

日本社会における韓国料理と外来語の韓国料理語 —『広辞苑』・『大辞林』を中心に—

金 泰虎

キーワード：韓国料理、韓国料理語、料理独案内、広辞苑、大辞林、外来語

[目次]

はじめに

1. 日本社会と韓国料理
 1. 1. 料理独案内の韓国料理
 1. 2. 日韓関係と日本社会の韓国料理
2. 日本の外来語としての韓国料理語
 2. 1. 『広辞苑』と『大辞林』の歴史
 2. 2. 韓国料理語の掲載と特徴
 2. 3. 韓国料理語の掲載推移
3. 日本における韓国料理と名称
 3. 1. 韓国料理語の表記
 3. 2. 韓国料理と名称の特徴

むすびにかえて

はじめに

本稿では、日本の近代国民国家成立期にどのような韓国料理がいつ日本社会に紹介され、いかなる料理語が外来語として日本の国語辞典に掲載されているのか、その推移について追究を行うことが目的である。つまり、日本の国語辞典である『広辞苑』と『大辞林』に外来語として掲載している韓国料理語を中心に日韓交流の状況も併せて分析する。

ここでの外来語とは、他の国の言語を借用し、自国語と同様に使用するようになった借用語を意味する。日本における外来語は、その別称として「カタカナ語」と言われているが、そのほとんどがカタカナで表記されるための由来である。しかし、日本語の文章の中においてカタカナで表示される言葉のすべてが外来語ではないことは理解しておく必要がある。

そして韓国料理語とは、韓国が発祥であるとされる料理をはじめとする様々な食材の名称という意味である。分析の対象とする『広辞苑』と『大辞林』の出版元、つまり前者は岩波書店、後者は三省堂であるが、この両辞典が誕生するまでの経緯についても言及をする。

つまり本稿では、日本を代表する中型の国語辞典と言われる『広辞苑』と『大辞林』の

版ごと、時系列的に外来語としての韓国料理語を調べ、その掲載の推移と日韓関係の相関性を併せて考察する。そして、日本の国語辞典に掲載される外来語としての韓国料理語を選定する主体と外来語の表記について触れる。さらには日本の国語辞典に外来語として掲載されていないが、日本社会に見る様々な韓国料理まで取り上げ、その名付け方にみる特徴についても分析を行う。

1. 日本社会と韓国料理

1.1. 料理独案内の韓国料理

前近代における日朝交流の中、例えば江戸時代に朝鮮通信使を通じては、ごく限られた人々による交流が行われていた。その中で朝鮮(韓国)料理が日本に伝わり、日本社会に紹介されたことはほとんどない。

しかし、近代国民国家成立期の1876年に日朝丙子修好条約が結ばれてから、日本の民間人によって日本社会に朝鮮料理が紹介されるようになる。そこで、明治20(1887)年、飯塚栄太郎が書いた『料理独案内 西洋朝鮮支那日本』という料理案内書を通して、日本社会に朝鮮料理が紹介される。これは最初に朝鮮料理を日本に紹介した書物であるが、その中にみる朝鮮料理を取り上げると、以下の(表1)の通りである。

(表1)『料理独案内 西洋朝鮮支那日本』掲載の韓国料理

番号	掲載の朝鮮料理	別称	現在の韓国語表記	備考(本文中での表記)
1	ドツク		떡국	
2	メヨン		면(麵)	
3	マンヅウ		만두(饅頭)	野菜、魚肉等細りに刻みて之を容れ
4	煥爐湯(かんろうとう)	クウチャ	병로탕(炳爐湯)?	
5	肉蒸	チム	찜	
6	乾肉		건육	
7	糯米紅飯	ヤクシク	약식(菓食): 약밥	
8	牛膺肉	コク	우옹육?	西洋の所謂ハムに類す
9	膾	ホオ	회	
10	油卵		유란	
11	蜜果水	ヤチヤ	밀과수	
12	沈菹(ちんぞ)	キムチ	김치	沈菹はキムチと云ふ。漬け物の如き
13	ユクオ		생선전=생선적?	炙魚をいう。其味我が天麩羅の如し
14	菓	シルクワ	실과(実果)	栗・棗・柿・梨などの菓物
15	乾魚		건어	
16	チャンチヨク	チアンチオク	?	西洋の所謂スチユウとほぼ同一なり
17	合物(あわせもの)		양념(간장, 후추)?	醋、芥子、蜜の醤油、胡椒粉

* 「掲載の朝鮮料理」と別称は書物に記された通りの表記である。

¹ 飯塚栄太郎『料理独案内 西洋朝鮮支那日本』(改良小説出版舎、1887年)

(表1)の17種類の料理は、著者が当時の朝鮮に渡り、正月の風景と年中行事を実際に見て書かれた料理名であると推測する。その理由は、1・3は正月の季節料理、2・6・13・14・15は正月の祭祀の「茶礼」に供える料理だからである。13の「小麦粉又は卵黄にて之を包み炙り」という作り方からみると、「生煎煎＝生煎炙」であるとする。とりわけ、朝鮮料理として位置づけている14の果物は調理をしていないので料理とは言い難いが、果物も料理として扱う。これらの果物の栗・棗・柿・梨は、韓国の「祭祀床」に並べる順番でもある。

そして、10の油卵は「卵を杓子のような器に入れて油で火を通した料理」である。いわゆる卵焼きであり、当時としては珍しいフライ(Fry)料理と言える。ところで、12「キムチ(김치)」は韓国料理を連想させる代表的なものであり、日常生活の食事に欠かせない常備菜である。文献を通じては、この「キムチ(김치)」が日本社会に紹介された最初の事例である。しかし、日本では「キムチ臭い」という差別的言葉も生まれたが²、実に料理案内書でも「味は佳かれども臭悪しく食ふに堪へず」と記されている。

17の合物(あわせもの)という名称は、目次だけに記されている。この中身は、酢、芥子、蜜の醤油、胡椒粉、蕃椒の醤油を膳の傍におき加味するような役割を果たす。したがって、合物は薬味の「ヤンニョム(양념)」ないしは味を調えるための「ヤンニョムジャン(양념장)」(合わせ醤油)であるとする。

ところで、(表1)の料理は1887年頃、当時の朝鮮で作られていたものと見なして差し支えない。そこで、同じ時期の19世紀に編纂された朝鮮の年中行事に関する書物の中に、(表1)の料理が登場するかどうか照らし合わせてみることにする。

1849年に洪錫謨(1781～1857)が書いた『東国歳時記』、丁学游(1786～1855)が編纂した『農家月令歌』は年中行事を紹介する書物である。この中で『東国歳時記』には季節ごとの料理である「時節飲食」として正月には白湯、餅湯と言われる雑煮の「トック(떡국)」、3月にはエツやカタクチ鯛の刺身である「鯊魚膾」、4月には魚で作った餃子の「魚饅頭」³、6月には素麺(국수)、10月には「卞氏饅頭」や「キムチ饅頭」、茹でたセリとネギを混ぜた刺身の「膾」、11月には素麺に様々な食材を入れて薬味と混ぜる「骨董麵」(뼈뽕국수)と記している。なお、『農家月令歌』には6月に素麺、12月に饅頭＝餃子を食べるとする。

取りも直さず、近代国民国家成立期に(表1)の朝鮮料理が日本社会に紹介されたが、その特徴は祭祀に供える料理、そして朝鮮時代の季節食、つまり年中行事食であるとする。

² 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」(『韓国文化研究』第5号、韓国文化学会、2015年)5～7頁。

