

韓日食文化比較レポート

いち
「1」グループ

キムチャンベ ジョンユナ アンミギョン
金昌培 鄭有娜 安美耿

メン ミ ナ イ ジュンファ ファンジョンヒ
孟美娜 李俊和 黄貞姬

オオアク マリン シモダイラ サヤカ オクムラユイ
大阿久麻鈴 下平早耶香 奥村唯

オバタ モエ ササヤマレイ
小幡萌 笹山玲



한·일 食문화 비교

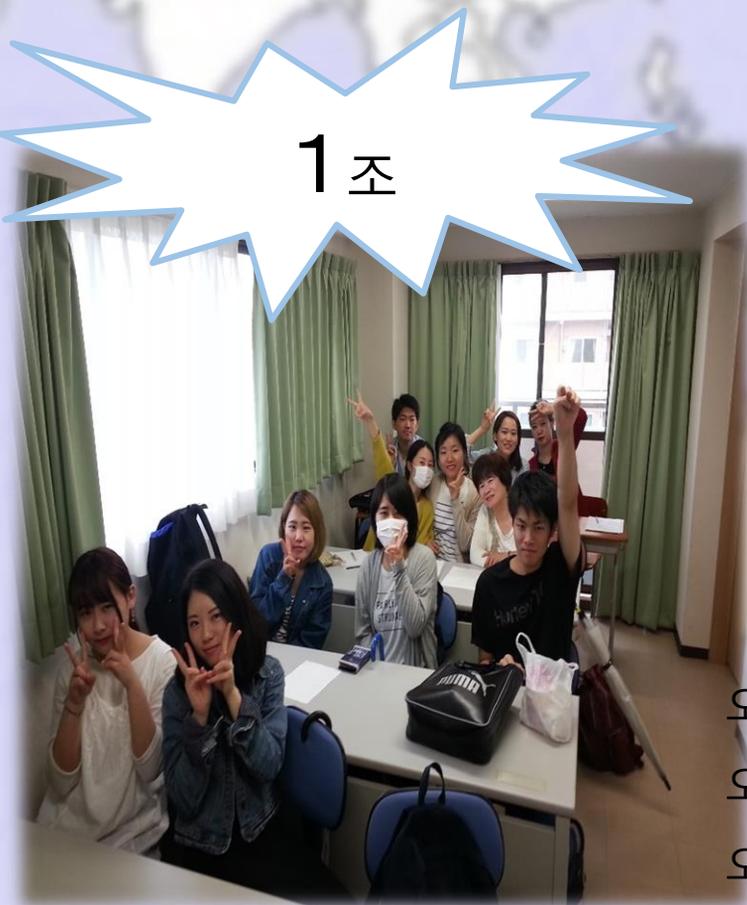
1 조

김창배 정유나 안미경

맹미나 이준화 황정희

大阿久 麻鈴 下平 早耶香
오아쿠 마린 시모다이라 사야카
奥村 唯

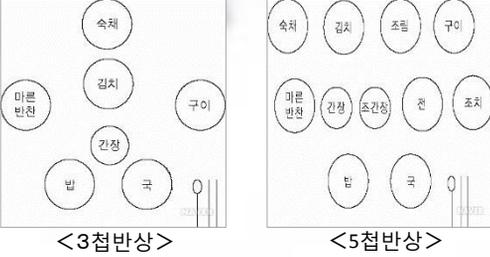
오쿠무라 유이
小幡 萌 笹山 玲
오바타 모에 사사야마 레이





모두가 함께! 별도의 접시는 불필요!

물론 한국도 국이나 찌개는 국그릇에 담아 식탁 위에 놓지만, 반찬을 따로 덜어 먹을 개인용 앞 접시는 없습니다. 젓가락을(단, 반찬을 먹을 때 숟가락은 사용하지 않습니다.) 사용하여 한 입에 먹을 수 있을 정도의 양만큼 덜어 먹지만 그렇지 못할 경우, 자신의 밥그릇에 놓습니다.



일본은 앞 접시가 필요해!

