

「日本料理」との比較に基づいた「韓国料理」の世界化への  
基礎的研究

The Fundamental Research for Globalization of Korean  
Cuisine

Based on Comparison with Japanese Cuisine

金 廷恩

培花女子大学

Jung-eun Kim

〒110-735 韓国ソウル特別市鐘路区彌雲洞 12 番地

\*Baewha Women' s University #12 Pilooo-dong, Jongno-gu,  
Seoul 110-735

目次	
緒論	1
第 I 章 韓国と日本における使用食品の比較	5
緒言	5
1 調査方法	6
( 1 ) 試料	6
( 2 ) 調査方法	6
2 結果及び考察	6
3 要約	11
表及び図	13
第 II 章 料理本における韓国料理と日本料理の比較	23
緒言	23
1 調査方法	23
( 1 ) 調査対象料理書	23
( 2 ) 調査方法	24
2 調査結果及び考察	25
3 要約	33
表及び図	35
第 III 章 日本人と韓国人のキムチに対する嗜好	39
緒言	39
1 実験方法	39
( 1 ) 試料材料	39
1 ) 材料	39
2 ) 材料配合	39
3 ) 調製方法	40

( 2 )	分析	
1 )	唐辛子の成分分析	40
2 )	塩辛の成分分析	40
3 )	テクスチャー測定	41
4 )	pH測定	42
5 )	官能評価の方法	42
2	結果及び考察	43
( 1 )	成分分析結果	43
1 )	唐辛子	43
2 )	塩辛	43
( 2 )	テクスチャーの測定結果	44
( 3 )	pHの測定結果	44
( 4 )	官能評価の結果	44
3	要約	48
	表及び図	50
第IV章	韓国料理、日本料理に対する 日本人・韓国人の嗜好	60
	緒言	60
1	調査方法	60
( 1 )	試料調製および官能評価	60
1 )	試料調製	60
2 )	官能評価	61
2	結果および考察	62
( 1 )	醤油と味噌のアミノ酸分析	62
( 2 )	官能評価	62

3 要約	65
表及び図	67
第 V 章 総括	94
引用文献	102
謝辞	107

## 緒 論

食事は数千年の間、特定の地域に住み続けた民族がその地の状況に適応して営んできた生活そのものである。飲食を互いに共有するということは高い水準の親交の証しであり、双方を受け入れることを意味することでもある。

さらに、民族固有の飲食を伝えることは、民族の相互理解を深めて文化交流の幅を増進させ、その国の食生活を理解することは、その国の民族を理解するのに最もよい方法の一つといえよう<sup>1)2)</sup>。近年、韓国では、国を挙げて李朝の宮廷料理を中心とした「韓国料理」の世界化を進めており、世界無形文化遺産への登録をも目指している。

とはいえ、韓国において、これまでに世界化を唱えるときには、その意識は外国の文化を受け入れることに偏っており、自国の文化を伝え、普及するための方策について模索することはほとんどなされてこなかった。同様に「韓国料理」を対象とした外国人の嗜好傾向を調査した研究についても非常に少ないのが実状である。そうしたなか、「日本料理」を比較対象として「韓国料理」の特徴を把握することは、「韓国料理」の世界化を促進する上で有効な示唆が得られるであろうと期待される。なぜなら、日本と韓国の間には、長い交流の歴史があることに加えて、最近では「日本料理」が世界的に受容される現象がみられるところから、「韓国料理」の世界化に向けての参考になるところが大きいと考えられるからである。

ところで、韓国と日本の食は、それぞれ、どのように形成され、どの様な点で相違しているのでしょうか。今回の調査にさきがけて、

まず、両国の食事の特徴や成り立ちについて少し整理しておく必要がある。

地球上において、一衣帯水をなしている韓国と日本とは、気候風土が類似している。地理的な特性としては、韓国は三面が海に囲まれた半島であるのに対して、日本は四面が海に囲まれた南北に長い島嶼である違いはあるが、ともに四季の変化がはっきりしているがゆえに、季節ごとに豊富な食材料に恵まれて季節の変化による時節飲食も発達し、生産される食品にも同質性のものが多い<sup>3)4)</sup>。また、各地方において季節ごとに得られる食材を利用した特味飲食、つまり郷土料理が作られている。韓国では、農水産業と畜産業が発達しており、農、畜、水産物を多様に利用した固有の飲食文化を発展させ、日本では、農・水産業を中心とした固有の文化が発達してきた。

韓国、日本ともに米農業が盛んで、米を中心としながら麦や粟などの雑穀を含めた穀物を主食とし、それに副菜を組み合わせる食事形態が同じである点は極めて大きな共通点である。主食、副食を組み合わせる食事の形態は、韓国では三国時代後期 600 年代ころにその骨格が確立し、日本においても、万葉集他の文献に、主食、副食の別を窺うことができる。

両国の料理の成り立ちを概観すると、共通していることの一つは、古い時代には、作物、麺や豆腐などの加工食品、調味料など食そのものに関わるものから、文化に関することまで幅広く、ともに中国からの影響を受けたことである。

韓国では、前 15 世紀ごろから間接的に地続きである中国の農耕文化を受け入れ、青銅器は前 7 世紀ごろに北方の騎馬民族から受

容したが、前 3 世紀には中国から厨房器具にも使用される鉄器文化を受け入れており、日本はたとえば、朝鮮半島からあるいは、海の道を辿って稲をはじめ鉄器が導入されている。

現代韓国の基本となる料理は、1300 年代末の李朝建国以来 500 年の間に培われてきた王家の宮廷料理を基本として、これに地方の特産物を材料とした郷土料理の変遷した料理が共存して成立した。日本でも、室町期に日本料理の基礎ができ、江戸時代にはほぼ完成して現在に至っており、日常的に喫食される料理の多くが完成をみた時代も両国は、ほぼ一致している。南蛮渡来のかぼちゃ、とうもろこし、じゃがいもなどが導入されたのもともに 1500 年代である。この頃、韓国には唐辛子が伝わり多用されるようになったのに対して、日本はそのまま素通りしたが、近年、キムチを通して、俄かに唐辛子の嗜好度が高まっている。キムチは、いうまでもなく韓国を代表する伝統的な発酵食品で、健康機能性の優秀性が立証されて<sup>5)</sup>世界から注目を浴びている<sup>6)</sup>。

韓国では李朝建国以来の、日本では室町時代以降の、両国の基本となる料理は、韓国においても、日本においても現在に食べ継がれてきた。しかし、社会が都市化、産業化、核家族化するなどの変化につられて、これらの料理の利用頻度<sup>7)</sup><sup>8)</sup>は低くなる傾向があり、各種儀礼の際においてさえ、伝統的な飲食の風習が簡素化している。日常の食事においては、加工食品やインスタント食品などの利用が増加しており、食生活が実用的で、簡便な方向へと変化してきている<sup>9)</sup><sup>10)</sup>。また、最近では、世界化の意識の高まりに合わせて、外国の食文化が商品とともに大量に輸入され、拡散し始めており、ピザやハンバーガーなどのファースト

フードは普遍化し、大衆性や実用性の面から国民には受容してもよいと受け止められ、嗜好的にも受容性が高まりつつある。

日本では、敗戦後にアメリカの影響を強く受け、以来、高度経済成長を経て、韓国以上に油脂を多く使用する洋風料理への傾斜が強い。経済の成長は、美食への憧れを生み、ミシュランの成績を気に留めるまでにもなっている。実際、東京版が初めて発刊された高級レストランガイド「ミシュラン」<sup>11)</sup><sup>12)</sup>では、150軒の掲載店舗のうち、日本料理店が約6割を占めている。しかし海外での知名度に比例して、本来の日本食とかけ離れた食事を提供する店舗が増加し、JETROは、正統な日本料理店に「日本食レストラン推奨制度」の認証を与えるまでになっており、2012年には、「日本料理」も世界無形文化財遺産に登録したところである。

本研究は「韓国料理」と「日本料理」との特色を比較することによって、「韓国料理」の世界化への活動に役立たせることを目的とするもので、研究の概要は次のとおりである。

第I章では、韓国の料理を普及させるためには、食品の受容状態から知ることが必要と考え、韓国と日本における使用食品の比較を行なった。両国の食品成分表を底本に、そこに記載された食品について、韓国と日本それぞれの料理における使用頻度について検討した。

第II章では、「韓国料理」が誰にも受容されるものであるか否かを知るには、「韓国料理」と「日本料理」の相違を把握することが必須と考え、両国の料理本を基に、食材料、調理法、調味（調味料、調味法）、薬味などを採取し、それらの出現頻度から検討した。



第Ⅲ章では、韓国を代表する食物であり、日本人にとっては最も関心が高いキムチの受容性を知ることは、日本人の「韓国料理」に対する基本的な嗜好を知る上で役に立つことと考え、条件を変えたキムチを調製して官能評価を行い、嗜好を検討した。

第Ⅳ章では、韓国人、日本人がそれぞれどのような嗜好性をもつかを知ることは、料理の普及には欠かせないことであると考え、韓国人の「日本料理」に対する、日本人の「韓国料理」に対するそれぞれの嗜好を調査した。実際に料理を調製して官能評価を行い、嗜好を検討した。

第Ⅴ章では、第Ⅰ章～第Ⅴ章までの研究結果を総括し、日本人の「韓国料理」に対する受容性が高いことを明らかにするとともに、本研究が「韓国料理」の世界化の活動への基礎的研究として大きく役立つことが期待されよう。

## 第Ⅰ章 韓国と日本における食品の使用頻度の比較<sup>49)</sup>

日本と韓国は極めて近い距離にあり、地理的には海洋に恵まれ、気候的には四季をもつなど、風土的に類似することから

<sup>13)</sup>、産物ひいては食材にも共通するものが多い<sup>14-17)</sup>と推

察できるが、韓国の料理を普及させるためには、まず、食品の受容状態を知る必要があると考えられる。本章では、韓国と日本において料理に使用される食品の種類とその使用頻度について検討した。

## 1、調査方法

### (1) 資料

食材の使用頻度の比較には、『五訂食品成分表 2006』をもとにほぼすべての食品を採取した。採取品目は 421 品目である。また日本の成分表には見当たらず、韓国でよく使う食材 19 品目を韓国の食品成分表『韓国人栄養勧奨量 7 訂改定』から選んで追加した。採取した食材は野菜、茸、海草、豆、魚介、獣鳥肉、卵、乳類、油脂、調味料である。

### (2) 調査方法

使用頻度は、よく使う=4、まあまあ使う=3、あまり使わない=2、ほとんど使わない=1 の 4 段階に数値化した。頻度の決定にはそれぞれの国において調理学を専門とする者 3 名の合議によって評定した。

## 2、結果および考察

食品成分表から採取した韓国と日本の食材料の使用頻度を表 I - 1 ~ 5 にまとめた。

表 I - 1 に野菜類 (全 155 品目) の使用頻度を示した。韓国と日本とも「よく使う」は、キャベツ、白菜、大根、きゅうり、ほうれんそうなど 31 品目で食品成分表に掲出されるものの 21.8% であ

った。韓国と日本ともに「ほとんど使わない」は、アンティチョーク、トレビス、ビートなどの洋野菜、トウモロコシ、はなごみ、タアサイなどの中国野菜が28品目で食品成分表に掲載されるものの19.7%であった。韓国の成分表から追加したのは13品目で、韓国では「よく使う」が日本では「ほとんど使わない」のは、エゴマノ葉、ドングリ、ミズガラシ、キキョウノ根、チャムチュイで、「あまり使わない」のは、ぎょうじゃにんにく、たらめ、よもぎなどであった。逆に、韓国では「ほとんど使わない」が日本では「よく使う」のは、さやえんどう、オクラ、かぶ、こまつな、そらまめ、みょうが、めきゃべツなどであった。日本では「よく使う」が韓国では「あまり使わない」アスパラガス、カリフラワーなどは、韓国で栽培されるようになったのがここ2、3年のことであり、食べ方があまり知られておらず、値段も非常に高いため普及していない。

使用頻度が高い野菜の韓国での食べ方は、はくさい、せり、だいこん、にらは主にキムチとして、しょうが、にんにく、ねぎ、あさつきは香味野菜として併用する。ほうれんそう、まめやし、もやし、ふきはナムルや炒め物にすることが多い。ぎょうじゃにんにくは酢漬けや料理の薬味に、ズッキーニはナムルやチゲ鍋にするほか、ピカタのように卵液をつけて焼きジョンに使う。たらめとずいきはナムル、チコリーは生のままご飯を包み、ふじまめはご飯に炊き込み、よもぎは汁やナムルにする。韓国では、毎食のようにナムルを食べ、またほとんどの野菜をナムルに使うため、多種類の野菜を摂取する。また、刺身や肉はご飯とともに生葉に包んで食べることが多いため、葉物野菜の使用量も多い。以下は『韓国人栄養勧奨量 7訂改定』から補足した野菜である。エゴマの葉は日本

でも市販されるようになったが、韓国では生のままご飯を包んで食べるほか、キムチに使う。ドングリは、実を粉に挽いてチヂミに使うほか、ムックと呼ばれる団子などにして食べる。ミズガラシは、生葉でご飯を包んで食べる。キキョウの根は細かく裂いて、チャムチュイは葉を茹でてともにナムルにする。テェクチュイとゴムチュイは香りがよく、葉を茹でてご飯を包んで食べる。ガツナムル、イガシナムル、チョピョンおよび野草のガクナムルとマタリは、いずれも葉を茹でてナムルにする。ヤーコンは根菜で、すりおろしてチヂミに使う。

表 I - 2 に茸類、海藻類、豆類および加工品（全 46 品目）の使用頻度を示した。韓国と日本ともに「よく使う」茸類はえのきたけ、しいたけ、しめじ、ひらたけ、エリンギ、海藻類はわかめ、てんぐさ、豆類はあずき、だいず、豆腐などであった。韓国と日本ともに「ほとんど使わない」は、あおさ、あまのり、あらめ、ふのり、まつも、むかでのりなどの海藻類で、これらは特定した地域で少量採れるに過ぎないものが多い。韓国で「よく使う」が日本では「あまり使わない」ものはあおのり、いわのり、りよくとうで、日本では「よく使う」が韓国では「ほとんど使わない」のは、なめこ、そらまめであった。『韓国人栄養勧奨量 7 訂改定』から補足した大根の一種チョンガクはキムチに海のすがすがしい香りをつけるとして使われ、コレシギは韓国菓子の凝固材として煮溶かして使う。ゴムピはさっと煮てご飯を包んで食べたり、コチュジャン、酢、砂糖で和えて食べる。パレは甘酢で和えて食べる。

茸類は、韓国と日本ともに炒め物と鍋物によく使うが、韓国ではナムルにすることが多い。あおのり、いわのりは韓国では味をつ

け、焼いてご飯を包んで食べる。りよくとうは水でふやかしてミキサーにかけ、チヂミに使う。日本では「よく使う」が韓国では「あまり使わない」ひじきは濟州島の特産品で狭い範囲で使われるものであり、納豆はここ2~3年韓国でも生産され次第に食べるようになったが、生で食べることにはいまだ抵抗のある人が多く、嗜好よりは健康によいということで食べる人が多い。

表I-3に魚介類(全135品目)の使用頻度を示した。韓国と日本ともに「よく使う」のは、たい、ひらめ、まぐろ、いか、ぶり、あわびなどを刺身などに、さば、さけ、さんまは焼いて、まながつお、たい、メルルーサは煮魚に、たら、かき、あさは汁物や鍋物に使う。韓国と日本ともに「ほとんど使わない」のは、おいかわ、きちじ、テラピアなどで、手に入れることも難しく調理法も知られていないため使用されない。韓国で「よく使う」が日本で「ほとんど使わない」おきあみは、塩辛にしてキムチや茶碗蒸しなどの味付け、汁物の塩加減に利用したり、茹で豚と一緒に食べる。日本で「あまり使わない」いしもち韓国では最高級魚で、塩漬けにしてから干物にし、かわはぎも干物にして使う。日本では「よく使う」が韓国では「あまり使わない」のはかつお、しまあじ、伊勢えびで、韓国では伊勢えびは手に入らない。また、かつおをかつお節にすることはない。

表I-4に肉・肉加工品、卵類、乳類(全52品目)の使用頻度を示した。韓国と日本ともに「よく使う」のはうし、ぶた、にわとりおよびぶたの肝臓、牛乳などで、両国とも焼物、煮物、鍋物などさまざまに使い、牛乳はそのまま飲むことが多い。韓国と日本ともに「ほとんど使わない」のはいのぶた、うさぎ、めんよう、やぎ、

うずら、はちなどである。韓国で「よく使う」が日本では「あまりよく使わない」のは、ぶたやうしの心臓、舌、胃、腸、臄などの副産物で、庶民的な食べ物として茹でたり、炒物や腸詰などにして広く食べられている。臄は主に焼物、炒物にし、牛の尾は高価な食材であるが煮込みや汁物に使う。日本では「使わない」が韓国ではいぬを伝統的に土用の丑の日に夏ばてを防ぎ、精力をつける食材としてスープや茹でて食べる。いぬは野生の犬を食べることはなく、食用に飼育したものを夏場に主に男性が食べる。うまは韓国ではわずかに済州島の地方食とされるが、一般的にはほとんど食べないためか、韓国の食品成分表には記載されていない。

表 I - 5 に油脂、調味料（全 52 品目）の使用頻度を示した。韓国と日本ともに「よく使う」のはごま油、とうがらし、にんにくであるが、これらは日本に比べて韓国での使用頻度がかなり高いものと推察される。韓国ではごま油をほとんどの和物、炒物に使い、にんにくは薬味として大抵の料理に入れる。しょうがは、韓国ではキムチやぶた肉料理に使うことが多いが、日本では薬味として幅広く使う<sup>18)</sup>。韓国と日本の味噌の味は類似しており<sup>19)</sup>、両国の使用法もほぼ同じである。韓国と日本ともに「ほとんど使わない」のはクローブ、セージ、タイムといった西洋料理のスパイスとうし脂である。うし脂は、韓国では以前は植物油の代わりにフライパンでチヂミなどを焼く時に使われていたが、健康志向で動物油脂は使わなくなってきた。韓国で「よく使う」が日本では「ほとんど使わない」のは、エゴマ油と粉とうがらしである。韓国では、エゴマ油を和物や炒物に多く使用し、粉とうがらしはキムチや鍋物、煮物、焼物など、すべての調理法で多用される。コチュジャンは

最近、日本でも手軽に入手できるが使用頻度は低い。日本で「よく使う」が韓国では「あまり使わない」のはウスターソース、トマトピューレ、中華だし、かき油で、西洋ならびに中国料理に由来するものである。韓国では、若年層においては外国料理を家庭内でも調理するようになってきているが、一般の家庭の食事は非常に保守的<sup>20)</sup>で、外国の調味料やソースはまだ定着に至っていない。日本で「よく使う」が韓国では「ほとんど使わない」のはわさびとかつおだしである。わさびは日本では主として刺身の薬味として使用するが、韓国ではチョコチュジャンといってコチュジャンに酢、にんにく、砂糖を入れて混ぜ合わせたタレをつけて食べる。かつおだしは、日本ではこんぶと併用して最も普通のだしとして使われるが、韓国では使用しない。韓国で使われるだしはこんぶだし、にぼしだし、干しだらのだしなどである。こんぶだしとにぼしだしは韓国と日本に共通のだしで、使い方もほぼ同じである。

表 I - 6 に、表 I - 1 ~ 5 の各枠内に出現した食品の合計数を示した。韓国、日本ともに「よく使う」食品数は 102 品目、韓国、日本ともに「ほとんど使わない」食品数は 55 品目、韓国で「よく使う」が日本では「ほとんど使わない」食品数は 14 品目、日本で「よく使う」が韓国では「ほとんど使わない」食品数は 14 品目であった。

### 3、要約

『五訂食品成分表 2006』に掲載されている食品について、韓国と日本における料理への使用頻度を評価した。評価は「よく使う」「まあまあ使う」「あまり使わない」「ほとんど使わない」の 4 段階に区分した。調査の結果は以下のとおりである。

(1) 韓国と日本ともに「よく使う」野菜類は、はくさい、だいこん、きゅうり、ほうれんそうなどであった。日本では「ほとんど使わない」が、韓国では「よく使う」のは、エゴマの葉、キキョウの根などであり、韓国では使わず、日本で「よく使う」のは、アスパラガス、カリフラワーなどであった。

(2) 韓国と日本ともに「よく使う」茸類は、えのきたけ、しいたけ、しめじ、ひらたけ、海草類はわかめ、豆類および加工品はあずき、だいず、豆腐であった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、あおのり、いわのり、りよくとうであり、韓国では使わず、日本で「よく使う」のはひじきであった。

(3) 韓国と日本ともに「よく使う」魚介類は、たい、ひらめ、まぐろ、いか、あわびなどであった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、おきあみ、いしもち、かわはぎなどで、韓国では使わず、日本で「よく使う」のは、かつお、伊勢えびなどであった。

(4) 韓国と日本ともに「よく使う」肉、卵、乳類は、うし、ぶた、にわとり、ぶたの肝臓、牛乳などであった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、獣の心臓、胃、腸などの副生物であり、韓国では使わず、日本で「よく使う」ものはなかった。

(5) 韓国と日本ともに「よく使う」香辛料類、調味料類などは、ごま油、とうがらし、にんにくなどであった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、エゴマ油と粉とうがらしなどで、韓国では使わず、日本で「よく使う」のは、ウスターソース、トマトピューレ、中華だしなどであった。なお、韓国ではかつおだしは使わない。



表 I - 1 野菜類の使用頻度(155品目)

よく使う	えごまの葉 ドングリ ミズガラシ キキョウの根 チャムチュイ	ぎょうじゃにんにく ずいき ズッキーニ たらの芽 チコリー ふじ豆 よもぎ	ういきょう からし菜 ししとうがらし セロリ ぜんまい ちしや 茎にんにく わけぎ わらび	あさつき、枝豆、グリーンピース キャベツ、きゅうり、ごぼう さつまいも、さといも、サラダ菜 春菊、生姜、せり、大根、 チンゲンサイ、唐辛子、玉ねぎ スイートコーン、トマト、なす にら、にんじん、にんにく、もやし ねぎ、白菜、ピーマン、ふき、レタス ブロッコリー、ほうれん草、豆もやし
たまに使う	ケール ビート	十六ささげ つくし、モロヘイヤ	うど なずな	青えんどう、かぼちゃ、柚子 小芋、竹の子、山の芋
あまり 使わない	チェクチュイ ゴムナムル ガツナムル イガシナムル チョピョン ガクナムル マタリ ヤーコン	京菜、こごみ ザーサイ、白瓜 つるな、冬瓜 トレビス のびる パセリ はやと瓜 ふきのとう ヤングコーン	カイワレ大根 かんぴょう ラディッシュ	アスパラガス いんげん豆 カリフラワー
ほとんど 使わない	アーティーチョーク、エンダイブ トウモロコシ、キンサイ、ケール、花にら くろしんさいりーキ、リバーブ、へちま コールラビ、さんとうさい、夕顔、ビート しかく豆、ターツァイ、みずかけな つわぶき、唐辛子、とうな、とんぶり、 トレビス、ビート、紅花インゲン はくらん、パクチョイ、バジル、まこも 紅花インゲン、ホースラディッシュ	赤かぶ、おかひじき、菊 クレソン、くわい、じゅんさい すぐきな、タアサイ、つまみな つるむらさき、野沢菜 はつか大根、ひのな ひろしまな、ふだんそう むかご、めたで やまごぼう、ゆりね ようさい、よめな	あしたば しそ 高菜 にがうり みつば らつきょう エシャロット わさび	さやえんどう オクラ かぶ 小松菜 そら豆 みょうが 芽キャベツ
韓国 日本	ほとんど使わない	あまり使わない	まあまあ使う	よく使う

表 I - 2 茸類、海藻類、豆類の使用頻度(44品目)

よく使う		いわのり  緑豆	きくらげ  きな粉 おから	えのきたけ、しいたけ、 しめじ、エリンギ、 ひらたけ、昆布 わかめ、てんぐさ、小豆 いんげん豆、えんどう ささげ、大豆、豆腐
たまに使う			マッシュルーム まつたけ	
あまり 使わない	チョンガク、コシレギ ゴムピ、パレ	えごのり、おごのり かわのり、とかさのり		ひじき 納豆
ほとんど 使わない	あおさ、あまのり、 あらめ、ふのり、 まつも、むかでのり	ふくろたけ、ひよこ豆 らい豆、レンズ豆	まいたけ、もずく 湯葉	
韓国 日本	ほとんど使わない	あまり使わない	たまに使う	よく使う

