



Enjoy Busan 影島の個性派カフェを紹介

絶景カフェから海の眺めを独り占めしよう

陸地とつながっている釜山の島「影島」は、美しい風景とさまざまなエピソードが残されている場所。近年ではここに個性的なカフェが次々と建てられ、多くの観光客が訪れている(写真は影島ヒンヨウル村内にあるブックカフェ「ソンモク書架」で、カップルがひと時を過ごす様子。右はビートニック、新起産業)。

釜山を代表する観光地「太宗台(テジョンデ)」で知られる「影島(ヨンド)」は近代に入り、大小さまざまな造船所が密集している工業地帯になったが、造船業の衰退とともに町も衰退した。だが近年は、閉鎖した造船所を文化公演会場に建て替え、坂道にあった工場は眺めのいいカフェに生まれ変わり、観光地として注目されつつある。今回は中でも人気を集めているカフェを紹介したい。

■ こぢんまりとした海辺の書店「ソンモク書架」

影島の南西方面にある海岸には、急斜面に住宅が立ち並ぶ「ヒンヨウル文化村」がある。ここにある「ソンモク書架」は、1階が書店で、2階がカフェになっている。風刺漫画家だった夫と、詩人の妻が経営している。元は住宅だった建物を改造し、床や家具はすべて木製のものが飾られ、素朴な雰囲気を醸し出している。窓の向こうには南海(ナメ)の海が広がり、天気の良い日には対馬まで見える。

アクセス：都市鉄道1号線南浦(ナンポ)駅6番出口を出て、大通りにある影島大橋停留所で7番か71番のバスに乗り、ヒンヨウル文化村停留所で下車。ヨソソア



▲行き方はこちら (NAVERマップ)

■ 屋上から釜山港が一望できるカフェ「ビートニック」

ヒンヨウル文化村とは全く違う都会的な雰囲気を楽しめるのが、影島の北東方面の海岸にある「ビートニック」だ。3面がガラス張り、店内のどこからでも釜山港の海が一望

できる。内部インテリアは白とミント色を基調とし、すっきりしている。階段を上がると屋上にも出られ、釜山港を一望できる。

アクセス：都市鉄道1号線南浦駅6番出口を出て、大通りにある影島大橋停留所から66番のバスに乗り、ミチャン石油停留所で下車。車道を渡り、海岸方面に400mほど歩いたところにある建物の6階。



▲行き方はこちら (NAVERマップ)

■ 工場がルーフトップカフェに「新起産業」

釜山内の青鶴(チョンハク)洞にも外せない個性的なカフェ「新起産業(カフェ)」(シンキサノツ)がある。新起産業は1987年に創業した企業で、雑貨やキャラクターグッズの製造販売を行う。社員用カフェを一般市民にも開放したところ、口コミで「眺めのいいカフェ」として知られるようになった。その後訪れる人のために屋上を作り、席も増やした。

アクセス：都市鉄道1号線南浦駅6番出口を出て、大通りにある影島大橋停留所で9番のバスに乗り。ロッテナクチョンデ停留所で下車すると、すぐ前にある。



▲行き方はこちら (NAVERマップ)



写真：権成勳、影島区

釜山の味：釜山で評判のチョッパル専門店

「黄金の豚年」にチョッパルを食べて、金運をつかもう！

日本の十二支「猪」は、韓国では「豚」になる。韓国は今年60年に一度の己亥(キヘ)年と呼ばれる年。「己」は

「黄金」を意味し、「亥」は豚を象徴する干支であることから、今年は「黄金の豚年」と言われ、「金運がいい年」と言われる。



釜山には豚肉を使った代表的なグルメがいくつかあるが、中でも有名なのが「チョッパル(豚足料理)」だ。釜山の観光地「国際市場」や「富平(プピョン)カントン市場」近くにはチョッパル通りがあり、市内中心部の「西面(ソミョン)」にも多くの店がある。「黄金の豚年」にかけて、一度味わってみては？

■ 元祖漢陽(ハニャン)チョッパル

富平洞チョッパル通りの元祖と言える店。店内は2階まであり、大人数を収容できる。入口におびただしい数のチョッパルが積まれており、スタッフがその場で調理

する姿が見もの。チョッパルそのものの味を追求するべく、豚肉に桂皮や甘草、なつめ、粒こしょう、ニンニク、ネギなど15種類の材料を加えて煮込む。また、150度の高温調理で余分な脂を落としているので、あっさりとした味だ。わさびなどの刺激的な味がお好みなら、「冷菜(ネンチェ)チョッパル」がおすすめ。

※値段：チョッパルは大・中・小などサイズによって値段が変わる。大は4万ウォン、中は3万5千ウォン、小は3万ウォン。2人なら小、3~4人なら中、4人以上なら大が適当だ。※営業時間：午前10時~翌日深夜1時



▲行き方はこちら (NAVERマップ)

■ ホンソチョッパル

釜山の中心地である西面にもチョッパルの店がいくつかある。中でもよく知られているのが、ロッテホテル近くの「ホンソチョッパル」だ。オリジナルのチョッパル、冷菜チョッパルほか、辛い味が好きな人におすすめの新メニュー「プルチョッパル」も有名だ。「プル」は韓国語で火を表す。お好みでオリジナルのチョッパルとプルチョッパル、オリジナルに冷菜チョッパルの組み合わせなど半分ずつの注文も可能。

※値段：基本チョッパル・大4万ウォン、中3万5千ウォン、小2万9千ウォン。冷菜・プルチョッパルはいずれも1千ウォン高くなる。※営業時間：午後12時~翌日深夜1時



▲行き方はこちら (NAVERマップ)