

世界の料理 韓国



メニュー

麦ご飯、牛乳、プルコギ、切り干し大根のキムチ、トックスープ

プルコギ

プルコギとは韓国語で「プル=火」「コギ=肉」という意味で、韓国では古くから伝わる伝統的な韓国料理の一つです。朝鮮時代には「ノビアニ」と呼ばれ、宮中でよく食べられていました。

トックスープ

トックとは、韓国語で「トッ」は餅（もち）、「ク」はスープ料理をさします。韓国ではお正月に食べられ、韓国版のお雑煮（おそうに）といえるメニューです。日本のお雑煮（おそうに）と比べて異なる点は、お餅（もち）の種類が違うことです。日本では餅米（もちごめ）を使いますが、韓国ではうるち米（まい）を使って作ります。うるち米（まい）とは普段食べているご飯のことです。この違いから、韓国の餅（もち）は日本のように食べても伸びません。