

ワールドフード



韓国



～ ペスク (梨と生姜の宮中飲料) ～

季節かわりのこのごろ、風邪を引きやすいですね。

今回は、せきやのどの痛みなどによく効くという韓国の民間療法の料理(飲料)を紹介します。

本来この料理は宮中の料理で、民間には教えられていなかったものです。

さあ、とても簡単、かつ、おいしい料理にチャレンジしてみましょう。

* 材料 梨1個、生姜40g、つぶコショウ40個、水7～8カップ、砂糖5スプーン、はちみつ2スプーン

* 作り方 土鍋に水をいれ、薄輪切りの生姜をいれて15分煮込み、生姜は取り出す。つぎに、皮をむいて8等分にした梨とつぶコショウをいれて50分ほどじっくり煮込み、砂糖、はちみつで甘みをつける(甘さは好みで。また、はちみつがなければ、砂糖だけでOK)あとは冷蔵庫で冷やして食べる。



梨もスープもとてもおいしく、体にもよいので、一般家庭でもよくつくる一品です。



「韓国料理講習会を終えて」

藤原京子

年間を通して韓国料理の講習会を開き、この3月で終わりました。

月1回の講習会は、19名の受講生で、いつも楽しく、にぎやかな雰囲気で行いました。時折韓国の文化の話もしながら、季節の旬の野菜や魚を使い、できるだけ韓国本場の味を習得できるように心がけました。

こんなとき、つくづく思うのは、母親のことです。

母は強いて料理を教えようとはしませんでした。野菜洗いや千切り、調味料の下ごしらえ(ニンニク、生姜のすりおろし、いりごまの挽きなど)はよくさせられました。

ですので、自然と母の肩越しに料理を覚え、実際に韓国では作ってなくても、実践力になったのは、しっかり基本を叩き込まれたおかげだと思います。母ってやっぱり偉大ですね。



IEA 江府ニューズレター

Mar.18,2009

Vol.32



事務局 江府町役場内

Te10859-75-6111

E mail: kyoko.f@town-kofu.jp

「江府町国際交流協会の会員になって」

大塚 和子



入会して10年、パスポートは2回しか出入国の記録はありません。(韓国のみ)台湾研修は、私の姪が結婚し夫の就任地が台湾でしたので、是非参加したいと願っていましたが、日程調整がつかず、参加できませんでした。今でも残念に思っています。国際理解講座で主として料理講習を受講しました。

中国、タイ、スペイン、フィリピン、メキシコ、ドイツ、台湾、ギニア等々、各国の料理を教えていただきました。

それぞれ独特のお国の味、自分の出身国の料理を教えてくださいの彼女たちの目の輝き、私たちも楽しく習得することができました。

ターメリック、コチュジャン、等々調味料の種類も増えて料理のレパートリーが幅広くなりました。

毎年12月は、韓国キムチの講習があり、賑やかに作っています。講習のあとはキムチ海苔巻きも作り、その美味しさに舌鼓、自然と頬がほころびます。

町外からの参加者もたくさんあり、お互いの交流も深まって、仲良く楽しい講習会です。

文化講座では、青年海外協力隊で2年間タンザニアで活動された加藤彰子さんのお話、アフガン・イラク・パレスチナの現状を話された用瀬町の中尾和則さんのお話が印象に残っています。

戦争は絶対してはいけません。韓国語教室、英語教室など受講したいと思いましたが、耳は遠くなり、目は悪い状態で参加できていません。その他江府町国際交流協会ではたくさんのイベントがあります。できるだけ参加したいと思っています。



「甘い誘惑に負けて」

Y

甘い誘惑(ガトーショコラ作り)に負けて料理教室に参加しました。

少し前は(きれいな?)ギャルだった、お嬢様方と一緒に作るの、キャリアもパワーも違い少し気が引けましたが、「カフェ・サース」のシェフ平井氏の Pasta が食べられる、という単純な理由が参加のきっかけかもしれせん。平井シェフがすると簡単に見えても、私がすると悪戦苦闘で時間も手間もかかり「超高級ガトーショコラ」ができることなんてありえない、ということがわかりました。他の班の注目を集めて最後に完成、(もし次回参加するなら皆と一緒に完成するように、他の班より30分早く始めようかな...)

