

『焼肉の文化史』の刊行 に思う

佐々木道雄

自分の書いた本が売り出されると、その後の売れ行きがとても気になる。今回は、たまたま話題性のあるテーマだったので尚更である。そのため、誰かが評論や引用をしていないものかとインターネットで検索して調べ、一喜一憂するのが日課になった。だが、売り出してすぐの反応は少ない。ちょっとそわそわした折に、『神戸新聞』に書評が出ていると教えられ、いそいそと近くの図書館に出かけた。

それが右のページの記事である。さすが、文化担当の新聞記者（編集委員）だけあって、上手に書くものだ。下手な私では、こうはいかない。

ところがしばらくすると、ボチボチと書評が掲載される。まず、8月29日付の『日本経済新聞』に16行ほどの寸評が載った。ついで、8月3日付の『統一日報』に12行の寸評と本の写真が掲載され、出版関係の専門雑誌『出版ニュース』9月上旬号のブックガイドのコーナーのトップ記事に取り上げられた。さらに、9月12日付の『産経新聞』には写真つきで30行の記事、そして、9月24日付の『週刊朝日』に1ページもの書評が載ったのには驚かされた。この調子で、これからもいろいろなメディアでとりあげてほしいと願っている。

この一連の掲載の動きに、まずはほっとしている。自分で言うのも変だが、この本は注目を受ける本だと考えていたからだ。

これまでの焼肉の歴史についての通説は、もっともらしいくもあったか、うさんくさを兼ね備えていた。「本当だろうろか」とか「でたらめだな」と思うようなことが、話の骨子になっていたからだ。

そう思いつつ、『むくげ通信』に「初めて明らかになる焼肉の歴史」という副題をつけて連載を開始した。すると、これまでの説のいい加

減さがさらに鮮明になり、これまで知られていない事実が、次々と明らかになった。その間に、人との出会いもあり、貴重な資料が足をつけて勝手に私のほうにやってくることもあった（そう感じた）。こうして、自分でも感心するくらいにうまい具合にまとまつたが、こんなことは二度とないのでなかろうかと思う。この連載を整理し、連載では書ききれなかった新たな観点を増補しまとめたものがこの本である。

本のあらましは、朝鮮半島の焼肉の歴史や、明治以降日本の内臓食、焼肉屋の焼肉に先行する日本のいろいろな焼肉、戦前のホルモン料理や焼き鳥の歴史、ジンギスカン料理の歴史など広い範囲にわたる。こうして外堀を埋めながら、焼肉屋の焼肉の歴史を発掘していく。

その出現は1940年より少し前で、出現するや一気に朝鮮・満州・日本の朝鮮系の飲食店の料理として広がった。この料理は、朝鮮伝統の精肉の焼肉に、焼きながら食べる焼肉の先輩であるジンギスカン料理が影響を及ぼすことによって生まれたものであった。

この焼肉は、戦争によって一時消滅するが、日本では戦後に、韓国では朝鮮戦争後に復活する。一方で、同じく戦後に復活した内臓の焼肉も、ホルモン料理（元は朝鮮料理ではなかった）の流行に便乗する形で流行する。この影響によって、精肉主体の焼肉の店と、内臓主体の焼肉の店が、精肉と内臓の両方を扱うようになる。こうして今日の焼肉屋が成立するのである。

書評を見ると、その捉え方はさまざまで、著者の思いとは関係なく、評者が自由に解釈し、時には意に反する見出しが付くこともある。ひとたび本になれば、勝手に一人歩きするというが、この本も例外ではなかったようだ。そこであえて、最も肝心な部分を、上述のように紹介させてもらった。

また、この本はいろいろな側面を持つ。焼肉史であることは勿論だが、日韓文化交流史でもあり、日韓文化論や近代肉食文化史、俗説の成立論やマスコミ論などまでも盛り込まれた、まさに「てんこ盛り」の本である。

ぜひ、現物を手にとって眺めていただきたい。

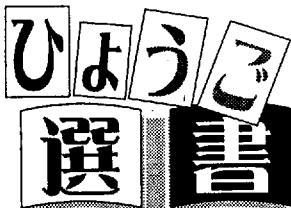
2004年(平成16年)8月29日 日曜日

未申

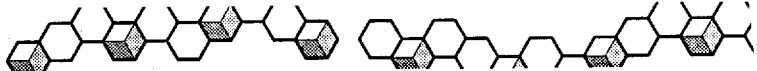
二

新

星



佐々木道雄著



焼肉の文化史

本書は、このような焼き肉にまつわる「常識の歴史的文献を証拠として一つ一つ正していく。」と語源で、「大阪弁の『放るもん』が語源で、捨てられていた内臓を在日韓国・朝鮮人が活用して広めた」などと雑学本から仕入れた巷説をぶつかりする。

本書は、このように焼き肉を在日韓国・朝鮮人が活用して広めた」などと雑学本から仕入れた巷説をぶつかりする。

ジュー・ジューと音を立てる焼き肉。ショッキ片手に、焼けころを見計らってほお張る瞬間の幸福感は、何にも例え難い。

アルコールが入れば話

も弾む。「ボルモン焼き

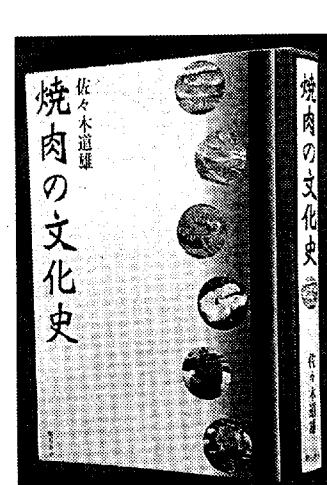
は大阪弁の『放るもん』

が語源で、捨てられてい

た内臓を在日韓国・朝鮮

人が活用して広めた」などと雑学本から仕入れた巷説をぶつかりする。

その典型で、れっきとした医学用語から料理の分野に定着したのが大正末年の「一九二〇年代後半にさかのぼることを実証。さ



かのぼることを実証。さ

きえ、いかに信用できな

いかも教えてくれる。鄭

大聲氏が書く「日本には

ともに変化、今日では牛

肉を直火で焼く料理は

なかつた」も根本的な事

実誤認。NHK人間講座

の総称だったのが時代と論証の過程は、質の良い推理小説を読むようなスリルに富む。半面、もう少し俗説の普及に片棒を担ってきたマス

その過程で「内臓料理

を広めたのは在日」「日

方田大彦氏が語った内容

を表す言葉になった。

著者も著者は愕然とする。

させたとして批判する。

(明石書店・一九四〇円)

著書を通じ、東アジアの

食文化史を新たな視点で

開拓する気鋭の研究家。

あらゆる偏見を排して

確かな情報を使って潤色

された料理」との説はす

べて誤りとして「従来の

説を無批判に踏襲し、不

正確な情報を使つて潤色

信頼できる文献を駆使

“常識のうそ”正す

著書の概要

書名 『焼肉の文化史』

著者 佐々木 道雄

出版社 明石書店

定価 2800円(税別)

B5判 389頁 並装

お求めは、お近くの大型書店かインターネット書店で。センター書店でも取り扱っています。