

※ Facebook でレポートに関するアンケートを実施しています
ので、ご協力をお願いします。

<https://ja-jp.facebook.com/cir.yamaguchi/>



12月号
CIR レポート
韓国



B級グルメ

皆さん、こんにちは！韓国の国際交流員イ・スンファです。

山口での初の冬を迎えました。私は寒さに弱いので、これからこの寒さはもっと強くなっていくのでしょうか。とにかく、風邪に気を付けてください。

今回のテーマはB級グルメです。韓国ではほとんど使わない言葉です。日本に興味がある方は知っていると思います。強いて韓国語に訳するとしたら、庶民グルメではないかと思えます。もちろん、昔からだんだん物価が上がり、庶民という単語を使うのは不適切かもしれませんが、それは棚に上げておいてください

1. 金海のドゥイツコギ



図々しいですが、最初のB級グルメは私の地元である慶尚南道金海(キメ)市のドゥイツコギという食べ物です。ドゥイツは日本語で裏、コギはプルコギのそのコギ、つまり肉です。したがって日本語で言うとしたら裏の肉になります。他の地域では味わえない、まさに珍味です。(釜山やソウルのような都市には店ができています。)

なぜ名前が裏の肉なのか。正確な由来は知られてないですが、2つの仮説があります。その一つは、販売のために豚肉を解体する時に出てくる雑な部分、つまり販売用としては適合ではない部分の量が結構な量だったため、売ることもできない、捨てるのももったいない肉を業者たちが作業するところの裏の空間で食べたからドゥイツコギになったという話と、もう一つは正式的な販売ではなく、お客さんたちが店の裏口から買って帰ったからという仮説があります。ちなみに韓国で主に消費される豚肉の部位は、もも(前の方・後の方)、肩ロース、バラ、ヒレ、カルビです。

写真のように、肉の形が全部バラバラです。ドウィッコギとして使われる部位には肩ロースの後の方、頬、舌の奥にある所、お尻、あごの下の部分等、種類が多いです。普通焼いて食べるバラ肉(いわゆるサムギョブサル)や肩ロースとは異なるうま味、そして1ランク上の歯ごたえが特徴的です。私も個人的にはサムギョブサルよりこっちの方が好きです。

昔は値段も本当に安かったのですが、少しずつ噂が広まるにつれて、雑な部位だった肉の需要が高まり、値段も高くなってしまいました。残念極まりないです。

金海まで行かなくても大丈夫です。釜山でも食べることができます。もし釜山や慶尚南道に旅行することになったら、是非経験してみてください。

2. ブンシク(粉飾)

ブンシクというのは漢字にも書いてあるように粉で作られた食べ物です。特に小麦粉です。しかし韓国ではトッポギやキンパなど、屋台の食べ物を意味する言葉として使います。美味しくて、安くて、早いのが特徴です。お金がない学生や、時間がない社会人に人気があります。



私が小学生だった時はどの学校の前にもブンシク屋さんがありました。しかし時代が変わって清潔と衛生が重要になり、政府も子供が買い食いするブンシクや駄菓子を不良食品という名前で扱い始めてからは閉店する店舗も増えていきます。もちろん、少子化による学生の減少も原因ですけどね。

日本でも有名なトッポギ、キンパだけがブンシクではありません。ここからは他のメニューについて紹介します。

まずは慶尚南道・釜山のトクおでん。標準語で言うとムルトク(水餅)です。もちろん慶尚南道・釜山の人は絶対にムルトクという標準語は使いません。トクは餅を意味しま

す。つまりトクおでん=餅おでんです。名前通りの食べ物で、串に刺さった餅をおでん出汁にいれたものです。長い棒の形をしている餅の名前はカレトクと言います。出汁がしみこみ、うすいですが魅力のある味です。一般的にトッポギの餅は小麦粉で作ったものが米で作ったものより人気がありますが、いまだに米の餅を使う店ではトッポギの餅がすべてなくなった時にこのトクおでんを切ってそのままトッポギに入れたりもします。ちなみにこの二つを区分する基準は、餅が太かったら米、細くて小さかったら小麦粉で作ったものです。



そしてトクおでんだけではなく、釜山のオムク(かまぼこ)は地域名物です。是非食べてみてください。



次はビビンマンドゥです。ビビンはビビンバのビビン、混ぜるという意味で、マンドゥは餃子を意味します。つまり混ぜて食べる餃子です。この食べ物の調理法には2つの方式があって、一つは焼き餃子の特製ソースと色々な野菜と混ぜて食べるのと、もう一つは餃子の皮だけを揚げ焼きして、その皮で特製ソースで混ぜた野菜を包んで食べる方式です。前者よりは後者の方がブンシクとして適切ではないかと思えます。

3. プルパン(糊ぱん)

小麦粉と水で作ったプル(のり)でパンを作ったため、プルパンと言います。たい焼きもプルパンの一種と言えます。ちょうど時期が冬になりましたので、冬に食べるともつと美味しいプルパンについて説明します。



まずはたまごパンです。こっぺパンに卵サラダを入れたものではありません。卵の形をしているパンでもありません。名前そのままです。パンに卵1つが丸々入っています。食べごたえもあり、忙しい時には食事代わりとして食べます。

