

海外生活 エッセー

ソウル事務所

韓国人に愛されるキムチ ~キムチの歴史・文化~

(一財)自治体国際化協会ソウル事務所 所長補佐 鹿島 兼豪 (鹿児島県派遣)

韓国の代表的な食べ物といえば、まずキムチを思い浮かべる方もいるかと思いますが、キムチは、韓国の食卓に欠かすことのできない伝統料理の一つです。

今回は、韓国人に愛されるキムチの歴史や文化などについて、皆さんに紹介したいと思います。

→ キムチの歴史

元々、キムチは、寒さの厳しい冬場に不足する野菜を保存する手段として作られたものでした。当初は、塩漬けしただけのものが、後に唐辛子が伝わり、現在の赤く辛いキムチになったようです。キムチといえば、白菜で作ったものと思われるかもしれませんが、大根やキュウリなどで作られたものもあり、現在、その種類は100を超えるほど、様々なキムチが存在しています。



様々な種類のキムチ

→ キムジャンとは？

韓国では、11月頃に、春先まで食べるキムチを大量に作る「キムジャン」という文化があります。キムチは、今では、スーパーなどで手軽に購入できるようになりましたが、キムジャンの時期になると、スーパーなどで大量に積まれた白菜などを見ることができ、各家庭で自家製のキムチを漬ける昔ながらのこの習慣は、今でも、韓国の人々にとって、1年を締めくくる大事な一大行事になっています。この「キムジャン」は、2013年にユネスコ世界無形文化遺産にも登録され、韓国が誇る文化となっています。



キムジャンでキムチ作りをする子どもたちの様子

→ キムチ専用の冷蔵庫

以前は、庭に深い穴を掘り、その中に壺に入れたキムチを入れて保存していました。その後、冷蔵庫の誕生により、保存は簡単になったものの、ドアの開閉による冷蔵庫内の温度の変動により、発酵が進み、酸っぱくなったり、キムチの匂いが他の食品に移ってしまうという問題がありました。そういった問題から、1995年に誕生したのが、キムチ専用の冷蔵庫です。現在では、各家庭に普及し、韓国人にとって生活必需品の一つになっています。



キムチ専用の冷蔵庫

→ 世界中で人気のキムチ

韓国の代表的な食べ物であるキムチの輸出量は、毎年伸び続けており、今では、世界中で人気の食べ物になっています。皆さんも、一度、韓国で本場のキムチを堪能してみたいはいかがでしょうか？