

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——

金 泰 虎

はじめに

本稿は、食べ物を口まで運ぶ食具の箸や匙が、食事作法の形成にどのような影響を与えたのか、日韓における箸や匙の歴史を踏まえて、両国間の作法の相違やその原因を明らかにすることを目的としている。

従来、食文化の研究における世界の食法は「3大食法文化圏」、すなわち「手食文化圏」、「箸食文化圏」、「ナイフ・フォーク・スプーン文化圏」に大別されている⁽¹⁾。これは食べ物を口まで運ぶ食具⁽²⁾に基づいて分類しているのだが、この中で日韓は「箸食文化圏」に属している。

しかし、口まで食べ物を運ぶ食具として、日本では箸、韓国では「箸や匙」＝「スウジョ（수저）」を使っており、食事作法⁽³⁾にも多くの相違が見られる。

それにも関わらず、食法の分類において箸だけが強調されているあまり、日韓は同じ「箸食文化圏」に位置づけられており、匙の役割がほとんど評価されていない。実際、韓国の食事では、箸に加えて匙を取り入れることによって、両者の間には役割分担が生じ、日本とは異なる食事作法の形成に至っているのである。しかし、箸や匙が食事作法にいかなる影響を及ぼしたのか、日韓の作法の比較という視点からはあまり注目されてこなかった。

そこで本稿では、日韓における食具としての箸と匙に焦点を合わせて食事作法を定義し、その作法発生のメカニズムを解明したい。また、「3大食法文化圏」の分類を批判的に継承しながら、日韓ではいつ頃から箸や匙が使われて現在に至っているのか、これらの食具が食事行為にいかなる影響を及ぼし、どのような食事作法を生み出したのかを中心に、日韓比較の視点から考察する。

グローバル化時代の真っ直中で、国境を越えて人々が往来し交流を重ねる今、隣国同士の日韓においては人々の集いあう機会がより多いと言える。本稿は、日韓交流における一場面として、食事作法に関して起こりうる誤解を払拭し、より深い異文化理解に繋がるものと期待される。

第1章 食事作法とその発生のメカニズム

先行研究における食事作法に関する定義を踏まえて、作法の形成にはいかなる要因が加わっているのかについて考察する。

(1) 食事作法

食事作法に関しては、次のように様々な定義が行われている。これは裏を返せば、食事に関する行為には様々な要素が複雑に絡み合っており、食事作法として形成されていることを示している。

石毛直道氏⁽⁴⁾は、食事作法とは食べ物の配分に関するルールにその根源をもち、それが作法の発生に繋がったとの見解を示している。また一色八郎氏⁽⁵⁾は、食事を楽しく進行させるためには、食事を共にする者同士の相互干渉を調節するルールが必要であり、これを儀礼化したものが食事作法であるとする。

この両氏は、多種多様な人間が社会生活を営む中で混乱を招かないため、必然的とされるルールの概念を食事行為に導入して、食事作法を定義している。しかし、食事作法は守らなければならない行為という「ルール」の意味合いよりは、守ることを期待する、される、「マナー」に近い行為と言ったほうがよからう。つまり作法を破ったとき、非難は浴びられても制裁が加わることはない行為なのである。

一方、奥村彪生氏⁽⁶⁾は、食事作法とは料理を上手に美味しく食べる作業方法とする。この美しく食べるという見解は、食べる行為は人間だけが享受しているという認識のもと美化された抽象的な定義と言えよう。

いずれにせよ、これらは食事という一連の行為をめぐる、トータルな視点に基づく定義と言えよう。しかし、このトータルの定義からは食事作法の発生について説明できないことが多い。そこで、食具から食事作法の発生メカニズムを考察していくことにする。

(2) 食事作法の発生のメカニズム

食事作法は、どのように発生して作法として形成されたのか。そこには多様な要因が加わっているため、一言ではまとめにくく、またその立証も難しい。

ところで、東アジアの諸国は儒教的思想をもつ国が多いが、その影響が食事にも現れている。例えば、様々な年齢の人間が同じ食卓を囲んだとき、年長者に先に食べ物を出し、彼らが食べ出して初めて、年少者も食事を口にすることができる、といった習慣は、儒教の「長幼の序」によって形成された食事作法と言える。まさに、芳賀文子・金天浩氏⁽⁷⁾の指摘の通り、儒教イデオロギが食事作法の形成に大きく影響しているのである。

また、イスラム社会で見られる左手を使わず、右手のみで食事をするという作法は、恐らく気候や自然環境が関係していると考えられる。というのは、イスラムを信奉する地域のほ

とんどは砂漠地帯で水が足りない環境なので、手を頻繁に洗うことができない。よって、おしりを拭く時は左手を使い、食事の時は右手を使うという具合に両手を使い分けてきたものと推測される。

このように食事という一連の過程の中には、宗教や気候など様々な要因が混在しており、そこから食事作法の一部が形成され、定着していくのである。

一方、食べ物を口まで運ぶ食具に基づいて、食事作法の形成を解明するという視点は、今まであまり見受けられなかった。

そこで、道具が食事作法の形成に深く関わっている事例として、毎年、奈良の西大寺で行われる「大茶盛り」⁽⁸⁾を取り上げることにする。この「大茶盛り」に使う茶碗は、頭がすっぽり入るくらい大きな器で、1人の力では茶碗を持ち上げて飲むことができない。そこで、左右に1人ずつ付いて、茶碗を持ち上げるのを手伝ってもらって飲むようになり、これが発展して「大茶盛り」の作法（茶道）として定着したのである。これは食べ物を口まで運ぶ道具が作法形成の根源になることを立証する一例と言えよう。

ところで、井上忠司氏⁽⁹⁾は食事作法の発生とその展開について、次の3つの心理によって形成されたとしている。まずは、他の動物と差異を示すための「差異化の心理」、次に同じ社会の中での人々の有様を規定するための「社交化の心理」、そして人の前で恥をかかないための「羞恥化の心理」である。しかし、この見解は食事作法の発生に人間的な価値観を強く強調しており、道具と作法の関係という基本的な視野が欠落していると言える。

「大茶盛り」の作法形成で見たように、道具が作法の形成に大きな影響を与えているのは確実である。同じように食事においては、食べ物をこぼさず上手に口まで運ぶのが最大の目的であり、その観点で食事作法を定義すると、「無駄なく効率的、且つ上手に食べるための行為」と言えよう。

