

日本社会における韓国系の肉食文化 — 外食業の焼肉屋のメニューを手掛かりに —

金 泰虎

キーワード：肉食文化、殺生禁断、肉食語彙、焼肉、食文化、韓国料理

はじめに

1. 焼肉の調理法と韓国社会の焼肉
2. 日本社会における屠畜場と焼肉屋の肉の部位名
3. 日韓社会における肉食の環境
4. 日本社会の肉食文化と在日コリアン

おわりに

はじめに

日本社会では、外食業の焼肉屋の焼肉は「韓国系の料理」だというイメージ (Image) が形成されている。この認識の賛否に対する解明はもとより、イメージ形成の経緯や経過を考察していく中で、その原因を究明することが本稿の目的である。まず、ここでの韓国系の料理という意味は、その源流が韓国の料理ではあるが、韓国社会での韓国料理と完璧に一致しているものではなく少し異なる意味合いも含まれていることを予め断っておく。

韓国社会の焼肉がいかなる料理なのかは、意外と明確にされておらず、不思議にも日本社会の焼肉屋のメニュー (Menu) にみる肉の部位名に韓国及び西洋ゆかりの名称が多くみられることについても論ずる対象になっていない。その意味で、焼肉屋の焼肉が韓国系の料理としてイメージが形成されたことについての追究は有意義であると考えられる。

これまで日本社会の焼肉が韓国系の料理であるというイメージに対し、真正面から取り組んで明らかにしてきた研究はほとんど見当たらない。その中で、崔吉城・柳尚熙は日本社会の焼肉が韓国料理であるという観点に基づき、韓国文化の象徴だとしているが、なぜ焼肉が韓国料理なのかの理由については明確にしないまま前提にしている¹。他に焼肉に関する解説書である宮塚利雄の『日本焼肉物語』²、そして佐々木道雄の『焼肉の文化史』³が発行されている。

これらの概説書の中で、前者では焼肉が韓国料理であるという観点を踏襲しつつ、その起源や経過を追い求め、植民地支配期から1980年代に至るまで日本社会における在日コリ

¹ 崔吉城・柳尚熙「在日韓国人の焼肉に関する文化人類学的考察」(『社会人類学年報』Vol. 6、東京都立大学社会人類学会、1980年)

² 宮塚利雄『日本焼肉物語』(光文社、2005年)

³ 佐々木道雄『焼肉の文化史』(明石書店、2012年)

アンの食堂と焼肉の関わりを中心に述べている。一方、後者では日本社会の焼肉は韓国の焼肉とは異なるという日韓の断絶性を強調しつつ、日本社会の焼肉は在日韓国・朝鮮人が始めたものであるため日本料理であるという見解である。

後者の見解の理由として、日本では韓国の「間接焼き」の「불고기」を「焼肉」と訳すが、「불고기」は「直火焼き」の焼肉とは別のものであるということが主張の根拠である。さらに、日本社会の直火焼きの焼肉は在日韓国・朝鮮人が作り出したため、その焼肉のルーツ (Roots) は韓国からではないとする⁴。確かに日本社会の焼肉は在日韓国・朝鮮人が作り出してはいるが、これで直ちに焼肉が日本料理、あるいは韓国料理であるとは言い切れない。

肉を焼いて調理する焼肉料理は、世界的に狩猟時代から存在していたにも関わらず、日本社会の焼肉は日本料理、あるいは韓国料理であるという二分法に走っている。むしろ、日本社会の焼肉が韓国系の料理であると広く認識されている現状に基づき、その原因を究明していく中で、西欧料理なのか、あるいは日本料理なのか、それとも韓国系の料理なのかを証明することが重要であると考えられる。

そこで、日本社会の焼肉屋のメニューにみる韓国及び西洋ゆかりの肉の部位名と農林水産省が示している「牛の部位図鑑」⁵を対比しつつ、韓国及び西洋ゆかりの肉の部位名を調べて網羅する。その上で日本だけではない外国ゆかりの名称が取り入れられるようになった日本社会における肉食の環境について追究を行う。さらに焼肉と在日コリアン (Korean) の関わり⁶、日韓交流、焼肉をめぐる諸用語の日本国語辞典への掲載まで視野に入れて論を進める。

本稿では、焼肉に対する様々な見解を踏まえ、焼肉とはどんな調理法を施した料理なのか正確に把握し、韓国社会の焼肉を含めて調理をする場所、そして日韓社会の肉食環境をめぐる歴史を解明する。さらに、日本社会における外食業の焼肉屋にみる韓国ゆかりの肉の部位名を調べつつ、在日コリアンが焼肉屋の経営に携わる経緯、日韓交流と焼肉文化の拡大、そして焼肉屋の肉以外のメニューに焦点を合わせて総合的に考察を行い、焼肉が韓

⁴ 前掲佐々木『焼肉の文化史』32～33頁。そして佐々木道雄「焼肉は猪飼野からはじまった」(『ニッポン猪飼野ものがたり』批評社、2011年)は、戦前、日本最大とも言える大阪の朝鮮人部落である猪飼野から日本式焼肉店が誕生したとするが、断言できる立証であるとは言えない。

⁵ 農林水産省 Web マガジン『aff』(September、農林水産省、2020年)

⁶ 近代国民国家成立期以降、コリア半島の政治体制とその状況が複雑だったため正確に諸用語を用いることは難しい。例えば、日本に住むコリアンであっても1876年丙子修好条約から1896年の間は朝鮮人、1896年から1910年までは大韓帝国人、1910年から1945年までの日本による植民地支配期(正確に言えば、1952年サンフランシスコ講和上条約締結まで)の国籍は日本人であった。本稿では、このような状況を踏まえる用語として1896年から1945年までは「コリア半島からの人々」とする。1945年(戦後)以降、コリア半島に帰国を果たせず、日本に残って生活する人々は「在日コリアン」と称する。その理由は、コリア半島が南と北に分かれ、大韓民国に寄り添う人は在日韓国人、一方、朝鮮民主主義人民共和国に近い人は在日朝鮮人と言われる傾向にあり、これらを踏まえる形の用語にするためである。これらの用語については金泰虎「在日韓国人の日本文化への適応と民族の正体性」(『韓国文化研究』第5号、韓国文化学会、2015年)、また金泰虎「在日コリアン学生を対象とする「民族学級」—民族の意味合いと在日コリアン教育の変遷及び特徴—」(『韓国文化研究』別冊第1号、韓国文化学会、2018年)を参照されたい。

国系の料理であるとイメージが形成された原因を究明する。

1. 焼肉の調理法と韓国社会の焼肉

焼肉とは、いかなる調理法による料理なのかを明確にし、焼肉という語彙の真の意味合いを探る。そして、韓国社会における焼肉の調理法を取り上げ、日本社会の焼肉が韓国系の料理であるというイメージの手掛かりを探りつつ、外食業の焼肉屋の形態についても言及を行う。

1. 1. 焼肉の定義

焼肉は肉を食材にして焼く調理法によって生まれた料理である。肉を焼く調理法は、古い狩猟時代から自然界に生息する動物を捕獲して行われた。その意味で焼く調理法の歴史は、決して浅くない。この理解のもと日韓社会における外食業の焼肉屋にみる焼肉の調理法を明らかにし、焼肉という名称が正しいかどうか、日本、韓国、そして中国の事例までも含めて考察をする。

実に、肉に直火、または間接火によって加熱する調理法は多岐に亘っており、焼肉はその様々な調理法の中の1つに過ぎない。例えば、焼く、炙る、炒める、揚げる、燻す、煮る、煮詰める、蒸すなどして調理をするが、場合によっては生のままの調理法を施した料理もある。さらには、他の食材に肉を混合する調理法によるコラボレーション (Collaboration) した料理にする場合もある。

日本社会の焼肉は、一般的に金網の上に肉を載せ、火を通す料理であるというイメージが強い。この「焼肉」における「焼」は「焼却」の単語でみるように、「燃やして灰にする」という意味合いであり、文字通りの焼肉は、燃やす肉、つまり燃やして灰にした肉の料理である。生肉を燃やしたら食べられる料理にはならないので、直火焼きの「焼肉」という名称に限ると、「焼」は決して適格とは言えない。しかし、間接焼きに当たるすき焼・焼きいも・パンを焼くといった語彙や言い回しは、その限りではないと考える。

韓国社会では、日本社会の焼肉をもって「불고기」、場合によっては「구이」とする。前者における「불」は「火」、「고기」は「肉」の意味である。その直訳は「火の肉」、つまり肉を火に当てて調理をする料理なのである。後者の「구이」は「굽다」という動詞の名詞形である。韓日辞典に基づいて調べると、「굽다」の意味は「焼く」・「炙る」と記されており、「구이」とは「焼いたもの」・「炙ったもの」の料理である。

一方、中国でも日本の「焼肉」や韓国の「불고기」と同様の調理法を施した料理がある。この料理を「烤肉」とするが、「烤」は「炙る」という意味なので、中国社会の烤肉は、まさに肉を火に当てて炙った料理の焼肉なのである。その意味で、焼肉の「焼」は「燃やす」という意味であるため、「炙る」のほうの「炙肉」がより相応しい名称であると考えられる。つまり、韓国の「불고기」と中国の「烤肉」は、日本の「焼肉」という名称より語彙の意

味合いが正確であると言える。

なお、韓国社会における肉を焼く道具の「焼き網」、つまり金網の名称から再び日本社会の焼肉の意味を鑑みる。韓国では「焼き網」を「적쇠」、または「쇠쇠」という。前者の「적」や後者の「쇠」は同じく「炙」⁷、そして「쇠」は鉄または金属の意味である。したがって、「적쇠」・「쇠쇠」は「炙る網」＝「炙る金網」ということになる。その意味でも日本の焼肉という名称よりは、「炙肉」が相応しい。

