

日韓通訳翻訳学科

2015年度 日韓文化比較

グループ別レポート

課題②：お酒とお茶

グループ1	1ページ～	韓国語版・日本語版
グループ2	6ページ～	日本語版・韓国語版
グループ3	12ページ～	日本語版・韓国語版

REPORT



韓国と日本の
酒と茶

한국과 일본의

술과 차



1 グループ

《한국과 일본의 술과 차》

한국과 일본은 식문화 뿐만 아니라 술이나 차 등 마실 것에 관한 여러 가지 부분에서도 닮은 듯 다른 모습을 많이 보입니다. 우리 1 그룹에서는 기본적으로 알아두면 좋을 양국의 술자리 예절과 종류, 특징 등을 비교해가며 살펴보겠습니다.

	한국	일본
술자리 예절	<ul style="list-style-type: none"> ● 술은 상대방이 따라준다. (자작을 하면 3년간 애인이 생기지 않는다는 등의 설이 있다.) ● 술잔을 들고 술을 받는다. ● 술은 다같이 마시며 한 잔씩 마실 때마다 건배를 하는 경우가 많다. ● 윗사람과 같이 술을 마실 때에는 몸을 오른쪽으로 돌리고 마신다. ● 윗사람에게 술을 따르거나 받을 때에는 반드시 두 손을 사용한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 자신이 마실 양만큼 스스로 따라 마신다. ● 술을 받을 때 테이블에 잔을 놓은 채로 따라도 상관없다. ● 처음에만 건배를 하는 경우가 대부분이나, 도중에 일행이 왔을 경우에도 건배를 한다. ● 윗사람과 같이 술을 마실 때, 또 술을 받거나 따를 때에도 정중한 자세를 취한다.
종류 및 마시는 방법	<ul style="list-style-type: none"> ● 막걸리 : 쌀을 이용해서 만드는 막걸리는 전세계로 수출되고 있다. ● 소주 : 서민들의 술로 통한다. 그만큼 저렴하고, 최근에는 과일 향이 첨가된 소주 등 다양한 종류가 판매되고 있다. ● 맥주 : 생맥주보다는 병맥주를 주로 마시는 편이다. 치킨과 함께 먹는 '치맥'이 고유명사가 될 만큼 젊은 층이 많이 마시는 술이다. ● 담금주 : 매실, 인삼, 복분자 등 다양한 과일, 한방약재를 장시간 담갔다가 마시는 술이다. ● 마시는 방법 : 소맥(소주+맥주)가 있지만 기본적으로 술을 다른 음료 또는 다른 술과 섞어서 마시지 않는 편이다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 니혼슈 : 각 현(県)마다 지역을 대표하는 유명한 니혼슈가 있다. 니혼슈의 술잔을 '오초코(おちょこ)라고 하고, 뜨겁게 데운 니혼슈를 '아츠칸'이라 한다 ● 소주 : 쌀, 보리, 마 등 주재료에 따라 종류가 나뉜다. ● 사와, 츠하이 : 과일 향의 원액이나 과육, 과즙이 들어있고 알코올 도수가 3~8%로 낮은 편이라 가볍게 마실 수 있다. ● 맥주 : 생맥주를 많이 마시며 '우선 생맥주!'라는 말이 유명하다. ● 위스키 / 와인도 쉽게 접할 수 있다. ● 마시는 방법 : 스트레이트/톡 소다/물/온수/우롱차/오렌지 주스 등과 섞어 마시는 등 칵테일 류가 굉장히 다양하다.

'마실거리' 하면 술보다 더 먼저 머릿속에 떠올리게 되는 것이 '차'입니다. 사실, 술은 성년이 되어야 마실 수 있기 때문에 오히려 어릴 때부터 생활 속에서 쉽게 접할 수 있는 것은 차입니다. 흔히 '차'하면 '녹차'를 떠올리기 십상인데, 생각보다 다양한 양국의 차에 대해 살펴보겠습니다.

