

◆◆◆◆◆ 한식의 매력 ◆◆◆◆◆

한일국교정상화 50주년과 더불어 서울특별시-홋카이도 우호제휴 5주년, 부산광역시-홋카이도 우호제휴 10주년을 기념으로 한식을 널리 알리는 '한식의 매력' 이벤트가 삿포로대한민국총영사관과 홋카이도청의 개최로 열렸습니다.

9월 16일 오후12:30~5:30까지 삿포로 파크호텔에서 다양한 코너가 진행되었으며 약 500여명의 도민들이 찾아주어 이벤트는 성황리에 마쳤습니다.



한국 소개전

서울특별시(우호제휴 5주년)

포스터를 전시하고 서울특별시에서 제공한 김치 5종류(해물석박지, 서울식 배추김치, 오이소박이, 보쌈김치, 백김치)의 시식회를 가졌습니다.



부산광역시(우호제휴 10주년)

포스터와 부산광역시에서 제공한 김과 미역 등 여러 가지 특산품을 함께 전시했습니다.



경상남도

(2006교류취의서 체결)

제주도(우호제휴 체결 예정)

포스터와 팸플릿 등을 전시했습니다.



한국의 보자기와 한지 공예품 등을 전시했습니다.



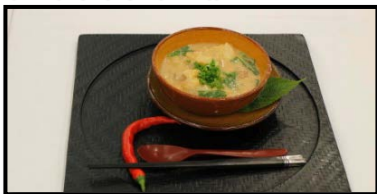
한국-일본(홋카이도) 우호교류 레시피 콘테스트

한국의 김치와 홋카이도산 식재료를 사용한 레시피를 모집해서 두 팀이 직접 요리를 선보였습니다.

그랑프리

그랑프리 레시피

감자 당고가 들어간 김치 우유 스프 (코바야시 루리코씨)



준 그랑프리

삼겹살과 호박 당고 김치 양카케 (와카이 카오리씨 외 1명)



1. 물을 넣은 볼에 체를 놓고 껍질 벗긴 감자를 갈아 넣는다.
2. 닭고기를 한입 크기로 잘라 간장 2스푼과 녹말가루 2스푼을 넣어 뭉친다.
3. 잔술잎을 3cm정도로 자른다.
4. 큰 김치는 먹기 좋게 썬다.
5. 냄비에 밀국물 4컵을 넣고 닭고기를 넣어 가열한다.
- 6.체에 넣었던 감자의 물기를 짜고 볼의 물을 버려 남은 전분과 감자를 섞는다.
7. 5의 국물에 감자 당고를 동그랗게 만들어 넣는다.
당고가 익으면 김치와 잔술잎, 우유, 된장을 넣는다.



심사원과 수상자
그랑프리 수상자에게는 대한항공 협찬 한국 페어 왕복 항공권을 증정



요리가 진행되는 동안 국제교류원이 한식에 대한 미니세미나를 진행

김치 전시와 시식회

서울특별시와 조선족 요리연구가의 협력으로 김치를 전시하고 김치 시식회를 열었습니다.



관람객들에게는 해물섞박지와 오이소박이 등 홋카이도에서 쉽게 볼 수 없는 김치도 시식할 수 있는 기회가 되었습니다. 한국 본토의 김치는 도민들에게 인기가 많아 시식회는 눈 깜짝할 사이에 종료되었습니다.

야식 토크

한일 학생들이 야식을 테마로 서로의 식문화에 대해서 토크하며 새로운 메뉴를 제안했습니다.

심쿵치킨 팀



두근두근한다는 한국의 유행어와 한국에서 남녀노소 가리지 않고 사랑받는 치킨을 엮은 팀 이름입니다.



일본에서는 투명한 병에 샐러드 등을 담아서 먹는 게 유행. 한국에서 항상 인기가 많은 치킨과 병을 이용해 치킨, 치즈, 김치, 밥을 차곡차곡 쌓아올리는 메뉴와 꿀을 바른 치킨, 스위트콘, 양상추, 파프리카를 넣은 두 가지 메뉴를 제안했습니다.

맨도롱또뚝 팀



맨도롱 또뚝은 따뜻하다는 제주도 방언으로 면을 뜻하는 일본어 멘와 엮어서 팀 이름을 지었습니다.



소면에 고추장과 꿀을 넣은 소스를 비벼 고추장 돼지고기를 얹은 비빔면풍 냉소면과 고추장을 넣어서 만든 한국풍 야끼소바를 소개했습니다.

미니 김치 강좌

각 팀의 야식토크후에는 야식토크에 참여한 홋카이도 분교대학 건강영양학과 학생들이 김치의 건강 효과에 대해서 미니 강좌를 했습니다.

한식의 매력 강연과 고추장 만들기

조선족 요리연구가가 한국요리는 어떻게 일본에 정착하게 되었는지 전통적 한국 요리부터 현대에 이르기까지 한식의 매력에 대해 소개하고 200여명의 참가자와 고추장을 만드는 체험을 했습니다.



한식에 대해 강연하는 조선족 요리연구가



한국의 전통 떡 전시



7~8명이 한 조가 되어 고춧가루와 메주가루 등을 이용해 다같이 고추장을 만들었습니다. 고추장을 만든 후에는 한국차(수정과, 유자차)와 함께 한국 떡을 시식했습니다.

~문교류원이 소개하는 홋카이도 먹거리~

홋카이도의 감자떡(이모모치)는 홋카이도에서 옛날부터 많이 먹어오던 음식입니다. 10월 14일 아카레가 청사 앞에서 감자떡 만들기 체험이 열리고 있어 참가했습니다. 찐 감자에 전분을 넣어 굽거나 국에 넣어서 먹습니다. 구운 감자떡은 달콤한 소스를 끼얹어 먹으면 그 맛이 일품입니다. 한국의 감자떡과는 또 다른 매력이 있으니 홋카이도에 오시면 꼭 드셔 보시길 바랍니다!



홋카이도의 새로운 캐치프레이즈를 공모하고 있습니다. 자세한 사항은 아래 URL을 참고해 주세요.

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/tkk/kotoba/oubo.htm> (일본어)

※ 아카레가 통신 과월호는 홋카이도청 국제과 한국어 홈페이지 <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/foreign/korean.htm> 를 참고하시기 바랍니다.

※ 기타 홋카이도 관광 정보는 홋카이도 관광진흥기구 홈페이지 <http://hokkaido.japanpr.com> 를 참고하시기 바랍니다.

※ 편집 및 발행: 홋카이도 종합정책부 지사실 국제과 (北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL: +81-11-204-5114 FAX: +81-11-232-4303)