Nerima City Office Regional Promotion Section

네리마 통신

2024 년 겨울호

다언어정보지원인(한국어 담당)
서 기숙

냉면

한국의 대표적인 면을 들자면 냉면과 칼국수가 있습니다.

옛날에는 메밀 농사가 많았던 북쪽 지방에서는 기계에 밀어내는 식의 냉면, 밀가루 수확량이 많던 남쪽 지방에서는 칼로 자르는 칼국수가 주이었던 것 같습니다. 지금은 어디를 가도 양쪽 다 먹을 수 있습니다. 만드는 방법 뿐 아니라 먹는 방법도 맛도 각양각색입니다.

그 중에서 이번에는 냉면에 대해서 이야기 하려고 합니다.

냉면은 조선 왕조 시대부터 존재해, 루트는 현재의 북한에 있습니다.

한국에는 1950 년에 조선전쟁이 일어났을 때 남으로 피난 온 북한 출신자들을 통해서 본격적으로 보급 되었다고 합니다.

원래는 추운 겨울에 따뜻한 온돌 방에서 이가 시리 울 정도로 차갑게 해서 먹는 요리입니다.

자주 먹는 사람 중에는 「**先酒後麺**(선주후면)」이라는 냉면에 앞서 삶은 고기나 빈대떡이나 만두를 안주로 술을 마시곤 하는 습관이 있습니다.

냉면에는 여러가지 종류가 있습니다.

물 냉면은 평양 발상입니다. 꼭 짠 면 위에 간을 한 육고기, 삶은 계란, 김치, 달걀 지단 채, 배등을 올리고 최후에 육수와 동치미 국물을 섞은 맑고 담백한 차가운 국물을 부어서 완성 합니다.

비빔면은 함흥 발상입니다.

면에 삶은 계란, 오이채 등

여러가지 야채에 양념으로

버무린 홍어회를 올려서

잘 비벼서 먹습니다.

진주냉면은 어류로 만든 해산물 국물, 탄력 있는 굵은 면, 가늘게 채 썬 계란구이에 소고기 지지미를 올려 담아내는 것이 특징입니다.

여러분도 한번 드셔 보십시요.

사업추진계에서 알림

<문화교류광장 정보코너를 이용해 주십시오>

일본어 학습정보와 외국인을 위한 생활 정보 등을 다국어로 제공합니다.

【장소】네리마구 히카리가오카 3 - 1 - 1

【전화】０３ - ３９７５ - １２５２

【개설시기】평일은 오전 10 시 ~ 오후 1 시

토・일・축일은 오후 1 시 ~ 4 시

※연말연시 등「문화교류광장」휴관일은 제외

【대응언어】영어 : 화・목・토 중국어 : 수・금・일 한국어 : 월

※그 외의 언어는 문의해 주십시오

<외국어 상담창구를 이용해 주세요>

지역진흥과 사업추진계에서는 영어・중국어・한국어・타갈로그어・일본어로 여러 가지 상담이 가능합니다. 전화로도 상담을 받고 있습니다.

【장소】지역진흥과 (구청 본청사 9 층) 네리마구 토요타마키타 6 - 1 2 - 1

【전화】０３ - ５９８４ - ４３３３

【개설일시】평일 오후 1 시 ~ 5 시

【대응언어】 영어 : 월 ~ 금 중국어 : 월 ~ 금 한국어 : 금

타갈로그어 : 월 ※그 외의 언어는 문의해 주세요.

일본인과 외국인이 교류할 수 있는 이벤트 등을 개최하고 있습니다. 상세한 내용은 여기로

【구공식 홈페이지】https://www.city.nerima.tokyo.jp/gaikokunohitomuke/bunka.html

【ＱＲ】

네리마구지역진흥과 사업추진계

〒１７６ - ８５０１

네라마구 토요타마키타 6 - 1 2 - 1

네리마구청 본청사 9 층

전화０３ (５９８４) ４３３３

e-mail:CHIIKI17@city.nerima.tokyo.jp

편집:문화교류 광장

(히카리가오카 3 - 1 - 1)

다언어정보지원인

무라키 나오코 (영어 담당)

사토 유키에 (중국어 담당)

서 기숙 (한국어 담당)