表 I - 3 魚介類の使用頻度(135品目)

よく使う	おきあみ	いしもち おこぜ かさご かわはぎ さより あみ	あんこう いしだい いぼだい いわな 太刀魚 どじょう ほっけ わかさぎ、ほや	あまだい、いさき、しらす干し おひょう、かれい、きず 鯉だら、きんめだい 鮭、さば、さわら、さんま 鯛、たら、ひらめ、ぶり はまち、まぐろ、まながつお メルルーサ、あさり、あわび かき、さざえ、えび、かに、いか
たまに使う		えい、白魚、ほうぼう あげまき、つぶ とり貝、ばい貝 ばか貝、しゃこ	あいなめ、あなご、いかなご いとより、鯉、こち、このしろ なまず、はげ、はたはた、はも ひらまさ、ふぐ、ふな、むつ、めばる たいら貝、とこぶし、しばえび ほっき貝、みる貝、なまこ	あこうだい、あじ、あゆ うなぎ、かじき、かたくちいわし かんぱち、にしん、しじみ はなぐり、帆立貝、たこ
あまり使わない	えそ ホキ	あか魚、キャビア キングクラブ、ぐち、くらげ こはだ、さめ、しらひらめ みなみだら、うに	いくら ししゃも すずき とび魚	いわし かます きびなご あか貝、車えび
ほとんど使わない	おいかわ、きちじ テラピア、にぎす、バラクーダ もろこ、やつめうなぎ トップシエル、もがい、こうらいえび	あまご、うごい、うまづらはぎ かじか、しいら、たかべ、ちか ほんもろこ、やまめ、いがい いたや貝、たにし	シルバー ぼら ます	鱈 しまあじ 伊勢えび
韓国 日本	ほとんど使わない	あまり使わない	たまに使う	よく使う

表 I - 4 肉類、卵、乳類の使用頻度(54品目)

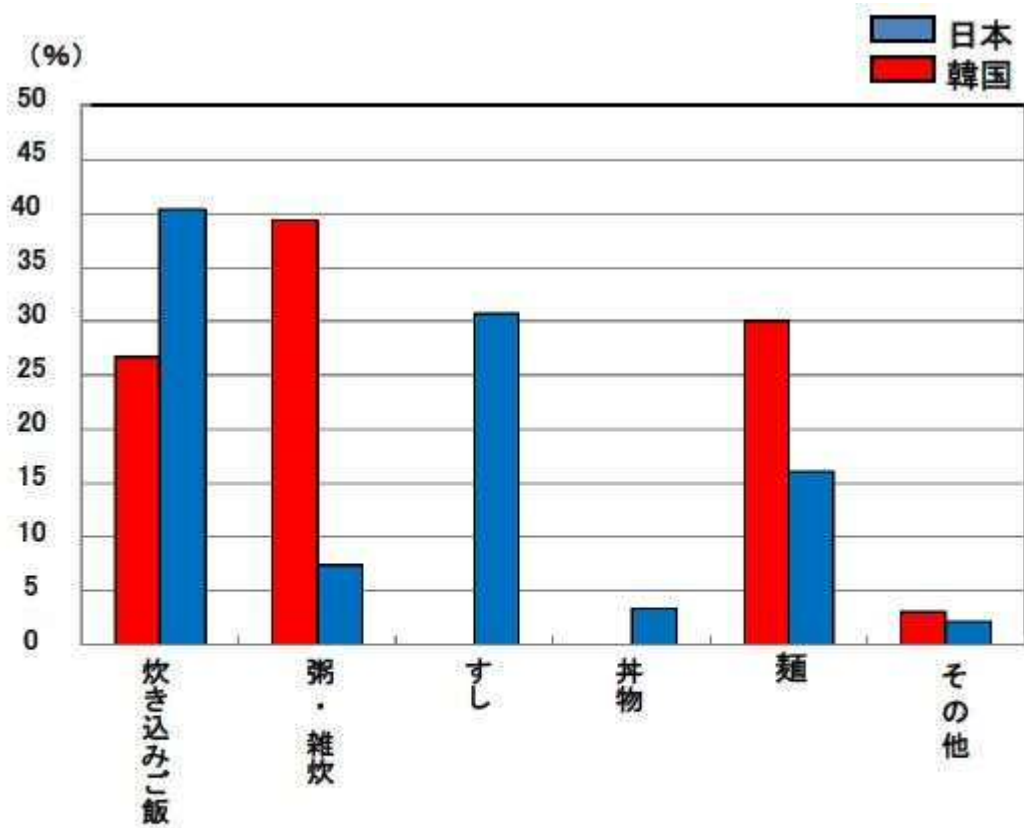
よく使う	豚の腱、豚の胃 豚の舌、豚の心臓 豚の小腸、豚の大腸	牛の尾	うずら卵	牛(ひれ、もも、ロース) 豚(ひれ、もも、ばら) にわとり(もも、胸) 豚の肝臓、ベーコン 牛乳、ヨーグルト クリーム、卵、ハム
たまに使う	牛の心臓、牛の小腸 牛の大腸、牛の腱 牛の子宮、豚の子宮 あひる	かも	牛の肝臓	
あまり使わない	いのしし、牛のじん臓、 牛の胃豚のじん臓、いなご かえる、スッポン、犬肉	牛の舌 くじら、きじ 鹿、すずめ	ピータン	
ほとんど使わない	いのぶた、うさぎ、めん羊 やぎ、うずら、やぎ乳、蜂	馬、七面鳥、鳩 フォアグラ、ほろほろ鳥		
韓国 日本	ほとんど使わない	あまり使わない	たまに使う	よく使う

表 I - 5 油脂、調味料の使用頻度(52品目)

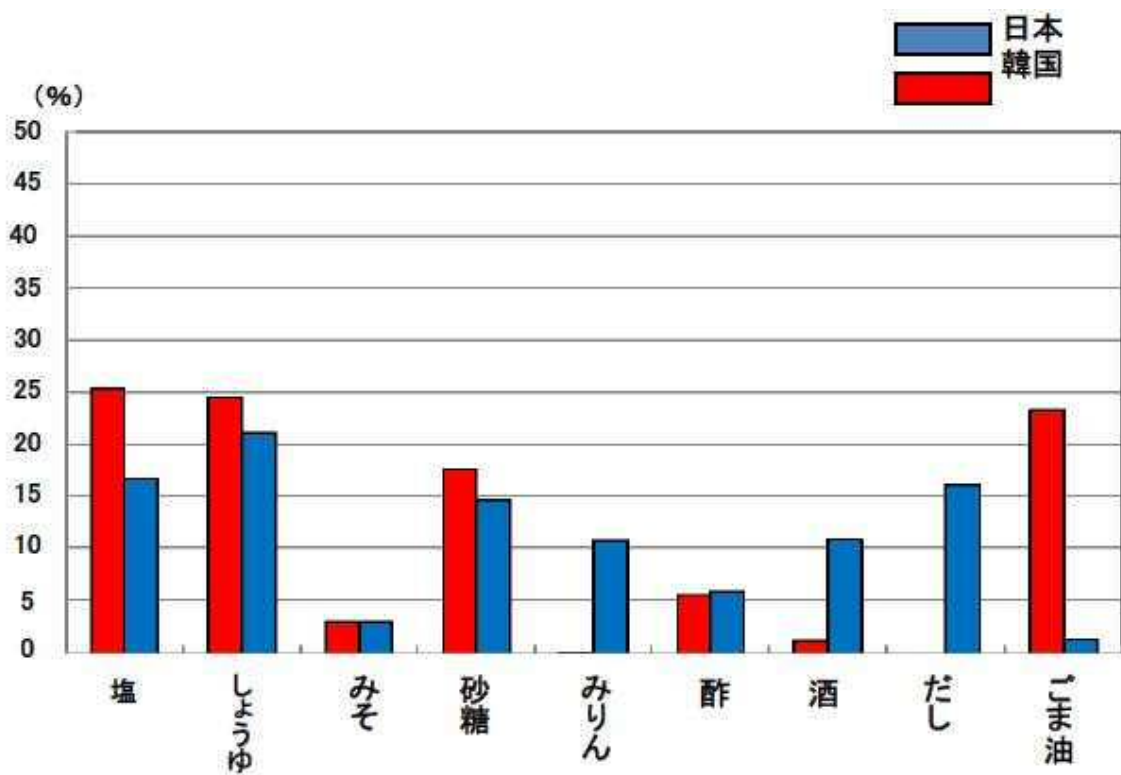
よく使う	えごま油 唐辛子		チリペッパー しいたけだし シナモン	ごま油、揚げ油、サラダ油 バター、しょうゆ、食塩、米酢 果実酢、昆布だし、煮干だし トマトケチャップ、マヨネーズ 米みそ、麦みそ、豆みそ みりん、からし、コショウ 生姜、唐辛子、にんにく
たまに使う			オリーブ油、ラー油 カレー粉、パプリカ	鶏がらだし
あまり 使わない			豆板醤、洋風だし 酒かす、山椒	ウスターソース、中華だし かき油、トマトピューレ
ほとんど 使わない	牛脂、クローブ セージ、タイム	ラード、オールスパイス オニオンパウダー チリパウダー、 ナツメグ、バジル	コンソメ	鰹だし、わさび
韓国 日本	ほとんど 使わない	あまり 使わない	たまに使う	よく使う

表 I - 6 食品の使用頻度の集計(440品目)

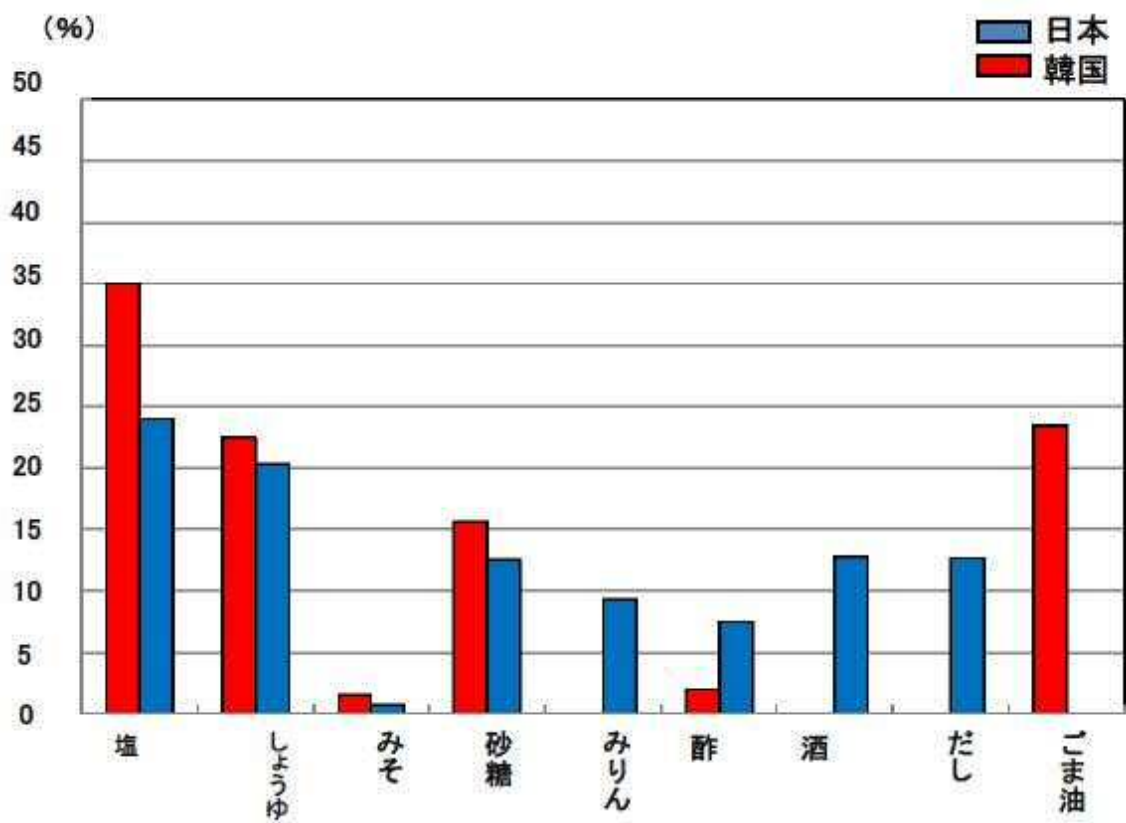
韓国 日本	ほとんど 使わない	あまり 使わない	たまに 使う	よく使う	合計
よく使う	14	16	25	102	157
たまに 使う	9	13	31	19	72
あまり 使わない	22	31	12	14	79
ほとんど 使わない	55	48	15	12	130
合計	100	108	83	147	440



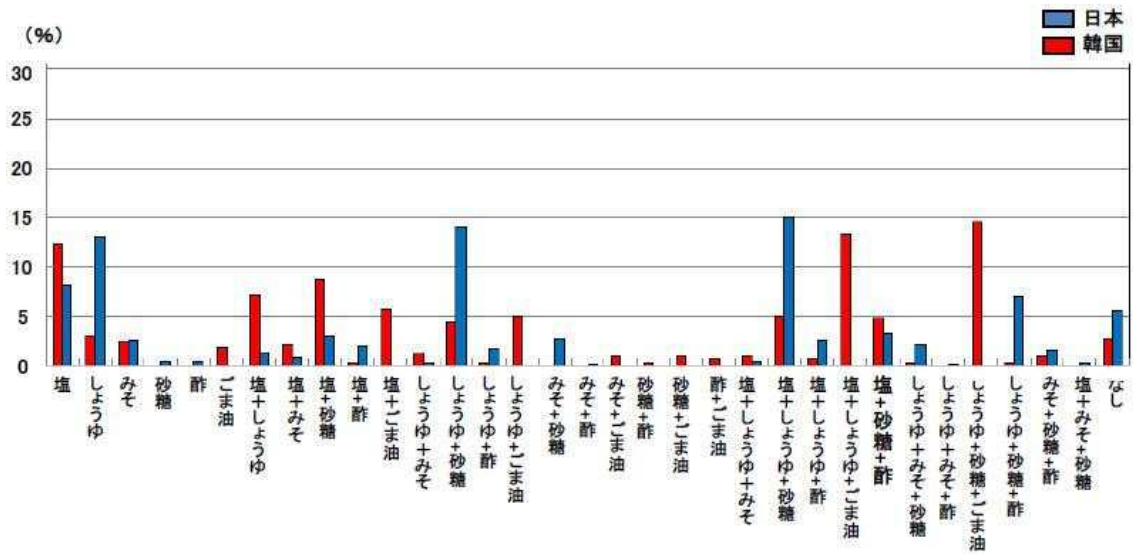
図Ⅱ-1主食の出現頻度  
調理法



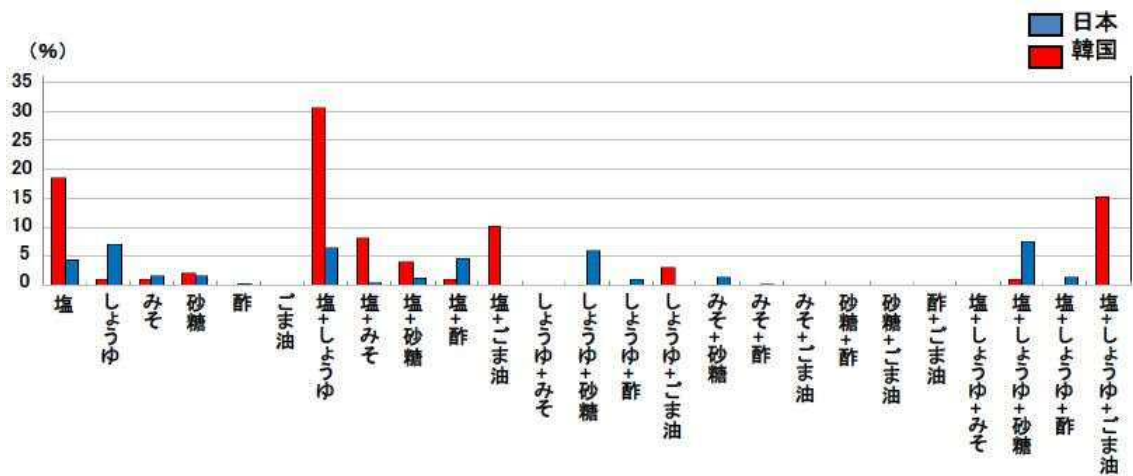
図Ⅱ-2-1a おかずを使う出現頻度  
調味料



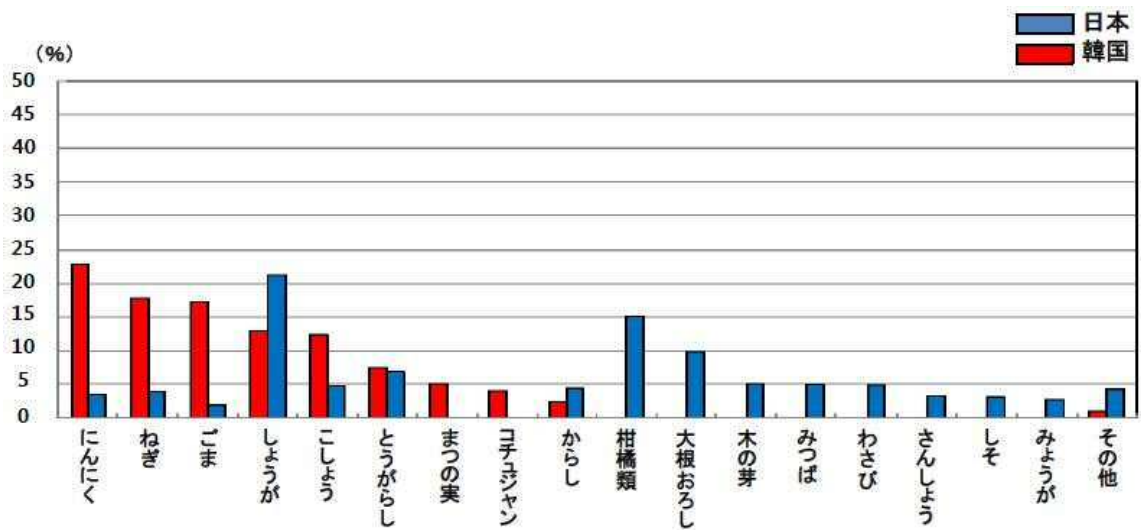
図Ⅱ-2-1b 主食に使う出現頻度  
調味料



図II-2-2a おかずに使う出現頻度  
調味法

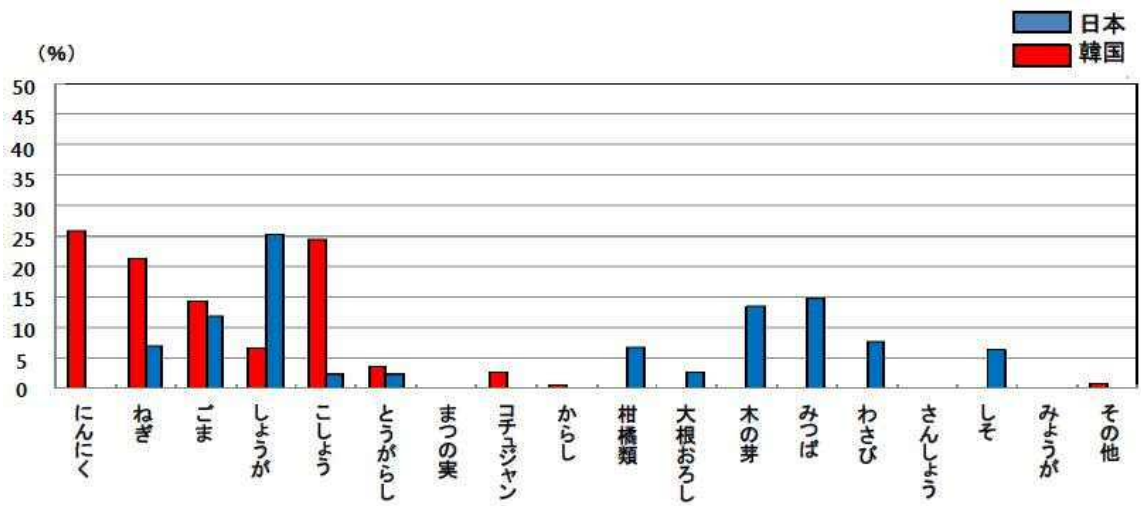


図II-2-2b 主食に使う出現頻度  
調味法



図Ⅱ-3-1 おかずの出現頻度  
薬味





図Ⅱ-3-2 主食の出現頻度  
薬味

表 II-4 料理本における食材、調理法、調味料、  
調味法、薬味の  
出現頻度に関する日本と韓国との間の相関

(数値は相関係数)

	食材	調理法	調味料	調味法	薬味
おかず	0.71**	0.23	0.27	0.81**	-0.02
主食	0.84	0.38	0.54	0.74**	-0.07

\*p < 0.05, \*\*p < 0.01

## 第Ⅱ章 料理本を基にした「韓国料理」と「日本料理」の比較<sup>50)</sup>

「韓国料理」と「日本料理」の比較というためには、それぞれの国の料理を広く捉え、多角的に解析する必要があると考えられる。本章では、韓国と日本の料理書に掲載されている料理から、食材、調理法、調味（調味料、調味法）、薬味などを採取して、出現の頻度をもとに比較検討した。資料とする文献の選択については、日本の文献<sup>21-23)</sup>を中心として、内容がほぼ一致することを検討したうえで採択した。

### 1、調査方法

#### (1) 調査対象料理書

調査対象とした料理書は、韓国、日本ともに、教師が著した家庭料理的料理書（以下、家庭料理書）および専門調理師が一般読者に向けて著した専門料理的料理書（以下、専門料理書）各2冊とした。選定に当たっては、「狭義の韓国料理」、「狭義の日本料理」が基本的な形で記述されているものを選択の中心においた。基本的な形とは、現在の嗜好に合わせて油脂や香味料などを多用したり、洋風にアレンジしたりすることなく、伝統的に使われてきた食材や調理法を基本にしていることなどである。資料とした料理書には、「肉じゃが」、「しゃぶしゃぶ」など、「狭義」の枠から外れる料理もいくつか組み込まれていたが、全体としては僅少で大勢としては大差ないと判断して、これらについては削除しなかった。

また、集計には平均値が多用されるために、採取料理数が近いことに加えて、韓国、日本それぞれの家庭料理書間、専門料理書

間において、出現する調理法と調味について相関を求め、類似性を検討し、相関が低い料理書は採用しないことにした。選択した韓国の家庭料理書間の調理法と調味についての相関係数はそれぞれ 0.93、0.90、専門料理書間では 0.87、0.88、日本の家庭料理書の間では 0.94、0.77、専門料理書間では 0.79、0.73 で、いずれも有意な相関を認めている。

資料とした料理書<sup>24-31</sup>)を表Ⅱ—1に示した。

## (2) 調査方法

調査に用いた調査表の一部を表Ⅱ—2に示した。韓国、日本の食事では、主食、副食が大別されることから、採取した料理は、まずおかずと主食に分けて集計した。主食については、穀類を基に集計し、おかずは、穀類、芋・澱粉類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、その他に大別したうえで、それぞれの料理の食材料、調理法、調味(A調味料、B調味法)、薬味を採録した。食材料については、料理ごとに主たるものから順に1, 2, 3, 4品目を選択し、そのあとで食材料別にとりまとめた。刺身のつまなど適量とあって重量が明らかでないものは一般に使われる量の多少を推定して順位を決めて記入し、卵については卵黄、卵白と分けて使用しているものは卵、鶏もも肉、鶏胸肉などとしているものは鶏肉とするなどして計数して集計した。

調理法については、おかずを生物、和物、汁、蒸物、茹物、煮物、焼物、揚物に分けて記入した。調味料については9品目から選択し、その他のものがあれば記入することとした。また、各料理で使用した調味料の組み合わせを調味法として取り扱うことにし

