

戦争期にもなう食の伝播に関する一考察： 韓国における粉食を中心に

林 史樹

0. はじめに

今日、韓国で中華料理の人気は高い。仁川や釜山では、2000年頃から新たにチャイナタウンが整備し直され、週末になると押し寄せる多くの観光客で賑わいをみせる。地元の観光協会やメディアでも名店が取りあげられ、紹介されることも少なくない。またジャージャー麺やチャンボン、餃子、酢豚といった中華メニューは、出前が可能で、手頃な値段で食べられるため、中華料理店まで足を運ばなくとも、いつでも気軽に空腹を満たせる食事として欠かせない。

インスタントラーメンにいたっては、世界インスタントラーメン協会による調査によれば（インターネット日本語版中央日報 2014年9月11日付記事）、韓国では年間一人あたり 74.1食を消費しており、その消費量は韓国が世界一となる。2位のインドネシアが 60.3食であるのと比べても大きく差が開いている。餃子や蒸し饅頭の人気はもちろん、即席麺の消費量からも粉食への関心の高さがうかがえる。

しかし、古来、朝鮮半島では、先の中華料理に代表される粉食よりも、米や粟といった穀類を中心とする粒食が盛んな地域であった。韓国あるいは朝鮮半島で、このように粉食を中心とする中華料理が一般的になったのは、それほど昔のことではない。紀元前にまでつながる歴史の中でも、わずか 100年ほどの間のできごとである。

さらに、この粉食が広く定着をみせる時期は、ちょうど東アジアで戦争が繰り返された時期、あるいはそれに続く時期であった。見方を変えれば、そのような事態が生じたからこそ多くの生活習慣が流入しやすく、食習慣においても粉食な

どが定着していったとも捉えられる。まさに、明治期に欧米列強の影響を受けつつ、日本で大きく食生活が変化していったように、朝鮮半島は、日本などの周辺国からの影響を受けたのである。

しかし、韓国で当時の食文化の変容について言及した研究は多くみられない。韓国では、この時期は植民地期で、負の時代と捉えられるため、この時期に関する研究の傾向は抗日独立運動や帝国日本の横暴ぶりを扱った研究など、自国の高揚や帝国日本による「収奪」を批判する研究が盛んに行われる傾向が強いためと考えられる。日本において戦争あるいは戦時期と食の伝播についてまとめた刊行物〔森枝 1989；岡田 2000；小西 2007；高森 2010 など〕が多く出版されたことと対照的である。

本稿では、朝鮮半島で主食として取り入れられた穀物を追いながら、中華料理などに代表される粉食が韓国・朝鮮に定着していく過程を紹介する。それを通し、韓国・朝鮮で収奪や抵抗の歴史で語られる植民地期や、その後の窮乏期に、新たな食文化や食生活が普及し、定着していったことを指摘する。戦争は否応なしに人々の流動を生みだし、異質な出会いを演出する。戦時期の食を中心とする地域のつながりに目を向けることで、ただ悲惨さや過酷さというイメージだけで捉えられがちな時代においても、人々の創意工夫や人々の生活を豊かにすることにつながる文化の波及があったことを喚起したい。

1. 朝鮮半島における穀類の歴史

朝鮮半島の食をみると、その中心は粒食であった。農耕文化は華北地方から入ったとされ〔姜仁姫 2000:67〕、新石器時代にはヒエやキビとみられる穀粒が遺跡から発見されている〔姜仁姫 2000:54〕。稲作に関する農法も中国から伝来したとされるが、もともと朝鮮半島が稲作に適した自然環境であったからで、日照時間 3000 カロリー以上と年間 1200mm の降水量、成育期間中の平均気温が 23 度以下にならない条件を満たしている〔姜仁姫 2000:69〕。このような気候条件

戦争期にともなう食の伝播に関する一考察：
韓国における粉食を中心に

こそが朝鮮半島に粒食が根づいた主要因と考えられる。

3世紀頃までの遺跡から、ヒエ、キビ、コーリャン、粟、麦、稲、大豆、小豆などがでてきていることから [姜仁姫 2000:77]、その後も続いて粒食が確実に定着していったことがうかがわれる。

