

Multilingual Electronic Newsletter

多言語メールマガジン

かごしま南の風便り



Kagoshima Southern Wind Tidings

VOL. 170

▽トピックス

[1 かごしまの出来事](#)

かごつまふるさと屋台村がオープンしました

[2 観光かごしま旬の情報](#)

知林ヶ島からの景色

[3 国際交流員のコラム](#)

韓国の夏の恒例行事「ポンナル」

鹿児島県国際交流員 キム・ヒョジン(韓国出身)

[4 知事の動き](#)

台湾僑務委員会の山田僑務顧問が知事を表敬されました(7月5日)

寿司孝店主がウクライナ避難民支援義援金の寄付のため訪問されました(7月26日)

かごしまの出来事 - Events Happening in Kagoshima

●かごっまふるさと屋台村がオープンしました●

7月22日、鹿児島中央ターミナルビル地下に「かごっまふるさと屋台村」がオープンしました。

屋台村は、以前ターミナルビル近くの屋外にありましたが、2020年末に惜しまれながらも閉鎖。この度、場所を移して復活しました！

ターミナルビル地下の18店舗は「北薩摩」「南薩摩 離島」「大隅」の3エリアに分かれて配置。鉄板焼きや炉端焼き、郷土料理や焼酎などが提供されます。

オープン初日はランチや夜ご飯を求めて多くの方が訪れ、活気にあふれたとのこと。



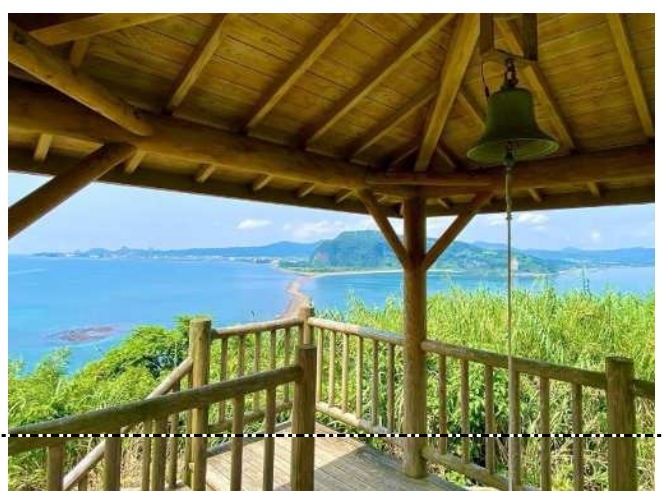
観光かごしま旬の情報 - Seasonal Tourism Information

今月の写真は、指宿市にある「知林ヶ島からの景色」です！

指宿市の北東に浮かぶ無人島である知林ヶ島には、3月～10月にかけて干潮時に現れる砂の道を歩いて、渡ることができます。

こちらの写真は、知林ヶ島にある南展望台からの景色。「鳴らすと幸せが訪れる」と言われているチリリンベルが可愛いですね。

Photo by @jyuunaruto さん (Instagram より)



● 韓国の夏の恒例行事「ポンナル」 ●

鹿児島県国際交流員 キム・ヒョジン（韓国出身）

秋分を過ぎ、暦の上では秋となりましたが、まだ暑い日が続いておりますね。くれぐれも体調を崩されませんようご自愛ください。

今回は、韓国の夏の恒例行事である「伏日(ポンナル)」についてご紹介したいと思います。

伏日(ポンナル)とは、夏バテを防ぐために、栄養価の高いスタミナ料理を食べる日のことです。これは、日本でいう「土用の丑の日」にあたります。

この日は、旧暦の6月から7月の間に3日あり、それぞれを「初伏(チョボッ)・中伏(チュンボッ)・末伏(マルボッ)」といい、これらを合わせて「三伏(サンボッ)」ともいいます。

それでは、伏日(ポンナル)には、どんな風習があるのでしょうか。

今からおよそ600年前の朝鮮時代の伏日(ポンナル)には、夏の暑さを避けるために食べ物やお酒を用意して溪谷などに遊びに行ったり、宮中の高位官僚たちに氷倉から冷たい氷を持っていくことを許可する「氷標(ピンピョ)」が与えられたりもしました。

そして、伏日(ポンナル)の風習を語るときに絶対に外せないのが、栄養満点のスタミナ料理です！韓国には、「以熱治熱(イヨルチヨル)」という言葉があります。これは、「熱を以て、熱を治す」という意味で、汗を流しながら熱い料理を食べて夏バテによる食欲不振やだるさを吹き飛ばす、最も韓国的な暑気払いの方法です。この方法は、今でも受け継がれていますが、なかでも、スタミナ料理の定番といえば、「参鶏湯(サムゲタン)」があります。参鶏湯(サムゲタン)とは、若鳥をもち米やにんにく、干しなつめ、高麗人参などで、じっくりと煮込んだ料理のことです。これは、1年を通して食べるポピュラーな料理ですが、韓国人は、伏日(ポンナル)のある暑い時期になると、夏バテを防ぐために、この参鶏湯(サムゲタン)を食べます。他には、ウナギやアワビ、テナガダコの料理もあります！

