

韓国^の夏

山口県国際交流員レポート8月号



済州特別自治道



江原特別自治道



釜山市

トウオ

「더워~(暑い~)」

韓国の国際交流員、ソンハンビツです。

今年もまた夏が戻ってきました。

今回のCIRレポートは、韓国の夏時期の伝統、文化、グルメを紹介したいと思います。



直近30年間の8月平均気温



韓国の夏の気温は、日本より少し低いけど毎年上がっているヨ！

2023年8月の最高気温はなんと38.4℃だよ！



韓国の夏の年中行事

流頭（유두, ユドゥ）

旧暦6月15日、新羅（シラギ、朝鮮半島の古代国家）の伝統で、豊作を祈願する祭りをを行い、体を清めて夏の病を防ぐ日です。

マッコリなどのにごり酒で作ったパン、水餃子などを食べます。

また、水団（スダン）という、団子を入れたフルーツポンチを食べる風習もあります。



三伏（삼복, サンボク）

旧暦7月中旬から8月初旬の期間で、日本の土用の丑の日のような年中行事です。

暑さに負けないよう、体力と気力をつける料理を食べる風習があります。昔は犬の肉を食べましたが、現代の韓国では禁止となり、牛、にわとり、うなぎ、ドジョウ、ニベなどを食べます。

これらは鍋で食べることが多いですが、これは「熱を以て暑を制す」という韓国の言い伝えとも関係があります。

七夕（칠석, チルソク）

日本の「七夕（たなばた）」と同じ由来を持つ、年中行事です。韓国では旧暦7月7日です。

短冊は作りませんが、星に願いを込めたり、梅雨明けを記念して本や家財を干します。

夏に収穫した新麦とかぼちゃで麺、煎餅などを作って祭りをします。



秋夕（추석, チュソク）

旧暦8月15日の、「韓国民族の最大の名節」とも呼ばれる年中行事です。

夏の終わりに一年の農事をまとめ、ご先祖様と神様に豊作を祈願する行事です。

先祖の墓の手入れをして、お茶とお酒を捧げ、健康と多幸を祈ります。また、町の人々で祭りをを行い弓撃ち・シルム(韓国のレスリング)・綱引きなどをやりました。

「チュソク」や韓国の年中行事をもっと知りたい方は下のリンクをご参照ください。

[山口県国政交流員レポート2022年8月号](#)



韓国の夏の旬の食べ物

もも



いか



チャメ
(まくわうり)