반찬을 개인용 앞 접시에 덜어먹는 경우가 일반적입니다. 사람에 따라 다른 그렇지 않은 경우도 있겠지만, 이미 사용된 젓가락에 닿은 음식은 싫다 라는 의견이 많습니다.



~에 따라 바뀌는 한국식탁

반상, 교자상, 주안상 등, 상황에 따라 상 위의 음식은 변하지만 상차림의 기본은 3첩 반상입니다. (밥을 제외하여 김치, 국, 반찬) 반찬의 개수에 따라 3·5·7·9·12첩 반상으로 나누어져 있습니다. 옛날 서민들은 대개 3첩 반상이었으나 양반은 5, 7첩 반상이었다고 합니다.



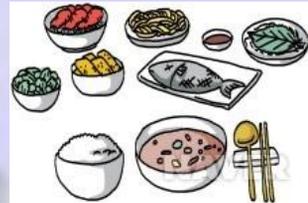
젓가락으로 음식을 건네는 행위는 NG!

젓가락과 젓가락을 사용하여 음식을 주고 받는 행위는 화장 후, 죽은 사람의 뼈를 젓가락으로 집는 관습과 동일하여 해서는 안될 행위로 구분되어져 있습니다.



보다 듬뿍, 푸짐한 한국식문화

한국어 표현「상다리가 부러질 정도」다 먹지도 못할 정도의 음식을 정성껏 만듦으로 상대방을 중요하게 생각하는 마음을 표현하는 표현방식이기 때문에 남겨도 괜찮습니다.



<출처:네이버백과사전>



순서는 없다!

식사를 할 때 특별히 정해진 우선순위는 없습니다. 연장자가 자리에 안 계셔도 먼저 먹습니다. 또한 식사가 끝나면 먼저 자리에서 일어나도 실례가 되지는 않습니다.



상차림에도 순서가?

음식을 상 위에 놓을 때, 왼쪽에서부터 밥, 국, 숟가락, 젓가락의 순으로 놓습니다. 한국은 먼저 국을 한 숟가락 떠먹은 후, 식사를 시작했기 때문에 국을 오른쪽에 놓습니다. 그리고 국그릇은 들지 않고 상 위에 둔 채 먹기 때문에 숟가락은 국과 가까운 쪽, 즉 왼쪽에 둡니다.

한국의 제사



예로부터 한국인은 조상에 대한 예를 갖추는 것으로 제사 지내는 것에 큰 의미를 두었습니다. 예법에 따라 정해진 음식을 푸짐하게 차려내어 조상에 대한 예를 다했습니다. (단, 고인이 생전 좋아했던 음식을 올리기도 함) 차려낸 음식은 순서와 방향에 따라 각각의 의미를 지니고 있기 때문에 알아두는 것이 상식입니다.



<자료사진: 정유나조원 가정 제사상>



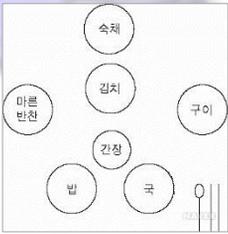
일본의 제사

제사문화는 따로 정해져 있지는 않기 때문에 고인이 살아생전 좋아했던 음식을 올리는 것이 주입니다. (단, 오봉의 제사때는 고기나 생선은 올리지 않는 것이 좋습니다. 살생을 해서는 안된다는 의미에서 비롯된 것이라고 합니다.)

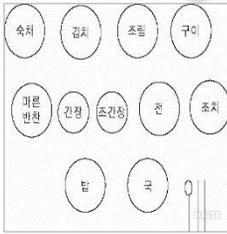


皆と一緒に食べるので取り皿は無い

もちろん韓国もチゲやお鍋の料理はスープ椀に入れてテーブルの上に置きますが、おかず用の取り皿はありませんのでお箸(おかずはスプーンを使わない)で取って一口で食べることができない場合は自分のご飯茶碗を使います。



<3膳(品)飯床>



<5膳(品)飯床>



日本では取り皿が必要

おかずを取り皿に分けて食べることが多いです。個人差はありますが、使用済みの箸が自分が口にする物につくのが嫌だという意見があります。



~により、変わる食卓

食事するとき、お酒を飲み時、あるいはお客様に出す食事など状況によって変わりますが、基本は3膳飯床です。(キムチ、汁、おかず1種)

