

長興の9景9味9品

9景

1 宝林寺 東洋の三寶林・千年の寺院



住所 全羅南道 長興郡 有治面 鳳德里 ボリンサ路224
OPEN 日の出～日の入り(年中無休) TEL +82-61-864-2055 WEB www.borimsa.org
 韓国の宝林寺は、インド迦智山の宝林寺、中国迦智山の宝林寺と共に東洋の三寶林と言われています。860年ごろに創建され、約1200年の歴史を誇るお寺です。長興・宝林寺の南北にある三重石塔や石灯籠(国宝第44号)、長興・宝林寺の伽藍距離舎那仏坐像(国宝第117号)など、約10点の国宝と宝物が保管されています。また、韓国の国語史研究において貴重な資料の一つである『月印歌詩』巻29(宝物第745-9号)も宝林寺から発見されました。「韓国10大名水」に選ばれている「長興宝林寺」は必ず味わってみたい。お寺の裏にある羅浮林では豊かな自然が楽しめます。

2 耽津江 水がきれいな長興で生態探検とお祭りを楽しもう



住所 住所 全羅南道 長興郡 長興邑 コンサン里 イェン橋の下(耽津江生態湿地)
OPEN 7月末～8月初旬(正南津長興水祭り) TEL +82-61-860-5771, 5772(長興郡 文化観光課) WEB www.jhwatkr(正南津長興水祭り)
 耽津江は、長興の真ん中を流れるとてもきれいな水の流れ。正南津長興土曜市場や正南津水科学館などを繋ぐ長興の風景をプラスしてくれます。長興大橋の北側水辺にある耽津江生態湿地を散策してみてもいい。生態観察路や岩場などは穏やかな長興の旅を一層豊かにします。池の真ん中にある人工島に「希望の鐘」を3回鳴らすと願いが叶うという伝説があります。耽津江生態湿地から海防橋を渡ると、長興川遊歩公園が見えます。7月～8月になると、ここでは正南津長興水祭りが開催されます。

3 帝岩山 ピンク色の花を見に山へ出かけよう



住所 全羅南道 長興郡 長興邑 クムサンギル13(長興公設公園墓地)
OPEN 日の出～日の入り(年中無休) TEL +82-61-860-6083(長興郡 山林休養課)
 天冠山のススキが秋を代表するものなら、春は何と云っても帝岩山のツツジです。普通4月末から5月中旬には、獅子山の麓から吹き始め、帝岩山の頂上を越えて約90mにわたる長興マツジに覆われます。その中でも獅子山の尾端を過ぎてカシエコムジエの間に至るツツジ群原は圧巻です。帝岩山のもう一つの秘境は、奇岩・怪石です。帝岩とは、王様の岩という意味です。頂上の岩を向かって周辺の岩がうっせしている姿ですので、みんなそう呼んでいます。兄弟岩などがそびえている景色がとても素晴らしいです。

4 正南津長興土曜市場 長興三合と楽しみのある伝統市場



住所 全羅南道 長興郡 長興邑 土曜市場3ギル15
OPEN 09:00～ お店によって異なる TEL +82-61-864-7002 WEB https://jnjmarket.modoo.at
 耽津江のそばには、活気溢れる正南津長興土曜市場が立ちます。長興を代表するこの正南津長興土曜市場は、2と7で終わる日には5日市が、毎週土曜日には土曜市が立ちます。正南津長興土曜市場は、韓国初の週末文化観光型市場です。長興郡にある10邑・面の山野と海で採れた特産物が一堂に集ります。おふろの家庭菜園や若者のお店も目立ちます。おふろの家庭菜園は、おばあさんたちが主人公です。おねだりも楽しみの一つです。若者の店は市場に活力を吹き入れます。

5 正南津檜の森ウッドランド 檜の森で過ごす爽快な一日



住所 全羅南道 長興郡 長興邑 ウッドランドギル 180
OPEN 08:00～18:00 TEL +82-61-864-0063 WEB www.jhwodland.co.kr
 正南津檜の森ウッドランドにある高い檜の間を歩く、あっとい間に日常の悩みが消えていきます。檜から出る天然抗菌物質であるフィトンチッドには心身を癒す力があるからです。デッキでできている探訪路「マルギル」は、ベビーカーも通れます。ウッドランドにある檜のチムシルハンサウナは、塩を使った浴槽施設で、ソルトマッサージコーナー、塩解毒コーナー、塩洞窟などが設けられています。ここで、心身をきれいにし、心身の疲れやストレスを解消するプログラムも用意されています。また、宿泊も可能です。

