

朝鮮民主主義人民共和国における社会給養サービスについて —平壤市内の食堂を中心に—

朝鮮社会科学者協会研究員 リ・ジョンハ

現時期、朝鮮民主主義人民共和国においては、社会主義計画経済の優越性に基づいて、生産正常化と現代化を密接に結合させている。社会給養¹サービス（奉仕）部門でも現実発展の要求と人民の好みに応じ、サービスの質を改善し、サービス施設を現代化するための事業が力強く繰り広げられている。

金日成主席は、次のように述べている。

『さまざまな食堂をより多く設置し、公共給食の質を改善して、勤労者の生活便宜をより一層よく図るべきです。』

共和国では、すでに建設された社会給養サービス網の物質技術的土台²をさらに強化するための現代化を積極的に推進すると共に、新しいサービス施設を設置し、サービスに必要な原材料を十分に保障するために積極的な対策を取っている。

最近、平壤市だけでも玉流館、清流館など多くのサービス施設が現代化され、サービスの質が高まった。また、サービスが高いレベルで多様化、文明化されている。本稿では、平壤市内の主な食堂に対する紹介を通じて、現在共和国における社会給養サービスの実態に対して解説を行う。

1. 玉流館

玉流館は、平壤冷麺を基本としてサービスする共和国の最も高級な食堂として、大衆給養サービス基地の手本となる施設。玉流とは、玉のような大同江の流れという意味であり、玉流館とはその川岸にある大きな食堂という意味である。

玉流館は、1960年8月13日、偉大な金日成主席を迎えて開館した。朝鮮民族の伝統料理である平壤冷麺は、共和国の各地域で作られ、サービスされているが、玉流館の平壤冷麺はその味において最も有名である。平壤冷麺は、そば粉を主原料として作る麺にさまざまな具と冷やしたスープを入れて食べる麺である。玉流館の平壤冷麺が有名なのは、平壤冷麺の原料とスープ、具、それに彩りを兼ねた菜味の飾りもの、麺を入れる器とスープの供し方に特徴があるた

めである。

平壤冷麺は、栄養素が豊富な長寿食品であるそば由来の味が食欲をそそる。またさまざまな肉のスープを混ぜて麺の汁を作るため、平壤冷麺は他の地方のそば麺より味がさっぱりしており、甘くてややすっぱい特徴がある。平壤冷麺は、肉のスープによく似合うようにさっぱりした味を与える真鍮器に入れて、キムチ、肉、卵、梨、キュウリをのせて、細切りネギ、細切り唐辛子で飾ることによって、人々の食欲をよりそそるのである。

玉流館の平壤冷麺は、国内の人々は皆好むし、海外同胞と南朝鮮の人々、外国人も平壤に訪問した時には一度は食べてみないと平壤訪問が無意味だと言う程度に有名である。玉流館を訪ねる人々は、普通に1人前（麺の重さ200グラムが標準）では満足せず2～3人前頼んで食べる。日本のプロレスリング強者である猪木寛至氏は一度に5人前も頼んで食べた。

玉流館は、平壤冷麺とともにチェンバン麺³、肉⁴チェンバン麺をサービスしている。偉大な金正日総書記は『苦難の行軍』の困難な時期でも至る所に現代的な養鶏場を建設して、玉流館に鶏肉をより多く供給して、昔から宮中だけで食べられていた肉チェンバン麺を誰でも食べられるようにした。

玉流館において、サービスする民族料理には麺以外にも神仙炉、平壤ビビンバ、ボラのクッパ、ヤクパプ⁵、ジョンゴル鍋、七面鳥料理、ガチョウ料理などと緑豆チジミ⁶、魚のおかゆ、ポッサムキムチ⁷など数十種類に達する。このような食べ物の質も最高で、玉流館は言葉どおり朝鮮民族料理の手本になっている。

過去には、46カ国の国家首班と19カ国の政党党首が玉流館で準備した宴会に参加したし、玉流館を訪ねた前米国大統領であるジミー・カーターは感想録に「玉流館は建物も立派ですし、料理も特色があるように作る印象深い食堂である。あなたたちの食べ物の中で神仙炉は実にいい料理で

¹【訳者注】北朝鮮において社会給養とは、社会に対して食堂などを通じて食物を提供する事業を言う。

²【訳者注】物質的技術的土台とは、食堂などの建物や厨房設備などのハードウェアと調理技術などのソフトウェアをあわせた概念である。

³【訳者注】平らな大皿の上に麺、牛肉、野菜などを盛り付けた料理。

⁴【訳者注】この場合の「肉」とは、ゆでた鶏肉である。

⁵【訳者注】うるち米に、蜂蜜、栗、棗、黒砂糖などを入れて作るおこわのようなお菓子である。

⁶【訳者注】緑豆をすりつぶし、お好み焼きのように油で薄く焼いた食べ物。

⁷【訳者注】カキ・ホタテ・タコ・リンゴ・ナツメ・各種木の実などの山海の珍味を白菜で包んで作ったキムチ。

す。神仙炉もベリーグッド、エスキモー（アイスクリームの名前）もベリーグッド」だと書いた。

神仙炉は、肉、魚、野菜、山菜、果物などを別々に加工して、炒めもの、煎⁸（ジョン）、刺身、チョデ⁹、肉団子などを作って、神仙炉に入れ沸かして食べる美味しくて栄養価が高い料理として世の中に広く知られた特色がある朝鮮民族の食べ物の一つである。

