

## 暗誦部門 課題 2年生以上用 「辛くない韓国料理」

안녕하십니까? 저는 류코쿠 대학교 ○○학부 ○○학년 ○○○○입니다.

こんにちは。 私は 龍谷大学 ○○学部 ○○年 ○○○○です。

여러분은 한국 음식을 좋아하십니까?

みなさんは、韓国料理が好きですか?

일본에서는 김치, 떡볶이, 찌개 등 매운 음식이 인기가 많습니다.

日本では、キムチ、トッポッキ、チゲなど、辛い食べ物(料理)が人気が多いです(人気が高いです。)

하지만 한국 음식에는 안 매운 음식도 많이 있습니다.

しかし、韓国の食べ物(韓国料理)には、辛くない食べ物(料理)もたくさんあります。

안 매운 한국 음식에는 어떤 것이 있을까요?

辛くない韓国の食べ物(韓国料理)には、どんなものがあるでしょうか。

안 매운 요리 세 개를 소개합니다.

辛くない料理、3つを紹介します。

먼저 ‘탕’ 요리입니다.

まず、「タン(湯)」料理です。

‘탕’은 국물 요리이고 아주 뜨겁습니다.

「タン(湯)」は、スープ料理で、とても熱いです。

삼계탕, 설렁탕, 곰탕 등, 탕 요리에는 안 매운 요리가 많습니다.

サンゲタン、ソルロンタン、コムタンなど、タン料理には、辛くない料理が多いです。

탕 요리는 주로 밥하고 같이 먹습니다.

タン料理は、主にご飯と一緒に食べます。

두 번째로 잡채가 있습니다.

2番目にチャプチェがあります。

잡채에는 당면이 들어갑니다.

チャプチェには、春雨が入ります。

당면은 고구마로 만듭니다.

春雨はサツマイモでつくります。

당면을 삶고 채소, 고기를 넣으면 됩니다.

春雨を茹でて、野菜、肉を入れればいいです。

달고 맛있어서 아이들도 잘 먹습니다.

甘くておいしいので子どもたちもよく食べます。

세 번째로 불고기가 있습니다.

3番目にプルコギがあります。

불고기는 고기와 채소로 만듭니다.

プルコギは、肉と野菜でつくります。

고추장을 넣으면 매운 불고기가 되지만 간장을 넣으면 안 매운 불고기가 됩니다.

コチュジャンを入れれば辛いプルコギになりますが、醤油を入れれば辛くないプルコギになります。

여러분, 한국 음식을 먹으러 식당에 많이 가죠?

みなさん! 韓国の食べ物(料理)を食べにお店(食堂)に多く(よく)行くでしょう?(行きますよね?)

한국 음식은 식당에서도 먹을 수 있지만 집에서 쉽게 만들 수 있습니다.

韓国の食べ物(料理)は、にお店(食堂)でも食べることができますが、家でも易く(簡単に)つくることができます。

레시피는 인터넷에서 찾으시면 됩니다.

レシピは、インターネットでさがせばいいです。(さがすことができます)

다음에 같이 한국 음식을 만듭시다.

次に(今度)、一緒に韓国の食べ物(料理)をつくりましょう。