釜山の味

夏の風物詩、ピンス（かき氷）

暑ければ暑いほど食べたくなる！ピンス

細かく削った氷の上に果物や牛乳、餅、練乳、ナッツ類などをのせて食べる韓国のピンス（かき氷）。日本のかき氷と似た部分も多いが、韓国ならではの部分もある。紀元前3000年ごろ、中国で雪や氷にハチミツや果汁を混ぜて食べたという記録があるほど歴史のある食べ物だが、韓国にも伝わり、夏の定番スイーツとして定着。多彩なアレンジが加えられ、年ごとに流行の味が生まれるなど、今も進化を続けている。特に甘味を売りにするカフェが多い釜山では、店ごとに独自のメニューが楽しめる。今釜山で人気のピンスを紹介しよう。

写真提供・国際新聞

釜山で味わえるさまざまなピンス。1.抹茶パウダーや雪の花氷、抹茶アイスクリームで作った抹茶ピンスなど多彩なバリエーションが自慢だ。2.龍湖洞ハルメパッピンスの一押しメニューで、自家製あずきを使用したパッピンス。3.軟雲堂の（左から）抹茶ピンス、イチゴクリームチーズピンス、マンゴーピンス。

人気の揺るがない強者「パッピンス」評判の店は？

30代以上の韓国人の多くが夏の風物詩として思い浮かべるのが「パッピンス」。「パッ」とは韓国語であずきを意味するため、直訳すると「あずきかき氷」。1970年代以降、韓国では家庭にも冷蔵庫が普及し始め、氷が簡単に作れるようになった。氷を細かく削り、果物やあずき、牛乳を入れて食べたのがパッピンスの始まりだ。甘いあずきが牛乳や氷と混ざり、口どけの良い甘さが広がる。そこに餅や果物が入ると食感も楽しめる。パッピンスはトッポッキ（餅の甘辛炒め）や韓国の天ぷらなどを提供している「粉食店」で、夏になると限定メニューとして販売されることが多い。

■パッピンスの人気スポット

南浦洞（ナンポドン）の「グルメ横丁」：グルメ横丁ではオムク（練り物）やトッポッキなどの粉ものを販売する屋台がずらりと並ぶ。6～9月はパッピンスを販売しており、値段は4000ウォン（約350円）前後。

[アクセス] 都市鉄道1号線南浦駅7番出口を出て左折し、ABCマート前まで行く。そこから更に「光復路歩行者天国」を直進し、サーティーワンアイスクリームの角を左折。直進するとBIFF広場があり、屋台が並ぶグルメ横丁が広がる。

龍湖洞（ヨンホドン）ハルメパッピンス：釜山で最も有名なパッピンス店の一つ。1976年に開業し、40年以上営業を続けている。メニューには店で調理されたあずきが使用されており、そこにりんごジャム、アーモンドのみをトッピングしたシンプルなものだ。パッピンス3500ウォン（約310円）。

▲NAVERマップ

田浦カフェ通り、店ごとに個性豊かなピンスがずらり！

韓国のピンス文化は、カフェの増加とともに変化を見せてきた。冷たい飲み物を飲むために用意された製氷機が活用でき、外の熱気を避けて涼を求める客を相手に、飲み物用の氷を使って提供するようになった。有名コーヒーチェーン店はもちろん、個人経営など規模の小さいカフェでもピンスを販売している。

釜山のカフェ聖地と呼ばれる「田浦（チョンポ）カフェ通り」も例外ではなく、夏になると店ごとに個性的なピンスがお目見えする。若者の間で特に話題になった「恐竜の卵ピンス」や旬の果物を使ったピンスなど、種類も豊富だ。価格は各店ともに1万ウォン（約880円）前後。

■田浦カフェ通り、ピンスの人気スポット

軟雲堂（ヨンウンダン）：果物やクリームチーズを使用したピンスが一押しだが、「イチゴクリームチーズピンス」と「トマトピンス」が最も人気だ。注文すると、丸い器にボールのように積み上げた氷を盛りつけ、その上にクリームチーズ、フルーツピューレなどがかかったピンスが出てくる。イチゴクリームチーズチーズピンス13500ウォン（約1190円）、トマトピンス9500ウォン（約840円）。

DALA：チョコレート専門店。代表的なメニューは「恐竜の卵ピンス」で、ピンスの上には甘くて濃厚なチョコレートがたっぷりトッピングされ、恐竜の卵型のチョコレートがのっている。卵を割ると中からアイスクリームと小さな恐竜型のチョコレートが出てきて、目で見ても楽しめる。価格は1万2000ウォン（約1060円）。

▲NAVERマップ

■釜山で始まった雪の花ピンス「ソルビン」

2013年、釜山で1軒のピンス専門店がオープンした。「韓国式デザートカフェ」をうたった「ソルビン」だ。ここでは氷の代わりに牛乳を凍らせた「雪の花ピンス」を用いるのが特徴。その上にインジョルミ（きな粉餅）ときな粉がトッピングされた「きな粉餅ピンス」が、後にこの店の大ヒットメニューとなる。創業1年余りで韓国国内に490を超える加盟店がオープンし、中国や日本、タイ、オーストラリアなど、海外にも進出した。（※現在、日本国内のソルビン店舗は営業していない。）

最近ではイチゴをふんだんにトッピングしたイチゴピンスやヨーグルトピンス、台湾名物のマンゴーを使ったピンスなど、進化した多彩なメニューが登場している。韓国風の味を楽しみたいなら、きな粉をトッピングしたメニューがおすすめ。価格は、安いものは7000ウォン（約620円）から、高いものは1万ウォン以上（約880円以上）まで。

▲NAVERマップ