

キムチの「作り置き」 キムジャン

今はいつでも新鮮な野菜が手に入りますが、昔はそうではありませんでした。特に冬は野菜が不足がちです。韓国では昔から冬にも野菜を沢山摂取するために、またおかずを確保するために立冬の前後に大量のキムチを作っておく「キムジャン」という文化があります。

秋に収穫された材料でキムチ作り

キムジャンは家庭の年中行事です。キムジャンで作ったキムチは「キムジャンキムチ」と呼びますが、このキムチは長期間保管しないといけないためきゅうりのようなすぐ傷んでしまう材料はあまり使いません。

主な材料は秋に収穫した白菜と大根で、ニンニク、ネギ、生姜などの香辛味のある野菜も使います。また、キムチ味の決め手とも言える唐辛子と塩辛もたくさん入ります。塩辛はキムチがしょっぱくなることを防ぐ効果もあるので、長く保管する必要があるキムジャンキムチには大量に使います。



▲大家族の場合、白菜200個以上使う家庭もあります
姜家は白菜100個ぐらい買っていました◎

ユネスコ無形文化遺産「キムジャン」

キムジャンの日は家族・親戚はもちろん、お隣さんも手伝いに来ます。絆が益々薄くなっていく現代においてキムジャンは結束力が確認できる年中行事なのです。こうして作ったキムチは近所と分け合ってみんなで食べます。この分け合い文化は社会・市民活動にも繋がり、キムジャンの時期になると企業やボランティア団体が大量のキムチを作って家計に困っている家庭や子ども食堂、老人ホームなどに分け合ったというニュースがよく報道されます。

旬の野菜を使い、家族はもちろん隣近所と一緒に

に来る冬に備えてきた「キムジャン」文化はその価値が評価され、2013年にユネスコ無形文化遺産として登録されました。世代から世代にわたり、隣人同士の分け合いを実践し、共同体の連帯感を形成して個人のアイデンティティと所属感を増大させたというのが登録の理由でした。核家族化が進んでいる最近ではキムジャンキムチを作るよりはキムチを買って食べる家庭も多くなりましたが、キムジャンにこもっている精神は韓国人として継承していくべきでしょう◎



▲キムジャンの時期によく報道される風景です



作成者 北九州市韓国国際交流員 姜 志守 (カン ジス)

春は小倉城の桜と河内藤園、夏は若松のアジサイと関門花火大会、
秋は河内野水池ともみじ谷の紅葉、冬はイルミネーションを楽しみながら北九州で生活中◎