焼きサバの煙は大気汚染の主犯

　南部の都市・釜山の名物に「コカルビ」というのがある。「カルビ」といっても肉ではなく港街らしく魚だ。サバの韓国語である「コドゥンオ」からきていて、「サバのカルビ」という意味になる。

　以前、話に聞いてわざわざ食べに出かけた。ところが何のことはない、単にサバの焼き魚だった。ただ韓国人は切り身は好まないから、まるまる１匹開いたやつを焼いてくれるから豪快である。港が見える竜頭山（ヨンドゥサン）公園の麓の光復洞（クァンボクトン）に元祖があり、今や釜山旅行の際には行きつけにしている。

　サバ名物では安東（アンドン）の「アンドン・カン・コドゥンオ」もある。「カン」は塩水の鹹水（かんすい）の「鹹（カン）」だから塩サバのことで、焼くとふくよかでうまい。安東を流れる洛東江（ナクトンガン）中流の釣行では、安東駅の隣に元祖の店があってよく立ち寄る。

　韓国人は伝統的には白身好きだったが近年はサバがいちばん人気がある。ところが最近、環境当局が「焼きサバの煙から出るＰＭ２・５が大気汚染の主犯だ」と発表したものだから大騒ぎになっている。焼き魚店の客が減りサバの値段が暴落している。

　当局は「室内空気の管理に関する資料が誤解された」と釈明したが、それでもこれじゃ店でも家庭でも焼きサバはご遠慮を、となるではないか。ったく、人騒がせな。（黒田勝弘）