今月の窓

バクダンシュ

韓国に行くと，さまざまな種類のお酒に出会う。それぞれが，韓国の料理によく合って，とてもおいしい。

焼酎は薄めずに飲むが，焼肉にぴったりでつい飲みすぎてしまう。各地には，さまざまな地元の焼酎があるようである。マッカリは，気取らない居酒屋でチジミなどをつまみながら飲むと最高である。百歳酒（ペクセチュ）は薬酒であり，最初は不思議な味がしたが，飲むほどに健康になるように思えて，「あと百歳長生き！」などと言いながら新しいボトルを注文したりする。そうかと思うと，大変辛口で凛とした，日本の吟醸酒かと思うような清酒に出会ったりする。五味子（オミザ）という赤い実が産地の地方へ行ったときには，五味子で作った飲料やお酒を飲んだことがあるが，まさに地産地消の醍醐味であった。多様でありながらそれぞれお国の個性を強烈に感じさせる点，わが国のお酒とよく似ているように思える。

ところで先日，韓国の農協組織の方に，「爆弾酒」という飲み方を教えていただいた。作り方は，まずグラスにビールを注ぐ。次に，小さく細長いグラスにウイスキーを注ぎ，それをビールのなかに静かに沈ませて出来上がり。それを，一気に飲み干すのが礼儀である。･･･と書くと単なる一気飲みかと思われるかもしれないが，それがずいぶん違う。まず，この飲み方は，改まった席ではしないものであり，十分に親しい間柄同士でするものだと教えられる。注ぐボトルを支配している方は，厳粛な儀式ででもあるかのように真剣に爆弾酒を調合し，相手に応じてウイスキーの量を少し手加減する権限も有する。そして，飲む側は，飲み干したあとカラカラと音をさせてグラスを振り，たしかに飲んだことを座の皆に示し，一同盛大な拍手で応える。いわゆる一気飲みとは似て非なるもので，親しみに満ち儀式的な面白さも持った，お酒を飲む楽しさをしみじみと感じさせてくれる飲み方であった。

韓国の方と話をすると，農業経営が零細であること，高齢化の進展が著しいことなど，わが国とよく似た悩みを抱えていることを痛感させられる。わが国と違い兼業機会が少ないことも，農村の将来像を一層描きにくくしているようである。

韓国に限らず東アジア地域は，それぞれの国や民族としての個性を強烈に持ちつつ，農業においてもお酒と同じように，似ているところがたくさんあるように思える。

爆弾酒のように心を通わせ合いながら，この地域の農業が発展していくことを，願わずにはいられない。

（（株）農林中金総合研究所基礎研究部長　石田信隆・いしだのぶたか）