

日・中・韓食文化

私たち1グループは箸の使い方や食器の持ち方等をテーマについて話し合いました。グループ内には中国人留学生もいるので、3カ国の違いを比較してみました。

箸のマナー

韓国・中国：箸渡しは決して行儀のいい行動とは言えませんが、特に問題なく行っている人もいるようです。
日本：箸渡しは火葬の後で死者の骨を拾う時に同じ動作をするので縁起が悪いと思われ、行わない方がいいという意見でした。



箸の置き方

韓国・中国：体の右側に箸を直角に置くのが普通です。韓国では、横に置く場合もあるということです。
日本：体に向かって平行に置き、持ち手が右側になるように置くのが一般的です。



大皿料理の取り方

韓国・中国：そのまま自分の箸で取って食べる人もいるにはいますが、最近はお玉や新しい箸を使って取る若者が増えています。大皿に盛られている食べ物を取り分ける時に箸を逆にしては使わないです。他人の手に触れていた部分なので汚れていると思う人が多く、いい気分にならないです。

日本：使用していない箸を使い、取皿に入れて食べます。日本も韓国・中国と同様に箸を逆にして食べ物を取るのは、気分が悪くマナーも良くないと思われます。



食べ方

韓国：昔は重くて熱を通しやすい真鍮製の食器を使ったため、手で持つて食べる事が難しくテーブルに置いたまま食べていました。最近でも陶器製の食器が多いため、手で持つて食べることは殆どないです。器を手で持つて食べる事は乞食の食べ方と思われ、いいマナーではないです。

中国：器を持ち上げないです。取り皿に取る時も、持ち上げずに、置いたまま取るそうです。器は1皿に1品、使い終わったら、新しく取り替えるといいます。

日本：お椀は持つて食べます。日本では、置いたまま食べると犬食いと言われ行儀が悪いと思われます。日本は金属や陶器より木で作った器が多かったため、手で持つことがそんなに難しくなく、普通に手に持つことができたと思います。



実際にお互いの食文化について話し合ってみると中国や韓国でのタブーは日本でもよく思われないことが数多く、同じ箸文化でも多少の違いがありました。嫌い箸である迷い箸、刺し箸等様々な動作がマナー違反とされています。



また、鍋料理や大皿に盛られたおかずを取る際には、自分の箸を使って取る事は、親しい仲でも「嫌だ」と言う意見や「大丈夫だ」と言う意見もありました。これは、日・中・韓でも同じ意見で、地域によって違つて、個人によっても意見に違いがあります。

家庭でも日本は最初から個人に分けて出され、中国も日本と同じように分けて出す。韓国は大皿に盛られてだしてそこから自分の箸を使って食べます。これも日・中・韓ともに家庭によって違います。ご飯の食べ方でお椀を置いて食べる韓国でも最近は、お椀を持って食べる人もいるということでした。

同じ日本であっても東日本と西日本との食文化がちょっと違つてているのと同じく、韓国と中国でも同じ国の中であっても、地域によく違いがあつたり、家庭環境による違いもありました。

今まで飲食を食べる時に、気にせずに過ごしたもののが、今考えてみると結構多い違いがあることを、今回韓国の学生と中国の学生と話し合ってみて気付くことができました。

金殷美 梅津春菜 加藤凪沙 神尾琴美 笹森美玖 金井茂樹 夏双双 姜順好

李臣鎬

한국, 중국, 일본의 식문화 비교

저희 1그룹은 젓가락의 사용법이나 그릇을 어떤 식으로 들고 식사를 하는가 등의 주제를 가지고 이야기를 해보았습니다. 저희 그룹에는 중국인 유학생도 있어서, 3개국의 차이를 비교해보았습니다.

젓가락 매너

한국, 중국 : 젓가락과 젓가락으로 음식을 주고 받는 것은 예의 바른 행동이라고 하지는 않지만 특별히 문제 삼지 않고 하는 사람도 있습니다.

일본 : 젓가락과 젓가락으로 음식을 주고 받는 것은 사람이 죽은 후 화장할 때, 화장이 끝난 뼈를 옮길 때 하는 동작이므로 금지 되어 되어 있습니다.



젓가락을 놓는 법

한국, 중국 : 몸의 오른쪽에 직각으로 놓습니다. 한국에서는, 가로로 길게 놓는 경우도 있습니다.

일본 : 몸과 평행이 되게 놓고, 젓가락의 잡는 부분이 오른쪽에 오도록 놓습니다.



