

第22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 ～ きゅうりキムチ 当選作 ～



金田弘美さん

数本のきゅうりで作るのかと思いきや、白菜キムチのようにしっかり漬物的にまとめ作りする分量だったので些か驚きましたが、少量作るよりも楽しめ、ご近所にお裾分けしました。盛り付け見栄えの良い切り方にしたのですが、塩水につけてしなってはいますが、力加減が判らず何度もきゅうりをバキバキと割ってしまい焦りました。

この自分で作ってみようシリーズで、手持ちの韓国調味料も増え、唐辛子の使い分けをこれまでしたことなかったのですが粗目や粉と使い分けもするようになり、更に楽しくなっています。

第22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 ～ きゅうりキムチ 当選作 ～



大島真輝さん

はじめてのオイキムチ作り。材料や作り方はシンプルですが、とても奥深い料理ですね。きゅうりの切り方で全く異なる食感と味わいになることに驚きました。

私は、ヤンニョムときゅうりのみずみずしさのバランスが秀逸な一本が好き。家族は、程よい辛さの横三本の切り込みを入れたものがお気に入り。また、「作ったらすぐに食べてくださいね」も納得です。

今回梅エキ스가なく、手作り梅ジュースで代用しましたが、朴賢子先生の本物のオイキムチを一度食べてみたいです。プレゼント用のラッピング動画も是非アップしてください。新鮮な材料を吟味し、素材の味をぎゅっと詰め込んだオイキムチ。いつの日かキムチマスターになれるように精進します。

第22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 ～ きゅうりキムチ 当選作 ～



古木泉さん

十字切りのオイキムチしか知らなかったなので他の2種類も作ってみました。

動画にもあったように、大根がかなり余るので、これからの季節はそうめんなどの冷麺に乗せたり、冷ややっこの上に乗せて食べてもおもしろいかなと思いました。

第22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 ～ きゅうりキムチ 当選作 ～



甲斐加奈枝さん

オイキムチは初めて作りました。先生の動画を観ているときは、けっこう面倒くさそうだなと思いましたが、作ってみると、時間配分さえ考えていればあっという間にできて簡単で良かったです。

先生が切り方を3種類教えてくださいましたが、大きめのボウルがなかったので今回は最初の1種類しか作りませんでした。

それぞれの切り方の特徴も教えてくださいましたのも良かったです。ヤンニョムがだいぶん余ったのですが、これだけで食べても美味しいと思いました。

ご飯と一緒に食べたりしていつものキムチのように使えるのがいいですね。

第22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 ～きゅうりキムチ 当選作～



永松寛子さん

きゅうりキムチが大好きなので、作るのが楽しかったです。特に、この梅エキス！！去年作っておいたものです。出番が来ましたね！

甘みとコクを出すために使うんですね！3種類とも作りましたが、パーティーでも存在感が大きいと思います。お店のよりおいしくて、たくさん作って友達にプレゼントしたいと思いました。

ありがとうございました！