おかずの数による3・5・7・9・12膳に分けられますが、昔庶民はほとんどが3膳で身分の高い人は5・7膳だったそうです。

膳 : 「チョプ」と読み、おかずのこと

床 : 「サン」と読み、韓国の座敷テーブルのこと



お・も・て・な・しの食文化

韓国語の表現「テーブルの脚が折れるくらい」それほど丁寧に作った、食べきれない量を出してお招きした人のことを大切にしているという気持ちを表すので残しても大丈夫です。



箸渡しはNG!

箸と箸で食べ物のやりとりをすることは火葬の後で死者の骨を拾う時の動作と同じ動きになるので縁起が悪いと言われています。



*昔は一人で食べる時、お箸(スプーン含め)を横置きにし、テーブルをはみ出して置くことで食事が終わっていないことを知らせたそうです。

<出先: 韓国のポータルサイトNAVER百科事典>



~の順番

食べ物をテーブルの上に置くとき左からご飯、汁、スプーン、お箸の順番に並べます。韓国は最初汁をスプーンですくって一口飲んでからご飯を食べるので汁を右に置きます。そして汁椀は手で持たずにスプーンで飲むのでスプーンを自分の体に近い右に置きます。



順番は無い

ご飯を食べる時に優先順位はなく、目上の人がいなくても先に食べてもいいです。また、食べ終わった人は自由に戻っても失礼にはあたりません。

お供え



昔から先祖に対し、礼儀を持つこととしてお供えは大きい意味があったそうです。地方により、過ごし方は少しずつ異なるのですが、使う食べ物は決まってほぼ違いがないといえるでしょう。(ただ、故人の好きな食べ物を準備すること) また、食べ物を置く位置(それぞれの意味がある)があり、手順に従って過ごします。



<資料写真: 鄭有娜家庭のお供え>



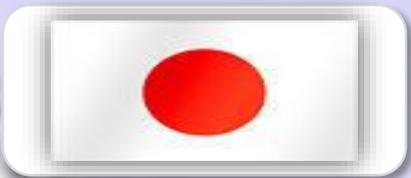
お供え

お供え物について特に決まりはありません。故人が生前好きだった物を選ぶことが主流です。(ただし、お盆の時は肉や魚は避けた方が良いのです。殺生をしてはいけないという決まりからだそうです。)

1グループは「韓・日」知りたいことをお互い質問しました。



질문 質問



年長者から箸をつける

年長者がお箸を持つまで待つ

日本は年に関係なく、自分のタイミングで食べる

韓国の昔の食器は金属製で熱くて持つことができず、そのまま置いて食べた習慣が継承

ご飯や汁椀は持ち上げない

器は持って食べないと綺麗に見えない

テーブルの上や床に食べ物を落とさずに食べ、周りの人に迷惑をかけない
(お肉や魚の骨も他の人に見えないようにして捨てる)

テーブルの上や下に食べ物を落とさないよう、気をつける

食べ物は落とさないように綺麗に食べる

食べながら話さないようにする
(ただ、話をすべきである時は口の中に残っている物が見えないように気を付ける)

食べ物を口の中に入れてまま喋らないようにする

口に入れた食べ物は飲み込んでから話し始めるようにする

噛む音やお箸やスプーンと食器がぶつかって出る音を出さないようにする

食べる時、音を立てない

食べる時はなるべく音を立てないよう、気をつける

食事のペースは年配者に合わせ、急がせたり待たせたりしないようにする

年長者の食事が終わるまで席を外さない

自分が食べ終わったら好きなタイミングで席を外す

利き手で持つが持ち回りとする
(マナー違反行為)

