

# 赤れんが通信



北海道庁の金昭賢(キム・ソヒョン)国際交流員が、韓国の友好地域との交流事業及び北海道の情報などについて書いたレポートをご紹介します。

今年は、「北海道でやってみたいこと」リストに昔から書いておいたことを達成しながら、かなり充実した1年を送ることができました。振り返ってみると短い間でしたが、移動が制限されることなく、外で時間を過ごせたことが本当に夢のようです。しかし、残念ながら日本では数週間前から第8波の兆しが見えてきています。今は外国人のビザ無し入国も可能になって人々の移動も徐々に増えたうえに、換気が難しくなる寒い季節がやってきた影響ではないかと思います。

## 第8回「韓日文化キャラバン」in 北海道 開催

音楽と舞・ダンスで楽しむ韓日交流!

第8回 韓日文化 [Korean and Japanese] キャラバン in北海道

開場13:30 開演14:30~ 閉演17:30 (予定)

10/30 2022年 sun サッポロファクトリーホール (札幌市中央区北2条東3丁目)

K-TIGERS テコンドー師範団

民族音楽院

B-BOYグループ JINJO CREW

豊川 容子 (アイヌシンガー)

ソウルDAY パネル展

ハングルしおりコーナー

10月30日、サッポロファクトリーホールで第8回「韓日文化キャラバン」が開催されました。駐日本国大韓民国大使館が主催し、日韓両国の自治体の共催で開催されたこのイベントは、日韓のアーティストの公演を鑑賞できる文化交流の場であり、今年は北海道で開催されました。約3時間ほど行われたイベントでは、韓国伝統芸能のパンソリ公演をはじめ、アイヌ音楽、両国の大衆歌謡、ブレイクダンス、テコンドー公演など、様々なパフォーマンスが披露され、会場は盛り上がりを見せました。

イベントの当日、国際課では「ソウルDAY」コーナーを設け、北海道の友好地域であるソウル特別市の概要や名所などを紹介するパネル展を実施しました。また、金昭賢(キム・ソヒョン)国際交流員はハングルでブースの来場者の名前や応援メッセージなどをしおりを書いて贈呈するイベントを行いました。

## 鍋が美味しくなる季節

北海道では9月頃から二つの季節が共存します。「肉まん」または「おでん」という大きな文字が書かれたコンビニののぼり旗と街路樹の枯れた葉っぱが風にはためく風景に秋を感じる一方、こたつやラグなどが陳列されたスーパーのコーナーは、まるで冬場のリビングの雰囲気漂わせます。肌寒い風が吹くと、体の芯まで温まる鍋が無性に食べたくなるので、今号では「ナベ」について話してみたいと思います。

一人でも楽しめるしゃぶしゃぶ  
くまちゃんが美味しいスープに変身します ▶



毎年9月上旬、日本では「今年のトレンド鍋」が発表されます。今年は「平成(1989年~2019年)リバイバル鍋™」が栄誉を受けました。食材を節約しながらも安定した味を求めようとする高物価時代の消費傾向とともに「Z世代」と呼ばれる若者の間で話題の「平成レトロ」が選定の背景になったと言われます。つまり、令和4年のトレンド鍋は、平成時代に人気を集めた定番の鍋に現代的な要素を取り入れたフュージョン料理なのです。鍋料理は本来なら大きな鍋で調理してみんなで仲良く食べるものですが、コロナの影響でソーシャルディスタンスが常識となった2020年には「みんなでこなべ™」がその年のトレンドに選ばれたこともあります。食べ物にも時代の風潮が現れることがとても興味深いです。



▲石狩鍋定食

それだけでなく、日本には各地域を代表する鍋が存在します。北海道では鮭を入れた「石狩鍋」が有名です。これは札幌市の北に隣接する石狩市発祥の郷土料理で、本来は漁師たちが作って食べていたものだと言われます。鮭の身と粗、豆腐や各種野菜などを入れ、味噌を溶かして煮込んだ石狩鍋は、最後に旨味を引き出すために山椒を加えるのが特徴です。煮るほど材料本来の味が出るスープは、韓国海鮮味噌チゲの味とも似ていました。日本のスーパーでは簡単に調理できる一人前の鍋も購入できますし、食堂では鍋を一人前だけ注文することもできるので非常に便利です。

