

01

韓八商店

営業時間 / 10:00 ~ 19:00
定休日 / 日曜日 TEL. 078-739-1877
若松町 11-5-17



ケミカルの仕事場で職人さんたちと食べた母の手作りのキムチやパンチャン(惣菜)は評判でした。震災後、ケミカルから母の味を受け継ぐキムチ屋として平成11年に転業、薄塩の在日の母の味を守っています。白菜、大根、ごぼうなど毎日作るキムチも自慢ですが、なんといっても日替わりのチョソンパンチャン(朝鮮惣菜)は、料理自慢の母の味、魚の煮付け、豚のにこどり、ひじきの炊き合わせなど種類の多さも圧巻です。

02

キムチハウス

営業時間 / 10:00 ~ 19:00
定休日 / 水曜日 TEL. 078-631-1572
腕塚町 6丁目 1-8-109



キムチの基本は踏まえつつ、若い世代にもサラダ感覚で食べてほしいという思いの「キムチ・ハウス」というネーミング。地域で取り組むアニメやコスプレイベントの若者向けの「セロリキムチ」、海岸地域ならではの「わかめキムチ」など新商品開発にも熱心です。味の決め手は毎日の真剣勝負野菜の塩加減、そしていりこを中心とした出汁をしっかりと効かせ、日本の文化としてのキムチづくりに励んでいます。地域に住むベトナム人たちがキムチ好きで、チョジャン(韓国酢味噌)をよく買いに来ます。

