

# 韓国の伝統食品関連政策と食文化

田村善弘

## I. 序論

韓国の人口は、2000年の4,700万8,000人から2021年には5,183万6,000人へと増加した。農村人口は2000年の938万1,000人から2020年には976万4,000人へと増加したが、同期間の農家人口は403万1,000人から231万4,000人へと減少している。

食品産業関連の指標をみると、農林漁業のGDPは2010年の30兆9,000億ウォンから2020年には32兆6,000億ウォンへと増加し、飲食料品製造業は17兆4,000億ウォンから23兆5,000億ウォンへと拡大した。

これを規模別にみると、2020年時点の食料品製造業の売上は115兆3,908億4,500万ウォンで、大企業は58兆7,840億2,100万ウォン、中小企業は56兆6,068億2,400万ウォンであった。つまり、大企業<sup>1</sup>と中小企業の売上がおおよそ半々程度であることがわかる。

こうした変化に加え、食を取り巻く環境は大きく変化している。これについては、①消費者の多様化に伴う消費スタイルの多様化、②食を取り巻く新技術の登場・農林水産業の6次産業化の推進、③地域に根差した食料消費や農業・食品産業の振興がある。なかでも、今後の人口減少や地域における伝統的な食文化の継承・発展に関わるのが②と③である。そして、そこで中心的な役割を果たすと考えられるのが郷土料理および伝統食品である。

以下においては、II. では先行研究の検討を通して、伝統食品や郷土料理がどのように取り上げられてきたのかについて整理する。III. では伝統食品に関する政策基盤としての法を取り上げた後、政府の関連政策を取り上げ、これまでにどのような取組みが進められてきたのかについて明らかにする。IV. では伝統食品の普及・振興において地方自治体がどのような取組みを進めているのかについて、全羅南道

---

1 2021年時点での韓国における5大食品企業は、売上順にCJ第一製糖(株)、大象(株)、(株)オトッギ、ロッテ七星飲料(株)、(株)農心である(韓国農林畜産食品部・韓国農水産食品流通公社『食品外食産業主要統計』)。

や江原道の事例を取り上げて考察する。最後に、以上の内容をもとに今後の展望を行い、日本への示唆について言及する。

## II. 伝統食品を取り巻く研究動向

まず、韓国の伝統食品に関わる概念を整理する。関連する用語に「伝統食品」、「郷土料理」、「韓食」がある。まず、伝統食品は「韓国産の農水産物を主原料または主材料として、昔から伝承されてきた原理により製造・加工・調理され、韓国固有の味・香り及び色を出す食品」<sup>2</sup>である。次に、郷土料理であるが、全羅北道の条例では「全羅北道の特産物を利用したり、特色のある調理法により調理され、固有の味を出す郷土色のある料理とこれを基本として開発された新たな料理」<sup>3</sup>とある。最後の韓食は「韓国の飲食物であり、それに関連した有形・無形の資源・活動や食文化」<sup>4</sup>とある。

これらに共通するのが、韓国国内で生産された原材料を使用していること、韓国固有の調理法で調理されており独特の味や香りを有しているということである。したがって、伝統食品は韓国の風土のなかで誕生し、歴史や文化という側面が非常に強調された食品または文化的な産物であるといえる。

伝統食品等については、これまで様々な研究がおこなわれてきた。本稿に関連するものとしては、李・崔（2007）、金（2010）、李・田村（2020）がある。

まず、李・崔（2007）は韓国における郷土料理の定義を行い、関連政策・事業、消費者の反応を調査し、郷土料理の育成策を提示した。同研究では「地域の原材料の消費と雇用創出、観光産業との連携を通して地域経済を活性化する手段になりうる」<sup>5</sup>との指摘があることから、地域活性化の手段として郷土料理を捉えている。

また、金（2010）は伝統食品の流通の調査をもとに、①原料調達問題解決のための原料生産農家との長期契約栽培の支援策の必要性、②公営卸売市場の取引品目に伝統食品を追加し、零細企業への多様な販路提供の必要性、③零細な伝統食品業者への経営能力向上のための品目別組織形成、共同ブランド開発、共同販売に関する支援の必要性を提示した。つまり、伝統食品の振興における流通の役割を考察したものであるといえる。

最後に、李・田村（2020）は、韓国国内の郷土料理の外食事業化例の分析を通し

2 「食品産業振興法」。

3 「全羅北道郷土料理発掘育成及び支援条例」。

4 「韓食振興院HP」。

5 李・崔（2007）、p.iii.

