

〈研究ノート〉

食における在日韓国・朝鮮人1世・2世の生活文化継承 —— 2014年大阪調査からの予備的考察

橋本みゆき (大阪経済法科大学
アジア太平洋研究センター)

猿橋順子 (青山学院大学)

高 正子 (神戸大学)

柳 蓮淑 (大阪経済法科大学
アジア太平洋研究センター)

はじめに

いわば定式化された朝鮮料理、韓国料理は、韓国旅行パックの目玉、コリアタウン訪問のお楽しみという形で、世間に数多く存在する。けれども在日韓国・朝鮮人の日々の家庭の食卓は、こうした料理名と実物とが分かちがたく結びついた民族象徴的な食文化と一線を画す。食卓には名前のない料理が並び、ときに偶然の混淆から即興的に生まれた一皿が上る。食生活にまつわる語りには、食卓という静的なイメージに合致しない飲食の場面も現れる。日常的な食文化は輪郭があいまいで、必ずしも秩序立っていない。しかしそこは、「今日生き、明日働く」(インタビュー協力者B2さんの表現)力を供給し、また“うちのごはん”の記憶を刻んできた、生活文化実践の場そのものである。

「文化」の定義は無数にある。狭義の文化概念は「人間の高度な精神活動の所産」に限定されるが、広義に文化を定義づけると「人間が自らの価値観にもとづき、自然に手を加えてこれを改変したもの、あるいは人間が後天的に獲得したもののすべて」を含むことになる。石川実は、昨今では後者の見方が定着しつつあると指摘しており(石川実「生活文化のとらえ方」石川実・井上忠司編『生活文化を学ぶ人のために』世界思想社、1998、p.2)、生活文化に焦点を

あてる本研究も、基本的には広義の文化概念に依拠した立場を取る。しかし、実際のインタビューにおける相互作用の中では、時には狭義の「高等文化」(石井敏「文化とは」古田暁(監修)『異文化コミュニケーションキーワード』有斐閣、1990、p2)を含意しながら文化が語られ、時には日常的な実践や思いを総括して語られるなど、流動的な側面を帯びることに留意すべきであろう。

生活文化という概念について石川は、「生きるための手段的対応の所産」というマリノフスキーの発想を参照し、「生命の持続を支える活動から生まれた非形象的所産、形象的所産、制度的所産」とする。それは人間の多様な質的判断を反映したものである(石川前掲書p.8-9)。より具体的な内容としては、「非形象的生活文化」には、①地域独特の土着思想、②国語・方言・イントネーション、③土着信仰、④生活の知恵、⑤技能・芸能・舞踊などがある。「形象的生活文化」は「身体的形象」と「表象的・造形的・造形的形象」に大別され、前者には⑥自己表現としての身体加工、後者には⑦民謡、⑧工芸品、⑨道具、⑩工具、⑪建造物などが含まれる。「制度的生活文化」には⑫ジェスチャーや身振り、⑬行動様式、⑭日常的慣習、⑮マナー・エチケット、⑯おとなや子どもの遊びに関わる慣習、⑰関係様式、⑱地域内や家庭内における地位配分と役割の設定、⑲組織化の原理や集団の形、

⑳地域共同体構成の形や運営方法、㉑種々の集団などが該当する（石川前掲書p.11、通し番号は本稿による）。つまり、生活文化には各人が自覚しているか否かを問わず、生活する上で必要なもの、意味のあるものとして蓄積された、人々の日常の暮らしの中に認められる有形、無形のモノ・コトが広く含まれる。

食は「生命の持続を支える活動」の基本のひとつでありながら、場面や文脈によっては高等文化としての側面も併せ持つ。しかしながら、石毛直道によると、食べることを文化として捉える視点は、従来の食生活研究の分野では無視されがちであった。食の研究で先行してきたのは食物の物質的側面、生物としての人間の新陳代謝に注目する自然科学的手法である（石毛直道「文化としての食」石毛直道・鄭大聲編『食文化入門』講談社、1995、p.2）。それでも近年は食文化研究の蓄積が進み、石川による分類でも、食に関する事柄は「⑭日常的慣習」に含まれている。けれども生活文化としての食といったとき、慣習という範疇には収まりきらないことにすぐに気づく。「非形象的生活文化」の一分野である「④生活の知恵」が含まれ、「形象的生活文化」の「⑨道具」が必須で、「制度的生活文化」の「⑬行動様式」、「⑮マナー・エチケット」、「⑱地域内や家庭内における地位配分と役割の設定」なども深い係わりがあるのである。

