

城取博幸の
韓国 釜山の研究①

No177

2025年3月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

釜山の日本が関係した歴史探訪

2025-03-05 17:00:17

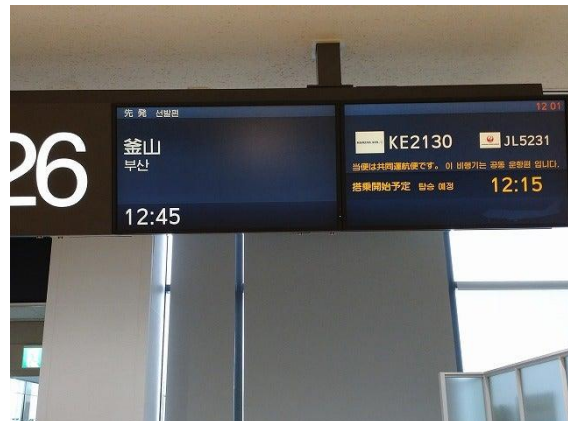
2024年12月に訪問した記録です

成田空港から釜山金海国際空港へ

昨年 11 月に韓国釜山、慶州に行ってきました

ブログにまとめておかないと忘れてしまう

目的は「日本が関係した歴史」と「食文化の研究」です



大韓航空を利用

JAL とのコードシェア便であるためマイルがたまる

機内食



牛肉と野菜の煮込み、さつまいもサラダ、パン、デザート

韓国の航空会社の機内食にはコチュジャンがついてくる



使ってみるとそれほど辛くない
残りは持って帰る

大きな牛肉がゴロっと



さつまいもサラダ

パンにはさんでサンドイッチに



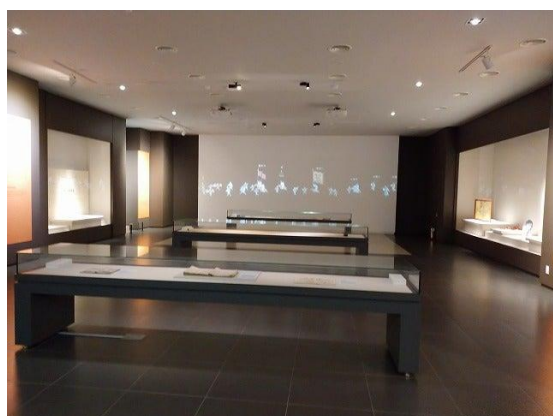
トレーがユニークで半分に畳むことができる
ホテルは釜山駅前の東横イン
日本語が通じ便利であるため釜山の定宿



市内観光へ
ここは「朝鮮通信使」の施設
ここで出発の儀式を行った



朝鮮通信使資料館



内部



日本語を話すスタッフが丁寧に説明してくれた

展示品

朝鮮通信使とは

室町時代～江戸時代(1607 年～1811 年)にかけて外交使節団が 12 回にわたり日本に訪れた
豊臣秀吉の朝鮮出兵で一時絶えたが江戸時代に復活

多い時には政府高官や学者ら約 500 人に上った

北は「日光東照宮」まで訪問している

12 回目は日本の混乱があったせいか対馬までで終了

2017 年ユネスコの「世界の記憶(世界記憶遺産)」の登録された

日本人にはあまり知られていないため、釜山を訪れたたらぜひ寄ってみたいかがでしようか



'Saroh Seunggudo' is a 30-panel painting that depicts the route of the Tongseonsa's Journey from Busan to Edo (Currently Tokyo 東京) by Lee Seunggrin 李聖麟 (1718-1777), who was a painter of Tongseonsa in 1747 (The 23rd year of King Yeongjo's reign). Thirty scenic spots among the route of Tongseonsa's Journey spread out like a panorama, making it one of the best documentary paintings depicting the characteristics of the areas from the journey's route. In particular, Busan in 'Saroh Seunggudo' is meaningful as the image painted of Busan was seen from the sea as well as the appearance of the Busanjinseong Fortress, before modern times can be seen.