6 ソドゥンソム島 冬の日の出が美しい映画のロケ地



住所 全羅南道 長興郡 冠山面 サンバル里 山225
OPEN 常時(年中無休) TEL +82-61-860-5771, 5772(長興観光案内、日中)、+82-61-863-7071(夜間)
 ソドゥンソム島は、ナンボ村の沖にあります。ナンボ村は、イム・グンテック監督が長興出身の小説家イ・チョンジュンの小説『祝祭』を映画化した時のロケ地です。実際に歩いてみると、一本の映画のような漁村です。ソドゥンソム島という名前は、漁に出る家族を待ちながら、島に小さな光(ソドゥン)を灯したことから名付けられました。長興の人たちがおすすする冬の日の出の名所で、写真家たちがたくさん訪れています。ナンボ村からソドゥンソム島までは、1日に2回、引き潮の時に往復しています。ソドゥンソム島には女人像、祭壇、由来碑などがあります。

7 天冠山 奇岩のイバラの冠、銀色のススキ



住所 全羅南道 長興郡 冠山邑 チョングンサンギル150(長興・チョンチュン)
OPEN 日の出～日の入り(年中無休) TEL +82-61-867-7075(天冠山立公園、事務所)
 天冠山は、全羅道5大名山の一つで、素晴らしい風景を誇ります。「天子のイバラの冠」という名前からわかるよう、アギパイ岩やサジャパイ岩など千変万化する奇岩と絶景が絶景を作り出しています。また、頂上にあるヨンドゥン峰を多島海が原のように囲んでいます。秋の登山と言えば、天冠山が一番と言われるのは、ススキ群落があるからです。秋になるとファンヒデからヨンドゥン峰までススキ群落で覆われます。登山ルートはいくつかありますが、その中でもチョンチュン駐車場からクムガングル洞窟へのコースが一番人気です。

8 正南津展望台 朝鮮半島の真南にあるランドマーク



住所 全羅南道 長興郡 冠山邑 チョナムムン海浜路242-58
OPEN 夏季(3月～10月) 9:00～20:00 冬季(11月～2月) 9:00～19:00(お休み:月曜日、名節、祝祭日の翌日) TEL +82-61-867-0399
 ソウルの真南にある遠望台、正南津展望台の中に正南津展望台があります。10階規模で、高さは45.9mです。上には昇る太陽を、中間部には黄浦明柱を、下部には波を象徴化した。2～8階はブックカフェや文学映画館、思い出の旅行館、祝祭館、トリックアートゾーンなどで構成されています。10階のスカイウォーク9階のカフェでは、得難い海や島の色が見られます。統一広場にある朝鮮半島の形を写した床噴水や真南を表している高さ7mのモニュメント「韓日(ユリウ)オウリウの始まり」は見ごたえ大です。

9 ソンハクドマル村 小説と映画が誕生した菜の花の村



住所 全羅南道 長興郡 会鎮面 ホンジ里200
OPEN 常時(年中無休) TEL +82-61-860-5771, 5772(長興観光案内、日中)、+82-61-863-7071(夜間)
 イム・グンテック監督の『千年の丘を越えて』(西便制)の続編に当たるもので、イ・チョンジュン作家の短編小説『ソンハクドの旅人』を映画化した。今も映画の主な舞台だった酒蔵(原酒蔵)がそのまま残っています。その東側にはコンジサン山を背景にしてソンハクドマル村があります。元々「サングマウル」という名前でしたが、映画が上映されたからその名を「ソンハクド」に変えました。春になると、菜の花が田を覆うほど咲くので、ソンハクドを菜の花の村とも呼ばれています。秋にはほとほと菜の花が美しいです。花畑の間にあるイ・チョンジュン小説文学の道(イ・チョンジュン小説文学の道 第2コース)を歩くのもおすすめです。



