

海外
取材

韓国
発酵食品
の旅



特集 発酵食品をたずねて 「マッコリ」

7月号のキムチ作り体験に引き続き、韓国発酵食品を特集します。

韓国ソウルで、マッコリとジャンを取材してきました。

少しですが観光もさせてもらえたので、旅のレポートもぜひご覧ください。

コチュジャンは、日本では唐辛子味噌とも言われていますが、もち米麹と唐辛子の粉などを主原料とする発酵食品です。辛さの中にも甘さと旨みがあつて、味噌・醤油・塩と並び、韓国料理の味を決める調味料となっています。昔は、どの家にも先祖から伝わったその家の味があり、かめや壺に入れて常備されていたそうです。

日本で醤油・味噌は、調味料として欠かせませんが、韓国でも同じように日本の醤油に対応するカンジャン、味噌に対応するテンジャンがあります。ただし、大きく異なるのが唐辛子ベースの調味料であるコチュジャンです。

韓国料理の決め手 —コチュジャン—



お店のアイデアで、醬(ジャン)の壺のフタをひっくり返してお皿としている。右は取材中の加藤

醸造酒—マッコリ—

最近、日本でもマッコリがちょっとしたブームを巻き起こしているようですが、本場韓国で濁り酒『マッコリ』を味わいました。

お店でマッコリを注文すると出てきたのは大きな井のような器です。パガジというヒョウタンで作った柄杓がついていて、各自の器に取り分けて飲みます。こぼさないように注ぐのは、至難の業です。

日本のどぶろくをイメージしながら飲んだ最初の一口は、さらっとして微炭酸で爽やかなイメージです。乳酸菌飲料を彷彿させる優しい甘みが気に入ってしまい、気づいたら何杯

も飲んでいました。大衆向けの醸造酒だけあって、仲間でワイワイいながら、飲むマッコリの味は格別です。現地の方とハンゲル文字や韓国料理の話に花が咲き、井の中のマッコリはあつという間になくなっていました。



韓国語日常会話BOOKを駆使して、文化を教えてください



スーパーやデパートの地下には、各種様々な韓国味噌がたくさん並んでいた



活気溢れる市場の風景。力強いエネルギーが喧騒となって押し寄せる



ソウルの市場にて。よく見ると札の最後の文字が同じことに気づく。「장」がジャンを表す

五味五色

色とりどりのさまざまな野菜を美味しくいただくことができる韓国料理。赤い唐辛子は韓国料理の象徴と言えますが、韓国の食文化の特徴として古来より五味五色の教えがあります。

『五味』は、それぞれ塩、甘、酸、辛、苦の味を表し、この五味が揃うと味覚的に満足でき、飽きることなく最後まで美味しく食べられると言われています。また『五色』は赤、白、黄、青(緑)、黒の五色の食材を組み合わせた料理を食事に取り入れることで健康が保てるという医学同源に基づいた食に対する思想です。

今回ソウルで作ったキムチも、一品で五味五色を示していました。赤は唐辛子、白はダイコン、黄は白菜の葉の黄色い部分、シヨウガ、ニンニク、青(緑)は白菜の緑の部分、ミナリ(セリ)、ネギ、黒はアミや魚醬などの調味料です。

帰国後、持ち帰ったキムチをドキドキしながらいただきました。少しつまんだ味見の時と比べ、はるかに旨みが増しています。唐辛子の辛味と、白菜やその他の野菜の甘味、にんにくや野菜の苦味、アミや魚醬の塩味、発酵して、ほかに感じる酸味。複数の味が複雑に重なり合っています。単品でも、もちろん美味しい食材ですが、発酵という過程を経て、それぞれの食材が調和し、それぞれが持つ



リメイク仲間の皆様こんにちは。
編集長の佐竹香代です。
小誌初の海外取材・韓国発酵食品の旅はいかがでしたでしょうか。街並みの景色や唐辛子の赤い色から、ソウルの濃密なエネルギーと熱気が伝わって
いれば幸いです。
これまでの海外レポート「ザワークラウト(ドイツ)」「ナン(インド)」「バルサミコ酢(イタリア)」は、それぞれ弊社駐在員の寄稿でしたが、今回は加藤と二人で現地に飛んで取材することができました。この情報誌がここまで大きくなれたのも、こうして目を通してくださる読者の皆様に支えられてのことと感謝しております。
さて、取材日程がタイトだったこともあり観光時間が取れず、『昌徳宮』のみ訪れることができました。上はその中の「仁政殿」です。みごとな瓦屋根もさることながら左奥の山の借景もすばらしく、記念にと撮影しておいた
ものです。



たくあんのようにも見える韓国の漬物を売っていた

旨みを増幅し合っているかのようでした。
今回、韓国ソウルでの取材を通じ、日本だけでなく韓国でも発酵食品が食生活に欠かせないものであることを再認識しました。発酵の奥深さを改めて感じる有意義なひとときを過ごすことができました。皆さんもぜひ、韓国の発酵食品も味わってくださいね。

文・・・加藤真紀子(ヘルステク商品開発センター)
写真・・・佐竹香代(ヘルステク営業部・本誌編集長)