큰 접시에 나오는 요리를 옮겨 담는 법

한국, 중국 : 그대로 자신의 젓가락으로 옮겨 담아 먹는 사람도 있긴 합니다만, 최근에는 국자나 새 젓가락을 사용하는 젊은층이 늘었습니다. 큰 접시에 나오는 음식을 옮겨 담을 때 젓가락을 거꾸로 잡아서는 옮기지 않습니다. 타인의 손으로 잡은 것이기 때문에 더러워서 기분 좋게 받아들이기 어렵습니다.

일본 : 사용하지 않은 젓가락을 사용해 자신의 앞 접시에 옮겨 담아 먹습니다. 일본도 한국, 중국과 같이 젓



가락을 거꾸로 잡고 음식을 옮기는 것은 별로 좋은 인상을 주지 않으며, 매너도 좋게 보이지는 않습니다.

먹는 법

한국 : 이전에는 무겁고 열이 전달되기 쉬운 놋으로 만들어진 식기를 사용했기 때문에, 손으로 들고 먹기 어려우므로 식탁에 올려두고 먹었습니다. 오늘날에도 사기그릇을 사용하는 경우가 많아서 그릇을 손으로 들고 먹지는 않습니다. 그릇을 손으로 들고 밥을 먹는 것은 거지가 밥을 먹을 때와 같다고 생각되어, 좋은 매너가 아닙니다.

중국 : 그릇을 들고 먹지 않습니다. 자신의 앞 접시에 음식을 옮길 때도 그릇을 들어 옮겨담지 않고, 식탁에 올려둔 채로 옮긴다고 합니다. 하나의 접시에 한가지 종류의 음식만 담아서 먹고, 그 음식을 다 먹은 후에 새로운 접시로 바꿉니다..

일본 : 그릇을 들고 먹습니다. 일본에서는 그릇을 식탁에 올려두고 먹는 것은 개가 밥을 먹는 것과 같다고 생각해 예의 없는 행동이라고 생각한다고 합니다. 일본은 금속제나 도기보다 나무로 만들어진 그릇이 많아서, 그릇을 손으로 드는 것이 그렇게 어렵지 않아, 손으로 들고 먹는 것이 가능했다고 생각합니다.



서로의 식문화에 대해 이야기 해 보니, 중국이나 일본에서 좋지 않게 생각 되는 것은 한국에서도 예의 없는 행동이라고 생각하는 것도 많았고, 같은 젓가락 문화이지만 다소 다른 점도 없지는 않았습니다.

예의 없는 젓가락 매너의 예로는 젓가락으로 어떤 음식을 집을지 정하지 못하고 음식 위에서 젓가락을 방황한다던가, 음식에 젓가락을 꽂는 다던가 하는 등의 여러 가지 동작이 좋지 않은 매너라고 생각되고 있었습니다.



또, 찌개 요리나 큰 접시에 담겨 나오는 음식을 옮겨 담을 때에 자신의 젓가락을 사용해서 옮기는 것은, 친한 사이여도 ‘싫다’고 하는 의견도 있었지만 ‘괜찮다’고 하는 의견도 있었습니다. 이것은 한국, 중국, 일본 세나라 모두가 같은 의견으로, 지역에 따라 다르기도 하고, 개인에 따라 의견이 다르기도 했습니다.

가정에서 식사를 할 때도 일본은 처음부터 한 사람 분의 음식이 나누어져 나오는데, 중국에서도 일본과 마찬가지로 나누어져 나옵니다. 한국에서는 큰 접시에 담아내기 때문

에 자신의 젓가락을 사용해서 먹습니다. 이것도, 한국, 중국, 일본 모두 가정에 따라 달랐습니다. 밥을 먹을 때 그릇을 식탁에 올려두고 먹는 한국에서도 요즘에는 그릇을 손으로 들고 먹는 사람도 있었습니다.

같은 일본에서도 동일본과 서일본의 식문화가 조금씩 다른 것처럼 한국과 중국에서도 같은 나라이기는 하지만, 지역에 따른 차이가 있기도 하고 가정환경에 따른 차이가 있기도 했습니다.

지금까지 음식을 먹을 때, 그렇게 눈여겨보지 않고 지나쳤던 것들이 다시 한번 생각해보니 꽤나 여러 가지 차이가 있는 것을 이번에 일본 학생과 중국 학생과 이야기 해보며 다시 한번 알게 되었습니다.

