

焼肉・韓国家庭料理「韓国村」店長

パク ジョン ファン

朴 鍾煥さん

モトスミ・ブレイメン通りの焼肉・韓国料理“うちの焼肉、食べてってください!”

◆ 韓国出身

川 崎市国際交流センターの最寄駅、東急東横線・目黒線「元住吉駅」から賑やかに続く、モトスミ・ブレイメン通り…その中ほどに、朴さんが店長を務める韓国料理店「韓国村」があります。特上のお肉と種類豊富なチヂミで、家族連れにも親しまれています。

日本に興味を持ったきっかけ、来日のきっかけは？

高校2年生の時、第二外国語として日本語の授業がありました。その時は特別興味を持っていませんでしたが、友人の家にあった日本のファミコンで遊ぶようになって、自然に日本語に親しみました。韓国には兵役があって入隊したのですが、その間、日本語の新聞を切り抜いて独学で勉強していました。兵役終了後通っていた日本語の学校の先生の勧めで、日本に語学留学することになりました。



店内のかわいい韓国雑貨

「韓国村」に勤めることになった経緯は？

東京の日本語専門学校を卒業後、ビジネスホテルに就職したのですが、リーマンショックで経営困難に陥り、仕事を続けることができなくなりました。ホテルのオーナーが飲食店も経営していたこともあり、お店を任せられるようになりました。ここ「韓国村」では2010年4月から店長をしています。



モトスミ・ブレイメン通りやこの地域の印象はいかがですか？

とてもきれいで整った通りだと思います。来日してからずっと東京の中心部に住んでいますが、生活しやすい場所なので引っ越してきたいと思うほど気に入っています。

日本の生活はどのようなですか？

料理も好きだし、生活は楽しいです。留学生の友達はみんな帰国しましたが、私は帰りません。日本人はとても優しくて、100%満足しています。ただ、日本の若者が親に対して尊敬の念を持たない言葉を口にしての耳にすると、あまりいい気分がしません。

韓国には年に1回、母の誕生日の時に帰ります。日本の和菓子(あんこの入ったお餅)をお土産に買って帰ると、とても喜んでくれます。また1週間に1度は親に電話をかけます。私にとって両親はとても尊敬する大事な存在です。

日本が好きとおっしゃっていた朴さん。日本のドラマも大好きで、特に木村拓哉さんと竹内結子さんの大ファンとか…私たち日本人に薄れてきている‘目上の人を敬う心’に胸を打たれ、改めて考えるひとときでした。

(取材・文：編集ボランティア 相沢明子)

朴さんおススメ
キムチチャーハン

材料(1人分)

キムチ	50g	ニンニク	
豚肉(小間)	30~50g		適量(みじん切り)
ごはん	茶碗1杯分	コチュジャン	小さじ1/2
ねぎ	5cm	砂糖	小さじ1/2
玉ねぎ	1/4個	酒	大さじ1
卵	1個	ゴマ油	適量
焼き海苔	1/4枚	白ゴマ	小さじ1

作り方

- 1 ニンニク、肉、キムチを炒め、酒をふる。
- 2 玉ねぎ、ねぎ、砂糖を加え、さらに炒める。
- 3 ご飯を炒める。
- 4 卵を入れ、コチュジャンを加え炒め、海苔をちぎりながら入れてさらに炒めて、ゴマをふる。

※卵は割り入れずに、最後に目玉焼きとしてトッピングしてもOK。他に野菜はお好みで加えても。