

LESSON NOTES

Advanced Audio Blog S5 #12

Top 10 Japanese Foods: Rāmen

CONTENTS

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

12

KANJI

1. ラーメン
2. ラーメンが日本の国民食の一つであることに異論を唱える人はいないでしょう。
3. ラーメンは大正時代(1912年から1926年)中国から入ってきた麺料理ですが、麺の形状やスープの味、上にのせる具材など、日本で独自の進化を遂げています。
4. 小麦粉から作る黄色く細長い麺は、まっすぐなものもあり、縮れたものもあり。スープとの相性で形が異なる麺が使われます。
5. スープの味はしょう油、みそ、塩など様々で、そのおいしさの鍵は出汁(だし)。鶏ガラや豚骨(とんこつ)、かつお節、長ねぎ、リンゴなど、各お店がこだわって食材を選び、長時間煮て旨みを引き出すのです。そのため、二万件を超えるラーメン店があっても、それぞれの店独自のおいしさが生まれるのですね。
6. 地域ごとの名物ラーメンも人気。有名どころは、旭川・札幌・喜多方・博多あたりでしょうか。
7. また、熱湯を掛けたり湯で煮たりするだけで食べられるインスタントラーメンも、実に多くの種類が出回っています。2006年度の調査によると、日本におけるインスタントラーメンの消費量は約53億食にもなるとか。日本の人口が約1億2千万人ですから、単純計算をすると1年で1人当たり約44食のインスタントラーメンを食べていることになります。
8. うどんやそばと同じ麺類でも一括りにできないくらい、個性豊かなラーメン。日本を旅する機会があれば、ぜひ味わってみてください。とは言え、東京だけでも約3000軒も店がありますので、どのお店に入ろうか迷ってしまうかもしれませんね。

KANA

CONT'D OVER

1. ラーメン
2. ラーメンがにほんのこくみんしょくのひとつであることにいろんをとなえるひとはいないでしょう。
3. ラーメンはたいしょうじだい(1912ねんから1926ねん)ちゅうごくからはいってきためんりょうりですが、めんのけいじょうやスープのあじ、うえにのせるぐざいなど、にほんでどくじのしんかをとげています。
4. こむぎこからつくるきいろくほそながいめんは、まっすぐなものもあり、ちぢれたものもあり。スープとのあいしょうでかたちがかかるめんがつかわれます。
5. スープのあじはしょうゆ、みそ、しおなどさまざまで、そのおいしさのかぎはだし。とりガラやとんこつ、かつおぶし、ながねぎ、リンゴなど、かくおみせがこだわってしょくざいをえらび、ちょうじかんにてうまみをひきだすのです。そのため、にまんけんをこえるラーメンてんがあっても、それぞれのみせどくじのおいしさがうまれるのですね。
6. ちいきごとのめいぶつラーメンもにんき。ゆうめいどころは、あさひかわ・さっぽろ・きたかた・はかたあたりでしょうか。
7. また、ねっとうをかけたりゆでにたりするだけでたべられるインスタントラーメンも、じつにおおくのしゅるいがでまわっています。2006ねんどのちょうさによると、にほんにおけるインスタントラーメンのしょうひりょうはやく53おくしょくにもなるとか。にほんのじんこうがやく1おく2せんまんにんですから、たんじゅんけいさをすると1ねんでひとりあたりやく44しょくのインスタントラーメンをたべていることになります。

8. うどんやそばとおなじめんるいでもひとくりにできないくらい、こせいゆたかなラーメン。にほんをたびするきかいがあれば、ぜひあじわってみてください。とはいえ、とうきょうだけでもやく3000けんもみせがありますので、どのおみせにはいろいろかまよってしまうかもしれませんね。

ROMANIZATION

1. Rāmen
2. Rāmen ga Nihon no kokuminshoku no hitotsu de aru koto ni iron o tonaeru hito wa inai de shō.
3. Rāmen wa Taishō jidai(1912-nen kara 1926-nen) Chūgoku kara haittekita menryōri desu ga, men no keijō ya sūpu no aji, ue ni noseru guzai nado, Nihon de dokuji no shinka o togete imasu.
4. Komugiko kara tsukuru kiiri ku hosonagai men wa, massugu na mono mo ari, chijireta mono mo ari. Sūpu to no aishō de katachi ga kotonaru men ga tsukawaremasu.
5. Sūpu no aji wa shōyu, miso, shio nado samazama de, sono oishisa no kagi wa dashi. Torigara ya tonkotsu, katsuobushi, naganegi, ringo nado, kaku o-mise ga kodawatte shokuzai o erabi, chōjikan nite umami o hikidasu no desu. Sono tame, ni-man-ken o koeru rāmenten ga atte mo, sorezore no mise dokuji no oishisa ga umareru no desu ne.
6. Chiiki goto no meibutsu rāmen mo ninki. Yūmei dokoro wa, Asahikawa, Sapporo, Kitakata, Hakata atari de shō ka.
7. Mata, nettō o kaketa ri yu de nitari suru dake de taberareru insutanto rāmen mo, jitsuni ōku no shurui ga demawatte imasu. 2006-nendo no chōsa ni yoru to, Nihon ni okeru insutanto rāmen no shōhiryō wa yaku 53-oku-shoku ni mo naru to ka. Nihon no jinkō ga yaku ichi-oku ni-sen-man-nin desu kara, tanjunkeisan o suru to 1-nen de hitori atari yaku 44-shoku no insutanto rāmen o tabete iru koto ni narimasu.

