Blog Entry 81 「トン・ポルレ」とは?

アンニョンハセヨ、カヨンです!

先日、私は家であるものを見つけてしまいました。

それは、なんと足が30本もあるという、ゲジゲジでした!

ビックリして「うわぁー!!」と叫びながらトイレットペーパーを大量に取って退治したのですが、実は韓国ではこのゲジゲジを通称「金虫(トン・ポルレ)」と言って、殺してはいけないと言われます。「金虫」が現れたらその家には金運が入って来て、殺したら金運が逃げると言われています。

ゲジゲジの本当の名前は、韓国語で「グリマ」なんですが、「金虫」と呼ばれるようになったのは理由があります。

ゲジゲジは暖かいところが好きなので、冬になると人が住んでいる家に入り込みます。しかし、昔、お金持ちの家は暖かくゲジゲジが集まってきますが、庶民の家はあまり暖かくなかったのでゲジゲジをたまにしか見られませんでした。なので、お金持ちの家に現れるゲジゲジが庶民の家に現れたら、お金持ちになれるかもしれないと思ったのです。実はこのゲジゲジ、良い虫なんです。見た目は可愛いとはとても言えませんが、人を噛みません。そしてゴキブリやゴキブリの卵、蚊、クモ、ハエなどの害虫を主食とします。それで、ゲジゲジがいるお家には害虫がいなくなるそうです。

実は良い虫の「金虫」との共存してみるのはいかがですか? きれいな家になるうえにお金持ちになれるかも知れませんよ~



From Rokkasho with love, kayoung♡ 2015 年 8 月 4 日

アンニョンハセヨ、カヨンです!皆さん、お久しぶりです。^^8 月がもう終わり、夏が終わってしまったかのように涼しくなりましたね~

皆さん、お盆はいかがお過ごしだったでしょうか?今年は、私にとって初めて日本で迎えるお盆でした。韓国にいる家族には会えませんでしたが、お盆の行事の一つである、「灯籠流し」を見に倉内に行ってきました。

灯籠流しの前に、倉内のお寺に行ってお坊さんのお経を聞きました。私は仏教ではないので、お寺でお経を聞くのは初めてでした。1 時間くらいじっと座っているのはとても大変で、途中で少し帰りたくなりました(笑)。ですが、一人一人の施主の名前をお坊さんが読み上げ、皆一手を合わせて先祖代々の供養をしている姿を見ながら家族への想いを感じました。

まだ身近な人を失った経験はないのですが、今はそばにいなくてもずっと想っていて、お 盆になると帰ってくる霊を誠心誠意迎える姿を見て、愛と言うものは消えないものなんだ なと思い、少し涙が出そうになりました。

お経が終わってから皆で小川原湖まで歩いて行き、灯籠流しをしました。暗くなった湖を流れて行く燈籠はもちろん綺麗でしたが、それ以上に「家族愛」というものを感じました。 燈籠が流されるのを見ながら泣く人もいて、目頭がジーンとなりました。

異国に一人きりで少し寂しかったですが、六ヶ所村の人々の暖かい心が感じられたお盆でした。



From Rokkasho with love, kayoung♡ 2015 年 9 月 1 日

Blog Entry 83 初めての手作りバウムクーヘン

皆さん、グーテンターク(こんにちは)!ジェニーです。

今年度の異文化交流フェアがどんどん近づいてきたので、先週、ドイツブースで出す料理を考えました。ドイツから持ってきた料理の本にバウムクーへンのレシピがあって驚きました。というのも、バウムクーへンは、通常、専用オーブンで作られるため、まさか手作りできると思わなかったからです。専用オーブンでは、芯に生地を巻きつけ、回転させながら焼き、きつね色になったら、生地を加えて焼くということを何回も繰り返します。それによって「バウムクーへン」(直訳:「木のケーキ」)という名前の由来になった木の年輪のような模様になります。

この模様がバウムクーへンの特徴なので、手作りのバウムクーへンの場合でももちろん作らなければなりません。ですので、「ケーキ型に生地を少しずつ薄く焼き、さらに生地を加えて焼く」ということをずっと繰り返します。そのため、ケーキを 3~5 分ごとにオーブンから出さないといけないので、結構手間がかかります。

全部で、3時間もかかってしまいましたが、ようやく出来上がりました。美味しい物を食べられて、とても満足しました。

皆さん、もし本当に異文化交流フェアでバウムクーへンを出したら、ぜひドイツブースに 食べに来てくださいね。



From Rokkasho with love, Jenny♡ 2015 年 9 月 10 日

Blog Entry 84 今年のフェアの韓国料理は?

