

実際は少し違う韓国のあれこれ パート 2

国際交流員 キム アヨン 金雅英

気づけば秋もあっという間に過ぎ、早くも12月になりました。冷え込む日が続いていますが、皆さん、お元気でしょうか。11月号に続き、「実際は少し違う韓国のあれこれ」についてご紹介したいと思います。

今回ご紹介するのは「キムチ」です。日本でも愛されているキムチ、一番有名なのは白菜キムチですね。他にも、大根のキムチであるカクテキやキュウリのキムチなども日本でも知られているかと思います。韓国でも一番の定番は白菜キムチですが、実はそれ以外にも、家庭や地方によって入れる材料が違うため、韓国のキムチの種類は200以上あると言われています。

例えば、冬に冷やして食べる「ドンチミ」という汁が多い大根のキムチがあります。韓国冷麺のように透明で酸味がきいており、辛いものを食べた後に口直して食べるととても美味しいです。その他にも、エゴマの葉や小ネギで漬けたキムチなどがあります。韓国のある地方では、特産物である牡蠣を入れてキムチを漬けたり、熟成した柿を入れて辛くないキムチを漬けたりする家庭もあります。地方によって塩加減や味の濃さも違います。このように、キムチの種類が多く韓国人である私でさえ食べたことのないものがたくさんあります。

皆さんに白菜キムチを美味しく食べる方法をご紹介します。漬けたばかりの場合は、おかずとしてそのまま食べるのが一番美味しいです。漬けたてのキムチを常温で1、2日ほど置いておくと、醗酵したキムチになります。醗酵キムチは酸味が強いですが、熱を加えると甘味が出るので、炒飯のような炒め料理やチゲのような汁のある料理によく合います。韓国では炒めたキムチと豆腐と一緒に食べたり、焼肉の時に肉と一緒にキムチを焼いて食べたりします。また、醗酵キムチを使ってチゲや鍋を作るときは、ゴマ油で炒めてから水とつぶしニンニク、他の材料を入れて煮込むと、コクのあるスープを味わうことができます。ちなみに、韓国人でも漬けたてのキムチが好きな人もいれば、醗酵キムチのほうが好きな人もいます。

皆さんも今夜は、キムチ鍋で冷えた身体を温めるのはいかかでしょうか。

人権標語

やめるなよ
信じることや
守ること

とくます かいと
太宰府中学校2年 徳増 海飛 さん

季節の生け花



太宰府市華道連盟

もと やま すみ こ
本山 晴子 (高葉台区)

花材
しだれ柳・オクラレウカ
ヘリコニア・ブローディア
カラー・ゴットセイ ほか

つれづれ

太宰府短歌会

鈴生りの柿の熟れきてこまこま
気遣ひくれしひととなつかしむ

観世音寺 貞刈 みどり

道の辺に垂の花咲く地味なれど
万葉人のいのち継ぎをり

湯の谷西 正木 ミツエ

ランタナの花の蜜吸ふ揚羽蝶
七階のわがべランダに来て

五条 末房 長明

沖を恋う佐用姫の像をみあげれば
空高く秋の雲はながれる

筑紫野市 工藤 不二子

藍よりも青き松浦の海なれば
誓の人もさぞや出でしと

東ヶ丘 磯村 順一郎

太宰府句会

風の音川のせせらぎ野路の秋

ひまわり台 岡 洋子

父植えし柁匂ふ今朝の風

筑紫野市 幸田はるみ

柚子釜の膳に話の弾みけり

東観世 中島 祝乃

土塀に石路の寄り咲く古利かな

国分 松尾 満子

逍遙と巡れる公園返り花

水城 福永 惠美

飛梅句会

グランドの芝不揃ひに露寒し

三条 松垣 哲哉

整然と薪積み上げて冬仕度

大野城市 福岡 とみ子

木には木の家には家の冬仕度

石坂 門谷 とも

露寒の木々に朝光差し初めし

大佐野台 金丸 恵子

露寒を解く一杯の熱き茶に

高雄台 川路 泰子

宝満句会

秋晴や挨拶交し尾根を行く

福岡市 工藤 友子

秋晴やラガー蹴り込む決勝点

観世音寺 野田 杉子

色鳥の庭に来てゐる朝かな

馬場 野上 コト子

みちのくの風澄み渡る秋日和

長浦台 徳賀 美智子

色鳥の声のカルスト台地かな

筑紫野市 羽野 喜久代

都久志てんじん句会

月天心ピルの谷間の一枚田

福岡市 宮津 英里子

月今宵掴みたくなり山頂へ

筑紫野市 貞金志帆

楷の木のみがえるとや野分跡

筑紫野市 津和崎 幸枝

数珠玉のおてだま母の唄ふ声

青葉台 彦坂 正孚

祝米寿越後の新酒届きけり

五条西 安村 俊一

太宰府川柳倶楽部

もつばらの遣り繰り主婦の市場籠

吉松 鈴木 弘市

年金にもたれた舟が傾ぎ出す

水城ヶ丘 植村 克志

クラス会ニックネームで呼んでいる

国分 八尋 道信

湯上りのこの一杯が至福どき

通古賀 西村 治夫

まぼろしの名酒探しの旅に出る

筑紫野市 東 昭秀