

LESSON NOTES

Advanced Audio Blog S5 #14

Top 10 Japanese Foods: Sukiyaki

CONTENTS

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

14

KANJI

1. すき焼き
2. 湯豆腐、ちゃんこ鍋、水炊き...日本の冬場に好んで食べられる鍋料理は数々あれど、代表はやはり「すき焼き」でしょう。
3. これは、肉（主流は牛肉）や豆腐、長ネギ、白菜、しらたきと呼ばれる、白色の麺状になったこんにゃくなどを煮込んだ鍋料理です。しょう油や砂糖などで味付けをするため、甘辛い味。ぐつぐつと煮えた具を、溶いた生卵につけて食べる場合もあります。全国的に普及したのは明治時代と、その歴史こそ浅いのですが、老若男女問わず広く好まれている鍋物です。
4. さて、すき焼きは「関東風と関西風」を筆頭に、日本各地で調理法に違いが見られるのが特色。
5. 関東地方では、みりん・しょう油・酒・砂糖で作ったタレを用い、肉と野菜を同時に煮ます。しかし、関西地方では最初に肉を焼き、砂糖としょう油で好みの味に調べてから野菜を入れていくのです。煮詰まったら酒や水を加えて味を調整します。この他にも鶏肉を使う地方や、ジャガイモを入れる地方があるそう。
6. ところで、「すき焼き」の「すき」とは農作業をするときに使う「すき（大きいシャベルのようなもの）」を指し、農民が仕事中の食事として、鉄板代わりに「すき」の上に食材をのせて焼いたことに由来するという説が有力ですが、他に、すきみと呼ばれる薄切り肉を焼いたものであることから、「すき焼き」と命名されたとする説もあります。

KANA

1. すきやき

CONT'D OVER

2. ゆどうふ、ちゃんこなべ、みずたき...にほんのふゆばにこのんでたべられるなべりょうりはかずかずあれど、だいひょうはやはり「すきやき」でしょう。
3. これは、にく（しゅりゅうはぎゅうにく）やとうふ、ながネギ、はくさい、しらたきとよばれる、はくしよくのめんじょうになったコンニャクなどをにこんだなべりょうりです。しょうゆやさとうなどであじつけをするため、あまからいあじ。ぐつぐつとにえたぐを、といたなまたまごにつけてたべるばあいもあります。ぜんこくてきにふきゅうしたのはめいじじだいと、そのれきしこそあさいのですが、ろうにやくなんによとわずひろくこのまれているなべものです。
4. さて、すきやきは「かんとぅふうとかんさいふう」をひつとうに、にほんかくちでちょうりほうにちがいがみられるのがとくしよく。
5. かんとぅちほうでは、みりん・しょうゆ・さけ・さとうでつくったタレをもちい、にくとやさいをどうじににます。しかし、かんさいちほうではさいしょにくをやき、さとうとしょうゆでこのみのあじにととのえてからやさいをいれていくのです。につまったらさけやみずをくわえてあじをちょうせいします。このほかにもとりにくをつかうちほうや、ジャガイモをいれるちほうがあるそう。
6. ところで、「すきやき」の「すき」とはのうさぎょうをするときにつかう「すき（おおいシャベルのようなもの）」をさし、のうみんがしごとちゅうのしよくじとして、てっぱんがわりに「すき」のうえにしよくざいをのせてやいたことにゆらいするというせつがゆうりよくですが、ほかに、すきみとよばれるうすぎりにくをやいたものであることから、「すきやき」とめいめいされたとするせつもあります。

ROMANIZATION

1. Sukiyaki
2. Yudōfu, chankonabe, mizutaki... Nihon no fuyuba ni kononde taberareru nabe ryōri wa kazukazu aredo, daihyō wa yahari "sukiyaki" deshō.

CONT'D OVER

3. Kore wa, niku (shuryū wa gyūniku) ya tōfu, naganegi, hakusai, shirataki to yobareru, hakushoku no men jōni natta kon'nyaku nado o nikonda naberyōri desu. Shōyu ya satō nado de ajitsuke o suru tame, amakarai aji. Gutsugutsu to nieta gu o, toita namatamago ni tsukete taberu bāi mo arimasu. Zenkokuteki ni fukyū shita no wa Meiji jidai to, sono rekishi koso asai no desu ga, rōnaykunan'nyo towazu hiroku konomarete iru nabemono desu.
4. Sate, sukiyaki wa "Kantōfū to Kansaifū" o hittō ni, Nihon kakuchi de chōrihō ni chigai ga mirareru no ga tokushoku.
5. Kantō-chihō de wa, mirin, shōyu, sake, satō de tsukutta tare o mochii, niku to yasai o dōji ni nimasu. Shikashi, Kansai-chihō de wa saisho ni niku o yaki, satō to shōyu de konomi no aji ni totonoete kara yasai o irete iku no desu. Nitsumattara sake ya mizu o kuwaete aji o chōsei shimasu. Kono hoka ni mo toriniku o tsukau chihō ya, jagaimo o ireru chihō ga aru sō.
6. Tokorode, "sukiyaki" no "suki" to wa nōsagyō o suru toki ni tsukau "suki(ōkii shaberu no yō na mono)" o sashi, nōmin ga shigotochū no shokuji to shite, teppangawari ni "suki" no ue ni shokuzai o nosete yaita koto ni yurai suru to iu setsu ga yūryoku desu ga, hoka ni, sukimi to yobareru usugiri niku o yaita mono de aru koto kara, "sukiyaki" to meimei sareta to suru setsu mo arimasu.

