第44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
～魚のジョンと牛肉とわかめの汁 当選作～

潤井加奈子さん

小学校３年生の長女と一緒に、魚のジョン作りに挑戦！

居住している川崎市では、海外に在住している子供が一時的に帰国した際、短期間体験入学できる制度があります。

長女が小学校１年生の時、韓国に住む女の子が体験入学に来てくれ友達になりました。

２週間程の短い間の交流でしたが、韓国は友達のいる大切な国になりました。

レシピを見て料理作りに誘ったら、長女は友達の国の料理だからと、慣れない手つきで諦めず最後まで作りました。

優しい味は、優しい友人に重なり、再会に思いを馳せました。

料理作りは特別な時間になりました。

第44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
～魚のジョンと牛肉とわかめの汁 当選作～

川合浩子さん

　コンテストを通じて、料理の下準備の大切さを改めて実感しました。
　白身魚に下味をつけてからごま油をまぶしておく、肉とわかめにも事前に味を染み込ませておくなど、細かなポイントが紹介されていてとても勉強になりました。実際に作ってみると、素材の旨みが引き立ち、驚くほどおいしく仕上がりました。
　丁寧な工程が味に直結することを体感でき、料理の楽しさと奥深さを再認識しました。
　今後の食卓にも活かしていきたいです。

第44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
～魚のジョンと牛肉とわかめの汁 当選作～

新井陽子さん

「牛肉とワカメの汁」は大好きな韓国料理です。もとは激辛こってり派でしたが、韓国にいた時下宿のアジュモニが作ってくれたこのスープにやられました。

材料はシンプルなのになぜこんなに奥深いんだ。トロトロになった2日目のスープも愛するほど好きになり、以来、素朴で美味しい韓国料理に出会うのが新たな楽しみになりました。山菜のナムル、エホバクや魚のジョンもその一つです。

今回挑戦してみようと思ったのは、自分で作るとスープ自体は美味しいのに牛肉には味が染みずパサついてしまっていたからです。韓国文化院のレシピ通りに最初は水を少なめにして肉の厚さに合った時間で煮たら、肉にも味がよく染みてしっとりさせることができました。

第44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
～魚のジョンと牛肉とわかめの汁 当選作～

酒井和枝さん

魚は、パンガシウスを使用しました。
下味の、ごま油＋塩＋胡椒のつけ方は、普段の調理でしたことはなかったのですが、食べた時に、その重要さを知ることができました。また、卵に塩を入れないことで、焼いても衣がはがれず、きれいに焼くことができました。
スープは、具材の種類は少なくても、量がたっぷりで満足感がありました。
普段の味噌汁作りでは、乾燥わかめを戻さず入れていたので、戻して下味をつける工程が少し面倒かなと思いましたが、このひと手間が、この美味しさを作り上げるのだと勉強になりました。
こちらのメニューに、白米・キムチを追加しただけで、韓国の食卓になり、今後も作って家族に振舞いたいと思います。

第44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
～魚のジョンと牛肉とわかめの汁 当選作～

樋口和貴さん

今回、魚のジョンと牛肉とわかめの汁を作り、韓国の家庭の味に触れることができました。

魚のジョンは焼くときの香りが食欲をそそり、わかめスープは体にしみるようなやさしい味でした。普段の食事では気づかない料理の奥深さを感じ、自分の手で作ることで食への関心が高まりました。

韓国文化を知るきっかけにもなり、とても良い経験でした。