生活文化研究として、本稿では食に注目する。筆者らは在日韓国・朝鮮人1世から2世への生活文化の世代間継承に関する共同研究を2014年度より始めた。2014年9月には在日韓国・朝鮮人の集住地域である大阪で第1回調査を行い、本稿はこの調査によって得たデータに基づいている。端緒に着いたばかりの調査研究ではあるが、現段階でおぼろげながら見えてきたこと、今後の研究課題とその予備的な考察をまとめておきたい。本稿は研究ノートであることに鑑み、記録としての意義も念頭において、インタビュー・データを多く用いる。

1. 本研究の問題意識と用語の定義

朝鮮半島および島嶼部（以下では総称として「朝鮮半島」）から渡日した1世は、家族とともに、日本での日常生活で何を食してきたのか。

生活文化およびその継承という観点からみると、1世はどのように食生活を営み、またそれを2世はどう捉えてきたのだろうか。

ここで、生活文化および世代間継承を論じる上で重要ないくつかの用語について、本稿の定義を示しておく。まず「世代」の捉え方である。従来の移民研究では父親の世代を基準とすることが一般的となっている。そうした世代概念によると、期せずして男性中心的な分析になりがちであるが、特に食生活を語るときには、朝鮮半島生まれの母親像と重ねあわせて語られる場面も少なくない。そうすると、生活文化を検討するには使いにくい変数となる。そこで本稿では、女性を基準に世代を数えることにする。つまり、母親が渡日1世である場合には、その子供世代は2世と捉えるということである。

食生活は先述の通り、人間の基本的な生命の持続を支えるものから、民族文化の象徴という極めて高等文化に近い様式まで、幅広いものを含んでいる。今回のインタビューでも、日常の食卓から、商売としての食品、祖先祭祀の供物としての食べ物と、多岐にわたる場面が語られた。祭祀時の食べ物は在日韓国・朝鮮人の世代間継承を論じる上で重要である。しかし、今回は紙幅の関係もあり、日常の食卓における食を中心に「食文化」を扱うこととする。

「韓国」または「朝鮮」という語については、インタビューの語りの中での意味を尊重するが、多くの場合、1世の出身地である朝鮮半島を指していずれかの用語が用いられていることをあらかじめ指摘しておきたい。必ずしも現在の国名「大韓民国」や「朝鮮民主主義人民共和国」という区別のもとに用いられるわけではない。文脈からどのような意味で用いているのが不明瞭な場合、あえてそのままにする。

2. 調査概要

大阪での共同調査では、以前から当地でインタビュー調査を重ねてきた高正子が調整を行い、高または仲介者のはたらきかけに応じた協力者に、1時間～2時間の半構造化インタビューを実施した。

インタビュー協力者は、渡日1世女性4人、2世4人の計8人で、すべて女性である。ここには1

組だけ実際の親子関係にある1世と2世が含まれる。2世の父親の世代を参考までに示すと、渡日1世が2人、2世が2人だった。2世協力者については全員が民族名を常用していた。渡日後に結婚以外で遠距離の転居を経験した1世はいない。渡日1世の出身地としては済州島が多く、1世のうち3人、2世の親2組の故郷が該当する。

済州島出身者が多いのは、済州島と結ぶ定期航路（1923年～45年）があった大阪の土地柄を反映している。周知のように、大阪は日本最大の在日韓国・朝鮮人集住地域を擁する。そこに暮らす今回の調査協力者たちは、近隣の同胞との日常的なつきあひがあり、生活や仕事に関する情報交換が頻繁に行われ、同胞が開く食材の店で買い物をすることも可能である（高正子『『食』に集う街——大阪コリアタウンの生成と変遷』河合利光『食からの異文化理解——テーマ研究と実践』時潮社、2006）。

