

## LESSON NOTES

# Advanced Audio Blog S5 #15 Top 10 Japanese Foods: Manjū and Senbei

---

## CONTENTS

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

# 15

# KANJI

1. まんじゅう と せんべい
2. お菓子が好きな人、お待たせしました。今回、取り上げるのは日本の代表的な菓子「まんじゅう」と「せんべい」です。
3. まずは「まんじゅう」から。
4. 小麦粉やそば粉などに水を加えて練ったものを「生地」あるいは「皮」とし、その中に、「あんこ」を入れて蒸したり焼いたりして作ります。「あんこ」とは小豆（あずき）を軟らかくなるまで煮て砂糖を混ぜたもの。豆の粒が残る「つぶあん」と、豆の皮を取り除いて滑らかになるまで潰した「こしあん」があります。
5. 話を戻して、まんじゅうの起源は中国に求められますが、日本に伝来して以降、皮に黒砂糖やみそを混ぜて風味を変えたものや、あんも黒色の小豆を用いるだけでなく白小豆（しろあずき）で作る白あんを使うものなど、特色あるまんじゅうが生まれました。
6. 次に、「せんべい」を紹介します。
7. これは、種々の穀物の粉を材料とする、薄くて平たい形の焼き菓子です。小麦粉や卵などから作るビスケットのように甘いせんべい、米を原料とし、しょう油味や塩味のせんべい、ジャガイモなどのでんぷんに魚や海老の乾燥品を混ぜたせんべい…。まんじゅう同様、様々な味や食感のせんべいがあります。
8. 両者とも全国のスーパーやコンビニエンスストアなどで売られていますが、長く続く和菓子屋・せんべい屋ではこだわりの逸品を販売しています。
9. まんじゅうでもせんべいでも、そのおいしさを最大限に味わいたい人は、ぜひ熱い煎茶と一緒にどうぞ。煎茶は「日本茶」とも呼ばれますが、甘味と渋みのバランスが取れた黄緑色のお茶で、まんじゅうやせんべいとの相性は抜群ですよ。

# KANA

CONT'D OVER

1. まんじゅう と せんべい
2. おかしがすきなひと、おまたせしました。こんかい、とりあげるのはにほんのだいひょうてきなかし「まんじゅう」と「せんべい」です。
3. まずは「まんじゅう」から。
4. こむぎこやそばこなどにみずをくわえてねったものを「きじ」あるいは「かわ」とし、そのなかに、「あんこ」をいれてむしたりやいたりしてつくります。「あんこ」とはあずきをやわらかくなるまでにてさとうをまぜたもの。まめのつぶがのこる「つぶあん」と、まめのかわをとりのぞいてなめらかになるまでつぶした「こしあん」があります。
5. はなしをもどして、まんじゅうのきげんはちゅうごくにもとめられますが、にほんにでんらいしていこう、かわにくろざとうやみそをまぜてふうみをかえたものや、あんもこくしょくのあずきをもちいるだけでなくしろあずきでつくるしろあんをつかうものなど、とくしょくあるまんじゅうがうまれました。
6. つぎに、「せんべい」をしょうかいします。
7. これは、しゅしゅのこくもつのこなをざいりょうとする、うすくてひらたいかたちのやきがしです。こむぎこやたまごなどからつくるビスケットのようにあまいせんべい、こめをげんりょうとし、しょうゆあじやしおあじのせんべい、ジャガイモなどのでんぷんにさかなやえびのかんそうひんをまぜたせんべい…。まんじゅうどうよう、さまざまなあじやしよつかんのせんべいがあります。
8. りょうしゃともぜんこくのスーパーやコンビニエンスストアなどでうられています。ながくつづくわがしや・せんべいやではこだわりのいっぴんをはんばいしています。

CONT'D OVER

9. まんじゅうでもせんべいでも、そのおいしさをさいだいげんにあじわいたいひとは、ぜひあついせんちゃとっしょにどうぞ。せんちゃは「にほんちゃ」ともよばれますが、あまみとしぶみのバランスがとれたきみどりいろのおちゃで、まんじゅうやせんべいとのあいしょうはばつぐんですよ。

