

第 4 課 **しょうゆをつけないで食べてください**

? ほかのくにひとしょうかいしたい料理がありますか?
 ມີອາຫານທີ່ຢາກແນະນຳໃຫ້ຄົນຕ່າງປະເທດບໍ?

1. **どこかいい店、ありませんか?**

Can-do 14 おすすめの飲食店についての紹介を聞いて、店の特徴を理解することができる。
 ສາມາດຟັງການແນະນຳກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານທີ່ແນະນຳແລ້ວເຂົ້າໃຈລັກສະນະພິເສດຂອງຮ້ານໄດ້.

1 会話を聞きましょう。
 ຟັງບົດສົນທະນາ.

▶ おすすめの店について、4人の人が質問しています。
 4 ຄົນກຳລັງຖາມກ່ຽວກັບຮ້ານທີ່ແນະນຳ.

(1) 店の名前は何ですか。a-d から選びましょう。

また、おすすめの理由は何ですか。ア-キから選びましょう。
 ຊື່ຮ້ານແມ່ນຫຍັງ? ເລືອກຈາກ a-d.
 ເຫດຜົນທີ່ແນະນຳແມ່ນຫຍັງ? ເລືອກຈາກ ア-キ.

- a. 「みさきカフェ」 b. 「平兵衛」 c. 「千歩」 d. 「花」

- ア. いろいろなメニューがある イ. きれい ウ. 本物
 エ. デザートがおいしい オ. 量が多い カ. 安い
 キ. とりの天ぷらがおいしい

	① ラーメン 🔊 04-01	② 彼女と食事に行く店 🔊 04-02	③ ベトナム料理 🔊 04-03	④ 土地の料理 🔊 04-04
店の名前				
おすすめの理由	,	,		,

第 4 課 | しょうゆをつけないで食べてください

(2) もういちど聞きましょう。場所はどこにありますか。メモしましょう。

場所を言っていないときは、「—」を書きましょう。

ຝັງອີກເທື່ອໜຶ່ງ. ສະຖານທີ່ຢູ່ໃສ? ບັນທຶກໄວ້.

ຖ້າບໍ່ໄດ້ເວົ້າເຖິງສະຖານທີ່ໝາຍ "—".

	① ラーメン 🔊 04-01	② 彼女と食事に行く店 🔊 04-02	③ ベトナム料理 🔊 04-03	④ 土地の料理 🔊 04-04
場所				

(3) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。🔊 04-01 ~ 🔊 04-04

ກວດຄືນຄຳສັບແລ້ວຝັງອີກເທື່ອໜຶ່ງ.

おれ ㊦ (一般的に男性に使う) | 看板 ㊦ | この辺 ㊦ | ໂດຍທົ່ວໄປຜູ້ຊາຍມັກໃຊ້ | ພ້າຍ | ແຖວນີ້, ບໍລິເວນນີ້
 新しく ㊦ | できる ㊦ | 地図 ㊦ | 送る ㊦ | ໃໝ່ | ເປີດໃໝ່ (ຮ້ານ) | ແຜນທີ່ | ອັດຕະໂນນ | ສິ່ງ | ຈັບ | ນີ້
 夫婦 ㊦ | ㊦ | ຜົວເມຍ | ບໍ່ຮູ້ມາກ່ອນ



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。 04-05
ຝັງສຽງແລ້ວຕື່ມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວາງ.

A : おいしいラーメン^たが食べたいんですけど、どこがいいですか？

B : ラーメン_____、あそこ^{せんぽ}（「千歩」）がいちばんおいしいよ。

A : この辺^{へん}で、どこかいい店^{みせ}、ありませんか？

B : それ_____、最近^{さいきん}、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

A : この土地^{とち}の料理^{りょうり}が食べたいんですが、この近く^{ちか}に、おすすめ^{みせ}の店がありますか？

B : この近く^{ちか}_____、「平兵衛^{へいべえ}」がおすすめです。

❗ 「なら」の前^{まえ}には、どんなことば^きが来ますか。 → [文法ノート①](#)
ທາງໜ້າ ນາຣ ໃຊ້ຄຳສັບແບບໃດ?

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、①②④の会話^{かいわ}をもういちど聞き^きましょう。 04-01 04-02 04-04
ຝັງບົດສົນທະນາໃນຂໍ້ ①, ② ແລະ ④ ອີກເທື່ອໜຶ່ງໂດຍສັງເກດສຳນວນທີ່ໃຊ້.



2. よく混ぜて食べてください

Can-do+
15

りょうり た かた せつめい き りかい
料理の食べ方の説明を聞いて、理解することができる。
ສາມາດຟັງແລ້ວເຂົ້າໃຈຄຳອະທິບາຍວິທີກິນອາຫານໄດ້.

1 ことばの準備

ກະກຽມຄຳສັບ

【食べ方】

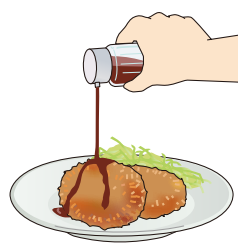
a. つける



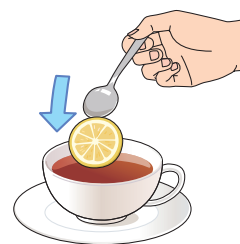
b. 混ぜる



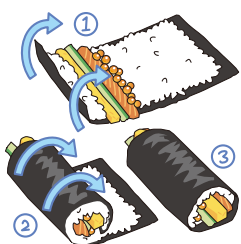
c. かける



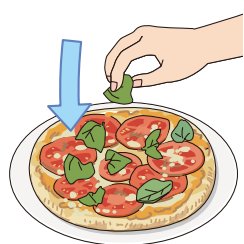
d. 入れる



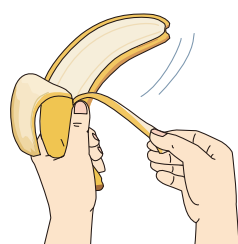
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-06

ເບິ່ງຮູບຝ່ອມທັງຝັງ.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-06

ຟັງແລ້ວເວົ້າຕາມ.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-07

ຟັງແລ້ວເລືອກຈາກ a-g.


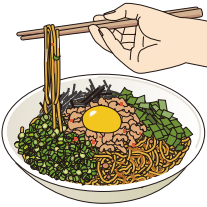
第4課 しょうゆをつけないで食べてください

2 2 かいわ き 会話を聞きましょう。
ຝັງປິດສິນທະນາ.

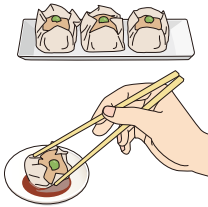
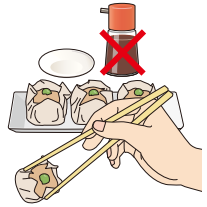
▶ た かた の かた せつめい き 食べ方や飲み方について、説明を聞いています。
ກຳລັງຝັງການອະທິບາຍກ່ຽວກັບວິທີກິນ ແລະ ວິທີດື່ມ.

(1) た かた の かた かいわ ないよう あ (1) どの食べ方、飲み方をしますか。会話の内容と合っているほうに、○をつけましょう。
ກິນ ແລະ ດື່ມແນວໃດ? ໝາຍ ○ ໃສ່ຂໍ້ທີ່ກົງກັບເນື້ອໃນປິດສິນທະນາ.

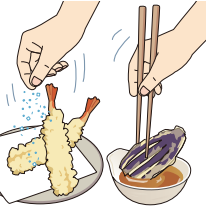

① ① 混ぜそば 04-08

a.  b. 

