

ワールドフード

韓国

～ ウケランチュム ～ (牛乳茶碗蒸し)



(約4人分)

材 料	分 量	下 ご し ら え
卵	3 個	ボールに卵を入れ、塩小さじ半、本だし小さじ半、砂糖小さじ半をいれ、よくかき混ぜておく
牛乳	200 c c	
パプリカ(赤)	4 分の 1	みじん切りにする
えび	4 尾	皮をむき、背綿をとる
白ねぎ	少々	みじん切りにする



作り方

1. 卵の入ったボールに、牛乳を流し込み、やさしくかき混ぜる。茶碗蒸し用の器にいれ、えび、ネギとパプリカをパラパラとのせる。
2. 蒸し器に水をいれ沸かす。沸いてきたら、中弱火にし、茶碗をいれ、15分間蒸す。ふたを若干ずらして蒸すのがコツ。

今年も残すところあとわずかになりました。

振り返ってみますと、今年もいろいろな事件や物騒がしいことが多かったような気がします。

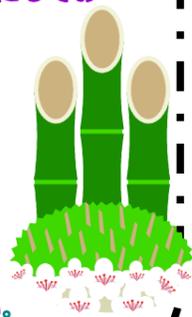
私たち庶民にとっては政権交代が一番の話題ではないでしょうか。

政権交代によって生活が変わるので、このごろ、ニュースや新聞をまめに読むようにしております。

12月2日の新聞を読んでおりましたら、よく晴れ渡った大山の写真が載っておりまして、暖かい一日だったと書いてあり、「小春日和」という言葉を載せてありました。

冬に暖かい日をよく小春日和といいますが、本当は小春日和と言えるのは11月のみだそうです。間違いをひとつ見つけて一人でフッフッと笑いました。

会員みなさんの家庭に、小春日和じゃない、本当の春が続きますことをお祈りいたしまして、今年のニュースレターを終えます。まだ早いのですが、良い年をお迎えください。



IEA 江府ニュースレター

Dec. 4, 2009
Vol. 34



事務局 江府町役場内
Tel 0859-75-6111
E mail : kyoko.f@town-kofu.jp



「海外研修に参加して」

江府町 住田 喜美子
私はIEA江府に入会して2年になります。

入会の動機は、単に毎月1回開催される「韓国料理講習会」の受講料が安いから(不純?)という理由でした。

国際理解講座、文化講座などは時々しか参加できませんが、海外の知らぬ国の風習、文化などの話を聞き、その国の料理を習い、皆さんと一緒にわいわいといただきます。

家でも作って食べることがあります。

今回の海外研修が韓国との案内をいただき、ぜひ行ってみたいと思いました。

今まで何回も行ってみたいと思いながら、良い機会がなく、ぜひ参加したいと竹馬の友を誘っての参加でした。

海外旅行は初めてで、パスポートの取得からはじまり、高齢者になってからは初体験の連続でした。出発の前日までは台風18号の襲来で心配しましたが、当日は晴天に恵まれました。

ソウルの街は、高いビルが立ち並び、交通量の多さ、スピードの速さ、骨董品通りはなんと人の多いこと! 田舎者の私は驚くばかりでした。63ビルから眺める夜景のすばらしいこと、赤、金と、まるで宝石をちりばめたよう。下を見ると吸い込まれそうな感じがしました。

「韓国民俗村」では、広大な土地に南から北までの家の様式が建てられ、農家や民家が数多く並び、まるで、ひとつの村のようでした。私の幼い頃の風景と似通ったようなところもあ

り、懐かしい感じがしました。庭には大きな枯葉が落ちており、日本の柏の葉に似た形をしています。

ガイドさんによれば、桐の葉だそうです。日本のとは大分違っておりました。

昔は娘が生まれると庭に桐を植えたそうです。娘が育ち、お嫁に行く頃になると、桐も成長しているので、切って筆筒をつくり、花嫁の持ち物にしたそうです。

記念に桐の葉を1枚持ち帰りました。

余談ですが、銀杏があっちこち落ちており、日本語の上手なガイドさんがたくさん拾っておられたけど、あの銀杏は食べられたかな? ...

