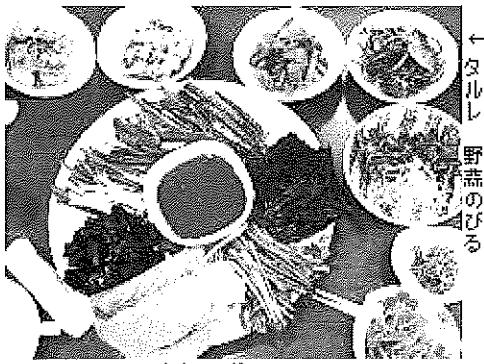


●むくげ・食道楽49●

韓国家庭料理 「兄弟食堂」

今回のグルメレポートは、言ったモン勝ちミドル・ネームも最近、定着しつつある山下イ・ヨンエ昌子が報告します。

キム・ハンスンさん推薦による韓国家庭料理“兄弟食堂”は名前だけ聞くと何だか体育会系のモムチャン達が集まる食堂のような感じを受けます。さて、どんな料理が食べさせてくれるのか楽しみにしながら以前に訪れたハングル文字と日本語が混在する今里新地にある「ひち福」と新今里公園を目印に出かけました。



↑クアメギ

最初に登場したのは“いやあ～、クアメギやん！”と、山根さんが叫びました。念ずれば通じるんですねえ、むくげ ML でどんな食べ物なのか話題にしていた料理の登場です。山根さんによればクアメギは鰯（現在は秋刀魚）を寒風にさらし発酵乾燥させた乾物で浦項市特産の「九竜浦クアメギ」が有名なのだそうです。この店のママはソウル出身ですが浦項の友達に電話して送ってもらったとのことでした。皿の上にあるネギ、ワカメ、海苔等を好みに応じて春白菜に巻いて唐辛子味噌で食べるのですが、少々生臭くそんなに感動を覚えるような味ではなかったです。それよりも、春白菜や野蒜のキムチなど春の到来を感じさせるような季節料理をさりげなく、かつ大胆に並べられていた心憎い客へのもてなしに方にチ

山下昌子

ヤングムとしてはこの店に三つ★です。



↑チユ-ユクポックム(豚いため)

センテチゲ→(生鮋海鮮鍋)

豚肉のポクム（炒め物）「チユ-ユクポクム」、生ダラ（センテチゲ）：棒鰈はトンテの海鮮鍋とともに生ビール、タッペギ（マッコリ）、焼酎と美味しい食事で盛り上がっていると後の客が、いきなり自己紹介と DVD の営業販売を始め出しました。



戦争と女性の人権博物館建設のためのチャリティーコンサートDVDをよろしく

おへっと？これはまるで韓国で食堂にいるようではありますか。店内にいる全員で飲んで食べて話も弾み大盛況の楽しいグルメの会になりました。費用はお一人様 3,000 円でコストパフォーマンスはバツチリです。久しぶりの“むくげ・食道楽”一押しヒット店！！です。



参加者は山根・Rのママ・魯惠英・深田草哲・小林・寺岡・金東秀・堀内・島津・金恒勝・飛田(敬称略)山下G・山下ヨンエ

場 所：大阪市生野区新今里 3 丁目 7-24
電 話：06-6751-7052