

▶料理教室の様子



京和の お国自慢



▲ ガンジャンブルゴギ (간장불고기、豚肉醤油プルコギ) (写真左)
チャムチミヨック (참치미역국、ツナワカメスープ) (写真右)



李 京和 (イ キョンファ)
地域おこし協力隊として活動中。韓国語講座や韓国料理教室などを行っている。

私は地域おこし協力隊員として肝付町に住み始めて今年で3年目を迎えました。そして企画調整課と肝付町内之浦日韓交流推進協議会とともに韓国料理講座を開催しています。1年目は年間5回だった講座は、住民の皆様のご希望により今年は10回を予定しています。5月から毎月第3土曜日に実施しています。この講座ではなるべく韓国でよく食する料理で、肝付町でも簡単に手に入る材料で作れる料理を中心に選びました。10月から新しく募集させていたいただく講座では、スンドゥブ、カルビ、キムチ以外にもジャージャー麺やトッククなど、ここではなかなか味わえない料理も紹介する予定です。

コロナの影響で住民の方々と会える機会が減った中で、韓国料理講座は私において住民の方々と交流できる有難い機会であり、また韓国についてお話しさせていただける機会です。そのため、この講座以外でも団体からのご要望があれば時間のある限り受け入れています。今年は岸良地区公民館と波野地区公民館の長寿大学や岸良学園と国見中学校の宿泊体験でも韓国料理講座を行いました。思ったより多くの方が興味を持って参加してくださり、また新しい味に対する関心が高く、私もやりがいを持って講座を進行する事が出来ました。旅行や外出が難しくなった昨今、韓国料理講座を通して、自宅で韓国料理を堪能してみるのはいかがでしょうか。

요리교실

韓国料理教室

生徒募集

李京和 (イ・キョンファ) さんが講師を務める韓国料理講座の受講生を募集します。「もっとおいしく」、「もっと楽しく」、「もっと素敵に」をテーマに、その時期に合った韓国料理を作ります。身近な食べ物を通じて、おとなり韓国の文化を楽しく学んでみませんか。

日時：10/16 11/20 12/18 1/15 2/19 (13:30 ~ 17:00)

場所：内之浦銀河アリーナ2階 調理実習室

会費：500円 / 1回

定員：20名 (先着順) ※参加対象は18歳以上です。

申込：下記①～④を明記の上、役場企画調整課宛てにメールまたはFAXにて申込

①イベント名「韓国料理講座」

③年齢 (全員分)

②氏名 (参加者全員分)

④代表者住所・連絡先電話番号

メール：kikaku@town.kimotsuki.lg.jp

FAX：0994-65-2587

メニュー (予定)：キムチ、チヂミ、スープ、炒め物など

※作った料理は全て持ち帰りとなります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により講座を中止または延期する場合があります。

한국

「韓国語講座」も今年5月から毎月第3水曜日 19:30 ~ 20:30 に内之浦銀河アリーナで実施しています。年度途中からの受講もできます (テキスト代 1,000円負担) ののでお気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ先
肝付町役場 企画調整課
☎ 0994 (65) 8422

부침기

