植田一三
アクエアリーズ学長
上田敏子
アクエアリーズ副学長

これ一冊で! 日本のことが何でも話せる

英語で説明する日本の文化

A Complete Guide to Japanese Culture and Scenic Spots in English

［新装改訂版］

日本のことを英語できちんと説明できるようになりたい方,
「全国通訳案内士試験」合格をめざす方,
全国通訳案内士, 地域通訳案内士, 英語ガイドの方,
英語圏へ留学する方,
国際交流のためにボランティアで日本を案内するガイドさん必携!

音声無料DL付き

GOKEN
語研

❖ 本書について

本書は，2009 年 6 月に刊行した『英語で説明する日本の文化』を，一部加筆・修正したものです。最新の情報に更新し（2022 年 4 月現在），英語面では，各章のレクチャー［解説］部分，語句注釈において，2 語以上のフレーズには，原則，冠詞つけて文脈ではどう使われるかを明確に示しました。また，可算・不可算名詞の明確化も図りました。

❖ 音声の無料ダウンロードについて

本書の音声が無料でダウンロードできます。
下記の URL にアクセスして，ダウンロードしてご利用ください。

https://www.goken-net.co.jp/catalog/card.html?isbn=978-4-87615-379-4

または，右の QR コードからもアクセス可能です。

■ 本書では音声収録箇所を ▶ マークと音声ファイル番号で表示しています。
■ 収録時間は約 30 分です。

注意事項

■ ダウンロードで提供する音声は，複数のファイルを ZIP 形式で 1 ファイルにまとめています。ダウンロード後に復元してご利用ください。ダウンロード後に，ZIP 形式に対応した復元アプリを必要とする場合があります。

■ 音声ファイルは MP3 形式です。モバイル端末，パソコンともに，MP3 ファイルを自由な組み合わせで再生できるアプリを利用できます。

■ インターネット環境によってダウンロードできない場合や，ご使用の機器によって再生できない場合があります。

■ 本書の音声ファイルは，一般家庭での私的使用の範囲内で使用する目的で頒布するものです。それ以外の目的で本書の音声ファイルの複製・改変・放送・ 送信などを行いたい場合には，著作権法の定めにより，著作権者等に申し出て事前に許諾を受ける必要があります。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

プロローグ

皆さん，お元気ですか。英語の勉強はいかがですか。今回は，皆さんに日本の事を英語で何でも発信できるようになっていただくために，日本文化事象の英語通訳案内の決定版を書きました。政府が日本の伝統文化・地域文化を世界にアピールする観光立国政策を唱えて以来，外国人観光客数や日本文化を特集したテレビ番組・出版物が増大し，それまで英語圏の文化を外国人から学ぶのが大半であったのが，日本文化を英語でアピールする発信型へ変わっていました。今は，COVID-19 によって国際観光客が激減し，観光業界が大打撃を受けていますが，どんな感染症も数年以内には収束と言われているので，2025 年に大阪万博を控え，来年からはまた，国際観光ブームが戻ってくることでしょう。

そこで本書は，そういった時代のニーズに応えるために，日本の伝統文化，宗教，食べ物，風物，行事，娯楽，政治，経済などすべての日本事象を英語で説明できるようになる構成にしました。対象は日本のことを外国人に説明する必要のある方，通訳案内士試験や観光英検合格やプロのガイドを目指す方，ボランティアで日本を案内する方々などで，非常に役に立つ内容となっています。

日本文化に関する知識と語彙力，リスニング力を同時に UP できるように，凝った表現を織り込み，速いスピードで読まれたダイアログの音声を，何度もシャードーイングすれば，英語発信力が数段 UP するでしょう。また，外国人によく聞かれる質問をさばくために，表現豊かな Q & A を盛り込み，さらに随所に挿入したクイズやコラムには，日本案内には欠かせない表現，俳句季語を利用した動植物・事物の語彙補強，息抜きとして使えるトリビアまでカバーした雑学クイズ，一流ガイドの現場面白体験談，日本文化の重要項目をひと目で比較できる日英キーワード付の表を満載という，至れり尽くせりのエデュテイニングな内容になっています。

最後に，本書の製作にあたり，執筆協力＆校正に惜しみない努力をしてくれたスタッフの田中達也氏（3 章「日本の食と住居」），堺研二氏（2 章「日本文学」），柴田哲氏（2 章「伝統スポーツ」，3 章「娯楽」と 5 章の「政治」），和来堂の上野哲也氏（体験談執筆），および（株）語研編集部の島袋一郎氏と本書執筆の母体となった参考文献の著者の方々には，心から感謝の意を表したいと思います。それから何よりも，我々の努力の結晶である著書をいつも愛読してくださる読者の皆さんには，心からお礼を申し上げます。それでは皆さん，明日に向かって英語の道を，

Let's enjoy the process!（陽は必ず昇る！）

2022 年 5 月 2 日

植田一三 & 上田敏子

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

目　次　A Complete Guide to Japanese Culture and Scenic Spots in English

プロローグ iii

第1章　日本の宗教と精神を英語で発信

日本の宗教と精神 Japanese Mind and Religion

日本の宗教と精神を英語で発信！ 2

日本の宗教折衷主義（religious eclecticism）とは！？ 2
日本固有の宗教，神道とは？ 3
世界三大宗教のひとつ，仏教とは？ 7
仏陀が説いた悟りにいたるまでの真理，四諦（したい）とは！？ 8
釈迦が説いた修行の基本，八正道（はっしょうどう）とは！？ 8
日本の仏像の 4 大カテゴリー（four categories of Japanese Buddhist images）とは！？ 10
自力本願の宗教，禅とは？ 15
禅が日本人の精神に与えた影響とは！？ 16

track# 02 Part 1　「日本の精神」のガイドにチャレンジ！ 19

日本の宗教・精神を発信するための語彙リスト 28
ベテラン通訳ガイド体験記（宗教編） 34

第2章　日本の伝統文化を英語で発信

日本の伝統文化① Japanese Traditional Culture - 1

1.「能楽，歌舞伎，文楽［人形浄瑠璃］，伝統楽器」を英語で発信！ 36

日本の三大古典演劇（能・歌舞伎・文楽［人形浄瑠璃］）と雅楽とは！？ 36
日本の伝統楽器（三味線，琴，琵琶，尺八）とは！？ 39

track# 03 Part 2　日本の伝統文化「歌舞伎」のガイドにチャレンジ！ 43

日本の伝統文化② Japanese Traditional Culture - 2

2.「茶道・華道・書道・香道など―静なる道」を英語で発信！ 50

日本の「静なる道」の代表，茶の湯とは！？ 50

track# 04 Part 3　日本の伝統文化「茶の湯」のガイドにチャレンジ！ 52

世界が注目する「華道」の基本精神とは！？ 54
書家の精神まで表現する「書道」とは！？ 57
古典文学とも深く結びついた上流階級の嗜み，香道とは！？ 59

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

日本が世界に誇る陶磁器（ceramic ware）とは！？ 63
「japan」とは「漆器」のこと，では「japanner」とは！？ 64
ゴッホにも影響を与えた浮世絵の魅力とは！？ 66
画聖・雪舟が大成した「水墨画」とは！？ 67

伝統芸能を発信するための語彙リスト 70

日本の伝統スポーツ Japanese Traditional Sports

3.「柔道，剣道，空手，弓道，合気道，相撲」を英語で発信！ 72
武士の護身術であった柔道とは！？ 72
武士のたしなみであった剣道とは！？ 73
無手で制する武道・空手とは！？ 74
「立禅」をうたう弓道とは！？ 74
気エネルギーで相手を制す，合気道とは！？ 75
日本の国技でもある相撲とは！？ 75
道精神とは！？ 77

track# 05 Part 4　日本の国技「相撲」のガイドにチャレンジ！ 78

日本の伝統スポーツを発信するための語彙リスト 86

日本文学のジャンル Japanese Literature

4.「日本文学に流れる心」を英語で発信！ 88
古代―文字のない時代から漢字の伝来によって日本に文学が誕生！ 89
中古代―平仮名・片仮名が生まれ，貴族文学が栄える！ 92
中世―仏教的無常観の濃い文学が武士，僧侶を中心に誕生！ 93
近世―文学が庶民の娯楽となる！ 95
近代―開国で西欧文芸思想の影響を受ける！ 96
現代―ノーベル文学賞受賞者の誕生により海外も日本文学に注目！ 98

track# 06 Part 5　「日本語」の歴史・特徴のガイドにチャレンジ！ 100

日本の年中行事 Annual Events

5.「正月，成人の日，ひな祭り，花見，こどもの日，七夕，盆，月見，七五三」を英語で発信！ 108
1月（正月，成人の日，七草粥） 108
2月（節分） 109
3月（ひな祭り，彼岸） 110
4月（花見） 111
5月（こどもの日） 111
7月（七夕） 112
8月（お盆） 112

