

韓国の夜食文化

— 考試院屋台・ファストフード・ペダルからみるソウルの風景

京都大学大学院文学研究科
行動文化学専攻 社会学専修
安井大輔

1 はじめに

本稿は、ソウルにおける夜食¹の実態を明らかにすることで、韓国の都市文化の一面をみようとするものである。

台湾、香港、シンガポールと並ぶアジア NIES の一員として、漢江の奇跡と呼ばれる経済発展を遂げた大韓民国は、経済発展と同時に急速に近代化していった。圧縮された近代 (Chang 1999) (Chang 2010) と呼ばれるほどすさまじい速度で進む韓国の近代化は、セマウル運動による道路拡張事業や屋根改良事業で農村の外観を大幅に変えていくとともに、都市への人口集中ももたらした。2000 年秋、人口の 4 分の 1 以上が暮らす大都市となっているソウルに 21 年ぶりに長期滞在した四方田犬彦が「1988 年のオリンピックの前後に成立した大衆消費社会がすでに確固たるものと化している」(四方田 2001) と述べたように、韓国は今やグローバル時代の先端を行く都市 - 産業国家に変貌している。

都市化・産業化の一方で、1980 年代からは民族文化の再認識・再評価の動きもみられ、その流れは食の動向にも反映された。文化財政策・博物館・公園などでの民俗芸能の保存と啓蒙だけでなく、「民俗飲食店」「民俗酒場」などの外食店が展開された。ただしこれらの動きは本来ならば地域ごとに異なる民俗文化が都市において郷土食を薄められ標準化され「創られた伝統」(Hobsbawm & Ranger 1983=1992) として再創造されたものではある。

そして経済発展に伴う生活状況の変化から、食の外部化も進んでいる。家計支出に占める外食費の割合は毎年増加し 1980 年の 1.8% から 1990 年の 7.0% を経て 2000 年には 11.5% にまで伸び、20 年間で 10 倍近くに跳ね上がっている (朝倉 2005 : 189)。一般に所得水準が上がるにつれ家計に占める食料品費の比重が減っていく傾向にあるが、外食費だけは毎年大幅に増加し、食費の中に占める外食費の割合は 1980 年の 4.2% から 1990 年の 21.4% を経て 2000 年には 41.8% に急増している。こうした韓国の外食費の増加は日本の外食費の支出と比較すると際立つ。日本世帯の外食費支出を 100 としたときの韓国の外食費支出は、1994 年には 91.2 であったが、1995 年には 131.2、1996 年には 133.5 になっている (朝倉 2005 : 191)。またソウルの外食店舗数の推移をみると (朝倉 2005 : 186)、1990 年に 45230 だった店舗数は 2000 年には 84750 にまでなっている²。こうしたデータから、韓国人の食が家庭における内食から食堂、レストランにおける外食へとシフトしていることが如実にわかる。全体として、家計に占める食料品の支出とエンゲル係数は減少し、外食費は増加するという傾向が続いている。ただし 1997 年の IMF 経済危機³により 1975 年以来継続して上昇してきた外食費は 22 年ぶりに減少し、食堂では定価よりも安く提供した「IMF 食」が流行ったという。

このように食事スタイルの変化は韓国の社会や経済の変化と表裏一体の関係にあり、現代韓国の都市世界やライフスタイルを明らかにするためには、食に注目する視点は欠かせない。

¹ 本稿における夜食は以下の定義に従う。①夜遅くに食事すること。またその食事。②多くの場合は、夕食の後に食事をすること。またその食事 (西村 2010)。

² 店舗の数は韓食、中国食、日式 (日本料理)、洋食、粉食、その他の一般飲食店を含む。

³ 1997 年 7 月よりタイを中心に始まったアジア通貨危機により韓国はウォンが大幅に下落し大きな経済的打撃を受け、IMF の援助を要請する事態となった。

2 食の社会学

とはいえ、このように食を文化実践として社会的文脈と関連付ける研究は、多くの読者にとって決してなじみ深いものではないだろう。以下に食から社会的な問題を読み解く先行研究がいかなるものであるか、食と文化の関係について論じたものを少しだけが紹介しよう。

食べるものと食べる行為には社会的な要素が深くかかわっている。社会学においても、食行動に具体的な形を与える意味や信念、社会構造についての研究が蓄積されるようになってきた。この分野では、人間の身体に対するイメージや身体を取り巻く言説がどのように構成され、経験されるのかを考察する (Turner 1984=1999)。そして身体を静的な客体ではなく動的な過程として想定する。

フーコーは「自己の実践」という言葉で、個人が行為、情動、思考の様式と規則を内面化し、日常生活に応用する過程について分析している (Foucault 1988=1990)。この概念は、自己の行為に関する言説に個人が反応するあり方であり、人が文化を身体に刻印し、または刻印されていくプロジェクトとして理解することもできる。その意味で、何を好み、何を摂取するのかという食事行為は、自己を表現するとともに言説に組み込まれる実践となる。

食べ物を体内に取り込むことで食べ物は自己となる、という言説に表わされるように、食べ物は単なる栄養物ではなく象徴的な意味とも結びついている。そして食べものは象徴的な意味の体系である文化によって大きく規定されている。同じ種類の動物として人類が食べられるものは世界中で共通していても、時代、社会、地域ごとに食べ物とされるものは異なる。どこに行っても土地ごとに食べ物とされるものがあり、それは人類の食べられるものの一部ではない。