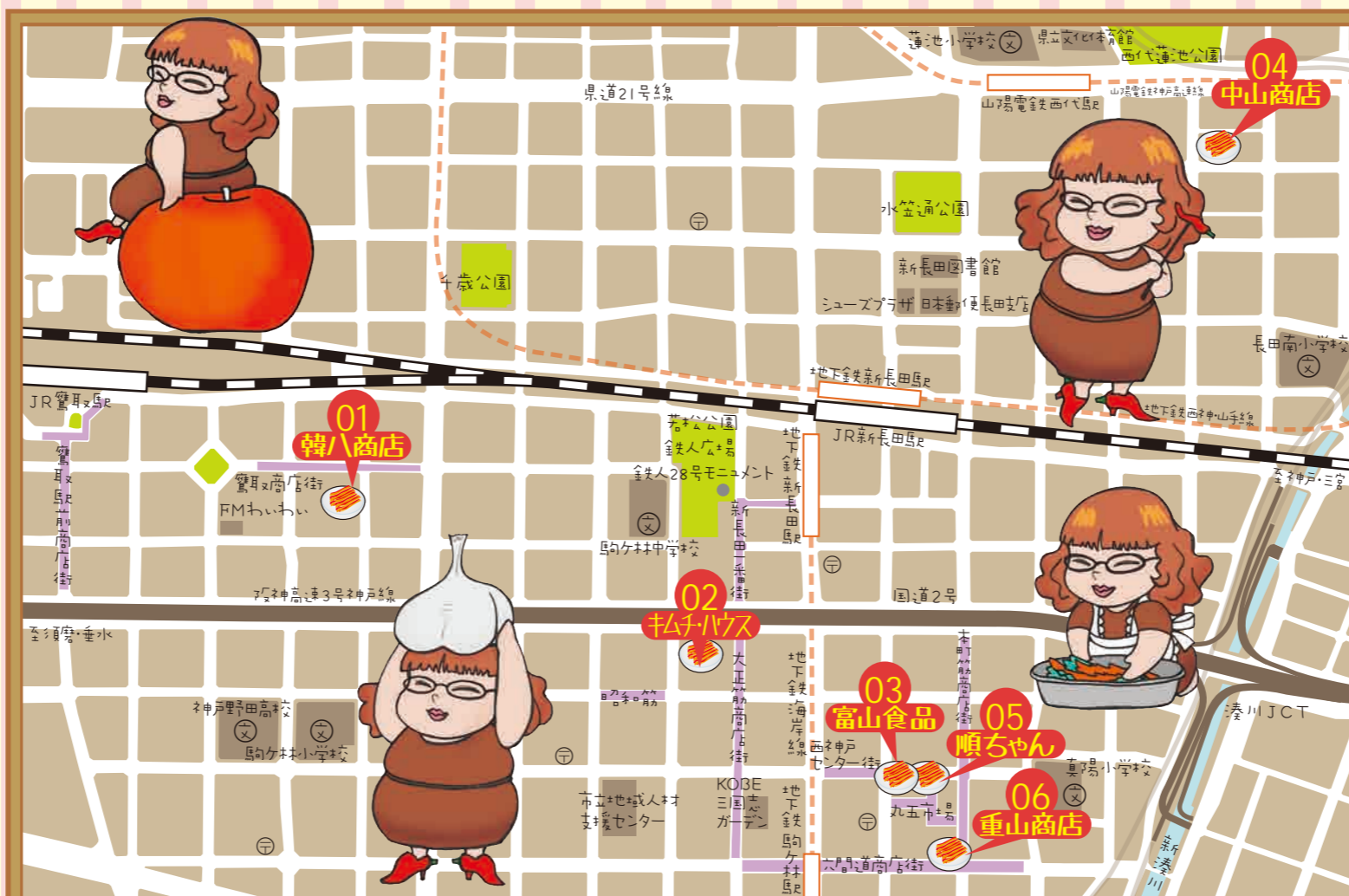
03

富山食品

営業時間 / 11:00 ~ 17:30
定休日 / 木曜日 TEL. 078-691-0540
二葉町 3丁目 11-9



存在感のある看板娘のおばあちゃまがいる富山食品。昭和38年5月5日開業の老舗中の老舗。キムチへのこだわりのひとつは材料!店主の目でしっかり吟味し、納得のいくものを使っています。常連さんに交じて最近若いが「チャンジャ下さい!」って。昔はこんなことなかったけど「食べ物に国境はない」ね!震災も乗り越え長田で50年。おいしいキムチとおばあちゃまの笑顔が元気をくれる富山食品です。



04

中山商店

営業時間 / 10:00 ~ 19:00
定休日 / 日曜日 TEL. 078-201-6023
川西通 4丁目 103-11



曾おばあさんとおばあさんが、乳母車で餅を売り歩いてきたのが、中山商店の始まり。当時はキムチは自分の家でつけるものでした。それが時代の流れや神戸での震災でキムチが市民権を得て、日本人も外国人も食べるようになり、素材にこだわった餅作りと共にキムチもつくるようになりました。一番のこだわりは食の安全!4代目の若い感覚で独自の放射線測定も行いインターネットでも広報し全国からの注文が増えています。

05

順ちゃん

営業時間 / 9:00 ~ 19:00
定休日 / 火曜日 TEL. 078-631-6342
二葉町 3丁目 11-12



美人で明るい「順ちゃん」がお出迎え。こだわりは、韓国直送の材料でつくる本場のキムチ。イカの塩辛にエビにとコクのあるキムチが人気。とっても気さくな順ちゃんですが、震災では自身も甚大な被害を受けましたが、被災者でありながらもキムチチゲを炊き出して振る舞いました。胃袋だけでなく心もあったまりました。本場のキムチと人情にふれることができる「順ちゃん」です。

06

重山商店

営業時間 / 8:00 ~ 18:30
定休日 / 火曜日 TEL. 078-611-2658
二葉町 3丁目 1-1



創業60年の最古参のキムチ店。母から受け継いだ味を現在まで守り続けています。おすすめは、白菜、チャンジャ、ゴマの葉、大根など毎朝店の奥で仕込むキムチは11種類以上にも及ぶ。豊富な韓国食材と唐辛子の量り売りができるのが特徴で「新鮮な素材をその日のうちに漬けて浅漬けに仕上げている」と店主の重山峰子さん。「母の代からの顧客のために頑張り続けます」との言葉に地元から愛され続ける最古参の自信が伺えます。

