

あばいろだより

編集・発行 津山市地域おこし協力隊（谷口 江利香）



あばの野菜を使って
おいしいキムチを作りました！

先月十七日、あば・暮らしの小楽校でキムチ教室を開催しました。先生としてお招きした韓国出身・加茂在任の南蘭（みなみらん）さんは、韓国の民族衣装とエプロンで登場。日本語が堪能で言葉の壁もなく、時々韓国語も習いながら和やかにキムチを作り、お昼はビビンバとチヂミをいただきました。

白菜と大根（今回は聖護院大根）を先に浅漬けにしておき、粉唐辛子やニンニク、イカの塩辛などを合わせた調味料と一緒に混ぜ合わせるだけ。野菜と調味料を混ぜる時に愛情こめてもみこものがポイントです。いろんな野菜、いろんな調味料でアレンジできるそうです。

「自分で作るキムチの美味しさを知ったらもう市販のものを買う気にならないよ。」と蘭さんがおっしゃっていた通り、今まで食べたキムチの中で一番美味しかったです！

そんなキムチ作り、大好評につき二月にもう一度開催します。詳細は下の欄をご参照くださいませ。次回は韓国海苔巻も習いますよ。

【あば・暮らしの小楽校 第2回キムチ作り教室】

日時：2月4日（土）10時～13時

場所：福祉センター内調理室

参加費：500円（小学生以下無料/エプロンご持参下さい）

あばにお住まいの方以外でもご参加いただけます。お友達やご家族の方にもお気軽にお声かけください。参加を希望される方は2月2日（木）までに地域おこし協力隊・谷口（090-9772-1972）にお申込みくださいませ。キムチのほか、韓国海苔巻（キムパ）とスープも作る予定です。キムチはお持ち帰りいただけます。

