

# 食器を通して見た濟州道

池田 榮史

## 1. はじめに

世界中のどんな人間であれ、食物を摂取しなければ生きていけない。言い換えれば、人類の歴史はどのようにして食料を獲得するか、が最大の要因となって営まれてきた。食料の獲得は地質・気候や動植物相など、自然環境に大きく左右される。多様な民族や文化は、これが基となって形成されたとも言える。したがって、人類の歩みを振り返る時、世界各地の食文化について関心を払うことは、決して無駄なことではないと考える。

このような視点に立ち、筆者は常々、自らと異なる他文化をもつ人々の食文化について関心を抱いてきた。中でも、食料素材を調理し、盛り付け、食するための道具、すなわち食器にはとりわけ強い関心を抱いている。何故ならば、食料そのものは消化され、形を止めないのに対して、食器は世界各地の遺跡出土遺物をはじめとして、いろいろな形で現在の我々の眼前に存在するからである。まさに、食器は民族や文化、あるいはその地域性を表わす最良の資料なのである。

本研究においては、韓国濟州島を調査地として選び、3年間にわたって、各地での調査を行った。本稿ではこの中の北濟州郡牛島と涯月邑納邑里での調査を中心に報告し、その内容について検討することとする。

## 2. 牛島における調査

### a. 牛島の概要

濟州道北濟州郡牛島は濟州島の東海岸から約4kmの沖合にある島である。座った牛の姿に似ていることから牛島と名付けられた島で、東西2.5km、南北3.5km、面積6.012km<sup>2</sup>を計る。島の南端に標高132mの山があり、北部に向かって、なだらかな平坦地が続く。1999年段階の人口は約2,000人ほどで、海女漁を中心とした漁業と農業が基幹産業である。島

の開発は朝鮮王朝代の1842年に本格的移住が行われた以降に進められており、それ以前は17世紀末ころから朝鮮王朝の牧(馬の放牧場)として利用されていたことが知られている。島の遺跡などについての詳細な調査は未だ行われていないため、17世紀以前の歴史については、良く判っていない。しかし、島内を散策すれば、土器や貝殻などが散布する地点もあり、今後の考古学的な調査が望まれるところである。

## b. 調査の方法と内容

調査は牛島の一般家庭を訪問し、各家庭で保有するすべての食器・調理具の種類とその数量を確認させていただくことからはじめた。その上で、これらの中で日常的に使用する食器・調理具の種類と数量を教えていただくこととした。また、牛島において、食器や調理具を販売している商店の品揃えの状況を調査するとともに、牛島との比較のため、今回の調査の通訳を勤めてくれた李炳枝さんの済州市内の実家も調査させていただいた。調査に協力していただいた牛島の家庭はすべて女性が海女をしておられる家庭であった。各家庭に保有される調理具や食器には、大まかに次のようなものがある。

### [調理具]

鍋(浅鍋)	径30~40cm 深さ15cmほど	3~5個
(平鍋)	径50cm 深さ10cmほど	1~2個
(深鍋)	径50cm 深さ50cmほど	1~2個
(圧力鍋)	径30cm 深さ15cmほど	1個
フライパン	径20~25cmほど	2~3個
ヤカン	内容量(2~4L)	1~2個
万能包丁	刃渡り20~30cm	2~3本
果物ナイフ		1~2本
肉切り用ハサミ		2~3丁
電気炊飯器		
保温用ジャー		

### [食器]

碗(飯碗)	径12~16cmほど	5~20枚
(汁碗)	径15~20cmほど	5~20枚
(麺丼)	径25cmほど	5個程度
平皿(小)	径8~10cmほど	10枚前後

(中)	径 12～15cm ほど	10～20 枚
(大)	径 20～25cm ほど	20～40 枚
大皿	径 30～50cm ほど	1～3 枚
硝子コップ		5～10 個
湯呑み茶碗		5～10 個
箸 (ステンレス製)		10～30 膳
スプーン (ステンレス製)		10～30 本