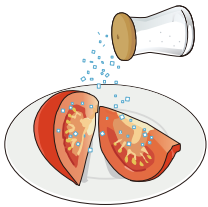
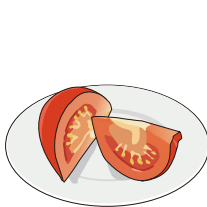
② ② シュウマイ 04-09

a.  b. 

③ ③ 天ぷら 04-10

a.  b. 



④ ④ トマト 04-11

a.  b. 



⑤ ⑤ 手巻きずし 04-12

a.  b. 

⑥ ⑥ 焼きいも 04-13

a.  b. 


⑦ ⑦ コーヒー 04-14

a.  b. 

(2) ことばをかくにん 確認して、もういちどき 聞きましょう。 04-08 ~ 04-14
ກວດຄົ້ນຄຳສັບແລ້ວຝັງອີກເທື່ອໜຶ່ງ.

あじ 味がついている ミミジダク | しょうゆ 醤油 (ນ້ຳສະອິວ) | つゆ 汁 (ຊອດສີຢຸ) | そのまま របບນັ້ນເລີຍ
のり 海苔 | かわ 皮 ເປືອກ
おまたせしました ຂໍໂທດທີ່ໃຫ້ລໍຖ້າ


**かたち ちゅうもく
形に注目**

(1) 音声^{おんせい き}を聞いて、 にことば^かを書きましよう。  04-15
 ຟັງສຽງແລ້ວຕື່ມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວ່າງ.

（混ぜそばは）よく 食^たべてください。

こちらの野菜^{やさい てん}の天ぷらは、つゆに 食^たべてください。


手巻^{てま}きずしは、のりの上^{うえ}にご飯^{はん}と刺身^{さしみ}を 、 食^たべます。

エビはつゆに 、塩^{しお}を 食^たべてください。

このトマト、何^{なに}も 、そのまま食^たべて。

A: 焼き^やいもは、皮^{かわ}を 食^たべますか？

B: 私^{わたし}は、 食^たべます。

 ^{た かた せつめい} 食べ方の説明^{かたち つか}をするとき、どんな形^{かたち}を使^{つか}っていましたか。 → ^{ぶんぽう}文法ノート②
 ເວລາອະທິບາຍວິທີກິນ ໃຊ້ສຳນວນຫຍັງ?

(2) 形^{かたち ちゅうもく}に注目^{かいわ}して、会話^きをもういちど聞^ききましょう。  04-08 ~  04-14
 ຟັງບົດສົນທະນາອີກເທື່ອໜຶ່ງໂດຍສັງເກດສຳນວນທີ່ໃຊ້.



3. どうやって食べるんですか?

Can-do+
16

料理の食べ方について、質問したり、質問に答えたりすることができる。
ສາມາດຖາມ-ຕອບກ່ຽວກັບວິທີກິນອາຫານໄດ້.

1 1 会話を聞きましょう。

ຝັງບົດສົນທະນາ.

▶ 新井さん、 Funさん、 Doukさん は会社の同僚です。

Funさんと Doukさんは、今日 はじめて、しゃぶしゃぶ を食べる ことになりました。

新井さんが 食べ方 を説明しています。

ອະລະອີ, ຮຽ ແລະ ດິກ ເປັນເພື່ອນຮ່ວມງານຢູ່ບໍລິສັດ.

ມື້ນີ້ ຮຽ ແລະ ດິກ ໄປກິນຊາບຸຊາບຸເປັນເທື່ອທຳອິດ.

ອະລະອີ ກຳລັງອະທິບາຍວິທີກິນ.



(1) はじめに、スクリプトを見ないで会話を聞きましょう。🔊 04-16

① - ③について、説明に合っているほうに、○をつけましょう。

ທຳອິດ, ຝັງໂດຍບໍ່ເບິ່ງເນື້ອໃນບົດສົນທະນາ.

ໃນຂໍ້ ① - ③ ໝາຍ ○ ໃສ່ຂໍ້ທີ່ກົງກັບຄຳອະທິບາຍ.

①肉を入れる

a.

b.

②肉を食べる

a.

b.

③うどんを入れる

a.

b.

(2) スクリプトを見ながら会話を聞きましょう。🔊 04-16

ຝັງໂດຍເບິ່ງເນື້ອໃນບົດສົນທະນາ.

ドウツク：お肉、もう入れてもいいですか？

新井：どうぞ。あ！ 一度に、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。

ドウツク：え、そうなんですか？

どうやって食べるんですか？

新井：しゃぶしゃぶは、お肉を1枚ずつ取って、お湯の中で、こうやって
2、3回しゃぶしゃぶってするんですよ。

ドウツク：へー、こうですか？

新井：そうそう。

ドウツク・フン：いただきます！

新井：あ、スープには味がありませんから、たれをつけて食べてください。

フン：たれは、どれがいいですか？

新井：ポン酢とごまだれがあります。

私はポン酢が好きですけど、両方試してみてください。

ドウツク：野菜は、もう食べられますか？

新井：ええ、どうぞ。あ、でも、白菜はまだですね。

もう少し待ってくださいね。

ドウツク・フン：はい。

フン：うどんを入れてもいいですか？

新井：うどんは、まだ入れちゃだめ。

お肉と野菜を食べてから、入れましょう。


フン：そうなんですか？

一度に ບາດຽວ | ສົນນຳນີ້ | ຂ້າງຮັດແບບນີ້

ポン酢 ຊອດປົງສີ (ຄ້າຍຄືນ້ຳສະອິວແຕ່ມີລິດຊາດສົ້ມ) | ດໍມາດາ ນ້ຳແຈ່ວໜາງາ | ບາໄລ ຜັກກາດຂາວ



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声を聞いて、 にことばを書きましょう。  04-17
ຟັງສຽງເລື່ອເຕີມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວ່າງ.

いちど、そんなにたくさんお肉を入れ ですよ。

うどんは、まだ入れ 。

(うどんは) お肉と野菜を 、入れましょう。

❗ してはいけないことを言うとき、どんな形を使っていましたか。 → 文法ノート ③
ເວລາເວົ້າສິ່ງທີ່ຫ້າມເຮັດ ໃຊ້ສຳນວນຫຍັງ?

❗ 動作の順番を言うとき、どんな形を使っていましたか。 → 文法ノート ④
ເວລາຮຽງລຳດັບຂອງການກະທຳ ໃຊ້ສຳນວນຫຍັງ?

(2) 形に注目して、会話をもういちど聞きましょう。  04-16
ຟັງບົດສົນທະນາອີກເທື່ອໜຶ່ງໂດຍສັງເກດສຳນວນທີ່ໃຊ້.

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

2 ^{りょうり た かた しつもん}料理の食べ方を質問しましょう。

ຖາມວິທີກິນອາຫານ.

① ^{た かた}食べ方どうやって^た食べるんですか？たれをつ^たけて食べてください。そのまま^た食べてください。

② どれがいいか

たれは、どれがいいですか？

ポン酢^ずとごまだれ^{わたし}があります。私は^ずポン酢^ずが好きです。

③ してもいいか

うどんを^い入れてもいいですか？まだ、^い入れちゃだめです。

どうぞ。

(1) ^{かいわ き}会話を聞きましょう。🔊 04-18 🔊 04-19 / 🔊 04-20 / 🔊 04-21

ຝັງບົດສົນທະນາ.

(2) シャドーイングしましょう。🔊 04-18 🔊 04-19 / 🔊 04-20 / 🔊 04-21

ຝຶກເວົ້າຕາມສຽງທີ່ໄດ້ຍິນ.

(3) ^{じ ぶん く に りょうり し りょうり}自分の国の料理や知っている料理について、^{た かた しつもん こた}食べ方を質問したり答えたりしましょう。^い言いたいことが^{にほんご}日本語でわからないときは、^{しら}調べましょう。

ຖາມ-ຕອບກ່ຽວກັບວິທີກິນອາຫານຂອງປະເທດຕົນເອງ ຫຼື ອາຫານທີ່ຮູ້ຈັກ.

