

探険的外国語学習の試み

—— 韓国での料理教室参加 ——

山内博之

1. はじめに

筆者は2023年の10月と11月に韓国に行き、料理教室に参加した。料理教室に参加した目的は、調理実習を韓国語で体験することによって自らの韓国語能力を向上させることである。

このような外国語学習の方法を思いついたきっかけは、ノンフィクション作家の高野秀行氏にある。高野氏は、「誰も行かないところへ行き、誰もやらないことをやり、それを面白おかしく書く」をモットーとし、謎の生物や食品、未知の土地や民族などを探するために世界の辺境を飛び回っている。高野氏が行なった探険・取材の例を、以下に挙げる。

- ・ コンゴ奥地の湖に棲息する謎の怪獣ムベンベを探す。
- ・ コロンビアのジャングルで幻の幻覚剤を探す。
- ・ ミャンマー北部の反政府ゲリラの支配区に潜入し、ケシを栽培する。
- ・ インドで謎の怪魚ウモッカを探す。
- ・ 幻の西南シルクロードの存在を探るため、成都からカルカッタまでを踏破する。
- ・ ブータンの秘境で雪男を探す。
- ・ 国際社会では国として認められていないソマリランドの実態を探る。
- ・ ナイジェリア、セネガル、ブルキナファソなどで納豆の存在を探る。
- ・ トルコのティグリス・ユーフラテス川源流部をカヌーで旅する。
- ・ イラクの湿地帯に暮らす水の民を調査する。

高野氏は、上記のような探険・調査を行なうために、多くの言語を学習し、それらを身につけ、使用してきた。高野氏が学んだ外国語は、山内（2020）によれば、以下のとおりである。（ただし、以下は2020年時点のものであるので、今ではさらに増えているものと思われる。）

英語、フランス語、リンガラ語、ボミタバ語、スペイン語、ポルトガル語、スワヒリ語、タイ語、ビルマ語、中国語、シャン語、ワ語、インドネシア語、アラビア語、カンボジア語、カチン語、オリヤー語、ヒンディー語、ソマリ語、ゾンカ語、韓国語、ブルシャスキー語、アラビア語イラク方言、トルコ語、モシ語など

筆者も、高野氏と同じような方法で外国語を学びたいと思い、韓国での料理教室に参加してみることにした。

高野氏のモットーは「誰も行かないところへ行き、誰もやらないことをやり、それを面白おかしく書く」とのことであるが、筆者は「日本人の行かないところへ行き、日本人のやらないことをやる」を今回の方針にしようと考えた。ソウルにはたくさんの日本人観光客がいるが、明洞でショッピングを楽しんだり、景福宮などの名所を訪れたりする人がほとんどで、韓国人の中に入り込み、韓国語で調理実習を行なう日本人は、なかなかいないのではないだろうか。そして、韓国人に交じって韓国語で料理教室を受講すれば、当然のことながら、韓国語の使用を余儀なくされる。

韓国語を少しだけかじった、ごく普通の日本人にとって、韓国人しかいない、韓国語で行なわれている料理教室に入り込むということは、ちょっとした探険ではないかと思う。高野氏とは、遂行する課題の困難度がまるで違うが、気分は『韓国、料理教室潜入記』である。本稿は、筆者自身の韓国語学習に焦点を当て、韓国での料理教室参加の体験を記録としてまとめたものである。

筆者が参加した料理教室は、ソウル市にある時事日本語学院で行なわれたものである。時事日本語学院は、韓国で最も歴史のある日本語学校であるが、その時事日本語学院が、今年、料理アカデミーを開設した。料理アカデミーには、調理師の資格を取得するための本格的なコースもあるが、「1DAYクラス」という1日だけのクラスもある。1DAYクラスは、2時間ほどのクラスで、その時間内に料理を完成させる。筆者は、1DAYクラスに3回参加し、さらに、日本人旅行者を対象にした料理教室にも1回参加した。参加日程は、以下のとおりである。

- ① 2023年10月7日(土)：韓国語クラス+日本人向け料理教室
- ② 2023年10月7日(土)：1DAYクラス
- ③ 2023年11月11日(土)：1DAYクラス
- ④ 2023年11月13日(月)：1DAYクラス

②③④の1DAYクラスは、主にソウル市に在住する韓国人をターゲットにしたものである。一方、①のクラスは、日本人旅行者をターゲットにしたものである。そのため、料理教室の前に、料理教室のための韓国語クラスを受講するという手順になっていた。上記の計4回の料理教室の詳細を、以下に、1回ずつ説明していく。

