

地域観光資源の韓国語解説文作成のための事例集

地域観光資源の多言語解説整備支援事業

観光庁
令和7年3月版

■ 本事例集について

本事例集は、「地域観光資源の多言語解説整備支援事業」で作成した英語解説文を元に、韓国語圏旅行者の興味関心を追記等した上で、作成した70地域の韓国語解説文を掲載したデータベースである。どのような韓国語解説文が韓国語圏旅行者にとって魅力的な解説文であるのか、本事業の全事例を紹介するものである。

■ 使用参考例

- ・韓国語解説文を整備するにあたり、どのような事項を盛り込むことが、韓国語圏旅行者にとって分かりやすく、興味関心を惹くのかを把握する。
- ・整備媒体や地域の特徴に合わせて、どのような文体を用いたほうが、韓国語圏旅行者にとって読みやすく分かりやすいかを把握する。

■ 事例集の使い方

- ・地域別整備対象物一覧
各地域の解説文の冒頭に、本事業で作成した解説文の一覧が表示されている。

地域番号
観光資源所有者や自治体を表す

解説文一覧
本事業で作成した解説文一覧

解説文番号
次ページ以降の解説文を検索する際に利用できる

想定媒体
各解説文が予定している媒体

地域番号	協議会名	羅臼町
解説文一覧		
NO.	スポット名(タイトル)	韓国語文字数
001-001	羅臼へようこそ	652
001-002	ホエルウォッチング各種ツアー	587
001-003	クマ観察船ツアー	373
001-004	流水ダイビング	465
001-005	シマフクロウ	706
001-006	自分だけの海鮮丼を作りましょう	490
001-007	羅臼産布とレトリ体験	556
001-008	魚の親子市ツアー	465
001-009	羅臼ビジターセンター	485
001-010	羅臼町でトレッキング：望郷の森コース&熊越えの滝コース	626
001-011	羅臼岳でハイキング	698
001-012	羅臼湖でトレッキング	431
001-013	知床世界遺産ルサフィールドハウス	535
001-014	展望デッキ	468
001-015	露天風呂	661
001-016	羅臼の野生生物：陸	590
001-017	羅臼の野生生物：海&川	680
001-018	羅臼の野生生物：空	612
001-019	羅臼町の祭り&行事	702
001-020	道の駅 知床・羅臼	381
001-021	屋外アクティビティ	490

文字数
各解説文の韓国語のおおよその文字数

事例集の使い方

- ・ 地域別解説文全文
本事業で作成した韓国語解説文及び日本語仮訳の全文。

解説文番号

各解説文に割り振られた番号

地域協議会名

観光資源所有者や自治体を表す

想定媒体

当該解説文が予定している媒体

作成した

韓国語解説文

日本語仮訳

韓国語解説文に対応する
日本語の仮訳

001-006

羅臼町

【タイトル】 自分だけの海鮮丼を作りましょう

【想定媒体】 その他（デジタルサイネージ）

<韓国語>

자신만의 해산을 밑밥을 만들어 보세요

어업은 라우스초의 주요 산업으로 라우스 해안 앞바다의 네무로 해협에서는 연어, 성게, 일연수어, 홍살치, 일명 포도새우 등 일 년 내내 다양한 해산물이 풍부하게 잡힙니다. 특히 라우스의 성게는 최고급 다시마인 라우스 다시마를 먹고 자라기에 「일본에서 가장 호화로운 성게」로 알려져 있습니다. 라우스초에 방문했을 때는 현지에서 잡히는 다양한 어패류에 대해 배우거나, 성게나 제철 생선회를 곁들인 자신만의 해산물 밑밥을 만들 수 있는 체험 프로그램에도 참가해 보시기 바랍니다. 참가자는 수조에서 성게를 선택해 가시가 있는 껍데기를 가르고 안에 있는 크림 상태의 오렌지색 성게알을 「오리」라는 나무로 된 회 접시에 올립니다. 또한 준비된 생선회 중에서 좋아하는 것을 선택해 해산물 밑밥에 추가할 수도 있습니다. 마지막으로 준비한 성게나 생선회를 밥 위에 올리면 자신만의 해산물 밑밥이 완성됩니다. 직접 갈라서 먹는 성게의 맛은 그야말로 별미입니다.

일본어를 모르는지는 관계는 걱정이 간단한 영어나 제스처로 설명해 드립니다. 날짜와 시간, 장소 등 자세한 정보는 미치노에키(도로변 휴게소) 시레토코・라우스 관광 안내소에 문의해 주시기 바랍니다. 해당 시설은 미치노에키에서 차로 15 분 정도 걸리는 곳에 있습니다.

001-006

<日本語仮訳>

自分だけの海鮮丼を作りましょう

漁業は羅臼町の主要産業で、羅臼海岸沖の根室海峡では、サケ、ウニ、ホッケ、キンキ、ブドウエビなど、一年中様々な海産物が豊富に水揚げされています。特に羅臼のウニは、最高級昆布である羅臼昆布を食べて育つため「日本一贅沢なウニ」として知られています。羅臼町に訪れた際には、地元で獲れる様々な魚介類について学んだり、ウニや季節の刺身をトッピングした自分だけの海鮮丼を作ったりできる体験プログラムに参加してみましょう。

参加者は水槽からウニを選び、とげのある殻を割って、中のクリーム状のオレンジ色の身を「折り」という木製の刺身皿にのせます。また、用意された刺身の中から好きなものを選んで、海鮮丼に追加もできます。最後に、準備したウニや刺身をご飯の上にのせればオリジナル海鮮丼の完成です。自分で割って食べるウニは格別なおいしさです。

日本語がわからない方には、スタッフが簡単な英語やジェスチャーで説明を行います。日時や場所などの詳細については、道の駅（一般道沿いにあるサービスエリア） 知床・羅臼観光案内所までお問い合わせください。当施設は、道の駅から車で 15 分ほどのところにあります。