	한국	일본
효능 및 특징	<ul style="list-style-type: none"> ● 보리차, 현미차, 옥수수 수염차 : 구수한 맛이 특징이고 물처럼 자주 마신다 ● 결명자차 : 눈 건강에 좋다고 알려져서 가정집에서 많이 끓여 마신다 ● 굴피차 : 말린 굴 껍질로 끓인 차. 감기예방에 좋다 ● 유자차 : 겨울철 단골 메뉴. 감기 예방과 더불어 목 보호에도 좋다 ● 오미자차 : 다섯 가지 맛을 느낄 수 있다고 알려진 붉은 열매로 끓인 차 ● 녹차 : 전라남도 보성 녹차밭이 유명하다. 가장 널리 보급된 차 ● 울무차 : 유자차와 더불어 겨울철에 많이 마시는 차로 고소한 맛이 특징이다. 자판기에서도 볼 수 있다 	<ul style="list-style-type: none"> ● 녹차 : 우지 지방 녹차가 굉장히 유명하다. ● 녹차에 포함되어 있는 '카테킨'이라는 성분이 목을 보호해주어 감기에 걸렸을 때 녹차로 입을 자주 헹구어주면 도움이 된다. 또한, 카테킨은 암 예방에도 좋다고 알려져 있다. ● 우롱차 : 지방과 당분이 다량 함유된 요즘 식문화에 걸맞는 깔끔한 맛의 차 ● 일본에서는 식사 전, 식사 도중에도 물보다 차를 주로 마시는 습관상 달달하거나 과일, 곡식의 향이 남아있는 차보다 조금 더 씹쓸한 맛의 차(茶)가 더 많다.

요즘에는 티백 형식의 차가 많이 보급되어 예전보다 더 손쉽게 차를 접할 수 있습니다. 종류도 무척 다양해졌고, 건강을 중시하는 요즘 풍토에 맞게 조금 더 몸에 좋은 차, 조금 더 마시기 쉬운 차를 찾는 사람들도 많이 늘었습니다. 덧붙여, 한국은 과일이나 곡물, 그 껍질을 이용한 차가 많은데 일본은 주로 식물의 잎을 이용한 차가 많은 점이 흥미로웠습니다.

이번 시간을 통해 생활 습관에 따라 술이나 차 문화에 있어서도 다양한 차이를 보인다는 점을 새삼 느낄 수 있어 재미있었습니다. 또한, 예전부터 이어져 오는 술이나 차, 문화를 지켜가는 모습이 있는 반면 최근 들어 새롭게 나타나는 현상도 있어 시대별 유행도 느낄 수 있었습니다. 일본과 한국, 양국의 친구들이 모여 술자리에서 다같이 즐길 수 있는 술자리 게임을 즐기며, 많은 이야기를 나누는 시간을 가져보는 것도 좋을 것 같습니다.

《韓国と日本の酒と茶》

韓国と日本は食文化だけではなく、お酒やお茶など飲み物に関する点でも似ているようで違う部分が多くあります。私たち1グループは基本的に知っておくと良い韓国と日本、両国のお酒のマナーと種類、特徴などを比較しました。

	韓国	日本
お酒の マナー	<ul style="list-style-type: none"> ● お酒は相手がついでくれる (手酌をすると三年間恋人ができないという説がある) ● 杯を持って受け取る ● 一杯ずつ飲むたびに乾杯をすることが多い ● 目上の人と一緒に飲むときは体を右側に向けて飲む・目上の人にお酒を注いだり注いでもらうときは必ず両手を使う 	<ul style="list-style-type: none"> ● 自分が飲む量を自分で注いで飲む ● テーブルにコップを置いたまま注いでもらっても良い ● 最初だけ乾杯をする場合がほとんどで途中参加の人が来た場合にも乾杯をする ● 目上の人にお酒を注いだり注いでもらう時にも正しい姿勢を保つ
種類と 飲み方	<ul style="list-style-type: none"> ● マッコリ：米を利用して作るマッコリは全世界に輸出されている ● 焼酎：庶民のお酒として認識されている。そのくらい低価格で、最近では果物の香りを混ぜ込むなどの様々な種類のもので売られている ● ビール：生ビールよりは瓶ビールを主に飲む。チキンと一緒に楽しむ「チメック」が固有名詞になるほど若者の間でよく飲まれる ● ホワイトリカー：梅の実、朝鮮人参、トックリイチゴなどの多様な果実や漢方薬材を長時間漬けて飲む酒 ● 飲み方：ソメック(ソジュ:焼酎+メクチュ:ビール)があるが基本にお酒を違う飲み物・お酒に混ぜて飲まない 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本酒：各県ごとにその地域を代表する有名な日本酒がある。日本酒の杯のことを「おちょこ」といい、熱く温めた日本酒を「熱燗」という ● 焼酎：米、麦、芋などの主材により区別される ● サワー、チューハイ：果物の香りがする原液や果肉、果汁を入れアルコール度数が3～8%と低いので気軽に飲める ● ビール：生ビールをたくさん飲み、「とりあえず生！」という決まり文句がある。 ● ウイスキーやワインもよく飲まれる ● 飲み方：ストレート・ロック、他にもソーダ水・ウーロン茶・オレンジジュースなどと混ぜて飲むなど、カクテルの種類がとても多い

