

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2022 年度研究助成>

「冷麺」に関する文化人類学的研究

日本と朝鮮半島に跨る人びとの移動と記憶に着目して

京都大学大学院 人間・環境学研究科 竹田響

2025年6月30日

<2022 年度研究助成>

「冷麺」に関する文化人類学的研究 ―日本と朝鮮半島に跨る人びとの移動と記憶に着目して

竹田響

京都大学大学院 人間・環境学研究科

1. はじめに

本研究では、朝鮮半島を中心として人びとに食されている「冷麺」に着目する。「冷麺」の最大の特徴の一つは、上から押し出すことによって製麺される、押し出し麺であることにある(石毛 2006)。その他の麺に関する研究は多く行われてきている一方で、「冷麺」に着目した研究は驚くほど少ない。日本では蕎麦やうどんなどの切り麺が主流である中で、押し出し式の「冷麺」は日本社会でどのような変化を遂げてきたのかを明らかにすることを目的として実行した。

2. 研究方法

本研究では、2023 年 4 月から 2025 年 3 月にかけて、日本国内ならびに大韓民国(韓国)において「冷麺」に関する実地調査並びに文献収集を行った。各地にある「冷麺」をつくっている家庭や店舗に出向き、「冷麺」の起源や製麺方法についてヒアリングを行ったほか、その周辺を含む地域でのフィールドワークを実施し、特に日本と朝鮮半島に跨る人びとの移動と記憶に着目して研究を実施した。

3. 冷麺の起源

冷麺は朝鮮半島北部にその起源があるとされる。『東国歳時記』(1849)では「冬の時食として、蕎麦麺に菁菹(カッテュク:大根漬の意)や菘菹(ペチュ:白菜漬の意)を入れ、そのうえに豚肉を和えたものを冷麺という。(中略)冷麺は、関西地方りのものをもっとも良い。」と記述され(洪 1971)、これが朝鮮半島の北部に冷麺の起源があるとされる理由の一つとなっている。

今日、冷麺は朝鮮半島の他、中華人民共和国(以

下中国と表記)東北部、そして日本で目にすることができる。

日本には今日、盛岡冷麺や別府冷麺といった「冷麺」²⁾があることが、これまで刊行された書籍においても触れられている(小西 2007、下川 2020)。日本にある「冷麺」は、人びとの移動と記憶の観点から捉えた場合、どのようなものだと位置付けうるのだろうか。

ここから、本稿では実際に日本国内で見ることができる「冷麺」について、検討を加えていく。

4. 盛岡にある「冷麺」

盛岡で初めて「冷麺」を店舗で提供したとされているのは、食堂園の初代店主で、植民地期の朝鮮半島北部、咸興に出自をもつ在日朝鮮人 1 世である。1954 年に盛岡で食堂園を開き、「平壤冷麺」という暖簾を掲げた。店主が想起していた故郷の味は咸興のものだったが、平壤という地名の方が有名であるとの理由から、平壤冷麺としたという。しかし日本の消費者からは、当初歯ごたえが強い「冷麺」は「ゴムのようだ」として、受け入れられなかった。当初の麺は故郷の冷麺同様、そば粉を入れて黒っぽい色であったが、売れるようにするために小麦粉と重曹に変え、半透明の麺を作り出した。これによってできた半透明の麺が、今日の盛岡冷麺の原型である。(小西 同)

筆者は 2023 年 5 月に盛岡を訪れ、フィールドワークを行った。その結果、食堂園以外の店も含めて、今日盛岡近辺で「冷麺」を提供している代表的な店の大元は、日本による植民地期に朝鮮半島から日本に来ることとなった人びとによって始められていたことが明らかとなった。

5. 別府にある「冷麺」

別府には満州から引き揚げてきた人びとが作った和風だしの冷麺があり、これが「別府冷麺」の起

源であるとされる（下川 2020）。筆者は 2023 年 4 月ならびに 2024 年 7 月に別府に赴き、冷麺に関する調査を行った。

別府で「冷麺」を提供する店にも 1950 年代初頭に開店しているところがあり、第二次世界大戦終結後 10 年を経たずして店ができる、という时期的な変遷は盛岡とも近い。しかし本研究での調査によって、別府の「冷麺」には、日本人の手によって和風に改良されたものと、朝鮮半島出身者が伝えた朝鮮半島式のものの二種類があり、これが街の中に混在していることが判明した。