食べ物は単なる栄養学的、地理、生態学的条件だけで決定されるのではない。食べられるもののなかで食べ物を決めるのは文化である。世界には多様な食べ物文化があり、それをめぐる多様な価値観があり、そこから他者への憧れ、差別が作られている。食文化は明確に、あるいは暗黙に社会、経済状態、文化を反映しているのだ。

こういった食べ物についての信念は、文化というかたちで世代を超えて伝えられる。食べ物をめぐる信念や振る舞いは、小さな子どもの頃から身につけられ、家庭や伝統行事などと密接に結びついている。子どもの頃から大人になっても、食べ物は食べる人の属するグループと関係を保つ。食べ物を体内に取り入れるということは、人のある調理システム、ひいてはある社会集団へと組み込むことでもある (Fischler 1998)。食べる行為を共有することで、人々は同じコミュニティを構成する。他のコミュニティのものと異なる文化をもつことになる。このように食べ物は、集団のアイデンティティの形成と維持に役立ち、文化間の差異を生み出す道具にもなる。イギリスの粗食とフランスの美食を比較したスティーブン・メネルの『食卓の歴史』 (Mennell 1985=1989) にあるように、何を好んで食べたり調理したりするかという食行動は、「私たち」と「彼ら」の間を分かち境界線を定義する。食行動は、社会階級によって、都市か田舎かによって、また国や宗教によって歴史的に違いがあった。生産・貯蔵技術の発達によって、マクドナルド(化) (Ritzer 1993=1999) に代表されるような食の民主化と均一化も進む一方で、現代でも食べ物は地域ごとの食材の値段や希少性、そして文化的な意義から、階級や民族の境界を示す重要な指標とみなされている。

現代では、何を食べるかは文化と階級により変わり、個人によっても変わってくる。誰といつどのように食べるかは場合によって変化する。そのあり方が、家族の状況や人間関係や社会集団の親疎にも響いてくる。このように食べることは単なる栄養補給ではなく、社会的現象であり本質的に社会のあり方と絡み合っているのだ。

本稿では以上のような問題射角に基づいて、社会と食の関係を分析していきたい。

3 夜食研究の意義

ではなぜ数ある食のなかでも夜食に注目するのか。夜食を食べたことがある人は数多く存在する。しかしながら、夜食にまつわる文化的、社会的研究は管見の限りほとんどないと言ってよい。国立情報学研究所の論文データベース Cinii (<http://ci.nii.ac.jp/>) から、「夜食」という言葉で検索してみても、結果に出てくる論文雑誌名は「母性衛生」「日本薬理学雑誌」「日本栄養・食糧学会誌」「小児科診療」「小児内科」「健康科学」「日本家政学会誌」「心身医学」といったタイトルの雑誌名が並ぶ。雑誌名から推測できるように、これらの論文の多くは医学的、家政学の立場からなされたものであり、夜食を摂ることによる健康や栄養への影響を扱っている。そして子どもや若者を対象に、夜食の摂取が多くなると朝食の欠食につながり結果として身体の不調が引き起こされるとし、夜食を摂るような夜型生活を戒めている。このように夜食と銘打ってなされる研究は医学、家政学的思考でなされるものがほとんどであり、日本の夜食研究には文化的、社会学的志向のものは見当たらない。

こういった事情は韓国でも同様である。筆者は 2011 年 8 月に一ヶ月ほどソウルに滞在した際、日本で行ったのと同様に夜食に相当すると思われる「야식」「밤식」という言葉で図書や論文を検索してみたが、ソウル大学の図書館およびデータベースではヒットしなかった。また滞在中に知り合ったソウル大学の社会学部の学部生や同研究科の大学院生、教員に「夜食の研究や文献はないのか」と尋ねてみたところ「(飲食店のガイドブックならあるかもしれないが) 大学でそんな研究はしてないだろう」「朝鮮半島の歴史的な食の文化、または薬食同源⁴の思想の研究ならあると思うが現在の食べ物についての研究は知らない」といった答えがもたらされた。

このように現代韓国の夜食に対する社会的・文化的研究は、日韓ともに存在しないに等しいと言ってよい。実は衣食住を含む日常生活全般に関わるものごと全般に資料や研究があまりない傾向にある。しかしながら、都市文化を語る上でナイトライフの重要性は高く、夜の楽しみとして夜食は不可欠な存在である。また世間の夜食に対する関心も高い。夜食のメニューを紹介するレシピブックや酒やつまみを提供する夜の屋台(街)を紹介するガイドブック、そしてコンビニエンスストアやスーパーマーケットに並ぶ数々の夜食グッズの豊富さについてはあえて例をあげるまでもない。こうした夜食の実用的なマニュアルや夜食で食される数々の食べ物自体が紹介することは行われていても、その夜食が行われるようになった経緯や夜食にかかわる社会的背景にまで踏み込んで問い直されてはいない。このような状況下にこそ夜食をターゲットにする本稿の意義がある。

