

第7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 ～オジンオカンフェ（イカと小葱の冷菜）当選作～



日高千恵さん

最初は宮廷料理と聞いて構えてしまいましたが、キム・ヨンジョン先生の動画を拝見したら出来そうな気がしましたのでチャレンジしてみました。先生の動画はいつも楽しくて元気を頂けます。

意外と簡単でしかも彩がとても綺麗なため前菜にこんなお料理が出てきたら盛り上がること間違いなしですね・・・

家族にも好評でしたので、今度お友達が遊びに来た時に作ってみたいと思います。

手が込んでいるように見えるのでお料理上手に思われるかも・・・（笑）。

第7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 ～ オジンオカンフェ（イカと小葱の冷菜）当選作 ～



立川雅子さん

「宮廷料理、オジンオカンフェ」。料理行程が少なく、茹でる時間も短いので、手早く作れました。小葱がなかったなので、小松菜で代用したのですが、料理名が変わってしまうのでしょうか(笑)

巻いてから気づいたのですが、私は全体的に食材の切り方が太かったようです。もう少し細めに切った方が、宮廷料理らしく繊細な料理に見えたかも。先生は0.7センチといていたので、次回作る時は0.7を目標にします。

自分で作ってみよう！韓国料理。来月も楽しみにしています。

第7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 ～ オジンオカンフェ（イカと小葱の冷菜）当選作 ～



水越祐子さん

イカが大好きなので、ぜひ作りたい！と思い、スーパーへ食材を買いに行ったところ、ちょうど立派なスルメイカが売っていました。大きめなイカだったので、きゅうりは無しにして、パプリカとイカだけを巻いてみました。

イカは皮をむくのが大変でしたが、ねぎでくるくる巻いて作るのは楽しかったです。

韓国のお祝いで出る料理は見た目もきれいで、丁寧に作られているのを実感しました。

酸味のあるコチュジャンのたれも美味しかったです。

ご馳走さまでした！

第7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 ～ オジンオカンフェ（イカと小葱の冷菜）当選作 ～



井戸川行人さん

新鮮なイカを手に入れて、Youtubeを見ながら作ってみた。イカの皮むきに手間取った以外はスムーズに完成。コチュジャンの辛さがイカやパプリカに絡み、冷やしておいた白ワインとの相性も抜群だった。作り方を覚えてしまえば手頃なおつまみになりそうだ。

ところで当初、「オジンオカンフェ」をどこで区切って読むのかわからず、「オジンとオカンのフェ（刺身）」とは随分シュールな名前だなと思ったが、さにあらず。正しくは「オジンオ（イカ）・カンフェ（ネギ巻き）」だった。

当コンテストへのチャレンジも今回で3回目だが、料理名がすぐに理解できないようでは、韓国料理のシェフとしてデビューするのはまだ先の話になりそうだ。

第7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 ～ オジンオカンフェ（イカと小葱の冷菜）当選作 ～



長田俊雄さん

キム・ヨンジョン先生の「料理法」のリズムカルな説明とゼスチャーに魅せられて、とても美味しそうな「イカと小葱の冷菜」を食べたくなり、はじめて作りました。

赤、黄色のパプリカ、緑のキュウリに、それらに、紫色のナス、緑のインゲン、フロッコリーの新芽を添えて、くっちゃいました。

減量中の自分には、最適の＜冷菜＞です。ありがとうございました、礼。