

食べちゃえ！韓国料理

海鮮& B級グルメ編

韓国料理の特徴は、種類が多いことです。焼肉一つでも、牛、豚、鶏等、その他、鍋料理や海鮮、さらにB級グルメまでさらに辛い料理のイメージがありますが、辛いものや辛さを調節も可能なところが多いです。



●カンジャンケジャン（渡り蟹の醤油漬け）

カンジャンとは醤油のことで、渡り蟹をニンニクなどの薬味と合わせた醤油ダレに漬けたもの。日本人の口にもよく合います。ぜひ専門店で、ぜひお試しください。お値段は張りますが、1度食べると、また食べに行きたくなる味です。最後に甲羅のカニみそご飯をビビンバ的に混ぜて食べるが、韓国式！通称「ご飯泥棒」です。

●冬の釜山ならズワイガニ

11～2月はズワイガニが旬。蟹らしい蟹が味わえます。ズワイガニでおすすめなのは、釜山東の郊外の機張（ギジャ）市場。蟹のお値段は時価になりますが、日本よりはずっと安い。その場で選んだ蟹を、スチームで蒸してくれます。



●カルチジョリム（太刀魚のコチュジャン煮）

韓国で肉料理ばかり続いてしまうと、少々飽きてしまうところ。そんな時に、カルチジョリムはいかが。済州名物ですが、ソウルでも専門店や南大門のカルチジョリム通りの食堂などでいただけます。



市場で楽しめるB級グルメ

ソウルの市場で有名なのは、南大門に東大門ですが、まだまだあって市場ごとに名物料理も違っているようです。

一番古くからあるのは広蔵市場。ここでは細い「麻薬キンパブ」の発祥。もちろん麻薬を使っているわけではなく、食べ始めたらやめられなくなるという意味(^_^;)

穴場的な地元の市場では通仁市場。ここではとろみのある甘辛タレに絡めたトッポッキではなく、唐辛子粉をまぶして炒めた昔ながらのトッポッキが食べられます。

その他にも、野菜ビビンバ、スンデ、ピンデット（緑豆チヂミ）など…、市場によって異なる屋台料理が並んでいますので、買い食いしながら歩いてみるのも楽しいですよ(^_^)

●朝から行列もできるプゴクッ（干し鰯スープ）

市場に行くときよく見かける干しスケトウダラを煮込んだスープ。味付けはあっさりめです。



●昔ながらの家庭的な味スジェビ（韓国式すいとん）

仁寺洞の裏路地にあるスジェビ専門店では、ハンアリという韓国伝統の壺に、美味しい昔ながらの韓国式すいとんを提供してくれています。



●チキンとビールで「チメツ！」

韓国ではチキンとビールが定番。韓国語でビールは、「メクチュ（麦酒）」、それで、この組み合わせを「チメツ」と呼ばれています。



韓国・台湾・東南アジア専門ランドオペレーター



ハンドメイドツアー

株式会社 HMC 東京都知事登録旅行業第3-3609号・OTOA正会員

TEL.03-3831-4295/FAX. 03-5812-7085

〒110-0016 東京都台東区台東4-30-8 宮地ビル本館7F

営業時間 月～金9:30～18:00（土日祝休業）

ホームページ <http://www.handmadetour.jp/>

メールアドレス tour@handmadetour.jp