あまりにも当たり前で考えてこなかったことがらを対象とし、日常の領域に切り込み、そこからより広い文脈を見ようとするのは社会学の得意とする方法だ。栄養学や医学的見地からは好ましくないものだとしても、夜な夜なあちこちの店を飲み歩き、夜半の勉強や活動の合間に食事をつまむことが生の楽しみの一端をなすこともまた多くの人々にとって納得できる事実である。そしてそのような食事情の背景には、社会と生活に関する時代に即した変化した部分と、急激な社会変化にもかかわらず維持される普遍的な部分が存在する。この夜食という一見ささいな領域に注目することでみえてくる社会の像もあるのではないだろうか。

本稿は、人々の「ミクロ」な日常生活世界に現れる韓国社会の変化を織り込みつつ、夜食文化から現代韓国の夜のライフスタイル(とその明暗)を見通すことをもくろんでいる。このため本稿では、特に学生など若い世代の夜食事情に注目する。なぜ若者なのか。それは食欲が最も旺盛な年頃でありながら、勉強やアルバイトや遊びで夜更かしを余儀なくされる彼らこそ、三度の食事のほかにも最も切実に夜食を必要としている存在だからであり、かつ、流行や時代の変化に鋭敏であり、刻々と変わっていくライフスタイルの最も先鋭的な姿を教えてくれる存在だからだ。

このような立ち位置から、以後、本稿では韓国の都市の夜食について分析していきたい。

⁴ 病気を治療するのも日常の食事をするのも、ともに生命を養い健康を保つために欠くことができないもので、源は同じだという考え。古くから中国にある、体によい食材を日常的に食べて健康を保てば、特に薬など必要としないという考えをもとにした造語といわれる。

4 ソウルの夜食の風景

それではいよいよ具体的に夜食の姿を通して韓国の都市社会の姿をみていこう。ここからはソウルの夜食に関する特徴的な事例を取り上げその様子を描写する。記述の元となるデータは、対象を扱った新聞雑誌の記事および韓国の食文化を扱った文献と、2011年8月に筆者の行ったソウルでの観察記録とインタビューから得られたものとなる。

4-1 考試院の屋台

学校での勉強やクラブ活動を終え、親しい仲間たちと飲食店や屋台を回りながら夜遅くまで飲み食いする。下宿や寮で一人暮らしをしながら大学生活を送ったことのあるものなら、このような行為は日常茶飯事であっただろうし、そうでなかった人にも容易に想像できるものと思われる。カラオケの有無などその風景は時代によって種々の違いはあっても、伝統ある大学の周辺に学生相手の店が広がる学生街が存在することが多いのは韓日共通する。ソウル大学校も例外ではなく、大学の近くにある新林洞地域には学生たちが数多く暮らし、彼ら相手の店が多数存在する⁵。この新林洞はコシウォンゴシ원（考試院）が多数存在し、新林洞考試村と呼ばれている。

では考試院とは何か。それは考試を受験するものが勉強するために使う簡易宿泊施設を意味する。考試とは韓国の国家公務員上級試験を指し、大きく分けて司法、行政、外務の三つがある。日本の場合に当てはめると司法試験や国家公務員一種に該当する。試験の難易度は極めて高いものだが、国家の行政に携わる仕事でもあり安定性もあることから、韓国でも根強い人気を保ち続けている。

通常、考試院は四、五階、またはそれ以上の高さのビルであり、二～三階が男子専用、四～五階が女子専用と男女ごとに居住階が分かれていることが多い。部屋の大きさは二畳から三畳、最近は四畳ほどのところもあるという。部屋には基本的に机とベッド、クローゼットが設置され、部屋によってはさらにテレビ、冷蔵庫、冷暖房完備の場合もある。最近インターネット完備という部屋も多い。各階には共同利用の台所、トイレ、シャワー室がついている。2011年現在の家賃は10～40万ウォンで一ヶ月毎に清算する。学生寮やアパートや下宿に居住する日本の大学生と同じように、韓国の大学生ではこのような施設に宿泊するものも多い。



1 考試院の部屋内部

⁵ かつてはソウルの市街地である鍾路区にあったソウル大学校は、1975年に駐留米軍のゴルフ場であった郊外の地域に強制移転させられた。このため現在のキャンパスは日本でもよくある広大な郊外型キャンパスになっており、キャンパス内外の移動にはバスやタクシーなどを利用するのが一般的である。

食事時間が決まっていたり、門限があったりと食事や生活面で拘束される部分が多い下宿よりも自分の生活パターンに合わせて動くことができ、ある程度プライバシーを守ることもできるリーズナブルな住まいとして、考試受験生以外にもその需要は広がっている。こうして本来、考試受験生たちが全国から集まって勉強する事から始まった考試院は、今では安価な宿泊場所として大学生に加え、社会人、中・長期の留学生や旅行者などさまざまな人が暮らす場となっている。新林洞は安価な考試院の多い地域として有名で、国内各地からソウルの大学に進学した大学生や各国からの留学生たちが集住する考試院密集地帯となっている。



2 新林洞の街並み



3 予備校の読書室

昼間に地域を歩くと数々の考試院の看板に加えて、考試受験生たちのための予備校が乱立し、側を通ると大教室でマイクを使った講義の音が外へ洩れ、教室の熱気が伝わる。観光地として紹介されることも多い弘益大学⁶や延世大学⁷のあるソウル中心地の洒落た学生街と比べると地味な印象を受けるのは否めない。だが新林洞は、勉強用の読書室（予備校に併設されていることも多い）や複写屋、そして大小さまざまな飲食店が目立ち、昔ながらの学生街のイメージだ。そして夜、新林洞は遅くまで活動する人々の腹を満たすための夜食街へと変貌する。

