

だい 第 4 か 課

しょうゆをつけないで食べてください



ほかのくにのひとに紹介したい料理がありますか？

Есть ли такое блюдо, о котором вы хотели бы рассказать людям из других стран?



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。

Можете послушать описание рекомендованного ресторана и понять, в чём его особенность.

1 会話を聞きましょう。

Слушаем диалоги.

▶ おすすめの店について、4人の人が質問しています。

Четыре человека спрашивают про рестораны, которые им посоветовали.

(1) 店の名前は何かですか。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。

Как называется каждый ресторан? Выберите из вариантов a-d.

По каким причинам рекомендуют тот или иной ресторан? Выберите из пунктов А-К.

- 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。

Послушайте диалоги ещё раз. Где расположены рестораны? Запишите.
Если место не было упомянуто, поставьте прочерк.

	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

Уточните значение слов и послушайте диалоги ещё раз.

おれ я (一般的に男性に使う местоимение, характерное для мужской речи) | 看板 вывеска | この辺 поблизости
 新しく недавно | できる открывать (в данном контексте) | 地図 карта
 送る отправлять / посылать | このあたり в окрестностях | 夫婦 супружеская пара
 知りませんでした Я не знал(-а).


 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。 04-05

Послушайте аудиозапись и заполните пропуски.

A: おいしいラーメン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(「千歩」)がいちばんおいしいよ。

A: この辺で、どこかいい店、ありませんか？

B: それ_____, 最近、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

A: 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: この近く_____, 「平兵衛」がおすすめです。

❗ 「なら」の前には、どんなことばが来ますか。 → [文法ノート①](#)

Какие слова стоят перед «なら»?

(2) 形に注目して、①②④の会話をもういちど聞きましょう。 04-01 04-02 04-04

Послушайте диалоги ①, ② и ④ ещё раз, обращая внимание на грамматические формы.



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。

Можете на слух понять объяснение, как правильно есть то или иное блюдо.

1 ことばの準備

Новые слова

た かた
【食べ方】

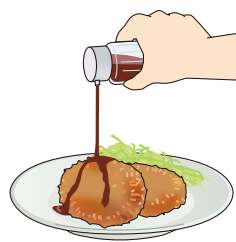
a. つける



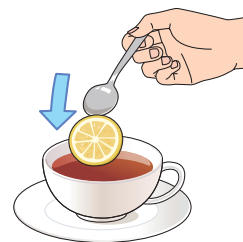
b. 混ぜる



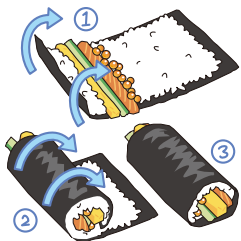
c. かける



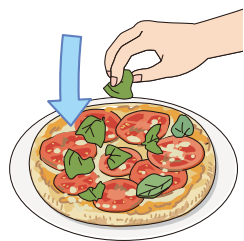
d. 入れる



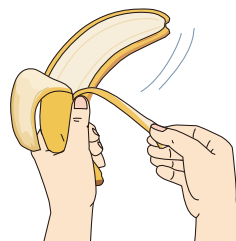
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-06

Послушайте, смотря на иллюстрации.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-06

Слушайте и повторяйте слова.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-07

Послушайте и выберите из пунктов a-g.

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

2 かいわ 話を聞きましょう。

Слушаем диалоги.


▶ た 食べた の 食べた かた せつめい 説明 について、説明を聞いています。


Послушайте объяснения употребления того или иного блюда / напитка.

(1) どんな食べ方、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。

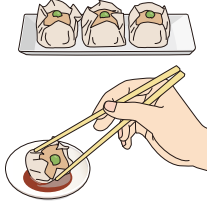
Как правильно есть / пить то или иное блюдо / напиток? Обведите соответствующий объяснению вариант – а или b.

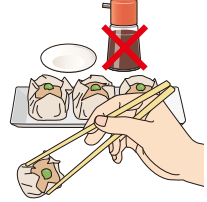
① 混ぜそば 04-08

a. 


b. 