た。薬味については、17品目から選択し、その他のものがあれば記入した。調査項目は、1、食材料、2、調理法、3、調味（A調味料、B調味）、4、薬味の各項目である。

集計は、資料によって採取品目数が異なるため、各資料において出現した料理数を品目数で除して出現頻度とし、図は、韓国、日本ともに4冊の出現頻度の平均値で示した。また、「韓国料理」と「日本料理」の比較のまとめとしては、各項目について相関係数を算出し、結果を検定した。相関係数はpearsonの相関係数を求めた。なお、本章中で使用する食品名については、『日本食品標準成分表』の表記に捉われず、一般に調理で使用される表記によった。

## 2、調査結果および考察

食材料については、表Ⅱ-3に、韓国と日本の家庭料理書と専門料理書の別に、調査対象料理をおかずと主食に分けた上で、それぞれ食品成分表に倣って食品別に分類し、採取割合を示した。

表から、おかずについては、韓国では、野菜類が多く家庭料理書41.6%、専門料理書28.9%であった。動物性食品は、家庭料理書では魚介類22.9%、肉類14.6%、専門料理書では魚介類18.2%、肉類35.1%で家庭料理書は魚介類、専門料理書は肉類が多かった。日本料理では野菜類、魚介類の使用が際立ち、野菜類が多いことは韓国と同じで、家庭料理書33.1%、専門料理書18.1%で、家庭料理書が専門料理書より多く、魚介類では、家庭料理書が専門料理書より頻度が低く、それぞれ33.1%、53.3%であった。韓国と日本を比較すると、日本では野菜類と魚介類、韓

国は家庭料理書では野菜類と魚介類、専門料理書では肉類と野菜類が主たる食材であった。出現回数が少ない食材料のなかでは、韓国ではきのこ類が多く使われ、日本では芋類、豆類、卵類の使用が多かった。

主食については、韓国、日本ともに米を主食とし、とりわけ日本では80%以上であるのに対して、韓国では家庭料理書では58.9%、専門料理書では45.1%であった。韓国的小麦粉の使用は30~40%で、日本の3~4倍と多く、そば、粟のほか大麦やきびなどの雑穀が幅広く使われていた。小麦粉は麺類やチヂミ、そば粉は麺類、チヂミのほか炊いてから固めるムックにする。粟はなれずし様のシッケにし、大麦やきびは米に混ぜてご飯や粥に炊く。韓国では学校給食での主食に雑穀を使うことが多い。

調理法については、図Ⅱ-1におかずの調理法の出現頻度を示した。韓国では、汁物31.5%、和物27.2%が多く、焼物、揚物、煮物、蒸物が8~10%のほぼ同率で続き、生物は3.8%と少なかった。日本では、煮物が最も多く30.5%を占め、和物19.1%、焼物15.2%、揚物12.5%と続き、生物は7.3%で、韓国に比べて多かった。

韓国では汁物と和物で、日本では煮物と和物、焼物で60%を超える。調理法と喫食の多少については、富永らの報告<sup>32)</sup>とよく一致し、和物、浸物の喫食率は韓国人学生が日本人学生よりも、煮物、焼物は日本人学生が韓国人学生よりも有意に喫食率が高いとしている。因みに、サラダについても、日本人学生が韓国人学生よりも有意に喫食率が高いと報告している。サラダの喫食率は現在の日本では極めて高いが、1990年ごろから急速に和物、

漬物にとって換わっていったのである<sup>33-34</sup>)。汁物については、富永らの研究はないが、日本と韓国では、汁物と煮物の比率が逆転し、韓国では汁物が多い。詳細は今後の検討をまたねばならないが、日本で煮物にするところを韓国では汁に仕立てるのであろう。韓国の食事では汁物(クック)または鍋(チゲ)がつくことが多く、そのほとんどは実沢山のものである。わかめや豆もやしのクック、牛肉と大根のクック、きのこやキムチのチゲ、味噌味のテンジャンチゲ、サムゲタンなどは日本でも知られるものである。また韓国では、牛のばら肉、尾、脊髄、足、豚の背骨、足を24時間煮込んでつくるスープ類が多いのも特徴で、受験生や妊婦、また無気力で活力を失った場合の健康食としてよく食べられる。こうした料理は、狂牛病源をもつ部位を多く使うために、輸入牛肉の危険性に対する意識が他国より高い。和物にはほうれんそう、豆もやしのほか、なずな、からしな、えごまの葉、ききょうの根など多種類の野菜や野草を使い、ナムルとして家庭でも外食でも最も多く食べられる料理である。

日本では煮物が多く、根菜類やかぼちゃをはじめとする野菜類の主たる調理法であるが、近年は、煮物調理は減少傾向にあり、このことは野菜摂取量の減少につながり、望ましいことではない。出現頻度は高くないが、生物は韓国の約2倍で、その多くは刺身である。

図Ⅱ-2に主食の調理法の出現頻度を示した。当然のことだが、日常の食事の主食では白飯が多く、出現頻度がそのまま主食の全体を反映するものではない。韓国では、雑煮35.2%、炊込みご飯32.7%、麺32.2%であった。日本では、炊込みご飯40.4%、すし

30.7%で70%を占め、**麵** 16.1%、**雑煮** 9.5%、**丼物** 3.4%と続いた。韓国と日本を比較すると、**すし**は、日本では全体の1/3を占めたのに対して韓国ではみられなかった。逆に韓国では**雑煮**、**麵**がそれぞれ1/3と多かった。

調味については、図Ⅱ-2-1aに、韓国と日本のおかずに使う調味料の出現頻度を示した。

韓国では、塩味の調味料は、**塩** 25.3%、**醤油** 24.5%、**味噌**は3.0%であった。甘味の調味料は**砂糖** 17.5%、**ごま油**が23.2%と高率であった。日本では、塩味の調味料は**醤油** 21.1%、**塩** 16.6%で、**味噌**は3.1%であった。甘味の調味料は**砂糖** 14.6%と**みりん** 10.7%であった。だしを調味料とすることには異論もあろうが、旨味を付与するものとしてのだしが16.1%、酒は10.8%使用されていた。

韓国、日本ともに、**塩**、**醤油**、**砂糖**がよく使われ、頻度は低いが、**酢**、**味噌**が同率で使われていた。韓国では**塩**と**醤油**の出現頻度がほぼ同じであるのに対して、日本では**塩**に比べて**醤油**を使う頻度が高かった。また、韓国では、**ごま油**、日本では、**みりん**、**酒**、**だし**を使う点に特徴がみられた。

図Ⅱ-2-1bに、主食に使う調味料の出現頻度を示した。韓国では、塩味の調味料は**醤油**が21.8%と多く、**塩**が4.0%と少なかった。日本では塩味の調味料は**塩** 24.0%、**醤油** 20.4%とほぼ同率であった。韓国と日本を比較すると、韓国では**ごま油**、日本では**みりん**、**酒**、**だし**が使われる点はおかずと同じであった。日本では**すし**用に**酢**の出現頻度が高くなっていた。韓国と日本の調味料の使い方には違いがみられ、韓国では、**塩**、**醤油**、**砂糖**、**ごま油**



にはほぼ集約されるのに対して、日本では、塩、醤油、砂糖、みりん、酢に加えて、腥臭を抑えこくを与えるものとしての酒、旨味付与を目的としてだしも多く使われ、調味料の幅が広い。

だしについては、日本では汁物、煮物、和物、蒸物などにまんべんなく使い、韓国では、煮物にも使われるが主に汁物に使われる。日本では本来、動物性食品のみならず油脂の使用が少なく、野菜料理に旨味を与えるものとしてだしが発達し、だしの使用が日本料理の特徴の一つということが出来よう。また、だしの素材は、昆布と煮干は共通するが、韓国は他に干しだらや牛肉を使い、日本ではかつお節が使われる。

図Ⅱ-2-2aに、おかずの調味法の出現頻度を示した。韓国では、調味料単品の調味は、塩20.5%、醤油8.5%、味噌1.8%であった。最も多い調味法は、塩のみと塩+醤油20.5%、塩+醤油+砂糖9.5%、醤油のみ8.5%、塩+砂糖7.0%と続いた。単品の調味料による調味法4種類、2品の調味料による調味法8種類、3品の調味料による調味法5種類で、合計17種類の調味法が採取された。

日本では調味料単品の調味は醤油13.0%、塩8.1%、味噌2.5%であった。最も多い調味は、塩+醤油+砂糖15.0%で、醤油+砂糖14.0%、塩+醤油・醤油のみが13.0%、塩のみ8.1%と続いた。単品の調味料による調味5種類、2調味料の組み合わせによる調味10種類、3調味料の組み合わせによる調味9種類で、合計24種類の調味法が採取された。

韓国と日本を比較すると、単品での調味は、韓国では塩、醤油の順であるのに対して、日本では醤油、塩の順で、その割合もほ

ぼ同じである。調味料の組み合わせについても、韓国では、塩のみ、塩+醤油、塩+砂糖のように塩を中心する傾向があるのに対して、日本では醤油のみ、醤油+塩、醤油+砂糖と、醤油を中心とすることが多かった。

図Ⅱ-2-2b に、主食の調味の出現頻度を示した。

韓国では、塩、醤油、砂糖、ごま油が使われる。日本では、塩味としては塩と醤油、甘味としては砂糖とみりん、酸味に酢が使われている。醤油とみりんは炊込みご飯・混ぜご飯、塩と砂糖、酢はすし飯の調味であり、酒とだしは炊込みご飯・混ぜご飯に使われる。韓国と日本を比較すると、日本でのみ使われるのはみりん、酒、だしであり、韓国ではごま油が多用され、特徴がはっきりしている。

調味については、一種類の調味料で調味することはむしろ稀で、調味料を組み合わせる使うのが普通である。調味料の組み合わせは、韓国は17種類に対して日本24種類と多かった。フランス料理、イタリア料理についても日本で刊行された調理書を基に同様の調査を行っているところであるが、その結果によると両国ともに、塩のみまたは塩+酢、塩+酢+砂糖の組み合わせがみられるに過ぎなかった。<sup>35)</sup>。

日本人は繊細な味覚をもつとされるが、そのことは、単に、味覚の感度が良いというだけでなく、多様な味を味わい分ける受容性の広さが日常の食事で養われてきたとも考えられ、ひいては、外国の料理を抵抗なく受け容れる素地であるともいえよう。日本料理といえば、栄養的に優れ、包丁法や盛りつけによる見た目の美しさが定説で、調味方法の多様さが指摘されることはなかったが、

多彩な調味法も日本料理の特徴の一つとして位置づけられることかもしれない。

薬味については、図Ⅱ-3-1に、おかずに使われる薬味の出現頻度を示した。

韓国では、にんにく 22.8%、ねぎ 17.8%、ごま 17.2%、しょうが 12.4%、こしょう 12.3%、とうがらし 7.5%、コチュジャン 4.0%が続いた。

日本では、しょうが 21.3%、ゆず・レモンなどの柑橘類 15.1%、大根おろし 9.8%、とうがらし 6.8%、木の芽 5.0%、三つ葉 4.9%、わさび 4.8%、からし 4.4%の順で幅が広がった。

韓国と日本を比較すると、韓国で使用される薬味は9種類と少ないが、それぞれの使用頻度が高いのに対して、日本では15種類と多いがそれぞれの使用頻度が低かった。また、日本のその他は、紅たで、穂じそ、水前寺のりなど、多くは刺身のつまである。コチュジャン、松の実が韓国のみで使用され、さんしょう、みょうが、わさび、しそ、木の芽、三つ葉などは日本のみで使われていた。両国で使用される薬味に明らかな違いがみられた。

図Ⅱ-3-2に、主食に使われる薬味の使用頻度を示した。

韓国では、にんにく 25.8%、こしょう 24.5%、ねぎ 21.3%、ごま 14.3%、とうがらし 3.6%、からし 0.5%であった。日本ではしょうが 25.2%、三つ葉 14.8%、木の芽 13.4%、ごま 11.9%、わさび 7.6%、ねぎ 7.0%、しそ 6.3%の順であった。

韓国と日本の薬味の使われ方を比較すると、韓国では少数の薬味を集中的に使用するのに対して、日本は多種類を幅広く使うところは、おかず、主食で共通していた。

「韓国料理」といえばとうがらしが主たる薬味のように思われがちであるが、むしろにんにくやねぎ、こしょうが韓国の基本の薬味となっていた。にんにくとこしょうが双璧で、にんにくは単独におろして使うほか、塩、醤油、砂糖、ごま油などの調味料に、にんにく、ねぎ、すりごまなどの薬味を合わせた薬念の形で、汁物、和物をはじめ、ほぼ全ての料理に使用する。

日本では、消臭のためにしょうがが多く使われるが、三つ葉や木の芽など香り付けだけでなく、見た目を引き立てるものも多い。しょうがの使い方についての吉田らの報告<sup>36)</sup>によると、韓国では薬念に刻みこんで使用することが多く、日本では細く線切りしたしょうがを料理の上に飾ることが多いとしている。

調味法の個所で触れたイタリア料理書とフランス料理書にみられた薬味は、イタリア料理ではこしょう 85.8%、かんきつ類 34.9%、にんにく 22.6%、ほかにねぎ、とうがらし、しょうがが少量で続き、イタリア料理ではこしょう 81.1%、にんにく 45.9%、とうがらし 13.5%、柑橘類 2.7%の順で、イタリアとフランス間の香辛料の使い方は相違していた<sup>37)</sup>。調査対象とした料理書は、一般消費者向けに日本で刊行された料理書であるが、両国の香辛料の違いが明らかなことは、韓国と日本間とよく類似している。各国の料理は香辛料の種類や使い方によって特色づけられるところが大きいといえよう。各調査項目における韓国と日本の相関も他の項目に比較して極めて小さかった。

これまで、食材料、調理法、調味（調味料、調味法）、薬味の各面から韓国料理と日本料理の異同を検討してきたが、これら各項目における出現頻度をもとに相関係数を求めて検定し、結果を

表Ⅱ - 4 にまとめた。その結果、おかずに使う食材およびおかずと主食の調味法に有意な相関 ( $p < 0.01$ ) が認められたのみで、主食の食材、調理法、調味料、薬味については有意な相関は認められなかった。

### 3、 要約

韓国と日本において、著者が教員である料理書と著者が調理師である料理書各2冊ずつを選び、出現する食材料、調理法、調味(調味料、調味法)、薬味の出現頻度を比較することによって両国の料理の特徴を検討した。採取した料理は、おかずと主食に分けて検討した。また、「日本料理」と「韓国料理」の総体的な異同は調査項目ごとに相関係数を算出して検定した。

(1) 食材料—おかずについては、主菜となる食材は韓国では肉類が多く、日本では魚介類の出現頻度が高かった。その他の食材は、韓国ではきのこ類が多く、日本では芋類、豆類、卵類の使用が多かった。主食は、韓国では米のほか小麦粉、そば粉、粟、ひえなども使われているのに対して、日本では米が主体で雑穀が少なかった。

(2) 調理方法—韓国では和物や汁物が多く、日本では煮物、焼物が多かった。

(3) 調味(調味料) - おかずは韓国、日本ともに塩、醤油に加えて砂糖などの甘味料が多く使われ、韓国ではごま油の使用頻度が高く、日本ではみりん、酒、だしを使用する点が特徴的であった。主食の調味料はおかずにほぼ類似した。

(調味法) — おかずは、韓国、日本ともに塩と醤油を基本とする

が、韓国では、塩を使うことが多く、日本では醤油を使うことが多かった。主食は、おかずの結果と類似した。日本では、調味の種類が多かった。

(4) 薬味—韓国では、にんにく、ねぎの使用が極めて高く、唐辛子がこれに次いだ。日本ではしょうがの使用が特に多いが、他にも多種類の香辛料が使われていた。韓国と日本では、種類、使用頻度ともに相違していた。

(5) 韓国と日本間の総体的な異同を見るために調査項目ごとに出現頻度の相関係数を求めて比較した。おかずに使う食材とおかず・主食に使う調味料には有意な相関がみられたが、他の項目には有意な相関は認められず、薬味については最も相関が小さかった。

**表 II-1 調査対象の料理書と料理数**

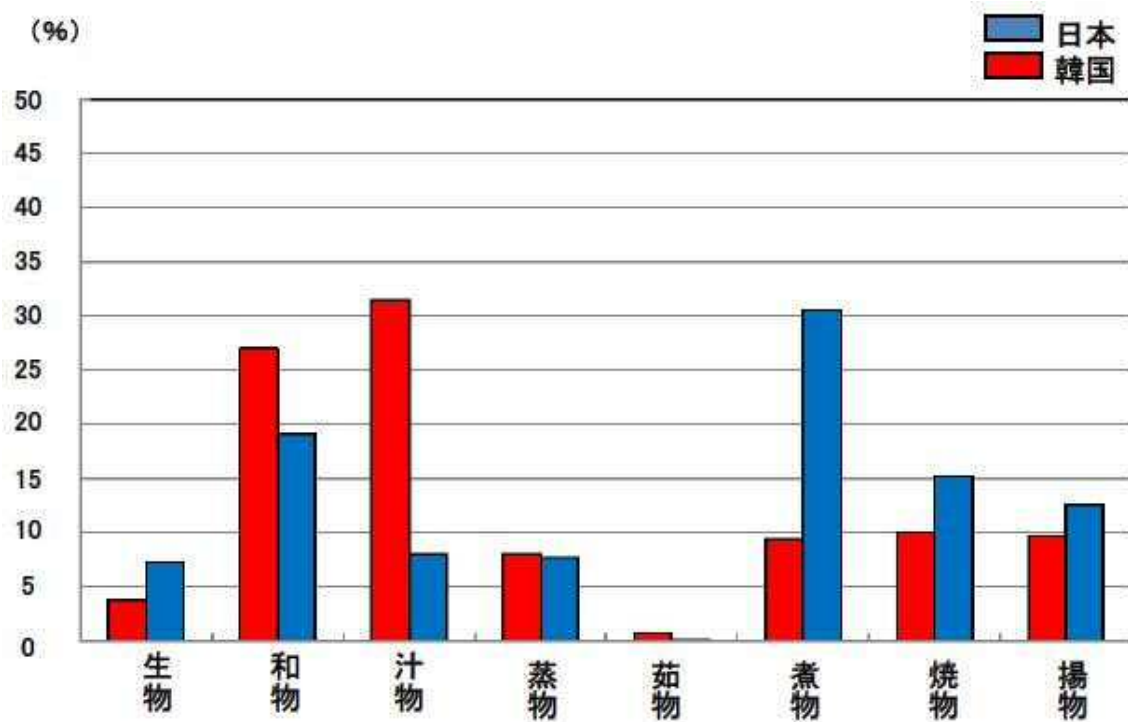
国	家庭・専門 の別	書 名	料理数
韓国	家庭料理書	23種類の薬念で作った203種の料理	167
		最高のわが味	207
	専門料理書	韓国家庭料理	178
		600年ソウル料理	238
日本	家庭料理書	上田フサのおそうざい手ほどき	203
		秘伝おかずづくり	178
	専門料理書	伝承日本料理	167
		日本料理	243





表 II-3 おかずの食材別割合 ( ):対象料理数 (%)

食材		でん 芋 粉類	豆類	種 実類	野 菜類	果 実類	き の こ類	藻類	魚 介類	肉類	卵類	乳類	その他
韓国	家庭料理書 (337)	1.0	4.4	2.1	41.6	0	9.5	1.6	22.9	14.6	2.3	0	0
	専門料理書 (389)	0.8	3.6	0.3	28.9	0	7.3	1.7	18.2	35.1	4.1	0	0
日本	家庭料理書 (328)	6.5	6.9	0.3	33.1	0.3	1.8	0.6	33.1	11.3	6.1	0	0
	専門料理書 (373)	3.3	6.2	1.3	18.1	0.5	3.1	0.9	53.3	7.5	5.5	0	0.3



図Ⅱ-1 おかずの出現頻度  
調理法

### 第Ⅲ章 日本人と韓国人のキムチに対する嗜好特性の比較

51)

韓国を代表する料理であるキムチの受容度を知ることは、日本人の「韓国料理」に対する基本的な嗜好を知る上で必須のことと考えられる。本章では、韓国におけるキムチの文献<sup>38-46)</sup>を参考に、調味料の割合を変えたキムチを調製し、日本に滞在する韓国人と比較することによって、日本人のキムチに対する嗜好を、主として官能評価によって検討した。

#### 1、実験方法

##### (1) 試料調製

###### 1) 材料

キムチ調製には、白菜、大根、根深ねぎ、にんにく、生姜の野菜類と唐辛子、塩辛、砂糖、食塩の調味料を用いた。野菜類は埼玉県坂戸市のスーパーマーケットで購入し、唐辛子と塩辛は韓国食材店（東京都新宿区）で購入した。塩辛は液体の旨味調味料だが、魚：カナリ、塩と表記されているのみで他の表記はなかった。食塩は規格外白塩（商品名：あらしお）を用いた。なお、すべての材料は1999年11月と12月に購入した。

###### 2) 材料配合

材料の配合については、予備実験を重ねて基準の配合を定め、白菜1kgに対して唐辛子20g、にんにく45g、塩辛60gとし、そのほか大根130g、ねぎ20g、生姜6g、砂糖12gを加えた。これをもとに唐辛子、にんにく、塩辛の濃度を変えて、表Ⅲ-1に示す配合系列を定めた。

なお、唐辛子はキムチには必須の材料であるため、唐辛子を使用しないものは調製せず、基準量 20g を 1 として 0.75、1.0、1.2、1.4、1.6 の比率を、にんにくは基準量 45g を 1 として 0、0.5、1.0、1.5、2.0 の比率を、塩辛は基準量 60g を 1 として 0、0.5、1.0、1.5、2.0 の比率を用いた。ただし、にんにくと塩辛の 1.0 は唐辛子系列の 1.0 において調製されることから、にんにくならびに塩辛の系列としては除外し、材料組合せ 13 種類×漬日数 4 種の 52 試料を調製した。

### 3) 調製方法

白菜は外側の固い葉をはずして縦 1/4 に切り分けてから、株の下方縦 1/2 に切り込みを入れた。大根は皮を剥いて 3mm 角で長さ 5cm の縦の千切り、ねぎは縦半分に切って長さ 4cm の斜め千切り、生姜とにんにくは皮を剥いておろした。白菜は 10% の塩水に 10℃10 時間浸漬した後、白菜 1/4 株を水道水 1ℓ の溜め水で水を替えて 3 回洗ってざるにあげ、切り口を下にして 3 時間おいて水気をきった。ボールに白菜以外の材料を入れて混ぜ、これを白菜の間に均等にはさんだ。ポリ袋に入れて、空気が入らないように口を閉じて、15℃で 2 日、4 日、6 日、10 日間保存し、官能評価に供した。

## (2) 分析

### 1) 唐辛子の成分分析

唐辛子中のカプサイシンおよびジヒドロカプサイシンを分析した。乾燥粉末試料にヘキサン・ジエチルエーテル (v/v7:3) と 2% NaCl 1 mol / 1 NaOH 水溶液を加え、10 分間振とう後、遠心分離し、水層を得た。ヘキサン・エーテル層にはさらに 2 回 2% NaCl 1 mol

/ 1NaOH水溶液を加え、同様に振とうし、遠心分離後、水層を得た。水層を合わせ、塩酸を用いて pH2 に調整後、再びヘキサン・エーテルを加え、10 分間振とう後、遠心分離し、ヘキサン・エーテル層を得た。水層はさらにヘキサン・エーテルを用いて同様に振とう、遠心分離した。ヘキサン・エーテル層を合わせ、無水硫酸ナトリウムを用いて脱水ろ過後、凝縮乾固し、メタノールを用いて定容し、HPLC 用試料液とした。HPLC の分析条件は以下のとおりである。

カラム：InertsilODS-2 ( GL サイエンス ) 4.6×150mm、カラム温度：40℃、移動相：アセトニトリル：10%メタノール ( v/v ) = 50：50、流速 0.8ml / min、検出：UV280nm。

## 2) 塩辛の成分分析

塩辛の旨味成分としてヌクレオチドおよび遊離アミノ酸量を測定した。

ヌクレオチドは、試料に冷 10%PCA 溶液を加え、冷却しながらポリトロンを用いてホモジナイズした。次に、10,000rpm で5分間冷却遠心分離し、上澄液を得た。残渣にさらに冷 10%PCA 溶液を加えてホモジナイズと遠心分離の操作を2回繰り返す、抽出液を集めた。60%KOH 溶液を用いて抽出液を pH6.4 に調整後、遠心分離し、上澄液を得て、イオン交換水で定容し、試料液とした。HPLC の分析条件は以下のとおりである。

