釜山の味　カルミチョゲ（バカガイ）

サムギョプサルとの相性ばっちり！空港へ行く前に味わってみよう

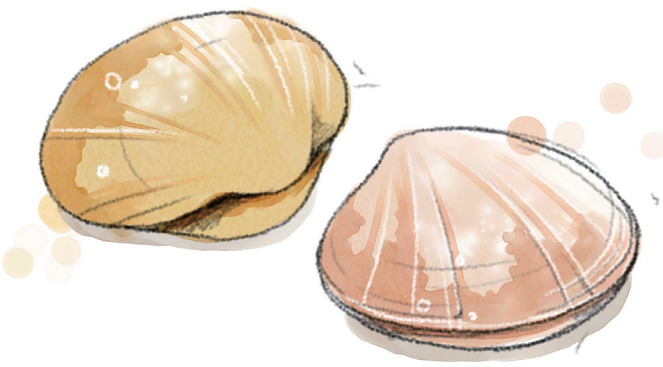


写真・成恩知

韓国で最も長い川・洛東江河口の特産物「カルミチョゲ」は、1～3月が旬だ。カルミチョゲは主に焼いたり、しゃぶしゃぶにしたりして食べる。①カルミチョゲとサムギョプサルを一緒に焼いて食べる「カルサムグイ」。②カルミチョゲのしゃぶしゃぶ。③調理中のカルサムグイ。④カルサムグイを食べた後のしめに食べる焼き飯。

洛東江河口の特産物「カモメのくちばしに似た貝」

金海（キメ）国際空港から釜山広域市中心部へ向かう途中、必ず渡る橋がある。この橋の下に流れるのは全長約517㎞で、韓国で最も長い川「洛東江（ナクトンガン）」。この洛東江と海が交わる場所が釜山だ。この河口には魚介類など多くの生き物が生息するため、さまざまなグルメが生まれており、中でも洛東江河口で取れる貝「カルミチョゲ」は釜山の特産物として知られている。新型コロナウイルス感染症の終息後に自由な渡航が再開されたら、金海空港から帰国する前などにぜひ一度味わってほしい料理だ。



産地で食べる新鮮な貝の身、今の時期が旬！

日本語では「バカガイ」と呼ばれる「カルミチョゲ」。「チョゲ」は韓国語で貝を意味し、貝から出るオレンジ色の身の部分がカモメ（韓国語でカルメギ）のくちばしに似ていることから、このような名前が付いた。カルミチョゲは大きさが10㎝以下と小さく、身の柔らかさとあっさりとした味が特徴だ。約20年前、釜山市内の鳴旨（ミョンジ）地区にあった「船艙（ソンチャン）刺し身タウン」内の飲食店で、最初にカルミチョゲを提供したのが始まりとされている。旬は産卵期を控えた1～3月。

新鮮なカルミチョゲを食べられるのが、現在も営業中の「船艙刺し身タウン」。「船艙」は韓国語で「船着き場」を意味し、その名の通り、洛東江河口の船着き場前に位置する。金海空港から車で18分ほどかかり、川沿いの道路に沿って11㎞ほど直進したところだ。ここでは、取れたてのカルミチョゲで調理したメニューの数々が味わえる専門店が10軒ほど軒を連ねている。

サムギョプサルと食べる「カルサムグイ」人気貝をじっくり味わいたい場合は「しゃぶしゃぶ」

カルミチョゲは食べ方で楽しめる。最も代表的なのが「クイ（焼き）」と「しゃぶしゃぶ」だ。肉が好きな人には、カルミチョゲとサムギョプサル（三枚肉）を一緒に焼いて食べる「カルサムグイ」がお勧め。丸い形の鉄板に薄切りのサムギョプサル、エノキやエリンギなどのキノコ、豆もやしなどをのせて焼く。豆もやしの上にカルミチョゲをのせ、焦げないうちに食べるメニューだ。カルミチョゲは焼きすぎると固くなってしまうため、さっと火を通して食べるのがポイント。サムギョプサルが薄切りなのも、火を通しやすくするためだ。カルミチョゲとサムギョプサルの組み合わせを、一緒に出される熟成したキムチや、エゴマの葉漬けに巻いて食べてもおいしい。カルサムグイを食べた後、しめの焼き飯まで注文すれば、「クイ」のフルコースが楽しめる。

カルミチョゲそのものの味をじっくり堪能したければ、しゃぶしゃぶがお勧め。野菜とキノコをスープに入れ、弱火でじっくりと煮込む。そこに穴の開いたお玉などを使い、カルミチョゲをスープにくぐらせる。あっさりとしたカルミチョゲの歯ごたえを、最も感じられる食べ方だ。貝を食べ終わった後、だしのよく利いたスープにラーメンやうどんの麺などを入れて食べると、カルミチョゲの風味や旨味を最後まで味わえる。

船艙刺し身タウン内の飲食店では、どの店舗もメニューが同じ値段だ。カルサムグイとカルミチョゲのしゃぶしゃぶの価格は、それぞれ小（2人分）が4万ウォン（約3760円）、中（3人分）が5万ウォン（約4700円）、大（4人分）は6万ウォン（約5640円）。カルサムグイのしめに食べる焼き飯や、しゃぶしゃぶのしめに食べるラーメン、うどんの麺はそれぞれ2000ウォン（約190円）追加となる。

韓国語で問い合わせが可能なら、毎日の天候によって貝の収穫が困難な場合があるため、店を訪問する前にカルミチョゲが入荷されているか電話で確認した方が良い。カルミチョゲの入荷がない日は、代わりに他の貝が出されることもある。

代表店：クムソリ刺し身店（電話番号：051-271-0070）
ミョンムル刺し身店（電話番号：051-271-3339）
ソンチャン刺し身店（電話番号：051-271-2205）
毎月最終週の月曜日は、上記3店舗が並ぶ「船艙刺し身タウン」全体が定休日。
住所：釜山広域市江西区ルノーサムソン大路602
주소(한글)：부산광역시 강서구 르노삼성대로 602
▲NAVERマップ