李聖麟、「嵎路勝区図」における釜山

『嵎路勝区図』は、1747年の第10回通信使に参加した画家であった李聖麟(1718～1777)が、釜山から江戸(東京)に至る通信使の路程を30幅にもわたり描いた絵である。通信使の路程のうち、優れた絶景のある景勝地30ヶ所をパノラマのように展開したこの絵は、路程中の地域の特徴を最も正確に描写した記録画として挙げられている。『嵎路勝区図』における釜山は、通信使が船上から眺めた風景を描いたもので、近代以前の釜山鎮城一帯の様子を窺い知ることができる意味深い絵である。

李聖麟(りせいりん)

1718 年～1777 年にかけて活躍した朝鮮通信使の画員

釜山から江戸までの通信使の経路を 30 幅にわたり描いた

巻物



当時の様子を描いたもの

葵の紋章が見える

通信使が乗った船

現在復元されて日本に何度か訪れているらしい



出発の時の料理か

大阪万博に合わせて大阪を訪れる噂があるが日程は公表されていない



「通信使船」時超え万博へ…韓国で復元、同じルートたどる

2024/08/16 15:00

📁 保存して後で読む



韓国で復元された朝鮮通信使船（長崎県対馬市提供）

学芸員の話によると

通信使が立ち寄った中で一番印象に残った場所は広島であったという

広島が友達が訪問して写真を送ってくれた

逆輸入の情報で本人も知らなかったという

「松清園(しょうとうえん)」

広島県呉市下浦刈町三之瀬 2277-3

ここには「朝鮮通信使資料館」「古伊万里常設展示館」があります

新朝鮮通信使船がここを訪問するかも



ユネスコ記憶遺産登録

ジオラマ

町を挙げての歓迎であった

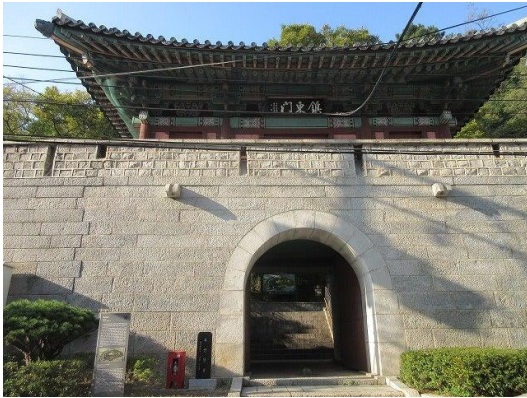


展示品 接待した料理



ここはぜひお伺いしたいと思います

もう一つの日本人があまり知らない歴史
大きな門をくぐると

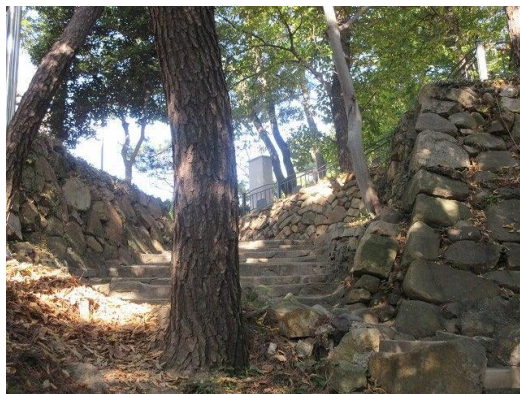
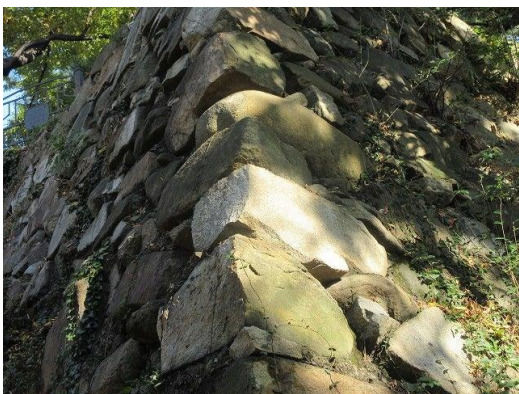