カラム：Shodex Asahipak Gs-320、カラム温度：40℃、吸光度：260nm。

遊離アミノ酸は、試料をナス型フラスコに採取し、70%エタノールを加え、1時間加熱還流抽出した。抽出液を吸引ろ過後、さ

らに 2 回 70%エタノール溶液を加え、各々30 分間加熱還流抽出した。全抽出液をロータリーエバポレーターにて減圧濃縮後、ジエチルエーテルで脱脂し、ロータリーエバポレーターで濃縮乾固させた。乾固後の残渣を pH2.2 クエン酸リチウム緩衝液で定容し、高速自動アミノ酸分析計（日立製造所 L-8500A）でアミノ酸量を測定し、組成を算出した。

### 3) テクスチャー測定

レオナーRE-3305 型（（株）山電）を用いて測定した。白菜の葉は太い葉脈を避け、枚数を重ねて 7mm の厚さ、10mm×20mm の大きさとした。白菜の芯はほぼ 7mm の厚さのもの 1 枚ずつを 10mm×20mm の大きさにした。プランジャーは合成樹脂くさび型を用い、圧縮率 90%、測定スピード 0.5mm/sec でおこなった。測定は繊維に対して平行および直角の 2 方向からおこない、7~8 回繰り返した。

### 4) pH 測定

F-7AD 型 pH メーター（日立・堀場）を用いて、漬汁の pH を測定した。

### 5) 官能評価の方法

官能評価は、- 3 = 非常に悪い（非常に弱い）、- 2 = 悪い（弱い）、- 1 = やや悪い（やや弱い）、0 = 普通、1 = やや良い（やや強い）、2 = 良い（強い）、3 = 非常に良い（非常に強い）の 7 段階評点法を用いた。評価項目は、大項目を外観、味、テクスチャー、総合の 4 項目とし、味については、にんにく臭さ、生臭さ、辛味、甘味、塩味、旨味、酸味の 7 つの小項目を設け、テクスチャーについては、歯ざわりを小項目として設け、強弱と好き嫌い

の嗜好について質問した。

試食量は 20g で、提供温度は室温とした。試食方法は、唐辛子の辛味を考慮して 1 回あたり 2 試料に限り、1 回目は 1 : 1 : 1 の標準試料を、2 回目以降は唐辛子、にんにく、塩辛の比率を変えたものを供した。試料の種類間では水で口をゆすぎ、試食と試食の間は 30 分以上の間隔をおいた。パネルは、日本人は女子栄養大学調理系教職員および学生で 20~50 歳の女性 11 名、韓国人は韓国からの留学生で 25~35 歳の男子 3 名と女子 3 名の計 6 名で、全員 52 試料を試食した。

## 2、結果および考察

### ( 1 ) 成分の分析結果

#### 1) 唐辛子

唐辛子の辛味成分はカプサイシン系化合物で、カプサイシンとジヒドロカプサイシンが辛味の正体であるところから、これらを測定して表Ⅲ-2 に示した。韓国におけるキムチの嗜好に関する論文<sup>47)</sup>において、唐辛子中のカプサイシンおよびジヒドロカプサイシンを分析した例は少なく、4 種の測定例を見ることができたが、それによるとカプサイシンは 0.008、0.011、0.012、0.022g / 100g、ジヒドロカプサイシンは 0.013、0.020、0.021、0.024 g / 100g となっており、本報告で使用した唐辛子はカプサイシン、ジヒドロカプサイシンともに含量が高く、辛味が強いものであったと推察される。

#### 2) 塩辛

塩辛の 5'-ヌクレオチドの分析結果を表Ⅲ-3 に、アミノ酸の分

析結果を表Ⅲ - 4 に示した。韓国の文献<sup>48)</sup>に記載されたアミノ酸量 (g / 100g) は、アルギニン 0 ~ 0.12g、リジン 1.18 ~ 2.95g、ヒスチジン 0.23 ~ 0.90g、フェニールアラニン 0.46 ~ 0.61g、チロシン 0.13 ~ 0.22g、ロイシン 1.32 ~ 2.95g、イソロイシン 0.74 ~ 1.01g、メチオニン 0.10 ~ 0.70g、バリン 1.06 ~ 2.09g、アラニン 0.22 ~ 0.55g、グリシン 0.10 ~ 1.49g、プロリン 0.09 ~ 1.39g、グルタミン酸 0.79 ~ 2.95g、セリン 0.01 ~ 1.44g、スレオニン 0.04 ~ 1.48g、アスパラギン酸 0.61 ~ 2.27g、トリプトファン 0.01 ~ 0.95g、シスチン 0.08 ~ 0.48g の幅があり、試料調製に用いた塩辛のアミノ酸量は半分以上の種類がこれらの数値より低い傾向を示した。なお、韓国の文献にはヌクレオチドの分析例はみられなかった。

#### (2) テクスチャーの測定結果

官能評価による総合評価が高かった試料 (唐辛子 : にんにく : 塩辛 = 1.6 : 1 : 1) と低かった試料 (1 : 1.5 : 1) の破断荷重測定値を表Ⅲ - 5 に示した。漬日数が経過するにしたがって、葉、芯ともに破断強度が減少する傾向がみられたが、両者の間には有意差はなく、テクスチャーがキムチのおいしさに影響を及ぼす傾向は小さいことが示唆された。

#### (3) pH の測定結果

漬日数による pH の変化を表Ⅲ - 6 に示した。pH はいずれの試料も漬日数が経過するにしたがい、平均で 2 日目の pH 6 前後から 10 日目の pH 3.5 前後に低下し、差は 2.5 であった。

#### (4) 官能評価の結果

総合評価値をもとに、試料、漬日数、韓日の属性を要因とした 3 元配置の分散分析をおこない、これらの結果を表Ⅲ - 7 に示した。



試料、漬日数、韓国・日本の各要因については、いずれも0.1%の危険率で有意差が認められ、相互作用は、試料×韓国・日本については有意に相互作用が認められたが、漬日数×韓国・日本については有意な相互作用はみられなかった。したがって、漬日数については韓国と日本の得点を平均して検討することとし、試料については韓国と日本の別に検討することにした。

漬日数については、材料配合別に2、4、6、10日における韓国と日本を合わせた総合評価の平均値を図Ⅲ-1に示した。全般に6日目の評価がやや高く、4日目は評価がやや低かった。中でも、唐辛子：にんにく：塩辛=1：2：1の2日目は悪いから非常に悪いの間と評価された。

材料配合については、味の強弱の感じ方および嗜好について、韓国と日本を比較検討することとした。韓国と日本の別に検討するにあたって、韓国人パネル数は6名と少ないが、彼らは52回の官能評価すべてに参加し、集計に採用できた。そこで、官能評価の総合評価をもとに、漬日数別に韓国人および材料配合を要因として2元配置の分散分析をおこなった結果、いずれの漬日数においても韓国人の間では有意差はみられず、試料間には0.1%の危険率で有意差が認められることから、韓国人の嗜好は極めてよく一致しており、パネルとして信頼に足りうると判断した。

韓国と日本の味の感じ方の強弱および嗜好の官能評価値について、韓国と日本間の差の検定をおこなった結果、ともに辛味、にんにく臭、旨味、酸味に有意差が多く認められたことから、これらの項目を中心に検討することにした。

味の強弱については、図Ⅲ-2に唐辛子量と辛味の強さ、塩辛

量と旨味の強さの関係を示した。辛味については、唐辛子：にんにく：塩辛 = 0.75 : 1 : 1 のように唐辛子量が少ないものでは韓国人はやや弱い、日本人は普通と評価し、韓国人は日本人に比べて辛味をより弱く感じていたが、1.4 : 1 : 1、1.6 : 1 : 1 のように、唐辛子量が多いものについては、韓国と日本ともに非常に辛いと感じており、韓国と日本間には差が認められなかった。にんにく臭については、唐辛子：にんにく：塩辛 = 1 : 0 : 1、1 : 0.5 : 1 のように、にんにく量が少ないものでは韓国人は弱い、日本人は普通と評価し、韓国人は日本人に比べてにんにく臭をより弱く感じていた。旨味については、1 : 1 : 0 の塩辛を使用していないものを韓国人は旨味が弱い、日本人は普通と評価し、韓国人は日本人に比べて旨味をより弱く感じていたが、1 : 1 : 1.5 では韓国人は日本人よりも旨味を強く感じる結果になった。

図Ⅲ-3 に辛味、にんにく臭、旨味の嗜好の結果を示した。辛味については、韓国人は唐辛子：にんにく：塩辛 = 1.2 : 1 : 1 を普通から良い、1.4 : 1 : 1 を普通と評価し、日本人は 1.2 : 1 : 1 以下の唐辛子量の少ないものを普通、1.4 : 1 : 1 はやや悪いと評価し、韓国人は日本人に比べて唐辛子量が多いものを好む傾向を示したが、1.6 : 1 : 1 ではともにやや悪いと評価した。にんにく臭さについては、韓国人は唐辛子：にんにく：塩辛 = 1 : 0 : 1、1 : 0.5 : 1 のようににんにく量が少ないものはやや悪いから悪い、1 : 1.5 : 1 はやや良いと評価したが、日本人はこれらを普通と評価し、韓国人は日本人に比べてにんにく量が多いものを好む傾向がみられた。韓国人が日本人に比べて唐辛子およびにんにく量の多いものを好むことについては、「韓国料理」ではその特徴のひとつに調

味料として唐辛子、にんにくを使用することが多いことによるものと考えられる。1:2:1については、韓国と日本ともに漬日数2日のものは悪いから非常に悪いと評価されたが、その理由はにんにく臭が非常に強いことが影響している。旨味については、唐辛子:にんにく:塩辛=1:1:0のように塩辛を入れないものは、韓国人、日本人ともに好まず、韓国人は1:1:0.5と1:1:1.5を普通からやや良い、日本人はやや悪いから普通と評価した。また、1:1:2のように塩辛量が多いものは、漬日数2日の辛味を和らげ、評価を高める効果がみられた。

図Ⅲ-4に酸味について、材料配合別に漬日数、韓国と日本の別に酸味の好き嫌いの結果を示した。韓国と日本ともに漬日数が長い方が評価が高くなる傾向を示したが、韓国人が漬日数6日目と10日目のものを好み、やや良いから良いと評価し、2日目と4日目は好まず、やや悪いと評価し、酸味の強弱に対する好みが明確であった。これに対して、日本人はほぼすべての試料を普通からやや悪いの間に評価した。

次に、韓国と日本間の評価の一致性を検討するために、全試料の総合評価値の関係を図Ⅲ-5に示した。相関係数 $r=0.495$ で、1%の危険率で有意に相関が認められ、両者の嗜好傾向はほぼ一致すると考えられた。そして、材料配合、漬日数から、韓国と日本ともに評価が高かった試料は、唐辛子:にんにく:塩辛=1:1:1の6日目と1:1.5:1の10日目であり、韓国と日本ともに評価が低かった試料は、唐辛子:にんにく:塩辛=1:2:1と1:1:0の2日目であった。また、韓国人が日本人よりも明らかに高い評価をした材料配合は、1.2:1:1の6日目、1.4:1:1の2日

目、1.6 : 1 : 1 と 1 : 1 : 1 の 10 日目、逆に韓国人よりも日本人の評価が高かったのは 1 : 0 : 1 の 10 日目であった。

韓国と日本のキムチの嗜好を総括すると、両者の嗜好には高い相関が認められたが、韓国人は評価の幅が広く、好き嫌いが明確なのに対して、日本人は評価の幅が狭く、中心化傾向を示した。近年、キムチは日本人の日常食に取り込まれつつあるが、キムチの嗜好に対する判断基準がまだ定まっていないためであろうと推察された。

なお、官能評価における総合評価値と歯ざわりの相関係数を求めると、韓国人  $r=0.24$ 、日本人  $r=0.36$  で、有意な相関は認められなかった。

### 3、要約

韓国の伝統的な漬物である白菜のキムチについて韓国人と日本人の嗜好を、主として官能評価法により検討した。材料配合は、白菜 1kg に対して唐辛子 20g、にんにく 45g、塩辛 60g を 1 : 1 : 1 の基準とし、唐辛子は 0.75、1.0、1.2、1.4、1.6 の 5 系列、にんにくと塩辛は基準量 0、0.5、1.0、1.5、2.0 の 5 系列とした。また、漬日数を 2、4、6、10 日として試料を調製した。官能評価は 7 段階の評点法 - 3 = 非常に悪い (非常に弱い)、0 = 普通、3 = 非常に良い (非常に強い) によった。結果は次のように要約された。

(1) キムチは漬日数にしたがって歯ざわりが弱まる一方で酸味を増し、韓国と日本のいずれもが pH4 前後の 6 日目と 10 日目の評価が高く、pH5 以上の 2 日目と 4 日目は評価が低かった。

(2) キムチの総合評価には、テクスチャーよりも味の影響が強く、

辛味、にんにく臭、旨味、酸味などが関与した。

(3) 韓国と日本の総合評価は 1% の危険率で有意な相関が認められたが、韓国人は評価基準が明確で評価の幅が広いのに対して、日本人は中心化傾向を示し、評価の幅が狭かった。

(4) 総合評価で韓国と日本ともに高い評価を示したのは、材料配合が唐辛子：にんにく：塩辛 = 1 : 1 : 1 の漬日数 6 日目と 1 : 1.5 : 1 の 10 日目、低い評価を示したのは 1 : 2 : 1 の 2 日目であった。にんにくが多く、漬日数が浅いものは、にんにく臭が非常に強いため好まれなかった。

(5) 日本人のキムチに対する嗜好は、韓国人に比べ、唐辛子、にんにくの濃度が幾分控えめなものが高く評価される傾向が認められた。

表 Ⅲ-1 材料配合(白菜1kg当たり)

(g)

	唐辛子	にんにく	塩辛
	20 (比率)	45 (比率)	60 (比率)
1	15(0.75)	45(1.0)	60(1.0)
2	20(1.0)	45(1.0)	60(1.0)
3	24(1.2)	45(1.0)	60(1.0)
4	28(1.4)	45(1.0)	60(1.0)
5	32(1.6)	45(1.0)	60(1.0)
6	20(1.0)	0	60(1.0)
7	20(1.0)	22.5(0.5)	60(1.0)
8	20(1.0)	67.5(1.5)	60(1.0)
9	20(1.0)	90.0(2.0)	60(1.0)
10	20(1.0)	45(1.0)	0
11	20(1.0)	45(1.0)	30(0.5)
12	20(1.0)	45(1.0)	90(1.5)
13	20(1.0)	45(1.0)	120(2.0)

表 Ⅲ-2 唐辛子粉のカプサイシン・  
ジヒドロカプサイシンの分析結果

成分名	含有量 (m g /100g)
カプサイシン	65
ジヒドロカプサイシン	41

**表 Ⅲ-3 塩辛の5'-ヌクレオチドの分析結果** (100g)

分析試験項目	検出限界
5'-デオキシアデニル酸	1.01
5'-アデニル酸	1.01
5'-ウリジル酸	1.01
5'-デオキシグアニル酸	1.01
5'-グアニル酸	1.01
5'-デオキシシチジル酸	1.01
5'-シチジル酸	1.01
5'-チミジル酸	1.01



表 Ⅲ-4 塩辛のアミノ酸の分析結果

(100g)

分析試験項目	検出限界
アルギニン	0.05
リジン	0.62
ヒスチジン	0.12
フェニルアラニン	0.22
チロシン	0.04
ロイシン	0.47
イソロイシン	0.31
メチオニン	0.20
バリン	0.42
アラニン	0.55
グリシン	0.49
プロリン	0.29
グルタミン酸	1.16
セリン	0.21
スレオニン	0.32
アスパラギン酸	0.62
トリプトファン	0.02
シスチン	0.06

表 III-5 破断荷重測定値

(gf)

試料	日	白菜(葉)	白菜(芯)	
			繊維に直角	繊維に平行
唐辛子:にんにく:塩辛 1.6 : 1 : 1 (評価値が低い)	2	987±286	864±285	545±163
	4	851±221	764±160	539±92
	6	674±289	636±108	498±109
	10	565±197	519±103	327±92
唐辛子:にんにく:塩辛 1 : 1.5 : 1 (評価値が高い)	2	941±122	863±133	519±103
	4	806±145	742±181	475±118
	6	683±170	675±101	442±88
	10	587±146	576±104	369±66

n=10

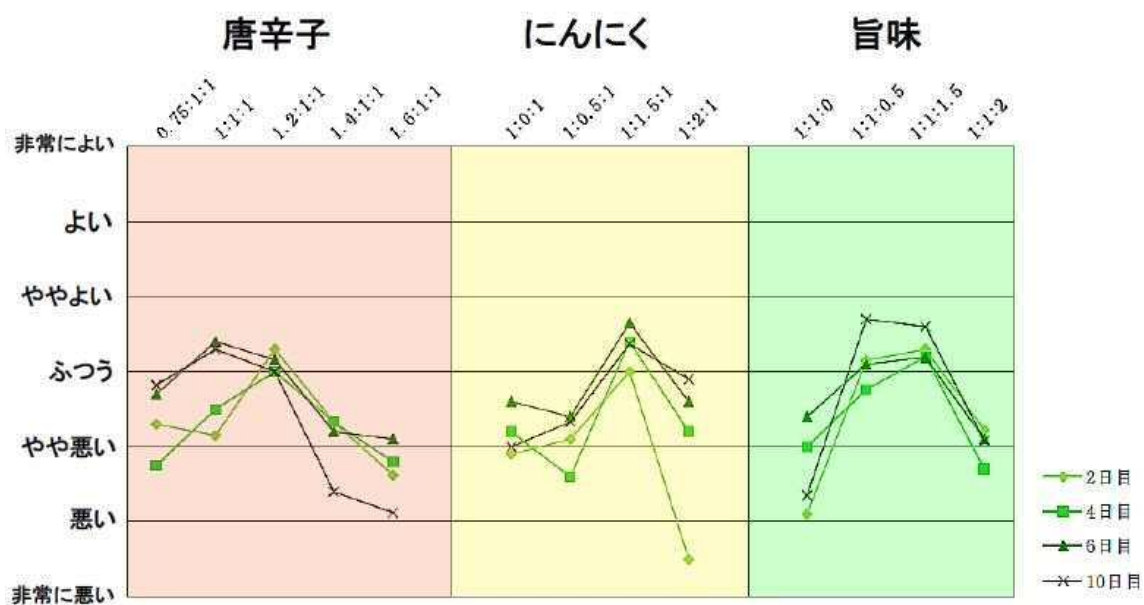


図 III-1 官能評価値 (嗜好) (日本と韓国の平均値)

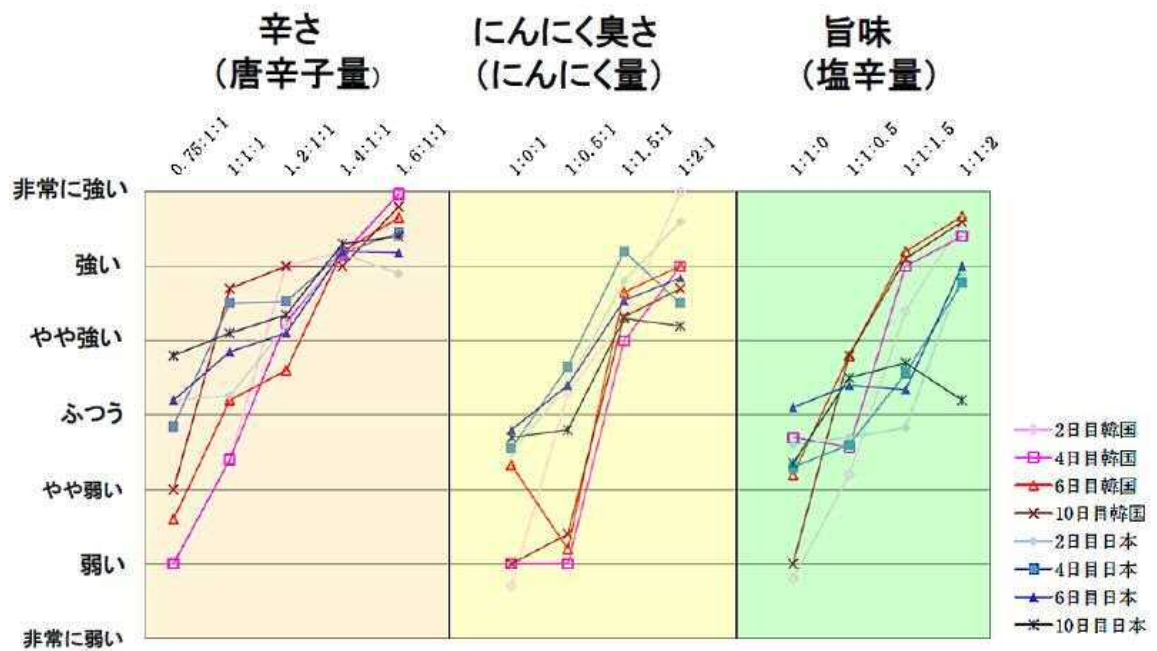


図 III-2 官能評価値(各項目の強さ)

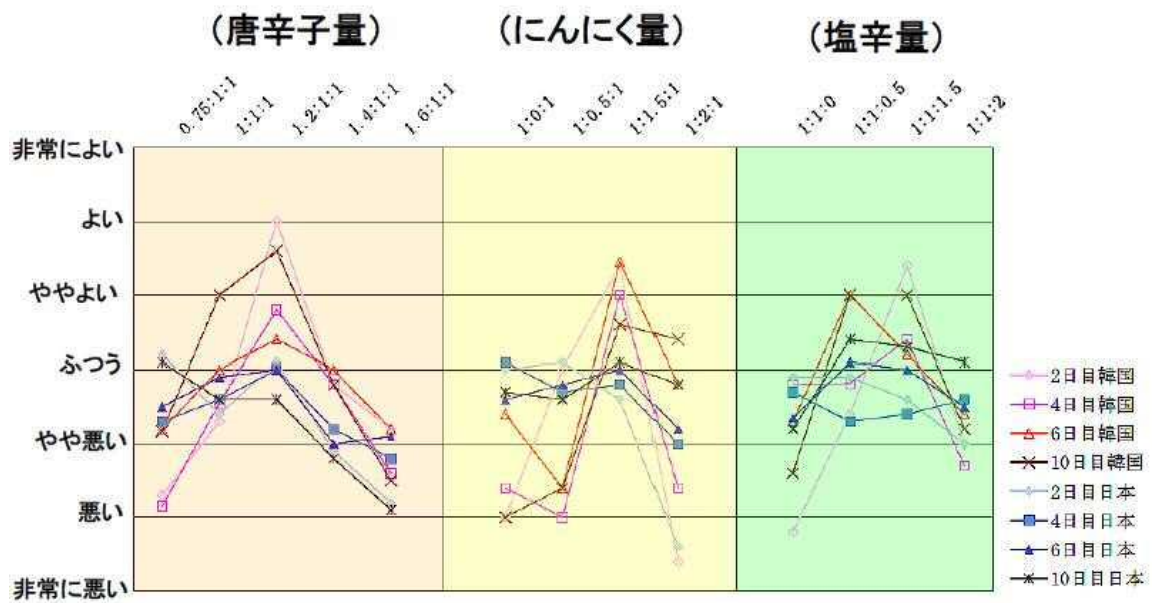


図 III-3 官能評価値(嗜好)

