

海外情報

続 旅の空、時々 地のいも 韓国編

東京農業大学大学院国際農業開発学専攻

キム オッキョン (Kim Ok-kyung)

夏秋 啓子

寒い冬は、こんがりと焼いた焼きいも(図1)にキムチは絶妙の味。焼きいもにキムチ?、今回紹介する国は韓国である。お隣の国で文化的にも似たところが多いと思われるかもしれないが、だからこそ、その中での違いを探し出すのが楽しい。

筆者(キム)は2005年に交換留学生として来日したが、異文化体験につきもののびっくりするような出来事も思ったよりはなかった。しかし、滞日年数が重なると、その中での違いを見つけるのが一つの楽しみになっていく。たとえば、韓国のビビンパはナムルとご飯をかき混ぜて食べるが、日本の丼ぶりはご飯の上に乗せたままで食べ、かき混ぜるのはあまり好まれないなどと、案外にその違いは出てくる。

では、いも類は?韓国でいも類と言えば、断然ジャガイモとサツマイモが挙げられ

る。我が家の食卓ではその2種のいも類しか見たことがなかったし、八百屋さんを思い浮かべてみても、どうもそれしか思い出さない。しかし、調べてみれば、やはり韓国にもサトイモ、ナガイモ、ヤマノイモも食用として栽培されており、その他にも数種の *Dioscorea* 属が分布している(表1)。

ジャガイモを表す韓国語의 감자 (Gamja、ガムジャ) の語源は甘藷?

韓国でジャガイモやサツマイモは外来作物である。それでは、どう伝わって来たのだろう。まず、伝わってきたのはサツマイモであると推測される。任辰倭乱(1592~1598年)、すなわち、文禄慶長の役以後、朝鮮では日本との関係を重視し、朝鮮通信使という大規模の使節を派遣したが、その中で遣日通信正使として派遣された趙曦



図1 焼きいもや焼き栗販売の屋台 品種は不明だが、紫いもや黄色いもが入っている。

表1 韓国に分布するいも類

韓国語名	読み方	和名	学名	異名
감자	Gamja	ジャガイモ	<i>Solanum tuberosum</i> L.	-
고구마	Goguma	サツマイモ	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	-
토란	Toran	サトイモ	<i>Colocasia antiquorum</i> var. <i>esculenta</i>	-
마	Ma	イチヨウイモ	<i>Dioscorea batatas</i> Decne.	<i>Dioscorea opposita</i> Kunth
참마	Chamma	ヤマノイモ	<i>Dioscorea japonica</i> Thunb.	-
둥근마	Dunggeunma	ニガガシユウ	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	<i>Dioscorea sativa</i> L.
부채마	Buchaema	ウチワドコロ	<i>Dioscorea nipponica</i> Makino	<i>Dioscorea nipponica</i> var. <i>pubescens</i> Nakai
단풍마	Danpungma	カエデドコロ	<i>Dioscorea quinqueloba</i> Thunb.	-
국화마	Gukhwama	キクバドコロ	<i>Dioscorea septemloba</i> Thunb.	-
각시마	Gaksima	ヒメドコロ	<i>Dioscorea tenuipes</i> Franch. & Sav.	-
도꼬로마	Dokkoroma	オニドコロ	<i>Dioscorea tokoro</i> Makino	<i>Dioscorea yokusaii</i> Prain & Burkill

