

韓国の伝統酒「マッコリ」

皆さんは韓国の伝統酒「マッコリ」をご存じですか？日本にも輸出されているので、ご存じの方も多いと思います。しかし、韓国から海外に輸出されているマッコリはほんの一部であり、国内生産されているマッコリの種類は2000を超えると言われていています。それは、マッコリの原料は主に米ですが、小麦粉、トウモロコシ、粟、サツマイモなど様々な穀物や野菜から作られており、原料や製造方法によって様々な味のマッコリが流通しているからです。一般的な作り方は、蒸した米にヌルクという韓国特有の麴を混ぜ、水を加えて発酵させ、粗く濾せばでき上がりです。ヌルクは酒造りに欠かせない酵素や酵母の供給源としては日本の麴と変わりませんが、製造される地域や生産者によって含まれる微生物の種類が多いことが特徴です。そのため、愛好家にとっては知れば知るほど奥が深い探求の対象となるのかもしれませんが。また、日本で流通しているマッコリは、韓国内のマッコリと違う点の一つがあります。それは、製造

の最終段階である加熱殺菌がされているか否かです。加熱殺菌されていない韓国の生のマッコリは、酵母のため賞味期限が短い反面、微炭酸が楽しめます。ですが、最近は容器などの改良で日本でも生マッコリが飲めるようです。生マッコリにはビタミンB、乳酸菌やタンパク質が豊富に含まれており、疲労回復や整腸効果が期待できます。

マッコリの歴史は古く、農民や労働者が疲れた体を癒し、空腹を満たす飲み物として「農酒（ノンジュ）」と言われて親しまれてきました。今でも登山の際にはマッコリを持参して頂上で飲む文化があります。近年では若者を中心に再評価され、その魅力が海外でも広く知られるようになってきたようです。日本では若者のアルコール離れが叫ばれていますが、韓国も例外ではありません。その点マッコリはアルコール度数が低いものも多く、ほのかな甘みと爽やかさで飲みやすいことが若者に人気がある理由の一つと思われます。





例えば、マッコリをサイダーで割った「マッサ」や、マッコリにコムハニー（巣蜜）を入れた「はちみつマッコリ」が人気を集めています。このように、最近のソウルにはおしゃれなマッコリバーが数多く登場し、マッコリをベースにしたカクテルや創作料理を楽しめます。

マッコリは韓国の食文化とも深く関わっており、様々な料理との相性がよいことでも知られています。特に、辛い料理や油っぽい料理との相性が抜群であり、その爽やかな味わいが料理の辛さを和らげる役割を果たします。そのため、韓国では伝統的な食事の際にはマッコリが欠かせない存在となっています。例えば、日本でもおなじみのチヂミにはマッコリが欠かせません。韓国では、なぜか雨が降ると「チヂミとマッコリ」を食べようとする傾向があります。理由は諸説ありますが、雨音がチヂミを焼く時の油のはねる音を連想させるからだとも言われています。また、マッコリの中には、癌の発生や増殖を抑制する坑がん・坑腫瘍物質である「スクアレン（Squalene）」が含まれているものがあり、韓国では病後の回復食として飲む人もいます。

最後に、マッコリは様々な原材料から作ら

れるため、その種類が豊富であることが魅力ですが、製造に使用される米や麴などの原材料の品質管理や、これらの原材料の供給安定性や品質の一貫性に課題が残ります。一方で、マッコリは韓国の飲食業界だけでなく、新たな分野でビジネスチャンスを生み出しており、また、地域経済の活性化に貢献しています。特許の世界を見ても、マッコリの味の改善や製造方法、容器に関する特許に留まらず、「マッコリ発酵物を含むシャンプー組成物及びその製造方法」、「抗酸化及び美白効能を有するマッコリ濃縮液含有組成物」など化粧品業界にも進出しています。

昔は中高年に好まれていたマッコリが、若者たちが興味を持ち、そこから新しい可能性が広がる、まさに温故知新を感じます。

筆者紹介



柳鍾宇 (ユ ジョンウ)

GIP Korea代表弁理士。ソウル大学電気工学部を卒業。2009年弁理士登録。弁理士になる前は（株）LGディスプレイで設備購買及び技術営業の日本担当を務める。

前職の特許事務所では、最初は（株）サムスンの特許明細書作成／中間処理／外国出願などを行い、後に日本企業の韓国出願を担当。趣味はゴルフ。