CONT'D OVER

8. Udon ya soba to onaji menrui de mo hitokukuri ni dekinai kurai, kosei yutaka na rāmen. Nihon o tabi suru kikai ga areba, zehi ajiwatte mite kudasai. To wa ie, Tōkyō dake de mo yaku 3000-ken mo mise ga arimasu node, dono o-mise ni hairō ka mayotte shimau kamo shiremasen ne.

ENGLISH

1. Ramen
2. Surely there isn't anyone who would disagree with the statement that ramen is one of Japan's universally loved foods.
3. Ramen is a noodle dish that came to Japan from China during the Taisho period (1912 to 1926), but the shape of the noodles, the flavor of the soup, the ingredients put on top, and so on have evolved to be peculiarly Japanese.
4. As to the long, narrow, yellow noodles that are made from wheat flour, there are both perfectly straight ones and curly ones.
5. Differently shaped noodles are used to be compatible with the soup.
6. There are many flavors of soup, including soy sauce, miso, and salt; the key to their deliciousness is the "dashi" ("soup stock"). From chicken bones, "tonkotsu" ("pork bones"), bonito flakes, long green onions, to apples, each establishment carefully selects its own ingredients and simmers them for a long period of time, which brings out the "umami" ("good flavor"). And so you see, even if there are more than 20,000 ramen shops, every shop can produce its own unique delicious flavor.
7. Speciality ramen from different regions is also popular. Famous places are perhaps Asahikawa, Sapporo, and Hakata.

CONT'D OVER

8. Furthermore, there are also many varieties of instant ramen on the market, which you simply pour hot water over or boil in hot water to eat. According to a 2006 survey, as many as five billion, three hundred million (5,300,000,000) instant ramen cups are consumed per year in Japan. The population of Japan is one hundred and twenty million (120,000,000), so if you do a simple calculation, this means that one person consumes around forty-four instant ramen cups in one year.
9. Ramen is so unique that it cannot be lumped together with other noodle dishes such as udon and soba. If you have the chance to go traveling in Japan, please definitely try it. Although, having said that, there are around 3,000 ramen shops in Tokyo alone, so you may have a tough time deciding which shop to go into.

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
軒	けん	ken	counter for houses or buildings such as shops
縮れる	ちぢれる	chijireru	to be wavy, to be curled ;V2
熱湯	ねっとう	nettō	boiling water
一括り	ひとくくり	hitokukuri	put all together, lump together
進化	しんか	shinka	evolution, progress
唱える	となえる	tonaeru	to recite, to chant, to advocate, to preach;V2
異論	いろん	iron	objection, different opinion
形状	けいじょう	keijō	shape, form
出回る	でまわる	demawaru	to appear on the market, to be available on the market;V1

SAMPLE SENTENCES

<p>この近くに、もう一軒おいしいお店があります。</p> <p><i>Kono chikaku ni, mō i-kken oishii o-mise ga arimasu.</i></p> <p>There's one more restaurant near here where the food is delicious.</p>	<p>バジルの葉っぱが縮れて枯れてしまった。</p> <p><i>Bajiru no happa ga chijirete karete shimatta.</i></p> <p>The leaves of the basil plant curled up and withered.</p>
<p>熱湯を注いで3分待ってください。</p> <p><i>Nettō o sosoide san-pun matte kudasai.</i></p> <p>Pour in the hot water and wait for 3 minutes.</p>	<p>風邪とインフルエンザを一括りに考えてはいけない。</p> <p><i>Kaze to infuruenza o hitokukuri ni kangaete wa ikenai.</i></p> <p>You shouldn't lump the flu together with the common cold.</p>
<p>ジョージは人間が猿から進化したということをして信じていない。</p> <p><i>Jōji wa ningen ga saru kara shinka shita to iu koto o shinjite inai.</i></p> <p>George doesn't believe that mankind evolved from monkeys.</p>	<p>あの学者が唱える説は面白い。</p> <p><i>Ano gakusha ga tonaeru setsu wa omoshiroi.</i></p> <p>The theory advocated by that scholar is interesting.</p>
<p>異論がある人はいますか。</p> <p><i>Iron ga aru hito wa imasu ka.</i></p> <p>Does anyone have any objections?</p>	<p>このシャツは形状記憶だ。</p> <p><i>Kono shatsu wa keijō kioku da.</i></p> <p>This shirt keeps its shape.</p>
<p>このフルーツは日本では出回っていない。</p> <p><i>Kono furūtsu wa Nihon de wa demawatte inai.</i></p> <p>This fruit isn't available on the market in Japan.</p>	<p>最近、消費を抑える傾向がある。</p> <p><i>Saikin wa shōhi o osaeru keikō ga aru.</i></p> <p>There is a downward trend in consumption these days.</p>