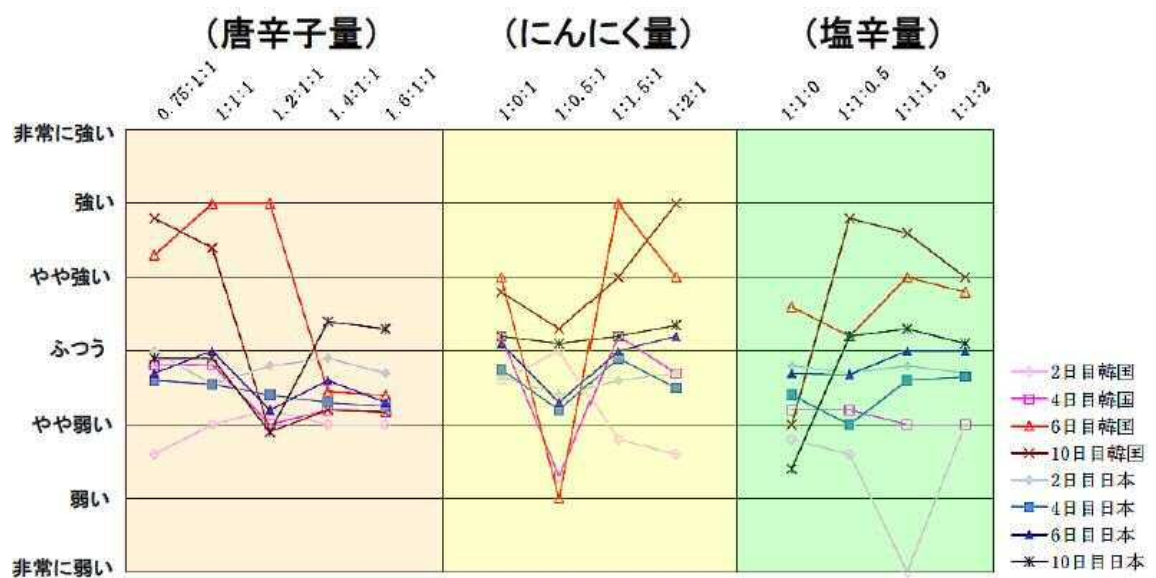


図 III-4 官能評価値(酸味の強さ)

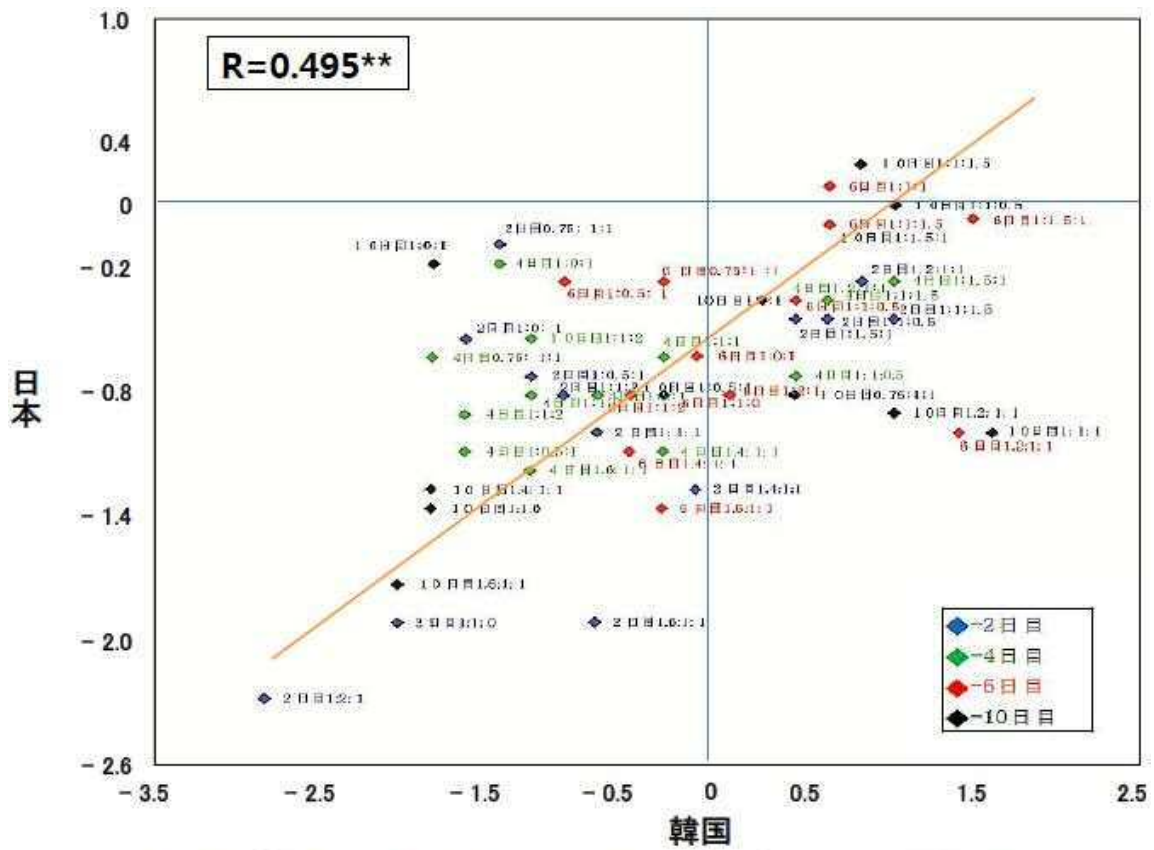


図 Ⅲ-5 韓国人と日本人のキムチに対する総合評価の相関

## 第IV章 「韓国料理」に対する日本人の嗜好および「日本料理」に対する韓国人の嗜好について

「日本料理」との比較において「韓国料理」の世界化を企てるにあたっては、日本人の「韓国料理」に対する嗜好傾向を幅広く捉える必要があると考えられる。そこで、第I章では韓国と日本における食品の使用実態の比較<sup>49)</sup>、第II章では韓国と日本において出版されている料理本を基に使用食材や調理法の比較<sup>50)</sup>、第III章では条件を変えて調製したキムチの嗜好について比較<sup>51)</sup>してきた。また、韓国と日本の学生の日本料理、韓国料理、中国料理、西洋料理にたいする概念について比較<sup>52)</sup>している。本章では、日本人は「韓国料理」、韓国人は「日本料理」を実際に喫食し、官能評価法によってその受容性を検討した。

### I 調査方法

#### (1) 試料調製および官能評価

##### 1) 試料調製

日本人が試食した「韓国料理」は、じゃがいもの煮物、焼き豆腐の薬味添え、いりこの炒め物、ぜんまいのナムル、ズッキーニのジョン、鶏となつめの煮物、プルコギ、ジャプチェで、いずれの料理も、韓国の醤油と日本の醤油で調味した。また韓国の汁物としては、はまぐりの吸物は韓国の醤油と日本の醤油で調味した。また、だしの面からの嗜好をみるために煮干しと干しだらのほか、昆布・かつお節だしを比較のために合わせて使用した。また、調味の面から、韓国と日本の醤油、味噌で調味した。味噌汁については、昆布・かつお節のだしと煮干しだしを用い、韓国の味噌と日本



の味噌で調味した4種類を調製した。豆もやしのスープは、煮干しだしと昆布・かつお節だしとを用い、いずれも塩で調味した。わかめのスープは、昆布・干しだらのだしと昆布・かつお節のだしとを用い、いずれも塩で調味した。日本人が試食した「韓国料理」は、料理8品目、汁4品目、計12品目で、料理の材料および調製法<sup>25, 26)</sup>を表IV-1にまとめて示した。材料は、東京都のスーパーマーケットで購入し、醤油と味噌は韓国で購入したものをを用いた。

韓国人が試食した「日本料理」は、たこの酢の物、ほうれんそうのごま和、肉じゃが、すき焼き、たいのあら煮、きんぴらごぼう、照り焼きチキン、きのこご飯、親子丼、牛丼で、いずれも韓国の醤油と日本の醤油で調味した。韓国人が試食した「日本料理」は、料理7品目、ご飯もの3品目の合計10品目で、料理の材料および調製法<sup>29, 30)</sup>を表IV-2にまとめて示した。材料は、ソウルのスーパーマーケットで購入し、醤油と味噌は日本で購入したものをを用いた。

使用した醤油は、韓国醤油はSEMPYO501、日本醤油はKIKKOMANの醤油を用い、味噌は、韓国味噌はSEMPYO、日本味噌はマルコメ味噌を用いた。なお、韓国と日本の醤油、韓国と日本の味噌のアミノ酸組成および塩分濃度を、女子栄養大学栄養学研究所に依頼して分析した。

## 2) 官能評価

官能評価は、色、香り、味、総合評価の4項目について、5段階の評点法により評価した。評価は、2 = 非常に良い(非常に強い)、1 = 良い(強い)、0 = 普通、-1 = 悪い(弱い)、-2 =

非常に悪い（非常に弱い）として集計し、得られた得点をもとに平均値の差の検定を行った。

試料は、白皿に普通量を盛りつけ、室温で提供した。パネルは、韓国人のパネルは調理学を専攻する培花女子大学の学生 50 名で、年齢 19~20 歳の全員女性である。日本人のパネルは栄養学を専攻する女子栄養大学短期大学部の学生 50 名で、年齢 21~22 歳の全員女性である。

## 2、結果および考察

### (1) 醤油と味噌のアミノ酸および塩分分析

醤油と味噌のアミノ酸組成の分析結果を表Ⅲ-3に示した。醤油については、旨味を呈する Glu、Asp の合計は、韓国の醤油は 39.5%、日本の醤油は 21.1%で、韓国の醤油の方が多かった。甘味を呈する Thr、Ser、Gly、Ala の合計は韓国の醤油 14.1%、日本の醤油 14.3%で近似した。味噌については、Glu、Asp の合計は、韓国の味噌は 24.5%、日本の味噌は 31.2%で、日本の味噌の方が多かった。Thr、Ser、Gly、Ala の合計は、韓国の味噌は 13.4%、日本の味噌は 10.5%と近似した。塩分濃度は、醤油については、韓国の醤油は 15.2%、日本の醤油は 14.8%、味噌については、韓国の味噌は 11.7%、日本の味噌は 12.0%であった。

### (2) 官能評価

日本人の「韓国料理」に対する評価結果を図Ⅳ-1~8、汁に対する評価を図Ⅳ-9~13に示した。

じゃがいもの煮物と焼き豆腐の薬味添え、いりこの炒物の評価

は近似しており、総合評価は、いずれも良いと普通の間評価された。香りにおいて、前者 2 料理については、韓国の醤油で調味したものは、日本の醤油で調味したものに比べて有意に評価が低かった。

ゼンマイのナムル、ズッキーニのジョン、鶏の煮物、プルコギ、チャプツエについては、韓国の醤油と日本の醤油による調味の違いに差はみられなかった。総合的評価はチャプツエが良いと普通の間と評価されたのに対して、他は普通と評価された。

汁に対する評価は、はまぐりの吸物は、韓国の醤油と日本の醤油で調味したが、評価は近似して差はみられなかった。総合的には普通から悪いの間に評価され、やや好まれなかった。味噌汁については、昆布・かつお節のだしに韓国の味噌と日本の味噌を使った場合と、煮干しだしに韓国の味噌と日本の味噌を使った場合とは、評価結果は同じ傾向を示し、どちらの汁も、すべての評価項目において、韓国の味噌は日本の味噌に比べて有意に低く評価された。総合評価は、昆布・かつお節だし汁を日本の味噌で調味したものは良いとする評価であったが、韓国の味噌で調味したものは、悪いとされた。煮干しだしを日本の味噌で調味したものは、良いと普通の間の評価であったが、韓国の味噌で調味したものは、悪いと評価された。豆もやしのスープは、昆布・かつお節だしと煮干しだしをともに塩で調味した。煮干しだしの香りが普通から悪いの間に評価され、煮干しだしを塩で調味したものは、総合的にもやや好まれなかった。わかめスープは、昆布・かつお節だしと昆布・干しだらのだしをともに塩で調味した。干したらのだしは日本人にはなじみが薄く、癖のあるやや生臭い香りが好まれず、そのことが、

味や総合評価にも影響したものと考えられる。日本人には、たらのだしは馴染みが薄く、生臭いと受け止められた。

料理についての評価は、いずれも総合評価で普通からややよいの間に評価され、普通以下として嫌われたものはなく、日本人は「韓国料理」を幅広く受容することが明らかになった。しかしながら、いずれの料理も、日本の醤油で調味したものが、韓国の醤油で調味したものよりも良いとされ、じゃがいも煮物、焼き豆腐の薬味添え、いりこの炒め物では、とりわけ韓国の醤油の香りの評価が低く、有意に差が認められた。しかし、醤油で調味した料理の全てが、普通以上と評価され、醤油による調味が嗜好度に大きく影響していることが示唆された。

汁については、だしは昆布・かつお節だしの評価が高く、煮干しだし、干しだらだしは好まれない傾向がみられた。調味料については、韓国味噌で調味したものはやや悪いと評価された。韓国味噌の色、香り、味は同等に評価され、特に欠点があるということではなく、食べ慣れないことによるものであろう。

韓国人の「日本料理」に対する評価を図IV - 14 ~ 20、ご飯ものに対する評価を図IV - 21 ~ 23 に示した。

たこの酢の物、ほうれん草お浸し、肉じゃが、すき焼、きんぴらごぼうは、普通から良いの間に評価され、韓国醤油による調味と日本醤油による調味の間にはほとんど差は見られなかった。鯛のあらだき、鶏の照焼きは、良いから非常に良いの間に評価されたが、日本醤油で調味したものが韓国醤油で調味したものより評価が高く、すべての項目において、有意に差が認められた。全般に、韓国醤油は香りの評価が低い傾向が見られた。全ての料理が普通

から良いの間に評価された。韓国醤油と日本醤油の評価はほぼ同等であったが、そのなかで、鶏の照り焼きと鯛のあらだきでは日本醤油が韓国醤油よりも高く評価された。

ご飯ものについては、きのこご飯と親子丼は、やや良いから良いに評価され、韓国の醤油と日本の醤油の間に差は見られなかった。醤油濃度が低いため、差が見られなかったと考えられる。牛丼については、良いと評価され、韓国の醤油で調味したものが、日本の醤油で調味したものより評価が高かった。醤油濃度が濃いと日本の醤油を使ったものが好まれ、少ないと馴染んでいる韓国の味が好まれたと考えられる。料理、ご飯ともに、良い以上に評価されており、韓国人の「日本料理」に対する受容性は高いものと推察された。

### 3、要約

日本人の「韓国料理」に対する嗜好、韓国人の「日本料理」に対する嗜好を検討した。韓国料理 8 品目、韓国汁 4 品目を日本人に、日本料理 7 品目、日本のご飯物 3 品目を韓国人に試食してもらった。料理は料理の基本であるだしと調味料に韓国と日本の製品を使って比較した。官能評価は 5 段階の評点法により色、香り、味、総合評価の各項目について評価し、以下の結果を得た。

(1) 「韓国料理」に対する日本人の評価は、普通から良いの間とされ、ほぼ、受容されることがわかった。調味料については、韓国の醤油で調味した料理に比べて、日本の醤油で調味した料理の評価が高かった。

(2) 韓国の汁に対する日本人の評価は、だしについては、昆

布・かつお節だしや煮干しだしに比べて、食べ慣れない干しだらのだしは好まれなかった。また、調味料については、韓国の味噌で調味した味噌汁は、日本の味噌で調味した味噌汁に比べて、すべての項目において有意に評価が低かった。

(3)「日本料理」に対する韓国人の評価は、普通から良いと評価された。醤油については、ほぼ同等の評価であったが、7品目中2品目については、日本の醤油の評価が高かった。

(4)日本のご飯物に対する韓国人の評価は、良いと評価され、嗜好が高い傾向がみられた。

表 IV-1 日本人が試食した韓国料理の分量と調製方法

	料理名	試料分量	調製方法
1	じゃがいもの煮物 韓・日しょうゆ	じゃがいも1000g	1.じゃがいもは皮をむいて1個20gに切り、水に15分つけておく。
		ししとう200g	2.ししとうはへたをとって2等分する。
		水600ml	3.水、砂糖、しょうゆ、おろしにんにくをすべて混ぜ調味液を作る。
		しょうゆ100ml	4.なべにサラダ油を入れ、じゃがいもの表面に油が回るまで炒める。
		砂糖70g	5.炒まったじゃがいもに調味液を入れ、落し蓋をして、中火で煮る。
		おろしにんにく30g	6.じゃがいもに串が入るぐらいに柔らかく煮えたら、ししとうを入れ、3分間サツと煮る。
		サラダ油50ml	
2	焼き豆腐の薬味添え 韓・日しょうゆ	木綿豆腐1000g	1.豆腐は20gにスライスしておく。
		しょうゆ200ml	2.しょうゆ、刻みねぎ、おろしにんにくごまをボールに入れ、混ぜ合わせる。
		刻みねぎ50g	
		おろしにんにく10g	3.熱したフライパンにごま油をまわしいれ、豆腐を両面焼く。
		ごま5g	4.焼いた豆腐にあわせ調味料を1/4小さじずつかける。
		ごま油15ml	

表 IV-2 汁物レシピ(味噌汁)

	料理名	資料分量	調整方法
9	みそ汁1 かつお+こんぶだし 韓・日みそ	水1000ml	1.鍋に水とこんぶを入れ、沸騰したらかつおぶしを入れ火を止め、かつおぶしが沈んだら濾してだし汁を作る。
		かつおぶし30g	
		こんぶ30g	2.このだし汁が沸騰したら豆腐を入れ、みそを溶かし入れる。
		みそ70g	3.さいごに刻んだねぎを入れて火を止める。
		とうふ300g	
		刻みねぎ100g	
10	みそ汁2 煮干し 韓・日みそ	水1000ml	1.鍋に水と煮干しを入れ、沸騰したらさらに10分ほどに出して濾す。
		煮干し30g	2.このだし汁が沸騰したら豆腐を入れ、みそを溶かし入れる。
		みそ70g	3.さいごに刻んだねぎを入れて火を止める。
		とうふ300g	
		刻みねぎ100g	



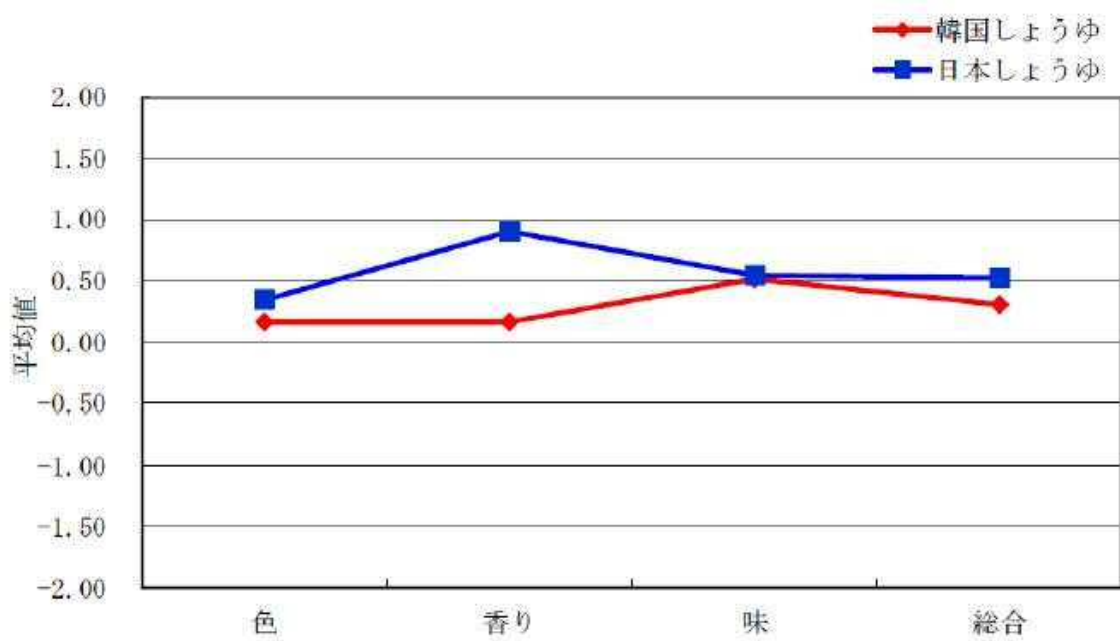
表 IV-3 汁物レシピ(スープ)

	料理名	資料分量	調整方法
11	豆もやしスープ1 煮干し	豆もやし(可食部)250g	1.鍋に水と煮干しを入れ、沸騰したらさらに10分ほどに出して濾す。
		おろしにんにく15g	2.豆もやし、おろしにんにく、刻みねぎ、塩を入れ蓋をして、5分間沸騰させた後、火を消す。
		水1000ml	
		煮干し50g	
		刻みねぎ50g	
	豆もやしスープ2 かつおぶし+こんぶ	塩10g	
		豆もやし(可食部)250g	1.鍋に水とこんぶを入れ、沸騰したらかつおぶしを入れ火を止め、かつおぶしが沈んだら濾してだし汁を作る。
		おろしにんにく15g	2.豆もやし、おろしにんにく、刻みねぎ、塩を入れ蓋をして5分間沸騰させた後、火を消す。
		水1000ml	
		かつおぶし30g	
12	わかめスープ1 干しだら	こんぶ30g	1.干しだらは3-4等分にし、鍋にこんぶと干しだらを一緒にいれ、強火で沸騰したら中火にして、30分間煮出す。
		水1000ml	2.わかめは水に戻して、2cm長さに切っておく。
		おろしにんにく30g	3.1の出汁に、わかめとおろしにんにくを入れ、沸騰したら、塩を入れて味を調える。
		塩10g	
		わかめ(乾燥)60g	
	わかめスープ2 かつおぶし+こんぶ	かつおぶし30g	1.鍋に水とこんぶを入れ、沸騰したらかつおぶしを入れ火を止め、かつおぶしが沈んだら 濾してだし汁を作る。
		こんぶ30g	2.わかめは水に戻して、2cm長さに切っておく。
		水1000ml	3.1の出汁に、わかめとおろしにんにくを入れ、沸騰したら、塩を入れて味を調える。
		おろしにんにく30g	
		塩10g	

