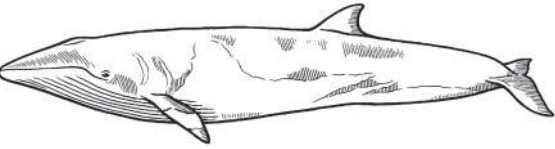


韓国

韓国の鯨肉事情

IWCに加盟している韓国では、商業捕鯨が禁止されています。しかし、漁網に偶然かかったクジラは流通させてもよいとされているため、混獲で捕れた際には国に申告して証明書を発行してもらい、売買をおこないます。

《ミンククジラなど》※混獲



ウルサン鯨文化特区 Ulsan Whale Cultural Special Zone

現在では商業捕鯨が禁止されていますが、かつてウルサン市の南区にあるチャンセンボでは捕鯨が栄えていました。現在でも同エリアは「鯨文化特区」に指定されており、専門料理店や博物館などクジラにまつわる施設があります。

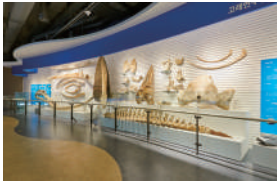
㉮ バングデ岩刻画(国宝)

ウルサンを流れる川の上流にある横10m×縦3mの岩刻画には、約58点のクジラが描かれており、先史時代からクジラ漁がおこなわれていたことの証明となっています。また、船や鰯、網なども描かれていることから、当時の捕鯨技術の高さをうかがい知ることができます。



㉮ チャンセンボ鯨博物館

骨格標本やクジラの解体に使う道具を展示した『鯨博物館』には、2005年の開館以降、韓国各地から多くの人々が訪れています。建物の外には、かつて使われていた捕鯨船の展示も。



Info
住 所: 139-29 Meam-dong, Nam-gu, Ulsan, Korea
料 金: 2,000ウォン(約200円)
営 業: 9:00～18:00
休館日: 月曜、お盆、年末年始

㉮ 鯨文化村

1960～1970年頃のチャンセンボの村を再現。お札をくわえた犬の模型が展示されているのは、当時、「犬も札束をくわえて歩く」と言われるほど、捕鯨によって村がうるおっていたからだそうです。



Info
住 所: 192-2 Meam-dong, Nam-gu, Ulsan, Korea
料 金: 2,000ウォン(約200円)
営 業: 9:00～18:00
休館日: 月曜、お盆、年末年始



ウルサン鯨祭り

“クジラ文化の継承・保存”および“人とクジラの共存”をテーマに1995年に始まった「ウルサン鯨祭り」は、毎年5、6月頃に鯨文化特区一帯で開催。3日間で約50万人が訪れます。

出展: ウルサン鯨祭り公式ホームページ
<http://www.ulsanwhale.com/>



クジラの チゲ鍋

韓国料理と言えば一番にチゲ鍋を思いつく人も多いはず。もちろん、クジラもチゲの材料にぴったりです。ウマ辛スープで身体の芯まで温まりましょう。

材料
・赤肉…110g ・軟須…40g
・昆布出汁(昆布を水に1時間浸したもの)…800ml
・もやし…1つかみ ・ネギ…10cm ・タマネギ…1/2個
・赤唐辛子(生)…1本 ・おろしニンニク…大さじ2
・塩…8g ・とうがらし粉…16g

作り方
①解凍した赤肉を一口大に削ぎ切りする。
②冷凍したままの軟須を薄くスライスする。
③①と②を冷水に2時間浸して血抜きする。
④沸騰した湯に③を入れ、火が通ったらすぐに火を止める。
⑤ザルにあげる。
⑥皮をむいた大根を一口大に切る。
⑦ネギを斜め切りにする。
⑧タマネギを5mm幅に切る。

⑨赤唐辛子を斜め切りにする。
⑩鍋に昆布出汁を入れて、大根を強火で5分茹でる。
⑪もやしを入れて、強火のままさらに1分茹でる。
⑫⑤を入れて弱火にして、アクを取りながら5分茹でる。
⑬おろしニンニクを入れる。
⑭塩、とうがらし粉を入れる。
⑮タマネギ、ネギ、赤唐辛子を入れる。
⑯野菜に火が通るまで煮込む。