四字熟語の「膾炙人口」からも焼肉という名称は正確ではないことがわかる。この熟語の意味は「人の口に生肉（膾）と炙肉（炙）」であり、人々がよく生肉と炙肉を口にするようなこと、つまり意識は「広く人々の口に取り沙汰される」ということである。人々がよく生肉と炙肉を食べる如く、口に良く運ぶという様子から生まれた背景をもつ四字熟語である。膾の生肉や炙った炙肉、とりわけ後者の炙肉は日本社会では焼肉として用いている。

しかし、焼肉という語彙の意味合いが正確さを欠いている側面はあるが、以下での論を展開していく上では、用語の混乱を避けるため日本社会に定着している「焼肉」という名称を使うことにする。

1.2. 韓国の焼肉

日本社会の焼肉が韓国系の料理と見なされることについての追究を行うため、韓国社会における外食業の焼肉屋にみる「불고기」（焼肉）は、いかなる調理法による料理なのかを明確にする。

韓国社会における「불고기」の焼き方は、大きく（写真1）金網の上に肉を載せる直火焼きと、（写真2）鉄板・鍋を加熱して炒める間接焼きの2つに分けられる。前者の直火焼きは金網の上に載せて肉を炙り、後者の間接焼きは日本のすき焼き風に炒める調理法である。したがって、韓国社会における焼肉屋の「불고기」は、直火焼きで炙ったもの、そして間接焼きで炒めたものの2種類がある。

（写真1）直火焼きの「불고기」（焼肉）



（写真2）間接焼きの「불고기」（焼肉）



韓国社会では、（写真1）と（写真2）の焼肉が存在しているにもかかわらず、佐々木道雄は、韓国の「불고기」は（写真2）の間接焼きであると認識している。そこで、韓国の「불고기」と日本の焼肉は違うものだとしているが、正確に韓国社会の焼肉の把握がで

⁷ 韓国における「炙」の読み方としては「적」、または「자」という二通りがある。

きていない誤りである⁸。以下では、(写真1) 直火焼きの「불고기」料理を中心に取り上げることにする。

日本社会における焼肉屋の焼肉は、主に(写真1) 直火焼きの料理である。この直火焼きの調理から食するまでの過程を整理すると、以下の通りである。

(表1) 焼肉(直火焼き)の調理から食するまでの過程

①	②		③	④	
食材の肉	A	下味付け肉	直火で焼く	㉞	つけタレあり
				㉟	つけタレなし
	B	生肉		㊱	つけタレあり
				㊲	つけ塩あり

韓国社会では、(表1) 食材の肉は、②から④までの過程、すなわちA下味付け肉、あるいは下味付けをしていないB生肉のまま、いずれかの肉をもって直火焼きにして、㉞～㊲の4つの方法で食べる。つまり、焼肉は①の肉から③焼いた肉に対し④のつけタレを使うかどうかまでの一連の過程を経て口にする料理である。

ところで焼肉は、基本的に室内で焼く調理をするのが難しい料理である。火鉢を室内に持ち込んで焼くことは容易ではなく、また焼く過程での煙の排出や匂いの付着という問題が生じる。したがって(写真1)の焼肉は、韓国社会では伝統的に食事をする空間では調理をしなかった。例えば、伝統の宮廷料理である「너비아니(ノビアニ)」という焼肉は、台所で直火焼きの調理を施したものを膳に載せて室内に運ぶ。つまり、「너비아니」は食事をする空間の室内ではなく、台所で焼くため、焼肉屋での焼く場所と異なる。この「너비아니」とは、牛肉を四角に薄く切り味付けをした後、焼く調理を行った焼肉料理である。要するに、焼肉屋の焼肉と「너비아니」は直火焼きという調理法は同じであるものの、焼く場所が異なる。

韓国社会における加熱した鉄板や鍋で焼く(写真2)の間接焼きは、一般的に調理に当たって汁気が発生するが、汁気が伴わない料理もある。例えば、豚肉の「삼겹살 구이(サムギョプサルグイ)」(三段ばら肉焼き)が代表的な間接焼きの料理であるが、韓国社会では豚肉焼きは焼肉とは言わない。韓国社会の焼肉は、牛肉を食材として焼いた料理を意味する。

(写真1)の場合、室内に火鉢を持ち込むと、特に家庭では火事の危険性があるため持ち込みづらく、また焼く際に油がはね、さらには煙が立ち籠る問題も生じる。これらのことを勘案して家庭では電気プレート(Plate)のようなものを用い、牛肉を間接焼きするケース(Case)がある。

1.3. 日韓社会における焼肉屋の形態

韓国社会における焼肉屋の「불고기」(焼肉)の肉は、牛肉の精肉(肉の小売業や焼肉屋では精肉、屠畜場レベルでは正肉という)だけを意味する傾向が強い。ほとんどの焼肉

⁸ 前掲佐々木『焼肉の文化史』33頁。

屋では「갈비」(カルビ)、「등심 (トンシム)」(ロース)、「안심 (アンシム)」(ヒレ) などの精肉しか提供しない。牛の内臓は、それだけを取り扱う「곱창 구이」(コテッチャン焼き)・「막창 구이」(テッチャン焼き)という専門店に回している。そして、豚肉焼きは「삼겹살 집」(サムギョプサルジップ：三段ばら肉屋)・「돼지갈비 구이」(豚カルビ焼き)という専門店、鶏肉は「닭갈비」(タッカルビ鶏肉炒め)の専門店がある。

一方、日本社会における外食業の焼肉屋では、牛の精肉だけではなく内臓、しかも豚肉や鶏肉まで提供することが多い。日本社会の焼肉屋が提供する肉に基づき、次のように分類をすることができよう。つまり、㊠焼肉屋 (牛肉)、㊡焼肉屋 (牛肉+豚肉)、㊢焼肉屋 (牛肉+豚肉+鶏肉)である。焼肉屋が提供する肉は、㊠から㊢へ展開してきている傾向である。ここで、日本の焼肉屋での「牛肉」とは精肉と内臓を合わせた意味の肉である。

ところで、㊠～㊢の焼肉屋では、肉以外に焼いて食べるサイドメニュー (Side Menu) として、海産物・ソーセージ (Sausage)・野菜などを提供することも多い。

最近では日本社会でも豚肉の焼肉だけを取り扱う専門店の「삼겹살집」、鉄鍋のようなフライパン (Frypan) に火を通して炒める「닭갈비」という鶏肉専門店が出現している。

このように、日韓社会における外食業の焼肉屋の (写真1) 直火焼きによる調理法は、(表1) A 肉の味付け、そして㊦㊧つけタレはほとんど共通している。しかし、韓国社会では稀に B 生肉を焼き㊨つけ塩で食べることもある。とりわけ、日本社会の焼肉屋では牛の精肉や内臓、そして豚肉及び鶏肉まで提供する反面、韓国社会の焼肉屋では牛の精肉しか提供せず、牛の内臓、豚肉、そして鶏肉はそれぞれの専門店では取り扱う特徴がある。

2. 日本社会における屠畜場と焼肉屋の肉の部位名

日本農林水産省が提示する屠畜場レベル (Level) の牛の部位名を踏まえ、外食業の焼肉屋のメニューにみる肉の部位名の特徴を分析する。また牛の部位別の肉質を参考にしつつ、屠畜場と外食業における肉の部位名には、いかなる相違があるのかについても追究を行う。

2.1. 農林水産省提示の肉の部位名

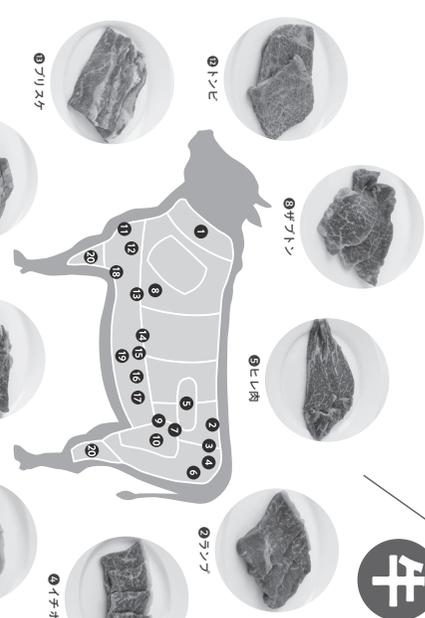
日本農林水産省の Web マガジン『aff』には、牛・豚・鶏に関する部位の図鑑を提示しており、この部位名は屠畜場レベルの名称である⁹。その中でも「牛の部位図鑑」を引用し、外食業の焼肉屋が提供している肉の部位名の考察を行う。

この「牛の部位図鑑」における左側の①～⑫は正肉、右側の⑬～⑳は内臓の部位名である。まず目に付くのは、西洋ゆかりの部位名が多いことである。例えば、正肉の①ネック

⁹ 前掲農林水産省 Web マガジン『aff』。一方、前掲佐々木『焼肉の文化史』225頁には、1922年に大阪で創業した「北極星」という食堂は、1936年からホルモン料理を売り出している。その内臓メニューにみる牛の部位名は、すべてが英語名である。「純フランス風」という文言からフランス料理を真似たメニューと考える。

牛の部位図鑑

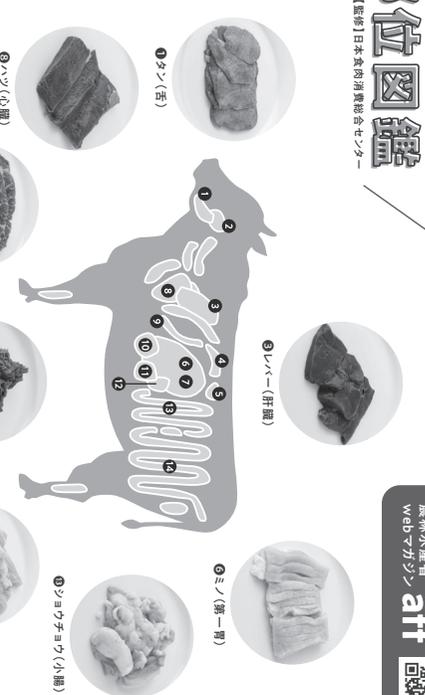
[監修] 日本食肉消費総合センター



① トロヒレ
② サフトン
③ トロヒレ
④ トロヒレ
⑤ トロヒレ
⑥ トロヒレ
⑦ トロヒレ
⑧ トロヒレ
⑨ トロヒレ
⑩ トロヒレ
⑪ トロヒレ
⑫ トロヒレ
⑬ トロヒレ
⑭ トロヒレ
⑮ トロヒレ
⑯ トロヒレ
⑰ トロヒレ
⑱ トロヒレ
⑲ トロヒレ
⑳ トロヒレ
㉑ トロヒレ
㉒ トロヒレ