ເວລາບໍ່ຮູ້ຄໍາສັບ ຫຼື ສໍານວນພາສາຍີ່ປຸ່ນທີ່ຕ້ອງການເວົ້າລອງຊອກຫາເບິ່ງ.



4. 餃子に似ています

Can-do
17

自分の国の料理について、料理の特徴、材料、食べ方などを、簡単に紹介することができる。
 ສາມາດແນະນຳແບບງ່າຍໆກ່ຽວກັບອາຫານຂອງປະເທດຕົນເອງເຊັ່ນ: ລັກສະນະພິເສດຂອງອາຫານ,
 ສ່ວນປະກອບ, ວິທີກິນ ແລະອື່ນໆໄດ້.

1 ことばの準備

ກະກຽມຄຳສັບ

ちょうみりょう
【調味料】

a. 砂糖



b. 塩



c. こしょう



d. スパイス



e. ソース



f. たれ



g. 油



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-22

ເບິ່ງຮູບຝ່ອມທັງຝັ່ງ.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-22

ຝັ່ງແລ້ວເວົ້າຕາມ.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-23

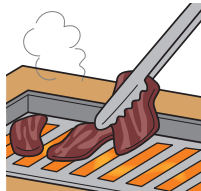
ຝັ່ງແລ້ວເລືອກຈາກ a-g.

ちょうりほうほう
【調理方法】

a. 切る



b. 焼く



c. 煮る



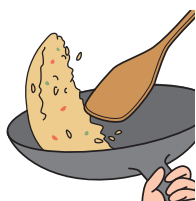
d. ゆでる



e. 蒸す



f. いためる



g. 揚げる



第4課 しょうゆをつけないで食べてください

- (1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-24
ເບິ່ງຮູບຝ່ອມທັງຝັງ.
- (2) 聞いて言いましょう。🔊 04-24
ຝັງແລ້ວເວົ້າຕາມ.
- (3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-25
ຝັງແລ້ວເລືອກຈາກ a-g.

2 2 会話聞きましょう。
ຝັງປົດສິນທະນາ.

▶ 国際交流パーティーで、自分の国の料理について、4人の人が説明しています。
4 ຄົນກຳລັງອະທິບາຍກ່ຽວກັບອາຫານຂອງປະເທດຕົນເອງໃນງານລ້ຽງແລກປ່ຽນນານາຊາດ.



(1) どんな料理だと言っていますか。() に入ることばを a-d から選びましょう。
ເວົ້າວ່າເປັນອາຫານແບບໃດ? ເລືອກຈາກ a-d ມາຕື່ມໃສ່ໃນ ().

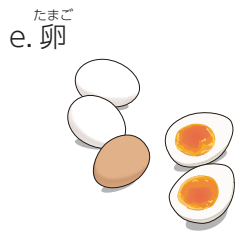
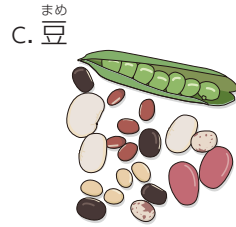
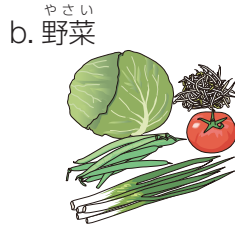
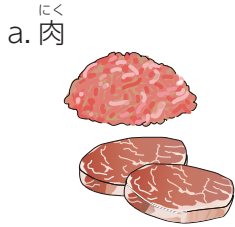
- a. お菓子 b. サラダ c. 餃子 d. 家庭料理

	① フェイジョアダ 🔊 04-26 	② モモ 🔊 04-27 	③ ガドガド 🔊 04-28 	④ マーホア 🔊 04-29 
どんな料理?	ブラジルの ()	ネパールの料理 () に似ている。	インドネシアの ()	中国の ()

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

(2) もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。
 ຝັງອີກເທື່ອໜຶ່ງ. ປຸງແຕ່ງແນວໃດ?

1. 材料をa-fから選びましょう。
 ເລືອກສ່ວນປະກອບຈາກ a-f.



2. 調理方法をア-エから選びましょう。
 ເລືອກວິທີປຸງແຕ່ງຈາກ ア-エ.

- ア. 揚げる イ. 煮る ウ. ゆでる エ. 蒸す

	① フェイジョアード 🔊 04-26	② モモ 🔊 04-27	③ ガドガド 🔊 04-28	④ マーホア 麻花 🔊 04-29
1. 材料	,	,	,	,
2. 調理方法				

(3) もういちど聞きましょう。どうやって食べますか。() にことばを書きましょう。
 ຝັງອີກເທື່ອໜຶ່ງ. ກິນແບບໃດ? ຕື່ມຄຳສັບໃສ່ໃນ ().

	① フェイジョアード 🔊 04-26	② モモ 🔊 04-27	③ ガドガド 🔊 04-28	④ マーホア 麻花 🔊 04-29
食べ方	ご飯と() 食べる。	たれを() 食べる。	ピーナッツソースを () 食べる。	—

(4) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。🔊 04-26 ~ 🔊 04-29
 ກວດຄືນຄຳສັບແລ້ວຝັງອີກເທື່ອໜຶ່ງ.

かわ 皮 べいお | ゆで卵 ໄຂ່ຕື່ມ | ~など ແລະອື່ນໆ | あまから ຫວານໆເຕັມໆ | 固い ແຂງ

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

3 じぶん くに りょうり しょうかい
自分の国の料理を紹介しましょう。

ແະນຳອາຫານຂອງປະເທດຕົນເອງ.

どんな料理

これは **ネパール** の **モモ** という **料理** です。これは **モモ** です。 **ネパール** の **料理** です。ぎょうざ に
餃子に似ています。かていりょうり
家庭料理です。ざいりょう つく かた
材料・作り方かわ なか やさい にく い む
皮の中に、野菜と肉を入れて、蒸します。た かた
食べ方

たれをつけて、食べます。

(1) かいわ き
会話を聞きましょう。 (04-30)

ຝັງບົດສົນທະນາ.

(2) シャドーイングしましょう。 (04-30)

ຝຶກເວົ້າຕາມສຽງທີ່ໄດ້ຍິນ.

(3) 2 の4つの料理について、紹介しましょう。

ແະນຳກ່ຽວກັບອາຫານ 4 ຢ່າງໃນຂໍ້ 2 .

(4) じぶん くに ちいき りょうり しょうかい
自分の国や地域の料理を紹介しましょう。

しやしん
写真やイラストなどがあれば、みせながら話しましょう。言いたいことが日本語でわからないときは、調べましょう。

ແະນຳອາຫານທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ອາຫານຂອງປະເທດຕົນເອງ.

ຖ້າມີຮູບ ຫຼື ຮູບແຕ້ມເອົາມາໃຫ້ເບິ່ງຜ່ອມທັງສົນທະນາ. ເວລາບໍ່ຮູ້ຄຳສັບ ຫຼື ສຳນວນພາສາຍີ່ປຸ່ນທີ່ຕ້ອງການເວົ້າລອງຊອກຫາເບິ່ງ.



5. 飲食店の口コミ

Cando+ 18

飲食店についてのネットの口コミを読んで、味や値段などの情報を読み取ることができる。 **Can-do+** 18

1 グルメサイトの口コミを読みましよう。

ə-nə-ri-vi-o ɪ-n ɔ-β ʒ-ə ɛ-n-nə-nə-ŋ-ə-n ɔ-ŋ-ə-n ʔ-ŋ-ə-n

- ▶ おいしい定食屋さんを探しています。 **te-i-shi-yoku-ya sa-n ga** **さ**が **さ**が
- ກຳລັງຊອກຫາຮ້ານຂາຍອາຫານເປັນຊຸດທີ່ແຊບ.