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

9 月（月見）.....113
11 月（七五三）.....113
12 月（大晦日）.....114

track# 07 Part 6　日本の「年中行事」のガイドにチャレンジ！ 119

日本の年中行事を発信するための語彙リスト 125
ベテラン通訳ガイド体験記（伝統文化編）.....128

第3章　日本の「食」「住」「娯楽」を英語で発信

日本の「食」を英語で発信 Japanese Cuisine

1. 世界的に人気の日本料理の種類と特徴とは！？ 130

日本食の外国人の間での人気はいかに！？.....133
日本食の歴史と作法はいかに！？.....134

track# 08 Part 7　日本の伝統料理「おせち料理」のガイドにチャレンジ！ 138

嗜好品としての日本の酒，菓子の種類と特徴とは何か！？.....147

track# 09 Part 8　日本の伝統の技「日本酒」のガイドにチャレンジ！ 150

日本の茶，麺類，各地の名産の特徴とは何か！？.....156

日本の住生活 Japanese Housing

2. 日本の住生活（住居・風物）を英語で発信！ 168

日本の住生活の歴史とその特徴とは何か！？.....168
「畳」～畳の縁にも身分制限があった！.....169
各時代の住居建築の特徴とは！？.....170
「障子」～採光と遮蔽の画期的建具！.....171
「襖」～装飾と機能の間仕切り！.....171
「床の間」～武家の格式の象徴！.....172

track# 10 Part 9　日本の「住居」のガイドにチャレンジ！ 174

日本の風物，調度品の歴史とその特徴とは何か！？.....177
ふとんの元祖は夜着。庶民は紙の寝具！.....181
旅館・ホテルを英語で発信！.....187

track# 11 Part 10　日本の「着物」のガイドにチャレンジ！ 191

日本の住生活を発信するための語彙リスト.....196

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

日本の娯楽 Japanese Entertainment

3.「カラオケ，パチンコ，アニメ，囲碁，将棋」を英語で発信！ 200

みんなでストレス発散，世界でも大人気のカラオケとは！？.....200
ギャンブル的要素の強い，パチンコとは！？.....200
大人も楽しめる，世界にはばたく日本のアニメとは！？.....201
戦略的に複雑なゲーム，囲碁とは！？.....203
白熱した戦いを繰り広げる日本版チェス，将棋とは！？.....204

track# 12 Part 11 日本の「娯楽」のガイドにチャレンジ！ 207

日本の娯楽を発信するための語彙リスト.....214
ベテラン通訳ガイド体験記（日本の食編）.....216

第4章 日本の「観光名所」「地理」を英語で発信

日本の観光名所 Japanese Scenic Spots

1. 「寺院・神社・城・庭園・温泉・祭り」を英語で発信！ 218

寺院は日本建築の最高峰！.....218
七堂伽藍の主な様式5（The Five Main Types of Seven-Hall Temples）.....219
伽藍の主な建築物（The Main Structures of a Buddhist Temple）.....220
日本人が人生の節目に訪れる「神社」とは！？.....223
神社特有の要素（The Key Elements of a Shinto Shrine）とは！？.....223

track# 13 Part 12 日本の観光名所「神社」のガイドにチャレンジ！ 229

日本の城——山城・平山城・平城とは！？.....231
城の主な構成（Key Elements of Castle Structure）.....232
日本庭園（Japanese Gardens）の築山式・枯山水・茶庭とは！？.....236
温泉は地獄？ それとも霊山？.....238

track# 14 Part 13 日本の「温泉」のガイドにチャレンジ！ 245

日本の祭りの起源とは！？.....247

日本の観光名所を発信するための語彙リスト.....256

日本の地理［気候と地形］ Japanese Climate and Geographical Features

2. 日本の地理［気候と地形］を英語で発信！ 258

四季に恵まれた日本の気候（Japanese Climate）とは！？.....258
日本の気候6区分（Six Climatic Divisions）とは！？.....259
地方別気候（Regional Climate）の特徴を英語で発信！.....260
日本の地形（Geographical Features of Japan）とは！？.....263
各地方の地形を英語で発信！.....265

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

日本地理トップ３とは！？.....273
日本三大名物とは！？.....274
代表的な５つの小京都とは！？.....275

ベテラン通訳ガイド体験記（観光名所編）.....280

第５章　日本の「政治」「産業」を英語で発信

日本の政治 Japanese Politics

1.　「国政，憲法，年金制度，税金」を英語で発信！.....282
日本の国政の仕組みとは！？.....282
日本の憲法とは！？.....284
日本の年金制度とは！？.....286
日本の税金とは！？.....287

track# 15 Part 14　日本の「天皇」のガイドにチャレンジ！.....288

日本の政治を発信するための語彙リスト.....296

日本の産業 Japanese Industries and Major Cities

2.　「日本の産業と主要都市」を英語で発信！.....298
工業の盛んな地域の地図.....298
日本の農業（the agricultural industry）とは！？.....304
日本の水産業（the fishing industry）とは！？.....308
日本の主な伝統工芸品とは！？.....310

ベテラン通訳ガイド体験記（日本の産業編）.....313

【装丁】神田 昇和
【吹き込み】Josh Keller
Helen Morrison
Jennifer Okano

【写真提供サイト】
ゆんフリー写真素材集　http://www.yunphoto.net/jp/photo.html
フリー素材屋 Hoshino　http://www.s-hoshino.com/

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

第2章

日本の伝統文化①

Japanese Traditional Culture -1

1.「能楽，歌舞伎，文楽［人形浄瑠璃］，伝統楽器」を英語で発信！

日本が世界に誇る伝統文化である，能（*Noh* play），歌舞伎（*kabuki*），文楽［人形浄瑠璃］（Japanese puppet theater）［三大古典演劇］はいずれも世界無形文化遺産（UNESCO's intangible cultural heritage），重要無形文化財（important intangible cultural assets）に指定され，海外からも大きく注目されている。こういった古典演劇には欠かせない三味線（samisen），琵琶（Japanese lute）・尺八（Japanese bamboo clarinet）など伝統楽器を含めた，日本の伝統的シアター芸術（traditional stage art）について，この章でみていくことにしよう。

日本の三大古典演劇（能・歌舞伎・文楽［人形浄瑠璃］）と雅楽とは！？

★能（*Noh* drama）

能は，古代の**猿楽**（a medieval *Noh* farce），**田楽**（ritual music and dance in association with rice planting），**舞楽**（Japanese court music and dance），**神楽**（sacred Shinto music and dance）に由来している。室町時代（14 世紀）に**観阿弥・世阿弥父子**により大成され，貴族（nobles）や武士（warriors）に愛好された伝統的な古典舞台芸術（classical performing arts）で，**狂言**（a comic interlude performed during a Noh program）と共に現代に演じ継がれる世界最古の音楽劇（a music theater）である。

その特徴は，**象徴的**（symbolic），**儀式的**（ritualistic），**幽玄**（elegantly simplistic），**静的**（static）で，ゆったりとした**円的**「**舞**」（slow circular dancing）が基調となっている。また舞台設備は単純であるが，役者が身につける木製・漆塗りの精巧な**能面**（lacquered wooden elaborate masks）と豪華な**錦織の装束**（brocaded attire）が重要な意味を持つ。能楽者の構成は，筋を語る**謡**（a recitative chant），伴奏を担当する笛，小鼓，大鼓，太鼓から成る**囃子方**（musical accompanists），**役者**〔全員男性〕で，役者はさらに**シテ**（a principal actor／protagonist）と**ワキ**（a supporting actor）に分けられる。能の登場人物は，**神**，**狂女**，**鬼**（demon），**天狗**（a long-nosed mountain spirit）など**超自然的・神秘的**（supernatural and mystical）なものが多く，観客の想像力の広がりによって無限の味わいが生ま

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

れるのが他の古典演劇と異なる大きな魅力である。

★歌舞伎（*kabuki*）

歌舞伎という言葉は，「**傾く**（異風で気まま）」から派生したもので，1603年ごろ**出雲大社**（the Izumo Grand Shrine）の**巫女**（a shrine maiden）**阿国**が京都で興行した**念仏踊り**（a Nenbutsu folk dance）から由来している。その後，**庶民**（commoners）のための**演劇**，**舞踊**，**音楽の総合舞台芸術**（composite theatrical arts of music, dance and drama）として江戸時代に完成された。

演出（a dramatic presentation）の特徴は，役柄の性格を強調した独特の舞台化粧である**隈取**（elaborate make-up），高揚した感情表現のために役者が一瞬静止し，にらむなどのポーズを取る**見得**（a stylized pose taken by actors when their emotions reach a climax）と様式性が濃い闘争演技である**立ち回り**（a formalized fight scene）が挙げられる。役柄は，**立役**［主役の男性，または男役の総称］（leading male roles or male-role actors as a whole），**荒事師**［豪傑な正義の味方］（hero fighting for justice），**和事師**［色男・二枚目］（a handsome man or lover），**女形**（a female impersonator ／ a male actor who plays women's parts）に分けられる。舞台設備（a stage set）は，素早い場面転換を可能にする**回り舞台**（revolving stages for quick scene changes），役者の入退場を印象付けるために客席間に設けられた**花道**（elevated runway），役者が舞台の下から現れる**セリ**（a trapdoor on the stage）や**すっぽん**（a trapdoor on the elevated runway）などがある。

歌舞伎は扱う題材により，歴史的事実を演劇化した**時代物**（a drama featuring historical facts）と当時の世界を描写した**世話物**（a drama featuring commoners' life）に分れ，能と異なり，**動的**（dynamic），**垂直的**（vertical）［能は**水平的**（horizontal）］であり，その躍動感ある華麗な世界は観客を引きつけて止まない。

★文楽［人形浄瑠璃］（*bunraku* puppet theater）

文楽［**人形浄瑠璃**］は17世紀から盛んになった人形劇（classical puppet play）の1つで，能，歌舞伎と合わせて三**大古典演劇**と言われている。文楽の醍醐味は，魂をゆさぶる三**味線**（a three-stringed musical instrument）の伴奏と独特の節回しで語る**浄瑠璃**（*joruri* ballad drama with music and chants）に合わせて繰り広げられる人形の渾身の演技である。すなわち，**主遣い**（a main puppeteer）［首と右手

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

担当]，**左遣い**（a left puppeteer）[左手担当]，**足遣い**（a third puppeteer）[脚担当] 以上 3 名の人形遣いにより魂を吹き込まれた 1 ～ 1.5 m の人形（a 1- to 1.5-meter puppet）が，泣き，怒り，笑う様はまさに圧巻である。こういった文楽［人形浄瑠璃］の修行は厳しく，「**足遣い 10 年，左遣い 10 年**（You must practice for ten years to become a master *ashizukai* and for another ten years to become a master *hidarizukai*）」といわれる。歌舞伎も文楽も，劇場には日本語版・英語版**イヤホンガイド**（an earphone guide）が用意され，観劇初心者（a lay audience）や外国人も安心して楽しむことができることを付け加えておこう。

★雅楽（ceremonial court music and dances）

雅楽は古代に中国・朝鮮などから伝来し，日本で独特の発展をとげた音楽と舞。**宮廷音楽**（court music）として平安時代（794 ～ 1185）に栄えた。現在も**宮内庁楽部**（the Music Department of the Imperial Household Agency）が継承し，大規模な合奏（ensemble）形態で演奏される伝統音楽としては世界最古のものである。多くは器楽曲（instrumental music）で，**笙**（しょう）（a free-reed mouth organ of Japan），**ひちりき**（a flageolet-like instrument used in a Shinto service），など独特の楽器が使われる。雅楽は，舞のある**舞楽**（traditional Japanese court music accompanied by dancing）と舞を伴わない**管弦**（an ensemble of wind, string and percussion instruments）に分かれ，両者は同一の曲でも速度や強弱法（dynamics）などが異なる。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

