

## 朝鮮半島と日本列島

株式会社カセダ 加世田光義

講談社現代新書「食文化の中の日本と朝鮮」（チョン・デ・ソン著）の中で興味のある記事を紹介したいと思います。

現在日本では竈が無くなりつつあります。釜のような鉄製の容器のことを朝鮮語でカマ、もしくはカマソツ呼びます。ご飯を炊く道具の容器の呼称は朝鮮語と日本語が同じです。また、鍋も朝鮮語ではナムビといい、半音のムが欠落してナベとなったとみていいそうです。竈が普及するまでは日本では炉を使用していましたが、炉では火力エネルギーが10%利用されていた程度ですが竈では20%程度までにアップすることができます。

現在日本ではスプーンを食事に使うことはあまりありませんが、飛鳥時代から奈良時代頃には使用されており後の時代に箸を使うようになったようです。また日本ではスプーンを匙と読んでいますが、朝鮮語では砂匙（サシ）といいます。

現在の朝鮮料理が辛くなったのは250年前くらい、辛い味が一般化したのは150年前頃からとみていいそうです。この辛さにはトウガラシが使用されています。このトウガラシが日本へ1542年ポルトガル人によって九州にもたらされたとして「草木六部耕種法」の記述が残されており、またポルトガルの宣教師バイタザール＝ガコが豊後の国守大友義鎮にトウガラシの種を献上したという事実があります。このトウガラシが朝鮮に渡ったのはいくつか考えられていますが、ひとつは1592年の豊臣秀吉の朝鮮侵略の説があり、そのほかには秀吉以前に倭寇が持ち込んだという説があります。

1660～70年ごろに記された「飲食知味方」によると料理の中に胡椒、山椒、生姜、ニンニクなどの香辛料が使われているがトウガラシの記述はなく、トウガラシが欠かせない漬け物のキムチが庶民に行き渡るのは18世紀の後半からのことです。トウガラシが用いられる事によってキムチの種類が多くなっていきました。

このように朝鮮半島と日本列島は海をひとつ隔てたもっとも近い地域であり、古くからの多くの人々の往来を経て現在に至っているのです。食文化を通じてそのルーツを知ること、朝鮮半島と日本列島は実に密接に結びついていることを確かめることができます。今回の朝鮮半島と日本列島の例以外にも、日常的な道具や食べ物も見方を変えることをすれば新たな発見があるかもしれませんね。