お箸とスプーンを一緒に持たない

食べ物によって箸とスプーンを使い分ける

仕事や宿題の途中でも一度止め、食べる準備をする

何より食事を先にする

準備ができたならなるべくすぐ食べるようにするが、用を済ませてから食べる時もある

年長者のことを大切にする文化の影響

一番先に年長者のご飯をよそう

自分で自分の好きな量をよそう
会社の上司と食べる時は先に上司の分をよそう

皆と集まり、食べきれない量を出して等分せずに食べたり、もっと食べることを勧める韓国の食文化。

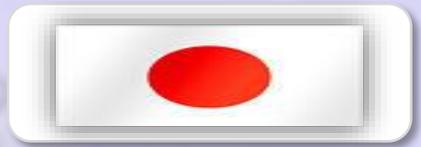
他人に迷惑をかけないよう、小皿を使ってちゃんと自分の分を取り、相手の分をきちんと残す日本の食文化。

それぞれの文化を持っている国ですが、
相手を大切にする気持ち、その気持ち作り出す思いやり。
それらの形である温かい「情」は一緒ではないかと思えます。

1조는 「한·일」 서로에게 ‘이것’이 궁금했습니다.



질문 質問



그 자리의 가장 어른이 먼저 젓가락(또는 숟가락)을 든다.

어른이 젓가락을 들 때까지 기다림

일본은 연령과 관계없이, 각자 자유롭게 먹는다.

옛날에는 금속재질의 그릇을 사용했기 때문에 뜨거워서 손으로 들 수 없었다. (그 때의 습관이 현재까지 이어짐)

밥이나 국그릇은 손에 들고 먹지 않는다.

그릇을 손으로 들지 않은 채 식사를 할 경우, 지저분해 보인다.

밥상 위, 혹은 바닥에 음식물을 흘려 주변에 피해가 가지 않도록 조심한다. (고기나 생선의 뼈 또한, 주변에 보이지 않게 버린다.)

밥상 주변에 음식을 흘리지 않도록 한다.

음식은 흘리지 않고, 깨끗하게 먹도록 한다.

먹으면서 말하지 않는다. (단, 반드시 대화가 필요한 경우 입안의 음식물이 보이지 않게 조심하며 말하도록 한다.)

음식을 입에 넣은 채 말하지 않는다.

입 안에 있는 음식물을 전부 삼킨 후 말하도록 한다.

음식을 씹는 소리, 또는 숟가락으로 밥그릇을 긁는 소리 등 내지 않도록 조심한다.

밥 먹을 때, 소리를 내지 않는다.

음식을 먹을 때, 되도록 소리를 내지 않도록 한다.

본인의 식사속도를 조절하여, 어른을 서두르게 한다거나 또는 기다리게 하지 않는다.

웃어른의 식사가 끝나기 전, 먼저 일어나지 않는다.

본인의 식사가 끝이 나면, 먼저 자리에서 일어나도 된다.

본인의 사용하는 손으로 들되, 번갈아가며 사용한다.

한 손에 젓가락과 숟가락을 동시에 들지 않도록 한다.

기본은 젓가락만 사용 (음식에 따라 달라짐)

일이나 숙제 중 이라 할지라도 일단 하던 일을 멈춘 후, 식사한다.

일 보다는(또는 과제 등) 식사가 먼저다.

밥상이 차려지면 가능한 빠르게 모이려고 하나, 본인의 하던 일을 모두 끝낸 후 먹기도 한다.

웃어른을 공경하는 문화의 영향 어른의 밥그릇부터 채운다.

가장 먼저, 어른의 밥부터 담는다.

본인의 먹을 양을 직접 담는다. 회사의 상사와 식사를 할 경우, 상사의 몫을 먼저 챙긴다.

초대받은 사람이 다 못 먹을 것을 알면서도 푸짐하게 차려내어 많이 먹을 것을 권유하는 한국 식문화
전부 먹을 수 있는 양임에도 불구하고 상대방을 배려하여 음식을 남기는 일본 식문화

나라별로 문화는 조금씩 다르지만,
상대방을 배려하는 마음과 정이라는 것은
어느 나라나 같은 것은 아닐까 생각합니다.