アンニョンハセヨ!カヨンです。

皆さん、お久しぶりです。すっかり寒くなってきましたが、お元気ですか?

先週、国際教育研修センターでは風邪をひいてマスクをつけて来る職員と風邪がうつらないようにマスクをつけて来る職員でほぼ全員マスクの姿で働くというおもしろい光景が見られましたが、センターに来た方は気付いていたでしょうか?^^

厚着をして風邪を引かないように気をつけてください!

「異文化交流フェア」も 1 カ月をきりましたね。スワニーの改修工事が始まる関係で、通常の 2 月開催ではなく、12 月に早めて開催する事になりました!(詳しくは、イベント情報を確認してください☆)

ということで、先週の木曜日、韓国語教室の皆さんとフェアの料理を練習してみました。 今年の韓国ブースのメニューは、私の大好物「マンドゥ・クッ(餃子スープ)」と「ヤンニョム・チキン(甘辛ソースチキン)」です!

マンドゥ(餃子)はもともと中国から来たもので、韓国でも北の地方でよく食べられていたそうです。

この日は皮から作ったので時間はかかりましたが、とても美味しかったです。

冬はやはり「マンドゥ・クッ」のような温かいスープを食べて体を温めるのが一番ですね ~。

韓国では日本で言うケンタッキー・チキンのような骨が付いている鶏肉の揚げものを「チキン」と言います。

ただ衣をつけて揚げた「フライド・チキン」から、

甘辛ソースをかけた「ヤンニョム(ソース)・チキン」、

醤油ソースをかけた「カンジャン(醤油)・チキン」、

チーズの粉末をかけた「チズ(チーズ)・チキン」などなど、色んな種類があり、たくさんの 人々に愛されています。

チキンはビールとの相性が非常によく、チキンとビールの組み合わせを「チメッ」という代名詞で呼ぶくらいです。(チキン+メッジュ(ビール)で、「チメッ」です!)

日本ではあまりこのソースをかけたチキンを食べられないので、韓国で大人気のチキン、その中でも「ヤンニョム・チキン」を皆さんに是非とも食べて頂きたいと思いました。ヤンニョム・チキンは思ってたより辛くないレシピだったので、お子様でも美味しく食べられると思います!

このように日本に似ているようで違う韓国の料理を食べてみませんか? 「異文化交流フェア」は 12 月 6 日、午後 1 時から「スワニー」で開かれます。韓国料理だ けでなく、10カ国以上の料理を食べたり異文化に触れてみる機会を見逃さないでくださいね~>_<



From Rokkasho with love, kayoung♡ 2015 年 11 月 11 日 皆さん、グーテンターク。ジェニーです。

皆さんは、もしこれから外国に住むとしたら、どんな日用品や食用品を持って行きますか?

私は毎年クリスマスにドイツに帰りますが、六ヶ所に戻る時は、いつもむりやり詰め込ん だスーツケースを持ち帰りします。中には必ず...



一年分のティッシュと「カレーケチャップ」が入っています。

ドイツのティッシュは日本のティッシュより丈夫で、ちゃんと鼻をかめるように作られています。最近は日本の薄いティッシュに慣れてきましたが、風邪をひいた時はやっぱりドイツの物があると嬉しいです。

そして、カレーケチャップですね。ドイツのスーパーでは普通に売っていますが、カレーパウダーで味を付けたケチャップのことです。私は目玉焼きにかけて食べるのが好きですが、ソーセージやフライドポテトにかけるのが一般的です。

ドイツのティッシュはどうしようもないですが、カレーケチャップは自分で作ることもできると思うので、これから色々試してみて、いいレシピが見つかったら、皆さんに教えて、ぜひカレーケチャップを味わってもらいたいと思います。ちなみに、日本からドイツへ持って行く物もあります: 家族全員のためのヒートテック(いつもお願いされる!)とカレーのルーです。カレーがとても好きだということかな(笑)。

From Rokkasho with love, Jenny♡ 2015 年 12 月 1 日

Blog Entry 86 「異文化交流フェア」に遊びに来ませんか?

