

第1回 地区センターめぐり

オモニと作る 韓国のお家庭料理



日時:平成29年7月11日(火)10:00~12:30
 会場/主催:街地区生涯教育センター
 講師:千田 里美さん(韓国出身)
 参加者:11名

街地区生涯教育センターで通年開講している「明興塾」で、国際理解講座を開いていただきました。



講師は韓国の全州(チョンジュ)出身、千田里美さんです。北上市で、持ち帰り専門の韓国料理店「里の味」を営んでいらっしゃいます。各種メニューの中から、今回は家庭でも作りやすい「韓国海苔巻き」と「チヂミ」を教えてくださいました。



千田さんの出身地全州は食の都と呼ばれ、韓国で一番食べものが美味しく、特に全州ビビンバが有名なのだそうです。韓国の海苔巻きは、見た目は日本のものと似ていますが、だいぶ味が違います。ご飯に酢は入れず、ごま油と塩で調味し、具材もすべて油で炒めて塩味を付けてから巻いていきます。巻いたら海苔巻きの表面にごま油を塗り、形が崩れないよう手でギュッと強く握って完成！見た目も華やかで、とても綺麗です。



チヂミは専用粉を使い、玉ねぎやほうれん草など、たくさんのざく切り野菜を混ぜてこんがり焼きます。日本の小麦粉ではこのモチモチ感が出ないそうですが、大きなスーパーではチヂミ粉も売られているので、専用粉を使うとモチモチの食感も出て、味もついており簡単に作ることができます。



実習の後は、先生のお話を伺いながらの昼食です。韓国では、台風の日には農作業をお休みし、チヂミとマッコリ(濁り酒)をいただきながらのんびり過ごすのだそうです。また、千田さんの旦那様は日本の方ですが、残念ながら韓国よりも日本の海苔巻きの方が好きなのだとか。韓国のとうもろこし茶と柚子茶のソーダ割りもいただきながら、楽しい交流の時間を過ごしました。