て、郷土料理のサプライチェーン的な側面からの創業支援サービスの開発要素の把握と寄与度分析を通して、事業に対する示唆を導出した。

これらの研究は伝統食品を政策または流通の面から検討したものである。しかし、伝統食品は地域との関係が深いため、歴史、文化に加え、調理学や食品学の面からの研究もある<sup>6</sup>。本稿では、伝統食品の振興と消費者の関係に焦点を当て、韓国における国および自治体の関連政策を取り上げ、伝統食品の振興と地域・消費者の関係を考察する。

### III. 伝統食品関連法令と政府の対応

ここからは伝統食品に関する政府・自治体の対応を中心にみていく。まず、伝統食品には、表1に示す法律がある。ここでは、食生活文化の継承・発展、地域農水産物の活用・体験の活性化、伝統食品の国際化(海外進出、国際規格への対応など)が明記されている。

このうち、食品産業については食品産業振興法が関わっているが、同法にもとづき食品産業振興基本計画が策定され、伝統食品の振興が進められている。食品産業振興計画は、第1次(2008年～2012年)、第2次(2013年～2017年)、第3次(2018年～2022年)、第4次(2023年～2027年)とあるが、ここでは第3次と第4次を中心にみていく。

まず、第3次計画では伝統食品は5大政策分野の「4. 農業と食品産業の連携強化」の4つの細部課題のうちの③伝統食品及び伝統酒産業の成長産業化、④韓食・フードツーリズムを通じた国産農食品の消費基盤拡大で言及されている<sup>7</sup>。

特に、④では伝統食品・伝統酒及び韓食・フードツーリズムの競争力向上、韓国産農食品に対する国内外の消費基盤を拡充と農業・文化・観光等の前方・後方の産業との連携を強化、伝統食品・伝統酒の競争向上、韓食文化の海外拡散と食材の輸出の持続的な推進、「(仮称)韓食振興法」の制定と韓食の振興政策の体系的な支援根拠も整備などが言及されている<sup>8</sup>。

6 例えば、韓国の論文検索サイトである Koreanstudies Information Service System において「伝統食品」で検索すると、人文学(43)、社会科学(164)、自然科学(165)、工学(30)、医学(12)、農水海洋(291)、芸術体育(44)、複合学(26)となっており、様々な分野で研究がおこなわれていることがわかる(件数はいずれも2023年7月19日時点)

7 韓国農林畜産食品部報道資料(2018)、p.9。伝統食品以外の内容には、①食品・外食企業の国産農産物の使用拡大の基盤整備、②農業者の加工活性化及び販売のプラットフォームの支援がある。

8 同上。これに関連しては農業・文化・観光等の前方・後方の産業との連携を強化することが明記されている。

表 1. 関連法における伝統食品関連内容

法律名	条文	内容
農業・農村及び食品産業基本法	第21条	食品産業の育成
	第22条	伝統の食生活文化の継承・発展
食生活教育支援法	第2条3	伝統食生活文化
	第12条	伝統食生活文化の継承と地域農水産物の活用
	第24条①	伝統食生活文化及び農漁村食生活体験の活性化
食品産業振興法	第17条①	伝統食品と食生活文化の世界化
	第18条①	伝統食生活文化の継承・発展
	第21条	伝統食品の国際規格化の推進
	第22条①	伝統食品の品質認証

出所：上記法令をもとに筆者作成。

次に、第4次計画でも同様に、5大政策分野の細部課題「3. 伝統食品産業の活性化」で伝統食品に対して言及がある。ここでは、①キムチ産業の競争力強化による宗主国としての地位向上、②伝統酒産業の成長基盤の造成、③伝統的なジャン類をソース産業として育成という内容が含まれている<sup>9</sup>。伝統食品としては、伝統酒が第3次計画から続いて対象として挙げられていることに加え、キムチの宗主国としての地位向上など、キムチが対象として挙げられている。