日韓「食」文化比較



2グループ

スエナガチナツ マツノカナ ムラベモモノ ハラアサカ タナベマコト
末永千夏、松野佳奈、村辺百乃、原亜沙香、田邊真

オウイエスル バクミンジョン ムンスヒョン パクミンジュ キムジフン キムミョンシク オユジン
吳イエスル、朴玟停、文須鉉、朴玟柱、金志訓、金明植、吳兪珍

日韓「食」文化比較

	日本	韓国
膳立て	<ul style="list-style-type: none"> - 1人前ずつ盛るのが普通ですが家では同じ皿や鍋で食べることもある - 箸は横に置く - スプンは使わないことが多い 	<ul style="list-style-type: none"> - 一般的には食堂でも家でも同じ皿や鍋で食べる時が多いです - スプンと箸は縦に置くのが普通 - 箸だけで食事をするのは良くない
食事マナー	先に食べてもいいと許しを得れば先に食べても構わない	目上の方が食べ始める前まで待つのがマナー(目上の方が「先に食べてもいい」と言っても待つのが礼儀)
	<ul style="list-style-type: none"> - テーブルに肘をつけないのがマナー - 正座をする - 茶碗を持って食べる - 箸で食べ物を渡すのは禁物 	<ul style="list-style-type: none"> - テーブルに肘をつけないのがマナー - あぐらをかく - 茶碗を置いたまま食べる - 箸で食べ物を渡しても問題ない
	トングや余分の箸を使って取り皿などにとって食べるのが普通だが、友達や家族との食事では一緒に食べることもある	鍋類などを除いては一緒に食べるのが普通だが、状況によってトングや余分な箸を使って取り皿などにとって食べることもある
	焼肉屋で自分の肉は自分が焼いて食べるなど自分に与えられた分だけを食べるのが当たり前だという考え方が普通	代表として一人が肉を焼いてそれを分けて食べるのと同じように、一つの料理を適当に分けて食べるのが当たり前だという考え方が普通
	基本的に食べ物は残さないのがマナー	普段は残さないのがマナーだけど、宴会など客として招かれた時には少し残すのがマナー。しかし自分に与えられた分(ご飯やスープ)は残さないのがマナー
	ラーメン、そば、うどんなど、麺類には音を立てて食べても問題ない	基本的に食べる時は音を立てないのがマナー
朝食	ご飯とパンどちらでも自分が好きなものを食べるのが普通	パンは食事にならない、という考えを持っている人がまだ多い
おもてなし	お客さんが来ても食べ切れないほど料理を出すことはない	お客さんが来ると料理やおかずの種類がかなり多くなる。食べ切れないほど料理を出すのがおもてなしだと思う
祭事	ご飯とスープが基本で生前に好きだった食べ物を供える	昔からのしきたりに従って供える
	避けるべき供えものは特にない	にんにく、小豆、桃などは霊を払う、という意味で避けるべき供えもの
	スープが左、ご飯が右 ご飯に箸を差しておく	ご飯が左、スープが右 ご飯にスプンを差しておく

レポートの最後に…

日本と韓国、両国の「食」文化の違いを調べる中で似ているようで違う、違っているようで似ているところが多くあるのがわかりました。しかし、よく考えてみると両国の食事マナーの中にはある共通点が存在します。お客さんを招いた時、韓国ではお客さんが気を使わず十分に食べられるように食べ切れないほどの料理を出し、日本ではお客さんが残さないため無理して食べることがないように、個人の皿に適当な量で料理を出します。見た目は違ってくるけど、一緒に食事をしている相手、そして料理の作り手に対する配慮が込められているところは同じです。昔から礼儀作法を大事にしてきた同じ東洋文化圏の国だからではないかと思います。

한일 '식' 문화 비교



2그룹

오예슬(吳예슬), 박민정(朴玟停), 문수현(文須鉉), 박민주(朴玟柱), 김지훈(金志訓),

김명식(金明植), 오유진(吳兪珍)

스에나가치나츠(末永千夏), 마츠노카나(松野佳奈), 무라베모모노(村辺百乃),

하라아사카(原亜沙香), 타나베마코토(田邊真)