³ 韓国の饅頭は、小麦粉を練った生地肉・豆腐・野菜などの具を包んだものであり、餡子を入れて蒸したものは「찐빵(チンパン)」(蒸したパンの意味)とする。日本の饅頭は小麦粉などを練って作った皮で餡子を包み蒸した菓子であり、日本では韓国の饅頭は「餃子」という。韓国の饅頭と日本の餃子に類似しているものとして中国の東北地方で食べる餃子がある。一方、中国の饅頭は華北地方の主食で「餡や具のない蒸しパン」を意味する。そして、中国では具を包んで蒸す「包子」があるが、韓国では「왕만두」(王饅頭)・「호빵(ホパン)」、日本では「中華まん」とする。

1.2. 日韓関係と日本社会の韓国料理

日朝丙子修好条約の締結(1876)から日韓併合(1910)の間は、日本社会に朝鮮料理が紹介される先駆けの時代であった。この時期には朝鮮から視察団の修信使や国費留学生、一部の政治亡命者などが日本にやってくる程度の状況であった。

この中で朝鮮が近代的改革を目指した甲午更張(1894)の後、1896年に趙重応とともに李人植(1862~1916)という人物が日本に亡命をした。この李人植は、明治38(1905)年、日本では初めての朝鮮食堂である韓山楼を東京で始めたと言われる⁴。

その後、間もない1910年、日本が韓国を併合し植民地支配に乗り出してから一般の韓国人が日本に移り住む契機となった。日本の植民地政策や日本の景気とも相まって韓国の労働者も来日するようになるが、1930年代以前は単身赴任が多かった。この社会環境のもと当時、日本社会における韓国料理屋はごく僅かに過ぎず、韓国料理が本格的に日本社会に進出する時代ではなかった⁵。

1930年代に入ると、世帯を持つ、つまり家族単位で日本に移住をするケース(Case)が多くなる。しかし、韓国からの多くの移住者は、日本に移り住んだものの、ほとんど韓国人だけが集まって暮らす朝鮮人部落という特定の居住地に定着する傾向であった。

要するに、このような環境のもとコリア(Korea)半島から日本に移住者が多くなりつつも、韓国料理が日本社会に持ち込まれる余地がなかった。つまり、まだ日本社会に韓国料理が進出しておらず、日本で暮らす韓国人の家庭で食べる料理に留まっていた。しかも「ニンニク臭い」といった韓国料理に対する偏見や差別があり、この時期には韓国の食文化が日本社会に広まることは難しかったと考える。

1945年、第2次世界大戦が終結すると、日本に住んでいた韓国人の中で帰国を果たせず、継続して日本社会に暮らしていた「在日韓国人」は、戦後の混乱の中で生きるために、韓国料理と食品の販売を中心に生計を立てる人がいた。この時期は食糧不足の中、闇市が開かれ、日本で暮らす在日韓国人は焼肉、ホルモン料理を中心とする韓国料理の商売に携わる⁶。

1965年の日韓国交正常化までの間、日本社会に韓国料理が進出したとは言え、大衆的に人気を集めるほどではなかった。しかし、1983年に全斗煥大統領が日本を公式訪問したり、またNHKがハングル(한글)講座を開設したりすると、韓国料理は日本社会に少しづ

⁴ 西東秋男『日本食生活史年表』(楽遊書店、1983年)105頁には、1905年「李人植、東京下谷上野広小路三橋側に朝鮮料理店韓山楼を開業」と記している。しかし、李人植は1906年2月に韓国における日本よりの一進会という団体の機関紙である『国民新報』の主筆として活動したため、実際、開業したとしても1年足らずの営業であったと考えられる。岩間一弘『中華料理の世界史』(慶応義塾大学出版会、2021年)326頁では、韓山楼の顧客は京城人、朝鮮赴任経験のある日本の官員、物好きの日本人だったとする。一方、宮塚利雄『日本焼肉物語』(光文社、2005年)52~53頁では、韓国料理屋の開業に少し懐疑的見方である。

⁵ 小菅桂子『近代食文化年表』(雄山閣、1997年)155頁では、1928年に調査した「東京の飲食店」の中で「朝鮮料理店、台湾料理店」は3店であったとする。前掲岩間『中華料理の世界史』326頁では、1927年頃に京城の妓生である盧瓊月が東京の神田で明月館を創業したとする。

⁶ 金泰虎「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—」(『言語と文化』第27号、甲南大学国際言語文化センター、2023年)

つ増える兆しを見せる。

とりわけ、1988年のソウルオリンピック(Seoul Olympic)を契機に、多くの日本人が韓国を訪ねることになる。日韓の政治的交流ではなく、民間レベル(Level)の距離が縮まる契機となり、日本社会に韓国の食文化が広まる。

続いてグローバル(Global)化時代が到来し、日韓関係はその親密さが一気に深まった。2002年にはワールドカップサッカー(World Cup Soccer)日韓共催が行われ、しかも日本では「韓流ブーム(Boom)」が吹き始め、日本国内でも多様な韓国料理を楽しむ機会が激増した。

これら日韓関係の歴史的経過を大まかに整理すると、以下の通りである⁷。

(表2) 近代国民国家成り立ちから現在に至るまで日韓の大まかな出来事

時期	日韓の出来事
1876年	丙子修好条約
1910年	日韓併合による日本の植民地支配
1945年	第2次世界大戦終結と韓国の解放
1965年	日韓国交正常化
1983年	NHK ハングル講座開設・全斗煥大統領の日本公式訪問
1988年	ソウルオリンピック開催
1990年	グローバル化時代の到来
2002年	ワールドカップサッカー日韓共催と韓流ブーム

(表2)の時系列的な日韓関係の変化の中で、韓国料理語が外来語として『広辞苑』と『大辞林』にいかんにか反映されるのか、照らし合わせてその掲載推移の分析を行う。なお、日本の国語辞典に掲載されていない韓国料理にも注目し、日韓交流との相関関係を考察する。

2. 日本の外来語としての韓国料理語

2.1. 『広辞苑』と『大辞林』の歴史

日本における最初の近代的国語辞典は、大槻文彦(1847~1928)が編纂した『言海』(1886)である。その後、終戦までの間に様々な国語辞典が出版される中、三省堂は1896年に『帝国大辞典』をはじめ、翌年は『日本新辞林』、1907年に『辞林』を発行した⁸。

日本社会に(表1)にみる韓国料理が紹介されていたが、当時の国語辞典に韓国料理が掲載されることはなく、これらの韓国料理が日本社会に進出することもほぼなかった。

三省堂は、『辞林』(1907)を引き継ぐ形で1925年に『広辞苑』、そして1928年に『広辞

⁷ 前掲金泰虎「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—」36頁では、近代国民国家成り立ちからグローバル化時代に至るまでの日韓における概ねの大きな歴史的出来事を整理している。

⁸ 山田忠雄『三代の辞書 国語辞書百年小史』(三省堂、1967年：改訂版、1981年)

林』の小型版として『小辞林』を発行した。この『広辞林』と『小辞林』は戦後にも引き継がれ、1958年の『新版広辞林』第1版から1983年の『新版広辞林』第6版まで発行された⁹。その後、『新版広辞林』に代わる『大辞林』第一版(1988)が発行されてから、第四版(2019)の発行に至っている。

