

キムパプ（韓国海苔巻き）が伝える思い イ・ユンジュ（韓国）

キムパプという韓国料理をご存じでしょうか。「キム」は海苔、「パプ」はご飯を意味します。ご飯を海苔で巻いた食べ物で、シンプルながら外出には欠かせず、韓国人が愛してやまない料理です。今日は、このキムパプをめぐるお話をしたいと思います。

10月の韓国は遠足シーズンです。遠足には必ずといっていいほど、母親たちは弁当にキムパプを準備します。ほかにも運動会や、老若男女の各種集まり、遠出にも欠かせず、韓国人のキムパプに対する思い入れは格別なものがあります。

キムパプの作り方は、①ご飯をふっくらと炊き、海苔の上にご飯をのせ薄く広げます。②その上に黄色いたくあんやハム、家族が好きな野菜をきれいにのせ、くるくる巻きます。③一口にパクリとほおばれるくらいの大きさに切ったら完成です。栄養は満点です。黒い海苔と白いご飯が組み合わせさせた美しさに加え、たくさんの野菜に彩られたキムパプは、ひとつの芸術作品のようで、味と風味も抜群です。思えば、韓国の家庭の食事はご飯と多種類のおかずで構成されるため、キムパプは韓国料理が凝縮された食べ物といっても過言ではありません。

私が勤務する幼稚園でも遠足があり、飛行機展示場に行きました。園児の中に、母親が外国人（韓国では「多文化家族」と言い、保育料は基本的に無料）で両親が離婚した家庭に育つ6歳の男の子がいます。今は祖母と二人暮らしなのですが、遠足の日、自分の昼食だけでなく、クラスメートや保育士が食べる分まで、重くてかばんの底が抜けるくらいいっぱい食べ物詰め込んできていました。遠足のためにわざわざ準備したものではなく、どう見てもその子が普段食べているお菓子や、農作業の間食用のジュースを詰めてきたようでした。

たくさんの食べ物がかばんにあっても、終始元気がないその子に、私は声をかけました。「どうしたの？電車にも乗れたし、楽しいじゃない？」すると、その子はこう答えました。「たのしいよ。でも、キムパプがないんだもん」

祖母が田舎の農作業であまりに忙しく、体も悪いため、お弁当を準備できなかったようでした。田舎のため、どこにでもあるキムパプの店さえありません。空気の抜けた風船のように落ち込んだその子に、私は「先生、キムパプ本当にたくさん持ってきたの。一緒に食べよう」と声をかけました。「わー、本当？」男の子の表情は、ぱっと明るくなりました。

そして昼食の時間になりました。私はその子をすぐ隣に座らせ、みんなで円になって座り、各自お弁当を出しました。すると、私より10歳年上の先生が「さあ、先生が準備したお弁当だよ。おいしく食べてね」と、その子に小さなお弁当を差し出しました。

たくさん準備したから、一緒に食べれば十分だと思っていた私の小さな配慮が、その瞬間、はずかしさになりました。先生はその子の事情をあらかじめ知っていて、きちんと弁当を準備していたのでした。その子は自分だけのために用意された弁当をもらいながら、自分の存在感と、自分は愛情を注がれる大切な人間だという実感をいっぱい受け取ったと思います。

す。

キムパブは母親やそれに代わる人の愛情や思いが詰まった、他に替え難い食べ物なのです。母親たちが工夫を凝らして具材や模様を考え、子どもたちがそれぞれのキムパブを交換し「お母さんの料理の腕前」を楽しく自慢しあうのも、韓国ならではの風景かもしれません。

マスコミでは胸が痛む事件が日常的に報道され、明確な解決策は見えません。それでも、まずは子どもたちの胸の奥深くに、かけがえのない思い出をいっぱいにつめこんであげることが大切なのではないのでしょうか。そして子どもたちが世の中を温かいものと感じられるよう、母親はもちろん、社会の大人たちが思いを寄せていければと思っています。そう、言葉だけでなく。