(1) いちばん高い評価をつけているのは、どの人ですか。 **ta-ka hi-yo-ka ta-ka hi-yo-ka** **と** **ひと** **ひと**

ຜູ້ທີ່ໃຫ້ຄະແນນສູງສຸດແມ່ນໃຜ?

The screenshot shows the review section of a restaurant named 'いろうどり食堂' (Irou-dori Shokudo) with a 4.0 rating and 374 reviews. The restaurant is located in Nagano Prefecture. Five reviews are highlighted with numbered callouts ① through ⑤:

- ① Shiori Aso (35 reports), 4.5 stars, dated August 3, 2021. Comment: '友だちと二人で行きました。ミックスフライ定食をたのみました。とてもおいしかったです、私には量が多かったです…' (We went with a friend. I had the mixed fry set meal. It was very delicious, but the portion was a bit large for me...)
- ② 浅野武史 (8 reports), 4.5 stars, dated July 24, 2021. Comment: '料理はどれもおいしいです。煮込みハンバーグ定食がオススメ。ごはんのおかわり自由です！！' (All the food is delicious. Stewed hamburger set meal is recommended. You can get more rice for free!!)
- ③ moon_keiko_0917 (224 reports), 4.5 stars, dated June 3, 2021. Comment: '安くておいしい定食屋さん。お店は新しくきれいですが、お昼は混んでいます。12時前に行くことをおすすめします。' (Affordable and delicious set meal restaurant. The store is new and clean, but it's busy during the day. I recommend going before 12 o'clock.)
- ④ Atsushi lwase (51 reports), 4.5 stars, dated May 23, 2021. Comment: '味もボリュームも満足ですが…おばちゃん一人でやっているの、ちょっと時間がかかります' (The taste and volume are satisfying, but... since it's run by an old lady alone, it takes a little time.)
- ⑤ Yuta Kawashima (121 reports), 5 stars, dated May 5, 2021. Comment: '定食は 600 ~ 700 円で食べられます。とってもリーズナブル。大好きな店の一つです。' (Set meals are available for 600-700 yen. Very reasonable. One of my favorite stores.)

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

(2) 5人は、どのポイントについて書いていますか。a-dから選びましょう。
5 ຄົນຂຽນກ່ຽວກັບຈຸດໃດ? ເລືອກຈາກ a-d.

a. 味 あじ b. 量 りょう c. 値段 ねだん d. サービス・その他 た

①	②	③	④	⑤
,	,	,	,	

(3) この店についてわかった情報を表にメモしましょう。
ບັນທຶກຂໍ້ມູນທີ່ຮູ້ກ່ຽວກັບຮ້ານນີ້ໃສ່ໃນຕາຕະລາງ.

a. 味 <small>あじ</small>	
b. 量 <small>りょう</small>	
c. 値段 <small>ねだん</small>	
d. サービス・その他 <small>た</small>	

 大切なことば

どれも 色々な | 定食屋 ていしょくや ຮ້ານຂາຍອາຫານເປັນຊຸດ (~屋 ຮ້ານ...)

ボリューム ປະລິມານ | 満足 まんぞく (な) ບໍ່ໃຈ | おばちゃん ປ້າ (ຜູ້ຍິງອາຍຸກາງຄົນ)

リーズナブル (な) ສົມເຫດສົມຜົນ

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。
ຖ້າເປັນເຈົ້າຈະເນັ້ນຈຸດໃດ?



かたち ちゆうもく
形に注目

_____にことばを書きましょう。
ຕົ້ມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວ່າງ.

とてもおいしかったです _____、私には量が多かったです。
ຕົ້ມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວ່າງ.

お店は新しくきれいです _____、お昼は混んでいます。
ຕົ້ມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວ່າງ.

味もボリュームも満足です _____、……ちょっと時間がかかります。
ຕົ້ມຄຳສັບໃສ່ບ່ອນວ່າງ.

❗ 「が」の前の文と後ろの文は、どんな関係だと思いますか。 → 文法ノート ⑤

ຄິດວ່າປະໂຫຍກທາງໜ້າ ແລະ ທາງຫຼັງ ທີ່ ມີຄວາມສຳພັນກັນແນວໃດ?

ちょうかい
聴解スクリプト

1. どこかいいい店、ありませんか？

①  04-01

A：おいしいラーメンが食べたいんですけど、どこがいいいですか？

B：うーん、おれのおすすめは「干歩」かなあ。

A：あ、あの商店街にある赤い看板のお店ですか？

B：そうそう。ラーメンなら、あそこがいちばんおいしいよ。

やす りょう おお
安いし、量も多いし。

A：じゃあ、今度行ってみます。

②  04-02A：今度、彼女と食事に行きたいんですけど、この辺で、どこかいいい店、
ありませんか？

B：そうねえ……。それなら、最近、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

じょせい にんき
女性にすごく人気があるよ。

A：どんな店ですか？

B：きれいだし、デザートがすごくおいしいよ。

A：へー。どこにありますか？

B：まって。じゃあ、今、地図送るね。

③  04-03

A：あう、このあたりにベトナム料理のお店、ないですか？

B：うーん、この町にはないですけど、もみじ町にありますよ。

はな みせ じん ふうふ
「花」っていう店で、ベトナム人の夫婦がやっていて、ほんもの りょうり た
本物のベトナム料理が食べられるそうです。

A：へー、そうなんですか！ 知りませんでした。今度行ってみます。

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

④  04-04

A：すみません。この土地の料理が食べたいんですが、この近くに、おすすめの店がありますか？

B：そうですね。この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。
とりの天ぷらがおいしいし、ほかにもいろいろなメニューがありますよ。

A：それ、どこですか？

B：ここから歩いて10分ぐらいです。地図、ありますよ。

A：わかりました。ありがとうございます。

2. よく混ぜて食べてください

①  04-08

A：混ぜそば、お待たせしました！ よく混ぜて食べてください。

B：はい。

②  04-09

A：このシュウマイは味がついてますから、しょうゆをつけないで食べてください。

B：わかりました。

③  04-10

A：こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

B：はい。

④  04-11

A：このトマト、何もかけないで、そのまま食べて。

B：はい。……あ、甘くておいしい！

⑤  04-12

A：手巻きずしは、のりの上にご飯と刺身をのせて、巻いて食べます。

B：どうですか？

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

⑥  04-13

A：焼きいもは、皮をむいて食べますか？

B：私は、むかないで食べます。

A：へー、そうですか。

⑦  04-14

A：コーヒーに砂糖とミルク、入れますか？

B：砂糖、お願いします。ミルクは入れないでください。

4. 餃子に似ています

①  04-26

これはフェイジョアダです。ブラジルの家庭料理です。

豆、豚肉、牛肉を煮て作ります。

ブラジル人はよく食べます。ご飯といっしょに食べてください。

②  04-27

これはモモです。ネパールの料理です。

皮の中に、野菜と肉を入れて、蒸します。

餃子に似ています。たれをつけて食べると、おいしいですよ。

③  04-28

これはインドネシアのガドガドというサラダです。

ゆでた野菜やゆで卵などが入っています。

ピーナッツのソースをかけて食べます。このソースは甘辛いです。

④  04-29

これは中国のお菓子で、麻花といいます。

小麦粉に水、砂糖などをに入れて、油で揚げます。

ちょっと固いです。

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

かんじの**ことば**

1 ^よ読んで、^{い み}意味を確認しましょう。
ອ່ານແລ້ວກວດເບິ່ງຄວາມໝາຍ.

