

2016.11 朝日新聞カフェ日和掲載

マッコリを飲む 石原義剛

まだ暑い夏の終りに韓国は釜山を訪れた。日本で秋に開催する「海女サミット」に韓国の海女さんを招待する目的があつて。釜山は古い港町だが今は350万人、高層ビルの林立する大都市だ。そこに数百人の海女がいる。

その日、夕食の誘いを受けたので、厚かましく「旨いマッコリを飲ませてもらえませんか」と頼んでみた。実は昨年訪れた時に飲ませてもらったマッコリの味が忘れられず、帰国後日本でマッコリを飲んでみたが、どこか違っていた。

ご存じのことと思うが、マッコリは韓国の伝統的な米で作る発酵酒で、農酒とも言われる庶民の酒ある。日本にもたくさん輸入され、一時ブームの時期もあった。日本の「どぶろく」に近くアルコール分は6～8度、微かに酸味があり、発泡性も強い。

マッコリは冷たく冷やして、大きな薬缶で出された。作りたてだから生マッコリと言う。子どものころ給食のミルクを注いだアルミ製の椀に、たっぷりと作りたての生マッコリが注がれた。ぐいぐいと飲める。のど越しが良く、実に旨い。

その時、同席していた若い女性の飲みっぷりがおかしいのに気付いた。彼女は顔をそむけて、私たちに飲むところを見せないように飲む。「お酒が嫌いですか」と聞いてみた。「いいえ、目上の方の前で飲むときは、このように飲むのが韓国の礼儀なので」と答えが返ってきた。私はその仕草に不思議な女らしさを感じた。

考えてみれば、日本でも一昔前までは、女性が人前で大びらに飲酒することはなかった。それが慎まさしさだと考えられていた。