

第6回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～キムチマッグック（キムチ冷素麺）当選作～



草野洋子さん

前回の「自分で作ってみよう」のキンパが当選したことを、世宗クラス（韓国文化院の韓国語講座）の級長さんから報告頂き、じゃあ、私も！！と思い作ってみました。

韓国料理は家族みんなが大好きで、チゲやチヂミ、ナムルなどをよく作ります。

キムチマッグスは、冷蔵庫にある材料で簡単に作れて美味しい！！お昼の定番メニューです。

いつも目分量で作っているので、後からいろいろ微調整をすることに…今回はキッチリ計量して作りました。キムチの酸味が弱かったので、レシピにあったように少し多めにお酢を入れてみました。微調整することもなく、とても美味しく出来ました。

第6回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ キムチマッコク（キムチ冷素麺）当選作 ～



釜田麻子さん

先生の説明が楽しくて、分かりやすくて、美味しそうで…動画を見ながら作りましたが、あっという間に作れました！

豆腐を胡麻油で炒ったのがやはりアクセントになって良かったです！先生の言う通り、サラダにもかけて食べてみようと思います。

辛みと甘酸っぱさと胡麻油の風味が絶妙なバランスでとっても美味しかったです。

また、作ってみようと思います！

第6回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト
～ キムチマッグック（キムチ冷素麺）当選作 ～



金田弘美さん

先生のアドバイスを参考に、キムチの発酵が浅かったので酢の量は多めにし、冷や麦で作ってみました。

さっぱりとしているので食欲無い時でもつるつると喉越し良く食が進み、豆腐と卵も使っているのでタンパク質も取れて、野菜・発酵食品も使っているし、煎り胡麻振る前に写真撮ってしまったのですが胡麻も摂取出来と、簡単にバランスよい優しい料理だと思いました。

先生は簡単に麺をくるくるしてましたが、難しかった… 練習します(笑)

第6回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ キムチマッグック（キムチ冷素麺）当選作 ～

平田さゆりさん

豆腐を炒め始めたときには、水分が多くて無事にそばろ状になるのか半信半疑でした。

金ヨンジョン先生の言葉を信じて炒め続けていくと、次第に凝縮された大豆の香りがしはじめ、無事に豆腐そばろを作ることができました。豆腐そばろは、キムチと甘酸っぱいスープによくあい、満足感も得ることができました。

ご紹介されていたレシピは白菜キムチが使われていましたが、興味がわいたのでヨルム（大根葉）キムチでも作ってみました。こちらも白菜キムチを使ったものとは違う味わいでした。

韓国の様々なキムチで作って食べ比べてみるのも楽しいのでは、と思います。



第6回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ キムチマッグック（キムチ冷素麺）当選作 ～



井戸川行人さん

「男子厨房に入るべからず」という時代に育った私（一体いつの時代？）が、我が家のキッチンに立つのは今年2度目。前回の海鮮チヂミ&韓国のりまきに続くチャレンジだ。

やる気満々、準備も万端。キム・ヨンジョン先生のYouTube動画を見ながら作ってみたところ、割とスムーズに完成にこぎ着けた。

素麺を口に運ぶとほどよい辛さが鼻腔に抜けていき、箸を持つ手が止まらなくなった。

寒くなる時期に冷たい麺はどうかとも思ったが、これなら十分いけそうだ。同居する九州出身のオモニ（お母さん）も「おいしか！」と舌鼓を打っていた。

これでまた一つ、私の料理のレパートリーが増えそうだ。とはいえその数は、まだ片手の指にも満たないほどではあるのだが。