調査設計段階では、実際の親子関係にある人々を想定して協力者を探した。しかし、現実には親世代がすでに亡くなっていたり、健在であってもさまざまな事情で親子両方からインタビューを行うことが難しかったりして、調査デザインの見直しを迫られた。本論ではまず実際の親子でインタビューが可能であった一組の母娘（それぞれA1、B1）の事例を中心に分析を行い、そこから見えてきた事柄を基盤に、他の調査協力者（1世としてA2、A3、A4、2世としてB2、B3、B4）の語りについても分析を加える。親子協力者についてはプロフィールを簡潔に示すが、他の調査協力者については生年と渡日年（1世）、親の故郷（2世）のみ示して、食にまつわる考察に入ることにする。なお語りの引用において、*はインタビュー者を表す。

3. 結果と考察

3.1 A1さん（母）・B1さん（娘）の場合

3.1.1 A1さん・B1さんのプロフィール

A1さん（1935年生まれ）は、母方の祖父母や叔父らと済州島で暮らしていたが、15歳のとき、大阪にいた実母を頼って渡日した。1950年頃のことである。しかし再婚した母親のもとでの生活は息苦しく、早く結婚して家を出たかった。そこでである朝鮮人を紹介されて結婚し、6人の子を

もうけた。戦前日本にいて戦後済州島に帰郷、再渡日した男性だ。夫が同胞向けの朝鮮料理の食材を扱う事業を朝鮮市場で始めると、A1さんも手伝った。仕事は重労働なうえ忙しく、夫婦は幼い子供たちに手をかける暇がなかったが、徐々に商売は軌道に乗り、暮らしは安定していった。

一人娘のB1さんは1962年生まれ。6人きょうだいの4番目で長女。上に3人の兄と、下に2人の弟がいる。高校まで朝鮮学校に通い、短大生のとき知り合った在日三世の男性と結婚した。他のきょうだい同様、小さい頃から家業を手伝わされたが、結婚後に再び、一般従業員として経理や営業面から家業に携わった。現在は独立し、コリアタウン内で食品関係の店を経営する。

自営業の家族従業者であったA1さんは朝3時に起きて働くことなど日常で、正月は3日寝ないということもあった。とにかく「仕事だけ一生懸命やって生活なんとかした」という。子供の成長期は、ちょうど家業の発展期と重なった。それぞれ仕事に打ち込む両親のもとで、子供たちは何を食べ、何を考えたのだろうか。そして、後に大人になってどのように再解釈したのかを、見ていくことにしよう。

3.1.2 食べ物、食卓の語り

A1さんに、日常の食事はどんなふうだったか尋ねると、「あまり、何も作っていなかった」という答えが返ってきた。多くの1世が自分でつくったというキムチも「作っていなかった。そんな暇はなかった」そうだ。「今のように贅沢ではなく、みそ汁だけでご飯を食べた」。最初の頃は隣近所にどんな店があるかも分からなかったA1さんは、チンパン（蒸しパン）をつくって売り歩いていた。子供が小さいときは大きな乳母車に2、3人乗せて歩いた。夕食を揃って食べるということもあまりなかったそうだ。子供が少し大きくなってから家族で食卓を囲む機会が増えたが、学校へ行くようになるとまたあまりなくなった。

娘のB1さんとはいうと、「うちは普通の家とはちょっと違うな」と思っていた。参観日に親が来たこともなければ弁当を作ってもらったこともなく、朝20円か30円を渡されてパンを買って食べていたという。

A1さんがいうには、子供たちが「学校行く頃になって、余裕が出てきて、ちょっとあれ（料

理)した」そうだ。

3.1.3 評価・解釈の語り

B1: うちのオモニ(韓国語でお母さん)は、味付けなど意外に料理が上手だった。私が物心つくときには濟州島のテールスープ // A1: それは、赤ちゃんのときはそんなのやらない。// や鶏を買ってきて蒸して、新聞広げて裂いて食べた。このへんの 코리아タウンでは、そういう食材は揃うので。あと露店ていうか、ハルモニ(おばあさん)たちが海辺で獲って来たウニとか、今はないけど、寒天とか丸めたのを道で売ってたんですよ。そういうのを多分オモニが仕事の合間に買ってきて簡単に味付けたりとか。// A1: そうやな、その頃は子供が学校行ってるから。// それからモンクク(海草スープ)とか、そば粉の団子汁とか、濟州島の郷土料理ですよ。冬になったら、ピントク(そば粉のクレープに大根やニンジンのナムルが包まった濟州島の郷土料理)が売られていた。カルチ(太刀魚)を塩焼きにしたり、カルチをチジョ(煮つけ)してササッと作ってた。専業主婦じゃないから、上がったたり下がったりしながら // A1: 子供が大きくなってからな。お父さんも、「大人と同じものを食べさし」言うて。// キムチとかミッパンチャン(常備菜)的なものは朝鮮市場で買って食べていた。

