

第41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 ～ムセンチェとなずなと牛肉の味噌チゲ 当選作～



大江千晴さん

今回はナズナ、エホバクと言った日本ではあまり使わない食材に味付けは自分の勘を頼りにしなければならない点があり、少しハードルが高いと感じました。でも、今までこのコンテストで培った経験をもとに挑戦してみました。

エホバクは新大久保で直ぐに購入でき、ナズナは諦めていたのですが、家の近くの畠で群生しているのを見つけラッキーでした。

そして出来上がりは・・・ムセンチェはピリ辛さと酸っぱさが癖になる味わいでとっても美味しかったです。チゲの方は、ナズナとエホバク、初めて食べたのですが、やさしくまろやかな味でビックリしました。それは米のとぎ汁を使った点がミソ(・・・)かも知れませんね。

第41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 ～ムセンチェとなずなと牛肉の味噌チゲ 当選作～



金田弘美さん

今回の難易度は“なずな”を準備する事でした。いつも行く韓国スーパーでも、春野菜の出盛り終わったのか品数が揃っていなかったのので、“なずな”を収穫することからスタートです。

やはりトウ立ちしてしまっていて、ぺんぺん草のぺんぺん？まで育っており、食せる“なずな”数本のみ収穫し、残りを同じ春野菜の“せり”で補いました。これはこれで、“せり”の香りがして美味しかったです。

ムセンチェ大好きなので、ストック用に大量に作り、作りたての美味しさとはまた違う、馴染んできた美味しさも楽しみたいと思います。

第41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 ～ムセンチェとなずなと牛肉の味噌チゲ 当選作～



岩佐優希実さん

今回はなずなが手に入らなかったなので、小松菜で代用しました！米のとぎ汁を使用すると聞いたときにどのような味になるのか気になっていましたが、煮ていくと透き通った煮汁となり、とてもおいしくなり感動しました。牛肉は豚肉などで代用できると思うので、日常的に作っていきたいと思います！

先日韓国に行き、銀の食器を買い揃えてきました。今回のコンテストで初めて食器を使うことができ、より韓国を身近に感じることができました。とてもおいしかったです。

ありがとうございました！

第41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 ～ムセンチェとなずなと牛肉の味噌チゲ 当選作～

塩崎美穂さん

안녕하세요. 今回の応募はなずなを探すのに苦戦しました。近所のあぜ道を歩き回ってようやく見つけましたが、どれも固そうでした。中でも柔らかそうなものを選んで使いました。味はとてもおいしくて、体に良さそうだと思います。

牛肉との相性もとても良くてスーパーに売っていてもいいのになーと思いました。ムセンチェは、ポリポリ噛んでいると生姜やにんにく、胡麻などが感じられ、つまみ食いが止まりませんでした。

家族にも好評であったという間になくなりました。2品ともとっても美味しかったので、散歩でなずなを見つけたらまた作ろうと思います。



第41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
～ムセンチュエとなずなと牛肉の味噌チゲ 当選作～



持田光子さん

辛い物が苦手なので、コチュカルは少なめにして頂きました。

日本のなますとは違い魚醤とコチュカルの旨味があってお酢を入れる前でも十分に美味しくいただくことが出来ました。

最後のお酢もそれぞれの好みの味で仕上げられるので家族皆、満足いく一品でした。

次回は、多めに作ってビビンバに入れて楽しみたいと思います。

ご馳走様でした。