▶コラム：狂言

狂言は日本の**古典喜劇**（a traditional farce）で，室町時代（the Muromachi era）（1392～1573）に**能**（Noh play）と同様，**観阿弥，世阿弥父子**（father and son pair, Kan'ami and Zeami）によって確立された。当初は**能の合間に演じられ**（an interlude of a Noh program）たが，現在は**独立して上演**（an independent performance）することもある。面をかぶるのは一部の役柄に限られ，化粧もせず，衣装は**神**（gods）や**鬼**（devils）など特殊な役柄を除いては 15 世紀の日常着である。狂言の筋には**人間肯定の精神**（affirmative human spirits）があり，盗人（robbers）なども真の悪人（evil persons）としては描かれない。

▶能と狂言を比較してみよう！

能	狂言
貴族的（aristocratic）。	**庶民的**（plebeian ／ common）。
歌舞（chanting and dancing）中心。	**せりふ**（lines ／ soliloquy or dialogue），**劇的**行動（a dramatic performance）を伴う。
深刻で**悲観的**（serious and gloomy）。**人間の影**の部分（the darker side of human nature）を描く。	**楽観的・喜劇的**（optimistic and comic）。**人間肯定**の精神（the brighter side of human nature）。
面（mask）をつける。	**面**をつけるのは一部の役柄に限定される。
豪華な**錦織の装束**（a gorgeous brocaded attire）。	15 世紀の**日常着**（15th-century casual attire）。

日本の伝統楽器（三味線，琴，琵琶，尺八）とは！？

★三味線（*shamisen* ／ *samisen*）

三味線はフレット（frets）のない**バンジョーに似た形の三弦の弦楽器**（a banjo-shaped three-stringed instrument）で，3 本の弦を**ばち**（plectrum）で弾いて演奏し，**歌舞伎**（*kabuki*）や**文楽**（*bunraku* plays），**民謡**（folk songs）の伴奏（a musical accompaniment）に使われている。起源は中国で，沖縄（琉球）の**三線**を経て，16 世紀に日本に伝来。胴にはもとは**蛇皮**（snakeskin）が貼られていたが，日本では入手困難なため，猫やイヌの皮を貼ったものが全国に普及した。以降日本の**弦楽器**（string instruments）において最高の位置（utmost importance）をしめている。種類は**細**

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

棹・中棹・太棹（samisen with a slender［middle-thick ／ thick］neck）に大別され，伴奏内容によって以下のように種類が決まっている。

長唄三味線	細棹	**歌舞伎**音楽：「勧進帳」（劇），「越後獅子」（舞踊），「吾妻八景」（素唄物）などの伴奏
義太夫三味線	太棹	**浄瑠璃**（a *joruri* ballad drama with music and chants）
常磐津三味線	中棹	**浄瑠璃**，歌舞伎の**舞踊劇**（choreodrama）音楽
清元三味線	中棹	**浄瑠璃**
地唄三味線	中棹	**「三弦（三絃）」「三曲」**とも呼ばれ，**地唄**（traditional songs to the samisen accompaniment which were popular during the Tokugawa period）及び箏・胡弓（a Chinese fiddle ／ huqin）・**尺八（a Five-holed bamboo clarinet）**との合奏に使用。
津軽三味線	太棹	**津軽民謡（a Tsugaru folk ballad）**

★琴（*koto*）

琴は伝統的な**13弦の木製弦楽器**（wooden thirteen-stringed instrument）［長さ180cm × 幅30cm］，弦の支えである**柱**と呼ばれる駒（bridges）を動かして音を調律（tuning）し，右手の親指，人差指，中指に爪（picks attached to the thumb, index and middle fingers）を付けて弾く。江戸時代（1603 ～ 1867）には琴の演奏は女性のたしなみ（cultural accomplishments）とされ，現在でも女性の愛好者（devotees）が多い。箏の代表曲，**宮城道雄**の「**春の海**」（*The Sea in Spring*）を聴かずして正月気分は味わえないという程，日本人には馴染みのある楽器である。

★琵琶（*biwa* ／ Japanese lute）

琵琶はリュートに似た4弦または5弦の東洋の弦楽器（a four- or five-stringed instrument）で，**起源はペルシア・アラビア**（of Persian and Arabian origin）とされ，**インドのシタール**（sitar）や**中国の琵琶**を経て奈良時代（710 ～ 784）に日本に伝わった。**爪**（a finger pick）をつけて演奏されるシタールに対して，琵琶は**バチ**（plectrum）を使って弦を爪弾く。『**平家物語**』（*The Tale of the Heike*）などを語るときに伴奏に使われる**平家琵琶**が有名で，女流演奏者による演奏会も行われてい

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

る。日本に現存する最も芸術性の高いといわれる琵琶は，「螺鈿紫檀五絃琵琶」という正倉院（the Shosoin Treasure House）に収められている五絃琵琶（five-stringed biwa）で鼈甲（tortoiseshell）や螺鈿（a mother-of-pearl inlay）の象嵌（incrustation／marquetry）があしらわれた優美華麗な姿にはうっとりとしてしまう。ちなみに，胴が**なすび型**（eggplant-shaped）をした琵琶は，日本最大の湖・**琵琶湖**（Lake Biwa）の名の由来にもなっている。

★尺八（Five-holed bamboo clarinet）

尺八は竹製の**管楽器**（a wind instrument）で，長さが日本の昔の**度量衡**（scales and measures）で，**1尺8寸**（1.8 feet／54.5 cm）であることからその名が付けられた。**竹筒**（a bamboo tube）に5つ穴が開き，**リード**（reed）もない簡単な構造だが，息の吹き込み方（the art of blowing into a *shakuhachi*）や唇と吹き口（mouthpiece）との間隔，指の押さえ具合（the art of controlling the finger movements）などで音階（scale）や音色（tone coloration）に微妙な変化が出るのが特徴である。

尺八の使用は，江戸時代には，**虚無僧**（training Zen monks／a mendicant Zen priest）という禅宗の修行僧のみに許されていたが，明治以降，一般に開放され独奏のほか**地唄**（traditional songs to the samisen accompaniment）・**箏曲**（*koto* music）との合奏により普及した。近年では，**武満徹**が代表作「**ノヴェンバー・ステップス**（*November Steps*）」で，琵琶と尺八を西洋のオーケストラに見事に融合させて（a fusion of *biwa*, *shakuhachi* and orchestra）**現代音楽**（contemporary music）界をあっといわせるなど，西洋の管楽器（wind instruments）にはないその独特の音色（unique timbre）が注目を集めている。

★和太鼓（Japanese drums）

和太鼓は，木でできた胴に皮（skin）を張り，それを振動させて音を出す日本の太鼓の総称で，**祭礼**（festivals and ceremonies），**歌舞伎**，**能**，**神社仏閣における儀式**（Shinto and Buddhism rituals）などに用いられる。それは**撥**（drumsticks）で叩く**太鼓**（a *taiko* drum），手で叩く**鼓**（a Japanese hand drum）の2つに大別される。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

その歴史は，**縄文時代**（the Jomon period）に既に情報伝達の手段（tools for communicating information）として利用され，中世には，**田楽**（ritual music and dance in association with rice planting）の発達によって**お囃子太鼓**が隆盛し，**戦国時代**（the Warring States period）に入ると**戦国大名**（warring lords）が，**自軍の士気を高める**（boost the morale of troops）ために活用した。また近年までは，**時刻を知らせる**（tell the hour）ためにも使用されており，今日では，**盆踊り**（Buddhists' summer Bon festival）や**祭**の主役として演奏されたり，**神と意思を伝達する呪具**（a means of communing with deities）として**神社**や**寺院**に置かれている。

★鼓（Japanese hand drum）

鼓（つづみ）は，**砂時計の形**をした（hourglass-shaped）**木製漆塗り**の胴（a wooden lacquered body）の両側に**馬の皮**（horsehide）を張り，紐（strings）で両方の皮を結び付けられた伝統的な**打楽器**（a traditional percussion instrument）である。その特徴は，奏者が右手で直接鼓を打ち（beat the drum）ながら，左手で紐を締めたり緩めて（tighten or loosen the strings）微妙な余韻を出し，「よ〜っ」という**合いの手**（interjection）を入れることであり，**能楽**，**歌舞伎囃子**（*Noh* and *kabuki* music），**伝統芸能**で重要な役割を果たしている。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

track# 03

Part 2　日本の伝統文化「歌舞伎」のガイドにチャレンジ！

Tom: This is my first visit to *kabuki* theater. I'm curious to know about *kabuki*.

Aki: *Kabuki* is a theatrical form that **integrates** acting, dancing, music and elaborate stage equipment. It **is performed exclusively** by men.

Tom: Are there no female performers in *kabuki* plays?

Aki: Well, in the 17th century, **courtesans** played female roles, but it was later prohibited by **the shogunate** because they considered it immoral. That is why women characters **are impersonated by** actors called "*onnagata* or *oyama*." Many say that a woman **portrayed by** *onnagata* is the most feminine of all.

Tom: Uh-huh! By the way, what are those black-attired men on the stage?

Aki: They are "*kuroko*" or **stagehands** who move **scenery and props** on the stage, assisting in scene and costume changes. *Kuroko* is dressed in black, head to toe, so that they can make themselves invisible onstage.

Tom: Oh, someone in the gallery is shouting something rhythmically.

Aki: He is shouting "Matsushimaya!," **a stage name** for Kataoka Nizaemon. People in the **gallery** called "*ohmuko*" shout actors' stage names when the drama reaches its climax. Those enthusiastic shouts of encouragement are **an integral part** of the play which can energize *kabuki* actors.

Tom: I see. By the way, kabuki actors' make-up is unique! Does it have special meanings?

Aki: The make-up called *kumadori* exaggerates actors' emotions. Red is used for justice and goodwill, blue for injustice and evil, and brown for **evil spirits**. After the show, some actors press their face on a silk cloth, leave the imprint of the makeup on the cloth, and give it to their fans.