満州から引き揚げてきた日本人は、和風だしのスープを用いて「冷麺」を作ったり³⁾、小麦粉を用いた麺を使用したりするなど、朝鮮半島出身者が作る「冷麺」とは違う料理を作り出した。これが今日の「別府冷麺」の特徴の一つとなっているが、一方で、植民地時代の朝鮮半島に自身のルーツを持った人びと⁴⁾が作る「冷麺」には、和風だしは用いられておらず、元々朝鮮半島で食べられていたものに近いと思われる、そば粉を使った麺に肉のゆで汁またはトンチミ⁵⁾を用いたスープを使って提供されていた⁶⁾。

本調査を通して、別府には 2 種類の「冷麺」が存在していることが分かった。「別府冷麺」と呼ばれているものは、満州からの引き揚げ者など、日本にルーツがある人びとが作ったもので、スープを和風だしにするなど、和風の要素を取り入れた料理になっていた。一方、これ以外にも、盛岡と同じように朝鮮半島出身者が、自身の故郷の味の記憶として別府まで持ってきた「冷麺」があった。朝鮮半島出身者が作る「冷麺」の場合は、別府にありながら「別府冷麺」の特徴は有さない、という特徴を有していた。

6. 長田にある「冷麺」

日本国内に現存する中で最古と考えられる冷麺屋が、兵庫県長田市にある。筆者は 2023 年 6 月と 7 月に同地域においてフィールドワークを行った。「平壤冷麺屋」という屋号の店は、平壤出身の在日朝鮮人 1 世が 1939 年に開店した。当初から、家庭料理として存在していた「冷麺」を、長田を含め、周辺地域に暮らす同郷の人びとに提供することを大切にしてきた。

この店が大切にしていることの一つに、麺からそば粉を抜かない、という点がある。先述した盛

岡では、麺を途中で小麦粉ベースに変えたことによって、麺の食感と色が変化した。また別府では、満州から引き揚げてきた日本人が、小麦粉の麺を使用していた。これによって、盛岡と別府では本来朝鮮半島で食されていた「冷麺」が持っていた麺の食感とは違う、新たな料理が生み出されたとも表現できる。一方で長田の「冷麺」は開店当時から大幅な味の変更はなされておらず、平壤で 1930 年代に食されていた家庭料理としての「冷麺」が、今日も長田に残っている、ということができる。

7. 佐渡にある「そば」

朝鮮半島の「冷麺」から派生した麺が、他にも日本国内に存在しているのではないかと考え調べていたところ、佐渡島の I 集落という集落に、押し出し式の「そば」があるという情報を入手した。日本においてそばは通常切り麺である。上から押し出す形で製麺を行う文化は元来日本には存在しておらず⁷⁾、押し出し式の「そば」は、何らかの形で朝鮮半島からの影響を受けていることが想像できた。

筆者は 2023 年 7 月に佐渡島を訪れ、島内にどのような押し出し式の麺が存在しているのか、調査を行った。島内の I 集落には 56 世帯 128 人が暮らしていた⁸⁾が、このうち 5 世帯が家庭で小型の「製麺機」を保有していることが分かった。この「製麺機」は片手で持てる大きさのものだが「製麺機」自体はずっしりと重量感があり、鋳物だと想像できた。黒光りしており、一定の使用頻度がありかつ手入れが行き届いている印象を受けた。一方で型番や製造会社の社紋と思われる箇所は家庭内で使用する中で削れてしまったと思われ、解説することは困難であった。

I 集落で「製麺機」を保有していた人びとは、自分の家族内だけで「そば」を製麺するのではなく、互いに集まって、協力しながら押し出し式の「そば」を製麺するという。この製麺方法は朝鮮半島に残っている冷麺の製麺方法そのものであるが、一方で、調査の過程で大きな問題が生じた。「製麺機」がいつから家にあるのか、知っている方が集落内にひとりもいなかったのである。

押し出し式の「製麺機」を自宅で保有していて、麺を実際に製麺された経験を持っている方はいずれも 60 歳代以上であったが、いずれの方も「親の代からある（親から製麺機を受け継いでいる）」「い

