

ウラジオストクのキノコキムチ

須賀 はる子

2007 年の大型連休にロシア極東ウラジオストク近辺に行ってきました。目的はフラワーウォッチングでしたが、あちらの食生活にも興味があって、見聞してきました。

まだまだ観光客が少なく、おみやげも決まり物のキャビア、琥珀やマトリョーシカの他にはあまりありません。ガイドさんが連れて行ってくれたスーパーやおみやげ屋でキノコグッズを探してきました。

ツアー 2 日目の自由市場という名前のショッピングモールにてフンギボルチャーニ（たぶん）のキムチを見つけました。売っていたの



図2 キノコ入りのキムチ

は韓国系の地元民らしきおばさん。白菜キムチが無いことを除けば、キムチの種類は驚くほど多く、30 種類ほどでしょうか。残念なことにこのショッピングモール内は撮影禁止でして、皆様にお見せできないのがとても残念です。野菜類はもちろんの事、タンやら肉類らしきものまでありました。これはキムチというよりは味付け肉といった方が当たっているようです。買っているのは韓国系の人達かと思いましたが、普通のロシア人の人達も普通に買っていました。彼らに好評なのはどうかやら人参のキムチらしいのです。

ゼンマイや細い筍、キャベツなどに目が行きますが、全体に赤さは薄くて、日本で言うキムチとは様子が違います。その中からキノコと細い筍、キャベツのキムチを買って食べてみました。各 200 グラム（以下 g）くらい購入し、値段は合計で 200 ルーブル（以下 R）台でした。レジがちゃんと合計価格で表示されているのがすごいと思いました。つまり、



図1 ウラジオストク周辺の地図

キャベツのキムチが100 g 30R で計60R、キノコのキムチが100 g 45R で計90R、筍のキムチが100 g 30R で計60R とすると、表示は重さを量って料金を計算しその合計額が秤の表示に210 Rと出てくるわけです。

ニンニクの香りはするのですが、やはりとてもあっさりした味で、キムチというよりはナムル風で、おいしかったです。その大部分がフンギポルチャーニではないかと思うのは、何よりも茎が太く歯ごたえがしっかりしていること。他のキノコも入っていたようです。一緒に食べたツアーの人たちにも好評でした。しかし薄味だけあって日持ちは悪く、一日で痛んでしまいました。

今回は季節が春なので、市場で生のキノコを見ることはできませんでした。乾燥したフンギポルチャーニらしき物は買ってきましたが、あまり品質は良くないようです。結構高かったんですね。

前回カムチャツカに行ったときには市場で



図3 キノコ入り肉ペーストと乾燥ポルチャーニ



図4 上の物品の裏面などを撮影



図5 キノコ型の塩・コショウ入れのセット

キノコを見てきました。カムチャツカの市場は5年前ということもあるし、ずっとローカルなので、普通の市民がちょっと売ってるとい店もありました。その中で少しだけ並んでいたのがヤマドリタケとキンチャヤマイグチのようでした。ロシアではキノコ狩りが盛んのようにですが、保存用に瓶詰めにして自家消費されるようです。ウラジオのスーパーはかなり高級志向のようなので、あまり出てこないのかもしれません。

今回はウラジオから150kmほど離れたケドロバヤパドという自然保護区に行きました。その間、所々で、お花やじゃがいもを道端で売っている人たちを見ました。看板などもなくて、ただ商品を台や車の荷台に並べて売子がいるというだけなのです。秋に行ったらこんな風に道端でキノコを並べているのでは、と想像すると是非行ってみたいですね。

それにしてもフンギポルチャーニをキムチにしてしまうなんて、すごい！たぶん秋にとったキノコを瓶詰めにしていた物なのでしょう。

ということで、写真はキノコのキムチと乾燥ポルチャーニ、キノコ型の塩胡椒入れのセット、よくわからないけどキノコの絵が付いている缶詰です。この他にキノコ型のマトリョーシカも見ましたが、でかすぎて可愛くないのと高いのでやめました。なんと\$60だって。