

LESSON NOTES

Advanced Audio Blog S5 #11

Top 10 Japanese Foods: Miso soup

CONTENTS

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

11

KANJI

1. みそ汁
2. 炊き立てのご飯と、湯気があがるみそ汁...日本人なら思わずよだれが出てしまう光景です。
3. 家庭料理の代表「みそ汁」。野菜や魚介類などを具に、昆布やかつお節等であった出汁（だし）とみそで味付けするだけ、というシンプルな料理ですが、「みそ汁ほど万能な一品（いっぴん）はない」といっても過言ではありません。
4. 具は、ほうれん草や小松菜のような青菜でもよし、人参やじゃが芋、大根といった根菜も美味。豆腐や油揚げは、みそと同じく大豆製品なので相性バッチリ。アサリやシジミなどの貝類や、ワカメやとろろ昆布といった海草を入れても風味豊かに仕上がります。変わり種としてはそうめん。みそ汁専用の短いものも売られています。豚肉を入れれば豚汁として、魚の「あら」（頭の部分や、身を切り出した残りの骨）を入れればあら汁に...と具材を変えるだけで、様々なバリエーションが生まれるのです。
5. また、みそは別名を「畑の肉」ともいい、タンパク質に富み、具材との組み合わせによって栄養バランスの良い一品（いっぴん）になります。
6. さらに、みそに含まれる塩分が、主食である米の甘さを引き立て、その上、汁物なので適度な水分をとることができ、食が進みます。そして、調理時間。短ければ10分から15分程度で完成する場合も。みそは長く熱すると香りが失われるという特性があるため、必然的に短時間になるわけです。
7. 近年では顆粒状（かりゅうじょう）のインスタント出汁や出汁入りのみそが出回り、ますます短時間で作れるようになりました。

KANA

CONT'D OVER

1. みそしる
2. たきたてのごはんと、ゆげがあがるみそしる...にほんじんならおもわずよだれがでてしまうこうけいです。
3. かていりょうりのだいひょう「みそしる」。やさいやぎよかいるいなどをぐに、こんぶやかつおぶしなどでとただしとみそであじつけするだけ、というシンプルなりょうりですが、「みそしるほどばんのうないっぴんはない」といってもかごんではありません。
4. ぐは、ほうれんそうやこまつなのようなあおなでもよし、にんじんやじゃがいも、だいこんといったこんさいもびみ。とうふやあぶらあげは、みそとおなじくだいずせいひんなのであいしょうバッチリ。アサリやシジミなどのかいるいや、ワカメやとろろこんぶといったかいそうをいれてもふうみゆたかにしあがります。かわりだねとしてはそうめん。みそしるせんようのみじかいものもうられています。ぶたにくをいれればとんじるとして、さかなの「あら」（あたまのぶぶんや、みをきりだしたのこりのほね）をいれればあらじるに...とぐざいをかえるだけで、さまざまなバリエーションがうまれるのです。
5. また、みそはべつめいを「はたけのにく」ともいい、タンパクしつにとみ、ぐざいとのかみあわせによってえいようバランスのよいいっぴんになります。
6. さらに、みそにふくまれるえんぶんが、しゅしょくであるこめのあまさをひきたて、そのうえ、しるものなのでてきどなすいぶんをとることができ、しょくがすすみます。そして、ちょうりじかん。みじかければ10ぶんから15ぶんていどでかんせいするばあいも。みそはながくねっするとかおりがうしなわれるというとくせいがあるため、ひつぜんてきにたんじかんになるわけです。
7. きんねんではかりゅうじょうインスタントでだしやだしいりのみそがでまわり、ますますたんじかんでつくれるようになりました。

ROMANIZATION

CONT'D OVER

1. Misoshiru
2. Takitate no gohan to, yuge ga agaru misoshiru... Nihonjin nara omowazu yodare ga dete shimau kōkei desu.
3. Kateiryōri no daihyō "misoshiru. Yasai ya gyokairui nado o gu ni, konbu ya katsuobushi nado de totta dashi to miso de ajitsuke suru dake, to iu shinpuru na ryōri desu ga, "misoshiru hodo ban'nō na ippin wa nai" to itte mo kagon de wa arimasen.
4. Gu wa, hōrensō ya komatsuna no yōna aona demo yoshi, ninjin ya jaga imo, daikon to itta konsai mo bimi. Tōfu ya aburaage wa, miso to onajiku daizu seihin na node aishō bacchiri. Asari ya shijimi nado no kairui ya, wakame ya tororokonbu to itta kaisō o irete mo fūmi yutaka ni shiagari masu. Kawaridane to shite wa sōmen. Misoshiru senyō no mijikai mono mo urarete imasu. Butaniku o irereba tonjiru to shite, sakana no "ara" (atama no bubun ya, mi o kiridashita nokori no hone) o irereba arajiru ni... to guzai o kaeru dake de, samazama na bariēshon ga umareru no desu.
5. Mata, miso wa betsumei o "hatake no niku" to mo ii, tanpakushitsu ni tomi, guzai to no kumiawase ni yotte eiyō baransu no yoi ippin ni narimasu.
6. Sara ni, miso ni fukumareru enbun ga, shushoku de aru kome no amasa o hikitate, sono ue, shirumono na node tekido na suibun o toru koto gadeki, shoku ga susumimasu. Soshite, chōrijikan. Mijikakereba juppun kara jū-go-fun teido de kansei suru bāi mo. Miso wa nagaku nessuru to kaori ga ushinawareru to iu tokusei ga aru tame, hitsuzenteki ni tanjikan ni naru wake desu.
7. Kin'nen de wa karyūjō) no insutanto deshi ya dashiiri no miso ga demawari, masumasu tanjikan de tsukureru yō ni narimashita.

