

### 「韓国人の冬支度に欠かせない、「キムジャン（キムチ作り）」」

国際交流員 ペ ユンジュ 裴 允珠（韓国）

こんにちは！韓国の交流員のペ・ユンジュです。

皆さんは、キムチは好きですか？

私が県内で行う文化講座の中で、一番よく出る質問の一つは、「韓国人はいつもキムチを食べますか？」です。そして、「韓国の食べ物と言えど？」という質問について、最初に出る答えは「キムチ」です。

「キムチ」は韓国固有の香辛料と海産物で味付けして発酵させた韓国的方式の野菜貯蔵食品ですが、歴史的な記録によると、760年以前にも韓国人の献立にはキムチがあったそうです。「キムチ」の材料は白菜が代表的ですが、その他にも大根やキュウリなども有名です。「キムチ」の数は180種類にのぼり、韓国人の食生活に欠かせないものです。「キムチ作り」の最適な時期は、11月から12月にかけてですので、今月のレポートでは「キムジャン（キムチ作り）」について紹介します。

「キムジャン」とは韓国人が長く厳しい冬でもたくさんの野菜が食べられるよう、晩秋に大量のキムチを作ることです。この季節になると、各家庭では女性を中心に家族が集まって「キムジャン」をします。キムチの材料と作り方は地域・家庭によって違います。全体的に都市化と西欧化が進んだにもかかわらず、大体の韓国人は家族や知り合いが家で作ったキムチを食べますので、「キムジャン」という文化は現代社会で家族の協力及び結束を強化する機会と言えます。そして、韓国ではキムチを作るだけではなく、キムチを、恵まれない人々と分け合いました。その分かち合いの精神を継承し、今でも「キムジャン」のシーズンになると、地域社会・ボランティア団体などが大規模の「キムジャン」イベントを企画し、数千人がキムチを作り、作られたキムチはキムチに恵まれない人々に贈られます。



↑キムチ



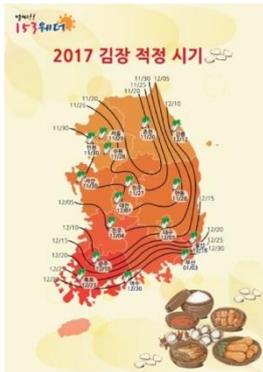
↑イベントでの「キムジャン」の姿

韓国では、「キムジャン」に関する、他の国では見られない物が2つあります。

1つは「キムジャン前線」です。

韓国の中でも、南部地方か北部地方か、内陸か海に面している地域かによってキムジャンをする時期がそれぞれです。そのため、「キムジャン前線」を見れば、自分が住んでいるところの最適なキムジャンの時期の確認ができます。「キムジャン前線」は毎年国の機関気象庁で発表しましたが、2016年から民間団体が発表しています。

2つ目は「キムチ冷蔵庫」です。キムチをもっとおいしく、保存しやすくするため購入する家庭もあります。すべての家庭が持っているわけではないですが、韓国人ならみんなキムチ専用の冷蔵庫を知っています。



↑ 2017年の「キムジャン前線」



↑ キムチ冷蔵庫

「キムジャン」は地域や世代を超え、広範囲に伝承され、「キムジャン」は韓国人が隣人との情を分かち合い、韓国内の多様な共同体の間に共通の会話ができ、結束を固め、韓国人にアイデンティティと共同体の所属感を持たせます。そして、類似した天然の材料を創意的に利用する食習慣を持つので、自然に関する知識を学びながら、自然のリズムに合わせた人間の創造性と独創性を見せる優秀な事例でもあります。

このような所が認められ、「キムジャン」は2013年12月5日、満場一致で「ユネスコ人類無形遺産」に登録されました。

<写真の出所>

1. イベントでの「キムジャン」の姿: ユネスコのホームページ

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00881>

2. キムチ写真: naver ブログ

<http://post.naver.com/viewer/postView.nhn?memberNo=23733864&volumeNo=10227127>

3. キムジャン前線: 153weather

[http://www.153weather.co.kr/board\\_view.html?rownum=2826&searchmode=&searchname=&tbcodes=8](http://www.153weather.co.kr/board_view.html?rownum=2826&searchmode=&searchname=&tbcodes=8)

4. キムチ冷蔵庫: 朝鮮日報

[http://danmee.chosun.com/site/data/html\\_dir/2009/10/12/2009101200859\\_3.html](http://danmee.chosun.com/site/data/html_dir/2009/10/12/2009101200859_3.html)

<参考資料及び内容出所>

1. ユネスコ韓国委員会のホームページ

<http://heritage.unesco.or.kr/ichs/kimjang-making-and-sharing-kimchi/>

2. 文化財庁のホームページ

[http://www.cha.go.kr/html/HtmlPage.do?pg=/heritage/world\\_heritage/intangible\\_treasure\\_16.jsp&mn=NS\\_04\\_04\\_03](http://www.cha.go.kr/html/HtmlPage.do?pg=/heritage/world_heritage/intangible_treasure_16.jsp&mn=NS_04_04_03)

<http://jpn.cha.go.kr/japanese/html/sub4/sub16.jsp>

3. naver 知識百科

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2029104&cid=50419&categoryId=50520>

4. イム・ヨン Chol, 『韓国文化を日本語で紹介する辞典』, jncbook(2009), p15-16

## 한국인의 월동준비에 빠질 수 없는 ‘김장’

여러분 안녕하세요! 야마구치현 한국 국제교류원 배운주입니다.

여러분은 김치 좋아하시나요? 제가 야마구치현 내에서 문화강좌를 했을 때, 가장 많이 들었던 질문 중에 하나가 ‘한국인은 항상 김치를 먹나요?’ 였습니다. 그리고 ‘한국 음식 중에 가장 먼저 생각 나는 음식은?’ 이라고 질문했을 때, 처음 나오는 대답은 대부분 ‘김치’ 였습니다.

