

日本のキムチ

(7) キムチの呼称

佐々木 道雄

「キムチは日本では、朝鮮漬けと呼ばれていたが、近年になってキムチと言うようになった」という。だがキムチの名は、100年以上も前の、1900年前後の日本の書籍にも登場する。今号は、キムチの呼称の実態を、過去の書籍等に記された記録を通して考えてみたい。

(1) キムチの呼称についての従来の説

① 鄭大聲の説

キムチの呼称について鄭大聲は、『朝鮮半島の食と酒』(中公新書、1998年)で次のように述べる。

「キムチの製造業者は在日の韓国・朝鮮人もいるが、多くは古くからの日本人の漬物業者で、従前の漬物に新しいアイテムとしてのキムチを導入した人たちである。従来の漬物製造法の経験を生かし、キムチの特徴をだしながら、それなりの製法を確立している。

このような商品が流通し始めたのは、昭和40年代に入ってからのもので、はじめは「朝鮮漬け」という表現が主流であった。昭和60年代ころからこの朝鮮漬けという表現は見られなくなり、「キムチ」という名称がそうざい売場で「市民権」を獲得するに至る。」

キムチ造りは、日本の漬物業者が古くから携わっており、この商品が出回り始めた昭和60年代(1965~74年)の呼称は「朝鮮漬け」が主流であったと述べている。

一方、キムチの普及については、『焼肉は好きですか』新潮社(新潮社、2001年)で次のように述べる。

戦後の混乱期に焼肉料理とキムチが初めて登場すると、「何でも食べて生きる時代に、キムチと焼肉は人気料理になった。焼肉のおいしさとキムチに馴れた人が増え、やがてキムチの単品が商品化されて日本の家庭に広まっていった」。

つまり、キムチの呼称の普及は、日本の漬物業界のキムチが出回ることで「朝鮮漬け」という名が広がったが、キムチそのものの普及は、朝鮮料理店(後の焼肉店)の焼肉の普及によるものだと主張する。

だが、これでは話のつじつまが合わないのではなかろうか。呼称は、現物の普及と無関係に広がるはずはないか

ら、もしキムチが朝鮮料理店の焼肉と共に普及したのであるなら、朝鮮料理店で使われていた呼称「キムチ」が主流になったはずである。だが実際には「朝鮮漬け」が主流だったのであるから、キムチの普及は日本の漬物業者に負うところが大きかったと考えるのが自然であろう。ところが氏は、この当たり前の論理に目をつぶり、前述のようなキムチ普及説を繰り返し強調している。

鄭大聲の論理矛盾はこれでおくとして、氏のキムチの呼称についての主張を要約すると、「朝鮮漬け」から「キムチ」に変わった、ということになる。

② 朝倉敏夫の説

次に、朝倉敏夫の説を紹介しよう(『キムチへの旅』日本出版放送協会、2003年)。

「キムチもその頃(終戦直後の混乱期…引用者注)、日本に浸透しはじめたと推測されます。当時はまだキムチという名前ではなく、「朝鮮漬け」として知られていたようです。(中略)しかし、戦後まもなく創業した焼肉店で「キムチ」というメニューが登場していたようですから、1960年代後半にはキムチという名前も一部には知られていたはずで、そして1975年、「キムチの素」が発売されるにいたり、テレビのコマーシャルによってキムチという名前が一般に知られるようになったのでしょ。」

戦後すぐのころには「朝鮮漬け」が使われて広く知られていたが、焼肉店では「キムチ」と呼ばれていた。そして、1975年のキムチの素のテレビコマーシャルによって「キムチ」の名が一般に知られるようになったと述べる。このように氏も、「朝鮮漬け」→「キムチ」説だが、その変化は鄭大聲のいう時期よりも10年早い。

(2) キムチ呼称の実態

では、キムチ呼称の実態はどうだったのだろう。それを調べるために、過去の書籍等からキムチの呼称を拾いあげてみよう。その呼称は、大きく分類して次の4種類に分けることができる。

