

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## 四杯のマッコリ：韓国の濁酒の味わい方 (世界各地のはじまりの酒 7:韓国)

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2014-03-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 太田, 心平 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5125">http://hdl.handle.net/10502/5125</a>

## II 世界各地のはじまりの酒

⑦ 韓国

# 四杯のマッコリ — 韓国の濁酒の味わい方

韓流ブームに乗って、日本でもすっかりお馴染みになった韓国のマッコリ。しかし私にとってマッコリは、やはり韓国に行つてこそ飲みたい酒である。

## マッコリの略歴

マッコリ作りは、コメや小麦粉など、醸造所ごとに決まった比率の穀類を蒸して冷まし、麴を混ぜてから水を注ぎ、甕に入れるという作業からはじまる。これを温かい部屋に数日おいて発酵さ

せ……と、ここまで書けば、読者は「日本の清酒と何が違うの？」と疑問をおもちになるだろう。現に韓国でも、この発酵物の上澄みは「清酒」という。日本の清酒ときわめて似た味だ。

ただ、マッコリ作りはここからである。発酵物の下に溜まった固形分を取り除かないまま全体を濾したり、固形分を細かく砕いて清酒に混ぜたりして、わざわざ酒を濁らせる。韓国語でマッコリは、より厳密には「マッコリ」

のように発音するが、これは「グシャツと濾したもの」という意味で、同じものを指して「濁酒」ともいう。それほどに、濁っていることが大切な酒なのである。

こうして作ったマッコリは、朝鮮時代すでに半島全域で醸造され、自家製のもののほか、地元の醸造所のもので、村むらで楽しまれていた。多くの場合、酒場で「酒をくれ」と頼みさえすれば、マッコリが供され、つまみも無料でつ



コンビニで売られているマッコリ

国立民族学博物館助教

太田 心平

(おおた しんぺい)

### Profile

1975年生まれ 大阪府出身  
専門分野●社会文化人類学・北東アジア研究



いてきたという。たとえ旅の余所者であつても、その場に居合わせた者たちどうし、注ぎつ注がれつ、会話に花を咲かせる。これがマッコリの本来の飲み方だつたそうだ。

それから時代は流れ、韓国の酒場も大きく様変わりした。マッコリも、植民地時代にはじまつた酒類統制によつて、家での「密造」が禁じられた。日本の醸造技術が流入して、在来製の製法が駆逐された。独立後に続いたコメ不足と米軍からの小麦粉支援のため、純米のものが激減した。さらに、地方ごとに工場で大量生産されたマッコリが、流通網に乗って供給されるようになった。

### 一杯目——全羅道にて

だが、昔ながらに近い形でマッコリを楽しむ場所は今でもある。韓国の南西部、全羅道の大衆酒場だ。私が何度か行つた全州の場合、メニューはただ一つ、ヤカン入りのマッコリのみ。価格は五万ウォン（約三五〇〇円）と高いが、これは何人で注文しても同じ値段だ。全羅道は料理が美味しく、

豪華なことで知られる。なかでも全州は、「味の街」といわれるほど、よく知られた美食の都だ。この店でも、ヤカン入りのマッコリを頼みさえすれば、その日その日のつまみが二〇種類くらい、しかも食べきれないほど付いてきて、もしも足りなければ、ほとんど無制限に無料でおかわり出来る。最初のヤカンが空になると、次からはヤカン一個で六〇〇〇ウォン（約八五〇円）。五〜六人でたつぷり食べて飲んでも、一人あたり一〇〇〇円ほどで済むわけだ。ソウルや釜山なら、ありえない安さである。

全羅道に行くたびに、私はこうした安酒場を訪れる。ソウルから同行した韓国人たちとくり出すマッコリ屋は、なんとも良いものだ。時には、ほろ酔いの客が歌いだし、他の客とかけ合いで即興の寸劇を演じたりもする。「そのソウルつ子さんたち！はるばるいらしたのだから、全羅道の民謡をお聞かせしましょう！」。こうして飲むマッコリは、酒そのものの味とともに、美味珍味、そして人情味までがする酒だ。

### 二杯目——雨の降る日に

もちろん、わざわざ全羅道まで足を延ばさなくても、マッコリを飲むことは出来る。韓国国内なら、酒場で飲めることも多いし、コンビニで買って売っている。

ただ、つい数年前まで韓国でのマッコリは、焼酎やビールに比べて、飲む機会の少ない酒だつた。それはなぜか。まず、産地を離れて流通するマッコリは、お世辞にもオシャレと言えないペットボトルや紙パックに入っているからだ。酒場に出されるマッコリも、このペットボトルそのままだったり、せいぜいそれをヤカンや鉢にあけたものだ。おまけに、発酵が進まないように加熱処理されて流通する量産マッコリには、味や鮮度を保つため、人工添加物がたつぷり混ぜられている。そのせいだろうか。ちよつと飲んだだけでも、頭が痛くなりやすい。下流の危険な酒——それがマッコリだつた。私が全羅道の酒場で飲むマッコリだつて、その例外ではない。

それでも、地方のいづれに関わらず、

韓国人たちがこぞって「今日はマッコリ」と言いだす日があった。雨の日である。日本人にはなかなか理解しがたい感覚だが、韓国人は雨の日になると食べたくなるものがあるという。その代表が、アルコール度数が七%前後と弱く、口当たりがいいマッコリと、ジメジメした気分を爽快にしてくれるパリのチヂミ類の取り合わせだ。