Tom: Wow! That must be a treasure for kabuki fans!

Aki: Right. You know, a copy of *kumadori* **imprinted on** a towel is available in souvenir shops.

Tom: Great! I'll check it out. Thank you very much.

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

（日本語訳）

トム： 今回はじめて歌舞伎を見るんだ。歌舞伎についていろいろ知りたいよ。

アキ： 歌舞伎は芝居，舞踊，音楽，そして凝った舞台装置が一体となった総合舞台芸術で，役者は全員男性よ。

トム： どうして女優は歌舞伎に出演しないの？

アキ： 17 世紀には遊女が女性の役を演じていたのだけれど，後に風紀を乱すとして幕府はそれを禁じてしまったの。それで女形とよばれる男性の役者が女性の役を演じることになったのよ。女形が演じる女性は，全女性のなかでもっとも女らしいという人も多いわ。

トム： なるほど。ところで，舞台にいるあの黒い衣装をきた人たちは何者？

アキ： あの人たちは黒子といって，舞台装置や小道具を舞台上で動かしたり，場面転換や衣装換えを手伝ったりする舞台係よ。全身黒ずくめにして，舞台上で姿を消すことができるのよ。

トム： あれ，天井桟敷から何かリズミカルな掛け声が聞こえるね。

アキ：「松嶋屋〜！」と，片岡仁左衛門の屋号を叫んでいるのよ。芝居が絶好調に達したときに，天井桟敷に陣取る「大向う」の人たちが，役者を屋号で呼ぶの。この熱のこもった掛け声は歌舞伎になくてはならぬもので，役者に活力を与えるのよ。

トム： ところで歌舞伎役者のメイクってユニークだね！　何か特別な意味があるのかな？

アキ： あのお化粧は隈取と呼ばれていて，役者の感情を大げさに表現したものなの。赤は正義と善意を，青は不正と悪を，茶色は悪霊を表すの。芝居が終わると，役者が絹の布に顔を押し付けて，隈取の跡を残して贔屓方にあげたりするのよ。

トム： わぁ，それは歌舞伎ファンには宝物だね。

アキ： ええ。あ，そうそう，隈取がプリントされたてぬぐいなら売店で売ってるわよ。

トム： いいね。見てみるよ。ありがとう。

（語彙・表現解説）

☐ **integrate**（〜を統合する）　☐ **be performed exclusively by** 〜（〜にのみ演じられる）
☐ **courtesans**（遊女）　☐ **the shogunate**（幕府）
☐ **be impersonated by** 〜（〜により演じられる）　☐ **portrayed by** 〜（〜により演じられた）
☐ **stagehands**（舞台係，裏方）　☐ **scenery and props**（舞台装置と小道具）
☐ **a stage name**（屋号）　☐ **gallery**（天井桟敷の観客）　☐ **an integral part**（不可欠な部分）
☐ **evil spirits**（悪霊）　☐ **imprinted on** 〜（〜に印刷された）

それでは海外でも人気の日本の伝統文化について，質問に答えていただきましょう。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

Q&A にチャレンジ！：日本の伝統文化　Part 1

Q1: What are the main characteristics of a *Noh* play?
（能の主な特徴は何ですか）

Noh is Japan's oldest stage art performed exclusively by men. It is characterized by **elaborate masks** and **symbolic and highly stylized performances**. The main elements are recitative chants called ***utai***, dance called ***shimai***, and musical accompaniment called ***hayashi***.

（日本最古の演劇である**能**の特徴は，**精巧な能面**，男性のみにより演じられる**象徴的で高度に様式化された演技**にある。主な編成は，筋を語る**謡**，**仕舞**と**囃子方**である。）

Q2: Could you describe *Noh* masks?
（能面とはどんなものですか）

***Noh* masks**, made of **lacquered wood**, are usually created by highly skilled artisans. There are about 60 to 70 basic masks to portray different characters. They are divided into several categories including gods, evil monsters, spiritual men, and **court nobles**. *Noh* masks themselves are highly valued for their **subtlety of expression**.

（**能面**は**木製漆塗り**で，熟練した職人によりつくられている。神・悪霊・仙人・**公家**などさまざまな役柄を表現した 60 から 70 の基本的な能面がある。能面自体，その**繊細な表現**ゆえに高く評価されている。）

Q3: Could you tell me what *kyogen* is like?
（狂言とはどんなものですか）

Kyogen is a traditional comedy of Japan. It is the **interludes** of a long *Noh* drama that bring light relief to the audience. In contrast to *Noh*, it is characterized by great emphasis on **humor**, many **dialogues**, and little use of masks. Every *kyogen* actor skillfully uses ***sensu***, a folding fan, which represents daggers, saws, spears, or plates.

（**狂言**は日本の伝統的な喜劇で能の演目と演目の**間に演じられ**，雰囲気を和らげる。**ユーモア**を強調し，**対話**が多く，面はほとんど使用しないのが能とは違う特徴。狂言師は必ず扇子を携帯し，短剣・のこぎり・槍・皿などに見立てて演ずる。）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

Q4: Would you tell me what *bunraku* is like?
（文楽について教えてください）

Bunraku is the traditional puppet theater of Japan which flourished in the 17th century. Each puppet, 1 to 1.5 meters high, is manipulated by three puppeteers. Its charm is exquisite puppet performances and narrative chants accompanied by a ***shamisen***, which are called ***joruri***.

（**文楽**は 17 世紀に隆盛を極めた日本の伝統的な人形劇である。1 m ～ 1.5 m の人形を 3 人の人形遣いが操る。文楽の魅力は，優美な人形の演技，語りと**三味線**伴奏からなる**浄瑠璃**にある。）

Q5: How do three puppeteers manipulate a *bunraku* puppet?
（どうやって文楽の人形を 3 人で遣うのですか）

The first puppeteer called ***omozukai*** manipulates the head and right hand, the second one, ***hidarizukai*** manipulates the left hand, and the third one, ***ashizukai*** manipulates the feet. The subtle and elegant movements of the puppet are the fruit of collaboration among the three puppeteers.

（**主遣い**は人形の頭と右手を，**左遣い**は左手を，**足遣い**は足を操り，これら 3 名の人形遣いが息をぴったり合わせることで，人形の繊細で優雅な動きが生まれる。）

Q6: What are Japanese traditional musical instruments?
（日本の伝統音楽楽器にはどんなものがありますか）

The most typical ones are ***koto*** and ***shamisen***. ***Koto*** is a **thirteen-stringed instrument, made of paulownia**. The right fingers pluck the strings with a pick, while the left fingers press the strings over the bridge to alter the tone. ***Shamisen*** is a **three-stringed instrument** like a banjo, which is used to accompany ***bunraku*** and ***kabuki*** performances.

（最も典型的な伝統楽器に**琴**と**三味線**がある。**琴**は**桐製の 13 弦の弦楽器**。右指は爪をつけて弦をはじき，左指は柱（じ）と呼ばれる駒の上に張られた弦を押さえて音色を変える。**三味線**はバンジョーに似た **3 弦の弦楽器**で**文楽**や**歌舞伎**の伴奏に用いられる。）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

それではここで伝統芸能雑学クイズにチャレンジしていただきましょう！

▶伝統芸能雑学クイズにチャレンジ！

1	**Which of the Seven Deities of Good Fortune has a “*biwa*”?** （七福神の中で楽器「琵琶」を持っているのは誰？）
2	**What is the title of the famous book written by Zeami?** （世阿弥の著した有名な著書は？）
3	**What musical instrument in Akita is recognized by *the Guinness Book of Records* as the largest of its kind in the world?** （ギネスブックで同種の中では世界最大と認められている秋田名物の楽器は何？）
4	**What musical instrument is played by the leading character in the folk tale “Miminashi Hoichi” literally translated as “Earless Monk Hoichi”?** （民話「耳なし芳一」で，主人公が演奏する楽器は何？）
5	**What is the title of a love suicide story starring Ohatsu and Tokubei, which was written by Chikamatsu Monzaemon?** （「お初」と「徳兵衛」が登場する近松門左衛門の心中物といえば？）
6	**What are the three colors used for *kabuki* stage curtains?** （歌舞伎の幕に使われる 3 つの色は？）
7	**What *kabuki* actor developed a *mie* pose and mask-like *kumadori* make-up?** （歌舞伎の「見得」と「隈取」を発展させた役者は誰？）
8	**What is the stage name of a popular female-role *kabuki* actor, movie director and actor?** （本名は守田親市。歌舞伎役者としては女形として人気があり，監督，俳優としても活躍している人物は誰？）
9	**Which of the following instruments is not played with a plectrum, *shamisen*, *biwa*, or *sho*?** （バチで演奏しないものは三味線，琵琶，笙のうちどれ？）
10	**The stage set used for *Kanjincho* and *Migawari-zazen* was modelled after what?** （「勧進帳」「身替座禅」に使われる舞台装置は何を模して作られた舞台？）
11	**What musical instrument is played by itinerant priests with a basket on their heads called “*komuso*”?** （虚無僧と呼ばれる，頭部をかごで隠した僧が演奏している楽器は何？）
12	**What is the popular music genre that is sentimental, bittersweet and nostalgic ballads of love, broken hearts and parting?** （愛，失恋，別れを描いた感傷的でほろ苦く，哀愁を帯びた日本独特の音楽のジャンルは何？）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