② シュウマイ 04-09

a. 

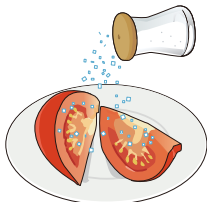
b. 

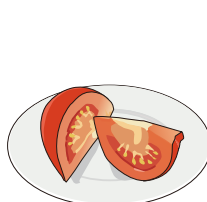
③ 天ぷら 04-10

a. 

b. 

④ トマト 04-11

a. 


b. 


⑤ 手巻きずし 04-12

a. 


b. 


⑥ 焼きいも 04-13

a. 

b. 

⑦ コーヒー 04-14

a. 

b. 

(2) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。 04-08 ~ 04-14

Уточните значение слов и послушайте диалоги ещё раз.

味が ついて いる 調味 つけ つけ つけ つけ | しょうゆ しょうゆ | つゆ 汁 | そのまま そのまま

のり のり | かわ かわ | かわ かわ

お待たせしました ありがとうございます。


 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。 04-15

Послушайте аудиозапись и заполните пропуски.

混ぜそばまぜそばはよく _____ 食べてください。

こちらの野菜やさいの天ぷらてんぷらは、つゆつゆに _____ 食べてください。

手巻きずしてまきずしは、のりのりの上うえにご飯ごはんと刺身さしみを _____、 _____ 食べます。

エビえびはつゆつゆに _____、塩しおを _____ 食べてください。

このトマトトマト、何もなに _____、そのままた食べて。

A: 焼きいもやきいもは、皮かわを _____ 食べますか？

B: 私は、 _____ 食べます。

た かた せつめい 食べ方の説明せつめいをするとき、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

Какую грамматическую форму использовали говорящие, чтобы объяснить, как есть то или иное блюдо?

(2) 形かたちに注目ちゅうもくして、会話かいわをもういちど聞ききましょう。 04-08 ~ 04-14

Послушайте диалоги ещё раз, обращая внимание на грамматические формы.



3. どうやって食べるんですか？

Can-do 16

りょうり た かた しつもん しつもん こた
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。

Можете задавать вопросы о том, как правильно есть то или иное блюдо, и отвечать на подобные вопросы.

1 会話を聞きましょう。

Слушаем диалог.

▶ 新井さん、フンさん、ドウックさんは会社の同僚です。

フンさんとドウックさんは、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。

Араи, Хунг и Дык работают вместе.

Хунг и Дык сегодня впервые пробуют *сябу-сябу*. Араи объясняет им, как правильно есть это блюдо.



(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。

Сначала послушайте диалог, не смотря на текст.

В пунктах ①-③ обведите соответствующий объяснению вариант - а или b.

①肉を入れる		②肉を食べる	
a.	b.	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

Послушайте ещё раз, смотря на текст диалога.

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 しばらく | そんなに так / до такой степени | こうやって сделав вот так | ポン酢 соус пондзу
 ごまだれ кунжутный соус | 白菜 пекинская капуста


 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。  04-17
 Послушайте аудиозапись и заполните пропуски.

いちど い一度に、そんなにくにたくさんお肉いを入れ_____ですよ。

うどんは、まだい入れ_____。

(うどんは) お肉にくと野菜やさいを_____、い入れましょう。

- ❗ してはいけないこといを言うとき、どんな形かたちを使つかっていましたか。 → 文法ノート ③

Какую конструкцию использовали говорящие, чтобы сказать, что что-то не следует делать?

- ❗ 動作どうさの順番じゆんばんを言うとき、どんな形かたちを使つかっていましたか。 → 文法ノート ④

Какую конструкцию использовали говорящие, чтобы описать порядок действий?

- (2) 形かたちに注目ちゅうもくして、会話かいわをもういちど聞ききましょう。  04-16

Послушайте диалог ещё раз, обращая внимание на грамматические формы.

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。

Спрашиваем, как есть какое-либо блюдо.

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

Послушайте диалоги.

