

かわさき区の宝物シート

宝物No.	かんこくちよせんりょうり
20-5	韓国朝鮮料理



エリア	全域	シーズン	通年
	—	日時	

目的	<input type="checkbox"/> 観る	<input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する
	<input checked="" type="checkbox"/> 食べる	<input type="checkbox"/> その他

宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり	<input type="checkbox"/> イベント・祭り
	<input checked="" type="checkbox"/> 味づくり	<input type="checkbox"/> にぎわい
	<input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの	<input type="checkbox"/> 港めぐり
	<input type="checkbox"/> 歴史的なもの	<input type="checkbox"/> 人物



写真・資料提供：川崎焼肉料飲業者の会

所在地	川崎区内全域（主としてセメント通り周辺・川崎駅周辺）
問い合わせ	
TEL	
FAX	
E-mail	
URL	
交通	



基礎情報

- 戦後、在日韓国・朝鮮人の増加に伴い、現地の食材・料理を販売する飲食店が、主にコリアタウンやJR川崎駅周辺に軒を連ねるようになり、今やその味は川崎に定着している。
- カルビやタン塩などの焼肉メニューに限らず、自家製キムチや、韓国風のり巻きなどの家庭料理が楽しめる飲食店も多い。

由来・エピソード

- 朝鮮半島も昔は日本と同じく仏教文化の国として、肉食禁止の風習があった。それが13世紀から約1世紀あまりにおよんだ蒙古の支配によって変化が生じることになった。遊牧民族である彼らがもたらした肉食文化の影響は強く、それを禁じる仏教の教えは形骸化したといわれる。加えて15世紀からは、儒教を尊び、仏教を排する「崇儒排仏」の政策により、肉食が自由となった。以来、朝鮮半島の人々は肉料理の文化を様々な形で発展させていった。
- また、朝鮮半島では、狩猟採取ばかりでなく農耕も古くから発達したが、その過程において大豆やモヤシ、ワラビなどの山菜採集は重要性を失わなかった。ビタミンや植物性タンパク質、繊維質豊富な山菜は、肉を食べる際の副食として非常に大事な食材となっていた。朝鮮半島の人々は日頃よく山菜取りに出かけるといふ。ただ、深い雪に埋もれる冬には、野菜の収穫も無く、山菜類の採集もできなくなってしまうことから、冬の間ビタミン源として発明されたのが「キムチ」であった。キムチは冬の間保存食として作られたものであり、長期間の保存がきくのはニンニクと唐辛子の効能によるものである。
- 特に、ニンニクや唐辛子の辛味成分のカプサイシンは成人病の予防や、脂肪を燃焼させるダイエットの効果が高い注目の香辛料。コリア料理は一言で言えば薬膳料理であり、毎日の食生活に健康の素を取り入れているバランス食といえる。

補足・その他

関連シート

- (20-1) 桜本商店街日本のまつり
- (20-2) 川崎市ふれあい館
- (20-4) コリアタウン