



本場・韓国の犬の鍋料理(写真・名智健二)

は、犬肉の効用として、
「安五臓、補絶傷、軽身、益
氣……」

と延々と続き、不妊症や目
の病氣、狂大病にも効くこと
がある。当時から最上等の食
材で、疲労回復や体を温める
効用が知られていたらしい。

中国だけではなく、韓国や
北朝鮮でもかなりポピュラー
な食べ物だという。韓国大使
館に電話すると、

「韓国では、昔から病後や夏
場に自分の体を守るために犬
を食べる。日本では材料も手
に入らないからなかなか食べ
られないが、上野の近くに食
べられる店があるそうですよ」

韓国では「補身湯」という

犬のスープが一般的な料理だ
という。

ともかく、「東洋二千年の
味」を食べてみないことには
はじまらない。上野近くの韓
国食材店やキムチ屋で、
「補身湯食べられるところ、な
い？」

と聞いて回った。
日本で犬料理を食べた人に
よると、都内で食べられるの

羊のようだがにおいは強烈

しかし、メニューには「補
身湯」の文字がない。屋根の
上の看板には確かに書いてあ
ったと思いつつ、焼き肉を一
通り頼んだ後、おそろのおそる

「補身湯ありますか」
すると、おばさんはニヤッ
と笑って、

「食べたい？ じゃあ、後
で」

どうやら「締め」に食べる
ものようだ。

それは、ニラや春菊に交じ
って赤い肉が大量に入ったス
ープだった。肉の味は羊に似
ている。でも、もっとにおい
が強い。筋が多く、肉という

はその上野近くの店と、池袋
近くの二軒だけ。池袋の店は
メニューがハンゲルで、一見
だと相手も警戒してなかなか
頼みにくいらしい。韓国や中
国では一般的なものののに、
日本だとなんだか怪しげな雰
囲気に包まれた「幻の料理」
って感じた。
上野近くのその店は、裏通
りにひっそりとあった。

よりゴボウのようだ。

食べるときに、シソの実や
トウガラシ、ニンニク、生姜
とゴマ油、醤油などを混ぜた
調味料を好きなだけ入れるの
だが、二、三口食べると、ど
うしてもにおいが強くてそれ
以上食べられない。一緒に行
った先輩記者は、

「沖縄で食べたヤギより臭く
なくて、結構うまい」

といって、自分の分をすっ
かり食べてしまった。その
後、急に元気になったという
効果はみられなかったが、周
りにいた韓国人の親子連れも
おいしそうに食べている。や

犬料理(補身湯)の作り方

- ① 肉を9時間煮る
- ② 肉を細かく裂き、
野菜と一緒に煮る



っぱり人気メニューなのだ。

作り方を見せてもらった
が、これがまた強烈だ。深さ
約七十センチの鍋で、肉の塊がぐ
らぐら茹でられているのを見
ると、どうしても犬の姿を想
像してしまう。

「九時間ぐらい茹でると、肉
が骨からぼろぼろ取れる。そ
の肉を細かく裂いて、ニラや
春菊と煮るんです」

味はこの店のオリジナル。

家庭料理だという。調理場の
片隅には、九時間煮た肉が積
んであり、好きな人は、この
肉だけを食えるという。

「肉は大阪の知り合いから手
に入れている。頭以外は全部
食べられるけど、特においし
いのは、よく動いていて筋肉

が締まっている足や腹」
写真を撮りたいと頼むと、
「それだけは絶対やめて」
と断固拒否。

「別にまずいことをしている
わけじゃないけど、宗教の問
題などから食べない人が、い
ろいろいつてくるんですよ。
韓国でも仏教の信者は食べ
ないが、キリスト教信者は食
べる。だからメニューにも載
せていない。食べたい人だけ
が食べてくれればいい」

一九八八年のソウル五輪の
際、韓国では欧米の目を気に
して、犬を食べることが禁止
され、ソウル市内では一時
期、犬専門料理店が姿を消し
た。

日本では食品衛生法などを