玉流館は、厨房設備と道具、什器類と冷凍設備、消毒設備などすべてのサービス設備と道具を現代的にそろえている。また、国家的な原材料の供給体系により指定された供給単位により各種原材料が十分に保証されている。国家に利益をもたらすのではなく、人民の食生活に対する要求の充足を目的とする社会主義の社会給養事業の本質に応じて、国家的負担で原材料を供給して人民に対するサービスを安い値段で行うようにしている。

玉流館は、竣工以後何回も大補修と増築工事、改建工事を行った。特に2007～2008年に行った改建を通じて、玉流館は建物をより特色あるものとし、造形作品、芸術作品としても評価を受けられるようにした。同時にサービス事業の改善のための物質・技術的土台をより強化した。

玉流館は、風水秀麗な大同江の麓に典型的な朝鮮式八作屋根（四隅に軒をめぐらした屋根）の隅を広げて、聳え立っている本館と別館である1館、2館からなっており、各建物は連結されている。玉流館は、千数百席の座席と1階と2階に大衆食事室、個室をはじめとする数十カ所の食事室と宴会場、厨房、それに大きなテラスを持っている。

玉流館に入れば緑柱石を敷き美しい床と優雅に装飾された天井、柱と壁が広がっていて、食堂ではなくまるで宮殿や博物館にきたような感じである食事室もその特性に応じて清々しく、こぢんまりしている。清流壁を漂って流れる大同江を眺めながらテラスで食べる平壤冷麺の味は実に珍味である。

偉大な金日成主席と敬愛する金正日総書記は、何回も玉流館を訪ねて食堂を現代的な美感が出るようによりしっかりと建設すること、そしてサービス活動を改善するための方法を具体的に教えて下さった。

玉流館は数十年間、民族料理サービス事業が上手で二度にわたって、国旗勲章第1級（1989年と2000年）の授与を受けた。玉流館の調理師たちは、朝鮮人民の好みと生活風俗に応じる民族料理をもっと多くさがしだして、すべての民族料理を多様化し芸術化して文明化するため積極的に努

力している。

2. 清流館

清流館は、民族料理を得意として、人民がよく訪ねる高級食堂である。清流とは普通江の青い流れという意味である。清流館は、普通江辺に位置しており、川の向こう側から眺めればまるで江上にふわりと浮かび上がった遊覧船のように見える。

8角になっていて聳え立っている建物の前部分は、まるで船の指令塔のような形になっているし、その後ろにぐっと低くなって「船尾」側までのびている部分は船の甲板を連想させる。遊覧船の甲板に欄干がまるく囲まれているように清流館の平屋根の上にも銀色の欄干で囲まれていて、普通江側の窓は船員室の窓のように丸かったり、半円形になっているので、船のような印象を与える。

清流館は、1982年4月に開館した。清流館は、ブルコギ（焼肉）と清涼飲料をサービスする野外座席も持っている大きな規模の現代的な建築物である。清流館も玉流館と同じく2007年～2008年に改建された。

1階の大衆食事室は、宝石のような装飾を行った床ときらびやかな鏡壁、ガラス壁煉瓦の仕切りで囲まれている。1階から2階に上がる場合らせん形の階段も優雅であり、アクリル系水性塗装材を塗った柱も美しい。

清流館には、このような大衆食事室や平壤冷麺をはじめとする民族料理を出す食事室とボラをはじめとする魚の鍋など魚を出す食事室、チョンゴル鍋を出す食事室、民族の飲み物や糖菓を出す食事室などの専門食事室、そしてエスキモーやお茶などを飲食しながら待っていることができる2階の控室がある。

清流館においてサービスする食べ物のうち、有名なものは平壤冷麺と肉チェンバン麺、ウナギ焼き、ブルコギ、補身湯（ポシントン）¹⁰、アヒル料理、ナマズ燻製、ジョンゴル鍋などの民族料理がある。この食堂では、民俗名節の時には、ヤクパブ、五穀飯、食鹽（シッケ）をはじめとする多彩な民族特有の食べ物もサービスしている。

清流館は、高級食堂としてその物質・技術的水準が非常に高い。国家は清流館に現代的な各種厨房設備と道具、大型冷凍陳列棚、温かい料理、冷たい料理の保管場に至るまでサービス設備と什器類を十分にそろえているし、厨房工場まで添えつけられており人民に対するサービスを高水準に行うことができるようにした。

