

海獣人

韓国・蔚山編②

鯨生態体験館

鯨博物館の隣には鯨生態体験館がある。イルカと触れ合えることもあり、子供連れで賑わいをみせている。ここではクジラを捕獲し帰港する捕鯨船、漁村や漁村のジオラマに心ひかれた。

このジオラマを実物大にしたものが少し離れた鯨文化村にある。鯨博物館、生態体験館からはモノレールでも行けるが、ラベンダー畑や鯨物語通りをのんびりと歩いて小さな丘を15分くらい登った。

分くらい登った。

素朴な味わいの鯨料理

長生浦の風景を再現

1960〜70年代の最盛期の長生浦(チャンセンポ)の漁村風景を再現している。本屋、写真屋、ようす屋、靴屋、郵便局など、当時のままを再現した店が並び商品なども置かれている。

古き長生浦を知らなくても思い出がなくても懐かしい思いにさせてくれる。



ソラくじら家の外観



長生浦文化倉庫のオブジェ

昭和レトロのような時空間に引き込まれた。当地を訪れて、非常に豊かで潤って

年代には、国際捕鯨委員会(IWC)による資源管理が強化され、日本の捕獲枠



解体場の鯨のオブジェに乗る筆者



さまざまなタレで味わう鯨肉

2日間、鯨文化特区を楽しんだが、入館料は博物館が2000ウォン(約230円)、生態体験館5000ウォン(約5800円)、鯨文化村3000ウォン(約3500円)の低価格となっていた。チケット売場でフリーパスを購入すると7800ウォン(約9000円)で、この3か所のほか、現代重工業が建造し2014年に退役した護衛艦・蔚山や、日本軍の軍需物資保管のための人工洞窟「洞窟ピア」も見られるようになった。

クジラの味だった。ほかに薄桃色のウネス。かわいいただけではなく、食感がツルツルとしていて、かむと最後まで弾力が感じられておいしいと思った。

さまざまな凝った鯨料理を日本で賞味してきたからか、あまりにも素朴でプレーンな味は、可もなく不可もなくという感想が正直なところだ。

しかしながら戻りたくなる原点の味という表現が正しいのかは分らないが、たまに食べたくなる素朴な味わいだと感じた。

長生浦に来る観光客の中には、珍しい鯨肉を目当てに来る人も多い。同じレストランにいた40歳代の大郎(テグ) 出身の男性の話によると、ソウルで仕事をしているが、今回観光で初めて来て鯨肉を食べたそう。だ。「おいしいね」と言っていた。

「オンラインで注文して配送してもらえから、鯨肉を食べようと思えば食べられるけど、そこまではしない」と言う。

「鯨肉は昔は食べた」

タクシーの運転手やホテルの従業員をはじめ、行き交う人に「鯨肉を食べるか」を聞いてみた。

「昔は食べていた。今は高いし、ほとんど食べないね」という声が多くあった。昔食べていたクジラの種類も聞いたが、何クジラか知らずに食べていたそう。

「もともとあまり食べない」という声も聞かれたが、「好きでよく水産市場に行つて、なるべく安く買つて家で調理して食べる」という人もいた。年齢層などにはあまり関係なく、それぞれの嗜(し) 好によるようだ。