김은미 강순호 이신호 우메즈하루나 카토나기사 카미오코토미 사사모리미쿠
카나이시게키 카소소

『日本と韓国、中国の文化の違い』

| | 日本 | 韓国 | 中国 |
|---------------|----------------|-------------------|----------------|
| 箸を置く時 | 渡し箸 | ご飯に箸を刺す | 箸置きに置く |
| 食事に使うもの | 箸 | 箸、スプーン | 箸 |
| 食器を動かす時 | 箸を置いてから食器を動かす | 箸を持ったまま食器を動かしてもいい | |
| 箸で食べ物を刺す/刺さない | 箸で食べ物を刺してはいけない | 箸で掴みにくいものは刺して食べる | 箸で食べ物を刺してはいけない |
| 箸に残った食べ物 | 箸に残ったものを食べる | 箸に食べ物が残ってはいけない | 舐めないで水で洗う |
| ラーメンを食べる時 | 音を立てて食べてもいい | 音を立てて食べてはいけない | |
| 食堂でのおかずの追加 | 追加料金を払えばもらえる | 無料でもらえる | 追加料金を払えばもらえる |
| 食べ残し | 食べ残してはいけない | | 食べ残した方がいい |
| キムチ | 作らない | 作る 代表的おかず | |
| 食べ物に多い色 | 茶色 | 赤 | 色々 |
| 食べ物の味 | 甘さと辛さに分かれる | 辛いものが多い | 色々 |
| 肉と言えば | 豚 | 両方 | 豚 |

『日・韓・中の食文化の比較』

2グループは食文化について興味を持ちました。

まずは、箸文化です。日本と中国では食べ物を箸で刺してはいけないですが、韓国では箸で掴みにくい物は刺して食べます。日本と中国は基本的に箸を使うけど、韓国は器を持って食べてはいけないという習慣なのでスプーンもあると考えられています。

2つ目は色についてです。日本では、みそを使った料理や煮物などが多い為、茶色系の料理が多いです。韓国では、唐辛子を使ったキムチやチゲ鍋などが多い為、赤い料理が多いです。

3つ目は唐辛子についてです。韓国の唐辛子は昔、日本から伝わったと言われています。韓国の唐辛子は日本の唐辛子より大きいので辛いイメージがありますが、日本の唐辛子の方が約3倍辛いそうです。

‘일본과 한국, 중국의 문화 차이’

| | 일본 | 한국 | 중국 |
|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 젓가락을 놓을 때 | 밥그릇 위에 걸쳐 놓는다 | 밥그릇 안에 넣는다 | 젓가락받침에 놓는다 |
| 식사용구 | 젓가락 | 젓가락, 숟가락 | 젓가락 |
| 밥그릇을 옮길 때 | 젓가락을 내려놓은 후에 옮긴다 | 젓가락을 든 채로 옮겨도 된다 | |
| 젓가락으로 음식을 찌른다/찌르지 않는다 | 젓가락으로 음식을 찔러서는 안 된다 | 젓가락으로 집기 힘든 음식은 찔러서 먹는다 | 젓가락으로 음식을 찔러서는 안 된다 |
| 젓가락에 묻은 음식 | 젓가락에 묻은 음식은 먹는다 | 젓가락에 음식이 묻어 있어서는 안 된다 | 먹지 않고 물로 씻겨낸다 |
| 라면을 먹을 때 | 소리 내며 먹어도 된다 | 소리 내서 먹으면 안 된다 | |
| 식당에서 반찬을 더 주문할 경우 | 추가요금을 내면 주문 가능하다 | 무료로 준다 | 추가요금을 내면 주문 가능하다 |
| 밥을 남기는 경우 | 밥을 남겨서는 안 된다 | | 남기는 편이 좋다 |
| 김치 | 만들어 먹지 않는다 | 만들어 먹는다 대표적인 반찬 | |
| 음식의 주된 색깔 | 갈색 | 빨간색 | 다양하다 |
| 음식의 주된 맛 | 단맛과 매운맛으로 나뉘어진다 | 매운 음식이 많다 | 다양하다 |
| 고기라고 하면? | 돼지고기 | 고기라는 단어만으로는 알 수 없다 (생선도 고기라고 한다) | 돼지고기 |

‘일·한·중의 음식문화 비교’

2그룹은 음식문화에 대해서 관심을 가졌습니다.