B1さんが母親の料理上手さ、得意料理などについて力説したとき、そのたびにA1さんは娘の証言をなかば躍起になって限定をつけた(下線部)。録音テープを聞き直しながら、はじめは不思議に思ったところだが、上では会話の中身をそのまま記した(//で挟んだ部分は他の話者の語りでの重複発話)。続けて、その少し後の次のやりとりにも注目してほしい。

B1: 多分オモニは、韓国から来て言葉も分からないし、字も読まれへんし、「こういうふうにしなくちゃいかん」という基準がなかったと思う。その日その日で...

A1: お金はないし、子供はようけできるし、生

活は困るし。

B1: 多分 코리아タウンのおばちゃんたち、みんなこんな。

A1: 多い多い。みんな苦労してる、 코리아タウンのオモニは。

B1: 運動会来なかったのも「こんなもんかな」と思ってた。他でも来てないから。多分 코리아タウンのおばちゃんたち、みんなこんな。

A1: ほんまや。これが当たり前かな思う人もおるから、息子らも、行ったことない。東京、大学行く時はオモニとアボジ(お父さん)と行ったことあんねん。

B1: それも、生活に余裕が出てきてそういう気持ちになれるんであって。

A1: そうや。その時はちょっと余裕ができて。卒業式と入学するときと。だからうちも、子供小さいときは困ったけど、子供産むたびに商売がちょっとずつようになって、だんだんな、今があるん(笑い)。

一連の応答が落ち着いたのは、「商売がちょっとずつよう(良く)なって今があるん」という自負に満ちたA1さんの言葉によってである。A1さんにとって当時の至上命題は商売であった。「今」に至るまでの苦難の道に意義を見出していて、食生活をはじめ子どもの面倒を見ることが後回しになったことに後ろめたさを感じてはいないようだった。

他方B1さんは、当時は家で母がつくる料理を「また韓国料理?」と感じていて、飽き飽きしていたようだ。ハンバーガーなどが流行し始めた頃で、洋食を好み、韓国料理には関心がなかった。しかし大人になり、韓国料理の研究者になった彼女は、当時を思い起こして、母のホルモン焼き(赤身肉ではない)の味付けがおいしかったと再評価する。オモニの味はと聞かれてB1さんが挙げたのは、「忙しい合間に火に掛けといて」作っていた、「オモニがたいたテールスープ」である。ここで明らかなのは、濟州島の郷土料理や幼少期の食生活に対する認識の大きな転換が含まれていることだ。

B1さんが変わったのは、結婚後、家業の従業員となって朝鮮半島の食文化について勉強するようになってからである。韓国料理には医食同

源の理念があり体に良いことも知った。また日本の人にも韓国の食文化を知らせたいという父の思いにも共鳴するようになった。さらに、1988年のソウルオリンピックを機に日本で韓国文化が注目されるようになった。そうした環境の変化や社会条件の変化を経て、「それまで私たちの料理は差別の対象」だったが、現在は肯定的に受け入れられているのを感じられるようになった。

同じ済州島郷土料理を前にしても、A1さんとB1さんの参照点は異なる。成長過程やさまざまな経験を経て認識が変わってきたB1さん。これに対しA1さんの「食」への姿勢は、日本に暮らしながらもそのようにするしかなかったものである。A1さんにとって料理は朝鮮半島で身体化されたものであり、延々と続く日常の一部にすぎなかったことであろう。

