



# 広安里 第8号

発行 釜山日本人学校  
釜山広域市水営区民樂路19番道11  
TEL 051-753-4166  
FAX 051-756-4851  
<http://user.chollian.net/~pusjpnsc>

## 2度目の釜山生活

P T A副会長 西岡 真帆

「また、釜山に赴任することになりそうだけど、単身か皆で行くかどうかする？」「えっ！？帰国して、まだ2年だけど？」そんな会話をしたのが、2年前の夏休みに入ってすぐだった。弟には、良い経験になるだろうが、兄は中学になり、高校受験が関係してくるなあ。男の子2人なので、父親がいないと心配だなあ。祖父母が会えなくなり寂しく思うだろうなあ。お友達と離れるし、生活がまた新しくなるなあ。と悩んでいるうちに、

でも・・・大好きなデジクッパやポッサムが食べられるし、焼き肉は安いぞ。家は広くなるし、暖かいオンドルが全部屋についている。広安里の花火がもう一度見られる。懐かしい友達にも会える。ハゴンのお迎えバスもある。韓国の伝統工芸である韓紙やポシヤギをもう一度習う事が出来る。遅くまで開いているスーパーもあって便利だ。ペダルもある。釜山のネオンが恋しかったんだよな。そして、何と言っても日本人学校がある。と、あれこれ前回の釜山生活を思い出していくうちに、「一緒に行くわ。」と言ってしまった。純粋に釜山が大好きな母なのであった。それから2週間後、あっさり釜山行きは決定し、子ども達に伝えると、「帰るの？」と最初に言われて、ドキッとした。前回、釜山に来た時、兄は3歳。弟は、釜山生まれの釜山育ちである。子どもたちの記憶の中には、釜山生活しかないのだと思い知らされた。でも、「帰る」と思うからか、「嫌」とは言われなかったので、ホッとした。

2年振りの釜山は、カフェが多い！高層ビルが更に高くなっている！マナーが心なしか良くなった！美味しいお店が増えた！と、色々な変化が見られたが、市場に行くと釜山訛りの言葉が飛び交い、街中ではカップルがペアルックで歩いている。子ども達が薄着だと可哀想でしょ！と声をかけてくるアジュンマ達に、あ～釜山だな～と、懐かしさでフフッと自然に笑いが出て、心がポッと温かくなった。

そして、2年前と変わらない温かく優しいままの日本人学校が同じ場所にあった。今度は、兄弟でお世話になっている。約1200人規模の学校から1クラス分の学校への転校だが、息子たちは、全教職員による目の行き届いたご指導を受け、全てのお友達の名前を覚え、学年・性別に関係なくお話をし、遊ぶことが出来るこの環境は、なかなか無いものであり、2度も貴重な経験が出来ることに親子共々感謝している。

尊敬する私の上司が、「自分の中に引き出しを沢山作りなさい。その為には、何事にも挑戦し、色々な経験をし、本を沢山読むと良い。これらは、自分を豊かにする。ここぞという時にその引き出しをいつでも開けられるようにしておくことが大切である。」とお話をして下さったことがあった。それからは、新しい事にぶつかると尻込みする自分へこの言葉を言い聞かせながら、勇気を持って一歩前に歩き出すようにしている・・・

つもりだ。ここ釜山での2度目の経験は、私に新しい引き出しが出来る事だろう。そして、子ども達にもそれぞれ新しい引き出しが出来、いつかどこかで、ここで作った引き出しを開ける日が来るといいなと願っている。ここでしか出来ない引き出しを沢山作って帰国出来るように、今日もせっせと自分に言い聞かせて頑張っていこう。ファイティン！！



# 韓国伝統酒作り体験

教諭 城内 千賀子

ある知人の紹介で、今年の9月から11月までの3ヶ月間、私は韓国の伝統酒作りの講座に参加することにした。毎週木曜日の午後7時から9時半まで東義大学で授業が行われ、受講生は私を含めて7人。全て授業は韓国語で行われたのだが、ありがたいことに日本語が分かる受講生が2人もいた。そのおかげもあり、その人達の助けを得ながら、なんとか全12回の講座を無事に終えることができた。

さて、韓国の伝統酒と言われ、まず思い浮かべるのは「マッコリ」であろう。「マッコリ」は、韓国のお酒文化の中で一番長い歴史を持ち、韓国の方々にとっては欠かせない伝統酒である。濁酒（タッチュ・どぶろく）とも言われるマッコリは、乳酸菌飲料のような色合いとまろやかな味が特徴だ。「マッ」は「粗雑に」「コリ」は「濾す」の語源から、「粗く濾した酒」という意味を持つという。製造方法は、もち米、うるち米、麦、小麦粉、ジャガイモ等を主原料に、これらを蒸してから乾燥させ、麴と水を混ぜて発酵させた後、ヨンス（※酒や醤油を濾すための萩や竹で作った筒状のざる）で材料の固形物を簡単に濾して作られる。アルコール度数は、6～8度と韓国のビールより高く、韓国の焼酎や日本酒に比べると低い。既に述べたように、「マッコリ」の原料はいろいろあるため、自分で製造してみて初めて、使用する原料によって味や風味が違うことを知った。また、「ドンドン酒」も作ってみた。「ドンドン」とは、「浮き上がってくる」様子のことを意味するという。発酵時にガスが発生し、そのとき下から湧き上がるように米粒の抜け殻が形を崩さずそのまま浮き上がってくる。そのような状態でできるお酒ということから「ドンドン酒」と名付けられたそうだ。実際に作ってみると、もち米がまるで生きているかのようにポコポコ下から浮いてきたのには驚いた。耳を澄ましてみると、発酵中は「ドンドン」「ドンドン」と音が絶えず聞こえてくる。そして、この音がなくなると、発酵が完了したことになる。毎日温度や湿度の管理をしながら、かき混ぜたり、味を調べたりするのは少し大変だったが、毎日変化していく様子を観察し、記録をとっていきのはとても楽しかった。



金井山城マッコリの麴も、このように足で踏んで作るそうです。作業を続けること20分。汗が出ました！



①麴の原料を入れる枠 ②原料を布に包み枠にはめる ③ひたすら素足で踏む（20分間くらい）④粒麴の完成  
→④を一定期間乾燥させる→蒸したお米に、水、米麴・麦麴を加え、そこに雑菌を抑えるために乳酸菌を少々入れる。→発酵させる→マッコリの完成

この講座では、「マッコリ」や「ドンドン酒」だけではなく、お酒の色が碧色になると言われる「碧香酒 [ピョクヒャンジュ]」や「イファ酒(※ヨーグルトのように食べるお酒)」,そして、「薬酒」などの伝統酒作りも行い、たくさんの韓国の伝統酒作りを体験することができた。最後に、この講座を修了すると、「マッコリソムリエ2級」の資格が与えられる。韓国に住んでいるこの機会に、みなさんも是非受講してみたいはかがででしょうか。



マッコリソムリエ2級の認定証