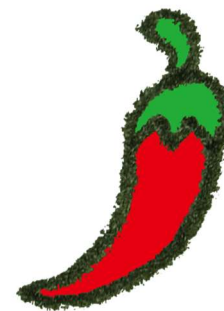


今日の  
おすすめ!



# キムチ



キムチは<sup>かんこく</sup>韓国の<sup>つけもの</sup>漬物で、<sup>さむ</sup>寒さが<sup>きび</sup>厳しい冬を<sup>ふゆ</sup>乗り越えるための<sup>の</sup>保存食として<sup>き</sup>誕生しました。

キムチが<sup>つく</sup>作られるようになった<sup>とうしょ</sup>当初は<sup>やさい</sup>野菜を<sup>しお</sup>塩で<sup>つ</sup>漬けただけの<sup>から</sup>辛くないものだったそうで、<sup>から</sup>辛いキムチが<sup>つく</sup>作られるように

なったのは18<sup>せい</sup>世紀<sup>き</sup>ごろからと<sup>い</sup>言われています。



はくさい

## 白菜だけじゃない!! いろいろなキムチ!



ペチュギムチ (배추김치)

はくさいで作られたキムチ。  
一番有名なもので、キムチとい  
うと、この「ペチュギムチ」のこ  
とをいいます。



オイギムチ (오이김치)

きゅうりのキムチ。  
オイソバキ、オイキムチともい  
うそうです。



カクトウギ (깍두기)

大根のキムチ。  
カクテキともいいます。  
大根をさいの目に切って作りま  
す。



ムルギムチ (물김치、水キムチ)

唐辛子とニンニクを使わない、  
汁気の多い白いキムチ。汁ごと  
食べます。冷麺の汁にもつかう  
そうです。