

韓国食文化1

注意!!

写真は個人の所有物です。
無断でダウンロードしないでください。

スンドゥブチゲは、コチュジャンベースに新鮮なおぼろ豆腐を用いた少し辛めの小鍋料理です。家庭の味としても一般的ですが、最近の健康指向でさらに人気がでたメニューです。



순두부찌개



김밥

キムパッを直訳すると「海苔ご飯」で、酢を入れない日本の「海苔巻き」に近い料理です。ゴマ油と塩の利いた海苔に色鮮やかな具材が入ったキムパッは遠足の定番メニューです。

うどんは、日本の「うどん」に由来する料理で、ターミナルや在来市場など、人が多く集まるところで、気軽に食されます。味は少し薄めで、一味唐辛子がかかっています。



우
동



オデンは、日本の「おでん」に由来しますが、細長い魚の練い物を蛇腹式に折いたたんで串に刺し、それを薄めのダシで煮たものです。屋台で売られ、小腹を満たすのに最適です。

サムギョプサルは、いわゆる焼肉の一種ですが、豚のバラ肉を用い、値段も手頃で、庶民的な焼肉と認識されています。サムジャンという味噌をつけ、サンチュで包んで食べます。

삼겹살





チャンポンは、日本のものと基本的に同じですが、唐辛子ベースの赤いスープが特徴です。チャチャン麺と並ぶ中華のメニューで、海外でも徐々に赤いチャンポンが増えてきました。

サムゲタンは、ナツメや高麗人参が詰められた
薬膳料理として知られています。日本の土用の丑
にあたる「三伏の日」の定番メニューで、鶏一羽を
煮込んだ白濁スープは格別です。

삼
계
탕



スンデは、多くは腸詰めと訳されますが、特徴は豚の腸に餅米やタンメンに加え、豚の血が詰められていることでしょう。そのままゆでて食される以外、小鍋の食材にもなります。



순 대

チーズラーメンは、普通のインスタントラーメンに「とろけるチーズ」を載せたメニューです。韓国でラーメンと言えばインスタントで、個人の年間消費量は日本を上回ります。



치즈라면

라볶이



ラッポッキは、人気食品のラーメンと、女性や子供を中心に人気のトッポッキ(韓国式の餅の甘辛炒め)を合わせたメニューで、学生街などでよく見かける韓国発の創作料理です。

チャチャン麺は、中国の炸醬麺（日本でいう
ジャージャー麺）を起源とした料理で、黒い甘み
のあるソースが特徴です。国民食と言われる
ほどの人気で、出前の定番料理です。



자
장
면

副菜は、韓国の食堂では基本的におかわり自由で、足りないものは無料で追加できます。キムチをはじめとする副菜がおいしいかどうかで食堂の人气が決まるとも言われます。



**ミヨックゥは、「ワカメスープ」と訳される牛肉
ベースの汁物で、ワカメが産後の肥立ちによいと
されて出産時に食するほか、母の出産の苦勞を
偲んで誕生日にもよく食されます。**



미역국