3.2 他の事例から読みとる食生活文化

今度はA1さん・B1さん以外のインタビュー事例における「食」に関する語りを見ていこう。調査協力者達は何を食べ／食べさせ、1世自身はそれをどう認識し／どんな評価を受け、またそれが2世に継承されていく素地を持つのか。こうした観点から、まず、1世女性は何を使ってどんな料理を作ったのか、そして、2世はどのように食卓を記憶し何を受容してきたのかを、語りの揺らぎも含め、取り上げていきたい。

これらは単に事実・実際行動のデータであるだけでなく、3.1でB1さんの認識変化を見たように、生活文化への価値判断を伴うものだ。A1さんのように揺るぎない認識の1世ばかりとは限らないが、1世と2世の違いにも留意する。

3.2.1 1世女性はどうな材料でどんな料理をしたか

<「料理」、「得意料理」への距離感>

済州島出身のA2さん（1931年生まれ、1950年渡日）は、日本でも「済州島式のごはんを作った？」と聞き手が投げかけると、「日本にいる済州島の人みんな済州島式のごはんや」と笑いとばした。そして「今みたいな料理はせんわな」、「昔は今みたいに生活にあまり金をかけなかった」と言う。得意料理を尋ねると「別にな」というが、それは例えば「カルチ（太刀魚

の煮付け）は得意料理と言われへん」からだ。そんなA2さんだが、娘はアメリカの留学先で韓国人のルームメイトと「キムチがほしい、みそ汁がほしい」と言い合っていたという。「（娘さんは）特に韓国料理を作ることはない？」という質問には、「韓国料理作るいうたって。しっぽ汁（テールスープ）はようするわ」と答えた。「コサリ（ワラビ）や野菜をたくさん入れるとおいしい」と、A2さんが作り方を教えた料理である。一方、チャリフェ（黒鯛の骨付き刺身）などの済州島の郷土料理や、夫の健康のために漬けたニンニク酒には、子供たちは手をつけない。子供たちの済州島「郷土料理」、「韓国料理」への関心は部分的なものにとどまるようだ。

<半ば即興の料理>

全羅南道出身のA3さん（1926年生まれ、1935年頃渡日）は、夫の経営する工場で働く20人分もの職人の食事を作っていた。インタビューアが「韓国の料理か」と尋ねると、半分は日本人だったが日本式料理ではなく、しかし唐辛子を入れずに「サムサ〜ムハニ（辛味を抑えて）」作ったと答えた。職人らは「お母さん、おいしいな」と言ってくれた。夫にも漬物を間接的にほめられた。タンポポやミナリ（セリ）など材料の半分は近くの野原や畔で採ってきたもので、半分は買ってきて料理した。ムチして（和えて）ナムルを作り、ヨモギで味噌汁も作った。キムチには、誰かに教わったわけではなく自分で考えて工夫したヤンニョム（薬味だれ）を使った。子供に教えたのか聞いてみるとA3さんは、「教えない」と答え、嫁には教えたかと聞くと、「そんなの（キムチ漬けんて）するかいな」という。でき上がったキムチをあげている。しかしホルモン焼きをした時には娘もそばで見えていてメモを取り、家で真似して作ったようだ。

<限られた条件下で>

済州島出身のA4さん（1921年生まれ、1946年渡日）も、家業の工場で賄い仕事をした。白菜キムチには、日本人も「朝鮮漬物、おいしいおいしい」と舌鼓を打っていた。なおここで天ぷらとは、ジョン（小麦粉と卵をつけた油焼き）のことかもしれない（尹瑞石（佐々木道雄訳）『韓国食生活文化の歴史』明石書店、1999=2005、

p.499)。

*：得意料理は何でした？

A4：いろいろ。そんなときは材料はそんなありません。市場行く時でもそんな、(経費からも十分には)金もらえない。市場言っても知れています。ちょびっとずつな。昔は貧しい貧しい。魚とか、キムチ、天ぷらなどをパンチャン(おかず)するし。当時は仕事が忙しくてそんなする間もなかった。

喜ばれはしたものの、限られた経費・材料で作った食事である。物が豊かになった現在との対比で、たいした料理はできなかった点をA4さんは強調した。生活で一番苦勞したのは食べ物であったという。配給で順番待ちをしたこと、皮つきトウモロコシ粉の味を思い起こし、「つらかった」と話した。それでも、日常生活のような「こんな歴史」は別に聞かなくてもよく、それよりは総連の女性同盟で勉強したような故郷の歴史の方をみんなに分かってほしいという考えであるようだ。