次はサービスエリアの名物、デリまんじゅうとホドゥカジャ(クルミ菓子)です。もちろんサービスエリアだけではなく、地下鉄にあるコンビニや専門店でも買うことができます。



デリまんじゅうは Delicious とまんじゅうを合わせた言葉です。形はトウモロコシですが、中に入っている黄色いクリームはトウモロコシの味ではなく普通のカスタードクリームです。個人的には一番おすすめするプルパンで、やみつきになる味です。

クルミ菓子は形がクルミだったため、クルミ菓子という名前になりました。中にはあんが入っています。昔はクルミを入れませんでした。今は小さいクルミが入っています。焼きたてのパン+カスタードクリームとあん。Simple is best ですよ。



最後はワッフルです。ワッフルがなぜB級グルメなのか。韓国式ワッフルはベルギーワッフルとは違います。顔ぐらいの大きさのワッフルに生クリーム、反対側にはりんごジャムを塗って、それを半分に折って食べます。一口食べるたびに、あ、今太ってるというのを実感させてくれる食べ物です。

- ・ トクおでんの写真出典
 1. <https://www.instiz.net/pt/2406764?n&mb&loginview=1&join=1>
 2. 韓国観光公社
- ・ ビビンマンドゥの写真出典
<https://celeste201.tistory.com/m/112?category=0>
- ・ たまごパンの写真出典
<https://brunch.co.kr/@sawleaf/113>
- ・ デリまんじゅうの写真出典
<https://yongsoya.tistory.com/293>
- ・ クルミ菓子の写真出典
KBS <http://mn.kbs.co.kr/news/view.do?ncd=4137578>
- ・ ワッフルの写真出典
<https://www.clien.net/service/board/park/12772388>

B 급 음식

여러분 안녕하세요! 한국의 국제교류원 이승화입니다.

야마구치에서의 첫 겨울을 맞이했습니다. 저는 추위에 약합니다. 앞으로 더 얼마나 추워질까요. 부디 감기 조심하시길 바랍니다.

이번달 레포트의 테마는 일본어로 B 급 음식입니다. 한국에서는 잘 쓰이지 않는 단어인데요, 굳이 말하자면 서민 음식이라고 바꿔서 말하고 싶네요. 물론 물가가 많이 올라 더 이상 서민이라는 단어를 사용하기에는 부적절할 수 있으나, 그것은 일단 제쳐두고.

1. 김해 뒷고기



뽀뽀하지만, 첫 번째는 제 고향인 김해의 뒷고기라는 음식입니다. 뒤는 일본어로 裏, 즉 일본어로는 뒷쪽 고기가 됩니다. 다른 지역에서는 맛 볼 수 없는, 그야말로 진미입니다. (유명해져서 부산이나 서울 같은 도시에는 가게가 생겼습니다.)

왜 뒷고기인가. 정확한 유래는 밝혀지지 않았으나, 판매용 고기를 도축할 때 나오는 잡다한 부분, 즉 판매용으로는 적합하지 않은 여러 부위의 양이 꽤 되기 때문에, 팔 수도 없고 버리기도 아까우니 도축업자들이 먹었다고 해서 뒷고기라는 이야기, 그리고 정식적인 판매가 아니라 뒷문을 통해서 사갔다고 하여 뒷고기라는 이름이 생겼다는 이야기가 있습니다. 참고로 한국에서 돼지고기는 주로 앞다리살, 뒷다리살, 목살, 뺏살(삼겹살), 등심, 안심, 갈비가 가장 많이 유통되고 있습니다.

사진만 봐도 알 수 있지만, 고기 모양이 전부 다릅니다. 주로 목의 뒷쪽이나 볼, 그리고 혀 안쪽 살, 엉덩이, 턱밑의 살등 종류가 다양합니다. 일반적으로 구워먹는 부분, 뺏살(삼겹살)이나 목살과는 다른 감칠맛, 그리고 더욱 쫄깃쫄깃한 식감이 특징입니다. 저는 개인적으로 삼겹살보다는 뒷고기를 더 좋아합니다.

예전에는 가격도 많이 저렴했지만, 조금씩 전국적으로 유명해지고, 따라서 인기가 없었던 부위의 수요가 늘어나기 시작하면서 가격도 꽤 비싸진 것이 아쉬울 따름입니다. 굳이 김해까지 안 가셔도 괜찮습니다. 부산에서도 뒷고기를 먹을 수 있으니, 혹시 부산으로 여행을 간다면 부디 경험해 보시기 바랍니다.

2. 분식

분식은 한자 그대로 가루로 만든 음식이라는 뜻, 특히 밀가루로 만들어진 음식을 뜻하는 말입니다. 그러나 한국에서는 떡볶이나 김밥 등, 길에서 사먹는 군것질 음식이라는 뜻으로 사용되고 있습니다. 맛있고, 저렴하고, 빠르다는 게 특징입니다. 돈이 없는 학생과 시간이 없는 직장인들에게 인기가 있습니다.