2. 10/7(土)の日本人向け料理教室と韓国語クラス

まず、最初に参加したのは、10/7(土)の日本人向け料理教室である。この教室は、主に日本人旅行者向けのものであり、そのため、料理教室に先立って、料理教室に関連する形で韓国語の授業が行なわれた。日本人向け料理教室への参加は、「日本人の行かないところへ行き、日本人のやらないことをやる」という方針からは外れるが、韓国人しかいない1DAYクラスとどう違うのかを知りたかったし、また、料理教室に先立って行なわれる韓国語の授業が、どの程度、料理教室に役立つのかということも知りたかった。

日本人旅行者向けの「韓国語授業+料理教室」は、時事日本語学院の新しい試みであり、今回の実施は、まだ2回目であるとのことだった。今回の、筆者以外の受講者は、日本人女性2名であった。話を聞いてみたところ、その2名は会社の同僚で、旅行でソウルに来ているとのことであった。

韓国語の授業は、韓国人の教師によって韓国語で行なわれた。いわゆる、直接法による授業である。学習内容は、主に2つであった。1つめは、韓国の食文化・食習慣を学ぶというもので、韓国では正月に何を食べるか、冷麺はいつ食べるか、雨の日には何を食べるか、「호박(かぼちゃ)」にはどのような意味があるのか、などということを学んだ。

2つめの学習内容は、料理に関係する語彙である。具体的には、「달다(甘い)」「짜다(塩辛い)」「시다(酸っぱい)」「쓰다(苦い)」など、味覚を表す形容詞と、「맛있다(美味しい)」「맛없다(まずい)」「배고프다(腹ぺこだ)」「배부르다(お腹がいっぱいだ)」などの、料理に関係する語を学んだ。

結論を先に言えば、韓国語の授業で学んだ語が料理教室で使われることはほ

とどなかった。実際に使われたのは「맵다 (辛い)」と「싱겁다 (味が薄い)」の2語のみであった。「맵다 (辛い)」に関しては、日本人向けの料理教室で「辛いものは大丈夫か」と先生から聞かれたのみで、韓国人向けの1DAYクラスでは使われることはなかった。一方、「싱겁다 (味が薄い)」については、1DAYクラスのレシピの中でも複数回使用されていたし、先生が口頭で料理方法を説明する際にも、何度か使用されていた。

結局、「甘い」「塩辛い」「辛い」「酸っぱい」や「美味しい」「まずい」「お腹がいっぱいだ」などは、食事に関する語ではあっても、料理・調理に関する語ではないということなのだろう。もし韓国人と食事をする機会があったら、「甘い」「辛い」「美味しい」「お腹がいっぱいだ」などの語を使うことになるのだろうが、料理・調理の際には、そのような語は使わないということである。「싱겁다 (味が薄い)」が料理教室で使用されやすい理由は、味が薄ければ塩・胡椒などで味を足さなければいけないからである。味覚を表す形容詞の中では、料理教室においては、「싱겁다 (味が薄い)」のみが特に重要であると言えるのではないか。

以上のように、韓国語の授業が午前10時から12時まで行なわれ、その後すぐに、料理教室が行なわれた。作った料理は「궁중 떡볶이 (宮中トッポギ)」と「부대찌개 (部隊チゲ)」である。料理の先生は韓国人であったが、大阪の辻調理師専門学校に留学されていたとのことで、ある程度日本語を話すことができるようだった。しかし、教室では、ほとんど日本語を使うことはなかったので、この後で参加した1DAYクラスの状況と特に変わることはなかった。

料理教室での実習は、まず、先生が説明しながら料理を作り、すべてを作り終えてから、受講者たちがそれを真似て料理をする、という手順で行なわれた。韓国語の説明はほとんど聞き取ることができなかったが、先生のお手本を見ていたため、それほど苦もなく調理を行なうことができた。

レシピは、韓国語で書かれたものを料理教室の直前に渡され、同時に、日本語に翻訳されたバージョンもいただいた。自分が料理をする段階で、先生のお手本を思い出せず、何をすればいいかわからなくなってしまったとしても、日本語版のレシピを見れば問題は解決する。そのため、先生に質問する必要もなく、韓国語能力が一切なくても、基本的に困ることはない。この日本人向けの料理教室に関して言えば、料理に慣れている人であれば、韓国語はまったくわからなくても、特に困ることはないのではないかと思う。

3. 10/7 (土) の1DAY クラス

日本人向けの料理教室が14時ごろに終わり、その30分後に1DAYクラスを受講した。受講者は、筆者以外は3名だった。女性が1名、男性が2名で、いずれも韓国人である。実習の手順は、日本人向けの料理教室と同じだった。まず先生が説明しながらお手本を示し、その後で受講者たちが自分で料理をする、というスタイルである。

