

I

東アジア



フードビルの看板。上から順に、ペトナム料理、広東料理、広東風ナベ料理、海鮮料理、上海料理。

(香港、写真：沢田ゆかり)

多様化しつつ伝統維持の外食

谷浦孝雄

郊外型炭火焼 カルビ屋ブーム 一九六〇年代末以来二十数年間の付き合いになるが、急速な経済発展、都市化のわりに韓国人の食生活には大きな変化が見られないというのが、筆者の大雑把な印象である。家庭では米飯にクック(汁)とキムチが基本であり、かつては焼魚か焼肉が付けば上等であった。外食においても、例えば勤め人の昼食は中華そばかクッパ(汁ごはん)、もてなしは焼肉が相場であった。もちろん、季節によっては冷麺や補身湯(狗肉汁)あるいは蓼鶏湯が市の日や祭りのご馳走となつた。

一九八六年に再度長期滞在したとき目についたのが、ソウルの郊外に点在する炭火焼きカルビ屋の豪華なたたずまいである。だいたい町並みの途絶えた辺りに位置し、食事になると乗用車が駐車場を埋め尽くす。車がないと行けないようなところに立地しているからもあるが、車もないような人々が気やすく利用できるところでもない。また、釜山や仁川のような港町に

は活魚料理屋が軒を連ねる一帯がある。ここにも社用車や自家用車が所狭しと押し寄せている。自家用車が高所得層から「新中間層」へ普及の幅を広げていくなかで、自家用車族にふさわしい高級食い処が出現したということなのであろう。この範疇には、観光地の山菜料理、地鶏料理、猪料理など新手が続々登場している。

庶民の華—— テント飲食店

郭都市であった)の明洞や武橋洞が代表格だったが、現在では断然、漢江南部の江南ということになる。一晩で女工の一月分の賃金が飛ぶような豪華飲食店が妍を競う。しかし、これらと肩を並べるように屋台式飲食店が賑わっている。屋台といつても日本のそれとは趣を異にする。移動式の調理施設が中心をなすのは一緒だが、テーブルとベンチのセットが、多いもので数十と取り巻く。そのまわりは色彩豊かな幕がめぐらされているほか、雨を避けるためのビーチパラソルのような天幕も用意されている。屋台というより見世物小屋風簡易食堂という觀がする。歩道沿いにずらりと並んだ様は、けつしてうらぶれた感じはせず、むしろ遊園地ファッショングリーンといった華やかさだ。

ここではククス(韓国そば)やおでんのような簡易食のほか、韓国伝統の炒め物、揚げ物を肴に焼酎を一杯というのが定番メニューである。若いサラリーマンや出世の望みのないおじさんたちがおだをあげて賑やかなことである。女性も気楽に利用している。江南だけでなく、少しでも空き地のあるところソウル中に広がり、韓国の風物誌の一つとして立派に登録されたの

である。

外食産業の「民主化」 こうしてみると、韓国外食産業が二分化しているように思われるかも知れないが、多様化しているというのが本当のところかもしれない。オリエンピックを契機に在来の飲食店も装いを新たにし、店内も見違えるほど綺麗になった。調理場や店内での遵守事項が定められ、これに応じた改善を実施した飲食店には相当の援助が与えられる一方、応じなかつたものは営業許可が取り消されるなどの行政措置が取られたからである。

このような飲食店の全般的な改良、改善の動きは、一九八八年のオリエンピック以後思わぬところにしわ寄せを及ぼした。ソウルの新風物となっていた、かのテント飲食店が違法視され、撤去ないし整理されることになったのである。歩道上や営業許可を得てない空き地で勝手に店を開く例が多く、また実際に移動するのなら伝統的な屋台概念で救えるところもあるが、大部分が固定、したがって占拠であった。江南の歩道は日本の基準から見ると車道に近いくらい広いが、ところによっては歩行の妨げになつており、市民の苦情も少なくなかつたという。

営業として立派に成功していたテント飲食店の整理は、多くの人々の生業を奪うことになり大きな抵抗にあつたが、あえなくソウルの町から姿を消すこととなつた。

一方、豪華飲食店もいま大きな試練を迎えている。一九八九年以來の景気後退の下で、不動産投機とともに非難の的になつたのである。「過消費」という名によつて高級外米品、豪華住

宅などとともに「国民和合」と生産的投資を害なう元凶とされたからである。

とはいって、「過消費」批判キャンペーんは反「公正貿易」的として米国辺りの抗議を受け、豪華飲食店のほうはグリーンベルト内のものが違法とされる程度で、テント飲食店のようにパツと追放とはいかないようである。

一九八〇年代のソウルを彩った外食産業、テント版も豪華版も「権威主義時代」の徒花(あたまばな)だつたのだろうか。豪華版のほうは時代に乗つかったエリートたちの誇示的な生活を飾り、テント版は日常的に権力層の権力濫用を眼前にしている庶民の、いわば「居直り」の象徴だったようにも思われる。民主主義はとかく平均化を指向するようである。

苦戦する外来フード店 韓米貿易摩擦に起因する開放化は、海外からのチーフ・レストランのストアード店 参入を促進することとなつた。準国産のロッテリアをはじめとして、われわれにもお馴染みのハンバーガー店が続々上陸している。札幌ラーメンや回転寿司のコピーも登場している。韓国人も好奇心旺盛な民族だから試食ぐらいはしてみるだろうが、日本のようないくに「国民的」規模まで広がるだろうか。筆者はいささか否定的である。少なくとも一九九〇年の秋、筆者が韓国を短期旅行したときに管見したかぎりでは、地方ではこれらはほとんど目につかなかつた。

韓国人の食生活は基本的に伝統を維持している。

(たにうら たかお／新潟大学教授)