表2は伝統食品の市場規模の推移である。第2次計画から第3次計画の期間の推移になるが、果物・野菜加工及び貯蔵処理業、餅・パン・菓子製造業が全ての項目で増加を示している反面、発酵酒製造業は全ての項目で減少している。このほか、茶類加工業、高麗人参食品製造業が増加しているが、これは新型コロナの発生により、消費者の需要が高まったことがあると考えられる。

こうした伝統食品は品質確保のために「伝統食品認証制度」が実施されている<sup>10</sup>。同制度は、韓国産の農水産物を主原材料に製造・加工・調理され、韓国固有の味・香り・色を出す優れた伝統食品に、政府が品質を保証する制度である。これは、生産者には高品質の製品生産、消費者には高品質な伝統食品の供給を目的とする<sup>11</sup>。

<sup>9</sup> 韓国農林畜産食品部報道資料（2023）、p.3。

<sup>10</sup> 認証の第1号は1991年の慶尚南道陝川郡の陝川伝統韓菓である（グ・ヒョンソ（2011）、p.6）。

<sup>11</sup> 同制度の実施根拠となるのは、食品産業振興法第22条、同法施行令第29条である。

表 2. 伝統食品の市場規模の推移

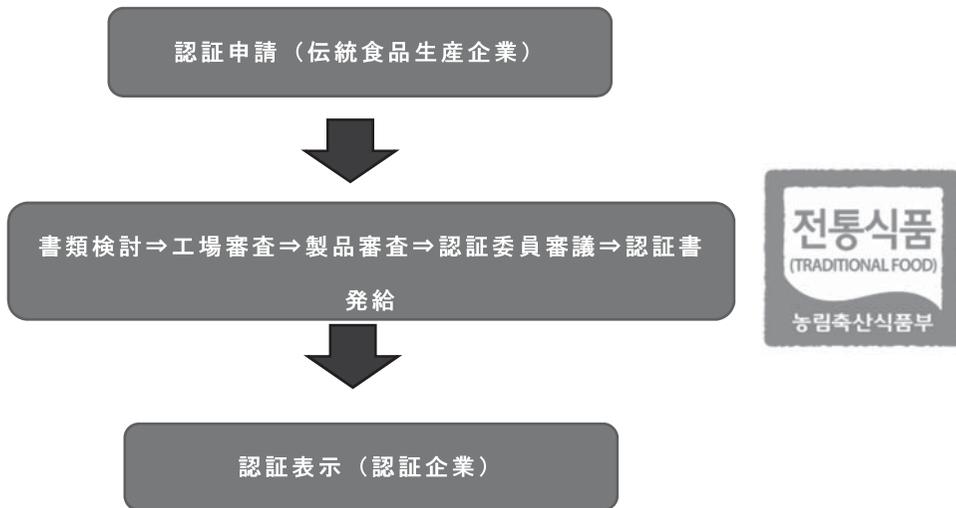
(単位：ヶ所、人、百万ウォン)

	事業者数		従事者数		出荷額	
	2015年	2020年	2015年	2020年	2015年	2020年
水産動物乾燥及び塩蔵品製造業	235	246	5,842	5,693	787,626	965,703
果物、野菜加工及び貯蔵処理業	343	614	11,237	18,856	1,528,880	3,924,650
植物性油脂製造業	29	32	969	1,044	1,205,325	1,034,542
餅、パン、菓子類製造業	531	623	26,027	28,766	6,852,279	7,565,176
醬類製造業	81	80	3,171	2,694	1,403,145	1,032,310
食酢発酵及び化学調味料製造業	12	7	509	320	201,987	79,896
茶類加工業	78	85	2,219	2,317	518,936	537,905
豆腐及び類似食品製造業	102	104	3,410	3,050	565,210	641,608
高麗人参食品製造業	67	68	2,601	2,287	1,048,897	1,186,034
発酵酒製造業	65	62	3,775	3,329	2,847,460	2,485,757

出所：農林畜産食品部『農林畜産食品統計年報』（各年版）をもとに作成。

図 1 は伝統食品認証のフローと認証マークである。伝統食品の品目指定は、農林畜産食品部長官が指定し、特別市長・広域市長・道知事の推薦を受け、これを指定し告示する。2023年 7 月時点で全106の規格が存在しており、規格がある品目は

図 1 伝統食品認証のフローと認証マーク



出所：韓国国立農産物品質管理院「伝統食品品質認証制度」

(<https://www.naqs.go.kr/goodfood/portal/certification/tradition2.jsp>)、2023年 7 月 5 日アクセスを一部改編。

