

味の根っこ

韓国の女の子が大好きなおやつ

ホットク

高 正子 神戸大学非常勤講師



焼きあがったホットク

韓国の屋台のおやつ

韓国に行くのと駅の周辺や繁華街でよく屋台を見かける。野菜や餅を甘辛く炒めたトッポッキや魚肉のオデン、キムパプ（海苔巻き）、天ぷら、そしてホットクなどなど。そのなかでも女の子が特に好きなのがホットクだ。小麦粉と餅粉で作られ、パンでも餅でもなく、なかに黒砂糖とシナモンが入っている。焦げ目がつくまで焼くと、中身が溶けてまるで蜂蜜のように甘くておいしい。寒い冬、女子学生たちは、屋台で売られるホットクを買って食べるのが学校帰りの楽しみなのだ。ホットクは漢字では胡餅と書く。インターネットで検索すると、一九二七年仁川に上陸した中国労働者たちに、安くて食べやすい餅を当時の華僑たちが開発したとあるが、実際はホットクがいつ韓国に伝わったのか定かではない。ただ確実なのは、一九六〇年代にはすでにホットクが屋台のおやつとして売られていたことだ。いまは昔ながらの黒砂糖にシナモン入りのホットクよりは、あんこやピーナッツなどが入っているのが主流となっている。

じつはこの「黒砂糖にシナモン入り」の元祖ホットク、わざわざ韓国に行かなくても、大阪生野区の 코리아タウンで味わうことができる。

코리아タウンで初めてホットクを売り出した李春成さんのお店「のりちゃん」だ。四〇年前（一九七〇年代）濟州島から日本に渡ってきた李さんは、韓流がブームになる少し前に焼肉屋さんの軒先を借りて商売を始めた。わたしは

在日コリアンの味

大阪の 코리아タウンはJR環状線鶴橋駅と桃谷駅のあいだ、かつて「猪飼野」とよばれた地域に位置している。この地域には濟州島から渡って来た在日コリアンたちが多い。一九二三年に濟州島と大阪を結ぶ定期航路が運行されるようになったためだ。日本の植民地支配によって生活に困窮した人たちが、当時「東洋のマンチエスター」とよばれた大阪にやってきた。ところが、外国人が住居を探すのは難しく、下町であったこの地域によく借家を得て暮らすようになったのだ。

一九三〇年代になると、濟州島から家族を呼び寄せる人びとが増え、密集居住地・猪飼野に朝鮮市場が生まれた。どこにいても祖先を祭る儀礼を忘れることのないコリアンたちが祭祀に



生野区の 코리아タウン。東側からの風景



在日コリアンの食品メーカー徳山物産のホットク

必要な食材などを売り買ひする市場を必要としたからだ。このころの賑わいは「アサヒグラフ」（一九三三年一月八日号）にも掲載されている。当初は、表通りには店を開けず、狭い路地裏に細々と店が構えられた。多いときには屋台も合わせて八〇店舗ほどがひしめき、近畿一円のコリアンが集まってきた。表通りの日本人店主の店でも、集まってくるコリアンをめあてに朝鮮靴を並べる店があった。

やがて戦争が始まり空襲が激しくなると、商店街の人たちも地方へ疎開し、戦後もなかなか戻ってこなかった。そこで、路地裏で商売をしていたコリアンたちが、閉められていた商店の軒先を借りて、キムチや大豆もやし、朝鮮餅などを売り始めた。これが今の 코리아タウンの基となった。戦後、日本に残ったコリアンたち



ホットクの店「のりちゃん」の李春成さん

初めてこの店を知ったのは、 코리아ンフードが大好きで週に一度は必ず家族でここに食材を買いに来るといふ学生が、「 코리아タウンで一番ホットクがおいしい店」と教えてくれたからだ。以後、ホットクはこの店で買うことになっている。李さんのホットクは故郷・濟州島の味であり、父親との思い出の味だ。幼いころ、父親が連れて行ってくれた東門市場で食べたホットク……。後に、学校に通うため移り住んだソウルでも濟州島で食べたホットクに勝るものはない。李さんは自分が一番おいしいと思った思い出のホットクを再現して売り始めた。結果は予想通りの「テバク（大当たり）」だ。現在も 코리아タウンのなかほどに店を構えている。

は日本国籍をはく奪され、外国人だという理由ですべての福祉政策から排除された。厳しい生活のなかで家族が団結し助け合う、精神的な拠りどころとなったものが祖先祭祀であり、それを支えたのが 코리아タウンに集まる食材であり、人の情であった。

今も 코리아タウンには人びとが集まる。女の子たちが歩きながら頬張るホットクにも、この地に生きてきた人びとのさまざまな味が染み込んでいるのではないかとわたしは思う。

「ホットクセット」を使ったレシピ（約6枚）

ホットクミックス 200 g
シナモンシュガーミックス 50 g

- ① ボールにホットクミックスと水 130 ml を入れる。
- ② 木べらなどで粉っぽさが無くなるまでよくこねる。（手でこねてもよい）
- ③ ボールにラップをかけ、常温で 10 分ねかせ。
- ④ 生地を 6 等分し、手に食用油を塗り、丸める。真ん中にシナモンと黒砂糖を入れ、かぶせる。
- ⑤ フライパンにバターをいれ、そこに④を入れて 1、2 分焼く。片面が焼けるとテコなどの平たいもので抑え、ひっくり返す。