

韓国食紀行

2024年9月11-15日

ほしひかる

江戸ソバリエ協会 理事長
農水省和食文化継承リーダー

【韓国食の話】

私たちは麺類が大好きです。

近隣国では中国や韓国も麺類がたくさんあります。

このうちの韓国ピョンチャンでは毎年9月に「蕎麦の花祭り」が開催されています。この度は全麺協の中谷理事長様のお声がかかりで、計7名の「ピョンチャン蕎麦の花祭り視察チーム」が成り、9月11-15日の日程で、ソウル市、^{イチョン}利川市、^{ピョンチャン}平昌郡を訪れましたので、ご報告いたします。

ピョンチャンという所は、半島地図では右側に位置する江原道^{カンウォンド}のうちの郡の一つです。高い山脈は別として、山間の平地の標高はだいたい700mぐらいです。2018年には冬季オリンピックが開かれたことで知られています。



【韓国道地図】



【ケンジントンホテル】

旅行中、ずっとお世話していただいたのは^{イ・ホスン}李鎬淳さんという方で、ピョンチャンで自然農園「ハーブナラ」を経営され、そのうえ観光文化名人という資格(韓国に15名しかいない)をお持ちです。

まずは、^{キンポ}金浦空港から ^{ハンガン}漢江の中洲のヨイド島にある、国会議事堂の近くの「ケンジントンホテル」へ。レトロながら風格を残し、落ち着いたいいホテルでした。おすすめです。

そして、韓国一日目の夕食に市内の^{テグロ}退溪路にある「ジウ」という《焼肉店》に案内されました。次から次に料理が出てきますが、やはり主役の豚肉が美味しかったです。また蛸の刺身も出ましたが、吸盤で皿や金属の箸に吸い付いていますから、驚きです。

ソウルのこの焼肉店で思ったことは、

- ①韓国の焼肉店の肉は日本よりブ厚いことです。
- ②韓国は肉料理が多く、旅行中は朝昼夕に肉が出ました。朝の味噌汁にも肉片が入っているくらいです。
- ③韓国は金属の箸や匙ですが、やはり焼肉文化だからだろうと火に箸を運びながら納得しました。また韓国の場合、匙が主で箸が脇役のようです。

日本も古代では匙を使っていましたが、足利時代に和食が生まれますと箸だけになりました。しかし素材や事情の違いはあっても東アジアは箸文化圏です。



【ジウ】



【豚肉】



【生蛸】

翌朝はホテルの近くの「全州」^{ジョンチッ}で、野菜たっぷりのお粥》でした。



【全州】



【お粥】



【キムチの数々】

ここで、またまた思ったことは、

④日本の関東には、お粥文化はありません。日本で最初の外食店が江戸浅草にできてたときは奈良茶粥だったそうですが、江戸人の好みではなかったようで、すぐ茶飯になり、大人気になったぐらいです。しかし西日本では粥がみられます。ですから、中国・朝鮮・西日本は粥文化圏といえます。

ここから私は、異文化を保持した京文化を“雅”といい、国粹化した江戸文化を“粋”、というのだと理解しています。

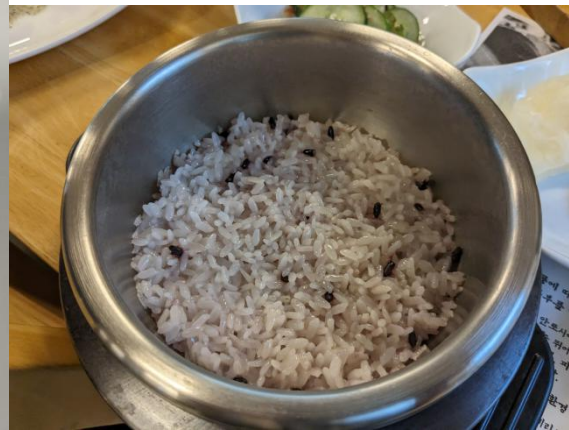
⑤韓国の旅では三食、必ず色んなキムチが出ました。席に着くや迷いなくどんどん運ばれます。その数を見て《キムチ》とは、日本のように添え物のお漬物をこえていて、もう前菜だと思いました。キムチはこの国独自の食文化です。

