

第16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 ～ 辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作 ～



金田弘美さん

この1年で、韓国食材や調味料がストックされている生活になり、韓国おでんも冷凍庫にあったので即、材料を揃える事が出来ました。

まきすが無かったのでラップで代用し、いつも自分が作る日本の海苔巻きと比べて、ご飯の量が少なく、具が多いので戸惑いましたが何とか巻けました。韓国春雨をチャフチェ以外に使用する機会が無く、1kgパックの消費に若干悩んでいたのも、キンマリも作りました。天ぷら粉も韓国天ぷらのてんぷら粉と炭酸水ですが、切る際にサクッという音がするくらいさっくりと揚がりました。動画で聞かせたい位の食欲そそる音でした。

第16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 ～ 辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作 ～



塩崎美穂さん

キンパプは、韓国の平たいおでんがどこにも売っておらず、よく似ている練り物を使いました。

一度にたくさんの具を巻くのが大変でしたが、何とか形になったかな？と思います。キンマリは、食べたことのない物だったので、こんな感じでいいのかな？と思いながら作りました。

春雨は近所のお店に売ってました。天ぷら粉に片栗粉を入れることであんなにサクサクと揚がるのは驚きでした。噛めば噛むほど春雨に味がしっかりしみて、ずっと口のなかに入れておきたいほどでした。



第16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 ～ 辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作 ～



大牧恵美子さん

いつも楽しい企画をありがとうございます。お料理が好きで、韓国が好きで、キンパも大好きです。

韓国おでんは初めて使いました。

キム先生がとっても丁寧に楽しく教えてください私も楽しんで一緒に作りました。息子が辛いのが苦手なので、辛さは控えめにしました。

韓国おでんはこれだけでもご飯のおかずやお酒のおつまみになるのいいと思いました。

また作りたいです。ありがとうございました。

第16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 ～ 辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作 ～



初道亜弓さん

私はよく김밥（キンパプ）を作るのですが、いつもと材料が全然違うものだったのでどんな味になるのかとっても楽しみでした。韓国のおでんが近場で見つからなかったので代わりにさつま揚げを使用しました。甘辛い味付けが効いていておいしかったです。

また、たくあんを入れたのも初めてだったのですが、カリカリとした食感がアクセントになっていておいしかったです。

우리 가족들도 맛있다고 하셨으니까 이 레시피를 외워서 다시 만들고 싶어요. 집에 있어도 한국을 느낄 수 있어서 정말 다행이었어요. 감사합니다～

（家族もみんなおいしいと言ってくれたので、このレシピでもう一度作ってみたいです。お家にも韓国を感じることができて良かったです！ありがとうございます。）

第16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 ～辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作～



川原由美さん

ヨンジョン先生、いつも やさしく丁寧で、料理が苦手な私も挑戦してみようかなと思わせてくださって有り難いです。

この度、初めて使う、四角い韓国おでんが、なかなか手に入らず、諦めようかと思っていたところ、思いがけず、少し遠くの韓国スーパーさんへ行くことが出来て、買えました。巻き簾に具材とご飯を巻いた所を、写真に撮ることを忘れてしまいました。申し訳ありません。

先生に教わった通り、巻き簾の上に海苔を置き、手前と奥を少し空けて、ご飯を敷き、見えにくいですが、サニーレタス、おでん、卵焼き、たくあん、カニカマと巻きました。

私が欲張りで、ご飯が多かったようです。

巻いたものを、ひとつ切る事に、包丁を水で濡らし、きれいにして、繰り返し切りました。

四角いおでんの細切り炒め煮は、サッパリとした、海苔巻きのピリッとアクセントになって、はじめてのお味でしたが、おいしく戴きました。ご馳走様です。

作り置きして、ご飯のお供に、やみつきになりそうです。胡麻油の香りは、食がすすみますね。下手ながら、たのしく作れました。ありがとうございました！

第16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 ～辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作～



坂井知子さん

キンマリって何？韓国好きの私が知らない食べ物！！

すぐに全香美先生のユーチューブでキンマリをチェック。あー、屋台で見かけるうずたかく積み上げて売ってる食べ物だ。これはチャレンジするしかない！

動画を見ながら、味付けした春雨を海苔で巻き巻きして、片栗粉を付け、天ぷら粉を付けて揚げ油へ投入！海苔巻きが詰め過ぎた春雨ではち切れるハフニングも、天ぷら粉をたっぷりつけて何とかセーフ。

パチパチといい音がして、5分ちょい揚げるようにという全先生の助言を守り完成！！

本場の味を知らないけど美味し〜い！！

外はカリッと、中は春雨がしっとり。海苔からはみ出した春雨がカリカリとしているのも美味。キンマリ大好き！

第16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 ～辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作～



小野弘子さん

アンニョンハセヨ

キンマリはまだ食べたことがなかったのですが、どんな味なのか…ワクワクしながら作りました。サクサクに仕上げるために、炭酸水を使うのは初耳でした。揚げたてにトッポギのソースをつけて食べました。

食感がすごく良くて、最高に美味しかったです。あまりの美味しさにほとんど息子に食べられました。

また是非作りたい韓国料理です。

第16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 ～辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作～



藤川孝子さん

もっと脂っこい感じになるのかと思ったら サクサクでさっぱりしていました。

海苔もふにゃふにゃにならず良い感じでびっくりでした！

切る時もサクッと切れて気持ち良かったです。粉と炭酸が良いのでしょうか？

韓国春雨が無かったので日本の春雨で作りましたが美味しく出来ました。

次は韓国春雨でチャレンジしてみたいです。美味しいレパートリーがまた増えて嬉しいです。

第16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 ～辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作～



新屋敷祈子さん

最近、地方にもやっと韓国食材が輸入し、韓国料理に挑戦する機会が増えました。中でも、キンマリは初めての料理で、韓国春雨や天ぷら粉など韓国食材輸入店で買い揃え、何度も作り方を確認し、挑戦しました。春雨を茹で、炒めるまでは、手軽に作れる料理かと思っていましたが、炒めた春雨をきれいに海苔で巻く工程がとても難しかったです。そのまま食べると穏やかな味で、赤トウガラシのチリソースを添えると味の変化も楽しめ、家族にも好評でした。

しかし、地方にはまだまだ韓国食材が行き届いていないので、これからはもっと交易が盛んになることを願っています。

そして、これからも韓国料理に挑戦し続け、食卓を彩りたいと思います。

第16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 ～辛口おでんキンパプ、キンマリ 当選作～



的野紀子さん

韓国の屋台フード、キンマリを作ってみました。キンマリは、韓国の屋台で買って食べるものだと思っていたので、自宅で作って食べられるなんて！しかも材料は手に入りやすいものばかりで、レシピもとってもシンプル。

今日は、ずっと韓国に行けず、恋しい韓国の屋台風、チャプチェを海苔で巻いた後、無造作に衣をつけ、さっと揚げてみました。

衣の生地には炭酸水を使っているからか、揚げたてはもちろん冷めてもサクッと。

また、香ばしい海苔の香りに、チャプチェのもちもち食感、また、ちょっとはみ出したチャプチェはカリカリで、いろんな香りと食感が楽しめ、いいですね。

ぜひまた作ってみます。