

LESSON NOTES

Advanced Audio Blog S5 #7

Top 10 Japanese Foods: Curry and rice

CONTENTS

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

7

KANJI

1. カレーライス
2. 日本の国民食、「カレーライス」。平皿に炊いたお米を盛り、カレーソースをかけてスプーンで食べます。幅広い年代から愛されるカレーは、明治時代に西洋から伝わりました。
3. 基本的な作り方を紹介しましょう。
4. まず、みじん切りにした玉ねぎをキツネ色になるまでいため、お好みの肉を一口大に切って加えてさらにいためます。そこに、扇形に切ったジャガイモと人参を入れていためたら、水を加えて煮ます。肉や野菜から出るアクを取りながら煮込み、ルーと呼ばれるカレー粉と小麦粉を油でいためて焼き色をつけたものを入れて、とろみがつくまでさらに煮れば出来上がり。
5. ただし現在の日本の家庭では、カレー粉・油・小麦粉・うま味成分などを固形化した「即席カレールー」を使う調理法が主流です。不思議なもので、即席のルーを使っても作る人によって微妙に味が異なるのもカレーの魅力の一つ。また、カレーはにおいが強いため、夕方家の前を通りかかった時に「あ、今夜のこの家の夕飯はカレーだ」と分かることもあります。
6. 手軽さの面では、湯煎するだけのレトルトカレー（ソース）も人気です。
7. そして、カレーには「福神漬」という大根やレンコン等の漬け物が添えられます。甘酢に漬けたラッキョウを添えるという人もいますね。また、カレーの副食としては、サラダが好んで食べられています。
8. 簡単に作れる上にサラダを副食に添えれば栄養バランスも良く、何よりおいしいのでカレーライスは多くの日本人に好まれているのです。

KANA

CONT'D OVER

1. カレーライス
2. にほんのこくみんしょく、「カレーライス」。ひらざらにたいたおこめをもり、カレーソースをかけてスプーンでたべます。はばひろいねんだいからあいされるカレーは、めいじじだいにせいようからつたわりました。
3. きほんてきなつくりかたをしょうかいしましょう。
4. まず、みじんぎりにしたたまねぎをキツネいろになるまでいため、おこのみのにくをひとくちだいにきつてくわえてさらにいためます。そこに、おおぎがたにきつたジャガイモとにんじんをいれていためたら、みずをくわえてにます。にくややさいからでるアクをとりながらにこみ、ルーとよばれるカレーことこむぎこをあぶらでいためてやきいろをつけたものをいれて、とろみがつくまでさらににればできあがり。
5. ただしげんざいのにほんのかていでは、カレーこ・あぶら・こむぎこ・うまみせいぶんななどをこけいかした「そくせきカレールー」をつかうちょうりほうがしゅりゅうです。ふしぎなもので、そくせきのルーをつかってもつくるひとによってびみょうにあじがことなるのもカレーのみりよくのひとつ。また、カレーはにおいがつよいため、ゆうがたいえのまえをとおりかかったときに「あ、こんやのこのいえのゆうはんはカレーだ」とわかることもあります。
6. てがるさのめんでは、ゆせんするだけのレトルトカレー（ソース）もにんきです。
7. そして、カレーには「ふくじんづけ」というだいこんやレンコンなどのつけものがそえられます。あまずにつけたラッキョウをそえるというひともありますね。また、カレーのふくしょくとしては、サラダがこのんでたべられています。
8. かんたんにつくれるうえにサラダをふくしょくにそえればえいようバランスもよく、なによりおいしいのでカレーライスはおおくのにほんじんにこのまれているのです。

ROMANIZATION

CONT'D OVER

1. Karē raisu
2. Nihon no kokuminshoku, "karē raisu". Hirazara ni taita o-kome o mori, karē sōsu o kakete supūn de tabemasu. Habahiroi nendai kara aisareru karē wa, Meiji jidai ni Seiyō kara tsutawarimashita.
3. Kihonteki na tsukurikata o shōkai shimashō.
4. Mazu, mijingiri ni shita tamanegi o kitsuneiro ni naru made itame, o-konomi no niku o hitokuchidai ni kitte kuwaete sarani itamemasu. Sokoni, ōgigata ni kitta jagaimo to ninjin o irete itametara, mizu o kuwaete nimasu. Niku ya yasai kara deru aku o tori nagara nikomi, rū to yobareru karēko to komugiko o abura de itamete yakiro o tsuketa mono o irete, toromi ga tsuku made sarani nireba dekiagari.
5. Tadashi genzai no Nihon no katei de wa, karēko, abura, komugiko, umamiseibun nado o kokeika shita "sokuseki karē rū" o tsukau chōrihō ga shuryū desu. Fushigi na mono de, sokuseki no rū o tsukatte mo tsukuruhito ni yotte bimyō ni aji ga kotonaru no mo karē no miryoku no hitotsu. Mata, karē wa nioi ga tsuyoi tame, yūgata ie no mae o tōri kakatta toki ni "a, konya no kono ie no yūhan wa karē da" to wakaruru koto mo arimasu.
6. Tegaruru sa no men de wa, yusen suru dake no retoruto karē (sōsu) mo ninki desu.
7. Soshite, karē ni wa "fukushinzuke" to iu daikon ya renkon nado no tsukemono ga soeraremasu. Amazu ni tsuketa rakkyō o soeru to iu hito mo imasu ne. Mata, karē no fukushoku to shite wa, sarada ga kononde taberarete imasu.
8. Kantan ni tsukureru ue ni sarada o fukushoku ni soereba eiyō baransu mo yoku, naniyori oishii node karē raisu wa ōku no Nihonjin ni konomarete iru no desu.

