

氏 名 守屋 亜記子

学位（専攻分野） 博士（文学）

学位記番号 総研大甲第 1209 号

学位授与の日付 平成 21 年 3 月 24 日

学位授与の要件 文化科学研究科 地域文化学専攻  
学位規則第 6 条第 1 項該当

学位論文題目 韓国における老人の食—老人福祉施設を中心に—

論文審査委員 主 査 教授 岸上 伸啓  
教授 朝倉 敏夫  
教授 小長谷 有紀  
名誉教授 石毛 直道(国立民族学博物館)  
名誉教授 熊倉 功夫(国立民族学博物館)  
教授 鈴木 七美(国立民族学博物館)

## 論文内容の要旨

本研究は、韓国における「老人の食」がどのような社会的、文化的意味を媒介しているかを明らかにし、老人にとって食とは何か、韓国の老人の食にはどのような価値観や意味が反映されているかについて考察するものである。

本研究が対象としたのは、韓国の老人福祉施設である。老人福祉施設においては、食の「作り手」と「食べ手」が異なる。作り手である栄養士や調理師は、老人の食にどのような意味を込め、また食べ手である老人は供される食にどのような意味を読み取るのか、この両者の各々の視点からの検討は、老人の食がどのような社会的、文化的意味を媒介しているかを明らかにするために有効と考えられたからである。また、そこに入居している老人たちは、どのような「食の履歴」をもっており、それが食に対する態度にどのように表れているかについて記述し分析することによって、個人の持つ食に対する価値観をとらえたうえで、老人にとって食とは何か、韓国の老人の食にはどのような価値観や意味が反映されているかについて考察した。

韓国は、儒教が生活規範となっており、食文化にも大きな影響を与えているとされる。これまでの研究では、事親孝養の思想は老親の不老長寿をかなえる「老人栄養学」を発達させたことを指摘しているが、一方で老人の食には、食を通じて老人の地位の自認、確認を行う機能を有する可能性も考えられる。本研究は、この仮説に対し、ひとつの根拠を与えることを狙いともしている。

本研究が調査の対象としたのは、設置形態や立地、規模の異なる二つの老人福祉施設である。一つは安東市にある小規模施設の「アンナの家」、もう一つは富川市にある大規模施設の「ソング療養院」であり、結果として次に述べるような老人の食に関わる具体的な知見を得られた。

どちらの施設でも、韓国の食文化の基本的な膳立ての枠組みを維持しつつ、季節や節日、行事にあわせた食が作られていた。施設規模や入居者の属性によって供される食事の内容には相違が見られたが、毎日または毎食異なる献立が供される食事の時間は、単調な施設生活において、老人たちに楽しみな時間として認識されていた。

食事の作り手は、施設規模の違いによってその専門性に相違があった。大規模施設では国家資格を有する作り手が栄養や衛生を考慮して食事を作り、小規模施設では料理の腕前のよい者が調理を担当した。いずれの施設も作り手と食べ手の役割分担が明確であり、とくに専門性の高い作り手は、栄養や衛生面において食べ手を管理下におこうとする傾向が強かった。しかし、実際の食事作りは食べ手本意で進められており、作り手たちは食べ手が食事を通して自らの地位を確認し、自身への恭敬の念の表明を求めていることを読み取っていた。

こうしたことをあわせ考えた場合、食べ手は、栄養的かつ衛生的、経済合理的な施設の食を、それぞれの食習慣を反映させた方法で摂り、味覚を満足させるとともに、社会、文化的な意味を付与することで精神的な満足をも得よう調整し、「私の食卓」ともいえる食卓を作り上げていたと考えることができる。「私の食卓」とは、大勢の入居者のために作られた施設の食事を、自分自身のために仕立て直すことを意味する。そして、食べ方や姿勢、自分専用の副食を持ち込むことなど、「私の食卓」に仕立てるために各自が選ぶ手段は、個々人の食の経験、つまり「食の履歴」に裏打ちされていたことにも留意する必要がある。