【解答 & 解説】

1. **Benten（弁天／弁才天）**：弁天は本来，仏教の尊格だが，日本では神道の神とも見なされる。七福神の一員。日本では「才」が「財」の音に通じることから財宝神として「弁財天」（**Sarasvati**）と表記する場合も多い。
2. ***The Transmission of the Flower and Style*（風姿花伝）**：舞台芸術についての随筆で，「花」や「幽玄」がキーワード。日本の美の真髄を語った書。
3. **drum（太鼓）**：秋田県の北秋田市にある，ギネスブックに登録されている世界一大きな大太鼓は，直径 3.80m，奥行き 4.52m，重さは 3.5 トン。
4. ***biwa*（琵琶）**：『耳なし芳一』（***Earless Monk Hoichi***）は日本の民話（**Japanese folk tale**）に登場する目が不自由な主人公で，平家琵琶の弾き語りが得意であった。ラフカディオ・ハーン（**Lafcadio Hearn**）が有名な英訳本「怪談」（***Kwaidan*: *Stories and Studies of Strange Things***）の中で描いている。
5. ***The Love Suicides at Sonezaki*『曽根崎心中』**：近松門左衛門は江戸中期の浄瑠璃・歌舞伎脚本作者（**playwright**）。歌舞伎では坂田藤十郎と，浄瑠璃では竹本義太夫と提携。義理人情（**duty and obligation**）の葛藤を題材に人の心の美しさを描いた。近松の代表作に『心中天の網島』『女殺油地獄』などがある。
6. **yellowish green, persimmon, and black**：右から**萌黄（もえぎ）・柿・黒**の三色の布を縦にはぎ合わせたもの。歌舞伎の舞台の正式の引幕（**drawing curtain**）。
7. **Ichikawa Danjuro（市川団十郎）**：江戸を中心に活躍し，荒事（***kabuki* play featuring exaggerated posture, makeup and costume**）を創始した。（団十郎と並び称せられるのは，上方歌舞伎（***kabuki* performed in the Kyoto-Osaka region**）を代表する坂田藤十郎で，和事（**production style of a love scene**）を確立した。
8. **Bando Tamasaburo（坂東玉三郎）**：歌舞伎俳優。本名守田親市。その美貌と優れた感性が早くから注目され，もっとも人気のある女形の一人。新派や新劇，バレエなどにも出演。映画監督作品は『外科室』『夢の女』など。歌舞伎俳優家の出身ではなく，小児麻痺の影響で左利き，女形としては破格の長身など数々のハンディにめげず精進を続け，今日の地位を築きあげた，当代歌舞伎界の奇跡の人である。
9. **vertical bamboo flute ／ free-reed mouth organ of Japan ／ sho（笙）**：雅楽の管楽器のひとつ。奈良時代に中国から伝来。
10. ***Noh* stage（能舞台）**：『勧進帳』や『身替座禅』は『松羽目物（まつばめもの）』（能や狂言由来の作品）と呼ばれる。能舞台風にしつらえた一面白木の床や壁のセットの後ろに，能舞台を模して大きい松の木の絵が描かれているところから。
11. ***shakuhachi*，Japanese bamboo flute（尺八）**
12. ***enka*（演歌）**：日本の大衆歌謡のジャンルのひとつであり，日本人独特の感覚や情念にもとづく娯楽的な歌曲の分類。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

▶伝統芸能を発信するための語彙クイズにチャレンジ！

次の日本語を英語で説明してください。

1	雅楽
2	神楽（かぐら）
3	笙（しょう）
4	狂言
5	隈取り
6	見得
7	黒子（黒衣）
8	セリ
9	すっぽん
10	屋号

11	シテ
12	ワキ
13	女形
14	薪能
15	千秋楽
16	小唄
17	漫才
18	寄席演芸
19	講談
20	詩吟

解答

1	ancient Japanese court music and dance
2	ancient Shinto music and dancing
3	a vertical bamboo flute ／ a free-reed mouth organ of Japan
4	a comic interlude performed during a *Noh* program
5	*kabuki* stage makeup
6	an actor's rigid pose at climax moments
7	a black-attired stage assistant
8	a trapdoor on the stage ／ an actor-raising platform on the stage
9	a trapdoor on the *hanamichi* ／ an actor-raising platform on the elevated runway
10	a stage name

11	a principal actor ／ protagonist
12	a supporting actor
13	female impersonators
14	a *Noh* performance at the offering of firewood to a temple
15	the closing day of a show
16	a kind of traditional Japanese music featuring songs of humor and irony
17	a modern comic stage dialogue
18	vaudeville ／ a variety show
19	the art of traditional oral public storytelling
20	recitation of Chinese poems

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

第3章 日本の「食」を英語で発信

Japanese Cuisine

1. 世界的に人気の日本料理の種類と特徴とは！？

はっきりとした四季の変化（four distinct seasons）があり，四方を海に囲まれた（surrounded on all four sides by the sea）国，日本。豊かな降水，肥沃な土地（fertile land）のおかげで，日本は農産物，海や山の幸に恵まれ（blessed with abundant gifts from nature such as farming produce and seafood），その地域色豊かな，バラエティーに富む食材は，日本食の発展に大きく貢献してきました。ここでは旬の素材の持ち味を生かし（bring out the flavor of seasonal ingredients），豊かな滋養と繊細さとヘルシーさを基本とする伝統の日本食の特徴を探ってみよう。

外国では，**すし**（hand-shaped vinegared rice topped with raw fish），**天ぷら**（deep-fried food），**すき焼き**（thin slices of beef cooked in a pan with vegetables）などが代表的日本食として有名である。しかし，日本食の本質は，貴族や僧侶，武士などの**食事作法**（table manners）から来た伝統的な料理にあり，それは大きく分けて**精進料理**（しょうじん），**本膳料理**（ほんぜん），**懐石料理**（かいせき），**会席料理**（かいせき）の 4 種類に分かれる。

まず「**精進料理**」（vegetarian dishes）は殺生を禁じられた**仏教の僧侶**（Buddhist monks）のための料理で，野菜を中心に作られている。次に「**本膳料理**」（highly ritualized full-course meals）は，冠婚葬祭（ceremonial functions）などの儀式用の**日本料理の原型**（the original form of ceremonial Japanese dishes）であり，厳しい料理作法を重んじる，正式な**饗宴料理**（feast）である。それは武家社会（the warrior class）で一般化されたが，今では婚礼の儀式でおこなう**三々九度**（exchange of nuptial cups）などにその名残をとどめるのみである。「**懐石料理**」（tea ceremony dishes）は本来，茶席で出される質素な手料理で，禅寺の精進料理から発展したものである。「**会席料理**」（party dishes served on individual trays）は懐石，本膳料理を**酒宴**（a drinking party）向きに発達させたもので，現在，**日本料理の主流**（the epitome of Japanese cuisine）となっている。会席とは本来，**連歌**（linked verse）や**俳諧**（seventeen-syllable verse）の**歌会の席**（a poetry party）のことで，宴席で酒を飲みながら食べることを前提にしている。さ

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

てこれら伝統的日本食の特徴は大きく分けて次の３つである。

まず「和食は目で味わう」と言われるように，**見た目の美しさ**（an aesthetic appeal）が重視され，**色合い**（a color scheme）も大切で，**料理の器への盛りつけ方も美の工夫がなされている**（beautifully arranged on plates）。それを飾る食器には，さまざまな材質・模様・形の**陶磁器**（chinaware），**漆器**（lacquerware），**ガラス器**（glassware），**竹製の器**（bamboo ware）や**木椀**（a wooden bowl）などが用いられる。また日本独自の**螺鈿**（a mother-of-pearl inlay work），**蒔絵**（gold or silver relief lacquer work），**沈金彫**（gold inlay lacquerware）のようにきらびやかに装飾された漆器も古くから使用されている。そして料理人は器の**質感**（texture）や絵柄などを吟味し，**料理に最もふさわしい器**（plates and utensils）を選ぶのである。

次に四季に恵まれた日本では，**季節感**（a sense of the season）が重視され，春はカツオ（bonito），タケノコ（bamboo shoot），夏はアワビ（abalone），キュウリ（cucumber），秋はサンマ（saury pike），柿（persimmon），冬はタイ（sea bream），ミカン（tangerine）という具合に，その季節の**旬の食材**（food in season）を調理し，**季節ごとの料理**（seasonal delicacies）を楽しむ。またニンジンによってもみじ（maple leaves）を表して自然感を出したり，春には桜（cherry blossom），秋には菊（chrysanthemum）と自然の絵柄を写した食器を使い**季節の移り変わり**（change of the seasons）を料理に演出したりするのも特徴である。

最後に，**素材そのものの風味を引き出し**（bring out the natural flavor of ingredients），**香りを最大限に生かす**（make the most of the flavor of each food）シンプルな調理法が多く，**刺身**（sliced raw fish），寿司のように，**魚介類を生食する**（Seafood is eaten raw.）ことも食材の持ち味を最大限に利用した料理と言え，海外ではほとんど見られない**食文化**（dietary culture）である。

これらが主な特徴であるが，この他に日本料理では**まな板**（a cutting board）と**包丁**（a kitchen knife）の文化と言えるぐらい「**切り方**」が重要であり，また**昆布だし**（seaweed broth）や**隠し味**（secret ingredients）の使用も大切である。**味付け**（seasoning）でよく使われるのは**塩**（salt）の他に**醤油**（a soy sauce），**味噌**（a bean paste）などの**大豆加工品**（soybean products）で，**日本酒**（rice wine）や**酢**（vinegar），**みりん**（sweet cooking rice wine）などの**米加工品**（rice processing products）もよく用いられる。

日本料理の繊細さをおわかりいただけましたでしょうか。それではここで，すし

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

ネタクイズにチャレンジしていただきましょう！

「代表的なすしネタ」語彙クイズにチャレンジ！

次の日本語を英語で説明してください。

1	イワシ
2	サバ
3	タイ
4	クルマエビ
5	イクラ
6	カツオ
7	アワビ
8	ハマチ
9	アナゴ
10	カレイ・ヒラメ

11	ホタテ貝
12	アジ
13	ウニ
14	赤貝
15	カズノコ
16	ナマコ
17	トリ貝
18	シャコ
19	サザエ
20	トロ

解答

1	sardine
2	mackerel
3	sea bream ／ porgy ／ red snapper
4	prawn（小エビは shrimp，イセエビは（spiny）lobster）
5	salmon roe
6	skipjack（tuna）／ bonito
7	abalone
8	young yellow tail（若いブリ）
9	conger eel
10	flatfish《総称》／ flounder ／ turbot（大）／ halibut（オヒョウ）／ sole（舌ビラメ）正確にはカレイは right-eyed flounder，ヒラメは left-eyed flounder