第2章 世界の食法分類における諸問題

従来の研究における世界の食法に関する分類を紹介し、その分類にはいかなる問題点があるのか、とりわけ「箸食文化圏」を中心に考察する。

(1) 「3大食法文化圏」

人間にとって食べることは欠せない行為であり、人は実に様々な食べ物を口にする。食べ物を口まで運ぶ食法は、民族、思想（宗教）、地域などによって異なる形で現れる。また、食法を生み出した食具は、食事作法の形成を考える上で、重要なポイントとなる。

本田総一郎氏⁽¹⁰⁾は、次の（表1）のように世界の食法を「3大食法文化圏」、すなわち「手食文化圏」、「箸食文化圏」、「ナイフ・フォーク・スプーン文化圏」に分類している。

(表1) 3大食法文化圏

食法	機能	特徴	地域	人口
手食文化圏	まぜる つかむ つまむ 運ぶ	イスラム教圏、ヒンズー教圏、東南アジアではきびしい手食マナーがある。人類文化の根源。	東南アジア 中近東 アフリカ オセアニア	40%
箸食文化圏	まぜる はさむ 運ぶ	中国文明のなかで火食から発生。中国、朝鮮半島で箸と匙がセット。日本では箸だけ。	日本、中国、 朝鮮半島 台湾、ベトナム	30%
ナイフ・フォーク・スプーン食文化圏	切る 刺す すくう 運ぶ	17世紀フランス宮廷料理のなかで確立。パンだけは手で食べる。	ヨーロッパ 旧ソ連 北アメリカ 南アメリカ	30%

(表1)は食法による食文化圏の分類であり、この食法分類の基準は食具である。ここで「手食文化圏」とは、手が単純に食べ物を口まで運ぶ道具であるという意味合いが強い。しかし、「3大食法文化圏」における手は食法を生み出す根源であり、すべての食法において手を前提としない食法はない。したがって、食具も手にとられて初めて道具としての機能を果たすことから、手食は「道具を使わない食法」と考える必要がある。

ところで、この(表1)で日本は「箸食文化圏」に分類されているが、すべての食べ物を箸で食べるわけではない。例えば、寿司を食べるときは手で食べる「手食文化圏」の傾向も見られる。なお、同じ「箸食文化圏」の韓国においてもチシャで肉や飯を包んで食べる「サム(쌈)」という料理は手食である。ちなみに、包むものはチシャだけではなく、エゴマの葉っぱ・菊菜など様々な野菜が「サム」の材料になる。このように「箸食文化圏」においても、手を使う「手食文化圏」の要素が混ざっているのである。

また遊牧民、特にシベリア地域のトナカイの人々は、片手にナイフをもって食事をする。つまり、煮込んだ肉を食べるとき、各自のナイフを片手でもって肉を切り、もう片方の手で切った肉を口まで運ぶのである。ここでは、「手食文化圏」と「ナイフ・フォーク・スプーン食文化圏」の混合が見られる。

さらに、「ナイフ・フォーク・スプーン食文化圏」の中でも、「手食文化圏」の要素が混在する。例えば、普通パンは手でちぎって食べる。特に、フランスパンは一口の大きさになければ、ナイフ・フォーク・スプーンでは食べづらく、手でちぎって食べるしかない。しかし、ケーキなどの柔らかいパンはスプーン、またはフォークで食べることもある。

ところで、この「フォーク・スプーン・ナイフ食文化圏」におけるナイフは、食具として分類されているものの、口まで食べ物を運ぶものではない。また、調理をするための出刃包丁・ヤナギ包丁・刺身包丁などとも、その機能は異なる。この食文化圏におけるナイフは、調理してテーブルに出された料理を、口に入れやすい大きさに切ることがその役割であることから、食具(食事)の補助道具として位置づけるのが最も相応しいであろう。

このように「3大食法文化圏」に分けられた世界の食法文化圏には、それぞれ1つの食法だけが存在するのではなく、複数の食法が混在しているのである。

(2)「箸食文化圏」という用語

ところで、「3大食法文化圏」の中で「箸食文化圏」と言っても、食具として箸だけが存在するのではない。食事の際、日本だけが箸のみを用いるのであって、中国や韓国では箸に加えて、それぞれチリレンゲ、そして匙を使っている。日中韓におけるこれらの食具の役割を整理すると、以下のようになる。

(表2)「箸食文化圏」における箸と匙の役割

食具(国名)	食べ物を口まで運ぶ箸と匙の役割
箸(日本)	箸ですべての食べ物を口に運ぶ
箸・チリレンゲ(中国)	箸で飯や汁気のない食べ物、チリレンゲでは汁気のある食べ物・炒飯を口に運ぶ
箸・匙(韓国)	箸で汁気のない食べ物、匙では飯や汁気のある食べ物・飯を口に運ぶ

食事の際、日本では箸だけで食事の全過程を済ませる。(表1)でみるように、箸は「混ぜる」・「挟む」・「運ぶ」機能を果たしている。この他にも、食事において「つまむ」・「ほぐす」・「切る」・「裂く」・「載せる」・「はがす」・「押さえる」などの多様な機能を発揮するのである。

しかし、箸の「混ぜる」機能は一般的な用途ではなく、むしろ匙のほうがその機能に優れている。野菜を和えるときは箸が適当な道具となるが、飯を混ぜる時は箸にはその機能はほとんどないのである。例えば、日本の「混ぜ飯」は装う段階で混ぜて食卓に出すが、これは箸で飯を混ぜるのが難しいことを間接的に物語っている。

また、韓国では「ビビンパブ(비빔밥)」という混ぜ飯があるが、日本のように混ぜて装うのではなく、テーブルや「床(상)」=膳で各自が飯を混ぜて食べる料理である。混ぜる機能が優れている匙を食事において頻繁に使う韓国では、この食事法が多く見られる。

一方、中国の食事でも箸を使っているが、同時にチリレンゲも使っている。炒飯・ドロツとした粘状のものや、それをかけた料理・カレーライスなどを食べるときは、チリレンゲを使用する。このチリレンゲは、箸に劣らないほど重要な役割を果たしている。