だけど、それなりに見栄えもよく、完成した愛しいガトーショコラ。

最近、義理チョコよりもちょっと贅沢にマイチョコ、そして友チョコ、さらには逆チョコもありますが、私はどれにしようかな～。お腹の中に入った人のみぞ知る。そしていよいよ楽しみにしていた Pasta ですが、えっ!と思うくらい簡単でそして美味しくできました。日南産ハタケシメジ「七人の小人」と岸本産のベーコンだけでこんなに美味しい Pasta ができていいのか、と思うほどでした。この味がクセになり毎週作って食べています。なんとと言ってもハタケシメジのシャキシャキ感がいいです。栄養はもちろんですが、あっさりしていて飽きない味です。

美味しい料理と平井シェフの楽しい話であっという間の2時間でした。

次回、第2弾 Pasta 編、パン編もお願いします。

今度は足を引っ張らないように頑張りますのでよろしくをお願いします。



12月～21年3月までの事業実施



語学講座 「実践韓国語現地研修」

(12/22～12/24 韓国ソウル)

韓国語教室初級・中級クラス7名で韓国に行きました。今まで勉強した韓国語をできるだけ使い、買い物や食堂で、チャレンジしました。

食べ物も、韓国の皆さんが行くところにいき、本場の味を十分に味わい、大満足の研修でした。



料理講習「甘い夢の世界への誘い」

(2/12 江府町総合福祉健康センター2階調理室)

バレンタインデーに近いこともあって、今までと一味違った料理講習を開き、「ガトーショコラとランチパスタ」づくりをしました。17名の参加で、とても和やかな雰囲気でしたが、講師のトークの面白さに大笑いした講習会でした。パスタもとても簡単でしたが、おいしかったです。講師はレストラン「ソース」のオーナーシェフ平井竜也さんでした。



岸本産ベーコンと日南町産はたけシメジのパスタ

役員会

(3/12 江府町国際交流センター)

20年度事業報告、21年度総会の開催について協議しました。

ニュースレターの発行 (Vol. 32)



4月～7月までの事業予定

役員会

(4/中旬 江府町国際交流センター)

21年度事業計画等について協議します。



21年度総会の開催

(5/中旬) 詳しい日程等につきましては決まり次第ご案内いたします。

国際理解講座 文化講演・料理講習

(7月上旬 「ウガンダの実情と世界平和(仮称)」)

詳しい内容、日程等は後日ご案内いたします。

ニュースレターの発行 (Vol. 33)(7月末)



セントパトリックデイの前夜祭に参加して

藤原京子

- さる3月8日、松江市で開催された「セントパトリックステイパレード in 松江」の前夜祭(3月7日)に参加してきました。
- セントパトリックステイパレードは3年前から松江市国際交流協会・山陰アイランド協会が開催している行事ですが、私が入会している「SIFN(サイフォン)山陰国際交流連絡会」のメーリングリストで、この行事へのボランティア参加を呼びかけられるまでまったく知りませんでした。ボランティアでの参加はできないけど、前夜祭の参加なら可能だったので、江府町の上原菜生さんがウガンダで現地の子どもたちに教科書を買うためにストラップを送ってきたこともあって、少しでも販売できればいいかなと思い、SIFNの仲間たちと参加しました。
- 2日間限定で開店したアイリッシュパブ「シャムロック」は思っていたより国際的でとても賑わっており、アイランドの音楽が演奏される中、ビールを片手に様々な国の人同士が盛んに交流して本当に楽しい雰囲気でした。途中、SIFNの田村会長の機知で、舞台上でストラップの宣伝もさせていただき、駐日アイランド大使や、小泉八雲(ラフカディオハーン)のひ孫で山陰アイランド協会の小泉凡さんにも買っていただき、最後に皆で記念撮影をしました。
- SIFNは、簡単に言えば山陰両県にまたがる広域国際交流ボランティアグループです。昨年発足したばかりですが、既にいろいろな所でボランティア活動を行っております。セントパトリックステイでのボランティア活動をはじめ、米子カトリック教会で開催されるフィリピン独立記念日への支援、昨年、南部町で開催された韓国プロゴルフツアーへの通訳派遣支援を行うなど、とても活発な団体です。SIFN(サイフォン)とは、二つのコップを結ぶパイプの意味があるそうです。これからもSIFNを通じて山陰のいろいろな国際交流に関わりたいと思います。



真ん中アイランド大使、右 Sifn 会長、右前小泉凡さん

事務局からひとこと

I E A 江府(江府町国際交流協会)も設立から10年目という節目を迎えました。新しい年度には、この10年間を振り返り、さまざまな事業や出会いをニュースレターで特集したいと思いますので、その折には皆さんからの声や思い出の写真、エピソードなど、お送りいただければと、思います。よろしくお願いいたします。

