

LESSON NOTES

Advanced Audio Blog S5 #6 Top 10 Japanese Foods: Sushi

CONTENTS

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

6

KANJI

1. 寿司
2. 日本の代表的な料理...言わずもがな、寿司ですね。
3. 今や国外でも知られている寿司。一番有名なのは、一口大に握った酢飯の上に魚介類を乗せた「にぎり寿司」。
4. 「にぎり寿司」は「江戸前寿司」とも呼ばれるように、広まったのは江戸時代です。江戸前寿司という名前は、江戸の前にある海、つまり現在の東京湾で取れた魚介類やのりが使われていたことに由来しています。
5. 江戸の町では寿司は屋台で売られ、いわばファーストフードの先駆け的存在でした。しかし、寿司はもともとは保存食だったことをご存知でしょうか。
6. 冷蔵庫のなかった時代、傷みやすい魚介類を長く食するために発酵させたものが寿司の起源だそうです。これを「なれ鮓」と言い、「フナずし」と呼ばれる種類のものが特に有名です。味も匂いも独特なので、苦手な人が多いかも知れません。
7. ちなみに「すし」という漢字ですが、一般的に2通り(ふたとおり)の書き方があります。魚偏に旨いとかいて、「鮓」と書く漢字と、「寿を司る」(すしは祝いの席で食べる縁起のいいもののため)と書く「寿司」という当て字です。どちらを使うかは書く人の好みや場面によって変わります。
8. 「にぎり寿司」の他には「ちらし寿司」-酢飯の上に野菜や魚介類を見栄え良く並べたもの、あるいは酢飯に混ぜ込んだもの、「巻き寿司」-かんぴょうやきゅうりなどを酢飯の上に置きのりや薄焼き卵などで巻いたもの、「いなり寿司」-甘じょっぱく煮た油揚げの中に酢飯を詰めたもの、等が親しまれており、日本の食卓を彩っています。

KANA

CONT'D OVER

1. すし
2. にほんの だいひょうてきなりょうり...いわずもがな、すしですね。
3. いまや かくがいでも しられている すし。いちばん ゆうめいなのは、ひとくちだいににぎった すめしの うえにぎょかいるいを のせた「にぎりずし」。
4. 「にぎりずし」は「えどまえずし」ともよばれるように、ひろまったのは えどじだい です。えどまえずし というなまえは、えどのまえにある うみ、つまりげんざいのとうきょうわんでとれたぎょかいるいやのりがつかわれていたことにゆらいしています。
5. えどのまちではすしはやたいでうられ、いわばファーストフードのさきがけてきそんざいでした。しかし、すしはもともとはほぞんしょくだったことをごぞんじでしょうか。
6. れいぞうこのなかったじだい、いたみやすいぎょかいるいをながくしょくするためにはっこうさせたものがすしのきげんだそうです。これを「なれずし」といい、「フナずし」とよばれるしゅるいのものがとくにゆうめい です。あじもにおいもどくどくなので、にがてなひとがおおいかもしれません。
7. ちなみに「すし」というかんじですが、いっぱんてきにふたとおりのかきかたがあります。さかなへんにうまいとかいて、「すし」とかくかんじと、「ことぶきをつかさどる」（すしはいわいのせきでたべる えんぎのいいもののため）とかく「すし」というあてじです。どちらをつかうかはかくひとのこのみやばめんによってかわりません。

CONT'D OVER

- 「にぎりずし」のほかには「ちらしずし」-すめしのうえにやさいやぎよかいるいをみばえよくならべたもの、あるいはすめしにまぜこんだもの、「まきずし」-かんぴょうやきゅうりなどをすめしのうえにおきのりやうすやきたまごなどでまいたもの、「いなりずし」-あまじょっぱくにたあぶらあげのなかにすめしをつめたもの、などがしたしまれており、にほんのしょくたくをいろどっています。

ROMANIZATION

- Sushi
- Nihon no daihyōteki na ryōri... iwazumogana, sushi desu ne.
- Imaya kokugai demo shirarete iru sushi. Ichi-ban yūmei na no wa, hitokuchidai ni nigitta sumeshi no ue ni gyokairui o noseta "nigirizushi."
- "Nigirizushi" wa "Edomaezushi" to mo yobareru yōni, hiromatta no wa Edo jidai desu. Edomaezushi to iu namae wa, Edo no mae ni aru umi, tsumari genzai no Tōkyōwan de toreta gyokairui ya nori ga tsukawarete ita koto ni yurai shite imasu.
- Edo no machi de wa sushi wa yatai de urare, iwaba fāsutofūdo no sakigaketeki sonzai deshita. Shikashi, sushi wa motomoto wa hozonshoku datta koto o gozonji deshō ka.
- Reizōko no nakatta jidai, itamiyasui gyokairui o nagaku shokusuru tame ni hakkō saseta mono ga sushi no kigen da sō desu. Kore o "nare zushi" to ii, "funa zushi" to yobareru shurui no mono ga toku ni yūmei desu. Aji mo nioi mo dokutoku na node, nigate na hito ga ōi kamo shiremasen.
- Chinamini "sushi" to iu kanji desu ga, ippanteki ni futatōri no kakikata ga arimasu. sakanahen ni umai to kaite, "sushi" to kaku kanji to, "kotobuki o tsukasadoru" (sushi wa iwai no seki de taberu engi no ii mono no tame) to kaku "sushi" to iu ateji desu. Dochira o tsukau ka wa kaku hito no konomi ya bamen ni yotte kawari masu.

