has influenced the tableware, the low dining table and the food, making the best out of the particular advantages and making up for the shortcomings of the cutlery.

Teacups and wooden bowls in Japan are pointed at the bottom, and are therefore easy to pick up: they tend to be lifted when used. Especially the bowls are produced of wooden material, which makes them easy to lift even when containing hot liquids. Furthermore, vessels tend to be small: small plates and serving plates were developed. It can be said that the characteristics of chopsticks have influenced these kinds of tableware.

In Korea, on the other hand, teacups and bowls are wide at the bottom and hard to pick up, and the vessels are big and made of metal. Therefore one can only eat with the tableware left on low dining table. Moreover, big plates for

common use were developed showing the influence of the spoon on the tableware.

Furthermore, cutlery also influenced Japanese small individual plates and Korean small plates and low dining tables. Because Japanese eat food lifting their plates, it becomes very cramped if the right distance to the mouth is not kept. The Koreans eat from small plates resting on low dining tables and therefore have to make an effort not to drop any food while eating. That is the reason why the rim of Japanese small individual plates are low and the rim of small Korean plates are higher than Japanese ones.

Japanese and Korean foods also reflect the functional characteristics of cutlery. Complying to the peculiarity of chopsticks, Japanese avoid soups and juicy foods which cannot be eaten with them. In Korea, on the other hand, due to the usage possibilities of the spoon, many kinds of soups were developed.

Therefore one can say that the cutlery in Japan and in Korea has affected the tableware, the tables and the food. These changes, caused by complying to the peculiarities of the cutlery, effectively promote the enjoyment of meals in an efficient and neat way without wasting any food.