

## LESSON NOTES

# Advanced Audio Blog S5 #10

## Top 10 Japanese Foods: Tempura

---

## CONTENTS

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

# 10

# KANJI

1. てんぷら
2. 「天ぷら」は寿司に次いで有名な日本料理と言えるでしょう。
3. まず、冷水に小麦粉と生卵を溶いた液を作り、その中に魚介類や野菜を入れる…。天ぷらの中身になる、魚介類や野菜はタネと呼び、水・小麦粉・卵を混ぜた液体はタネを包み込むものであることから、衣（着物という意味）と呼ばれます。
4. そして、衣をつけたタネを160°Cから180°Cくらいの油でカラッと揚げます。油を切った後(のち)、「天つゆ」という出汁(だし) やしょう油、みりんを混ぜた汁につけて食べます。
5. 代表的なタネは、アジやキス、エビ、イカ、玉ねぎ、なす、かぼちゃ等で、四季折々の食材が使われます。天つゆに大根をすりおろした「大根おろし」を入れたり、天つゆの代わりにゆずなどかんきつ類の絞り汁をかけたり、塩をつけたりして食べることもあります。一般家庭ではしょう油やソースをかけることも多いです。
6. また、天ぷらそのものを楽しむ食べ方だけでなく、すこし手を加えアレンジしたメニューも人気があります。白いご飯に天ぷらをのせて甘じょっぱいタレをかけると「天井」、うどんやそばに天ぷらをのせたら「天ぷらうどん」「天ぷらそば」。
7. 天ぷらが広く庶民に普及したのは江戸時代と言われており、当時江戸の庶民達は、屋台で串にさした揚げたての天ぷらを楽しんでいたそうです。

# KANA

1. てんぷら
2. 「てんぷら」はすしについでゆうめいなにほんりょうりといえるでしょう。

CONT'D OVER

3. まず、れいすいにこむぎことなまたまごをといたえきをつくり、そのなかにぎょかいるいややさいをいれる…。てんぷらのなかみになる、ぎょかいるいややさいはタネとよび、みず・こむぎこ・たまごをまぜたえきたいはタネをつつみこむものであることから、ころも(きものといういみ)とよばれます。
4. そして、ころもをつけたタネを160どから180どくらいのあぶらでカラッとあげます。あぶらをきったのち、「てんつゆ」というだしやしょうゆ、みりんをまぜたしるにつけてたべます。
5. だいひょうてきなタネは、アジやキス、エビ、イカ、たまねぎ、なす、かぼちゃなどで、しきおりおりのしょくざいがかかわれます。てんつゆにだいこんをすりおろした「だいこんおろし」をいれたり、てんつゆのかわりにゆずなどかんきつるいのしぼりじるをかけたり、しおをつけたりしてたべることもあります。いっぱんかていではしょうゆやソースをかけることもおおいです。
6. また、てんぷらそのものをたのしむたべかただけでなく、すこしてをくわえアレンジしたメニューもにんきがあります。しろいごはんにてんぷらをのせてあまじょっぱいタレをかけると「てんどん」、うどんやそばにてんぷらをのせたら「てんぷらうどん」「てんぷらそば」。
7. てんぷらがひろくしょみんにふきゅうしたのはえどじだいといわれており、とうじえどのしょみんたちは、やたいでくしにさしたあげたてのてんぷらをたのしんでいたそうです。

## ROMANIZATION

1. Tempura
2. "Tempura" wa sushi ni tsuide yūmei na Nihon ryōri to ieru deshō.

CONT'D OVER

3. Mazu, reisui ni komugiko to namatamago o toita eki o tsukuri, sono naka ni gyokairui ya yasai o ireru.... Tenpura no nakami ni naru, gyokairui ya yasai wa tane to yobi, mizu, komugiko, tamago o mazeta ekita wa tane o tsutsumikomu mono de aru koto kara, koromo(kimono to iu imi) to yobare masu.
4. Soshite, koromo o tsuketa tane o 160-do kara 180-do kurai no abura de karatto age masu. Abura o kitta nochi, "tentsuyu" to iu dashi ya shōyu, mirin o mazeta shiru ni tsukete tabemasu.
5. Daihyōteki na tane wa, aji ya kisu, ebi, ika, tamanegi, nasu, kabocha nado de, shikioriori no shokuzai ga tsukawaremasu. Tentsuyu ni daikon o surioroshita "daikon oroshi" o iretari, tentsuyu no kawari ni yuzu nado kankitsurui no shiborijiru o kaketari, shio o tsuketari shite taberu koto mo arimasu. Ippankatei de wa shōyu ya sōsu o kakeru koto mo ōi desu.
6. Mata, tempura sono mono o tanoshimu tabekata dake de naku, sukoshi te o kuwae arenji shita menyū mo ninki ga arimasu. Shiroyi gogan ni tempura o nosete amajoppai tare o kakeruto "tendon", udon ya soba ni tempura o noseta ra "tempura udon" "tempura soba".
7. Tempura ga hiroku shomin ni fukyū shita no wa Edo jidai to iwarete ori, tōji edo no shomintachi wa, yatai de kushi ni sashita agetate no tempura o tanoshinde ita sō desu.