丘の上に公園がある
近づいてみると石垣が見える



これはどう見ても日本の石垣だ

一部修復が見られるが、文禄、慶長(1592 年～)の乱の遺産
430 年以上経っても釜山の市民がちゃんと保存してくれている
頭が下がる



ここは大手門か
石の階段の両側には

櫓があったと思われる石垣が残る

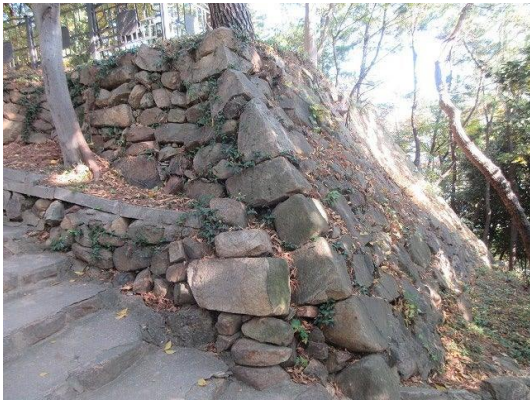
ここは「加藤清正の城跡」

調べてみると、「西生浦倭城」1592 年 7 月～1593 年にかけて加藤清正の指導により築かれた日本式の城

標高 200m の山頂には二の丸、三の丸、本丸には天守閣が築かれ「將軍水」という井戸があったという

ほかにも、文禄、慶長の役に築かれた倭城が数多く残されている

正直知りませんでした



頂上の寺院

目の前は散歩コースになっている

地元住民が裸足で歩いている

土足で入り注意される

すみませんでした

説明文



菊の花が

釜山博物館

タクシーで釜山博物館へ

時間がなく絞って見学させていただいた

ここでは「縄文土器」「勾玉」を主に見学



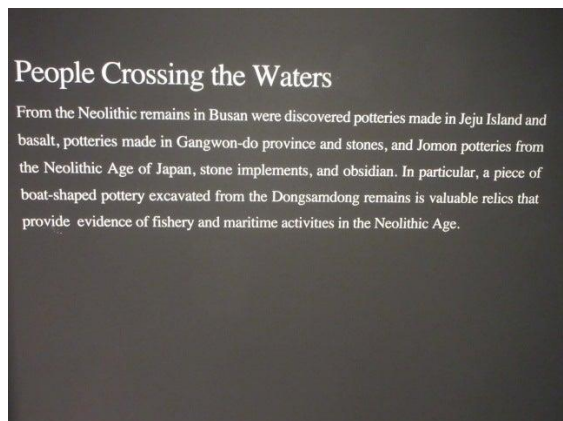
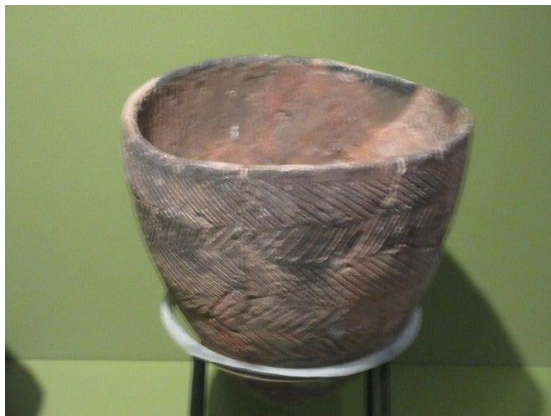
これが縄文土器のように見えるが



