

人権マガジン

2018年2月

2017年度「人権研修ツアー」報告（その1）

香川人権研究所は人権研修フィールドワーク事業「人権研修ツアー」を毎年実施しています。第12回人権研修ツアー（2017年9月7～8日）は「人権尊重のスキルを学ぶ」をテーマに、大阪鶴橋を多民族共生人権教育センターの文（ムン）さんのご案内でフィールドワークしてヘイトスピーチ問題の理解を深めました。文さんの講演要旨を3回に分けて連載します。

大阪鶴橋と焼き肉文化

鶴橋エリアとは



大阪市生野区鶴橋、多くの焼肉屋が密集するこの地域は、人口の半分が朝鮮半島の出身者である。

朝鮮半島出身者がここに店を出すようになったきっかけは戦後、闇市で腹をすかせた人たちに朝鮮半島出身者が普段食べている肉やホルモン（牛などの動物の内臓）料理を提供したことだった。戦前、日本人は朝鮮風の動物の内臓を食べる食文化を蔑み、日本人の口に合わないと考えていた。しかし食糧不足で

空腹には勝てず、日本人が恐る恐る食べた。いいにおいがする、食べるとおいしい、しかも栄養価が高い。たちまち日本人の間に朝鮮風のホルモン文化が浸透し、今は日本の食文化として定着している。

コリアンタウンの歴史

JR鶴橋駅周辺は、戦前は商店や民家がたくさん建ち並ぶエリアだった。しかし、戦争末期の1945年、大阪市は都市の空襲対策として建物を全て取り壊し、この地域一帯を防火用の空き地に変えた。

1945年10月ごろの鶴橋駅前の写真を見ると、建物は何もなく、空き地に闇市が広がっている。鶴橋駅を通る近鉄電車は闇市の商売人に便利だった。ここから大阪郊外の農村や奈良、三重方面に買い出しに行き、戻って来るとすぐそこが闇市だった。

闇市に屋台のホルモン屋ができ、それが日本人の間に広がった。

もともと戦前から焼肉屋はあった。戦前の新聞『在阪朝鮮人』には朝鮮飲食店の広告が載っているし、高権三の『大阪と半島人』（1937年）には「猪飼野（いかいの）にはカルビ地区が至る所にある。ことに晦日の勘定日にはにぎやかなものである。仕事の疲れをいやして給料日の後には大変繁盛していた」と書いている。大阪市社会部調査課『朝鮮人労働者問題』（1924年）によると、ある大阪市内在住の朝鮮半島出身者一家の一か月の収支は夫55円、妻は104円で夫の2倍、そのうち35円は牛、豚等の臓物の売り上げだったからホルモン料理がよく売れていたこともわかる。当時はそういう店が朝鮮半島出身者の住む地域では至る所にあった。しかし、日本人はほとんど牛や豚の内臓を食べなかった。被差別部落や都市労働者の中では食べられていたが一般的ではなかった。日本人の中に朝鮮人の食文化を見下す意識があり、「我々の口に合わない」「おいしいわけがない」と思い込んでいたからだ。だが終戦後、日本人の中に朝鮮風のホルモンを食べる文化が広がった。

* 「半島人」

1937年に満州事変が全面的な日中戦争へ突入すると、「国民全てが協力して戦争を遂行しないといけない時に朝鮮人という呼び方は別の国の人だったことを思い出させるのでふわしくない」として、朝鮮人とか朝鮮同胞との呼び方を「半島人」「半島同胞」と言いかえる様になった（ムン）。

日朝の食文化が融合



ホルモンの屋台を引っぱっていた朝鮮人経営者も驚いた。日本人が「おいしい」と言って食べたので「日本人相手に商売すれば儲かる」と考える人も出てきた。大阪では1947年に千日前筋通りに焼肉屋「食道園」が、東京では「名月館」が1946年頃に新宿で営業を始めた。ただし、従来の朝鮮料理屋とは食べ方が違っていった。朝鮮料理店は店側で肉を焼いてから客のテーブルに出すが、これらの店では客がコンロを囲んで自ら焼くようにした。

日本人が一つの鍋をみんなで囲んで和気あいあいと食べる食文化を取り入れたのだ。もう一つの工夫はタレ。朝鮮風は焼く前に味を付けるから「漬けダレ」は出ない。日本の鍋文化では熱い食べ物は直接に口へ運ばず一旦取り皿にとり、タレやポン酢、すき焼きなら生卵をつけて食べる。それにヒントを得たのが「漬けダレ」だった。

焼肉文化は朝鮮半島の食文化と日本の食文化との融合であり、差別問題や人権問題を解決するヒントが隠れている。蔑み、見下していた食文化を日本人が食べた。この体験によって差別・偏見のフィルターが取り払われた。差別問題、人権問題の解決を考える時、実際にいろんな人たちと会い、いろんな文化を体験することが力になることを焼肉やホルモンの歴史が証明している。