一方、岩波書店は1935年の『辞苑』と1938年の『言苑』を皮切りに、1955年から『広辞苑』第1版を刊行した。この『広辞苑』第1版(1955)の刊行から時代を反映しつつ、版を重ね、第7版(2018)までを発行している。

ところで、『広辞苑』と『大辞林』を刊行している出版社は、その歴史が古い。前者を刊行する岩波書店は1913年に創業¹⁰、後者を発行する三省堂は1881年の創業である¹¹。要するに、三省堂の『大辞林』は戦前の『広辞林』と『小辞林』を引き継ぎつつ1988年から『大辞林』第一版を発行する。一方、岩波書店の『広辞苑』は『辞苑』(1935)と『言苑』(1938)に基づきつつ、1955年から『広辞苑』第1版を発行する¹²。この由緒をもつ『広辞苑』と『大辞林』は、日本社会では中型の国語辞典の双璧と位置付けられている。

2.2. 韓国料理語の掲載と特徴

2.2.1. 『広辞苑』の韓国料理語

『広辞苑』には、どのような韓国料理語が外来語として掲載されているのか、版ごとに調べて提示すると、以下の(表3)の通りである。

(表3)でみるように、『広辞苑』は第1版(1955)が発行されてから版を重ね、第7版(2018)が刊行されている。今のところ(2024年時点)、第7版(2018)が最新版である。第1版(1955)から第7版(2018)までの推移をみると、概ね『広辞苑』は10年周期で新版を出版する傾向にある。

『広辞苑』第1版(1955)には、近代国民国家成立期から、戦前、そして戦後の10年間を踏まえた語彙が掲載されている。その中に外来語としての韓国料理語は最初に「めんたい(明太:명태)」が掲載される。この状況は、日本社会の韓国食文化に関する正確な位置づけができておらず、戦前と変わらないことの表れとも言える。その理由は(表1)にも紹介された韓国料理の代表格とも言える「キムチ(김치)」を、第1版(1955)には掲載していないからである。

しかし、『広辞苑』第2版(1969)には「キムチ(김치)」が掲載された¹³。この韓国料理の

⁹ 『日本国語大辞典』(小学館、2003年)、『日本大百科全書』(小学館、1994年)

¹⁰ 岩波書店は、1913年8月5日、岩波茂雄が現在の東京都千代田区神田神保町に開いた古書店からスタートし、翌年には出版業にも進出して今日に至っている出版社である。

¹¹ 三省堂は、1881年4月に亀井忠一が三省堂書店という古書店から出発し、1884年には出版にまで進出して今に至っている出版社である。三省堂百年記念事業委員会編『三省堂の百年』(三省堂、1982年)を参照されたい。

¹² 岡茂雄「『広辞苑』の生れるまで」(『本屋風情』平凡社、1974年)、三浦しをん『広辞苑をつくるひと』(岩波書店、2018年)、今野真二『『広辞苑』をよむ』(岩波書店、2019年)、新村恭『広辞苑はなぜ生まれたか: 新村出の生きた軌跡』(世界思想社、2017年)

¹³ キムチは、韓国料理の代表格と言って過言ではない。日本でも韓国料理屋の垣根を越え、ラーメン屋、

(表3) 『大辞苑』と韓国料理語の掲載状況

番号	版	発行日	韓国料理語
①	第1版	1955年5月25日	めんたい(明太:명태)
②	第2版	1969年5月16日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)
③	第2版補訂	1976年12月1日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)
④	第3版	1983年12月6日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)
⑤	第4版	1991年11月15日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、カルビ(갈비)、コチュジャン(고추장)、れいめん(冷麺:냉면)、ユッケ(肉脛:육회)
⑥	第5版	1998年11月11日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、カルビ(갈비)、コチュジャン(고추장)、れいめん(冷麺:냉면)、ユッケ(肉脛:육회)
⑦	第6版	2008年1月11日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、カルビ(갈비)、コチュジャン(고추장)、れいめん(冷麺:냉면)、ユッケ(肉脛:육회)、チゲ(찌개)、クッパ(국밥)、サムゲタン(参鶏湯:삼계탕)、チヂミ(찌짐)、マッコリ(막걸리)
⑧	第7版	2018年1月12日	めんたい(明太:명태)、キムチ(김치)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、カルビ(갈비)、コチュジャン(고추장)、れいめん(冷麺:냉면)、ユッケ(肉脛:육회)、チゲ(찌개)、クッパ(국밥)、サムゲタン(参鶏湯:삼계탕)、チヂミ(찌짐)、マッコリ(막걸리)、サムギョブサル(삼겹살)、サンチュ(상추)、ストゥブ(純豆腐:순두부)、トッポギ(떡볶이)

*アンダーラインは前版に加えた料理名である。

*③第2版補訂の韓国料理語は、②第2版と同じである。

代名詞である「キムチ(김치)」が掲載されたことは、(表2)の1965年の日韓国交正常化による日韓関係の改善が影響を与えたと考える。第1版(1955)に「めんたい(明太:명태)」、さらに第2版(1969)に「キムチ(김치)」を追加して掲載はされているが、依然として日本社会の韓国料理に対する認識に大きな変化は生じていなかったと考える。

ところで、第3版(1983)には、第2版(1969)より「ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)」という2つの韓国料理語を増やして掲載する。これは1980年代に入り、日韓関係が友好的に動き出したことの証左であると言える。つまり、(表2)にみる1983年からNHKハングル講座の開設、また韓国大統領の全斗煥が日本を公式訪問するという日韓友好の出来事があったためであろう。

この後、1980年代の後半には日韓関係がより親密に展開され、さらには三省堂が『大辞林』を発行することも相まって、日本の国語辞典に掲載される外国語としての韓国料理語は新たな展開を見せることになる。

2.2.2. 『大辞林』の韓国料理語

『大辞林』の版ごとに掲載している外来語としての韓国料理語を網羅すると、以下の(表

お好み焼き屋までキムチを用いている。例えば、ラーメン屋の「キムチラーメン」、お好み焼き屋の「キムチお好み焼き」・「キムチ焼きそば」、牛丼屋のキムチトッピングなどが取り上げられる。日本の企業はキムチを用いた様々な製品を開発しており、チョコレート(Chocolate)製菓屋の「キムチチョコレート」という奇想天外の商品まで見かけられる。しかもテレビではキムチのコマーシャルも目にする。今やキムチは、一般的にスーパーで取り扱う商品として定着している。居酒屋やラーメン屋ではほとんどキムチを提供してくれる。なお、日本では商社や流通会社の商売戦略によるスーパー(Super market)などの売り場、ネットや通信販売を通じてキムチは購入ができる環境である。朝倉敏夫・蔡淑美『キムチへの旅—作って・食べて・知る—(NHK 趣味悠々)』(日本放送出版協会、2003年11月)では、キムチと関わる製品だけでも数十種類に及んでいるとする。