「飲み物」といえば、お酒より先に頭に浮かぶのは「茶」です。実際に、お酒はハタチになってからしか飲めないため、むしろ幼いときから生活の中で身近なものといえばお茶といえます。よく「お茶」といえば「緑茶」が浮かんできますが、意外と多様な両国のお茶についてみていきます。

	韓国	日本
効能 特徴	<ul style="list-style-type: none"> ● 麦茶、玄米茶、トウモロコシ茶：香ばしい味が特徴で水と同じようによく飲む ● エビスグサ茶：目に良いと言われていて家庭でよく沸かして飲む ● 橘皮茶：干したみかんの皮を沸かしたお茶、風邪予防に良いと言われる ● ゆず茶：冬の定番メニューで風邪予防や喉を守る効果もある ● 五味茶：五つの味を味わえるといわれている赤い実を沸かしたお茶 ● 緑茶：全羅南道にあるボソン緑茶畑が有名、一番広く普及されているお茶 ● ハトムギ茶：ゆず茶とともに冬によく飲まれるお茶で香ばしい味が特徴で、自販機でも売られている 	<ul style="list-style-type: none"> ● 緑茶：宇治地方の緑茶がとても有名 緑茶に含まれている「カテキン」という成分が喉を守り風邪にかかったときに緑茶で口をゆすいだりうがいをしたりする。また、カテキンは癌予防にも良いといわれている ● ウーロン茶：脂肪と糖分が多く含まれた最近の食文化によく合うさっぱりとした味の茶 <p>日本では食事の前に、また食事の途中でも主に水よりお茶を飲む習慣があるため、甘いものや果物、穀物の香りが残るお茶よりすこしほろ苦い味のお茶が多い。</p>

最近ではティーパックの形のお茶が普及され、以前より手軽にお茶に触れることができます。種類もかなり増え、健康を重視する最近の考えに合わせた体に良いお茶、飲みやすいお茶を求める人たちも多くなりました。

今回の調査を通して、生活習慣によってお酒やお茶の文化でも様々な違いがあるということを改めて感じることもできて楽しかったです。また、昔から受け継がれてきたお酒やお茶、文化を守っていく面がある一方で、最近になって新しく出てきたものもあり、時代別の流行も感じることができました。

日本と韓国がお互いに集まり、お酒と一緒に飲むときに楽しいお酒のゲームを楽しみながらたくさんのお話をし、時間を過ごすことも良いと思います。

1グループ

あららぎりさ ありみつもも ありせりか ホン ソンユン
蘭 理沙、有光桃、有瀬 里花、洪 性允、
ムン ジョンウン キム ヒョンジュ キム スジン ウ ソンヒ キム ヒョンスク
文 晶垠、金 賢株、金 秀珍、禹 松希、金 鉉淑