なお、この他に祖先祭のための食器 (祭具) がほとんどの家庭で保管されている。

### c. 調理具・食器の用途と組み合わせ

牛島の各家庭で保有される調理具や食器の組み合わせはほぼ似通っており、これは比較のためにお訪ねした済州市内の李家でもほぼ同様であった。また、これらの調理具や食器を取り扱う商店については、牛島内の金物商だけでなく、済州市内の市場やソウル南大門市場でも確認したが、取り扱う商品やその品揃えにほとんど変化がみられない。これらのことからすれば、牛島の各家庭における調理具・食器の組み合わせは、韓国内での一般的な家庭での在り方とそれほど違いはないものと考えられる。

そこでこれらの調理具や食器について、その用途・機能を前提として、料理との関係を見ると、まず調理具の浅鍋と深鍋は基本的に汁物を作るためのものである。いわゆるチゲ類や味噌汁などを作り、チゲ類の場合は食事の際にそのまま食卓へ運ばれることが多いようである。平鍋はチヂミ (平焼き) を作るためのものであり、深鍋は祖先祭など、大量に料理を作るためのものである。圧力鍋はどの家庭にも見られたが、ほとんど使っていない場合が多かった。フライパンは主に魚を焼くのに用いられることが多く、時折揚げ物的な料理にも用いられるようである。ヤカンと言うまでもなく、お湯やお茶を沸かすために使われる。包丁は基本的に万能包丁が用いられており、日本のように魚を捌く出刃包丁や刺身包丁、野菜用の菜切り包丁などのような器種分化がほとんどない。特に牛島の場合は食材として魚介類が多いことや、お訪ねした各家庭とも海女であり、言わば海に関する専門家庭であることからすれば、魚介類のための専用包丁がないことは興味深い。肉切り用ハサミは韓国の家庭にはどこにも見られる。ご飯については電気炊飯器と保温ジャーがどの家庭にもあり、家事を担当する主婦が海女という職業柄、炊飯の回数をなるべく少なくする努力の現れと考えられる。

食器については、碗・皿とも基本的に5～10個単位で同じものを揃えてあり、個人用の銘々器はほとんど認められない。また、碗・皿ともに大きさによって、その用途がほぼ決

まっている。碗については、小さいものから飯碗・汁碗・麵丼があり、平皿の小は醤油やコチジャンなどの調味料、中はキムチ類、大は祖先祭の際に個人向けに料理を盛るのに用いられる。大皿は魚やまとめてつくった料理を盛るためのものであるが、それほど使うことはないようである。硝子コップや湯呑み茶碗はいうまでもなく、飲み物のために用いる。箸やスプーンは韓国の食事には必ずセットとして用いられる。

#### d. 牛島における調理具・食器の特徴

極めて限られた調査の中で見聞きしたことを基にはあるが、牛島あるいはこれを通して見える韓国の食文化についての私見をまとめておきたい。

まず、調理具については、日常的に用いる煮炊き用調理具の器種分化が少ない。食材との関係もあろうが、長く煮込む料理に適する深鍋や食材の下こしらえに用いられることの多い片手鍋などは、ほとんど見られなかった。これらを扱う商店での聞き取りによれば、韓国では深鍋はほとんどなく、片手鍋はやや高級品の印象があるとのことであった。また、素材の価格からすれば、アルミ製が一番廉価で、ホーロー挽き製、ステンレス製の順に高価となるとのことで、牛島の各家庭ではおもにホーロー挽き製とアルミ製が用いられ、ステンレス製は少なかった。また、日本の家庭では揚げ物用の天ぷら鍋や中華鍋が見られるが、韓国ではほとんど普及していないようである。

