

「地域の味」教えて

川崎市立さくら小学校



ハルモ二の手ほどきでキムチ漬けを体験する子どもたち

川崎市立みづから小

在日コリアンが多く暮らす川崎市川崎区桜本の市立さくら小学校で15日、6年生の子どもたちがキムチを漬ける体験した。差別をなくすための公的施設「市ふれあい館」と共同で2009年から取り組む授業。新型コロナウイルスの影響で中断していたがい作り方を地元のハルモニ（おばあさん）たちが手ほどきした。

(石橋學)

約70人の子どもたちを前に石目分さん(92)は「昔はしく漬けまじょうね」とあいさつした。

キムチが臭いと言われ、恥ずかしい思いをした。今は体にいい、おいしいと喜んでもらえてうれしい。おい

3年ぶり
開催
6年生
キムチ漬け体験

目が輝いた。

タレが多いほどおいしい
なるとアドバイスされ、松
浦果穂さん(12)は「上手に
できた」と満足。韓国の
「辛ラーメン」にキムチを
加えるほど辛いもの好きと
いう。バングラデシユ人の
父とフィリピン人の母を持
つアスマ・ホサイン(12)さ
んも「家族全員キムチが好
き」といい、金大晴さん
(12)は「家では店で買った
ものをよく食べる。ハル
モニに教わったからおいしく

1980年代に來日、東
京・新宿で焼肉店「ソウ
ル」を営んだ朴根恵さん
(70)は「はやるようになる
まで大変だったが、今では
世界中で愛される漬物にな
った」と話す。家庭科専は
ニンニクのおいとキムチ
を持ち帰る子どもたちも
「早く食べたい」と弾む
声に包まれ、先生役のハル
モニの最高齢、96歳の崔
命蘭さんはうれし涙をこ
ぼして喜んだ。

手本を示したのは尹正子さん(83)と孫連順さん(82)。唐辛子とニンニクをつぶし、同僚職員と披露した。

ちで下しこへした真つ赤なタレを白菜の葉一枚一枚に塗り込んでいく。「かわいいい、かわいい子どもをなでるように。最後にやさしく包めば出来上がり」と説明すると、子どもたちの