



# 2026年各界の新春メッセージ

昨年は韓日正常化  
の実現に向けた取り組みが進展しました。また、韓日間の経済交流も活性化し、両国間の相互理解が深まりました。

す。

## より成熟した民族共同体へ 多様性尊重して和合団結を

新年を迎えるにあたり、皆様のご健康と

ご縁を大切に、来年もよき年になります。

新年には、多くの人々が新しい

希望や夢を持ち、前進する意

志で、新たな歩みを始めます。

この機会に、皆様へ心からお

お詫びと感謝の意を表します。

また、来年も皆様の健康と

幸福を祈ります。

最後に、皆様へ心からお

お詫びと感謝の意を表します。



人が参加して開催されたり写真。同教室は年3回（6月、9月、12月）の開催で、韓国では12月がキムジョンの季節とあって、タレ作りからキムチ漬けを講習した。

韓国ドラマが好きで  
漬けてみたくなつて



A close-up shot showing a person's hands holding a long, thin, yellowish-brown object, possibly a piece of food or a utensil, over a stainless steel pot. The person is wearing a green apron.

婦人会から尹会長はじめ6人の役員が各テーブルを回り指導。キムチ漬けで一番重要な塩漬けは、前日から婦人会が白菜12株を購入し準備した。当日のメニューは、キムチ漬けのほかポッサム（煮豚）と海鮮スンドゥブチゲの3品。

参加者からは「食べるのが樂しみ」「上手く漬けることができた」といつた声が聞かれた。親子漬けから野菜の切り方、

ムニ教室」が12月14日、同本部会館で開かれ、婦人会滋賀本部（朴留子会長）が協力し、婦人会会員ほか同本部韓国語教室の日本人生徒ら25人が参加した。写真。

25年以上にわたり韓国料理店を経営し、本場韓国でも料理を研究、葉睡料理マイスターの権五春さん（民団滋賀本部副議長）が、白菜キムチの塩漬けから野菜の切り方、

ヰムヂ

—韓国ドラマが大好きで  
キムチを漬けてみたかつ  
つた。

持ち帰  
覚えて家で作ってみ  
と呼びかけた。

挑戦した。テープルには  
漬けたてのキムチやキン  
参加もあり、食を通じて  
韓日が交流を深めること

## 会員の連帯感

FAX 079-234-5013

YOUNG

お問合せ：事務局 03-5292-3988

# 在日が担ってきた 『韓流文化』の大輪

# 歌・文学・言葉 紡いだ歴史

# 在日世界韓人商工人連合会







