

文化人類学の用語の一つに「アカルチュレーション」がある。異なる文化をもつ人びとの集団が持続的な直接接触をした結果、その一方または双方の集団の元の文化様式に変化を起こす現象をいう。日本では一般に「文化変容」と訳されるが、韓国では接觸の概念を包含させて「文化接変」と訳している。

文化変容により生態系を壊すほどの変化を起こす事例もあるが、「食」の文化変容は身近な問題として楽しく考えられる。日本の代表的な料理と考えられる、てんぷら、スキヤキ、あんパンにしても、文化変容で生まれたものである。日本におけるその経

みんなく 食の民族誌

韓国の「トンカス」

朝倉 敏夫



韓国の中なかに設置されたとんかつ料理の広告。かつ丼
やとんかつカレーうどんも(筆者撮影)

考えろ 舌 8

異文化接觸が生む変容

緯については岡田哲の「とんかつ誕生」に譲りたい。この40年近く韓国をウォッチングしてきた私は、韓国のとんかつを考えてみよう。

朝鮮半島にとんかつが伝来したのはおそらく日本の植民地期であろう。その時

のことばわからないが、私がはじめて韓国に行った1970年代末には、「韓洋食」の店にトンカスという名で出ていた。とんかつは、ハングルの「づ」ではなくトンカスと書いたのは、そのまま読むと「ズ」になってしまうからだ。

そこで出されたトンカスは、これでもかとたいて薄く広げた肉を揚げたもので、つけあわせにはニンジ

ンやさやえんどうなどの温野菜がそえられ、テーブルにはステーキソースが置かれていたと記憶する。80年代半ばにソウルの明洞で「東京式トンカス」と書かれた看板を発見した。

90年代の後半、日本に留

学した韓国人たちが「日本式とんかつ」の店を出しはじめた。さらに日本のとんかつ店がソウルに店を出すようになつた。厚い肉をからつとあげ、とんかつソースがつき、もちろんキャベツの千切りがそえられてい

た。厚い肉のとんかつにブランソースがたっぷりかけられ、オーロラソースのかかったキャベツとご飯がワッフルプレートの上に載せられていた。

こうしてソウルでは、三種類のとんかつが楽しめるようになつた。韓洋食の伝統をひきついだ韓国式のトンカス、日本式とんかつで、トンカスとソバと書かれた小さな店に入った。久しぶりにトンカスを注文し

た。厚い肉のとんかつにブランソースがたっぷりかけられ、オーロラソースのかかったキャベツとご飯がワッフルプレートの上に載せられていた。



ある店のトンカス定食。お汁とキムチなどがついて6000ウォン(約600円)

今年は日韓国交正常化50周年にある。昨今、日韓両国の関係は、反日と嫌韓がいわれ政治的にはぎくしゃくしているが、この50年を食の文化変容の視点でみると、互いに影響を及ぼし、折衷式の新たな食が創造されている。市民レベルの交