しお 塩	塩	塩	まんぞく 満足(な)	満足	満足
あぶら 油	油	油	き 切る	切る	切る
りょう 量	量	量	や 焼く	焼く	焼く
かた ～方	方	方	い 入れる	入れる	入れる
や ～屋	屋	屋			

2 _____の**かんじ**に**ちゅうい**して**よ**みましょう。
ອ່ານໂດຍສັງເກດເບິ່ງຕົວອັກສອນຄົ້ນຈີ່ທີ່_____.

- ① ^{さかな}魚を**焼**きます。
- ② この料理の**食**べ**方**を教えてください。
- ③ このお菓子、**油**で揚げて作ります。
- ④ この**定食**屋さん、味も**量**も**満**足です。
- ⑤ まず、**野**菜を**切**ります。それから、お湯に**塩**を**入**れてゆでます。

3 ^{うえ}上の_____の**ことば**を、^{にゅうりょく}キーボードやスマートフォンで**入**力しましょう。
ພິມຄຳສັບ_____ທີ່ຢູ່ຂ້າງເທິງໂດຍໃຊ້ຄອມພິວເຕີ ຫຼື ສະມາດໂຟນ.

ぶんぽう
文法ノート

① Nなら、～

A: この^{ちか}近くに、おすすめ^{みせ}の店がありますか？
ຢູ່ໃກ້ໆນີ້ມີຮ້ານທີ່ແນະນຳບໍ່?

B: この^{ちか}近くなら、「^{へいべえ}平兵衛」がおすすめです。
ຖ້າຢູ່ໃກ້ໆນີ້ແນະນຳຮ້ານເຮເບ.

- ເປັນວິທີເວົ້າເວລາຕອບຄຳຖາມໂດຍຍົກເອົາຄຳເວົ້າຂອງຄູ່ສົນທະນາມາເວົ້າ. ຂໍ້ຄວາມໃນ N ແມ່ນເນື້ອໃນຄຳເວົ້າທີ່ສຳຄັນຂອງຄູ່ສົນທະນາທີ່ໄດ້ເວົ້າມາ. ໃນປະໂຫຍກນີ້ໃຊ້ເວລາຕອບເມື່ອຖືກຖາມກ່ຽວກັບຮ້ານທີ່ແນະນຳ.

• 質問に答えるときに、相手の言葉を引用して、答えるときの言い方です。Nには、相手が言った内容のキーワードとなる言葉がきます。ここでは、おすすめの店を聞かれて、答えるときに使っています。

【例】▶ A: おいしいラーメン屋^やさん、知^しりませんか？
ຮູ້ຈັກຮ້ານລາເມັງທີ່ແຊບບໍ່?

B: おいしい店^{みせ}なら、「^{せんぽ}千歩」だね。
ຖ້າຮ້ານລາເມັງທີ່ແຊບຕ້ອງແມ່ນຮ້ານເຊັ່ນໂປະ.

▶ A: 安^{やす}くお屋^{ひる}ご飯^{はん}が食^たべたいんですけど…
ຢາກກິນເຂົ້າສວຍທີ່ລາຄາຖືກ.

B: 安^{やす}い店^{みせ}なら、「^{たやましよくどう}田山食堂

」かな。安^{やす}いし、おいしいよ。
ຖ້າຮ້ານທີ່ລາຄາຖືກຄືຊື່ແມ່ນຮ້ານທະຍະມະ ໂຊະກຸໂດ ຕິເບະ. ທັງຖືກທັງແຊບໄດ້.

②

V-て、～
V-ないで、～ < ວິທີ ^{ほうほう}方法 >

こちらの野菜^{やさい}の天^{てん}ぷら^らは、つゆにつけて食^たべてください。
ເທັມປຸລະຜັກນີ້ຈຳຊອດສີຢຸແລ້ວກິນເດີ.

エビはつゆにつけないで、塩^{しお}をかけて食^たべてください。
ກຸ້ງບໍ່ຈຳຊອດສີຢຸ, ເອົາເກືອໂຮຍໃສ່ແລ້ວກິນເດີ.

- ເປັນວິທີເວົ້າເວລາອະທິບາຍວິທີກິນອາຫານ, ວິທີດື່ມ ແລະອື່ນໆ. V-て/V-ないで ສາມາດອະທິບາຍວ່າການກະທຳທີ່ຈະເຮັດຕໍ່ຈາກນີ້ແມ່ນຢູ່ໃນສະພາບແບບໃດ.

- V-て、～ ໃຊ້ອະທິບາຍວ່າການກະທຳທີ່ຈະເຮັດຕໍ່ຈາກນີ້ຢູ່ໃນສະພາບນັ້ນ.

- V-ないで、～ ໃຊ້ອະທິບາຍວ່າການກະທຳທີ່ຈະເຮັດຕໍ່ຈາກນີ້ຈະບໍ່ເຮັດແບບນັ້ນ. ຕື່ມ で ໃສ່ຄຳກຳມະຮູບ-ナイ.

• 料理の食べ方や飲み方などの方法を説明するときの言い方です。「V-て/V-ないで」は、次に続く動作をどのような状態でするかを述べることができます。

• 「V-て、～」は、その状態で、次の動作をすることを述べるときに使います。

• 「V-ないで、～」は、そうしないで、次の動作をすることを述べるときに使います。動詞のナイ形に「で」をつけます。

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

- [例] ▶ サラダには、このドレッシングをかけて食べてください。
ສະຫຼັດແມ່ນຮວກນ້ຳສະຫຼັດນີ້ໃສ່ແລ້ວກິນເດີ.
- ▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
ໝາກໄມ້ນີ້ສາມາດກິນແບບນັ້ນໄດ້ເລີຍໂດຍບໍ່ຕ້ອງປອກເປືອກ.

3

V- ちゃだめです

いちど 一度に、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。
ບໍ່ຕ້ອງໃສ່ຊື່ນຫຼາຍຂະໜາດນັ້ນບາດດຽວເດີ.

- べんວິທິເວົ້າເວລາບອກບໍ່ໃຫ້ຄູ່ສົນທະນາເຮັດສິ່ງໃດສິ່ງໜຶ່ງ.
- V-ちゃだめです ແມ່ນຮູບຫຍໍ້ຂອງ V-てはだめです. ເປັນວິທິເວົ້າແບບບໍ່ເປັນທາງການທີ່ໃຊ້ເປັນພາສາເວົ້າ. ຄຳກຳມະຮູບ-テ ທີ່ເປັນ V-で ເຊັ່ນ: 飲んで และ 泳いで จะกลายเป็น 飲んでじゃ และ 泳いじゃ.
- 相手に、してはいけないことを伝えるときの言い方です。
- 「V- ちゃだめです」は、「V-てはだめです」の縮約形（縮めて言う形）です。話し言葉で使われるカジュアルな言い方です。「飲んで」「泳いで」のように、動詞のテ形が、「V-で」となる動詞の場合は、「飲んでじゃ」「泳いじゃ」のように「V-じゃ」となります。

- [例] ▶ そんなにたくさんしょうゆをかけちゃだめですよ。
ບໍ່ຮວກໂຊຢຸ່ໃສ່ຫຼາຍຂະໜາດນັ້ນເດີ.
- ▶ A: あっ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
ໂອ! ອັນນີ້ດິນແລ້ວກິນບໍ່ໄດ້.
- B: そうなんですか。
ແມ່ນບໍ່.

4

V- してから、～

うどんは、お肉と野菜を食べてから、入れましょう。
ອຸດົງແມ່ນຫຼັງຈາກກິນຊື່ນກັບຜັກແລ້ວຈຶ່ງເອົາໃສ່.