GRAMMAR

Yuichi: オーディオブログ第5シーズン第12課「ラーメン」

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: 「ラーメン」です。 Jessi: では、ブログを聞いてみましょう。

*** ブログ本文 ***

Yuichi: さて、今回はラーメンでした。僕の大好物なんですよ。ジェシーさんはどうですか？

Jessi: 私も大好きです。このブログを楽しみにしていました。

Yuichi: そうですね。日本のラーメン文化は、常に進化しているので、僕にとってですけども、今回のブログはすごい基本的な説明だなと感じました。

Jessi: そうなんですか？

Yuichi: 僕がラーメンが好きすぎるからかもしれないですけどね。

Jessi: かもしれない。

Yuichi: ラーメンのタイプも、熱いスープの中に麺が入っている普通のラーメンだけではなく、つけめんも人気ですよ。

Jessi: そうですね。私もオフィスの近くのつけ麺屋さんが大好きです。

Yuichi: つけ麺というのは、やや味が濃いスープに麺を自分で浸して食べるものです。

Jessi: 普通のラーメンよりも量が多いんですよ～。私は、全部は食べ切れません。

Yuichi: あとは、つけ麺以外にも、今、ブームになっているものがあるんですけど知ってますか？

Jessi: ブームになっているラーメン？ 新しい種類のラーメンが流行っているんですか？

Yuichi: そうなんです。結構前から注目されているんですけど、「まぜそば」って知ってますか？

Jessi: まぜそば??

Yuichi: 和えそばとも言われています。

Jessi: そばって、おそばじゃないですよ？

Yuichi: 違います。ちゃんとしたラーメンです。 Jessi: なるほど、何ですか「まぜそば」って？

Yuichi: 「汁なし」とも言われることがあるんですけども、

Jessi: 「汁なし」、スープがないってことですか？

Yuichi: はい、そうです。スープはなくて、タレとかソースとかを混ぜて食べるラーメンのことです。実際に食べたことがないと、想像しにくいかもしれませんね。

Jessi: スープがなくて、タレとかと混ぜて食べる。。。うーん…、スパゲッティみたいな感じですか？

Yuichi:ん！！そういわれると、スパゲッティの方がラーメンよりも食べ方としては近いかもしれませんがね。たとえば、スパゲッティミートソースだったら、ミートソースと麺をまぜてから食べますよね。それと同じで、まぜそばも、タレと麺を絡めて、食べるんです。これが、今大ブーム。

Jessi:そうなんですかー。でも、なんでブームって分かるんですか？

Yuichi:それは、ラーメンの専門家がネット上で言っていました。「まぜそばのブームが到来した」って。

Jessi:ラーメン専門家？そんな人いるんですか？

Yuichi:はい。その人は自称「日本一ラーメンを食べた人」という大崎さんという名前の人なんですけども、今まで1万7千杯ラーメンを食べたみたいです。

Jessi:へえ！

Yuichi:2009年の時点なんですからけどもね。

Jessi:1万7千回もラーメンを食べたんですか？！

Yuichi:そうですね。

Jessi:一年に何杯食べているんでしょうね？

Yuichi:一年で約800杯近く食べているみたいです。

Jessi:800杯・・・一年が365日だから、一日2杯は食べているってことですよ？

Yuichi:そうですね。すごいですよね。

Jessi:飽きないんですかね。

Yuichi:まあ、ブログにも書いてありましたけど、東京だけでも3000店舗のラーメン屋があって、他の地域のラーメンも足すと、一生かかっても食べつくせない種類があるから、大丈夫なんじゃないですかね。…と言っても、とにかくすごいですよね。

Jessi:うーん。すごいですね。

Yuichi:で、何でそんな話をしたのかというと、その大崎さんが、ラーメンデータベースというサイトを作っているんです。リスナーの皆さんで、「日本で美味しいラーメンを食べに行きたい」という人は、そのサイトを見るといいと思います。

Jessi:Ramen database ですか？

Yuichi:はい。ラーメンの専門雑誌もたくさん出てるんですけど、ネットならただで見れますから、ラーメンが好きな人は是非、ラーメンデータベースを一度のぞいてみてください。

Jessi:リスナーの皆さんには、日本に来たら、日本のラーメンを是非食べて欲しいですね。とっても美味しいので。

Yuichi:そうですね。海外にもラーメンはあると思うんですけど、日本独自に進化したラーメンを是非楽しんで欲しいと思います。

Jessi:はい。

Yuichi:もちろん、お店で食べるのが一番美味しいんですけども、スーパーとかコンビニには、インスタントラーメンがいろいろな種類売っていますから、お店に行く時間がない人とか、ちょっとお店まで行く勇気がないなという人は、インスタントラーメンを試してみるのもいいと思います。

Jessi:気に入ったインスタントラーメンを、お土産にしてもよさそうですね。

Yuichi:あ、それはいいアイデアですね。

Jessi:それじゃあ、今回はここまで。

Yuichi:もう終わりですか。

Jessi:はい。

Yuichi:まだまだラーメンについて話せると思っていましたけれども。

Jessi:すみません。

Yuichi:それじゃあ、さようなら。