

LESSON NOTES

Advanced Audio Blog S5 #8

Top 10 Japanese Foods: Onigiri

CONTENTS

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

8

KANJI

1. おにぎり
2. 遠足や運動会のお弁当といえば「おにぎり」。「おむすび」または「にぎりめし」とも呼ばれるこの食べ物は、日本人の主食である米のおいしさを最大限に引き出すもの、と断言して差し支えないでしょう。
3. 作り方は至って簡単。
4. まず米を炊きます。塩水をつけた手に炊きたてのご飯をのせ、梅干やかつお節、焼いたシヤケなど好みの具をのせます。具を包み込みながら三角形に握って、のりを巻いたら完成。
5. 元々は携行食や、残ったご飯の保存法だったのだそう。現在ではコンビニエンスストア等でも販売され、おいしく、食べやすく、具材のバリエーションが楽しめる食べ物として根強い人気を誇っています。
6. さて、「おにぎり」という呼び方は「鬼を切る」とも解釈できるので、昔、おにぎりには魔よけの効果があると信じられていたようです。一方、「おむすび」は丁寧な意味を添える「お」と「むすび(むすぶ)」からできていますが、土地を守る産土神(うぶすながみ)を指しているという説もあります。神様の名前をつけて、ご加護をいただこうとしていたのかも知れません。
7. また、形が三角なのは山を神格化していたので、山の神の力を授かるためにご飯を山の形にして食べたのだとか。
8. 三角以外にも、俵型や丸型(まるがた)のおにぎりもあり、その理由についても説は様々あるようです。ちなみに、日本最古のおにぎりは1987年に石川県の遺跡で発見され、約2000年前のものと推測されています。古代日本人もおにぎりを作ってどこかに出かけていたんですね。

KANA

CONT'D OVER

1. おにぎり
2. えんそく や うんどうかいのおべんとう といえば「おにぎり」。「おむすび」または「にぎりめし」ともよばれるこのたべものは、にほんじんのしゅしょくであるこめのおいしさをさいだいげんにひきだすもの、とだんげんしてさしつかえないでしょう。
3. つくりかたはいたってかんたん。
4. まずこめをたきます。しおみずをつけたてにたきたてのごはんをのせ、うめぼし やかつおぶし、やいたシャケなどこのみのぐをのせます。ぐをつつみこみながらさんかくけいのにぎって、のりをまいたらかんせい。
5. もともとはけいこうしょくや、のこったごはんのほぞんほうだったのだそう。げんざいではコンビニエンスストアなどでもはんばいされ、おいしく、たべやすく、ぐざいのバリエーションがたのしめるたべものとしてねづよいにんきをほこっています。
6. さて、「おにぎり」というよびかたは「おにをきる」ともかいしゃくできるので、むかし、おにぎりにはまよけのこうかがあるとしんじられていたようです。
7. いっぽう、「おむすび」はていねいなみをそえる「お」と「むすび(むすぶ)」からできていますが、とちをまもるうぶすながみをさしているというせつもあります。かみさまのなまえをつけて、ごかごをいただくこうとしていたのかもしれない。
8. また、かたちがさんかくなのはやまをしんかくかしていたので、やまのかみのちからをさずかるためにごはんをやまのかたちにしてたべたのだとか。
9. さんかくいがいにも、たわらがた やまるがたのおにぎりもあり、そのりゆうについてもせつはさまざまあるようです。ちなみに、にほんさいこのおにぎりは1987ねんにいしかわけんのいせきではっけんされ、やく2000ねんまえのものとすいそくされています。こだいにほんじんもおにぎりをつくってどこかにでかけていたんですね。

ROMANIZATION

CONT'D OVER

1. Onigiri
2. Ensoku ya undōkai no o-bentō to ieba "onigiri". "Omusubi" mata wa "nigirimeshi" to mo yobareru kono tabemono wa, Nihonjin no shushoku de aru kome no oishisa o saidaigen ni hikidasu mono, to dangen shite sashitsukae nai deshō.
3. Tsukurikata wa itatte kantan.
4. Mazu kome o takimasu. Shiomizu o tsuketa te ni takitate no gohan o nose, umeboshi ya katsuobushi, yaita shake nado konomi no gu o nosemasu. Gu o tsutsumikominagara sankakukei ni nigitte, nori o maitara kansei.
5. Motomoto wa keikōshoku ya, nokotta gohan no hozonhō datta no dasō. Genzai de wa konbiniensu sutoa nado demo hanbai sare, oishiku, tabe yasuku, guzai no bariēshon ga tanoshimeru tabemono to shite nezuyoi ninki o hokotte imasu.
6. Sate, "onigiri" to iu yobikata wa "oni o kiru" to mo kaishaku dekiru node, mukashi, onigiri ni wa mayoke no kōka ga aruto shinjirarete ita yō desu.
7. Ippō, "omusubi" wa teinei na imi wo soeru "o" to "musubi(musubu)" kara dekite imasu ga, tochi o mamoru ubusunagami o sashite iru to iu setsu mo arimasu. Kamisama no namae o tsukete, go-kago o itadakō to shite ita no kamo shiremasen.
8. Mata, katachi ga sankaku na no wa yama o shinkakuka shite ita no de, yama no kami no chikara o sazukaru tame ni gohan o yama no katachi ni shite tabeta no da to ka.
9. Sankaku igai ni mo, tawara kata ya marugata no onigiri mo ari, sono riyū ni tsuite mo setsu wa samazama aru yō desu. Chinamini, Nihon saiko no onigiri wa 1987-nen ni ishikawa-ken no iseki de hakkensare, yaku 2000-nen mae no mono to suisoku sarete imasu. Kodai Nihonjin mo onigiri o tsukutte dokoka ni dekakete ita n desu ne.