そして、韓国でも中国と同様、箸や匙を使っているが、匙と箸を合わせて「スウジョ(수저)」と呼ぶ。食事では箸よりは主に匙を使い、この匙が重要な役割を果たす。つまり、韓国では、日本と同じくジャポニカ米を主食にしているものの、日本と違って飯は匙で食べる。また日本では、鍋料理を各々が器や椀に分けて食べるが、同じ鍋料理でも韓国の「チゲ(찌개)」は、分けずに1つの鍋から各々が匙ですくって食べるのである。この事例や(表2)からも分かるように、韓国の食事では匙が主役であり、箸は脇役であると言える。

ところで、(表2)でみるように中国と韓国の食事では箸に匙が加わっているが、その両者の間にはそれぞれの役割が分担されている。しかし、(表1)の「箸食文化圏」において「中国・朝鮮半島で箸と匙がセット」と明記しながらも、その匙の役割がほとんど評価されていないのである。

(表1)には、世界人口の30%が「箸食文化圏」と記されている⁽¹¹⁾。その文化圏の対象地域は主に東アジア諸国で、中国、日本、韓国、台湾、ベトナム、朝鮮民主主義人民共和国があげられる。この中で箸のみを使うのは日本だけであって、残りの大半は箸に加えて匙を使っており、食事において匙が重要な役割を果たしている。

このように「箸食文化圏」の食事における匙の役割を見る限り、「3大食法文化圏」における「箸食文化圏」という用語は適切ではなく、「箸・匙食文化圏」と名付けたほうがより相応しいものと考ええる。なぜならば、後述するが、匙を使うことによって箸だけの時とは異なる食事作法が生まれてくるからである。

ちなみに、日中韓は箸が共通の食具ではあるが、各国が使用する箸の形などは異なる。現在、中国で使われている箸は、その形が長くて重いものが多く、日本とは対照的な箸を使っている。一方、韓国では鉄製の箸が主流である。その中で、箸だけを使用する日本では箸の種類も多岐にわたっている⁽¹²⁾。

第3章 日韓における箸と匙

日韓における考古学的発掘の成果や文献史料に基づいて、いつ頃から箸や匙が使われて、現在における日本の「箸」、韓国の「箸と匙」＝「スウジョ(수저)」の形になったのか、その歴史を明確にしていくことにする。

(1) 日本

古代から現在に至るまで、日本において食べ物を口に運ぶ食法、つまり食具がいかなる変遷を辿ってきたのか考察を行う。

3世紀頃の「魏志倭人伝」には「食飲用籩豆手食」とある⁽¹³⁾。つまり、「食飲には籩豆を用いて手食する」とのことで、当時の日本における食法が手食だったことが伺える⁽¹⁴⁾。

ところで、日本では古い時代から箸や匙が出現しており、それに関する発掘や記録、そして絵巻などを以下に整理する。

日本における箸と匙の状況を見ると、手食をしていたとする「魏志倭人伝」以前の、三内丸山の縄文遺跡から黒曜石の匙が出土して、その存在が確認された⁽¹⁵⁾。その後、BC3世紀頃の弥生時代である静岡登呂遺跡や奈良唐古遺跡から木製の匙が出土している。しかし、いずれの匙も儀式用と推測されている⁽¹⁶⁾。なお、藤原京跡や長屋王邸跡⁽¹⁷⁾からは、箸と共に匙も出土した。

(表3) 日本における箸と匙の事例

時期	出典	種類	材質
縄文時代	青森県三内丸山遺跡	匙	黒曜石
弥生時代 (BC3世紀頃)	静岡登呂遺跡	匙	木
	奈良県唐古遺跡	匙	木
古墳時代 (624～655年)	奈良県飛鳥板蓋宮遺跡	箸	檜
(694～710年)	藤原京跡	箸・匙	檜
(684～729年)	長屋王邸跡	箸・匙	木
	奈良東大寺境内	箸	木
	東大寺「献物帳」	箸	代理瑠
	「正倉院雑物出入帳」	箸	金銀
	「正倉院御物」	匙	青銅
(752年カ)	*正倉院宝物	匙	青銅
(710～784年)	平城宮跡	箸	木
(784～794年)	長岡宮跡	箸	木
平安時代 (794年～)	平安京跡	箸	木
(11世紀以降)	「厨事類記」	箸・匙	?
(934～1146年)	*『類聚雜要抄』	箸・匙	?
(1150年カ)	「信貴山縁起絵巻」	箸	木
鎌倉時代 (13世紀頃)	「玄奘三蔵絵」	匙	?
(1299年)	「一遍上人絵伝」	箸	?
(1309年)	「春日権現記絵」	箸	?
室町時代 (1530～1569年)	*「酒飯論絵巻」	箸	?
(1563～1597年)	『フロイスの日本覚書』	箸	?
江戸時代 (1682年)	「徳川綱吉襲職祝賀」	箸・匙	角・銀
(1690～1692年)	『日本誌』	箸	木
(1719年)	「朝鮮通信使」『海遊録』	箸・匙	金銀
(1722年)	*「御幸御膳図」『古事類苑』	箸・匙	?
(1853～1854年)	『日本渡航記』	箸	?

*印は、本文中に写真を提示している。

しかし、平城京跡⁽¹⁸⁾、長岡京跡⁽¹⁹⁾、そして794年に造営された平安京跡⁽²⁰⁾からは箸だけが出土している。

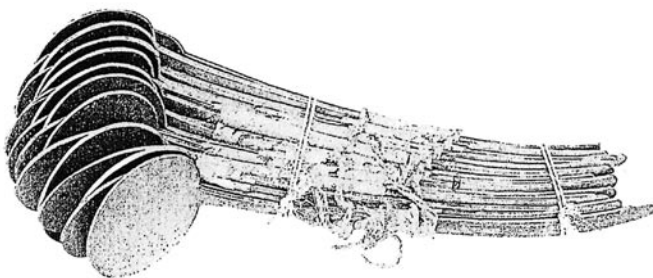
ところで、発掘品ではない箸や匙としては、「正倉院雑物出入帳」に金銀箸1双、「正倉院御物」に青銅の匙(佐波理匙)が伝来している⁽²¹⁾。そして正倉院宝物の中では、次の【写真1】の匙も伝わっている。

