

2013年“ユネスコ世界無形文化遺産”に日本の和食と韓国のキムジャンの登録を記念し“和食”“韓食”をシリーズとして企画されたくスペシャル新企画！！日韓食文化特別料理教室＜第1弾として“韓食”が2014年3月2日趙善玉特別講師をお招きして開催されました。メニューは1部・キムジャン再現体験、2部・トンチミと花形餅でした。

暦の上では春初めとはいえ、まだ寒さを感じキムジャン日和と思える日、心待ちにされた受講生の皆さんが熱く集まり、第1部キムジャン再現体験が始まりました。

白菜に挟むヤンニョムに入れる野菜も大量です。趙善玉先生より野菜を切り揃えるにも手早くできるワンポイントアドバイスが聞けました。

昨年東京＜特別企画！！韓国料理＞でも同先生が「レシピは85%、あとの15パーセントは自分の目と舌を信じて下さい」と話された通り、今回も沢山、味見を勧められ自ずと受講生は先生の前に集まります！



キムジャンは韓国で家族などが集まってキムチを大量に漬ける晩秋の風物詩。漬けたキムチを近所や親戚にお裾分けすることも多く分かち合いの心をもって私達も互いに作りたてキムチを分け合います。



趙善玉先生が今回特別にポッサムを試演してくださり、ポッサムの茹で汁を利用したスープや、キムチを使ったキムチチヂミも合わせて教えていただきました。

材料を大切に無駄無く使い食卓を飾る気配りに、料理する人の心得と食べる方への思いやりの心を学びました。

料理が食卓に揃います～！！「美味しそう！」歓喜の声が上がりました！



第2部はキムチの王様“トンチミ”とトンチミに合う花形餅です。

トンチミの白菜は根本の部分に包丁で十文字に切り込みを入れ手で裂きます。

大根・せり・万能ねぎ・玉ねぎ・唐辛子のチャンアチ（漬物）・梨に加え梅が入るのが印象的でした。

まず、趙善玉先生が事前に用意して下さったトンチミを味見して完成の味を覚えます。

少し酸味がありながらすっきりした味です。今日作ったトンチミは皆で分けて持ち帰ります。2週間常温で保管し、その後1週間冷蔵庫でねかせたら食べ頃となるそうです。



花形餅は米粉を3つに分けかぼちゃの粉とヨモギ粉を混ぜ色付けし3色の餅を作りました。蒸したての餅に塩水を付けながら練るのが熱くて・・・ちょっとビックリしましたが、団子くらいの大きさに切り取り餡を包んで丸め、ごま油を塗った木型で押し、模様をつけ、松の実を飾り完成です。

紅参茶と共にいただきます～！

「これで韓国のお餅を家族に作ってあげれるわ！」との弾む声も聞きました～！

初めて顔を合わせる方も多い中、終始和やかに楽しく“韓食”を学ぶ有意義な時間を終えました！！

