



私は今回のサマーセミナーを通じて、様々な人と出会い、様々な経験をし、様々な文化の違いに触れることができた。その中でも今回のサマーセミナーにおいて特に印象深かったことは、韓国と日本の食文化の違いについてである。日本では注文したものしか提供されない事がほとんどだが、韓国ではキムチなどの副菜が複数付いて提供されるのが当たり前である為知らないと頼みすぎてしまう。

またその他の料理の食べ方について述べると、あらかじめ食べ方を知っていないと分からないものが日本に比べて多かった。その原因としては食事の際に出て来る香味料やおかずなどの多さが考えられる。特に焼肉の際には非常に多くの味付け用の香味料が用意されていた。

肉を焼く際に日本では網を使用するのが一般的だが、韓国では網ではなく中心の盛り上がった鉄板を使用していた。また豚肉は大きくスライスした状態で焼き、ある程度焼きあがったところでハサミを使って切るものもあった。食べ方の面では肉だけで食べるということは日本ほど多くなく、大抵の場合サンチュと呼ばれる葉で肉や味噌、野菜、おかずを巻いて食べる場合がほとんどであった。

帰国後学習することで知ることができた食文化について挙げると、器を持ち上げて食べてはいけない、ご飯とスープはスプーンを使用し、おかずは箸を使用して食べる・一番年上の人が食べ始めるまで食べてはいけない・一番年上の人より先に席を立ってはいけないなどがある。

今回の研修では多くの大切なものや考え方を得ることができた。その中でも韓国語を少しでも話せるようになりたいと感じたことが自分にとって非常に大きなものだと思う。今回の研修中に知り合った韓国の友人が日本に来た時に、少しでも韓国語を話せるようになっておきたい。韓国に限らず、国際関係というものは非常に難しい問題ではあるが、個人の旅行などでは経験できない交流などを研修を通して経験できたので今回の韓国研修は自分にとってとても良い経験になった。