つからあるのかはよく分からない」という。

他方で I 集落の中では、切り麺の一般的なそばよりも押し出し式の「そば」の方が「つつりつりしていて美味しい」「のど越しが良い」という声も聞かれ、集落の中で押し出し式の「そば」が定着していることがうかがえた。

そこで、島内の資料館や骨董品店など、小型の製麺機に関して何らかの情報を持っていると思われる施設に出向き、調査を行った。「高崎の鋳物工場で作られたものなのでは」という証言を一部いただいたが、その他、製造場所や年代について確証が持てる証言にであうことはできなかった。

製造場所が分からなかった一方、佐渡島内の B 集落では、類似の機械に魚の身を入れて、すり身に加工するために利用していることが分かった⁹⁾。I 集落では製麺機として使われていた道具が、B 集落ではすり身に加工するために使用する道具として使用されていたことから、佐渡島内で似たような機械が様々な用途で使われている可能性も浮上した。

残念ながら、島内でこれ以上の情報に出会うことはできなかったため、同年 8 月には高崎に出向き、鋳物工場について聞き取りを行った。その結果、佐渡の I 集落で製麺機として用いられた道具を製造したと思われる会社は既に廃業しており、また型番なども解明させることが難しい状態であるということが分かった。これ以上の情報に高崎でたどり着くことが、調査時点では難しいという結論に達した。

調査を通して I 集落以外の佐渡で押し出し式の「そば」を見つけることはできなかったが、なぜ佐渡の I 集落でのみ、押し出し式の「そば」が作られるようになったのだろうか。これには 2 つの説が考えられよう。一つは、佐渡島内で一定数流通されていた当該の道具を用いて、I 集落に暮らす人びとがたまたまそばを絞って作るようになった、という「偶然性」に依拠した説である。しかし、この説を用いた場合、日本のいろいろな場所で押し出し式の「そば」が見られるようになっていても不思議ではなく、なぜ佐渡島の特定の集落だけにみられる状態なのかの説明できない。そこでもう一つ考え得る説が、朝鮮半島出身者から、麺の作り方を耳にした、ないしは教えてもらった、という説である。

佐渡島には金山がある¹⁰⁾。日本政府は第二次世

界大戦で日本が負けるまで、日本が植民地支配をしていた朝鮮半島から鉱員として人びとを従事させていた。これにより、第二次世界大戦終結後も佐渡島には朝鮮半島にルーツを持つ人びとが暮らしてきた。I 集落にもともと暮らしていた人びとが、何らかの形で彼らから押し出し式の麺の製麺方法を習ったのではないかと、というのがこの説の背景である。現時点では真相を明らかにすることはできていないが、少なくとも朝鮮半島出身者が佐渡島で居住していたことは事実であり、島内で何らかの接触があったことは想像に難くない。

ここまで、佐渡島にある押し出し式の「そば」の事例を扱ってきた。日本にあるそばは基本的に切り麺であるが、佐渡島の I 集落では、手で持てる小型の製麺機を保有している家庭があり、押し出し式の「そば」が家庭内で作られていた。集落内にその製麺機がいつからあるのか、知っている人は一人もいない状態となっていたが、製麺機を使った押し出し式の「そば」の製麺は I 集落内で今日においても続けられており、家庭内で食されていた。「そば」に関する朝鮮半島からの直接的な繋がりを示す記録は島内に残されていないものの、歴史的背景と経緯から、何らかの伝承が行われていたのではないかと推察できた。

8. まとめと考察

以上、本稿では、盛岡、別府、長田にある冷麺と、佐渡にある押し出し式の「そば」を事例としてみてきた。

日本に現存する押し出し式の「冷麺」は、どのようにして日本に伝わり、そして変化を遂げてきたのだろうか。これには、日本による朝鮮半島の植民地化とそれに伴う人びとの移動が関係していた。

1910 年、日本は朝鮮半島を植民地化し、日本の外地となった朝鮮半島からは、生活をするために第二次世界大戦終結時までには少なくとも 210 万人が日本の内地に移動した。その内 60 万人は戦後の混乱のなか、帰還できずに日本に残留することとなったが、故郷にある「冷麺」の味を日本でも再現しようとした人びとが、盛岡にも、別府にも、そして長田にも存在していた。またこれとは別に、日本から旧満州に移住し、その後第二次世界大戦の終結と共に引き揚げてきた人びとが、別府で和風だしを用いた、朝鮮半島由来のものとは違う「冷麺」を提供していた。

