

ノンシムの食文化ラキビウム (Food Culture Larchivieum of Nongshim)

李貞姫*

ノンシム（農心）は食文化の複合的な知識・情報機関としての食文化の研究活動、食文化の情報・資料の収集管理、そしてこれらの情報・資料を共有するサービスの三つの領域での役割を行っている。

一つ、食文化の研究活動はグローバルな食文化研究、食文化のフィールドワーク、食文化の比較研究や食文化に関する国内外の研究交流プログラムとして行なわれている。

二つ、食文化研究の情報・資料の蓄積管理が、オンライン（On-Line）とオフライン（Off-Line）で行なわれている。

三つ、食文化ラキビウム（Larchivieum）をコンセプトにして食文化の知識・情報資料の統合的な共有サービスをなしている。ラキビウムは2008年にメーガン・ウインゲット（Megan Winget）が提示した概念で図書館と記録館、博物館（Larchivieum = Library + Archive + Museum）の機能を複合的に遂行し、利用者に多様な情報資源を提供する統合型の情報提供機関を意味する。機関の類型とは関係なく、情報サービスに対する利用者の要求が徐々に複合化されている現代のラキビウム（Larchivieum）は新しいサービスのモデルという評価を受けている。

1. 食文化研究

食文化研究は①伝統やグローバルな食文化教育、②食物文化のフィールドワーク、③食文化の比較研究、④食文化の国内外の研究交流などを通して行われている。

1) 伝統やグローバルな食文化教育

2008年10月、食文化研究組織がつくられ、現在まで教育プログラムの運営を通じた食文化の研究は持続的に進められている。韓国の伝来の食文化や世界各国の食文化研究は、各国の食文化形成に関する歴史的な研究と調理教育で構成されている。

* Author : Junghee Lee

Affiliation/Job Title : Team Manager, Food Culture Research Team R&D Div., Nongshim Co., LTD



初期の3年間(2008年~2011年)に「古文書を通じた食文化研究」が行なわれた。研究主題は韓国の伝来麺類に関する研究(2008年~2009年), 韓国の伝来菓子類及び飲料類に対する研究(2009年), 韓国の伝来発酵食の文化に関する研究(2010年), 韓国の伝来酒類, 韓国の伝来食材に関する研究(2011年)を通して, 韓国の伝来食文化の全般に対して検討したもので, その内容を整理すれば次のとおりになる。

区 分	研究主題及び細部内容
2008~2009年	韓国の伝来麺類に関する研究 - 伝来麺類の種類及び調理法
2009年	韓国の伝来菓子類及び飲料類に関する研究 - 油密果, カンジョン(おこし)類, サンジャ類, 茶食類, 全菓類, 油密果類の歴史と調理法 - 茶と類似した茶類の歴史と調理法 - 湯(スープ)類, 醬類, 熱水類, 未醬油類の歴史と調理法 - 麵, 飲料類, 瓶の飲料類の歴史と調理法 - シッケ類及びブスジョンゲァ類の歴史と調理法 - 香雪膏, 梨熟類, 果菜類の歴史と調理法
2010年	韓国の伝来発酵食の文化に関する研究 - 醬類, 諸野菜類, 食酢類/酒類, 海類(塩辛類)の歴史と調理法
2011年	韓国の伝来食材料及び酒類に対する研究 - 三国, 高麗, 朝鮮時代の肉類, 魚類, 野菜類の文化 - 伝来酒の歴史, 酒類の歳時期, 藥膳酒の調理法

伝来の食文化研究は三国時代から朝鮮時代までの考古学の分野, 正史類, 史書類, 古文書, 調理書類, 文集類, 農書類, 医書類, 日記類, 民俗学類, 儀軌類, 古典文学類, 外国の寄稿文類, 旧皇室(朝鮮王朝)飲食類, その他国内外の古い文献などの歴史資料を利用して進められた。



食文化研究は世界各国の食文化の歴史や代表的な食べ物の調理を経験できるように進められ、2012年から2014年度の現在まで進められている内容を要約すれば下記のようなになる。

区 分	研究の主題
2012年	- 東洋の食治の食文化の研究 - 『東醫寶鑑』(韓国独自の医学書) 中心 - 薬膳料理, マクロバイオテッククッキング, アーユルベータクッキング
2013年	- ヨーロッパ (イタリア, フランス, スペイン, イギリス, ドイツ, 北ヨーロッパ) の食文化の研究及び調理 - ASEAN (東南アジア国家連合) の食文化の研究及び調理
2014年	- 中国の食文化の研究及び調理 - イタリアの食文化の研究及び調理