正倉院に保管されている「正倉院の匙」は、大仏開眼の天平勝宝4(752)年に来日した新羅王子金泰廉らの使節団がもたらした新羅からの舶来品の可能性が高い⁽²²⁾。円形と楕円形の2本1組みを反故紙で包み、その10組みを麻縄で荷造りしたものである。

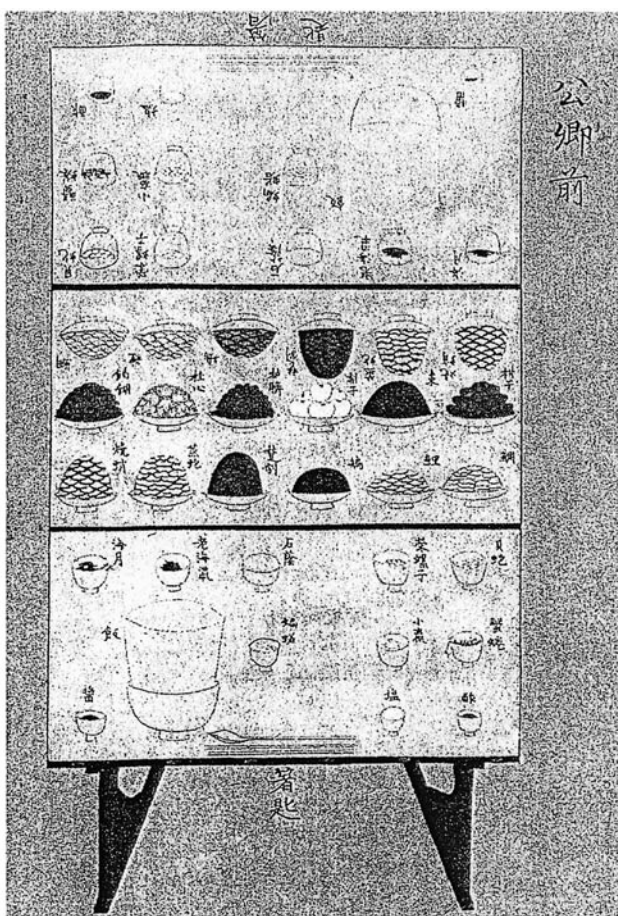
引き続き、絵に描かれている箸や匙であるが、10世紀から12世紀の間のものと思われる『類聚雜要抄』においても箸や匙の存在が確認できる⁽²³⁾。なお、これよりやや時期がさかのぼると推測される「厨事類記」でも箸と匙が描かれている。

次の室町時代の「酒飯論絵巻」には、貴族の食事が写實的に描かれているが、この貴族の

【写真1】「正倉院の匙」



【写真2】『類聚雑要抄』の「公卿前」



膳には匙は確認できず、箸を使用している様子だけが確認される⁽²⁴⁾。

ここで、BC 3 世紀頃の静岡遺跡や奈良唐古遺跡の匙は儀式用であるとして、7～8 世紀頃の藤原京跡や長屋王邸跡、そして正倉院宝物、その後の「厨事類記」や『類聚雑要抄』に

【写真3】「酒飯論絵巻」



も見られた匙は、生活に使われていたものなのだろうか。また「酒飯論絵巻」では、明らかに貴族の膳から匙が消えているが、これは何を意味するのだろうか。

この「酒飯論絵巻」において匙が消えたということは、食事における匙の存在を知る上で重要な手がかりになる。つまり、匙が「酒飯論絵巻」において偶然、消えたとは考えにくく、箸だけの食文化に成立して行ったことの現れと考えられる。

では、室町時代以前は食事において匙が使われていたのだろうか。このことは（表3）における「酒飯論絵巻」以前の段階の絵巻に描かれている箸が、その答えを示している。つまり、同じく（表3）の「信貴山縁起絵巻」, 「一遍上人絵伝」, 「春日権現記絵」がそれに当たるが、すでにこの頃、日本の食事では箸だけが定着したと見るべきである。山内昶氏は平安時代にかけて箸が普及して、8世紀末から9世紀初には箸食に移行したとする⁽²⁵⁾。

しかし、13世紀頃の「玄奘三蔵絵」には、再び匙が確認される。橋本慶子・向井由希子氏⁽²⁶⁾によれば、この「玄奘三蔵絵」における匙は、中央アジアやインドの習慣を見聞して描いたものとしている。一方、鎌倉時代に入ってから禅寺院の僧堂では匙を使い、第2次世界大戦以前まで粥を匙で食べたのである⁽²⁷⁾。

なお江戸時代、朝鮮通信使として来日した申維翰の『海遊録』（1719年）には、小田原城での接待において金銀の箸や匙が出されたと記している⁽²⁸⁾。また天和

【写真4】「御幸御膳図」



2 (1682)年、徳川綱吉の襲職祝賀において角白箸・銀匙が出されている⁽²⁹⁾。なお享保7 (1722)年、前関白九条輔実が法皇を迎えた時の「御幸御膳図」の第2膳に、箸と匙が出されている⁽³⁰⁾。

これらから、箸が主流になり箸だけの食文化が定着していく中で、箸に加えて匙を使っている【写真2】『類聚雑要抄』、「朝鮮通信使」,「徳川綱吉襲職祝賀」,【写真4】「御幸御膳図」のような事例、つまり宮中や公家貴族、武家の儀式、外交上の接待には、特別に匙が使われていたと考えることができる。これは古代以来、一貫していることであり、一般民衆に匙は広がっていなかったと見ることができる。日本において箸が主たる食具であることは、(表3)や本文中には取り上げていない多くの絵巻物からも確認される⁽³¹⁾。

以上のことから、匙が一般民衆の食事には食具として取り入れられてなかったため、日本の膳から匙が消えたという説は成立しにくい。なぜならこの説は、もともと一般民衆の生活にも匙が使われていたということが前提になっているからである。しかし(表3)からみて、一般の民衆に匙が広まっているような痕跡は見あたらず、つまりそもそも民衆における匙の使用はなかったと見るべきなのである。

ところで、山内昶氏⁽³²⁾は、匙が消えた理由について、明確ではないとしながらも、次の2つの説を提示している。まずは、米飯は粘り気が強く、接触面積の広い匙にくつついて食べにくいので匙に替えたという「粘々説」である。もう一つは、台所ですべて一口で食べられるように調理し、食膳に出てくるからナイフやスプーンを不要とする「カッティング(cutting)説=切断料理説」である。

