

～日本の水産物を韓国へ～

下関市総合政策部国際課
(釜山広域市派遣職員)
松村 康代

アンニョンハセヨ！

在釜山日本国総領事館の主催で、日本産の水産物に焦点を当てた日本食の魅力発信レセプションが、2024年2月から3月にかけて3回にわたり開催されました。このレセプションでは、水産物輸入業者や日本食レストラン、政治・行政、文化人、マスコミ関係者などが参席する中、マグロの解体ショーをはじめ、ホタテ、ブリ、マダイ、ウニ、イクラなどの日本産の水産物の試食が行われました。このレセプションで使用された活魚は、下関港から活魚車で運ばれ提供されたとのこと。日本産のホタテの貝焼きや、寿司、刺身を口にしながら「おいしい」という言葉が参加者から何度も聞こえました。

韓国で水産物はどのくらい身近な存在でしょうか。韓国農村経済研究院が発表した「食品需給表」による韓国の魚介類食品供給量（2020年時点）は、一日一人あたり151gと、日本の127gよりも多いとのこと。海苔などの海藻類の消費量はさらに顕著になります。海藻類の消費量は2000年の282千トンから、2020年には1,406千トンまで増え、現在も消費量は増加する傾向を見せています。このように、韓国において水産物は口にする機会が多いということがわかります。

日本から韓国へ輸出される水産物について、財務省の貿易統計によると、2023年はホタテ貝、鯛、ブリが多く輸出され、ホタテ貝は、韓国への輸出額ではアルコール飲料に続き二位となっています。また、鯛は日本から海外へ輸出される全体の約7割を韓国が占めています。

釜山には韓国最大級の水産市場であるチャガルチ市場があります。チャガルチ市場へ行くと、ホタテ貝や鯛をよく見かけます。産地を聞くと日本産という答えが返ってきたり、日本産という表示がありました。

日本産の水産物は、韓国国内でも、様々な方法で購入し食べることができます。事業者以外の人でもチャガルチ市場で購入することが可能で、市場で購入した水産物を、市場内の食堂で食べることもできます。また、オンラインショッピングでも購入が可能で、日本食のレストランでも食べることができます。

日本食レストランといえば、ラーメン、うどん、たこ焼きや、韓国人の口に合わせてアレンジした日本風の料理など多様ですが、寿司や刺身といった水産物を扱う日本食レストランも多くあります。実際に日本食を提供している店に行

ってみると、日本産の真鯛の刺身が出てきました。鯛は韓国でも人気のある魚のようです。

今後も、韓国で日本の水産物を口にする機会が拡大していくことを期待しています。



在釜山日本国総領事館主催の日本食の魅力発信レセプション