アンニョンハセヨ!カヨンです。

バタバタしている間に 12 月になりましたね。余裕ができたら 2015 年の目標を立てるつもりでしたが、2015 年も後1ヵ月しか残ってないので、2016 年の目標を立てたいと思います。(笑)

さて、今年の 12 月 6 日(日曜日)には国際教育研修センターの一大イベントである「異文化交流フェア」があることをご存じですか?六ヶ所村は青森の中でも一番多様な国の人が集まっている所なので(公式的な資料に基づいていません)、「異文化交流フェア」こそが色んな外国人に直接会って気楽に交流できるチャンスだと思います!

外国に興味はあるけどなかなか外国人に会う機会もないし、どうすれば親しくなれるかなと悩んでいる方はいませんか?今年は 10 ヵ国が参加するので、皆さん是非遊びに来て色んな国の人と交流をして、色んな国の料理も試してみてください! サンタさんも皆さんのことをお待ちしております^^



From Rokkasho with love, kayoung♡ 2015 年 12 月 3 日

Blog Entry 87 なくてはならないドイツの日用品 その2

皆さん、グーテン・ターク! こんにちは!

異文化交流フェアを楽しめましたか。 今年も多くの方々が来てくれて、とても嬉しかったです。ありがとうございました。

さて、六ヶ所村では、周りの人からよくカメムシが家に入ってしまったということを聞きますが、私は運がいいのか、カメムシを一度も見たことがありません(気になっていて、そろそろ見てみたいな~と、たまに思いますが・・・)(笑)。

カメムシの話題から、必ず虫やクモの捕まえ方の話になりますね。そこで、私がよくドイツ から持ってきたこの便利な道具を紹介します:



虫やクモに上から被せ、つまみを使って下から閉めると、簡単に捕まえて、外に逃がすことができます。本当に素晴らしい発明ですね。日本では見たことがないです。私の同僚にも見せたら感動していました。もしどこかで見つけたら是非使ってみてくださいね。

From Rokkasho with love, Jenny♡ 2015 年 12 月 17 日

Blog Entry 88 六ヶ所村の公民館には〇〇〇〇一がある!

アンニョンハセヨ!カヨンです。

皆さんは動物が好きですか?私は、日本に来る前に犬を飼っていました。あまり頭のいい犬ではなかったのですが、それがまたかわいくて愛おしくて動物が大好きになりました。 今はペットを飼えない所に住んでいるので、ネットなどでかわいい犬の写真や動画を見るだけでなんとか満足しています。

先日、1 月のマンスリーイベントで使う場所を借りるため、同僚と二人で中央公民館に行ってきました。その時、動物好きの私の目に、ある動物の人形が入ってきました。「えー、かわいい!」と思って一緒に行った同僚に「写真を撮ってください!」とお願いしましたが、なぜかドンビキしている様子だったので、こんなにかわいいのになぜだろうと少し疑問に思いました。でも、かわいい動物の人形と写真が撮れたので満足してセンターに戻りました。

昼休みに皆とご飯を食べている時、その同僚が「そう言えば、カヨンが今日公民館で...」と言いだしたので、何のことだろうと思いました。そしたら、てっきり鹿の人形だと思っていた物が実は、なんと!!鹿の剥製だったんです!剥製は博物館でしか見たことがなかったので、公民館に何気なく当たり前のように置いてあるとは想像もしていなく、カルチャーショックを受けました。いや、その前に剥製に抱きついて写真を撮ったということがあまりにもグロくてご飯を食べても味が分かりませんでした...。もちろん剥製もすごい価値のある芸術品だとは思いますが、かつては生きていたと考えると、見ては楽しめますが、抱きつきはできないものですから「ショック...というか、早く手洗いたい!」と思ってしまったのです。