館内には日本語の説明文が

写真撮影も可能だ

縄の模様のように見える



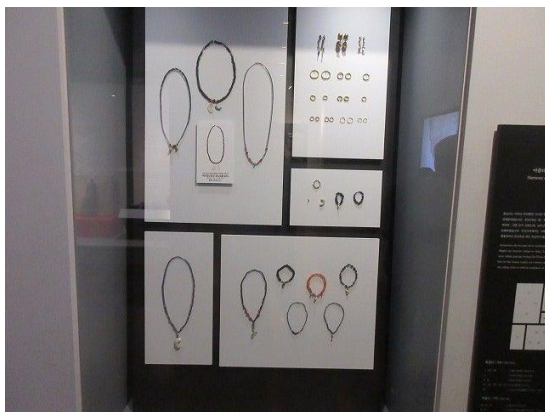
People Crossing the Waters

「Jomon potteries from the Neolithic Age of Japan」

「新石器時代に日本から縄文土器が伝わった」と書かれている

これで縄文土器は日本から伝わったことを確信

展示品の首飾りを見ると



これは「勾玉(まがたま)」だ



何も書かれていないのでスタッフに聞いてみると

「勾玉は5世紀ごろに日本から伝わりました」と答える

これで安心

もしも韓国から伝わったのであれば日本の歴史が変わってしまうからだ

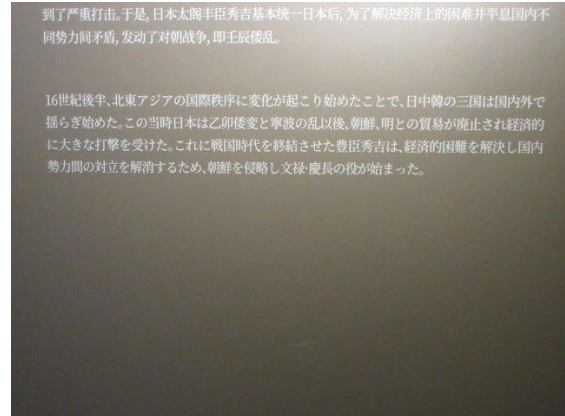
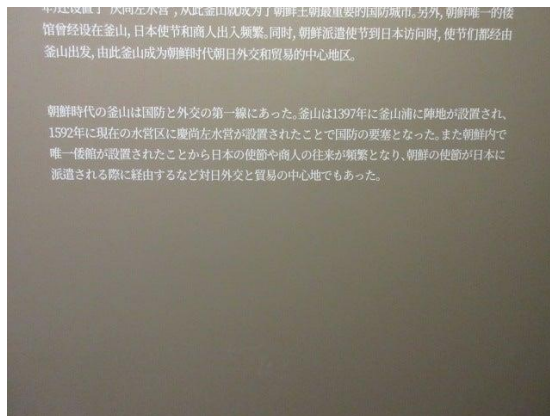
三韓時代(紀元前2世紀末～4世紀ごろ 馬韓、辰韓、弁韓の時代)の小国は徐々に国家体制を整えた

