

ハンゲル同好会

アンニョンハセヨ。

このグループは、k-popや韓国ドラマ、韓国料理などに興味のある方が集まり韓国語を通じて文化や歴史などを研究しています。

私は韓国最南端の済州島出身で日光で約10年間韓国語を教えています。

興味のある方はぜひ立ち寄ってください。



ところで皆さん、

韓国には何種類の鍋があるかご存知ですか？

鍋は家庭料理なのでその家ごとに様々な具材を入れアレンジをしているので、実際には数えきれない程です。

一般的には概200～300種類ともいわれています。

ということで今回いちばん定番な鍋を皆さんに紹介します！





- ①ヘムルタン。イカや海老などの魚介類に、カニなどの新鮮な海の幸をてんこ盛りにした豪華な鍋料理。潮の香りがたまらないです。
- ②プデチゲ。主にスパムのような厚切りのハムやソーセージとインスタントラーメンで、野菜もたっぷりとれるおすすめの鍋です。
- ③テンジャンチゲ。「テンジャン」とは韓国味噌のことで、韓国版味噌鍋といった感じのお料理です。
- ④ツーナチゲ。缶詰めツーナとキムチを入れれば簡単に出来上がります。
- ⑤カキチゲ
- ⑥コチュジャンチゲ
- ⑦スンドゥブ。唐辛子を効かせた真っ赤なスープにたっぷりに入ったスンドゥブチゲは、お豆腐と魚介や野菜と一緒にいただく鍋料理です。
- ⑧カムジャタン。骨付きの豚肉とジャガイモを煮込んだコクのある辛いスープがご飯によく合います。
- ⑨イワシチゲ。ツーナチゲと同様缶詰めのイワシとキムチさえあれば簡単に作られるポピュラーな家庭料理です。