

LESSON NOTES

Upper Intermediate S3 #25 This Japanese Review Has All the Right Ingredients!

CONTENTS

- 2 Kanji
- 3 Kana
- 4 Romanization
- 6 English
- 7 Vocabulary
- 8 Sample Sentences
- 9 Grammar

25

KANJI

1. [ピンポン]

2. 新平: おじゃま。お、光一も、来てたのか。

3. 光一: よお、新平。男三人で忘年会ってのもさえないけどな。

4. 新平: 確かにな（笑）（クンクン）
うまそうなおいだな。今日は鍋か？

5. 豪: 忘年会といえば、やっぱり鍋でしょ！俺、鍋にはちょっとうるさいよ。

6. 新平: いわゆる鍋奉行ってやつか。それは、楽しみだな。

7. 豪: じゃーん、今日のだしは、俺が腕によりを掛けて、鶏ガラを煮出してとったスープだぞ！
鶏ガラスープの素は手軽だけど、本格的な味を出すには、やっぱり鶏ガラから煮出すに限るよ。

8. 光一: すげえいいにおい！さっそく、この肉とか野菜、入れていい？

9. 豪: ちょ、ちょっと待て。入れる順番があるんだ。
まずは、火が通りにくい野菜と肉類から入れるのが鉄則なんだ。
頃合をみて、最後に白身魚とか、貝類を入れるんだ。火が通り過ぎて硬くなっちゃうからな。

10. 光一: ほおお。なるほど。

11. 豪: さ、そろそろ、この牡蠣は食べごろだぞ。

12. 新平: 牡蠣といえば、白ワインだよな。

CONT'D OVER

13. 豪: あっ！しまった、俺としたことが、白ワインを買い忘れた！
14. 新平: まあ、いいよいいよ。
それより、この牡蠣、最高だぜ！面倒くさいから、ここにある牡蠣、全部鍋に入れちゃおうぜ。
15. 豪: だめだめ！次の牡蠣を入れるのは、今鍋の中にあるのを全部食べきってからだよ！
16. 新平: はいはい、鍋奉行様。

KANA

1. [ピンポン]
2. しんぺい: おじゃま〜。お、こういちも、きてたのか。
3. こういち: よお、しんぺい。おとこさんにんでぼうねんかいつてのもさえないけどな。
4. しんぺい: たしかにな(わらい) (クンクン)
うまそうなおいだな。きょうはなべか？
5. ごう: ぼうねんかいといえば、やっぱりなべでしょ！おれ、なべにはちよっとうるさいよ。
6. しんぺい: いわゆるなべぶぎょうってやつか。それは、たのしみだな。

CONT'D OVER

7. ごう: じゃーん、きょうのだしは、おれがうでによりをかけて、とりガラをにだしてとったスープだぞ！
とりガラスープのもとをはてがるけど、ほんかくてきなあじをだすには、やっぱりとりガラからにだすにかぎるよ。
8. こういち: すげえいいにおい！さっそく、このにくとかやさい、いれていい？
9. ごう: ちょ、ちょっとまて。いれるじゅんばんがあるんだ。
まずは、ひがとおりにくいやさいとにくるいからいれるのがてっそくなんだ。
ころあいを見て、さいごにしろみぎかなとか、かいるいをいれるんだ。ひがとおりすぎてかたくなっちゃうからな。
10. こういち: ほおお。なるほど。
11. ごう: さ、そろそろ、このかきはたべごろだぞ。
12. しんぺい: かきといえば、しろワインだよな。
13. ごう: あっ！しまった、おれとしたことが、しろワインをかいわすれた！
14. しんぺい: まあ、いいよいいよ。
それより、このかき、さいこうだぜ！めんどくさいから、ここにあるかき、ぜんぶなべにいれちゃおうぜ。
15. ごう: だめだめ！つぎのかきをいれるのは、いまなべのなかにあるのをぜんぶたべきってからだよ！
16. しんぺい: はいはい、なべぶぎょうさま。