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

Слушайте и повторяйте вслед за диктором по методике «Шедоуинг».

(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。

Задайте друг другу вопросы о том, как есть блюда ваших стран или любые другие блюда, о которых вы знаете.

Если не знаете, как сказать что-либо по-японски, посмотрите в словаре.



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。

Можете простыми словами рассказать про блюдо своей страны: особенности, ингредиенты, способ употребления и т.д.

1 ことばの準備

Новые слова

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

Послушайте, смотря на иллюстрации.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-22

Слушайте и повторяйте слова.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-23

Послушайте и выберите из пунктов a-g.

ちょうりほうほう 【調理方法】

a. 切る



b. 焼く



c. 煮る



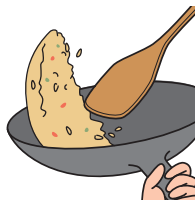
d. ゆでる



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

Послушайте, смотря на иллюстрации.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-24

Слушайте и повторяйте слова.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-25

Послушайте и выберите из пунктов a-g.

2 会話を聞きましょう。

Слушаем диалоги.

▶ 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。

На встрече по международному обмену четыре человека рассказывают о блюдах своих стран.



(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。

Что это за блюда? Заполните пропуски, выбрав слова из пунктов a-d.

a. お菓子 b. サラダ c. 餃子 d. 家庭料理

① フェイジョアード

🔊 04-26



② モモ

🔊 04-27



③ ガドガド

🔊 04-28



④ 麻花

🔊 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。

Послушайте диалоги ещё раз. Как готовят эти блюда?

1. 材料をa-fから選びましょう。

Выберите ингредиенты из вариантов a-f.

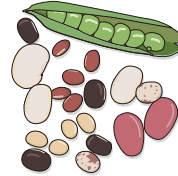
a. 肉



b. 野菜



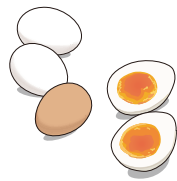
c. 豆



d. 小麦粉



e. 卵



f. 砂糖



2. 調理方法をア-エから選びましょう。

Выберите способ приготовления из А-Е.

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。

Послушайте диалоги ещё раз. Как едят эти блюда? Заполните пропуски.

	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

Уточните значение слов и послушайте диалоги ещё раз.

かわ 皮 тесто (в дан. контексте) | ゆで卵 варёное яйцо | ~など ... и т.д. | あまから 甘辛い остро-сладкий | かつ 固い твёрдый

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

3 自分の国の料理を紹介しましょう。

Рассказываем о блюде своей родной страны.

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) 会話を聞きましょう。🔊 04-30

Послушайте диалог.

(2) シャドーイングしましょう。🔊 04-30

Слушайте и повторяйте вслед за диктором по методике «Шедоуинг».

(3) 2の4つの料理について、紹介しましょう。

Расскажите о четырёх блюдах из раздела 2.

(4) 自分の国や地域の料理を紹介しましょう。

写真やイラストなどがあれば、見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。

Расскажите о блюде вашей родной страны или региона.

Если у вас есть фотография или картинка блюда, покажите её во время рассказа. Если не знаете, как сказать что-либо по-японски, посмотрите в словаре.



5. 飲食店の口コミ

Can-do 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。
 Можете прочитать в интернете отзывы о ресторане и узнать, какие там блюда на вкус, их стоимость и т.д.

1 グルメサイトの口コミを読みましょう。

Читаем отзывы на сайте для гурманов.

▶ おいしい定食屋さんを探しています。

Вы ищите хороший ресторан с сетями.

(1) いちばん高い評価をつけているのは、どの人ですか。

Кто поставил ресторану самую высокую оценку?

