

<エッセイ>

カムジャタンは、ジャガイモのスープ？

『むくげ通信』331号、2025.7.27 飛田雄一

先日、カムジャタンを作った。それなりにおいしかった。大好きな韓国料理のひとつでよく食べる。とてもおいしい。骨がごろごろあって、最初牛かと思っていたら、豚だった。牛ならテールスープか？ 最新の『地球の歩き方韓国 2026-27』を見ると東大門に「カムジャタン通り」があるという。こんど、いかなければならない。

カムジャタン。たとえば、私の愛用する料理ネットサイト・デリッシキッチンでは、以下のようにある。

「じゃがいもと豚肉をホロホロになるまで煮込んだ韓国料理の辛鍋「カムジャタン」をご紹介♪本場韓国でも人気で、骨付き肉のスペアリブを使うことが多いですが、このレシピでは食べやすいようにブロック肉を使用します。豚肉は表面を焼いてから煮込むことで香ばしい風味になります。ゴロゴロ入ったじゃがいもと豚肉が食べ応え抜群の一品です。」



カムジャ、2キロ買いました



骨がごろごろしています

スペアリブでは、雰囲気がないので、ネットで豚の背骨を買った。「豚背骨肉付き」で検索したらでてきた。2キロ、1600円だった（ような気がする）。ただ、肉は、ほとんど？ついていなかった。

Facebookに写真2枚をアップした。最近料理ネタも時々アップしているのだ。私はコロナ下で料理にはまった。するとFacebook友だちの宮本悟さん（聖学院大学政治経済学部教授）からコメントが入った。北朝鮮政治・外交、政軍関係論、安全保障論、国際政治学が専門で、むくげの会のゲストディ（1999.7）に来ていただいたことがある方だ。

「カムジャ湯のカムジャは、ジャガイモのことではありませんよ。背骨肉のことです。」

びっくりした。目がクラクラした。鱗は、落ちなかった。

ジャガイモと豚背骨、ハングルのスペル감자는、まったく同じなのだ。韓国春川市在住の友人・李宰郁さんからは、「カムジャタンのカムジャ、意味は？」というネット記事を紹介してくださった。李さんは農民運動活動家のクリスチャン。むくげの会が韓国洪城合宿で「プルームオン学園」を訪問したとき、春川からわざわざ来てくれた方だ。（来年のむくげ韓国合宿は春川だという説がある）



李宰郁さん紹介のホームページ

カムジャタンのカムジャはジャガイモだともおもっていませんでしたか？ 私だけかな？

まだわが家の冷蔵庫に豚背骨のカムジャが残っている。こんどは、更においしく作りたい。食べるとき、背骨をボキッと割るのが、快感なのだ。ちょっとおかしいかな？