いよいよ、目的地のピョンチャンに向かいます。

途中、^{イチョン}利川に一泊。お昼は《豆腐料理》でした。



【豆腐】



【赤米】

⑥日本の豆腐料理は伝統料理ですが、韓国もかなり古くからありました。市内のスーパーを覗くと俵板ぐらいの大きさの豆腐があつたりします。ほとんどが木綿豆腐です。

巷間、日本の豆腐は韓国から入ったという説がありますが、実際は中国から入っています。

18世紀半ば～19世紀初めごろ、江戸で料理(江戸料理・江戸蕎麦)や文化(歌舞伎・浮世絵)が成熟しますと、自信をもったせいか大国中国の影響を否定する向きがあらわれて、他国が日本に協力してくれたとか、日本で誕生したとか言うようになってきたのです。これを日本型^{かい}華夷秩序というそうです。蕎麦切発祥地論争は日本誕生説を信じて疑わない人たちが言い出したことですが、それが郷土愛や村おこしと結びついて、今日でもなお国内説は生きています。

それでも日韓中は豆腐文化圏といえるでしょう。
⑦またこの度の旅行では《赤米》をよく食べました。もちろん白米もありますが、ご飯の料は日本より少ないです。

夜はホテルの真ん前にある鍋肉店へ。



【カムジャタン】



【焼き飯】

今度は焼く料理ではなく、骨付き豚肉をじっくり煮込んだものです。肉も魚も骨があるから美味しいといいますが、それにその汁で《焼き飯》にします、汁気のあるウェットな焼き飯で、これがなかなか美味しいのです。

この店で、フッと気付いたことは、
⑧韓国はまだノンアルの波は来ていないようです。店内の各卓にはノンアル飲料も、烏龍茶も見当りません。



【薬草茶】



【漢方茶】



【麦チャラテ】

⑨また、前から儒教の影響から韓国には飲茶の風習はないと聞いていましたが、確かに店に行くと、緑茶ではなく、どこでも必ず水が出ます。

ハンゲルが読めないから街に喫茶店があるかどうか分かりませんが、チェーン店の大手カフェ店はよく目に付きました。

その内の一軒に入りますと、創作的な漢方茶とか、薬草茶、ハーブ茶、麦茶ラテなどがあります。これは美味しいし、日本にはあまりありません。

⑩店先などに、たくさんの甕が置かれてあるのを目にします。

この点もこの国ならではの文化だと思います。

これで味噌^{テンジャン}と醤油^{カンジャン}をつくるのだ聞いています。

煮た大豆に菌付けしたものを塩水に入れて甕に入れておき、発酵がすすんだら豆の部分を取って、液体の部分を熟成させたら醤油になり、豆の部分が味噌になるということです。しかしここには原料としての麦が見当たりません。

日本は現在、最初から味噌だけ、醤油だけを作ります。しかも日本の醤油は大豆と小麦と塩で作ります。『延喜式』(日本10世紀)や『斉民要術』(中国6世紀)にも醤油の元祖には麦が使われていますが、朝鮮はそうではないようです。

聞きかじりの一口知識では不明ながらも、味噌・醤油から見ても、韓国と日本は同じではなく、兄弟姉妹のような関係だと思います。



【甕群】

【蕎麦の話】

いよいよピョンチャンへ入ります。

李さんの自然農園「ハーブナラ」は3万坪。「ナラ」は奈良県の語源であるムラクニという意味でしょう。ペンションもあります。私たちはそのペンションに泊まることになっています。