(表4) 『大辞林』と韓国料理語の掲載状況

番号	版	発行日	韓国料理語
㊟	第一版	1988年11月3日	カルビ(갈비)、キムチ(김치)、クッパ(국밥)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、メンタイ(明太: 명태)、れいめん(冷麺: 냉면)、ユッケ(肉脛: 육회)
㊞	第二版	1995年11月3日	カルビ(갈비)、キムチ(김치)、クッパ(국밥)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、メンタイ(明太: 명태)、れいめん(冷麺: 냉면)、ユッケ(肉脛: 육회)、 <u>コチュジャン(고추장)</u> 、 <u>サムゲタン(参鶏湯: 삼계탕)</u> 、 <u>チゲ(찌개)</u> 、 <u>マッコリ(막걸리)</u>
㊟	第三版	2006年10月27日	カルビ(갈비)、キムチ(김치)、クッパ(국밥)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、メンタイ(明太: 명태)、れいめん(冷麺: 냉면)、ユッケ(肉脛: 육회)、コチュジャン(고추장)、サムゲタン(参鶏湯: 삼계탕)、チゲ(찌개)、マッコリ(막걸리)、 <u>サンチュ(상추)</u> 、 <u>チヂミ(찌집)</u>
㊠	第四版	2019年9月5日	カルビ(갈비)、キムチ(김치)、クッパ(국밥)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、メンタイ(明太: 명태)、れいめん(冷麺: 냉면)、ユッケ(肉脛: 육회)、コチュジャン(고추장)、サムゲタン(参鶏湯: 삼계탕)、チゲ(찌개)、マッコリ(막걸리)、サンチュ(상추)、チヂミ(찌집)

*アンダーラインは前版に加えた料理語である。

*㊠第四版の韓国料理語は、㊟第三版と同じである。

4)の通りである。

繰り返しになるが、三省堂の『大辞林』は、戦前の『広辞林』と『小辞林』、そして1958年の『新版広辞林』第1版から1983年の第6版までを発行した後、1988年から新たに『大辞林』という名称の国語辞典を発行することになった。

要するに、岩波書店が発刊した1955年の『広辞苑』第1版に対し、三省堂は1988年から『大辞林』第一版を発行する。(表4)にみる『大辞林』第一版(1988)には、初版でありながらも多くの韓国料理語を外来語として掲載する。これによって中型の国語辞典として双壁関係が形成され、外来語としての韓国料理語の掲載には両辞典が意識し合うような展開になる。

2.3. 韓国料理語の掲載推移

『大辞林』が登場することによって、『広辞苑』と『大辞林』の版ごとにみられる外来語としての韓国料理語の掲載推移や特徴を通じて、その背景に日韓関係が影響されていることがわかる。この両辞典の掲載に現れる特徴について述べることにする。

(表3)と(表4)を照らし合わせてみると、掲載の傾向及び『広辞苑』と『大辞林』の関係が見えてくる。つまり、外来語としての韓国料理語に限ってみれば、『大辞林』第一版(1988)から第三版(2006)までは『大辞林』が主導権を握り、『広辞苑』牽引していく形である。

『大辞林』第一版(1988)は、『広辞苑』第3版(1983)を参考にしつつも、約10年周期に発行する新版の『広辞苑』第4版(1991)より先立って発行する。第一版(1988)には、大胆にも第3版(1983)の「めんたい(明太: 명태)、キムチ(김치)、ナムル(나물)、ビビンバ

(비빔밥)」よりも多くの「カルビ(갈비)、クッパ(국밥)、れいめん(冷麺: 냉면)、ユッケ(肉脍: 육회)」を追加して掲載する。

『広辞苑』第4版(1991)は『大辞林』第一版(1988)に先導される形でクッパ(국밥)を除く韓国料理語を外来語として載せる。引き続きの『大辞林』第二版(1995)と第三版(2006)は、それぞれ『広辞苑』第5版(1998)と第6版(2008年)の発行年より先手をとりリード(Lead)する形で発刊する。

例えば、『大辞林』第三版(2006)は第二版(1995)の語彙に加え、さらに「コチュジャン(고추장)、サムゲタン(参鶏湯: 삼계탕)、チゲ(찌개)、マッコリ(막걸리)」を追加する。一方、『広辞苑』第6版(2008)は、ほとんど『大辞林』第三版(2006)の語彙を踏襲しながらも第5版(1998)では掲載しなかった「クッパ(국밥)」を加える。但し、第6版(2008)では第三版(2006)の「サンチュ(상추)」は欠落させている。

しかし、『広辞苑』第7版(2018)は『大辞林』第四版(2019)が出版される前に先手をとって発行し逆転に転じる。つまり、第7版(2018)には大胆にも「サムギョブサル(삼겹살)、サンチュ(상추)、スントゥブ(純豆腐: 순두부)、トッポギ(떡볶이)」という多くの韓国料理語を追加して掲載する。これに対し、1年後に刊行された第四版(2019)は、第三版(2006)の掲載を、そのまま維持し第7版(2018)にリードされないという姿勢を見せる。

要するに、『大辞林』第一版(1988)は『広辞苑』第3版(1983)を参照しつつも、第4版(1991)を牽引する。さらに第二版(1995)は第5版(1998)、また第三版(2006)は第6版(2008)を主導してきたと言えよう。しかし、第7版(2018)が第四版(2019)より先立って刊行されており、逆に第四版(2019)が第7版(2018)にリードされる運びとなり、第四版(2019)は第三版(2006)のままを堅持する選択をした。すなわち、外来語としての韓国料理語の掲載に限ってみれば、『広辞苑』と『大辞林』は、その掲載をめぐる競い合っている構図と関係であると言える。

さらに、『広辞苑』と『大辞林』の掲載をめぐる両者同士の分析だけではなく、『大辞林』第一版(1988)が出版される時点から両辞典における外来語としての韓国料理語の掲載傾向と、(表2)の日韓関係を照らし合わせて考えてみたい。

(表2)にみるように、1988年、韓国はソウルオリンピックを開催することになり、多くの日本人が韓国を訪ね、従来とは異なる親密な日韓交流が始まった。訪韓した日本人は韓国の焼肉に触れており、この影響を受けて国語辞典に掲載されるほとんどの韓国料理語は焼肉屋でみるメニュー(Menu)である。

例えば、『大辞林』第一版(1988)に掲載される「カルビ(갈비)、キムチ(김치)、クッパ(국밥)、ナムル(나물)、ビビンバ(비빔밥)、メンタイ(明太: 명태)、れいめん(冷麺: 냉면)、ユッケ(肉脍: 육회)」は、その状況を反映している。この『大辞林』第一版(1988)の掲載に基づき、『広辞苑』第4版(1991)にもほぼ同様の掲載に及んでいる。日本社会では、この1988年のソウルオリンピックを契機に韓国料理が本格的に受け入れられた¹⁴。

¹⁴ 前掲宮塚『日本焼肉物語』12頁。

引き続き、1990年代にグローバル化時代が到来すると、焼肉屋では取り扱わない韓国料理のメニューが日本の韓国料理屋を通じて広がる。それは『大辞林』第二版(1995)の「サムゲタン(参鶏湯:삼계탕)、チゲ(찌개)」である。つまり、『広辞苑』と『大辞林』の韓国料理語の掲載をめぐる『広辞苑』第4版(1991)・第5版(1998)と『大辞林』第二版(1995)の駆け引きは、このグローバル化時代に際し、日韓の民間交流が盛んとなって日本社会に多くの韓国料理が進出している状況を正確に反映したものであると考える。

以降、2002年のワールドカップサッカー日韓共催、そして日本社会では「韓流ブーム」が起こる。これらの動きによって、さらに日韓交流が深まり、『広辞苑』第7版(2018)には「サムギョプサル(삼겹살)、ヌントゥブ(純豆腐:순두부)、トッポギ(떡볶이)」まで外来語として掲載されることになる。

