



## キムチ鍋をしませんか？



村井 俊治

キムチを手作りする方法はすでにも書きました。キムチは保存食ですから、どうしても多く作ります。キムチは、冷蔵庫に保存していても次第に酸っぱくなってきます。このようなキムチはキムチ鍋にします。土鍋にキムチを入れて、豚肉と野菜類を入れます。シイタケ、エリンギなどのキノコも入れます。どういうわけかキムチ鍋には豚肉が一番合います。寒い季節の食べ物です。キムチ鍋になれると、一般の日本式鍋料理は物足りなくなります。それは、体が温まる度合いがキムチ鍋の方が遙かに高いからです。

暮れに搗いたモチをキムチ鍋に入れるのは大好きです。お正月料理に飽きた頃のキムチ鍋は新鮮に感じます。モチが溶ける前に食べるのがコツです。私は少し固めでちょうど芯が柔らかくなったかなというタイミングを捉えます。モチが「このときですよ」と言っているみたいです。

キムチ鍋に牡蠣を入れて牡蠣鍋にしたものも美味しいです。キムチ鍋でない普通の味噌仕立ての牡蠣鍋でも美味しいのですが、キムチ味が加わるとなおりッチな味になります。牡蠣は高い栄養源ですので、牡蠣入りキムチ鍋を食べたら風邪を引かなくなるでしょう。

韓国で「チゲ」を食べれば、キムチ鍋と同じスープが楽しめます。韓国で食べるチゲは、我が家のキムチ鍋より、味が強烈です。韓国では牛肉を多用します。違いは肉だけでなく、我が家のキムチ鍋は野菜タップリです。やはり日本流にアレンジしているのが分かります。でも美味しければ良いと違いを受け容れています。韓国の人から見れば、白菜から作ったキムチの鍋にさらに新鮮な白菜を入れるのはおかしいと言うでしょうね。我が家のキムチ鍋は、キムチ味ベースの水炊きと言うべきでしょう。

寒い冬の河口湖に老男たちが集会する時は、我が家からキムチを持参して、キムチ鍋にします。暖房が貧弱なので、キムチ鍋で体の中から温めるのが一番の暖房です。キムチ鍋をつつくと、必ず汗が出てきます。私は、辛い味に麻痺しているようで、キムチの辛さだけでは物足りません。新たに唐辛子を加えます。他の仲間は辛い、辛いと言いつつも汗かきながら食べます。といてもキムチに使う鷹の爪だけの辛くない真っ赤な唐辛子を入れるのですが。キムチ鍋がさらに赤くなるので辛く見えるだけです。

キムチ鍋は誰にでもできる簡単料理です。ただし、手作りのキムチが必要です。市販のキムチを使っても美味しくありません。

皆さんもキムチを手作りした上でキムチ鍋を楽しみませんか？

