

生き生き 韓国文化

VOL.28



7月

韓国人が愛する出前メニュー
チキンの次は？



韓国人が愛する 出前メニュー

現代韓国人の食文化として定着した出前文化。チャジャン麺から始まり、チキン、豚足の体表的なデリバリーメニューにも、いまでは数え切れないほど多くのメニューがアプリに登録されています。年を重ねるごとに急速に変化し、成長していく韓国の出前文化。今回はそんな韓国の出前料理の中から、韓国人が最も愛するメニュー3種類を皆さんにご紹介したいと思います。

チキン

韓国人が最もよく頼んで食べるメニューの1位はチキン。韓国ではピザ、ハンバーガーなど他のファストフードより圧倒的に人気が高く、夜にテレビや映画を見て楽しむチメク（チキン&ビール）、あるいはチコル（チキン&コーラ）は普通の韓国の家庭の風景になりました。2020年のチキン店の店舗数は2万9千店あまりで、3万2千店あまりのコンビニの数の次に多かったそうです。最初はフライドチキンからヤンニョムチキンへと進化した韓国のチキンは、今日にいたっては様々なフュージョン料理を誕生させました。（ちなみに私が一番愛するチキンはネネチキンのホットフライドです。同じフライドメニューでもその味は千差万別！）今日は私がお勧めする韓国のチキンブランドとメニューをご紹介します！

-
- ① ネネチキン：ホットフライドチキン
 - ② キョチョンチキン：ハニーコンボ
 - ③ BHC：マッコキング
 - ④ チョガジプ：シュプリームチキン
-



中華料理

韓国式の中華料理は、初期に韓国に定着した華僑の多くが山東省出身だったため、全般的に山東省料理の影響を多く受けました。彼らが主に活動した地域は、チャジャン麺が誕生した地域として知られる仁川の月尾島(ウォルミド)近くの租界地でした。初めは労働者のための料理を作っていましたが、次第に高級化し、富裕層の韓国人と日本人まで相手にする飲食店が盛んになりました。特に中華料理が大衆的な人気を集め始めたのは朝鮮戦争以降で、アメリカの援助で小麦粉が大衆化し、政府が混食奨励政策を推進したことなどともかみ合っていました。

こうした韓国式の中華料理として最も代表的なメニューを2つ挙げると、やはりチャジャン麺とチャンポンでしょう。この2つの料理は、本場の中華料理から内容が大きく変わっています。チャジャン麺は山東省で食べられていた麺料理を、チャンポンは長崎ちゃんぽんをそれぞれ韓国式にアレンジしたものが韓国で定着しているのです。

今回は私が愛する中華メニュートップ3も紹介します！

-
- ① カンチャンポン
 - ② ジェンバンチャジャン
 - ③ カンプンギ
-



トッポッキ

韓国で粉食の代名詞として「好きな韓国料理ランキング」にもいつも上位にランクインしているトッポッキ。韓国では笑い話として、女性はトッポッキが、男性はチェユク(豚肉炒め)が一番だという話もあるほどです。

2010年代後半から今に至るまで、韓国のトッポッキ市場を占領しているのは、「東大門ヨプギトッポッキ(以下、ヨプトッと表記)」。それまではトッポッキといえば市場近くの露店で500ウォン(60円程度)のカップトッポッキが一般的でしたが、トッポッキの高級化を狙ったヨプトッは3人前ほどのトッポッキを14,000ウォンという値段で販売されました。ただし、従来のトッポッキとは違い、チーズやウィンナーソーセージなどのいろいろな材料が一緒に入っています。ヨプトッは辛さをトレードマークにしており、辛さのレベルが5段階に分けられています(「韓国の一般人」基準で1-2段階でもかなり辛いです。なお、「韓国の一般人」は、コチュジャンや辛ラーメンなどでは全く辛さを感じず、プルダックポックンミョンを平気で食べられる程度です)。特に2023年以降に発売しているマラトッポッキとロゼトッポッキ、またこれらを混ぜたマラロゼトッポッキが大きな人気を集めました。

-
- ① ヨプトッ (オリジナル味)
 - ② ヨプトッ (麻辣味)
 - ③ 市場での100円程度のトッポッキ
-