ENGLISH

1. "Sukiyaki"
2. "Yudōfu" ("boiled tofu"), "chanko-nabe," "mizutaki"... There are many hot-pot dishes that are popularly eaten during the winter in Japan, but the most famous of them all is surely "sukiyaki."

CONT'D OVER

3. "Sukiyaki" is a hot-pot dish that includes meat (usually beef), tofu, long green onions, Chinese cabbage, and "kon'nyaku" ("devil's tongue jelly") cut into white noodles that are known as "shirataki," all cooked together. Because it's flavored with soy sauce, sugar, and such, it has a salty-sweet taste. Some people eat the gently boiled ingredients by dipping them in raw beaten egg. It was during the Meiji era that "sukiyaki" spread throughout Japan, and so it doesn't have a very long history; but even so, it is a hot-pot dish loved by men and women of all ages, far and wide.
4. Now, a special feature of "sukiyaki" is that, with "Kantō style" and "Kansai style" at the head of the list, there are clear differences in how it is cooked in different places all over Japan.
5. In the Kantō area, "tare" ("sauce") made from "mirin" ("sweet cooking sake"), soy sauce, sake, and sugar are used, and the meat and vegetables are boiled simultaneously. But in the Kansai area, first the meat is grilled; then, once the desired flavor is achieved using sugar and soy sauce, the vegetables are added. When it boils down, the flavor is adjusted by adding sake or water. Aside from these, there are apparently those areas that use chicken, and those that use potatoes.
6. Incidentally, there is a plausible theory that the "suki" of "sukiyaki" refers to the "suki" (something like a large shovel) used in agricultural labor, and that farmers would use the "suki" as a replacement for an iron plate, placing meat and vegetables on it to grill them; but, there is also another theory that because it consists of thin slices of meat known as "sukimi," which are grilled ("yaku"), the dish was named "sukiyaki."

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
老若男女	ろうにゃくなんによ	rōnyaku nan'nyo	men and women of all ages
農民	のうみん	nōmin	farmer, peasant
筆頭	ひつとう	hittō	first on a list
鉄板	てっぱん	teppan	iron plate
調える	ととのえる	totonoeru	to adjust ;V2

普及	ふきゅう	hukyuu	diffusion, spread
好む	このむ	konomu	to like, to prefer; V1
煮詰まる	につまる	nitsumaru	to be boiled down, to simmer down;V1
農作業	のうさぎょう	nōsagyō	farm work
問う	とう	tou	to ask, to question ;V1

SAMPLE SENTENCES

<p>ハワイは、老若男女さまざまな人が楽しめる場所だ。 <i>Hawai wa rōnyaku nan'nyo samazama na hito ga tanoshimeru basho da.</i></p> <p>Hawaii is the place where all kinds of people, from old to young, men or women, can enjoy themselves.</p>	<p>劇で農民の役を演じた。 <i>Geki de nōmin no yaku o enjita.</i></p> <p>I played the role of a peasant in a play.</p>
<p>アメリカやロシアを筆頭に日本や中国等多くの国が、宇宙開発に力を入れている。 <i>Amerika ya Roshia o hittō ni Nihon ya Chūgoku nado ōku no kuni ga uchūkaihatsu ni chikara o irete iru.</i></p> <p>With America and Russia at the head of the list, a lot of countries, such as Japan and China, are putting effort into space development.</p>	<p>鉄板に触って、やけどをした。 <i>Teppan ni sawatte yakedo o shita.</i></p> <p>I touched the iron plate and I got burned.</p>
<p>軟らかくなったら塩で味を調える。 <i>Yawarakaku nattara shio de aji o totonoeru.</i></p> <p>When they become tender, add salt to taste.</p>	<p>2007年の携帯電話の普及率は訳90%だった。 <i>2007-nen no keitai denwa no fukyūritsu wa yaku 90-pāsento datta.</i></p> <p>In 2007, the rate of cell phone diffusion was about 90 percent.</p>

<p>このお菓子は長い間、子供に好まれてきた。</p> <p><i>Kono o-kashi wa nagai aida, kodomo ni konomarete kita.</i></p> <p>This snack has been preferred by children for a long time.</p>	<p>スープが煮詰まる前に火を止めてください。</p> <p><i>Sūpu ga nitsumaru mae ni hi o tomete kudasai.</i></p> <p>Please turn off the heat before the soup boils down.</p>
<p>農作業をしているおばあさんに話しかけた。</p> <p><i>Nōsagyō o shite iru o-bā-san ni hanashi kaketa.</i></p> <p>I talked to an old woman who was doing farm work.</p>	<p>国籍、職業は問いませんが、保証人が必要です。</p> <p><i>Kokuseki, shokugyō wa toimasen ga, hoshōnin ga hitsuyō desu.</i></p> <p>Any nationality and profession is acceptable, but a guarantor is necessary.</p>