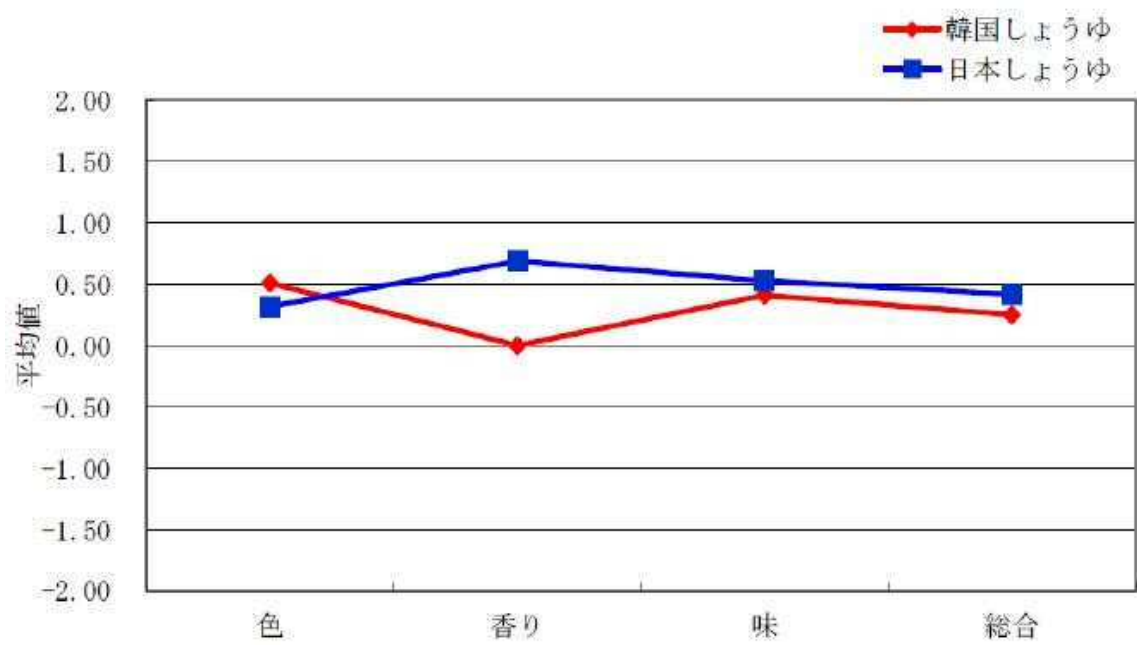
表 IV-4 みそとしょうゆの氨基酸分析

mg/100g

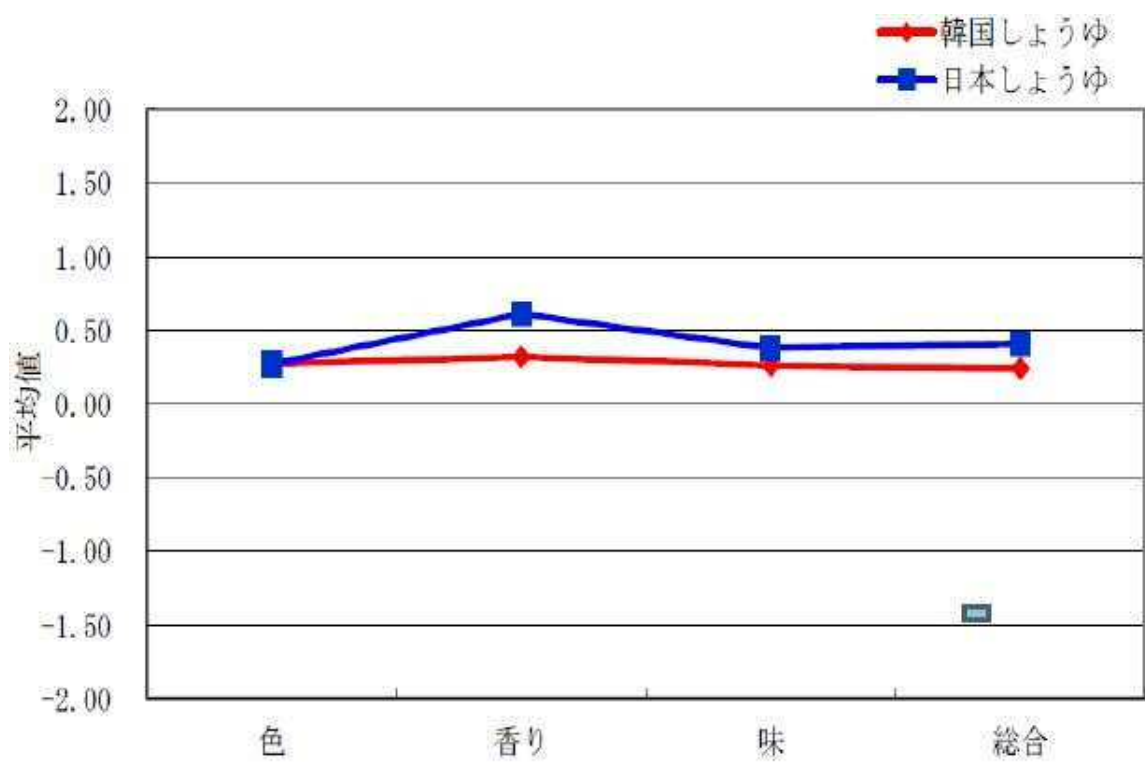
アミノ酸	日本しょうゆ		韓国しょうゆ		日本みそ		韓国みそ	
	mg	%	mg	%	mg	%	mg	%
Asp	203	3.7	651	16.2	403	8.9	482	6.3
Thr	250	4.5	165	4.1	157	3.5	338	4.4
Ser	357	6.5	231	5.8	211	4.7	453	5.9
Glu	960	17.4	936	23.3	1006	22.3	1402	18.2
Sar	0	0	0	0.0	44	1.0	40	0.5
Gly	178	3.2	172	4.3	106	2.3	242	3.2
Ala	688	12.5	245	6.1	219	4.8	653	8.5
Val	403	7.3	181	4.5	214	4.7	467	6.1
Cys	0	0	0	0	0	0	0	0
Met	72	1.3	0	0	64	1.4	140	1.8
Cys	6	0.1	4	0.1	22	0.5	12	0.2
Ile	353	6.4	148	3.7	199	4.4	489	6.4
Leu	542	9.8	318	7.9	385	8.5	803	10.4
Tyr	68	1.2	62	1.5	213	4.7	273	3.6
Phe	311	5.6	168	4.2	261	5.8	484	6.3
Trp	9	0.2	0	0	47	1.0	109	1.4
Orn	16	0.3	15	0.4	9	0.2	166	2.2
Lys	332	6.0	241	6.0	318	7.0	558	7.3
His	92	1.7	27	0.7	61	1.3	125	1.6
Arg	372	6.8	212	5.3	393	8.7	138	1.8
Pro	295	5.4	239	5.9	185	4.1	320	4.2
Total	5510	100	4016	100	4516	100	7694	100



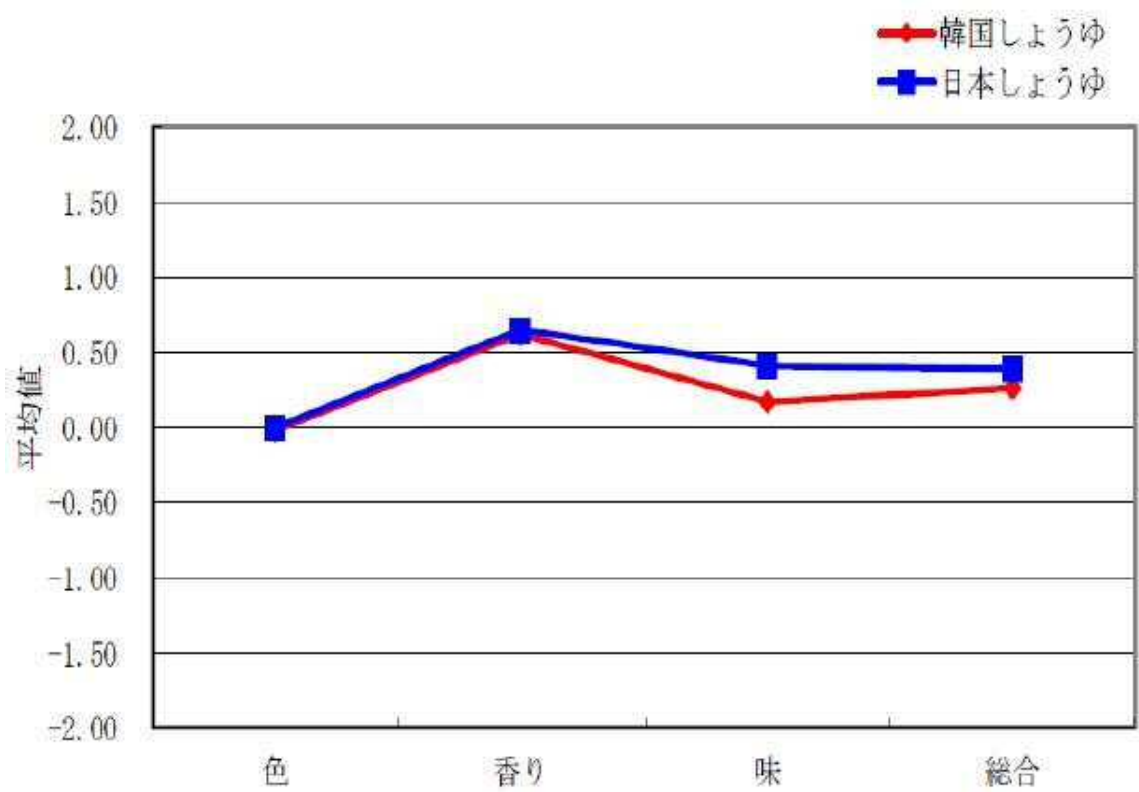
図IV-1 日本人が試食したじゃがいもの煮物



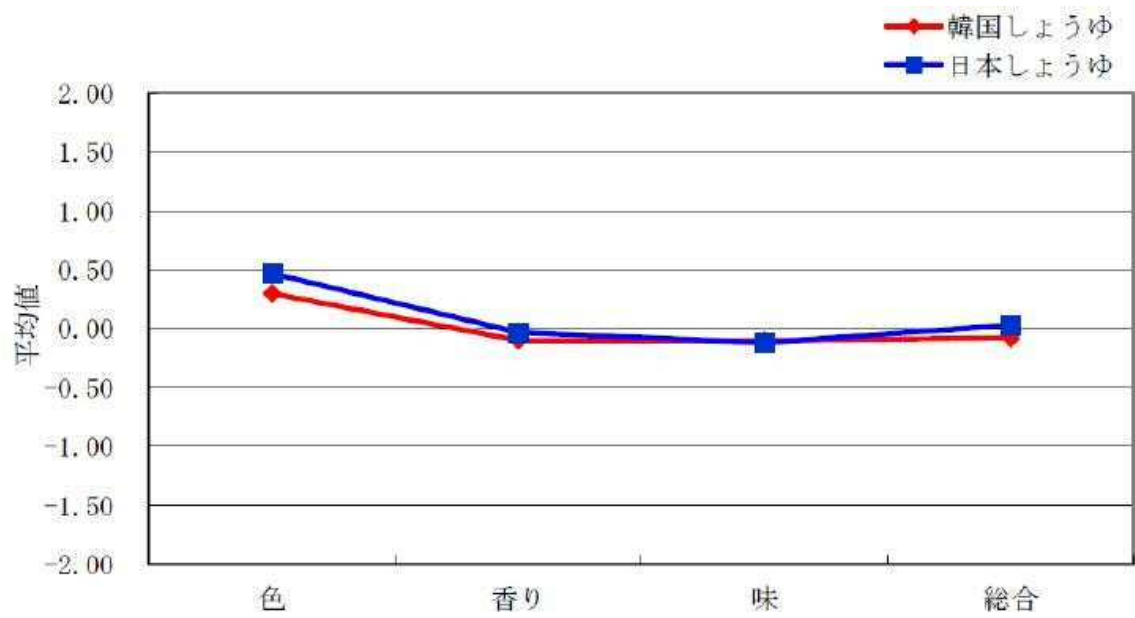
図IV-2日本人が試食した焼き豆腐の薬味添え



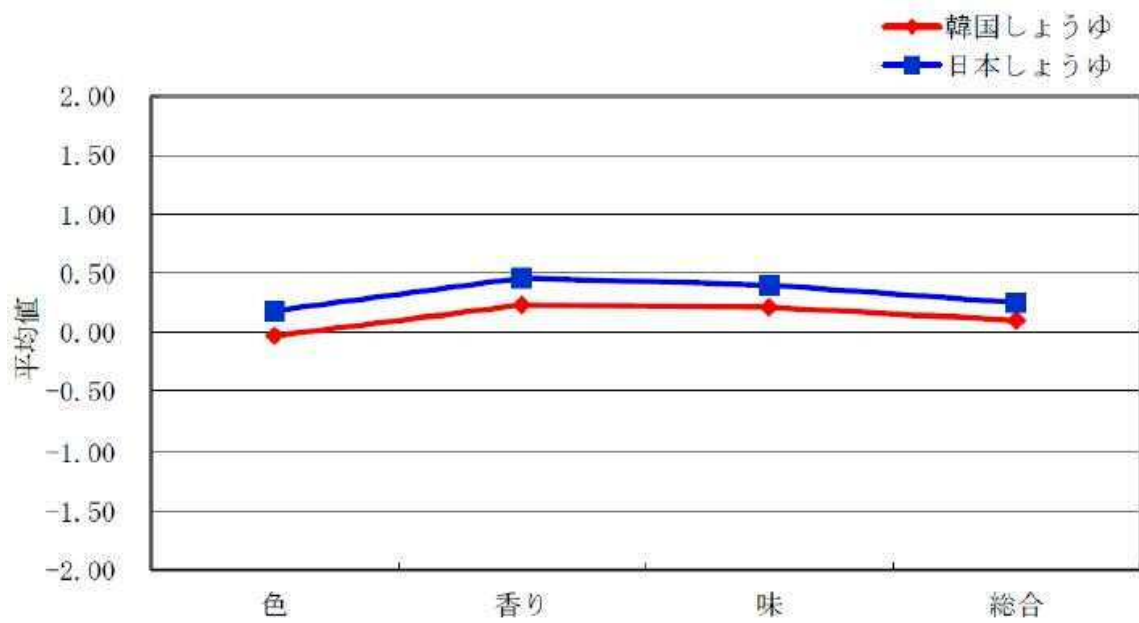
図IV-3日本人が試食したいりこの炒め物



図IV-4日本人が試食したぜんまいのナムル

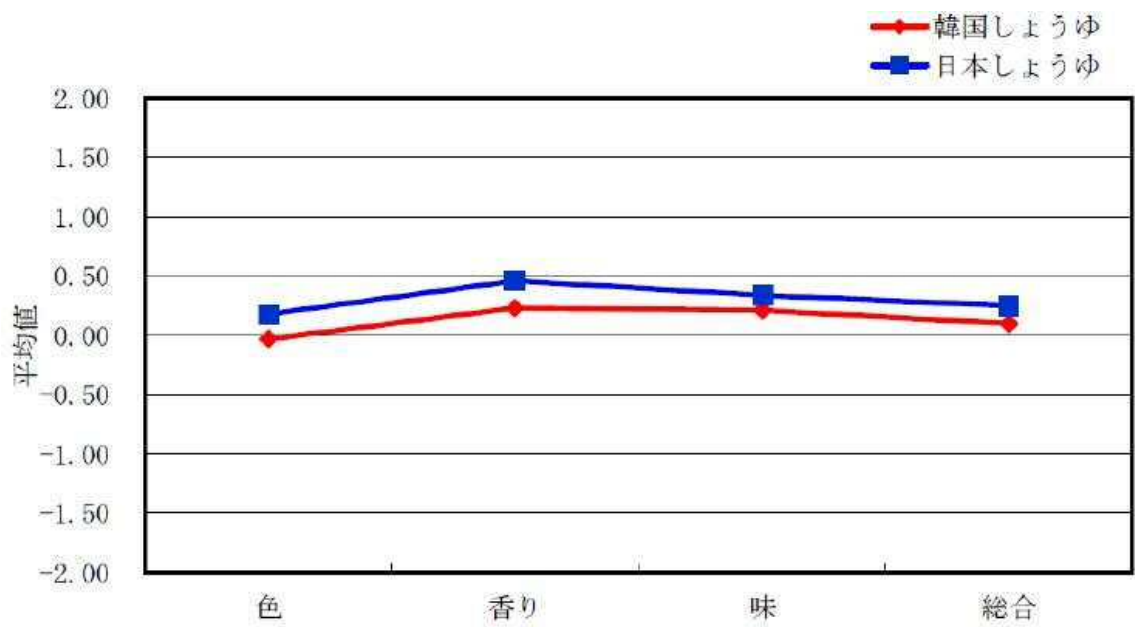


図IV-5日本人が試食したズッキーニのジョン

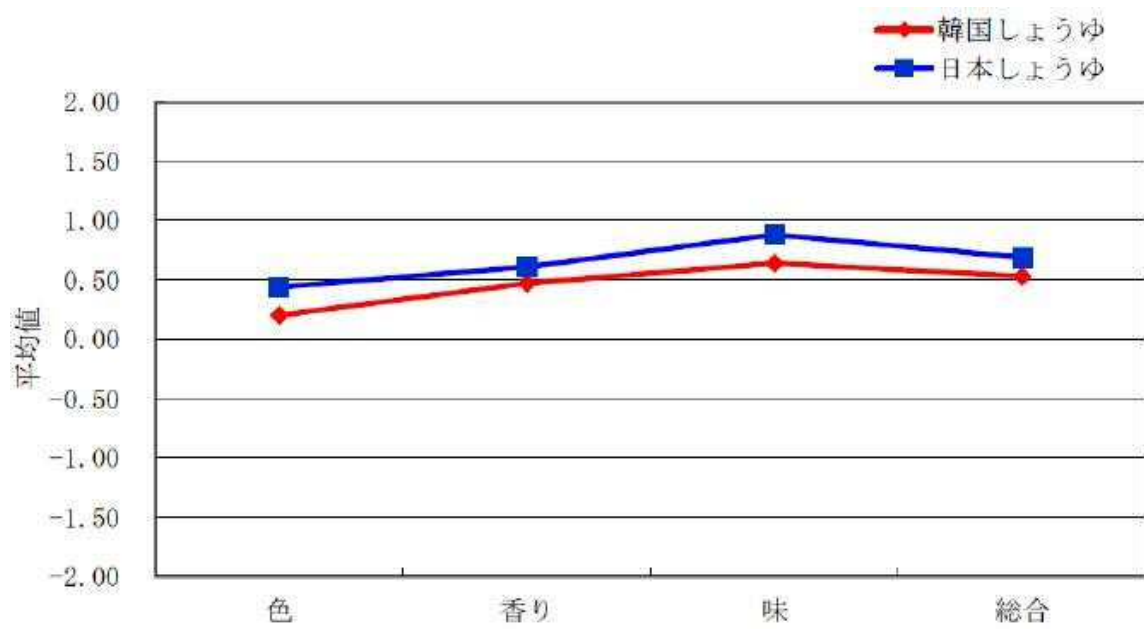


図IV-6日本人が試食した鶏となつめの煮物

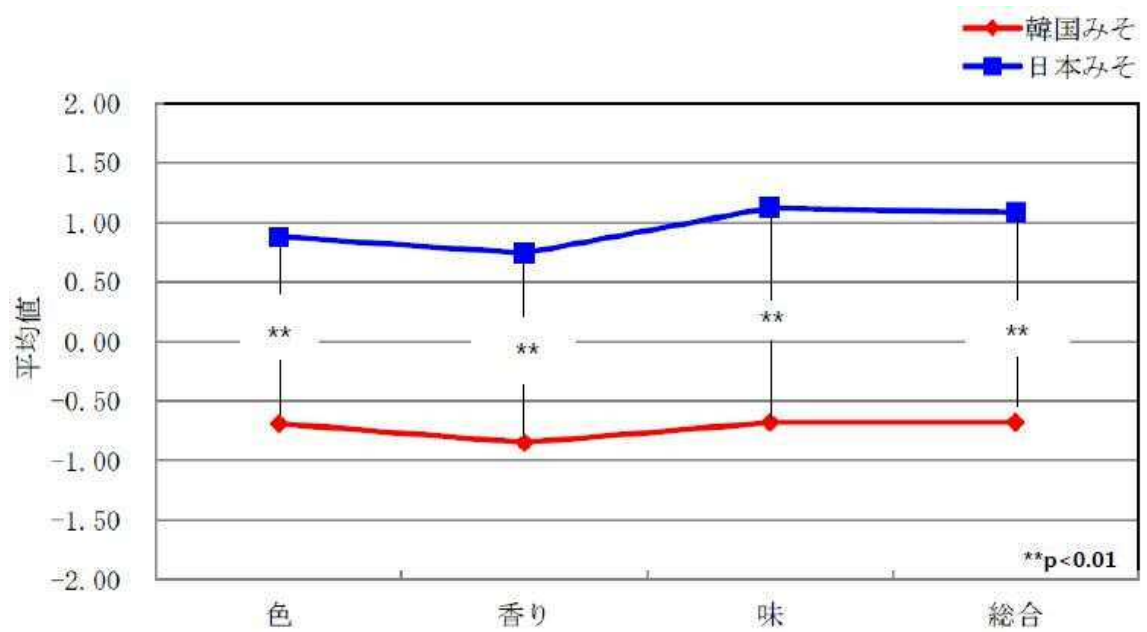




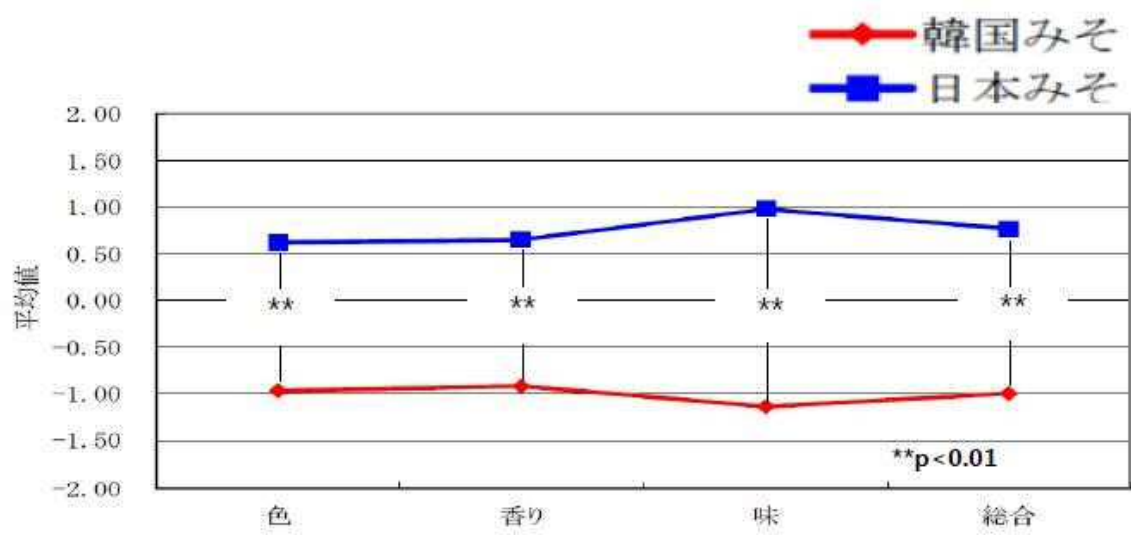
図IV-7日本人が試食したプルコギ



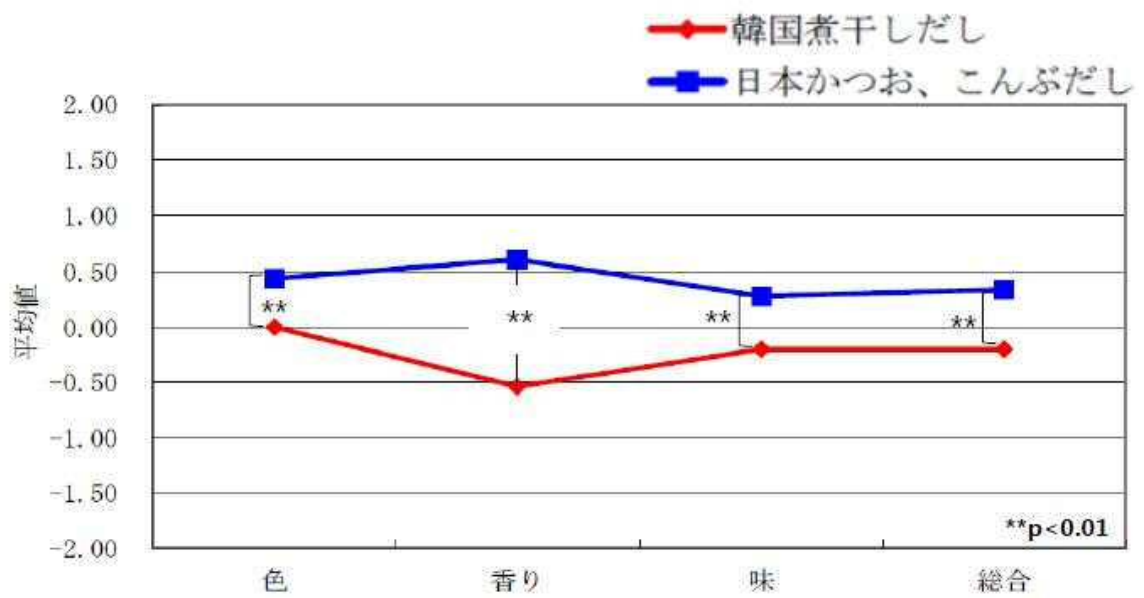
図IV-8日本人が試食したチャプチェ



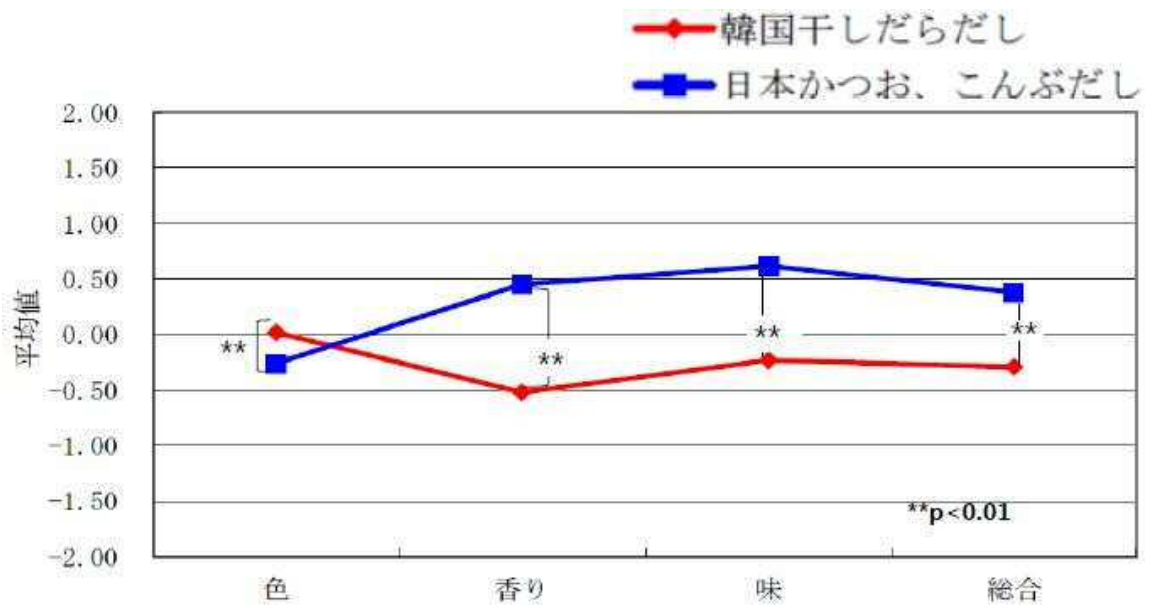
図IV-9日本人が試食したみそ汁(かつお、こんぶだし)