CONT'D OVER

8. "Nigirizushi" no hoka ni wa "chirashizushi"- sumeshi no ue ni yasai ya gyokairui o mibae yoku narabeta mono, aruiwa sumeshi ni mazekon da mono, "makizushi"- kanpyō ya kyūri nado o sumeshi no ue ni oki nori ya usuyakitamago nado de maita mono, "inarizushi"- amajoppaku nita aburaage no naka ni sumeshi o tsumeta mono, nado ga shitashima rete ori, Nihon no shokutaku o irodotte imasu.

ENGLISH

1. Sushi
2. A food that represents Japanese cuisine...it goes without saying...is sushi.
3. Sushi is now well-known even outside Japan. The most famous kind is "nigirizushi," fish on top of bite-sized pieces of vinegared rice.
4. "Nigirizushi," which also became known as "Edomaezushi," became popular in the Edo period. The name "Edomaezushi" derives from the fact that it was made from fish, shellfish, and seaweed taken from "the sea in front of Edo," otherwise known as the modern Tokyo Bay.
5. In the city of Edo, sushi was sold from food carts, the precursor of modern fast food, so to speak. But did you know that sushi was originally a type of preserved food?
6. In a time when there were no refrigerators, sushi was apparently born from the practice of pickling perishable fish and shellfish in order to preserve it for eating longer. This was called "narezushi," of which a particularly famous variety is "funazushi." Both the taste and smell are rather unique, so there are probably a lot of people who dislike it.
7. Incidentally, there are generally two ways to write the word "sushi" in kanji... 「鮓」, which uses the radical for "fish" (魚) on the left and the radical for "delicious" (旨) on the right; and 「寿司」, which means "to administer (司る) long life (寿)" (because it is considered lucky to eat sushi on a celebratory occasion). The way you choose to write it changes depending on both your personal preference and on the situation.

CONT'D OVER

8. Apart from "nigirizushi," there's also "chirashizushi," vinegared rice with vegetables and seafood sprinkled on top in a visually pleasing way, or alternatively mixed in with the vinegared rice; "makizushi," strips of dried gourd, cucumber, etc. , that are placed on top of vinegared rice and rolled up in seaweed or thinly grilled egg; and "inarizushi," vinegared rice stuffed inside a casing of fried tofu that has been simmered in salty-sweet dashi. All these and more are deeply loved in Japan and are highlights of the Japanese dinner table.

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
食卓	しょくたく	shokutaku	dining table
保存食	ほぞんしょく	hozonshoku	preserved foods
酢飯	すめし	sumeshi	vinegared rice
彩る	いろどる	irodoru	to color, to paint, to decolate ;V1
発酵	はっこう	hakkō	fermentation
言わずもがな	いわずもがな	iwazumogana	it goes without saying, needn't be said
傷む	いたむ	itamu	to be damaged, to go bad;V1
食する	しょくする	shoku suru	to eat
甘じょっぱい	あまじょっぱい	amajoppai	salty-sweet ;Adj(i)
先駆け	さきがけ	sakigake	pioneer, charging ahead of others

SAMPLE SENTENCES

<p>久しぶりに、家族と共に食卓を囲んだ。 <i>Hisashiburi ni, kazoku to tomo ni shokutaku o kakonda.</i></p> <p>I sat at a table with my family for the first time in a long time.</p>	<p>おせち料理は保存食の一種です。 <i>Osechi ryōri wa hozonshoku no isshu desu.</i></p> <p>Traditional Japanese New Year's cuisine is a kind of preserved food.</p>
<p>この寿司屋の酢飯は最高に美味しい。 <i>Koko no sushiya no sumeshi wa saikō ni oishii.</i></p> <p>The vinegared rice at this sushi place is the best.</p>	<p>大きい花火が夏の夜を彩った。 <i>Ōkii hanabi ga natsu no yoru o irodotta.</i></p> <p>The big fireworks lit up the summer night.</p>
<p>発酵食品は体にいいとされている。 <i>Hakkō shokuhin wa karada ni ii to iwarete iru.</i></p> <p>It's said that fermented food products are good for your health.</p>	<p>ジュリアは英語は言わずもがな、フランス語も話す。 <i>Juria wa eigo wa iwazumogana, furansugo mo hanasu.</i></p> <p>Julia speaks French, not to mention English.</p>
<p>髪の毛が傷んでいるので、高いシャンプーを買った。 <i>Kami no ke ga itande iru node takai shanpū o katta.</i></p> <p>Since my hair was damaged, I bought an expensive shampoo.</p>	<p>長野でおいしいそばを食した。 <i>Nagano de oishii soba o shoku shita.</i></p> <p>I ate tasty soba noodles in Nagano.</p>
<p>塩キャラメルは甘じょっぱくて、おいしい。 <i>Shio kyarameru wa amajoppakute oishii.</i></p> <p>Salted caramel has a salty-sweet flavor and is tasty.</p>	<p>時代の先駆けとなるような会社になりたい。 <i>Jidai no sakigake to naru yō na kaisha ni shitai.</i></p> <p>I'd like to make my company a pioneer in this new era.</p>