そして「伽耶」は川や海を利用した交通路を確保し、豊富な鉄資源を生かして経済的な富を蓄積しました

三国時代の「釜山福泉洞古墳群」の被葬者は、強大な軍事力を持つ「金官伽耶」の支配者集団です

6世紀半ば釜山地域は「新羅」に統合された

倭国と「伽耶」との関係にも興味がある



日本と朝鮮の歴史

16世紀後半、日中韓の三国は国内外で揺らぎ始めた

当時の日本は朝鮮、明との貿易が廃止され経済的に大きな打撃を受けた

これに戦国時代を終結させた「豊臣秀吉」は、経済的困難を解決し「国内勢力間の対立を解消する」ため、朝鮮を侵略し「文禄、慶長の役」が始まった

* 国内勢力を朝鮮に向け勢力を弱めた

釜山の写真

山に木がない



これは「前方後円墳」か
説明はない



釜山博物館を後にする
後日、「伽耶」「任那」があったという「慶州」に行く予定



夕食は釜山の大宮で「参鶏湯」
今はネットで調べれば近くの評判の良い店が見つかる
食べることが私の仕事でもある



参鶏湯専門店であるためメニューはシンプル
普通の参鶏湯 17000 を注文
後で考えると「烏骨鶏」の参鶏湯も興味がある

韓国料理定番のおかずセット
白菜キムチ、カクテキ、水キムチとキムチが豊富だ
×のソーメンも



内臓を炒めもの 丸どりを処理している証拠だ
参鶏湯が登場



朝鮮人参 ナツメ



専門店だけあっておいしくいただきました
ご馳走様でした
最後の口直しに桂皮(シナモン)を

隣は



カンジャンゲジャン(ワタリガニの沖付け)専門店
翌日の予約をする こんな通りを歩いてホテルに戻る



次回は久々にチャガルチ市場と近くのロッテマートを訪問する

釜山「チャガルチ市場」と「ロッテマート」

2025-03-08 17:00:31

釜山 2 日目は「チャガルチ市場」へ

釜山のランドマークの一つ

1 階が生鮮市場で 2 階が食堂になっている



1 階の魚市場



港のすぐ近くなので新鮮な魚介類が並ぶ

活ヌタウナギ(タウナギ)

台湾でも紹介した

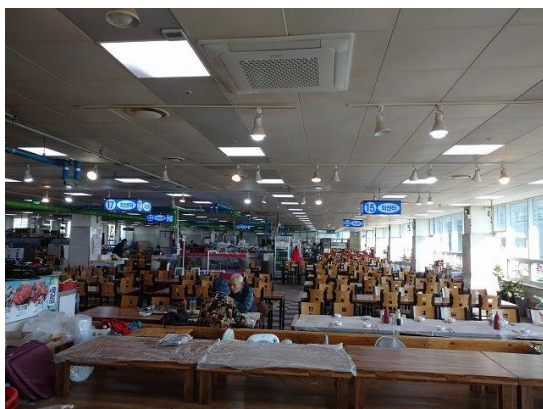


ケルム 軟体動物で刺身などで食べる

2 階の食堂

1 階で買った魚を持ち込んで料理もしてくれる

日本人や C 国の観光客が少ないため閑散としている



メニュー

日本でもこのくらいの値段になる

こんな感じで魚介類を食べられる



外に見えるのは昔ながらの露店

戸板販売だ



氷を敷いた上に魚介類 床が濡れていることから「ウェットマーケット」ともいう
釜山でよく食べられている魚

太刀魚

身が厚く立派な太刀魚だ



舌平目 高級魚だ

たこ 鍋でよく食べられる



左がエイ、右はイシモチ

イシモチは焼いて

場外の食堂で昼食

地元の人が通う庶民の食堂だ



おかずがいっぱい

「薬食同源」 日本では「医食同源」だが中国、韓国では「薬食同源」と呼ぶ



まず軽く飲む

昼定食を注文



小皿のおかずが 10 種類も

韓国の食堂やレストランでは当たり前のように出てくる

非常に栄養バランスがいい

メインは「揚げイシモチ」一人1尾

「とてもおいしいとほめるとサービスでおかわりしてくれた」

いろいろと話しているとオーナーの女性は京都に長く住んでいたようだ



皮はパリパリ中はふんわり

鮮度もよくおいしい

わかめたっぷりの味噌汁とご飯

韓国では日本と違い並べ方が逆か



これだけ食べても日本円で 1000 円以下

サービスしてくれたので地元の「養命酒の浅漬けの素」と「伊那食品の乾燥納豆」をお土産に渡した 大いに喜ばれた

海外旅行ではいいサービスを受けたらチップ代わりにちょっとしたお土産を渡すと喜ばれる

露天市場の奥にロッテモールが見えてくる



近代的な建物だ
ロッテマートの入口



相変わらず大きなカートを使っている
天井の販促物が増えたような気がする
さつまいもの大陳



キウイフルーツの大陳
パプリカ
パプリカは韓国で多くつくられている





シャインマスカット 日本語表記もある

2 房入って 1600 円ほど 日本の半額だ 「16」はブリックス(糖度)表示か
よく見ると右と左で粒数が違う



鮮魚売り場

上段に刺身、中段に生魚、下段に寿司の陳列
寿司は 8 貫盛で 8900 ウォン(約 980 円)