作る料理は「히브치킨클럽샌드위치 (ハーブチキンクラブサンドイッチ)」と「타코샐러드 (タコサラダ)」であり、レシピは、何日か前に送っていただいていた。レシピはすべて韓国語で書かれているので、かなり必死になって予習をした。「과카몰리 (ワカモレ)」のような、辞書に載っていない語も多く、そのような語は、ネットで調べるしかなかった。また、「피코테가요 (ピコデガヨ)」のように、ネットで調べて日本語でどう言うかがわかって、その日本語の意味がわからない、という語もあった。

なお、山内 (2012) によれば、抽象概念を表す名詞の習得には「難易度」という概念が関係するが、具体物を表す名詞の習得には「難易度」という概念は関係がなく、その語に対する「親密度」で習得しやすいか否かが決まるとのことである。レシピで使用される名詞は、食材や調味料など、ほぼすべて具体物を表す名詞である。そのため、たとえば、「タコサラダ」のレシピに出て来る名詞の習得が容易であるか否かは、メキシコ料理をどのぐらい親密に感じているかで決まる、ということである。

このように、語では苦戦したが、文法は楽だと感じた。楽だと感じた理由は、韓国語においても、三上 (1963) で指摘されている「料理型の文」が使用されていると思われたからである。「料理型の文」とは、①動作主が省略される、②目的語が主題化される、③命令形ではなく基本形が使われる、という特徴を持つ文である。つまり、レシピでは、「(あなたが) 玉ねぎをみじん切りにしてください」ではなく、「玉ねぎはみじん切りにします」という、より単純な文が使用されるということである。この「料理型の文」という概念は、韓国語においても成り立つのではないかと思った。

以上のように、苦労しつつも、かなりしっかりとレシピの予習をして、10/7 (土) の1DAYクラスに臨んだ。そのためか、先生の説明は、少し聞き取れる部分があったように思う。直前にレシピをいただき、まったく予習ができなかった日本人向けの料理教室では、先生の説明はほとんど聞き取ることができなかったもので、やはり、予習として語の意味だけでも調べておくと、多少は効果

があるようである。

この日の IDAY クラスにおいて、筆者が話した韓国語の文と、話したかったが（韓国語能力が低いために）話せなかった韓国語の文を、日本語の訳文とともに、以下に示す。これらの文は、料理教室に必要な文であると考えられるため、料理教室のための韓国語授業のシラバスにもなり得るものであろうし、筆者自身が次の IDAY クラスまでに使用できるようにしておけば、ダイレクトに役立つものでもある。最初に、料理の先生に対する発話を示す。なお、一部、IDAY クラスではなく、その前の日本人向けの料理教室で発話した（あるいは、発話しなかった）文も含まれている。

《先生との会話①》

- 칼이 없네요. (包丁がありません。)
- 나무주걱이 없네요. (木ベラがありません。)
- 고기가 없네요. (肉がありません。)
- 마요네즈하고 머스타드가 없네요. (マヨネーズとマスタードがありません。)
- 선생님, 가위, 좀 빌려 주세요. (先生、はさみを貸してもらえますか?)

食材と道具はすべて用意されているのだが、「何かがない」ということが何回かあった。当たり前のことだが、何がないかは事前にはわからないので、食材と道具の名前はすべて事前に覚えておく必要がある。

《先生との会話②》

- 양파는 어떻게 잘라요? (玉ねぎはどのように切りますか?)
- 고수는 여기에 넣어요? (パクチーはここに入れますか?)
- 바질은 얼마나 넣어요? (バジルはどのぐらい入れますか?)
- 간장은 얼마나 넣어요? (醤油はどのぐらい入れますか?)
- 지금 스프레드를 만들고 있어요. (今スプレッドを作っています。)
- 치즈를 넣었어요. (チーズを入れました。)
- 다음에 뭐 넣어요? (次に何を入れますか?)

日本人向けの料理教室で作った「宮中トッポギ」と「部隊チゲ」に比べ、IDAY クラスで作った「ハーブチキンクラブサンドイッチ」と「タコサラダ」は、料理そのものがかなり難しかった。そのため、手順が複雑で、何を入れたらいいのかわからなくなり、先生に確認したくなった。そして、その際には、動

詞「넣다 (入れる)」を使う頻度が高く、これが料理教室で最も重要な語なのではないかと思った。「넣다 (入れる)」の해요体 (넣어요) と過去形 (넣었어요) を覚えておけば、基本的な料理手順の確認は可能になるだろう。

《先生との会話③》

- 타코 샐러드는 용기에 어떻게 담아요? (タコサラダは、容器にどうやって入れますか?)
- 그린 살사도 이 용기에 담아요? (グリーンサルサもこの容器に入れますか?)

