

～懐かしいのに新しい『釜山のオムク』を召し上がれ～

下関市総合政策部国際課
(釜山広域市派遣職員)
大江 敏彦

おでんのおいしい季節となって参りました。おでんは韓国語でも「オデン」で通じますが、多くの日本人がイメージする大根や厚揚げなどの様々な具材があるものではなく、「オムク」という角天の大きなものをくねくねと曲げて串に刺したものがほとんどで、ターミナルや街角の屋台で売っている人気のファストフードです。とくに釜山で作られているオムクは、古くから海産物に恵まれた釜山ならではの名物の一つです。

さて、その釜山のオムク業界に、最近、新しい動きが出ています。なかでも先進的な取り組みをされている、ヨンド(影島)にあるサムジン食品とプジョン(釜田)市場にあるコレサにお話を伺いましたので紹介いたします。

各社のお店には共通する点が数多くあり、どちらのお店も多くのお客様でにぎわっていました。

- ①上の階にオムクと会社の歴史を紹介するコーナーがあり、その横には一般の方々にオムク作りを体験していただけるキッチンを備えている。
- ②揚げたての熱々のものが次から次へとお店に並べられ、とくに具入りのオムクに衣をつけて揚げたコロッケの人気の高い。
- ③焼きたてパンのお店のよう、お客様が好みの商品を棚から直接選んでトレーに乗せてレジへ持参する。
- ④お店で買ったものをすぐに食べることができるカフェスペースがある。
- ⑤厳しい衛生管理の下、揃いのユニフォームに身をまとったスタッフが製造にあたり、その様子をお店から見えるようにしている。

サムジン食品は、創業から60年以上の歴史を持つ韓国で最も古い練り物メーカーで、熟練の職人達の技術力を強みに、韓国で初めてベーカリー型の店舗でかまぼこコロッケを作って大成功を収めました。持続的な成長の実現のため、既存の練り物市場にとどまらず、未開拓の新市場に向けてチャレンジを続けています。また、コレサは、値段は高くてもそれだけの価値があるということをお客様に理解していただけるよう、材料を厳選するだけでなく、製造過程を公開し、これまでの「オムク＝安物」というイメージを変えることに成功し、さらに、握り寿司やハンバーガーの形をしたオムクなど、これまでの既成概念を打ち破る新しい試みを行っています。ともあれ、これまでとは一味違う釜山の新しいオムク。皆さまもぜひ一度ご賞味ください。



お洒落なベーカリーのような雰囲気の店内



オムクづくり体験キッチン