このように、外来語としての韓国料理語に関する掲載の傾向を鑑みると、グローバル化時代以前は、焼肉屋にみるメニューが中心である。一方、グローバル化時代になると、日本社会では焼肉以外に韓国料理のメニューが豊富に加わるようになり、国語辞典にも掲載される。ともかく韓国料理語の掲載をめぐる『広辞苑』と『大辞林』の新版は、日韓関係と社会の変化を反映していると言える。言い換えれば、外来語としての韓国料理語の国語辞典への掲載は、日本社会の韓国料理に対する認識の表れであり、日本社会の韓国食文化に対する時流を反映しているものでもあると考える。

『広辞苑』と『大辞林』は、外来語としての韓国料理語を含む日本社会や世界の状況、そして学問的進展を踏まえ、その収録の語彙数は『広辞苑』第7版(2018)に約25万語、一方の『大辞林』第四版(2019)には25万1000語に上っている。

3. 日本における韓国料理と名称

3.1. 韓国料理語の表記

外来語は欧米諸国から伝わった言葉が圧倒的に多く、しかもほとんどはカタカナで表記されるため欧米の横文字だけがカタカナ表記であると見なされることもある。しかし、横文字のカタカナ表記だけが外来語ではなく、韓国からの外来語もほとんどはカタカナで記す。

『広辞苑』と『大辞林』に掲載している韓国料理語を含む外来語は借用語である。この外来語の選定、また辞典に掲載するかどうかの判断は、出版社によるものである¹⁵。両辞典の編集方針から外来語の選定と掲載のことがわかる。その意味で韓国料理語の掲載は出版社、ひいては日本の民間レベルの韓国料理に対する認識とも言える。

韓国料理語の掲載傾向については、既に前章を通して検討を加えてきた。そこで、『広辞苑』と『大辞林』の編集委員会が選定する外来語をめぐる、韓国料理語の観点から考察を

¹⁵ 韓国では、国立国語院の主導する「政府・言論外来語審議共同委員会」が開かれ外来語を選定し出版社はその選定に基づいて辞典に掲載する。

行う。

例えば、『大辞林』第三版(2006)には「タン」を掲載し、「(中国語)中華料理で、だし(スープ)またはスープ料理」と書いている。同じく『広辞苑』第6版(2008)にも「タン(湯)」を掲載しており、「(中国語)スープ」と説明を行っている。

この中国料理と見なしている「タン」の「湯」は、中国の簡体字としては「汤」と記して[タン]と発音する。例えば、中国の「湯」としては動物性の食材から取ったスープ(Soup)の茸湯、植物性の食材から取ったスープの素湯、豚皮・羊肉・牛の尾から取った濃厚なスープの濃湯、澄み切ったスープの清湯、清湯の中でも高級なスープの高湯、白く濁ったスープの白湯などを取り上げることができる¹⁶。

しかし、「タン(湯)」は中国料理だけではなく、韓国料理にも同様の「タン(湯:탕)」という料理が存在する。このことを鑑みると、『大辞林』と『広辞苑』に掲載している「タン(湯)」が中国のスープという説明に留まるのは不十分であると言える。中国の「汤」と同じく韓国の「湯(탕)」も「タン」、そして英語でも同様の「tang」と発音する。

この韓国料理にみる「タン(湯:탕)」は、『大辞林』第二版(1995)と『広辞苑』第6版(2008)にも掲載されている。それは「タン:탕」の付いた料理の「サムゲタン(参鶏湯:삼계탕)」である。前者の第二版(1995)には「(朝鮮語)ひな鶏の腹にもち米・ナツメ・朝鮮人参を詰めて水炊きにする朝鮮料理」、そして後者の第6版(2008)には「(朝鮮語)鶏の腹に糯米・栗・なつめ・朝鮮人参などを詰めて煮込んだ料理」という説明をしている。要するに、この「サムゲタン(参鶏湯:삼계탕)」から韓国料理にも「タン(湯:탕)」が存在することが確認できる。

ところで、「タン(湯:탕)」とは総称であり、韓国料理には材料によって様々な種類が存在する。例えば、「サムゲタン(参鶏湯:삼계탕)」をはじめとする牛のリブ(Lib)が材料の「カルビタン(갈비탕)」、豚の背骨が材料の「カムジャタン(감자탕)」、牛の骨が材料の「ソルロンタン(설렁탕)」、牛の肉と内臓が材料の「コムタン(곰탕)」、牛筋の「トガニタン(도가니탕)」、牛の尾で作る「コリゴムタン(꼬리곰탕)」、生の鰯が食材の「テグタン(大口湯:대구탕)」、魚を辛くして作る「メウンタン(매운탕)」、アンコウの「アグィタン(아귀탕)」、いろんな種類の材料を入れた「チャプタン(雑湯:잡탕)」、ドジョウの「チュオタン(秋魚湯:추어탕)」、海産物が材料の「ヘムルタン(海物湯:해물탕)」、狗肉の「ボシンタン(補身湯:보신탕)」などを取り上げられる。

韓国料理の「タン(湯:탕)」は汁気の多い料理であるが、他にも韓国料理には汁気の豊富なものが存在する。それは『大辞林』第二版(1995)と『広辞苑』第5版(1998)に掲載している「チゲ(찌개)」という料理である。

この「チゲ(찌개)」は「탕(湯)」に比べると、汁気が少なく塩分の強く感じられる料理

¹⁶ 東アジアの中韓日の社会に共通して見られる漢方における生薬を煎じた薬も「〇〇湯」とする。煎じた生薬を液体のまま飲むが、固形にして市販している例えば葛根湯のような薬が製造されている。この生薬の湯とは、長時間に亘り煮込み煎じた意味合いが含まれている。その意味で料理の湯というのも漢方ほどではないが、煮込んだ汁気のあるものと見なされよう。

である。「チゲ(찌개)」も総称であり、材料によって数多くの種類が生まれる。具体的に「チゲ(찌개)」についてみると、キムチが材料の「キムチチゲ(김치찌개)」、韓国味噌で作る「トエンジャンチゲ(된장찌개)」、食材に拘らずいろんな材料を自由に入れる「プデチゲ(부대찌개)」など、その種類が多い。

しかも「チゲ(찌개)」は日本の国語辞典の掲載だけに留まらず、日本の民放テレビ(Television)局のコマーシャル(Commercial)にまで「チゲ鍋」が登場しており、日本料理と混合している様子を表している。つまり、韓国の「チゲ(찌개)」と日本の鍋料理が融合した形である。ところで、日本社会ではキムチチゲ(김치찌개)、味噌チゲ(된장찌개)、部隊チゲ(부대찌개)、おぼろ豆腐で作る「スン豆腐(순두부)」は専門店まで登場している。

一方、韓国料理には、さらに汁気の多い「クック(국)」(スープ)という料理が発達している。日本の国語辞典には掲載されていないが、これも同じく食材の種類ほどその数が多い。日本の国語辞典に「クック(국)」が外来語として掲載されない理由は、韓国のメイン(Main)料理としては表に出していないからであろう。つまり、いつも「クック(국)」はメインの食事についている付属の料理であるという認識が強い。

しかし、韓国ではワカメで作る「ミヨッククク(미역국)」(ワカメスープ)という料理は、一般的な「クック(국)」とは少し意味合いが異なる。つまり、出産を司る女神である三神ハルモニ(삼신할머니)への供え物、そして出産した女性と誕生日を迎えた人が飲む料理として用いる。つまり、「ミヨッククク(미역국)」は一般料理、薬剤料理、儀式料理という3つの機能を果たす¹⁷。

