

## 食品模型は博物館の所蔵品になりうるか？

周 永 河\*

21世紀の韓国社会は、まさに「食の社会」といっても過言ではない。マスメディアにはひっきりなしに、食に関する番組が流れている。韓国語で「食べる放送 (먹는 방송)」の略語、「モクパン (먹방)」という言葉は、時事用語として定着しつつある。前政権である李明博政権では、「韓食 (韓国料理) の世界化」を主要政策として掲げ、韓国政界に「食の政治時代」を開いた。ならば、古い知識を集積する韓国の博物館において、食はどのように扱われているだろうか。

おそらく、韓国に最初に登場した食の専門博物館は、1986年、ソウルの中区筆洞<sup>ビルドン</sup>に開館した「キムチ博物館」であろう。キムチをテーマにしたこの最初の食の博物館が確保した所蔵品のほとんどは、民芸品の甕器<sup>オンギ</sup> (貯蔵に用いられる韓国式の甕) であった。甕器をのぞく所蔵品は、キムチの材料である白菜や大根が描かれた李朝後期の民画が数点と、出所の明らかでない土器類だった。はたしてこれで「キムチ博物館」といえるだろうか。

開館当時、キムチ博物館を訪れた韓国人や日本人の観光客は、こういった展示物への関心よりも、キムチの種類多様さに、より関心を向けた。さらには、その多彩なキムチを実際に食べてみたいという欲求もあった。しかし、この博物館は住宅街に位置しており、韓国の食品製造関連法のため、キムチを製造するわけにはいかなかった。結局、飲食店でのメニュー紹介のために開発されたパラフィン製食品サンプルの製法を用い、約100種のキムチの模型を作って展示した。訪問客にキムチを提供することはできないが、その色やかたちが見られるようにしたのである。

1992年、韓国文化部は、私立博物館登録制を実施した。このとき、私立博物館登録のためにキムチ博物館を訪れた韓国美術史の大家は、民芸品数点とキムチの模型しかないこの博物館を、博物館とみなすことはできないと判定した。当時学芸員を務めていた私は、非常に困った立場に置かれた。実は、キムチの模型を作るため、キムチ博物館の開館当初より、旧家の年配女性に、多様なキムチの漬け方についてインタビューを行ってきた。女性たちのレシピをもとに、彼女たちが各自キムチを手作りし、それをサンプル製作者まで持っていき、模型を作った。だから、キムチ博物館のキムチの模型は、けっしてなんの学術的プロセスもなく作ったものではなかった。私はその審査委員にこういった事実を説明し、それぞれのキムチの模型に対応するレシピを示した。しかし、その審査委員は、これは博物館の展示物に適しないと判断したの

---

\* Author : Youngha JOO

Affiliation/Job Title : Professor, Graduate School of Korean Studies, Academy of Korean Studies

だった。数日にわたる説得のすえ、彼は、模型のレシピはけして展示物とはいえないが、学芸員の情熱を信じて専門博物館として登録するという回答を伝えてきた。

はたして、食の博物館で扱うべき所蔵品とは何だろうか。もちろん、食の文化的生産と消費に関する道具や食器は、民芸品として展示物になりうる。レシピを記録した古文献資料もまた、展示物の資格を十分に備えている。しかし、模型のレシピ資料、それも現在も持続している口述資料を展示物とみなすことは可能だろうか。私は、模型のレシピと、そのレシピを伝承してきた個人や共同体のオーラル・ヒストリーも、食の博物館において集積すべき重要な遺物であると考え。さまざまな食物はマテリアルとして博物館の展示物となるが、それをめぐる文化的コードもまた、博物館の展示物となるべきだと思うのである。このような面から、食の博物館において集積すべき所蔵品は、古い道具や食器、そして古文献だけではなく、ある共同体が口づたえに伝承し蓄積してきたオーラル資料も含まれるべきである。しかし、21世紀の博物館の新しい方向から見れば、物質文化(material culture)についての概念の確立が試されているのであり、食の博物館に限った特殊性とみなすことはできない。けれども、1998年以降(私は1993年8月にキムチ博物館の学芸員を辞した)、キムチ博物館はこの点に注目することはなく、フィールド・ミュージアム(横浜の日清ラーメン博物館に代表される)という概念を導入し、リニューアルした。観覧者が体験することのできる博物館へと転換したのである。しかし、ソウル江南区<sup>カンナム</sup>のCOEXに設置されたキムチ博物館は、一部の外国人と幼稚園幼児らの体験の場としての役割にとどまり、キムチに関する知識の集積場としての機能を果たすことはなかった。その理由は、この博物館の運営主体である「ブルムウォン」という食品会社がフィールド・ミュージアムに転換するさい、研究調査機能を縮小してしまったからである。2014年現在、再開館のために、閉館状態である。2015年3月の再開館を目標としているが、研究調査機能が回復する可能性はなさそうである。企業で運営する専門博物館が直面しているこのような状況は、世界的な経済不況がもたらした結果でもある。

にもかかわらず、私は食の博物館は必要だと思う。なぜなら、食の博物館は、人類が伝承し集積してきた食に関する無形の遺物を集積し、地球温暖化等により引き起こされうる食糧危機に対処できる対案となるからである。くわえて、食品産業の増大により、「料理のできない」人類が増加する事情に照らしても、食の博物館は、人類の知恵を集積する公的な空間となるべきである。このために、研究調査を通じた食に関する知識の集積は、きわめて重要である。特に、料理に一家言ある人、古い飲食店の料理長、そして初期食品産業の従事者のオーラルヒストリーを集積する作業は、デジタル媒体が発達した今日、いっそう重要である。韓国の食関連博物館や研究所で遂行されるべき、これからの課題でもある。