

## 韓国伝統酒 マッコリの復活

ソウル駐在員事務所

秘書 洪承元

皆さん「マッコリ」という韓国のお酒をご存知ですか？日本で言う「どぶろく、濁り酒」といったお酒でしょうか。マッコリは2009年のヒット商品にも選ばれ、韓国では再び人気を集めています。

マッコリは1960年代半ばまでは酒消費量全体の約70%を占めるほど庶民のお酒として親しまれており、健康飲料酒とも言われていました。マッコリは米を原料とした穀酒です。1960年代の食糧不足を機に、米から作られる酒の製造が禁止され、一時は消費量が大幅に減少しました。

しかし最近では味・香りの改良、Well Being(健康志向)の影響でマッコリが再び注目されるようになりました。理由としては低アルコール(度数6~8度)、低カロリー、乳酸菌・食物繊維が豊富、美白効果(?)などが挙げられます。フルーツジュースや・炭酸飲料で割ったマッコリカクテルは味もおいしく見た目もきれいで、最近では若い女性にも絶大な人気です。

関税庁によると、マッコリの2008年対日輸出額は約402万ドル(約3億5,950万円)で対前年比53%増加、輸出量は4,891tで対前年比25.4%増加しました。日本人の若い女性の間でもひそかなマッコリブームが起こっているらしく、「美白効果あり」ともなれば大ブレイクの予感がします。

また、マッコリ製造業者は各地方の特産物を使った地方特産マッコリを作り始めており、カボチャマッコリ・人参マッコリ・松の実マッコリなど地方の特産物をアピールした商品開発にも力を注いでいるそうです。

韓国では‘雨の日にはチジミとマッコリで一杯’という言葉があります。皆さんもソウルにお越しの際は、韓国の伝統酒マッコリを味わってみてはいかがでしょうか？

(為替 2010年2月末 1ドル=89.43円にて換算)



写真出所：デイリーアン



写真出所：ソウル経済新聞