しかし、一般民衆の食事には最初から匙は使用されておらず、宮中・公家・武家の儀式、寺、外交使節の接待に限って使用されたことに加えて、前者の「粘々説」も後者の「カッティング説」も、同じく米飯の韓国で未だに匙を使っていることや、韓国においても日本とほぼ同じ一口の料理であることを考えると、この両説はなお成立しにくいと言える⁽³³⁾。

ちなみに、日本の食事に箸が使われていても、手食が完全に消滅したわけではない。例えば、神道の直会などの儀式においては手食であるし⁽³⁴⁾、前述したように未だに寿司を食べるときは手食する傾向がある。

ところで、日本では「匙を投げる」という言葉などに、匙を使用していた名残が見られる。これは『日本国語大辞典』⁽³⁵⁾によると、食事における匙ではなく、調剤用の匙を投げ出すという意味で、医者がこれ以上治療の方法がないと診断することから諦める行為を喩えて言う。

このように日本では古くから箸や匙の存在が確認されるが、実際の食事には箸のみが食具として採択されたこともあって、中国や韓国よりも箸が発達しており、菜箸、取り箸など用途別に箸が存在する⁽³⁶⁾。

(2) 韓国

韓国での箸と匙、つまり「スウジョ(수저)」が、いつ頃から使われるようになったのか、その歴史を辿ってみることにしたい。

韓国における箸と匙の使用起源は定かではないが、出土品を整理すると、以下の通りである。

（表４）韓国の遺跡から出土した箸や匙

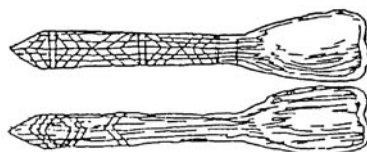
時期	遺跡	種類	材質
部族連盟時代 (BC700～100年)	*咸鏡北道羅津草島	匙	骨
三国時代 (53～668年)	黄海道黄州	匙	青銅
	*百済武寧王陵（忠清南道）	箸・匙	青銅
	慶州金冠塚（慶尚北道）	匙	青銅
	感恩寺西塔（慶尚北道）	匙	竹
統一新羅時代 (676～935年)	黄海道平山面山城里	匙	青銅
	*慶州雁鴨池（慶尚北道）	匙	青銅
	忠清南道扶余扶蘇山	匙	青銅
	忠清北道陰城郡大所面美谷里山	匙	青銅
高麗時代 (937～1392年)	仁宗長陵	箸・匙	青銅・銀
	京畿道坡州郡州内面延豊里山	箸・匙	銀
	平安南道江西郡曾瓦山面化善	箸・匙	銀
	慶尚北道聞慶郡虎形面鳳樓山	匙	青銅
	京畿道仁川市孝城洞65番地	箸・匙	竹・青銅
	*慶尚南道南海郡三東面松亭里	箸・匙	青銅
	忠清北道鎮川郡德山面黄上里	箸・匙	青銅
	黄海道殷栗郡長連面稗田里	箸・匙	青銅
	平安北道定州郡商安面漁湖洞	匙	青銅
	江原道華川郡看東面梧陰里	匙	青銅
朝鮮時代 (1393～1886年)	ソウル温寧君墓	箸・匙	青銅
	忠清北道鎮川郡草坪面永九里	箸・匙	青銅
	咸鏡北道咸興市山手町	箸・匙	青銅

①橋本慶子・向井由希子『箸』（法政大学出版局、2001年）を参考にして作成した。

②*印は、本文中に写真を提示している。

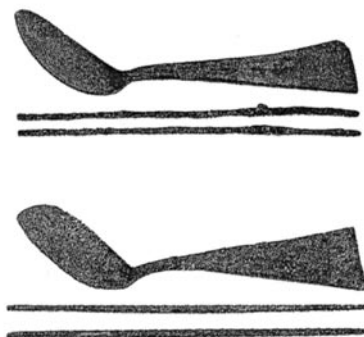
韓国においても、箸と匙が出土しているが、（表４）でみるように材質はほとんどが青銅である。しかし、（表４）におけるもっとも古い「咸鏡北道羅津草島出土の匙」は、その材質が骨である。

【写真５】「咸鏡北道羅津草島出土の匙」



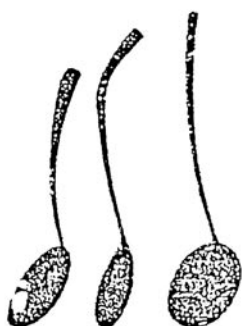
次の三国時代の箸と匙で、その年代と使用者が明確なのは、百済の武寧王（462～523年）陵から出土したものである⁽³⁷⁾。この武寧王陵からは、他にも王や王妃が使っていたものと推測される副葬品が数多く出土している。

【写真6】「武寧王陵出土の箸と匙」



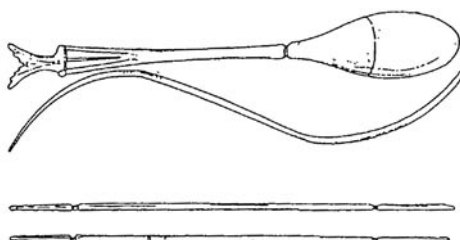
ところで、8世紀半ばと推測される【写真1】「正倉院の匙」は、逆に生産地の新羅においても使われていたと言えよう。なお、同じ統一新羅時代の都である慶州の雁鴨池からも青銅の匙が出土した⁽³⁸⁾。

【写真7】「慶州雁鴨池出土の匙」



なお、次の高麗時代の箸や匙は、慶尚南道南海郡三東面松亭里から発掘したものである。

【写真8】「高麗時代の箸と匙」



以上、時代の流れに沿って韓国における箸や匙の出現状況を取り上げてみたが、古代からの箸や匙は高麗時代を経て、朝鮮時代に引き継がれ、今日に至っていると言える⁽³⁹⁾。箸が中心の日本とは異なり、(表4)を見ると、匙が中心である。つまり、匙だけの出土はあっ

でも、箸だけの出土は今までないのである。したがって、韓国では古い時期から匙を中心にしながら箸や匙の両方である「スウジョ」が食具の主流として定着していたことが分かる。しかし、すべての出土品は支配層の所持品であった可能性が高く、この「スウジョ」の食事文化がいつから一般民衆に浸透していったのかは定かでない。

