

## 第48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 ～白菜と大根の水キムチ 当選作～



鈴木孝志さん

人生で初めて漬物作りに挑戦してみました！

発酵のタイミングの見極めが難しかったのですが、初めてにしては上出来だと思います。

さっぱりした味のキムチで、韓国の辛いラーメンとの相性抜群です。

漬け汁も美味しいのですが、本場では漬け汁をどうしているのかとても気になります... 今度韓国人の知人に聞いてみようと思います。

次は具材を変えて作ってみます！

## 第48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 ～白菜と大根の水キムチ 当選作～



金田弘美さん

発酵の酸味が口をさっぱりとさせてくれて、自分で作ると使っている材料も見えているのでなおさら身体が受け入れてくれる気がします。

りんごとセロリの水キムチの時もそうでしたが、無事発酵してくれるかドキドキしながら見守る事数日、ラップした部分がぷくっと膨れて発酵サインが見えてくると成功した気分で嬉しくなりました。

大根も白菜も丸のまま購入すると使い切るのが大変ですが、余った分で水キムチを作れば無駄にせず使い切れるので、今後定番料理になりそうです。

## 第48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 ～白菜と大根の水キムチ 当選作～

### 川合浩子さん

正直、水キムチという料理があるのは知っていましたが、作るのももちろん食べるのも初めてでした。

青い唐辛子がなかったので、鷹の爪を代用してみました。材料はとてもシンプルで、家にあるもので出来て驚きました。

作り立ては、本当においしくなるのか半信半疑だったのですが、時間によって味が大きく変わり、発酵が進むにつれて酸味がまろやかになり、野菜の甘みがじんわりと引き立っていきどんどんおいしくなりました。



## 第48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 ～白菜と大根の水キムチ 当選作～



### 岩崎茜さん

子供達でも作れそうだったので、子供と作ってみました。お野菜をカットして液と混ぜ混ぜ。せっかくなので赤玉ねぎと普通の玉ねぎで2色にしてみました。

毎日いつできるかなあと子供達と楽しみに待った4日目。遂に完成！子供が食べるので青唐辛子は無しにしてにんにくやしょうがは控えめにしましたが、美味しい！ほのかに香る梅の風味、そこににんにくとしょうがのアクセント。

子供達も美味しい、美味しいとすぐに完食！久々に水キムチを食べましたがこんなに簡単にできるなんて感動です。お店でしか食べたことが無かったのですが、これからはお家でも楽しみたいと思います。

素敵なレシピに感謝です。

## 第48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 ～白菜と大根の水キムチ 当選作～



山辺松子さん

動画を見たら簡単そうだったのでチャレンジしました。梅エキスの代わりにカリンエキスを使い、冷蔵庫に残っていたセロリも加えて、少しアレンジ。発酵するにつれて味が変わること。

漬けてすぐの状態も味見をすると美味しいので、楽しみです。ほかの動画も参考にして韓国料理のレパートリーを増やしたいと思います。