ROMANIZATION

CONT'D OVER

1. [pinpōn]
2. SHINPEI: Ojama. O, Kōichi mo, kite ta no ka.
3. KŌICHI: Yō, Shinpei. otoko san-nin de bōnenkai tte no mo saenai kedo na.
4. SHINPEI: Tashika ni na (warai). (kunkun)
Umasō na nioi da na. Kyō wa nabe ka?
5. GŌ: Bōnenkai to ieba, yappari nabe desho! Ore, nabe ni wa chotto urusai yo.
6. SHINPEI: Iwayuru nabe bugyō tte yatsu ka. Sore wa, tanoshimi da na.
7. GŌ: Jā-n, kyō no dashi wa, ore ga ude ni yori o kakete, tori gara o ni dashite totta sūpu da zo!
Tori gara sūpu no moto wa tegaru da kedo, honkaku-teki na aji o dasu ni wa, yappari tori gara kara ni dasu ni kagiru yo.
8. KŌICHI: Sugē ii nioi! Sassoku, kono niku toka yasai, irete ii?
9. GŌ: Cho, chotto mate. Ireru junban ga aru n da.
Mazu wa, hi ga tōrinikui yasai to niku-rui kara ireru no ga tessoku na n da.
Koroai o mite, saigo ni shiromizakana toka, kai-rui o ireru n da. Hi ga tōri sugite kataku nacchau kara na.
10. KŌICHI: Hō. Naruhodo.
11. GŌ: Sa, sorosoro, kono kaki wa tabegoro da zo.
12. SHINPEI: Kaki to ieba, shiro wain da yo na.
13. GŌ: A! shimatta, ore to shita koto ga, shiro wain o kai wasureta!

CONT'D OVER

14. SHINPEI: Mā, ii yo ii yo.
Sore yori, kono kaki, saikō da ze! Mendōkusai kara, koko ni aru
kaki, zenbu nabe ni irechaō ze.
15. GŌ: Dame dame! Tsugi no kaki o ireru no wa, ima nabe no naka ni aru
no o zenbu tabe kitte kara da yo!
16. SHINPEI: Hai hai, nabe bugyō-sama.

ENGLISH

1. (ding-dong)
2. SHINPEI: I'm here. Oh, Koichi, you're here too.
3. KOICHI: Hey, Shinpei. A year-end party with just three guys is a bit pathetic,
but oh, well.
4. S: Well, that's true (Haha!) (sniff, sniff)
Something smells good. Are we having hotpot tonight?
5. GO: Well, we couldn't really have a year-end party without a hot pot
now, could we? I'm a bit particular about my hot pots y'know.
6. S: A sort of "Shogun" of hot pot, huh? I'm looking forward to it.
7. G: Ta-da! The soup is a chicken stock of my own recipe.
Using ready-made chicken stock is certainly easier, but to get that
real authentic flavor, boiling up your own broth from real chicken
parts is the only way to go.
8. K: Oh yeah, that smells great! Can I start putting in this meat and
veggies?

CONT'D OVER

9. G: Well, hold on now. There is a proper order to all of this. You have to start with the tougher vegetables and meat to make sure they get cooked all the way through. That's an ironclad rule. When the timing is right, then you can put in the white fish and shellfish last. If things get overcooked they can get all tough on you, you know.
10. K: Hmm... Oh, I see.
11. G: All right, it looks like the oysters are just about ready.
12. S: Oh, oysters go great with white wine don't they?
13. G: Oh shoot! That is so unlike me. I forgot to buy the white wine!
14. S: Oh it's fine, it's fine.
Forget about it; just the oysters are great! It's too much trouble putting the oysters in little by little, so let's just throw all of them into the pot.
15. G: No, no! We can't put the next bunch of oysters in until after we eat what's in the pot!
16. S: Yes, yes, hot pot Shogun.