私は読者の皆さんに札幌発祥の郷土料理である「スープカレー」をお勧めしたいと思います。辛い食べ物がなかなかない日本で、スープカレーはまれに存在する本格的な辛い料理だからです。心身を温める赤いスープは日本版の「ヘジャンクク」とも言えるでしょう。スープカレーは味噌ラーメン、ジンギスカンとともに観光客の方に人気が高いメニューでもあり、注文する時に辛さやスープの種類、トッピングなどをカスタマイズできるので、好みに合わせた料理を注文することができます。皆さんも札幌で美味しいスープカレーをぜひ見つけてみてください。

札幌の名物！スープカレー ▶



ところで、私はスープ系の料理に関して日韓の食文化の違いを感じました。韓国では、汁物をご飯と食べるのが一般的であり、チゲはサラリーマンたちの人気のランチメニューでもあります。しかし、私は日本の方と鍋を食べる時、ご飯と一緒に食べることを今まで見たことがありません。日本では鍋を食べる時、おかずなども食べずにただスープと具材だけを食べるのが一般的で、いっぱい食べたい時は麺やご飯でめる場合もあるようです。そして、日本では昼休みにお弁当やパン、カップラーメンなどの軽食をオフィスの自席で食べる場合が多いので、韓国のように同じ課の同僚や上司たちとテーブルを囲んで汗をかきながら昼休みに鍋を食べる風景は想像し難いです。

余談ではありますが、今まで日本の食堂においてある数多くのメニューの表記を見て気づいた一つの面白い事実は、キムチやスンドゥブなど、韓国料理によく使われる材料をメインとした鍋には「チゲ」という単語が用いられるということです。しかし、メニューの名前が「キムチチゲ鍋」あるいは「キムチチゲ鍋スープ」と書かれたことも少なくありません。私はこれらを目にするたびに「チゲ(韓国)+鍋(日本)+スープ(西洋)」という料理の目指すところは一体何なのか疑問に思います。それはおそらく、どこか外国の居酒屋で「刺身生魚ローフィッシュ」という大袈裟な名前が書かれた「刺身」のメニュー表記を見た日本人が覚える違和感と同じようなものでしょう。

## 国際交流員の秋のお出かけ



黒岳ペアリフト



銀泉台入り口



ゆにガーデンのコキア

旅行を促進する社会的雰囲気もあって、私は今年、全力で紅葉狩りをしました。9月末には、日本で最も早い紅葉が見られる上川町の大雪山に紅葉狩りに行ってきました。去年10月の出張で訪れた時は、すでに雪が積もっていましたが、今年は1ヶ月ほど早く訪問したので、紅葉を見ることができました。由仁町に位置する「ゆにガーデン」のコキア畑も北海道の秋の名所の一つです。色とりどり染まったコキアと庭の片隅に咲いたコスモス、そして青い空を悠々と飛ぶトンボたちを見て、北海道らしい秋を感じてきました。



豊平峡ダム



定山溪温泉街



ぶどう畑

紅葉狩りは10月も続きます…札幌市山間部の紅葉は10月中旬にピークを迎えます。紅葉スポットとして知られている豊平峡ダムは早朝から観光客で賑わっており、定山溪温泉街を囲む山々も色鮮やかな紅葉で暖かく覆われていました。札幌市内の中心部から定山溪に向かう途中には果樹園がたくさんありましたが、ある果樹園に途中立ち寄り、ぶどう狩りもしてみました。果物の値段が高い日本で久しぶりに甘くて新鮮なぶどうをたくさん食べることができて楽しかったです。季節ごとに収穫できる果物が変わるそうなので、機会があればまた行ってみたいです。



北海道大学イチョウ並木



中島公園



雪虫で霞んで見える風景

札幌市内では10月中旬が過ぎると紅葉が見られます。大通公園、中島公園、百合が原公園など、行きたいところが多かったので週末が忙しかったです。10月の最後の週には北海道大学のイチョウ並木が黄金色に染まり、見頃を迎えますが、11月に入ってイチョウの葉が一斉に舞い落ちるたびにまるで「秋が降り注がれる」ようでした。

一方、北海道民は雪虫が現れ始めると「もうすぐ雪が降るだろう」と予想します。そして不思議なことに白い雪のような虫が一気に増える10月中旬頃、山間地方の初雪の便りが聞こえてきます。雪虫が大量に発生する時期には視界がぼやけて見えるほど虫が飛び回ることもあります。

✓ 赤れんが通信  
バックナンバーは  
こちら



✓ 北海道庁  
国際課  
FACEBOOK



✓ 編集者・発行先 総合政策部 国際局 国際課  
北海道札幌市中央区北3条西6丁目  
TEL : +81-11-231-4111 FAX : +81-11-232-4303

