



## SWEDEN from STOCKHOLM

1960年代にヨーロッパで始まったフェアトレード運動。経済的・社会的立場の弱い第三世界での生産者・労働者たちの自立を促すことから始まり、現在では途上国の持続的な経済発展と、貧困解消のために重要な役割を担っている。欧州でのフェアトレードラベル製品の市場普及率はめざましい。スウェーデンも例にもれず、2005年から07年の間に120パーセントもの成長を遂げている。

そんななか、フェアアンリミテッド社が新発売したチョコレートシリーズ「パッション・オブ・スカンディナヴィア」は、フェアトレードの原材料を取り入れスウェーデン内の工場で製造、そして身体に障害を持った人々によるパッケージ詰めという初の試みをしている商品だ。有名パティシエに依頼したプラリネのフレーバーには、北欧のディナーには欠かせない、リンゴンベリー（コケモモ）、ブンシュ（スウェーデンのホット・ワイン）、ジンジャー・クッキーなどを使用。パッケージの箱はネパールで手作りのフェアトレード製品。「エレガントでフェアトレード、なおかつハンドメイドというコンビネーションが最高だよ」とは社長のダニエル・メンシュ氏。07年9月の発売で11月にはすでに完売。追加生産しているが、まだ追いつかないほどだ。お歳暮・お中元の習慣のないスウェーデンではクリスマス、イースターなどに感謝の意を込めて会社側が自分たちの従業員に贈り物をする。この小さいギフトに込められた意義の大きさは計り知れない。

### 大人気、フェアトレードのチョコレートに贈り物に



1箱 135SEK～(約2300円～)。パッケージのリボンには注文先のロゴを入れたり、メッセージカードも添えられる。現在、団体・会社などによる大型注文のみ受け付けている。

#### FAIRUNLIMITED

EntreprenörCenter  
Hälsingegatan 49  
Stockholm  
Tel 08 20 79 44  
会社情報：www.fairunlimited.se  
製品情報：www.passionofscandinavia.se



## KOREA from SEOUL

1月にはマイナス10℃前後まで気温が下がる韓国、冬はやはり暖まる「鍋」である。鍋はチゲ、チョンゴル、タンとさまざまな呼び方があるほど韓国人に欠かせない存在だ。とくに冬にはキムジャン・キムチ（冬を越すキムチ）を家庭で大量に漬けるので、一般家庭でも手軽にできるキムチ・チゲこそ韓国の冬を代表する鍋といえる。このキムチ・チゲのせいか、韓国の鍋は辛くて赤い印象が強いが、ここ3年ほどで全国に20店舗以上を展開させた鍋店「火ナクチ」（火タコの意味）ではひと味違う鍋が出される。

「カルナク・チョンゴル」という韓国でもめずらしいこの店の鍋は、カルビとタコをメインの具にしたもの。スープは透き通った、辛さも濃さも無い鍋である。作り方は、血抜きをしたカルビをネギとショウガ、ニンニクと少量の醤油を入れてじっくりゆでる。これに塩で味をととのえたものが基本的なスープとなる。その中にゆでたカルビとタコを加え、さらにシイタケ、エリンギ、エノキ、ネギ、シュンギク、トウガラシに漢方でよく使われる高麗人参、鹿の角、ナツメなどを加えて沸騰させたらでき上がり。付けだれはワサビ酢醤油で、これが多少の脂っこさを和らげてくれる。韓国ではタコは闘牛の牛に食べさせるほどスタミナがあるとされており、同店のオリジナル・メニューであるこの鍋は栄養満点ながらさっぱりした味。その人気は高まっており、今、韓国で評判の鍋料理のひとつである。

### 韓国ではめずらしい透き通ったただしの鍋「カルナク・チョンゴル」



写真は中サイズで、3人でも十分なボリューム（35000ウォン＝約4200円）。新鮮なタコはゆで上がったらはさみで切ってくれる。

#### 火ナクチ

ソウル市西大門区滄川洞18-1  
JOEUN B/D 1F  
Tel 02-362-0707  
夏・冬期 11:00～翌1:00LO  
春・秋期 ～22:00LO  
週末 ～翌1:00LO 無休



「火ナクチ」の本店。代表メニューは辛いタコ炒め。韓国の人でもかなり辛く感じるものだが、「激辛」はまだまだ大人気である。

text & photographs by Hwang Seungjae