

WEB CONTENTS



2024년 04월 26일 03시 09분



여수시

목차

목차	2
突山カッキムチ	4
一度味わった人はまた探すカッキムチ	4
海風を受けて育てて独特な香りと味がする突山カッ	4
世界のどこからでも楽しめる麗水の誇り	4



独特の香りとピリッと辛い味の 突山カッキムチ

一度味わった人はまた探すカッキムチ

突山のカッ(カラシナ)は独特な香りがあるが一般のカラシナよりピリッと辛い味がして繊維質が少ない。葉と茎には一般的な赤いものとは違って茎の毛がなく柔らかくて黄緑の野菜で、ほかの野菜に比べてタンパク質の含有量も多い。

海風を受けて育て独特な香りと味がする突山カッ

突山が近くなるほど突山カッキムチという看板が目に入ってくる回数が増えてくる。麗水のどこにも見ることができる「突山カッキムチ」は突山から始まる。突山の暖かい海洋性気候とアルカリ性土質が風とともに作り上げた優れた秀作だからだ。

麗水の突山カッ(カラシナ)はすでに全国的に有名だ。冬でも気温が零下に下がることが珍しい突山で、南海の海風によって育てあげられた突山カッは大きさとは違い繊維質が柔らかく、パサッと歯ごたえがよく、その一味違う味が口コミで伝わっていった。

突山カッが知られるようになったのは約30年余り前のことだ。潮風と黄土の土、そして穏やかな気温が作り出す突山カッは、春にはボムトンカッ、夏にはキムチカッ、冬にはキムチの漬け込み(キムジャン)カッとして区分され、私たちが食べる突山カッキムチの大部分が春に生産されるボムドンカッだ。ボムドンカッは葉がほとんどないことが特徴で、最高の味を誇りながら一般のカッとは違って価格の差も三倍ほどになる。栽培方法と季節によって味が違うという。

ちょっと見ただけでは大きく育ったレタスや、白菜のように見える突山カッは、約40年余りも前に、日本から「マンセンピョンギョンデヨブチョン」が取り入れられて栽培されるようになった。

朝鮮半島南端の暖かい海洋性気候とアルカリ性砂質土で栽培されるので他の地域のカッには比べ辛みが少なく、カッ自体が酸っぱくならない長所があるため、人々から愛され脚光を浴びる野菜となった。

突山カッは独特の香りがあり、一般のカッよりピリッとした辛みがあり、繊維質が少ない。葉と茎には一般の赤いカラシナとは違って茎毛がなく、薄い薄緑色の野菜で他の野菜に比べて高タンパクで、ビタミンAとCが多く含まれているのが特徴だ。

突山カッキムチは主材料である突山カッに一定量のねぎや唐辛子の粉、ニンニク、生姜、イワシエキスと生えびを混ぜて作ったヤンニョム(調味料)を和えたキムチだ。カッ特有の辛みと塩辛のよく発酵した味が食欲をそそり、一度これを味わった人はまた食べたくなるという深い味が自慢だ。



世界のどこからでも楽しめる麗水の誇り

秋に漬けて食べる季節のキムチで、突山カッでキムチを漬けると独特の味だけでなく、保存性にも優れる。また、発酵によってカルシウムが乳酸と結合して乳酸カルシウムとなり、リンと結合して骨の主成分となり、人の骨格形成に重要な作用をする。また、目によく、咳を止め、体の気を下降させながら体内を暖かくし、おりもの治療、頭や顔の風を予防するのに効能があるとされる。また、カッキムチはビタミンC、βカロチン、フェノール化合物、クロロフィルなどが多く含まれて抗酸化作用をするため老化を抑制すると知られている。

ビタミンA、カルシウム、鉄分などが豊富な無公害健康食品として成人病や悪性貧血の予防、虚弱体質の改善などに効果があると知られている突山カッキムチ。インターネットでの注文も可能で、世界のどこでも楽しむことができる麗水ならではの自慢だ。

RESERVED.

YEOSU CITY
Web Contents