要するに、韓国では汁気の豊富な「タン(湯:탕)」、「チゲ(찌개)」、「クック(국)」(スープ)といった料理が発達している。その理由は、汁気を上手くすくって飲むことのできる食具の匙(スプーン)を使っているためとされる¹⁸。これらの料理の特徴として、「タン(湯:탕)」は長い時間煮込んだ料理で塩分が少なめである。一方、「チゲ(찌개)」は「タン(湯:탕)」と「クック(국)」よりは汁気が少なく塩分は多い。さらに、「クック(국)」は「タン(湯:탕)」と同じく汁気が多いので塩分は少なく感じられるが、長い時間は煮込まず、沸騰させる程度で作る料理である。

ところで、外来語の選定は出版社の裁量であるが、その表記は出版社の基準ではない。その経緯を述べると、1952年に日本では第2期国語審議会で成立した表記部会で外来語表記について審議することが決まった。しかし、意見がまとまらず先延ばしになったが、紆余曲折の末、1989年、第18期国語審議会で設置された外来語表記委員会がまとめた「外来語の表記(案)」を、1990年の第4回総会で公表することが了承された。これを受け、1991年の第7回総会で「外来語の表記(案)」を文部大臣に答申することになり、同年の内

¹⁷ 金泰虎「韓日中の社会におけるワカメの果たす役割と機能—前近代の史料を踏まえての多義性を中心に—」(『韓国文化研究』第11号、韓国文化学会、2021年)、金泰虎「韓国における子供にまつわる神々の起源と由来」(『韓国文化研究』第10号、韓国文化学会、2020年)を併せて参照されたい。

¹⁸ 金泰虎「日韓の食具と食器・膳・料理の関わり—食具の機能からみた考察—」(『北東アジア地域研究』14号、北東アジア学会、2008年)90～94頁。

閣告示による「外来語の表記」¹⁹が決まった²⁰。この後、「外来語の表記」に基づいて外来語の表記をすることになった²¹。

一方、外来語には分かりにくい語彙が多いため、日本の国立国語研究所は言葉遣いを工夫し提案することを目的で『分かりやすく伝える 外来語 言い換え手引き』という書物を発刊している²²。

3.2. 韓国料理と名称の特徴

外来語としての韓国料理語は『広辞苑』・『大辞林』に掲載している(表3)・(表4)の通りである。しかし実際、日常生活の中では外来語としての韓国料理語よりも遥かに多種多様な韓国料理が日本に進出しており、その韓国料理語が使われている。

このような状況を生み出しているのは、親密な日韓関係に乗じた盛んな交流による文化交流が原因であると考えられる。日本人にとって身近な存在として韓国料理を楽しむことが多く、この状況を考えると将来、日本の国語辞典に掲載される韓国料理語が増える可能性が高いと言えよう。

『広辞苑』・『大辞林』に掲載されている外来語としての韓国料理語は、日韓関係の推移を反映している傾向が強い。グローバル化時代の到来以降、日本社会には韓国社会を彷彿させるほど両辞典には掲載されていない韓国料理が紹介され、これらの料理が楽しめる環境である。

日本の国語辞典に外来語としては載っていないが、日本社会には数多くの韓国料理が進出している。『広辞苑』・『大辞林』に掲載されている外来語の韓国料理語と掲載されていない韓国料理を網羅すると、以下の通りである²³。

日本における韓国料理が外来語として選定されたか否かに関わらず、その名づけは韓国の現地音のままカタカナで表記するのが原則である。この傾向は(表5)からも確認ができる。

しかし、必ずしも韓国の現地音をカタカナで表記するわけではない。その名付けには5つの特徴が見られる。

一つ目は、韓国料理名を日本語名に切り替えて名称化する。例えば、蕎麦粉とデンプンを材料とする素麺のような形状の料理である「れいめん(冷麺: 냉면)」は韓国の現地音

¹⁹ 「外来語の表記」(『内閣告示』第2号、1991年6月28日)

²⁰ 韓国では「外来語表記法」(『文教科告示』第85-11号、1986年1月7日、韓国)が告示されて以来、1992年、1995年、2004年、2005年、2014年12月5日『文化体育観光部告示』(第2014-43号、韓国)の改正を経て今に至っている。

²¹ 『大辞林』第四版(2019)の編集方針には1991年の「外来語の表記」に基づいていると明示されている。一方、『広辞苑』第7版(2018)には外来語の表記についての言及はないが、1991年の「外来語の表記」に基づいている。

²² 西洋語中心の語彙ではあるが、国立国語研究所「外来語」委員会編(『分かりやすく伝える 外来語 言い換え手引き』(ぎょうせい、2006年)が主導となり発行している。

²³ 高明均「일본어 속의 한국어—식물어를 중심으로—(日本の中の韓国語—食物語を中心に—)」(『韓国文化研究』第8号、韓国文化学会、2018年)46頁を参照して作った。

(表 5) 日本社会にみる韓国料理

段	韓国料理語
あ	イシヤキビビンパ(돌솥비빔밥)、ウルテ(올대)、オイキムチ(오이김치)
か	カクトゥギ(깍두기)、カルビ(갈비)、カルグクス(칼국수)、カンジョン(강정)、キムチ(김치)、キムバ(김밥)、クッパ(국밥)、ケジャン(계장)、ケンニブ(깻잎)、コチュジャン(고추장)、コテッチャン(곱창)
さ	サムギョプサル(삼겹살)、サンチュ(상추)、サンナクチ(산낙지)、シッケ(食醢: 식혜)、スジョン グァ(水正果: 수정과)、スジェビ(수제비)、スントゥプ(純豆腐: 순두부)、センマイ(千葉: 천엽)
た	タッカルビ(닭갈비)、タッカンジョン(닭강정)、チヂミ(찌짐)、チャプチュ(잡채)、チャン ジャ(창자)*、チョレギサラダ(저래기 사라다)**、テッチャン(大腸: 대창)、トック(떡국)、 トッポギ(떡볶이)、トンドンジュ(동동주)、ドンチミ(동치미) タン(湯: 탕) <カルビタン(갈비탕)、カムジャタン(감자탕)、コリゴムタン(꼬리곰탕) = テー ルスープ、サムゲタン(參鷄湯: 삼계탕)、ソルロンタン(설렁탕)、メウンタン(매운탕) > チゲ(찌개) <キムチチゲ(김치찌개)・トエンジャンチゲ(된장찌개)・ブデチ게(부대찌개) >
な	ナムル(나물)
は	ビビンパ(비빔밥)、ブルゴギ(불고기)***、ヘジャングク(해장국)、ポッサム(보쌈)、ホットク(호떡)
ま	マッコリ(막걸리)、マクチャン(막창)****、ミスカル(미숫가루)、ムク(묵)、ムルキムチ(물 김치)、めんたい・メンタイ(明太: 명태)
や	ヤックァ(菓果: 약과)、ユッケ(肉脰: 육회)、ユッケジャン(육개장)、ユグァ(油果: 유과)
ら	れいめん(冷麵: 냉면)