すもも



ぶどう

すいか



ブルーベリー

うなぎ



青うめ



あわび

日本と似て
いるネ！



韓国の「冷たい麺料理」



①：平壤冷麺

牛肉とキムチがベースの「さっぱりした濃いスープ」が特徴

②：マッククス

昔ながらの蕎麦冷麺、汁ありと汁なしのバリエーションがある

③：コンククス

冷やした豆乳スープの素麺、全羅道地方では砂糖で味付けをする

④：ミルミョン

釜山地方のソウルフード、小麦の麺がもちもち

한국의 여름

야마구치현 국제교류원 레포트 8월호



제주특별자치도



강원특별자치도



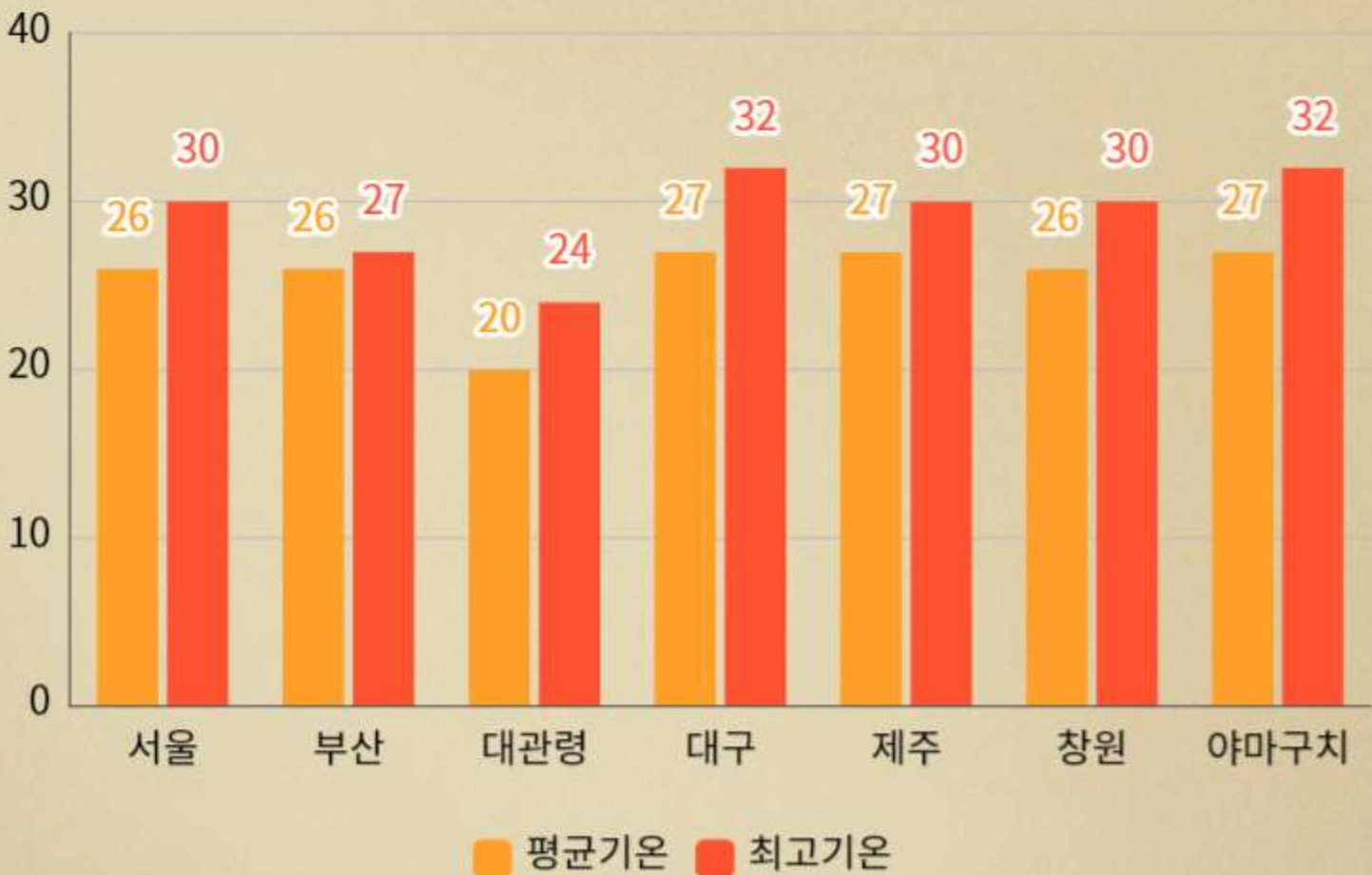
부산시

「暑い~(더워~)」

한국 국제교류원 성한빛입니다.
올해도 여름이 다시 찾아왔습니다.
이번 CIR 레포트는 한국 여름 전통문화와
음식을 소개드리려 합니다.



최근 30년간 8월 평균기온



한국의 여름 기온은 일본보다 조금
낮지만, 매년 상승하고 있어요!

2023년 8월의 최고 기온은 무려
38.4°C였어요!

한국의 여름 세시풍속

유두 (流頭)

음력 6월 15일로 신라시대부터 풍작을 기원하는 축제를 열고 몸을 깨끗이 하여 병을 예방하는 날입니다.

이 날은 막걸리으로로 만든 빵, 물만두 등을 먹으며, 수단이라는 경단을 넣은 과일 화채를 먹는 풍습도 있습니다.



삼복 (三伏)

음력 7월 중순부터 8월 초순까지의 특정 기간으로, 일본의 "우시노히"와 같은 민속입니다.

더위에 지지 않도록 기력을 기르는 음식을 먹는 풍습이 있는데, 예전에는 보신탕을 먹었지만, 현대의 한국에서는 기피되어 대신 소고기, 닭고기, 장어, 미꾸라지, 민어 등을 먹습니다.

이것들은 주로 냄비 요리로 먹는데, 이는 이열치열과 같은 한국의 속담과도 관련이 있습니다.

칠석 (七夕)

일본의 "다나바타"와 같은 유래를 가진 세시풍속으로, 한국에서는 음력 7월 7일을 기념합니다.

탄자쿠를 만들지는 않지만, 소원을 빌거나 장마가 끝난 것을 기념하여 책이나 가재도구를 풍습이 있었습니다.

여름에 수확한 햇밀로 면, 전병 등을 만들고, 호박전 등을 부쳐 축제를 열었습니다.



추석 (秋夕)

음력 8월 15일의, "한민족 최대 명절"이라고도 불리는 날입니다.

여름의 끝에 한 해의 농사를 마무리하고 조상님과 신께 풍년을 기원하는 행사입니다.

조상의 묘를 손질하고 차와 술을 바치며 건강과 행복을 기원합니다.

옛날에는 마을 사람들과 함께 축제를 열어 활쏘기, 씨름, 줄다리기 등을 했습니다. "추석"이나 한국의 연중 행사에 대해 더 알고 싶으신 분은 아래 링크를 참조하세요.



한국 여름 제철 음식

복숭아



오징어



참외



자두



박



포도



장어



청매실



블루베리



전복

일본이랑 비슷
한 것들이 많네!



한국의「차가운 면 요리」



① : 평양냉면

쇠고기와 김치국물이 주가 되는「깔끔하면서도 진한 국물」이 특징.

② : 막국수

옛부터 먹어온 메밀면, 국물이 있는 것과 비빔냉면 등 여러 종류가 있다.

③ : 콩국수

차가운 콩국에 소면을 넣은 요리. 한국 전라도 지방에서는 설탕을 넣기도 한다.

④ : 밀면

부산 지방의 소울푸드, 쫄쫄쫄쫄한 밀가루면이 특징.