

## ～国旗について～

葛西中学校  
12月20(水)  
実施

韓国の国旗は、「太極旗」と呼ばれています。陽と陰を表す、赤と青を組み合わせた円が「太極」で、太陽と月、善と悪など、“相対するふたつのものが合わさって調和を保つ”という、中国古来の易学の宇宙観を表しています。

太極の四方に描かれているものは、それぞれ“空と月”“水・地・日”“火”を象徴し、“正義・生命力・豊かさ・知恵”を意味しています。また、地色の白は“平和の精神”を表しています。

# 韓国ってどんな国？



## 【基本情報】

- ◆首都：ソウル
- ◆面積：98,048 km<sup>2</sup>
- ◆人口：約 5145 万人
- ◆言語：韓国語
- ◆宗教：仏教 など
- ◆気候：北部や内陸部、山岳地帯は亜寒帯冬季少雨気候、それ以外の地域は温帯夏雨気候・温暖湿潤気候に属する。

## 【韓国の料理の特徴・食文化】

韓国料理は、「薬食同源」といって、“食べるものは全て薬になる”という考え方が根付いています。このように、食を重要視している韓国人の食卓には、ご飯・スープ・メイン料理（主菜）・おかず（副菜）・キムチが必ず並び、バランスの良さが特徴です。

日本と同じく、主食として最もよく食べられているのはご飯です。食事のときは必ずスープが用意されるため、クッパにして食べる方法が度々とられます。

## 【給食で作る料理・使う食材】

### ◆クッパ

代表的な韓国料理のひとつで、韓国語で「クク」がスープ、「パプ」がご飯という意味の、名前のお通り、スープとご飯を組み合わせた料理です。韓国は、湿気がなく乾燥した気候の地域が多いため、スープは食卓には欠かすことができません。そのため、スープの中にご飯を入れる食べ方が日常的となっています。



### ◆コンナムル（豆もやしのナムル）

家庭料理の一つで、野菜や山菜、野草を塩ゆでしたものを、調味料とゴマ油で和えたものです。また、そうした食用の野菜、山菜、野草のことをナムルと呼ぶこともあります。



### ◆ホバクジュク（かぼちゃのぜんざい）

韓国の伝統的な冬のデザートです。かぼちゃ粥ともいわれます。韓国では、日本に比べてお粥を食べる頻度が高く、病気のとき以外でも、朝食としてお粥を食べることもあるそうです。