9味

長興三合

長興韓牛と椎茸、得難いタイラギと一緒に焼いて食べる料理で、長興の代表的なローカルフードです。正南津長興土曜市場で食べられます。

タイラギ料理

水門海水浴場に行ったことのある人は、たぶんタイラギのおいしさについてはよく知っていると思いますが、長興三合で食べてみてください。タイラギ焼きにして食材本来の味を楽しむことをおすすめします。

甲イカ、モクナム蒸し

イカ料理が一番おいしいのは、やっぱり甲イカのお刺身です。噛めば噛むほど甘味と香ばしさが増します。もちろんまるごと蒸して内臓やイカ墨まで味わう「モクナム」もぜひ味わってほしい一品です。

メセンイタン

(カブサアオハリのスープ)
 アオリに似てると言っている人もいますが、全然違います。牡蠣とメセンイを入れて塩とお醤油で味付けするだけで、とてもおいしいです。柔らかい食感や旨味が素晴らしいです。

アサリの刺身とお寿司

ハラエティー番組『1泊2日』に出て注目を浴びたアサリのお刺身です。水気を切ったアサリとセリ、シイタケなどを千切りにして味付けすると、「食欲回復」の健康メニューになります。

ハモ(しやぶしやぶ)

ハリギリやナツメなどを入れて作っただし汁(ハモ)をしやぶしやぶして食べます。すると、口の中で溶けてしまうほど、身がやわらかくなります。

テンジャンムルホイ

(味噌お刺身)
 長興沖から採った魚でお刺身を作り、テンジャンソースに入れて食べる料理です。テンジャンのさっぱりした風味とお刺身本来の旨味が噛み合う特別な一品です。

牡蠣焼き

きれいな海で収穫した長興牡蠣は、「海の牛乳」と呼ばれています。口に入れる瞬間に広がるジュースで甘い味わいが絶品です。長興ではほとほと火でそのまま焼いて食べるのが定番です。

黄漆白熟

「白熟(水炊き)」だからといって、みんな同じではありません。黄漆の木から採ったエキスを入れて調理した「黄漆白熟」は肉がもつとやわらかく、スープはさらばさらしています。

長興椎茸

長興三合を味わった人は知っていると思いますが、長興椎茸は韓国で有名です。松林で昔ながらの方法で生産しているもの、国際オーガニック認証を受けた食材です。

韓牛とジャーキー

長興は、人より牛の方が多いと言われています。何より他のブランド韓牛に比べて必須脂肪酸が多く、肉質もすばらしいです。良い肉で作ったジャーキーは、言うまでもなくおいしいです。

黄漆の木

黄漆の木を入れた「黄漆白熟」もおいしいですが、元々黄漆の効果はすばらしいと言われています。黄漆エキスや黄漆を入れて発酵させた韓国味噌「テンジャン」などで抗がんや抗がんの効果を実験してみましょう。

長興武山の手巻

長興の海苔養殖方法はとても空気のいいです。のり(海苔)を太陽と空気に露出させてアオリを除去する環境を考えた方法を採用しています。塩酸処理をしていない、無酸の海苔です。

チョンテジョン

「緑のコゲが生えているコイン形のお茶」という意味で「チョンテジョン」と呼ばれています。三國時代から有名な長興の発酵茶です。壺に入れて1年以上熟成させるため、やわらかくて優しい味わいが特徴です。

オーガニック米「アルミ」

長興の人は、「食欲がない」と言わないことでも知られています。「アルミ」は全羅道10大高品質ブランド米のひとつです。お米を炊くと、ツツギがきれいなおいしいご飯ができます。

テナガダコ

長興のテナガダコは甘味とぷりぷりとした食感が特徴です。全羅道から安良面に至る得難い肥沃な干潟に、その味の秘密が隠されています。

ケンボナン

肝臓機能の活性化と解毒効果に優れている！これが長興のケンボナンをおすすする理由です。韓国で生産されているケンボナンの37%が長興産です。さすがケンボナンの町です。

メセンイ(カブサアオリ)