GRAMMAR

Yuichi: オーディオブログ第5シーズン第6課 「寿司」

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: 世界的に有名な日本食、「寿司」です。 **Jessi:** では、ブログを聞きましょう。

ブログ本文

Yuichi:今回はお寿司の話でした。

Jessi:お腹がすいちゃいますね。

Yuichi:そうですね。ジェシーさんはお寿司は好きですか？

Jessi:好きですね！美味しいですよ。特にマグロが好きです。

Yuichi:実は僕、つい最近まで寿司食べられなかったんですよ。

Jessi:本当ですか!! 全く？

Yuichi:はい。でも最近やっと寿司のおいしさが分かってきたというところなんですけども。

Jessi:よかったですね。

Yuichi:でもやっぱりサーモンとかが一番好きですかね。

Jessi:おいしいですね。

Yuichi:日本には、ミシェランのガイドに載るような、超高級すし屋から、回転寿司まで、色々なタイプのお寿司屋さんがありますね。

Jessi:そうですね。でも、高級なお店と、安いお店だと何が違うんですか？

Yuichi:使っている食材が全然違うと思いますね。高級店は、やっぱり新鮮で、いい食材をつかいます。あと、腕のいい職人さんが寿司をにぎる。安い回転寿司とかは、機械が握っていることが多いですね。

Jessi:機械が握るんですか？

Yuichi:僕も、実際には本物は見た事がないんですけど、テレビの特集で見た事があります。すごい上手に握るんですよ。

Jessi:へえ、すごいですね。さすが、ロボット先進国、日本。

Yuichi:というかんじですね！

Jessi:ところで、祐一さんは、寿司を握ったりしますか？

Yuichi:僕ですか？

Jessi:はい。

Yuichi:僕は握れないですね。

「握り寿司」ってのは家庭で作る人はほとんどいないんじゃないのかなと思いますね。

Jessi:何か理由があるんですか？

Yuichi:やっぱり、握り寿司って言うのは難しいからじゃないですかね。ちゃんとした寿司職人になるには、何年も修行をしないと出来ないと言われています。レシピ本を見て簡単に作れるというようなものではないと思いますね。

Jessi:そうなんですか。

Yuichi:実はちょっとおもしろい話があるんですけども、「握り寿司」を握る寿司職人の手には実は秘密があるそうなんです。

Jessi:どんな秘密ですか？

Yuichi:寿司を握るときに、手の温度を下げられるそうなんです。

Jessi:手の温度・・・を下げるんですか?すごいですね。

Yuichi:ええ~!?という感じですよ。寿司を握るには、手の温度が低くなくちゃいけないらしいんですよ。だから最初の頃は、寿司を握る前に手の温度を下げるために、氷水に手をつけて、手を冷やしてから、魚を触ったり、寿司を握ったりするそうなんです。

Jessi:すごいですね。暑い日は気持ちよさそうですけど、冬は大変そうですよね~。

Yuichi:そうですよね。大変そうですよね。でも、なんとベテランになるとですね、寿司を握るときに自然と手の温度が下がるんだそうです。

Jessi:本当ですか?

Yuichi:はい、恐らくそうだと思います。というのも、テレビの特集でやっていたんですけども、実際に寿司職人の手の温度っていうのを一日中測っていったら、寿司を握る時の手の温度が16度以上下がるということが分かったんだそうです。

Jessi:すごい・・・まさに、魔法の手ですね。

Yuichi:そうですよね。まあ、それぐらいになるには、10年以上はかかるそうですけれどもね。

Jessi:じゃ、普通の人にはお寿司は握れないですね。

Yuichi:でも、ブログで紹介してあった「ちらし寿司」「巻き寿司」「いなり寿司」なら、そんなに難しくないみたいですので、自分でも作れるんじゃないかなと思います。あと、ジェシーさんの故郷で生まれたカリフォルニアロールも巻き寿司の一種ですよ。

Jessi:そうですね!アボカドが入っているカリフォルニアロールですね。

Yuichi:日本でも、カリフォルニアロールとか、カリフォルニア巻き・・・と呼ばれていて、結構人気が出てきているみたいなんですよね。ということで、今回のレッスンは「すし」でした。

Jessi:リスナーの皆さんはおすしが好きですか?どんなおすしが好きですか?是非教えてください。Yuichi:それじゃ、また。