⁶ ソウル特別市麻浦区にある韓国の私立大学。大学周辺はギャラリー・クラブ・バー・レストラン・ライブハウス・アトリエなどが多い先鋭的でファッションナブルな学生街として有名になっている。

⁷ ソウル特別市西大門区にある韓国の私立大学。



4 夜の新民洞



5 屋台の様子 I



6 屋台の様子 II



7 屋台の様子 III

日が落ちる 5 時、6 時頃から道に屋台や出店の看板が出され始め、ネオン瞬く夜の街を若者たちが闊歩する。サンダルやつかかけの彼等は仲間たちと連れだってオデン⁸やティギム⁹などをほおぼる。小腹を満たすと、あるものはそのまま読書室に戻って勉強を再開し、あるものはそのまま仲間たちとノレバン¹⁰ (カラオケ) で歌いまくって日ごろの憂さ晴らしをしたりする。11 時を過ぎても多くの店は営業しており、営業時間が記載されていない店も多かったが、深夜 1 時、2 時まで半数近くの店に客が集まる姿が観察された。

厳しい就職競争を反映して受験生たちの境遇と財布事情は過酷なものとなっている。ある生徒は予備校で無料公開

⁸ 韓国語におけるオデンとは、いわゆる練り物のことを指す。日本統治時代に持ち込まれたオデンという言葉が、韓国でもそのまま定着して使われている。日本のものに比べると、卵、がんもどき、大根などの野菜はなく練り製品が主流だ。串に刺されて売られており、刻みネギ、刻み青唐辛子などを加えた薬味醤油につけて食べる。食べ終わったオデンの串はそのままカウンターに置いて帰る。屋台で販売される定番メニュー。

⁹ 天ぷらのこと。サツマイモ、にんじん、ギョウザ、イカなどの野菜、肉類にころもをつけて、油で揚げたもの。日本のものよりも衣が厚めであり、ネギとゴマ油をまぜた薬味醤油につけて食べる。オデン同様、屋台の定番メニュー。

される授業を聞くために、朝6時半から席取りのため教室の前に並び午前中はずっと授業、午後は予習復習に追われ夜7時まで知識を詰め込む。授業料と別途に教材費をとられ、試験への加算点用に情報処理産業技師資格をとろうとすればさらに経費がかかり、教育費は軽く100万ウォンを超える(尹선희 2009)。おまけに生活費は別会計だとすれば、予備校の食堂できちんと食べることも控えがちになる。彼らにとって駄菓子感覚で食べられるオデンやティギムをかじる瞬間は数少ない憩いのひとときなのかもしれない。

4.2 ファストフード

外食費が増加する1980年代にはファストフード店も急速に広がっていた。日本でもおなじみの大手の店舗のチェーン店をみると1979年ロッテショッピングセンターの開業とともにロッテリアの一号店ができ、マクドナルドは1988年に高級住宅地であるアックジョンドン(鴨鳴亭洞)に開店した。フライドチキンに関しては1975年に初めてのチェーン店が、1984年にはケンタッキーフライドチキン(KFC)の一号店が登場した。ピザハットは1985年に進出した(朝倉 2005:185)。

これらのチェーン店はソウル市街のいたるところで見受けられる。2010年に半年間ソウルに滞在していた日本からの留学生は「ファストフード店がかなり遅い時間までやっているか、あるいは24時間のお店が非常に多かったのに驚いた」と述べている。実際に深夜まで営業している店が多く、12時を過ぎても店々のネオンは煌めき続け眠らない街を印象づけている。あちこちの店で、若者たちがコーヒーやソフトドリンクとともにハンバーガーやチキン、ピザを飲み食いしながら夜遅くまでお喋りしたり、化粧を直したり、手紙を書いたり、本を読んだり、グループで話し合いをしたりしている姿が確認することができた。これらのファストフード店は日本同様に若者たちが雑談やデートしながら、時間を過ごす場所となっている。



8 KFCのメニュー



9 KFCの店内

ファストフードの代表格マクドナルドのハンバーガーは、グローバリゼーションの象徴として食と社会を画一化させるグローバリゼーションの象徴として批判されている(Ritzer 1993=1999)。一方で、人類学者ジェームス・ワトソンらの東アジア各地でのマクドナルドの研究によると、東アジア各地のマクドナルドは均一的なマクドナルド化だけでなく現地の味に合った製品を開発するローカライゼーション(現地化)も同時に起こしていると指摘する(James ed. 1997=2003)。現地化の具体的な例として、韓国においてマクドナルドは1997年末から豚肉を使用したプルコギ

불고기¹⁰バーガー、1998年7月にチキンナゲットの開発・販売を始めた。このチキンナゲット自体は1983年にアメリカで最初に販売されて以来、世界各地で販売されている製品である。これは鶏の胸肉と腿肉から作られているのだが、噛みごたえを好む韓国人の嗜好に合わせ腿肉の配合を多くしているという（朝倉 2005 : 213）。