外国人に馴染みのあるものから、日常的に使用する調味料が含まれている<sup>12</sup>。

伝統食品に関して認証されるのは、食品そのものだけではない。伝統食品の生産者に対する認証制度もある。すなわち、「食品名人制度」である。同制度は1994年から実施されており、伝統食品の継承・発展のために食品名人を指定して育成する制度である<sup>13</sup>。食品名人の対象となるのは、①伝統食品の製造・加工・調理方法を原型のまま保全しており、それをそのまま実現している者、②該当食品の製造・加工・調理等の分野で20年以上従事した者、③食品名人から伝承教育を5年以上受けた後、10年以上その業界で従事した者となっている<sup>14</sup>。

表3は地域別・時期別の伝統食品名人の認定状況を示したものである。地域別には、全羅南道が17件、京畿道が15件と多くなっている。時期的には、忠清南道が1990年代に認定されたものが4件と最も多くなっている。先ほどの全羅南道と京畿道については、両自治体ともに2010年代に10件と8件が認定されており、京畿道は2020

表3. 地域別・時期別の伝統食品名人認定状況

(単位：件)

地域	種類別		時期			
	食品	酒類	1990年代	2000年代	2010年代	2020年代
釜山		1			1	
光州	3				2	1
京畿	11	4	3	1	8	3
江原	3	1		2	2	
忠北	3	1		1	2	1
忠南	2	6	4		4	
慶北	5	4	2		6	1
慶南	6	1	1	2	3	1
全北	7	3	2		7	1
全南	15	2	2	5	10	
済州	1	2			3	

資料：韓国農林水産食品部「大韓民国食品名人指定状況（2023年7月末時点）」より筆者作成。

12 詳細は優秀食品情報システム「伝統食品品質認証情報照会」を参照のこと。(https://www.naqs.go.kr/good-food/portal/service/service2.jsp?init\_chk=Y、2023年10月31日)。

13 食品産業振興法施行令第14条の「大韓民国食品名人の指定分野」によれば、名人の指定分野は2つがある。まず、伝統食品分野であり、ここでは伝統食品名人が指定される。次に、伝統食品以外の食品分野であり、ここでは一般食品名人が指定されることになる。

14 詳細は食品産業振興法第14条の「大韓民国食品名人の指定及び支援など」、同施行令第15条の「大韓民国食品名人の資格など」を参照のこと。

年代に3件が認定されている。

一方で、特別市、広域市といった自治体では釜山で1件、光州で3件が認定されているのみで、いずれの自治体においても2010年代に入ってから認定されたものである。すなわち、道の段階では比較的早い段階から名人の認定が行われている。これは、伝統食品が地方に多く存在しており、それが伝統食品名人の認定という形で食に関する地域資源として発掘されていることを意味しているといえる。

#### IV. 地方自治体における伝統食品関連政策

表4は自治体における郷土料理関連の条例の制定状況である。先述の内容とも関連するが、地域活性化においては地域の食文化資源の郷土料理の発掘・育成が重要である。その基盤は各自治体の条例であるが、特徴としては①ソウルなど都市部での制定が少ない、②地方での制定が多いということである<sup>15</sup>。

表4. 韓国の自治体別の郷土料理関係条例の動向（2024年1月時点）

行政区分	条例数	自治体名
特別市、広域市、特別自治市	3	光州、大田、世宗
道、特別自治道	45	京畿(1)、江原(9)、忠北(10)、忠南(3)、全北(5)、全南(3)、慶北(3)、慶南(6)、済州

注：太字の自治体は道レベルでの条例を有していることを意味する。

出所：行政安全部「自治法規情報システム」(<http://www.elis.go.kr/>、2024年1月15日アクセス)をもとに筆者作成。

##### 1. 全羅北道と全州市の対応

ここからは、全羅北道と全州市の取り組みをみていく。ここで全羅北道を取り上げる理由としては、同地域、とりわけ全州市が韓国における食の都として高い知名度を誇る<sup>16</sup>ことなどがある。