- ເປັນວິທິເວົ້າເວລາບອກລຳດັບຂອງການກະທຳແບບຊັດເຈນ.
- V-してから、～ ແມ່ນບອກການກະທຳ V ທີ່ເຮັດທຳອິດ, ຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງແມ່ນການກະທຳທີ່ຈະເຮັດຕໍ່ຈາກນີ້.
- ເຊື່ອມກັບຄຳກຳມະຮູບ-テ.
- 動作の順番をはっきり言うときの言い方です。
- 「V-してから、～」は、Vの動作を最初にして、それから次の動作をすることを言います。
- 動詞のテ形に接続します。

- [例] ▶ お好み焼きは最初に具をよく混ぜてから、焼きます。
ໂອະໂຄະໂນະມີຢະກິທຳອິດປະສົມສ່ວນປະກອບໃຫ້ເຂົ້າກັນຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງປັ້ງ.

⑤

S1 が、S2

お店は新しくきれいですが、お昼は混んでいます。
 ຮ້ານໃໝ່ ແລະ ສະອາດ, ແຕ່ຕອນສວຍແອັດ.

- ~が ໃຊ້ເວລາເຊື່ອມ 2 ປະໂຫຍກທີ່ກົງກັນຂ້າມກັນ.
- ຢູ່ປັ້ມ 『初級1』 ບົດທີ 5 ໄດ້ຮຽນການໃຊ້ ~けど ເວລາສະແດງການປຽບທຽບ. ~けど ສ່ວນຫຼາຍຖືກໃຊ້ເປັນພາສາເວົ້າ. ກົງກັນຂ້າມ ~が ສ່ວນຫຼາຍຖືກໃຊ້ເປັນພາສາຂຽນ ແລະ ໃນສະຖານະການແບບເປັນທາງການ.
- 「~が」は、対比的な 2 つの文をつなぐときに使います。
- 『初級1』第5課では、対比を表すときに「~けど」を使うことを勉強しました。「~けど」は話し言葉で使われることが多いです。それに対し、「~が」は書き言葉で使われたり、改まった場面で使われたりすることが多いです。

【例】 ▶ 料理はとてもおいしかったです、少し値段が高かったです。
 ອາຫານແຊບຫຼາຍແຕ່ລາຄາແຜງໜ້ອຍໜຶ່ງ.

日本の生活 TIPS

● ラーメン ລາເມັງ

ລາເມັງແມ່ນອາຫານປະເພດເສັ້ນແບບດັ້ງເດີມຂອງຈີນທີ່ໄດ້ຝັດທະນາມາເປັນເອກະລັກສະເພາະຂອງຍີ່ປຸ່ນ. ປັດຈຸບັນລາເມັງຂອງຍີ່ປຸ່ນແຜ່ຂະຫຍາຍຢ່າງກວ້າງຂວາງໄປທົ່ວໂລກ.

ລາເມັງແມ່ນຂຶ້ນກັບສິ່ງທີ່ເອົາມາເປັນລິດຊາດຂອງນໍ້າແກງເຊັ່ນ: ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງລິດຊາດໂຊຊຸ), ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງລິດຊາດເກືອ), ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງລິດຊາດມີໂຊຊຸ) ແລະອື່ນໆ. ນອກຈາກນັ້ນ, ຍັງມີລາເມັງນໍ້າຊຸ່ນທີ່ເຮັດນໍ້າແກງມາຈາກກະດູກໝູເອິ້ນວ່າ: ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງລິດຊາດກະດູກໝູ).

ໃນແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນຂອງຍີ່ປຸ່ນຈະມີ ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງທ້ອງຖິ່ນ) ທີ່ມີລັກສະນະພິເສດຂອງແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ. ຕົວຢ່າງ: ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງຮະກະຕະ) ຂອງແຂວງຝຸກໂອະກະມີລັກສະນະພິເສດແມ່ນນໍ້າແກງກະດູກໝູ ແລະ ເສັ້ນໝີ່ເສັ້ນນ້ອຍ. ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງຊັບໂປໂລ) ຂອງເມືອງຊັບໂປໂລໃນຮ້ອກໄກໂດແມ່ນມັກເອົາເນີຍ ແລະ ສາລີໃສໃນນໍ້າແກງມີໂຊຊຸ. ສົ່ງຮຸ່ນ (ລາເມັງຄິຕະກະຕະ) ຂອງແຂວງຝຸກຊິມະມີລັກສະນະພິເສດແມ່ນນໍ້າແກງມີລິດຊາດໂຊຊຸບໍ່ເຂັ້ມຫຼາຍ ແລະ ເສັ້ນໝີ່ເສັ້ນໃຫຍ່ທີ່ມີລັກສະນະຊິກແຊັກ.



ラーメンは、中国の麺料理をもとに、日本で独自の発展をしてきました。現在、日本のラーメンは、世界に広まっています。

ラーメンは、スープを何で味付けをするかによって、「しょうゆラーメン」「塩ラーメン」「味噌ラーメン」などがあります。また、豚の骨からスープをとった白濁のラーメンを「豚骨ラーメン」と呼びます。

日本の各地には、地域ごとに特徴をもった「ご当地ラーメン」があります。例えば、福岡の「博多ラーメン」は豚骨スープと細い麺が特徴的です。北海道札幌の「札幌ラーメン」は、味噌を使ったスープに、しばしばバターやコーンを入れます。福島県の「喜多方ラーメン」は、あっさりしたしょうゆ味のスープと太めの縮れ麺が特徴です。

● 郷土料理 ອາຫານທ້ອງຖິ່ນ



ໂທະລິເຕັນ ທໍຣິຕັນ



ຄິລິທໍາໂປະນະ ສິຣິຕັນບໍ



ຮິສິມະຍຸຊິ ຫິຕັມຈຸຊິ

ໃນແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນຂອງຍີ່ປຸ່ນມີອາຫານທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະຂອງທ້ອງຖິ່ນນັ້ນ ເຊິ່ງເປັນໜຶ່ງໃນຄວາມມ່ວນຊື່ນຂອງການທ່ອງທ່ຽວ. ທໍຣິຕັນ ທີ່ປາກົດໃນບົດນີ້ແມ່ນອາຫານທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງແຂວງໂອອິຕະ ໂດຍເອົາຊີ້ນໄກ່ມາເຮັດເປັນເທັມປຸລະ. ນອກຈາກນັ້ນ, ອາຫານທ້ອງຖິ່ນທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງຍີ່ປຸ່ນຍັງມີອີກຫຼາຍຢ່າງເຊັ່ນ: ສິຣິຕັນບໍ (ຊີ້ນຈຸ່ມທີ່ມີເຂົ້າປົ້ງ, ຊີ້ນໄກ່, ຜັກ ແລະອື່ນໆ) ຂອງແຂວງອະກິຕະ, ຫິຕັມຈຸຊິ (ເຂົ້າໜ້າອ່ຽນທີ່ຕັດເປັນຕ່ອນນ້ອຍໆ) ຂອງເມືອງນະໂກະຍະ, ສິຣິຕັນບໍ (ອຸດົງເສັ້ນໃຫຍ່) ຂອງແຂວງຄະກະວະ, ຫຼໍຮວາດໜ້າ ຂອງແຂວງນະກະຊະກິ, ງໍຍາຊາຟຼ ຂອງແຂວງໂອະກິນະວະ ແລະອື່ນໆ. ອາຫານທຸກຊະນິດແມ່ນໃຊ້ວັດຖຸດິບທີ່ໄດ້ມາຈາກທ້ອງຖິ່ນນັ້ນ ແລະ ເປັນອາຫານທີ່ສືບທອດກັນມາຍາວນານ.