## ROMANIZATION

1. Manjū to Senbei
2. O-kashi ga suki na hito, o-matase shimashita. Konkai, toriageru no wa Nihon no daihyōteki na kashi "manjū" to "senbei" desu.
3. Mazu wa "manjū" kara.
4. Komugiko ya sobako nado ni mizu o kuwaete netta mono o "kiji" aruiwa "kawa" to shi, sono naka ni, "anko" o irete mushitari yaitari shite tsukurimasu.
5. "Anko" to wa azuki o yawarakaku naru made nite satō o mazeta mono. Mame no tsubu ga nokoru "tsubuan" to, mame no kawa o torinozoite namerakani naru made tsubushita "koshian" ga arimasu. Hanashi o modoshite, manjū no kigen wa Chūgoku ni motomeremasu ga, Nihon ni denrai shite ikō, kawa ni kurozatō ya miso o mazete fūmi o kaeta mono ya, an mo kokushoku no azuki o mochiiru dake de naku shiroazuki de tsukuru shiroan o tsukau mono na do, tokushoku aru manjū ga umaremashita.
6. Tsugi ni, "senbei" o shōkai shimasu.
7. Kore wa, shushu no kokumotsu no kona o zairyō to suru, usukute hiratai katachi no yakigashi desu. Komugiko ya tamago nado kara tsukuru bisuketto no yōni amai senbei, kome o genryō to shi, shōyuaji ya shioaji no senbei, jagaimo nado no denpun ni sakana ya ebi no kansōhin o mazeta senbei.... Manjū dōyō, samazama na aji ya shokkun no senbei ga arimasu.
8. Ryōsha tomo zenkoku no sūpā ya konbiniensu sutoa nado de urarete imasu ga, nagaku tsuzuku wagashiya, senbeiya de wa kodawari no ippin o hanbai shite imasu.

CONT'D OVER

9. Manjū demo senbei demo, sono oishisa o saidaigen ni ajiwaitai hito wa, zehi atsui sencha to isshoni dōzo. Sencha wa "Nihoncha" to mo yobare masu ga, amami to shibumi no baransu ga toreta kimidoriiro no o-cha de, manjū ya senbei to no aishō wa batsugun desu yo.

## ENGLISH

1. "Manjū" and "Senbei"
2. Those of you who love snacks, I apologize for having kept you waiting! This time we'll be looking at some famous Japanese snacks—"manjū" and "senbei."
3. First, "manjū."
4. You make them by adding water to wheat flour, buckwheat flour, etc., to make the "dough" or the "casing." Then, inside that, you put "anko" ("red bean paste"), and then you steam or bake them. "Anko" is azuki beans boiled until soft and then mixed with sugar. There's "tsubu-an," in which the beans remain, and "koshi-an," in which the casings of the beans are removed and that is then pounded until smooth.
5. To go back to the main topic, the Chinese claim to have invented "manjū"; but, after they came to Japan, distinctive varieties of "manjū" were born, such as those with different flavors created by mixing brown sugar or miso into the dough, or those made with "white bean paste" ("shiro-an") made from white azuki beans instead of the usual red bean paste, and black azuki beans, and so on.
6. Next, I'll introduce "senbei."
7. "Senbei" are thin, flat baked snacks whose ingredients are flour made from a variety of grains. Examples are sweet "senbei" made from wheat flour and eggs, which are like biscuits; soy sauce or salt-flavored "senbei," which are made from rice; "senbei" made from starch from the potato and such, mixed with dried fish or prawns... As with "manjū," there are many different flavors and textures of "senbei."

CONT'D OVER

8. Both are sold at supermarkets and convenience stores nationwide, but at longstanding Japanese confectionery shops and "senbei" shops, there are carefully selected rare versions for sale.
9. Those who want to enjoy the deliciousness of either "manjū" or "senbei" at the maximum level, please definitely try them with hot "sencha" ("green tea"). "Sencha" is also called "Nihon-cha"; a yellow-green colored tea with a balance of sweetness and tartness, it is perfectly matched to "manjū" and "senbei."

## VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
渋み	しぶみ	shibumi	tartness
粒	つぶ	tsubu	grain, bead
種々	しゅじゅ	shuju	variety
でんぷん	でんぷん	denpun	starch
穀物	こくもつ	kokumotsu	grain
練る	ねる	neru	to knead, to draw up;V1
滑らか	なめらか	nameraka	smooth ; Adj(na)
伝来	でんらい	denrai	handed down, inherited, imported
潰す	つぶす	tsubusu	to smash, to squash, to waste;V1
逸品	いっぴん	ippin	article of rare beauty, gem

## SAMPLE SENTENCES

<p>このお茶は渋みがあっておいしい。 <i>Kono o-cha wa shibumi ga atte oishii.</i></p> <p>This tea has a delicious tartness to it.</p>	<p>ごはんは、最後の一粒まで食べなさい。 <i>Go-han wa, saigo no hito-tsubu made tabenasai.</i></p> <p>Eat every last grain of rice!</p>
<p>それは種々の争いの元となった。 <i>Sore wa shuju no arasoi no moto to natta.</i></p> <p>That became the cause of a variety of disputes.</p>	<p>じゃがいもからでんぷんを取り出す実験をした。 <i>Jagaimo kara denpun o toridasu jikken o shita.</i></p> <p>We did an experiment where we extracted starch from a potato.</p>
<p>穀物の値段が急激に上がった。 <i>Kokumotsu no nedan ga kyūgeki ni agatta.</i></p> <p>The price of grain skyrocketed.</p>	<p>細かい計画を練ってください。 <i>Komakai keikaku o nette kudasai.</i></p> <p>Please draw up a detailed plan.</p>
<p>滑らかに話せるように何度もスピーチの練習をした。 <i>Nameraka ni hanaseru yō ni nando mo supīchi no renshū o shita.</i></p> <p>I practiced my speech many times so that I was able to say it smoothly.</p>	<p>仏教は六世紀に日本に伝来した。 <i>Bukkyō wa roku-seiki ni Nihon ni denrai shita.</i></p> <p>Buddhism was introduced to Japan in the 6th century.</p>
<p>かばんに入れていたサンドイッチが潰れてしまった。 <i>Kaban ni irete ita sandoitchi ga tsuburete shimatta.</i></p> <p>The sandwiches I put in the bag got squashed.</p>	<p>彼の家においてあるのは、逸品ばかりだ。 <i>Kare no ie ni oite aru no wa ippin bakari da.</i></p> <p>Everything in his home is an item of rare beauty.</p>

## GRAMMAR

**Yuichi:** オーディオブログ第5シーズン第15課 「まんじゅうとせんべい」

**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:** 今回がレッスン15ですので、食べ物についてのブログは最後ですね。最後に紹介する食べ物はなんですか？

**Yuichi:** 「まんじゅうとせんべい」です。 **Jessi:** では、ブログを聞いてみましょう。

\*\*\*ブログ本文\*\*\*

Yuichi: はい、実はですね、今回のレッスンが僕にとってこのジャパニーズポッド101でレコーディングを担当する最後のレッスンなんです。詳しくはボーナストラックの方で話しますので、是非そちらの方も聞いてみてください。

さて今回は日本の食べ物の紹介が最後なんですが、「まんじゅう」と「せんべい」は、本当にたくさんの種類がありますよね。

Jessi: そうですね。

Yuichi: ジェシーさんは「まんじゅう」や「せんべい」は好きですか？

Jessi: はい、まんじゅうが特に好きです。せんべいは、私も好きですが、実は私の母が気に入っています。

Yuichi: あー、お母さんが気に入っているんですね。

Jessi: そうなんです。

Yuichi: ジェシーさんのお母さんってアメリカ人ですよ？

Jessi: はい。日本に来たとき、「柿の種」という「せんべい」と「ピーナッツ」の-snackを食べて、それからお気に入りなんです。

Yuichi: なるほど。

Jessi: だから、アメリカに帰る時には、「柿の種」をお土産に買っていきます。

Yuichi: なるほど。じゃ、ジェシーさんのお勧めのお煎餅は、「柿の種」なんですか？

Jessi: はい。ゆういちさんはお勧めのお煎餅ありますか？

Yuichi: 私が勧めるのは、ぬれせんべいですか？

Jessi: ぬれせんべい？ 濡れているせんべい？ Wet rice cracker??