食器では、韓国的一般家庭において、個人用として配膳されるのは飯碗・汁碗・箸・スプーンで、調味料やキムチなどは家族の人数にあわせて適当に配され、簡単な食事の場合はほぼこれで事足りるようである。この場合、汁碗には味噌汁が注がれるが、チゲ類が作られると、これを汁碗に盛る。日本の食卓で見られる取り皿の役割を果たすものは基本的にないようである。また、牛島でお訪ねした家庭は比較的高齢で、海女を職業とされることが多かったこともあるが、韓式料理用以外の食材や調味料はほとんど見られなかった。食器を素材の点からみれば、陶器とプラスチックやメラミン樹脂、ステンレスがあり、一般的にはプラスチックやメラミン樹脂製のものが多く使われている。これは価格的に安いことと耐久性が強いことなどの理由による。これらの食器はほとんど装飾性がなく、無地のものが多いことも特徴的である。なお、陶器は来客時に使用することが多く、ステンレス製食器は祖先祭の道具のほとんどがそうである。箸やスプーンをステンレス製にすることについては、塗り箸に対する衛生面での不安や耐久性などが原因のようである。

これらの調理具や食器はかつては牛島内の商店、もしくは対岸の済州島城山浦あたりで調達されていたが、交通機関が発達した今日では済州市内の市場で購入したり、韓半島本土の都市で調達することが増えている。また、調理具や食器を含む済州島におけるいろいろ

ろな物品の流通は基本的に釜山の商業圏に属しており、一部全羅道からの商品が入っているとのことである。

### 3. 納邑里における調査

#### a. 納邑里の概要

北済州郡涯月邑納邑里は済州島の北西部に位置する中山間村落である。済州島の北海岸から約2.5kmほど内陸部へ入った、標高80~60m前後の微高地に立地する。高麗時代頃から開かれたと伝えられ、現在約460世帯ほどからなる。みかん栽培をはじめとする農業が主産業であるが、若年層の農業離れが進み、過疎化の傾向にあることは否めない。村落内のいくつかの世帯を訪ねさせていただいたが、多くは高齢者のみの家族構成であり、若年層は済州市内をはじめとした都市部での仕事に従事しているようである。

現在、済州市内から納邑里までは車で30分ほどの距離であるが、これは近年になって進められた道路整備の賜物であり、かつては海岸部の郭支里集落を経て、各地と往来したらしい。また、4・3事件に際しては、疎開命令の対象となり、村落全体が焼き払われている。したがって、現在の集落は4・3事件後、復興したものである。

#### b. 甕器（オンギ）について

甕器（オンギ）とは、韓国に広く分布する陶器である。韓国の陶磁器といえば、高麗青磁や朝鮮時代の白磁などが広く知られている。しかし、これらは基本的に高級品であり、日常的には多くの雑器が用いられていた。これらの雑器は生地土を成形した後、器表面に土灰釉や鉄釉などの簡単な釉薬を掛け、焼成したものである。韓国の家庭によく見かけるキムチ甕はその代表ともいべきものであり、甕のほかに壺や鉢、徳利、碗など、多くの製品が存在する。近年ではプラスチックやアルミニウムなど、廉価で割れにくい素材で作られた各種の容器が普及したため、キムチ甕を除いて、一般の家庭ではほとんど用いられなくなっている。

さて、これらの甕器については、先学によるいくつかの研究がある。中でも、伊藤重人氏は韓国珍島の農村で用いられていた甕器について、人類学的な視点から詳細な検討を加えられている。伊藤氏によれば、1992年段階の珍島では、次の10種の甕器があったという。

名称	日本的器種分類	主な用途
・チサン	(大型半胴甕)	穀物貯蔵
・ハガリ	(大型広口壺)	穀物貯蔵、醬類醸造
・コネギ	(広口壺)	穀物貯蔵、醬類醸造
・トングー	(把手付半胴甕)	穀物貯蔵、液体頭上運搬
・パンデング	(鉢)	調理、食料貯蔵
・チョバクチ	(把手付土鍋)	調理
・オガリ	(壺)	穀物貯蔵、調理
・タンジ	(小型壺)	液体貯蔵
・エンベンギ	(細頸壺・徳利)	種保存・液体貯蔵
・シル	(甑)	調理・祭祀

