

# 真鍮やかんからカクテルベースに進化した不死身の国民酒 マッコリから焼酎へ（韓国）

韓国人は酒好きが多い。WHO 報告によると、1人当たりアルコール消費量は8.65ℓで（2018年）、日本人6.82ℓより多い。アジアではトップだ。新年会、歓送迎、冠婚葬祭など、大勢が集まる席には日本同様酒が欠かせない。普段の生活でもよく飲む。代表的な酒はマッコリ（日本のどぶろく）と焼酎である。

しかし、時代とともに、喜怒哀楽を共にする「国民酒」は変化している。一番伝統的に飲まれてきたマッコリは、今日、酒類消費の8%に過ぎない。1970年代は焼酎、80年代以降はビールが多く飲まれている。しかし、マッコリは不死身だ。

マッコリは、6世紀頃から飲まれた固有の酒で、古い時代から農作業の時に飲んだ記録が残っている。高麗時代の文献（1123年）によると、王は旨い酒を毎日飲んでいたが（清酒や法酒）、庶民は「味が薄く色が濃いものを飲んでいる」。これが今でいうマッコリである。古代から、庶民も酒を飲んでいたのである。

マッコリは米のご飯に小麦で作った麴を合わせて造る（日本酒は米ご飯と米麴）。一度だけの仕込みで醸造させる簡便な早造りの酒。醸造が終わった酒は静置しておくとなりの澄んだ部分と下方の濁った部分に分かれる。上澄み部分は清酒になるものだが、マッコリはこの澄んだ部分と濁った部分をそのまま一緒に混ぜ合わせて漉かしたものである（マッコリとは、朝鮮語のマツ〈何もかもひっくるめて〉コルリ〈漉かす〉からきた表現）。

マッコリは“発酵食品”であり、アミノ酸やビタミンを含み価値の宝庫だ（特に濾過や熱殺菌を経っていない生マッコリ）。上質のマッコリは甘味、酸味がバランスし爽やかな清涼感がある。

儒教が高揚した李氏朝鮮時代、来客へのもてなしが重視され、早造り酒のマッコリは各家庭で造

られた。両班（高麗・李朝時代の貴族階級）はお互いに旅行中の宿泊、飲食の便宜を図るルールがあり、両班の主婦の必須の仕事であった。

農民にとっては、農作業の合間にたしなむ一杯のマッコリが辛い肉体労働を癒してくれた。簡便にできる早造りのマッコリこそ、朝鮮の農業を支え、農民に働く意欲を与え、生活に希望の灯りをともした。雨が降ると畑に出られないので家でのもろりマッコリを飲んだのが、今でも雨が降るとチヂミでマッコリが飲みたくなる韓国人のルーティンなものだ。

発酵文化とともに発展した韓国社会において、キムチと同様マッコリは韓国人にはなくてはならないものである。マッコリは支配層にも農民にも愛された朝鮮民族の「国民酒」であった。

しかし、マッコリには「受難の歴史」がある。朝鮮半島は1910年代には日本の植民地統治が始まり、酒を自由に造れなくなった。1909年、酒税法が公布され、各家庭で自由に造られていた酒が許可制になった（ただし、個人の自家用酒の製造は幾分税金を高めにかかっていた）。

1945年の日本敗戦により、植民地統治は終わったが、今度は米不足から、マッコリ造りは白米の使用が禁じられ（1961年）、アメリカからの小麦（食糧援助）を米代わりに使った。そのためオール小麦のマッコリ酒になり、民族の伝統的な濁酒は味わえなくなった。1970年代は、焼酎（ソジュ）が一番飲まれる酒になった。

しかし、2000年代になり、健康志向から、低アルコール・自然食品のマッコリは見直され、2008年頃からマッコリブームが起きている（マッコリ・ルネサンス）。飲み方も進化し、真鍮製のやかんに入ったマッコリをチヂミと味わうという昔ながらのイメージから、マッコリベースのカクテルも流行っている。マッコリの味は朝鮮民族の遺伝子に刻み込まれているのであろう。不死鳥の如く蘇る（「焼酎」は別稿に続く）。

※日本醸造協会誌『醸協』2002年4月号、鄭大聲論文を参考にした。

韓国の酒類販売額（2018年）

	国内販売額 (億ウォン)	構成比 (%)
濁酒（マッコリ含む）	4,130	8.3
清酒・薬酒	1,597	3.2
ビール	18,260	36.9
果実酒	863	1.7
焼酎	17,209	34.8
ウイスキー等	549	1.1
その他酒類・酒精	6,898	13.9
酒類計	49,505	100.0

出所：韓国統計庁（食品医薬品安全庁統計）