

4-2 国・地域別に見た食文化・食習慣

1. 韓国

(1) 韓国人について

韓国人のプロフィール

- ・ 韓国の人口は約 4,900 万人（2007 年 10 月現在）。民族別では韓国人がほぼすべてだが、ほかに華僑が 2 万人強在住する。宗教別では、仏教（約 23%）、プロテスタント（約 18%）、カトリック（約 11%）、その他（儒教など）、無宗教（約 46%）にて構成される（2005 年）。使用言語は韓国語である。



（出典：外務省ホームページ）

訪日韓国人旅行者の特徴

- ・ 日本を訪れる韓国人旅行者は約 260 万 1,000 人（2007 年）。平均 4.7 日間滞在する（2006 年）。男性と女性が約 5：5 の割合で、性年齢別では男性 30 代（約 13%）、女性 20 代（約 12.5%）、男性 40 代（約 12%）の順に多い（2006 年）。

訪日韓国人旅行者に人気の観光地

- ・ 東京や大阪などの大都市、九州、北海道、全国の温泉地などはじめ、日本全国を訪れている。

訪日韓国人旅行者が日本で好きなもの

- ・ 先端産業、流行文化、温泉、ショッピング、グルメ、ゴルフ、スキー、日本の伝統旅館などに高い関心を示している。
- ・ 日本に対して「安全で清潔な国」「効率的で組織化された国」「人々が親切で好感が持てる国」「アニメ・漫画文化の国」「近代的で工業化が進んだ国」「生活や教育水準が高い国」「韓国から近く、日程を組みやすい」「自然景観、文化的遺産、都市文化、ショッピング体験施設など、観光魅力が豊富である」「旅行経費が高い」という印象を持っている。

〔 本項の出典 〕 （注：以下、各国について同じ）

・「プロフィール」（人口、宗教別構成、民族別構成）は、日本国外務省、各国統計局、各国・地域情勢から抜粋して整理。

- ・「訪日旅行者の特徴」(旅行者数、平均滞在日数、性年齢別の割合)は、『JNTO 訪日外客数・出国日本人数(2007年確定値)』、『JNTO 国際観光白書 2007』から抜粋。
- ・「訪日旅行者に人気の観光地」及び「訪日旅行者が日本で好きなもの」は、『JNTO 国際観光白書 2007』、『JNTO 訪日旅行誘致ハンドブック【総合編】2007/2008 年版』、関係団体への取材をもとに、編集して整理。

(2) 韓国人の食習慣

食に対する意識

- ・ 飲食を通じてコミュニケーションを図り、人間関係を大切にする文化を持っている。通常一人では食事を取らず、他人と一緒に食事を取り、会話を楽しむ習慣を持つ。
- ・ 「薬食同原」の食観念のもと、食事と健康は密接な関係があり、すべての食事は体の調和を図る薬だという意識が食生活の根底にある。そのため、食事と健康に対して非常に高い関心を示す。
- ・ 韓国では「ウェルビーイング」(Well-being)がブームであるが、これは、健康で豊かで美しい人生を営む新しいライフスタイルを意味する。有機農法で栽培された野菜やスローフードなど、身体によい食べ物には目が無い。伝統食への回帰にもつながっている。
- ・ 旅先では食事をたくさん食べて楽しむ。

日常の食事パターン例

- ・ 韓国人の食事回数は1日3食(夜がメイン)。家庭での外食機会は、都市を中心に増大している。

食 事 ^{注1}	内 容
朝 食	ご飯、汁物、簡単なおかず ^{注2} (海苔、焼き魚など) キムチ。 最近は西洋風の朝食(パンやホットケーキなど)を好む人も増えている。
昼 食	ご飯、汁物(チゲなど)、多数のおかず ^{注3} 、キムチ。 (食堂などで食べる) 最近は西洋風の昼食を好む人も増えている。 朝食と昼食は同じ内容であることが多い。
夕 食	ご飯、汁物(チゲなど)、魚や野菜中心のおかず(1~3品程度) キムチ。
注1) 韓国人の食事時間は、朝食・昼食・夕食いずれも日本人と変わらない。 注2) 韓国の朝食では、日本人ほど卵を食べるということはない。	