\*伊藤重人「韓国農村における土器の使用」『生活技術の人類学』1995年より引用作成

\*日本的器種分類名称については、筆者の判断による

これら10種の甕器の主な用途についてはいくつかの種類化され、また各家庭における保管場所もほぼ同じであったという。このことは甕器が珍島農村生活の中で、一定の役割を果たしていたことを示すものである。また、これらの甕器は珍島内で生産されたものもあるが、島内の窯が1960年代には廃絶したため、以後は全羅南道康津郡大口面一帯に分布した甕器窯の製品が広く流通したとのことである。

いずれにせよ、珍島での類例に限ったことではなく、かつて甕器は韓国いたるところの村落で、穀物や飲料水・酒などの貯蔵や運搬、醬類の醸造と貯蔵、家庭での調理など、いろいろな場で用いられてきたことが知られ、物質文化研究の上で極めて重要な存在であると言える。

### c. 納邑里における甕器（オンギ）

先述したように、納邑里は済州島西北部の中山間集落である。また、ごく近年まで大きな開発が入ることもなく、過ぎてきた村である。電気や上水道の整備が1960年代に進められたものの、以後、今日まで高齢者世帯が多いこともあり、かつての農村生活文化が比較的良好に残されている。そこで、集落内の世帯10数軒を無作為に選んで訪問し、各世帯における甕器の所有と使用状況について、聞き取り調査を行った。ここでは、その中の2軒について、紹介する。なお、器種名称については、筆者の判断名を附した。

・ユ テビョン氏 (75 才) 宅 奥さんとお母さん (100 才) の 3 人暮らし

屋敷内の畑の隅に器高 70cm ほどの大型半胴甕および大型広口壺が 3 個ほど伏せ置かれた他、井戸の側に使用中のもの 2 個を含む器高 50cm ほどの中型広口壺と鉢 5～6 個があった。使用中の 2 個には塩と味噌が入れられ、蓋形鉢が被せられていた。塩は買った塩を入れて保存し、味噌は毎年旧暦 1 月に作るとのことである。

畑中にあった大型半胴甕および大型広口壺は、かつて穀物を入れて保存していたものと水甕で、井戸の側にあった中型広口壺や鉢は、主に塩辛や漬物を作るのに使ったという。水甕は水道が完備されるまで、家の軒下に置いてあり、女性が村の溜め池から水汲み用の壺で水を運び、移し替えて溜め置いた。また、塩辛はスズメダイやイワシを原料とし、漬物はニンニクや大根の醤油漬けを作ったという。スズメダイやイワシの塩辛は初夏の頃 (5 月頃)、海岸部の郭支里まで行き、米と交換で魚を手に入れて作り、秋から冬にかけて食べた。ニンニクや大根の醤油漬けは春につくり、夏に食べた。

これらの甕器類は 20 年ほど前まで常用していたが、冷蔵庫の普及とともに次第に使わなくなった。現在でも塩辛や漬物は作っているが、家族が食べる 10～15 日分程度を作り、プラスチックなどの容器で冷蔵庫に保存することが多いとのことである。この他に、徳利や鉢など、かつてはいろいろな甕器があったが、次第に使わなくなって散逸した。これらの甕器の大半は済州産であり、畑中の大型半胴甕 1 個のみが陸地産であった。

・金 仁昌氏 (70 才) 宅 奥さんと 2 人暮らし

屋敷内の畑に器高 70cm ほどの大型半胴甕 3 個、大型広口壺 15 個、器高 60cm ほどの酒壺 1 個、器高 30cm ほどの水汲み用壺 1 個、口径 50cm ほどの甑 1 個が無造作に置かれていた他、器高 50cm ほどの中型広口壺 2 個が使用中の状態、庭に据えられていた。大型半胴甕や広口壺の多くはかつて穀物を貯蔵しておいたもので、一部は水甕として用いられた。酒壺は 1900 年代前半に焼酎が入っていたのを買ったもので、牛 1 頭が 8 円の頃、この酒壺に入った焼酎の値段が 20 円であった。酒壺の形は日本の酒壺の写しであり、生産地は済州ではなく、陸地であると考えられる。水汲み用壺は子供用のもので、甑はまつり事の際に、大量の料理を作るのに用いた。中型壺の中には塩と味噌が保存してあり、このようにして保存すると、味が悪くならないとのことである。

