

国際交流ひろば



鳥取市国際交流員

張 日 榮

(チャン・イルヨン)

韓国の「温食」文化

韓国には「温かいご飯が最高のおかず」ということわざがあります。また、いじめられることを「冷や飯」、疎外されることを「冷汁」と言い、日本語の「冷や飯を食わせる」と同じようなニュアンスで使っています。



サムゲタン
張さん一押し鶏肉を使った韓国料理「参鶏湯」

べたくなる季節ですが、韓国では季節に関係なく温かいものを食べます。それは、韓国人は炎天下でも温かいものを食べないと気が済まない民族だからです。

そのため、韓国の食文化はすべての食べ物を温める「温食」が特徴となっています。食器の形も違い、欧米の食器は料理から熱を奪う平たい皿が主流なのに対し、韓国の食器は熱の発散を防ぐため、形が立体的で蓋も付いています。お酒も例外ではありません。韓国の人たちはよくお酒を温めて（これを「去冷」といいます）飲みますが、欧米の人たちは氷を入れ、冷たく

して飲みます。これは、あくまでも日本酒のことで、すべての酒類を温めて飲むわけではありませんが、韓国人は基本的に冷たいものが好きではなく、いくら勧められても「冷酒」はあまり飲みません。お酒を飲み過ぎたとき、二日酔いを解消するため、韓国人たちは熱々の「ヘジャングック」（牛の血の固まりが入ったスープ）を食べますが、欧米の人たちは氷を入れた冷たいオレンジジュースやコーラなどを飲んでいきます。

欧米諸国の言語には「加熱する」という意味を持つ語彙は少ないようですが、韓国語は「テウダ」（焼く）、「クッタ」（炙る）、「サムタ」（煮る）、「ポクタ」（煎る）、「デウダ」（温める）、「クリダ」（沸かす）、「テチダ」（茹でる）、「コダ」（煮込む）、「タルグダ」（熱する）、「タリダ」（煎じる）、「チジダ」（煮詰める）、「チダ」（蒸す）など加熱方法によって千差万別です。

米国立科学院の最新報告によると、食べ物を高温のグリルで焼いたり、油で揚げた

りすると病気に関連した毒性物質を作り出すので、低温で茹でるか、蒸したほうが望ましいそうです。

昔から韓国の人たちはブルゴギ（焼肉）を焼くとき、「武火（強火）で焼かず、文火（弱火）でじっくり焼くこと」と言っています。また、日本や中国のように揚げ物が発達せずに、茹でたり、蒸したりする「温食」が発達しました。古い時代からの韓国の知恵ですね。

韓国の「温食文化」から「温故知新」の意味を改めて実感した次第です。

国際交流プラザからのお知らせ

日本語ボランティアの募集

外国人のみなさんが日本に来て一番困ることは、日本語がわからないこと、日本人と接する機会が少ないことです。日本語で会話し、友だちになってみませんか。

問い合わせ先 鳥取市国際交流プラザ
(湖山西一丁目・ & F A X 31 3253)