- 〈キムチ系〉: キムチ、キムチー、キミチ、キミチーと、朝鮮の呼称をそのまま記述したもの
- 〈沈菜(キムチ)系〉: 沈菜(キミチ)、沈菹(キムチー)のように、キムチを意味する朝鮮の漢字語に〈キムチ系〉のルビを振ったもの。
- 〈沈菜系〉: 沈菜(ちんさい)、沈菹(ちんそ)、沈菜漬(ちんさいづけ)のように、朝鮮の漢字語に日本語読み(ちんさい)のルビを振ったもの。

d. <朝鮮漬系>:朝鮮漬、朝鮮漬け、とするもの。

aからcは朝鮮由来の呼称であり、dのみが日本での命名による。この4分類で整理して見てみると、書籍等の属性によって、その使用傾向が大きく異なることがわかった。そこで、① 地理書、旅行記、文化・民俗関係の本(以降、“文化本”という)、② 漬物の本を主体とする一般料理書(以降“料理本”という)、③ 韓国・朝鮮料理書(以降、“朝鮮料理本”という)、の三つに分けて、それぞれのキムチ呼称の変遷について見ていこう。

① “文化本”のキムチ呼称

“文化本”に記された呼称を、表-1にまとめた。表では、重きをおく呼称には◎を(そのみの表現の場合を含む)、従的な呼称には○を入れた(以降の表も同様)。

表-1を見ると、いずれの時代も一貫して朝鮮由来の呼称が使われていることがわかるが、その中でも<キムチ系>の呼称が1930年代から優越する。古い言葉である沈菜や沈菹が淘汰され、日常の言葉である<キムチ系>の呼称が優位になったものと思われる。一方、日本由来の<

朝鮮漬系>の呼称はほとんど使われていない。

② “料理本”のキムチ呼称

“料理本”の呼称を表-2にまとめた。この表を見ると、表-1とは様相を異にして<朝鮮漬系>の呼称が非常に多いことがわかる。変遷のあらましを、以下に整理しておこう。

【戦前】

19世紀末～1920年代: <沈菜系>が多く、次いで<朝鮮漬系>が続く。

1930年代: <朝鮮漬系>が主流になるが、後半は<キムチ系>など朝鮮由来の呼称の使用も見られる。

1940～45年: 朝鮮漬物というような表現が増え、朝鮮漬を俗称とみなす傾向が現れる。

【戦後】

1945～70年代半ば: <朝鮮漬系>が主流だが、朝鮮由来の呼称も使用される。これは、1930年代後半の状況と類似する。戦前の使用状況が復活したものとみなせるかもしれない。

表-1 地理書、旅行記、文化・民俗関係本にみるキムチの名称

年	書名・著者	キムチの名称				
		キムチ キムチー キミチ キミチー	沈菜(キ ムチ)・沈 菹(キミ チー)	沈菜 沈菹 沈菜漬	朝鮮漬	その他
1905	裏面の韓国・沖田錦城	◎				
1911	朝鮮誌・吉田英三郎			◎		
1913	朝鮮人ノ食ニ就テ(『総督府月報』)・大西亀次郎			◎		
1916	朝鮮人の衣食住・村上唯吉編					◎ 漬物ほか
1924	朝鮮の生活と文化・村田懋磨		◎			
1925	三十年前の朝鮮・工藤重雄訳	◎キミン				
1929	朝鮮の鬼神・朝鮮総督府編	◎				
"	朝鮮読本・池田秀雄、平井三男					◎ 漬物
1930	日本地理風俗大系 16 朝鮮(上)					◎ 漬物
"	日本地理大系 12 朝鮮篇		◎			
"	新朝鮮風土記・師尾源蔵	◎				
1932	朝鮮国有色辞典・北川左人	○	◎	○	○	
1934	朝鮮旅行案内記・朝鮮総督府鉄道局	◎				
1936	朝鮮婦人の生活内容(『朝鮮』)・李能和	◎				
1937	味覚の朝鮮(『朝鮮』)・河野節夫	◎				
1940	朝鮮の農村衛生・朝鮮社会衛生調査会			◎		
1941	赫土に描く・三木弘	◎				
"	朝鮮一ツてどんなところ・高松健太郎	◎				
1956	世界文化史大系 7 中国・朝鮮、平凡社	◎				
"	飲食日本史・本山荻舟		◎			
1964	鶏林・木澤政直	◎				
1970	米の文化史・篠田統	◎				○朝鮮漬(キムチ)
1974	韓国の旅・ブルーガイドブック編集部編	◎				
1977	韓国の本・講談社MOOK	◎				
1979	朝鮮食物誌・鄭大聲	◎		○		
1981	日本食物文化の起源・足立巖	○	◎		○	