*韓国では「チャンナンジョッ(창난젓)」というが、タラの胃袋を塩漬けた塩辛である。

**韓国風サラダであるが、野菜を塩に漬けるのではなく、そのまま和える慶尚道地方の野菜和えで「저래기」、または「재래기」ともいう。

***焼肉の韓国の名称である。

****テッチャン(大腸: 대창)の別称である。

<参考>アンダーラインは『広辞苑』と『大辞林』に外来語として掲載されている料理語である。

である「ネンミョン[냉면]」ではなく、日本語における漢字の音読みである「れいめん」、かつ平仮名で表記する。『広辞苑』第7版(2018)には「朝鮮料理の一つ。そば粉にイモ澱粉か小麦粉を加えて製した麺をゆでてから冷やし、焼豚・キムチ・野菜などをのせてつめた汁をかけたもの。」、そして『大辞林』第四版(2019)には「朝鮮料理の一つ。緑豆の粉などで製した麺に、肉・キムチ・野菜などをのせて冷たいつゆをかけたもの。」と説明を行っている。要するに、韓国料理に対し日本の名称で名づけるケースであるが、この名付け方は韓国では「国語醇化」とされる²⁴。

そして、鱈の卵巣で作る韓国の「ミョンナンジョッ(명난젓)」は、日本では「辛子明太子」という。辛子明太子は福岡が名産地として知られているが、日本の植民地時代にコリア半島に渡った日本人がその作り方を習ってきて作ったものである²⁵。韓国の作り方を導

²⁴ 韓国では「国語醇化」という方針の一環として日本料理語の場合、すべては韓国語に置き換える。例えば、日本の「ワサビ」は日本語の発音のままである韓国語表記の「와사비[wasabi]」ではなく、「고추냉이[コチュネイ]」とする。詳しくは国立国語院編『일본어 투 용어 순화 자료집(日本語風用語の醇化資料集)』(国立国語院、2005年、韓国)を参照されたい。

²⁵ 鄭大声『食文化の中の日本と朝鮮』(講談社、1992年)15～16頁。

入した多少の辛味のある料理である。

(表5)にみる「めんたい・メンタイ(明太:명태)」の名称であるが²⁶。この「めんたい・メンタイ(明太:명태)」、つまり鱈の卵巣で「辛子明太子」を作る。言及してきたように、韓国では鱈を用いて「テグタン(大口湯:대구탕)」という料理も作る。『広辞苑』第7版(2018)と『大辞林』第四版(2019)では、「めんたい・メンタイ(明太:명태)」について同じく「(朝鮮語)スケトウダラ」という説明を行っており、韓国ゆかりのものである認識を示す。しかし、前者は「めんたい(明太)」、後者には「メンタイ(明太)」と記しており、表記の差が見られる。この「めんたい(明太)」は「れいめん(冷麺:냉면)」のような表記であると言える。一方、「メンタイ(明太)」は日本の「外来語の表記」におけるカタカナ表記の基準には適しているが、韓国の現地音のままではない。韓国の現地音に基づく表記なら「ミョンテ[명태]」の表記になる。

また、韓国の「ブルゴギ(불고기)」は、日本における外食業の焼肉屋にみる「焼肉」である。この日本の焼肉は韓国系の肉料理とされる²⁷。要するに、これらの料理は韓国料理名ではなく、日本の名称に切り替えて名付ける特徴がある。

二つ目は、韓国料理名に対し英語名に切り替えて付ける。例えば、牛の尾を煮立てた韓国料理の「コリゴムタン(꼬리곰탕)」は、日本では「テールスープ(Tail Soup)」と言われている。

三つ目は、韓国料理名に日本語訳を併せて付ける。日本では、韓国料理の「돌솥 비빔밥」に対し「石焼ビビンパ」とする。韓国料理名の「돌솥」は「石鍋」であり、その直訳は「石鍋ビビンパ」である。この料理は石の器に食材を入れ、器に火を加えて焦げるくらいまで加熱をする。韓国の料理名に「焼く」という言葉は見当たらないが、この調理の状況から日本では「石焼ビビンパ」という名称を付けたと考える。

四つ目は、日本料理名に韓国料理名、あるいは韓国料理名に日本料理名を併せて付ける。例えば、そもそも「ユッケ(肉脛:육회)」は獣肉を刺身にする韓国料理であるが、日本の寿司屋では「マグロユッケ」、「カツオユッケ」などまで登場している²⁸。また日本社会における「チゲ鍋」は、韓国の「チゲ(찌개)」に日本の「鍋」、また「ヤンニョム唐揚げ」は韓国の薬味という意味の「ヤンニョム(양념)」に日本の「唐揚げ」が合わせられて登場した料理である。

五つ目は、韓国料理名に英語名を併せて付ける。例えば「チョレギサラダ(저래기 사라다)」であるが、「チョレギ(저래기)」という韓国料理語に英語の「Salad」を和製表記の

²⁶ 鱈は加工の方法や形から様々な名称が付けられている。つまり、「明太」は総称であり、その卵巣は「明卵」、腸は「チャンナン(창넌)」という。そして凍らせたものは「凍太」、凍らせていない生のものは「生太」、白く干したものは「白太」、干したものは「黄太」、完全に干したものは「北魚」、半分ほど乾燥のものは「コダリ(코다리)」、干した稚魚は「ノガリ(노가리)」とする。一方、口と頭が大きい姿から「大口」と言われる。「デグタン(大口湯:대구탕)」は、その姿から付けられた料理名であり、干していない生の鱈で作る。なお、干した明太を細く割いたものは「ミョンヨブチェ(명엽채)」という。

²⁷ 前掲金泰虎「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—」

²⁸ 前掲金泰虎「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—」25～26頁。

「サラダ」を付けた名称である。

この5つの名付け方の特徴は見られるが、日本社会にみる韓国料理語のほとんどは韓国の現地音のまま、カタカナで表記する。

ところで、(表5)にみる米と麦芽で作る「シッケ(食醢: 식혜)」、ショウガとシナモンが材料の「スジョングァ(水正果: 수정과)」は韓国の伝統飲料である。従来、日本では簡単に飲むことができなかったが、今や日本社会の韓国料理屋で提供することもあり、日本においても味わうことができる。

かつて日本における韓国料理の店は、韓国人ゆかりの特定の地域に集まっている傾向にあったが、今や日本全国の至るところに拡散している。日本社会では韓国料理もフランス(France)料理、イタリア(Italia)料理、中華料理と同様、人気のあるジャンル(Genre)の料理として定着していると言える。この傾向に乗じ、日本では外来語として多くの韓国料理語も日本の国語辞典に掲載されている。しかし、韓国料理が日本社会に広まり市民権を獲得しても外来語として日本の国語辞典に掲載されるには、出版社の編集というハードル(Hurdle)が存在する。

むすびにかえて

近代国民国家成立期の1887年に発行された『料理独案内 西洋朝鮮支那日本』という料理書を通して日本に韓国料理が紹介されたが、その料理は著者の観察によるものとする。当時の日本社会では、外食のできる食堂が本格的には社会に進出しておらず、商売と繋がる韓国料理とは考えにくい。書物の中の朝鮮料理は、年中行事や祭祀に用いる料理というイメージ(Image)である。

1910年から韓国が日本の植民地支配を受けることになると、日韓は対等な通常の関係ではなく、韓国料理が日本社会に入り込むことは難しかった。植民地支配期に韓国人が日本に移住していたものの、その時期に韓国料理が日本社会に広がることはほとんどなかった。

