

甕 罎

甕は、醤油・味噌・コチュジャンなどのチャン(醬)や穀物、酒、キムチなどを貯蔵しておく赤粘土の陶器である。韓国語ではトク(罎)といい、ハンアリ(항아리)と呼ばれる壺より大きく、口は茶碗形で広く、胴がふくらんでいる。

チャンを入れた甕は、風通しがよく日当たりのいい、台所と近い裏庭にあるチャントクテ(醬甕台)に置かれる。古くから韓国では、チャントクテの甕の数や甕の手入れがゆきとどいているかどうかをみて、家庭の豊かさや暮らしぶりを評した。

日本では木の樽が発達してきたが、長く貯蔵して発酵させる食べ物が多い韓国では、赤粘土で作られた甕は「息をする」といわれ、甕が早くから開発され、広く使われてきた。(A)



淳昌(スンチャン)郡にあるコチュジャンの名店、文玉礼(ムン・オクレ)ハルモニの店舗内に置かれたたくさんのお店の甕。



甕に仕込んだばかりのコチュジャン。チャントクテに運び、お日さまの力を借りて熟成発酵させる。



韓国の伝統的な家屋の中庭には、キムチや味噌、醤油が入れられた甕を置くチャントクテ(醬甕台)が設けられている。韓国国立民俗博物館の屋外展示。