

京都でキムチ

吉田 一貴

(2021 年度入学 5 期生)

1 キムチの概要

みなさんはキムチを知っているだろうか。キムチは白菜などの野菜と塩、唐辛子、魚介塩辛、ニンニクなどを主な材料とする朝鮮半島の代表的な漬物だ。キムチは、キムチは、もともとは朝鮮半島の厳寒期に備えた保存食であり、野菜を塩漬けしたものからはじまった。これに香辛料としてのニンニクやサンショウなどを加えるようになったのが、キムチの原型である。16 世紀に日本から朝鮮半島に唐辛子が伝えられると、栽培や加工が容易な唐辛子がサンショウに代わって用いられるようになった。唐辛子の強い刺激、野菜の甘味、乳酸発酵による酸味・うま味と塩辛さが複雑に混じり合った風味が特徴である。多くの場合は魚介類やニンニクなどを使用するため、強い匂いと風味を持つ。しかし、日本のキムチと韓国のキムチでは根本的に漬け方が違うことをご存じだろうか。

2 韓国のキムチ

韓国のキムチは白菜を塩漬け、水洗い、水切りする。アミの塩辛やだし、にんにく、香味野菜、唐辛子を混ぜ合わせて薬念を作り、白菜にすり込んで本漬けする。1 週間後に発酵したものがキムチとなる。韓国の方が日本のキムチはおいしくない、全然辛くないからという言葉聞いたことがあると思う。それは、韓国のキムチは酸味が強く、辛さも味わい深いものとなっているからだ。これは発酵からくる酸味と、唐辛子による圧倒的な辛さがこの味を実現している。何故ここまで辛いのか、それは日本のようにご飯のお供やおかずとして食べているわけではないからだ。韓国のキムチは、口直しとしての側面が強い。韓国人はブルコギやサムギョプサルなどの肉料理を食べることが多いため、キムチで口直しをすることがキムチの役割でもある。そのため、韓国のキムチは辛みと酸味が強くなっている。

3 日本のキムチ

日本のキムチは韓国のキムチとは違い、あまり発酵させていないことが特徴で、どちらかと言えば浅漬けに近いと言える。また、日本のキムチは辛さや酸味はあまり強くないが食べた時に旨味を感じるがよくあると思う。これは、日本でキムチを作る場合ダシが入っていることが多いからである。日本のキムチは作るときにキムチとダシやその他調味料を混ぜて練り込んだものを漬け込む対象に塗ることでキムチを作っている。日本の方が韓国のキムチは辛いだけでおいしくないというのを聞いたことがあると思う。これは、日本にはダシという文化があること、そして日本人がキムチを食べる時はご飯のお供やおかずとして食べるため、キムチ単体のおいしさ求められる。キムチは韓国から伝わったものであるという印象が強いが、日本のキムチと韓国のキムチは名称が同じ全くの別物である。

4 京都の美味しいキムチ

(1) キムチのほし山

京都でキムチのお店と言ったらここと言われるくらい有名で、TVで紹介されたこともある半世紀以上続く人気のお店だ。このお店は通販でも購入が可能で通販サイトでトップ10に入る人気店。さらに、このお店のキムチは種類が豊富で24種類のキムチがあり、調味料やチジミなど韓国料理や食材も取り揃えているのでぜひ行ってほしい。特に「こと京都」という九条ねぎ専門の会社から仕入れて、作っている「九条ねぎキムチ」は絶品なので食べることをお勧めする。これは、アレンジレシピなのだが、キムチのほし山の「あっさり白菜キムチ」とマヨネーズを少し入れて混ぜて、卵と一緒にかき混ぜてうどんに絡めると、とてつもなくおいしいので一度試して欲しい。



(2) キムチのミズノ

「キムチのミズノ」は、祖母から作り方を受け継いだおかんの完全手作りキムチが人気のお店だ。選び抜いた食材におかんの長年の勘が加わった、本場の味というよりも家庭の味。キムチ以外の韓国総菜や韓国料理もそろっており、TVで紹介されたおかん究極の一品！「サムゲタン」やランチ、ディナーも人気である。私のおすすめは「辛スルメ」で、甘辛いスルメが食欲をそそるため、手が止まらなくなる。お酒好きの人にはおつまみにも最適なので是非行ってほしい。



(3) キムチのカネショウ

このお店は京都が好きな人や辛いのが苦手な人に行ってほしいお店だ。その理由は「キムチのカネショウ」は定番の白菜キムチのほか、京都の地場産野菜で作る「京キムチシリーズ」がいかに京都らしさを感じさせるお店だからだ。キムチは辛いから苦手な人もいるかもしれないが、このお店ではキムチの辛さもゆるいものからガツンと辛みの効いたものまであり、自分好みの味を見つけることができるのでこのお店で少しでもキムチのことを好きになってくれると嬉しい。ここでキムチを買うなら、チャンジャがおすすめだ。チャンジャというのは鱈の胃や腸を唐辛子で漬けたものだ。人によって好みが別れるかもしれないが是非食べてほしい一品だ。



(4) 手作りキムチ おおやま

「手作りキムチ おおやま」は研究を重ねた店主の手作り感満載のお店で、キムチの量が多くてあまり食べられない人や新しいキムチを食べてみたいという方におすすめだ。このお店はハーフサイズがあるので、たくさんはちょっとしんどいという人のお試しにもピッタリ。オリジナルキムチの種類も豊富で、珍しい「トマトキムチ」や「ゴマの葉キムチ」は一度食べたら病みつき、キムチにマンネリ化を感じている人には是非食べてほしい。甘口のきゅうりキムチは、子どもでもぺろりと行ける味なので辛いのが苦手な人も食べてみてはどうだろうか。



5 まとめ

キムチと言っても多種多様なキムチが存在している。韓国では消費量が減少しているが日本では今でも愛されており、一般家庭にも登場するようになっている。また、他の都道府県にもその地域ならではのキムチがあり、全国で独自の進化を遂げて現在まで食べられている。もし、これでキムチに興味を湧いた、食べてみたいなど思ったらぜひ行ってほしい。人の好みの数だけキムチの味も変わり進化している。自分だけのキムチを探すために一歩足を踏み出してみるのもいいのではないかと思う。

参考資料

キムチのほし山ホームページ <https://hoshiyama.ne.jp/official/>

キムチのミズノ <https://www.kimchiya.com/>

みんなが知りたい韓国文化 <https://korean-culture.com/culture/necessary01.html>

Wikipedia キムチ <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AD%E3%83%A0%E3%83%81>

マツコの知らない世界 キムチ回 6月20日 放送回