ENGLISH

1. "Onigiri"

CONT'D OVER

2. Lunch boxes for school trips and sports days; it's got to be "onigiri." Surely no one would object to the assertion that this food, which is also called "omusubi" or "nigirimeshi," allows the deliciousness of that Japanese staple food, rice, to take center stage.
3. They're incredibly easy to make.
4. First, we cook some rice. Wet your hands with some water and salt, take some freshly cooked rice in your hand, and put whatever you like on it as a filling, such as "umeboshi" ("dried plum"), dried bonito flakes, or grilled salmon. Mold the rice into a triangle shape while enfolding the filling, then wrap it in dried seaweed and it's done.
5. It seems "onigiri" were originally a food for eating on the move as well as a way to save leftover rice. Nowadays, "onigiri" are even sold in places like convenience stores. As a delicious, easy to eat food with a large range of fillings, they remain a firm favorite.
6. Now, the name "onigiri" can be interpreted as coming from "oni o kiru" ("cut demons"), so in the past people apparently believed that "onigiri" provided protection against evil spirits. On the other hand, "omusubi" is made from the polite prefix "o-" and the word "musubi" (from "musubu," meaning "to tie"), but there is also a theory that the name refers to the god who protects one's land, the "ubusunagami." Perhaps by using a god's name for this food, people were aiming to receive divine protection.
7. Also, it's suggested that the reason why "onigiri" are a triangle shape is due to the fact that mountains were considered to be gods, so in order to be blessed with the power of the mountain gods, people formed rice into the shape of a mountain and ate it.
8. Other than triangles, there are also sack-shaped and round "onigiri." It seems there are many different theories as to the reason behind these shapes. Incidentally, the oldest "onigiri" in Japan was discovered in ancient ruins in Ishikawa prefecture; it is thought to be around two thousand years old. Japanese people in ancient times made "onigiri" and set out on a trip somewhere too.

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
神格化	しんかくか	shinkakuka	deification

梅干	うめぼし	umeboshi	dried plum, pickled plum
差し支え	さしつかえ	sashitsukae	hindrance, impediment
授かる	さずかる	sazukaru	to receive, to be blessed;V1
シャケ	シャケ	shake	salmon
断言	だんげん	dangen	declaration, assertion
携行	けいこう	keikō	carrying
具材	ぐざい	guzai	material, ingredient
ご加護	ごかご	gokago	divine protection
至って	いたって	itatte	very much, extremely ; Adv

SAMPLE SENTENCES

<p>天照大神は太陽を神格化したものです。 <i>Amaterasu ōmikami wa taiyō o shinkakuka shita mono desu.</i></p> <p>Amaterasu ōmikami is a deification of the sun.</p>	<p>梅干しは日本の伝統的な保存食です。 <i>Umeboshi wa nihon no dentōteki na hozonshoku desu.</i></p> <p>Pickled plum is a traditional Japanese preserved food.</p>
<p>差し支えなければ、連絡先を教えてくださいませんか。 <i>Sashitsukae nakereba, renrakusaki o oshiete itadakemasu ka.</i></p> <p>If you don't mind, could you tell me your contact information?</p>	<p>結婚10年目に子供を授かった。 <i>Kekkon juu-nen-me ni kodomo o sazukatta.</i></p> <p>We were blessed with a child in our 10th year of marriage.</p>
<p>夕飯に、シャケを焼いて食べた。 <i>Yūhan ni shake o yaite tabeta.</i></p> <p>I broiled salmon and ate it for dinner.</p>	<p>彼が犯人であると断言はできない。 <i>Kare ga han'nin de aru to dangen wa dekinai.</i></p> <p>I can't say for sure that he is the criminal.</p>