いずれにせよ、韓国では長い間、「スウジョ」が使われており、その中でもとりわけ匙が発達を遂げている。特に、「ドル（돌）」と呼ばれる1歳の誕生日には、記念に銀の匙を贈ったり、還暦のときは銀の「スウジョ」を贈るなどの習慣もある。これは恐らく、幼児の死亡率が高かった昔、免疫力の低い赤ん坊と老いていく年寄りに、しっかり飯を食べて命を延ばせるようにとの意味合いを込め、贈っていたものと思われる。一方、銀は熱の伝導率が高いため、食べ物に銀製の箸や匙を刺して、しばらくしてから触ると、食べ物が熱いものなのか、あるいは冷たいものなのかの区別ができるといった利点もある。なお、毒がもらえている食べ物に刺した場合、箸や匙の色が変わると言われており、銀製であることが安全措置としての役割も果たしたと言えよう。

第4章 日韓における食事作法の相違

食法の分類に深く関わり、食事作法の形成にも大きな影響を与える食具の箸や匙が、日韓ではどのような食事作法を生み出しているのか、考察を行っていきたい。

（1）日本の食事作法

一連の食事の過程において、様々な要素が混ざり合って食事作法が形成されていくことを、すでに指摘してきた。そして「大茶盛り」の事例からは道具が作法の形成に深くかかわっていることも明確にした。ここでは、食具が食事作法に大きな影響を与えたという観点に立って、食べ物を口まで運ぶ食具の箸に限定して、日本の食事作法の根源を探ることにする。

和食においては、箸だけですべての食べ物を口に運ぶことが大前提である。しかし箸を使うと、口まで食べ物を運ぶ過程で、食べ物を落とす可能性が高い。この理由から茶碗を手にとって食べられようになったと考えられる。また、器をテーブルや膳においたまま食べるとき、箸を握っている反対側の手を食べ物の下に添えて食べるしぐさが見られるが、この行為は茶碗を手にとって食べる作法の成立を立証するものである。つまり、口まで食べ物を運ぶ時に落とすのを防ぐため発生したしぐさであると言える。

飯を装った茶碗を手にとって食べることは、口まで運ぶ距離が縮められて、飯を落とすのをフォローしながら効率よく食べられるという利点がある。この茶碗を手にとって食べる食事作法は食具の箸が生み出した作法であると言って良いであろう。

なお、椀に入った液体のもの（スープ、みそ汁など）は、箸ですくい上げて食べることはできない。椀をテーブルや膳に置いたままであれば、頭を下げて口を椀までもっていくか、

逆に碗を持ち上げて口をつけることで、初めて汁を飲むことができる。そこで日本では、碗を持ち上げ口をつけて食べる方法が取り入れられ、作法として定着するようになったのである。

どの食事文化圏においても、テーブルや膳においてある液体の食べ物は匙やスプーン、または管（ストロー）を使わない限り、顔に食器を近づけて、口をつけて食べるしかない。このことは、水や酒を飲むケースからも明らかである。飲み物は、一般的には匙とスプーンを使わないので、容器を持ち上げて口をつけて飲む。管を使っても、口と管まで距離があるときは、容器を持ち上げて管に口をつけて飲むのである。このようにして茶碗や碗を手にとって食べる習慣が生まれてきたのである。

ところで秋岡芳夫氏⁽⁴⁰⁾は、手に持つ碗類の発達、つまり日本の食事作法がどのようにして始まったのかについて、次のように図式化している。高床文化→座っての食事→低い膳→手に持つ食器へ、という過程を示している。しかし、日本と同じく座って食事をする韓国では、高い膳＝「床（상）」へ発達して日本と正反対の作法を生み出した。すなわち、食器を手を持たない食事作法が定着しているのである。したがって、氏の図式化よりも、食具の箸に着目して説いてきた作法の形成過程から手にもつ食器へ発達してきたという提示のほうが、より妥当性があると考えられる。この点については、稿を改めて論じることとする。

ここで、日本ではテーブルや膳に置いたまま食べる行為を、犬が食べるしぐさに喩えて「犬食い」という。箸だけを使う食法から、持ち上げて食べる作法が生まれ、このような器を置いたまま食べる行為を戒める言葉が生まれたと言える。また、「猫まんま」という言葉もあるのだが、スープに飯を入れて食べる食べ方を低く見る意味合いを持つ。これは匙を使わない食文化であることが関係して誕生したと考えられる。

一方、井上忠司氏⁽⁴¹⁾は、食事作法の現在を個人の心理における三層構造、つまり「清浄感の美意識」、「道の美意識」、「ハイカラの美意識」として取り上げている。この心理分析も否定はできないが、食べ物を口まで運ぶ過程において、日本ならではの食事作法は、箸という食具がもたらしたことを認識した上で理解されるべきである。なぜなら、箸のもつ根本的な制約を受け入れて、初めて美意識は発揮されると考えられるからである。

日本では、このように箸を採択することによって、日本独特の食事作法が誕生し、その作法に基づいて、さらに箸の使い方も発達するようになったのである。和食における食事作法は箸の使い方が基本であり、「箸に始まり、箸に終わる」とされる⁽⁴²⁾。

箸の使い方であるが、箸は右の上を右手でとり、左手を下から添えて右手に正しく持ち直すというのが一般的なマナーである。また、日本では大きい器に盛られている食べ物を分けて食べるとき、直箸で食べるのではなく、取り分ける用の取箸を使って料理を取り、食べる時には違う箸に持ち替えて食べるという作法がある。食べ方の作法としては、箸の先端をあまり汚さず食べること、そしてまず食器のふたをとっておき、先に手に箸をとってから器をとる。食事の途中、箸を休めるときは箸置きか、膳の右端におくことがマナーである。さら

に、食べ物を箸から箸へ渡すのは、非礼とされている⁽⁴³⁾。その非礼の理由として、火葬が普及してお骨拾いが始まって以来、生まれたことと推測する。

このように、日本における茶碗や椀を手にとって食べる食事作法は、根本的に食べ物を口まで運ぶ食具の箸によって形成されたものであり、その上で他の様々な要素も加わっているのである。