出典：国家生物種知識情報システム (<http://www.nature.go.kr/>)、2010.1.7 access

(1719-1777年)が対馬からサツマイモの種いもを持ち帰りその保蔵法と栽培法を合わせて普及することで韓国でのサツマイモ栽培が始まったといわれている。

趙曦の「海槎日記」(1764年)には対馬に食べられる草根があるが、甘藷あるいは孝子麻と呼ぶ。倭音では古貴爲麻(孝子麻の音を写した当時の記録文字)という。これは形が山薬のように大根のようでもあり、ウリやいものように状が一定しない(身中有草根可食者、名曰甘藷、或謂孝子麻、倭音古貴爲麻、其形或如山薬、或如菁根、如瓜如芋、不一其状)と書かれている。そこから広がったサツマイモは古貴爲麻という日本語の発音から語形が変わり、今の韓国語では고구마(Goguma、ゴグマ)と言う。つまり、サツマイモを意味する韓国語は対馬方言から由来したのである。また、ゴグマ以外にも甘いもという意味から甘藷(韓国語では감저(Gamjeo、ガムジョ))、南から入った甘藷ということで南甘藷(韓国語では남감저(Namgamjeo、ナムガムジョ))、趙曦が持ってきたので趙藷(韓国語では조저(Jojeo、ジョジョ))とも言う。

さて、サツマイモに比べて、ジャガイモが韓国へ伝わってきたのは遅い。1824年満州から持ち込まれたものと推測されている。それを証明するのが李圭景(1788～1856年)の「五洲衍文長箋散稿」(1850年?)にある“北藷則越豆満入于北塞。似在我純廟甲申、乙酉之間”と書かれた文である。ここにある北藷(韓国語では북저(bukjeo、ブッジョ))というのがジャガイモを示す。満州から豆満江を超え北方から来た甘藷という意味で北方甘藷、略して北甘藷、またその模様から馬鈴薯、圓藷、卵藷、夏至に収穫するので夏至甘藷とも呼ばれてきた。そもそも甘藷というのは甘いものであるサツマイモを中国ではそう呼んだわけだが、なぜか現在の韓国語でジャガイモはその甘藷(Gamjeo、ガムジョ)という語形が変わり감자(Gamja、ガムジャ)となっているのである。

韓国ではこういった経緯で甘藷というとジャガイモとサツマイモの両方ともを称する言葉である。そして面白いことに済州島の方言ではサツマイモをガムジャ(Gamja)あるいはガムジョ(Gamjeo)と言い、ジャ

ガイモをジスル(Jisul)あるいはジシル(Jisil)と言うそうだ。しかし、一般的にはジャガイモをガムジャ(Gamja)、サツマイモをゴグマ(Goguma)と呼ぶ。観光等で韓国を訪れる皆さんは、この二つを覚えておけば大丈夫ということになる。

ジャガイモ産地と言えば江原道

ジャガイモの本格的栽培は1890年頃平安道(Pyongan-do、現在は北朝鮮)、咸鏡道(Hamkyong-do、現在は北朝鮮)、江原道(Gangwon-do)一円から始まった。そして1961年江原道平昌郡(Pyeongchang-gun)大關嶺面(Daegwallyeong-myeon)に高嶺地農業研究所(National Institute of Highland Agriculture)が設立され、国内唯一の高嶺地農業研究機関として韓国の農業を支えてきた。現在は国立食糧科学院高嶺地(高冷地)農業研究センター(Highland Agriculture Research Center)として再編されている。主にジャガイモの品種改良および栽培法の改善、優良種いも生産および大量増殖技術の開発、高冷地に適応するその他の作物の品種改良や新たな高付加価値作物の開発そして北方農業作物についての試験や研究などが行われている(<http://www.niha.go.kr/>)。

江原道は韓半島(朝鮮半島)中央部の東(北緯37° 02' -38° 37'、東経127° 05' -129° 22')に位置し、韓国の背骨ともいえる太白山脈があるところである(図2)。その江原道はジャガイモの原産地である南米のアンデス山脈の寒冷で乾燥した気候と類似する環境を有していることからジャガイモの栽培地として国内では最も適しており、図3のとおりジャガイモが最も多く生産さ

