



# ソウルの風

平成27年3月23日

ソウル日本人学校  
平成26年度派遣  
竹本晴哉

No. 2

ソウル日本人学校は3月9日に修了式を終えました。この日を最後にソウル日本人学校をあとにして日本へ帰国する児童・生徒の数は約60名。お別れする児童・生徒が体育館ステージの前にずらっと並びましたが、その数の多さに驚かされました。これぞまさしく日本人学校ならではの光景といった感じでした。ちなみに、4月には同じくらい大勢の転入生がやってくるようになっていきます。ということで、3月10日からソウル日本人学校は約1ヶ月間の長い春休みに入っています。そして、私はこちらへ赴任して間もなく一年が経とうとしています。仕事の面では、慣れないことも多くなかなか見通しの持ちにくい一年でした。随分余計な労力も費やした気がしていますが、生活面では、鳥取ではできない様々なことを経験しながら充実した日々を送ることができました。

さて、今回は、ソウル日本人学校後期にあった主な行事の様子と、前回に続きソウルの生活事情について紹介したいと思います。

## みんな盛り上がった「ワクニコハッピーフェスティバル」

10月25日に「ワクニコハッピーフェスティバル」が行われました。これは日本の学校の音楽会や学習発表会のような行事です。午前の部と午後の部があり、午前の部では、幼稚園生から小学生、中学生までがそれぞれ合唱が合奏、ダンスなど工夫を凝らした発表を披露しました。どの学年の発表もすばらしいものでしたが、特に中学生の合唱は一条乱れぬ集中力と迫力があり、心に響く大変感動的なものでした。聴いていた小学生の児童たちは、憧れの気持ちを抱いたようです。また、午後の部は PTA 主催でグラウンドを利用して様々な模擬店の出店やステージ発表が行われました。ソウルでは味わうことのできない日本のお祭りのような体験を子どもたちにさせてあげたいという親御さんたちの思いから始まった催しのようなものです。今では、子どもたちが一年で一番楽しみにしている行事となっています。秋晴れのもと大変盛り上がりました。



↑ 午後の部 模擬店の様子 ↑

## 北澤 豪さん来校に大興奮!

2月10日に、「夢先生プロジェクト」という企画で元プロサッカー選手の北澤豪さんが来校されました。北澤さんはソウル日本人学校を大変気に入られているようで、実は昨年度に続き2回目の来校でした。高学年の児童が対象でしたが、北澤さんとサッカー対決をしたり、北澤さんが「夢」というテーマで授業をされたりしました。子どもたちは現役時代の北澤さんを知らない世代ですが、私は大好きな選手でしたので、この日は子ども以上に興奮気味でした。厚かましいとは思いつつ、握手をしてもらったり、「日本代表復帰を期待してます!」なんて冗談を言わせてもらったりもしました。



## 感動の卒業式

3月7日には、小学部と中学部合同の卒業式と幼稚部の卒園式がありました。小学部6年生と中学部3年生と一緒に卒業式を行うことを初めて聞いたときは違和感を感じましたが、実際に経験してみるとそれぞれの卒業式の良さが凝縮されている感じで、とても感動的な卒業式でした。ここでも特に、中学生の送辞や答辞のすばらしさが際立ち、またしても感動させられてしまいました。こうして小学生にとっては、間近にお手本となるすばらしい先輩がいることが、ソウル日本人学校の良いところだなあと再確認した次第です。