先ず、韓国の蕎麦事情です。

年間生産量 (2019-21年:平均)は、**2,000t** (福島県並み) です。

ちなみに、近隣の日本・中国は次の通りです。

中国	50万6,000t
日本	4万3,000t
世界	179万1,000t

ここには記していませんが、ロシアも中国なみの生産量です。しかしロシアは麺では食べません。なので数字からも蕎麦麺が全てではないことが、分かります。

韓国の蕎麦生産量のうちのベスト3は、^{キョンギド}京畿道の北部、^{チェジュト}濟州島、そして^{ピョンチャン}平昌郡と聞いていますら。

とにかく、日韓中の三国は麺類が好きです。
世界の麺作り方は、主として三つあります。

麺	伸ばす	切る	押出す
中国	○	○	○
韓国		○	○ 冷麺
日本	○ 素麺、餛飩	○ 蕎麦切	

※餛飩は初めは紐状に引っ張っていました。

ご覧のように日本には押出麺は伝わっていません。

とにかく、この作り方を元に、日本は日本らしい麺文化、中国中国らしい麺文化を育みました。

朝鮮半島はといいますと、蕎麦、緑豆、大豆、葛、山芋、天花、栗、百合、黍など粉にできるものは何でも細く延ばして麺にし、それを茹で、水に浸けて掬い上げます。

当地では麺を「クッス」といいます。普通はハングルでしか表記しないのですが、あえて漢字にするなら「掬水」と書くのも水から掬う法からです。

朝鮮半島の麺は高麗時代には見られます。日本は本格的には鎌倉室町時代からですから、日本より少し早いかもしれません。

そして、大きくいえば、半島の、北の国(北朝鮮)の人は冷たくて腰のある^{クッス スルダ}押出麺(蕎麦)、南の国(韓国)の人は温かい切麺^{カルクッス}(小麦)を好みます。

また南の韓国内においても、北の地区は冷たく腰のある押出麺、南の地区は温かい小麦麺を好む傾向があります。

北の麺は、蕎麦に緑豆を繋ぎに使った冷たい押出麺いわゆる《冷麺》です。

押出麺の道具は、中国、山西省・^{せんせいしやう}陝西省・^{ねいか}寧夏回族自治区・甘肅省・内モンゴル自治区などの黄土地帯から^{りやうねいしやう}遼寧省にわたって分布しています。つながりにくい雑穀を麺にするのにふさわしいといわれています。

この日、さっそくお店の厨房で《冷麺》作りを見学させていただきました。押出器に蕎麦粉を練った塊を入れて、熱湯の釜に直接押し出します。

つゆは《水キムチ》つまり唐辛子の入っていないキムチです。キムチに唐辛子を入れるようになったのは、16世紀晩期～17世紀初めごろからです。この《水キムチ》が爽やかで美味しいですが、各家庭によって作り方・風味は異なります。ときには梨が入っていることもあります。私は梨の入った水キムチの汁が好きです。



【蕎麦の塊】

【押出器】

【冷麺】

他に、《蕎麦豆腐》《蕎麦湯》《蕎麦茶》《蕎麦マッコリ》もいただきました。日本でも《蕎麦豆腐》《蕎麦湯》《蕎麦茶》はお馴染みですが、《蕎麦マッコリ》は初対面でした。優しい味でした。



【蕎麦豆腐】

【蕎麦湯】

【蕎麦マッコリ】

日本は本格的には中国南宋から、道具・作り方が導入したのですが、今までお話をした、韓国の、**繋ぎ法**、そして**腰のある麺**というところが、日本の麺に影響を及ぼしていると私はみています。

ですから、麺から見ても、日本、韓国そして中国は兄弟姉妹のようなものだと思います。

さて、ピョンチャンの「蕎麦の花祭り」です。

祭りは2000年から開催しています。

行きますと、畑に一面蕎麦の花が咲いています。道路の端は露店がずらりと並び、広場では農民踊りが繰り広げられています。

この祭りを始めたのは、実はご案内いただいている**李さん**です。

その思いは、ピョンチャンを知ってほしいということから田舎の食べ物(冷麺、蕎麦の煎餅など)、農民の踊りを披露することを基本としたそうです。そして経

営的には、手弁当が基本、ご寄付や協賛金は遠慮なくいただく。こうした方法は日本の町おこし、特に当時の利賀村の村おこしから学んだそうです。そういえば、日本のお祭りでは寄進者名が掲示されますが、これも日本の共同体の知恵だったようです。