2) 食文化のフィールドワーク

全国各地の食文化の現場体験や現地の食文化の資料収集, コンテンツ作業が食文化のフィールドワークのプログラムを通して行われている。毎年テーマを決め、2014年から現在まで18回のフィールドワークが行われた。その運営内容は下記のとおりである。

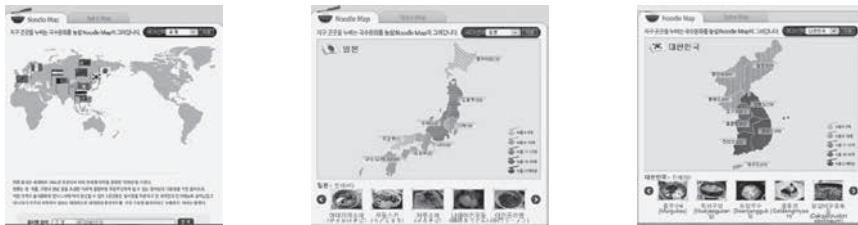
区 分	運営内容
運営期間	2009.3~2014.9
運営回数	合計18回 / 5年
運営テーマ	合計6テーマ (麵食 / 宗家の食 / 寺刹の食 / 職人の秘法 / 長寿食 / 島の食)
参加人数	合計240名
フィールド地域 (市, 郡単位)	合計78地域 (ソウル京畿道 / 忠清道 / 江原道 / 全羅道 / 慶尚道 / 済州道圏)
フィールド場所 (試食 / 体験)	合計245か所 (郷土の食文化体験 / 地域の味店フィールドワーク)
試食の食物	合計459食を試食

3) 食文化の比較研究

各国の食文化に関する理解を促進することを目的に運営しているグローバル食文化レポーター (Global Food Culture Reporter) 制度は、世界の麵食を対象に毎年20名のレポーターが活動している。2014年現在、グローバル食文化レポーター制度の3期が運営されていて、2012

年から3年間運営した結果、合計7か国（中国、日本、ベトナム、タイ、マレーシア、イタリア、モロッコ）、60名のレポーターが参加し、228件の食文化の比較レポートの成果を生産している。

また、各国の食文化の比較研究の成果をグローバル食文化マップ（Global Food Culture Map）として作成している。歴史的に見てクッス（麺）の食文化を持つ12か国の世界麺食国家を対象にして、2012年から毎年各国の地域別代表的な麺食に対する情報をグローバル麺食マップとして作成した。2014年現在日本の68食、韓国162食、中国56食、イタリア38食、タイ10食、ベトナム10食、マレーシア11食の合計7か国を対象とし、287食の地域別における代表的な麺食のイメージと食べ物に関する情報が、グローバル麺食マップを通して提供されている。今後はモンゴル、ブータン、アフガニスタン、ウズベキスタン、モロッコに対象地域を拡大し、地域別代表麺食に関する情報をグローバル麺食マップに追加する予定である。今後は、各国の食文化の比較研究結果をスペースマップなどの多様なマップとして開発する計画である。



4) 食文化の国内外研究の交流

食文化の国内外の研究交流増進のためのプログラムとして食文化フォーラムの開催、コロキウムの共同運営、食治研究会の運営、国内外の研究者を対象として研究費の支援などが行われている。

ノンシムの食文化フォーラムは国内に食文化研究に関する理解と、健全な食文化の定着を目的として開催された。韓国の食文化、韓国冷麺のグローバル化、韓国食の思想体系のなかの長寿文化、韓国人の象徴体系のなかの食文化を主題として、国内外の専門家や一般人と一緒にできる公開プログラムを催し、毎回200～300余名が参加した。



食文化のコロキウムは多様なテーマで(社)韓国食生活文化学会と共に毎年3-4回共同運営し、食文化研究の底辺拡大のために、学会会員だけでなく一般人も参加可能なプログラムになって

いる。2008年から2014年の現在まで食文化コロキウムで行われた内容は下記のとおりである。

区分	内容
2008年	<ul style="list-style-type: none"> - 古文書解題に関する研究 - 味覚と礼節の誕生：近代西ヨーロッパ社会の食文化 - オーストラリアのガストロノミ (Gastronomy) 教育, イタリアの食文化教育と研究方法
2009年	<ul style="list-style-type: none"> - 絵画のなかの食べ物のお話
2010年	<ul style="list-style-type: none"> - 映画のなかに表われた食文化 - 伝統酒の食文化的研究と韓国の酒の世界化 - 古い文献研究と産業化及び韓国食の世界化 - 食文化の研究と自国の食べ物の世界化
2011年	<ul style="list-style-type: none"> - 食生活の観点から『東醫宝鑑』の理解 - 食膳こそが医師だ！ - 薬食同源, It's real!
2012年	<ul style="list-style-type: none"> - 私たちにとってシルクロードとは？ - イスラムの食文化 - インドネシアの食文化
2013年	<ul style="list-style-type: none"> - アフリカの食文化 - 中国の食文化
2014年	<ul style="list-style-type: none"> - 伝統酒と酒類産業の発達史 - 醬類の産業発達史 - キムチ産業の発達史 - 麺類産業の発達史