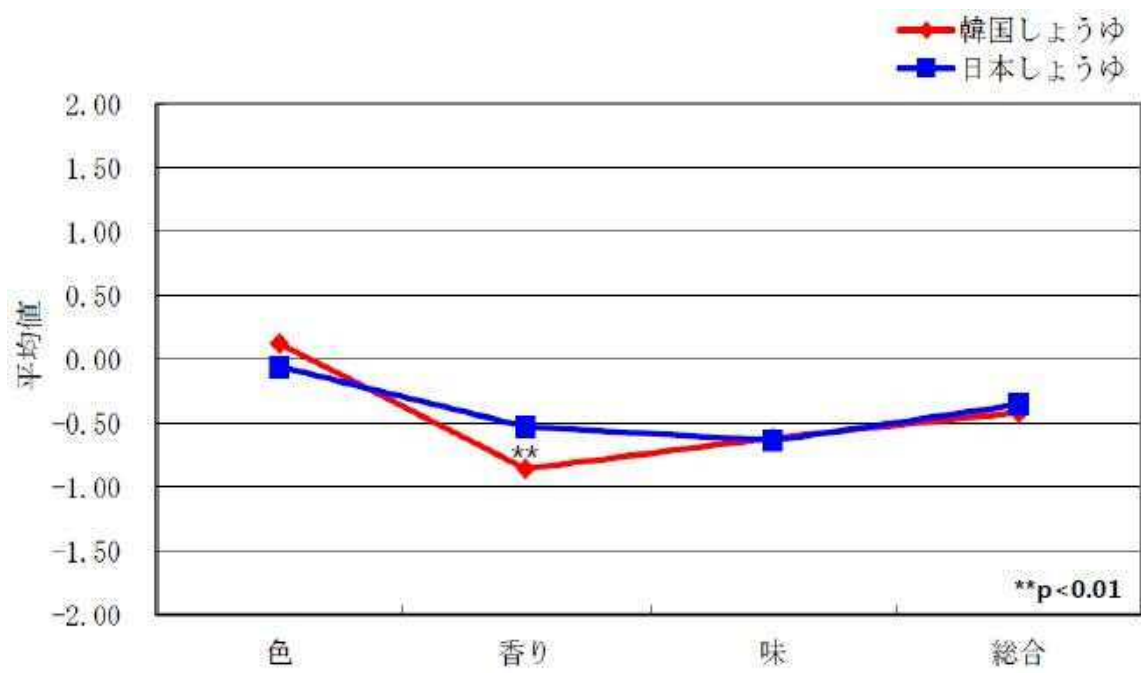
図IV-10日本人が試食したみそ汁(煮干しだし)



