

だい 第 12 課

べんとう
お弁当、おいしそうですね



にほんの食べ物を食べたことがありますか？ どうでしたか？
¿Has probado la comida japonesa? ¿Qué te pareció?



1. から 辛い料理ですね

Can-do+ 39

たものみみめからかんいんしょうい
食べ物を見て、見た目から感じた印象を言うことができる。
Puedo expresar mis impresiones acerca del aspecto de los alimentos.

1 ことばの準備

Preparación de vocabulario

あじ
【味】

a. 甘い



b. 辛い



c. すっぱい



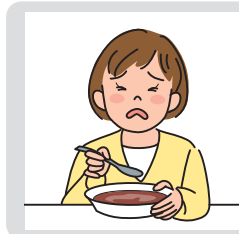
d. しょっぱい



e. 苦い



f. 味がこい



g. 味がうすい



h. おいしい



i. まずい



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 12-01
Escucha las palabras mientras observas las imágenes.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 12-01
Escucha y repite las palabras.

(3) 聞いて、a-iから選びましょう。🔊 12-02
Escucha y elige entre a-i.

第12課 お弁当、おいしそうですね

2 会話を聞きましょう。

Escucha los diálogos.

▶ 職場の昼休みに、ほかの人が持って来た食べ物を見て話しています。

Durante el descanso para comer del trabajo, varias personas observan la comida y hacen comentarios al respecto.

- (1) 味について言うとき、どんなことばを使っていますか。1 の a-i から選びましょう。
¿Qué ha dicho cada persona sobre el sabor? Elige entre a-i de 1.

<p>①お弁当  12-03</p> 	<p>②カレー  12-04</p> 	<p>③チョコレートバナラ クリームラテ  12-05</p> 	<p>④みかん  12-06</p> 
			,

- (2) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。  12-03 ~  12-06
Comprueba estas palabras y escucha los diálogos otra vez.

庭 にわ jardín | とれる とれる recolectar


 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。🔊 12-07
 Escucha la grabación y rellena los huecos.

A: そのお弁当^{べんとう}、おいし_____ですね。

B: あ、これですか? _____ですよ。

A: それ、辛^{から}_____料理^{りょうり}ですね。

B: 私の国^{わたくし くに}のカレーです。あまり_____ですよ。

へー、甘^{あま}_____ですね。

まだ、ちょっとすっぱ_____ですね。

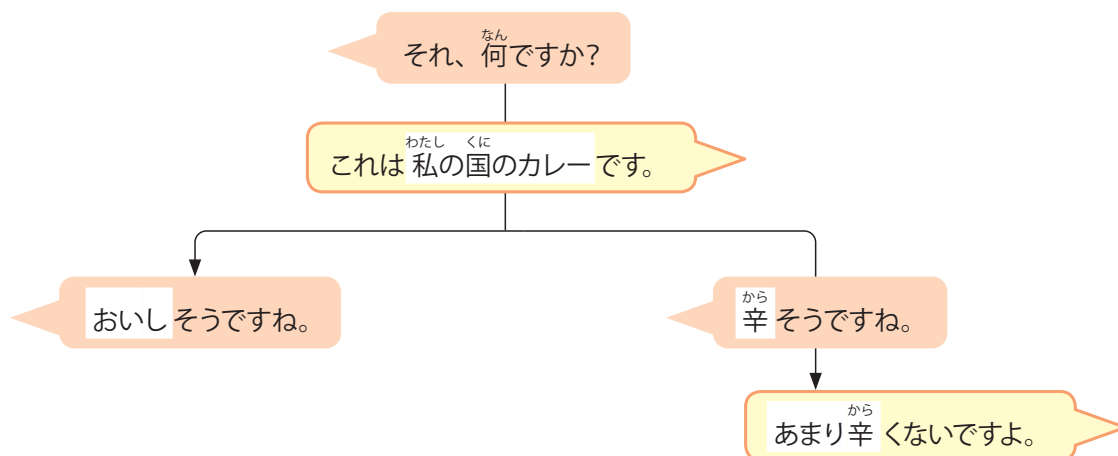
❗ み め いんしょう い 見た目の印象を言うとき、どんな形^{かたち}を使^{つか}っていましたか。 → 文法ノート ① ②
 ¿Qué expresión se ha usado para para indicar una impresión basada en la apariencia?

- (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。🔊 12-03 ~ 🔊 12-06
 Fíjate en las expresiones empleadas y escucha los diálogos de nuevo.

3

食べ物^{た もの}の印象^{いんしょう}を話^{はな}しましょう。

Di tus impresiones sobre un alimento.