GRAMMAR

Yuichi: オーディオブログ第5シーズン第14課 「すき焼き」

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: 「すき焼き」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、今回はすき焼きでした。ジェシーさんはすき焼きは好きですか？

Jessi: はい、美味しいと思います。ブログの説明にあったように、生卵をつけて食べる場合もあるって書いてあったんですけど、私は生卵ちょっと苦手なんですよねー。

Yuichi: 生卵は外国人が嫌いな日本食第2位らしいですからね。

Jessi: はい、そうですね。

Yuichi: ちなみに生卵のどこが苦手なんですか？

Jessi: うーん、ぬるっとした食感が苦手だと思います。そもそも、どうして、生卵をすき焼きにつけるんですか？

Yuichi: すき焼きはとても熱いので、それを冷まさせるために、生卵をつけるんだそうです。味も、まろやかになりますしね。

Jessi: アメリカでは生卵はちょっと危ないので、あまり食べないですね~。

Yuichi:日本の卵は食べても安全だ・・・とは言われていますが、もし抵抗があるなら、食べないほうがいいですね。

Jessi:そうですか…。

Yuichi:さて、今回はすき焼きがテーマだったので、いろいろとリサーチをしてみました。まじめにですね、まじめにですよ。まじめに調べていたら、とっても面白いものを見つけてしまったんです！

Jessi:何ですか？

Yuichi:その名も、「すき焼き占い」です！

Jessi:すき焼き占い??

Yuichi:自分の生年月日を入れると、自分の性格は、すき焼きの具材だと何々です、というのを言ってくれるんです。

Jessi:へー。それは面白いですね！じゃあ、あなたはすき焼きでいうなら、お肉ですか、って教えてくるんですか？

Yuichi:そうですね。性格とかそういうものを判断して言ってくれるんだそうですよ。これは面白いと思って、僕とジェシーさんと、あとホストの直美さん、三人をこのすき焼き占いでも占ってみました。

Jessi:本当ですか！インターネットで、占えるんですか？

Yuichi:そうです。「すき焼き占い」という言葉で検索すると、見つかりますので、リスナーのみなさんも是非やってみてください。

Jessi:で、祐一さんの結果はどうだったんですか？

Yuichi:僕はですね、しょうゆでした。

Jessi:しょうゆですか。具じゃなくて、調味料ですか？

Yuichi:はい、残念ながら具じゃなくて調味料になってしまったんですけども、でもですね、「しょうゆのあなたは、社交的で誰とでも仲良くなることができます。」って書いてありました。

Jessi:へー。合っていますね。

Yuichi:お、ありがとうございます。でもですね、その後に、「口が達者で、相手を説得することが得意ですが、多くの友人との人間関係を保ちつづけようとする余り、それぞれの友人との関係が希薄になりがちです。親友がほしいものです。」って書いてありました。

Jessi:本当の友達がない・・・て事ですね。かわいそう…。

Yuichi:そんなことは、ないと信じているんですけどね。

Jessi:私のはどうでしたか？

Yuichi:ジェシーさんはですね、白菜でした！

Jessi:白菜？白菜はどんな人なんですか？

Yuichi:白菜はですね、「普段はとても落ち着いているので、ときには冷たいと思われることもあります。思いやりのあるとても優しい人です。」

Jessi:合ってますかね~。

Yuichi:これは優しいところがあるってことですよね。ですけどですね、ちょっとショッキングなことにですね、相性のところになると、「染み付いてくる『しょうゆ』はちょっと苦手」って書いてあったんです。

Jessi:あ、しょうゆの祐一さんが苦手ってことですね。この染み付いてくるって何ですかね？

Yuichi:しつこいってことですかね？笑

Jessi:いやー、そんなことはないですよ。ちなみに、

Yuichi:ありがとうございます！

Jessi:ちなみに、直美さんはなんだったんですか？

Yuichi:白菜でした。

Jessi:ってことは、私と一緒に、しょうゆが苦手・・・？

Yuichi:まあ、そういうことになりますね。これはまあホストのジェシーさん直美さん、二人とも僕と相性が悪いと、言うことなんですけれども。ま、うすうす気づいてはいましたが。

Jessi:笑。

Yuichi:っていうのは冗談ですけども、これからも、仲良くやっていきましょうね！

Jessi:はい！なかなか、このすき焼き占い面白いですね。

Yuichi:そうですね。是非リスナーの皆さんも占ってみてはどうでしょうか。

Jessi:そして、すき焼きの何だったか、是非教えて下さい。

Yuichi:コメント待ってます。

Jessi:それじゃあ、また。 Yuichi: さようなら。