

12月13日（水）

きょうは、スープの“トック”についてのお話をします。

“トック”とは、日本のとなりの国の<sup>かんこく</sup>韓国の料理で、餅を棒状に<sup>もち ぼうじょう</sup>にして<sup>うす</sup>薄くスライスしたものを、スープで<sup>に こ</sup>煮込んだ、日本のお雑煮に<sup>ぞうに に</sup>似たスープです。餅とはいっても、<sup>もち</sup>原料はもち米ではなく、<sup>げんりょう</sup>普段みなさんが食べている白いご飯のお米を<sup>げんりょう</sup>原料にして使った<sup>もち</sup>餅で、<sup>に こ</sup>煮込んで<sup>にと</sup>も煮溶けないという<sup>とくちょう</sup>特徴があります。ぜひ残さずに食べて、<sup>かんこく</sup>韓国には、こんな料理があるということを食べて知りましょう。