韓国料理の特徴

- ・ ご飯、汁物（チゲなど）、漬物（キムチ）が基本的なメニューで、これにおかずが数品付く。主食（ご飯）と副食（おかず）が分離している。調理には多種多様な食材が使用され（特に植物性食品が多い）、トウガラシとニンニクは欠かせない。
- ・ 伝統的な韓国料理では、料理の中に「五味五色」が取り入れられる（五味は甘・辛・酸・苦・鹹（塩辛い）、五色は青・赤・黄・白・黒の食べ物を指す。中国の陰陽五行説に基づいた、体によい食べ物の在り方とされる）。
- ・ ご飯は温かいものを食べる（冷たいご飯を食べる習慣がない）。
- ・ 多様な汁物（スープ料理）が発達しており、動物の様々な部位を使ったスープ、魚を具材としたスープなどがある。
- ・ 韓国では、キムチは漬物物の総称を意味する。野菜の数だけキムチがあり、季節や地方ごとに様々なキムチが存在する（最も食べられるのが白菜キムチ）。キムチは朝、昼、晩を問わずに食べる。またキムチは漬物物としてだけでなく、様々な料理にも使われる。多くの家庭ではキムチを漬けているが、若い世代は購入して食べる。外食では、キムチが無料でお代わりできる。
- ・ 山盛りのご飯、お膳いっぱい載せた料理を提供することが、韓国人のおもてなしのやり方である。そのため、食堂でもたくさんのおかずが供され、おかずは何回でも無料でお代わりできる。
- ・ 一般の家庭では、日常的に焼き肉を食べるわけではなく、普段は野菜や魚が多い。焼き肉は豚の焼き肉が多い（牛肉は高価なため）。
- ・ 生ものを食べる習慣がないが、刺身を食べる文化はある。刺身にはトウガラシ酢味噌をつけて、生のニンニクも載せ、エゴマなどの葉で包んで食べる（醤油とわさびではない）。
- ・ 韓国における贅沢な料理として、宮廷料理、高級な食材（韓牛（ハギユウ）など）を使う鍋や焼肉、フグ、アワビなどが挙げられる。カニは日本人ほど食べない。
- ・ 韓国の定食は「韓定食」（ハンジョンシク）と呼ばれ、たくさんの皿がテーブルに一度に並び供される。日本の定食のようにセットではない。最近では、順番に料理が運ばれる形式もみられる。
- ・ 朝鮮半島は8つの地区（＝朝鮮八道）に分けられ、各地に郷土料理がある。韓国では、郷土の料理や季節の料理も楽しめる。
- ・ 夏には熱い料理を食べて暑さをしのぐ習慣がある（サムゲタン、ポシントンなどのスープ類）。
- ・ 食事中には、麦茶もしくはトウモロコシ茶を飲む。健康目的から、食後に緑茶を飲む人もいる（一般に、食事中に緑茶は飲まない）。
- ・ 韓国で飲まれる酒類には、ビール、ウィスキー、ワイン、ブランデー、清酒、マッコリ（＝どぶろく）、伝統民族酒がある。

食に対する禁止事項と嫌悪感

- ・ 基本的には、相手の許可がない限り、目上の人の前でお酒は飲んではいけない（飲む場合は、目上の人から顔をそむけて飲む）。
- ・ 同様に、基本的には、目上の人の前でタバコを吸ってはいけない。
- ・ 人前で鼻をかむことは下品と見なされる。