いろどり食堂 4.0 ★★★★★ (374)

長野県 [住所] [電話]

レポートを書く

①

Shiori Aso ▶ 35 件のレポート

★★★★★

20 年 8 月 3 日

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…

②

浅野武史 ▶ 8 件のレポート

★★★★★

20 年 7 月 24 日

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！！

③

moon_keiko_0917 ▶ 224 件のレポート

★★★★★

20 年 6 月 3 日

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。

④

Atsushi lwase ▶ 51 件のレポート

★★★★★

20 年 5 月 23 日

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

⑤

Yuta Kawashima ▶ 121 件のレポート

★★★★★

20 年 5 月 5 日

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。

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。

О каких аспектах написал каждый из пяти человек? Выберите из пунктов a-d.

a. 味 b. 量 c. 値段 d. サービス・その他

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。

Впишите в таблицу полученную из отзывов информацию о ресторане.

a. 味	
b. 量	
c. 値段	
d. サービス・その他	



どれも любой | 定食屋 レストラン с сетями | (~屋) магазин / ресторан | ボリューム объём
 満足(な) удовлетворительный | おばちゃん тётушка | リーズナブル(な) разумный / обоснованный

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。

Какие из аспектов считаете важными вы?



かたち ちゆうもく
形に注目

_____にことばを書きましょう。

Заполните пропуски.

とてもおいしかったです _____、私には量が多かったです。

お店は新しくきれいです _____、お昼は混んでいます。

味もボリュームも満足です _____、……ちょっと時間がかかります。

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

Как вы думаете, как связаны между собой предложения до и после *が*?

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 04-02

A：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？

じよせい 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：あのう、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 読んで、意味を確認しましょう。

Прочитайте иероглифы ниже и проверьте их значение.

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 _____の漢字に注意して読みましょう。

Прочитайте, обращая особое внимание на подчеркнутые иероглифы.

- ① 魚を焼きます。
- ② この料理の食べ方を教えてください。
- ③ このお菓子は、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めます。

3 上の _____の**ことば**を、キーボードやスマートフォンで入力しましょう。

Используя компьютер или смартфон, напечатайте подчеркнутые выше иероглифы.

ぶん ぼう
文法ノート

① Nなら、～

A: この近くに、おすすめの店がありますか？

Есть ли поблизости рестораны, которые Вы можете / ты можешь порекомендовать?

B: この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。

Если из тех, что поблизости, рекомендую ресторан «Хэ:бэ:».

- Этот союз используется, когда, отвечая на вопрос собеседника, человек ссылается на его слова. N – это ключевое слово в реплике собеседника. В данном примере таким образом отвечают на вопрос о рекомендуемом ресторане.

• 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さん、知りませんか？

Вы знаете / ты знаешь какие-нибудь рестораны, где подают вкусный рамэн?

B: おいしい店なら、「千歩」だね。

Вкусный рамэн подают в «Сэмпо».

▶ A: 安くお昼ご飯が食べたいんですけど…。

Я бы хотел(-а) дёшево пообедать.

B: 安い店がいいなら、「田山食堂」かな。安いし、おいしいよ。

Если хочешь дёшево, рекомендую «Таямасёкудо:». Там дёшево и вкусно.

② V-て、～

< Способы **ほうほう** 方法 >

V-ないで、～

こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

Тэмпура из овощей ешьте, обмакнув в соус цюю.

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

Креветки ешьте, не обмакивая в соус, а посолив немного для вкуса.

- Таким образом говорящие объясняют, как следует есть или пить что-либо. V-て/V-ないで указывают, каким образом нужно предпринять следующие действия.

- V-て、～ используется для описания определённого способа выполнения того или иного действия.

- V-ないで、～ используется, когда говорят, что нужно выполнить определённое действие, не совершая другое действие.

• 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あ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。

【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。
Салат ешь(-те), заправив этим соусом.

▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
Этот фрукт можно есть прямо так, не очищая.

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。

Нельзя класть сразу так много мяса.

- Эта форма используется, чтобы сказать собеседнику, что что-то делать нельзя.
- V-ちゃだめです – сокращённая форма V-てはだめです. Используется в разговорной речи. Глаголы, у которых テ-форма изменяется на テ (飲んで, 泳いで и т.д.), в этой конструкции используются как V- じゃ, т.е. 飲んじゃ, 泳いじゃ и т.д.
- 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。
Нельзя добавлять так много соевого соуса.

