

(メッセ海外通信 2010年4→6月号掲載記事)

## ～韓国グルメ・釜山の屋台（ポジャンマチャ）について～

下関市総合政策部国際課  
(釜山広域市派遣職員)  
植田 禎俊

異国の地での楽しみは、日本では食べることができない、地元ならではの美味しいグルメを食べること。今年4月に釜山広域市に赴任しましたが、街の繁華街ではいたるところで屋台を見かけることができますので、今回ご紹介いたします。

韓国で屋台といえば、ノジョム（露店）やポジャンマチャ（布帳馬車）が該当しますが、釜山では、ノジョムは主に道端で野菜等を売っているものを示すことが多く、いわゆる街でみかけるオレンジや青のビニールや傘で覆われている屋台はポジャンマチャ（布帳馬車）と呼ばれています。

釜山でも街のいたるところで屋台を見かけるのですが、場所や時間によって売っているものが若干異なります。釜山国際映画祭の舞台ともなり映画館が立ち並ぶPIFF広場近くには、その場で立ち食いができるポジャンマチャが多く立ち並び、立ち食いに加えて、夜は座ってお酒も飲める屋台も立ち並ぶ西面のロッテ百貨店の脇のポジャンマチャ街、また、海雲台ビーチ沿いにはパダマウル（海の村）と呼ばれる海鮮屋台街が有名です。

ポジャンマチャではいくつかのメニューを扱っていますが、皆さんが旅行に行き小腹がすいたときにおやつ代わりに食べることができるもの（韓国の方にとってはおやつです）を紹介いたします。

### ○アツアツの甘味「ホットク」

ホットクは日本人旅行者には特に大人気です。練った小麦粉(餅粉入)を平たくした生地を油でいため、ピーナッツやシナモンシュガー、クルミ、かぼちやの種、黒蜜などを詰めて紙コップに入れてくれます。アツアツを召し上がって下さい。

### ○おやつの王様「トッポキ」(餅)

太くて長い韓国餅やオデン・野菜をコチュジャン・水あめ等で味付けしたもので、甘辛く、口のなかに入れると徐々に辛さが感じられます。

### ○韓国式ソーセージ「スンデ」(豚の腸詰)

韓国の方はみんな大好きなスンデ。腸詰なので日本人には見た目は敬遠されそうですが、ソンジ(豚の血)、もち米、春雨、野菜などを詰め込んで煮込んでいるので、栄養価・ゼラチン質が豊富なのです。

○「オデン」

韓国のオデンの中身は日本のものとは若干違っており練り物（さつまあげのようなもの）を指しますが、トッポキも入っているのを見かけます。自分でとって食べ、スープは自分で紙コップ等に入れて飲みます。

今回ご紹介したものはほんの一部ですが、釜山のポジャンマチャではまだまだ沢山美味しいものがあります。是非本場の屋台の味に挑戦を！

