

韓国の飲み物「シッケ」

「シッケ」ってなに？

「シッケ」は韓国の祝祭日に飲む伝統ある飲み物ですが、今は日常的に飲まれます。コメを使った冷たくて甘い、柔らかい味がする飲み物です。



韓国国際交流員 (CIR)
李 重燁 (イ・ジュンヨプ)
作成

作り方

米 1 合
モルトパウダー 100 g
水 2 L
砂糖 300 g

1. 1 合分の硬めに炊いたご飯を作る。
2. ご飯が出来上がる間にモルトパウダーと 2 L の水を、塊が無いようによく混ぜる。
3. 混ぜた水の中の粉が沈むまで、30 分間待つ
4. 出来上がったら炊飯器からご飯をいったん取り出して粗熱を取る。
5. 冷やしたご飯に、3 の上澄み液を沈殿物が入らぬように入れて簡単に混ぜる。
6. 5 を炊飯器に戻し、保温機能を使って 3 時間～6 時間ぐらい置く。
(大体、3 時間後に 10～20 粒ぐらい浮かんだらいい状態)
7. 大きい鍋に移して、強火で沸騰させる。浮かんでくる白い泡は取り除く
(こぼれそうだったら火を弱くしよう)
8. 沸騰させながら、砂糖を自分の好みで味見をしながら入れる
(冷やした後でも甘くないと感じたら暖めて砂糖をもっと入れても OK)
9. 火を止め、7 分ぐらい冷やした後、容器にいれ冷蔵庫に入れると冷たくて甘いシッケの出来上がり

注意点！！

冷蔵庫に入れて 10 日ぐらい経つと痛んでしまいます！！できる限り早く飲みましょう。



こういう活用も？

缶のシッケがあります。コメを網でこしたシッケにコチュジャンとトッポッキ用モチをいれて煮るだけでなんと、トッポッキの出来上がり！
缶のシッケがコチュジャン以外の材料の役割をしてくれるからです！



いつ飲むとおいしい？

風呂上りの後、冷たい「シッケ」を飲むとそれこそ、極楽！
暖めて食べてもおいしいですよ！