

韓国人が「辛い味」に魅了される理由

太宰府市国際交流員 金辛沄

韓国料理といえば「辛さ」が象徴的ですが、実はその歴史はそれほど古くありません。韓国には、にんにくや生姜、ネギなど伝統的な香味食材はありましたが、現在の主役である唐辛子が伝わったのは16世紀末の文禄・慶長の役の時期で、日本を経由したと言われています。

本格的に料理に使われ始めたのは18世紀に入ってからで、寒さの厳しい冬を乗り切るための保存食（キムチなど）の工夫として定着しました。では、なぜ今これほど深く愛されるようになったのでしょうか。

その背景には、現代のライフスタイルにおける「手軽なリフレッシュ」としての役割があります。辛いものを食べて汗をかくことは、脳内でエンドルフィンが分泌され、軽いストレス解消や気分転換にもつながるため、楽しみながら食べられるメンタルケアのひとつとしても受け入れられています。

こうした楽しみや爽快感を求める動きは、1990年代末の経済危機以降、不況の中でも比較的安価に楽しめる辛い料理が多くの人に親しまれる要因となりました。さらに外食産業の発展により、手軽に楽しめる辛い料理が街中で身近な存在となり、テレビや雑誌で紹介されることで、大衆文化としても定着しました。

つまり、韓国人の辛さへの愛着は、歴史的な食文化の受容と、味覚や心理的満足感が融合した結果です。変化の激しい時代の中でも、辛い味は今なお韓国の食卓を支える大切なアイデンティティであり続けています。

季節の生け花

太宰府市華道連盟



萩尾 慶子 小原流

花材：オンシジューム、ソテツ、
キュウヰツル(晒し) ほか



太宰府短歌会

カラス翔べ宝満山のふところ
数多の友が群れる山肌

御笠／高塚 茂樹

招きなどしていいのにに戦争も
病氣も不意に姿あらわす

青山／磯村順一郎

干支に星座血液型の同じ友
半世紀過ぐも話は弾む

五条／大穂 聡子

育て来ぬ白き花びら数多重の
椿は咲かむ吾亡き後も

朱雀／黒木 邦枝

雨が降り爆弾が降り不信が降り
憐れみが降る瓦礫の街に

福岡市／竹森 祐彦

太宰府俳句会

持永 真理子 選

満目の代田眩しく神事待つ

東観世／中島 祝乃

質素てふ美しき言葉よ姫女苑

国分／松尾 満子

飛梅句会

介弘 紀子 選

府の大寺心礎を遺し柿若葉

星ヶ丘／江里口幸生

日照雨過ぐさらにまぶしき柿若葉

高雄台／川路 泰子

蚕豆や昔はどこも子沢山

福岡市／工藤 友子

蚕豆剥く時ゆるやかに流れゐて

朝倉市／古賀 紀子

蚕豆や真綿に寝息膨らまず

大野城市／田代りえ子

宝満句会

菅井 久美子 選

幼な名で呼び合ふ友と麦の秋

青葉台／本山 晴子

麦秋の大地や赤き日の沈む

青葉台／平野 香

丹の鳥居続く段丘卯波立つ

長浦台／徳賀美智子

晴れ三日作業捗る麦の秋

高尾台／荒島由美子

退院の今日は助手席麦の秋

観世音寺／野田 杉子

都久志てんじん句会

佐々木 甘露子 選

靴裏に芽吹きをのぞく竹林

福岡市／宮津英里子

サバンナを懐かしむ象薄暑光

青葉台／彦坂 正学

まだ薄き潮の匂いの薄暑かな

福岡市／北川朴洋子

万緑や石工弛まず鑿を打つ

福岡市／塩飽たか子

蕊ふる夜母は呼ばれて父の元

筑紫野市／寺田 恵子

太宰府川柳倶楽部

小池 一恵 選

踏んばって終活に向け腰上げる

観世音寺／河原 明子

ゆるやかによみがえる顔同期会

青葉台／東海林宏昭

そこそこの祝儀袋で義理果たす

二日市／坂本やよ子

飛びこすか迷う一瞬水溜り

都府楼／杉 良子

円安にほくそ笑む人嘆く人

松川／山根 清