

国際交流・韓国

なに冷麺が好きですか？

国際交流員 **金雅英** キムアヨン

皆さん、こんにちは！皆さんは「夏」といえばどんな食べ物を思い浮かべますか？韓国では、夏になると「サムゲタン(参鶏湯)」と「ネンミョン(冷麺)」を食べますが、私は冷たくてさっぱりしている冷麺のほうが食べたくります。

南北首脳会談で話題になった冷麺は、昔は冬の食べ物でしたが、冷蔵庫がある今は冬だけの食べ物ではなくなりました。また、韓国の冷麺は、地方によってトッピングや麺の作り方が異なり、いろいろな種類があります。今回は代表的な2種類の冷麺を紹介したいと思います。



ムル冷麺 (平壤式冷麺)

まず、「ムル冷麺」です。これは、平壤地域でよく食べられていた冬の食べ物で、「平壤冷麺」とも呼ばれます。平壤冷麺は、キムチの一種であるドンチミ*の汁と牛肉、鶏肉、雉肉などから取っただしをそば麺と一緒に食べるものです。



ビビム冷麺 (咸興式冷麺)

次に、「ビビム冷麺」です。ビビンバ(Bibimbab)にも

ある「ビビム(Bibim)」という言葉は、韓国語で「混ぜる」という意味を持っています。つまり、ビビム冷麺は「汁のない混ぜる冷麺」のことです。これは、今の北朝鮮にある咸興という地域で主に食べられていた冷麺です。ジャガイモのでんぷんが入った歯ごたえのある麺に、唐辛子を入れた辛口のソースを絡めて食べます。カレイの刺身などを和えてトッピングすることもあり、「刺身冷麺」とも言われます。

韓国の冷麺は、麺が長くて弾力があるので噛み切りにくいところがあります。そのため、食べやすいようにハサミで麺を切ってから食べることをおすすめします。さらに、からしやお酢を入れて食べてもおいしいです。

私は、夏の暑さを吹き飛ばしてくれるシャーベット状の氷が入った「ムル冷麺」が好きですが、皆さんは、どちらの冷麺を選びますか？

*「ドンチミ」とは、冬に冷やして食べる、汁が多い大根キムチです。
※なぜ冬に冷麺を食べていたか気になる人は、平成30年2月号の「冬だからこそ、冷麺！」をお読みください。

人権標語

一人には
させない言葉
「遊ぼうよ」

水城西小学校5年 やました たいき 山下 大輝さん



かわなみ ようこ
川波 洋子(星ヶ丘) 小原流

花材 夏はぜ、透かし百合、カンパニユラ

季節の生け花

太宰府市華道連盟

つれづれ

太宰府短歌会

飢れるとは如何なるものか
人知らず世は飽食ぞ然も宜な宜な
東ヶ丘 磯村 順一郎

九重山のふもとの小きき湧き水に
冷やされてる黄色のトマト
糟屋郡 仲道 朋子

水平飛行燕は上手急降下
雀らは好きビール麦畑
福岡市 竹森 祐彦

晩節を漬すなかれとさは思へど
老いは無骨にせまりて来たる
五条 大敷 晶代

摩崖仏が郭公のこゑを隠すこと
われもひめごとひとつを持ってり
筑紫野市 工藤 不二子

太宰府句会

持永 真理子選

車椅子薔薇と語らふやうに寄せ
星ヶ丘 柴田 慧美子

木洩れ日の水辺に光る杜若
水城台 榊原 瞳

窯に手を合はす陶工風薫る
国分 八尋 淨子

薫風やラッピングバス通ふ町
筑紫野市 宮田 良子

境内の風はむらさき花菖蒲
大野城市 北 嘉与子

飛梅句会

林 加寸美選

万葉の峰を背に夏来る
石坂 門谷 とも

六地藏帽子の替はり夏兆す
大佐野台 金丸 恵子

窓少し開けて連転夏来る
高雄台 川路 泰子

テーブルの箸置ガラス夏めいて
大佐野 鈴木 和子

夏来るシヨウインドウの海の景
長浦台 徳賀 美智子

宝満句会

林 加寸美選

樟若葉丈六仏の御座す寺
筑紫野市 名本 剛

山肌を埋め尽くして椎の花
馬場 野上 コト子

柏餅すぐに売り切れ道の駅
観世音寺 野田 杉子

我が里を見下ろす丘や麦の秋
高雄台 荒島 由美子

懸り藤真正面に風受けて
筑紫野市 羽野 喜久代

都久志てんじん句会

佐々木 甘露子選

てのひらの明るくなりて夏兆す
青葉台 彦坂 正孚

踊り場の四角い空よ卒業す
福岡市 宮津 英里子

震災の地へ又燕戻り来る
福岡市 北川 朴洋子

街路樹の影拾ひゆく薄暑かな
湯の谷西 矢野 杏子

桐の花今は通えぬ坂に散る
筑紫野市 津和崎 幸枝

太宰府川柳倶楽部

小池 一恵選

衰えは隠せず孫と鬼ごっこ
国分 岸本 しずえ

ほどほどの距離が支えた夫婦愛
星ヶ丘 武末 次生

原発にけじめ付きたい被災民
観世音寺 松浦 ちえ

おはようのトーンでわかる健康度
筑紫野市 吉田 敬子

賭け事はせぬがもつぱら宝くじ
春日市 大塚 茂