2015年

【日韓文化比較】レポート

2 グループ

パクジェヒョン パクジヘ ソンヒョンジャ ジャンユンヘ ジョンミンジ ナンコウカ
朴宰賢 / 朴智恵 / 宋鉉姿 / 張允鏞 / 鄭玟智 / 南光華

ささめなつの くぼたもえこ ごとうはるか さとうさやか さかいあやの
笹目夏乃 / 久保田萌子 / 後藤春香 / 佐藤冴香 / 酒井綾乃

2015年 【日韓文化比較】 レポート

お酒マナー・文化

韓国のお酒マナー

1. 目上の人にお酒を注いでもらう場合、片手ではなく両手で丁寧に注いでもらいます。
2. 目上の人とお酒を飲む場合、目下の方は両手で丁寧にグラスを持ち、顔を少し右に背けてお酒を飲みます。
3. 韓国は、グラスが空になったら、相手が自然に注いでくれます。
4. 韓国では、お酒を飲む前に、相手とグラスを合わせる事が多いです。
5. 韓国の女性は、相手が恋人または家族ではない場合お酒を先に注いではいけない事があります。

日本のお酒マナー

1. 日本は、韓国と違って目上の人とお酒を飲む時に、顔を背けたりしません。
2. 日本も韓国と同じように、お酒を飲む前にグラスを合わせる事があります。
3. 日本は、大体同じお酒より各自飲みたいお酒を頼んで飲みます。
4. 日本は韓国と違って、女性が相手(恋人・家族でない人)にお酒を注ぐ事が多いです。

結論

韓国と日本のお酒のマナーのうち、目上の人と飲む場合には礼儀をわきまえないとしないといけないことを除けば、異なる点がとても多いです。

そのため韓国と日本のお酒のマナーを熟知して状況に合わせて行動して対処しなければならないのです。

お茶の文化

韓国のお茶文化

1. お茶を主題や素材にした各種の新聞や民謡、童謡など数多く作られてきた伝統文化と生活での茶文化の発展に大きく影響を与え、特に茶道と密接な関係を持っている陶器の文化からも影響を受けたと言います。
2. 韓国の家庭では食事の時緑茶、麦茶も 飲むが、主にお水を飲む場合が多いです。
3. 最近、韓国でもペットボトルに入った緑茶や麦茶のようなものがたくさん見られています。

日本のお茶文化

1. 日本のお茶文化は栄西（1141～1215）禅師がお茶の種を持ってくるにつれて始まったと言います。
2. 日本は一般的にお茶を飲む人も多く、お茶の文化も深いです。
3. 日本の家庭では麦茶や緑茶など食事をしながら飲みます。
4. 日本はお茶をよく飲むのでコンビニや自動販売機などでペットボトルに入ったお茶を簡単に接することができます。
5. 中では油濃いものを食べるときは ウーロン茶を飲むのがよく合うと言います。また日本はお茶の種類が多いです。

結論

異文化交流が盛んでた韓国と日本はお茶の文化の発展に関し、互いに大きな影響を与え現代のお茶の文化の発展に役立ったのだと分かりました。

このようにこれからも昔のお茶の文化を守り、さらに発展させることが日韓文化交流にも役立つと思います。

2015년

【한일문화비교】 보고서

2 그룹

박재현 / 박지혜 / 송현자 / 장윤혜 / 정민지 / 남광화
朴宰賢 / 朴智惠 / 宋鉉姿 / 張允鎧 / 鄭玟智 / 南光華

사사메나츠노 / 쿠보타모에코 / 코토하루카 / 사토사야카 / 사카이아야노
笹目夏乃 / 久保田萌子 / 後藤春香 / 佐藤冴香 / 酒井綾乃

2015 년 [일한 문화 비교] 보고서

술자리 예절 · 문화

한국의 술자리 예절

1. 윗사람에게 술을 따라 받을 경우 한 손이 아닌 양손으로 공손히 받아야 합니다.
2. 윗사람과 같이 술을 마실 경우 아랫사람은 두 손으로 공손히 잔을 들고 오른쪽으로 살짝 고개를 돌리고 마십니다.
3. 한국은 잔이 비면 상대방이 자연스레 따라줍니다.
4. 한국에서는 술을 마시기 전에 상대방과 잔을 부딪히는 경우가 많습니다.
5. 한국은 여자 쪽에서 상대방 남자가 연인, 가족이 아니면 술을 먼저 따라서 안 되는 경우가 있습니다.