ENGLISH

1. Miso Soup

CONT'D OVER

2. Freshly cooked rice and steaming miso soup...a scene that makes Japanese people start to drool involuntarily! That's representative of home cooking, miso soup. It's a simple dish made by just using vegetables or seafood as the ingredients, soup stock made from kombu (dried kelp) or bonito flakes, and seasoned with "miso" ("soybean paste"); but it's not an exaggeration to say that "there is no single dish more versatile than miso soup."
3. As for the ingredients, greens such as spinach and "komatsuna" ("potherb mustard") are good, but root vegetables like carrots, potatoes, and Japanese radish are also delicious. Tofu and "aburaage" ("fried tofu") are, like miso, made from soybeans, so they go perfectly together. If you add things such as clams like asari and shijimi, or other types of shellfish, or marine plants such as "wakame" ("brown seaweed") and shredded kombu, the soup will become very flavorful. An unusual variation is to add "sōmen" ("thin white noodles"). You can even buy short "sōmen" especially for putting in miso soup. If you put in pork, it becomes "tonjiru" ("pork miso soup"); putting in the "ara" ("leftovers") from fish (the head or the leftover bones from the body) makes it "arajiru," or "leftover miso soup." So, you see that simply by changing the ingredients like this, you can create a large number of variations.
4. Furthermore, miso is also known as "meat from the field"; rich in protein, and, depending on the ingredients it's combined with, miso soup can be a very nutritionally balanced menu item.
5. On top of this, the salt content of miso soup brings out the sweetness of the main dish of white rice. As it's a soup, you can take in a fair amount of liquid, and the appetite is stimulated. Also, the preparation time, when done quickly, can be finished in ten to fifteen minutes. Miso has the special characteristic of losing its aroma if boiled for a long time, so it's necessary to prepare it quickly.
6. In recent years, instant dashi in granular form and miso with dashi have appeared on the market, making it possible to prepare miso soup in an even shorter time.

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
過言	かごん	kagon	saying too much, exaggeration

変り種	かわりだね	kawaridane	novelty
万能	ばんのう	banō	all-purpose, almighty ;Adj(na)
海草	かいそう	kaisō	seaweed, marine plant
よだれ	よだれ	yodare	drool
湯気	ゆげ	yuge	steam
光景	こうけい	kōkei	scene, spectacle
塩分	えんぶん	enbun	salt, salt content
製品	せいひん	seihin	manufactured goods, product
風味	ふうみ	fūmi	flavor, taste

SAMPLE SENTENCES

<p>彼が、日本のプロ野球選手の中で一番だと言っても過言ではない。 <i>Kare ga Nihon no puro yakyū senshu no naka de ichi-ban da to itte mo kagon de wa nai.</i></p> <p>It is not too much to say that he is the best baseball player in Japan.</p>	<p>アイスクリームピザという変り種ピザを頼んでみた。 <i>Aisu kurīmu pizza to iu kawaridane pizza o tanonde mita.</i></p> <p>I ordered a novelty pizza called an "ice cream pizza".</p>
<p>私の彼氏はスポーツ万能だ。 <i>Watashi no kareshi wa supōtsu banō da.</i></p> <p>My boyfriend is good at all sports.</p>	<p>海草はカロリーがほとんどない。 <i>Kaisō wa karorī ga hotondo nai.</i></p> <p>Seaweed has almost no calories.</p>
<p>狼はよだれをたらして、羊の群れを見ていた。 <i>Ōkami wa yodare o tarashite, hitsuji no mure o mite ita.</i></p> <p>The wolf looked, drooling, at the flock of sheep.</p>	<p>湯気が出てきたら、火を止めてください。 <i>Yuge ga dete kitara, hi o tomete kudasai.</i></p> <p>When steam starts coming out, please turn the heat off.</p>