한일 '식'문화 비교

	일본	한국
상차림	<ul style="list-style-type: none"> - 1인분 씩 담는 것이 일반적 이지만 집에서는 한 곳에 담에 먹기도 함 - 젓가락은 가로로 놓음 - 수저는 사용하지 않는 경우가 많음 	<ul style="list-style-type: none"> - 일반적으로 식당에서도 집에서 한 곳에 담아서 나오는 경우가 많음 - 수저 젓가락은 세로로 놓은 경우가 일반적 - 젓가락만 사용하는 것은 식사 예절에 어긋남
식사예절	<p>먼저먹어도 된다고 하락을 받으면 먼저 먹어도 상관없음</p>	<p>윗사람이 식사를 시작하기 전 까지 기다리는것이 예절(윗사람이 먼저 먹으라 해도 일반적으로는 기다림)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - 식탁에 팔꿈치를 대지 않는것이 예절 - 정좌를 하는것이 기본 - 그릇을 들고 먹음 - 젓가락으로 음식을 건네는 것은 금지 	<ul style="list-style-type: none"> - 식탁에 팔꿈치를 대지 않는것이 예절 - 양반다리를 하는것이 기본 - 그릇을 놓은채로 먹음 - 젓가락으로 음식을 건네도 괜찮음
	<p>집계나 여분의 젓가락 등을 사용하여 덜어먹는 것이 일반적이지만, 친한 사이나 가족간의 식사에서는 덜지 않고 같이 먹기도 함</p>	<p>전골 종류 등을 제외하고는 덜지 않고 먹는 것이 일반적이지만 상황에 따라 집계나 여분의 젓가락 등을 사용하여 덜어 먹기도 함</p>
	<p>고깃집에서 자신의 고기는 자신이 구워먹는 등 자신에게 정해진 음식만 먹는것이 당연하다는 생각이 강함</p>	<p>고기는 한 사람이 굽는 경우가 많은 것과 같이 하나의 음식을 적당히 나눠 먹는것이 당연하다는 생각이 강함</p>
	<p>기본적으로 음식은 남기지 않고 다 먹는 것이 예절</p>	<p>평상시에는 남기지 않고 먹는 것이 예절 이나 잔치 등 손님으로 초대 받은 경우 조금 남기는 것이 예절 하지만 자신에게 정해진 분량의 식사(밥이나 국)는 남기지 않는 것이 예절</p>
	<p>라면, 소바, 우동 등, 면요리의 경우 먹을때 소리가 나도 괜찮다</p>	<p>기본적으로 음식을 먹으면서 소리를 내지 않는것이 예절</p>
아침식사	<p>밥과 빵 어느 쪽이던 자신이 좋아하는 것을 먹는 것이 일반적</p>	<p>빵은 식사가 아니라는 생각을 가진 사람이 아직 많음</p>
손님대접	<p>손님이 와도 다 먹을 수 없을 정도로 상을 차리는 경우는 없음</p>	<p>손님이 오면 요리나 반찬의 종류가 상당히 많아짐, 다 먹을 수 없을 정도로 상을 차리는 것이 손님을 정성스럽게 대접하는 것이라고 생각함</p>
제삿상	<p>밥과 국이 기본에 생전에 좋아하던 음식을 놓는것이 일반적</p>	<p>정해진 상차림 법도가 있음</p>
	<p>상차림에 있어 특별히 피해야 할 음식은 없다.</p>	<p>마늘, 팔, 복숭아 등은 영을 쫓는다는 의미에서 피해야 할 음식이다</p>
	<p>국이 왼쪽, 밥이 오른쪽 밥에 젓가락을 꽂아둔다</p>	<p>밥이 왼쪽, 국이 오른쪽 밥에 수저를 꽂아둔다</p>

과제를 마치며...

한국과 일본 두 나라의 식 문화를 비교하면서 다른듯 비슷한, 비슷한듯 다른 점이 많다는 것을 알 수 있었다. 하지만 잘 생각해보면 두 나라의 식사예절 안에는 공통점이 있다. 손님을 초대했을 경우 한국은 손님이 충분히 먹을 수 있도록 다 먹을 수 없을 정도로 많은양의 음식을 상 위에 올리고, 일본은 손님이 남기지 않기위해 무리해서 먹지 않도록 적당한 양의 음식을 개인접시에 내어 놓는다. 겉보기에는 달라보일지 모르지만 같이 식사를 하고있는 상대방, 그리고 음식을 만들고 준비한 사람에 대한 배려를 담고있다는 점은 다르지 않다. 예로부터 예의 범절을 중요시 해왔던 같은 동양문화권의 나라이기 때문이라고 생각한다.