3.2.2 2世はどのような食卓を記憶し、どう受容したか

次に、2世たちは自分が育った家庭の料理として何を挙げ、どのように語ったかをみる。

<1世の母の教え>

B2さん(1947年生まれ、両親は済州島出身)の母親は専業主婦だった。料理上手で、魚の煮付けなどは今でも母にかなわないと言う。ほかにはフェ(刺身)、「うどんも家で練って、クス?そういうの」をよくやり、葬式があると蒸し器【写真】で餅を作り、正月には家業のゴム工場の従業員に「どこにでもあるような感じではない」雑煮をふるまって喜ばれていた。母親は「わりと生活に工夫をするし、丁寧に生活する方」だった。ナムルはきれいに盛りつけ、産後の



写真:亡き母が長年使っていた蒸し器

身体によいわかめスープは娘や嫁はもちろんのこと、飼い猫のお産のときにも作って食べさせていた。

*：韓国料理ばかり食べてました？

B2：韓国？ やっぱり、基本は韓国料理ですよ、ただ、言ってみたら子どもが多いから、今、韓国のドラマ見ると、真ん中に大きなお皿を置いて、みんなでそれを取るっていうのを見るじゃないですか、私の家はそうじゃなかったんですよ、ひとりずつ全部、ひとりぶんずつ置いてくれたんです。

「基本は韓国料理」であるが、銘々分配、「うどん」というB2さんの表現にみられるように、生家での食べ方、食べ物には日本的要素もうかがえる。それでもB2さんは、「(1世の)親からきちっと教わってきている」やり方で、嫁ぎ先でも堂々と料理することができたようだ。

早い年代の2世であるが、B3さん(1936年、両親は慶尚南道出身)も、専業主婦の母親である「師匠」に多くを学んだ。先祖代々の漢方薬医に嫁ぎ、来客の多い家を切り盛りする母は、料理や接待作法などを「目で盗め」と言い、B3さんはその通りにした。

<後で気づく>

B4さん(1957年生まれ、両親の故郷は全羅南道)の場合、父親が渡日2世である。B4さんの実家の食卓にはキムチこそあったけれども、父親は基本的に日本料理、日本式作法を求めた。おそらく、日本で生きる子供のために日本の生活習慣を身につけさせようとしたからであろうとB4さんは考えている。「マラする(汁に混ぜて食べる)」のも行儀が悪いからと言って止められた。だから家庭での朝鮮料理の記憶はほとんどない。後になって、「根っからの朝鮮人」で開放的で「ケンチャナヨ(大らか)」な性格の1世の母親が、そうした父親のやり方にひたすら合わせてきたのは「かわいそやったな」と思ったそうだ。ところがそのような母が、B4さんが結婚・出産するとき、突如として娘のためにありとあらゆる助言や手助けを始めた。B4さんは母の言う通りにお茶がわりにわかめスープを飲んだ。朝鮮半島では産婦はわかめスープを食べ

て、ミネラルを補い、血をきれいにするとよいと言われている。母は「自分がしてもらったことを娘にしたかった」に違いなかった。

以前は「どっちかっていうと韓国料理好きじゃなかった」というB1さんも、最近になって、A1さんからテールスープの作り方を教えてもらった。「どれだけ体に良いもの食べてたのかってことが、振り返ったら、(中略)今になって分かることある」のだ。医食同源という、現在の仕事が依拠する理念ともつながっているが、これはB4さんの母親理解とも通底するものがある。

今回の調査では子供が作り方を知りたがる料理はテールスープ以外にはあまりなかった。しかし2世における再評価の語りから推察するところでは、母親が作ってくれた料理の物質的価値および文化的価値は、かつてよりも一段高く認識されつつあると思われる。