Yuichi: その通りです。

Jessi: でも、せんべいって、乾燥してて、パリパリしたイメージなんですけど・・・。

Yuichi: そうですよ。でも、「濡れ煎餅」というのはちょっと変わっていて、ふにゃつとした食感なんです。

Jessi: へー。おいしいんですか？

Yuichi: これが、おいしいですよ！しょうゆが煎餅の中に染み込んでいて、すごい味が染みているんですけども、僕は大好きです。ちょっと、お餅みたいな感じで、とても美味しいですよ。

Jessi: へー。そうなんですか。それって、どこで手に入るんですか？

Yuichi: 普通にスーパーとかで買えると思います。

Jessi: じゃあ、買ってみます！

Yuichi: 実は、この濡れせんべいというのは、失敗から生まれたものなんだそうです。

Jessi: 失敗から？

Yuichi: はい、ある煎餅屋さんが、煎餅にしょうゆをつけすぎてしまって、ふにゃふにゃになってしまったらしいんですね。でも、捨てるのは、もったいなので、お客さんにおまけとして、配っていたそうなんです。そうしたらなんと、人気が出てきて、ちゃんとした商品として売り始めたそうなんですよ。

Jessi: へー！！なるほど。「失敗は、成功のもと」ですね！

Yuichi:そうですね。失敗から、おいしい煎餅ができたというのは、とても面白い事実だと思います。

Jessi:じゃ、何かリスナーにお勧めのおまんじゅうはありますか？

Yuichi:うーん。おまんじゅうですか。どれも美味しいですけども…、やっぱり僕は、「もみじまんじゅう」が好きですね。

Jessi:ああ、私も食べたことがあります。「もみじ」-maple leaf の形をしているんですよね。

Yuichi:そうです。きれいな形ですよね。この「もみじまんじゅう」というのは広島のお土産として有名ですね。この広島の、宮島という場所は、もみじがきれいで有名なので、そのもみじをモチーフにして作られたお土産だそうです。

Jessi:宮島って、世界遺産world heritage site ですよね。

Yuichi:あ、よく知っていますね。厳島神社で有名なところですので、リスナーの皆さんも、広島に行ったら、是非食べてみてください。

Jessi:でも…あんこが嫌いなリスナーも多いと思いますよ。

Yuichi:大丈夫ですよ。カスタードとか、チーズ、チョコレート等の味が変わっている饅頭も売ってますから。

Jessi:おいしそうですね~。

Yuichi:実際に、広島のお店では試食できる場所もあると思うので、色々食べて比べてみると良いと思いますね。あ、そういえば変り種としても、アイスもみじ饅頭というのもあるみたいです。

Jessi:へー！まんじゅうの中に、アイスが入ってるってことですね？

Yuichi:その通りです。

Jessi:美味しそう！是非食べてみたいです！

Yuichi:なんだか、本当にお腹すいてきちゃいましたね。

Jessi:はい！

Yuichi:ということで、今回は日本のお菓子、「せんべい」と「饅頭」を紹介しました。冒頭でも言いましたように、今回が日本のお菓子・食べ物を紹介するブログが最後になります。次回からは日本の歴史上の人物ベスト10について紹介したいと思います。ではジェシーさん、最後にリスナーのみなさんへ質問をお願いします。

Jessi:はい。リスナーのみなさんの国のお薦めのお菓子は何か？是非コメントください。

Yuichi:それじゃあ、今回はここまで。Jessi:さようなら。