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
鍋奉行	なべぶぎょう	nabe bugyō	person in charge of cooking and serving a hotpot dish
頃合	ころあい	koroai	suitable time, good time

鉄則	てっそく	tessoku	cardinal rule, ironclad rule
本格的	ほんかくてき	honkakuteki	full-blown, genuine, earnest
手軽	てがる	tegaru	easy, simple, cheap
素	もと	moto	ingredient, source, base
鶏ガラ	とりがら	torigara	chicken bones
煮出す	にだす	nidasu	to boil down
腕によりをかける	うでによりをかける	ude ni yori o kakeru	to put all one's skill to work, to do one's best
面倒くさい	めんどくさい	mendō kusai	bothersome, a pain

SAMPLE SENTENCES

<p>鍋料理を食べるとき、鍋奉行がいると助かる。</p> <p><i>Nabe ryōri o taberu toki, nabe bugyō ga iru to tasukaru.</i></p> <p>When you eat nabe, it helps to have someone who is in charge of cooking and serving it.</p>	<p>頃合をみて、彼にきちんと謝った方がいいよ。</p> <p><i>Koroai o mite, kare ni kichin to ayamatta hō ga ii yo.</i></p> <p>When the time is right, you should properly apologize to him.</p>
<p>インターネットを使うときは、セキュリティに注意するのが鉄則だ。</p> <p><i>Intānetto o tsukau toki wa, sekyuriti ni chūi suru no ga tessoku da.</i></p> <p>The cardinal rule of using the internet is to be careful about security.</p>	<p>ここは、本格的なフレンチレストランだ。</p> <p><i>Koko wa, honkaku-teki na furenchi resutoran da.</i></p> <p>This French restaurant is the real deal.</p>
<p>これは、手軽に読める本だ。</p> <p><i>Kore wa, tegaru ni yomeru hon da.</i></p> <p>This book is an easy read.</p>	<p>スープの素を使うと簡単だ。</p> <p><i>Sūpu no moto o tsukau to kantan da.</i></p> <p>It's easy if you use instant soup stock.</p>

<p>鶏ガラスープを作るのは時間がかかる。 <i>Torigara sūpu o tsukuru no wa jikan ga kakaru.</i></p> <p>It takes awhile to make soup from chicken stock.</p>	<p>昆布を煮出して、だしをとった。 <i>Konbu o nidashite, dashi o totta.</i></p> <p>I made soup stock from boiling konbu (seaweed).</p>
<p>私は、今日のパーティのために腕によりを掛けて料理した。 <i>Watashi wa, kyō no pātī no tame ni ude ni yori o kakete ryōri shita.</i></p> <p>I put all my skills to work in cooking for today's party.</p>	<p>毎日掃除をするのは、面倒くさい。 <i>Mainichi sōji o suru no wa, mendō kusai.</i></p> <p>It's a pain to clean everyday.</p>

GRAMMAR

The Focus of This Lesson Is to Review Grammar Points Introduced in Previous Upper Intermediate Season 3 Lessons

しまった、俺としたことが、白ワインを買い忘れた！

"Oh shoot! That is so unlike me. I forgot to buy the white wine!"

In this lesson, we will review select grammar points from previous Upper Intermediate Lessons. In this lesson we will focus on ~に限る, ~としたことが, and ~きる.

--*ni kagiru* (~に限る): Review of Upper Intermediate Season 3 Lesson 8

We use the phrase *ni kagiru* (~に限る) when talking about two things to express that one thing goes very well with the other. This phrase strongly implies that there is no better match than the two things you mention, or that when you mention one thing, the next thing automatically comes to mind as the best choice because they are closely associated. *Kagiru* (限る) is a verb that means "to restrict" or "to limit." For more details, please check the Lesson Notes for Upper Intermediate Season 3 Lesson 8.

In this dialogue, we use this phrase to compare instant soup stock to soup stock made from scratch, saying that the latter is much more authentic and delicious.