対抗してナショナル企業であるロッテリアも、プルカルビバーガー、ライスバーガー、エビライスバーガーに続き、2001年にキムチライスバーガーを開発している。ピザ業界においても同様に、韓国固有の味の追求と創造が行われており、2000年代にはピザハットがカルビとネギをトッピングしたプルカルビピザ、ネギの代わりにパプリカをトッピングしたビバカルビピザを、大手のミスターピザでも国産の利川米で作ったライスピザを販売している。日本における韓国の食文化研究の第一人者である朝倉敏夫は、こうしたナショナルファストフード企業によるライスバーガーやライスピザ開発の背景に、米を基本とする韓国人の正規の食事に対する観念に基づいているのではないかと考えている（朝倉 2005 : 214）。実際、韓国人はハンバーガーをコギ（肉）食品ではなくパン食品とみなしているため、これらは正式な食事ではなくスナック的な間食간식と考えられてきたと報告されている（James ed. 1997=2003 : 185-186）。

日韓を比較するとプルコギバーガーなどメニューの違いが目立っているが、他にも見落としがちな細かい差異も存在する。たとえば、その一つはストロー빨대である。日本では飲み物の横にストローが付くが、韓国の場合付いてこない。レジの横にストロー入れがありそこから自分で取り出すようになっている。もう一つ確認できた違いは「おかわり」だ。種類はコーラに限られるものの、空になった容器のフタを外しカウンターに持っていきおかわりを注いでくれる。なお今回の滞在ではホームレスと思しき男性が、他の客がゴミ箱に置いていった容器をカウンターに持っていき、コーラを入れてもらい飲んでる姿を見ることができた。

4-3 ペダル

韓国で夜の食事には、屋台やファストフードなどの戸外の飲食店に出かけるだけでなく、屋内でのものも多い。特に一人暮らしで、または試験前などに集まり勉強会をしていて、「食材がない」「調理する気がない」「外に食べに出かけるのも面倒だ」という場合、ペダル 배달を注文するという方法がある。ペダルとは配達を意味する単語で、日本語では出前に相当する言葉だ。日本でもそば屋やラーメン屋など麺類の店が出前をすることがあるものの、出前と比較して韓国のペダルはいくつか際立った特徴をもつ。

ペダルの特徴の一つはそのスピードだ。近所の店ならば電話で注文してから早くても10分以内に料理を持ってきてくれる。漢陽大学校で文化人類学を教えるソン・ドヨン教授は、ペダルのスピードの迅速さを示すため、大学前にある中華料理屋の例をあげる。この主人は注文後5分以内に食べ物が届かない場合、料理代を受け取らないと宣言した。彼は「雷」というあだ名で知られ店の超スピードサービスは全国的に有名になったという（ソン 2008）。

もう一つは配達可能な場所の幅広さだ。面白いことに住居以外の場所でも配達が可能だ。職場や学校の研究室、大学の正門など地図に載っている場所はともかく、街中の公園や川べりを指定しても、正確な場所さえ相手にきちんと伝わればどんなところであっても届けてくれる。スピードだけではなく骨太のサービスがよく知られている。山奥の湖や貯水池で船を浮かべて徹夜の夜釣りをしているような場合でも、1キロ以上は離れたふもとの店から注文品を運ぶことまでしてくれるようだ¹¹（黒田 2010）。

ではペダルを頼むにはどうするのか。韓国の都市部で生活していると、玄関先や郵便受けなどにお店の電話番号が書かれたカードやチラシなどが張られている。ソウル大学においても学生用のミーティングルームやサークル棟などでメニュー一覧と連絡先の載ったビラが掲示板いっぱい張られているのを確認できた（写真 10）。連絡先に電話して配達先と注文する料理の種類と量を伝えれば後は待つだけだ。

¹⁰ 韓国の肉料理の一種。醤油ベースで甘口の下味をつけた薄切りの牛肉を、野菜や春雨と共に焼く、あるいは煮て調理する。肉は主に牛ロースやヒレなど赤身が使われる。豚肉を使えばテジプルコギ돼지불고기となる。

¹¹ ただしこういった遠隔地への配達の場合、一人前おこわりなど注文する人数や額の下限が決められていることが多い。

店舗での営業に加えペダルを行っている店と並び、ペダルだけに特化した店も存在する。そのような店は狭いスペースで座席も少ない一見飲食店と気づかないような場所にありながらも広い厨房をもち、電話での注文を受けて瞬間に料理を作って配達専門のスタッフが猛スピードのバイク¹²で運んでいく。



10 ペダルのチラシ I



11 ペダルのチラシ II

¹² ペダルにバイクが用いられるようになる以前は人力、自転車が用いられた。人力、運搬手段の変化と時代を通じて用いられ続けている運搬用のチゲ지게 (荷台) については (櫻村 2006) (櫻村 2008) が参考になる。

配達してもらえ料理の種類は、日本でもおなじみのピザやチキンに加え、韓国料理、中華料理、洋食や和食の店もある。多くの韓国人は中華料理が一番人気だと語り、そのなかでもチャジャンミョン(炸醬麵)¹³が代表的なメニューとして知られる。チャジャンミョンと並び、フライドチキンも人気がある。日本のカラッと揚げたものと少し異なる。揚げるところまでは同じだが、さらにこれを薬味ダレであるヤンニョム양념/양념に付けたものがよく食べられる。これらはヤンニョムチキンと呼ばれ、多くのチキンの専門店ではヤンニョム付きのものとなしのもの両方が選べる。

