

幸子の映画

食べある記

★韓国は美味しい★



以前からの「キムチ」ブームを横目に見ながら遠い国と感じていた韓国。千歳から直行便が飛んでいて三時間もすればソウルのインチョン空港に到着してしまいます。国内より近い外国なんですね。ビールを飲みながら機内食を戴いたらもうすぐに降下が始まります。空港から首都ソウルへは高速を通って大きなレザースートのリムジンバスで一時間〜一時間半で着いてしまいます。

オリンピックを契機に急速に発展したソウルは、国民の四分の一の人口が集中。中心街やウォーカーヒルには大きなホテルが立ち並び、カジノがあつたりと観光国でもあることをうかがい知る事になります。

東大門、南大門に代表される大小

様々なそれぞれに特徴を持つ市場が市民の生活物資のほとんどをまかない、そこに行けば韓国の生活の雰囲気垣間見ることが出来ます。朝食はホテルの近くの南大門市場の中、そこで働く人達が行く食堂で食べている物を指差して「それ下さい」てな具合でチゲ鍋を食べました。親切なおじさんが「こうしたら美味しいんだ」というようにコチュジャンを入れる食べ方を教えてくれます、鶏肉は口でとろけ、良いだしが出ていて「美味しい！」三種ほどのキムチとナムル、コチュジャン、ご飯が付いて四五〇〇ウオン。日本円で四五〇円位でしょうか。雑貨や珍しい食材など見ていると迷ってしまいました。栗売りのおばさんにホテルを聞いて

戻りました。今度は現地の方の案内で地下鉄に乗り薬令市場へ出向いて「薬食同源」を体感してきました。

韓方薬材の店が一〇〇〇件も軒を連ね、高麗人参や唐辛子を始めとする三〇〇〇種もの薬草や食材が所狭しと並べられ売られています。自分にあつたものを処方してもらい煮出してもらおうお店もあります。そこに居るだけで鼻の通りが良くなるような感じさえするくらい。もちろん帰ってキムチを作る唐辛子も数種類手に入れました。

滋養強壯の強いものが集中している薬令市場、うなぎにどじょう、なまずにすっぽんも大きな水槽にたっぷり入って売られています。市場中を見て歩きながら買ってつまみ食い



クッキングキャスター

星澤 幸子

text : Hoshizawa Satiko

などしましたが、気が付けばお昼ではありませんか。

「このどじょう食べたい！」と売られている水槽を指差して叫ばずには居られない私。若い案内人がしぶしぶ探した料理をしてくれるお店は、市場のずーっと奥にある小さな食堂。どじょうは野菜と一緒に煮られ形がないスープになって出てきましたので、ご飯を入れたりして食べ、うなぎは一本焼いてもらおうと味噌味で、サンチュという葉っぱに巻き、付いてくるキムチや味噌などをつけて巻いて食べましたらその美味しいこと！一品頼むとキムチが3種類、野菜の和え物、葉っぱやコチュジャン等が必ず付いてきて、お代わり自由だというのですから嬉しくなります、これだけ野菜を食べるから韓国人は健康そうな顔をして痩身でいられるのかしら。そうこうしているうちに隣で現地の人「なまず鍋」



を食べ始めたでは有りませんか、羨望の眼差しで見えていたのでしょうか、札幌からお嫁さんをもらったという方がいて現地の焼酎「ジンロ」の杯のやり取りに発展し、話が弾むうちに「なまず鍋」が渡されたのです。ラッキー！さっぱりした柔らかい白身でいいだしが出ています、これで念願の三強壮を戴いたことになってもう大満足。

「あー美味しかった!!夜はなにを食べようかなー」スタミナ充分な私は食べ終ったとたん次の食事の心図盛り。そういえばその食堂のテレビには「マディソン群の橋」がかかっていました、大好きな映画も美味しい料理の前では形無しでした。もともと韓国語のふきかえでは聞いているだけで雰囲気も全く分かったものではありませんが。

先ほどの食堂では正座もしますが、古い韓国の映画を見たりすると立ちひぎで食事をしているシーンが出てきます、陸続きであるが為にすぐにも逃げられる体勢なのだから驚きでもあります、なんと行って感動したのは「キムチ」の美味しさでした。食べられないほどの辛さではなく、何種類も有ってお代わり自

由だというから驚きます。もともと唐辛子は日本から伝播したものであり、あのようにならなくなったのは十九世紀になってからだといえます。雪が降るのは珍しいのですがお正月寒波が来たという事で零下一二度の朝は地面が凍っています。この頃北海道でもキムチ系の漬物や食材をよく目にするようになりましたが、特に唐辛子は体の内面から暖めてくれ、消化吸収も良く、余分な脂肪を燃やし、肌によく寒い所では特に見習うべき食習慣ではないでしょうか。唐辛子の効用のせいでしょいか随分食べてきましたのに体重は増えなかったのです。腹八分目にして歩きながら屋台のお焼きや、かいこのさなぎ、焼き芋、のし魚など食べながら歩いて現地の人と夜のソウルを楽しみました。各地にある市場を見れば食事がある程度想像できますが、ファーストフード店はほんのわずかに目にしただけでした。

健康な地域ほど昔ながらの食習慣を保っているものですが、韓国の医療費もさぞ少なからうと想像できます。もう一つ驚異に感じたのは国立中央博物館での光景です。私が借りた案内テープは簡単すぎるほどの説明しかありませんのに、四、五年生

と思われる子供達を七、八人連れて若い先生達は途切れる事がない程説見をして歩いているではありませんか。またそれを聞いている子供達は耳をそば立てるようにして小さなノートにメモをしながら熱心に聞いているのです。子供を連れて歩いている親も同じように熱心でした。自分はそのようにしてきませんでしたし、そのような光景を目にした事もありませんでしたので何年か経ち国際人として同じ舞台に立ったとき、外国語教育の件も含めて大変な驚異に感じたのは私だけでしょうか。資源のない国に生きて独自の考えや方法で生き方を模索しなくてはならない時に、自国のプライドを持たず健康を損ね、食料を他国にゆだねるやり方は不安で仕方ありません。安心な食料を手に入れ正しく料理して楽しく戴けば健康は維持できるはずですが、またそれが可能な唯一無二の大地が北海道だと確信していますし、この大地を健全な状態で後世に譲りたいものと切望します。これからも自身のできる限り様々な文化や知識を会得しながら健康な生き方を模索していきたくと存じます。またテレビでお目にかかりたいと存じます。有り難うございました。