三国時代（4世紀～7世紀）を迎える頃になると、農耕技術も発達し、主食は米となるが、明確に米が主食となった時期を特定するのは困難とされる。実際、気候風土によって、百済などでは米の主食化が早かった反面、高句麗では米と粟、新羅では米と大麦を主食にしていた [尹瑞石 1995:13]。また、朝鮮半島北部では畑作が中心となったのに対し、中南部では稲作と畑作が同時に発達したといわれ、実際に身分制度も確立されたこの時代では、庶民が口にする穀物は粟や麦といった雑穀が中心となる [姜仁姫 2000:105]。それでも、7世紀に百済が滅亡する際には、倉庫から多くの米が出土しており、この頃までには米食が一般化していたと考えられている [姜仁姫 2000:107]。

さらに何を主食としたかについては社会階層ともかわる。いくら米が多く出土したといっても、農民階層ではヒエ、キビ、粟、大豆、麦、カラスムギなどの雑穀が主に食べられていた。たとえば、三国時代、一般的な新羅の人々は麦を日常的に食べていたし、このような穀類が重要な位置を占めていたのは百済でも同じ状況であったという [姜仁姫 2000:108]。このような状況下、さらに統一新羅時代に向かって、米の収穫量が上がっていくが、やはり階層差があったものと思われる。

高麗時代に入っても農業の基本は稲作で、平行して大麦、小麦、粟、キビ、大豆、小豆、緑豆、胡麻などが耕作されたが、基本的に米の生産が増大していく [尹瑞石 1995:82]。高麗時代に入っても上層階級は米が主食であったが、庶民はキビを中心に、粟や麦といった穀類を食していた。とくに粟は高麗の穀物の中でもっとも生産量が高かったという。このことは、主として食べる穀類が異なっても、粒食が主流であったことに変わりなかったことを意味する。逆に、この頃に

は小麦が主食の一部として用いられたが、小麦の収穫量が少なく、中国から輸入していたという [姜仁姫 2000:171-172]。朝鮮半島では植生の関係から、南部地域を中心に米が珍重されたことで粒食が基本となり、米に準ずるものとして粟や麦が栽培されたといえそうである。

気候との関係でいえば、食文化研究者の尹瑞石 [1995:18] も、『周書』異域伝に、高句麗では税が粟で納められ、百済では米で納められていると書かれていることを紹介しながら、気温が低く山間部が多い北部地方では粟が中心、稲作が不適な地域では各地の風土にしたがって、寒さが厳しい関北地方（咸鏡道）では蕎麦と小麦、関西地方（平安道）では粟や小麦、東南地方では大麦が主要な栽培作物になっていたと指摘する。とくに高句麗では稲作農業を根本としながらも、土地柄から寒さが早い地域が多く、稲作の増進が難しかったため、粟の他にも豆や麦が広く栽培されていた [尹瑞石 1995:35]。そして、『三国史記』を引きながら、朝鮮半島南東部に位置する新羅では、200年頃には大麦や豆が栽培されていたのが、500年頃の記述から稲作の増産が行われたと指摘する [尹瑞石 1995:38]。後に、新羅が稲作地域であった伽倻を併合し、百済を手中に収めることで、朝鮮半島全域に稲作が中心となっていった。

このように雑穀栽培は徐々に稲作中心に移行していくが、稲作中心となっても雑穀は栽培された。これらの穀類の調理で一般的なものは、米をのぞき、粥と餅であり、粥は米を小豆、緑豆、大豆などと一緒に炊く [尹瑞石 1995:40]。餅は米や雑穀を粉砕するため、いわゆる粉食といえる。

植生の問題のほか、米は粘性があるために食べやすい。またカロリーが高いのも米で、麦類は食物繊維量が多いために消化しにくい点なども考えられる。また栽培できる環境が整っている場合、麦類に比べて米の収穫量が多いことも稲作が中心になった理由となりうる。近畿農政局（HP）によれば、米と麦を比較した場合、1haあたりの収穫量は麦が3.5tに対し、米が5tに達する。小麦と米の撒いた種の量との比較でいえば、15世紀頃で小麦は5倍、米は20倍以上、現在では