<sup>15</sup> 郷土料理単独の条例がない自治体の多くは食生活教育・観光振興と関連した条例を制定している。

<sup>16</sup> 全州市は2012年にユネスコにより、食文化創造都市に加盟した。これは、ポパヤン（コロンビア、2005年）、成都（中国、2010年）、エステルズド（スウェーデン、2010年）に続き、世界で4番目の指定となる（中央日報、2012年5月16日付）。なお、国内では2014年に鶴岡市、2021年に臼杵市が加盟している（文部科学省「ユネスコ・クリエイティブシティーズネットワーク（ユネスコ創造都市ネットワーク）について」(<https://www.mext.go.jp/unesco/006/1357231.htm>、2023年12月11日アクセス)。

表5は全羅北道の食料・農業関連の条例のうち、郷土料理関連条例を一部抜粋したものである。直接郷土料理に関するものから間接的にかかわるものが存在する。ここでは、郷土料理との関係が深い「全羅北道郷土料理発掘育成及び支援条例(2004年)」と「全羅北道食生活教育支援に関する条例（2013年）」の2つを取り上げてみていくことにする。

**表5. 全羅北道における食料・農業関連条例（郷土料理関連、一部抜粋）**

食料	農業
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 全羅北道食生活教育支援に関する条例（2003年）</li> <li>■ 全州料理名人・名所等の発掘・育成条例（2005年）</li> <li>■ 全羅北道食品振興基金設置及び運用条例（2015年）</li> <li>■ 全羅北道農家小規模加工事業育成及び支援に関する条例（2015年）</li> <li>■ 全羅北道地域伝統酒産業育成支援に関する条例（2016年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 全羅北道農村融複合産業育成及び支援条例（2014年）</li> <li>■ 全羅北道薬用作物産業育成及び支援条例（2015年）</li> <li>■ 全羅北道都市農業活性化及び支援条例（2016年）</li> <li>■ 全羅北道青年農業者育成及び支援条例（2019年）</li> <li>■ 全羅北道農業・農村の公益的価値支援に関する条例（2019年）</li> </ul>

出所：行政安全部「自治法規情報システム」(<http://www.elis.go.kr/>、2024年1月15日アクセス)をもとに筆者作成。

まず、「全羅北道郷土料理発掘育成及び支援条例」である。同条例は全羅北道の固有の郷土料理の継承・発展と発掘・育成を目的として制定されたものである。このなかで郷土料理は「全羅北道の特産物を利用し、特色のある調理法で調理され、固有の味を出す郷土色のある料理とこれを基本として開発された新たな料理」（第2条）と定義されている。すなわち、地域で生産された原材料を使用して、地域独自の調理法により作られた料理を指している。あわせて、既存の料理をもとに新たに開発されたものも対象になっている。

次に、「全羅北道食生活教育支援に関する条例」である。これは、郷土料理そのものを対象としているわけではないが、食育の推進という面から郷土料理と関係が深い条例である。同条例の目的は、道民の食生活改善、伝統的な食生活文化<sup>17</sup>の継承・発展、農・漁業及び食品産業の発展、地域特性に合った食生活教育の推進がある。

17 同条例では「伝統的な食生活文化」を「韓国の民族固有の食生活と関連する生活様式や行動様式により、国家レベルで振興するに値する伝統的で文化的価値があると認められるもの」と定義している（同条例、第2条4）。

郷土料理に関しては、伝統的な食生活文化の継承・発展がある。ここで、郷土料理は「一定の地域で生産される農・特産物を利用し、その地域で固有に伝承されてきた方法で調理した料理やその地域の文化的なイベントを通して発達した料理」（第2条の7）とされ、先述の定義と地域の特産物や調理法を利用するという面では共通している。

表6は、全州市の伝統食品・食文化関連条例である。同市では2000年に郷土料理に関する条例が制定され、2005年の時点で郷土料理名人に関する条例が制定されている。2012年には食文化創造都市ネットワークへの加盟し、その後は食文化を中心とした伝統文化の育成・支援・振興への取り組みを進めている。

