



## 韓国の代表的なキムチ紹介

キムチの味を決めるのは、塩加減と塩辛、辛さ、熟成度。その中で塩辛は、アミの塩辛のように形のあるものと液状のものがある。



### パチュキムチ (白菜キムチ)

キムチの定番。キムチチゲ、豚肉キムチ煮、豆腐キムチなど活用度が一番高い。唐辛子の入っていないペッキムチ(白キムチ)もある。



### 白キムチ▶

ドンチム

### ドンチミ (冬沈イ；大根水キムチ)

大根をそのまま漬けたキムチ。唐辛子が普及される前の一番初めに始まったキムチの原型だといわれている。主に冬に食べる水キムチなので、多めのスープが特徴。あっさりとした透明なスープは食事中のお口直しとして食べられる。ムル冷麺のスープのベースに使われることも。



おすすめ

キム シンヒョン  
国際交流員 金 辛滋さんおすすめ  
日本のおいしいキムチ

金さんおすすめのキムチは、「宗家キムチ」だそうです。この商品は、乳酸発酵による深い風味が特徴です。

お近くのスーパーで是非購入してみてください♪



## 国際交流豆知識

### 豆の記念日がある!?



『世界マメの日』を知っていますか。

豆(小豆、いんげん豆、えんどう豆、そら豆、ひよこ豆、レンズ豆など)は世界中で広く栽培されており、栄養豊富な食料として私たちの健康づくりに役立つだけでなく、持続可能な食料生産システムの構築、た飢餓の撲滅に貢献する重要な作物です。

このような豆の重要性に関する認識を世界中で高めていくことをねらいとして、2018年12月に国連総会で2月10日を「世界マメの日(World Pulse Day)」とすることが決議されました。

引用：公益財団法人 日本豆類協会 [www.mame.or.jp](http://www.mame.or.jp)



## (公財)太宰府市国際交流協会 事務局

〒818-0125 太宰府市五条3-1-1  
太宰府市いきいき情報センター 2階

【利用時間】9:00 ~ 17:00 (土日祝日を除く)

【TEL】092-918-5391 【FAX】092-918-5392

【E-mail】[f-bell-club@dciea.or.jp](mailto:f-bell-club@dciea.or.jp)

【HP】<http://www.dciea.or.jp>

【Twitter】@DzaifuCIEA



## 太宰府にほんご教室ことだまの会

太宰府市には在住外国人の他に、多くの留学生が市内の学校に通っています。彼らがすべて日本語を話せるかというと、そうではありません。日常生活をする上で困っている状況もあることから、主に在住外国人・在勤者を対象とした、「外国人のための日本語教室」を太宰府にほんご教室ことだまの会に委託して開講しています。

お知り合いの外国人がいらっしゃいましたら声をかけてみてください♪

毎週月曜日 午前10時から午前11時45分

いきいき情報センター 2階にて

月謝 500円/月



授業の様子



クリスマス会の様子 お気軽にお問い合わせください。