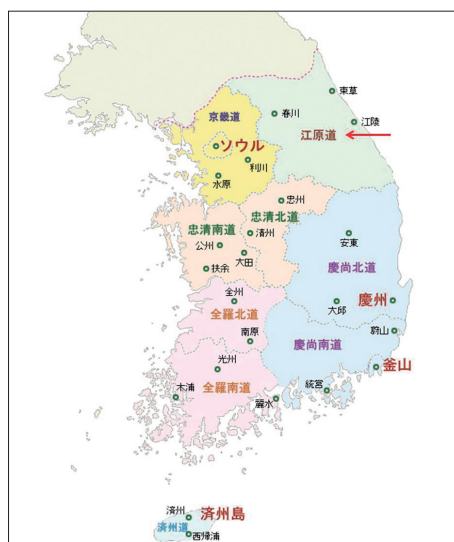


図2 朝鮮半島中央部の東に位置する江原道
←は、高冷地農業が盛ん。
http://www.konest.com/data/map_korea.htmlから引用

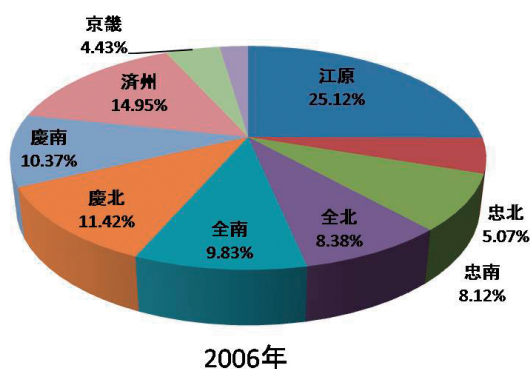


図3 韓国国内市道別ジャガイモ生産分布 (%)
出典：国立食糧科学院高嶺地(高冷地)農業研究センターのホームページ
<http://www.niha.go.kr/Potato/PDS/pds04.asp>

れている地域でもある。江原道は高原で採れたジャガイモの優秀性を知らせ、その価値を高めるために江原道平昌郡大關嶺で毎年8月に江原ジャガイモ祭り(Gangwon Potato Festival)を開いている。この国内最大のジャガイモ祭りは1997年に始まり2009年で第13回目を迎えた。2009年8月7日から3日間行われた祭りの主題は“健康を与えてくれるジャガイモ、幸せを開いて

いく江原道”、副題が“土の中の真珠、ジャガイモの味と趣”であった。ジャガイモの魅力を広めたいという意欲がよく現れている。主なイベントとしてはジャガイモ掘り、ジャガイモ料理、ジャガイモを用いた皮膚美容のような様々な体験や料理コンテストなどが用意され、幅広い年齢が楽しめる。興味のある方は、ホームページ (<http://www.bigpotato.co.kr/>) を参照下さい。

ジャガイモが丸ごと入った鍋料理

次に、韓国特有のジャガイモ料理を紹介しよう。サラダやカレーの具、フライドポテト、ポテトチップなどほとんどその食べ方は日本と変わらないが、韓国でジャガイモ料理といえば欠かせないもの、それはガムジャタン (Gamja-tang) である (図4)。

スープ系の韓国料理としてはチゲ (Chigae) が有名であるが、このタン (tang) というものもある。漢字である湯を韓国語で音読したタンは、韓国固有の言葉であるグック (Guk) と実は同じ言葉で、いずれもたっぷりのお水に野菜や魚類あるいは肉類などを入れた料理を示すが、何となくその二つの言葉を区別して使っている。一方、



図4 ジャガイモ鍋料理のガムジャタン (Gamja-tang)

チゲはタンとグックよりは少な目のお水に野菜や魚類あるいは肉類などを入れ醤油あるいは味噌などで塩加減をした料理である。それでは、ガムジャタンはガムジャ、つまりジャガイモだけがたくさん入った鍋料理?、確かにジャガイモが丸ごと何個か入っているがそのメインは何と豚の背骨である。それでは、ジャガイモがメインでもないのになぜガムジャタンというのだろうか?、実は、豚の背骨に入っている脊髄も同音でガムジャというからだという説と豚の背骨を部分別に分ける時にガムジャピョ (Gamja-Pyeo、Pyeoは骨という意味の韓国語の音読) という部分があって、それを入れたからという説がある。つまり、ジャガイモ料理であるガムジャタンという名前はガムジャ、すなわちジャガイモ (Gamja、ガムジャ) とは関係がなく、偶然にも同じ音の豚の背骨からきているようである。たまにはジャガイモの入っていないガムジャタンを出す食堂もあるので、ジャガイモファンはどうぞ注意を。

