

濟州生マッコリ 上陸

福岡に近い韓国・濟州島産で「島外不出」とされていた醸造酒の生マッコリが今夏、福岡の飲食店にお目見えした。日韓の歴史をたどる旅で「朝鮮伝統の味」を知った東京の青年が、兄弟で起業して輸入し、九州へ販路を広げた。

(八板俊輔)

東京の兄弟輸入、販路拡大

マッコリは米と小麦粉が主原料の濁り酒。濟州島の生のマッコリは、加熱処理して発酵を止めたものに比べ、炭酸をわずかに含んでいる。アルコール度数は6%。東京在住の中條朝さん(27)と弟の暁さん(22)が2008年暮れに輸入販売会社を設立し、「濟州マッコリ」のラベルをつけて09年7月に初輸入した。

朝さんは濟州島で生マッコ

りさんは東京経済大で「東

アジアの戦争責任」を学び、

07年に濟州島を訪れた。関心

は日本の植民地支配や「濟州

4・3事件」。米軍政下の1

948年、朝鮮半島南部だけ

の総選挙に反対する左翼勢力

が濟州島で蜂起し、軍・警察

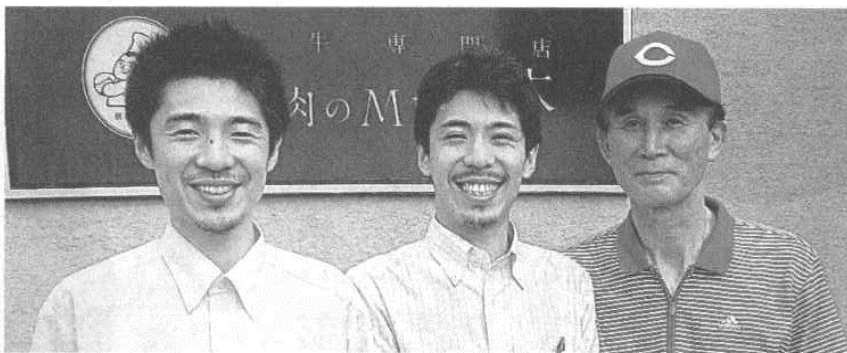
の鎮圧で島民ら約3万人が犠

牲になったとされる。



非加熱「生搾り」の濟州マッコリ

日韓の相互理解 一役願う



濟州マッコリを提供する焼き肉店の経営者、青木勝男さん(右)と中條朝さん(左)、暁さん(中)兄弟。飯塚市紙でも紹介されている。

今年7月から店を出している飯塚市の「焼き肉のM青木」経営、青木勝男さん(64)は「(在日1世の)母が家庭でカメに作っていた、どぶろくの味によく似ている。母のはもう少しコクがあったが、女性にはこちらの方が飲みやすい」と話す。

福岡市内に6店舗ある「福岡焼肉 叙々苑」(曹世徳社長)も秋のメニュー改定で今月中に提供を始める予定だ。

朝さんは「濟州島に近い九州でも販売できてよかった。さらりとした辛口です。日韓の相互理解につながればうれしい」という。

冷蔵倉庫での保管を提案し、3カ月後、訪問4回目で承諾を得た。輸入量はいま、月に1万5千本。関東を中心に307の飲食店へ販売し、業界販売は6本以上で1本(750cc)599円、送料別。問い合わせは「かめに商事」(東京都文京区、03・5842・3138)へ。