正肉編 Beef Regular Cuts

① ネットク Neck	首筋の部位。肉質は硬く、牛の成長過程で肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	① クリミ Shoulder Clod	肩胛骨と肋骨の間にある部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
② ランブ Rump	尻肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	② トロヒレ Chuck Tender	肩胛骨と肋骨の間にある部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
③ ランブ Rump	尻肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	③ チェック Check	肩胛骨と肋骨の間にある部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
④ イチボ Hobble	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	④ カルビ(チキバラ) Short Ribs	肋骨の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑤ ヒシ肉 Tenderloin	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	⑤ サイナスカー Hind Shank	後足の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑥ ぶちもち Bottom Round	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	⑥ カノミ Flecken Rib	肋骨の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑦ タルマ Top (Inside) Round	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	⑦ 三角イナ Chuck Rib	肋骨の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑧ サフトン Chuck Flank Tail	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	⑧ ガカカルビ(中落ち) Rib Flange	肋骨の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑨ ぶちもち Top Round	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。	⑨ トロヒレ Shank	後足の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑩ トロヒレ Flank	腰肉の部位。肉質は柔らかく、肉質が柔らかくなるにつれて加工される。		



① タン(舌)
② ハツ(心臓)
③ レバー(肝臓)
④ ハツ(心臓)
⑤ ミノ(第一胃)
⑥ ハツ(心臓)
⑦ ハツ(心臓)
⑧ ハツ(心臓)
⑨ ハツ(心臓)
⑩ ハツ(心臓)
⑪ ハツ(心臓)
⑫ ハツ(心臓)
⑬ ハツ(心臓)
⑭ ハツ(心臓)

内臓編 Beef Offal

① タン(舌) Tongue	舌の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	③ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
② ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	④ レバー(肝臓) Liver	肝臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
③ レバー(肝臓) Liver	肝臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑤ ミノ(第一胃) Stomach	第一胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
④ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑥ ハツ(第二胃) Rumen	第二胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑤ ミノ(第一胃) Stomach	第一胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑦ ハツ(第三胃) Omasum	第三胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑥ ハツ(第二胃) Rumen	第二胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑧ ハツ(第四胃) Abomasum	第四胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑦ ハツ(第三胃) Omasum	第三胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑨ ミノ(第二胃) Stomach	第二胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑧ ハツ(第四胃) Abomasum	第四胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑩ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑨ ミノ(第二胃) Stomach	第二胃の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑪ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑩ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑫ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑪ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑬ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑫ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。	⑭ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。
⑬ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。		
⑭ ハツ(心臓) Heart	心臓の部位。肉質は硬く、長時間の加熱が必要。		

農林水産省
Webマガジン
aff

(Neck)、②ランプ (Rump)、⑤ヒレ (Tender loin)、⑬ブリスケ (Brisket)、⑮インサイドスカート (Inside skirt)、そして内蔵の①タン (Tongue)、③レバー (Liver)、⑧ハツ (Heart) は西洋ゆかりの名称である。とりわけ、正肉⑤ヒレでは英語の「Filet」ではなく、「Tender loin」と表記しているが、同じ部位である。

これらの西洋ゆかりの部位名に対応する日本語を考えた場合、無理なく日本語の名称がつけられる。例えば、正肉①ネックは「首」、また内蔵①タンは「舌」のように置き換えられるが、日本社会では西洋ゆかりの部位名を使っている。

一方、韓国語ゆかりの部位名は、正肉の⑭カルビ、⑰ゲタカルビ、そして内蔵⑪センマイである。「カルビ」は正肉の「あばら骨の肉」(Rib)、そして「センマイ」は内蔵の「第3胃」に該当する名称である。なお、正肉の⑭⑰⑱の部位名には西洋ゆかりの「Rib」と記しているが、実際⑭⑱には、韓国語ゆかりの「カルビ」という名称を用いている。

2.2. 韓国ゆかりの肉の部位名

日本社会における外食業の焼肉屋のメニューには韓国語ゆかりの肉の部位名が散見され、韓国の肉食文化が影響を及ぼしていることが窺える。

焼肉屋のメニューにみる肉の部位名を網羅して整理すると、以下の(表2)の通りである。

(表2) 日本社会の焼肉屋のメニューにみる韓国ゆかりの肉の部位名

番号	焼肉屋の名称	韓国語の名称	部位	備考	参考
①	ウルテ	울대	牛の気管		
②	カルビ	갈비	牛のリブ (Rib)	牛の部位図鑑 (正肉⑭カルビ)	第一版・第4版に掲載
③	コプチャン =コテッチャン	곱창	牛の小腸		
④	センマイ	천엽 (千葉)	牛の第三胃	牛の部位図鑑 (内蔵⑪第3胃)	
⑤	テッチャン =ホルモン	대창 (大腸) : 대장	牛の大腸		
⑥	ユッケ	육회 : 肉脍	牛尻の内筋		第一版・第4版に掲載
⑦	サムギョブサル	삼겹살	豚の三枚肉		第7版に掲載
⑧	デジカルビ	돼지갈비	豚のリブ (Rib)		

*第一版 (1988年) は『大辞林』である。

*第4版 (1991年)、第7版 (2018年) は『広辞苑』である。

(表2) ①～⑤は、日本における外食業の焼肉屋のメニューにみる韓国ゆかりの牛の部位名、⑥は牛肉の料理名、そして⑦⑧は豚肉である。焼肉屋は①～⑤の牛肉、また店によっては豚肉の⑦⑧や鶏肉も交えて提供する。

以下では、①～⑧に対する肉の部位の特徴や名称、またこれら肉を用いた料理名を取り上げることとする。

①「울대」(ウルテ) の部位は、呼吸をする際、空気を出し入れする気管であり、コリコリとした固い食感の肉質である。日本の焼肉屋では焼く調理、一方、韓国では焼肉屋ではない料理屋で蒸す調理を施して提供する。

②「갈비」(カルビ)は、牛のリブに当たる名称であるが、焼肉屋では焼いて調理をする部位である。韓国では焼いて調理をする場合は、「불갈비」(焼きカルビ)、または「갈비구이」(カルビクイ)「焼きカルビ」という。さらに、煮詰めた「갈비찜」(カルビチム)、長時間に亘り煮立てた「갈비탕」(カルビタン)というスープ(Soup)料理もある。要するに、日本では焼くだけの部位である反面、韓国では様々な料理に仕上げる。但し、日本社会では焼肉屋以外の回転寿司屋の「旨だれ牛カルビ」や、マクドナルドの「こく旨かるびマック」という形で取り入れられている。

韓国ゆかりの部位名の「갈비」という名称は、日本社会における中型の国語辞典の双璧とも言える『大辞林』(第一版、三省堂)と『広辞苑』(第4版、岩波書店)に外来語として掲載されている。

③「곱창」(コプチャン)は「小腸」であるが、別称として「コテッチャン」ともする。「コテッチャン」における「コ」は「小」、「テッチャン」は「大腸」の意味なので、直訳をすれば「小大腸」である。要するに、「コテッチャン」は日本語と韓国語を混ぜた造語であるが、とりわけ「腸」に対する韓国語の音読みは「장(ジャン)」である。しかし、「창(チャン)」になったのは、韓国の固有語としての「腸」が「창자(チャンジャ)」であるため、そこから「腸」が「장(ジャン)」ではなく、「창(チャン)」になったと考える。韓国社会の料理屋では、「곱창」は焼いた料理、あるいは「곱창 전골」(コプチャン鍋)という鍋料理として提供する。

④「센마이」(千枚)は、韓国ゆかりの「천엽」(千葉)が語源であり、「千葉」は千枚の葉という意味である。そこから日本では千の葉を数える枚数として「千枚」になったと推測する¹⁰。牛は4つの胃があり、その中でセンマイは第3の胃に当たる部位である。韓国社会では、蒸したり生で食したりする。一方、日本社会の焼肉屋では焼いて調理をする傾向が強く、「センマイ刺し」という生肉料理としても食する。

⑤「テッチャン(대창:大腸=대장)」は牛の大腸であり、その別称として日本では「ホルモン」とも言われる。戦前、コリア半島から来日した古い時代の人々は、「똥창(トンチャン)」とする場合もある。「テッチャン」(大腸)の「腸」が「장(ジャン)」ではなく、「창(チャン)」とする理由は、③「コテッチャン」における発音の理屈と同じである。日本社会の焼肉屋では焼く調理だけではなく、「テッチャン鍋」といった鍋料理としても提供する。

⑥「육회」(ユッケ:肉脛)は焼いた料理ではなく、牛の生肉を調理した焼肉屋の一品料理である。「육회」という名称も『大辞林』(第1版)と『広辞苑』(第4版)に外来語として掲載している。

ところで、「脛」とは、東アジア社会ではそもそも魚・貝・獣などの生肉を細かく刻んだ料理であるが、日本では「なます」という¹¹。のちに、魚・貝や野菜などを刻んでそのまま調味酢であえた料理を指すことになったため、日本では「酢の物」とも呼ばれる。獣

¹⁰ 鄭大声『朝鮮半島の食と酒』(中公新書、中央公論社、1998年)109頁。

¹¹ 『漢書東方朔』「伝」に「生肉為脛(生肉を脛とする)ことや『礼記』に「肉腥細為脛(肉や魚の細切れを脛とする)」という記事が確認される。

肉を用いたものは「膾」、魚肉を用いて同様の調理をしたものは「鱠」、または「魚膾」とする。韓国では、牛の生肉の場合「육회」とするが、魚の刺身はただ「膾」という。その意味で魚の刺身の場合、「膾」ではなく、「鱠」や「魚膾」と記したほうがより正確な表記であろう。

