

世界のお惣菜

17年度第1回レポート

〈韓国料理〉

6月27日、今年度第1回を岩倉市公民館調理室で行いました。今回は韓流ブームに乗って韓国料理でした。日本に来て2年目の若いお母さん、李善英(イ・ソンヨン)さんに「冬ソナ」の中でよく出てくる韓国の家庭料理を教えてもらいました。

韓国料理には、ニンニク、ショウガ、ゴマ油、唐辛子粉が欠かせないそうで、「そ、そんなに入れるの!？」と思うくらい一杯入れて



ニンニクもたくさん使いますが、韓国のお母さんたちは、たいてい包丁の柄の後ろでたたきつぶして使うそうです。そのため柄の後ろが平らになっていて日本の包丁とはちょっと違っているというので、料理の当日、韓国から持ってきたという包丁をわざわざ家から持って来て見せていただきました。李さん自身、今はあまり使わないそうですが、それは何と日本で言う出刃包丁でした。今更ながら韓国と日本の文化は元が一つなんだなと思ひ知らされました。

また、韓国でよく食べられるワカメスープは、お乳の出がよくなるようにと、妊婦さんによく飲まれます。そのこともあって、お母さんへの感謝の気持ちを表すために誕生日にはいつも飲まれるそうです。

今回は韓流ということもあって、申込が多く、すぐ定員に達してしまいました。参加をお断りしたかた、大変申し訳ありませんでした。次回は、岩倉市の新しい国際交流員オールベグ・ビビエンさんのオーストリア料理を予定しています。是非、ご参加ください。

(文：大橋まり子)

メニュー

- チュポックン (韓国風豚肉炒め)
- チヂミ
- ミヨック (ワカメスープ)
- キムチ
- サンチュサラダ

真赤になったお料理ですが、韓国直輸入の唐辛子は見た目ほど辛くなく、どれもとてもおいしく食べることができました。



日本語教室

〈スタッフ募集・生徒募集〉

岩倉市国際交流協会では、岩倉市内または岩倉市近郊にお住まいの外国人のかたに日本語を学んでいただく教室「日本語ひろば岩倉」を開催しています。

今年で2年目となりますが課題は色々あります。

外国人参加者が定着しないこと、ブラジル人の参加者が多いがポルトガル語が分かるスタッフが少ないこと、参加者の日本語の語学力にかなり差が大きいこと、それぞれの能力ごとに教えるにはスタッ

