
韓国式焼きいも

愛知県 I 市の韓国式茶庵 K は、自然豊かな、見晴らしのよい高台にあります。

慶尚北道の山村にある茶店をイメージしてつくられた、といわれるこの店では、韓国風の軽食が味わえ、日本でもおなじみとなった「石焼きビビンバ」「チヂミ」「キムチラーメン」などは、ここの名物で、また、おみやげとして韓国直輸入のキムチ、チヂミの素なども販売され、土日曜には家族連れの客で賑わっています。

有 名なブルコキ、カルビなど、ややあらたまった韓国料理はありませんが、そのかわり寒い時期には高麗人参、ナツメの実、ニンニクなどを加えた鶏肉入りのサムゲタン風スープ、春から初夏にかけては、茹でた麺に、豚肉、タマネギ、ジャガイモなどを細かく刻んで黒色の味噌で味付けした“たれ”をまぶして食べるチャジャンミョンなど、季節限定のメニューも提供され、愛想がよく親切な店員さんの応対もあって、いつとき韓国の農村を訪れた感にひたります。



焼きいも釜

また、嬉しいことにこの店では、寒い冬の季節に焼きいもが売り出されます。日本では石焼きいもが多く、そのほか壺焼きがあり、昔は大きな釜に切ったさつまいもを一列に並べ、蓋をして焼いたものもありましたが、ここではドラム缶を寝かせ、横にイモを入れる蓋をつけ、上部に蒸気を排出する口があるので、プロパンガスで蒸し焼きとします。直径 5 cm ほどのイモを揃えていますが、外側はあまり焦げず、中はホックリとよく焼け、ちょうど日本の壺焼きのようでした。あまり強くない火でゆっくりと、一時間ほどかけて焼いたイモを紙袋に入れてくれますが、冷たい手にやさしく、懷にいれると、懷炉のような温かさに心まで温まります。

生 のさつまいもは、植物検疫の関係で外国からの持ち込みができず、もちろん日本産のものが用いられますが、韓国にもきっと、美味しい焼きいも向きの品種があることでしょう。

また、この店のようなドラム缶式の焼き釜ばかりでなく、ほかにも違った焼き方があるかもしれません。

経済発展の著しい韓国では、日本と同様、いも類の生産、消費ともに減少傾向を辿ってきましたが、どのように世の中の情勢が移り変わっても、焼きいもの美味しさは変わることなく、これからも庶民の味として長く親しまれ、愛されるでしょう。

(編集部)