これらのメニューが男女共通に好まれるのに対し、女性の人気が高いメニューはトッポッキ떡볶이¹⁴と言われている。ソウルで行ったインタビューでも複数人の女性インフォーマントからよく食べる夜食メニューとして挙げられ、そのなかの一人からは「実際昼食べるとただ辛いだけのトッポッキセットが夜中に食べるととてもおいしいです！私もはまっています」と単なる間食でなく夜食に向いていると主張する意見も寄せられた。



12 チャジャンミョン



13 ヤンニョムチキン

¹³ 豚肉、タマネギ、ねぎ、にんにく、しょうがなどを細かく刻んで油で炒め、チュンジャン볶장(黒味噌)で炒めた黒いソースを麺の上にかけて食べる料理。中華料理の炸醬麵(豚のひき肉と細かく切ったタケノコ、シイタケなどを豆味噌や豆豉醬で炒めて作った「炸醬」と呼ばれる肉味噌を茹でた麺の上に乗せた料理)から派生したと言われる。

¹⁴ 米から作られた棒状のモチのトック떡をコチュジャン고추장や砂糖を使って甘辛く炒めた韓国料理。元々は宮廷の料理で、コチュジャンの代わりに醤油で味をつける宮廷トッポッキも存在する。トックを野菜や肉と炒め合わせることもある。



14 トップッキ

なお、食べ終わったあとの食器は日本と同様に玄関先に出しておけばあとで取りに来てくれる。また食器は洗わずにそのまま玄関先に置いておくという人も少なくない。洗浄が必要ない代わりに、早く食器を出しておかないと回収に来た人がドアホンを鳴らして催促することもあるらしい。最近では発泡スチロール製の使い捨て容器が用いられる場合も多い。

韓国ではなぜこれだけペダルがさかんなのだろうか。考えられる理由としては第一に料金が低価格に抑えられていることが挙げられる。ガソリン代などは高騰しているにもかかわらず、ペダル注文時に請求されるのは料理の代金だけだ。日本と違い、店からの距離の遠近に関わらず配達料金が要求されることはない。

また前述のソン・ドヨン教授は、韓国における配達文化の盛況の背景にスピード重視の文化の存在を指摘する。実は韓国だけでなく、多くの国々では宅配便が発達している。ネット・ショッピングが盛んになるにつれて、ネットで購入した品物の配達を担当する仕事は世界的に盛んになっている。ところが韓国における配達業は特にスピーディにこだわる。世界有数のスピードで経済成長を成し遂げた韓国では、朝鮮戦争で荒廃した国土でゼロから近代化を推進するべく、形式的で不要な過程を省き変化にすばやく対応することを尊ぶようになった。それは一方で「短気」として韓国人のネガティブな評価にもつながったが、情報化時代となって誰よりも早く情報を握り新しい状況に適応し生き残る競争力になった。急変する新技術を抵抗感無しに受け入れて変容させていくスピード感覚こそが現代韓国人のエートスであり、韓国の成長エンジンである「スピード」を象徴する代表例がスピーディな配達文化なのだという（ソン 2008）。

5 夜食から見えてくる韓国社会

以上、考試院、ファストフード、ペダルを事例に現在のソウルを彩る夜食の風景を概観してきた。ここからはこれらの例について、夜食をとりまく韓国都市社会の姿をみていきたい。

これらの事例から指摘できる第一のことは、何よりもまず韓国における夜食は共食の文化と結びついていることである。考試院周辺での屋台やファストフード店での買い食いについては、仲間どうして連れ立って行われていることが多く、ペダルを取るときよくあるのは2、3人以上集まって活動している際、外出せずに何か食べようというパターンだ。もちろん一人でオデンをかじっている者もいるし、孤食の増加を示す報告も数多く存在する（立山 2006）。しかし一方で、一人で食べることを戒め複数人で食事の場をともにすることを促す規範も根強く存在している¹⁵。

¹⁵ たとえば、筆者は以下のような話を聞いたことがある。ある女子学生が一人で市内の食堂で注文したところ、先客の年配の女性が「一人で食べるのはかわいそうだからいっしょに食べてあげよう」と自ら席を移り相席して食事をしてくれたそう

たとえば、韓国の家庭食においては食卓の上に大きなタンダ（スープ）が置かれ、それをみながスプーンで回し飲みをするということが習慣づいている。一つの大きな丼鉢にご飯を入れそれをみなで回しながら一回ずつ食べ、ぐるりと何回も回して食べることもある。だから日本のような自分の分を確保しておくような取り皿、取り箸を出さないこともある。日本ではじか箸としてはしたくないこととされるが、直接大皿からチョッカラ젓가락（箸）で取って食べることはふつうだ。自分と客とは同じとする韓国と、自分と客は別という日本との食事に対する考え方が異なっている。食物はその場にいる人間のコミュニケーションのために存在する。食事をともに分かち合うことによって心を通じ合うという考え方が日本より強いという指摘は日常会話レベルでよく聞く話になっている。筆者の観察でも、ソウル大学の学生たちはグループ単位で活動し、なるべく友達と一緒にいることが多いように感じた。ある日本からの留学生は、もっぱらグループ単位で行動する韓国人学生たちについて「ここでは自分の時間という考えがないみたい」と感想を述べている。