일본의 술자리 예절

1. 일본은 한국과 달리 윗사람과 술을 마실 때에 고개를 돌리거나 하지 않습니다.
2. 일본은 한국과 같이 술을 마시기 전에 잔을 부딪히는 경우도 있습니다.
3. 일본은 대개 같은 술보다 각자 마시고 싶은 술을 시키기도 합니다.
4. 일본은 한국과 달리 여자 쪽에서 상대방이 남자인 경우 연인, 가족이 아니라 할지라도 술을 따라도 됩니다.

결론

한국과 일본의 술자리 예절 중 윗사람과 마실 경우에는 예의를 갖춰야 한다는 것을 제외하면 다른 점이 너무 많습니다.

그렇기 때문에 한국과 일본의 술자리 예절을 숙지하여 상황에 맞게 행동하고 대처해야 할 것입니다.

차 문화

한국의 차문화

1. 차를 주제로 하거나 소재로 한 각종 신문이나 민요, 동요 등 수없이 창작되어 온 전통 문화와 생활 문화로서의 차문화 발전에 큰 영향을 미쳤으며 특히 다도와 밀접한 관련을 맺고 있던 도자기 문화로부터도 큰 영향을 받았다고 합니다.
2. 한국의 가정에서는 식사를 할 때에 녹차, 보리차도 마시지만 보통은 물을 마시는 경우가 많습니다.
3. 최근 한국에서도 페트병에 든 녹차와 보리차와 같은 차를 많이 볼 수 있습니다.

일본의 차문화

1. 일본의 차문화는 에이사이(1141~1215)선사가 차의 씨를 일본에 가져오면서 시작되었다고 합니다.
2. 일본은 일반적으로 차를 마시는 사람도 많고 차문화도 깊습니다.
3. 일본의 가정에서는 보리차와 녹차 등을 식사를 하면서 마십니다.
4. 일본은 차를 자주 마시기 때문에 편의점과 자동 판매기 등에서 페트병에 든 차를 쉽게 접 할 수 있습니다.
5. 기름진 음식을 먹을 때에는 우롱차가 잘 맞는다고 합니다.
또 일본은 차의 종류가 많습니다.

결론

문화교류가 많았던 한국과 일본은 차문화 발전에 서로 깊은 영향을 끼치고 현대의 차문화를 완성하는 데 도움을 주었다는 것을 알 수 있었습니다.

이처럼 앞으로도 예전의 차문화를 잘 보존하여 더욱 더 발전 시키는 것이 양국의 문화 교류에도 많은 도움이 될 것이라 생각합니다.

日韓文化比較 グループレポート

< 3 グループ >

イ ジョンジェ イ ガンチョン イ スンヒョン イ オッキョン キムヒョン ア イムヘジン
李 政 宰, 李 康 天, 李 乘 賢, 李 玉 京, 金 炫 我, 林 惠 眞

オウケイ タカハシミホ ヒジカタサヤカ ナカムラミイナ サトウミキ
王 慧、高橋美穂、土方沙耶香、中村実衣奈、佐藤実希

<はじめに >

今回私たちのグループは日本と韓国の飲酒文化について話しました。

また、茶のイメージのアンケートを実施しました。

第一 お酒について

1) 飲み会の時よく使われる用語の比較

日本	韓国
乾杯	コンベ(乾杯) ウィハヨ(～ために) チャン(グラスをぶつける音)
飲む	(お酒を)飲む、食べる、ブダ、 ブッタ(注ぐ)
一気飲み	ウォンシャット(ワンショット)
下戸	お酒を口に当てられない
ざる	マルスル、ジュダン(酒黨)、スルコレ(酒鯨)
割る	(お酒を)混ぜる、マルダ(入れる)
二次会	イチャ(二次)
酒癖	スルコジャン(酒癖) スルジュウジョン(酒酊)
二日酔い	スクチ(宿酔)、スルビョン(酒病)

