

高等部3年、修学旅行として 韓国を訪問します♪



平成22年 7月 6日(火) ~ 9日(金)

三育を訪問し、交流授業を行います。



毎年、授業で当校にいらっしゃる
京畿(キョンギ)大学校の皆さんとも交流します。

というわけで、 今年度は次の活動でスタートしました！

5月25日(火) 10:30～11:20

7月7日の交流授業に向け、両校の高等部3年同士で顔合わせを行いました。

昨年度、一緒に授業を作った三育の生徒は3年生でした。それぞれの道へ羽ばたいたことを三育の先生にはうかがいました。

修学旅行で一緒に授業をするのは、後輩である現3年生。

まずは、「はじめまして」から全員で自己紹介を行いました。



韓国では、会いたい人がたくさんいる。 語り合う時間がほしい……。ということで！

6月16日(水) 13:30～15:30

キムチ作り体験を行いました。

現地では、人との交流を中心にしようということで、じっくり時間をかけてやってみたいことの中で、日本でもできることは、やってみることにしました。

その中心事項の一つが、食文化に関する学習。
日本でもキムチはよく食べますが、

韓国においてはどれほどの存在なのか？
どんな歴史があるのか？
どうやって作るの？

などなど体験を交えながら勉強しました。



講師として、 「つながるハンゲル」の皆さんに 来校をお願いし、ご指導をちょうだいしまし た♪

「つながるハンゲル」とは、韓国と日本とを文化交流を通じてつなぐことを目的にした団体です。

桐が丘が三育と交流を始めたころより、いくつかの団体から、アドバイスなどをいただくようになりました。「つながるハンゲル」のみなさんもそのひとつで、主に充実した文化交流に関するお話を中心にちょうだいしています。



今回は
水キムチ
と
きゅうりの
キムチ



まずはきゅうりのキムチから

キムチといえば、焼き肉屋さんで食べる、あるいは市販のものを買ってくるというものですが、なにもかも最初から作ることによって今までのイメージを打破してみました。

まず、材料の種類が非常に多いことに驚きました。特にとうがらしを複数使うことや、甘みを出す材料として果物がふんだんに使われることは大きな学びでした。

これにより・・・

2月に三育の先生から「日本のキムチは韓国のキムチと全く違う。」と聞きましたが、この取り組みによりその意味がなんとなくわかりました。

また、昨年3月に代表生徒が訪韓した際、当然のことながらキムチを食べましたが、その感想が「ただ辛いだけじゃない。」でした。その意味もわかりました。



次に水キムチ

まず浮かんだ疑問として、
水につけたキムチって何？
赤くないキムチってあるの？ でした。

その際、
キムチにとうがらしを入れるようになったのは、豊
臣秀吉の時代に日本から伝わってからという説が
あるという講義を受けました。

目から鱗です…。

具材の下ごしらえとつけ汁(水)の仕込みを丁寧
に行い、水キムチを初めて見ることとなりました。

また、韓国の各家庭にはキムチ冷蔵庫がある、冷
蔵庫がない時代には瓶を地中に埋めて保存してい
たことも学びました。

ちなみに、この水キムチは韓国の方からもおい
しいと言われた、つながるハンゲルの自信作だそ
うです。





超真剣の高3軍団



まずは冷暗所で2日。3日目に冷蔵庫へ

- 発酵の具合が大事。すぐに冷蔵庫へ入れると発酵しないのだそうです。この約束をしっかりと守って各生徒はおいしくいただきました♪



つながるハングルの皆様
ありがとうございました！



保存容器に入れ、
それぞれのおうちへ。

Let's Enjoy Our School Trip!



修学旅行では多くのことを学び、
多くの思い出を作りましょう♪