

# 京和の (秋の味覚編) お国自慢



▶ ジョノ(銭魚)の刺身

## 전어



▲ ジョノ(銭魚)の塩焼き



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。

日本で秋の味覚を代表する魚が秋刀魚なら、韓国では「ジョノ(전어・銭魚)」と呼ばれる魚になります。「ジョノ(銭魚)」という名前の意味はその美味しさから、「人々が買う時にお金のことを考えない魚」という由来である」と、19世紀の書物に記録が残っています。ジョノを焼くと、この香ばしさは、はるか遠くまで届くと言われ、「ジョノを焼くと家出した嫁が戻ってくる」という言い伝えもあるほどです。9月中旬から11月中旬までが最も旬と言われる「ジョノ」は、日本では主に「コハダ」「コノシロ」と呼ばれている魚です。日本ではほとんど寿司ネタに限定され、寿司に適さない成魚(コノシロ)は子魚(コハダ)よりも商品価値が低いですが、韓国ではコノシロの方が人気があり、値段も高い

です。秋が来て旬の時期になると、韓国の魚屋や料理店の水槽にはジョノが泳ぎ、「ジョノ入荷」という貼り紙を多く見かけるようになります。食べ方も色々あり、背越しにした刺身をサムジャン・コチュジャン・わさび醤油につけてサンチュやエゴマの葉に包んで食べたり、刺身を野菜と一緒に辛く和えたり、から揚げにしたり、焼き魚にしたりと、多くの料理を楽しめます。また、ジョノは刺し身も焼き魚も骨まで食べるのでカルシウムを多量に摂取でき、またDHAやEPAなどの不飽和脂肪酸が血液をきれいにして、成人病の予防効果もあると言われます。秋に韓国を訪れる機会があれば、ぜひ一度「ジョノ料理」を試してみてください。



## 日本語 サポーター養成講座 受講生募集

県では、多文化共生社会の実現に向け、在留外国人が鹿児島で生活する『居場所』の1つとして、日本語を学べる機会を増やすために、日本語サポーター養成講座を実施します。多文化共生社会の一員としてスキルアップしてみませんか。

- 日 時：全6回 (13:30～16:30)  
11/28 12/12 12/26 1/9 1/23 1/30
- 場 所：末吉中央公民館 大会議室
- 参加費：無料
- 対象者：大隅地域に住む18歳以上の日本人で全ての講座に参加できる方
- 申込期限：10月28日(木)
- 応募方法：町のホームページにある申請書を企画調整課まで提出して下さい。
- その他：受講者の会場までの旅費は支給されません。
- 応募・お問い合わせ先：肝付町役場 企画調整課  
☎ 0994(65)8422



## 社会生活 基本調査

調査期日  
10月20日

社会生活基本調査は国が実施する基幹統計の1つで、私たちが1日どのくらいの時間を仕事や生活などに費やしているか、また過去1年間の趣味やボランティアなどの活動を調査します。

調査結果は、仕事と生活の調和(ワーク・ライフ・バランス)の推進や少子高齢化対策などの資料として使われます。

**調査対象** 統計理論に基づき無作為に選ばれた全国の約91,000世帯  
(10歳以上の世帯員約194,000人)

10月上旬から中旬にかけて、調査員が調査をお願いする世帯に伺いますので、調査の趣旨をご理解いただき、ご回答をお願いいたします。

お問い合わせ先  
鹿児島県庁統計課 人口労働統計係  
☎ 099(286)2482