約600年前に建立された京福宮も見学、色彩鮮やかな建物等々で、テレビで見る韓国宮廷ドラマが頭に浮かびました。

本当に楽しい3日間の旅行でありました。

機内では、窓際席を譲られたりと、本当にありがとうございました。

団長さんをはじめ、事務局、他の皆さんにもよくしていただき、楽しい旅行になり、感謝でいっぱいです。

本当にありがとうございました。





8月～11月までの事業実施



文化講座・伝統料理講習会

(8/22 江府町特産品研究加工施設)

元 JICA の上原菜生さんを講師に文化講座と伝統料理講習会を行いました。菜生さんは江府町江尾出身で国際交流に興味を持った話や派遣先のウガンダでの生活、村落普及員として孤軍奮闘したことなどを話されました。就任中でも村落に学校を作るために、ストラップを自宅に送り、販売してもらい、たくさんの方に買っていただいたと、感謝の言葉を述べておられました。そのストラップは、ウガンダの子どもたちが一つひとつ手作りづくり、袋に顔写真と名前が書いてありました。伝統料理も質素ながらもアフリカならではの味があり、感謝の気持ちでいただきました。



海外研修

(10/9～10/11 韓国ソウル周辺)

今年度の研修先は韓国でした。人数が集まるか心配でしたが、9名の参加があり、賑やかな研修になりました。行き帰りも米子空港を利用し、ひとつとびでした。行程の中に「韓国民俗村」の見学があり、ちょうど私たちが行ったときに昔ながらの伝統婚礼が執り行われていました。最初は、見せるための演出だと思っていましたが、本当の婚礼だったそうです。新婦さんのしおらしさと新郎のきりっとした顔が印象的でした。



料理講習会

(11/24 江府町特産品研究加工施設)

恒例のキムチのタレ作りを行いました。

会員研修

(11/25 いこいの広場 らんちゅう)

海外研修の報告を団長さんにしていただきました。その後、引き続き懇親会で会員同志の交流を図りました。17名の出席でした。



国際交流イベント参加 (11月29日 米子コンベンションセンター)

毎年開かれる国際交流イベントです。たくさんの国際交流団体が出展し、世界の料理や食品などを販売したり、ステージでは、これもまた世界のいろいろな国のダンス、伝統舞踊などが披露され、大盛況のうち幕をおろしました。IEA江府も毎年参加し、しっかりPRをしたり、韓国食品を販売したり、ウガンダのこどものためのストラップを販売しました。



ニュースレターの発行 (Vol. 34)



12月～3月までの事業予定



国際理解講座 料理講習 (2月上旬)

詳しい内容、日程等はお案内します。



ニュースレターの発行 (Vol. 35) (3月末)

(財)鳥取県国際交流財団からのイベント情報

12/13(日)くらし国際交流フェスティバル2009
～ 出会い、ふれ合い、世界とつながろう!～

- 恒例のくらし国際交流フェスティバル。今年は未来中心で開催!
- さまざまな企画でみなさまのお越しをお待ちしています。気軽に遊びに来てください!
- ○日時 12月13日(日)10:00～17:00
- ○会場 倉吉未来中心アトリウム&リハーサル室(倉吉市駄経寺町215-5)
- ○プログラム(予定)
 - ステージパフォーマンス: 太極拳、ハワイアン音楽、世界の国歌カラオケなど
 - 文化体験: 世界の民族衣装試着、ヘナタトゥー、折り紙、オンライン語学学習体験 など
 - 世界の食べ物: 韓国、コロンビア、メキシコ、スリランカ、中国、イギリス、日本 など
 - 活動紹介・展示: 鳥取県内はもちろん、世界各地で活動を展開する団体の活動紹介や展示
- ○主催 くらし国際交流フェスティバル実行委員会
- ○共催 (財)鳥取県国際交流財団 (TEL 0858-23-5931)
- ○問い合わせ E-mail kura_fes@yahoo.co.jp
- ○フェスティバルのブログもご覧ください! <http://pink.ap.teacup.com/kicf/>