韓国人たちが雨の日にマッコリを飲みたくなるのはなぜなのか、どうして日本人にはそういう飲み物や食べ物がないのだろうか。想像力をふくらませつつ、一口また一口とすすむマッコリは、まるで利き酒をしているかのような趣きがあった。放置するとすぐ固形物が下に溜まるが、下手に混ぜると発泡してあふれ出してしまうので、ゆっくりゆっくり注意深く揺すりながら飲むマッコリ。酒宴の時間も、同じくゆらゆらと、穏やかに過ぎていく。危険だとはわかっている、こうして飲むマッコリは、したたる雨粒のように、ひたひたと体にしみわたっていった。

### 三杯目——大革命のあとに

さて、この危険な酒も、近年に大きな変貌をとげた。まず、地方の村むらに辛うじて残っていた小さな醸造所が、地域振興の一環として、それぞれに特色のある地マッコリのようなものを作りはじめた。「〇〇人参マッコリ」だの、「××栗マッコリ」だのというように、

醸造所がある土地の名前を冠したものが、次々に開発された。これらは、はじめ観光客や、その土地に愛着がある一部の固定客に売ることを想定して作り出されたもので、いまでも韓国国内での流通はきわめて限られている。だが、思わぬことに、日本人がこれに飛びついた。多彩な地酒を選んで飲み比べることに楽しみを見いだす日本へと大量に輸出され、マッコリ・バーなるものまで登場したのである。

そして、二〇〇〇年代の後半には、韓国国内で流通するマッコリにも、大きな変化があった。運搬過程を見直し、発酵を制御する技術を導入した企業が増え、熱処理せず、添加物も入っていない「生マッコリ」を次々と発売したの

だ。この生マッコリは、「頭が痛くなりにくいマッコリ」という触れ込みで話題になり、韓国人のあいだで急速に広まっていった。味もさらにスッキリして、まるでマッコリ界の大革命である。雨の日に飲むだけでなく、毎日の晩酌を生マッコリに変えたという人も急増した。マッコリに二一世紀がやってきたという人もいる。

よく考えてみると、二〇世紀のマッコリは、不自然な酒だったのかもしれない。そもそも、マッコリは量産して流通させるような酒だったのだろうか。先述のとおり、一九世紀までのマッコリは、自家製だったり、村の醸造所の周辺でのみたしなまれるようなものだった。それが、巨大資本による広域流通という無理を押しつけられ、二〇世紀の危険な酒になり下がってしまったのだ。近年に起きた大革命では、相変わらず大手メーカーがマッコリをペットボトルに押し込めてはいるものの、加熱処理も人工添加物も止めようという努力がなされている。「はじまりのマッコリ」への回帰志向がはじまったとも、考えることが出来るだろう。

## 四杯目——大阪島之内にて

ただ、日本で生マッコリを手に入れるのは、残念ながら現在でも容易でない。輸入に力を入れている業者もあるのだが、鮮度の管理が難しく、どこでも簡単に納品できるものでも、小売を任せられるようなものでもないらしい。

私は、二〇一一年夏のある夕方、大阪の島之内しまのうちにという地区で、三人の韓国人を待っていた。いずれも最近に韓



雨の日の定番、チヂミ類とマッコリ（すべて筆者撮影）

国からやってきた友人で、日本では初めて会うものの、二〇代のころに韓国で連れ立って飲み歩いていた仲間たちだった。島之内は、近年に大阪へ渡ってきた韓国人たちが多く住む地区で、ちよつとしたコリアン・タウンになっている。その日の集まりは、全員にとつて、懐かしい韓国での飲み会を再現してみようという趣旨だった。

友人が一人やってきた。何を食べようか相談していたら、ポロポロと小雨がこぼれだした。しばらくしてやってきた二人目がいわく、「マッコリにチヂミで決定！」。コリアン・タウンに集うだけでなく、韓国的なマッコリを、しかも雨の日に飲める。私も含めて、三人の目は輝いた。

盛り上がっていたところ、三人目がやってきた。「ねえ、聞いて！ 雨が降る日にはマッコリだよ！ ほら、どう？ いいだろう？」。ところが、三人目は浮かない表情である。「でも、生マッコリは売ってないんだろ？」。

このことばを聞いて、みんな急に悲しくなってしまった。大革命を知ってしまった私たちは、もう普通のマッコ

リでは満足できない。かつ、たとえ韓国で飲み仲間だった四人がコリアン・タウンで集まったとしても、生マッコリは手に入らない、つまりここは韓国ではないという事実が、友人たちには異郷暮らしの現実をあらためて思い出させてしまったようだ。

その夜、日本での苦労話を競って語る三人とともに飲んだマッコリは、それなりに美味しかったのだが、妙にわびしい味がした。話しかけてくれる他の客もおらず、無料のつまみもなく、ましてや歌い出す人なんていない。たとえ韓国から輸入したマッコリであれ、大して懐かしくなどなかった。しかも、ここ数年間すっかり忘れていたあの頭痛の予兆が、徐々に、だが確実に、我われ四人を襲ってきたのだった。

### 参考文献

■ 鄭銀淑『マッコリの旅』二〇〇七年、東洋経済新報

■ 板垣竜太「どぶろくと抵抗——植民地期朝鮮の「密造酒」をめぐる」伊藤亞人先生退職記念論文集編集委員会（編）『東アジアからの人類学——国家・開発・市民』一九・三三頁、二〇〇六年、風響社