- (1) 会話を聞きましょう。 12-08 12-09

Escucha los diálogos.

- (2) シャドーイングしましょう。 12-08 12-09

Repite los diálogos haciendo *shadowing*.

- (3) 2の会話の内容で、練習しましょう。

Practica usando los contenidos de 2.

- (4) ロールプレイをしましょう。

みんなで食事をしています。お互いの料理について話しましょう。

Simulad la siguiente situación. Varias personas estáis almorzando juntas. Hablad sobre los platos que estáis comiendo.



2. 甘くておいしいですね

Can-do
40

食べ物^{た もの}をすすめられたとき、食べて感想^{た かんそう い}を言うことができる。
Puedo hacer comentarios sobre un alimento que me han recomendado después de probarlo.

1 会話を聞きましょう。

Escucha los diálogos.

▶ 4人の人^{よにん ひと}が、ほかの人^{ひと}といっしょにご飯^{はん た}を食べています。

Cuatro personas están comiendo acompañadas de alguien.

(1) ①-④を食べた人^{た ひと}は、それについてどう言^いっていますか。メモしましょう。

¿Qué comentario ha hecho cada persona acerca de los platos ①-④ que está comiendo la otra persona? Escribe las respuestas.

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すきや 焼き
どう?				なま たまご 生の卵

(2) もういちど聞きましょう。

さらにすすめられたとき、どうしましたか。食べるときは○、食べないときは×を書きましょう。

Escucha los diálogos otra vez. ¿Qué ha hecho cada persona cuando le han ofrecido comer algo más? Escribe ○ si la persona acepta el ofrecimiento o × si lo rechaza.

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すきや 焼き
食べた?			—	

(3) ことばを確認^{かくにん}して、もういちど聞^ききましょう。 12-10 ~ 12-13

Comprueba estas palabras y escucha los diálogos otra vez.

もう1つ ^{ひと}uno más | お腹^{なか}がいっぱい estar lleno/a | どんどん más


**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。🔊 12-14
Escucha la grabación y rellena los huecos.

^{たまごや}
(卵焼き) _____ おいしいですね。

^{うめぼ}
(梅干し) _____、ちょっと^{にがて}苦手です。

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べて_____。

^{うめぼ}梅干し、^た食べて_____？

_____ どうですか？

_____ ^た食べる？

じゃあ、もう^{ひと}1つ_____。

_____ ですよ。もうお腹^{なか}が_____ ですよ。

❗ ^{かんそう}感想を言うとき、^{かたち}どんな形^{つか}を使っていましたか。 ➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ③
¿Qué expresión se ha usado para indicar una impresión propia?

❗ ^た食べ物^{もの}をすすめるとき、^いどう言っていましたか。 ➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ④
¿Qué expresión se ha usado para ofrecerle comida a alguien?

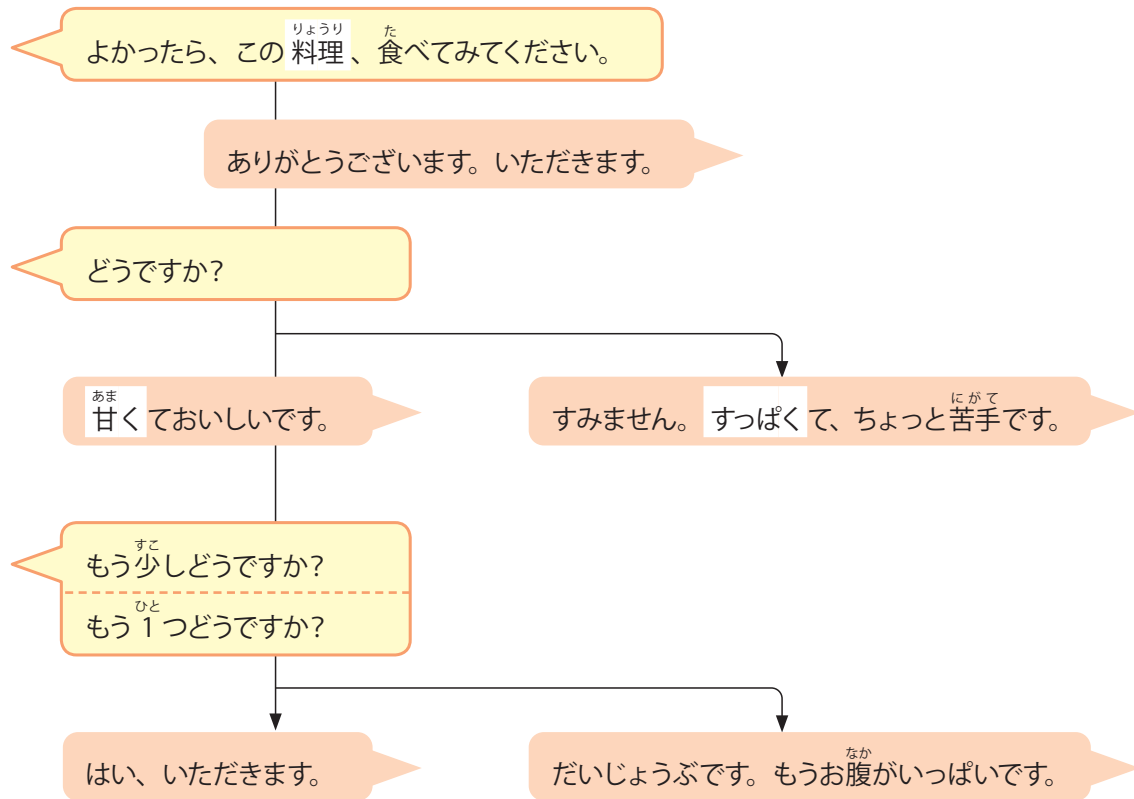
❗ ^うすすめ^{ことわ}を受けるとき/断るとき、^いどう言っていましたか。
¿Qué expresión se ha usado para aceptar o rechazar un ofrecimiento?

