



なかよか

第3弾 

ヨロブン、アンニョンハセヨ！ 皆さん、こんにちは！

今年は例年より冬が早く訪れたような気がします、暖かく過ごされていますか？

私は先日、クローゼットから冬の洋服を取り出すついでに、
後回しにしていた夏のものや着なくなった洋服をきれいに整理して、とてもすっきりしました。

韓国では、このような時に

トッ ポン キメ チェサトツ チネンダ
떡 본 김에 제사 지낸다



【韓国の祭祀の飾りつけ】



韓国の餅「ペツソルギ」

ということわざを使います。

こちらのことわざを直訳すると「餅を見たついでに、祭祀まで行う」になりますが、
「偶然、良いチャンスが来た時に、済まそうとしていた仕事をしてしまう」という意味として使われます。

韓国には、この他に餅に関することわざがたくさんあります。

【餅に関する韓国のことわざ】

● クリメ トッ 그림의 떡

絵に描いた餅
⇒ 高嶺の花

● ポギ チョウン トギ モoggiド チョッタ 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다

見た目の良い餅が食べやすい
⇒ 見かけの良いものは内容もよい

● ヌウオソ トッモッキ 누워서 떡 먹기

寝て(横になって)餅を食べる
⇒ 非常にたやすいこと

● ナメ トギ ト コポインダ 남의 떡이 더 커보인다

他人の餅が大きく見える
⇒ 隣の芝生は青くみえる、釣り落とした魚は大きい、人の花は赤い

● オルン マルル チャルトウルミョン チャダガド トギ センギンダ 어른 말을 잘 들으면 자다가도 떡이 생긴다

年輩達の言葉に従うと、寝ていても餅が生じる
⇒ ご年配の言うことをよく聞いて従っていれば良いことが起こる

● サンケ ピジトッ 싼 게 비지떡

安いのがおからの餅
⇒ 安物買いの銭失い

● ミウンノムトッ ハナ トチュンダ 미운 놈 떡 하나 더 준다

嫌なやつに餅一つもっとやる
⇒ 憎い奴こそ良くしてやる、もう一度チャンスを与える

● クシナ ポゴ トギナ モゴラ 굿이나 보고 떡이나 먹어라

グッド(霊媒師の儀式)も見て餅でも食べなさい
⇒ 人のことに干渉せず、実利だけを計る方がいい

● トッチュル サラムン センガット アン ハヌンデ キムチックuppet マシンダ 떡 줄 사람은 생각도 안 하는데 김치국부터 마신다

餅をくれる人はあげようと思わないのに、先に(消化のため)キムチの汁を飲む
⇒ とらぬ狸の皮算用

● トッ チュムルドウッ ハンダ 떡 주무르듯 한다

餅を揉むようにする
⇒ 物事を自分勝手にする

などなど・・・

なぜ韓国には餅に関することわざが多いのでしょうか。

韓国では、農耕の始まりとともに餅を食べるようになったと言われていますが、餅を作るには多くの米が必要だったため、とても貴重な食べ物とされました。

米が足りなかった昔は、麦やじゃがいも、とうもろこしを主に食べていましたが、めでたいことがあると餅を作り、近所に配っていました。



朝鮮時代(1392年から1910年)に入ると、調理方法が発展し、様々な種類の餅を作れるようになりました。

特に、儒教の影響を受け、「冠婚喪祭(冠婚葬祭)」などの儀礼が行われるようになり、冠禮(成年の禮)、婚禮、葬禮、祭禮の行事や宴会に餅は欠かせない食べ物でした。また、餅はどこでも食べやすかったため、市場やイベント会場で人気のある食べ物でした。

このように、餅は韓国の生活の中でとても身近なものであり、韓国には餅に関することわざが多いです。

【韓国の冠婚喪祭における餅文化】

生まれてから
21日目のお祝い



一歳お祝い

教科書1冊を
学び終わった
お祝い



婚礼の餅

【現代に続いている韓国の餅文化①】

古希祝い



餅ケーキ



百日祝い



餅ケーキ



【現代に続いている韓国の餅文化②】

一歳祝い
お礼品



還暦祝い
お礼品



引越し挨拶の餅

引越し挨拶
の餅



結婚式のお礼品



韓国では、「トックツ（餅スープ）」



」や「トッポッキ」



」などの

餅料理を含めて300以上の餅があり、調理方法によって、大きく4つの種類に分けられます。



①蒸す



②搗く



③焼く



④茹でる

① 蒸す餅



パッソルギ
백설기



パッシルトツ
팥시루떡

② 搗く餅



インジョルミ
인절미



カレトツ
가래떡

③ 焼く餅



ファジヨン
화전



ピンジャビヨン
빙자병

④ 茹でる餅



キョندان
경단



オメギトツ
오매기떡



韓国の餅屋



韓国の餅屋

4つの種類のうち、焼く餅を除いた3種類の餅は韓国の市場や餅屋さんで普段売っています。

この中でも、私が餅屋さんに行くと必ず買っていたのが、茹でる餅である「キョンドン（瓊團）」です。

「キョンドン」は、もち米やモチキビの粉をこねて栗の実ほどの大きさに丸め、熱湯で茹でたものに

ごま、あずき、緑豆などの様々な粉をまぶして作る餅のことを言います。

「キョンドン」食べたいな～と欲しているところ、

スーパーでカステラの切れ端を目にした瞬間、ひらめきました！



カステラの王国・長崎ならではのカステラの切れ端。このカステラの切れ端で韓国の餅の作ってみましょう！

カステラ キョンダン 作り

 材料：もち米粉200g、熱湯、塩、カステラの切れ端

- ① カステラの切れ端は粉ふるいで粉状にします。
- ② もち米粉に熱湯を注ぎ、木べら等で素早く混ぜます。ある程度ひとつにまとまったら、水をつけた手でこねます。
※必ず**熱湯**でこねてください。
※紙粘土のような感じになるまでこねてください。
- ③ 一口サイズにちぎって、手で丸めます。
- ④ 沸騰したお湯で茹でます。浮いてきたら4分程茹でて、茹で上がったザルに取ります。
すぐに流水で洗い、水を切ります。
- ⑤ お好みでキョンダンの断面にはちみつを塗り、カステラの粉を付けたら完成！



中身にあんを入れると一層美味しくなります！

また、抹茶やチョコなど様々な種類のカステラで色とりどりのカステラキョンタンを作ってみるのも良いと思います。



あん入りのキョンタン



三色のカステラ

今回のコラムでは、韓国の餅文化とカステラキョンタン作りについてご紹介しましたが、いかがでしたか？

簡単な材料で作れる韓国の伝統餅「キョンタン」。皆さんもぜひ味わってみてください！

それでは次回のコラムでお会いしましょう。アンニョン（バイバイ）～