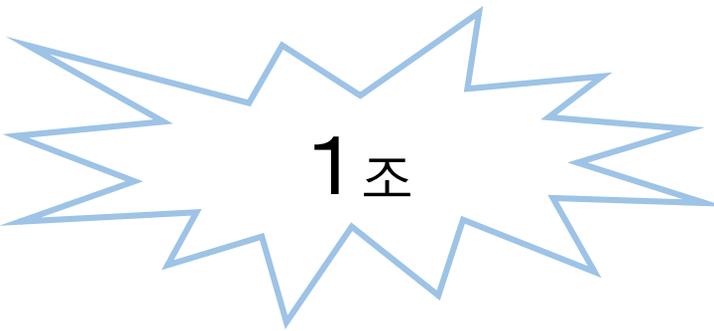


한 · 일

「차와 술」 문화 비교



1조

안미경 정유나 맹미나

이준화 황정희 김창배 조재덕

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

韓・日

「お茶とお酒」文化比較

いち
「1」グループ

アンミギョン ジョンユナ メン ミ ナ
安美耿 鄭有娜 孟美娜

イ ジュンファ ファンジョンヒ キムチャンベ ジョジエトク
李俊和 黄貞姫 金昌培 趙在徳

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

<한국과 일본의 술 문화에 대해 이야기를 나누었습니다.>

각 지역을 대표하는 소주가 있음 (예: 서울-참이슬, 부산-C1, 제주-한라산)	지역 술에 대하여	日本には地ビールが存在するが普段それほど飲まない。
상대방의 술잔이 비었을 때, 채움	술잔을 채우는 타이밍	잔이 비워지지 않았어도 채움
특별히 정해진 주문방법은 없음	술을 주문하는 방법	가장 먼저 맥주로 건배
윗사람과 마실 때, 반드시 양손으로 따름	병에 있는 술을 따를 때	누가 따르는지는 자유
병은 오른손으로 들고 왼손으로 병 밑부분을 받침	잔을 채울 때의 손의 위치	윗사람에게는 양손으로 따르며 친구나 동료에게는 한 손으로 따름
직업여성의 이미지가 있기 때문에 되도록이면 따르지 않음	여성이 잔을 채우는 경우	손님이 오셨을 때, 귀하게 맞이하는 마음으로 여성이 따르는 경우가 많음
건강을 생각하여 몸에 좋은 재료 사용 (고려인삼, 포도, 매실 등)	가정에서 만드는 술	술을 만드는 습관은 없음 (담군다고 하면 매실주 정도)



한국에서는 술을 함께 마심으로서,
그 사람의 본래의 인격을 알 수 있다고 하여,
술 마실 때의 매너를 매우 중요하게 생각합니다.
그렇기에 예전부터 술이란,
**3잔 마심으로 온화해지며,
5잔 마심으로 가장 좋은 시간을 가질 수 있으며,
7잔부터는 사양을 권하기 시작하는 시점으로,
9잔부터는 취하고 만다.**

라고 전해지고 있습니다.
그것은 과음을 함으로 나오게 되는 모습을
보여버리는 것을 경계하라는 의미입니다.
어째서 홀수로 잔을 세는지에 대해서는 예전부터
**「달도 가득차면 부족한 것과 같이
잔도 가득하면 넘치고 만다」**라고하여,
금방 넘칠 것 같은
짝수 보다는 홀수를 선호하는 것으로

<韓国と日本のお酒文化についてみんなで話し合いました>

各地方の焼酎がある (例:ソウル-チャミスル、釜山-C1など)	地酒について	日本には地ビールが存在するが普段それほど飲まない。
相手のグラスが空いたら注ぐ	お酒を注ぎ足すタイミング	グラスの中身が少なくなってきたり、空になったら注ぎ足す。
特に無し	お酒の頼み方	とりあえずビールを頼みその後は各自好みのお酒を頼むことが多い。
目上の人と飲むときは必ず両手で注ぐ	大ピンから注ぐ時	誰が注ぐという決まりは特にない。
ピンは右手で持ち、左手はそなえる	注ぐ時の手	目上の人には両手を添えて注ぐ。 友達、同僚には片手でもいい。
(場合により)セクハラに当たるため、控える	女性が注ぐ時	来客があった時などおもてなしとして女性が注ぐ事が多い。
健康を考える(高麗人参、葡萄、梅など)	家庭酒	お酒を作る習慣はあまりない。作るとすれば梅酒が多い。



