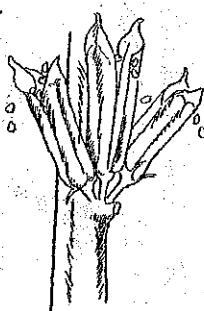


1986. 9. 28

むくげ沖信98号(13)

樺城(七五)

朝鮮の胡麻(アマ)



八月の下旬に韓国の農村を約一週間訪ねた。どの農村でも特に目立つたのは、トウガラシと胡麻だ。少しでも場所があればむしろを敷いて真赤なトウガラシがほしてあり、畑の中では収穫した胡麻が束ねて乾燥のために立てられていた。

胡麻は朝鮮料理に欠かすことのできないものの一つであり、特にその香が好まれ多くの料理に用いられる。私たちが知っているビビンバ、ナムル、各種スープ、各種チゲ(鍋)のすべてといつてもど

る一が、しその葉ではなくて旨刈の葉であることを、今回、韓国へ行つてはじめて知った。私は韓国の友人にそれが葉の形からしてしその葉であることを主張したが、しそ特有の香がないことをなどを、翌日煙で実地見聞までしてそれがしその葉であることを確認させられた。

「食べ物の恨みは恐ろしい」とかで、日本に帰つてからもいろいろ調べてみた。大阪外大の『朝鮮語大辞典』によると、刈は참깨と旨刈の総称で 참깨はごま、旨刈はえじまとある。えごまは「シソ科の一年草。インド・中国原産。高さ一尺。茎は方形。葉は浅緑色、葉は一種の臭氣がある。花は白色。果実は炒つてごまに代用し、また荏(え)の油を探る」(『広辞苑』)とある。韓国でみた旨刈は正にこれだ。すると旨刈はシソ科であつてゴマ科ではない。私が間違うのも無理ないということになる(左頁)



ごま

胡麻は朝鮮料理に欠かすことのできないものの一つで、特にその香が好まれ多くの料理に用いられる。私たちが知っているビビンバ、ナムル、各種スープ、各種チゲ(鍋)のすべてといつてもど

の料理に胡麻は使われており、海苔に胡麻油を塗つて軽く焼いたのもよくでてくる。在日朝鮮人に家庭でも炒つた胡麻がいつもピンなどに用意されており、調味料としてよく利用されるといふ。胡麻は朝鮮語では刈(ケ khae)といふが、참깨(チャムケ)と旨刈(テウルケ)の二種類がある。참깨は

1986.9.28

の絵参照）。眉刈が黒ごまで眉刈が白ごまではないかと簡単に考えていたが、そういうことではなさそうである。

さて、料理のはなしにもどるが、朝鮮料理では炒つたごまより胡麻油としてスパイスに用いることの方が多いのではないかだろうか。日本料理では一般的にスパイスは隠し味ないしは秘かな奥ゆかしい味付けに材料として使うのに対し、朝鮮料理では逆に強調して使うという。朝鮮料理には胡麻油のブーンとした香ばしいかおりが良いようだ。「隠し味」ではないようだ。そして、その利用法の差異によるのか製造法も異なる。すなわち、日本では胡麻を蒸してから絞るが、朝鮮では炒つてから絞るのである。

胡麻が栄養満点で体にいいことはよくいわれるが、それは、不飽和脂肪酸というのが良いとされる。なんでもコレステロールにもいいのと悪いのがあるらしいが、胡麻の脂肪はさんまの脂肪などと同じく、不飽和脂肪酸が成分でいいらしい。

やや年配の在日朝鮮人からうかがつた、その方の小さい時の話がある。白いご飯を炊いてもらつて蒸らしていく時にサツと釜のアタをあけ胡麻油をたらしてくれたがあつたという。そうして出してもらつた胡麻の香がただようご飯の味が忘れられないというのである。私も



その話を思い出してやつてみた。ただし、フタを開いたときにあたり一面にただよう香ばしいかおりはいいし、そのご飯もグーである。

『農薬を使わない野菜作り』という本を読んでみると「ごまは土質を選ばず酸性土にも強い。病虫害もなく、青苗はきわめてやさしい」とある。そのうち、団地の隅の小さな畝で胡麻作りにチャレンジしてみようかとも思う。

ちなみに、日本語では「ごま」のイメージがあうひとつよくない。「ごまかす」「ごまをする」などである。「ごまかす」は誤魔化すかと思つていたがそうではないらしく、胡麻菓子(ごまかし)が転じたものだという。文化政時代の江戸に「胡麻胴乱(ごまとうらん)」という小麦粉に胡麻をまぜ、焼いてふくらませた菓子があつて、その中が空になつていたから、外見だけで内容のともなわないものを胡麻菓子(ごまかし)と言うようになったといふ。

「ごますり」は日本では「へつらつて自分の利益を図ること。また、その人」へ「広辞苑」とヒドイことだがない時の話がある。白いご飯を炊いてもらつて蒸らしていく時にサツと釜のアタをあけ胡麻油をたらしてくれたがあつたという。そうして出してもらつた胡麻の香がただようご飯の味が忘れられないというのである。