▶ A: あっ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
Ой, это уже залежалось, поэтому есть нельзя.

B: そうなんですか。
Вот как.

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。

Лапшу удон добавим после того, как съедим мясо и овощи.

- Эту конструкцию используют, чтобы чётко объяснить порядок действий.
- V-してから、～ указывает на то, что сначала совершают одно действие, а потом переходят к следующему.
- Присоединяется к テ-форме глагола.
- 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。
Для окономияки сначала нужно хорошо перемешать ингредиенты, а потом жарить.

⑤

S1 が、S2

お店は新しくてきれいですが、お昼は混んでいます。

Кафе новое и красивое, но в обед оно переполнено.

- 「～が」 используется для соединения двух предложений, противопоставленных друг другу.
- В уроке 5 учебника уровня 『初級1』 было объяснено, что для выражения противопоставления используется союз ～けど, который часто употребляют в разговорной речи. А использование союза 「～が」 характерно для письменной и формальной речи.
- 「～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。

Блюда были очень вкусными, но цена была высоковата.

日本の生活
TIPS

● ラーメン Ramen

В основе “*ра:мэн*” лежит китайское блюдо из лапши, которое, попав в Японию, приобрело уникальные японские черты. Сегодня японский рамэн распространён во всем мире.

Виды рамэн отличаются вкусом бульона: есть “*сё:ю-ра:мэн*” (с соевым соусом), “*сио-ра:мэн*” (с солью), “*мисо-ра:мэн*” (с пастой *мисо*) и т.д. Рамэн с мутным белым бульоном из свиных костей называется “*тонкоцу-ра:мэн*”.

В каждом регионе Японии есть т.н. “*гото:ти-ра:мэн*” – уникальный для того или иного региона рамэн. Например, в Фукуока есть “*хаката-ра:мэн*”, в котором тонкая лапша подаётся в бульоне из свиных костей. В городе Саппоро на Хоккайдо готовят “*саппоро:ра:мэн*”, и его особенностью является добавление масла и кукурузы в бульон на основе пасты *мисо*. Особенность “*китаката-ра:мэн*” префектуры Фукусима является сочетание лёгкого бульона со вкусом соевого соуса с толстой волнистой лапшой.

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、世界に広がっています。

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。

● きょうどりょうり
郷土料理 Местная кухня

Торитэн とり天



キリタムポ-ナベ きりたんぼ鍋



ヒツマブシ ひつまぶし

В каждом регионе Японии есть уникальные местные блюда, дегустация которых является одной из вещей, которой можно насладиться в путешествии. Например, в диалоге урока упоминается “*торитэн*” – блюдо из темпура из курицы, являющееся уникальным для префектуры Оита. В Японии есть и множество других местных деликатесов: “*киритампо-набэ*” (горшочек с рисовыми палочками, курицей и овощами) в префектуре Акита, “*хицумабуси*” (филе жареного угря на рисе) в городе Нагоя, “*санукиудон*” (толстая лапша удон) в префектуре Кагава, “*тямпон*” (лапша с морепродуктами, овощами и другими ингредиентами) из города Нагасаки, “*го:ятямпуру:*” (жаркое из дыни) на о. Окинава и др. Каждое такое блюдо готовится из местных ингредиентов, а их рецепты передаются из поколения в поколение.

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 Соевый соус / Со:су / Цю / Тарэ

Существует множество видов приправ и специй, которые придают блюдам вкус.

Самая используемая приправа японской кухни – это соевый соус “сё:ю”, сделанный из соевых бобов. В него макают сашими и суши, а также используют для придания вкуса блюдам японской кухни.

Слово “со:су” пришло в японский язык из английского (sauce), и, если оно употребляется само по себе, означает чёрный вустерширский и другие похожие, например, густой вустерширский

соус или соус для тонкацу. В случае других соусов нужно уточнять, какой именно соус вы имеете в виду. Для этого нужно добавить его название перед словом “со:су”, например, “тарутару-со:су” (гартар), “нинаци-со:су” (арахисовый), “дэмигласу-со:су” (демиглас) и т.д.