## ENGLISH

1. Tempura
2. After sushi, it's probably fair to say that tempura is the next most famous example of Japanese cuisine.
3. First, make a liquid from wheat flour and raw egg dissolved in cold water, then put seafood or vegetables in it. The seafood or vegetables that will become the filling of the tempura are called the "tane" ("seed"), or ingredients; while the liquid made from water, wheat flour, and egg mixed together used to wrap up the "tane" is known as the "koromo" (which means "clothing"), or batter.

CONT'D OVER

4. Then, the battered ingredients are fried in oil until crisp at about 160 to 180 degrees.
5. After draining off the oil, the tempura is dipped in a type of "tsuyu" that is made from "dashi" mixed with soy sauce, sweet cooking sake, and so on, called "ten-tsu" ("tempura sauce") and eaten.
6. Typical ingredients include horse mackerel, Japanese whiting, prawns, squid, onion, aubergine, and pumpkin, and the ingredients used change from season to season.
7. Tempura is also sometimes eaten with grated daikon radish mixed into the tempura sauce; by sprinkling squeezed citrus juice, such as yuzu, on it instead of the tempura sauce; or with salt. In the average household, it's also common to eat it with soy sauce or with brown sauce.
8. Furthermore, apart from just enjoying tempura on its own, slightly tweaked and arranged dishes are also popular.
9. Tempura on white rice with a salty-sweet sauce poured over it is "tendon"; tempura on udon or soba is called "tempura udon" or "tempura soba."
10. It is said it was during the Edo period that eating tempura spread widely throughout the common people. At that time, apparently the common people of the Edo period enjoyed tempura from food carts, freshly fried and skewered on sticks.

## VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
キス	キス	kisu	Japanese whiting
絞り汁	しぼりじる	jiborijiru	squeezed juice
四季折々	しきおりおり	shiki oriori	from season to season
庶民	しょみん	shomin	ordinary people, the masses

溶く	とく	toku	to dissolve, to scramble, to melt, to mix ;V1
次いで	ついで	tsuide	next, secondly ; Adv
液体	えきたい	ekitai	liquid, fluid
串	くし	kushi	skewer
アジ	アジ	aji	horse mackerel
ゆず	ゆず	yuzu	yuzu, Japanese citron

## SAMPLE SENTENCES

<p>キスの天ぷらは美味しい。 <i>Kisu no tempura wa oishii.</i></p> <p>Deep fried Japanese whiting is delicious.</p>	<p>カキにレモンの絞り汁をかけて食べた。 <i>Kaki ni remon no shibori jiru o kakete tabeta.</i></p> <p>I put squeezed lemon juice on the oysters and ate them.</p>
<p>ここでは四季折々の美しい景色を楽しむ事ができる。 <i>Koko de wa shiki oriori no utsukushii keshiki o tanoshimu koto ga dekiru.</i></p> <p>You can enjoy beautiful scenery from season to season here.</p>	<p>政治は庶民のためにあるべきだ。 <i>Seiji wa shomin no tame ni aru beki da.</i></p> <p>The government should be there for the benefit of ordinary people.</p>
<p>卵をよく溶いてください。 <i>Tamago o yoku toite kudasai.</i></p> <p>Please thoroughly scramble the egg.</p>	<p>カナダはロシアに次いで世界で二番目に大きい国です。 <i>Kanada wa Roshia ni tsuide sekai de ni-ban-me ni ōkii kuni desu.</i></p> <p>Canada is the second largest country in the world after Russia.</p>

<p>床にこぼれた、透明な液体から嫌なにおいがした。  <i>Yuka ni koboreta tōmei na ekitai kara iya na nioi ga shita.</i></p> <p>The clear liquid spilled on the floor had an unpleasant odour.</p>	<p>肉を串に刺して、焼いて食べた。  <i>Niku o kushi ni sashite, yaite tabeta.</i></p> <p>We put the meat on a skewer, grilled it and ate it.</p>
<p>アジフライ定食を頼んだ。  <i>Ajifurai teishoku o tanonda.</i></p> <p>I ordered the fried horse mackerel set meal.</p>	<p>柚子味のアイスクリームを食べた。  <i>Yuzu-aji no aisu kurīmu o tabeta.</i></p> <p>I ate Japanese-citron-flavored ice cream.</p>

