

天眼鏡

来る年こそ韓国と学びあい交流を

11月初旬、5、6年ぶりに韓国に足を運んできた。2014年に出版した拙著『地域からの農業再興』の韓国語版が発行されたお礼が主たる目的で、あわせて12年施行の協同組合基本法、同年施行の都市農業育成支援法以降の協同組合と都市農業の動向についての調査をねらいにヒアリングや現地訪問をしてきた。これらについての報告は別途の機会に譲ることにして、今回は食をめぐる感慨を少し。

まずはチゲ鍋の話である。今回は諸事情からソウル市内にある同じホテルに6泊した。たまたま前半の3晩はホテルの周辺で夕食をすることになり、結果的に同じ、レストランというよりは大衆食堂といったほうがふさわしい店でチゲ鍋をいただいた。日本でも最近、チゲ鍋はずいぶん知られるようになってきたが、言ってみればキムチ風の味噌をベースにしたスープでの肉や魚、野菜等の寄せ鍋である。これを第一日目は豚肉、第二日目は鶏肉、第三日目は魚のチゲ鍋と、チゲ鍋のメニュー全部にチャレンジし、まさにチゲ鍋を堪能してきた。

魚よりは肉のほうがチゲ鍋には合っているようにも感じたが、それはともかくとしてチゲ鍋の味の決め手は、中に入っている野菜のキムチ漬であり、このキムチが程よく発酵したものであるかどうかで味は大きく左右される。野菜のほどよい酸味と肉の味、これにキムチ風味味噌スープの組合せが絶妙だ。あったかいスープが体を温めてくれ、このチゲ鍋とご飯との相性がまたよく、どんどんとご飯がすすむ。

もう一つが参鶏湯（さんげたん）である。参鶏湯は丸ごとの鶏肉の中に、高麗人参、鹿茸、ファンギなどの漢方と、もち米、くるみ、松の実、ナツメ、栗、ニンニク等を入れて土鍋で煮込んだ薬膳料理である。調理時に味付けはほとんど行わず、食卓に塩・コショウとキムチが置かれ、これを自分の好みで小皿にとってスープで味を整え、これをつけながら鶏肉や中の詰め物をいただく。

様々な食材がミックスされてはいるものの、淡泊なだけに食材が持つそれぞれの味を堪能することができ、かついくつもの味がハーモニーしておいしさを倍加させる。そして1羽の参鶏湯を食べるだけでお腹はいっぱい。この日は、夕方まで農場を見学。それからソウル市内に向かったものの、大変な渋滞で1時間ちょっとの予定が3時間近くかかってしまった。途中、参鶏湯でなくても、近いところで食事をすませようと提案したものの、どうしても参鶏湯のおいしい店に案内したいということでたどり着いたものである。それが参鶏湯を食べてみて納得。困難を乗り越えてでも、当店の参鶏湯を食べさせたいとの友人の思いに、心底からありがたいと思った次第である。

チゲ鍋、参鶏湯に限らず、韓国での食材へのこだわりは並ではない。その根底には食と健康とを一体してとらえる医食同源の世界が受け継がれている。韓国は有機栽培面積比率が1.2%と日本の0.5%を大きく上回り、無農薬栽培も含めた親環境農業では4.9%と、環境にやさしい農業の先進国であるものなるほどとうなずかれた。有機農産物を使っている学校給食が、これを推進する原動力になったという。

ところでチゲ鍋で思い出したのが、20年近く前にはじめて韓国を訪れてチゲ鍋をいただいた時の話である。チゲ鍋を一つとって5人ほどでいただいたのであるが、その際それぞれが自分のハンやスプーンを直接、鍋に入れて食べるのだということで、「いっしょにチゲ鍋をつつけば、皆家族になるのだ」とは案内してくれた友人の話である。悪化した日韓関係を改善していくには、まずは日本のこたつを囲んで一緒にチゲ鍋をつつくしながら、民間交流を広げていくことが一番であるように思う。

（農的社会デザイン研究所 蔦谷 栄一）