テーブルマナー

- ・ 食膳では、ご飯を左、汁物を右、おかずを中央に置く。箸とスプーンを、食膳の右側に縦に置く（先端を相手に向ける）。
- ・ 右手で食事を食べるのが伝統的なスタイルである。
- ・ 食器は持ち上げない（机に置いたままで食べる）。
- ・ 箸とスプーンは同時に使わない（片方をテーブルに置いたままにする）。ご飯と汁物はスプーンで食べる。
- ・ 目上の人と同席する場合には、目上の人ペースに合わせて、敬いながら食事を取る（席の序列に気を配る、年長者から先に食事に手を付ける、目上の人よりも早く食事を済ませないなど）。
- ・ 最初に汁物に口を付けてから、食事を始める。
- ・ 共通の大皿からじか箸で取ることは一般的にみられる。共通の丼鉢を複数で回しながら食べる習慣もみられる。
- ・ ご飯と具は、匙（さじ）で混ぜて食べる（ビビンパなど）。
- ・ 目上の人の前でお酒を飲む場合には、目上の人から顔をそむけて飲む。
- ・ お酒はグラスが空になってから注ぐ。目上の人に対してお酒を注ぐ場合は、自分の右腕の下に左手を添えて注ぐ。同僚や後輩に対してお酒を注ぐ場合は片手で注いでよい。
- ・ 相手から勧められたお酒などの飲物は断らないのがマナーである。
- ・ 食事が済んだら、箸とスプーンを元の場所に置く。使用したナプキンは、きれいに畳んでテーブルの上に置く。
- ・ 食事の支払いは年長者が負担することが多い。
- ・ チップの習慣はない。

日本の食事で好まれるもの

< 食事内容 >

- ・ 海の幸全般を好む（刺身を食べる文化が存在する）。韓国には多数の寿司店があり、寿司は高級料理として好まれる。
- ・ B級グルメ（ラーメン、たこ焼き、お好み焼き、トンカツなど）の人气が高い（韓国でも食べられている）。北海道のカニ、シャケ、乳製品、大阪のたこ焼き、広島のお好み焼き、高松の讃岐うどん（讃岐うどんは韓国でもよく知られている）、長崎のチャンポンなど、日本の全国各地の料理を好む。

- ・ しゃぶしゃぶを好む（しゃぶしゃぶは日本から輸入されて、韓国でも一般的な料理になっている）。
- ・ 温かい鍋物が好む。
- ・ うどんを好む（もちもち感を好む）。
- ・ 全体的にあっさりした味付けを好む。

日本の食事で嫌われるもの

< 食事内容 >

- ・ おかずの数と量が少ないことに対して不満を持つ。
- ・ 冷たくなった食事を嫌う（お弁当、ざるそばなど）。冷たい食事全般を嫌うわけではなく（韓国では冷麺を食べる）本来温かく食べる料理が冷たい状態であることを嫌う。
- ・ 油っぽい料理（豚骨など）は好まない。
- ・ 醤油や甘味料の甘さは好まない（すき焼きのたれ、甘口醤油など）。
- ・ 韓国では、お弁当は”安価で味気ない”というイメージがあるため、嫌われる（日本のように、旅先で豪華なお弁当を食べるという習慣はない）。
- ・ キムチが供されないことに不満を持つ。また、キムチ風漬け物は嫌われる（韓国キムチは発酵されており塩辛い。キムチ風漬け物は発酵していないため甘く感じられる）。
- ・ 生卵には抵抗感を感じる。すき焼きは生卵で食べることから、好まない。
- ・ そばを嫌う（そばのパサパサ感を好まない）。
- ・ 軍隊経験でカレーを毎日食べた世代がいるため、カレーを嫌う人もいる。

< サービス >

- ・ お代わりを注文すると追加料金が取られることに不満を持つ。
- ・ 食事中に緑茶が出されることを嫌う（韓国では食事中に緑茶を飲む習慣がない。緑茶は食後に飲むものであり、食事中は麦茶もしくはトウモロコシ茶を飲む）。
- ・ 会席料理では、事前に配膳方法の説明がされないまま、料理が一品一品出されることに不満を持つ（韓国でのおもてなしでは、大きなテーブルに沢山のお皿を並べる。また、韓国人はご飯とおかずと一緒に食べることを好むが、会席料理では最後にご飯が供されることも理由の1つである）