穀物保存用の大型半胴甕や大型広口壺の個数は、各家庭の財力を示す象徴であることを伊藤氏が指摘されているが、金氏の話の何う限り、納邑里の場合も同様である。また、かつてはこの他にも壺や鉢などの甕器があったが、日常的に用いなくなるにしたがって、散

逸したとのことである。

この他、数軒を訪ねたが、甕器の所有や使用の状況は、これら2軒とほぼ同様であった。若年世代が集落を離れ、高齢者のみによる少数家族化の進行とともに、冷蔵庫の普及による保存食料の製作システムと保存方法の変化が起こり、さらには経済環境の変化による食料購入の増加などが加わって、各家庭における甕器の役割が失われている。わずかに残った塩や味噌の保存容器として利用されていることさえ、今では珍しくなりつつある。多くの甕器は各家庭の庭先に伏せ置かれて、次第に実用品としての役割を終えようとしているのである。

#### d. 濟州島の甕器（オンギ）

聞き取り調査によって、納邑里の甕器には大型半胴甕や大型広口壺、中型半胴甕、中型広口壺、鉢、水汲み用壺、甌、焼酎容器などの器種が見られることが知れた。しかし、納邑里での聞き取りでは、かつてはもっと多くの器種があったとのことであり、これらの中には伊藤氏が珍島で確認された器種と異なるものが含まれている可能性があった。

また、聞き取り調査の過程で、納邑里の甕器は濟州産だけではなく、陸地産のものも散見され、両者は焼き上がりの状況や土質などの違いから明確に区別できることが確認された。このため、濟州産の甕器については、いずれかの集中的なコレクションを当たれば、その器種や器形の変化を把握することが出来る見通しが得られた。そこで、幾人かの収集家をお願いして、それぞれが所有する濟州産の甕器を観察させてもらうこととした。その結果、濟州産の甕器には納邑里で確認された器種だけに止まらず、さらに多くの器種が存在することが知れた。

これら収集家による濟州島の甕器を器種によって分類すると、大きく壺・甕・鉢・瓶・碗・甌・特殊容器に分けられる。各器種の中には器形や法量の違いによって、さらにいくつかに分けることが可能であり、また、これらの名称についてもいくつかの変化が認められる。例えば、壺についてみれば、胴が膨らむ球形の広口壺は名称の上ではハガリという名で統一されるが、法量的には大・中・小の違いがあり、同様に広口ながらやや細めの壺はコグマハガリの名で呼ばれている。水汲み用壺は大きめの大人用をスルホボック、小さめの子供用をスルテハジと呼ぶ。甕はいわゆる広口半胴甕であり、やはり法量的に大・中・小がある。鉢は代表的な広口のものが基本的にチャンテと呼ばれ、これも法量によって大・中・小に分けられる。また、これに耳状の把手が付いたものはギィチャンテと呼ばれる。丸い胴部をもつ壺の上半部を切り落としたような内湾口縁をもつ鉢はタンジと呼ばれ、これに舌状の把手2個を付けたものはチョンジュタンジと呼ばれている。瓶は細頸の

瓶形を基本とし、一般的にスルビヨンと呼ばれる。やはり法量によって、大・中・小の違いがある。この法量の違いを内容量の多寡によって呼び分ける場合には、ハンビヨン（1瓶）・ツウルビヨン（2瓶）とも呼ぶ。また、瓶でも低平な胴部の肩口に注ぎ口を作り付けたものは、チャラビヨン（亀瓶）と呼ばれている。碗の形はサハリ、あるいはクルと呼ばれ、サハリの中で片口を持つものはコサハリとし、クルは食器として用いられる際に入れる食料の違いによって、パックル（飯碗）・クックル（汁碗）などと使い分けられる。甌は珍島と同じくシルである。特殊容器には液体を汲み分ける際に用いる漏斗形のものをパラック、焼酎の蒸留器であるコソリなどがある。これらをまとめると、下記のとおりである。