5 種 4 貫盛で 21800 ウォン(約 2400 円)

まあ日本と変わらない値段だ

韓国の刺身にはコチュジャンがついてくる

生アワビ(小)5尾入り 9000 ウォン(約 990 円)

これは破格値

日本でも韓国産のアワビ 3 尾 1000 円で売ったこともある

BBQ 食材としてはいい食材だ



インスタ製造の「鍋セット」

韓国のスーパーでは「ミールキット」の品揃えが多い

欧米、アジアのスーパーを見ているが「チルドミールキット」の品揃えは世界一だと思う

ミールキット、レディミール、デリカの強化は強力な生鮮市場への対抗策だ

鍋に入れて煮るだけ



アウトパックの「ミールキット」



1 セット 11480 ウォン(約 1280 円)

見事な売り場と品揃えだ



値引きシールは見かけない

韓国企業はミールキットをモノにした

日本の SM でもかつて挑戦したが今はオイシックスのミールキットが残っているだけ

精肉売場の味付け肉

これも付加価値だ



生肉はパックの膨張から MAP(ガス置換) 包装か



触ってみるとラップが厚くバリアー性が高い

デリカ売場で目立つのはこの商品



よく見るとフライドチキンではない
鶏のから揚げ



ヤンニョムチキンと竜田揚げの盛り合わせ 16990 ウォン(約 1870 円)

平日でも下段で大型パックを販売

エッグタルトとハンバーグ



ハンバーグ 5 枚入り 7693 ウォン(約 850 円)
焼き目がしっかりついている
世界のデリ



少量パックコーナー
日本では普通サイズ
生鮮、デリカと付加価値を高めているのは強力な生鮮市場に対抗するため
韓国のスーパーマーケットでは弁当が売れない
その理由は先ほどのような定食屋さんが数多くあるからだ
豆乳は常温でサイド陳列



牛乳は2本バンドルでおまけ付き
おまけ販売は継続だ



ヤクルトのような乳酸菌飲料
ロッテのZEROの大陳



アイスも ZERO の品揃え
購入商品
フィルムおにぎり
写真で内容を判断 明太子とビビンバ



気になっていた商品



これは豚肉

売場で「なんだこれは」と話していると
 通りかかった若いカップルの女性が「酢豚」と教えてくれた
 添付されていたソースは酢豚のたれ
 野菜を加えて炒めれば酢豚ができる
 豚の部位も安いもも肉のように見える
 高い部位は使わず工夫して商品開発を行っている
 アップルパイ これは朝食用



プリン

韓国ではプリンの食感が好まれなかったが

「豆花」のプリを販売

チョコ菓子付きのヨーグルト



グリーングレープゼリー 15はブリックスか

豆腐売場で売られていたソーセージ風

よく見ると 40%と書かれていることからハイブリッドソーセージだ



外のクリスマスの装飾



よく牛の像と熊の像が置かれているが ここは牛の像のみ

夕食は楽しみにしていた「カンジャンケジャン」専門店



1 人前 25000 ウォン(約 2750 円)

これがワタリガニの沖付け



おかずセット

揚げたてのさつま揚げのようなもの



焼き魚はここもイシモチ

注意点

注文する際にメスと指定しないと卵を持ったワタリガニは出てこない



鮮度が良くプリプリしている
これがうまい
ビニール手袋は常備



殻にご飯を入れて
極楽
連れがスマホでメニューを翻訳すると
二行目はアワビの沖付けであった
これも食べておかないと



大きなアワビ

これも沖付け



苦戦していると店主がハサミで切ってくれた

こう食べろと教えてくれた

柔らかくておいしい

もう一つ気になるのは、この店にはなかったが「海老の沖付け」

生きた海老を沖付けにしたもの

これはまたの機会に



翌日は古都「慶州」へ高速鉄道で向かう