(2) 韓国の食事作法

日本と同様、韓国でもジャポニカ米が主食であるが、日本とは異なる食事作法の発達が確認できる。韓国では、食事において箸だけではなく、匙も取り入れて、これらを使い分けている。

すでに、(表2)で見てきたように、具のある食べ物で汁気がないものは箸を使い、液体や汁気のある食べ物、つまり代表的な汁(スープ)、そして飯は匙で食べる。このように韓国の食事では、箸が脇役で匙が主役となっている。

韓国の食事では、スープなどの液体の食べ物や、すくいやすい固形の食べ物はすべて匙で食べるので、日本の箸に比べて食べ物を口に運ぶ過程でこぼす可能性が低い。よって、茶碗を持ち上げて口元までもってくる必要はなく、テーブルや「床」=膳においたまま食べるようになったと考えられる。

もちろん、匙を使っても日本のように茶碗や椀を口元まで持ち上げて食べることもできる。しかし、比較的に落としにくい匙という食具があるにもかかわらず、わざわざ器を持ち上げて食べるのは、無駄な動きであると言える。ちなみに、日本の茶碗と異なり、韓国の茶碗は大きいので、持ち上げにくい。

但し、匙を使ってもテーブルや「床」を使わない野外での食事の場合、地面に置いたままなら匙を使っても食べ物を口まで運ぶ距離が長いので、器を口元まで持ち上げて食べることはある。これは食べ物を口まで運ぶ距離が長いとき、その弱点を補うための行為と考えられる。ただ、この行為は、あくまでも例外であって、日本のように茶碗や椀を手にとって食べると、韓国では「食事の行儀が悪い」と言われるのが、一般的である。

このように韓国の食事においても、日本と同じように食べ物を口まで運ぶ「箸や匙」=「スッジョ(수저)」が食事作法の形成に大きな影響を与えたのである。この箸と匙は、その役割に分担があり、さらに以下のようなマナーを生むこととなった。

食の際は、まず匙を右手でとり、汁気(スープ、キムチの汁)を匙で一口飲んでから、食事を始めるが、箸は汁気のない料理をつまむだけである。食事が始まると、途中で匙をテーブルや「床」に置くことはない。韓国では匙を置くことは食事が終わったことを意味する。食事の際、飯やスープは匙で食べて、汁気のないものを箸でとるときは、飯の器かスープに匙を立て掛けておくのである。

ところで、日本とは異なり、韓国では食べ物を箸から箸へ渡すのが非礼にはあたらない⁽⁴⁴⁾。

また韓国では、大きな器の食べ物を分けて食べるとき、各自の使う箸を持って行って分ける、つまり直箸がマナーであり、日本のように分ける用途の取箸はしない。しかし日本と違い、飯を箸で食べるのは食礼に反することであり、匙があるため汁気のある食べ物をテーブルや「床」においたまま食べる作法になったのである。

日韓において、なぜ日本では箸だけ、韓国では箸や匙を食事に取り入れたのかは不明である。しかし、食べ物を無駄なく効率的に口まで運ぶという目的意識のもと、箸と「スウジョ」のもつ機能の限界を克服したり、逆にその特徴を生かしたりする行為が食事作法として定着したと考えられる。

むすびにかえて

日韓において、食べ物を口まで運ぶ食具の箸や匙に着目して論を進めてきた。そこで、食事作法の形成にはこれらの食具が大きく関わっていることを明らかにした。この観点から食事作法を定義すると、従来の様々な定義とは異なり、食事の最大の目的は食べ物をこぼさず口に入れることであり、「無駄なく効率的、且つ上手に食べるための行為」と定義することができよう。

この箸や匙を使う食事方法は、世界の「3大食法文化圏」においては「箸食文化圏」として分類されている。しかし、この分類では箸だけが強調されて、匙は全く評価されていないのである。箸だけを使うのは日本だけであって、「箸食文化圏」における他の諸国は箸に加えて匙を導入しており、食事において箸と匙の役割分担が発生しているのである。したがって「箸食文化圏」とするのではなく、「箸・匙食文化圏」という新たな用語がよりの確との指摘を行った。この提案は、箸や匙の果たす役割の相違だけではなく、匙を取り入れることによって食事作法までが異なってくるという点を踏まえたものである。

ところで、日韓において箸や匙を取り入れた歴史は古いものの、日本では一般民衆の食事に箸だけが使われてきた。但し、宮廷・公家・武家の儀式、外交上の接待、禅寺院においては箸に加えて匙が使われた。そして、一般民衆の食事には匙が取り入れられないまま、箸だけが広まって行ったのである。一方、韓国では「箸と匙」＝「スウジョ(수저)」が食事に採択されて、今日に至っているが、食事における主役は匙である。

日本における箸、韓国における「スウジョ」の採択は、それぞれの食具がもつ機能の限界を、補ったり、その特徴を活したりする過程で各々異なる食事作法という形で定着したのである。そこで、茶碗や椀を手にとって食べる日本、テーブルや「床(상)」＝膳に置いたまま食事をする韓国となったのである。したがって、日韓の異なる食事作法は、食べ物を口まで運ぶ箸と匙から生まれたと言える。