韓国人に対して良いおもてなしをするための推奨事項

< 食事内容 >

- ・ 有機農法野菜など、健康によい食材や料理を提供すると非常に喜ばれる。
- ・ 旅行中にキムチを持ち歩く韓国人もいるため、コチジャン、赤味噌、韓国産キムチを提供できれば、とても喜ばれる。また、韓国ノリを料理に添えても喜ばれる。
- ・ 食事は温かい状態で提供する。お弁当は出さない方がよい。

- ・ 韓国人は汁物がないと食事をした気にならない。鍋などの汁料理を提供するとよい。
- ・ 食事中の飲物には、麦茶、トウモロコシ茶、お水を提供するとよい（食事中に緑茶を飲む習慣はない。緑茶を出す場合には、確認を取って、食後に出すとよい）。
- ・ 年配の人は、コーヒーに砂糖とミルクを多めに入れることを好む場合がある。若年層はスターバックスなどの濃いコーヒーを飲み慣れているため、同様の配慮は不要である。

<サービス>

- ・ テーブルに沢山のお皿を並べて出すと喜ばれる。
- ・ 会席料理の場合、ご飯とおかずを一緒に食べられるように最初からご飯を出すか、確認をする方がよい。
- ・ 器を持つ習慣がないため、汁物を供する場合には最初からスプーンを出しておくとうよい。
- ・ お膳で食事を提供する場合は、日本では器を持って食事を取ることがマナー違反にはならないと説明するとよい（お膳で食事をする場合は、器を持ち上げなければ食事ができないため）。

<情報提供>

- ・ ハングル表記のメニューがあると一番良い。また、会席料理のメニュー表にもハングル表記があるとよい。
- ・ 料理や食材の効能（健康に及ぼす良い影響）を説明すると喜ぶ。
- ・ 無料でお代わりできるもの（ご飯や味噌汁など）については、食事前に説明する方がよい。
- ・ 会席料理では、一品一品順番に供されることを食事前に説明してあげれば、安心して食事を楽しんでもらうことができる。
- ・ 韓国では法律によって公共の場における禁煙化が進んでいるため、喫煙者に対して喫煙スペースを案内するとよい。
- ・ 韓国では、インターネットでの人気をきっかけに韓国国内で人気が広がるというパターンが多いため、韓国語表記のホームページで情報提供をすることも検討するとよい。

食事以外の禁止事項

- ・ 韓国には、「長幼有序」「男女有別」などの儒教思想が根強く残っており、目上の人（親、恩師、上司、年長者など）をととても敬う。目上の人に対して無礼をすることは厳禁である。目上の人に対する礼儀は、韓国の礼儀において最も大切な項目である。
- ・ 同僚や友人以外、肉体接触は控えるべきである。
- ・ 赤の筆記用具で書いた人の名前は亡くなった人を意味するため注意する。
- ・ 日本と韓国の間で政治的な摩擦がみられる話題（竹島など）については、避けるべきである。

- ・ 「朝鮮人」という言葉には差別的な印象を持たれるため、特に注意が必要である（韓国のテレビ番組の影響もあり、日本語で話していても聞き取られる）。

（ 3 ） 韓国に関する情報の問い合わせ先

- ・ 駐日大韓民国大使館 韓国文化院

〒106-0047 東京都港区南麻布 1-7-32

TEL : 03-5476-4971 ~ 4、FAX : 03-5476-4976、

E-mail : postmaster@koreanculture.jp

Website : <http://www.koreanculture.jp/japanese/index.php>

開館時間：平日 10 : 00 ~ 12 : 00、13 : 00 ~ 17 : 00

土曜 10 : 00 ~ 12 : 00、13 : 00 ~ 16 : 00

休館日：日曜、祝日、韓国 3 大節（3/1, 8/15, 10/3）、年末年始