表-2 料理関係本にみるキムチの名称

年	書名・著者	キムチの名称				
		キムチ キムチー キミチ キミチー	沈菜 (キムチ) 沈菜 (キミチー)	沈菜 沈菜漬 沈菜漬	朝鮮漬 朝鮮漬け	その他
戦前	1887 料理独案内・飯塚栄太郎	○		◎		
	1905 妙なうまい物案内(其五)『月刊食道楽』・清九郎			◎		
	1924 珍味を求めて旅をする・松川二郎				◎	
	1927 漬物の作り方・高木輝治					◎ 朝鮮漬沈菜
	1928 漬物の上手な漬け方・主婦之友社編輯局編				◎	
	" 食物辞典・澤村眞			◎		
	" 簡易な朝鮮料理(『食道楽』)・山田健作			◎		
	1930 家庭重宝、汁と漬物・婦人倶楽部付録				◎	
	" 朝鮮漬物の味(『食道楽』)・佐藤五郎				○	◎ 朝鮮漬物
	1931 食・大谷光瑞					◎ 京城ツケモノ
	1933 一年中の美しい漬物のつけ方二百種・成田玉純		○		◎	
	" 美味しく出来る家庭漬物の仕方・加茂農林学校農産加工部編				◎	
	1934 即席応用 手料理の仕方・東京府農会編				◎	
	" 家庭 漬物の漬方辞典・東光書院編輯部編			○	◎	
	1936 実験 漬物加工法・加藤謙一					◎朝鮮漬(キムチー)
	1937 実験 漬物の加工法・加藤謙一・小熊彦三郎	◎			○	○朝鮮漬物
	" 四季 漬物読本・成田玉純	○	○		◎	
	1938 諸家 漬物の粹・川上柳三			◎		一名、朝鮮漬(キムチー)
	" 軍需と家庭 漬物の研究・千葉県農会編	○	○		◎	
	1940 続々 美味求真・木下謙次郎	○				◎ 朝鮮の漬物
" 全日本郷土料理・全国高等女学校長協会編輯部					◎ 朝鮮漬物 ○漬(キムチ)	
" おいしい漬物のつけかた・川崎甫					◎ 朝鮮(キミチー)漬	
" 栄養料理の作り方・營養と料理の会編					◎ 朝鮮漬漬	
1941 郷土名物料理・倉林恒雄 編					俗に「朝鮮漬」という	
戦後	1950 おいしい漬物のつけかた・川崎甫	◎				
	1952 経済でおいしいお惣菜料理・主婦の友付録				◎	
	1957 新しい味覚の 漬けもの 300 種・主婦の友社編(金井孝枝)	○			◎	
	1958 やさしい漬物12ヵ月・手塚みさお	○		○	○	○朝鮮(キムチー)漬
	" 食卓の料理 汁と漬けもの・鈴木九二				◎	
	1966 漬け物小百科・酒井佐和子			○	○	
	" 漬けもの12ヶ月・荻原マリエ		○		◎	
	1968 漬け物全科・井上鶴子				◎	
	" 漬け物と常備のおかず・主婦の友社編	◎				
	1970 中国食品事典・田中静一ほか				◎	
	1971 四季の漬け物と保存食・佐藤艶子		○		◎	
	1974 図解・漬物12ヵ月・稲田善一	◎		○		○朝鮮漬漬
	1975 漬けもの12ヶ月・酒井佐和子				◎	
	1977 漬けもの 350 種—基本漬けから即席漬けまで— 遠藤きよ子				◎	
	1978 四季のつけもの70種・秋葉清	○			◎	
	1979 おいしい漬けもの・婦人之友編集部編				◎	
	1981 おいしい減塩漬けもの・小川敏男				◎	
	1985 おいしい漬けもの・婦人生活ファミリークッキングシリーズ	◎				
	1986 母の味 漬けもの・遠藤きよ子	○				◎韓国漬け
	1992 漬もの本・藤巻あつこ	◎				
1994 漬物と常備菜・日本放送協会編	◎					
1995 漬物博士の秘伝 80・小川敏男	◎					
1996 つけもの術・編集室パッチョ編	◎					
1997 [遊び尽し]あざやか漬漬直伝・針塚藤重	◎					