【蕎麦畑】 【農楽】 【縄跳び】 【餅搗き】



【李孝石記念碑】

それから、ピョンチャンには^{イヒョソク}李孝石という人の小説『蕎麦の花の頃』があります。ピョンチャン郡とくに蓬^{ピョンボン}坪村が舞台となった純文学の最高傑作です。

李さんから、作者自らが日本語訳した『蕎麦の花の頃』のコピーを頂きました。貴重なものです。

あらすじは、ピョンチャン郡内で立つ市で反物を売り歩いている男が主人公です。彼はさえない、女性との縁も薄い男です。

それが若いころ、郡内のポンピョン村の市に行ったときのこと。蕎麦の花のころの月夜に、川の水を浴びようと外に出て、服を脱ぐために水車小屋に入りました。

すると、小屋には村一番の美しい娘がいて、泣いていました。家が没落したため、親は良い所があったらさっさと嫁に出そうとしているので、それが嫌で泣いていたのです。二人はしんみりとなって話をするようになり、そして結ばれたのですが、二人の関係はその夜かぎりでした。娘の家族が村から消えるのです。

それから主人公は一夜だけの恋人が忘れられず、ピョンチャン郡内だけの市を初老ちかくなるまで回って商いを続けていたのです。

そこへ一人の若者が仲間に入ってきました。聞けば、彼は父なし子で、母は^{チェチョン}提川に一人でいますが、もともとポンピョン村出身らしいと言います。おまけに若者は自分と同じ左利き、急に若者のことが気になり出します。

男は若者に声をかけます。「おい、ここの市が終わったら、次は^{チェチョン}提川へ行くぞ」・・・と。

日本にも、夏目漱石(『吾輩ハ猫デアル』)、志賀直哉(『豊年虫』)、田山花袋(『蕎麦の花』)などの蕎麦文学はたくさんあります。中国にも素敵な詩があります。

ですから私は、世界蕎麦文学シンポジウムを開催できないかと夢見ているところです。

それから、一つだけ申し上げますと、この国では「蕎麦の花祭り」となっています。日本はほとんどが「新蕎麦祭り」です。似ているようですが、根本がちがいます。

新蕎麦祭りは、生産者の収穫祭ですから、豊穰への感謝がその精神にあります。花祭りの方は、栽培植物が育つ土、すなわち故郷の山河への敬意が精神です。ここが李孝石の自然派文学と結びついた所以です。

最後の日、ピョンチャンの蕎麦の花祭り実行委員会の方たちとハーブナラで晩餐会が行われました。



【李さんとハーブ・ナラ】



【日韓晚餐会】

卓上には、食べられる花の料理がたくさん並んでいます。ハーブナラは農園だけあって食べられる花がたくさんあるのでしょう。

その花の料理の席で、視察メンバーの鈴木先生の奥様が、「蕎麦の花祭りでは何か問題点はありますか？」とお尋ねになられたところ、「少し来客が減る傾向が見られるけれど、どうしたらよいか」という話になりました。

すると視察メンバーの一人である古賀先生が「この地を愛する人たち=《核》をしっかりと確保すべきでは」というようなことをおっしゃいました。

たしかに、この社会は、常に人々の選択行為で動いています。たとえば購買

行動や投票行動等々。問題は、どうやったらこちら側を選択してもらえるか、どうやったら参加していただけるかですが、そのためにも核となるべき熱心な会員、党员、ファン、協力者、支援者の輪を広げていくことは必要だというわけです。その鍵はたぶん理屈ではなく共感だろうと思いますが、この課題は、多くの団体に共通するものであって、その答えもたぶん同じなのでしょう。

これが、ピョンチャンの蕎麦の花祭り視察のお土産であることに気が付いたところです。



以上