⁸【訳者注】鉄板に油を敷き薄く切った材料に小麦粉をつけて焼いたものの総称。

⁹【訳者注】青ネギや芹を長く切って、串刺しにして焼いた煎。料理の装飾などに使う。

¹⁰【訳者注】犬肉のスープ。

清流館の向こう側には、大規模な総合的であり、現代的なヘルスセンターである蒼光院（チャングァンウォン）が位置している。多くの人々が蒼光院を訪ねて、入浴と水遊び、水泳をして、清流館を訪ねてさまざまな民族料理を味わうことをやめられない生活習慣になっている。

3. 慶興食堂

慶興食堂は、平壤市普通江区域慶興洞に位置している。慶興食堂は、基本建物とパネル式建築の羊肉串刺し焼きの建物の2つに分かれている。慶興食堂の建物は、外観上は目につくわけではないが、内部は実にきれいで品位がある。

天井には、金螺鈿が入っており、壁は装飾の掛け物の絵で明るくよそっている。床には、大きな薄黄色の石タイルを敷いて食堂の優雅さと端雅さをより一層強調している。

食堂に入れば、さまざまな酒類と清涼飲料、代表的な料理を陳列したカウンターが正面から見えて、カウンターのそばには食堂に来たお客が演奏することができるようにピアノが置かれている。食堂には、基本食事室と共に同席食事室、個室、カラオケができる部屋がある。慶興食堂には、民族料理を基本にしながらか食堂を訪ねる外国のお客のために外国料理もたくさん行っている。

民族料理には、チェンバン麺、石焼きビビンバ、トウモロコシの温麺、チョチャル餅（粟で作った餅）などの主食と緑豆ムク、総合冷菜、三色ナムル、カクトゥギ、トンキムチ¹¹、マグロ刺身、フグ刺身、イセエビ刺身などの料理が十種類余り、松の実のトウモロコシ炒めもの、牛のテールスープ、豚三枚肉炒め、ウナギ焼き、松茸炒めものをはじめとする温料理の数十種類をサービスしている。食堂では山参酒、ブドウ酒、松葉酒をはじめとする朝鮮の有名なさまざまな特産酒と外国産の酒、日本料理と中国料理、西洋料理も客の要求に応じてサービスしている。

慶興食堂は、外国のお客が要求する当該国の特色ある食べ物をその場で作ることで有名である。特に食堂は、サービス精神が非常に高く、サービス条件と水準も良いので、一年に300余りに達する朝鮮訪問代表団が訪ねており、海外同胞もこの食堂で誕生日パーティーと結婚式をたびたび行っている。

食堂のサービス担当者たちは、共和国を訪問する外国のお客さんがこの食堂を訪ねて楽しい時間を過ごすようにサービス条件を改善して、サービス活動を最も高くするために努力している。

4. 新興館

平壤の新興館は、咸鏡南道の中で一番有名な食堂である新興館の名前をそのまま付けた咸鏡南道の特産物の食堂である。新興館は、平壤市民に地方の特産物から作った食べ物を作ってサービスする9つの道の特産物食堂の中の一つである。新興館は、澱粉（ノンマ）麺で有名な食堂である。

澱粉麺は、ジャガイモから取った澱粉で作った麺である。朝鮮の北部地方で昔から食べた地方の特産品である。澱粉麺は、つるつるして堅い特徴がある。澱粉麺の汁は、肉のスープにさまざまな肉と魚、野菜の具を入れたものである。

平壤の新興館は、千里馬通り（第2段階）の終点¹²に位置している。大規模高層住宅を背景に特色があるように建設した2階建ての建物である。400席の座席があるこの食堂では、澱粉刺身麺、チェンバン麺をはじめとして補身湯、明太メウタン¹³などをサービスする。

食堂の従業員は、他の特産物食堂と同じく自らの道の特産物を、栄養価が高く、消化吸収性が良いという栄養学的要求が貫徹されつつ、食物の固有の味、香り、色、形態、衛生文化性が保障された質が良い料理を作るために努力している。

新興館で出される麺は、麺質が良く、麺の汁と薬味、刺身の味がよく合って、一度味わった人々は常連客になるという。

上記で紹介された食堂の外に平壤市には、社会給養サービス網を住民の便利に応じて配置してサービスの質を高めることに対する朝鮮労働党と国家の要求により、住民地区と人々がたくさん通う所に配置された数十ヶ所の高級食堂と数百ヶ所の大衆食堂、清涼飲料の店と大同江ピアホールがある。

平壤市には、大同江ビール工場がありここで生産するビールは味がとても良い。一日の仕事を終えて各区域と洞（町）にあるピアホールで大同江生ビールを飲んで疲れを取り、友情を厚くして、明日に対する熱情を吐露する人々の姿は、今日の平壤の新しい風景になっている。

共和国では、社会給養サービスの分野において、外国との協力と交流も強化している。共和国では、これから絶えず増える人民の食生活に対する要求と発展する現実に応じて社会給養サービスの事業をより一層改善・完成して、人民の便宜を積極的に図っていくだろう。

[朝鮮語原稿をERINAにて翻訳]

¹¹ 【訳者注】白菜や大根の丸漬けキムチ。

¹² 【訳者注】大同江にかかる忠誠橋の北詰東側に位置する。

¹³ 【訳者注】スケソウダラを主な材料とする辛いスープ。