多文化共生の味「キムチ」

今やキムチは世界中で愛され、食され、その味にはまっている人々が多い。日本においてもキムチの需要量が、日本の漬物のそれを抜いたとされる。年間一人当たりの消費量も約4キログラムに近いそうだ。

キムチは、唐辛子を使わないで漬けていたものから、唐辛子を使って漬けるようになったものに変って以来、「新しいもの好き」で「辛いもの好き」な朝鮮半島の人々の気質によって一般的な発展を遂げた。

キムチの優秀性は、まさにこの唐辛子にあるといえよう。にんにく、生姜などの効能については、既によく知られているが、最近唐辛子に関する研究が進み、唐辛子の主成分であるカプサイシンを細胞に注入したところ、インシュリン作用を高めて肥満抑制効果があることが確認されている。

キムチは、栄養豊かな自然発酵食品といわ

れるが、デンプン質を入れてこそ発酵がよく促される。故に、もち米、米、サツマイモ、小麦粉などを入れたりするのだ。また、唐辛子の登場によって塩辛類を使うことが可能になり(太刀魚、エイ、鰯、アミ、アサリ、ハマグリなどの塩辛)、大根などの野菜類、梨、りんごを主とする果物類などを入れて固定観念にとらわれることなく、多角的に発展させてきた。それぞれの材料をどの様に選り、合わせるかにより各地域、各家庭のキムチの味が決まるのである。このようにして漬けられたキムチは、ビタミン、ナトリウム、カルシウムを多く含み、乳酸菌を主とするアルカリ性食品であるが故に、体内の酸を中和させてくれたりもするのだ。キムチが栄養豊かな健康食品と言われる由縁がこれらの点にあるのである。

神戸市の中で長田は、とりわけ在日韓国・朝鮮人が多く住む地域である。一番多くは、

慶尚南、北道の出身の人々で、済州島、全羅道、その他の出身の人々もいる。わがまち長田に生きる糧を求めて、戦前は神戸電鉄工事に、戦後はケミカル産業に従事した韓国・朝鮮人は、多住地域を形成して行ったのである。その地域の特徴に従ってキムチの味や形に差が生じ、多様化して現在に至っている。

慶尚道出身のキムチ屋さん、済州島出身のキムチ屋さん。長田は居ながらにしていろいろな特色あるキムチを味わうことができるまちなのだ。

ケミカル産業の隆盛と共に国籍を問わず、より多くの人々が集まり始めた長田は、多民族、多文化共生地域となっていた。

これら外国人とともに日本人にも愛されてやまない食、べ物のひとつであるキムチは、日本における平均消費量より、さらに長田に

おける消費量の方が高いと思われる。

キムチは、漬けてすぐのものよりじっくりと時間が流れて発酵されるまで待てば、本来のキムチの味に出会える。いろいろなものも混然一体化してうまみ至るキムチの如く、いろいろな人が住むわが町長田も「多文化共生」を推進しつつ長田独特のこなれた味を出すまことにしていきたいものだ。

F M わい い 役員 韓国料理研究家 李 玉順



◆ながたキムチ物語◆

長田区は、明治の昔から海岸部にある世界経済を牽引するような大工場で男たちは働き、仕事帰りに銭湯で汗を流し立ち飲み屋でちよっと一杯、女たちはケミカル産業のおかげで職場進出を果たし、お好み屋での外食や喫茶店や美容院での小さな贅沢を楽しむ職住混在の「こった煮文化」のまちでありました。

この「こった煮」は、職の業種の「こった煮」だけではなく、地域の食肉文化、中国出身の理髪店、沖縄・奄美の労働者、在日コリアンのケミカル産業、そして時代の流れと共にベトナム人や南米人、フィリピン、タイ、インドネシア、ミャンマー、インド

