

「冬にはフナパン！」

キムシンヒョン
太宰府市国際交流員 金辛滋

韓国では今でも路上で美味しい食べ物を売っている屋台と出会えます。アメリカンドッグ、ホットク、おでんなどさまざまな食べ物がありますが、今回はフナパンを紹介したいと思います。

フナパンはフナでなくコイパンとも呼ばれます。フナパンは実は1930年代に日本から韓国に伝わったタイ焼きのことで、韓国に定着する過程で鯛(タイ)から庶民的な鮒(フナ)、鯉(コイ)に変わりました。そうして現在フナパンは、韓国で寒い冬を暖かく過ごせる、冬の国民的なおやつになりました。

韓国のフナパンは日本のタイ焼きと見た目は似ていますが、少しだけ違いがあります。フナパンはタイ焼きより値段が安く、2~5個で1000ウォン(約100円)です。もちろん値段が安いには理由があって、フナパンの材料はマーガリン、小麦粉、あんこだけでとてもシンプルです。

元々は中にあんこが入っていたのが定番でしたが、最近はカスタードクリームを入れたフナパンも生まれ、時々ネット上であんこカスタードのどちらが美味しいかが話題になることもあります。



最近韓国でも時代の変化と新型コロナウイルス感染症の影響、原材料費の上昇などにより、フナパンを売る屋台を見つけることが珍しくなり、いつフナパンと出会うか分からないから常に胸ポケットに1000ウォンを持ち歩く、という言葉もできました。韓国はキャッシュレス化が進んでいて、現金なしにクレジットカードだけ持ち歩く人が多いです。しかしこういう屋台ではクレジットカードが使えないことが多いので、フナパンを食べるために冬には1000ウォンを持ち歩くのです。

フナパンの屋台がだんだんと減っていくことに、少し寂しさを感じます。いつか韓国に行く機会があったら、タイ焼きとはまた別の魅力があるフナパンをぜひ食べてみてください！

人権標語

オンにしよう
やさしい心の
スイッチを

水城西小6年 もり 森 ももか 百花さん
(応募時)



おがみ こ
尾上れい子 (筑紫野市) 小原流

花材 シンビジウム、オンシジウム、トネリコ 他

季節の生け花

太宰府市華道連盟

つれづれ

太宰府短歌会

筑紫野の稲穂なびかす産土神よ
伝えよわれはそのまわれと
春日市 山本 憲一

下町の昔ながらの豆腐屋の
真白の豆腐水にたゆたう
筑紫野市 渡辺 保子

夫逝きて早や半世紀かな 只管に
吾生きし敬老日はめぐる
青山 亀淵 咲子

重陽や菊形の菓子を食べ
雅にお手前稽古に励む
福岡市 玉本 朝子

こもれ日の小道を登る楽しみは
やぶ蘭の群そして青嵐
石坂 永留 妙子

太宰府俳句会

無器用はこんなきにも木の美独楽
東観世 中島 祝乃

楳紅葉古刹の薨引き立つる
国分 松尾 満子

木の美落つ音を聞く人拾ふ人
小郡市 宮原 勝彦

木の実降る垣根に並ぶランドセル
高雄 宮原 素子

右ひだり拾ふそはから降る木の美
水城 福永 惠美

飛梅句会

潮騒を画布にをさめて秋惜む
観世音寺 野田 杉子

放棄地の主となりぬ草紅葉
筑紫野市 羽野 喜久代

サッカーも野球も知らず秋惜む
青葉台 平野 香

野の道や風も景なり草紅葉
青葉台 本山 晴子

玖珠富士や末広がりし草紅葉
星ヶ丘 江里口 幸生

宝満句会

天辺に鴉の声聞く昼下り
馬場 野上 コト子

秋晴や尾根にたなびく雲のあり
大野城市 福岡 とみ子

鴉猛り縄張り競ふ里の朝
東ヶ丘 竹家 京子

秋晴の白雲一つ一人の歩
長浦台 徳賀 美智子

鴉猛り一天に罅走るかに
福岡市 工藤 友子

都久志てんじん句会

爽やかや炭鉱住宅物言はず
筑紫野市 貞金 志帆

十三夜遺品の傷をなぞる指
福岡市 宮津 英里子

明月もかくれんぼする世相かな
福岡市 塩飽 たか子

いたるとドローンの如く赤とんぼ
福岡市 北川 朴洋子

廃屋となれどそこはか香る柚子
青葉台 彦坂 正幸

太宰府川柳倶楽部

親の目を盗んで知った酒たばこ
水城ヶ丘 植村 克志

釣り銭でたまたま買ったクジ当たる
春日市 大塚 茂

想い出に不思議と父は出てこない
松川 山根 清

押し入れの端切れマスクに生き返る
観世音寺 松浦 ちえ

ときめきもよめきもない昼下がりに
福岡市 王丸 真知子