ジャガイモは韓国でも様々な料理に愛用されているが、近年は栄養満点のジャガイモをお肌で吸収させようとする動きがある。それで開発されたのが天然化粧品。ジャガイモを主な成分とするせっけん、フェイスパック、ヘアパック、シャンプーなどが生産されて人気を集めている。栄養だけでなく、ジャガイモは火傷の部位に効くという先祖の知恵が、ジャガイモを機能性商品に生まれ変わらせるチャンスを与えたのだ。

病害から韓国のいも類を守ろう

さて、現在植物病理学を勉強している筆

者としては、どうしても韓国のいも類に発生している病害が気になってしまう。それで韓国植物病理学会（The Korean Society of Plant Pathology）が発行した第5版韓国植物病名目録（List of Plant Diseases in Korea）（2009）を探ってみた。食用としての需要の多いジャガイモやサツマイモに関してはその研究例も多く、今まで発生報告された病害の数も多い。ジャガイモに発生報告のある病原としてはウイルス13種、ウイロイド2種、ファイトプラズマ1種、細菌類10種、菌類15種、そしてセンチュウ32種がある。サツマイモではウイルス6種、ファイトプラズマ1種、細菌類3種、菌類17種、そしてセンチュウ16種が報告されている。このように発生している病原を明らかにすることで徹底的な防除を行い、消費者が安心して食べられる健全ないもを作っている。

また、交通の発達に従い輸出入が広く行われている現在、海外から入ってくる病害にも気をつけないといけない。そこで韓国の国立植物検疫院（National Plant Quarantine Service）は禁止病害虫を決めその輸入を固く禁じている。韓国の植物検疫法に書かれている禁止病とは、国内に輸入された場合廃棄あるいは返送措置しないとその害の程度が大きいと判断、当該病原体の分布国から宿主植物の輸入を禁じる病のことである。ジャガイモでは、Potato wart diseaseを引き起こす菌類である *Synchytrium endobioticum* ややせいも病の病原である *Potato spindle tuber viroid* が挙げられ、輸入禁止とされている。2009年7月6日の記事によるとアメリカ産ジャ

ガイモやサツマイモでやせいも病が発生していることが明らかになり、発生地域であるメイン州など7州で生産されたナス科及びサツマイモ属の植物を追加で当月12日から輸入を中断させたという。

新しいいもの価値を求めて

日本人は、とろろご飯が好きでナガイモやヤマトイモの消費量も多いが、韓国でとろろご飯を筆者は見かけたことがない。しかし、韓国でも最近ナガイモやヤマノイモに注目し始めた。これはここ数年前から流行り出した Well-being という言葉の影響ではないかと思う。韓国語辞書による Well-being とは肉体的・精神的健康の調和から幸せで美しい生活を求める生き方やその文化などを意味する概念と定義されている。要は心身ともに健康を目指すということで、コマーシャルでもアピールポイントとして良く使われた。そこで主には漢方薬として栽培されていたのが徐々に注目を集め、近代的な健康食品として注目されるようになったのである。その栽培価値が多く認められ、近年は慶尚北道（Gyeongsangbuk-do）に位置する安東（Andong）市で特産物として多く栽培されている。

このように韓国では、“いも” はもう救荒作物ではなく、健康のための必須食品というイメージに変えようとする動きが活発である。今、韓国でジャガイモなどいも類は“Hot potato”として食べるだけでなく、本当に“Hot”な、注目を浴び、人気のいも類“Hot potato”として生まれ変わりつつあるようだ。