2) 日韓飲酒文化

	日本	韓国
つぎだし	可能	不可能 * つぎだしは死んだ人にすること なので、マナー違反になる。
手酌	最初はお互いお酒を注いで飲 み、後は自分で注いで飲む	マナー違反
女性がお酒を注ぐことに 対するイメージ	特にない	よくないイメージがある
目上の人と飲む際	普通に飲む	目上の人にお酒を両手で注ぎ、飲 むときは他のところを向いてお酒 を飲む

* グループで話した飲酒文化の内容の中で両国一致するところがありませんでした。

3) 代表的なお酒のイメージ

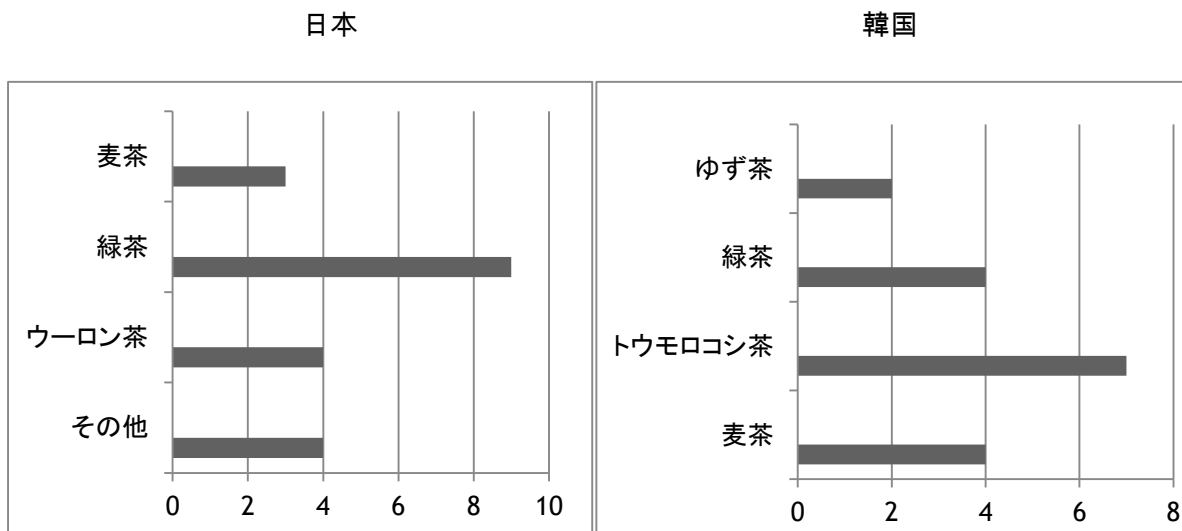
	日本	韓国
お酒	ビール	ソジュ(焼酎)
おつまみ	えだまめ、いか	チゲ、サムギョプサル
割る材料	みず、お湯、お茶 炭酸水、エナジードリンク	ビール、炭酸水、はちみつ、 ラムネ、コーラ

* 日本は醤油系や、あっさりしたイメージのおつまみが多い一方、韓国はあぶらっこく、辛いおつまみが多いことが分かりました。

第二 お茶について

日韓各国の、「お茶」といったらどんなお茶が浮かぶのか、アンケートを実施しました。

調査表本は20 - 30代の日本人20人、韓国人20人です。



* 日本人のアンケート調査で1票ずつ得票したジャスミン、梅、ほうじ、昆布茶はその他に入れ、

韓国人の調査で1票ずつ得票した、決明子、ドングレ、ハトムギ茶はチャートに含まれていません。

<시작하며>

저희 조는 한국과 일본의 음주 문화를 비교 했습니다.
또한 용어 비교를 통해 술에 관련된 용어를 조사 하였으며,
한일 각국의 차 에 대한 이미지 양케이트 조사를 실시 하였습니다.