<p>テレビで観た恐ろしい光景を思い出して眠れなかった。 <i>Terebi de mita osoroshii kōkei o omoidashite nemurenakatta.</i></p> <p>I couldn't sleep, remembering the terrifying scene I saw on TV.</p>	<p>塩分を取りすぎないように注意している。 <i>Enbun o torisuginai yō ni chūi shite iru.</i></p> <p>I'm trying not to consume too much salt.</p>
<p>牛乳とチーズは乳製品です。 <i>Gyūnyū to chīzu wa nyūseihin desu.</i></p> <p>Milk and cheese are dairy products.</p>	<p>全然風味がありませんが、このノリは古いんですか。 <i>Zenzen fūmi ga arimasen ga, kono nori wa furui n desu ka.</i></p> <p>This seaweed doesn't have flavor at all. Is it old or something?</p>

GRAMMAR

Yuichi: オーディオブログ第5シーズン第11課 「みそしる」

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

Yuichi:

Jessi:

ブログ本文

Yuichi: さて、今回は日本の代表的、調味料「味噌」を使った味噌汁のブログでしたね。

Jessi: いろんな種類のみそ汁があるんですね。

Yuichi: 味噌汁の具材は、かなりバリエーションがありますよね。ブログにも説明がありましたけど、豆腐とかワカメは基本的に入れることが多いと思います。でも、家庭によって、具材も味もぜんぜん違うんですね。ジェシーさんは、味噌汁は、好きですか？

Jessi: 好きですね！特に豆腐が入ったお味噌汁が大好きですね～。

Yuichi: なるほど、豆腐の味噌汁ですか。あの、僕は苗字が鈴木なんですけども、鈴木家の味噌汁はですね、大根を入れることが結構多いですね。

Jessi: へー。大根ですか。美味しそう。

Yuichi:よく聞く話だと、結婚してから、味噌汁の具が夫婦の間で合わなくて、ケンカした・・・っていう話がよくインターネットとかに載ってたりはしますね。

Jessi:ええ、ケンカしちゃうんですか？まあ、みんなそれぞれの好みがありますからね。

Yuichi:そうですね。やっぱり食に関することだと、色々大変みたいです。

Jessi:そうですね。

Yuichi:例えば、じゃがいもは、味噌汁に絶対入れない！ いや、じゃがいもがないと、味噌汁じゃないのよ！ そんな味噌汁飲めるか！ 良いわ、じゃあ、あなたは味噌汁飲まなくていいじゃない！ って、感じなんじゃないですかね。

Jessi:やっぱり日本人はお味噌汁がそれだけ好きということですかね～。

Yuichi:そうですね。やっぱり「こだわり」があるんじゃないですかね。

Jessi:でも、私も時々みそ汁作るんですけど、なかなか美味しいですよ。特に、豆腐となめこを入れてますから。

Yuichi:そうですか。手前味噌ですね、それは。

Jessi:手前味噌？ですか？ 自分の味噌ってことですか？

Yuichi:はい、そうです。手前というのは、「自分の」という意味です。この「手前味噌」というのはイディオムで、元々は、「手前味噌で塩が辛い」という表現です。自分で作った味噌汁を美味しいと他の人に言ってるんですけど、塩辛くて実はおいしくないって言う意味なんです。でも、ジェシーさんの味噌汁は僕は飲んだことがないので、もしかしたらおいしくて、手前味噌ではないかもしれませんけれどもね。

Jessi:面白い表現ですね。手前味噌。何か自慢している人がいたら、使えるってことですよ？まあ、味噌だけじゃなくても。

Yuichi:そうです。味噌だけじゃなくても、そういうことです。でも、他人が自慢しているんじゃないくて、逆に自分の自慢をするときの前置きとして使うのが一般的です。

Jessi:自分の自慢の言い訳、Excuseに使うってことですか？

Yuichi:そうです。たとえば、「手前味噌なんですけども、Japanesepod101は世界で一番有名なポッドキャストなんです」とか使いますね。

Jessi:なるほど。例えば、「手前味噌ですけど、私の彼氏は世界一ハンサムなんです～。」と使うと良いってことですね。

Yuichi:そうですね。その通りです。

Jessi:何かのExcuseのための前置きということですかね。

Yuichi:はい、「そこがミソです」

Jessi:ん？そこがミソ??

Yuichi:そこが重要だよ。ってという意味です。

Jessi:へー、そこがミソです。って言うんですね。やはり、味噌は日本人にとって馴染みの深い調味料だから、言葉にも出てくるんですね。

Yuichi:はい。そうだと思います。他にも味噌を使った表現がいろいろありますので、興味がある人は調べてみると面白いかもしれません。

Jessi: 英語では、Worth one's saltとか塩を使った表現がありますが、他の言葉にも調味料を使った表現はあるんでしょうかね。

Yuichi: じゃあ、これはリスナーのみなさんに是非聞いてみましょう。

Jessi: コメントよろしくお願いします。それじゃあ、また。 Yuichi: さようなら。