

WATCH

韓国

韓国料理は世界7位
5年後に5大料理目標

最

近の新聞で、韓国料理についての面白い記事を見た。韓国政府の調査によると、「韓国料理の国際競争力は調査12カ国中7位」であり、政府はこの結果を受けて、「韓国料理世界化推進戦略」を現実に合わせて修正、補完する計画である、という内容だ。

この調査は、韓国政府が主要国の料理、イメージ、価格、サービス、食堂の5分野をインターネットで調査したものだ。韓国は料理とイメージで改善が必要との結果になった。ちなみに、トップはイタリアで、次いで日本、スペイン、フランスと並んでいる。中国は意外にも中位であった。

筆者は、ソウル生活で韓国料理を楽しんでいる。よく食文化とも言われるように、食事はその国独自のカルチャーであり、健康面での不都合を除けば、あまり国際化を考えたり変化を求める対象ではないようにも思える。だが、韓国料理にあえて注文をつけるとすれば、キムチや汁物の塩分が高いことと、個人的に苦手な辛い料理ぐらい。一方、油分は意外に低い。夜の会食にもよく参席するが、今のところウエスト回りに変化はなく、日本から持参したズボンで間に合っている。

さて、この韓国料理国際化計画。政府目標は「2017年までに世界5大料理に入る」ことだそう。具体策はこれからといったところ。寿司が北米に渡ってカリフォルニアロールに、本来は中華料理のラーメンが日本人によって国際化した、などの変化もあり、5年後が楽しみである。

(小林 中・韓国住友商事会社社長)