

# 平成23年度祥明大學校短期研修報告書

総合管理学部 総合管理学科 2年

1030224 藤本梨沙

文化探訪の目的のもと、9月15日～9月22日の日程で韓国へ短期研修に行き、様々な経験を積みながら充実した貴重な時間を過ごすことができました。また、多くの出会いがあり、国を越えて新しくできた繋がりも私にとって大きな財産となった。活動内容としては下記の通りだが、私が印象に残った韓国料理や活動内容に焦点をあて、まとめることにする。

## 【9月15日（木）】

- ・入国
- ・ホストファミリーと対面、ホームステイ先移動（天安）

## 【9月16日（金）】

- ・大学見学
- ・歓迎会

## 【9月17日（土）】

- ・景福宮観覧
- ・ソウルシティツアーバス搭乘
- ・清溪川及び仁寺洞自由観覧

## 【9月18日（日）】

- ・ホストファミリーとの自由交流  
→明洞で買い物（ロッテ百貨店）・漢江の夜景（63ビル/ユッサムビル）

## 【9月19日（月）】

- ・韓国民俗村見学
- ・ロッテワールド

## 【9月20日（火）】

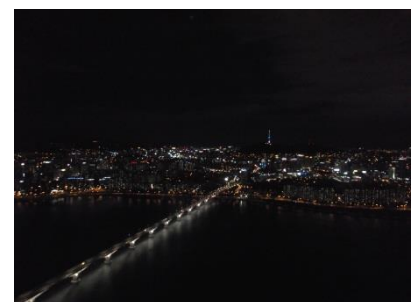
- ・独立記念館
- ・天安市見学

## 【9月21日（水）】

- ・祥明大学の日本語文学科授業参観
- ・送別会

## 【9月22日（木）】

- ・出国



## ～韓国料理～



### 【タツカルビ】

タツ（鶏）カルビという意味で、牛肉や豚肉の焼肉と同じくヤンニョムに漬けて焼いて食べる。



### 【パッピンス】

韓国のかき氷。アイスクリームやフルーツ等の様々なトッピングを混ぜて食べるデザート。



### 【参鶏湯】

サムゲタンは韓国・北朝鮮の代表的なスープ料理の一つ。鶏肉に高麗人参、もち米などを入れて煮込んだ栄養食。



### 【プルコギ】

プルコギは、韓国の代表的な肉料理の一つ。醤油ベースで甘口の下味をつけた薄切りの牛肉を、野菜や春雨と共に焼く、あるいは煮るもの。



### 【サムギョプサル】

豚の三枚肉の焼肉料理。焼けた肉は、少量のサムジャン（味付け味噌）やサンチュやエゴマの葉などに巻いて食べる。



### 【カムジャタン】

豚の背骨とジャガイモを煮込んだ鍋料理。大量の唐辛子やコチュジャン、テンジャン、醤油、塩などで味付けをする。



### 【トップチゲ】

唐辛子粉で真っ赤に染まった辛いスープに豆腐を煮込んだ鍋料理。食べ終わった残りのスープにはご飯を入れて食べる。



### 【カルビ】

韓国では、カルビはばら肉のことを指す。肉を焼く際にはキムチやニンニクも一緒に焼く。サムジャンを付けてサンチュに巻いて食べる。



### 【冷麺(ネンミョン)・汁無し冷麺(ビビンネンミョン)】

スープありの冷麺とスープ無しで甘辛いタレと混ぜて食べる冷麺は焼肉を食べた後の食事メニューとして人気が高い。



### 【チャジャンミョン】

豚肉、玉葱等をチュンジャンと呼ばれる黒い味噌と共に炒め、とろみをつけて麺にかけたもの。食べる際は麺と味噌がよく絡むように、箸で全体をよくかき混ぜる。

### <独立記念館>



韓国は 1910 年から 1945 年まで日本の植民地支配を受け、自由と独立に向け戦い続けた。その生々しい闘争の歴史は日本人である私にとって、とても心痛むものだった。信じたくない歴史だが、実際に日本が韓国に対して行った残虐で悲惨な植民地支配の歴史はしっかりと語り継ぎ、後世に残していかなければならないと思った。日本人として、今まで植民地支配の歴史を深く知らなかった自分が恥ずかしい。自分の目で歴史を見て、そして心に刻むことができ、改めて韓国に行って良かったと思った。今後の日韓両国の友好な関係がいつまでも続くように心から願う。

### <最後に>

一週間という短い期間ではあったが、内容の濃い有意義な時間を過ごすことができた。私にとって外国に行くこと自体が初めてであり、不安なこともあったが、韓国で見るもの、体験するもの全てが新鮮で本当に楽しい時間だった。韓国で出会った人々との繋がりも絶やすことなく、また韓国に足を運びたいと思う。そして韓国の文化や歴史、語学をしっかりと学びたい。本当に中身の詰まった研修内容となり、忘れられない思い出を数多く作ることができた。改めてこの研修に参加して良かったと思う。