韓国では

お酒と一緒に飲むことでその人の本当の人柄が分かると思われ、
お酒のマナーが厳しかったです。

それで昔からお酒とは

3杯飲むと和気あいあいになり、

5杯飲むとちょうど良いし、

7杯目からは飲み過ぎで、

9杯は目からは酔ってしまう

物と言われました。

これは飲み過ぎてつい乱れた姿を見せてしまうのを警戒するという意味です。

なら、どうして奇数で数えるかというと昔から

「月も満ちると欠けるように杯も満ちると溢れてしまう」と言って、

すぐ溢れてしまいそうな

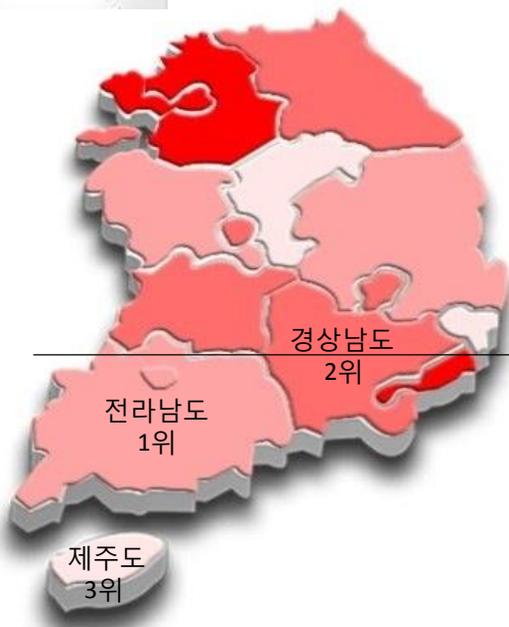
偶数より片方を開けて置いて、

これから満ちて行くことを楽しみにする

「奇数」の余裕であるためです。



차(茶) 차의 성분이 폐에 침투하여 영향을 미치기 때문에 공복에는 마시지 않도록 한다. 따뜻함을 오래 유지할 수 없기 때문에 차를 담아내는 컵은 되도록이면 작은 것으로 준비한다.



한국의 역사서인 [세종실록지리지], [동국여지승람]에 따르면, 옛날부터 전라남도의 재배지가 각각 28군데, 35군데로 경상남도가 각각 6군데, 10군데로 나와있습니다. 왜일까요? 그 이유는, 북위36도에 위치한 곳이 최적의 차 재배지라고 합니다.

5도~40도 사이의 급경사지대
남향, 남동향
연평균 기온 13~16°C, -5~-6°C
강수량 1,300mm~1,500mm
(봄, 여름의 60%이상 비)
선선하며 기온의 차가 있고,
주변에 호수나 강이 있는 곳



한국에서는 있는 그대로의 차의 맛과 향기를 즐기기 보다, 효과를 생각해서 평소에도 쉽게 마실 수 있도록 꿀에 절여 쓴 맛을 억제했습니다. 가루형태보다는 찻잎이 들어 있는 티백을 뜨거운 물에 넣어 마시는 경우가 많습니다. 또한, 한국에서는 손님이 오셨을 경우 차를 내기 보다는 커피나 주스를 대접하는 경우가 많기 때문에 한 잔씩 마시기 보다 보리차, 옥수수차 등을 대량으로 끓여 냉장고에 보관한 뒤, 물 대신으로 마십니다.

몸과 마음을 치유하고, 질병의 예방과 치료 목적으로 마시는 차(茶)
한국에서는 계절에 따라, 또는 그 효능을 고려하여 고릅니다.
계절, 효능. 그 어느 쪽을 선택한다 해도 '몸에 좋은' 이라는 공통점은 변하지 않습니다.

