

作成: 芝崎

75. 海外出張の思い出篇: 韓国にて、自ら韓国料理店に挑戦

- (1) 私が 30 代の時(注:この頃は未だハングル文字の表記のみ、88ソウルオリンピックから英語併記も OK)にソウルの近くにある安養市に段ボール製造機の据付けに約 4 か月に行った。その時は毎日のように辛いものばかりの食事で、お客さんに辛い料理はない?と聞いたら、①参鶏湯(サムゲタン)、②水キムチを教えてください。
- (2) お客さんが参鶏湯(サムゲタン)の専門店(明洞)に連れてくれた。なんと、辛くなく、その上、鶏肉の中に高麗人参、棗、松の実、もち米が入って、鶏肉ベースのスープで、とてもおいしい...辛い料理(特に真っ赤な鍋には驚く!!)、ブルコギ、キムチも辛い、まさに🌶️で体いっぱい、でも参鶏湯(サムゲタン)は全く辛くなく、**栄養補給**にも最適だと思った。
- (3) 仲間にこの類の店(安養市)に行こうと誘うが皆ホテルで酒を飲んでいた方が良いと、辛い料理の回避から**一念発起**して一人でハングルの料理店のチャレンジ(若さの強みかも)。覚えていたハングルは基本5文字①ヨボセヨ、アガシ/もしもしお嬢さん!!②ハナ/一つ③サムゲタン/ソジュ/メクジュ/参鶏湯/韓国風焼酎/ビール④イゴスンオルエヨ/いくら?⑤カムサハムニダ/感謝、ありがとうのみで、これだけのハングルで何とか通じ、たまに辛い参鶏湯を食べ、辛さからの一時的解放を計った。

参(サム): (サ)さすがに辛い料理はないと思ったが、  
無(ム)性に日本料理が食べたくなる。でも

鶏(ゲ): 現(ゲ)地においても辛い料理をお客さんに紹介してもらった!!

湯(タン): (タン)と辛い食べ物をしっかり食べ、栄養をつけ、元気もらったよ。



後日談として、日本にある韓国料理店で、「参鶏湯」を食べるも、本場/韓国で食べた参鶏湯で受けた感動はなかった。日本の料理と参鶏湯は味が辛い点では共通ゆえにあまり味の差異はなく、韓国では辛いものの中で**紅一点?: 辛い**ことで味の大きな差でとてもおいしく感じた。**地産地消**の良さを、地の方に**要相談**するのも大事な**要素**👉。



「参鶏湯」辛い



「アガシ」



「真っ赤な鍋」: 辛くて汗が止まらず 以上