**表6 全州市の伝統食品・食文化関連条例**

制定年	条例名	目的
2000年	全州市郷土飲食発掘育成および観光商品化 <sup>18</sup> 管理条例	全州地域で昔から伝統的に継承された固有の食を発掘・育成・保全、観光商品化
2005年	全州飲食名人・名所などの発掘育成条例	全州市の飲食名人・名所などを発掘・育成、味と美の故郷の全州の地域を高め、飲食文化の歴史的伝統を継承し、世界的な食の都としての成長
2012年	全州市伝統文化育成・支援施設設置および運営条例	伝統文化を育成・支援し、伝統文化の大衆化・現代化・世界化に寄与するために造成した全州市が設置した伝統文化育成・支援施設の運営に関する事項を定める
2014年	全州市社団法人韓国伝統文化殿堂設立および運営条例	伝統文化の育成・支援・振興、伝統文化の大衆化・現代化・世界化に寄与、社団法人韓国伝統文化殿堂の設立・運営

出所：行政安全部「自治法規情報システム」（<http://www.elis.go.kr/>、2023年12月11日アクセス）をもとに筆者作成。

## 2. 伝統食の振興と韓食創意センターの役割

韓食創意センターとは、全州市が持っている競争力のある資源を集中的に管理し、体系的に育成することを目的に設立された施設であり、韓食産業や食文化の中心としての地位確立を担う施設である<sup>19</sup>。同センターは2015年に設立されたが、そ

18 「郷土料理を標準調理白書により、調理技能士が直接調理し、昔の味を活かして韓国人・外国人にその味と美を提供すること」を意味する（条例第2条の4）。

19 韓食創意センター「韓食創意センターの紹介」（<http://jeonjufoodstory.or.kr/main/inner.php?sMenu=G1000>、2023年12月11日アクセス）。

の大きなきっかけとなったのは、先述の食文化創意都市への加盟である。

ここで、韓食創意センターの目標とビジョンをみておこう。まず、目標は「韓食の中心全州」、「食産業の差別化、飲食創意をリード」、「全州の料理の世界化」の3点である。これらを達成するための取り組みとして、アーカイブの構築による関連情報の集積、食文化関連基盤技術や核心技術の開発や応用、研究開発支援、新事業の発掘、企業支援、人材育成、韓食文化の普及など、韓食文化産業の発展の中枢を担うことがある。次にビジョンである。これには、食文化関連の産官学のネットワーク構築を通して、体系的で効率的な韓食文化産業の発展やグローバル化をリードすることがある<sup>20</sup>。

これらの目標達成のため、同センターでは様々な事業を実施している。表7は同センターで行われている事業である。事業分野は全体で9つあるが、内容としては食文化に関するデータの収集・保存(①、⑥、⑦)、食文化の広報・普及(②、③、

表7 韓食創意センターにおける事業

事業名	概要
①全州料理関連資料の調査・収集、DB化	<ul style="list-style-type: none"> <li>●個別に管理されている全州料理関連の様々な資料を総合的に調査・収集、アーカイブの構築方向と基本体系を確立(63の機関・団体・個人などを対象に合計で10,013件の資料を収集)</li> <li>●全州料理関連の様々な資料を領域・テーマ別に整理、DB化して全州料理の記録・保存と利活用を向上</li> </ul>
②韓食文化のオンラインプラットフォームの構築と運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>●全州料理関連の多様な資料・情報検索等のオンラインサービスを支援するウェブサイトを構築</li> <li>●YouTube・SNS(Instagram、Facebookなど)の運営を通じた情報利用者との双方向のコミュニケーションが可能なオンラインプラットフォームの構築</li> </ul>
③韓食文化の振興や普及のための広報事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ライフサイクル、通過儀礼を基盤として、韓食文化を理解し体験できる広報事業の推進(第1弾:ソウル「婚礼料理から理解する韓食文化」、第2弾:釜山「ライフサイクルから理解する韓食」)</li> <li>●韓食固有の文化を広報する常設の企画展示を実施</li> </ul>

20 同上。

21 近年、韓国では食文化の保存に関する成果がいくつかある。島の料理では、カン・ソングク他(2022)がある。これは消滅の危機に瀕した新安郡の島々の料理のレシピが掲載されている。また、ハン・ミヒョン(2020)は、口承で引き継がれてきたその土地の料理や農家の料理を記録した。2014年から2020年までに60ヶ所1,600人以上の生産者に会い、記録した350種類余りのレシピが記録されている(ハン・ミヒョン(2020)、p.4)。