表-3 韓国・朝鮮料理書にみるキムチの名称

年	書名・著者	キムチの名称			
		キムチ	沈菜 (キムチ)	沈菜 沈菹 沈菜漬	朝鮮漬
戦前	1940 朝鮮料理・井原圭		◎		
	1945 朝鮮食物概論・金浩植	◎			
戦中	1960 世界の家庭料理 ③「朝鮮料理」・上田アサ	◎	○		○
	1962 韓国料理・趙重玉	◎			
戦後	1970 朝鮮料理・朝鮮画報社	◎			
	1974 韓国家庭料理・韓台圭	◎			

1970年代後半～80年代前半：〈朝鮮漬系〉が朝鮮由来の呼称を圧倒する。

1980年代後半～現在：“朝鮮漬け”の使用がなくなり、“キムチ”に統一される。

③ “朝鮮料理本”のキムチ呼称

“朝鮮料理本”の呼称を表-3に示す。この表からわかるように、戦前・戦後を通して“キムチ”が使われている。〈キムチ系〉呼称が主体をなすのは“文化本”とまったく同一である。

(3) “料理本”と“文化本”、“朝鮮料理本”の呼称が異なる原因

以上で見てきたように、“料理本”と“文化本”、“朝鮮料理本”の呼称に違いが見られるが、その原因について考えてみよう。

“文化本”は、朝鮮半島の文化や民俗を紹介する目的で著されたものが多く、したがって当地(朝鮮半島)での呼称が優先されることになる。“朝鮮料理本”は、朝鮮半島の料理を日本人に紹介するための本と、在日韓国・朝鮮人に紹介するための本の二種類があるが、そのどちらも、朝鮮半島の食文化を正しく伝えることに目的があるため、朝鮮半島で一般に用いられる呼称であるキムチが使われる。

一方の“料理本”では、日本のさまざまな漬物や料理の作り方を紹介する中での紹介になるため、朝鮮の漬物であることを端的に表す言葉として“朝鮮漬”が使われた。また、キムチが優れた食品であることが早くから知られ、日本人の漬物研究者によってキムチ漬けの方法が盛んに研究されたが、こうして日本の温暖な気候や日本人の嗜好に合ったキムチ造りが発展し、日本風にアレンジされた漬物(在地系キムチ)が作られた。そしてこの系統の漬物も“朝鮮漬”と呼ばれた。

このために、一般料理書には“朝鮮漬”の名が使われることが多くなった。また、朝鮮半島のキムチや、それに近い製法のキムチを紹介する場合には、朝鮮由来の呼称が併記されるのが一般的であった。

このように、書籍等の種類による呼称の違いは、書籍等の属性や記述対象とするキムチの属性(在地系キムチか朝鮮半島系キムチか)に大きく影響されたのである。

(4) キムチ歴史と呼称の変遷(まとめ)

キムチの呼称は、キムチの歴史と不可分の関係にある。そこで、日本のキムチの歴史を振り返りながら、キムチ呼称の変遷についてまとめてみよう。

【戦前】

- ① 1900年前後の頃は、現地の呼称(キムチなど)を拾って記述することが行われるが、すぐに日本人の側からの呼称である“朝鮮漬”が台頭する。
- ② 次に、朝鮮由来の呼称と日本側の呼称である“朝鮮漬”が併用されるが、日本人の好みや気候に合ったキムチが工夫されていち早く日本社会に浸透したことにより、“朝鮮漬”という名称が広がった。
- ③ 1940年代前半になると“朝鮮漬”があまり使われなくなる。この当時は戦時体制下であり、朝鮮では「内鮮一体」のスローガンの下で朝鮮人に対する「皇民化政策」がとられていた。為政者にとってはこの名称が、「内鮮一体」の方針と合致しない言葉に映ったのかもしれない。そのためか、1941年刊の『郷土名物料理』に、「俗に“朝鮮漬”という」とあるように、“朝鮮漬”の名は影を潜めた。