<p>私は常に胃薬を携行しています。 <i>Watashi wa tsune ni igusuri o keikō shite imasu.</i></p> <p>I always carry stomach medicine.</p>	<p>好きな具材を選んで、麺の上のにせてください。 <i>Sukina guzai o erande, men no ue ni nosete kudasai.</i></p> <p>Please choose your favorite topping and put it on top of the noodles.</p>
<p>神のご加護がありますように。 <i>Kami no go-kago ga arimasu yōni.</i></p> <p>God bless you.</p>	<p>祖母は100歳ですが、至って健康です。 <i>Sobo wa hyaku-sai desu ga, itatte kenkō desu.</i></p> <p>My grandmother is one hundred years old, but she's in extremely good health.</p>

GRAMMAR

Yuichi: オーディオブログ第5シーズン第8課 「おにぎり」

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: 「おにぎり」です。これを嫌いな日本人はいないかもしれませんが。 **Jessi:** では、ブログを聞きましょう。

ブログ本文

Yuichi: さて、今回はおにぎりでした。2000年も前から、おにぎりがあったなんて、すごいですね。

Jessi: そうですね。私は、特におにぎりの形の話が面白いなあと思いました。

Yuichi: なるほど、そうですね。ブログで紹介されていたおにぎりの形は三種類ありましたね。

Jessi: 三角と俵型と丸型ですね。

「たわらがた・・・」というのは、あまり聞かないんですが、どんな形ですか？

Yuichi: 俵というのは、昔、お米を入れていた、わらの袋のことです。

形は、少し細長い円柱形になっていますね。

Jessi: ああ、ワインやビールとかが入っている樽、barrellに形が似ていますね。

Yuichi: そうですね。あの、俵型のおにぎりは、おめでたい席とかのお弁当で使われる事が多いみたいですね。

Jessi: へー。そうなんですか。普通コンビニで売っているおにぎりは、三角ですよ。

Yuichi:そうですね。コンビニで売っているおにぎりは三角なんですけれども、何でそうになっているか理由がわかりますか？

Jessi:えー？わかりません。運びやすいから？

Yuichi:あー残念。違います。コンビニのおにぎりが三角形なのは、大きく見えるから三角にしているみたいなんです。

Jessi:なるほど。

Yuichi:ちなみに、僕は自分で作る時は丸型でおにぎりをつくります。

Jessi:あ、そうなんですか？何か理由はあるんですか？

Yuichi:丸いおにぎりが、一番簡単だからです。

Jessi:なーんだ。一番簡単なんですね。

Yuichi:リスナーの中で、おにぎりを作ってみたい・・・という人は、型抜きを使ってもいいかもしれませんね。

Jessi:型抜き？

Yuichi:プラスチックで出来たおにぎりの形をしたケースで、そこにご飯をつめると、簡単に三角の形になるんです。

Jessi:なるほど、それは簡単ですね。

Yuichi:なので、僕でも簡単に作れる、ということなんですね。

Jessi:あ、はい。

Yuichi:実は最近、その型抜きで色々なバリエーションが増えていまして、たとえば、おにぎりの形がですね、ポケモンのピカチュウの形だったりとか、車の形のおにぎりができるみたいなんですよ。

Jessi:へー、すごい！子供が喜びそうですね~。

Yuichi:そうですね。それをお弁当の中に入れてあげたりすると、とっても可愛く仕上がると思いますね。

Jessi:いいですね。

Yuichi:そういえば、この間、ハワイに行った友達が、ハワイで変わったおにぎりを見つけたって言っていました。

Jessi:ハワイで？変わったおにぎり？

Yuichi:はい。想像できますか？

Jessi:ハワイだから・・・うーん、パイナップルおにぎりとか、マカデミアンナッツおにぎり・・・とか？

Yuichi:これはまた、斬新なおにぎりですね。デザート感覚のおにぎりではないですけども。…答えはですね、言ってもいいですか。スパムおみ・・・、あっと間違えた。スパムおにぎりです！

Jessi:へー！！そうなんですか。でも、おいしそう。

Yuichi:すごいおいしいと思います。焼いたスパムを、俵形のおにぎりの上に乗せて、ノリで巻いてあるそうなんです。

Jessi: ちょっとお寿司みたいですわね。

Yuichi: そう言われるとそうですね。ということで、海外でもいろんなおにぎりがあるということですね。

Yuichi: ということで、今回は、日本のお弁当の定番ということで、おにぎりを紹介したんですけども、にアメリカで、人気のあるお弁当はなんですか？

Jessi: うーん。そうですね・・・ピーナッツバターとジャムのサンドイッチとかですかね。

Yuichi: へー。なるほど。今度是非僕に作ってください。

Jessi: あ、はい。

Yuichi: お、今、聞きましたね。みなさん、リスナーのみなさん。ジェシーさんが作ってくれるそうです。

Jessi: はい。

Yuichi: 僕、あの、まあいいおにぎりを作ってきますから。

Jessi: あ、おもしろいですね。お弁当を交換しましょう！

Yuichi: リスナーの皆さんの国のお弁当の定番はなんでしょうかね。是非教えてください。それでは、また次回。Jessi: さようなら。