<p>④韓食文化の学術研究事業</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●韓食の文化的価値を高め、人文社会的・科学的観点から韓食を考察する国際学術大会の開催</li> <li>●味の故郷・全州の飲食文化のルーツを求め、その地位を高める全羅道千年全羅監宮観察使の料理の基礎資料調査・研究を実施</li> </ul>
<p>⑤韓食文化のコンテンツ開発</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●韓国固有の季節の料理を誰もが容易に理解できる「おいしい季節の料理の話」の絵本やアニメーションを制作</li> <li>●全州の食文化情報が盛り込まれたリーフレット、絵葉書の制作</li> <li>●忘れ去られた韓食文化関連のストーリー発掘のための自主的な教育を企画運営（朝鮮の料理に出会う、全州の味の話など）</li> </ul>
<p>⑥全州料理の映像記録アーカイブの構築</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●全州の味を代表する全州飲食名人・名所の調理技術、歴史などの原型の記録・口述採録を通じた映像記録アーカイブの構築</li> </ul>
<p>⑦全州料理文化の展示空間の構築と運営</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●全州の郷土料理の体系的な保存・広報を目的として、全州の時代別の食をはじめとした467店の飲食モデルを制作（全州飲食モデル制作事業）</li> <li>●全州料理の歴史を後世に伝える記録資源の保存を目的とした全州料理法自筆記録・現象資料101件などの資料の封入やタイムカプセルの制作（全州料理タイムカプセル101制作・設置事業）</li> <li>●ユネスコ食文化創意都市・全州の食文化関連情報を見て、聞いて楽しめる展示空間の構築（韓国文化殿堂3階、飲食テーマゾーン）</li> </ul>
<p>⑧韓食体験・教育プログラムの拡大・観光商品化との連携</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●全州を訪問する韓国人・外国人を対象として、韓食を直接作って味わう調理体験プログラムを運営（全州ビビンバをはじめとして餅、韓菓などの調理体験プログラムを常時運営）</li> <li>●韓食文化の大衆化と普及を目的とした体験・教育プログラムの運営（伝統文化旅行プログラム、癒しの全州料理体験プログラムなど）</li> </ul>
<p>⑨韓食文化の人材養成教育の実施</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●韓食文化について考察し、関連調理技術などを熟知し、これを応用できる能力の育成を目的とした教育の推進（全州婚礼料理教育、韓国伝統餅菓教育、伝統発酵料理教育、韓国伝統食生活教育、ハンフードスタイリング人材養成教育など）</li> </ul>

注：事業分野に対する番号は筆者によるものである。

出所：韓食創意センター「事業紹介」

(<http://jeonjufoodstory.or.kr/main/inner.php?sMenu=G2000>、2023年12月11日アクセス)

⑤)、食文化の体験 (③、⑧)、食文化に関する人材 (⑨)、食文化の学術研究 (④) に区分できる。特に、食文化に関するデータの収集・保存<sup>21</sup>、食文化の広報と普及が主な事業内容の核になっている。

このように、郷土料理に関しては各自治体で食文化の継承や食育に関わる条例が定められていた。特に、ユネスコのネットワークに加盟した全州の場合は地域をあげて郷土料理を含む食文化の保存・継承のための取り組みを進めていた。また、郷土料理を含む食文化は、資料として残ったものだけではなく、口述により継承されてきたものもあるため、先述の資料の記録・保存が今後も重要になってくる。

こうした郷土料理はその土地固有の文化であるだけでなく、他地域の人々に対してはその地域へ引き寄せるための重要な資源となる。したがって、食文化の保存と合わせて、食文化を地域資源として活用し、他地域から人を呼び込むための取り組みも重要になる。なお、こうした食文化は地域住民にとっては慣れ親しんだものであることから、それに価値を見出しにくい面がある。そのため、地域住民への対応も今後重要になっていくであろう。

## V. 結論

本稿では、韓国における伝統食品産業に関する政策を中心に提起して考察した。本稿により得られた成果としては、以下の通りである。

まず、食品産業における伝統食品の地位である。伝統食品は一般的な食品に比べて、文化的側面が強い。特に、地域の独特の食文化を背景に形成されたものである。そのため、経済的側面でも製品の差別化を比較的容易に行うことが可能であるということである。

次に、地域での伝統食品の振興についてである。これに関しては政府の政策に基づき対応が進められるほか、各自治体が伝統食品に関する条例を制定し、伝統食品の振興を図っていた。また、伝統食品は単独での振興よりも他産業との連携、特に観光業との連携が中心に進められていた。