日本社会では、「육회」の名称が拡大され、沖縄地方の「やぎユッケ」という品目まで広がりを見せている。さらに、寿司屋のメニューとして「マグロユッケ」という品目もある。一方、日本社会でも「육회」に類似した生肉文化がある。つまり、「馬刺し」（別称は桜肉）・「鶏肉刺身」が存在しており、とりわけ「鶏肉刺身」は宮崎県産が有名であるが、外食業の焼肉屋では提供していない。

グローバル（Global）化時代に入り、日本社会では韓国の影響を受けて「닭갈비」（タッカルビ）という鶏肉料理を取り扱う鶏肉料理専門店が見られるようになった。「닭갈비」のメニューには様々な種類があるが、その中でも日本ではチーズを加えた「치즈 닭갈비」（チーズタッカルビ）が流行している。この「닭갈비」という名称は、鶏のリブ部位ではなく、「鶏肋」の故事を踏まえて、食べられる肉が些細である意味の料理名である。

日本社会には、他にも鶏肉を材料とした「삼계탕」（参鶏湯）、「닭강정」（タッカンジョン）という韓国料理も広がっている。前者の「삼계탕」は、鶏の内蔵を取り出し、もち米・高麗人参・棗・栗などを詰めて煮込んだ料理である。そして、後者の「닭강정」は唐揚げに韓国風のタレをまぶして作った料理である。特に、「닭강정」は小学校給食における韓国食の定番メニューとも言える。これらの韓国ゆかりの鶏肉料理は、日本社会では主に韓国料理屋が提供する反面、焼肉屋では焼く食材の鶏肉であり、そこでの韓国ゆかりの部位名は見当たらない。

⑦「삼겹살」（サムギョプサル：豚の三段バラ肉）や⑧「돼지갈비」（デジカルビ：豚のリブ）は豚肉である。『広辞苑』（第7版）には、「삼겹살」という名称を掲載している。

日本社会では牛肉を中心とする焼肉屋でも⑦⑧を提供する場合があるが、あくまでも焼肉屋のサイドメニュー的に広げて提供するようになった。特にグローバル化時代の到来以降、焼肉屋のメニューに⑦⑧が盛んに取り入れられた。とりわけ⑦⑧は、主に鉄板や鍋などを用い、間接焼きで焼くのが一般的であるが、直火を用いて金網の上で焼くこともある。農林水産省が提示する「豚の部位図鑑」にみる部位名には⑦⑧と合致する名称は見当たらず、焼肉屋レベルだけである。

韓国社会では、焼いた料理の他にも豚肉の背骨部位を活用して煮込んだ「감자탕」（カムジャタン）料理がある。そして、「豚足」は直接焼いて調理するのではなく、概ね蒸す調理法を施している。韓国では、「豚足」は「족발」（チョクバル）というが、概ね蒸して調理を行った料理名として通じる。日本社会では、「豚足」はあまり食用しない傾向にあるが、沖縄地域ではよく食する。

繰り返しになるが、日本社会の焼肉屋のメニューにみる（表2）の韓国ゆかりの②갈비、⑦삼겹살という部位名、生肉料理の⑥육회는、外来語として『大辞林』と『広辞苑』に掲載されている。（表2）のすべての語彙が外来語として掲載されているわけではない。

以上、日本社会の焼肉屋にみる（表2）韓国ゆかりの肉の部位名は、屠畜場レベルの「牛の部位図鑑」と異なるため、外食業の焼肉屋レベルでつけられたと推定される。逆に言えば、外食業の焼肉屋を通じて韓国ゆかりの肉の部位名が日本社会に浸透したと考える。その意味で、焼肉屋にみる韓国ゆかりの部位名は、日本社会に焼肉が韓国系の料理であるというイメージを形成する一翼を担っている。

2.3. 西洋ゆかりの肉の部位名

日本社会における外食業の焼肉屋のメニューにみる肉の部位名には、西洋ゆかりの名称も数多く確認される。その部位名を網羅し、以下の（表3）にまとめて提示する。

（表3）日本社会の焼肉屋のメニューにみる西洋ゆかりの肉の部位名

番号	焼肉屋の名称	西洋の名称	部位	備考
I	タン	Tongue	舌	牛の部位図鑑（内蔵①タン）
II	テール	Tail	尻尾	
III	ネック	Neck	首	牛の部位図鑑（正肉①ネック）
IV	ハツ/ハート	Heart	心臓	牛の部位図鑑（内蔵③ハツ）
V	ヒレ/ヘレ/フィレ	Filet	大腰筋	牛の部位図鑑（正肉⑤ヒレ）
VI	ランプ	Rump	尻肉	牛の部位図鑑（正肉②ランプ）
VII	レバー	Liver	肝臓	牛の部位図鑑（内蔵③レバー）
VIII	ロース	Roast	ロースト	

（表3）は焼肉屋のメニューにみる西洋ゆかりの肉の部位名である。これらの部位名の中でⅡ・Ⅷ以外は、すべてが農林水産省の提示する「牛の部位図鑑」の名称と一致している。その部位に関する肉質は、前掲の「牛の部位図鑑」を参照されたい。

（表3）のⅠタンは「Tongue」（舌）、一方、Ⅱテールは牛の部位図鑑では部位名が示されていないが、「Tail」（尻尾）である。日本社会の焼肉屋では、焼く調理法を施す料理というよりは韓国風のスープにして提供する傾向が強い。つまり、「テールスープ（Tail Soup）」という料理名であるが、韓国では「꼬리곰탕（コリコムタン）」とする。

Ⅲネックは「Neck」（首）、Ⅳハツ＝ハートは「Heart」（心臓）、Ⅴヒレは「Filet」（大腰筋）であるが、ヘレやフィレとも称する。Ⅵランプは「Rump」（尻肉）、Ⅶレバーは「Liver」（肝臓）である。特に、日本社会の焼肉屋では、レバーは焼く調理法の料理であるが、「生レバー」という料理名で提供することもある。このレバーの名称は西洋ゆかりであるが、生のレバーを食する肉食文化は韓国の影響である。

そして、Ⅷロースは「Roast」であるが、牛の部位図鑑ではザブトンという部位名で示されている。要するに、肩や背の柔らかい上等な肉を指すロースは、日本語に置き換えると、「ザブトン」（座布団）である。食材としてザブトンは相応しくないため、焼肉屋ではロース、または肩ロースという部位名を用いつつ、ザブトンの名称は使わないと考える。

（表3）のⅠ～Ⅷの部位名は、『大辞林』（第4版）と『広辞苑』（第7版）に外来語として掲載されている。一方、Ⅰ～Ⅷの様々な名称は、ほとんど日本語で置き換えられるが、英語名のまま使われているのが現状である。

ところで、西洋社会でも肉を焼く調理法の「バーベキュー（Barbeque）」という料理が

ある。一般的にバーベキューは焼肉屋のような室内で楽しむ料理ではなく、野外で火を起こし、肉を中心とする様々な食材を焼く料理である。要するに、バーベキューは焼肉屋の焼く調理法と同じではあるが、室内ではなく、主に野外で調理をする料理である¹²。

一方、西洋の肉料理の中には厚切りの肉を焼く「ステーキ (Steak)」料理がある。その焼き方は直火焼きではなく、鉄板の上での間接焼である。つまり、厨房の鉄板で焼く調理した肉を客に提供する。しかし、日本の一部の料理屋では直火焼きの調理法も取り入れているが、間接焼きと同様に厨房で直火焼きした料理を提供する形である。このステーキの焼き方は間接焼きや直火焼きを問わず厨房で調理をして提供するので、韓国の「너비아니」に近い料理と言える。

一般的にステーキ肉は、サーロイン (Sirloin) が最高であると言われるが、その部位は背中の中中央部周辺の肉である。この背中の中中央部周辺の上質な部位である肩ロース、リブロース、サーロインを合わせた精肉はロースというが、これを比較的に厚切りにした肉片がステーキ肉である。

繰り返しになるが、バーベキューやステーキは、焼肉屋の焼肉と同様、肉を焼いて調理をする料理である。しかし、前者は外食業の食堂では見かけられず、後者は一般的に「ステーキハウス (Steak House)」や洋食のレストラン (Restaurant) などで提供される。

そこで、牛肉の部位名について触れることにする。外食業の焼肉屋のメニューにみる肉の部位名と農林水産省が示している「牛の部位図鑑」では、その名称が一致していない部位もある。つまり、屠畜場や焼肉屋では同じ部位に対して共通の名称が存在する反面、異なる名称を用いる。例えば、屠畜場と焼肉屋で「ヒレ」に対しては同じ名称である。一方、屠畜場では「しまちょう」、焼肉屋では「テッチャン」としており、それぞれの部位名が異なる。さらに「外もも」は屠畜場だけで用いられる名称である。

この屠畜場と焼肉屋における肉の部位名が異なる理由であるが、両者における肉の状態、すなわち屠畜場の正肉と焼肉屋の精肉との差によるものであると考える。正肉は枝肉を大分割、あるいは小分割して骨と余分な脂肪などを除いた肉、一方、精肉は調理ができるように不必要な部分を取り除き、形を整えた肉である。そこで、正肉には西洋ゆかりの名称が付けられ、精肉は正肉の名称に影響を受けつつも、焼肉屋では取り扱う肉の状態に基づいて独自に部位名を付けたと推測する。

ところで、屠畜場と焼肉屋では、韓国及び西洋ゆかりの名称だけではなく、アカセン、コウネ、スジ、セセリ、ツラミ、トントロ、ハチノス、バラ、ハラミ、ミスジ、ミノといった日本語の部位名も使われている。つまり、肉の部位名をめぐっては西洋・韓国、そして日本の名称が用いられている。