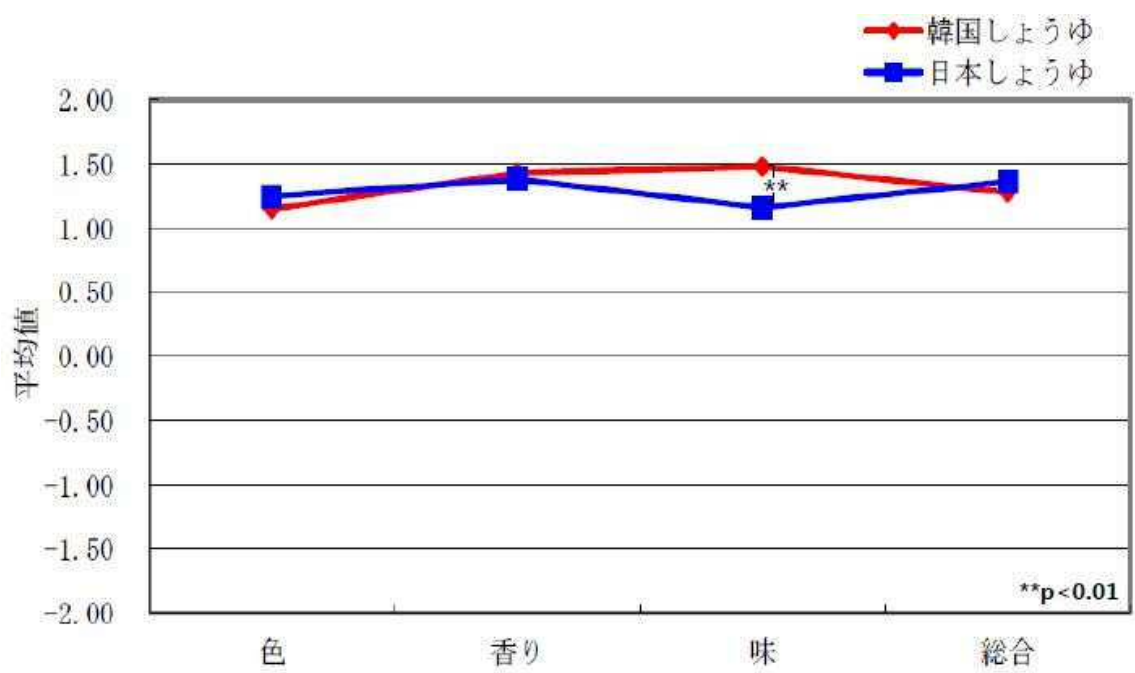
図IV-11日本人が試食した豆もやしスープ



図IV-12日本人が試食したわかめスープ

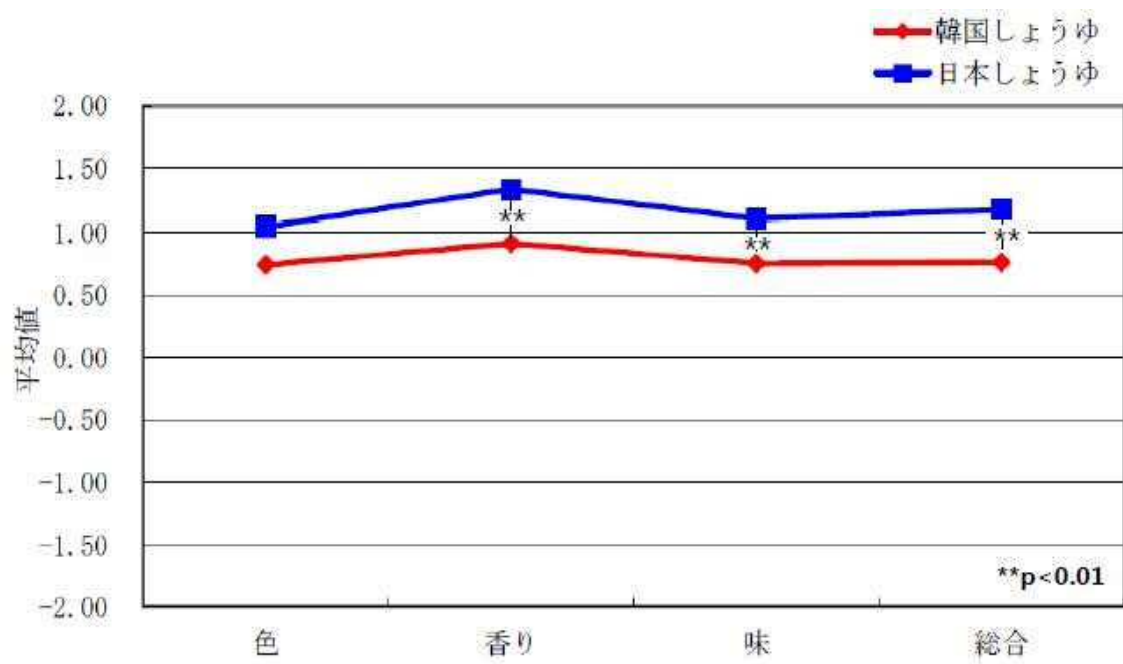


図IV-13日本人が試食したはまぐりの吸い物

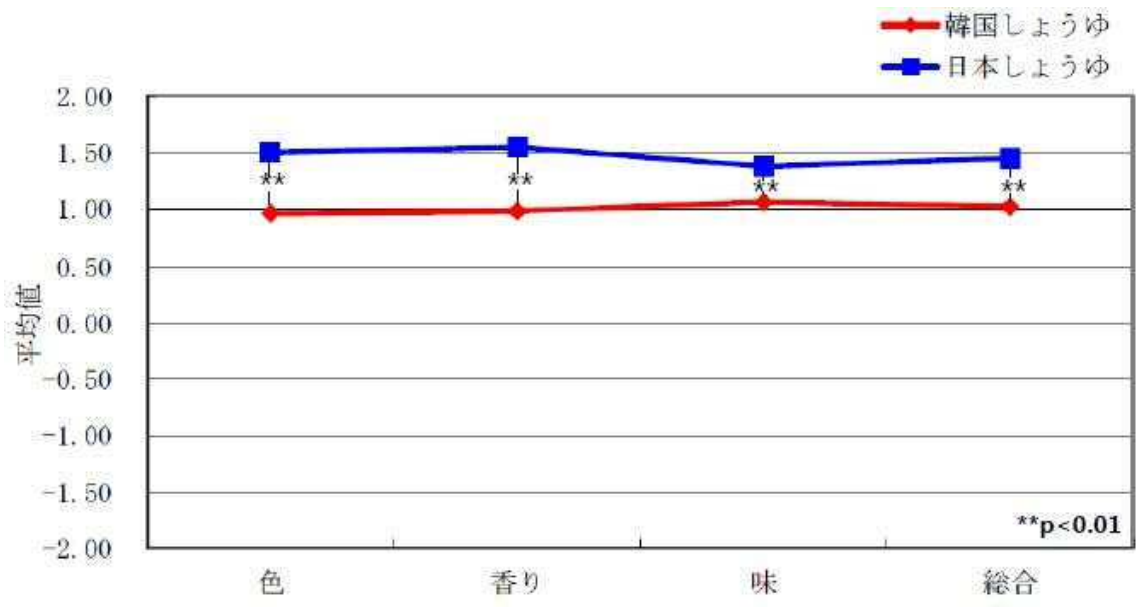


図IV-14 韓国人が試食したすきやき

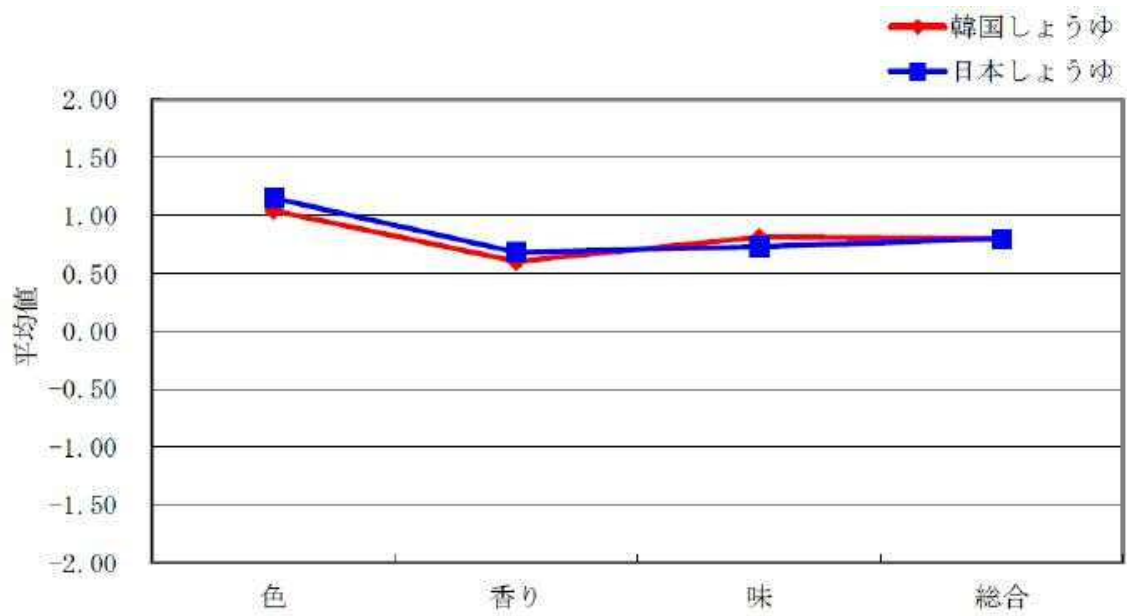




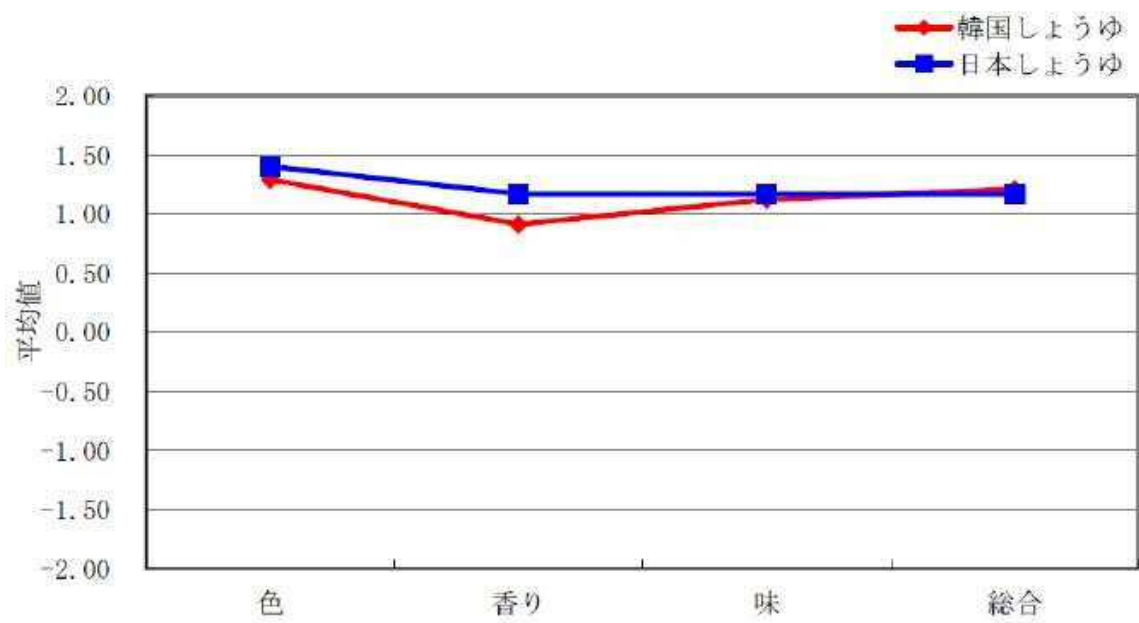
図IV-15 韓国人が試食したたいのあら煮



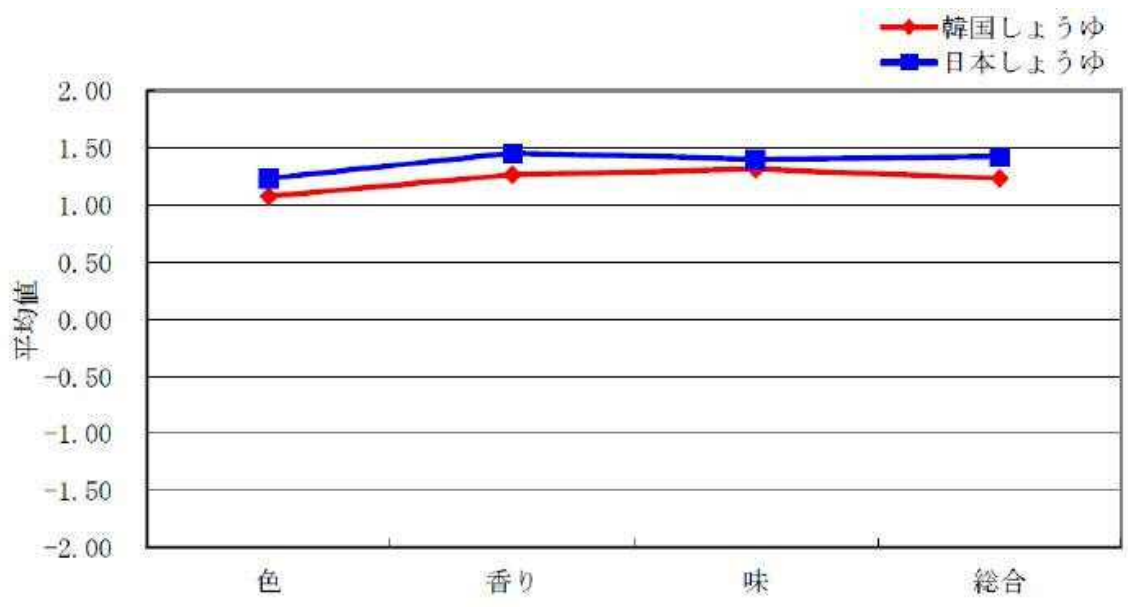
図IV-16 韓国人が試食した照り焼きチキン



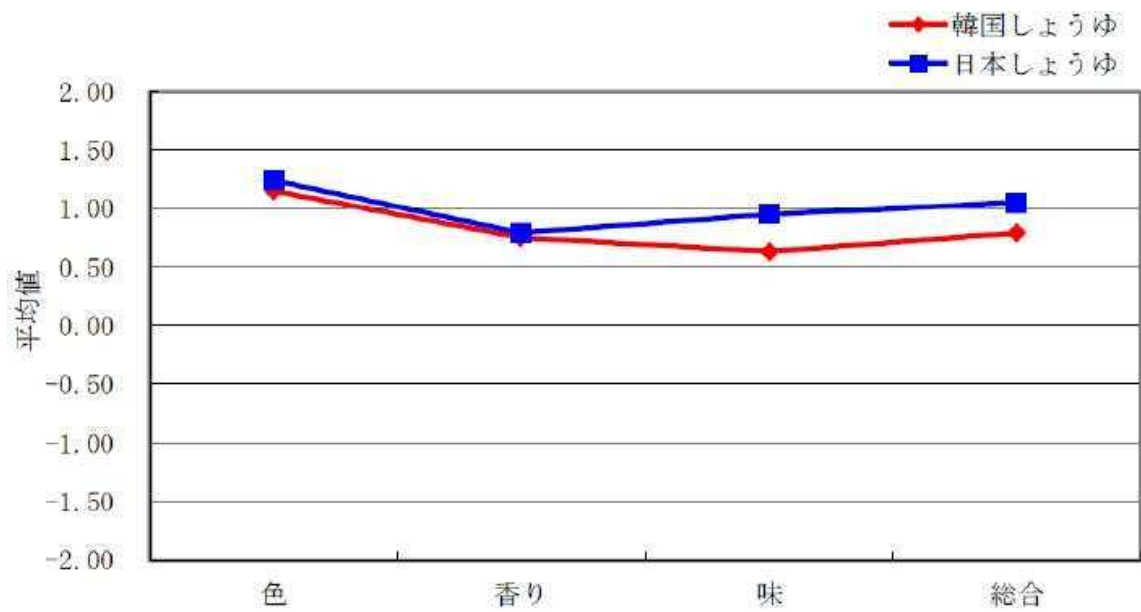
図IV-17 韓国人が試食したたこの酢の物



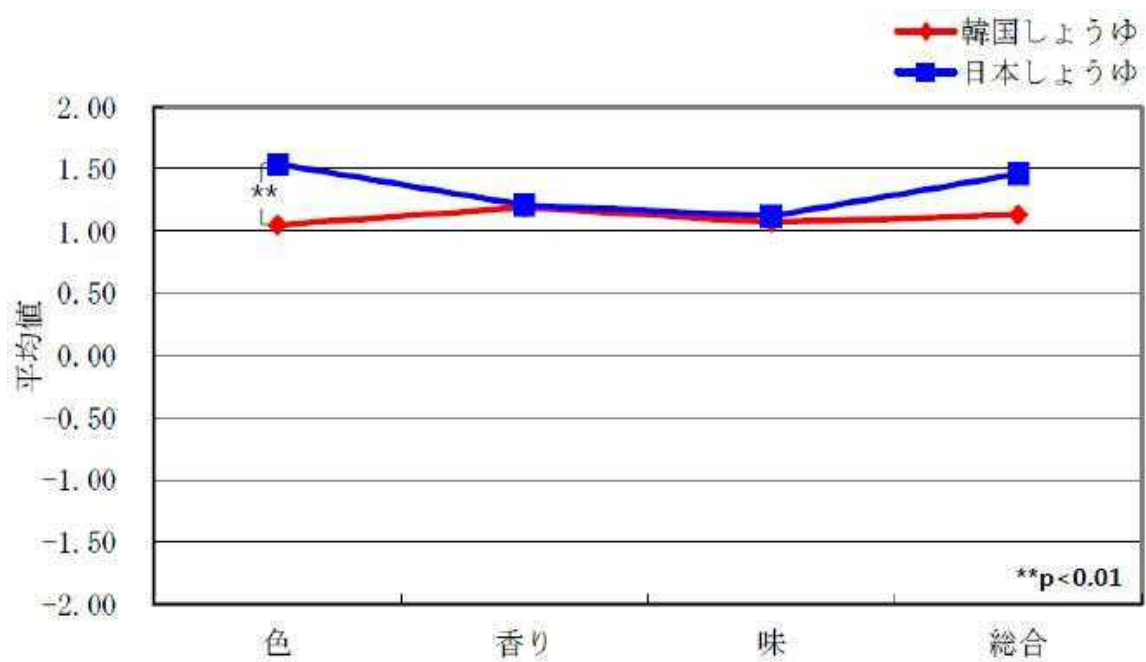
図IV-18 韓国人が試食したほうれんそうの胡麻和え



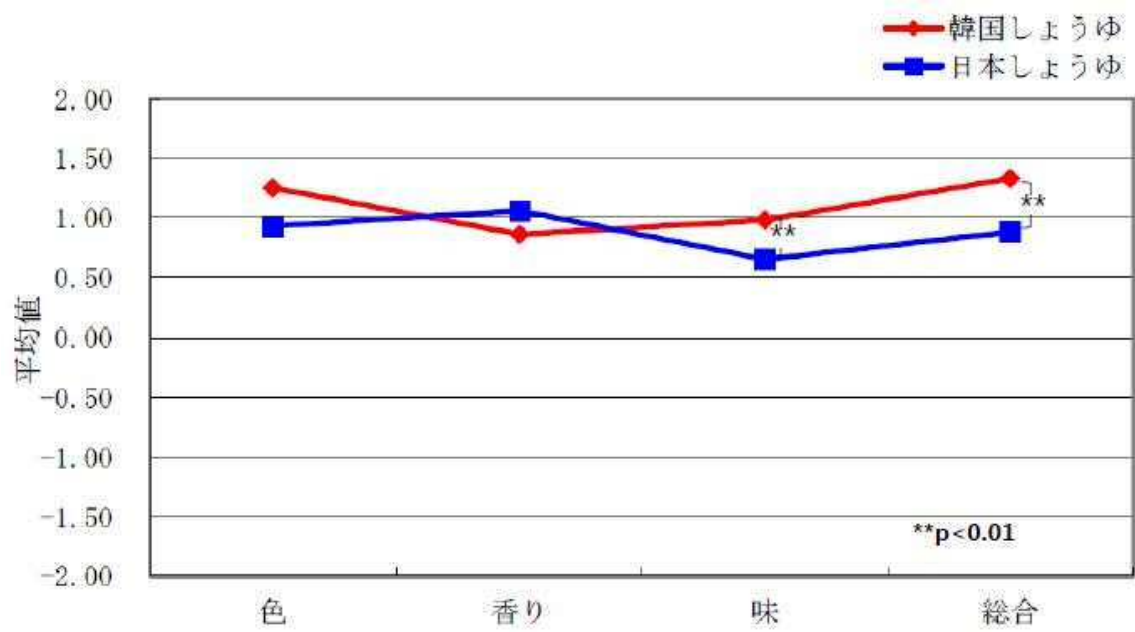
図IV-19 韓国人が試食した肉じゃが



図IV-20 韓国人が試食したきんぴらごぼう

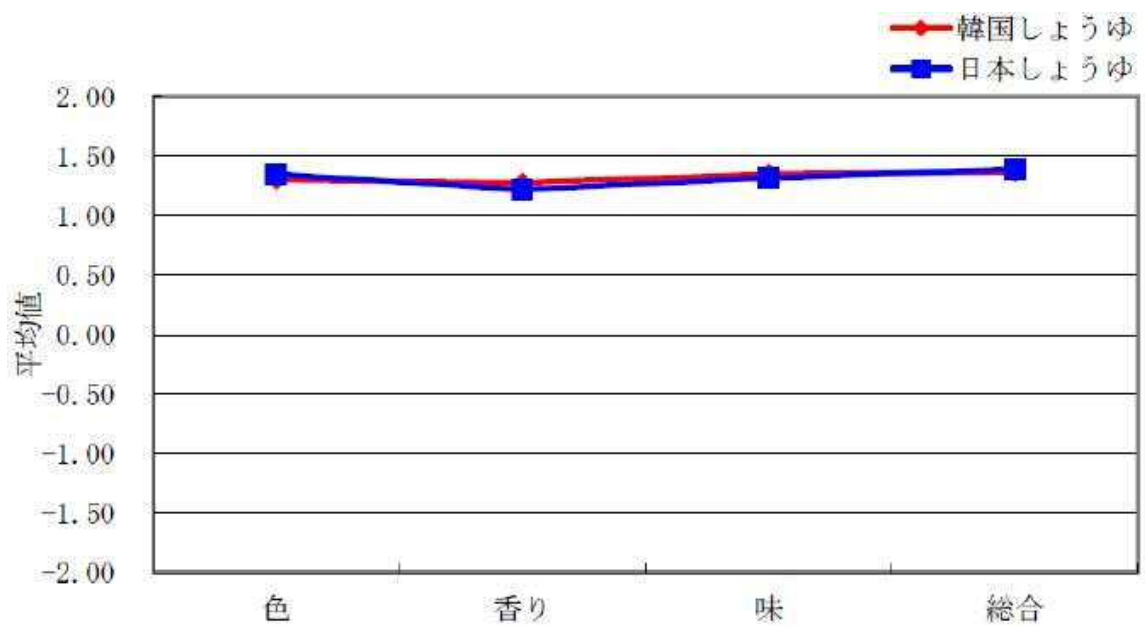


図IV-21 韓国人が試食したきのこの炊き込みご飯



図IV-22 韓国人が試食した牛井





図IV-23 韓国人が試食した親子丼

## 第 V 章 総括

近年、韓国では「韓国料理」の世界無形文化遺産への登録を目指しており、国を挙げて「韓国料理」の世界化を進めている。しかしながら、韓国では「韓国料理」の外国における受容についての情報が十分に得られていない現状にある。本論文は、「韓国料理」と「日本料理」との特色を比較することによって、「韓国料理」の世界化への活動に役立たせることを目的に行われたものである。枠組みとしては、使用食品の比較および調理される料理の形態を知ることからはじめて、両国の料理を喫食して嗜好度を測定し、実地的な情報が得られるように計画した。枠組みの構成は、第 I 章 食品成分表を基に食品の使用頻度の検討、第 II 章 料理本を基にした「韓国料理」と「日本料理」の比較①食材の検討、②調理方法の相違の検討、③調味の相違の検討、④使用薬味の検討、第 III 章 日本人と韓国人のキムチに対する嗜好特性の比較、第 IV 章 「韓国料理」に対する日本人の嗜好および「日本料理」に対する韓国人の嗜好についての検討とした。第 V 章は、本研究の目的である「韓国料理」の世界化への活動を支える基礎的研究として第 I 章～第 IV 章の検討結果を総括した。研究の経過と得られた知見は以下のとおりである。

### 第 I 章 韓国と日本における食品の使用頻度の比較

『5訂食品成分表 2006』に掲出されている、ほぼすべての食品について、韓国と日本における料理への使用頻度を評価した。また、日本の成分表には見当たらないが、韓国で良く使う食品 19 品目を韓国の成分表『韓国人栄養勧奨量 7訂改定』から選んで追加した。評価は「よく使う」「まあまあ使う」「あまり使わない」「ほと

んど使わない」の4段階に区分し、調理を専門とする者それぞれ3名が食品の使用頻度を評価した。

得られた結果は、次のように要約された。1、韓国と日本ともに「よく使う」野菜類は、はくさい、だいこん、きゅうり、ほうれんそうなどであった。日本では「ほとんど使わない」が、韓国で「よく使う」のは、エゴマの葉、キキョウの根などであり、韓国では使わず、日本で「よく使う」のは、アスパラガス、カリフラワーなどの洋野菜であった。2、韓国と日本ともに「よく使う」茸類はえのきたけ、しいたけ、しめじ、ひらたけであり、海藻類はわかめ、豆類および加工品は、あずき、だいず、豆腐であった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、あおのり、いわのり、りよくとうであり、韓国で使わず、日本で「よく使う」のは、ひじきであった。3、韓国と日本ともに「よく使う」魚介類は、たい、ひらめ、まぐろ、いか、あわびなどであった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、おきあみ、いしもち、かわはぎであり、韓国で使わず、日本で「よく使う」のは、かつお、伊勢えびなどであった。4、韓国と日本ともに「よく使う」肉類、卵類、乳類は、うし、ぶた、にわとり、ぶたの肝臓、鶏卵、牛乳などであった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、ぶたやうしなどの心臓、胃、腸などの副生物であり、韓国で使わず、日本で「よく使う」ものはなかった。5、韓国と日本ともに「よく使う」香辛料類、調味料類は、ごま油、とうがらし、にんにくなどであった。日本で使わず、韓国で「よく使う」のは、エゴマ油と粉とうがらしで、一方、韓国で使わず、日本で「よく使う」のは、ウスターソース、トマトピューレの洋風調味料、中華だし、かつお節であった。

## 第Ⅱ章 料理本を基にした「韓国料理」と「日本料理」の比較

文献とした料理本は、韓国と日本ともに一般消費者を対象としながらも、教師が著した家庭料理書と、専門調理師が著した専門料理書の各 2 冊ずつとした。調査対象料理数は、「韓国料理」726 品目、「日本料理」701 品目である。採取した料理は、おかずと主食の別に、食材料、調理法、調味（調味料、調味法）、薬味の面から比較した。得られた結果は、次のようであった。

1、使用食材の検討—おかずとなる食材は、動物性食品では、韓国は、肉類、日本は魚類の出現頻度が高かった。使用頻度の低い食材においては、韓国ではきのこ類がよく使われ、日本ではじゃがいも、さつまいもなどの芋類、鶏卵がよく使われていた。主食は、韓国では米以外に小麦粉、そば粉、その他の雑穀も多く使われるのに対して、日本では米が主であった。2、調理法の検討—韓国では汁物や和物が多く、日本では煮物、焼物、揚物が多く対照的であった。3、調味（調味料）の相違の検討—おかずに使う調味料は、韓国と日本ともに塩、醤油に加えて甘味料が多用され、韓国ではごま油の使用頻度が高く、日本では、みりんやだしが使われていた。調味（調味法）の相違の検討—おかずは韓国と日本ともに塩と醤油を基本とするが、韓国は塩、日本は醤油をよく使っていた。主食は、おかずの結果と類似したが、日本では、調味法の種類が多彩であった。4、使用薬味の検討—おかずについては、韓国ではにんにく、ねぎの使用が極めて高く、唐辛子の使用がこれに次いだ。日本では醤油が最もよく使われるなか種類は多いが個々の薬味の使用頻度は低かった。5、韓国と日本間の食材、調理法、調味（調味料、調味法）、薬味の出現頻度を比較した結

果、有意な相関がみられた項目は、おかずに使う食材、おかずおよび主食に使う調味料であり、その他の項目については相関が見られなかった。最も相関が小さかったのは薬味であった。

### 第三章 日本人と韓国人のキムチに対する嗜好特性の比較

材料配合、漬日数を変えたキムチを試料として、韓国人と日本人の嗜好の違いを官能評価法によって検討した。キムチは白菜、唐辛子、にんにく、塩辛を基準として、他に大根、ねぎ、しょうがおよび砂糖を加えて調製した。漬日数は、15℃で2日、4日、6日、10日とした。また、唐辛子と塩辛の成分分析、テクスチャーおよびpHの測定を行った。官能評価の方法は、7段階の評点評価法で行い、評価項目は外観、味、テクスチャー、総合とした。パネルは日本人11名、韓国人5名である。物理化学的測定と官能評価の成績を合わせて検討した結果は、次のように要約された。

- 1、キムチは、漬日数に従って、しゃきしゃきを失ない、酸味が強まった。韓国と日本のいずれもがpH4前後の6日、10日の漬日数の評価が高く、2日および4日のものは評価が低かった。
- 2、キムチの総合評価に影響を及ぼす評価項目は、しゃきしゃきの歯触りよりも、にんにく臭の強さ、唐辛子の辛さ、塩辛による旨味など味の影響の方が強かった。
- 3、総合評価に影響を与えるキムチの味は、にんにく臭さ、辛味、旨味、酸味で、韓国人はそれらの味の強さに明確な嗜好をもつのに対して、日本人は確たる嗜好の傾向がみられなかった。
- 4、韓国人はキムチに対する評価の評点幅が広いのに比べ、日本人は中心化傾向を示す違いはあるが、総合評価についての韓国と日本の相関を求めたところ、1%危険率で有意な相関が認められた。
- 5、日本人のキムチに対する嗜好

は、韓国人に比べて、唐辛子、にんにく量を幾分控えたものが好まれる傾向がみられた。

#### 第IV章 「韓国料理」に対する日本人の嗜好および「日本料理」に対する韓国人の嗜好について

「韓国料理」を日本人が試食し、「日本料理」を韓国人が試食して、それぞれの料理の受容性を官能評価によって測定した。日本人が試食した「韓国料理」は、じゃがいもの煮物、焼き豆腐の薬味添え、いりこの炒め物、ぜんまいのナムル、ズッキーニのジョン、プルコギ、鶏の煮物、ジャプチェで、これらを韓国の醤油と日本の醤油で調味した。また、だしの嗜好をみるために、煮干しだし、干しだらのだしを用い、調味には、韓国と日本の味噌、韓国と日本の醤油を用いた。日本人が試食した「韓国料理」は、料理8品目、汁4品目の計12品目である。

韓国人が試食した「日本料理」は、たこの酢の物、ほうれんそうごま和え、肉じゃが、すき焼、照焼きチキン、鯛のあら煮、きんぴらごぼう、牛丼、親子丼、きのこご飯で、料理7品目、丼物3品目である。いずれも韓国の醤油と日本の醤油で調味した。官能評価は、香り、味、旨味、総合評価の4項目について、5段階の評点評価法により評価した。パネルは、韓国は培花女子大の学生50人、日本は女子栄養大学の学生50人であった。官能評価の結果は、次のように要約された。

汁を除く「韓国料理」に対する日本人の評価は、普通から良いの間とされ、ほぼ、受容されることが理解された。また、韓国の醤油にくらべて日本の醤油の調味の方が高い評価を得た。2、韓国汁に対する嗜好は、食べ慣れない干しだらのだしは好まれず、調

味料については、日本味噌に比べて、韓国味噌の評価が低く、とりわけ香りが好まれなかった。3、「日本料理」に対する韓国人の評価は、普通から良いの間とされ、ほぼ受容されることが示唆された。中でも丼物に対しては、やや良いと評価され嗜好度が高かった。韓国醤油と日本醤油については、ほぼ同等の評価であった。

これまで、韓国においては、「韓国料理」を対象とした外国人の嗜好傾向を調査した研究は非常に少ないのが実状であった。そうしたなか、日本人が「韓国料理」を、韓国人が「日本料理」を実際に喫食して受容性を比較したところ、だしと調味料に嗜好差が認められたが、大概のところ共々普通以上のおいしさと評価した結果が得られたことの意義は大きいといえよう。好ましいとされた料理は、いずれも醤油で調味したもので、料理の嗜好度には醤油が大きく関与することが示唆された。

以上、「日本料理」との比較において、「韓国料理」の世界化への活動に役立つ情報を得ることを目的に、韓国と日本で使用する食品の品目やそれらの喫食頻度、料理本を基に採取した韓国と日本の料理の分析を行った上で、キムチをはじめとする「韓国料理」に対する日本人の嗜好度を官能評価によって検討した。

その結果、日本人は大概の「韓国料理」を普通以上の嗜好度をもって受容することが明らかになった。その理由については、主食の米飯に魚・野菜を多用する副食を配する食事の形式が同じであることを背景に、食品の種類が類似していること、薬味にも馴染みがあること、使用する調味料がほぼ同じであることなどによるといえよう。そして、それらのいずれもが、単なる流行によって獲得

された事象ではなく、長年にわたる交流の歴史が醸成してきた結果ということが出来ようが、何よりも大きな理由は、調味の基本がともに醤油であることであろう。醤油は、塩や味噌に比べると比較的歴史が浅い調味料で、現在の醤油が出現するのは、日本においては、江戸時代になってからのことである。しかし、文明開化の波が食生活にも及んだとき、醤油があったからこそ肉食が受容されたといってよい。洋風化が著しいとされる現在においても肉料理は焼肉、肉じゃがをはじめステーキに至るまで醤油による調味が欠かせない。醤油といえば、日本的なものとのイメージが強いが、醤油の国際化は古く、17世紀には東南アジアから欧州にまで送られ、その後は、ハワイやアメリカ西海岸に移住した日本人に届けられ、1974年にはアメリカでの現地生産が始まっている。現在における実質的なグローバル化は、「日本料理」の世界化に伴って欧米でも醤油が隠し味として使われるようになったことを先駆として既に久しい。このように考えると、日本人が「韓国料理」を受容したことは、「韓国料理」が日本以外の地域においても受容されるであろうと推察される。本研究で得られた結果は、「韓国料理」を世界的に飛躍させるための基本データになることが期待され、国を挙げてのこれからの活動に資するところが大きいといえよう。

とはいえ、本研究は、調査および実験結果についての統計処理や考察が浅薄で充分というほかなく、統計処理については必要に応じて多変量解析を行うとともに随所で有意差検定を行うことによって、より細やかな知見を得ることが期待され、考察については、韓国人と日本人の味覚感度の比較、加齢に従う嗜好の変化といった生理的面や食に関する習俗、価値観といった社会的面からの



実験、調査を重ねるだけでなく、文献を渉猟することによって研鑽を深め、広範かつ深遠な視座から思考することができれば、世界化への活動に対してよりの確な支援が可能になるように思われる。また、論文の構成、文章については推敲を重ねて是正することによって、論文の理解度を高める必要があると考える。今後は、これらの諸点について研究を進めてゆくことが必須のことであると反省している。

## 引用文献

- 1) Kim EM, Kim MY, JO JH, Woo SJ. A study on the housewives recognition and preference of seafoods and fermented seafoods add kimchi. Korean J. Dietary Culture 14(4);271-287,1999.
- 2) Lee JM, Lee HS. The effect of change of the distribution structure on Korean indigenous fermented food. Korean J. Dietary Culture 14(4):271-287,1999.
- 3) Jho K. Econometric analysis on factors of food demand in the household; Comparative study between Korea and Japan. Korean J. Dietary Culture 14(4);371-383,1999.
- 4) Lee JJ, JEONG YK. 1999. Cholesterol-lowering effect and anticancer activity of Kimchi and ingredients. Korean J Life Science 9(6);743-752
- 5) Inano MDJ, Dietary survey of low income rural families, J Am Diet Ass 66,356~361,1975
- 6) McKenzie J. The impact economics and social status on food choice, Proc Nutr Soc 33;67,1974
- 7) Eppright ES, Factors influencing food acceptance, J Am Dietet A 23,,579-587,1947.
- 8) Lee D, Cultural factors in dietary choice, Am Dietary choice , Am J Dietet A 5 166-170,1975
- 9) Nichott A, Changing food habits, J Nutr Ed 1,10-11, 1968.
- 10) Goodhart RS, ShillME, Modern Nutrition in health and disease 6<sup>t</sup>

hedLeaand Feibiger, Philadelphia, 1990

11) 日本ミシュランタイヤ株式会社 : MICHELIN GUIDE 東京  
2008 日販アイ・ピー・エス株式会社 2007年12月27日版

12) 日本ミシュランタイヤ株式会社 : MICHELIN GUIDE 京都・  
大阪 日販アイ・ピー・エス株式会社 2009年10月23日版

13) Min-Ja Shin, Bo-Sung Kim, and, Soo-Bum Lee : A Study on  
the Deference and Japanese Food in capital area, KOREAN  
J.FOOD CULTURE, 20, 731 (2005)

14) 金達壽 : 朝鮮民族・歴史・文化、岩波書店、147 (1988)

15) 姜在彦 : 朝鮮の歴史と文化、大阪書籍、100 (1989)

16) 信太一郎 : 朝鮮の歴史と日本、興英文化社、77、(1989)

17) 朝倉敏夫 : 現代日本での韓国飲食 / 韓国文化、KOREAN  
J.DIETRY CULTURE、17、3 (2006)

18) Hye-Kyung Suh : The Differences Between Korean and  
Japanese Ways of Seasonings, KOREA J.FOOD CULTURE, 19,  
1(2004)

19) Chon-Ho Kim, Takeshi Sumino, Kuniko Aida, Sachiko  
Sumino : Comparison of Taste Component of Korean and  
Japanese Soybean Paste (Doenjang & Miso) –Free Amino Acid  
Comparison, KOREAN J.DIETRY CULTURE, 13, 1 (1998)

20) Koh Kyung-Hee : A Comparative Study on the Dietary  
Culture Consciousness and Their Consumption Attitude of  
Traditional Foods between Korean and Japanese Women,  
KOREA J.FOOD CULTURE, 18, 4 (2003)

21) 松本伸子 : 明治以降に出現した料理・食品語彙について、女

- 子栄養大学紀要、8,111,(1977)
- 22) 伊藤カズ：食物調理指導書、奈良女子高等師範学校内佐保会,(1932)
- 23) 河野貞子、松元文子、有本邦太郎：基礎から応用まで料理、光文社(1957)
- 24) Sim YoungSoon：23種類の薬念で作った203種の料理、Woonjin.com(2003)
- 25) Jang eunjoo：最高のわが味、Dongwhailbosa(2000)
- 26) Whang Haesoung, Han Bokryo：韓国宮廷料理、宮廷飲食研究院、(2004)
- 27) Kim SookNyon：600年ソウル料理、Dongwhailbosa、(2001)、
- 28) 上田フサ：上田フサのおそうざい手ほどき：女子栄養大学出版部(1981)
- 29) 高木順子、松本仲子：秘伝おかずづくり、日本放送出版協会(1996)
- 30) 柳原敏雄：伝承日本料理、日本放送出版協会(1992)
- 31) 田村平治：日本料理、女子栄養大学出版部(1965)
- 32) 富永美穂子、鈴木明子、田口雅徳、竹本英代、尹鍋淑、曹圭福、井川佳子：日本、韓国における大学生の食生活状況の比較、日本食生活学会誌、20、111(2009)
- 33) 松本仲子：1974年、1984年、1994年、2004年の家庭における喫食料理品目の変化、日本食生活学会誌、17、11(2006)
- 34) Ruka Sakamaki, Rie Amamoto、Yoshie Mothida、Naotaka Shinfuku and Kenji Toyama：A comparative study of

food habits and body shape perception of university students in Japan and Korea. Nutrition Journal,4:31(2005)

35) Hye-Kyung Suh : The Differences Between Korean and Japanese Ways of Seasonings, Korean J. Food Culture, 9,2(2004)

36) 吉田真美、後藤潔、田名部尚子 : 料理書にみる中国、朝鮮、日本料理中のショウガ利用比較、日本調理科学会誌、36、255 (2003)

37) Nakako Matsumoto : Spice Complimenting Japanese Food, Japan Spotlight, May/June, Japan Economic Foundation(2008)

38) 朴鳳阿、甲田道子、松本伸子、菅原龍幸 : 栄養学雑誌、44、5 (1986)

39) Kyeung-Im Lee, Keun-Okjung, Sook-Hee Rhee, Myung-Jasuh and Kun-Young Park : J Food Sci. Nutr, 1, 23 (1996)

40) Eun-ju Cho, Kun-Young Park and Sook Hee : KOREAN J. FOOD SCL, TECHNOL, 29, 1228 (1997)

41) Eun ju Cho, Seon-Mi Lee, Sook-Hee Rhee and Kun-Yng : KOREAN J. FOOD SCL, TECHNOL, 30, 324 (1998)

42) Eun ju Cho, Seon-Mi Lee, Sook-Hee Rhee and Kun-young : KOREAN J. FOOD SCL, TECHNOL, 30, 1456 (1998)

43) Gap-Soon Moon, Young-Sun Song, Chee-Gan Lee, Sung-Kyoung Kim, Bong-Mi Ryu and Young-Soo Jeon : KOREAN J. FOOD SCL, 13, 2 (1997)

44) Young-Ae Oh and Soon-Dong Kim : J. KOREAN Soc. Food

- Sci. Nutr, 26, 404 (1997)
- 45) Myung-Suk Oh : KOREAN. SOC. FOOD. SCI, 4, 23 (1998)
- 46) Yeong-Ok Song, Sung-Mi Bin and Jung-Won Moon : J. KOREAN Soc Food SCI. Nutr, 25, 893 (1996)
- 47) Hyun-Hee Shin and Su-Rae : KOREAN J. FOOD SCI. TECHNOL, 23, 301 (1991)
- 48) Ga-Soon Moon, Young-Sun Song, Chee-Gan Lee, Sung-Kyoung Kim, Bog-Mi Ryu and Young-Sooieon : KOREAN J. SOC. FOOD SCI, 13, 37 (1997)
- 49) 金廷恩、松本仲子：韓国と日本における食品の使用頻度の比較、日本食生活学会誌、19、363 (2009)
- 50) 金廷恩、内山幸子、岡田薫、松本仲子：料理本をもとにした韓国料理と日本料理の比較、日本食生活学会誌、23、18 (2012)
- 51) 金廷恩、松本仲子：韓国人と日本人におけるキムチの嗜好特性の比較、日本食生活学会誌、17、3 (2006)
- 52) 金廷恩、松田康子、小川久恵、松本仲子：SD法による日本料理、韓国料理、中国料理、西洋料理に対する概念の分析、女子栄養大学紀要、31、75(2000)

## 謝辞

終わりにのぞみ、本研究に関し、ご指導、ご鞭撻を賜りました聖徳大学大学院人間栄養学研究科教授・佐々木弘子博士（栄養学）に謹んで感謝の意を表します。

さらには、聖徳大学大学院人間栄養学研究科教授・田中秀夫工学博士には、全般にわたり貴重なご指導を賜り、心から感謝いたします。また、本研究の遂行にあたって、数々の有益なご助言やご便宜を賜りました聖徳大学大学院人間栄養学科教授・加納和孝医学博士、聖徳大学大学院人間栄養学研究科教授・今井悦子博士（学術）に深謝いたします。

本論文をまとめるに当たって、終始、ご教示さいました聖徳大学大学院人間栄養学研究科兼任講師・松本仲子医学博士には衷心から感謝いたします。加えて、聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科廣木奈津博士（栄養学）、淑明女子大学大学院生李釉美氏には多大のご助力をいただきました。ここに厚く感謝申し上げます。