첫째로, 젓가락문화입니다. 일본과 중국에서는 음식을 젓가락으로 찔러서는 안 되지만, 한국에서는 젓가락으로 집기 힘든 음식은 찔러서 먹습니다. 일본과 중국에서는 기본적으로 젓가락을 이용하지만, 한국에서는 밥그릇을 들고 먹어서는 안 된다는 관습이 있기 때문에 숟가락도 이용하는 것으로 생각됩니다.

둘째로, 음식의 색깔에 관한 것입니다. 일본에서는 된장을 이용한 요리나 조림 따위가 많기 때문에, 갈색 계통의 요리가 많습니다. 한국에서는 고춧가루를 이용한 김치나 찌개 따위가 많기 때문에, 붉은색 계통의 요리가 많습니다.

셋째로는, 고추에 관한 것입니다. 한국의 고추는 옛날에 일본에서 건너왔다고 합니다. 한국의 고추는 일본의 고추보다 크기 때문에 맵다는 인상이 있지만, 일본의 고추가 약 3배 더 맵다고 합니다.

【작성】平松麗菜 内藤美咲 新藤絵津子 戸笛沙和 佐藤良美 金宰瑢 (キム・ジエヨン)

鄭知慧 (ジョンジヘ) 金ハンソル (キムハンソル) 薛家慶(セツ カケイ)

箸を使う日本人、 スプーンを使う韓国人

私たち、3グループは、各国の箸の種類、食文化について比べて違いを見つけました。

◇ 箸とスプーン

- 箸の種類

日本 : 木製、プラスチック製
韓国 : 一般には、ステンレス製 上級階級では銀製
中国 : 木、竹製が多い

- 箸のおき方

日本 : 横に並べる
韓国 : 縦に並べる(例外もある)
中国 : 縦に並べる。

- スプーンの使い

日本 : ラーメン、うどん食べる時に使用
韓国 : ご飯を食べる時に使用
中国 : ご飯を食べる時に使用

◇ 食の色

- 日本、韓国の食の色?

- 日本: 赤、黄色、緑
- 韓国: 黄色、青、白、赤、黒

特に韓国ではこの五つの色を「五方色」と呼ばれています。

五方色の各色について調べました。

黄色: 五行の中で土に該当し、宇宙の中心であり、最も高貴な色として扱われ、王の服に使われました。

青 : 五行の中で木に該当し、万物が生成される春の色、鬼を退け服を祈る色として使われました。

白 : 五行の中で金に該当し、潔白と真実、命、純潔などを意味する色として
韓国人は昔から白い服を好んで着ました。

赤 : 五行の中で火に該当し、生成と創造、情熱と愛情、積極的を意味し、最も強く悪霊を退ける
色として使われました。

黒 : 五行の中で水に該当し、人間の知恵を司ると考えました。

感想



韓国

チェソンギ：先生の授業のおかげで日本人の友達と話しができ、日本の文化を知り、さらに知らなかつた韓国の文化も知る事ができうれしかつたです。

金 惟英：授業を通して韓中日の食文化と違うこと、他に日本の地域文化など、色々なことについて学ぶことができ、日本人の友たちと話を通じてもっと深い知ることができます。

グックュジョン：韓国の文化と日本の文化が異なる点があるけど、覚えれば知るほど面白いです。



日本

櫻田 香奈：授業を通して、日韓の食文化には、似ているところもあれば、全く違うところもあるところが分かり、おもしろかったです。日韓の文化についてもっと興味わきました。

菅沼 望：この授業を通して韓国や中国の食文化を知ることができ、また日本の文化についても改めて考えることができて良かったです。

矢ノ倉 孝行：各国がこんなに食文化が違うなんて勉強になりました。

最と色んなことについて調べたいです。

山井 瑞稀：日中韓だけでなく、関西と関東にちがいもあっておもしろかったです。

食文化だけでなく、話し合いで他の国とのちがいを知れてよかったです。

吉岡 海咲：関西、関東の違いや、各国の違いを知ることができてよかったです。



中国

楊 培元：日中韓文化の違いだけではなく、地方によって、それぞれ違いもあります。この授業を通して、各国の文化がすごく勉強になりました。

楊 培玉：この授業を通して、日中韓文化の違いがいっぱいありました。また、日中韓だけじゃなく、関西と関東の違いもすごく勉強になりました。

☆ 3 グループ： 櫻田香奈，菅沼望，矢ノ倉孝行，山井 瑞稀，吉岡海咲

楊 培元，楊 培玉，グックュジョン，金 惟英，チェソンギ

젓가락 쓰는 일본인, 술가락 쓰는 한국인

저희 3그룹에서는 각국의 젓가락의 종류와 음식문화에 대해서 비교, 다른 점을 발견했습니다.