これらの肉の部位名だけを中心に鑑みると、日本社会の焼肉は韓国系の料理ではなく、西洋系の料理、または日本料理と言って過言ではない。そこで、日本社会における焼肉屋

¹² 前掲佐々木『焼肉の文化史』102頁では、1960年代の韓国系食堂である「食道園」のメニューを取り上げている。そこには「ロースバーベキュー」という名称の品目が確認できるが、現在は外食業の焼肉屋では見られない。

の焼肉とバーベキューを比べると、焼くという調理法はほぼ同じである。しかし、バーベキューは肉を焼く調理の場所が室内ではなく、またバーベキューという名称が定着しているため、焼肉が西洋料理ではないということは明確である。一方、焼肉屋にみる日本語の肉の部位名に加え、室内での調理ではあるが、これですぐに焼肉が日本料理であるとは結論付けられない¹³。

3. 日韓社会における肉食の環境

日本社会における屠畜場と外食業の焼肉屋では韓国ゆかりの肉の部位名が見られる。その原因を探るため、日韓社会の肉食環境、また肉食をめぐる歴史的経緯について調べることにする。

3.1. 前近代における日本の肉食文化

日本社会では肉食、とりわけ焼肉屋にみる諸外国の肉の部位名が用いられている。この理由を探るため、前近代における日本の肉食環境について調べていく。

『日本書紀』によると、日本に仏教が伝来したのは飛鳥時代、欽明13（552）年に百済の聖王（聖明王）により釈迦仏の金銅像と経論などが献上された時であるとされる¹⁴。つまり、日本に仏教が伝わり、紆余曲折を経て社会に根を下ろすようになる。しかし、仏教は肉食を敬遠する傾向が強く、仏教の伝来によって日本社会では肉食を遠ざける土台が形成されたと言える。

その後、天武4（675）年には初めて「牛、馬、犬、猿、鶏の宍を食ふこと莫れ（中略）若し犯す者有らば罰せむ」という「殺生禁断令」が出され¹⁵、それ以来、日本社会では建前として肉食はしない環境になる。この後も繰り返し「殺生禁断令」が出されるが、その背景には仏教思想はもとより農耕社会では牛や馬は貴重な労働力であるため、みだりに屠畜することを防ぐ意味合いがあった。

ところで、戦国時代に宣教師として来日したルイス・フロイス（1532～1597）が書いた『ヨーロッパ文化と日本文化』には、「日本人は野犬や鶴・大猿・猫・生の海藻などをよろこぶ」、そして「彼ら（日本人）は牛を食わず、家庭薬として見事に犬を食べる」と記している¹⁶。この記録からは概ね天武期の殺生禁断令が守られていることがわかる。しかし、牛は食べなかったが、野犬や大猿は食用し、また家庭の犬は薬として食べていた。社会全

¹³ 四方田犬彦「食事にみる世界観」（『NHK 人間講座 大好きな韓国』日本放送出版協会、2002年）86頁では、焼肉は戦後、在日コリアンによって広がり、日本人の味覚を変えた料理であるが、その焼肉文化が日本に存在しているとする。焼肉が日本料理と言う主張ではあるが、立証が乏しい。

¹⁴ 『日本書紀』巻第十九「天国排開広庭天皇」。末松保和「新羅仏教伝来伝説考」（『新羅史の諸問題』東洋文庫、平凡社、1954年）209～221頁。李弘植「日本に傳授된 百濟文化（日本に伝授された百濟文化）」（『韓国思想』9、韓国思想研究会、1968年、韓国）123頁。田村圓澄「百濟仏教伝来考」（『白初洪淳和博士還暦記念 史学論叢』大丘史学会、1977年、韓国）104～105頁。

¹⁵ 『日本書紀』天武4（675）年4月17日条には「且莫食牛馬犬猿鶏之宍（中略）若有犯者罪之」とある。

¹⁶ 『ヨーロッパ文化と日本文化』（岩波書店、1993年）98頁と102頁。

体の雰囲気は肉食を禁じ、慎む環境ではあったが、一部では猿肉や犬肉を食用したのである。

江戸時代には朝鮮から朝鮮通信使が来日すると、肉料理を振舞った。後述するが、朝鮮には肉食文化が定着していたので肉料理をもてなした。使者の来日に深く関わる対馬藩は、遠来の客を迎えるための心遣いで、使者の嗜好を調べて各饗応地に知らせた。『通航一覽』（朝鮮国部四十六の延享度）の「朝鮮人好物之覚」には「牛、猪、鹿、家猪」などが記されている。当時の日本社会では、四つ足は表向き忌み嫌われていたが、使者のため獣肉料理をもてなしたのである¹⁷。

ところで、近代国民国家成立期の明治5（1872）年になると、日本は西洋文明に対し門戸を開き、一変して肉食を認めた。つまり、「我朝ニテハ中古以来肉食ヲ禁セラレシニ恐多クモ天皇無謂儀ニ思召レ今肉食ヲ遊バサレレ旨宮内ニテ御定メ之アリタリ云」という記事が確認される¹⁸。これによって、日本社会は長い間肉食と遠ざかっていたが、肉食の禁止という環境から決別することになった。

取りも直さず、古代の日本社会から根底に形成されていた肉食禁止の期間が長かったため、日本での肉食文化の歴史は短く浅い。この日本社会における肉食の経緯からすると、韓国及び西洋ゆかりの肉の部位名が付けられやすい環境であった。つまり、肉食の経験のある者が日本社会の肉食産業に参入しやすい隙間があったと言えよう。

3.2. 前近代における韓国の肉食文化

日本社会にみる韓国ゆかりの肉の部位名を生み出した韓国の肉食の環境はどうだったのか、前近代の状況を取り上げることにする。

まず、古代の仏教伝来について触れることにする。高句麗（BC37～668）の場合、小獣林王2（372）年、前秦の王である苻堅が使臣と僧侶の順道を派遣し、仏像と経典を伝えたとされる¹⁹。そして百済（BC18～660）は、枕流王元（384）年、東晋の僧侶である摩羅難蛇が仏教を伝えたとされる²⁰。百済は、さらに日本の飛鳥時代に仏教を伝えた。一方、新羅（BC57～935）は訥祇王（417～458）の時代に高句麗から僧侶の墨胡子が仏教を伝えたが、公認されるまでは至らなかった。しかし、法興王14（527）年、異次頓という僧侶の殉教を機に認められるようになった²¹。

このように、前近代の코리아半島では、三国時代に仏教が伝わり、肉食を慎む社会の土台

¹⁷ 高正晴子『朝鮮通信使をもてなした料理』（明石書店、2010年）104～108頁、そして182～183頁。例えば、江戸時代に朝鮮からの朝鮮通信使が来日し、江戸まで移動する旅路の中で宿として利用した近江（滋賀県）の彦根に所在する浄土宗の宗安寺には、朱塗りの山門である赤門、そして唐人門と称する小さな黒門がある。寺院によると、朝鮮通信使を賄う肉類の料理を、仏寺の正門から搬入が出来なかったため黒門を使って運び込んだとする。

¹⁸ 『新聞雑誌』（第26号、日新堂、明治5（1872）年1月24日）に明治天皇が肉食を奨励する記事を掲載しているが、この資料は国立国会図書館古典籍資料室が所蔵している。

¹⁹ 『三国史記』（巻第十八）「高句麗本紀」第六、『三国遺事』（興法第三）「順道肇麗」

²⁰ 『三国史記』（巻第二十四）「百済本紀」第二、『三国遺事』（興法第三）「難陀關濟」

²¹ 『三国史記』（巻第四）「新羅本紀」第四、『三国遺事』（興法第三）「阿道基羅」

が作られた。さらに、三国を統一した新羅時代には雅な仏教文化の花を咲かせていたため、肉食を抑制する社会的雰囲気が増してきたと考える。古代の韓国では、日本より先立って三国時代に仏教が伝来され、肉食をめぐるは古代の日本社会と同様の社会的雰囲気だった。

引き続き、高麗時代（918～1392）には仏教が国教の地位に等しかったため、社会は肉食を慎む雰囲気が一層強まった。その様子は、仁宗元（1123）年、宋からの使臣である徐兢が書いた『高麗図経』に、次のように記されている。「夷の政治はとても慈しみ深い。仏教を好み、殺生を戒める。したがって国王、大臣でなければ羊や豚を食しない。屠殺もよくしない」とあり、高麗社会では肉食を好まない社会の雰囲気であったことがわかる²²。

しかし、全く肉食をしなかったわけではなく、国王、大臣、そして使者には肉食を用意していた。但し、日頃に肉食をしていないせいか、屠殺の技術が発達していないことが窺える。同じく『高麗図経』には「四本の足を縛って烈火の中に投げる。その命が絶えるのを待って毛を落とし、水で洗う。もし生き返れば杖で打ち殺す。そうしてから腹、胃腸を裂く。糞や穢れがすっかり無くなるまで水を注いで流す。糞や焼肉にしてもその悪臭は絶えない。その拙いことこのようである」とある²³。

ところで、高麗社会が肉食に転換する大きな出来事が発生した。高宗19（1231）年、蒙古が高麗を侵略し、高麗は抵抗し続けたものの、結局は高宗46（1259）年に蒙古と講和が成立した。この後、高麗に対する蒙古の支配が強まり、高麗社会は蒙古の様々な影響を受けつつ、仏教を信奉し肉食を控える雰囲気だったにも関わらず肉食文化が受け入れられた。

とりわけ、忠烈王（1236～1308）は蒙古の世祖フビライの娘である齊国大長公主（のち、元成公主と称す）と婚姻をした。これを契機に高麗社会の様々なところに蒙古の風俗が広がるが、特に齊国大長公主は母親が亡くなったという便りに接し悲しみながらも肉食をしていたと記している²⁴。要するに、高麗は国家レベルでは仏教を信奉しつつも、蒙古支配以降、肉食文化が広がり定着した。