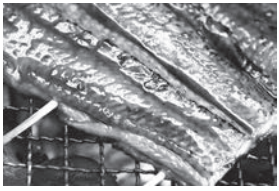
11	scallop
12	horse mackerel ／ jack mackerel
13	sea urchin ／ sea chestnut
14	ark shell（red（bloody）clam の方がだれにでもわかりやすい）
15	herring roe
16	sea cucumber ／ sea slug ／ trepang
17	cockle shell
18	mantis shrimp ／ squilla
19	top shell ／ turban shell
20	fatty tuna（中トロ medium-grade fatty tuna，fattier tuna ／ 大トロ high-grade fatty tuna，fattiest tuna ／マグロの赤身 red tuna）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

いかがでしたか。8割正解できれば通訳ガイドのプロと言えるでしょう。また，通訳ガイド国家試験パスを目差す人は6割取れれば大丈夫でしょう。正解が4割に満たない人は要努力です。

日本食の外国人の間での人気はいかに！？

和食の素材は，米を**主食**（staple food）に，**野菜**，**根菜**（edible roots：**大根**〔radish〕，**牛蒡**（ごぼう）〔burdock〕など），**海産物**〔seafood〕，**豆類**〔**豆腐**（bean curd），**萌**（も）**やし**〔bean sprout〕など）が中心で，**長寿世界一**（the world's longest life expectancy）を誇る日本人の食事は**長寿食**（macrobiotic food）と呼ばれ世界中から注目されている。そして日本の**伝統的な食事**（a traditional Japanese diet）の構成は，**一汁三菜**（consisting of rice, soup and three dishes）と言われる「ご飯，汁物，おかず3品」という組み合わせで，これらを交互に食べることで単独で味わうより美味しくなるように配慮されている。実際，**肥満**（obesity）が深刻化する欧米諸国で，そういった**栄養バランスの優れたヘルシーな食事**（a well-balanced diet）が人気を呼び，すっかり西洋人の**食生活**（eating habits）に定着している。



外国人に近年人気の大衆料理には，**寿司**（sushi），**ラーメン**（Chinese-style noodles），**天ぷら**（Japanese deep-fried food），**カレーライス**（curry and rice），**しゃぶしゃぶ**（*Shabu Shabu*, hot pot dish with thinly-sliced beef and vegetables），**丼物**（bowl of rice with food on top），**お好み焼き**（meat［seafood］and vegetable pancake），**照り焼き**（*teriyaki* chicken），**とんかつ**（breaded pork cutlet）などがある。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

▶コラム：海外で人気のてんぷらルーツとは！？

海外でも人気の日本料理である天ぷらは，**魚，野菜を水で溶いた小麦粉の衣につけて揚げた（deep-fried fish and vegetables in batter）**後，**つゆをつけて（dip in seasoning soy sauce）**食べたり，地域や家庭によっては塩や醤油やソースで食べたりする。その歴史は古く，奈良・平安の頃に**唐菓子（a Chinese fried cake）**，鎌倉期に**精進揚げ（vegetable tempura）**として，中国から日本に伝わり，現代の形に近い天ぷらは，**戦国時代（the Warring States period）**に，**キリスト教宣教師達（Christian missionaries）**によってもたらされた。江戸時代には，天ぷらはそばと同様，**屋台で食べられる手軽な庶民の料理（popular dishes available at street stands）**として広まり，江戸後期には**料亭（high-class Japanese-style restaurants）**などで高級お座敷天ぷらとして発展して行った。ちなみに，徳川家康は鯛の天ぷらを食べ過ぎて食あたり（food poisoning by eating too many fried sea breams）を起こしたのが死因という話は有名である。

逆に，外国人が苦手な日本食には，「**納豆**」（fermented soybeans），「**刺身**」（sliced raw fish），「**生卵**」（a raw egg），「**味噌汁**」（miso soup）などがある。ちなみに「ラーメン」と「カレーライス」はなぜか日本食として認知されている。「納豆」は独特の香りの**ネバネバする**（sticky）**発酵食品**（fermented food）で，日本人でも苦手な人が多い。「刺身」は生の魚を食べるなど「論外」という方も多く，**食感**（texture）が苦手という人も多い。「生卵」は，外国では衛生上，加熱するため，**ヌルヌル感**（a slimy texture）が苦手とのこと。「**すき焼き**」（thin slices of beef cooked in a pan with vegetables and *tofu*）や「**牛丼**」（a bowl of rice topped with seasoned beef）で体験しているようである。「味噌汁」は，嫌いな人も結構いるが，「刺身」や「味噌汁」は，日本食店で味に慣れれば好きになる食べ物（an acquired taste）のようだ。

日本食の歴史と作法はいかに！？

和食の歴史を観ると，日本では昔から，**タンパク源**（a protein source）としての，**味噌**（a fermented soybean paste）や**納豆**（fermented soybeans）や**豆腐**などの**大豆食品**（soy food）が好まれてきたが，それは中国大陸から渡来した仏教の影響で，**殺生を禁止する**（prohibit the killing of animal）思想が普及し，**肉食**（meat-eating）が長い間，公には禁止されていたためである。しかし明治になると，**神仏分離令**（the edicts ordering the separation of Shinto and Buddhism），**廃仏毀釈（はいぶつきしゃく）運動**（the anti-Buddhist movement）により肉食が公に許可され，牛鍋などが登場した。また，戦前は一般的だった魚，野菜中心の和食も，戦後には肉，卵，乳製品（meat，eggs

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

dairy products）が取り入れられて食はバラエティに富むようになった。

日本の食事作法は欧米のテーブルマナーと大きく異なり，まず食事は**基本的に箸を使い**（mainly use chopsticks），椀物の汁を飲む時に**スプーンは使わず**（use no spoon to eat soup）**口をつけて直接飲み**（eat soup directly from the bowl），**食器は手に持って**（hold up the bowl）食べるなどが**日本独自の食文化**（food culture unique to Japan）である。また食事の前は「**いただきます**」，食事の後は「**ごちそうさま**（Thank you for the delicious meal.）」と言って感謝の意を表し，「命への感謝」という**仏教の教え**（the teachings of Buddhism）に基づく日本古来の伝統文化が食習慣にも反映されている。この他一つの料理だけを食べてその皿を空けてしまったり，特別な理由も無く食べ残すのは**不作法**（bad manners）とされる。さらに座る位置がその場の**上下関係**（a pecking order）を示し，**床の間**（alcove）に近い**掛軸**（a hanging scroll）や**生け花**（flower arrangement）がある場所が「**上座**（a seat of honor）」と呼ばれ，一番偉い人か**主賓**（a guest of honor）が座る位置とされている。

▶コラム：居酒屋・屋台で人気の焼き鳥のルーツとは！？

仕事帰りのサラリーマンが，一杯飲みに立ち寄る**居酒屋（pub，tavern）**や**屋台（street stand）**で，人気の大衆料理に**焼き鳥（skewered grilled chicken）**がある。鶏肉のいろいろな部位（**ささみ（breast meat），手羽（wing），砂ずり（gizzard），肝（liver），心臓（heart），モモ（leg），皮（skin）**など）を**一口大（bite-sized pieces）**に切り，**ネギ（green onion）**と交互に串刺し，**あぶり焼き（charcoal-grill）**，タレや塩で味付けする日本式バーベキューで，酒を一杯やりながらにはぴったりの料理である。焼鳥が料理書に初登場するのは**江戸時代**（1643年）の「料理物語」だが，**近世**まで**食用の鳥**と言えば**野鳥（game bird）**を指しており，**雉（きじ）（pheasant）**を筆頭に，**鶴（crane）・白鳥（swan）・雁（wild geese）・鴨（wild duck）・鷺（さぎ）（heron）・うずら（quail）・ひばり（skylark）・しぎ（snipe）・くいな（water rail）・山鳥（copper pheasant）・つぐみ（thrush）**などが焼物・煮物・煎物（いりもの）などに料理されていた。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

忙しい現代人にとって，**昔ながらの日本食のファストフード**（old Japanese fast food）の代表といえば，まず，**丼物**（a bowl of rice with food on top）がある。茶碗より大きい丼碗の飯の上に**天ぷら**（deep-fried food），**鰻の蒲焼**（a charcoal-broiled eel），**鶏肉**（chicken），**卵**（egg），**牛肉**（beef）などの具をのせた伝統的大衆料理で，**手早く食事を済ませられる**（have a quick meal）料理として人気のメニューである。日本食の中では比較的新しい食事形式であり，**最も古い丼は 19 世紀初めに登場した鰻丼**（a bowl of rice topped with broiled eel）で，**牛丼**（bowl of rice topped with beef）**や親子丼**（a bowl of rice topped with chicken and eggs）**が登場したのは明治以降**である。近年では牛丼を始め，ツナマヨ丼（a bowl of rice topped with tuna and mayonnaise）まで，和洋折衷，いろいろな丼を専門とする店も増えている。

次は，「どんぶり＆炊き込み御飯」クイズにチャレンジしていただきましょう！

「どんぶり＆炊き込み御飯」語彙クイズにチャレンジ！

1	天丼	**7**	中華丼
2	カツ丼	**8**	角煮丼
3	鉄火丼	**9**	焼肉丼
4	かきあげ丼	**10**	五目飯，炊き込み御飯
5	ネギとろ丼	**11**	釜飯
6	そぼろ丼	**12**	鯛飯

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

解答

1	a bowl of rice topped with **deep-fried prawns**
2	a bowl of rice topped with **pork cutlet**
3	a bowl of rice topped with **slices of raw tuna**
4	a bowl of rice topped with **vegetable bits and shrimp deep-fried in batter**
5	a bowl of rice topped with **diced fatty tuna and spring onion**
6	a bowl of rice topped with **minced chicken and egg**
7	a bowl of rice topped with **stir-fried vegetables and seafood**
8	a bowl of rice topped with **braised pork**
9	a bowl of rice topped with **slices of grilled meat**
10	**rice cooked with** various ingredients in seasoned stock
11	rice cooked with **vegetables, chicken or seafood in a small iron pot**
12	rice cooked with **sea bream flakes**

■ 丼の表現は「A をご飯の上に乗せた丼」とします。A が短いと，右側の簡潔な表現で，または具材，味付け，調理法などを後に加えれば，左の詳しい表現で表せます。

a bowl of rice topped with A	**A-topped rice (in a bowl)**
a bowl of rice with A on top	**A on rice (in a bowl)**
a bowl of rice with A topping	**A bowl**

例えば，牛丼の場合，① a bowl of rice topped with beef，② beef-topped rice (in a bowl)，③ beef bowl，などの言い方が可能で，③は日本通の方向けの表現です。

■ 同じように，炊き込み御飯類の表現は「A と一緒に調理したご飯」とします。後ろに味付けや調理法をつけるとよいでしょう。

英語で説明する日本の文化 [新装改訂版] ためし読み → Webページへ

track# 08

Part 7　日本の伝統料理「おせち料理」のガイドにチャレンジ！

Aki: Happy New Year, Tom!