作った料理は、教室内で食べてもいいようであったが、筆者はホテルに持ち帰ることにした。容器は、料理アカデミーで準備してくれるのだが、料理をどのように容器に入れればいいかわからなかったのも、その方法を先生に尋ねたかった。

《先生との会話④》

- 사진을 찍어도 돼요? (写真を撮ってもいいですか?)

先生が作った料理は、とてもきれいだだったので、写真を撮らせていただいた。そして、料理教室の最後に、以下のようにお礼を言った。

《先生との会話⑤》

- 정말 감사합니다. (本当にありがとうございました。)
- 아주 즐거웠어요. (とても楽しかったです。)
- 또 참가하고 싶어요. (また参加したいです。)

また、韓国人受講者たちとは、以下のような言葉を交わした。

《韓国人受講者との会話》

- 감사합니다. (ありがとうございます。)
- 코기 시즈닝입니다. (コギシーズニングです。)
- 페퍼 밀을 써도 돼요? (ペッパーミルを使ってもいいですか?)

それぞれ、椅子を勧められた時、先生から渡された調味料を渡した時、ペッ

パーミルを借りた時の発話である。

また、料理教室の後、料理の先生に話しかけられ、以下のような、個人的な会話もした。

《先生との個人的な会話》

- ・ 저는 동경에 있는 실천여대학교 교수입니다. (私は東京の実践女子大学の教授です。)
- ・ 전문은 일본어 교육입니다. (専門は日本語教育です。)
- ・ 저는 요리를 좋아합니다. (私は料理が好きです。)
- ・ 매일 식사 준비를 하고 있습니다. (毎日食事の準備をしています。)
- ・ 저는 요리도 좋아하고 한국어도 공부하고 싶어요. (私は料理も好きだし、韓国語も勉強したいです。)
- ・ 그래서 이 요리 교실에 참가했습니다. (だから、この料理教室に参加しました。)

また、この日、時事日本語学院に着いた時に、韓国語のチーム長を紹介され、以下のような話もした。

《韓国語のチーム長との会話》

- ・ 저는 일본에서 한국어를 배운 적이 없어요. (私は日本では韓国語を習ったことがありません。)
- ・ 혼자서 공부하고 있습니다. (一人で勉強しています。)
- ・ 제가 산 교과서 예문을 사용해서 프린트를 만들었어요. (私が買った教科書の例文を使用してプリントを作りました。)
- ・ 그리고 그 프린트로 한국어를 연습하고 있습니다. (そして、そのプリントで韓国語を練習しています。)
- ・ 통근 때 기차 안에서 연습하고 있습니다. (通勤の時、電車の中で練習しています。)

残念ながら、上記の文がスムーズに口から出たわけではないのだが、料理のことだけでなく、自分自身のことや、なぜ料理教室に参加したいと思ったのか、などということは、話せるようにしておく必要があると思った。

なお、10月の2回の料理教室参加に関しては、時事日本語学院の社長が特別に受講料を無料にしてくださいました。しかし、それでは、次回から参加しにく

くなってしまうので、今後は受講料をとっていただけるようお願いし、次回は、料理教室の前に、受付で受講料を支払うことになった。そのため、以下の会話も、次回までに練習しておくことにした。

《料理アカデミーの受付の人との会話》

- 안녕하세요. (こんにちは。)
- 저는 야마우치라고 합니다. (私は山内と言います。)
- 어제 일본에서 왔습니다. (昨日、日本から来ました。)
- 오늘 원데이 클래스에 참가합니다. (今日、1DAY クラスに参加します。)
- 지금 수강료를 지불하겠습니다. (今、受講料を払います。)
- 오늘하고 월요일에 참가합니다. (今日と月曜日に参加します。)
- 그래서 16 만원입니다. (だから、16 万ウォンです。)
- 카드로 내도 됩니까? (カードで払ってもいいですか?)