式には来賓として別所駐日大使もお見えになりました。数日前にアメリカ大使が襲撃された事件があったため、学校周辺は警察の厳戒態勢がしかれていました。

## 韓国のおいしい料理あれこれ

韓国に来て一年が経とうとしています。日本にいたときも、「キムチ」、「チヂミ」、「ビビンバ」といった韓国料理をおいしくいただいていたのですが、実際に生活してみると、これまで知らなかったおいしい食べ物がいっぱいあり、韓国の食文化の奥の深さを感じています。私なりに感じた韓国の食のキーワードは、「野菜」、「肉」、「唐辛子」の3つです。韓国人は野菜の摂取量が世界一だと言われるほど、韓国料理には野菜がたくさん使われています。また、鶏肉、豚肉、牛肉を中心に様々な肉料理があります。また、それらの肉料理と合わせて唐辛子を使った赤い色の辛い料理もたくさんあります。一年経っても辛い料理にはなかなか舌が慣れない私ですが、その辛さもついつい恋しくなるほどおいしい料理がたくさんあります。今回は私の好きな韓国料理を中心に紹介しま

### タッカンマリ



まずは、こちらのタッカンマリという料理を紹介します。タッカンマリとは、「鶏一羽」という意味になりますが、その名のとおり鶏が丸ごと一羽入っています。見た目はとても豪快ですが、味はとてもあっさりしています。もちろんスープは鶏のだしがたくさん出ていて最高においしいです。鍋の中には、じゃがいもやしめじ、ねぎなども入っています。具を全部食べ終わった後には、たいていのお客さんが追加でラーメンを注文していただきます。このラーメンの味も予想どおり最高です。そして、まだまだ終わりません。最後のシメは、お店の人がスープにご飯と卵を入れておじやにしてくれます。このおじやはごま油とりの香りが絶妙に効いていて本当においしいです。我が家の子どもたちも、日本人学校の子どもたちも一番大好きな韓国料理です。

### キンパフ



次は、キンパフを紹介します。見た目は日本ののり巻きに似ていますが、酢が入っていないところと海苔がしわくなくて食べやすいところが大きな違いです。私も子どもたちもとても大好きです。私がソウルに来て初めて食べたものもキンパフでした。韓国では、庶民の味といった感じで、キンパフ屋はそこら中にありますし、コンビニや地下鉄の駅、道路脇の屋台など、人の集まる場所には必ずと言っていいほどキンパフが売られています。たいていアルミホイルで包まれて売られています。また、中の具によっていろいろな種類があり、値段もとてもお手頃です。私もこの一年で随分お世話になりました。



↑ 細いキンパフもあります

## サムギョプサル(豚の焼き肉)



韓国と言えば焼き肉の本場ですが、前回もお伝えしたとおり、こちらで焼き肉と言えば一般的に豚肉が基本です。その豚肉は、「サムギョプサル」と言われます。「サム」は数字の3、「ギョプ」は層、「サル」は肉を表し、日本でいう三枚肉、つまりバラ肉を意味しています。一般的に「サムギョプサル」と言えばこの豚の三枚肉の焼き肉料理のことを指しています。焼き肉屋に行けばいつもこの肉が出てきます。暑さは約1.5cm位あり、鉄板上で表面がかりかりになるまで焼きます。焼けた肉は、はさみで小さく切り分け、ごま油につけたり、サンチュやエゴマの葉などに巻いたりして食べます。サムギョプサルを1つ頼むと、キムチはもちろん、数種類の葉っぱや青唐辛子、豆腐チゲなどが無料で付いて出てくるのも韓国料理ならではです。

## ソルロンタン

韓国料理にはスープ料理もたくさんあります。その中でも特に人気があるのが「ソルロンタン」というスープです。専門店もたくさんありますし、私も大好きな韓国料理のひとつです。ソルロンタンは、牛の肉・骨・内臓などを水で長時間煮込んで作る、乳白色のシンプルなスープ料理です。長時間煮込んでできたスープの味は絶品です。中には、ゆでてスライスした牛肉や大きな肉饅頭(大きな餃子のようなもの)などが入っており、白ご飯と一緒に食べるのが一般的です。ちなみに私は白ご飯をスープの中に入れて食べるのが大好きです。



東大門



世宗大王像



南大門

次回は観光名所について紹介します。

まだまだお伝えしたいことがたくさんありますが、次回に取っておきたいと思えます。それでは、今回はこれにて失礼します。안녕하세요  
(アンニョンハセヨ)