24 倍と 130 倍となる。エネルギーについても、江戸中期の日本で 1ha の米収穫があれば 10 人分が食べて行けたのに対し、同時期のヨーロッパで 1ha の麦収穫で 1 人しか食べていけなかったという。さらに、麦は連作障害が生じやすく、定期的に土地を休閑地にしなければならないという問題もあった。

2. 朝鮮半島における粉食の歴史

朝鮮半島では粒食が中心であったが、粉食がなかったわけではない。高麗時代には、麺料理がすでに食されており、誕生・婚礼・宴会などに祝儀の食として麺料理をつくる風習は 1 つの伝統になっていた [尹瑞石 1995: 98-99]。ただし、高麗時代における小麦の生産量は少なく、華北から輸入していたため、小麦粉の値段が高く、婚礼のとき以外は食べられず、蕎麦粉が主たる麺の材料になっていた [李盛雨 1999:208]。17 世紀、朝鮮時代に書かれた料理書『飲食知味方』に記載された麺のつくり方にも、蕎麦粉に緑豆粉を混ぜてつくるとある [鄭大聲編訳 1982:5]。中国からの輸入品であった小麦粉は、たやすく入手できるものではなく、必然的に麺も蕎麦粉や緑豆粉を中心につなぎとして小麦粉を混ぜてつくっていたと考えられ、今日の麺料理とは異なった様相をみせていた可能性が高い。

また、高麗時代は寺院で製麺業を営んでいたが、当時の寺院が莫大な経済力を持っていたことから [尹瑞石 1995:99]、麺料理は、庶民の日常的な食とは縁遠いものであったことが推測される。加えて近年でもいえることであるが、米が主食の地域では、小麦粉製品はその下位に置かれがちで、常時食べるものではなかったことも [奥村 1998: 98]、朝鮮半島で粉食がそれほど普及しなかった理由と考えられる。

このように、朝鮮半島の麺は蕎麦粉の麺から始まっており、単に蕎麦粉だけではのびが足りないので、緑豆澱粉や小麦粉を配合したといえる。ただ、冷麺に関しては 18 世紀以降にジャガイモの栽培が普及することでジャガイモ澱粉を用いるようになったのである [尹瑞石 1995:98]。

麵以外の粉食としては饅頭（マンドゥ）と霜花（サンファ）が挙げられる。「饅頭（マントウ）」は中国では小麦粉の生地を醗酵させ、肉や野菜のあんを入れて蒸しあげた料理を指すが、これが朝鮮半島でいう霜花であり、高麗時代に入ってきたとされる [李盛雨 1999:235]。「起漚（キス）」とも記される霜花は、小麦粉を酒で醗酵させ、あんを入れて蒸しあげたいわゆる中国の包子で、高麗中期以降に元から入ってきた料理である。当時は専門店まであったが、小麦粉製品が稀であった当時では外来食品の 1 つとして珍しいものであったという [尹瑞石 1995 : 99]。一方、中国の餃子は、今日、韓国で饅頭（マンドゥ）と呼ばれる。水餃子はムル(水)饅頭、蒸し餃子はチン(蒸した)饅頭、焼き餃子はクン(焼いた)饅頭といった具合である。

李盛雨 [1999:239] は『飲食知味方』や『雍熙雜誌』、『東国歳時記』といった書をまとめて朝鮮時代の饅頭（マンドゥ）に言及している。当時の饅頭(マンドゥ)は、蕎麦粉を柔らかめにこね、ハシバミの実の大きさに丸めたようで、あんは大根を軟らかく煮たものと、キジ肉をみじん切りにして醤油と油で炒め、松の実や胡椒などで味つけをしたものを混ぜて用いたほか、白菜キムチの茎葉をみじん切りにし、豆腐や肉を混ぜてあんをつくったりしたようである。ただ、ここで重要なことは、これら饅頭（マンドゥ）の皮に蕎麦粉を用いたことである。小麦粉も使用したようであるが、今日のような小麦粉が主となる饅頭（マンドゥ）と、当時の饅頭（マンドゥ）は大いに異なるといえる。

他の粉食としては、朝鮮時代あたりになって文献で紹介され始める「水餃衣(スギョイ)」や「片水(ピョンス)」などが挙げられる。水餃衣とは、小麦粉の生地を薄くのばしてあんを入れ、半月型にして蒸したもので、いわゆる蒸し餃子に近い料理である。片水は、松の実などが入るが、同じく小麦粉の生地を四角に切って、同じくあんを包んだものを鶏でとった出汁などに入れてだされる。