“Цю” готовится путём смешивания соевого соуса и бульона *даси*, а также добавления саке и рисового вина *мирин* и других ингредиентов. Цю наливают в довольно глубокую чашку и макают в него еду, например, тэмпура или соба. Однако цю – это не только соус для макания. Его также можно использовать для придания вкуса другим блюдам японской кухни.

“Тарэ” – густой соус, который наливают в плоскую тарелку и обмакивают в нём еду. Есть “якинику-но тарэ” (соус для жареного мяса), “гома-дарэ” (кунжутный соус), который используют для *сябу-сябу*, и др. Помимо этого, соусы для макания разных стран мира широко классифицируются как “тарэ” на японском языке.

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れられ、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 手巻きずし Тэмаки-дзуси



“Маки-дзуси” (ролл) – один из видов суши, который готовят путём выкладывания риса и других ингредиентов на водоросли *нори*, которые заворачивают в цилиндрический ролл. Если ролл готовит человек, который сам собирается его съесть, он называется “тэмаки-дзуси”.

Приготовление “тэмаки-дзуси” довольно простое и не требует много времени, что делает это блюдо популярным для домашних посиделок. В качестве ингредиентов используют тунец, лосось, креветки и другие виды морепродуктов, а также огурец, авокадо, омлет, полоски сушёной тыквы, ферментированные соевые бобы “натто.” и т.д.

сushiの中でも、のりのご飯をのせ、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。

● や 焼きいも Жареный батат

“Яки-имо” – это целый батат, обжаренный на слабом огне в течение длительного времени. В качестве способа нагрева батат могут жарить в горячих камнях – такое блюдо называется “исияки-имо”. Говорят, что после такой обжарки батат становится слаще, чем если жарить его обычным способом. Зимой в Японии можно увидеть людей, продающих жареный батат в фургончиках с необходимым для готовки оборудованием. Не спеша едущий по улицам фургончик и доносящийся из его динамиков голос: «Яки-имо... Исияки-имо... Якитатэ...» – это традиционная сцена японской зимы. Однако в последнее время в некоторых регионах количество фургончиков с едой пошло на убыль, вместо них популярными становятся отделы супермаркета с бататом, свежеприготовленным в электрических печах. В зависимости от размера один батат может стоить от 500 до 700 иен. Если вы переживаете о цене, то во время покупки можете сказать 500円分ください (Одну штуку за 500 иен, пожалуйста).



「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 Сябу-сябу

“Сябу-сябу” – это блюдо из тонко нарезанного мяса, каждый кусочек которого по отдельности несколько раз макают в кипящий бульон *даси* и затем едят. В сябу-сябу чаще всего используют говядину и свинину: говядину – в регионе Кансай, а свинину – в регионе Канто. В регионе Хокурику можно также насладиться блюдом “бури-сябу”, которое готовят из филе желтохвоста.

Сябу-сябу считается достаточно дорогим блюдом, однако в последнее время увеличивается количество сетевых ресторанов, где это блюдо можно поесть за сравнительно небольшую цену во время “*табэходай*” (шведский стол).

Так как мясо и бульон сами по себе не имеют сильного вкуса, обычно мясо макают в кунжутный соус или соус *пондзу*. Однако в последнее время особенно в сетевых ресторанах появляются новые способы употребления сябу-сябу: в бульон стали добавлять специи «а-ля сукияки», а также томатные приправы, приправу карри и т.д.

В конце приёма пищи в бульон можно добавить удон или китайскую лапшу. Также можно приготовить полную углеводов рисовую кашу “*дзо:суй*”, добавив рис и яйца. Подобное употребление углеводной еды в конце трапезы называется “*симэ*”, и оно не ограничено сябу-сябу. Симэ является одним из способов насладиться блюдами японской кухни, готовящимися в горшке *набэ*.

「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。