2. 食文化情報・資料の収集管理 (On/Off Line)

食文化の知識・情報資料はオン・オフラインの二つの方向で持続的に収集管理が行われている。

まず、食文化の研究の成果としてウェブ・アーカイブを目的に食文化の研究と食文化専門図書館の2つのホームページを運営している。食文化の研究の成果としてウェブ・アーカイブの方法で、食文化の研究と食文化の図書館の2つのウェブサイト、次のようなメニューで該当内容を持続的に収集管理している。

食文化研究のホームページ (http://www.agroheart.co.kr)		食文化の専門図書館のホームページ (http://library.agroheart.co.kr)	
Main menu (6)	Sub menu (21)	Main menu (5)	Sub menu (22)
食養文化	<ul style="list-style-type: none"> - 食養文化, 3SEM - 食養文化のお話 	所蔵資料の検索	<ul style="list-style-type: none"> - 全体資料 - 単行本 - 定期刊行物 - ノンシム資料 - 古書 / 貴重な本 - 映像
飲食文化,	<ul style="list-style-type: none"> - 古文書のなかの食べ物のお話 - 季節の食べ物のお話 - 全国の食べ物探訪 - 食文化の研究マダン - 食文化の資料部屋 	わたしの図書館	<ul style="list-style-type: none"> - 個人告示事項 - 貸出の照会 / 延長 - 予約の照会 / 取消 - 個人情報管理
薬食同源	<ul style="list-style-type: none"> - 古書のなかの食治 - 古医書のなかの食治 	情報サービス	<ul style="list-style-type: none"> - 情報検索ガイド - 人気資料 - RSS - 推薦図書 - OLD & RARE BOOK - テーマガイドマップ
グローバルレポート	<ul style="list-style-type: none"> - Global Food Culture - Global Food Culture Reporter - Global Food Culture Map - K-FOOD 映像 	図書館案内	<ul style="list-style-type: none"> - 蔵書案内 - 図書館の利用 - 貸出と返却
掲示板	<ul style="list-style-type: none"> - 告示事項 - 食文化研究の疏食智 - 疏食智の申請 	掲示板	<ul style="list-style-type: none"> - 告示事項 - Q & A - 資料の寄贈
紹介	<ul style="list-style-type: none"> - 挨拶 - 運営趣旨 - 主要活動 - 活動の来歴 - アクセス 		

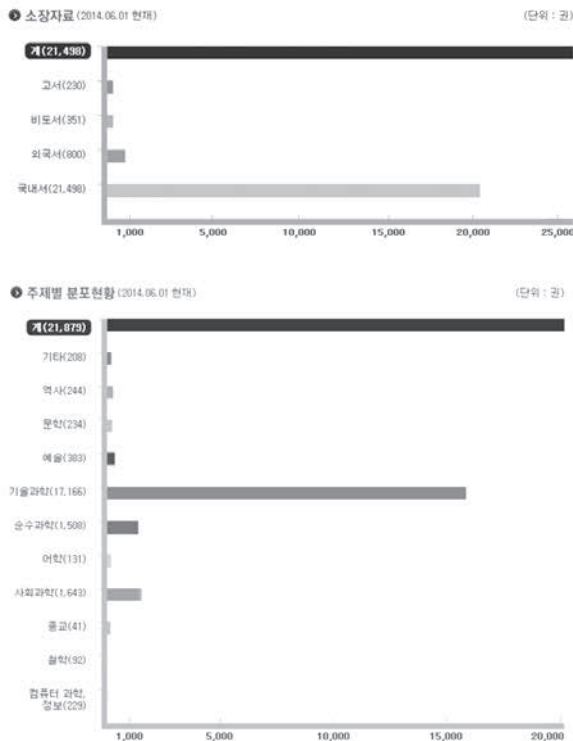
毎回、進められる食文化研究プログラムを通して得た多様な研究成果でコンテンツを開発し、該当メニューとして蓄積している。例をあげると、教育プログラムの成果「食文化—古い文献のなかの食べ物の話、季節の食べ物のお話」と「グローバルな食文化、K フードの映像」はコンテンツとして貯蔵されている。「食文化—全国食べ物探訪」メニューには食文化のフィールドワークの成果が貯蔵されている。また、食文化の比較研究の成果は「グローバル食文化レポート (Global Food Culture Reporter) とグローバル食文化マップ (Global Food Culture Map)」のメニューに持続的に蓄積されている。2014年12月現在、合計1,045のコンテンツがウェブ上にアーカイブされている。