◇ 젓가락과 술가락

- 젓가락의 종류

일본 : 나무, 플라스틱

한국 : 일반적으로 스테인리스, 고급제품으로는 은(銀)사용

중국 : 나무, 대나무로 만든 것이 많다.

- 젓가락 놓는법

일본 : 가로로 놓음

한국 : 세로로 놓음(예외도 있음)

중국 : 세로로 놓음

- 술가락의 사용?

일본 : 라면이나 우동을 먹을 때 사용

한국 : 밥 먹을 때 사용

중국 : 밥이나 국을 먹을 때 사용

◇ 음식의 색

- 일본, 한국 음식의 색?

○ 일본 : 적색, 황색, 녹색

○ 한국 : 황색, 청색, 백색, 적색, 흑색

특히 한국에서는 이 다섯 가지의 색을 “오방색”이라고 합니다.

저희 그룹은 한국의 “오방색의 색상별 의미”에 대하여 조사해 보았습니다.

황(黃)색 : 오행 가운데 토(土)에 해당하여 우주의 중심이라 하여 가장 고귀한 색으로 취급되어 임금의 옷에 사용

청(青)색 : 오행 가운데 목(木)에 해당하여 만물이 생성하는 봄의 색, 귀신을 물리치고 복을 비는 색으로 쓰임.

백(白)색 : 오행 가운데 금(金)에 해당하여 결백과 진실, 삶, 순결 등을 뜻하기 때문에 한국인은 예로부터 흰 옷을 즐겨 입었다.

적(赤)색 : 오행 가운데 화(火)에 해당하여 생성과 창조, 정열과 애정, 적극성을

뜻하여 가장 강한 귀신을 물리치는 빛깔로 쓰였다.

흑(黑)색 : 오행 가운데 수(水)에 해당하여 인간의 지혜를 관장한다고 생각했다.

감상

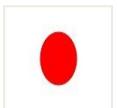


한국

최성기 : 선생님의 수업 덕분에 일본 친구들과 이야기를 나누며 처음으로 일본의 문화에 대해 알게 되었고, 모르고 있었던 한국 문화도 알게 되어 기뻤습니다.

김유영 : 수업을 통하여 한, 중, 일의 음식문화와 차이점, 그 밖에 일본의 지역문화 등 여러 가지에 대해 배울 수 있었고, 일본친구들과의 대화를 통해 더욱더 깊게 이해 할 수 있었습니다.

국윤정 : 한국 문화와 일본의 문화가 다른 점이 많지만 알면 알수록 재미있는 것 같습니다.



일본

사쿠라다 카나 : 수업을 통해 한일의 음식문화에는 닮은 곳도 있지만 전혀 다른 곳도 있다는 것을 알게 되어 재미있었습니다. 그리고 한일문화에 대해 더 관심이 생겼습니다.

스가누마 노조미 : 이 수업을 통해 한국이나 중국의 음식문화를 알 수 있었으며, 일본 문화에 대해서도 다시 한번 생각 할 수 있어 좋았습니다.

야노쿠라 타카유키 : 각국이 이렇게 음식문화가 다르다는 것을 배웠습니다. 그리고 더욱 여러 가지에 대해 알아보고 싶어졌습니다.

야마이 미즈키 : 한중일 뿐만이 아니라 일본의 관서와 관동지방의 차이도 있어 재미있었습니다. 음식 문화뿐 아니라 대화로 다른 나라와의 차이도 알 수 있어서 좋았습니다.

요시오카 미사키 : 일본의 관서와 관동지방의 다른 점이나, 각국의 다른 점을 알 수 있어 좋았습니다.



중국

양배원 : 한중일 문화의 차이만이 아니라 지방에 따라서도 차이가 있었습니다. 이 수업을 통해 각국의 문화에 대해 매우 공부가 되었습니다..

양배옥 : 이 수업을 통해 한중일 문화의 차이가 많다는 것을 알았습니다. 또 한중일 뿐만이 아니라 일본의 관서와 관동지방의 차이도 매우 공부가 되었습니다.

★3 그룹 : 최성기, 김유영, 야노쿠라 타카유키, 야마이 미즈키, 요시오카 미사키, 사쿠라다 카나, 스가누마 노조미, 국윤정, 양배원, 양배옥,