

講師

韓 在賢(ハン・ジェヒョン)

韓国・ソウル出身 | 東北大学文学部卒業
現在は浪江町で暮らしながら、地域観光・国際交流・多文化共生事業に携わっています。
韓国料理や食文化を紹介しながら、皆さんと一緒に楽しく交流できればと思います。

浪江町

多文化共生事業

韓国料理

ワークショップ

浪江町では、ことばや文化の違いを越えて、地域の中で気軽に交流できる場づくりを進めています。

今回は、韓国・ソウル出身の講師と一緒に、韓国の家庭料理を作るワークショップを開催します。キンパ、トッポッキ、チーズキムチチヂミの3品を、グループに分かれて作る予定です。

料理や韓国の食文化について学び、作った料理と一緒に味わいながら、参加者同士で楽しく交流しましょう。料理が初めての方や、親子での参加也大歓迎です。ぜひお気軽にご参加ください！

※当日のメニューは、食材の調達状況等により、一部変更となる場合があります。

キンパ (辛くありません)

野菜や卵などを、ご飯と一緒に海苔で巻いた韓国式のり巻きです！(辛くありません)

チーズトッポッキ (辛さ控えめ)

もちもちのお餅を甘辛いソースで煮込み、たっぷりのチーズをのせて仕上げます！

チーズキムチチヂミ (ピリ辛)

キムチや野菜を入れて香ばしく焼き、とろけるチーズを加えた韓国の粉もの料理です！

【開催概要】

日時：2026年9月19日（土）10:30～13:30

会場：浪江町ふれあい交流センター 調理室

定員：15名程（要申込）

参加費：無料

内容：文化紹介 | 調理体験 | 試食・交流

【持ち物】

エプロン、三角巾、手拭きタオル

こんな方におすすめです

- 海外の文化や料理に関心がある方
- 体験しながら楽しく異文化を学びたい方
- 地域で新しいつながりを作りたい方

※ 食物アレルギーなど、食べられないものがある方は、申込時にお知らせください。

※ 辛さは全体的に控えめにし、必要に応じて調整する予定です。
(辛さの感じ方には個人差があります)



主催：浪江町 | お申込み & お問い合わせ

☎ 0240-23-6927



運営：F-ATRAs | お申込み & お問い合わせ

☎ 080-5744-2211

✉ team@f-atras.jp

申込みはこちら▼

