

こんにちは、阿賀店の瀧口です。最近やっと暖かくなってきましたね。皆さんはお花見されましたか？私は毎年、野呂山へドライブを兼ねて桜を見に行くのですが、今年はまだ行ってません。なんとか散る前に行きたいと思っています



韓国人参公社とは？

本物の高麗人参の商品には製造元が『韓国人参公社（大韓民国人参公社）』と入っています。韓国の人参、つまり『高麗参』は2000年以前から韓国はもちろん中国、日本など主に王室と貴族層から愛用されて絶対的権威を認められてきた韓国固有の世界的特産物です。このように貴重な高麗参を国家特産品として保護育成するために韓国の王室や政府は昔から特に力を入れてきました。そして大韓帝国の末である1899年12月1日、政府は王室の財政を受け持っていた宮内部の内蔵院に参政課を設けました。以後、朝鮮総督府専売局、大韓民国専売局、専売庁、韓国専売公社、そして韓国煙草人参公社と名前を変えながら



【韓国人参公社】

1999年に民営化され、現在の韓国人参公社に至っています。100年以上の歴史を持った世界最高の政府系人参専門企業、それがまさしくこの『韓国人参公社』なのです。

参鶏湯(サムゲタン)

サムゲタン（参鶏湯）という韓国の伝統料理をご存知でしょうか？



高麗人参・ニンニク・ナツメ・クリ・もち米などを鶏に詰めて煮込んだスープ料理です。韓国料理の中でも特に栄養価の高いボシン（補身）料理として、韓国人の間で長く親しまれてきた健康メニューです。夏バテ対策のスタミナメニューとしても有名なサムゲタンですが、その秘密は人参にあります。「日本では鰻、韓国ではサムゲタン」と言われるほどスタミナたっぷり！日本で土用の丑の日に鰻を食べるように、韓国にも三伏といってサムゲタンを食べて暑い夏を乗り切る風習があるそうです。そのサムゲタンに入っている高麗人参は、皮を剥いて天日により乾燥させた『白参』を使用します。白参は紅参に比べて有効成分のサポニンが少ないのですが、製造工程が短い為、比較的安価で手に入るのので主に料理で使われるようになりました。『紅



参が薬』であるなら『白参は滋養強壯食』といったところでしょうか。この夏はまた暑くなると思われれます。鰻とサムゲタンを食べて、夏バテ対策をしてみたいはかがでしょうか？ちなみに私はサムゲタンを食べた事がないので、今年は韓国料理店で本場のサムゲタンを食べてみたいと思います。