

キムチを作りませんか？



村井俊治

キムチは韓国の国民的食べ物です。韓国の飲食店に行けば、キムチはタダです。日本でお茶がタダみたいなものです。昔は、寒くなった晩秋に大きな壺に一冬食べられるだけのキムチを仕込んで、庭において熟成させていました。温暖化の影響で野外におくと酸っぱくなってダメだそうです。そこで、韓国ではキムチ専用の冷蔵庫を使用しているとのこと

です。キムチは辛いという人がいます。しかしホンモノはそんなに辛くないです。塩辛くもありません。ただし、日本で市販されているキムチはウソモノが多いので、まるで違うイメージのキムチを言っている場合があります。どれだけウソモノかということ、韓国人が日本のキムチを「キムチ」と呼ばないで欲しいとクレームをつけているくらいです。熟成させるのに、キムチには、「アミの塩辛」が必須ですが、ウソモノには入っていないのです。使用する唐辛子さえウソモノを使用しています。そこでホンモノを楽しむには手づくりをお勧めします。

私の家の隣は、韓国の方が住んでいるので、キムチの作り方を常時教えてもらっています。アミの塩辛は日本では高価です。そこでタイで買って来た「ガピ」（エビで作った塩辛）を隣に相談したら立派に使えるというので、プレゼント以外では、ガピを使っています。ガピはタイでは「ソムタン」に欠かせない食材です。白菜のキムチがポピュラーですが、韓国の白菜に比べて日本の白菜は水っぽくてよいキムチができないと韓国人は嘆きます。そこで、漬物にするときのように、1日乾燥させます。大根のキムチの時も同じです。

3%の塩をふりかけ、水ぬきします。日本の漬物と違うのは、一度水洗いすることです。さて、問題は「キムチの具」の仕込みです。まず唐辛子は、韓国専門店などで2種類の唐辛子を用意します。一つは、鷹の爪（唐辛子の皮）のみで粉にされた真っ赤な唐辛子で辛味は薄いです。もう一つは、種が混入した粗引きの唐辛子です。混ぜる割合で辛さを調節できます。最初は半分ずつ混ぜたらよいでしょう。煮干で取っただし汁（面倒なら煮干の粉を入れる）、アミの塩辛、ニンニクのみじん切り、生姜、砂糖少々（これは発酵を促進させるので必須）、ネギの細ギリは最小必要です。好みでイカの塩辛、果物のナシ、カキなどを入れます。塩は白菜や大根などの野菜に塩味が不足の時だけ多少追加します。以上の具を手で混ぜあせます。やわらかい味噌状にします。これを白菜の葉一枚一枚にまぶしつけるようにして完成です。1週間後には味がなじんで美味しいです。

キュウリ、ゴーヤ、小松菜のキムチなどは季節ごとに楽しめます。「キムチ止められない人間」になりますよ！「レッツ、トライ！」



立冬