ENGLISH

1. Curry and Rice

CONT'D OVER

2. Japanese comfort food includes curry and rice. Cooked rice is heaped on a flat plate and covered with curry sauce and eaten with a spoon. Curry, which is loved by Japanese people of all ages, came to Japan from the West during the Meiji era.
3. Let's take a look at the basic recipe.
4. First, stir-fry some diced onion until it turns a light brown, then cut up whatever meat you like into bite-sized pieces, add it in, and stir-fry some more. Cut potatoes and carrots into fan shapes and add them in, stir-fry, then add water and simmer. Stew the ingredients while skimming off the scum that comes from the meat and vegetables, add the "roux," which is made by frying curry powder and flour in oil until brown, then simmer once more until the mixture thickens, and it's ready.
5. However, in Japanese households nowadays, it's most common to use "instant curry roux" when cooking, which is curry powder, oil, flour, flavorings, etc. solidified into a block. The mysterious fact that even when using instant roux the flavor changes slightly depending on who makes it is one of the charms of curry. Also, curry has a powerful smell, so there are times when, passing by a house in the evening, you know that "oh, tonight they're having curry for dinner in that house."
6. On the simple side, "retort curry," which is curry sauce that you simply boil in the bag, is also popular.
7. Also, we garnish curry with "fukujinzuke," which is a type of "tsukemono" ("pickled vegetables") made from daikon radish, lotus root, and so on. There are also those people who garnish their curry with "rakkyō" ("Japanese leek") that has been pickled in sweet vinegar. And as for side dishes for curry, salad is preferred.
8. It's easy to make, and on top of that, if you add a side dish of salad, then it has a good nutritional balance; above all, it's delicious. For these reasons, curry is loved by many Japanese people.

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
レンコン	レンコン	renkon	lotus root

成分	せいぶん	seibun	component, element
扇形	おうぎがた	ōgigata	fan shape
漬ける	つける	tsukeru	to pickle, to soak, to dip in;V2
固形	こけい	kokei	solid (body)
明治時代	めいじじだい	meiji jidai	Meiji period (1868-1912)
即席	そくせき	sokuseki	instant
湯煎	ゆせん	yusen	warming something by immersing it in hot water
レトルト	レトルト	retoruto	retort, boil-in-the-bag
うま味	うまみ	umami	good flavor, deliciousness, umami

SAMPLE SENTENCES

<p>レンコンの天ぷらおいしい。 <i>Renkon no tempura wa oishii.</i></p> <p>Deep fried lotus root is delicious.</p>	<p>この商品には体に悪い成分は一切使われていません。 <i>Kono shōhin ni wa karada ni warui seibun wa issai tsukawarete imasen.</i></p> <p>This product doesn't contain anything that could harm your health.</p>
<p>バームクーヘンを扇形に切って食べた。 <i>Bāmkūhen o ōgigata ni kitte tabeta.</i></p> <p>I cut the Baumkuchen into a fan shape and ate it.</p>	<p>ガリはショウガを甘酢に漬けたものです。 <i>Gari wa shōga o amazu ni tsuketa mono desu.</i></p> <p>Gari is ginger pickled in sweet vinegar.</p>
<p>気持ちが悪くて、固形物は食べられない。 <i>Kimochi wa warukute, kokeibutsu wa taberarenai.</i></p> <p>I don't feel good and can't eat solid foods.</p>	<p>この建物は明治時代に建てられました。 <i>Kono tatemono wa meiji jidai ni tateraremashita.</i></p> <p>This building was constructed in the Meiji period.</p>

<p>即席麺は人気があります。 <i>Sokuseki-men wa ninki ga arimasu.</i></p> <p>Instant noodles are popular.</p>	<p>チョコレートを湯煎して溶かしてください。 <i>Chokorēto o yusen shite tokashite kudasai.</i></p> <p>Melt chocolate in bain-marie.</p>
<p>レトルトや冷凍食品ばかりを食べるのは体によくない。 <i>Retoruto ya reitō shokuhin bakari o taberu no wa karada ni yoku nai.</i></p> <p>Eating nothing but retort or frozen food is not good for your health.</p>	<p>人間は、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5つの味を感じ取ることができると、考えられています。 <i>Ningen wa amami, shiomi, sanmi, nigami, umami no itsutsu no aji o kanjitoru koto ga dekiru to kangaerarete imasu.</i></p> <p>It is believed that human beings distinguish five tastes: sweet, salty, sour, bitter and "umami" or savoriness.</p>