韓国と日本の食事文化

3グループ

ななみしおり	まつもとりえ	きたがわかな	おだももか	たかすすきすずか	キョクゲイ
名波詩織	松本利枝	北川叶	小田桃華	高薄鈴花	曲芸
ヨサンスン	ノミニ	カン ミジョン	キムテヒョン	ユ スビン	グウオンドウオン
余相承	盧玟熙	姜美汀	金台珰	柳水斌	權道原



KOREAN FOOD

海と陸地に接している韓国は食べ物からもその特徴がよく現れています。

3面が海に囲まれていて海産物が豊富で、四季がはっきりとしていて多様な農産物が得られます。またキムチなどの発酵食品が発達しています。汁とご飯を中心にお肉や魚、山菜のナムルなど様々なおかずを並べて食べるのが特徴です。

JAPANESE FOOD



● 海の幸をそのままに!

海に囲まれた日本は海産物が豊富に捕らわれて、よく食べています。魚介類に鮮度を保ち、調理する技術が発達しています。

● 簡潔で綺麗に...

ご飯、味噌汁、魚焼きの質素な御膳。香辛料をほとんど使わずに素材そのままの味を活かした調理法が特徴です。

韓国と日本の食事文化比較

1. スプーンと箸

韓国 – ご飯はスプーンで、おかずは箸を使うのが礼儀正しいと教えられたという意見がありました。一手にスプーンと箸を一緒に持つてはいけないようです。

日本 – スプーンは使わずに、木材の箸を主に使います。箸から箸で渡すことはマナー違反でやってはいけないことが分かりました。

2. 座り方

韓国 – 男は胡坐、女は韓服を着ていたため立膝で座って食事をしていました。しかし、最近ではテーブルを使用したり、男女の関係なく、胡坐で食事をする家庭が多くなったそうです。

日本 – 昔は男女関係なく正座をしていましたが、最近では殆どの家庭がテーブルで食事をするため、このような座り方はしていないということが分かりました。

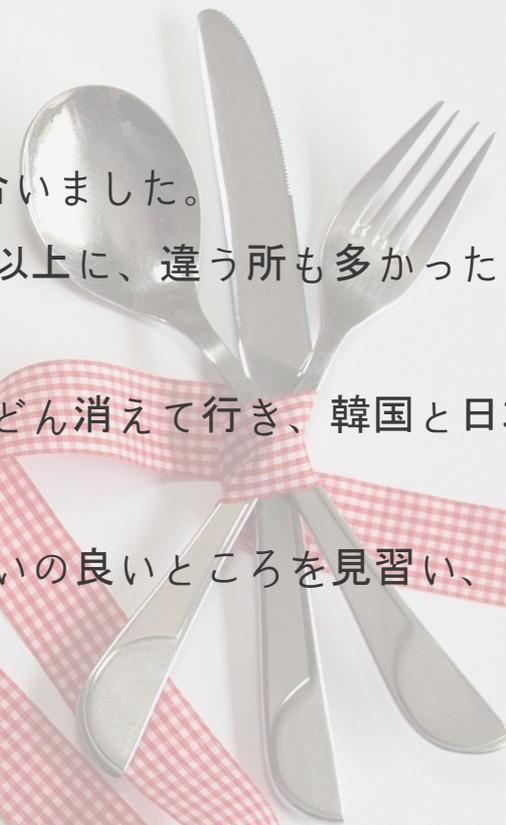
3. 食事マナー

韓国 – 器を手に持って食べるのは上品でない行動だといいい、テーブルの上において食べます。昔の器は金属製なので熱くて手に持てなかったという意見もありました。

日本 – 韓国と逆に器を手に持って食べます。テーブルの上において食べるのは犬が餌を食べるのを連想させるからだという理由があります。

まとめ...

