土地の中の食べ物

副題：かぼちゃ粥（ホバクプルテギ）

土地**26**研究会　イ・ジョンヒ
小説『土地』は、甲午改革後から日本統治時代に至る歴史と社会を背景に、人生が抱える葛藤の構造、そして土俗的な文化や風俗を克明に描き出しています。本資料では、伝統的な食生活を通じて、物語の中に現れる韓国人の食の好みの変遷を調査しました。

1.『土地』に登場する主要な食べ物（年代・地域別）

区分	背景・地域	主な食べ物・道具
第1部 (1897-1908)	河東（ハドン）	松餅（ソンピョン）、味噌土鍋、麦飯、キムチ、大釜、味噌チゲ、温かいお焦げ湯（スンニュン）、油菓（ユグァ）、かぼちゃ粥（プルテギ）、豆乳そうめん（コングクス）、ゼンマイ、ワラビ、ヒユナ
第2部 (1911-1917)	間島（カンド）	おにぎり、干し菜っ葉粥、トウモロコシ粥、大根葉キムチ、小麦のチヂミ、味噌汁、粟ご飯、蒸しかぼちゃの葉、肉団子スープ（タンスグク）
第3部 (1919-1929)	晋州（チンジュ） 3・1運動～光州学生運動	白米、麦粉、パン、生菓子、キャラメル、最中、ミルク、飴玉、煎餅（センベイ）、コーヒー、晋州ビビンバ、ソンジ（牛の血）スープ
第4部 (1929-1938)	河東、晋州、京城、満州 満州事変～南京虐殺	砕米ご飯、糠ご飯、ナズナのスープ、牡蠣の塩辛、干し菜っ葉スープ、豆の葉の醤油漬け、キジ肉、塩イシモチ

区分	背景・地域	主な食べ物・道具
第**5**部 (1940-1945)	河東、晋州	サラダ、パン、スープ、洋菓子、貝の味噌汁（ムール貝の味噌チゲ）、生味噌の冷汁（チェックク）

---

2. 食べ物を通じた情景描写

豆乳そうめん（コングクス）

ギルサンは丼を受け取る。手のひらがひんやりとした。さっき井戸水を汲んで豆乳を作ったようだ。この府使の家の井戸水は冷たいことで有名だったから。味よりもその涼しさが心地よかった。（『土地』第1部 3巻 p.111-112）

かぼちゃ粥（ホバクプルテギ）

「口寂しくて、かぼちゃ粥を少し煮たよ。」「かぼちゃ粥ですって？」グィニョの目が輝き、部屋のドアを開けて唾を飲み込む。キム書房の妻は、オンドルの温かい場所に布団を被せておいた陶磁器を取り出した。「今年のかぼちゃの干し切りは、本当にはちみつのように甘くてね。小豆ともち米を入れて煮込んだら、舌の上でとろけるようだわ。」（『土地』第1部 2巻 p.292）

多様なナムル類

「ゼンマイのナムルが食べたいね。」「まだ硬くなっていないものが山にあるかもしれません。」「冬至の頃にタケノコを求めてくるという話もあるが、私も少し探してみよう。」（『土地』第1部 1巻 p.222）

---

3. 各地域・各時代の味

- 刺身：ギルサンが運ばれてきた刺身をソヒに勧め、「家で食べるより珍味ですよ」と言うが、ソヒは心ここにあらずで形式的に口にするのみだった。（第2部 4巻）
- 塩ニシンとクァメギ：イムの妻は渋々牛肉を切り、藁で編んだ塩ニシンを一匹抜き取ってやる。（第2部 3巻）
- 晋州ビビンバとソンジスープ：ガンスェはビビンバを平らげ、「本当に蜜の味だ」と感嘆する。（第3部 3巻）
- キジ肉と干し菜っ葉スープ：農村の素朴な食卓。貴重な客のために用意された塩辛や、煮干しで出汁を取った干し菜っ葉スープが描写される。（第4部）

---

4. かぼちゃ粥（ホバクプルテギ）の作り方

ホバクプルテギは、霜に打たれた完熟かぼちゃを干して作られる。米が貴重だった時代、主食の代わりやおやつとして親しまれた伝統食です。「プルトクプルトク」と煮えこぼれる様子からその名がついたとも言われています。

【材料（4人分）】

- 完熟かぼちゃの干し切り：500g
- ふやかしたもち米：1/2カップ
- 茹でた小豆：50g
- 茹でたもちトウモロコシ：50g
- 砂糖：大さじ2、塩：小さじ1

【手順】

1. ふやかしたもち米に水1カップを加え、ミキサーで細かく挽く。
2. かぼちゃの皮をむき、適当な大きさに切って鍋に入れ、水4カップで柔らかくなるまで煮る。
3. 煮えたかぼちゃを潰して（またはミキサーにかけて）1を加え、とろみがつくまで煮込む。
4. 砂糖と塩で味を調え、最後に茹でた小豆ともちトウモロコシを加えてひと煮立ちさせる。