

生涯学習2016

『ハングル講座・調理実習』

日時：2016年11月24日（木）

12月 8日（木）

場所：ゆりが丘公民館

ハングル講座は、尚絅学院大学にて週1回開講されています。入門、初級、中級と3つの講座にわかれており、約30名の方がそれぞれの講座で学んでいます。各クラス少人数での学習であるため、アットホームな雰囲気での学習が進められています。講師は、崔 絢喆（チェ ヒョンチョル）先生が担当しています。

今回ご紹介するのは、講座の一環として行われた韓国料理の調理実習です。講義で語学を学ぶだけでなく韓国料理を実際に作ってみることで、韓国文化をより身近に感じることができるこの調理実習。今回のメニューは、プルコギ、ミョルチポックン、ニラチヂミ、海鮮チヂミ、テンジャンチゲ、スンドゥブチゲ（豚肉バージョン、あさりバージョン）、チャブチェです。

普段の講座では、入門・初級・中級と開講される曜日が異なるため、なかなか受講生同士が交流する機会がありません。しかし、この調理実習で講座の垣根を超えて交流を楽しみながら、調理を行うことができました。



先生に教えていただきながら、
一緒に調理をしています。

《フォトスナップ》



みんなで協力して、楽しみながら調理！



テンジャチゲという料理です。韓国の家庭でよく食べられているそうです。



寒い季節にぴったりのスンドゥブチゲ。体が温まりそうですね！



みんなで作った韓国料理を囲んでの食事。受講生や先生、みんなで交流しながら楽しいひと時を過ごしました！！

文：子ども学科4年 沼田麻里
(連携交流課 ワークスタディ学生)