さらに、次回は、もう少し料理の先生たちとも話してみたいと思い、以下の会話も練習しておくことにした。

- 선생님, 저를 기억하십니까? (先生、私を覚えていらっしゃいますか?)
- 지난달에도 요리 교실에 참가했습니다. (先月も料理教室に参加しました。)
- 어제 일본에서 왔습니다. (昨日、日本から来ました。)
- 이 근처 있는 토요코 인에 묵고 있습니다. (この近くにある東横インに泊まっています。)
- 화요일에 일본으로 돌아갑니다. (火曜日に日本に帰ります。)
- 선생님, 성함을 가르쳐 주세요. (先生の名前を教えてください。)

以上、料理教室に関わる人たちに対して使用するであろう韓国語の文を洗い出すことができたので、それらをスムーズに発話できるようにして、次回、11月の料理教室に臨むことにした。

4. 11/11 (土) の1DAY クラス

11月11日(土)に、再び1DAYクラスに参加した。このクラスの受講者は、筆者以外には韓国人5名であった。男女の内訳は、女性4名、男性1名である。作った料理は「쉬림프 크로켓 (シュリンプコロッケ)」と「에그 인헬 (Egg

in Hell)」という北アフリカを起源とする料理である。実習のスタイルは前回と同じで、まず先生がお手本を示し、その後で受講者たちが各自料理を作った。

シュリンプコロッケは、小麦粉を炒めてベシャメルソースを作り、そこに炒めたエビを入れて冷蔵庫で冷やし、少し固まった状態になったものをフライにするという、とても手間のかかる料理だった。また、Egg in Hell は筆者にとってはまったく未知の料理だった。そのため、手順や作り方が途中で何度かわからなくなったが、前章で示した韓国語をしっかりと使用できるようにしていったため、ある程度自信を持って先生に質問することができ、何か決定的に困るというようなことはなかった。

先生に対して使用した韓国語、もしくは、使用しなかったが使用できなかった韓国語のリストは、次の 1DAY クラスの分と合わせて、次章でまとめて示す。ここでは、韓国人受講者とのやりとりについてのみ示す。

《韓国人受講者との会話》

- 맛있게 보여요. (美味しそうですね。)
- 제가 만든 것보다 맛있어 보여요. (私が作ったものより美味しそうです。)
- 맛있는 냄새네요. (美味しそうな匂いですね。)
- 맛있는 색이네요. (美味しそうな色ですね。)
- 이거 써도 돼요? (これ、使ってもいいですか?)
- 소금은 여기에 있었어요. (塩はここにありました。)

隣で料理をしていた受講生(若い女性)が、比較的話しかけやすそうな人だったため、話しかけてみた。しかし、一言話しかける、という以上の会話にはならなかった。他の参加者たちもほとんど話をしていないし、料理中だと、上記以上の会話は難しいかもしれない。このクラスは午後のクラスのためか、若い女性が多かったが、午前のクラスは、もう少し年齢の高い主婦たちが中心で、作った料理を食べて帰る人が多いとのことである。作った料理を一緒に食べれば、いろいろ話ができる可能性があるのではないだろうか。次回の訪問時には、午前のクラスに参加してみたいと思った。

5. 11/13 (月) の 1DAY クラス

11月11日(土)のクラスから2日おき、11月13日(月)に再び 1DAY クラスを受講した。作った料理は「포르치니소스 (ボルチーニソースのパスタ)」

と「감자노끼 (じゃがいもニョッキ)」である。このクラスの受講者は、驚いたことに、筆者1人だった。そのため、実習のスタイルが前回までとはまったく異なるものになった。

前回までは、先生が説明しながら料理を作って見せ、それをお手本にする形で、後から受講生たちが料理を作った。そのため、韓国語の説明がほとんど聞き取れなくても、先生のお手本を目で見て理解することができた。

しかし、この日は、先生が1つ指示を出し、筆者がその指示に従って1つ作業をする、という形になった。そして、それが、料理が完成するまで繰り返された。先生は、指示を出しつつ、その作業を見せてくださるのだが、だいたいその作業は最後まで終わらないので、筆者はどうすればいいのかははっきりわからないまま、作業を始めることが多かった。もちろん、先生の韓国語の説明がしっかり理解できていればまったく問題はないので、図らずも、調理動詞の聞き取りテストのような形になってしまった。

料理は、間違っって切ってしまったら、それで終わりである。だから、決して間違えたくはなく、そのため、次にする動作の確認をしたかったのだが、調理の動詞をあまり記憶しておらず、なかなか聞き返すことができなかつた。この日のクラスを含め、計4回料理教室に参加したわけであるが、その4回の教室で使用された調理の動詞を、先生に聞き返す形の文にして以下に示す。文中では動詞は체오体なので、基本形も合わせて示す。なお、日本語訳に関しては、あまり安易な意識をしなくなかつたため、つい不自然な訳にしている部分が多々ある。また、多少無理にすべての動詞を問い返し疑問の形で示したため、日本語の文のみでなく、韓国語の文もやや不自然になっているものがあるかもしれない。