Examples from this dialog:

1. 鶏ガラスープの素は手軽だけど、本格的な味を出すには、やっぱり鶏ガラから煮出すに限るよ。
とりガラスープのもとではたがるけど、ほんかくてきなあじをだすには、やっぱりとりガラからにだすにかぎるよ。
"Using ready-made chicken stock is certainly easier, but to get that real authentic flavor, boiling up your own broth from real chicken parts is the only way to go."

Sample Sentences

1. ピザは、熱いうちに食べるに限る。
ピザは、あついうちにたべるにかぎる。
"Pizza is best when you eat it while it's hot."
2. カラオケは、大勢で行くに限る。
カラオケは、おおぜいでいくにかぎる。
"Karaoke is best when you go with a large group."

--to shita koto ga (~としたことが): Review of Upper Intermediate Season 3 Lesson 3

We use the phrase --to shita koto ga (~としたことが) to express that someone has done things that are contrary to that person's nature. Usually, the first personal pronoun, such as 私(わたし) or 僕(ぼく), comes before ~to shita koto ga, as in *watashi to shita koto ga* (私としたことが). Then, the phrase ~to shita koto ga is followed by the surprising action that the speaker has (or hasn't) done. For more details, please check the Lesson Notes for Upper Intermediate Season 3 Lesson 3.

In this dialogue, the character who uses this phrase was supposed to bring some wine as always, but the fact that he forgot to buy some left him feeling surprised at himself.

Examples from this dialog:

1. しまった、俺としたことが、白ワインを買い忘れた！
あっ！しまった、おれとしたことが、しろワインをかいわすれた！
"Oh shoot! That is so unlike me. I forgot to buy the white wine!"

Sample Sentences

1. 私としたことが、飲みすぎた。
わたしとしたことが、のみすぎた。
"It's not like me to drink so much."
2. 僕はいつも時間に正確なのに、僕としたことが、遅刻してしまった。
ぼくはいつもじかんにせいかなのに、ぼくとしたことが、ちこくしてしまっ
た。
"I'm always punctual-I can't believe that I, of all people, was late."

--*kiru* (~きる): Review of Upper Intermediate Season 3 Lesson 7

When we use *kiru* as an auxiliary verb along with a verb indicating a volitional action, it indicates "to finish doing something completely," as in *tabekiru* (食べきる), which means "to eat up," and *nomikiru* (飲みきる), which means "to drink up." For more details, please check the Lesson Notes for Upper Intermediate Season 3 Lesson 7.

In this dialogue, we can substitute 食べきってから with 食べ終わってから, but using きる emphasizes the nuance of "eating everything without leaving anything behind."

Examples from this dialog:

1. 次の牡蠣を入れるのは、今鍋の中にあるのを全部食べきってからだよ！
つぎのかきをいれるのは、いまなべのなかにあるのをぜんぶたべきってからだ
よ！
"We can't put the next bunch of oysters in until after we eat what's in the pot!"

Sample Sentences

1. 彼は、9回まで投げきった。
かれは、きゅうかいまでなげきった。
"He completed the ninth inning."
2. 今月は、もうお小遣いを全部使いきってしまった。
こんげつは、もうこづかいをぜんぶつかいきってしまった。
"I already used up all of my allowance for this month."

Vocabulary Usage: Phrases Used in

1. 煮出す (にだす)
"to boil down"

We use this word when you boil something down (usually to make だし, meaning "soup stock"), as in 昆布を煮出す ("to boil down kelp").

1. が通りにくい(ひがとりにくい)
"to take long to cook"
火が通るが煮える meaning "to cook" と同じ意味なので、煮えにくい」という意味。
2. 火が通り過ぎる (ひがとりすぎる)
This means the same as 煮過ぎる, which means "to overcook" something. This implies that something was overcooked to the point where it either tasted bad, became hardened, and so forth.

Related Expressions

1. だしを取る
"to make soup stock"
2. 火が通りやすい、火の通りがいい
"to cook easily"