韓国において食べる行為と仲間とともにいることはセットであり、両者を切り離すことはできない。このような共食の文化・習慣が、夜食の場面においても影響しているのは間違いない。こうした食文化が、深夜2時、3時まで開いている店の営業時間、安価な食費、お手軽な配達サービス、広大な市街を網羅する地下鉄とタクシー網、といった社会環境とあいまって、同じく日本からの留学生が「遅くまで喫茶店、飲み屋でずっと飲み食いしながらだべっている」と述べるような状態を可能にしている。

共同性を高めるものとして韓国のナイトライフを彩っている夜食だが、一方でこれを戒める声もあがっている。あまりに手軽に電話一本でチキンやポッサムを入手できるため、女性のダイエットの決心を揺るがすだけでなく、サラリーマンたちの健康にも悪影響を与えてしまうというのだ。韓国の家庭医学科のチームの研究（Jung HJ et al. 2006）によると、成人1087人を対照にした調査のうち10人に1人は夜食傾向があり、100人に1人は「夜食症候群（night eating syndrome）」患者であった。夜食傾向とは、夕食とその後食べる食べ物のカロリーが、一日総摂取量の50%を越えることを指す。そして習慣的な夜食は不眠症の原因もなるという。つまり夜食を食べて腸の運動が活発になれば、自律神経系が目覚めるため、睡眠を誘導する物質の「メラトニン」の分泌が減少する。これが繰り返されれば、体の生体時計が変わり、夜食を取らなくても夜にメラトニンの分泌が減って、寝つきが悪くなる、と分析している。研究チームは「不眠症患者10人に2人は夜食傾向がある」「寝付かれなければお腹がすいて食べることになり、それが不眠症を深化させる悪循環になる」と述べる。

研究チームはこのような夜食症候群を生み出す背景にあるものとしてうつ病¹⁶や酒タバコ¹⁷と並んで、韓国社会の職場文化を掲げている。会社により異なるものの、夕方軽く食事をした後、再び残業することも多く、そのときにまた夜食を摂るのだ。同研究では、昼間の時間に急いで仕事をして早く退社するより、夜遅くまで仕事をするのが美德のように受け入れる職場文化が、社会で夜食を薦める一因となっていると分析している。この研究では最終的に夜食は「夜の仕事のための食事」の水準を越えてもはや「健康の敵第1号」に浮上していると警鐘を鳴らしている。

医学的な見地からの批判に加えて、夜食を楽しむことを可能にする現行の制度に対する非難の声も上っている。ソン・ドヨン教授はペダルの迅速さを速さ重視の韓国の文化から解釈しているが、より原則的に考えるならば、このサービスを成り立たせているのはサービス産業としての配達業界の構造に他ならない。ペダルが流行する理由としては、文化的解釈よりもむしろ産業構造的な説明が有効だ。利用者たちが安価なサービスを楽しむ一方で、直接的なサービスを担当する配達員たちの置かれている労働環境は苛酷なものとなっている。バイクで配達するアルバイトが事故を起こすケースが増加傾向にあり、配達員の過酷な勤務実態が社会問題になっている。

である。

¹⁶ 家庭医学科チームの研究結果によれば、軽いうつ病がある人は、そうでない人より夜食傾向が2.5倍高かった。激しいうつ病の症状であれば、最初から食欲が落ちるが、軽いうつ病段階では、食欲が旺盛になるので、うつ病から抜け出そうとして夜遅く食べるのだという。

¹⁷ 一日に焼酎を三杯以上飲む人は、一杯も飲まない人より夜食傾向が3倍高かった。またタバコを吸う人々は吸わない人々より夜食傾向が2倍高かったという。

特に2010年12月12日にピザ配達員の24歳の青年、崔某氏が配達中にタクシーと衝突し死亡するという事件の後、配達労働者の労働環境改善への声が高まった。青年ユニオン¹⁸をはじめとする市民団体は配達労働者に対する安全対策を要求し続けてきた。というのもピザ業者は電話やインターネットでの注文を受け付けてから30分以内に配達しなければ代金を無料にする「30分配達制」の業務指針を出しているが、遅れた場合の代金はペナルティーとして配達員の給料から天引きされる仕組みになっているからだ。結果、配達員たちは速度競争に死活をかけることになる。大手企業においては、こうした人件費抑制策によって安価な配達サービスが維持されてきた。市民団体はこうした業務指針がピザ配達員に対する不当労働行為の可能性が高いとし30分配達制の廃止を主張してきた。FaceBook、Twitter、Daum アゴラ¹⁹等を通じての千人規模の署名や運動参加者を含む、広範な廃止要求の声の高まりを受けて、大手のドミノピザは2011年2月に30分配達制度を廃止するにいった。

早くて安くうまい配達制度は注文する側にとっては大変便利な制度だが、このような状況から見ると、労働搾取的な構造に維持された配達制度はいやおうなく変更されていくと思われる。もしかすると今まで見てきた夜食の姿は、近い将来ずいぶん異なったものになる可能性もある。そのことは夜食をとりまく韓国社会が今なお激しい変化のただなかにあることをも示している。そうした社会のダイナミックな変動を視野に入れつつ、今後も夜食文化の観察・分析を続けていきたい。