一方で、その地域において長年にわたり継承されてきたものであるため、地域の消費者に対しての教育も重要になる。食育に関する条例では伝統文化に関する内容がみられたが、そうしたことから食育を通して伝統食品の価値を伝えることが重要になる。また、伝統食品のなかにはその製法が口承によるものもある。そのため、伝統食品の記録・保存を行い、そうした内容への消費者の関心を高めることが重要になってくるといえる。

本稿では、韓国の伝統食品に関する政策を中心に取り上げたため、特定の食品に対する考察は行われていない。その点では、今後特定の食品での対応を中心に取る必要があるといえる。伝統食品においては、キムチ、伝統酒、ジャンについては輸出品目として重要なものであるため、政府段階でもかなり力を入れた対応が進められている。これらについての研究は進められているため、このほかの伝統食品に関する研究が必要になるといえる。

**【参考文献】（全て韓国語文献）**

1. 李鎮弘・田村善弘「韓国における郷土料理創業支援サービスの寄与度に関する考察」『東アジア評論』第12号、長崎県立大学東アジア研究所、2020年3月、71-81頁。
2. 李ドンピル・崔ギョジョンウン『郷土飲食産業育成方案』韓国農村経済研究院、2007年。
3. カン・ソングク、金ギョジョンヒ、ヤン・ドンフィ、ノ・ソンミ『新安郡 島料理白書』J&H、2022年。
4. 農林畜産食品部『農林畜産食品主要統計 2022』、2022年。
5. 農林畜産食品部『農林畜産食品統計年報』（各年版）。
6. 朴ヒョンジン・金ドクホ・権オラン・金ヒョンオク・朴テギョン・李チョルホ『食品産業と食糧安保』図書出版食安研、2019年。
7. ハン・ミヒョン『インマル飲食』SPOKEN BOOKS、2020年。
8. 農林畜産食品部『農林畜産食品主要統計 2022』、2022年。
9. 金ソンミン「韓国の伝統食品流通の特性と政策方向」『食品流通研究』韓国食品流通学会第27巻第4号、2010年12月、59-79頁。
10. 韓国国立農産物品質管理院 (<http://www.naqs.go.kr/>、2023年7月5日アクセス)。
11. 韓国伝統加工食品協会ホームページ ([http://www.koreaslowfood.com/tradition\\_food/sub01.asp](http://www.koreaslowfood.com/tradition_food/sub01.asp)、2020年2月24日アクセス)。
12. 韓食振興院ホームページ (<https://www.hansik.or.kr/>、2023年7月5日アクセス)。
13. 行政安全部「自治法規情報システム」(<http://www.elis.go.kr/>、2020年2月7日アクセス)
14. グ・ヒョンソ「伝統食品品質認証制度」『保健産業特許インサイト NEWS LETTER』2011年9月12日。
15. 農林畜産食品部「第4次食品産業振興基本計画（‘23~‘27）」（2023年6月29日）。
16. 農林畜産食品部・韓国農水産食品流通公社『2022年度 食品外食産業主要統計』、2022年。
17. 農水産物流通公社『2009 伝統食品産業現状調査』韓国農水産物流通公社、2010年。
18. 農林畜産食品部報道資料「第3次『食品産業振興基本計画』発表－国民の健康と幸福に責任を持つ食品産業革新成長ビジョン提示－」（2019年4月2日）。
19. 農林畜産食品部報道資料「グローバル『ケイフード（K-Food）』市場拡大のための第4次食品産業振興基本計画発表 【別添】第4次（23~27）食品産業振興基本計画（要約）」（2023年6月27日）
20. 農林畜産食品部報道資料「伝統食品の匠『大韓民国食品名人』指定－醬、食酢、飴部門で3人を新規指定－」（2019年12月4日）。
21. 中央日報日本語版「全州の食文化、ユネスコも認めた…食文化創造都市に指定」（2012年5月16日付）(<https://s.japanese.joins.com/>、2023年12月8日アクセス)

**【付記】**

本稿は、2023年7月8日に釜山で開催された「東北亜の福祉ビジネスと観光産業経営」国際学術会議（於：長善総合福祉共同体内大講堂）において発表した「韓国の伝統食品関連政策に関する一考察」の内容を大幅に加筆修正したものである。