

ユギ 鍮器の国を行く—韓国食文化と銅食器

■ 鍮器を発展させた 韓国の食文化

鍮器——韓国語でこれを「ユギ」と読む。真鍮製の食器である。

東アジアに隣接する日本、中国、韓国の三国は文化面で似た側面を持つが、おもしろいことに食物の調理法、食生活や食事作法に文化の差が見られ、食器にもその特色が現われている。それぞれの国を代表する伝統的な食器は中国が磁器、日本が漆器そして韓国が鍮器である。

韓国では、昔から、鍮器は飲食物に毒物が入ると変色するので見つけやすい。鍮器の包丁は誤って指などを傷つけても膿むことがないと言われてきた。鍮器は金属の中でも人に害を与えないものとして知られており、親しみを抱いてきたのである。

また、豆油の油紙を貼ったオンドル部屋に見事に調和した真鍮のおだやかな気品は、韓国人が追い求めた喜びと豊かさの世界であった。今も韓国人は、鍮器のおだやかな光沢を見て母の温もりや故郷のあたたかさを思い出すという。もつひとつ韓国が食文化の上で日本、中国と異にするのが匙の普及である。

孔子が匙で食べたという理由で、東アジアでは唯一の匙箸使用国となった。また、韓国で

は食器を持ち上げないことが作法であることも大いに影響している。茶碗などの容器は置いたままで、匙でご飯も汁もすくい出して口に運ぶのは韓国の食事マナー。

匙の使用を固持してきた韓国人は、また世界でも珍しい水気の多い料理を発達させた。コッゲジャン、トックク、冷麺など汁物料理が圧倒的に多い。いわゆる「湯文化」の発達である。この匙箸はほとんどが金属製であり、鍮器のものも多々ある。日本人には重く、指先が疲れてくるが、しばらく使っていると支障はなくなる。

■ 内面に錫めっきを施さない鍮器

わが国では銅食器の内面には、錫めっきをすることが食品衛生法で義務付けられている。デパートの食器売り場に行ってみると、なるほど、銅食器すべてにめっきが施されている。それでは韓国の事情はどうなのか？ 韓国食品医薬品安全庁の食品安全評価部容器包装課保健研究官・農学博士郭寅信（カク・インシン）氏にうかがった。

——現在、「食品公典」の器具および容器包装の基準規格の中の一般基準に、『銅製または銅合金製の器具および包装容器は、その食品に接する部分を全面錫めっきまた



容器包装課 郭寅信研究官



“食の門番”「食品医薬品安全庁」

鍮器をつくる



安城鍮器工房(TEL.031-675-2590)



工房内には所狭しとさまざまな鍮器が並ぶ



安城鍮器・重要無形文化財 金根洙氏



息子 金寿栄氏

ソウルを歩く

韓国の伝統的「青磁」をイメージした国会議事堂の銅製ドーム屋根



漢城の四大門のひとつ南大門



南大門市場でみつけた真鍮製サイン



市場の中の金物屋さん



銅製焼き肉網もチラホラ



露天に並ぶめずらしい食材

は光沢処理をし、衛生上危害が生じないよう適切に処理しなければならぬ。ただし、固有の光沢があり、錆びないものは除く』と定められています。日本のそれとほとんど変わりません。ただし、現在世に出ている鍮器にはめつきは施されていません。私もでは、法で定められているとはいえ長年使われてきた鍮器には実際上人体に害はないと考えています。緑青が付かないように手入れをきちんとしておけばめつき処理する必要はありません。たとえ緑青が生じたとしても水に溶いた灰でこすればかんたんにとることが出来ます。ですから基準はそのままに、日頃の手入れを大切にしよう指導していきたいと考えています。銅は人体にとって欠かせないものですし、銅食器とつまり付き合っていきたいですね——

韓国の原宿ともいわれる仁寺洞(インスドン)にある鍮器専門店「納清」(ノッチョ)をのぞいてみる。まばゆいほどに輝く鍮器のかがずがショーケースに並び、なるほど内面にめつきしたものはない。七十歳を裕に超えているだろうか、日本語の達人なご主人は、昔から鍮器は、最も衛生的な金属として韓国の人々は大切にしてきた」と胸を張られた。

■すぐれた鍮器だから
永く伝えていきたい

ソウルから南へ約100キロ車で二時間ほどのところにある安城(アンソン)市。ここが鍮器のふるさとである。かつては三十にもおよぶ鍮器の工房があったが、いまは二軒だけ。伝統の技を継ぎ、重要無形文化財にも指定された安城鍮器工房代表・金根洙(キムゲンス)氏を工房にお訪ねした。六十一年以上にわたる鍮器づくりを振り返って言

われる。

——鍮器づくりの工房が減ってきたひとつの理由に、製品を作り上げるのに十四人の技術が必要なことがあげられます。溶かした真鍮を鑄型に流して冷却させる。型を外して表面の細部を整え、磨きあげる。鑄型職人、磨き職人、加工職人、十四人のすぐれた職人が揃ってはじめて成り立つ世界なのです。鍮器は手入れに手間がかかるので若い人達には敬遠されがちですが、職人の確保が大きな問題となったのです。銅七十八%、錫二十二%という割合でないとい製品ができません。少しでも異なるたたたくと割れてしまいます。この戦争で陵に埋葬された多くの鍮器は掘り起こされ、失われてしまいました。昔ながらの伝統の形を覚えていけるのは私だけになったので、この復活に意欲を燃やしています。私の技術は息子(金寿栄氏)が引継ぎ、今では私を追い越してしまいました。三人の孫たちもこの道に入りました。私たち家族がこの伝統の技術を守っていきたいと考えています。

鍮器は昔から暮らしに結びついた衛生性のすぐれた容器です。先日KBSテレビでも銅のもつ衛生性をアピールする番組をやっていました。私たちが家族はこのすぐれた容器・鍮器を永く後世に伝えていきたいですね——

ソウルに戻り、韓国食文化に触れる。伝統的な韓国料理に鍮器は欠かせない。食器、匙、箸、焼き網……多くの鍮器、銅食器とめぐり会った。最後に立ち寄った焼肉屋さんのご主人のひとことが今でも耳に甦る。
——銅の焼き網で焼いた骨つきカルビは不思議においしい！他の網とは味が違うんだよね——

鍮器を売る



鍮器専門店「納清」
(TEL.02-736-5492)



鍮器の匙・箸



店頭と並び食器類

鍮器で食べる



安城サルパッチ(TEL.031-671-1009)の30皿を越える韓定食。ご飯とスープ碗、そして匙・箸が鍮器。



ビビンバ専門店「古宮」(TEL.02-776-3211)中心の食器・匙・箸は鍮器



チャムスッコリ(TEL.02-774-2100)の焼肉の網も銅製だ