[文献]

- 朝倉敏夫, 2005, 『世界の食文化① 韓国』農村漁村文化協会
- Chang, Kyung-Sup, 1999, "Compressed Modernity and its Discontents: South Korean Society in Transition, *Economy and Society*", 28(1):30-50.
- , 2010 *South Korea under Compressed Modernity: Familial Political Economy in Transition*, Routledge.
- Fischler, Claude, 1998, "Food, self and identity." *Social Science Information*, 27(2):275-92.
- Foucault, Michel, 1988, *Technologies of the self: A Seminar with Michel Foucault*, In Martin, Luther H., Gutman, Huck, Patrick, H. Hutton, eds., University of Massachusetts Press. (=1990、田村淑・雲和子訳『自己のテクノロジー——フーコー・セミナーの記録』岩波書店。)
- 八田靖史, 2007, 「韓国の出前文化を考える!!」『コリアうめーや!!』(2011.10.20 取得, <http://www.koparis.com/~hatta/koriume/koriume155.htm>) .
- Hobsbawm, Eric, & Ranger, Terence, 1983, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press. (=1992、前川啓治・梶原景昭訳『創られた伝統』紀伊國屋書店。)
- James L. Watson ed, 1997, *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Stanford Univ Press. (=2003、前川啓治・竹内恵行・岡部曜子訳『マクドナルドはグローバルか——東アジアのファーストフード』新曜社。)
- 정형진. 박경희. 조영규. 조정진. 백유진. 송홍지. 변정수, 2006, "야식경향과 관련된 건강 위험요인," *대한비만학회지*, 15(2): 98-105. (=Jung HJ, Park KH, Cho YG, Cho JJ, Paek YJ, Song HJ, Byun JS., 2006, "Night Eating Tendency and Related Health Risk Factors," *Korean J Obes*, 15(2):98-105.)
- 樫村賢二, 2006, 「フィールドノート 韓国を少し知るヒント—自転車とオートバイ」『非文字資料研究』神奈川大学 21世紀COEプログラム「人類文化研究のための非文字資料の体系化」研究推進会議
- , 2008, 「オートバイ宅配便(クイックサービス)にみる韓国社会」『非文字資料研究の可能性—若手研究者成果論文集』神奈川大学 21世紀COEプログラム研究推進会議
- 黒田勝弘, 2010, 「韓民族はペダル民族」, 『東洋経済日報』(2011.10.20 取得,

¹⁸ 15歳から39歳を対象にした労働組合。ファーストフード店やガソリンスタンドなどで働くフリーター、企業研修生など、既存の労働組合が加入の対象としてこなかった青年層のために結成された。

¹⁹ Daum 다음とは、NAVER ネイバーに並ぶ韓国のポータルサイト。アゴラはDaumの提供する掲示板サービス名。

http://www.toyo-keizai.co.jp/news/essay/2010/post_3952.php .

- Mennell, Stephen, 1985, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford: Basil Blackwell. (=1989、北代美和子訳『食卓の歴史』中央公論社。)
- 西村大志編, 『夜食の文化誌』, 2010, 青弓社
- Ritzer, George, 1993, *The McDonaldization of Society: An Investigation into the Changing Character of Contemporary Social Life*, Pine Forge Press. (=1999、正岡寛司訳、『マクドナルド化する社会』早稲田大学出版部。)
- ソン・ドヨン (宋道永), 2008, 「瞬発力とスピード、韓国の出前文化」 *Koreana* 冬号
- 立山ちず子, 2006, 「現代の韓国の家庭における共食について—一日韓比較調査を通して」『熊本大学社会文化研究』4:339-356
- Turner, Bryan S., 1984, *The Body and Society: Explorations in Social Theory*, Oxford: Basil Blackwell. (=1999、小口信吉・泉田渡・小口孝司・藤田弘人訳『身体と文化—身体社会学試論』文化書房博文社。)
- 유선희 ‘취업 사교육비 월 100 만원 훌쩍 “겉주름” 한겨레 (=ユ・ソンヒ 「就職準備 私教育費月 100 万ウォン軽く折りシワ」ハンギョレ新聞, 2009 年 01 月 02 日)
- 四方田犬彦, 2001, 『ソウルの風景—記憶と変貌』岩波書店

付則

本研究の成果は夜食研究会（代表：西村大志（広島大学大学院教育学研究科））における共同研究の一部となる。本研究は、同研究会による 2010 年度の成果『夜食の文化誌』（青弓社）を踏まえたものである（西村編 2010）。前書が戦前期の日本の都市化のあり方や夜食文化イメージを対象とした歴史社会学的研究であったのに対し、現在は同時代的なアジア各地の夜の食事行動や摂取される食品から、日本の都市生活スタイルと比較することを目的とし調査・研究を続けている。こうした人々の生活実態に基づく比較研究は、グローバルな視点からアジア各国の都市社会と文化を理解するための知見をもたらさうと考えている。

今回得られた韓国ソウルでの調査結果に加えて、今後は中国、台湾、タイ、タイ、ベトナムなど各国の夜食の摂取状況を調査・分析する。共同研究の成果は、2012 年度以降に『アジアの夜食（仮題）』として青弓社より出版される予定である。