日本人側にも受けが良いように、盛岡では、朝鮮式の「冷麺」の麺の材料をそば粉から小麦粉に変更し、食感と色を変えていた¹¹⁾。また、別府では、スープそのものを朝鮮半島では用いていない和風だしとしていた。一方、長田では、そば粉を用いた元々の麺と、肉とトンチミを用いたスープで「冷麺」の提供を続け、今日に至っている。日本の中に、朝鮮半島で1930年代に食べられていた家庭の味と、日本人向けに味と食感を変化させた「冷麺」が日本社会の中に共に存在していることが分かった¹²⁾。加えて、「冷麺」ではない「そば」も、押し出しの麺が日本社会に存在していた。

押し出し式の麺は元来日本社会には存在しておらず、基本的に朝鮮半島から日本に、日本による植民地支配を起因として伝わっていることが明らかになった。

9. 今後の課題

今回、佐渡の押し出し式の「そば」に関しては、なぜ佐渡にあるのか、はっきりとした結論を出すことはできなかった。また、筆者がまだ見つけていない押し出し式の麺が日本社会の中にまだ眠っている可能性もある。今後も継続して調査を進めていきたい。

注

- 1) ここでいう関西地域とは、江原道（カンウオンド）と黄海道（ファンヘッド）の境をなす馬息嶺山脈の西側に位置する平安道（ピョンアンド）と黄海道北部のことである。（尹 2005）
- 2) 本稿で扱う「冷麺」は、押し出し式のものを対象とする。日本国内では「冷やし中華」などの中華麺を用いた料理について冷麺という表記を用いる店舗も存在するが、これらは切り麺を使用しており、本稿で検討を加える「冷麺」とは製麺方法が大きく異なる。
- 3) このような和風にアレンジされた「冷麺」は、満州でも食べられていたと考えられる。
- 4) 朝鮮半島から博多などを経て、直接別府に移動した人びとの他、朝鮮半島から満州に移動し、その後満州から引き揚げ船で別府にやってきた人びともいたという（下川 2020）。
- 5) 塩漬けた大根に香味野菜を入れ、塩水をかけて熟成させて作る水キムチのことをトンチミという。「冷麺」にはこの汁を用いることもあ

る。

- 6) 朝鮮半島由来の「冷麺」に関しては、「別府冷麺」という表現は用いられておらず、単に「冷麺」と書かれている場合が多かった。
- 7) 日本には上から押し出す形でつくられる食べ物にところてんがあるが、これは麺ではない。
- 8) 2022年4月時点での統計調査による。
- 9) B集落内で現在当該の機械を用いて魚のすり身を作っている方はおらず、かつて用いた、という話を住民の一人が聞かせて下さった。
- 10) 日本政府は2010年にユネスコの世界遺産センターで世界遺産の暫定リストに掲載されて以来、世界遺産登録に向け働きかけを続け、2024年7月に「佐渡島の金山」として世界文化遺産登録がなされた。
- 11) 日本人の口に合うように麺の材料を変更する、というプロセスは満州に暮らしていた日本人の間でも起こっていたと考えられる。
- 12) 日本人向けに味と食感が変化した「冷麺」は、日本の地域社会に結果として定着し、今日では「盛岡冷麺」「別府冷麺」として広く認識されている。

参考文献

- 石毛直道（2006）『麺の文化史』講談社学術文庫
 洪錫謨、姜在彦（訳）（1971）「東国歳時記」姜在彦（訳）『朝鮮歳時記』平凡社：1-170
 小西正人（2007）『盛岡冷麺物語』リエゾンパブリッシング
 下川正晴（2020）『占領と引揚げの肖像 BEPPU1945-1956』弦書房
 尹瑞石、佐々木道雄（訳）（2005）『韓国食生活文化の歴史』明石書店

謝辞

本研究は、公益財団法人味の素の文化センター「2022年度食の文化研究助成」の助成を受けて実施しました。本助成なくして本研究課題の遂行はできませんでした。助成を賜りましたこと、心より御礼申し上げます。本当にどうもありがとうございました。本研究助成を賜ったことを機として、これからも食文化研究に貢献する研究を行って参ります。