朝鮮時代になると、このように小麦粉を主体とした料理もいくつか紹介されるが、あくまでも数ある料理のうちの一部であり、依然として小麦の生産は中心に

なりえなかったのである。

3. 植民地期における粉食の導入

3-1. 「収奪の歴史」と粉食

現代韓国において植民地期の朝鮮半島を対外的に発信する際の 1 つの語り口が「収奪の歴史」である。主食の食品は穀類で、米、麦、粟、小麦、エン麦、キビ、トウモロコシ、蕎麦、緑豆、大豆、小豆、エンドウ豆などで、穀類のうち、米は大部分が日本に輸出された [姜仁姫 2000:403]。また、一部の上層部は米を主食としたが、大部分は麦と粟などの雑穀飯を食べたとされた。これら穀類も粉にして粥のようにして食べたりもし、窮乏期には小麦、トウモロコシ、蕎麦などを石臼で挽いて粉にし、麺やすいとんをつくって主食にしたという [姜仁姫 2000:403]。

日本統治下では、一年分の食糧を蓄えておけず、季節によって主食が変わったという。春にはほとんど食糧が切れ、春麦の収穫で飢餓の峠を越える。そこで、春を「ポリコゲ（麦峠）」と呼んだりもする。また、この時期は山に入ってゼンマイやワラビ、キキョウの根を採取し、食糧とした [李盛雨 1999:97]。

そのため、台湾やアメリカから質の悪い米や、満州から粟やトウキビなどの雑穀を輸入して国内の需要にあてたが、これらを炊いて食べられる人々はまだよく、多くの場合、粥にしてしのいだとされる [姜仁姫 2000:406-407]。そのような輸入米を白米として炊いて食べられたのは節日や誕生日などの祝いの日くらいのもので、多くの人々は質のよい朝鮮の米を口にできなかった [姜仁姫 2000:406]。

そこで、当時はさまざまな雑穀を粉にして、そこにつなぎとして小麦などを少量混ぜたりしてすいとんのようなものをつくったり、単に湯に入れて煮て食べたりしたようである。豆粉やエン麦粉はもちろん、ぬかやふすま、葛の粉や、とき

には松の内皮の粉まで食べたという[姜仁姫 2000:408-414]。以上のことから、粉食は窮乏食で、本来は粒食こそが望ましい食べ方とされてきたことがわかる。ときに珍重された餅や麺という食べ方を除いては、粉食はそれが可能でないときの食べ方であったといえる。

先にも紹介したように、米が主食である地域では、粉食はその下位に置かれがちであり、それは今日の韓国でも粉食は正式な食事というより、間食や中食の位置づけであることからわかる。麺類は正式な食事というよりも小腹を満たすための食事である。

3-2. 外来の珍しい料理としての粉食

ここから粉食は窮乏期の食としても位置づけられるが、一方で上流層は外来の食を多く取り入れていたようである。

朝鮮時代末期に他国からの介入が強まると同時に、料理形態も多様化していった。韓国における中華料理の歴史は、1882年の朝中商民水陸貿易章程が1つの契機になっているといわれ、清国商人たちが朝鮮半島に居住するようになったことで中華料理が普及するきっかけができたという。

開港後の租界地を中心として、大陸出身者が多く住み着くにつれ、彼らの日常食として中華料理が普及し始める。租界地には移住してきた中国人労働者相手の食堂ができていったと考えられ、1900年代初期には、ソウルでも大衆向けの胡餅屋や中華そば屋が登場した[韓福眞 2001:322、咸翰姫ほか 2001:399]。そのような大衆向けの粉食と同時に、高級中華料理店が富裕層や政治家などに利用されていく。中華料理の二極化が進んだといえる。ただ、この頃は朝鮮半島内で外食は一般的でなく、前節で説明したように粉食自体がそこまで珍重されていなかったことから、多くの朝鮮人には縁がなかったと思われる。