日本各地には、その土地の名物の料理があり、旅行の楽しみの1つになっています。本文に出てきた「とり天」は、鶏肉を天ぷらにした料理で、大分県の名物料理です。そのほかに、日本の有名な郷土料理には、例えば、秋田の「きりたんぼ鍋」、名古屋の「ひつまぶし」、香川の「讃岐うどん」、長崎の「ちゃんぽん」、沖縄の「ゴーヤチャンプルー」など、さまざまなものがあります。どの料理も、その土地で採れる食材を活用し、その地域で受け継がれてきた料理です。

● しょうゆ/ソース/つゆ/たれ ໂຊຍຸ / ຊອດ / ຊອດສີຍຸ / ນໍ້າແຈ່ວ

ເຄື່ອງປຸງທີ່ຊ່ວຍເພີ່ມລົດຊາດໃຫ້ແກ່ອາຫານມີຫຼາຍຊະນິດ.

しょうゆ ແມ່ນເຄື່ອງປຸງທີ່ໃຊ້ຫຼາຍທີ່ສຸດໃນອາຫານຍີ່ປຸ່ນເຮັດມາຈາກຖົ່ວເຫຼືອງ. ນອກຈາກຈຳກິນກັບຊະຊີມີ ແລະ ຊຸຊີແລ້ວຍັງໃຊ້ເປັນເຄື່ອງປຸງສຳລັບອາຫານຍີ່ປຸ່ນ.

ຄຳວ່າ: ソース ເປັນຄຳຍົມມາຈາກພາສາອັງກິດຈາກຄຳວ່າ: Sauce, ແຕ່ຖ້າເວົ້າວ່າ: ソース ໃນພາສາຍີ່ປຸ່ນແມ່ນເປັນຊອດວຸດສະເຕີຄຳທີ່ເອົາມາຮວາດໃສ່ອາຫານປະເພດຈຸ່ມແປ້ງຈີນ ຫຼື ເປັນຊອດຊະນິດດຽວກັນແຕ່ປັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງຊອດໃຫ້ເຂັ້ມຂຸ້ນປານກາງເອີ້ນວ່າ: 中濃ソース ຫຼື 豚カツソース



ທີ່ກິນກັບອາຫານປະເພດຈີນ. ກໍລະນີເວົ້າເຖິງຊອດນອກຈາກທີ່ກ່າວມາແລ້ວນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ລະບຸວ່າເປັນຊອດຊະນິດໃດໂດຍໃສ່ຄຳຢູ່ທາງໜ້າຂອງ ソース ເຊັ່ນ: タルタルソース (Tartar sauce), ピーナッツソース (Peanut sauce), デミグラスソース (Demiglace sauce).

ຄຳວ່າ: つゆ ແມ່ນເຄື່ອງປຸງທີ່ເຮັດມາຈາກການເອົາໂຊຍຸກັບນໍ້າແກງດະຊິປະສົມກັບເຫຼົ້າສະເກະ, ມິລິນ ແລະອື່ນໆ. ປົກກະຕິຈະເອົາໃສ່ພາຊະນະກິນເລິກຄ້າຍຄືຈອກແລ້ວຈຸ່ມ. ເວລາກິນກັບເທັມປຸລະ ຫຼື ໂຊຍະຈະຈຸ່ມໃສ່ ຕຸ່. ບໍ່ຝຽງແຕ່ຈຳກິນກັບອາຫານເທົ່ານັ້ນຍັງໃຊ້ເປັນເຄື່ອງປຸງສຳລັບອາຫານຍີ່ປຸ່ນນຳອີກ.

たれ ແມ່ນນໍ້າແຈ່ວໜຽວຂຸ້ນເອົາໃສ່ຈານນ້ອຍຈຳກິນກັບອາຫານ. ນອກຈາກ 焼き肉のたれ ທີ່ຈຳກິນກັບ 焼き肉 (ຊີ້ນດາດແບບຍີ່ປຸ່ນ), ごまだれ ທີ່ຈຳກິນກັບຊາບຸຊາບຸ ແລະອື່ນໆແລ້ວ ນໍ້າແຈ່ວທີ່ຈຳກິນກັບອາຫານປະເທດຕ່າງໆໃນພາສາຍີ່ປຸ່ນເອີ້ນລວມໆວ່າ: たれ.

料理に味付けをする調味料には、さまざまなものがあります。

「しょうゆ」は日本料理で最もよく使われる調味料で、大豆から作られます。刺身やすしなどに直接つけるほか、日本料理の味付けに使われます。

「ソース」というのは英語の“sauce” からくることばですが、日本語で単独で「ソース」といった場合には、フライやカツにかける、黒いウスターソース、または、同じ系統のソースで濃さを調整した、中濃ソース、豚カツソースのことを指します。これ以外のソースをいう場合は、「タルタルソース」「ピーナッツソース」「デミグラスソース」のように、「～ソース」の前にことばを入れて、特定する必要があります。

「つゆ」というのは、しょうゆと出し汁を合わせ、酒やみりんなどで調整した調味料です。比較的深い器に入れて、料理を浸して食べるイメージで、天ぷらやそばを食べるとき、つゆにつけて食べます。料理を直接つけるだけでなく、日本料理の味付けにも使われます。

「たれ」は、平たい小皿に濃い目の液体が入られ、料理をつけて食べるものをいいます。焼き肉をつける「焼き肉のたれ」や、しゃぶしゃぶの「ごまだれ」などのほか、各国料理で、料理をつけて食べる調味料は、日本語では広く「たれ」に分類されます。

● てまきずし ໕ ຕະມະກິຊຸຊີ (ຊຸຊີທີ່ຫໍ່ກິນເອງ)



ໃນບັນດາຊຸຊີ ຊຸຊີທີ່ກິນໂດຍການວາງເຂົ້າໃສ່ເທິງສາຫຼ່າຍ, ຫຼັງຈາກນັ້ນເອົາວັດຖຸດິບໃສ່ເທິງແລ້ວຫໍ່ເອີ້ນວ່າ: 巻きずし (ມະກິຊຸຊີ). ໃນບັນດາ 巻きずし ຜູ້ກິນຈະຫໍ່ 巻きずし ໃສ່ມືຂອງຕົນເອງແລ້ວກິນເອີ້ນວ່າ: 手巻きずし.

手巻きずし ເປັນລາຍການອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມໃນງານລ້ຽງຢູ່ເຮືອນຍ້ອນເຮັດງ່າຍ ແລະ ບໍ່ໃຊ້ເວລາຫຼາຍ. ວັດຖຸດິບຂອງ 手巻きずし ນອກຈາກອາຫານທະເລເຊັ່ນ: ປາທູ, ປາແຊວມອນ, ກຸ້ງ ແລະອື່ນໆແລ້ວ ຍັງໃຊ້ໝາກແຕງ, ອະໂວຄາໂຕ, ໄຂ່ມ້ວນ, ໝາກນໍ້າຕາກແຫ້ງ, ນັດໂຕ ແລະອື່ນໆອີກດ້ວຍ.

