

ふるさと歴史アラカルト

キムチは赤いもの？

現在、日本でも人気のある漬物にキムチがあります。キムチは古くから朝鮮半島で食べられていたものですが、日本では唐辛子の入った赤いものというイメージではないでしょうか？今回は8月15日号に続き、江戸時代の『信使通筋覚書朝鮮人好物附之写』という資料から、当時の朝鮮国における一般的なキムチについて紹介します。

この資料は朝鮮通信使に関する覚書で、「好物附」の項には、通信使をもてなす際のマニュアルとして、通信使の好物や禁物、食材ごとの調理方法、器の素材などが細かく記されています。

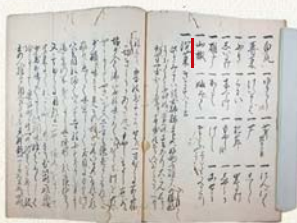
キムチは「沈菜」や「きみすい」という名前で紹介されています。調理方法として、まず材料の切り方から記してあり、大根の場合は長さ二寸四歩程（約7・2cm）、厚さ四歩程（約1・2cm）に短冊切り、ねぎの場合は二寸程（約6cm）ずつ、セリの場合は一寸（約3cm）ずつに切り、ナスの場合は輪切りにして、キュウリや白瓜（しやうか）でも良いとあります。材料を切ったら、水に塩を少し入

れて沸かし、薄味にして汁をたくさん吸うように野菜を入れて2、3日漬けます。よく熟成したら少し酸っぱい味になり、それが食べ時とあります。まだ熟成していない場合は、酢を少し入れて茶碗に盛り、汁を八分目まで入れても良いともあり、もっと早く食べる時は沸かした塩水をかけて、酢、酒、塩を少しずつ足すと良いとあります。沈菜は朝鮮国中の人に一年中食べられているとも書かれており、食卓に欠かせない料理だったことがわかります。ところで、調理方法を見て気になるのが、現在日本で目にするキムチの一般的な材料である唐辛子と白菜が記されていないことです。唐辛子は18世紀以降、白菜は19世紀以降に朝鮮国内で広まったとされており、この時点では一般的な材料ではなかったようです。唐辛子が使われていないので、当然色も素材の色になります。同じキムチという食べ物でも、江戸時代の日本人と現在の日本人が目にした物が色からして違うことは興味深いものです。

岩国徴古館

昭和20年に旧岩国藩主吉川家によって建てられ、その後岩国市に移管された市立の博物館
住所：横山二丁目7-19 ☎(41)0452
休館日：月曜（祝日の場合はその翌日）

写真…『信使通筋覚書朝鮮人好物附之写』…線部が沈菜の部分



※1 室町時代から江戸時代にかけて朝鮮国が日本国に派遣した外交使節団
※2 思想や文化により避けたほうが良いもの
※3 伝来したのは16世紀頃といわれている（諸説あり）

岩国市 人口・世帯

人口 129,041人【前月比 -105人】 男性 61,513人 女性 67,528人

世帯 65,386世帯【前月比 -29世帯】 ※外国人人口を含む(2022年10月1日現在)

交通事故発生件数

9月分事故件数 18件(152件) 死者数 0人(0人) 傷者数 20人(173人)

※高速道路発生分を除く。()内は2022年累計

目の不自由な人へ

「広報いわくに」のカセットテープをお貸しします。
お問い合わせは、広報戦略課 ☎(29)5016 FAX(21)3337