ただ、中国人とつきあいのあった人々は、日常的に、あるいは旧正月などに餃子や麺をよばれることがあったと聞く。とくに好んでというわけではなかったよ

戦争期にともなう食の伝播に関する一考察：
韓国における粉食を中心に

うであるが、珍しいものとして食べていたようである。朝鮮半島の華僑人口は、1883年に162人であったのが、日韓併合のあった1910年には約12000人、ピーク時には6万人を超える中国大陸出身者が住んでいたことから、粉食が徐々に朝鮮半島に浸透していったことはいうまでもない。

ただ、一方で外食と位置づけられる中華料理は誰もが口にできるわけではなく、とくに宴会場としても用いられた大型の中華料理店などは高嶺の花であった。そこには窮乏食としての粉食はみられない。

また植民地期には、日本を経由して新たな食材や料理が流入してくる。植民地期に出版された料理書には、西洋料理としてはビーフステーキの他、カツレツ、ミートボール、フライ、スープ、サンドイッチなどがあった。和食としては天ぷらや茶碗蒸し、松茸ご飯など、中華料理としては肉の卵炒め、肉団子の蒸し物、燕のスープ、ナマコのスープなどがあり、それらに混じって粉食である蒸し餃子などが食べられていたようである [姜仁姫 2000:405]。

粉食の普及、とくに大量生産化は機械化と密接に関係している。1874年に朝鮮で初めての精米所が建てられ、1892年からは日米合作でエンゲルバーグ式(摩擦式)精米機4台が輸入されるなど、日本が植民地の近代化を進めていく過程で、本格的な精米工場がつくられた [韓福眞 2001:33]。それまでは各自で行っていた精米・精穀が効率よく、大量に行えるようになったのは、これら施設ができたことによると思われる。そして、この精穀の過程でできたのが大量の穀物の粉であった。精白される穀物は米、麦、小麦、トウモロコシ、蕎麦などであり、それらの粉によって、麺やすいとん、餅菓子などがつくられ、小麦の産出量が徐々に増えたという [韓福眞 2001:33]。

以上のように、粉食といっても実は2種類に分かれていたと思われる。1つは窮乏期の食としての粉食で、もう1つは特別な日の食べ物としての粉食、あるいは外来の珍しい料理としての粉食である。さらに、前者の場合、多くは蕎麦粉や緑豆粉であるが、後者の場合、小麦粉が用いられたことも指摘できよう。

4. 戦後における粉食の展開

4-1. 援助物資としての小麦粉の大量流入

1945年8月15日、日本の敗戦によって、朝鮮半島は植民地からの解放を迎える。しかし、同時に農作物の供給システムがまわらなくなった。そのため、独立解放後の韓国では深刻な食糧難に見舞われたのである。植民地期に年間221-274kgあった穀物消費量が独立解放後には143kgまで落ち込む。約52-64%にまで減少したわけである〔韓福眞 2001:44-45〕。この状況を緩和したのがアメリカからの援助物資で、この時期から韓国で小麦粉が大量にでまわるようになった。これは現在の北朝鮮ではみられないことで、明らかに分断後の統治体制の中で起きた差といえる。

また植民地期には配給制があったが、独立解放後はそれが崩壊し、ブローカーなどが横行することで、極度な混乱を招いた〔韓福眞 2001:49〕。

もう1つ大きな食生活の転機は朝鮮戦争である。以上のような食糧難の状況で、1950年6月25日に勃発したのが朝鮮半島に大混乱をもたらした朝鮮戦争であった。農業生産が減少したにもかかわらず、ベビーブームによる人口増加で食糧難はさらに進んだ。そのなか、大量の援助物資、南北間での大量人口移動といった要素が絡んだ。朝鮮戦争は、慶尚道の一部地域をのぞく、朝鮮半島全域を戦場にしたため、国土が焦土化して荒廃した。さらに、農業の働き手としての多くの若年層が戦場で命を落とした。国土を耕し、食べていくには時間がかかり、朝鮮半島の食糧難に拍車がかかった。

この朝鮮戦争の動乱期に朝鮮半島内で食の移動が起きている。有名などころでは、北部で食されていた冷麺であるが、南部で食されるきっかけとなったのが朝鮮戦争で、北からきた人たちがつくるようになって広がったとはよく知られているところである。実際に、先述の李盛雨〔1999:216〕なども、冷麺は主に北部地方で発達し、南部地方には小麦粉の麺が多いと指摘している。晋州冷麺は蕎麦粉