《調理に関する動詞》

- 마늘을 넣어요? : 넣다 (にんにくを入れますか?)
- 접시에 담아요? : 담다 (皿に盛りますか?)
- 육수를 끓여요? : 끓이다 (肉汁を沸かしますか?)
- 슬라이스햄을 썰어요? : 썰다 (スライスハムを切りますか?)
- 양념을 섞어요? : 섞다 (ヤンニョムを混ぜますか?)
- 마무리해요? : 마무리하다 (仕上げますか?)
- 핏물을 제거해요? : 제거하다 (血の部分除去しますか?)
- 시금치를 데쳐요? : 데치다 (ほうれん草をゆがきますか?)
- 재료를 재워요? : 재우다 (材料を寝かせますか?)

- 불을 꺼요? : 끄다 (火を消しますか?)
- 물에 담가요? : 담그다 (水に漬けますか?)
- 아보카도를 으깨요? : 으깨다 (アボカドをつぶしますか?)
- 완성해요? : 완성하다 (完成しますか?)
- 토치로 태워요? : 태우다 (トーチで焼きますか?)
- 껍질을 벗겨요? : 벗기다 (皮をむきますか?)
- 양념해요? : 양념하다 (味付けをしますか?)
- 밑간해요? : 밑간하다 (下味を付けますか?)
- 스프레드를 발라요? : 바르다 (スプレッドを塗りますか?)
- 준비해요? : 준비하다 (準備しますか?)
- 샌드해요? : 샌드하다 (サンドしますか?)
- 고기를 구워요? : 굽다 (肉を焼きますか?)
- 익어요? : 익다 (火が通っていますか?)
- 마늘을 다져요? : 다지다 (にんにくをみじん切りにしますか?)
- 크림을 찢어요? : 찢다 (カニカマを裂きますか?)
- 색이 나오요? : 나다 (色が出ますか?)
- 고기를 볶아요? : 볶다 (肉を炒めますか?)
- 우유를 데워요? : 데우다 (牛乳を温めますか?)
- 베샤멜소스를 풀어요? : 풀다 (ベシャメルソースをまぜますか?)
- 베샤멜소스를 식혀요? : 식히다 (ベシャメルソースを冷ましますか?)
- 비닐을 깔아요? : 깔다 (ラップを敷きますか?)
- 베샤멜소스를 퍼요? : 퍼다 (ベシャメルソースを広げますか?)
- 베샤멜소스를 굳혀요? : 굳히다 (ベシャメルソースを固めますか?)
- 기름에 튀겨요? : 튀기다 (油で揚げますか?)
- 빵가루를 입혀요? : 입히다 (パン粉をかぶせますか?)
- 바질을 썰어요? : 썰다 (バジルを刻みますか?)
- 올리브오일을 둘러요? : 두르다 (オリーブオイルを引きますか?)
- 고기가 타요? : 타다 (肉が焦げますか?)
- 물이 끓어요? : 끓다 (水が沸きますか?)
- 아이올리소스를 올려요? : 올리다 (アイオリソースを乗せますか?)
- 손으로 비벼요? : 비비다 (手で混ぜ合わせますか?)
- 파프리카를 태워요? : 태우다 (パプリカを焦がしますか?)
- 랩을 씌워요? : 씌우다 (ラップをかぶせますか?)
- 5분 두어요? : 두다 (5分置きますか?)

- 파프리카를 씻어요? : 씻다 (パプリカを洗いますか?)
- 소금을 더해요? : 더하다 (塩を足しますか?)
- 뚜껑을 덮어요? : 덮다 (ふたをかぶせますか?)
- 재료를 익혀요? : 익히다 (材料を煮ますか?)
- 가열해요? : 가열하다 (加熱しますか?)
- 버터를 녹여요? : 녹히다 (バターを溶かしますか?)
- 후추를 갈아요? : 갈다 (胡椒をひきますか?)
- 포르치니가 건조돼요? : 건조되다 (ボルチーニが乾燥しますか?)
- 물이 흘러요? : 흐르다 (水が流れますか?)
- 포르치니를 세척해요? : 세척하다 (ボルチーニを洗浄しますか?)
- 포르치니를 불려요? : 불리다 (ボルチーニをふやかしますか?)
- 스파게티를 삶아요? : 삶다 (スパゲティをゆでますか?)
- 면을 전져요? : 전지다 (麵をすくいますか?)
- 면이 붙어요? : 붙다 (麵がくっつきますか?)
- 오일에 버무리요? : 버무리다 (オイルにからめますか?)
- 베이컨을 잘라요? : 자르다 (ベーコンを切りますか?)
- 고기가 구워져요? : 구워지다 (肉が焼けますか?)
- 반정도 빼요? : 빼다 (半分程度減らしますか?)
- 농도를 맞춰요? : 맞추다 (濃度を合わせますか?)
- 뇨끼 소스를 덜어요? : 덜다 (ニョッキソースを分けますか?)
- 파슬리를 뿌려요? : 뿌리다 (パセリを振りかけますか?)
- 감자를 쪄요? : 쪄다 (じゃがいもを蒸しますか?)
- 채로 내려요? : 내리다 (ざるで下ろしますか (裏ごししますか)?)
- 재료를 반죽해요? : 반죽하다 (材料を練りますか?)
- 길게 늘려요? : 늘리다 (長く伸ばしますか?)
- 3cm 간격으로 잡아요? : 잡다 (3cm 間隔でつかみますか?)
- 수면 위로 떠올라요? : 떠오르다 (水面上に浮かびますか?)
- 수분이 날아 가요? : 날아 가다 (水分が飛びますか?)
- 노릇하게 지져요? : 지지다 (あめ色に煮つめますか?)

