

令和3年7月1日

第02号

国際交流員だより

鹿児島県日置市

♡ アンニョンハセヨ、林(イム)アルムです ♡

はじめまして♡国際交流員のイム アルムです。韓国ではみんな下の名前と呼ぶので、私のことも「アルムさん～」と呼んでください。

私は10月4日に日置市に来ました。「トッポギ」と「焼き鳥」が大好きなひよこ🐣市民です！

私のお父さん直伝のおいしい「トッポギ」もいつか皆と作りたいなと思います。新しい日置市での生活を楽しんでいるので、これからよろしくお願いします！！



★クラフトウィークに初参戦★



10月30日(土)~11月7日(日)まで開催された、『美山 Craft Week』に韓国のブースを出展し、たくさんの来場者の方たちと交流しました。

韓国伝統衣装の試着体験や折り紙工作など、とても盛り上がりました！みなさんも、ぜひ、国際交流イベントに来てくださいね♡

※ イベントのお知らせ ※

【国際交流】冬のお楽しみ会

- ・ 日程：2021年12月25日
10：00～・・・未就学児とその保護者20名/13：30～・・・どなたでも20名
- ・ 何をするの？国際交流員と世界の冬歌や冬のお話を楽しもう！プレゼントもあるよ♡
- ・ 申し込み先：日置市女性センター 銀天街 電話(099-295-3411)またはメールにて

♡ 世界の冬をみんなで楽しもう～待ってるよ ♡

～今日からあなたも韓国通イムニダ～



韓国では雨の日に友達に「パジョンにマッコリ？」とよく声をかけます。「パジョン」って何だと思いませんか？実はチヂミのことなんです。パ(ネギ)+ジョン(チヂミ)のことで、韓国ではチヂミのことを「ジョン」または「ブチング」という人が多いです。キムチチヂミはキムチジョン、ニラチヂミはブチュジョンと言います。ただ韓国の南の方ではチヂミという人が多いので、そこから日本に伝わったのだと思います。

マッコリとは米で作った韓国のお酒のことで、見た目は日本の甘酒に似ています。雨の音を聞きながら楽しむパジョンとマッコリは最高ですよ！

アルムの韓国レシピ ～ ヘムルパジョン(海鮮チヂミ)編 ～

【材料：小ネギ：1/2束、好みの海鮮(海鮮ミックスでもOK)：適量、卵：1つ、チヂミ粉：120g、サラダ油：大さじ3、塩：ひとつまみ】

- ① 材料の仕込み・・・小ネギ：流水で洗い、半分に切ります / 海鮮ミックス：解凍させてから水気をしっかり取ります / 卵：塩を入れ、軽くほぐします / チヂミ粉：水を少しずつ足しながらなめらかになるまで混ぜます。
- ② 中火で熱したフライパンにサラダ油(大さじ2)をひき、生地にくぐらせた小ネギを敷きつめます。(この際、チヂミに穴が開かないよう、空いているところは生地で埋めましょう)
- ③ その上に海鮮をのせ、最後に卵(1/2)をかけて焼きます。
- ④ 生地が固まってきたらひっくり返し、サラダ油(大さじ1)をフライパンの周りに回し入れます。
- ⑤ フライ返しでぎゅうぎゅう押ししながら焼きます。
- ⑥ 両面ともパリパリとなり、焼き色がついたら完成です。

ちなみにこのレシピはイム家のレシピで皆さんの知っているレシピとは少し異なるかもしれませんが、味は保証しますのでぜひ試してみてください。

