祭りのあとは「釜山グルメ」で締めくくろう！



[ダイナミック釜山おすすめグルメ Best3]

釜山の祭りを楽しんだ後は、地元グルメを味わってみよう。釜山は港町とあって、新鮮な魚介類からボリューム満点の肉料理までバリエーションも豊富だ。今月号では、ダイナミック釜山がテジクッパ(豚肉クッパ)やミルミョン(小麦麺)などの定番グルメを除いた「釜山で外せないグルメベスト3」をピックアップした。

1 釜山では新鮮な「刺し身(フェー)」を食べよう

海に面した釜山には至る所に刺し身専門店があり、多くの市民は幼い頃から刺し身を食べて育つ。父親が釣ってきた魚をさばいて刺し身にして食べるのは日常風景だ。家族の行事やお祝い事でもかなりの頻度で刺し身が食卓に並ぶことから、釜山市民のソウルフードとも呼べる存在だ。

韓国式の刺し身は日本の"刺し身"とは多少異なる。魚の切り身を寝かせず、さばいてすぐ食べる「活魚刺し身」が一般的だ。熟成させた刺し身を提供する店もあるが、あくまで主流は活魚。マダイやヒラメ、クロソイ、ボラのほか、秋はコノシロ、春はメイタガレイの人気が高い。

専門店に行くと、主に3種類のタレが出てくる。日本式のしょうゆとわさび、コチュジャンに酢を混ぜた酸味のある「チョコチュジャン」、「サムジャン」と呼ばれる韓国みそとごま油の計3種類。韓国ではチョコチュジャンで食べる人が多く、みそダレと混ぜて食べることもある。それぞれのタレにつけて食べ比べても面白い。

民楽刺し身タウン　広安里(クァンアルリ)海水浴場から東方面に向かうと、120以上の刺し身専門店が入居するビル「民楽(ミルラク)フェータウン」がある。

チャガルチ刺し身センター　チャガルチ市場の敷地内にあるチャガルチ刺し身センターは、民楽刺し身タウンに引けを取らない規模を誇る。釜山の沖で取れた新鮮な魚をその場ですぐ食べられるのが魅力だ。

▲行き方はこちら(NAVERマップ)

2 お土産にもぴったり「釜山オムク」

港町である釜山の豊富な海産物を使った料理の中でも、人気の高い水産加工品が「練り物(オムク)」だ。1900年代初頭に日本から釜山に伝わったオムクだが、韓国では釜山が名産地として知られる。韓国を代表するオムクブランド「サムジンオムク」も釜山発祥。1953年、影島(ヨンド)の波止場近くにあった日本の陶器会社の倉庫で作り始め、現在では3代目が受け継いでいる。

2000年代までは食卓に並ぶ基本のおかずとして庶民的なイメージが強かったが、釜山市内の「サムジンオムク」の店内はおしゃれなパン店のようなインテリアで、トレーとトングを持った客が種類別に並んだオムクを選べるようになっている。定番のオムクコロッケや高級魚をふんだんに使ったプレミアムオムクなど、品数を増やし、釜山の新たなグルメとして注目を集めた。「コレサオムク」などの他社ブランドも登場し、今では釜山でおなじみのグルメとなっている。

サムジンオムク　オムクを食べるなら揚げたてがおすすめ。南浦洞(ナンポドン)から影島大橋を渡ったところにあるサムジンオムクの本社では、揚げたてのオムクが味わえる。手作りオムク体験などができるオムク歴史館も併設している。

コレサオムク　釜山の繁華街・西面(ソミョン)に位置する釜山最大規模の伝統市場「釜田(プジョン)市場」内には、別のオムクブランド「コレサオムク」がある。同社が初めて出展した場所でもあり、昔ながらの定番から新メニューまで、デパートなどでは食べられないさまざまな商品を販売している。



▲行き方はこちら(NAVERマップ)

写真・文鎮優

3 ちょっとぜいたくなお酒のお供「ヤンコプチャン」



▲行き方はこちら(NAVERマップ)

写真提供・NEWSIS

韓国最大の水産物市場であるチャガルチ市場近くは、海産物だけでなく焼き肉店が多いことでも知られる。さまざまなグルメの中でも、特にお酒好きの間で人気のおつまみが「ヤンコプチャン」。通称コプチャン(ホルモン)とも言う。日本でもおなじみのコプチャンは「胃」の部分を指す。胃の部位は4種類に分けられ、ヤンコプチャンは胃の最も上の部位にあたる。こりこりとした食感と、肉のうまみがやみつきになる味だ。牛1頭から2～3kgしか取れないため、希少価値が高い。無機質とタンパク質が豊富で、昔からスタミナ食として食べられてきた。

食べ方は焼きコプチャンとコプチャン鍋の2種類。焼きコプチャンは塩やニンニクで味付けした「塩焼き」とコチュジャンベースの赤ダレであえた「タレ焼き」がある。

コプチャンは焼けるときのにおいが強く、服ににおいがつきやすいのが難点。通常、店の入り口には衣類用の消臭スプレーが置いてあることが多いので、店を出る前に服に噴きかけておこう。

南浦洞 富平ヤンコプチャン　富平(プピョン)カントン市場の入り口には、夕食時ににぎわうヤンコプチャン専門店「富平ヤンコプチャン」がある。店内は常に活気があり、冬でも室外に置かれたテーブルまで満席になるほどの人気店だ。主なメニューは塩焼きとタレ焼き。

西面ムナヤンコプチャン　西面にもヤンコプチャンの専門店多い。特にロッテデパート釜山本店の裏手に位置する「ムナヤンコプチャン」は、地元でもよく知られた店だ。広い店内では複数のカウンター店舗がそれぞれ営業している。