제가 초등학교에 다닐 때는 앞에 항상 분식집이 있었는데, 시대가 바뀌면서 청결과 위생이 더욱 중요해지고, 정부도 어린이들이 먹는 이러한 길거리 음식이나 막과자를 ‘불량식품’이라는 이름으로 다루기 시작하면서 가게도 많이 사라졌습니다. 저출산으로 인하여 초등학생이 줄어든 것도 큰 이유지만요.

여러분이 알고 있는 떡볶이, 김밥 만이 분식이 아닙니다. 지금부터는 다른 메뉴에 대해서 설명하도록 하겠습니다.

우선은 경상남도, 부산의 떡오뎅. 표준어로 말하면 물떡이라고 합니다.(그러나 경상남도, 부산 사람들은 절대 물떡이라는 말을 쓰지 않습니다.) 떡은 일본어로 모치를 의미합니다. 즉

떡오뎅=모치오뎅이죠. 이름 그대로 오뎅에 꼬치에 꿰어 놓은 떡을 넣은 것입니다. 길다란 봉 모양을 하고 있는 가래떡을 주로 사용합니다. 오뎅 국물이 떡에 스며들어, 담백하지만 끌리는 매력이 있습니다. 일반적으로 밀가루로 만든 떡볶이 떡이 인기가 많지만, 여전히 쌀로 만든 떡볶이를 사용하는 가게에서는 떡볶이의 떡이 다 떨어지면 이 떡오뎅의 떡을 그대로 잘라 사용하기도 합니다. 참고로 떡이 두껍다면 쌀로 만든 떡, 떡이 얇다면 밀가루로 만든 떡일 가능성이 높습니다.



그리고 부산의 어묵은 지역 특산품으로도 유명하기 때문에, 부산 어묵으로 만든 오뎅도 꼭 드셔보시길 바랍니다.



다음은 비빔만두입니다. 비빔은 비빔밥의 비빔과 같은 의미로, 섞다. 만두는 교자를 의미합니다. 즉 섞어서 먹는 만두입니다. 비빔만두에는 두 가지 방식이 있는데, 구운 만두를 채소와 소스와 함께 비벼먹는 것과 만두피만 튀기듯 구운 뒤 소스와 섞은 채소를 그 만두피로 싸먹는 방식입니다. 전자는 아무래도 고기가 들어간 만두를 쓰기 때문에 집에서 만들어 먹는 편이니, 전자보다는 후자 쪽이 분식으로서 어울리지 않을까라고 생각합니다.

3. 풀빵

풀빵은 풀은 밀가루와 물로 만든 풀을 이용해 빵을 만들었기 때문에 풀빵이라고 합니다. 붕어빵도 풀빵의 한 종류라고 할 수 있습니다. 시기도 겨울이니, 겨울에 먹으면 더 맛있는 여러 종류의 풀빵에 대해서 설명하겠습니다.



우선은 계란빵. 커피빵에 계란 샐러드가 들어가 있는 빵도 아니고, 계란 모양을 한 빵도 아닙니다. 말 그대로 계란빵입니다. 빵에 계란 하나가 그대로 들어가 있습니다. 포만감이 꽤 있기 때문에 바쁠 때는 식사대용으로 먹기도 합니다.

다음은 휴게소의 명물인 텔리만쥬와 호두과자입니다. 물론 휴게소가 아니더라도 파는 가게가 있습니다.



텔리만주는 Delicious 와 만주를 합친 말입니다. 모양은 옥수수 모양을 하고 있는데, 안에 들어있는 노란 크림은 옥수수 맛이 아니라 일반 커스터드 크림입니다. 개인적으로는 폴빵 중에서 가장 좋아하는 것으로, 가장 중독되는 맛이 아닐까 싶습니다. 호두과자는 모양이 호두여서 호두과자라는 이름이 되었습니다. 안에는 팔앙금이 들어가 있습니다. 그리고 예전에는 호두를 안 넣었는데, 지금은 작은 호두 한 조각이 들어가 있습니다. 갓 구운 빵과 커스터드 크림, 팔. Simple is best 죠.



마지막은 와플입니다. 이름부터 고급스러운 와플이 왜 B 급 음식인가. 한국식 와플은 여러분이 생각하는 고급스러운 와플과는 조금 다릅니다. 얼굴만한 와플에, 한쪽에는 생크림, 한쪽에는 사과잼을 발라서 반으로 접은 뒤 먹습니다. 한 입 먹을때마다 아 지금 살이 찌고 있구나라는 것을 실감하게 해주는 음식입니다.

- 떡오뎅의 사진 출처
 1. <https://www.instiz.net/pt/2406764?n&mb&loginview=1&join=1>
 2. 韩国觀光公社
- 비빔만두의 사진 출처
<https://celeste201.tistory.com/m/112?category=0>
- 계란빵의 사진 출처
<https://brunch.co.kr/@sawleaf/113>
- 텔리만주의 사진 출처
<https://yongsoya.tistory.com/293>
- 호두과자의 사진 출처
KBS <http://mn.kbs.co.kr/news/view.do?ncd=4137578>
- 와플의 사진 출처
<https://www.clien.net/service/board/park/12772388>