GRAMMAR

Yuichi: オーディオブログ第5シーズン第7課 「カレーライス」

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: 僕の大好きな食べ物、「カレーライス」です。 **Jessi:** では、ブログを聞きましょう。

ブログ本文

Yuichi: いやー、今回のブログは個人的にすごい楽しみにしていました！

Jessi: ほんとうですか。

Yuichi: 僕、実はカレーが大好きなんですよ。

ジェシーさんは、日本のカレーはどうですか？ すきですか？

Jessi: 大好きです！日本のカレーすごく美味しいです♪

Yuichi: 日本人のカレーの消費量は、世界で何位か知ってますか。

Jessi: カレーの消費量？カレーを食べる量・・・ってことですよね？

Yuichi: そうです。

Jessi: 想像もつきませんね。

Yuichi: なんとですね、第二位みたいです。

Jessi: 一位は、やっぱりインドですか？

Yuichi: そのとおりです。一位はインドです。僕は、インドに少し住んでいたことがあるんですけど、そのときは毎日カレーを食べていました。

Jessi: へー。ゆういちさん、インドに住んでたんですか？しりませんでした~。

Yuichi: 日本語を教えていました。

Jessi: すごいですね。インドカレーと、日本のカレーは、やっぱり違うんですか？

Yuichi: やっぱり、ぜんぜん違いますね。だけど、インドにはたくさん色々な種類のカレーがあったので、その中には日本のカレーに近いものがあって、僕はやっぱりそれが好きでしたね。

Jessi: あー、なるほど。祐一さんは、自分でカレーを作ったりしますか？

Yuichi: 僕は・・・あまり料理はしないので作りませんね。

Jessi: そうなんですか。

Yuichi: あの、ジェシーさんはどうですか。

Jessi: たまに作ります。

Yuichi: そうですか。なるほど。

前に・・・確か、Lower Intermediateのレッスンだったと思うんですけども、カレーを作る時にのどういう隠し味を入れるのかという話をしたのを覚えていますか。

Jessi: ああ、おぼえています。あの、隠し味というのは、秘密の材料ってことですよ。

Yuichi: はい、秘密の材料ということなんですけれども、さっき、ネットで調べてみたんですけども、カレーの隠し味ランキングというものが存在するんですね。その名も、「カレーに入れるとおいしいものランキング」です！

Jessi: へえ~。面白そうですね！

Yuichi: では、いきなりなんですけども、一位は何だと思えますか？

Jessi: うーん、りんごですか？

Yuichi: 正解です！！

Jessi: やった！Lowerでも、登場しましたから覚えていました。

Yuichi: すごい記憶力ですね。さすがジェシーさん。摩り下ろしたりんごを入れると、味がまるやかになるからすごい人気みたいなんですね。

Jessi: まろやかになる・・・というのは味がMildになるということですね。

Yuichi: はい、その通りです。ちなみに、まろやかにするために、牛乳も良いらしいので、隠し味の2位は牛乳だったんです。

Jessi: 牛乳ですか？でも、カレーの色も、白くなりそうですね。

Yuichi: それは、ちょっと入れすぎてしまうと白くなるんですけども、だけど実際「牛乳カレー」というものがあるみたいで、それはたくさん牛乳の割合を多くして、白っぽいカレーになるみたいです。

Jessi: すごいですね。初耳です。食べてみたいです。

Yuichi: ちょっと、どうなんですかね。気になりますね。

Yuichi:あとですね、今回のブログでも紹介されているように、カレーについて話すときには「カレーのお供」も忘れてはいけないと思うんです。

Jessi:「カレーのお供」・・・というのは、「カレーと一緒に食べるもの」という意味ですよ
ね？

Yuichi:はい。最もメジャーなカレーのお供というのは、「福神漬け」と「ラッキョ」ですよ
ね。両方とも美味しいですよ？

Jessi:ああ、両方とも漬物"pickled vegetable"ですよ。私、漬物はちよつ
と・・・。

Yuichi:あー、なるほど。

Jessi:あの、もし、リスナーの皆さんが「日本のカレー」を食べてみたいと思ったら、どこ
に行けば、食べられるんですか？

Yuichi:これはですね、まず、CoCo壱カレーに行くべきだと思います。

Jessi:CoCo壱カレー。

Yuichi:あのですね、うちの社長のピーターが大好きなんですけども、

Jessi:あ、そうなんですか。

Yuichi:「世界一おいしいカレーだ」と言っています。

Jessi:へー、すごいですね。「世界一」

Yuichi:ピーターのおすすめはですね、ビーフカレーを頼んで、その上にチーズを乗せ
て、あとチキンカツのトッピングをすると。

Jessi:すごいですね。ビーフにチキンカツにチーズ・・・

Yuichi:それが、まあ、おいしいということだったので

Jessi:はい。

Yuichi:色々とトッピングを選んで食べたりすると楽しいと思いますね。

Jessi:はい、なるほど～。

Yuichi:それじゃあ、今回のブログはこの辺にしましょう。カレーが食べたくなりました！

Jessi:そうですね。じゃあ、ランチはカレーを食べに行きませんか？

Yuichi:いいですね～。行きましょう。それでは、また次回。 Jessi:さようなら。