人と多様で、多文化な人たちが長田の「こった煮」の「もつ」生きる力に引き寄せられたのです。もちろんその多様性がすべてプラスに働いたわけではないかもしれません。多様性に対する社会的習熟度の低さから、地域内における様々な問題の要因は、多様性から起こるとされたものでした。しかし一九九五年一月十七日の阪神淡路大震災は、神戸長田に生きる人々に、自分たちのまちを真摯に見つめ直させる時間を与えることとなりました。

この「ながたキムチ物語」はこのまちの成り立ちを紐解く物語の第一章、その初めの章なのです。長田の庶民の隆盛の時代を創った産業、

それはケミカル産業でありました。この産業はたくさんの方を呼び込みました。そしてケミカル産業のその多くは、在日コリアンたちの産業でもありました。「キムチ」は、彼ら暮らしに欠かせない家庭の手作りの漬物でありましたが、私たちの職場進出と共に家庭で作り出すのではなく、キムチ屋で買うものへと変化していききました。ここに新たな職場、キムチ屋が生まれたのです。コリアン社会の食べ物「キムチ」、「キムチ」の代名詞のように言われていたこの食品が、あたたかまのように広く日本社会に浸透し、今やインターネットで販売される商品となりました。



FM わいわい 総合プロデューサー 金 千秋

編集・発行：長田区役所 平成25年11月作成
神戸市広報印刷物登録平成25年度第251号 広報印刷規格A-1種



キムチの作り方

●白菜…1株

《具材》

- 大根、人参…各1/2本
- ニラ、青ネギ…各1/2束
- タマネギ…1/2個

《タレ》

- リンゴ、ナシ…1/2個
- 黄桃(法語)…1/2個
- エショウガ、ニンニク…各1/2個
- もち粉…30g
- 韓国産唐辛子(中細)…100g
- イカの塩辛…適量
- アミエビの塩辛…適量
- いりゴマ、砂糖…適量

《白菜の仕込み》

●白菜を水に浸す。半分は切り、芯の部分を取り除く。葉と葉の間に気泡をふる。塩の分量は白菜の重さの5〜8%を目安に。白菜をボウルなどに入れ1kgに対してコップ1杯の呼び水をして一晩室温で漬かします。翌日取り出し水を抜き取ります。

《具材づくり》

●ニラ、ニラ、青ネギを3cmの長さに切ります。大根、ニンニクは薄く輪切りにした後千切りに。タマネギは薄めのくし形に切る。具材をよく混ぜ合わせます。

《タレを作る》

●ニンニクはひとかけずつぶし、エショウガはニンニクと同じ大きさにざく切りに。リンゴは皮をむき、ナシは皮を残したまま適当な大きさに切ります。黄桃の法語をシロップごとミキサーにかき混ぜます。そこにリンゴ、ナシ、エショウガ、ニンニクの順に加え、よくかくはんさせ、アミエビの塩辛を加えて混ぜたらミキサーからボウルなどに移します。そこにイカの塩辛を加えてよく混ぜ合わせます。

●もち粉を水で溶き、のり状になるまでかくはんします。火から下ろしたらすぐ唐辛子を入れてよく混ぜ合わせます。これにボウルのタレを加え、いりゴマ、砂糖を加えてよく混ぜ合わせます。

《タレと具材を両手を使ってよく混ぜ合わせます》

《漬ける》

●1/4に切ってよく絞った白菜を外側から一枚一枚でいかに広げ、その間に具材をぎっしりとはさむようにしていきます。根元からくるくる巻きながら外側の葉で全層をくるむようにして、最後に具材を全層になでつけます。

●容器に入れて空気を抜き冷蔵庫に保管します。

食べ頃は、白菜と具材がなじむ4〜5日後。1ヶ月間は持ちます。



ながたキムチ物語



イメージキャラクター キムチ・アキ