제 1 술에 대하여

1) 술에 관련한 용어 비교

한국	일본
건배 , 위하여, 째	칸파이(건배)
(술을) 마시다, 먹다, 푸다, 붓다	노무(마시다)
원샷	잇키노미(한번에 마시다)
술을 입에 못댄다	게코(술을 못마시는사람)
말술, 주당	자루(소쿠리)
(술을) 섞다, 말다	~와투(섞다)
2 차	2 지카이
술 버릇, 술 꼬장	사케 구세(술 버릇)
숙취, 술병	후츠카 요이(이튿날의 취기)

2) 한일 음주문화 비교

	한국	일본
첨잔	불가능 <i>*첨잔은 죽은 사람에게 하는 것이므로 매너위반</i>	가능
자작	매너 위반	처음에는 서로에게 술을 따라주나, 이후에는 스스로 따라 마신다.
여성이 술을 따르는 것에 대한 이미지	좋지 않은 이미지가 있다.	특별히 없다.
어른과 함께 술을 마실 때	어른에게 술을 따르고, 마실때는 고개를 돌려 마심	평범 하게 마신다.

*조별 토의를 하며 나온 이야기 중에 서로 일치하는 음주 문화가 하나도 없었습니다.

3) 술 에 대한 이미지

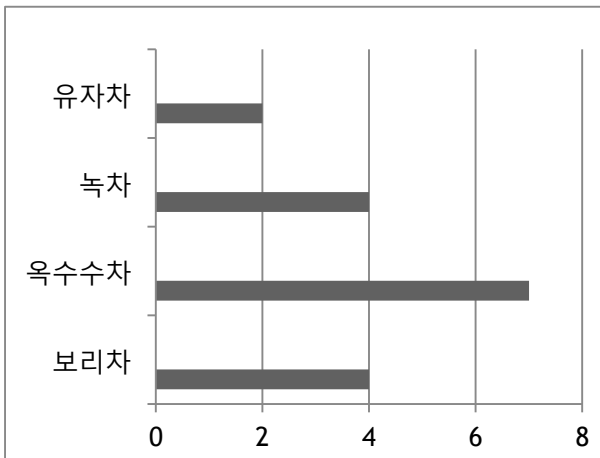
	한국	일본
술	소주	맥주
안주	찌개, 삼겹살	에다마메,오징어
섞어 마시는 재료	맥주, 탄산수, 꿀, 사이다 콜라,	물, 따뜻한 물, 우롱차, 탄산수, 에너지 드링크,

*한국의 경우엔 맵고 기름진 안주가 주로 많은 반면, 일본의 경우 주로 간장맛의 안주나, 산뜻한 맛의 안주가 많은 것을 알게 되었습니다.

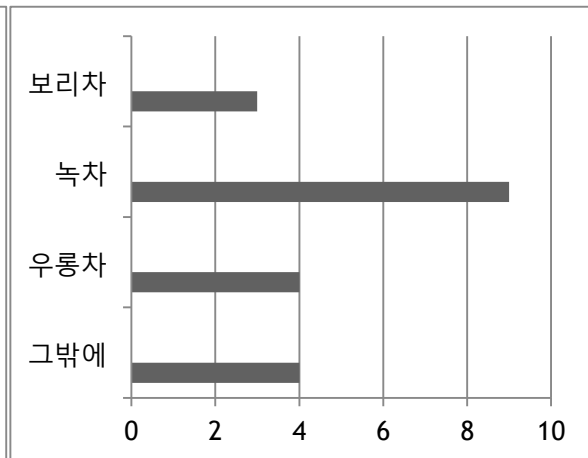
제 2 차에 대하여

한일 각국의 '차' 라고 하면 떠오르는 이미지에 대해서 앙케이트 조사를 실시 하였습니다. 조사 표본은 20-30 대 한국인 20 명,일본인 20 명 입니다.

한국



일본



*한국인의 조사에서 각각 1표씩 득표한 등글레, 결명자, 울무차는 차트에서 삭제 하였으며, 일본인의 조사에서 각각 1 표씩 득표한 자스민,메실,호우지,콘부 차는 그밖에의 차트에 포함 시켰습니다.

한일 문화 비교 그룹 레포트

<3 조>

이정재 (李政宰) 이강천 (李康天) 이승현 (李乘賢)

이옥경 (李玉京) 김현아 (金炫我) 임혜진 (林惠眞)

오우케이 (王慧) 타카하시 미호 (高橋美穂) 히지카타 사야카 (土方沙耶香)

나카무라 미이나(中村実衣奈) 사토우 미키(佐藤実希)