

## 第34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 ～りんごとセロリの水キムチ 当選作～



### 早川悦子さん

水キムチは初めて作りました。乳酸菌が含まれ飲む美容液とされ、腸と肌を整えるということなので体にとっても良い料理ですが、あまり食べたことがなかったです。

先生のポイントをおさえれば、あとは切って混ぜるだけなので簡単に出来ました。食べるまでに3日間楽しみに待ちました。

さっぱりとした味わいで漬け汁まで飲み、体にしみわたるおいしさでした。

1カ月間冷蔵庫で保存できるので日にちが経つとまた違った味わいになるかと思うので、それも楽しみです。

## 第34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 ～りんごとセロリの水キムチ 当選作～



### 金田弘美さん

最初、水キムチといえば大根や白菜のイメージだったので、これは本当に水キムチなのかと思いながら半信半疑で作りました。

そして、発酵してくれるか見守る事数日、無事にラップの下ではぷくぷくと泡が立ち始め、冷蔵庫に移し、やっと食べる日がやって来ました。

食べてみると、確かに汁は水キムチなのですが、りんごとセロリは水キムチでは初めてなので、不思議な感じでした。

## 第34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 ～りんごとセロリの水キムチ 当選作～



永松寛子さん

時間をおくほどに香り高くなってきました。発酵がうまくいっているのでしょう、とてもフルーティーでさわやかな香りです。

ガラスの器に盛り付けるのが楽しくて、いろいろ引っぱり出してみました。

辛い料理に欠かせませんね。あと口がさっぱりして、汁ももちろん全部飲み干します。



## 第34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 ～りんごとセロリの水キムチ 当選作～



### 的野紀子さん

水キムチは、白菜、きゅうり、ダイコンなどを使って、何度か作ったことがありましたが、りんごやセロリを使って作るのは初めてでした。

どんな味になるのだろう？と、全く想像が付きませんでした。りんごは甘酸っぱく、セロリはさわやかに香り、にんにく、しょうが、玉ねぎなどの薬味はピリッと効いて、いろんな表情を持つ水キムチができあがりました。

そして、とにかく、水キムチの汁が絶品！発酵の力で、こんなにまろやかで、味わい深いものになるのかと、驚いています。

## 第34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 ～りんごとセロリの水キムチ 当選作～



森川亜津子さん

初めて水キムチにチャレンジしました。  
常温で置いている間、時間が経つごとに  
良いにおいができて、ワクワクそわそわ♪  
3日経ち、冷蔵庫で一日休ませる間にも何  
回も冷蔵庫を開けて様子を見てもっとワク  
ワクそわそわ♪♪  
待ちに待った5日目！一緒に何を食べよ  
う？と考えて2021年の「自分で作ってみよ  
う！韓国料理！タッカンジョン」の動画  
を見てタッカンジョンを作ってみました。  
水キムチはさっぱりしていて食べやすく、  
りんごとセロリもサクサクであっという間  
に半分食べてしまいました。  
とても簡単においしく作れるレシピを  
ありがとうございます。