



唐辛子と幸福の ホルモン、エンドルフィン

私は、現在日本に住んでおり、年に4～5回、出張及びプライベートで韓国（実家）に帰ります。3歳の子を連れた大変な移動ではありますが、なにより、本場の韓国料理を食べられるということを考えると、楽しみです。

韓国料理の調味料と言えば、唐辛子とニンニクですが、今回は唐辛子の話をしようと思います。写真は韓国の家庭料理です。白黒の印刷なので色の判別はつきにくいですが、実は全品が赤色です。唐辛子の粉又は、唐辛子の味噌がたっぷり入っているからです。

辛いものを食べ続けると胃に無理が生じ、胃腸炎になりやすく、胃腸炎になった韓国人は多いです。しかし、辛いものが食べたいあまり、胃壁を保護する胃薬をわざわざ飲み、大好物な辛いものを食べる準備をするという韓国人も少なくありません。

韓国に住んだことがある日本人の知り合いは、よくテレビで料理番組を見たそうです。

彼によると、不思議なのは、新鮮な材料としてエビ、さかな、野菜などをたっぷり入れ、料理を作りながら、盛り上がったとき、



必ず、唐辛子の調味料が登場することだったそうです。

「また唐辛子か！せっかく新鮮な材料を使用しているのに、材料の本来の味は感じられなくなるし、結局味はあれもこれも辛いという全部同じな味になるじゃないか。それに、唐辛子が登場すると必ず興奮してゲストが歓声を上げる。そこまで好きかしら、理解不能だな」

韓国人の私とその疑問に答えると、こうなります。「ハイ、そうです。辛いものは大好きです。時々むやみに食べたくなるときがあります。日本でしばらく辛いものを食べてないとき、ネットで注文した本場の唐辛子の味





噌と粉で辛い料理を作りながら、ワクワクするし、辛い匂いを嗅ぐと、本当によだれが出てきます。そして辛さの中でも、韓国人には素材の新鮮さが分かりますよ。」

実は舌は辛さを味ではなく痛みとして感じ、辛い食べ物を食べると、神経細胞は、辛さを軽減させるために幸福ホルモンであるエンドルフィンを分泌させるそうです。

エンドルフィンが分泌されると、人は、気分がよくなり、このことが繰り返されると、脳はそれを記憶して、定期的に辛いものを食べると命令するそうです。

このように食べ物で、気分がよくなる経験をしているうち、人は、興奮しやすい性格になるのでしょうか。辛いものを好む韓国人、イタリア人、メキシコ人が情熱的でストレートな性格なのは、ただの偶然ではないかも知れません。

そしてこの熱い性格はサービスの速さともなんらかの繋がりがあると思います。

熱くて興奮しやすい韓国人は「パルリパルリ」（日本語で「はやく」）が大好きで、どこへ行っても「早くしてください」という言葉が聞こえます。エレベータの速度もタクシーの運転速度も、カラオケ機械の歌の選択番号入力から音楽が流れるまでにかかる時間も、早いです。速さの結果が良かれ悪かれ、なんでも早いです。

特許庁のサービスも早いです。2006年には、一次審査処理期間が9.8ヶ月となり、審

査処理期間が世界で一番早くなったことがあります。

さらに、特許庁が指定した専門機関に先行技術調査を依頼しながら優先審査申請を行い、調査機関にその調査結果を特許庁に提出することを要請すると、だれでも優先審査を受けることができます。つまり優先審査の対象に制限がありません。

そして一般的に優先審査申請（専門機関に先行技術調査依頼）から、特許庁に先行技術調査報告書が提出されるまでは15日以内で済み、優先審査申請から優先審査決定まで約一ヶ月、そして審査が完了するまでは更に1～2ヶ月ほどで済みます。つまり優先審査の申請から審査結果が通知されるまで、2～3ヶ月あれば充分なのです。

唐辛子の話からずれましたが、本題に戻ると、もし、韓国に旅行する機会があれば、醤油だれの焼肉ではなく、辛い味付けの豚肉、または、スン豆腐チゲ、キムチチゲなどなど、辛いものが苦手な方でも、本場の韓国人が楽しむ辛い料理を一回位は、勇気をだして試してみるというのは如何でしょうか。

体も心も熱くなり、エンドルフィンの作用で幸せな気分になれるかもしれません。たまには我慢せず、興奮して本音で物事を言い、ストレスを発散させてみては如何でしょうか。旅行って旅行先の文化を味わい、息抜きすることですよね。

筆者紹介

朴沼泳（ばく・そよん）

2001年38回韓国弁理士試験合格。現在は新樹グローバル・アイビー特許業務法人の顧問を務める。ソウル生まれ、2003年から現在まで日本在住。

韓国の中央大学校の政治外交学科および大阪工業大学の電子情報通信学科を卒業。

趣味はダンス、好きな食べ物はチラシ寿司、キムチチゲ。

好きな言葉は「修身齊家治国平天下」。