1945年の第2次世界大戦の終結後も日本社会に韓国料理の広がりは見られず、その中で日本に暮らす日韓国人は第2次世界大戦後の闇市を通じて、徐々に日本社会に進出し韓国食堂を営んだり韓国食品を売ったりした。しかし、1965年の日韓国交正常化までは韓国料理に対する日本社会の雰囲気は植民地支配期と変わらず正しく認識されていなかった。これは日本の国語辞典に外来語として掲載される韓国料理語の状況から言えることである。

実に日本では、近代国民国家成立期から近代的国語辞典を作り始めたが、第2次世界大戦の終結までは、外来語として韓国料理語が日本の国語辞典に掲載されることはなかった。植民地支配期にはともかく、岩波書店が『広辞苑』第1版(1955)には「めんたい(明太: 명태)」が韓国料理語の外来語として最初に掲載された。韓国料理の代名詞とも言える「キムチ(김치)」は『広辞苑』第2版(1969)から掲載された。これは日韓国交正常化による

影響であると考え、日韓国交正常化までは韓国料理語に対する日本社会の認識は植民地支配期と比べて大きな変化はなかったと考える。

しかし、日韓関係が正常に動き出す日韓国交正常化を皮切りに日本の国語辞典にも変化が見られる。つまり、日韓の親密な交流が進展すると、韓国料理に対する評価として日本の国語辞典に掲載される韓国料理語の数が増える。1980年代から日韓関係が好転し、続いてグローバル化時代に突入すると、岩波書店の『広辞苑』に加え、1988年からは三省堂の『大辞林』も出版され、外来語としての韓国料理語は新たな局面を迎える。特に、グローバル化時代には韓流ブームも巻き起こり、『広辞苑』と『大辞林』には多くの韓国料理語が掲載されるようになるが、外来語の選定に当たっては両辞典が競い合うことも読み取れる。他方、韓国料理語の辞書への掲載の推移は、裏を返せば、日韓交流の中で日本社会に韓国料理の定着過程を示すことでもあると言える。

ところで、外来語としての韓国料理語の選定や掲載は出版社の基準、一方、外来語表記は1991年の内閣告示による「外来語の表記」に基づいている。実際、日本社会では日本の国語辞典に掲載される韓国料理語を遥かに超える数の韓国料理語が存在している。『広辞苑』と『大辞林』に掲載されている外来語の韓国料理語は、スーパーマーケット(Super Market)などでの買い物や外食で楽しめる韓国料理の数とは乖離があると言える。つまり、日本社会にみる韓国料理は、韓国社会を彷彿させるほど国語辞典に掲載されていない多くの種類が進出している。

日本の国語辞典にみる韓国料理語は、外来語として選定されていない韓国料理語を含めて、その表記の原則は現地音のままカタカナで表記をすることである。しかし、この原則以外に5つの名づけのパターンが見られる。

一つ目は韓国料理名を日本語名に切り替える、二つ目は韓国料理名を英語名に切り替える、三つ目は韓国料理名に日本語訳を付ける、四つ目は日本料理名と韓国料理名を併せて付ける、五つ目は韓国料理名に英語名を併せて付けるという特徴である。

そこで、『広辞苑』と『大辞林』に掲載されている外来語としての韓国料理語は、日韓関係の進展、つまり交流関係の親密さを間接的に表していると言える。つまり、日本の国語辞典に外来語として韓国料理語が掲載されているのは、日韓交流、政治状況に連動している。なお、韓国料理語の日本の国語辞典への掲載は、韓国料理に対する出版会社、つまり民間レベルの認識の表れであり、韓国食文化に関する時流を反映しているものでもある。

日本社会では韓国料理の長所を生かし、家庭の食卓、居酒屋、ラーメン屋、製菓業などで取り入れることもある。しかも日本社会では様々な韓国料理を楽しむことができる特定の料理に特化した専門店まで誕生している。この状況と日韓の親密な交流関係は、今後、日本の国語辞典に外来語としての韓国料理語の数が増える可能性を秘めていると言える。

参考文献(年代順)

- 飯塚栄太郎『料理独案内 西洋朝鮮支那日本』(改良小説出版舎、1887年)
『広辞苑』(第1版(1955)～第7版(2018)、岩波書店)
岡茂雄「『広辞苑』の生れるまで」(『本屋風情』平凡社、1974年)
山田忠雄『三代の辞書 国語辞書百年小史』(三省堂、1967年：改訂版、1981年)
三省堂百年記念事業委員会編『三省堂の百年』(三省堂、1982年)
西東秋男『日本食生活史年表』(楽游書店、1983年)
「外来語表記法」(『文教部告示』第85-11号、1986年1月7日、韓国)
『大辞林』(第一版(1988)～第四版(2019)、三省堂)
「外来語の表記」(『内閣告示』第2号、1991年6月28日)
鄭大声『食文化の中の日本と朝鮮』(講談社、1992年)
小菅桂子『近代食文化年表』(雄山閣、1997年)
朝倉敏夫・蔡淑美『キムチへの旅—作って・食べて・知る—(NHK 趣味悠々)』(日本放送出版協会、2003年)
宮塚利雄『日本焼肉物語』(光文社、2005年)
国立国語院編『일본어 두 용어 순화 자료집(日本語風用語の醇化資料集)』(国立国語院、2005年、韓国)
国立国語研究所「外来語」委員会編(『分かりやすく伝える 外来語 言い換え手引き』(ぎょうせい、2006年)
金泰虎「日韓の食具と食器・膳・料理の関わり—食具の機能からみた考察—」(『北東アジア地域研究』14号、北東アジア学会、2008年)
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」(『韓国文化研究』第5号、韓国文化学会、2015年)
新村恭『広辞苑はなぜ生まれたか：新村出の生きた軌跡』(世界思想社、2017年)
三浦しをん『広辞苑をつくるひと』(岩波書店、2018年)
高明均「일본어 속의 한국어—식물어를 중심으로—(日本の中の韓国語—食物語を中心に—)」(『韓国文化研究』第8号、韓国文化学会、2018年)
今野真二『『広辞苑』をよむ』(岩波書店、2019年)
金泰虎「韓国における子供にまつわる神々の起源と由来」(『韓国文化研究』第10号、韓国文化学会、2020年)
岩間一弘『中華料理の世界史』(慶応義塾大学出版会、2021年)
金泰虎「韓日中の社会におけるワカメの果たす役割と機能—前近代の史料を踏まえての多義性を中心に—」(『韓国文化研究』第11号、韓国文化学会、2021年)
金泰虎「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—」(『言語と文化』第27号、甲南大学国際言語文化センター、2023年)

**Korean cuisine and Loan-words from Korean cuisine
in Japanese society
— Focusing on 『Kojien』 and 『Daijirin』 —**

Taeho KIM

Keywords : Korean cuisine, Korean cuisine words, Cooking guide, Kojien, Daijirin, Foreign loan-words

Abstract

This paper examines when Korean food was introduced to Japanese society and when Korean words came to be listed as foreign loan words in Japanese national language dictionaries. It also discusses the selection and notation of Korean words as foreign loanwords, while taking into consideration the situation of exchange between Japan and Korea. Korean cuisine was introduced to Japan during the establishment of the modern nation-state, and after the end of World War II, it made further inroads into Japanese society. However, from the late 1980s, Korean culinary words began to appear as foreign loan words in the Kojien and Daijirin dictionaries, the two most prestigious Japanese language dictionaries in Japan. The selection of foreign loan words is made at the discretion of each publisher, but their notation is based on the rules provided by the National Institute for Japanese Language and Linguistics (NINJAL).