일본인의 차(茶) 사랑

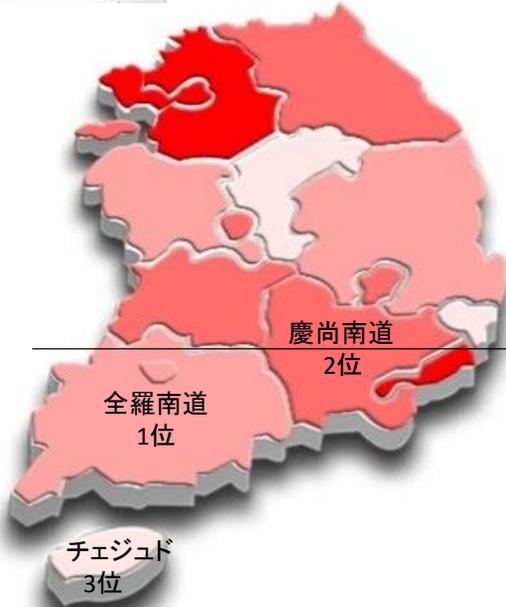


일본인은 정말 하루 종일 따뜻한 차나 차가운 차를 마신다. 식사 도중에 마시기도 하며 식사 후 입가심으로 마신다. 그래서 편의점이나 매점에 가도 다른 음료보다 차가 더 많이 진열되어 있고 그 종류가 다양하다. 가정이나 회사에서도 방문객에게 커피보다는 차를 자주 내온다. 그렇다 보니 각 가정 내에 전기 포트 온수기는 하나씩 구비해 두고 있다. 특히, 일본에서 녹차=오차(お茶)일 정도로 녹차는 일본의 대표적 음료이다. 녹차는 만드는 방법이나 품질에 따라 센차 (煎茶), 반차 (番茶), 교크로 (玉露茶) 차 이 세가지로 나뉘며 가장 일반적으로 마시는 것은 센차인데, 일본인이 오차라는 말을 들으면 우선 연상하는 것이 센차 일 정도이다. 녹차 이 외에도 여름에는 차가운 보리차 그리고 다이어트 등 건강을 위해서 중국의 우롱차도 많이 마신다.



お茶

茶の成分が肺に浸透し、影響を与えるため、空腹に飲まないようにすること。
すぐ冷めてしまうので、茶碗はなるべく小さいものに用意すると良い。



セジョンシルロクチリジ トンクッヨチスンフラン
 韓国の歴史書である「世宗實錄地理志」、「東國輿地勝覽」によると昔から全羅南道の栽培地が各28ヶ所、35ヶ所で慶尚南道が各6ヶ所、10ヶ所だと書かれています。なぜでしょう。それは北緯36°にあるところが最適な栽培地だそうです。

北緯36°

5° ~ 40° の急な傾斜
 南向き、東南向き
 年平均13~16℃、-5~-6℃
 降水量1,300mm~1,500mm
 (春、夏の60%以上の雨)
 涼しく、温度差があり、湖や川があるところ



韓国ではお茶をありのままの味や香りで楽しむより、効果を考えて、よく飲めるように蜂蜜につけて苦味を抑えて飲みます。粉よりは葉が入っているパックをお湯に浸して飲むことが多いです。また、韓国ではお客さんにお越し頂いた場合、お茶よりコーヒーやジュースを出すことが多いのでお茶碗で飲むより麦、トウモロコシなどを大量に作って、冷蔵庫の中に入れてお水のように飲むことが多いです。

体と心を癒し、病気の予防と治療の目的としてお茶を飲む

韓国では季節に伴ってお茶を選んだり、効果を考えて選んだりしますが、どちらにしても身体の健康を考えるということは共通しています。

日本人のお茶愛



日本人は本当に一日中暖かいお茶や冷たいお茶を飲む。食事の途中にも飲むし、食事口直しでものむ。それで、どんな飲食店に行っても、お水以外にお茶があって、食後は頼まなくても暖かいお茶がでる。また、コンビニや売店でも他の飲み物よりお茶の方が多く陣列されているし、その種類も多様である。家庭や会社などで出されるのもコーヒーよりお茶が多い。それで各家に電気ポットは必ず用意している。あらゆるお茶のなかでも特に緑茶=お茶を連想するくらい緑茶は日本代表の飲み物だ。緑茶は作り方によって大きく煎茶、番茶、玉露茶に別れる。そのなかでも煎茶が一番飲まれている。緑茶以外にも夏には麦茶を、そしてダイエットや健康などのため中国のウーロン茶もよく飲む。