高麗に代わった朝鮮王朝（1392～1897）は、「崇儒抑仏」政策のもと儒教を崇拝し仏教は抑えられた。儒教を統治理念とする体制では、肉食を慎む雰囲気ではなかった。しかし、たとえ肉食の環境ではあっても、肉の商品化や流通という社会ではなく、主に冠婚葬祭、法事、節日の誕生日などに当たり屠畜を行った。但し、朝鮮時代も農耕社会であり、牛は重要な労働力であるため、自由に屠畜をして食用することはできなかった。

このように、前近代の日韓社会ではそれぞれ異なる政治体制のもと肉食の環境も異なっていた。コリア半島では蒙古支配以降、朝鮮時代を経て近代国民国家成立期に至るまでコリア半島の人々は肉食を経験してきた。しかし、日本の近代国民国家成立期から韓国と同様、肉食の環境が変わった。言い換えれば、日本社会では肉食の歴史が浅い分、肉食が一つの食のジャンル（Genre）として成立するのが遅くなり、韓国及び西洋ゆかりの肉の部

²² 徐兢著・朴尚得訳『高麗図経』（国書刊行会、1995年）の第23巻「屠殺」

²³ 前掲徐兢著・朴尚得訳『高麗図経』第23巻「屠殺」

²⁴ 『高麗史』「列伝第二」八十九、后妃二「齊国大長公主」、정용숙『고려시대의 后妃（高麗時代の后妃）』（民音社、1992年、韓国）

位名が多く導入される余地を与えた。さらには、肉食を経験した人々が肉をめぐる仕事に参入しやすい環境であったと言える。

4. 日本社会の肉食文化と在日コリアン

日本は、近代国民国家成立期に肉食に転じ今日に至っており、焼肉屋の焼肉が社会に広がる経緯や経過を考察する。特に、焼肉と在日コリアンの関わり、日韓交流、さらに焼肉屋のメニューにみる肉以外の韓国料理に注目していく。

4.1. 在日コリアンと焼肉

既に述べてきたように、日本社会では肉食の歴史が浅く、肉食に転換した頃の明治9(1876)年には日朝の間で丙子修好条約が結ばれ、これをきっかけにコリア半島で肉食の経験をもつ人々が来日するようになる。

その後の1910年からは、日本が大韓帝国を併合して植民地支配に乗り出し、コリア半島から人々が日本に移り住むことによって、コリア半島の肉食文化が日本社会に伝わりやすい環境であった。概ね1920年代半ばまでコリア半島から日本に渡航する人々は留学生、世帯を持たない単身の労働者がほとんどであった。

ところで、1925年代半ば以降は、世帯を持つ人々が家族単位で来日する傾向が強²⁵、そのほとんどはコリア半島からの人々だけが集まって暮らす「朝鮮人部落」に定着した。コリア半島からの人々は、日本人と混じり合い共に暮らすことはなく、日本社会との交流は薄かった。朝鮮人部落はほとんど河川敷、湿地帯などの上下水道、電気などのインフラ(Infrastructure)が整っていない生活環境であった²⁶。

一方、コリア半島から来日した少なからずの人々は、日本社会で差別された人々が住む「被差別部落」に同居したり、その周辺地域に流入したりして定着もした²⁷。

1997年、『西成区在日コリアン人権意識調査報告書』の調査によると、当時のコリア半島からの人々は被差別部落と日常的な関係が成立していた。報告書には、在日コリアンは「人間関係が快適であり、隣の日本人にホルモン焼きやキムチをわける」ということが記されている²⁸。在日コリアンは作ったホルモン料理を地域の日本人と分け合っていた。

このことから在日コリアンはホルモンを入手しやすい環境であったことがうかがえる。ここで注目すべきは、コリア半島からの人々が戦前から被差別部落と同じ地区に住んで交

²⁵ 前掲金泰虎「在日韓国人の日本文化への適応と民族の正体性」2～3頁。

²⁶ コリア半島からの人々の集団居住地については、前掲金泰虎「在日コリアン学生を対象とする「民族学級」—民族の意味合いと在日コリアン教育の変遷及び特徴—」14頁。そして外村大『在日朝鮮人社会の歴史学的研究』(緑陰書房、2007年)119～133頁を参照されたい。

²⁷ 西田芳正「在日韓国・朝鮮人と被差別部落の関係性をめぐって」(『フォーラム現代社会学』2巻、関西社会学会、2003年)42頁、そして杉原薫・玉井金五編『大正大阪スラム—もう一つの日本近代史—』(新評論、1986年)も朝鮮人が日本に渡ってきて住むところは被差別部落であったとする。

²⁸ 『西成区在日コリアン人権意識調査報告書』(ヒューマンライツ教育財団、1998年)24頁。

流を深め、ホルモン料理を分け合う様子から戦後の在日コリアンがホルモン焼きの商売に繋がっていくことを想像することができる。

ところで戦前、コリア半島からの人々は被差別部落以外の日本社会に溶け込むことがなく、外食業の韓国料理屋はほとんど開業していなかった。東京に限定された調査ではあるが、その一端がわかる。

1928年、「東京の飲食店」の状況によると、「朝鮮料理店、台湾料理店」は3店であったとするが、その3店の内訳は不明である²⁹。この時期、コリア半島からの人々が日本社会にコリア半島の肉食文化を広めたというよりは朝鮮人部落と一部の被差別部落がコリア半島の肉食文化を共有していただけである。

このように、戦前、日本社会では外食業の韓国料理屋がほとんどなかったため、コリア半島の肉食文化が日本社会に進出する前の潜在期であったと言える。

戦後になると、日本社会の混乱の中、コリア半島からの人々の中で帰国を果たせず、日本に残ることになった在日コリアンがいる。その人々の中で一部は、韓国食を中心に生計を立てる人も見え始め、韓国の食文化が日本社会に顔を出すようになる。例えば、大阪の鶴橋、東京の新大久保といった特定の地域を中心に代表的な韓国料理であるキムチを売ったり、また外食業の韓国料理屋を開いてホルモン料理を提供したりした。

ここで韓国ゆかりの肉の部位名を整理した（表2）⑤テッチャンの別称であるホルモンについて少し触れることにする。

戦後の川崎セメント通りの状況ではあるが、在日コリアンがホルモンを手に入れる一端について、宮塚利雄が行った取材を引用する³⁰。

ホルモンは芝浦の屠畜場から仲買人のような人が買ってきて、自転車の荷台に積んだ1斗缶や竹ざるに氷を入れてここまで運び、それを戸板のようなものの上に並べて売っていましたね。（中略）仲買人がと場から買ってきた内臓を近所の在日が自分の家で食べる分だけ買ってきて、モツ煮や焼いてオモニの秘伝のタレで食べました。

この様子から仲買人は屠畜場からホルモンを仕入れてきて売っており、在日コリアンが購入し家庭で煮物の「モツ煮」や焼き物にして食べていた。ホルモンは安くて非衛生的な食材であることもわかる。捨てるものに近い内蔵のホルモンは、二束三文で手に入れられる安い食材の意味合いでもあろう。在日コリアンの家庭では、ホルモン料理はもとより肉食に慣れている様子もうかがえる。推測ではあるが、仲買人も肉食の経験をもつ在日コリアンであると考えられる。

1946年、関東地域における焼肉屋の元祖とされる「明月館」は東京で創業しており、従業員の賄いとしてホルモンを出していた³¹。このことからホルモンは高級ではなく安いものというイメージである。

このホルモンという名称については、2つの説が両立している。1つ目はホルモンが動

²⁹ 小菅桂子『近代食文化年表』（雄山閣、1997年）155頁。そして前掲宮塚『日本焼肉物語』10～11頁にも「日本人客を相手にする朝鮮料理屋はなきに等しかった」と述べている。

³⁰ 前掲宮塚『日本焼肉物語』134～135頁。

³¹ 前掲宮塚『日本焼肉物語』176～186頁。

物体内の組織や器官の活動を調節する生理的物質の総称から栄養豊富な内臓を食べると、活力がつくという説である³²。一方、2つ目は大阪弁で大腸などの内臓は捨てるものを意味として「ほるもの」(放るもの)が訛りホルモンという名称になった説である³³。上記の事例から鑑みると、後者のほうにより説得力を感じる。

さらに、1977年2月7日に崔吉城・柳尚熙が在日コリアンのM氏(1919年生)を対象に取材している中から、さらにホルモンの状況がわかる。戦前、東京品川辺りの話であるが、在日コリアンは屠殺場で捨てられていた牛の内臓などを拾って料理をし、時々日本人の客をもてなしたり、隣人の日本人に韓国の料理を食べさせてみたりしたとする³⁴。この取材の内容からすると、牛を屠り内臓の大腸は捨てたため、在日コリアンは捨てる内臓を活用して料理にしたという大阪弁の「ほるもの」説は有効であることを裏付けてくれる。本稿では、ホルモンの名称や起源を探ることは目的ではないため、この程度で留めておく。

食材としてのホルモンが安いということに着目した食堂が現れており、それは1922年頃に開業された大阪の北極星という食堂である。最初はオムレツ(Omelet)を売り出したが、1936年からフランス(France)料理の内臓料理に切り替える。当時、北極星のメニューには、ホルモン料理が高い値段で設定されている³⁵。恐らくヨーロッパ(Europe)では内臓が料理に重宝され、精肉よりも高い傾向を把握した上で北極星が行った商売であると考えられる。要するに、二束三文のホルモンを仕入れ、工夫したフランスの調理法を施し、値段の高い料理に仕上げたということであろう。

反面、在日コリアンは日本人が食べない牛の内臓を拾って食べたり、売ったりした。内臓料理は最初から在日コリアンが外食業として始めたのではなく、家庭料理をもって外食業の焼肉屋を開店すると、日本人の労働者が好んで食べるようになったとされる³⁶。つまり、ホルモン料理には在日コリアンが深く関わっており、日本の肉食文化に影響を与えたことは間違いない。