皆さん、もし公民館に行って可愛い鹿を見ても剥製なので触ったり乗ったりしないでください。鹿を傷つけようとしたら怒った鹿が振り向いてにらみつけるかも知れませんよ~



From Rokkasho with love, kayoung♡ 2015 年 12 月 18 日

Blog Entry 89 韓国の最高においしいカニ料理

セヘ・ポン・マニ・パドゥセヨ(明けましておめでとうございます)!2016 年という新しい年が明けました!皆さん、新年いかがお過ごしでしょうか。

私は、家族と一緒に新年を迎えるために韓国へ行ってきました。韓国では陽暦1月1日ではなく、陰暦1月1日を大きく祝うため、1月1日には実家でこぢんまりとゆっくり過ごしました。

韓国にいる間、韓国の定食である韓定食(ハンジョンシッ)を食べに行きました!韓定食は日本の定食とは違って、テーブルにずらっとメイン料理と何種類ものおかずを並べて皆で食べるのが特徴です。値段によって出てくる料理の数や種類が異なります。値段は、一人 3000 円程度から何万円程度まで様々です。値段が高い方なので、特別な日に家族とおいしいご飯を食べたいという時に食べに行きます。

この日食べた料理の中で私の一番のお気に入りは、「カンジャンケジャン(ワタリガニのしょうゆ漬け)」でした。「カンジャンケジャン」は、漢方材や果物、野菜、焼酎などを入れて煮込んだしょうゆソースにワタリガニを 2~3 日間漬けて食べる料理です。甘辛いしょうゆに漬けておいたカニはとても柔らかくて口に入れた瞬間とろける天国の味です。特に卵がたくさん入っているメスのカニで作ったものはとってもおいしいです!中身を全部食べてからカニの殻にご飯を入れてソースと一緒に混ぜて食べるのも絶品です。このおいしさから「カンジャンケジャン」は、「ごはん泥棒」というあだ名が付けられたくらいです。

ネットで検索すれば日本で手に入る材料で作れる作り方なども出てくるので、味が気になる方は作ってみてはいかがですか?六ヶ所村で雪に囲まれて食べる「カンジャンケジャン」は特別な味がすると思います!^^そして出来上がりの「カンジャンケジャン」をセンターに持ってきていただくと私カヨンが本場の味と比べさせていただきますので、ぜひぜ

ひ試してみてくださいね~!





From Rokkasho with love, kayoung♡

2016年1月15日

Blog Entry 90「エッテム」(厄払)しました!

アンニョンハセヨ!カヨンです。

最近、すごく雪が降っていますね。皆さん、事故には遭っていませんか?怪我はしていませんか?無事に元気で過ごせるといいですね!

というのも、私、実は先日、腕を骨折してしまいました。それまでは自分なりに気をつけていたつもりでしたが、その日は暖かくて雪も結構溶けていたので油断していたら滑ってアスファルトに腕をぶつけてしまったのです。(泣)雪国で気をつけるべきことは車の運転だけではありませんでした!しばらくはギブスをつけたまま生活しなければいけないらしく、なんとか片手だけで生活をしています。

韓国では、そこまで重くはない悪いことが起こると、それはこれから起こるかも知れなかったもっと悪いことの「エッテム(厄払)」だったと思って前向きに捉えます。この怪我によって、2016 年は何かと不気味な年になるのではなく、今年起こるかも知れなかったすごく悪いことがむしろぶっ飛ばされたのです!お金を払って悪いことを事前に予防する日本の厄払とはまた違って、身をもって「冬の間は走らない」という大きな教訓を得た「エッテム」でした。

今年の冬は出かけずに家でのんびりして、色白の青森美人になれるように頑張ります。 (笑)皆さんもくれぐれも雪には気をつけてくださいね!



From Rokkasho with love, kayoung♡ 2016 年 2 月 15 日