また、施設が供する食事以外に、各自またはグループで好みの食物を購入し自由に食べることによって、施設での食生活において常に受身の立場である食べ手が、食の自律性を確保することのできる貴重な時間を確保していたことも重要であろう。それは共同飲食によって親しい人間関係を確認する機会で

あるとともに、施設で供される食事では得られない心理的な充足感を得、さらに同じ食経験、食嗜好を共有する世代として人間関係や連帯感を深める場を自ら作り出していたことに他ならない。

入居者のライフヒストリーからは、アンケート調査で示された老人の食嗜好や施設の食を「私の食卓」に仕立てる方法の背景には、出身地、社会階層、生活環境によって異なる食の履歴が横たわっていることが明らかになった。社会階層や生活環境、経済的な貧富の差は、主食の種類や肉食の有無のほか、海苔やキムチといった食品を指標として示される。また、家庭内における役割の違いは、食べ方にも反映される。

さらに、現代の老人世代に共通する食の履歴のひとつに、「近代の味」との出会いがあげられる。老人たちは、植民地時代に日本料理や洋食、フランス料理など近代の味を経験し、その記憶は単なる舌の記憶にとどまらず、人生の一場面として記憶していた。また、近代の味の中でも、とくにうまみ調味料の味の素は、その嗜好性が共通して認められた。しかし、こうした近代の食を享受できたのは、都市生活者や農村でも富裕層に限られ、貧しい農民にはこうした機会は極端に少なかったことも、食が社会的行為であることを裏付ける。

また、嫁という立場で舅姑に仕えた経験者のライフヒストリーからは、食を介した老親への孝や敬老の実践を読み取ることができた。それは、食事の供し方や食事の内容に具現化されていた。韓国において食の場は、世代、地位など家庭内における秩序が反映されており、同時に食生活の様式を通して、老親の地位が確認され、敬老の意味や価値観が現実化していたのである。

以上、韓国の老人福祉施設では、健康な老後生活を送るために栄養や衛生に配慮した食事が供される一方で、食べ手は自らの食の経験を背景にした方法でそれを取り込み、「私の食卓」を整えていた。食事は老人にとって生活における楽しみであるとともに、作り手、食べ手ともに、食に恭敬の念を反映させており、老人の食は、食を通じて老人の地位を自認、確認する機能をも有するとみることができるのである。

## 論文の審査結果の要旨

本論文は、韓国における老人福祉施設での食生活に着目し、合計 30 ヶ月に及ぶ精緻なフィールド調査から得られたデータを実証的に分析した、韓国の老人の食に関わる文化人類学的研究である。

韓国では生活規範である儒教が食文化にも大きな影響を与えており、「事親孝養」の思想が老親の不老長寿をかなえるための「老人栄養学」を発達させたと考えられてきた。本論文は、こうした理念的にとらえられてきた老人の食の実態を明らかにするための実証的な研究を行うことを意図し、そのための研究手法として文化人類学というアプローチを取っている。さらに、筆者は老人福祉施設を研究対象とすることによって、老人扶養の主体が家族から施設へと移行しつつある韓国の実態を把握し、韓国における老人の食が、その社会的、文化的脈絡の中でどのようにとらえられているかを考察している。

論文は全部で7章から構成されている。

序章では、論文の目的と意義、先行研究、調査地の概要が要を得ながらまとめられている。調査対象は、農村部にある小規模の施設と都市部にある大規模な施設である。これらの施設は入居条件や運営方針は類似しているが、規模や立地、入居者の属性が異なり、筆者が研究の狙いの一つとした、食の作り手と食べ手、それぞれの立場による食のとらえかたや実際の食のありかたについて検証が可能となった。

第1章では、論文全体の理解に必要な、調査対象となった施設の概要、食に関わる設備、入居者や施設で働く人々を中心とした食に関わるアクターの属性ならびにその日常生活について詳細な記述的データを提示している。