4回の料理教室だけでも、かなり多くの調理に関わる動詞が使用されていたわけであるが、筆者は、そのほとんどをまだ記憶できていない。そう考えると、レシピに関する先生の説明がほとんど聞き取れないのも、当然であるとはか言いがたい。上記の動詞を完全に記憶して、次の料理教室に臨みたいもので

ある。

調理の動詞については、上記のとおりであるが、以下は、11/11（土）と11/13（月）の1DAYクラスで、筆者が発話した、もしくは、発話したかったが発話できなかった韓国語の文である。

《先生との会話》

- 오늘 요리는 아주 어렵습니다. (今日の料理はすごく難しいです。)
- 재료가 아주 많습니다. (材料がすごく多いです。)
- 칼은 여기에서 가져가면 돼요? (包丁はここから持っていけばいいんですか?)
- 선생님의 설명을 잊어 버렸습니다. 먼저 무엇을 합니까? (先生の説明を忘れてしまいました。最初に何をしますか?)
- 이것은 큐민입니까? (これはクミンですか?)
- 밀가루는 어느 것입니까? (小麦粉はどれですか?)
- 토마토 소스에 마늘을 넣어요? (トマトソースににんにくを入れますか?)
- 키친 페퍼는 어디에 있어요? (キッチンペーパーはどこにありますか?)
- 밀가루를 담을 용기가 없네요. (小麦粉を入れる容器がありません。)
- 베샤멜 소스를 냉장실에 넣어요? (ベシャメルソースを冷蔵室に入れますか?)
- 불을 세게하는 것이 좋아요? (火を強くした方がいいですか?)
- 불을 약하게하는 것이 좋아요? (火を弱くした方がいいですか?)
- 약한 불입니까? (弱火ですか?)
- 중불입니까? (中火ですか?)
- 강한 불입니까? (強火ですか?)
- 이제 불을 꺼도 돼요? (もう火を止めてもいいですか?)
- 왜 하나만 모양이 다릅니까? (どうして1つだけ形が違うんですか?)
- 토마토 소스는 접시에 담지 않아요? (トマトソースは皿に入れられないんですか?)
- 토마토 소스는 비닐 봉지에 넣어요? (トマトソースはビニール袋に入れますか?)
- 이 용기를 전자레인지에 넣어도 괜찮아요? (この容器を電子レンジに入れても大丈夫ですか?)
- 씻은 접시는 어떻게 하면 돼요? (洗った皿はどうすればいいですか?)
- 씻은 접시는 어디에 두면 돼요? (洗った皿はどこに置けばいいですか?)

前回言えなかった文をしっかり学習して今回の教室に臨んだため、だいたいのことには、概ね対応できたように思う。また、料理教室そのものに慣れてきたこともあり、いろいろな手順が少しずつわかってきた。たとえば、前は包丁が用意されていなくて、「선생님, 칼이 없어요! (先生、包丁がありません!）」と言っていたのだが、今回、包丁や木ベラは受講者が自分で取りに行くのだということがわかった。

「先生の説明を忘れてしまいました。最初に何をしますか?」という発話は、バカな発話だと感じられるかもしれないが、シュリンプコロッケの説明は本当に長く、最初の方の説明を覚えていることができなかつた。他の受講者たちも、筆者と同様、最初の作業で戸惑っていた。

今回作ったベシャメルソースとトマトソースは、ある程度「煮詰める」必要があったため、火加減について聞いたかったが、うまく聞くことができなかつた。先生のお手本を見ている時も、火加減まではなかなか見ることができないので、言語化して確認したいと思った。