長興のメセンイで調理をしてみるとびっくりですが、何となく美味しく感じます。それがやわらかく旨味が豊富な長興メセンイの素晴らしいところです。

9品

長興三合

長興韓牛と椎茸、得難いタイラギと一緒に焼いて食べる料理で、長興の代表的なローカルフードです。正南津長興土曜市場で食べられます。

タイラギ料理

水門海水浴場に行ったことのある人は、たぶんタイラギのおいしさについてはよく知っていると思いますが、長興三合で食べてみてください。タイラギ焼きにして食材本来の味を楽しむことをおすすめします。

甲イカ、モクナム蒸し

イカ料理が一番おいしいのは、やっぱり甲イカのお刺身です。噛めば噛むほど甘味と香ばしさが増します。もちろんまるごと蒸して内臓やイカ墨まで味わう「モクナム」もぜひ味わってほしい一品です。

メセンイタン

(カブサアオハリのスープ)
 アオリに似てると言っている人もいますが、全然違います。牡蠣とメセンイを入れて塩とお醤油で味付けするだけで、とてもおいしいです。柔らかい食感や旨味が素晴らしいです。

アサリの刺身とお寿司

ハラエティー番組『1泊2日』に出て注目を浴びたアサリのお刺身です。水気を切ったアサリとセリ、シイタケなどを千切りにして味付けすると、「食欲回復」の健康メニューになります。

ハモ(しやぶしやぶ)

ハリギリやナツメなどを入れて作っただし汁(ハモ)をしやぶしやぶして食べます。すると、口の中で溶けてしまうほど、身がやわらかくなります。

テンジャンムルホイ

(味噌お刺身)
 長興沖から採った魚でお刺身を作り、テンジャンソースに入れて食べる料理です。テンジャンのさっぱりした風味とお刺身本来の旨味が噛み合う特別な一品です。

牡蠣焼き

きれいな海で収穫した長興牡蠣は、「海の牛乳」と呼ばれています。口に入れる瞬間に広がるジュースで甘い味わいが絶品です。長興ではほとほと火でそのまま焼いて食べるのが定番です。

黄漆白熟

「白熟(水炊き)」だからといって、みんな同じではありません。黄漆の木から採ったエキスを入れて調理した「黄漆白熟」は肉がもつとやわらかく、スープはさらばさらしています。

長興椎茸

長興三合を味わった人は知っていると思いますが、長興椎茸は韓国で有名です。松林で昔ながらの方法で生産しているもの、国際オーガニック認証を受けた食材です。

韓牛とジャーキー

長興は、人より牛の方が多いと言われています。何より他のブランド韓牛に比べて必須脂肪酸が多く、肉質もすばらしいです。良い肉で作ったジャーキーは、言うまでもなくおいしいです。

黄漆の木

黄漆の木を入れた「黄漆白熟」もおいしいですが、元々黄漆の効果はすばらしいと言われています。黄漆エキスや黄漆を入れて発酵させた韓国味噌「テンジャン」などで抗がんや抗がんの効果を実験してみましょう。

長興武山の手巻

長興の海苔養殖方法はとても空気のいいです。のり(海苔)を太陽と空気に露出させてアオリを除去する環境を考えた方法を採用しています。塩酸処理をしていない、無酸の海苔です。

チョンテジョン

「緑のコゲが生えているコイン形のお茶」という意味で「チョンテジョン」と呼ばれています。三國時代から有名な長興の発酵茶です。壺に入れて1年以上熟成させるため、やわらかくて優しい味わいが特徴です。

オーガニック米「アルミ」

長興の人は、「食欲がない」と言わないことでも知られています。「アルミ」は全羅道10大高品質ブランド米のひとつです。お米を炊くと、ツツギがきれいなおいしいご飯ができます。

テナガダコ

長興のテナガダコは甘味とぷりぷりとした食感が特徴です。全羅道から安良面に至る得難い肥沃な干潟に、その味の秘密が隠されています。

ケンボナン

肝臓機能の活性化と解毒効果に優れている！これが長興のケンボナンをおすすする理由です。韓国で生産されているケンボナンの37%が長興産です。さすがケンボナンの町です。

メセンイ(カブサアオリ)

長興のメセンイで調理をしてみるとびっくりですが、何となく美味しく感じます。それがやわらかく旨味が豊富な長興メセンイの素晴らしいところです。