器種	器形	名称	法量（器高）	個別名称
壺	広口球形壺	ハガリ	大（70cm 前後）	
			中（50cm 前後）	
			小（30cm 前後）	
	広口壺	コグマハガリ	大（70cm 前後）	
			中（50cm 前後）	
			小（30cm 前後）	
	水汲み壺		大人用（40cm 前後）	スルホボック
			子供用（30cm 前後）	スルテハジ
甕	広口半胴甕		大（70cm 前後）	
			中（55cm 前後）	
			小（40cm 前後）	
鉢	広口鉢	チャンテ	大（口径 55cm 前後）	
			中（口径 40cm 前後）	
			小（口径 30cm 前後）	
	球形内湾鉢	タンジ	（25cm 前後）	
			把手付球形内湾鉢	チョンジュタンジ
瓶	細頸瓶	スルビヨン	大（35cm 前後）	ツウルビヨン
			中（25cm 前後）	チュンビヨン・ハンビヨン
			小（15cm 前後）	チャグンビヨン・ソビヨン
碗	平瓶	チャラビヨン	（胴径 20cm 前後）	
			サハリ・クル	（口径 20cm 前後）

		片口碗	コサハリ
甑	シル	(口径 40cm 前後)	
漏斗	パラック	(口径 20cm 前後)	
蒸留器	コソリ	(高 50cm 前後)	

これらの構成を見ると、同一器種であっても、異なる法量の製品が多く作られており、珍島に比べると多様な用途をもつ特殊な容器も認められることが観取される。

#### e. 濟州島甕器の特徴

濟州島でみられる甕器について、納邑里における聞き取り調査を手始めとして、濟州島全域に残る資料まで調査の手を広げてしまったが、ここでこれらについて、整理しておきたい。

まず、濟州島には多くの甕器が残されているが、これらの多くは濟州島産のものである。濟州島産であることの判別基準については、短期間の調査であったため、個別実測図や観察表を基にした論証には至っていないが、原料となった土質とこれを焼成した後の焼き上がりの相違、器の成形にみられる技術や器形の微妙な変化などを基にすれば、比較的容易に判断することが可能である。逆に言えば、濟州島甕器はそれほどに個性的であると言える。

濟州島甕器の器種は壺・甕・鉢・瓶・碗・甑などを始めとして、漏斗、蒸留器など、各種の器種が見られる。また、それぞれに法量の異なる製品が作られており、用途に応じた作り分けが盛んであったことも観取される。

濟州島甕器の生産窯については、1998・99 年度の調査において、南濟州郡大静邑九億里に総数 70 基あまりの窯跡があり、ここを中心とした濟州島西部において生産されたことを確認している。なお、濟州島に限らず、韓国の甕器には硬く焼き締めた硬質のものと、やや軟質のものがあることが知られており、軟質のものは甑など調理具を中心とした製品に多い。九億里では硬質甕器と軟質甕器を焼成した窯が異なっており、それぞれにノーラン窯、クン窯と呼ばれていた。今回の調査において、軟質甕器では甑のみを確認したが、実際にはもっと多くの器種があったものと推測される。

さて、これら濟州島甕器の生産は、朝鮮時代後期にいたり、全羅道から陶工が来島して始められたとされている。これについて、詳細に確認するまでにはいたっていないが、濟州島甕器にみられる器形や基本技術の上からは、十分に納得される場所である。しかしながら、前述したように、濟州島甕器には用途に応じた器種とその中の作り分けが極めて進んでいることからすれば、濟州島では韓半島陸地以上に甕器の役割が大きかったことが

考えられる。そこには、濟州島の場合、金属器や磁器、漆器などの調達がさほど簡単ではなく、その用途の多くが甕器に期待されたことを示すものかもしれない。ただし、これらのことについては、濟州島ならびに韓半島陸地における、甕器についての詳細な調査と分析による確認が必要であることは言うまでもない。