また、食文化専門図書館の運営を通して歴史と伝統、先端技術が息づく食文化の専門図書館資



料を持続的に収集管理している。国内初の食文化専門図書館として外部への利用を開放し、書架、ブックカフェ、スカイコードなどの図書館空間と食品関連図書の分類／運営システム、オンライン図書館と共に運営していて、いつ、どこでもノンシムの食文化の専門図書館が保有している図書のオンラインの検索が可能となっている。

現在、保有している蔵書は2.5万余冊で単行本(11,000余冊)、古書(300cor)、定期刊行物(198種／3,000余冊)、非図書(マルチメディア／400余種)とノンシムのR&Dの史料、自主開発した食文化の研究資料や伝来調理の映像などを備えている。



食文化の専門図書館で保有しているマルチメディア資料のなかでノンシムが制作したDVDも閲覧することができる。これは2009年から「韓国の伝来調理教育」のプログラムを運営し、プログラム参加者が調理する過程を映像として制作したものだ。「韓国の味—春, 夏, 秋, 冬」

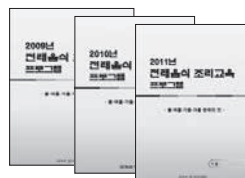
のタイトルで制作された DVD は218種類の食べ物に関する食材, 調理過程や完成された食べ物が映像に込められているが, その内容は次のとおりである.

区分	食べ物の数	비고
2009年	96膳	- 両班家の食べ物中心の四季の季節料理 (春, 夏, 秋, 冬の韓国の味) - DVD 及びレシピの印刷資料集, - ホームページの内容揭示
2010年	63膳	
2011年	59膳	
計	218膳	

春, 夏, 秋, 冬の季節別に生産される材料を利用した季節料理のなかで, 両班家での伝承料理を中心に調理授業が行われた. DVD 制作と共に調理レシピの印刷資料集も開発した. また, 調理教育の内容は食文化研究のホームページの「季節料理の話」のメニューに揭示して, 共有するサービスも提供している.



DVD



レシピの印刷資料集



ホームページの内容揭示

3. 食文化情報・資料共有サービス

ノンシムの食文化の情報・資料の共有サービスは, 食文化専門図書館 (Library) の運営, 食文化研究活動成果のウェブ・アーカイブ (web-Archive), R&D の史料室 (Museum) の機能をもつ食文化のラキビウム (Larchivieum) を通して行われている. すなわち, 図書館と記録館, 博物館 (Larchivieum = Library + Archive + Museum) の機能を複合的に遂行し, 利用者に多様な情報資源を提供している.

ノンシムの食文化のラキビウム (Larchivieum) を通した食文化の知識・情報資料のオンラインの共有サービスは, ノンシムの役職員はもちろんすべての人に提供されている. 今後, ノンシムが食文化の複合文化の知識・情報機関として, より進化発展するために持続的な研究活動を行うだろう.

食文化専門図書館

食文化研究 - web site

Book Café

食文化専門図書館 - web site

食文化体験空間

농심 식문화연구

FOOD CULTURE

1965-1960

세계 역사와 함께하는
농심 제품 역사

농심 R&D 史料室

Newsletter - e mail

区 分		内 容	備 考
On line	食文化研究のホームページ	食文化の知識・情報資料の Web-Archiving	http://www.agroheart.co.kr
	食文化専門図書館のホームページ	食文化図書資料の検索など	http://library.agroheart.co.kr
	メルマガ (e-News Letter)	食文化の知識・情報の e-mail のマガジン	メーリングサービス
Off line	食文化専門図書館	食べ物の歴史と伝統, 先端技術関連の単行本, 古書, 定期刊行物, 映像, ノンシム発刊資料集	閲覧/貸出, コピーサービス
	ノンシム R&D 史料室	ノンシム R&D 史料保有 (研究報告書, 市場報告書, 教育報告書など)	内部閲覧サービス
	ブックカフェ (Book Café)	定期刊行物の閲覧及び疎通	閲覧/貸出サービス
	食文化体験/教育空間	食文化の体験教育実施	