私たち3グループは韓国と日本の食事文化について話し合いました。日本も韓国も昔からの食べ物や食事マナーがあり、思った以上に、違う所も多かったので、お互いの文化について楽しく比べてみる事ができました。しかし、時代の流れにつれて固有のマナーというのはどんどん消えて行き、韓国と日本の食事マナーや習慣が似てきているという思いもしました。日本と韓国の距離がどんどん縮まっていると同時に、お互いの良いところを見習い、その文化を続けていけたらと考えました。



한국과 일본의 식사문화

3그룹

나나미 시오리 마츠모토 리에 기타가와 카나
오다 모모카 다카스스키 스즈카 교쿠게이
여상승 노민희 강미정 권도원 김태현 유수빈



KOREAN FOOD

바다와 육지를 모두 접하고 있는 한국은 음식에서도 그 특색이 잘 드러나 있습니다. 삼면이 바다로 둘러 쌓여 해산물이 풍부하며, 4계절이 뚜렷해 다양한 농산물이 수확됩니다. 또한 김치 등 발효 음식이 발달해 있습니다. 국과 밥을 중심으로 나물, 고기, 생선 등 다양한 반찬을 한 상에 차려놓고 먹는 것이 특징입니다.

JAPANESE FOOD



● 바다의 혜택을 그대로!

바다에 둘러 쌓인 일본은 해산물이 풍부하며 즐겨 먹는다고 합니다. 따라서 어패류를 신선하게 유지하고 조리하는 기술이 발달했다고 합니다.

● 단아하고 정갈하게..

밥, 된장국, 구이 정도의 정갈한 상차림. 향신료 사용을 줄이고 식 재료 고유의 맛을 살리는 것이 특징이라고 합니다.

한국과 일본의 식사 모습 비교

1. 수저 사용

한국 - 밥은 숟가락, 반찬은 젓가락을 사용하는 것이 예의 바른 식사예절로 배웠다고 합니다. 한 손에 수저를 함께 들면 예의에 어긋난다는 의견이 있습니다.

일본 - 숟가락은 거의 사용하지 않고, 나무로 된 젓가락을 주로 사용합니다.

젓가락에서 젓가락으로 음식을 전달하는 것은 예절에 어긋나며 절대 해서 안 된다고 합니다.

2. 식사 시 자세

한국 - 남자는 양반다리, 여자는 한복을 입고 있었기 때문에 한쪽 무릎을 세워 앉았습니다. 하지만 최근에는 식탁에 앉거나 모두 양반다리로 식사하는 가정이 많아졌다는 것을 알 수 있었습니다.

일본 - 과거에는 남녀 모두 무릎을 꿇고 앉았지만 요즘은 대부분 식탁을 이용하기 때문에 이러한 자세는 거의 보기 드물다고 합니다.

3. 식사 예절

한국 - 밥그릇을 손에 들고 먹는 것은 점잖지 못하다고 여겨져, 상 위에 놓고 먹습니다. 또한 옛날 밥그릇은 놋쇠로 만들어져 뜨거워서 들 수 없었기 때문이라는 설도 있습니다.

일본 - 한국과 반대로 손에 밥그릇을 들고 먹습니다. 상 위에 두고 먹으면 개가 밥을 먹는 것을 연상시키기 때문이라고 합니다.

정리하면서..

우리 3그룹은 한국과 일본의 음식문화에 대해 이야기를 나누어 보았습니다.
두 나라 모두 옛날부터 전해져 오는 음식 및 식사 예절이 있었고, 생각했던 것보다 다른 점이 많아서 서로가 신기해 하며 즐겁게 비교하는 시간이었습니다.
하지만 시대의 변화에 따라 고유의 예절이 사라지고, 한국과 일본의 식사 매너 및 습관이 비슷해져 가고 있다는 생각도 많이 들었습니다.
한국과 일본이 점차 가까워지는 만큼, 서로의 좋은 점을 서로 배우고 계속해서 이어나갈 수 있다면 좋겠다는 생각도 하게 되었습니다.