このように、在日コリアンは家庭料理の内臓料理から外食業に展開していくことがわかる。コリア半島で肉食を経験した在日コリアンは、日本では肉食の歴史が浅く独自の肉食文化が確立していない状況に乗じて外食業の焼肉屋に参入したと言える。この経緯をもつ外食の焼肉は戦後、外食業が発展する中で、多くの在日コリアンが外食業の焼肉屋の経営に携わる。崔吉城・柳尚熙は在日コリアンにとって広く職業を選ぶことが困難だったため、生活の手段として社会的に賤職であったとしても親の職業の焼肉屋の仕事に従事するよう

³² 古くは植原路郎『食道入門』(自治日報社、1971年)、そして『畜産副生物の知識』(公益社団法人日本食肉協議会、2011年)などが取り上げられる。

³³ 鄭大声『朝鮮食物誌』(柴田書店、1979年)、前掲四方田「食事にみる世界観」85~88頁、そして金泰虎「日本社会にみる韓国の肉食文化」(『Zephyr(ゼフィール・にしかぜ)』65号、甲南大学国際言語文化センター、2016年)など。

³⁴ 前掲崔吉城・柳尚熙「在日韓国人の焼肉に関する文化人類学的考察」178~180頁。

³⁵ 前掲佐々木道『焼肉の文化史』222~226頁。

³⁶ 前掲崔吉城・柳尚熙「在日韓国人の焼肉に関する文化人類学的考察」183頁。

になったとする³⁷。そして金泰虎は、多くの在日コリアンが就く職種の中で「韓国料理・焼肉屋」を取り上げている³⁸。さらに、1988年前後、焼肉屋の経営者はほとんどが在日コリアンであったが、日本人の経営者も業界に進出している³⁹。

何よりも在日コリアンが外食業の焼肉屋を営む上で重要な役割を果たしたのは、肉を焼く火鉢を室内に持ち込んだことである。さらには焼くことによって煙が立ち籠り、匂いが付着することを覚悟した上での営業である。当初の焼肉屋にとって前者の火鉢は室内に持ち込むことは克服できたが、後者の煙と匂い付着の改善は難しかった。この焼肉屋の煙や匂いの問題は、1981年、シンポ（株）が無煙ロースター（Roaster）を開発することで解決ができ⁴⁰、外食業の焼肉屋の発展を後押しすることになった。

1960年代後半には、日本社会に焼肉の名が広まると同時に、1968年、エバラ食品工業会社が「エバラ焼肉のたれ（朝鮮風）」を開発し、「家庭の味」として販売し始めた⁴¹。食品会社が家庭用のタレを開発し、外食業の焼肉屋だけではなく家庭にまで焼肉を拡大させることに拍車をかけた。この焼肉をめぐる一連の経過を鑑みると、この時期は日本社会における焼肉の発展期であると言える。

4.2. 日韓関係と焼肉料理

1980年代に入ってから日韓関係が良好に動き出し、またこの雰囲気と相まって韓国では大きなイベント（Event）も開催され、日韓の交流が一段と盛んになった。多くの日本人が韓国を訪ね、韓国食に接することによって、日本社会における外食業の焼肉屋はさらなる境地を迎えるようになった。

この日韓関係とイベントについては、次のことを取り上げることができる。1984年、日本ではNHKのテレビとラジオの語学講座で「ハングル講座」を開始、同年には全斗煥大統領が韓国の国家元首として初めて日本を公式訪問した。さらに、1986年には韓国でアジアンゲーム（Asian Game）、また1988年にはソウルオリンピック（Seoul Olympic）が開催された。

韓国でのイベントを機に訪韓した日本人は韓国食に親近感を抱き、日本に帰っては焼肉を広める応援勢力となった。宮塚利雄は1980年代の日韓関係と焼肉について、ソウルオリンピックが日本での焼肉ブーム（Boom）に大きな影響を及ぼしているとする⁴²。

³⁷ 前掲崔吉城・柳尚熙「在日韓国人の焼肉に関する文化人類学的考察」184～186頁。

³⁸ 前掲金泰虎「在日韓国人の日本文化への適応と韓民族の正体性」12頁。

³⁹ 前掲宮塚『日本焼肉物語』222頁。このことから多くの在日コリアンが焼肉屋に従事していることが窺える。

⁴⁰ 前掲宮塚『日本焼肉物語』257～263頁。

⁴¹ 各食品会社のホームページによれば、1974年には桃屋が「焼肉のたれ」（1986年に販売中止）、1979年はモランボンが本場の味という焼肉タレの「生パック・ジャン」、1984年にはヤマミ醸造の「頑固おやじの一滴焼肉のたれ」を開発して販売している。前掲宮塚『日本焼肉物語』239～254頁も合わせて参照されたい。

⁴² 前掲宮塚『日本焼肉物語』12頁。

引き続き、グローバル化時代の到来、また2000年代からは日本社会で「韓流ブーム」が起きる。この影響もあり、さらに多くの日本人が韓国を訪れ、日本社会では自然に韓国の食文化が受け入れられるようになった。

日本では、1992年10月に「全国焼肉協会」が任意団体として発足され、1998年5月28日、農林水産大臣認可の事業協同組合となった。なお、1993年に全国焼肉協会は語呂合わせに基づき、8月29日を「焼肉の日」と定めた。つまり、「やき（8）に（2）く（9）」という語呂合わせである⁴³。その意味で、日本社会の焼肉は外食業の1つの領域を占めるとともに社会に定着したと言える。この時期からは在日コリアンだけではなく、日本人が焼肉屋業界に参入し、焼肉の普及に力を注いでいる⁴⁴。

以下の（表4）では、上記の日韓関係と日本社会の焼肉料理が辿った経過についてわかりやすくまとめている。

（表4）日韓関係と日本社会の焼肉料理の辿った過程

時期	丙子修好条約 (1876年)～終戦	終戦 (1945年)～日韓国交正常化	日韓国交正常化 (1965年)～ソウルオリンピック (1988年)	グローバル時代到来以降 (1990年)～
焼肉をめぐる出来事	・外食業の焼肉屋はほぼなし ・コリア半島からの人々の家庭、朝鮮部落、一部の地域だけで食用	・在日コリアンの闇市でのホルモン料理 ・焼肉の室内料理化	・食品会社の家庭用タレ開発 (1968) ・無煙ロースターの製造 (1981) ・1980年代の良好な日韓関係	・国語辞書に焼肉定番の品目を掲載 ・焼肉の日 (8/29) を制定 (1992)
変貌状況	潜在期	萌芽期	発展期	定着期

日本社会における焼肉屋の焼肉は、（表4）にみる経過を辿り、中華料理、フランス料理、イタリア料理に次いでもう一つの外国料理として韓国料理が定着している。

考察してきた外食業の焼肉屋のメニューにみる韓国ゆかりの肉の部位名、在日コリアンが戦後のホルモン焼きから焼肉屋の経営に携わっていることは、焼肉が韓国系の料理と見なされる要因になっていると考える。しかし、これらの要因だけで焼肉が韓国系の料理と見なすのは難しい。

4.3. 焼肉屋の韓国料理

日本社会における外食業の焼肉屋は肉以外に韓国料理、つまり野菜類と食事類を提供している。焼肉屋によっては提供しない品目もあるが、概ね韓国料理の野菜類は漬物の「김치」（キムチ）、野菜を和えた「나물」（ナムル）、肉を包んで食べるサニーレタス（Sunny Lettuce）のような「상추（サンチュ）」（チシャ）が取り上げられる。そして食事類としては、概ね「비빔밥」（ビビンバ）、「냉면」（れいめん：冷麺）、「국밥」（クッパ）、「찌개」（チゲ）、「순두부」（スントゥブ：純豆腐）、「떡국」（トック）、「김밥」（キムパ）がある。

これら野菜類と食事類をまとめると、以下の（表5）の通りである。

（表5）の野菜類（김치・나물・상추）と食事類（비빔밥・냉면・국밥・찌개・순두부）

⁴³ 『記念日・祝日の事典』（東京堂出版、2008年）121頁。

⁴⁴ 前掲宮塚『日本焼肉物語』222頁では、1988年前後、焼肉屋の経営者はほとんど在日コリアンだったが、日本人の経営者も業界に進出しているとする。

は、『広辞苑』と『大辞林』の国語辞典に掲載されている肉以外のメニューにみる韓国料理の一品料理なのである。

(表5) 焼肉屋のメニューにみる韓国料理の野菜類と食事類

	国語辞典に掲載されている品目		国語辞典に掲載されていない品目
野菜類	김치 (キムチ) 나물 (ナムル) 상추 (サンチュ)	第2版・第一版 第3版・第一版 第7版・第三版	白菜キムチ、깍두기 (カクテギ)、キュウリキムチ 저래기 사라다 (チョレギサラダ)
食事類	비빔밥 (ビビンバ) 냉면 (れいめん: 冷麺) 국밥 (クッパ) 찌개 (チゲ) 순두부 (スントップ: 純豆腐)	第3版・第一版 第4版・第一版 第5版・第一版 第6版・第二版 第7版	石焼ビビンバ 떡국 (トック) 김밥 (キムバ)

* 第2版 (1969年)、第3版 (1983年)、第4版 (1991年)、第5版 (1998年)、第6版 (2008年)、第7版 (2018年) は『広辞苑』である。

* 第一版 (1988年)、第二版 (1995年)、第三版 (2006年) は『大辞林』である。

一般的に「김치」という名称は上位概念の語彙である。焼肉屋では「김치」よりは日本の国語辞典に掲載されていない品目の白菜キムチ、大根キムチの「깍두기」(カクテギ)、キュウリキムチといった下位概念の料理名を掲げることが多い。また「나물」は抽象的な上位概念の名称であり、焼肉屋で提供するその中身は大豆もやし、わらび、大根のそれぞれを和えた盛り合わせである。

特に、(表5)の国語辞典には掲載されていない野菜の「저래기 사라다 (チョレギサラダ)」(韓国風サラダ: Salad) という一品料理もある。これは野菜を塩に漬けるのではなく、そのまま和える韓国慶尚道地方の野菜和えで「저래기 (チョレギ)」、または「재래기 (チェレギ)」ともいう。この名称は韓国語の「저래기」に西洋語の「サラダ」を合成させた語彙である。