今後の課題としては、箸や匙が食事作法の形成に及ぼした影響にとどまらず、食事に関する全般、例えば食器、膳、料理などに与えた影響も明らかにしていきたい。

註

- (1) 本田總一郎『箸の本』（日本実業出版社，1985年）
- (2) 山口昌伴「食器と食具—そのターミノロジー—」（『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）251頁では，料理を口まで運ぶ道具は「食具」，料理を盛る容器を「食器」と定義している。山内昶『食具』（法政大学出版局，2000年）7～11頁も合わせて参照されたい。
- (3) 石毛直道「食文化研究の視野」（『世界の食事文化』ドメス出版，1973年）は，「食文化」と「食事文化」との区別をしている。前者は，食に関わるあらゆる事項の文化的側面を指しており，例えば食料生産・流通，食物の栄養，食物摂取と人体の生理など幅が広く，一方，後者は料理を中心とする食品加工系，食物に対する価値観，食行動に関する事柄の文化的側面を指す，その範囲が狭いと規定している。
- (4) 石毛直道『食事の文明論』（中公新書，1962年）60頁
- (5) 一色八郎「箸食の食事作法」（『箸の文化史』御茶の水書房，1990年）169頁
- (6) 奥村彪生「日本食の文化と伝統」（『食文化と日本人—グルメ時代のたしなみ—』啓文社，1993年）15頁
- (7) 芳賀文子・金天浩「日本および韓国における食事行動に関する研究—食事作り参加と食事作法について—」（芳賀馨編『比較文化学論纂』開文社出版，1998年）では，「広く東洋諸国における礼儀作法は，儒教教典の礼儀によるところが大きく，日本と韓国にも共通点が多くみられたが，日本では神道を軸とし外来文化を吸収しながら長年に亘って独自の礼法を作りあげたのに反し，韓国では儒教の教養をそのまま尊重したものである」とする。
- (8) 「大茶盛り」は，毎年4月の第1の土・日曜日に行われる。
- (9) 井上忠司「食事作法の文化心理」（『講座食の文化 食の情報化』5巻，財団法人味の素食の文化センター，1999年）319～323頁
- (10) 前掲本田『箸の本』
- (11) 本田總一郎「箸とフォークの文化史」（『全集日本の食文化 台所・食器・食卓』9，雄山閣，1997年）225頁にも（表1）とほぼ同じ表が取り上げられている。ここでは，「箸食文化圏」の比率を28%の13億人と記している。しかし現在，中国の人口だけで13億人で，他の諸国を加えれば，15億人を上回る。
- (12) 前掲一色『箸の文化史』を参照されたい。
- (13) 『新訂魏志倭人伝』（岩波書店，2005年）による。晋の陳寿（233～297年）が編纂した中国正史の『三国志』の中の「魏志」30，東夷伝の倭人条である。
- (14) 籩豆とは，中国で祭祀・宴会に用いる器で，籩は竹製で果実類，豆は木製で魚介・禽獣の肉を盛るものである。
- (15) 小山修三『縄文学への道』（日本放送出版協会，1996年）176頁では，青森県三内丸山の縄文遺跡から黒曜石の石匙の写真を取り上げている。これに対して，前掲山内『食具』142～143頁では，石鏃の形をしているため，匙と断定しにくいとしている。
- (16) 橋本慶子・向井由希子『箸』（法政大学出版局，2001年）21～22頁
- (17) 奈良国立文化財研究所編『平城京左京二条二坊・三条三坊発掘調査報告—長屋王邸・藤原麻呂邸の調査—』（奈良県教育委員会，1995年）
- (18) 『平城宮発掘調査報告Ⅶ』（奈良国立文化財研究所，1976年）129頁
- (19) 『向日市埋蔵文化財調査報告書第4集』（向日市教育委員会，1978年）20頁
- (20) 『平安京遺跡発掘調査報告』平安京調査会，1975年）37～38，135頁
- (21) 関根真隆『奈良朝食生活の研究』（吉川弘文館，1969年）341～345頁。そして，これらの写真も掲載している。

- (22) 正倉院に伝来する有名な鳥毛立女屏風の下貼には、新羅物を購入しようとする貴族の家の「解（文書）」が反故紙として使われており、その反故紙から当時の新羅物を購入していたことがわかる。
- (23) 狩野晴川院養信模写『類聚雜要抄』（巻1下、東京国立博物館蔵）。『類聚雜要抄』は宮中の恒例・臨時の公事の際、調度・装束などについて記している書物である。『日本史大辞典』（平凡社、1994年）によれば、作られた時期が定かではないが、その上限は承平4（934）年で、下限は久安2（1146）年と見なされるとする。
- (24) 「酒飯論絵巻」（茶道資料館蔵）は、室町時代、土佐光元（1530～1569年）が描いた絵である。
- (25) 前掲山内『食具』119頁
- (26) 前掲橋本・向井『箸』292頁
- (27) 前掲山内『食具』146～150頁
- (28) 申維翰著・姜在彦訳注『海遊録』（平凡社、1974年）171頁
- (29) 前掲橋本・向井『箸』299頁
- (30) 「御幸御膳図」（『古事類苑』）
- (31) 箸を使っているのが確認できる絵巻は、「華嚴五十五所絵巻」（12世紀末）、「松崎天神縁起」（14世紀）、「慕婦絵詞」（14世紀）、「弘法大師行状絵詞」（14世紀後半～15世紀）、「平家物語絵巻」（室町時代、または江戸時代初期）などが取り上げられる。
- (32) 前掲山内『食具』151～161頁
- (33) 周達生「口に運ぶ食器類の変遷」（『中国の食文化』創元社、1989年）131頁で、中国における匙のことであるが、明以前は箸と匙を併用したが、明になって箸で飯を食べるようになったのである。その理由は江南の粘りのある米を華北でも食べるようになったからだとされる。また、青木正児「用匙喫飯考」（『青木正児全集』第9巻、春秋社、1970年）には、長江下流で粘りけのジャポニカ米を食べていた人々の箸で飯を食べていた風習が明代に中国各地に普及したとしている。
- (34) 前掲山内『食具』60～63頁
- (35) 『日本国語大辞典』（小学館、1974年）
- (36) 箸の種類については、前掲一色『箸の文化史』を参照されたい。
- (37) 『武寧王陵発掘調査報告書』（文化広報部文化財管理局、1974年、韓国）。武寧王（462～523年）は、百済の第25代の王で、501年から525年に亘って在位した。
- (38) 『慶州雁鴨池発掘調査報告書』（文化広報部文化財管理局、1978年、韓国）
- (39) 韓国では「十匙一飯」という四字熟語がある。これは「10人がそれぞれ一匙の飯を出し合えば、1人分の飯になる」、つまり大勢の人が少しずつ出し合えば、1人を助けることができるという意味である。この言葉からも匙が食事に定着していることが確認できる。
- (40) 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、財団法人味の素の文化センター、1999年）285～290頁
- (41) 井上忠司「食事作法の文化心理」（『講座食の文化 食の情報化』5巻、財団法人味の素の文化センター、1999年）330～331頁
- (42) 前掲一色『箸の文化史』172～173頁
- (43) 佐原真「箸の起源」（『講座食の文化 家庭の食事空間』4巻、財団法人味の素の文化センター、1999年）280頁
- (44) 前掲佐原「箸の起源」280頁で、韓国ではお骨拾いの火葬文化の普及が遅れたため、非礼であるという考えが発生しなかったのではないかと見ている。