【戦後】

- ④ 終戦直後は、戦中のような政治的影響が霧散し、呼称でみると、1930年代の様相に戻る。つまり、“朝鮮漬”の使用が優先されつつ“キムチ”などの朝

鮮由来の呼称が併用された。

- ⑤ 1950年代後半には、漬物屋や惣菜店で“朝鮮漬”と表示されて販売されていたことがわかっている。こうして“朝鮮漬”という呼称はさらに普及し、“料理本”でもこの呼称が最も多く使われた。
- ⑥ 一方で、1960年代から70年代にかけて興った第一次焼肉ブームによって、韓国・朝鮮料理店(後に焼肉店となる)が全国に広がり、“キムチ”の名も以前にも増して知られるようになる。また、当時の一般書を見ると、キムチという言葉が何の説明もなく使われている。このことから、キムチという言葉が大多数の人々に認知されていたことが理解できるし、私自身の個人的な体験でもそうであった。念のために、手元にある1969年刊の『広辞苑 第二版』を引いて見たが、「キムチ」は案の定収録されている。つまりこの時代は、“朝鮮漬”と“キムチ”の併用期(両者が対等に使われた時代)であり、朝鮮半島の漬物や韓国・朝鮮料理店の漬物は“キムチ”、漬物屋や惣菜店は“朝鮮漬”というような使い分けがなされていた。つまり、“キムチ”は本場のキムチ、“朝鮮漬”は日本に土着したキムチ(在地系キムチ)という意味で使われることが多かったのである。
- ⑦ こうした中で、1975年に“キムチの素”が発売されるが、“朝鮮漬の素”ではなく“キムチの素”と命名されたのは、本場の味を強調するためであったと思われる。朝倉敏夫は、当時一般に知られていないキムチという名を使ったように述べているが、現実とは反対に、キムチの名が知られていたからこそ採用されたのである。ともあれ“キムチの素”のテレビCMの放映によって、キムチの名が幼い子供にまで認知されるようになったのは疑いない。
- ⑧ 1980年代中ごろに、朝鮮料理本^①の記述が“朝鮮漬け”から“キムチ”に一齐に替わる。これは漬物店、惣菜店の表示も一齐に替わったことをも意味するだろう。この時代は韓国の経済成長が著しく、1986年のソウルアジア大会や1988年のソウル五輪を目前にして、日本での韓国の地位が著しく向上した時期にあたる。漬物業界では“朝鮮漬け”を“韓国漬け”に改める動きさえ現れるが、結局、本来の名前である“キムチ”に落ち着いた。この動きは一気に起こったことから、業界を挙げてのものだったと予想される。同じ頃、韓国・朝鮮料理店の調理師の当時の組織であった全日本朝鮮調理師協会では、

「韓国」派が台頭して、店の呼称を「朝鮮料理屋」とするか「韓国料理屋」とするかで議論になり、結局「焼肉」を店の看板に掲げることで話がまとまったという。漬物業界が「キムチ」使用に転換したのも、これと同一の動きであったといえることができるだろう。

以上で述べたように、キムチの呼称の変化は従来述べられてきた〔朝鮮漬→キムチ〕ではなく、〔朝鮮漬と朝鮮由来語の併用→朝鮮漬とキムチの併用→キムチ専用〕であったのである。

(5) 気になる奇妙な動き

近年、キムチの呼称や普及についての奇妙な記事が現れた。「韓国食文化研究所」が東京・上野に誕生したことと、その所長に鄭大聲が就任したことを記した『統一日報』の2004年5月12日付けの記事である。

「鄭所長は“朝鮮漬け”、“アリラン漬け”と呼ばれていたキムチを日本で初めて“キムチ”と活字にした本人でもある。1977年、講談社から出版された『朝鮮食品学』で“キムチ”と活字にし、日本でキムチを広める大きな役割を果たした。」

鄭大聲が1977年に“キムチ”を初めて活字にし、キムチという文字を初めて収録した『朝鮮食品学』は、キムチを日本に広めるのに大きな働きをしたのだという。

キムチが初めて活字になったのはそれよりも100年近くも前のことであり、この本が出版された1977年当時は、テレビCMによって、キムチが幼い子供にもなじみのある言葉になっていた。『朝鮮食品学』という本は、著者(鄭大聲)がモランボン調理師学校の講師に就任するに際して書かれたもので、朝鮮料理を専攻する調理師の教科書用であり、本の題名のごとく、化学記号やグラフなどがちりばめられた食品学の専門書である。そんな本が「キムチを日本に広めるのに大きな働き」をするのだろうか。表-2や表-3の本と比べれば、どちらにキムチを普及させるにたる大衆性があるかは一目瞭然である。

それにしても相当に悪質な記事だ。一体誰がこのようなデマ記事を書かせるのだろうか。私は、鄭大聲の神格化が始まったのかと、非常に危機感を持った。

拙書『焼肉の文化史』(明石書店、2004年)で指摘したように、これまで述べられてきた“焼肉”の歴史は事実在即さない誤った説が積み重ねられてきた砂上の楼閣であった。それと同様のことがキムチにも起こっているということだ。なんとも由々しき状況ではなからうか。(了)