4. 生活文化継承研究の可能性

筆者らは当初、グループでのデータ抽出、分析枠組みを共有する必要から、食を①朝鮮半島からそのまま持ち込んだもの、②日本でアレンジを加えたもの、③日本現地の食文化を取り入れたもの、の3類型で捉えようとした。これはデータ整理で役立つこともあったが、いずれに分類するか判断がつかかぬ語りも少なくないことにすぐに気づかされた。つまり、実際の在日韓国・朝鮮人1世が整えた食卓は、これらが混然一体となって日本での食生活を構成していたとみられる。文明論的には、東アジア地域の料理は互いに似ているので(石毛直道『食事の文明論』中央公論新社、1982、p.65)、朝鮮半島・日本間では食生活を比較的再現しやすいといえるかもしれない。ただし、家庭によりまた子供の成長段階によって①～③の比重が異なり、かなり幅広いバリエーションがありそうである。この類型に基づく俯瞰は、今後の研究課題のひとつとして後日に譲りたい。

1世女性が語った食べ物は日常食が多い。なるべくお金をかけずに材料を調達し、短時間で調理、味付けし、故郷の食生活を日本で手に入る材料で再現したものである。そのため本人たちには「郷土料理」「韓国料理」という認識があまりないように見えた。ある民族が作る日常食が

当該民族名を掲げる料理屋のメニューとかけ離れたものなのは(石毛前掲書、pp.18-9)、ある意味当然かもしれない。生活文化としての食研究は、名前のない料理をどこまで語りのなかで再現しうるかにも挑戦していくこととなろう。なお質問に答える形で、カレーをよく作ったと全ての1世が話した。日本で育つ子供に人気の定番洋食として、在日韓国・朝鮮人、日本人を問わず同時代的に家庭で取り入れられたものの例である。

今回の調査から、1世の女性たちに身体化された食文化が、移動によって空間が異なろうと、再現されていく語りを聞くことができた。幼い時から食べていたものを移住先でも食べようとするのは、ごく自然な発想・行動である。作り方を改めて教わるわけでもなく経験知で対応できる。だから渡日1世は、故郷での味付けを踏襲するが、移住2世たちは日本生活の中で食したものを経験知として準拠枠に取り込むことになる。

B4さんの出身家庭の日常生活で基準とされた食文化は日本式のそれであり、B4さんの母親に備わっていた朝鮮式は避けられた。そこで作用したのは父親で2世である家族成員の意向であり、そこには朝鮮文化に対する当時の日本社会でのまなざしを考慮した価値判断がある。B1さんが言うように、朝鮮料理が日本人から差別される対象であった。植民地だったことが民族料理の正当な評価を妨げてきたのだ(石毛前掲書、p.150)。またA1さん・B1さん母娘の世代間には、日本の食文化における流行をめぐる価値観のギャップもあった。B2さんの結婚後にあった姑との間のささやかなりはあいには、朝鮮の伝統にどの程度依拠しているかをめぐる基準も垣間見えた。さらに、A4さんが語ったような、生活文化の歴史を、民族組織の学習で知る民族の歴史よりも重要性が低いものとみなす価値観も存在する。

1世女性たちが実践してきた食文化を、2世たちはどう受け継いできたのだろうか。医食同源といった価値をつけ、妊娠出産、娘・嫁の産後介助などといったライフサイクルを経ることで食習慣を再認識する機会を持ち、味覚と絡んだ再評価によって、あるいは日本社会からの抑圧状況が解消されることによって、継承の誘因は強まる。とはいえ、居住環境の安定や高学歴化に

伴い日本での社会的位置が安定してきた2世は、1世が甘んじた生活水準や苦勞を反復するのをよしとはしないだろう。「オモニの味」の保存を選択肢として消極的に残すだけなのか、もし積極的に受け継ぐのなら、どのように生活文化の継承を意味づけるのか、また評価を転換する契機についても、今後の調査研究で追究したい。そして、在日韓国・朝鮮人の生活文化を理解する上での食文化の位置づけ、食生活以外の1世の育んだ生活文化に対しても評価的語りを集約し、そこに介在する要因は何かを明らかにすることに取り組んでいきたい。

付記

1. 本稿は、共同研究者4名で実施したインタビュー調査、データ整理に基づく。執筆においては「はじめに」と1、2を橋本・猿橋が共同で、3、4は橋本が文章を書き、全体を通して4人で内容を検討した。
2. 本稿は、調査にご参加くださった方々のご協力なくしてはなしえませんでした。ここに心からの謝意を表明いたします。また本研究はJSPS 科研費 26380727 の助成を受けたものです。