夏の終わりに、韓国の夏の恒例行事についてご紹介することを残念に思いますが、来年の夏には、皆さんも韓国的な暑気払いの方法の以熱治熱(イヨルチヨル)で、夏の健康管理をしてみませんか。

※ ここでは、参鶏湯(サムゲタン)の作り方をご紹介します！

【材料】

丸鶏2羽・もち米1カップ・にんにく6片・干しなつめ6個・高麗人参2本・玉ねぎ1/2個・
長ねぎ1/2本・塩・こしょう

1. もち米を水でふやかします。
2. 丸鶏の内臓，ぼんじり，余分な脂や血合いなどを取り除き，水で洗います。
3. 丸鶏の中に1のもち米，にんにく，干しなつめを詰めます。
4. 丸鶏の尾の穴を閉じます。
 - － 片方の足に包丁を差し込み，穴を開けます。
 - － 反対側の足をその穴に通し，交差させます。
5. 鍋に4の丸鶏，高麗人参，玉ねぎを入れます。
6. 5の鍋に，ひたひたになるくらいの水を入れます。
7. 6を強火にかけ，沸騰させます。煮立ったら，弱火にして40分以上じっくりと煮込みます。
8. 7のアクや脂を取り除きます。
9. 出来上がった参鶏湯(サムゲタン)に，みじん切りした長ねぎを乗せ，塩・こしょうで味を付けます。



皆さんもぜひ作ってみてください！

知事の動き - The Governor's Movements

●台湾僑務委員会の山田僑務顧問が知事を表敬しました。(7月5日)●

日本と台湾の民間交流等に取り組んでいる台湾僑務委員会の山田僑務顧問が県庁を訪問し、国際定期貨物便で鹿児島港に初入荷した台湾・屏東県産パイナップルを寄贈していただきました。

山田僑務顧問からは「このパイナップルは甘くて芯まで食べることができる。パイナップルは鮮度が高いほど甘みが強いので、鹿児島港を利用することで、より美味しくいただける。鹿児島県と台湾・屏東県とのさらなる友好のきっかけになれば。」とのお話をいただきました。

塩田知事からは鹿児島台湾間の定期便による輸出入についてお尋ねするなど、積極的に意見交換を行いました。



●寿司孝店主がウクライナ避難民支援義援金の寄付のため訪問しました(7月26日)●

鹿児島市の寿司店「寿司孝」の店主が県庁を訪問し、ウクライナ避難者への義援金を寄付していただきました。

店主からは「伊勢エビ会席の売り上げの一部や、店に設置した募金箱で義援金を集めた。県内にウクライナから避難された方がいると聞いているので、役立てていただきたい。」とのお話をいただきました。

今回の寄付をいただいたことに感謝申し上げるとともに、心のこもった支援を県内に避難されている方々にしっかり届けていきたいと思っております。





編集後記（鹿児島県観光・文化スポーツ部国際交流課）

*

今月の「かごしま南の風便り」はいかがでしたか？

これからも、この鹿児島県庁多言語メールマガジンは鹿児島と皆様をつなぐ情報の架け橋となるよう、編集者一同努力して参ります。



「かごしま南の風便り掲示板」では、次の鹿児島に関する話題を募集・掲載いたします！

☆鹿児島フォトギャラリー

鹿児島らしさを感じる写真や海外で見つけた鹿児島の写真を募集いたします。写真の簡単な説明を添えてお送りください（例：克灰袋の山）。

☆鹿児島暮らしの知恵

鹿児島の生活に関する情報をご共有ください（例：つけあげのおいしい食べ方、火山灰の対処法）。

その他、読者の皆様に発信したい情報もお待ちしております。

▲▽▲▽ 記事提供・お問い合わせ先 ▲▽▲▽

日本国 鹿児島県 観光・文化スポーツ部 国際交流課

〒890-8577 鹿児島市鴨池新町 10-1

電話番号:+81-99-286-2306

FAX 番号:+81-99-286-5522

↓電子メールアドレス

英語：cir1@pref.kagoshima.lg.jp

韓国語：cir3@pref.kagoshima.lg.jp

日本語：minami@pref.kagoshima.lg.jp

本記事の著作権は鹿児島県に属します。無断での再配信、転載及び掲示板等への掲載は禁止します。