

第3回

気絶するほど旨い？臭い！

—韓国「ホンオフエ」—

安倍 誠

口にしたときの衝撃は今も忘れることができない。とにかく臭い。瞬時のうちに口から鼻にアンモニア臭が充満し、嘔むことも、飲み込むこともできない。間もなく今度は舌に強いしびれが広がってくる。しかし、わざわざ専門店に連れて行ってくれたSさんを前にして吐き出すわけにもいかない。なのに、私の苦悶に気がつかないのか、Sさんは「どうぞ、もっと召し上がって下さい」と私の前の皿にいくつも取り分けてくる……。

韓国のホンオフエは、かの発酵学の大家、小泉武夫氏をして「気絶寸前に陥った」といわしめるほどの強烈な発酵食品だ。その臭いのすさまじさは、スウェーデンの有名な発酵ニシンの缶詰「シュールストレミング」と双璧とされる。「ホンオ」（洪魚）とはエイのこと、「フエ」（膾）とは刺身のことを指す。生のエイを丸ごと藁や紙で包んで重石をしたうえで甕のなかに密閉する。数日すると発酵・熟成されるが、このときエイ自身が持つ消化酵素の作用で自らの身体が分解され、さらにはエイの体表にある尿素が細菌によって分解されることによってアンモニアが発生する。熟成が進むほど臭いは強くなるが味も深みが増し、好事家にはたまらないおいしさになっている、らしい。

韓国西南部全羅南道の沖にある黒山島周辺がエイの産地であり、その近くの港町である木浦がホンオフエの本場とされている。しかし、ユンドンノ著『飲食が常識だ』（ドナン出版、二〇一五年）によれば、発酵食品としてのホンオフエの発祥地は、木浦から栄山江という川を五〇キロメートル以上さかのぼった内陸にある羅州だという。西暦一四〇〇年前後の高麗末から李氏朝鮮初期の頃、政治が混乱するなかで中央の目が行き届かない朝鮮半島南部の島嶼地域では倭寇が跋扈することとなった。その対策として朝廷は島を放棄して住民を内陸部に移住させる「空島政策」をとり、黒山島の住民は羅州に移ることになった。もともと生のエイの刺身を好んで食べていた住民は海で獲ったエイを甕に入れて羅州まで運んだが、数日かけて川を上っている間に甕のなかでエイは発酵してしまった。それを繰り返して食べている間にその味に慣れてきて、むしろ発酵したホンオフエが羅州の名物として定着したという。

ホンオフエは四角くスライスして（写真参照）、ゆでた豚肉

の切り身、それによく漬かったキムチと一緒に食べることが一般的で、これを「ホンオサムハップ」（洪魚三合）と呼んでいる。「三合」は四柱推命学に由来して、天・地・人など性質が異なる三つのものが融合して新たなものを創造することをいう。つまりホンオサムハップとは三つの味が単に足し算されているのではなく、まったく新しい味が生まれていることを意味している。もっとも、そのような哲学的な意味よりも、あまりにホンオフエが貴重で高価な

ために量を増やす目的で豚肉とキムチと一緒に食べるようになったというのが真相のようだ。ホンオサムハップを肴にマッコリ（濁り酒）を飲むのが定番で、これを「ホンタク」（洪濁）というが、マッコリの乳酸菌がアンモニアの刺激をほどよく中和してくれるとされる。もっとも私からすると、ホンオフエの強烈さの前では、豚肉もキムチも、そしてマッコリもあまりに無力であると感じられなかったが……。

ホンオフエは全羅道地域の冠婚葬祭には欠かせない高級食品となったが、その臭いゆえに韓国人のなかでも好き嫌いがはっきり分かれるようだ。特に以前は、韓国南東部の慶尚道と全羅道の地域対立が激しかったが、慶尚道出身者がホンオフエを食べる全羅道出身者を揶揄することもあったらしい。でも、確かにSさんは慶尚道の大邱生まれだったはず。例外的なホンオフエ愛好者だったのか、それとも私を困らせるためにあの店に連れて行ったのか、一〇年以上経った今となっては定かではない。

（あべ まこと／アジア経済研究所 地域研究センター）



水産市場の店頭でエイと捌いたホンオフエが並べられている。「発酵させたエイ1万ウォン」とある（筆者撮影）