じゃがいもニョッキは、作ったことはおろか、食べたこともなかつたが、先生が作ったニョッキの形が、なぜか1つだけ違っていた。そのため、その理由を尋ねてみたのだが、先生の答えを聞き取ることができず、いまだに、なぜ1つだけ形を変えて作ったのか、わからずにいる。

作った料理を容器やビニール袋に入れて持ち帰る方法については、どうしても先生の説明を聞き取らざるを得ない。先生は、作った料理を皿に盛って受講者たちに見せ、その後、その料理を自分で持ち帰ったりはしない。そのため、容器やビニール袋にどうやって入れるのかというお手本を示すことはなく、それだけは、先生の説明を聞き取らなければならない。しかし、完全には聞き取れなかつたため、聞き返して方法を確認したかった。

また、少し余裕ができたからか、「この容器をレンジに入れても大丈夫か」「洗った皿をどうするか」などという質問もしたくなった。

上記の韓国語は、次回までにすべてスムーズに発話できるようにしておきたい。

6. おわりに

筆者は、計4回の料理教室に参加するため、2回韓国に行った。その日程は、1回目が「10/6 (金) ~ 10/10 (火)」であり、2回目が「11/10 (金) ~ 11/14 (火)」である。つまり、「韓国の料理教室に潜入する」という探検旅行を2回

行なったということである。

高野秀行氏は、自身の外国語学習については、ご著書『語学の天才まで1億光年』にまとめられているが、高野氏の外国語学習は探険・調査に付随するものであり、探険・調査が終了すれば、外国語学習も終了するとのことである。筆者においても、これ以上料理教室に参加しないのであれば、「探険的韓国語学習」は終了することになる。前章で示した数多くの調理動詞についても、また料理教室に参加するのであれば覚えようと思うが、もう参加しないのであれば、なかなか覚える気にはなれない。

そのため、今筆者が考えていることは、韓国への次の探検旅行を行なうのか否か、また、行なうとしたらいつ行なうのか、ということである。たとえば、2/26（月）～2/29（木）に韓国に行くことと決め、飛行機とホテルを予約してしまえば、その時点から探険の準備、つまり、そのための韓国語学習が開始される。

この学習法で最も重要なことは、「日本人の行かないところへ行き、日本人のやらないことをやる」という方針で探険・調査の内容を決めることである。その探険・調査が実行できるよう、先方と交渉し、移動手段と宿泊場所を決めるということが、すべての始まりになる。

探険・調査の内容は、その人が本当に望んでいるものでなければダメだと思う。筆者の場合であれば、18才で親元を離れて以来、ほぼ毎日料理をしており、料理が好きである。そして、美味しいものを作りたい、レパートリーを広げたい、という欲求がある。その欲求の強さを、韓国語を学ぶ意欲の源泉として利用したのが、今回の「探険的韓国語学習」である。

韓国語は、日本語と同じく、文字と活用が難しい。文字は日本語より簡単だと思うが、活用は日本語より複雑で難しい。活用形の中では、おそらくㄷ요体が最も重要だが、作り方は最も難しい。基本形からㄷ요体を作るルールは複雑で、かつ、例外も多い。そこで、「美味しい料理を作りたい」という気持ちの強さを利用して、前章で示した調理動詞の基本形とㄷ요体を覚えてしまえば、自ずと、基本形からㄷ요体への変換ルールが身につくことになる。

韓国は、日本から最も近い外国であり、したがって、探険・調査の旅を複数回行なうことが比較的容易である。そのため、今回のような「探険的韓国語学習」が通用しやすい。では、たとえば、ヨーロッパやアフリカの言語を学びたい時にはどうすればよいのか。今後は、そのようなことも考えていきたい。

参考文献

- 高野秀行（2022）『語学の天才まで1億光年』講談社インターナショナル
三上章（1963）『日本語の論理』くろしお出版
山内博之（2012）「非母語話者の日本語コミュニケーション能力」野田尚史編『日本語教育のためのコミュニケーション研究』くろしお出版
山内博之（2020）「究極の外国語学習者の記録（1）－高野秀行の外国語学習－」実践女子大学内・実践国文学会『実践国文学』第97号

謝辞

今回の研究を行なうに当たり、韓国語のチェックと修正に関しては、桐蔭横浜大学非常勤講師の兪三善氏に全面的にお世話になった。また、料理教室への参加に際しては、時事日本語学院の皆様には大変お世話になった。記して感謝の意を表したい。

（やまうち ひろゆき・実践女子大学教授）