一方、国語辞典に掲載されている飯と野菜を混ぜた「비빔밥」は上位概念と下位概念を併せ持つ名称である。一般的に「비빔밥」とは飯と野菜を混ぜたものの通称であるが、「石焼ビビンバ」は飯と野菜を混ぜたものを石鍋に入れて加熱した下位概念の料理である。また国語辞典に掲載されていない食事類の「떡국」・「김밥」は、日本の雑煮・太巻に該当する料理である。これらの韓国料理の品目は、焼肉屋では単品料理だけではなく、肉・野菜・食事をセット (Set) にしてコース (Course) に組み込まれるケース (Case) もある。

焼肉屋のメニューにみる肉以外の韓国料理の野菜類と食事類を、日本の国語辞典に掲載することは、日韓の活発な交流と、それに伴う日本社会での料理の流行を反映したものと考える。但し、流行が直ちに辞書への掲載につながるのではなく、一定のタイムラグ (Time Lag) が存在する。その意味で、今後、日韓の交流がさらなる盛んな局面を迎え、食の流行が一層進めば、国語辞典に掲載されていない焼肉屋の肉の部位名や韓国料理の野菜類及び食事類が追加掲載される可能性は大きい。

このように、外食業の焼肉屋のメニューにみる肉以外に韓国料理の野菜類と食事類は、特別な意味合いを持っている。つまり、これらの焼肉屋の韓国料理は、焼肉が日本社会に韓国系の料理であるというイメージを印象付ける役割を果たしている。さらに、日本の国語辞典に外来語として掲載されたことは、焼肉が韓国系の料理であると決定づけることに繋がったと考える。外食業の焼肉屋のメニューに韓国料理が提供される限り、焼肉が韓国系の料理であるというイメージは変わらないだろう。

むすびにかえて

世界には狩猟時代から肉を焼く調理法を施した焼肉料理が広く存在している。日本社会でも同じく焼肉料理が存在しているが、外食業の焼肉は韓国系の料理であるというイメージがある。このイメージを形成させた遠因は日本社会の肉食環境にあると言える。

日本では古代の天武4年の殺生禁断令以降、長い間に亘り肉食が禁じられ、肉食の環境ではなかったため、当然のことながら肉の調理法や動物の解体は発達しなかった。日本の近代国民国家成立期に入り、西洋の影響を受け肉食文化は取り入れたが、先に発達している肉食文化の影響が及びやすい隙間があった。そのことで動物を解体した肉の部位名にはほとんどが西洋ゆかりの名称が取り入れられた。これを端的に表しているものが日本農林水産省が開示している「牛の部位図鑑」であり、そこには西洋ゆかりの肉の部位名が多く確認される。しかも外食業における焼肉屋のメニューには韓国語ゆかりの肉の部位名が見られる。これらの現象は日本の肉食文化の歴史が浅いため、肉食の経験をもつ者が参入しやすい環境がもたらしたものであると考える。

日本社会が肉食に転じた近代国民国家成立期に、日韓の間には丙子修好条約が締結され、その後、植民地支配期に入る。これを機にコリア半島で肉食を経験した人々が来日し、朝鮮人部落を形成し、また日本の被差別部落及びその周辺地域に流入して定着した。このコリア半島からの人々は、肉食は経験していたものの、戦前には日本社会に出て外食業の焼肉屋を営むことはほとんどなかった。コリア半島から来日した人々の肉食文化は、朝鮮人部落、被差別部落及びその周辺地域では共有していた。

しかし戦後、コリア半島に帰国を果たせず日本に残って暮らす在日コリアンは、戦後の混乱や食糧不足という状況のもと闇市でキムチを売ったり、ホルモン料理を作って売るなどして生計を立てたりした。そこから在日コリアンは焼肉屋を営むことになった。焼肉屋の焼肉の調理には火鉢を室内に持ち込むことや煙が立ち籠ると同時に匂いが付着するといった難点がある中、在日コリアンは日本社会に焼肉を広めた。

日韓国交正常化以降は日本社会に焼肉文化が拡大していき、1960年代後半には日本の食品会社が家庭用の焼肉タレを開発し、焼肉は家庭でも楽しめる料理になった。なお、焼肉の調理に当たって火鉢を室内に持ち込み、煙が立ち籠ることや匂いが付着する難題は、1980年代初頭に工業機械メーカー(Maker)が無煙ロースターを開発することで解決された。

さらに1980年代からは良好な日韓関係が構築され、とりわけ1988年のソウルオリンピックを契機に日本社会では焼肉が広がった。従来、焼肉屋のほとんどは在日コリアンが営む傾向が強かったが、この時期を境に日本人も加わるようになった。

引き続き、グローバル化時代に入ってから、日本では全国焼肉協会が発足され、さらに語呂合わせに基づき8月29日を「焼肉の日」と定めた。これによって日本社会における外国料理の中で焼肉料理も1つのジャンルを占めて定着するようになった。

このような経過の中、日本社会の焼肉が韓国系の料理であると見なされるようになった原因は、焼肉屋のメニューにみられる韓国ゆかりの肉の部位名、在日コリアンが焼肉屋の経営に携わっていることである。これらの原因に加えて、焼肉屋のメニューに肉以外の韓国料理である野菜類や食事類が焼肉は韓国系の料理であると印象付ける役割を果たした。何よりも焼肉屋の韓国料理が日本の国語辞典に掲載されたことによって焼肉が韓国系の料理であることを決定づけた。

今後、在日コリアンが外食業の焼肉屋の経営に携わらなくても、焼肉屋のメニューにみられる焼肉以外の韓国料理が提供される限り、焼肉が韓国系の料理であるというイメージは変わらないと考える。

参考文献：年代順

- 『新聞雑誌』（第26号、日新堂、1872年1月24日）
末松保和「新羅仏教伝来伝説考」（『新羅史の諸問題』東洋文庫、平凡社、1954年）
李弘植「日本에 傳授된 百濟文化（日本に伝授された百濟文化）」（『韓国思想』9、韓国思想研究会、1968年、韓国）
植原路郎『食道入門』（自治日報社、1971年）
鄭大声『朝鮮食物誌』（柴田書店、1979年）
田村圓澄「百濟仏教伝来考」（『白初洪淳和博士還暦記念 史学論叢』大丘史学会、1977年、韓国）
崔吉城 / 柳尚熙「在日韓国人の焼肉に関する文化人類学的考察」（『社会人類学年報』Vol. 6、東京都立大学社会人類学会、1980年）
杉原薫 / 玉井金五編『大正大阪スラム—もう一つの日本近代史—』（新評論、1986年）
정용숙『고려시대의 后妃（高麗時代の后妃）』（民音社、1992年、韓国）
『ヨーロッパ文化と日本文化』（岩波書店、1993年）
徐兢著 / 朴尚得訳『高麗図経』（国書刊行会、1995年）
小菅桂子『近代食文化年表』（雄山閣、1997年）
鄭大声『朝鮮半島の食と酒』（中公新書、中央公論社、1998年）
『西成区在日コリアン人権意識調査報告書』（ヒューマンライツ教育財団、1998年）
四方田犬彦「食事にみる世界観」（『NHK 人間講座 大好きな韓国』日本放送出版協会、2002年）

- 西田芳正「在日韓国・朝鮮人と被差別部落の関係性をめぐって」(『フォーラム現代社会学』2巻、関西社会学会、2003年)
- 宮塚利雄『日本焼肉物語』(光文社、2005年)
- 外村大『在日朝鮮人社会の歴史学的研究』(緑陰書房、2007年)
- 『記念日・祝日の事典』(東京堂出版、2008年)
- 高正晴子『朝鮮通信使をもてなした料理』(明石書店、2010年)
- 『畜産副生物の知識』(公益社団法人日本食肉協議会、2011年)
- 佐々木道雄「焼肉は猪飼野からはじまった」(『ニッポン猪飼野ものがたり』批評社、2011年)
- 佐々木道雄『焼肉の文化史』(明石書店、2012年)
- 金泰虎「在日韓国人の日本文化への適応と民族の正体性」(『韓国文化研究』第5号、韓国文化学会、2015年)
- 金泰虎「日本社会にみる韓国の肉食文化」(『Zephyr (ゼフィール・にしかぜ)』65号、甲南大学国際言語文化センター、2016年)
- 金泰虎「在日コリアン学生を対象とする「民族学級」—民族の意味合いと在日コリアン教育の変遷及び特徴—」(『韓国文化研究』別冊第1号、韓国文化学会、2018年)
- 農林水産省 Web マガジン『aff』(September、農林水産省、2020年)

史料

- 『日本書紀』
- 『三国史記』
- 『三国遺事』
- 『高麗史』

Korean Carnivorous Culture in Japanese Society

— Using the menus of Yakiniku restaurants in the restaurant industry as a clue —

Taeho KIM

Keywords : carnivorous culture, forbidden to kill, carnivore vocabulary, Yakiniku, food culture, Korean cuisine

Abstract

In Japanese society, an image has been formed that the yakiniku served at yakiniku restaurants in the food service industry is a food of Korean origin. This study explains the causes and circumstances of this perception as well as its pros and cons. It therefore considers what kinds of cooking methods are used to prepare yakiniku and the existence of two types of yakiniku in Korean society: direct-grilled and indirect-grilled. Japanese society has a short history of meat-eating culture, which is why yakiniku restaurants have menus that include the names of meat parts associated with Korea and offer an environment that facilitates the entry of strangers with meat-eating experience. After World War II, many ethnic Koreans living in Japan became involved in running yakiniku restaurants and spreading yakiniku culture. In addition, the culture of yakiniku has further spread with the tailwind of good exchange relations between Japan and Korea. However, the inclusion of Korean vegetables and meals on the non-meat menus of yakiniku restaurants and the names of these Korean dishes in Japanese national dictionaries have solidified the image of yakiniku as a dish of Korean origin. Furthermore, yakiniku cuisine has come to occupy a prominent genre among the foreign cuisines that are prevalent in Japanese society.