第2章では、韓国における食生活の基本的なありようを、献立構成や料理方法、飲食の習慣の解説を通じて確認したうえで、入居者である老人に供される献立の構成、入居者の食嗜好、入居者の食事に対する考え方を記述し、老人の食の特徴を明確にしている。

第3章と第4章とは有機的なつながりをもって構成された本論文の一つの核心をなす。食を通じた様々なアクターの相互作用が、詳細な民族誌として描かれ、作り手がどのように老人の食を作り、食べ手はそれをどのように取り込んでいるか、また双方の視点から、各々が老人の食にどのような意味や価値観を見出しているかについて丹念な検討が加えられている。筆者が得た重要な知見は、栄養面、衛生面といった制度的もしくは施設の運営的な立場から、作り手が食べ手を指導し、管理する対象としてとらえる一方で、実際の食事作りにおいては、食べ手の要望が献立の内容に取り入れられたり、食べ手が主体的に食品を持ち込んだりすることによって、入居者の食生活を充足させていたことである。施設では、管理者と入居者は立場が入れ替わりにくい非対称の関係にあり、介助を含めた生活全般をめぐる関係では、入居者が管理者より劣位におかれる傾向は否めない。しかしながら、食の場においては、入居者が味や季節に応じた献立の内容について主体的に関わり、非対称の関係が必ずしも成立しないことが理解できる。

また、筆者は、食事の姿勢、食事の摂りかたといった身体技法に関わる側面、食事に持ち込む副食の内容に注目し、食べ手が供された食事をどのように自らに取り込んでいるかに着目した。筆者はこれらのことを丹念に調べることによって、老人たちが施設の食を、個々人の食の履歴に裏打ちされた「私の食卓」に能動的に整えなおしていることを明らかにした。

第5章では、入居者たちのライフヒストリーを通じて、「近代の味」と出会ったという老人世代に共通の「食の履歴」があることを指摘するとともに、食嗜好や施設の食を「私の食卓」に仕立てる方法の背景には、出身地、社会階層、生活環境による食生活の違いがあることを具体的事例によって明らかにした。

これらの結果を踏まえながら、第6章では、老人の食が内包する、老人の地位を自認、確認する機能について考察を行い、老人の食には、社会における老人の地位、人間関係の様相、人生経験が複層的に反映されており、それは、社会における食生活の様式を通じてこれらの地位や人間関係が表出し、具現化するという老人の食に関わるモデルを結論部で提示している。

本論文は、韓国の老人の食を、それを取りまく様々なアクターの関係性に着目して実証的に行った文化人類学的研究であり、老人施設の食のありかたを、食べ手となる入居者の立ち位置によって詳細に記述し、分析したという点において、国内外においても先駆的な研究の一つとして位置づけることができる。また、作り手である管理者と食べ手である入居者との間、入居者同士の間での食をめぐる調和と軋轢とが生き生きと描かれ、老人たちにとって、食の満足とは何かがよく伝わってくる良質の民族誌という要素も兼ね備えている。さらに、植民地時代に生まれ、朝鮮戦争、高度経済成長を経験してきた入居者たちのライフヒストリーの記述は、現代韓国の食文化史の貴重な資料として重要な意味をもつことになるだろう。

ただし、本論文に対しては次のような課題も指摘された。老人福祉施設での詳細な調査結果は十分に評価できるものの、家庭での老人の食についての分析は、入居者からの聞き取り調査とそれを視野にいれた考察の範囲にとどまっていることが否めないという点である。しかしながら、これは、未開拓な研究分野に果敢に切り込み、大きな成果をあげた本論文の意義を損なうものではなく、むしろ、筆者のみならず、同じ分野における研究を進めていく者たちにとって、今後より研究を発展させていくための糸口となる性質の課題であり、本研究の学術上の貢献は積極的に評価することができる。

以上を総合的に判断し、審査委員会は本論文を博士論文として十分価値のある論文と判定する。