



スジラのアンニョンハセヨ~♪

韓国人は、記念日好きのロマンチスト！

対馬の皆さん！アンニョンハセヨ~！

今月から私が韓国の“ホット”な情報をお届けします。宜しくお願いま~す！

第1回目の今回は韓国人のロマンチックな一面を垣間見ることができるユニークな記念日についてご紹介します。

韓国人は大の記念日好きで、様々な記念日を決めて一年中楽しんでいます。その代表的なものが毎月14日を恋の記念日とするフォーティーンデーです（下の表を参照してください）。

例えば今月14日は「ブラックデー」。バレンタインデーやホワイトデーでも恋人ができなかった男女と一緒にチャザンミョン（麺の上に豚肉、玉葱、生姜、甜麺醬を煮込んだスープを載せて食べる真っ黒な韓国式中華料理）を食べに行きます。更に、身に付けるものも、口にするものも黒で統一するのが決まりです。ブラックデーと一緒に食事をした者同士、お互いの寂しさを慰め合いながら愛が生まれることもあるとか。

5月14日は「ローズデー」。恋人に愛を象徴する

赤い薔薇の花をあげる日です。ただし！！これは恋人がいる人の話です。恋人がいない人々は「イエローデー」。その名の通り、身に付けるものも食べるもの（カレー）も黄色いものにします。春を象徴する黄色い色で恋愛運をアップさせ、恋人をつくろうというイベントです。幸せいっぱいのカップルが街に溢れるなか、シングルの寂しい気持ちを励まそうとして同じ日にイエローデーを考案した人の優しい心遣いが伺えますね。

フォーティーンデーの他にも、日本人が仰天する記念日があります。恋人同士が付き合い始めてからの日数を数え、100日目、200日目、1000日目等を記念日として祝うのです。二人でプレゼントを贈り合ったり、友達を招いてパーティをしながら、今後の変わらない愛を祈ります。この日、お揃いのパールックを買うカップルもいます。もちろん、結婚記念日もきっちり祝いますよ。

韓国人はダイナミックで、何事にも情熱的なイメージがありますが、恋愛に対してもやはり熱く努力を怠りません。それで、たくさんの記念日を作り、相手との絆を強くするための努力をします。

なかには、記念日騒動は商業主義に染まっているという批判の声もあります。しかし、記念日はそれまでは言えなかった自分の気持ちを伝え、素敵な思い出を作る素晴らしい機会だと思いませんか。手間も暇もお金もかかりますが、これは自分の恋人を世界一大事にするロマンチスト韓国人ならではのことだと思います。

国際交流員 ^{ソン}成 ^{スジン}修真

フォーティーンデー	
1月14日	ダイアリーデー(恋人同士が日記帳を交換する日)
2月14日	バレンタインデー(女性が男性にチョコレートをあげる日)
3月14日	ホワイトデー(男性が女性にキャンディをあげる日)
4月14日	ブラックデー(シングル同士が黒い食べ物を食べに行く日)
5月14日	ローズデー・イエローデー(恋人に薔薇の花をあげる日)
6月14日	キスデー(恋人同士がキスをする日)
7月14日	シルバーデー(恋人同士がシルバー指輪を交換する日)
8月14日	グリーンデー(恋人同士が森林浴をする日。シングル同士はグリーン色の瓶に入っている焼酎を飲む日)
9月14日	フォトデー(恋人同士が記念写真を撮る日)
10月14日	ワインデー(恋人同士がワインを飲む日)
11月14日	ムービーデー・オレンジデー(恋人同士がオレンジジュースを飲みながら映画を見る日)
12月14日	ハグデー(寒い冬、恋人をだきしめて暖める日)



「ブラックデー」に食べるチャザンミョン！韓国人の口に合わせた韓国式中華料理。是非一度食べてみてください。

家で作れるインスタントチャザンミョン。手軽に作れて、味はお店のチャザンミョンに引けを取らないくらいおいしいですよ。



ローズデーに男性が女性にあげる典型的な薔薇の花束

ヘルスマイトコーナー

(食生活改善推進員) 美津島支部

〔問い合わせ先〕
保健部 健康推進課
0920(58)1116

～もうすぐ幼稚園・保育所。おべんとう作りに挑戦～

「毎日のおべんとう何を入れたらいいの？」
「量はどれくらいかな？・・・」
美津島支部では、2月22日(木)に入園前の子どもを持つお母さんを対象におべんとう作りの実習を行いました。写真はその時の様子です。参加者とヘルスマイトで楽しい時間を過ごしました。



時間がかからず手作りで
栄養いっぱい・愛情いっぱいのお弁当ができました。



野菜が苦手な子どももお弁当に入れば完食。
親子で楽しくいただきました

～参加者の感想～
ごはんとおかずの配分や量が分かった。
食材をバランスよく入れるようにしたい。
冷凍食品にたよりがちだが、夕食のメニュー等を利用することで手間も省けることがわかった。今後料理を工夫、アレンジしながら食事作りをしていきたい。

おべんとうのレシピ紹介 ◆魚のチーズ唐揚げ◆

材 料	1人分	作り方
白身魚.....	60g	魚は食べやすい大きさに切り、酒・しょうゆで下味をつける。 粉チーズを につけ、次に片栗粉をつけて油で揚げる。
酒.....	小さじ1/2強	
濃口しょうゆ.....	小さじ1	
粉チーズ.....	大さじ1強	
片栗粉.....	小さじ1	
揚げ油.....	適量	
		【一人分の栄養価】
		・エネルギー...162kcal
		・たんぱく質...16.3g
		・カルシウム...101mg
		・食塩相当量...1.2g

対馬市は、平成18年度のコミュニティ助成事業を活用し、上対馬町芦見地区の自主防災組織(芦見消防支援隊)に、消防ポンプ、ホース、活動服などを購入しました。
同助成事業は、宝くじの収入を財源として地域社会の健全な発展と宝くじの普及広報を図るため、(財)自治総合センターが地域社会活動に助成を行っています。



購入した物品

コミュニティ助成事業で防災活動用資材購入