すしの中でも、のりの上にご飯をのせ、その上に具をのせて巻いて食べるすしを「巻きずし」といいます。巻きずしの中でも、食べる人が自分で手の上で巻いて食べる巻きずしを、「手巻きずし」と言います。

手巻きずしは、簡単に作れて手間もあまりかからないことから、ホームパーティーのメニューとして人気があります。手巻きずしの具は、マグロやサーモン、エビなどの魚介類のほか、きゅうり、アボカド、卵焼き、かんぴょう、納豆などが使われます。

● 焼きいも びんご

焼きいも ແມ່ນການເອົາມັນດ້າງເປັນຫົວມາປັ້ງ ໂດຍໃຊ້ໄຟອ່ອນໆ ແລະ ໃຊ້ເວລາໃນການປັ້ງ. ວິທີປັ້ງມັນດ້າງໃນເຕົາທີ່ໃສ່ກ້ອນຫີນຮ້ອນໆເອີ້ນວ່າ: 石焼きいも (ປັ້ງມັນດ້າງດ້ວຍຫີນ), ການປັ້ງແບບນີ້ຈະເພີ່ມຄວາມຫວານຫຼາຍກວ່າການປັ້ງແບບປົກກະຕິ. ຢູ່ປະເທດຍີ່ປຸ່ນເມື່ອຮອດລະດູໜາວຈະເຫັນຄົນຕັ້ງເຕົາ 石焼きいも ໃສ່ໃນລົດບັນທຸກແລ້ວອອກມາຂາຍປັ້ງມັນດ້າງ. ຄົນຂາຍຈະສົ່ງສຽງເອີ້ນລູກຄ້າດ້ວຍທຳນອງທີ່ເປັນເອກະລັກສະເພາະຜ່ານລຳໂພງວ່າ: やきいも〜いしや〜きいも〜焼きたて〜 (ມັນດ້າງປັ້ງ ມັນດ້າງປັ້ງດ້ວຍຫີນ ມັນດ້າງປັ້ງຮ້ອນໆເດີ) ຮ້ານຂາຍປັ້ງມັນດ້າງທີ່ແລ່ນຊ້າໆໄປທົ່ວເມືອງໄດ້ກາຍເປັນປະເພນີໃນລະດູໜາວ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ໃນບາງທ້ອງຖິ່ນການປັ້ງມັນດ້າງແບບ 石焼きいも ໃນລົດບັນທຸກແມ່ນຫຼຸດລົງ, ການປ່ຽນມາໃຊ້ເຄື່ອງປັ້ງໄຟຟ້າເພື່ອປັ້ງມັນດ້າງຂາຍຢູ່ບ່ອນຂາຍຂອງກິນໃນຊຸບເປົມາເກັດແມ່ນໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມ. ປັ້ງມັນດ້າງຈະຂຶ້ນກັບຂະໜາດຂອງມັນດ້າງ, ລາຄາ 1 ຫົວປະມານ 500 ເຢນ-700 ເຢນ (ຖ້າກິ່ງວິນເລື່ອງລາຄາສາມາດເວົ້າຂໍຮ້ອງວ່າ: 500 円分 ください (ຂໍມັນດ້າງຫົວ 500 ເຢນແດ່)).



「焼きいも」は、サツマイモを丸のまま、弱火で時間をかけてじっくりと焼いた料理です。加熱の方法として、熱した石の中にもいもを入れて焼いたものを「石焼きいも」といい、普通に焼くよりも甘みが増すといわれています。日本では、冬になると、トラックの荷台などに石焼きいもの設備を載せて、焼きいもを売る人が見られます。スピーカーで「やきいも〜いしや〜きいも〜焼きたて〜」のような独特の節回しを流しながら、町中をゆっくり走る屋台は、冬の風物詩となっています。しかし、地方によっては最近このような車載の屋台の石焼きいもが減り、代わりにスーパーの食品売り場で、電気式の焼きいも機を使った焼きいもコーナーが人気となっています。焼きいもは、大きさによって違いますが、だいたい1本あたり500円〜700円ぐらいです(値段が心配なときは、「500円分ください」のように言って頼むといいでしょう)。

● しゃぶしゃぶ ຊາບຊາບ

しゃぶしゃぶ ແມ່ນອາຫານທີ່ກິນໂດຍໃຊ້ໄມ້ຖືຄີບເອົາຊີ້ນທີ່ຊອຍເປັນຕ່ອນບາງໆເທື່ອລະແຜ່ນມາຈຸມໃສ່ນ້ຳແກງຮ້ອນໆຫຼາຍຄັ້ງ. ໂດຍທົ່ວໄປຊີ້ນທີ່ໃຊ້ໃນຊາບຊາບແມ່ນຊີ້ນງົວ ຫຼື ຊີ້ນໝູ, ເຂດຄົນໄຊມັກໃຊ້ຊີ້ນງົວ, ເຂດຄົນໂຕມັກໃຊ້ຊີ້ນໝູ. ເຂດໂຮະກຸລິກຸມັກໃຊ້ປາບຸລິເປັນຕ່ອນເອີ້ນວ່າ: ブリしゃぶ ແລະອື່ນໆ.



ໃນຄວາມຄິດຂອງຄົນທົ່ວໄປຊາບຊາບແມ່ນອາຫານຫຼູຫຼາ, ຫວ່າງບໍ່ດົນມານີ້ມີຮ້ານຊາບຊາບສາຂາຕ່າງໆທີ່ສາມາດກິນແບບບຸບເຜີ້ໄດ້ໃນລາຄາຖືກເພີ່ມຂຶ້ນ.

ໂດຍທົ່ວໄປຍ້ອນຊີ້ນ ແລະ ນ້ຳແກງຊາບຊາບບໍ່ຄ່ອຍມີລົດຊາດຈຶ່ງມັກຈຳກັດກັບແຈ່ວໝາກໆ ຫຼື ຊອດປົງສີ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ຫວ່າງບໍ່ດົນມານີ້ຮ້ານຊາບຊາບສາຂາຕ່າງໆມີວິທີກິນໂດຍການເພີ່ມລົດຊາດໃນນ້ຳແກງເຊັ່ນ: ນ້ຳແກງລົດຊຸກິຍະກິ, ນ້ຳແກງລົດໝາກເລັ່ນ, ນ້ຳແກງລົດແກງກະຫຼີ ແລະອື່ນໆ.

ຕອນທ້າຍຂອງການກິນຊາບຊາບມັກເອົາເສັ້ນອຸດົງ, ເສັ້ນໝີ່ ແລະອື່ນໆໃສ່ໃນນ້ຳແກງທີ່ຍັງເຫຼືອ ຫຼື ເອົາເຂົ້າກັບໄຂ່ໃສ່ໃນນ້ຳແກງທີ່ຍັງເຫຼືອເພື່ອກິນທາດແປ້ງ. ການກິນທາດແປ້ງໃນຕອນທ້າຍແບບນີ້ເອີ້ນວ່າ: シメ, ການກິນແບບນີ້ບໍ່ຜຽງແຕ່ກິນໃນຊາບຊາບເທົ່ານັ້ນແຕ່ຍັງເປັນໜຶ່ງໃນວິທີມ່ວນຊື່ນກັບອາຫານປະເພດຈຸມຂອງຍີ່ປຸ່ນອີກດ້ວຍ.

「しゃぶしゃぶ」は、薄く切った肉を箸で1枚ずつつまみ、沸騰した出し汁に数回くぐらせて食べる料理です。しゃぶしゃぶに使われる肉は、牛肉または豚肉が一般的で、関西では牛肉、関東では豚肉が多いようです。北陸では、ブリの切り身を使った「ブリしゃぶ」などもあります。しゃぶしゃぶは、高級料理のイメージがありますが、最近では、食べ放題など比較的安価に食べられるチェーン店なども増えています。しゃぶしゃぶの肉や出し汁自体にはあまり味がないので、ごまだれやポン酢につけて食べるのが一般的です。しかし、最近では、特にチェーン店を中心に、すき焼き風、トマト味、カレー味など、出し汁に味を付けて食べる食べ方も増えています。しゃぶしゃぶの最後は、残った出し汁にうどんや中華麺などを入れたり、ご飯と卵を入れて雑炊にしたりなどして、炭水化物をとります。このように、最後に炭水化物の主食をとることを「シメ」といい、しゃぶしゃぶに限らず、日本の鍋料理の楽しみ方の1つとなっています。