



男女共同参画啓発シリーズ Vol.244

防災士～地域防災リーダーの育成～

防災士とは、日本防災士機構が認証する民間資格で、地域防災を担うリーダーを育成するために導入されました。有資格者は全国で36万人を超え、女性の割合は現在約23%まで拡大しています。

防災には男女共同参画の視点が重要です。多様な人々が意思決定の場に参加し、それぞれの視点を生かせるリーダーを育成することは、地域の防災力の向上につながります。



안녕하세요

アンニョンハセヨ

こんにちは



日韓派遣研修生の

まちレポお届けします!

韓国の歴史が育んだ鍋料理「ブデチゲ」

ブデチゲをご存じですか。

ブデチゲは、韓国の悲しい歴史の中で生まれた鍋料理です。



1950年に勃発した朝鮮戦争では、多くの人が食料不足に苦しみ、厳しい生活を送りました。私自身は戦争を経験していませんが、祖父母の世代から当時の苦勞を聞くことがあり、その時代の大変さを身近に感じています。

ブデチゲは、そんな戦後の食料不足の中で生まれた料理です。限られた食材を工夫して調理する中で、米軍からもたらされたハムやソーセージをキムチや野菜と一緒に鍋で煮込んだことが始まりとされています。

「ブデ」は韓国語で「部隊」、「チゲ」は鍋料理や煮込み料理を意味します。その名前からも、この料理が誕生した背景をうかがうことができます。困難な時代に生まれた料理ですが、人々の知恵と工夫によって受け継がれ、今では韓国を代表する料理の一つとして親しまれています。

ブデチゲの魅力は、決まった具材がないことです。ハムやソーセージのほか、豆腐、野菜、きのこ、餅、インスタント麺など、好みに合わせてさまざまな食材を加えることができます。家庭やお店によって味や具



材が異なり、それぞれの個性を楽しめるのも魅力です。最近ではチーズを加えたアレンジも人気があります。

私にとってブデチゲは、おいしい料理であるだけでなく、困難な時代を乗り越えた人々の知恵や助け合いを思い起こさせる特別な料理です。一つの鍋を家族や友人と囲む時間には、韓国の食文化ならではの温かさを感じられます。韓国を訪れる機会があれば、ぜひ味わってみてください。辛味のあるスープが特徴なので、辛いものが苦手な方はご注意ください。



韓国語を話してみよう!!



日本語	韓国語	読み方
ブデチゲをください	부데찌개를 주세요	ブデチゲル ジュセヨ
辛い料理は苦手です	매운 요리는 잘 못 먹어요	メウン ヨリマン チャル モツ モゴヨ
甘い食べ物が食べたいです	달콤한 음식을 먹고 싶어요	タルコムハン ウムシ クル モゴ シボヨ