

韓国では「焼肉」と言えば、 牛肉ではなく豚肉

太宰府市国際交流員 キム シンヒョン 金辛沄

日本では「焼肉」と聞くと牛肉を連想しがちですが、韓国で単に「肉を食べに行こう」と言えば、日常的には豚肉（サムギョプサルなど）を指すことが一般的です。韓国人にとって豚肉は、気兼ねなく楽しめる最も身近な肉類です。そのため、友人との集まりや会社の飲み会など、日常的な外食の場面の定番メニューとなっています。

また、韓国の焼肉店には日本とは異なる文化があります。「自分たちで肉を焼く」というのは同じですが、そのスタイルには違いがあります。提供されるお肉は、最初から一口サイズに切られたものではなく、大きな塊のまま登場します。これを網や鉄板の上で焼きながら、ハサミを使って食べやすい大きさに切り分けていきます。

さらに特徴的なのは、注文しなくてもテーブルに並ぶキムチやナムルなどの반찬（おかず）です。これらは基本的にすべて無料でおかわり自由です。これらをお肉と一緒にサンチュやエゴマの葉で包んで食べます。そして、お肉を食べ終わった後は、冷麺や焼飯、된장찌개（韓国味噌鍋）などで食事を締める人が多いです。

同じ「焼肉」でも、肉の種類や食べ方、食卓を囲むスタイルまで異なるのは、韓国ならではの食文化の面白さと言えるでしょう。韓国を訪れた際には、ぜひ現地ならではの焼肉文化を体験してみてください。



季節の生け花

太宰府市華道連盟



原 博子 嵯峨御流

花材：ストレリチア、ハイビスカスの実、フォックスフェイス、バラ、カスミソウ



太宰府短歌会

海底におはす幼帝をあやすやう
船べり揺らす壇ノ浦の波
五条／山田乃ぞみ

田植え機と車の音にかき消され
蛙は何処で鳴いているやら
筑紫野市／渡辺 保子

着膨れし吾招くがに庭の梅木
早や「びっしり」と苔育む
青山／亀淵 咲子

幼子が水溜まりにピチャピチャと
母はにこにこ微笑まじき哉
福岡市／玉本 朝子

直線の上を未来は走りたる
ニュートンから広がる科学
御笠／高塚 茂樹

太宰府俳句会

持永 真理子 選

暑気下してふ一献の沁み透る
東観世／中島 祝乃

朝蟬のものはや声なくこの日差し
大野城市／北 嘉与子

飛梅句会

介弘 紀子 選

古き家涼しき昔残しけり
向佐野／内田典子

涼しげな山深々と沢の音
星ヶ丘／江里口幸生

思ひきり断捨離をして涼しく居
高雄台／川路 泰子

碇泊の一灯ゆるる波涼し
福岡市／工藤 友子

風眠る木々のまにまに星涼し
朝倉市／古賀 紀子

宝満句会

菅井 久美子 選

先達の六根清浄山開
筑紫野市／名本 剛

ベテランの初心にかえる山開
高雄台／荒島由美子

夏霧の湧きざぎれ飛ぶ瀬戸の海
青葉台／平野 香

山開神事のあとのにぎり飯
観世音寺／野田 杉子

都久志てんじん句会

佐々木 甘露子 選

明急ぐ高速道路病院へ
小郡市／貞金 志帆

蜘蛛の囲や結界と知る母の家
筑紫野市／寺田 恵子

風鈴を触先に島の渡し舟
青葉台／彦坂 正孝

それぞれの音色とこのひ風鈴寺
福岡市／塩飽たか子

梅雨の雷いぬ逝きし日の薄目かな
高雄／福岡久美子

太宰府川柳倶楽部

小池 一恵 選

手のシワに喜怒哀楽を経た月日
青山／有田 義典

ノンアルでくだを巻くから座が白け
水城ヶ丘／植村 克志

こんな日は寄り添う母の真似をする
福岡市／王丸真知子

呟いた言葉に我を取り戻す
春日市／大塚 茂

断捨離で運気を上げる老い二人
観世音寺／河原 明子

森閑と山湖を閉ざす夏の霧
長浦台／徳賀美智子