

# キムチ作り教室



去る4月29日(月・祝)の午後1時半～徳成寺において「キムチ作り教室」が開かれました。初めての試みでしたが、大勢の申込みを頂きましたが、この度ご参加頂けなかった皆さんには申し訳ございませんでした。

講師の李徳順さんには、このキムチ作り教室のためにわざわざ帰国して下さって、本場ならではの唐辛子などの材料を調達して頂き、何と御礼を申してよいか分からぬ程、ありがたい限りでした。おかげ様で、ご覧のような見事なキムチが出来ました。



参加者に、右のような下ごしらえされた白菜の塩漬けが配られます。適当な大きさに切った白菜をお塩でまぶして3時間寝かせ、またひっくり返して3時間置いたものを水で洗ったものです。大根・人参の干切りや玉ねぎで出来たキムチの素に長ネギ・ニラ・ごま・韓国産唐辛子を入れて混ぜ合わせます。そこに徳順さん秘伝のもち米のおかゆにエビ・イワシの塩辛、にんにくしょうがと砂糖代わりにリンゴのすりおろしを混ぜたタレとあわせました。出来たキムチの素をいよいよ白菜と絡めます。



一口にキムチの素と白菜を絡めると申しましても、未経験者にはなかなかどうしてです。白菜の葉1枚1枚によく塗りこめるのがポイントですが、最後は徳順さんが仕上げして下さい、美味しそうに出来上がりました。



最後に韓国風お好み焼きであるチヂミを、徳順さんがフライパンの上でチヂミを一回転させる大技を何度も決めて焼いて下さいました。キムチとチヂミでビールが欲しいなどと口々に言って美味しく頂きました