

# 今食べたい冬の食べ歩き

韓国には「冬は紙幣3枚ぐらいは持っておかない」という話があります。以前からキャッシュレス化が進んでいて現金を持ち歩かなくなった韓国ですが、冬の食べ歩きのためには必ず現金を持ち歩くべきという意味です◎  
わざわざ現金を持ち歩きたいほど、冬に食べたならもっと美味しい冬の食べ歩きグルメについて紹介します。



▲ホットク

## ホットク

● 1,000～2,000ウォン (およそ100～200円)

最近では日本のスーパーでもよく見かけるようになったホットク。もち米と小麦粉で作られモチモチした生地の中に黒砂糖をたっぷり入れて油で揚げた屋台おやつです。最近では揚げではなく、鯛焼きのようにカリッと焼いて売っている店も多く、油が気になる人に人気を集めています。

中身は黒砂糖を入れるのが定番ですが、ナッツを加えたり、もしくはチャプチェを入れる店もあります。熱々のままで食べるととても美味しいですが、口の中のやけどには注意が必要です。

## ハッパ(ホットバー)

● 1,000～3,000ウォン (およそ100～300円)

おやつはもちろんご飯のおかずとしても愛われているハッパ。ハッパは、練り物を細長い形に作って油に揚げたものです。繁華街の屋台や市場、高速道路のサービスエリアなどでよく見かけられます。最近ではチーズ、ソーセージ、エビ、かに玉などを



▲ハッパ(ホットバー)



▲オムク (韓国おでん)

中に入れることが多く、海苔、エゴマの葉で巻いて揚げる場合もあります。具によって値段が変わりますが、高くても3,000ウォン前後で購入できます。ハッパの屋台には必ずケチャップかマスタードソースが置いてあるので、好きなソースをかけて美味しく食べられます。

## オムク (韓国おでん)

● 500ウォン～1,000ウォン (およそ50～100円)

オムクは白身魚の身をすり潰し、塩を加えて練り合わせたものです。韓国屋台グルメの定番で、串に刺したオムクを大根で味を出したスープに入れてある場面は韓国ドラマにもよく出ます。日本ドラマ「孤独のグルメ・S7」韓国編にはトッポギ(餅の甘辛炒め)とともに登場したこともあります。

オムク屋台には必ずお玉と紙コップが置いていてスープを飲むことができます。屋台の人がスープを入れてくれる場合もあるし、客がセルフでスープを取る場合もあります。スープには胡椒が効いているので寒い冬には特に美味しく感じられます。



作成者 北九州市韓国国際交流員 姜 志守 (カン ジス)

姉妹都市である韓国・仁川広域市出身。北九州で4回目の冬を迎えていますが、この寒さにはまだ慣れません。最近では週1回、新しいお店を開拓することを目指しています☆