

113. < ホンオフエ体験記 >

村上 孝雄

皆さんは、ホンオフエ（洪魚膾）をご存知でしょうか？これは、韓国南部の全羅南道の郷土料理で、ホンオ（ガンギエイ）の切り身を壺に入れて発酵させたものですが、強烈なアンモニア臭を放ち、臭い食べ物ランキングでは堂々の世界第2位にランクされる食品です。ちなみに第1位は、スウェーデンのニシンの缶詰シュールストレミングで、これは殺菌せずに缶詰にするため中で発酵が進み、缶詰が膨らんで爆発の危険すらあるという恐ろしい食品だそうです。

さて、先日、IWA（国際水協会）の会議で釜山に出張した際、韓国の知人 Kさんと夕食を共にしましたが、色々な料理が出てくる中に、皿に乗せた魚の切り身がありました。Kさんが笑いながら「これはかなり臭いがきついですよ。食べられますか？」というので、さては、これがかのホンオフエかと思い当たりました。実は、ホンオフエについては、あの「味覚人飛行物体」小泉武夫教授の著書でその存在は知っていましたが、図らずもここでそれを味わう機会に巡りあったと思うと、私は喜びと緊張で打ち震えたものです。

ホンオフエは、見た目は普通の魚の切り身ですが、箸で一切れをつまんで臭いを嗅いで見るとさすがにアンモニア臭が強烈です。その食べ方は、肉やキムチで挟んで食べ、焼酎で流し込むのです。私も豚肉とキムチでホンオフエを挟み、覚悟を決めて口に放り込んだところ、噛むほどにアンモニアがグワーッという感じで口の中に広がり、一瞬おいてから粘膜をこれでもかこれでもかと刺激しながら鼻に抜けて行きました。その感覚は、昔、アンモニア臭に涙を流しながら見学した石灰系汚泥のコンポスト化施設の記憶を脳裏に甦らせましたが、味の方はと言うとコリコリとした食感で、肉やキムチと良く合っただけのものでした。

韓国の南部では、ホンオフエは結婚式等には欠かせない高級食材であり、また、これ無しでは三度の飯が食えないという人もいます。その一方で、韓国人でもとても食べられないという人も多く好みが分かれますが、一度ハマると病みつきになりそうな気がします。

もともと、サメやエイは体内に尿素を蓄積するため、発酵させると分解してアンモニアが出るのですが、これには腐敗の進行を抑制するという効果もあります。私が小さい頃、下関市の山間部に住んでいた祖父母のところに行くと、食事には良くサメ肉が出ました。その辺りでは、魚は、はるばると日本海に面した仙崎漁港（「こだまでしょうか」の金子みすゞの故郷）から行商人がスーパーカブに乗って売りに来ていたのですが、腐りにくいサメ肉はいつも積荷の中にあっただけの記憶があります。

さて、前述の臭い食べものランキングですが、5位にくさや、6位に鮎鮓、7位に納豆が入っています。日本勢もなかなか健闘しているようです。