‘김치’는 한국 고유의 향신료와 해산물 등으로 양념하여 발효한 한국식 채소 저장식품입니다. 역사적 기록에 따르면, 780년 이전에도 한국인의 식단에 김치가 있었다고 합니다. 김치의 재료는 배추가 가장 대표적이지만, 무, 오이 등으로 만든 김치도 유명합니다. 김치는 180여 가지나 되며, 한국인의 식생활에 빠질 수 없습니다. 11월부터 12월 사이가 김치 만들기 최적의 시기이기 때문에, 11월에는 ‘김장’에 대해 소개하도록 하겠습니다.

‘김장’이란 한국인이 길고 혹독한 겨울에도 채소를 먹을 수 있도록, 늦가을에 대량의 김치를 만드는 것을 뜻합니다. 김장 계절이 되면, 각 가정에서는 여성을 중심으로 가족이 모여 김장을 합니다. 김치의 재료와 만드는 방법은 지역과 가정마다 다릅니다. 광범위한 도시화와 서구화의 진행 속에서도 대부분의 한국인은 가족이나 지인들이 직접 만든 김치를 먹습니다. 그러므로 김장 문화는 현대사회에서 가족의 협력 및 결속을 강화하는 역할도 합니다.

또한, 한국에서는 김치를 만들지만 하는 것이 아니라 가난한 이웃에게도 나누어주었습니다. 이러한 나눔의 정신을 계승하여, 한국의 현대사회에서는 김장철이 되면 지역사회, 자원봉사단체 등이 대규모의 김장 이벤트를 기획하여 수천 명의 참가자가 김치를 만들고 필요한 이들에게 기증합니다.



↑ 김치

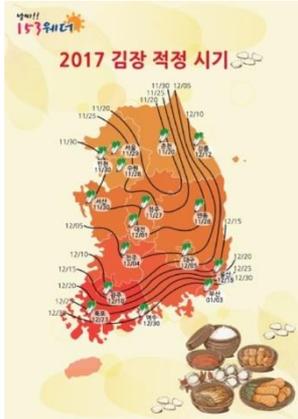


↑ 김장 이벤트 모습

한국에서는 김장과 관련하여, 다른 나라에는 없는 것이 2가지 있습니다. 첫 번째로는 ‘김장 적정 시기 지도’ 입니다.

한국에서도 지역에 따라 김장하는 시기가 다릅니다. 그래서 ‘김장 적정 시기 지도’ 를 보면 본인이 사는 지역의 가장 최적의 김장 시기를 확인할 수 있습니다. ‘김장 적정 시기 지도’ 는 매년 기상청에서 발표했습니다만, 2016 년부터는 민간기업에서 발표하고 있습니다.

두 번째로는 ‘김치냉장고’ 입니다. 김치를 더 맛있게 보존하기 위해 만들어졌습니다. 물론 김치 이외의 식재료도 보관할 수 있습니다. 모든 가정이 다 김치냉장고를 가지고 있는 것은 아니지만 한국인이라면 다들 김치 냉장고를 알고 있습니다.



↑ 2017 년 김장 적정 시기



↑ 김치 냉장고

‘김장’ 은 지역과 세대를 초월해 광범위하게 전승되고 있습니다. 또한, 이웃과 나눔의 정을 실천하고 국내의 다양한 공동체 간의 대화를 촉진해 결속을 다지게 하여, 한국인들에게 정체성과 소속감을 줍니다.

‘김장’ 은 한국인에게 비슷한 천연재료를 창의적으로 이용하는 식습관을 가지게 합니다. 그리고 자연에 대한 지식을 배우고 자연의 리듬에 맞추어 사는 것에 대한 인간의 창조성과 독창성을 보여주는 우수한 사례이기도 합니다.

이러한 점들을 인정받아 ‘김장’ 은 2013년 12월 5일, 만장일치로 유네스코 인류무형문화유산에 등재되었습니다.

<사진 출처>

1. 김장하는 사진 출처: 유네스코  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00881>
2. 김치 사진 출처: 네이버 블로그  
<http://post.naver.com/viewer/postView.nhn?memberNo=23733864&volumeNo=10227127>
3. 2017 김장적정시기 : 케이웨더  
[http://www.153weather.co.kr/board\\_view.html?rownum=2826&searchmode=&searchname=&tbcodes=8](http://www.153weather.co.kr/board_view.html?rownum=2826&searchmode=&searchname=&tbcodes=8)
4. 김치냉장고 사진출처 : 조선일보  
[http://danmee.chosun.com/site/data/html\\_dir/2009/10/12/2009101200859\\_3.html](http://danmee.chosun.com/site/data/html_dir/2009/10/12/2009101200859_3.html)

<참고자료 및 내용 출처>

1. 유네스코 한국위원회 홈페이지  
<http://heritage.unesco.or.kr/ichs/kimjang-making-and-sharing-kimchi/>
2. 문화재청 홈페이지  
[http://www.cha.go.kr/html/HtmlPage.do?pg=/heritage/world\\_heritage/intangible\\_treasure\\_16.jsp&mn=NS\\_04\\_04\\_03](http://www.cha.go.kr/html/HtmlPage.do?pg=/heritage/world_heritage/intangible_treasure_16.jsp&mn=NS_04_04_03)  
<http://jpn.cha.go.kr/japanese/html/sub4/sub16.jsp>
3. 네이버 지식백과: ‘김장, 김치를 담그고 나누는 문화’  
<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2029104&cid=50419&categoryId=50520>
4. 임영철, 『한국문화를 일본어로 소개하는 사전』, 제이앤씨 (2009), p15-16