Tom: Happy New Year, Aki! Wow, what a beautiful set of **New Year dishes!** They are so nicely arranged in **lacquered boxes**. These dishes really **make my mouth water**. You must have worked hard to prepare all of them.

Aki: Definitely! I started preparing them a couple of days before **the New Year's Day**. I put in a lot of time and effort and arranged them in **a set of lacquered boxes**. You know, it takes a lot of time to cook New Year dishes at home but **it's worth it**. All my family members have been looking forward to them.

Tom: I see. Could you tell me a little bit about **New Year dishes**?

Aki: Sure. New Year dishes or *Osechi-ryouri* is traditional Japanese food for the **New Year holidays**. It used to be a taboo to cook meals over a **hearth** during the holidays when we welcomed "*toshigami*", **the god of the incoming year**. So people prepared the meals to be kept for the first three days of the New Year. This custom **is** also **meant to** give housewives a three-day break from cooking.

Tom: Oh, I didn't know the story behind it. Well, does each food have some special meaning?

Aki: Yes, each **delicacy** has its own meaning **associated with** good luck. For example, *konbu* seaweed rolls symbolize a wish for happiness, black beans for health, shrimp for longevity, and **herring roes** for **fertility** and prosperity.

Tom: *Osechi-ryouri* seems like a very special food for Japanese people. Do all Japanese housewives cook them?

Aki: Not really. Nowadays, more and more housewives buy **ready-made** *osechi-ryouri* at stores because cooking so many kinds of dishes is **time-consuming**. Besides, a growing number of households don't eat *osechi-ryouri* on New Year holidays any more.

Tom: It's a pity. I wish such a good tradition wouldn't **die out**.

Aki: **I couldn't agree with you more.** So I will **keep the tradition** of making New Year dishes at home and want my children to remember the taste of **home cooking**. Oh, I have talked too much. Please enjoy the meal.

Tom: Thank you so much.

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

（日本語訳）

アキ： トム，新年，明けましておめでとう。

トム： アキ，明けましておめでとう！ わぁ，みごとなおせち料理！ 重箱に実にきれいに盛られているね。見ているだけで，食欲をそそるよ。これだけいろいろな種類を作るなんて大変な労力だったよね。

アキ： そうね。元旦の数日前から下ごしらえを始め，手間ひまをかけて完成し，重箱に詰めたわ。おせちを手作りするのは大変だけど，家族はみんな楽しみにしているので作りがいもあるのよ。

トム： そうなんだね。おせち料理について少し教えてくれる？

アキ： ええ，おせち料理は，正月用の伝統的日本料理よ。年神様を迎える正月に，いろりを使って料理をすることは昔はタブーだったの。そこで，正月三が日は保存のきくように料理をこしらえたの。この習わしはまた，主婦に，正月の三が日は料理から解放され，休んでもらう意味もあるのよ。

トム： へえ，そういう背景があったなんて知らなかったな。それぞれの料理に何か特別な意味があるの？

アキ： ええ，おせちに入っている料理には各々，福にちなんだ特別な意味が込められているの。例えば，昆布巻は幸福，黒豆は健康，海老は長寿，数の子は子孫繁栄への祈りを表わすのよ。

トム： おせちは日本人にとって，本当に特別な料理のようだね。日本ではどこの家の主婦もおせちを作るの？

アキ： そうとも言えないわ。これだけいろんな料理を作るには時間がかかるので，最近では，店ででき合いのおせちを買う主婦が増えているの。また，年始に，おせち料理を食べない家庭も増えているのよ。

トム： 残念だね。よき伝統は残してほしいよね。

アキ： まったく同感。だから，我が家では手作りのおせちの伝統を守っていくつもりよ。子供には家庭の味を忘れてほしくないから。あら，ちょっと話しすぎたわね。さあ，どうぞ召しあがれ。

トム： いただきます。

（語彙・表現解説）

- ☐ **New Year dishes**（おせち料理）　☐ **（a set of）lacquered boxes**（重箱）
- ☐ **make my mouth water**（食欲をそそる）　☐ **the New Year's Day**（元旦）
- ☐ **it's worth it.**（それだけの価値がある）　☐ **New Year holidays**（正月休み）
- ☐ **hearth**（いろり）　☐ **god of the incoming year**（年神）
- ☐ **is meant to** ～（するように意図されている）　☐ **delicacy**（ごちそう）
- ☐ **associated with**（～にゆかりのある）　☐ **herring roe**（数の子）　☐ **fertility**（多産）
- ☐ **ready-made**（でき合いの）　☐ **time-consuming**（時間のかかる）
- ☐ **die out**（すたれる）　☐ **I couldn't agree with you more.**（まったく同感です）
- ☐ **keep the tradition**（伝統を守る）　☐ **home cooking**（手作り料理）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

それではよくきかれる日本の「食習慣」について，質問に答えていただきましょう。

日本の食 Q&A にチャレンジ！　Part 1

Q1 Why do Japanese like to arrange food neatly?
（なぜ日本人は料理をきちんと盛るのですか）

Japanese people consider Japanese cuisine as a composite art, **placing great importance on its aesthetic value**. Therefore, they like to arrange food as neatly as possible and **choose to serve dishes carefully in accordance with the season**. In fact, Japanese food is a feast for your eyes as well as tongue.

（日本人は和食を総合芸術と考えます。**見た目に大きな価値を置く**ので，食べ物をできるだけきちんと盛り付け，**季節に合った器を念入りに選んで**料理を出そうとします。和食は味だけでなく目も楽しませてくれるのです。）

Q2: Why is it bad manners for Japanese to eat while walking outside?
（日本人にはなぜ外で歩きながら食べることが行儀の悪いことなのですか）

It is a standard practice to use a pair of chopsticks when you eat Japanese dishes. Unlike Western food like hot dogs and hamburgers, Japanese food in general is considered **unsuitable for eating during walking**. Therefore, table manners in Japan dictate that one is to sit and eat food served on a dish.

（和食を食べるときは普通一組の箸を使う。ホットドッグやハンバーガーのような洋食と違い，普通，日本食は**歩きながら食べるのには適さない**。故に日本の食事作法は，座って皿に出された食事を箸で食べるということになっている。）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

▶コラム　意外にも鍋料理の歴史はまだ 200 年！

冬場の集まりでの料理の定番である**鍋料理（hotpot dishes）**は日本特有の食文化。**すき焼き，しゃぶしゃぶ（thin slices of beef parboiled in hot soup）**から，**ちゃんこ鍋（sumo wrestler's dishes）**にいたるまで，その種類はバラエティに富む。**農耕民族（agricultural people）**である日本人にとって，仲間の「和」は大切で，**共同体意識（a sense of community）**を深めるのに鍋料理はピッタリであった。今や鍋の持つ**「一家団欒（らん）」（a happy home）「和気藹々（あいあい）」（a friendly atmosphere）**というイメージは日本の食文化の象徴として定着しているが，鍋料理が確立したのは約 200 年前で，農村部の**囲炉裏端（by the fireside）**で皆で鍋を囲んで食べていたのが原点。以前は，神聖視されていた基本的な**炊事道具（cooking utensils）**である鍋から直箸で食べるのは言語道断だったが，江戸時代，町人（townspeople）の間で鍋物が流行し，各地方も**土地の食材（locally-produced foods）**を使って行った。名前は**ごった煮（hotchpotch）**から**「郷土料理」（local dishes）**と変わり，明治維新後は，**肉食の解禁（lift the ban on meat-eating）**と共に，**牛鍋（すき焼き）（sliced beef and vegetables cooked in a pan）**ブームが起こり，また**身分制度の崩壊（abolition of the class system）**と共に広く普及して行った。

Q3. Why do Japanese consider as auspicious a whole sea bream cooked for meals, including the head and the tail?
（なぜ日本人は鯛の尾頭付きの料理がめでたいと考えるのですか）

At celebratory banquets, Japanese people eat *tai*, or sea bream, complete with its head and tail. *Tai* is chosen because the fish has the same last syllable as the word medetai, which means "**auspicious**." Then it is served with its head and tail intact at celebrations because it shows that everything is present and **symbolizes the completeness of life**.

（祝いの席などめでたい時に，日本人は鯛の尾頭付きを食べる。鯛が選ばれるのは，**「めでたい」**の「たい」に通じるからだが，めでたい席に尾頭付きの完全な形でだされるのは全てがそろうということで，**人生を最初から最後まで全うすることを象徴している**。）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

Q4. Why do Japanese like to eat hotpot *"nabe"* meals?
（日本人はどうして鍋料理が好きなのですか）

Firstly, *"nabe"* can **enhance the bond of friendship** and **stimulate conversations**. Four or five people sit around a hotpot nabe, put soup and ingredients from the pot into their own bowls and eat them. This experience of sharing nabe **strengthens their friendship**. Secondly, nabe is **easy to cook**; just put ingredients into the boiled stock. Thirdly, it's **a wholesome food** with both meat and vegetables equally balanced in it.