#### 4. まとめ

冒頭にも述べたが、食器はその国や地域の特徴を最も端的に感じることでできる食事に関わる物的資料である。その意味で韓国あるいは濟州島の食器は、我々のような異文化に属する人間からすれば、やはり韓式料理を作り、食することを前提とした組み合わせが認められる。そこには日本のように、和食を中心としながらも、西洋料理や中華料理を前提とした食器を、大量に組み合わせて用いるような傾向は認められない。これは韓国、特に調査地であった濟州島の牛島や納邑里の一般家庭においては、西洋料理や中華料理などの影響がほとんど及ばず、韓式料理に対する嗜好が依然として強いと考えられる。また、一般的な食器に関していえば、韓国では形やデザイン、装飾などに富むものは少なく、基本的に無地を基本とした単純な組み合わせに終始する傾向が強い。大まかにみれば、日本では食器に季節観や世界観を持ち込み、食材や料理の季節性、色調などの組み合わせにこだわりを見せるが、韓国では食器にそのような要素を期待しないようである。

しかしながら、今日の韓国の外食産業をみれば、日帝時代からの日本料理に加えて、次第に西洋料理や中華料理の影響が強くなり、一般家庭での食生活にも大きな影響を与え始めていることが推測される。新しい食材や調味料、それを利用した料理の普及は当然のことながら、これを作り、食するための食器にも影響を与えることは必至で、遠からず韓国の一般家庭の食器にも変化が現れ始めるものと想定される。それは今日の韓国家庭の電気冷蔵庫やガスレンジ、電気やガス炊飯器、電子レンジやオープンなどが普及する速度に比べれば、遅々たるものかもしれないが、確実に進行していくものと考えられる。

なお、今回、食器を調査対象としたのは、韓国における陶磁器生産の歴史との関わりを念頭においてのことであった。韓国を含む東アジアの国々では中国陶磁器の影響を受けて、それぞれの国毎の陶磁器生産の歴史が刻まれる。韓国では高麗青磁や朝鮮王朝代の白磁や染付類、甕器がそうである。このような陶磁器はそれぞれの国の歴史の中で、評価や位置付けがなされ、調度具や食器として、今日まで作り、使い続けられている。しかしながら、これまでの経験の中から見ると、韓国では一般家庭の食器の中に、韓国の伝統的な陶磁器の使用は極めて少ないように思われてならなかった。そこで、一般家庭における食器の調査

を思い立った訳であるが、調査を終えての印象はやはり日常生活において、伝統的陶磁器の使用は少ないように思えてならない。

その中で、唯一、日常雑器であった甕器については、キムチ甕を中心として、今日でもかなり使い続けられていることが認められる。しかしながら、キムチ甕以外の甕器については、今日、ほとんど実用品としての役割を終えようとしている。特に、済州島では元々温暖な気候もあって、冬の間の食料であるキムチ製作のための甕も、それほど盛んに用いられているとは言い難い。韓国社会にとって、食器としての伝統的な国産陶磁器は、多くの人々にとって身近な存在ではないものと考えられる。

その原因には韓国の歴史や、食文化がなんらかの形で影響しているものと考えるが、このような韓国における食器使用の在り方と日本における在り方とを比較し、さらにはこれを通じて両国の文化を比較・検討する試みを、今後とも続けて行きたいと考えている。

なお、末筆ながら、本研究の遂行にあたっては、ソウル大学校教授全京秀教授の多大なる御配慮とともに、済州大学校施設課高益萬氏の御助力があったことを記し、感謝の意を表する次第である。

# 環東中国海における 二つの周辺文化に関する研究

— 沖縄と済州の「間地方」人類学の試み —

平成 10～12 年度科学研究費補助金  
基盤研究 (A) (2) 研究成果報告書  
課題番号 10044011

平成 13 年 3 月

研究代表者 津 波 高 志

(琉球大学法文学部教授)