戦争期にともなう食の伝播に関する一考察：
韓国における粉食を中心に

のみでつくったといわれるが、北部ではもともと蕎麦粉や绿豆粉を主体に冷麺をつくったのを忠実に再現しようとしたためといえる。とくに「本来」の味にこだわることのない南部では、後に韓国に大量に流入してくる小麦粉を主体したことは十分に考えられる。

さて、困難な食糧事情を大きく変えたのが、1955年に締結された韓米剰余農産物協定（アメリカ公法第480号）であった。当時のアメリカ政府はだぶついた小麦粉などの処分の名目を得たし、韓国政府はここで受けた援助物資を高く販売し、その差額を軍事費に充当したと批判されることもあるが、食糧事情が大きく緩和されたのも事実である。これにより、その後、韓国に小麦が大量に入り、米でつくった餅などの代わりに、小麦粉でつくった麺やパン、菓子の生産と消費が伸びた〔韓福眞 2001:46〕。

1960年代、耕作可能な土地が限られたうえ、人口が膨張したことで米の供給が著しく低下したため、政府主導ですべての国民に対して粉食と麦の混食を奨励するようになった〔姜仁姫 2000:421〕。政府によって混食粉食奨励が行われるなか、主食は米から麦飯、豆飯、粟飯など雑穀飯に変化し、日に一度は小麦粉料理が登場した〔韓福眞 2001:49〕。

一方で、米の消費は極力抑えていくことになる。1960年代から始まる節米運動や米なしデーがその最たるものといえる。1964年になると、飲食業者は麦飯か麺類を25%以上混ぜて販売し、毎週水曜日と土曜日は11-17時まで米の料理の販売ができない規制が入った。この1960年代初めには、アメリカからの無償援助物資として入った小麦粉を用いた麺や餅、菓子などの生産消費が伸びた〔韓福眞 2001:49〕。

はなはだしくは、米を主食とする食習慣は炭水化物の摂取過多などバランスを欠くもので、成人病などを引き起こす要因となることが発表され、韓国の伝統的な食事が批判されることもあった〔韓福眞 2001:49〕。これらはもちろん、国策にしたがったプロパガンダといえる。

4-2. 中華料理の受容による粉食の普及

1970年代に入ると、チャジャン麺が物価安定のための基本品目として価格規制の対象となったため、自由に値上げできなくなった。華僑経営者側は価格が自由に決められない心理的圧迫を強いられ、経営も難しくなったといい、ともすれば多くの中華料理店を廃業に追いやった政策とも捉えられかねない。しかし、一方で価格規制によってチャジャン麺が一般化したとも指摘される。つまりは、外食産業がまだ都市や富裕層を中心に限定的であった粉食が、廉価な値段に固定されることで韓国社会の広い階層で受容されていったというのである。

1973年に出されたサルパプ（米飯）販売禁止令も同様に、朴正熙政権時代の米不足のなかでの政策であった。ただし、この禁止令は韓国料理店・日本料理店・西洋料理店などには禁止令が発令されなかったのに対し、中華料理店だけがその対象になったことが問題となった。中華料理店でも米飯が提供されていたからであるが、華僑側から反発が起り、3ヵ月で廃止されたが、これらも粉食に傾倒するきっかけをつくったといえそうである。

しかし、いくら安かったとはいえ、中華料理の味自体に魅力がなければ、ここまで人々が麺や餃子といった粉食に関心を向けなかったはずである。たとえば、日本でいえば、同じく戦時期に中華料理が一般に紹介される過程で、元陸軍糧秣廠長であった丸本彰造 [1938:1] は、以下のようなことを述べている。支那料理が津々浦々に行き渡る理由として、安い、うまいに加え、滋養に富むからとしている。他にも日満支融合のためには互いの食文化を近づけていく必要があるなどと述べるが、重要な目的としては、当時、軍内でも満州開拓者の中にも結核患者が多く、その予防として多脂性の中華料理に着目したことにある [丸本 1938: 序 6-8]。他にも、カロリーが多く、人を若返らせ身を補うといった評価もある [藤田 1939:4]。

