



アンニョンハセヨ(こんにちは)! 韓国国際交流員の趙熙恩(ジョ・ヒウン)です。

4月、新しい出会いの季節ですが、このページで私は皆さんにお別れのあいさつをしなければなりません。4月9日をもって、私と中国交流員李迪(リ・ディ)さんが霧島市での任期を終えることになりました。

「一期一会」という茶道の言葉をご存じでしょうか? 「茶の湯で、すべての客を一生に一度しか出会いのないものとして、悔しいのないようにもてなす」という意味です。お茶だけではなく、毎日の出会いに、この「一期一会」の気持ちで向き合いたいと常に思っておりますが、忘れてしまうことが多く、いつも反省しています。このように未熟な私ですが、いつも優しい目で見守ってくれていた方々のおかげで、無事に霧島での毎日を過ごすことができました。心より感謝しております。

これからも誰かと話す中で「ですです」と言っている自分に気づく時に、霧島のことを思い出すでしょう。ここでの思い出を胸に、これからの出会いも大切に向き合いたいです。どうもありがとうございました。

## 中国アニメ「宝蓮灯」鑑賞会と中国の女神節

3月7日、国分公民館で中国アニメーション映画「宝蓮灯」の鑑賞会がありました。1999年に公開されたこの映画は、中国建国50周年の記念作です。華山の下に閉じ込められた母親を助けるために、長い月日をかけて修行する子どもの話で、親への孝行を描いています。

映画を鑑賞した後、中国国際交流員の李迪さんが中国の女性節について紹介してくれました。元々、3月8日は婦女節ですが、婦女とは言い難い若い女性のため、3月7日を「女神節」として、様々なイベントが開かれています。新たな中国の姿を知ることができ、有意義な時間でした。



## 韓国料理「チーズタッカルビ」を作りながら市民と交流



3月14日、市民の方々と「チーズタッカルビ」を作りながら交流を楽しみました。最近、日本でも「チーズタッカルビ」を出しているレストランが多く見かけるようになり、その人気を実感しています。K-POPやドラマなど、大衆芸術から始まった韓流がこのように料理など様々な形で広がり、日韓の交流に繋がればと思います。

ソースに唐辛子粉とコチュジャン(唐辛子味噌)を入れるので、カレーの辛さとは異なる韓国の辛さ(!)を味わうことができます。辛い味に慣れていない日本人が多いため、元のレシピの1/3の辛さに変更して作りました。多くの参加者から、「辛いけど美味しい」との感想をいただき、うれしかったです!

レシピを一緒に載せるので、皆さんもぜひお家で作ってみてください!)



韓国料理

# チーズタッカルビ



アンニョンハセヨ(こんにちは)! 韓国国際交流員の趙熙恩(ジョ・ヒウン)です。最近流行っている韓国料理「チーズタッカルビ」を作ってみましょう。

タッカルビとは、本来鶏(タツ)のあばら肉(カルビ)という意味です。しかしながら、今の韓国では鶏のもも肉やむね肉で作ることが一般的になっています。カルビは使わないカルビ料理を作ってみましょう(笑)



## 材料

鶏肉(もも)	600g
玉ねぎ	1/2 玉
長ネギ	1 本
キャベツ	1/8 玉
サツマイモ	1/2 本
カボチャ	1/10 玉
おもち	好み
チーズ	250g

## 調味料

調理酒	①大さじ1 ②大さじ2
生姜	少々
こしょう	少々
醤油	大さじ3
砂糖	大さじ1
唐辛子粉	大さじ1
コチュジャン	大さじ2
オリゴ糖	大さじ2
おろしニンニク	大さじ1
カレー粉	少々
水	160cc

## 作り方 (4~5人前)

1. 鶏肉を食べやすい大きさに切る。
2. 鶏肉に調理酒①・生姜・こしょうを入れ、味をしみこませる。(10分)
3. 玉ねぎ・長ネギ・キャベツ・サツマイモ・カボチャを食べやすいサイズに切る。
4. ソースを作る：  
醤油・砂糖・唐辛子粉・コチュジャン・調理酒②・オリゴ糖・ニンニク・カレー粉を混ぜる。
5. フライパンに分量の水を入れ、長ネギ(白い部分)・カボチャ・サツマイモ・鶏肉をゆでる。
6. 鶏肉に火が通ったら、4のソース・キャベツ・玉ねぎを入れて炒める。(中火で5分)  
\*キャベツはお好みで、もっと長く炒めても大丈夫です!
7. おもちを入れて混ぜる。その後、チーズ・長ネギ(青い部分)を入れて蓋をする。(弱火で5分)
8. チーズが溶けたら、完成!