## GRAMMAR

**Yuichi:** オーディオブログ第5シーズン第10課 「天麩羅」

**Jessi:** こんにちは ジェシーです。

**Yuichi:** ゆういちです。レッスン6からレッスン15までは日本の食べ物・料理を紹介していきます。

**Jessi:** 今回紹介する食べ物はなんですか？

**Yuichi:** 「天麩羅」です。 **Jessi:** では、ブログを聞いてみましょう。

\*\*\*ブログ本文\*\*\*

**Yuichi:** それでは、今回は最初はクイズから始めようと思います。良いですか？

**Jessi:** はい！

**Yuichi:** てんぷらという言葉は、実はもともと、日本語じゃなかったのですが、

**Jessi:** ええ、そうだったんですか！！てんぷらといたら、日本食なので、意外ですね。

**Yuichi:** そうなんです。そこがクイズなんですけれども、では、何語からてんぷらという言葉が出来たのでしょうか。

**Jessi:** うーん。

**Yuichi:** じゃちょっと選択肢を用意しますね。1. 英語、2. ポルトガル語、3. ドイツ語  
 さあ、どれでしょう。リスナーの皆さんも一緒に考えてくださいね。

**Jessi:** うーん、これ英語ではないし、ドイツ語でもない気がするの。2番！ポルトガル語！

**Yuichi:** お～、正解です！

**Jessi:** やった！

**Yuichi:** さすがですね。実は、諸説あるんですが、基本的にポルトガル語から来ているというふうに考えていいそうです。

Jessi: どういう意味の単語ですか？

Yuichi: これは、temperar (調味料) という「味をつける」という単語やTemploという「お寺」という単語から来たそうです。音が「てんぷら」に聞こえますよね。

Jessi: そうですね。temploという単語は、スペイン語でも同じです！

Yuichi: あ、似ているんですね。

Jessi: はい。

Yuichi: そういえば、今回は少し聞きなれないことばが出てきたかもしれませんね。

Jessi: ああ、「たね」ですね。天麩羅の中身になる野菜とか魚のことですね。

Yuichi: このたねって、ひっくり返すとどうなりますか。

Jessi: たねを反対から読むと、「ねた」ですね。ねた…どこかで聞いたことがあるような…ああ！お寿司のネタですね！

Yuichi: その通りです。ジェシーさんなら分かってくれると思っていました。このお寿司の上に載せる魚などをネタと言うんです。

Jessi: てんぷらの魚とかは「たね」で、お寿司の魚とかは「ねた」なんですね。これって関係があるんですか??

Yuichi: 実は、関係があるんです。もともとは、「たね」というのが正しいんですけども、お寿司の職人さん達がひっくり返して「ねた」と呼び始めたところから、「ねた」というのが定着したんです。

Jessi: へー。そうだったんですか。寿司のネタって今では、みんな知っている言葉ですけど、元々はお寿司の職人さんたちしか使っていなかったんですね。

Yuichi: その通りです。こうやって寿司職人さんだけが使っている、ある特定の職業の人たちにしか通じない言葉を、隠された言葉ということで、隠語といいます。

Jessi: なるほど。

Yuichi: ちょっと天麩羅の話に戻りますと、変り種のとんぷらも結構あるみたいなんですよ。

Jessi: 変り種？

Yuichi: 変わっているタネ、つまり変わった食材を天麩羅にしているものが最近売られているんです。

Jessi: へー！！何ですか??

Yuichi: デザート系の天麩羅です。

Jessi: ええ！デザート系ですか?? 甘いんですか!?

Yuichi: はい。甘くて、しかも冷たいんです。

Jessi: 天麩羅なのに、冷たいんですか??

Yuichi: はい！ちょっと常識では考えられないですよ。

Jessi: んー、何なんだろう。冷たいというと・・・アイスクリームとか??

Yuichi: 正解です！！当たっちゃいましたね！

Jessi: ええ！！アイスクリームの天麩羅なんですか。

Yuichi: はい、外は天麩羅で上げているので熱々なんですけども、中身は冷たいアイスクリームなんです。

Jessi: でも揚げるときに、溶けないんですか？

Yuichi: それが溶けないんですよ。

Jessi: へー、すごい。

Yuichi: でも、すぐ食べないともちろん溶けてきちゃうみたいですけどね。

Jessi: でも、なんか美味しそう。食べてみたい。

Yuichi: はい。

Jessi: このブログの話をしているとおなかが減りますね。

Yuichi: そうですよ。では、ジェシーさんのおなかがなり始めそうなので、これくらいにしておきましょうか。

Jessi: はい。

Yuichi: おっと、最後にリスナーの皆さんへ質問です。今、アイスクリーム天麩羅という変わり種を紹介しましたが、みなさんは何か新しい天麩羅を作るとしたら、どんなタネを使いますか？

Jessi: 是非みなさんのアイデアをお待ちしています。

Yuichi: コメント待ってます。それじゃあ、また。 Jessi: さようなら。