1つには、中華料理自体がもつ魅力であり、もう1つには国家が抱えた問題解決のための奨励策である。まさに、韓国における中華料理の普及にも、前節にみ

たような国家的な問題に加え、これまで高嶺の花であった中華料理の価格が一般的な人々の生活に近づいたという点が作用したものと思われる。

5. 結び

以上のように、朝鮮半島では気候的にも稲作を中心とする農業が中心となってきた。いうまでもなく雑穀も栽培されてきたが、穀物の食べ方の基本は、米に代表される粒食であった。粉食に適した蕎麦などはあくまでも米の代用であり、食べ方としても粒食に事欠くための非常食としての粉食であった。

もちろん、朝鮮半島に粉食がなかったわけではない。麺や中国の饅頭や餃子に似た料理もあった。しかし、小麦粉が輸入品でたやすく入手できるものでなかった以上、それらは珍重品であった。蕎麦粉などで代用することも多かったが、それでも長く人生儀礼や特別な日に食されるものであった。

しかし、近代化が推し進められた植民地期以降に粉食が広がる土台ができたものといえそうである。精穀技術が広範囲に普及することで、精穀の際に生じる粉を利用した食品が大量にでまわることになる。また、外来食が多く入ってきたのがこの時期であった。確かに、「収奪の歴史」の中で粉食を強いられたという語りはあるものの、それらを下支えする社会的転換を図るには、それなりの意識変化が必要であったことも確かである。それは粒食の代用としての粉食、あるいは窮乏食としての粉食といった次元を超えていたと考えられる。

さらには、その後の朝鮮戦争と解放後の窮乏は、これまで物珍しかったはずの小麦粉が、援助物資として大量に流入する契機となった。加えて政府レベルで栄養面が宣伝され、国家政策として粉食が奨励されていったことが決定的に粉食普及を促進していった。

戦後 70 周年を迎え、昨今、戦争をめぐるさまざまな情報が発信されている。多くは、戦争による直接的な被害や惨状であるが、どれほど過酷な状況であっても、人はささやかな楽しみをみつけて生きてきたのも事実である。戦時期は多く

の人々がよりよい暮らしを求めて移動した時期でもあり、人の移動にともなってさまざまな文物が伝播する。粉食の伝播もその1つといえる。

参考文献

藤田勘一

1939『支那料理の話』（佐藤眞美編）満鐵鐵道總局營業局旅客課。

姜仁姫（玄順恵訳）

2000『韓国食生活史—原始から現代まで』藤原書店。

咸翰姫ほか

2001「ソウル住民の食生活の変遷」ソウル市政開発研究院編『ソウル 20 世紀生活・文化変遷史』ソウル市政開発研究院、pp.379-456（韓国語）。

韓福眞

2001『私たちの生活 100 年・食』玄岩社（韓国語）。

鄭大聲編訳

1982『朝鮮の料理書』平凡社。

小西正人

2007『盛岡冷麺物語』リエゾンパブリッシング。

李盛雨（鄭大聲・佐々木直子訳）

1999『韓国料理文化史』平凡社。

丸本彰造編

1938『支那料理の研究』糧友会。

森枝卓士

1989『カレーライスと日本人』講談社。

岡田哲

2000『とんかつの誕生』講談社。

高森直史

戦争期にともなう食の伝播に関する一考察：
韓国における粉食を中心に

2010『帝国海軍料理物語』光人社。

尹瑞石

1995『韓国の食文化史』ドメス出版。

インターネット文献

グリコ「栄養成分ナビゲーター一般食品インデックス」

<http://www.glico.co.jp/cgi-bin/navi/start.cgi?A=go1>（2015年9月6日参照）

中央日報インターネット日本語版「インスタントラーメン消費量、韓国人が世界
トップ予想はしたが…」（2014年9月11日付）

<http://japanese.joins.com/article/939/189939.html>（2015年9月5日参照）

近畿農政局整備部ホームページ「なぜ日本は水田を求めたのか」

<http://www.maff.go.jp/kinki/seibi/midori/kagaku/03/19.html>

（2015年9月6日参照）

※本稿は、科学研究費補助金「帝国日本のモノと人の移動に関する人類学的研究－台湾・朝鮮・沖縄の他者像とその現在」（課題番号：25244044、研究代表者：植野弘子）による成果でもある。