（まず，鍋だと**連帯感がうまれ，話がはずむ**。4～5人で鍋を囲み，各々，だしや具を取り分けて食べる。一つの鍋を分け合うことで**友情が深まる**。次に鍋は**調理が簡単**で，だしに具を入れるだけである。また，肉と野菜がバランスよく入った**健康食**である。）

▶コラム　コンビニでも定番「おでん」のルーツとは！？

冬の**屋台（stall）**で，熱燗を一杯（a bottle of hot sake）とくれば，アツアツの**おでん（Japanese hotchpotch）**が頭に浮かぶが，**家庭料理（home cooking）**としても，手軽な**軽食（snack）**としても人気があり，最近では**コンビニの冬の定番商品（winter's regular food in convenience stores）**となっている。**魚のすり身（はんぺん，竹輪，ごぼう天）（fish paste cakes），ゆで卵（boiled egg），大根（Japanese radish），じゃがいも（potato），こんにゃく（jelly made from devil's tongue starch），すじ肉（gristle）**などを**醤油ベースの出汁（soy-based stock soup）**で煮込んだ煮物鍋の一種で，日本式**ごった煮（hotchpotch）**と言える。そのルーツは**室町時代**の末期の，豆腐を串にさして**味噌を塗って焼いた豆腐田楽（bean curd baked and coated with miso）**である。形が**田楽舞（a ritual dancing performed at a rice planting time）**に似ているところからその名がついたが，**宮中（Imperial court）で「おでん」と略名**で呼ぶようになり，その後，**串に刺した煮物（skewered and boiled food）**をおでんと呼ぶようになった。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

さて，ここでは日本各地の名産についての雑学クイズに答えていただきましょう。

日本の食雑学クイズにチャレンジ！　Part 1

1	**What is the premium beef produced in Mie prefecture?** （三重県名産の高級牛肉は何ですか？）
2	**What is the traditional local dish in Kochi prefecture in which raw fish and sushi are sumptuously served on a large plate?** （大皿に刺身や寿司を豪快に盛った高知の伝統的な郷土料理は何ですか？）
3	**Japan's three most famous noodles are *kishimen* in Nagoya, *inaniwa-udon* in Akita, and what else?** （日本三銘うどんとは，名古屋のきしめん，秋田の稲庭うどんと，どこの何ですか？）
4	**What is the name of fermented *sushi* in Shiga prefecture, which is prepared from a certain freshwater fish in Lake Biwa?** （琵琶湖のある淡水魚を発酵させた，滋賀県のなれ寿司は何ですか？）
5	**What is a famous brand of rice produced in Niigata prefecture?** （新潟県で有名な米の品種と言えば何ですか？）
6	**What is a famous citrus fruit symbolic of Tokushima prefecture?** （徳島県産の代表的な柑橘類は何ですか？）
7	**What is the specialty of Nagoya in which broiled and chopped eel is put on rice?** （特に名古屋地方で有名な細かく刻んだ鰻の蒲焼を御飯に乗せた料理は何ですか？）
8	**What is the premium Japanese tea produced in the south of Kyoto?** （京都南部産の高級日本茶は何ですか？）
9	**What is the hotpot dish of loaches cooked with eggs and strings of burdock?** （開いたドジョウと笹がきゴボウを卵でとじた鍋料理は何ですか？）
10	**What is the famous cake of Osaka made of finely crushed rice, ginger and sesame hardened with starch syrup?** （米を粟のように砕いて，生姜，ごま，水あめで固めた大阪名物の菓子は何ですか？）
11	**What is the premium *somen* noodle of Hyogo Prefecture?** （兵庫県産の高級素麺は何ですか？）
12	**What is the local dish in Akita made of mashed rice put on a chopstick, which is grilled or cooked in a hot pot?** （木の棒に潰した米を巻きつけ，焼いたり，鍋で煮て食べる秋田の郷土料理は何ですか？）

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

【解答 & 解説】

1. **Matsusaka beef（松阪肉）**：黒毛和牛。日本三大和牛の 1 つ。あと 2 つは，神戸牛，近江牛（または米沢牛）。
2. **Sawachi dishes（皿鉢料理）**：**カツオのタタキ（lightly-roasted bonito）**，山海の旬の食材をふんだんに盛り付ける。
3. **Sanuki noodles in Shikoku（四国の讃岐うどん）**：**腰の強い（firm, chewy）**麺と**いりこ（small dried sardine）**のだし汁で有名。
4. **crucian carp *sushi*（鮒寿司）**：匂いが大変強い。ニゴロブナのメスを使うが，数の減少のため価格が上昇。
5. **Koshihikari（コシヒカリ）**：新潟県の魚沼産が最も有名である。
6. **Sudachi citrus（スダチ）**：徳島産スダチの全国シェアはほぼ 100%。
7. **Hitsumabushi（ひつまぶし）**：明治 6 年創業の「あつた蓬莱軒」の**高級鰻料理（premium grilled-eel dishes）**。食べ方には①**そのまま（as it is）**，②**薬味を入れて（with spice and relishes）**，③**出し汁かお茶をかけて食べる（with soup or tea poured over it）**，の 3 つの作法がある。
8. **Uji-tea（宇治茶）**：京都の宇治市を中心に生産される玉露や抹茶などの**高級茶の代名詞（synonym for premium tea）**。
9. **Yanagawa casserole（柳川鍋）**：**ドジョウ鍋（loach casserole）**ともいう。名前の由来は，江戸時代，日本橋の柳川という料理店で考案された。
10. **Awaokoshi（a confection meal of pop rice like a granola bar）（粟おこし，岩おこし）**：江戸時代に大阪で「身を起こし，家を起こし，国を起こす」**縁起のよい食べ物（auspicious food）**として広がった。
11. **Ibonoito（揖保乃糸）**：主に揖保川中流域のたつの市，宍粟市で生産される。奈良県の三輪素麺と共に，日本を代表する**素麺（thin wheat noodles）**である。
12. **Kiritanpo（mashed rice put on a chopstick）（きりたんぽ）**：もとは新米でつくるマタギ（猟師）の**保存食（preserved food）**。**鶏のだし（chicken broth）**で煮たきりたんぽ鍋が有名。

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

次は，なかなか言えそうで，言えない食関連の語彙に挑戦してください。

日本の食を発信するための語彙クイズにチャレンジ！

次の日本語を英語で説明してください。

1	茶碗蒸し
2	奈良漬
3	地鶏
4	おどり食い（素魚シロウオ）
5	塩辛
6	灰汁（あく）
7	高野豆腐
8	かき揚げ
9	絹ごし豆腐
10	粕汁

11	和え物
12	湯葉
13	尾頭付き
14	白子
15	煮こごり
16	麦とろ
17	ぬか味噌
18	おから
19	片栗粉
20	とろろ昆布

解答

1	cup-steamed egg custard
2	vegetables pickled in sake lees
3	free-range chicken ／ locally produced poultry
4	eating（ice gobies）alive
5	salted fish entrails［guts］
6	scum ／ harsh taste
7	freeze-dried bean curd
8	a mixture of vegetable bits and shrimp deep-fried in batter
9	smooth fine-grained［silk-strained］*tofu*
10	*sake* lees soup

11	dressed food ／ marinated food
12	soymilk skim
13	fish served whole with head and tail
14	milt ／ soft roe
15	jellied fish or meat broth
16	grated yam over barley rice
17	salted rice bran paste for pickling
18	bean curd refuse ／ residue left after making *tofu*
19	dogtooth violet starch ／ potato starch
20	tangle flakes［shavings］

英語で説明する日本の文化［新装改訂版］ためし読み → Webページへ

植田 一三（Ichay Ueda）

年齢・ジェンダー・国籍を超える英悟の超人（amortal philosophartist）。次代をリードする英語の最高峰資格 8 冠突破・英才教育＆英語教育書ライター養成校「アクエアリーズ」学長。英語の勉強を通して，キャリア UP，自己実現，社会貢献を目指す「英悟道」精神，Let's enjoy the process!（陽は必ず昇る）をモットーに，39 年間の指導歴で，英検 1 級合格者を約 2,600 名，英語資格 4 冠（英検 1 級・通訳案内士・TOEIC 980 点・国連英検特 A 級）突破者を 200 名以上育てる。日本で 15 年間，英語道を極めた後，39 歳のときにノースウェスタン大学院修士課程，テキサス大学博士課程コミュニケーション学部に留学して視野を広げ，人間力を鍛え，同大学で異文化コミュニケーション学を指導。著書は，英語・中国語・韓国語・日本語学習書と多岐に渡って 100 冊を超え，その多くはアジア 5 か国で翻訳されている。

上田 敏子（うえだ・としこ）

アクエアリーズ英検 1 級・国連英検特 A 級・IELTS・通訳案内士講座講師。バーミンガム大学院（翻訳学）・ケンブリッジ大学国際関係論コース修了。国連英検特 A 級，工業英検 1 級，英検 1 級，TOEIC 満点，通訳案内士取得。鋭い異文化洞察と芸術的鑑識眼を備え，英語教育を通して知性と人格を磨く英語教育界のワンダーウーマン。主な著書に，『英語で説明する日本の観光名所 100 選』『通訳案内士試験「英語一次・二次」直前対策』『英語で説明する日本　発信力強化法とトレーニング』（語研），『英語でガイド！外国人がいちばん知りたい和食のお作法』（J リサーチ出版），『日本人についての質問に論理的に答える発信型英語トレーニング』『英語で経済・政治・社会を討論する技術と表現』（ベレ出版），『英検ライティング大特訓シリーズ』（アスク出版），『英検面接大特訓シリーズ』（J リサーチ出版）がある。

© Ichizo Ueda; Toshiko Ueda, 2022, Printed in Japan

これ一冊で！日本のことが何でも話せる

英語で説明する日本の文化【新装改訂版】

2009 年 6 月 1 日　初版第 1 刷発行
2022 年 7 月 1 日　新装改訂版第 1 刷発行

著　者　植田 一三
　　上田 敏子
制　作　ツディブックス株式会社
発行者　田中 稔
発行所　株式会社 語研
　〒 101-0064
　東京都千代田区神田猿楽町 2-7-17
　電　話 03-3291-3986
　ファクス 03-3291-6749
組　版　ツディブックス株式会社
印刷・製本　倉敷印刷株式会社

ISBN978-4-87615-379-4 C0082

書名　エイゴデ セツメイスル ニホンノブンカ シンソウカイテイバン
著者　ウエダ イチゾウ／ウエダ トシコ
著作者および発行者の許可なく転載・複製することを禁じます。

定価はカバーに表示してあります。
乱丁本，落丁本はお取り替えいたします。
株式会社語研

語研ホームページ https://www.goken-net.co.jp/

本書の感想は
スマホから ↓

英語で説明する日本の文化【新装改訂版】ためし読み → Webページへ