- (2) ^{かたち}形^{ちゅうもく}に注目して、^{かいわ}会話をもういちど^き聞きましょう。🔊 12-10 ~ 🔊 12-13
Fíjate en las expresiones empleadas y escucha los diálogos de nuevo.

2

食べ物の感想を言いましょう。

Di tus impresiones acerca de una comida.



- (1) 会話を聞きましょう。🔊 12-15 🔊 12-16 🔊 12-17

Escucha los diálogos.

- (2) シャドーイングしましょう。🔊 12-15 🔊 12-16 🔊 12-17

Repite los diálogos haciendo *shadowing*.

- (3) ロールプレイをしましょう。

ふたりでいっしょに食事をしています。1人が食べ物をすすめましょう。もう1人は、食べた感想を言いましょう。食べ物は、お互いが知っているものにしましょう。

Simulad la siguiente situación. Estáis comiendo juntos. Uno recomendará una comida al otro. El otro indicará su impresión después de probarla. Elegid una comida que ambos conozcáis.



3. たまご りょうり 卵の料理です

Can-do 41

りょうり あじ ざいりょう しつもん しつもん こた
料理について、味や材料などを質問したり、質問に答えたりすることができる。
Puedo formular preguntas y respuestas acerca del sabor, los ingredientes, etc., de un plato.

1 かいわ き 会話を聞きましょう。

Escucha el diálogo.

もり わしょく しやくじ
▶ 森さんとランさんが、和食のレストランで食事をしています。

Mori-san y Lan-san están comiendo en un restaurante japonés.



(1) はじめに、スクリプトを見ないで会話を聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」はどんな料理ですか。どんな味ですか。

Primero, escucha el diálogo sin mirar el guion. ¿Qué tipo de plato es 茶碗蒸し? ¿Cómo sabe?

どんな料理?	() の料理 () に似ている
どんな味?	

(2) スクリプトを見ながら聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」の材料は何ですか。

Escucha el diálogo de nuevo. Esta vez, sigue la grabación con el guion. ¿Qué ingredientes lleva el 茶碗蒸し?

ざいりょう
材料

ラン：これは何ですか？

もり 森：茶碗蒸し。卵の料理です。

プリンに似てますけど、甘くなくて、おいしいですよ。

だしを使います。

ラン：だし？

もり 森：えーと、まあ、日本のスープかな。

ラン：へー。中に何が入ってますか？

もり 森：鶏肉とか、エビとか、きのこが入ってます。

ときどき、銀杏も入れますよ。

ラン：わあ、いいにおい。いただきます。

もり 森：味は、うすくないですか？

ラン：おいしいです。

もり 森：よかった。



プリン flan | スープ sopa | きのこ setas | 銀杏 semillas de ginkgo | 入れる poner

いいにおい oler bien


**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。🔊 12-19
Escucha la grabación y rellena los huecos.

プリン^にに似てますけど、甘^{あま}_____、おいしいですよ。

とりにく^{とりにく}鶏肉とか、エビとか、きのこ^{こと}かが_____。

ときどき、ぎんなん^{ぎんなん}銀杏も_____よ。

A: 味^{あじ}は、うす_____?

B: おいしいです。

❗ ^{あじ}味を説明するとき、^{ひょうげん}どんな表現を使っていましたか。➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ③
¿Qué expresión se ha usado para explicar un sabor?

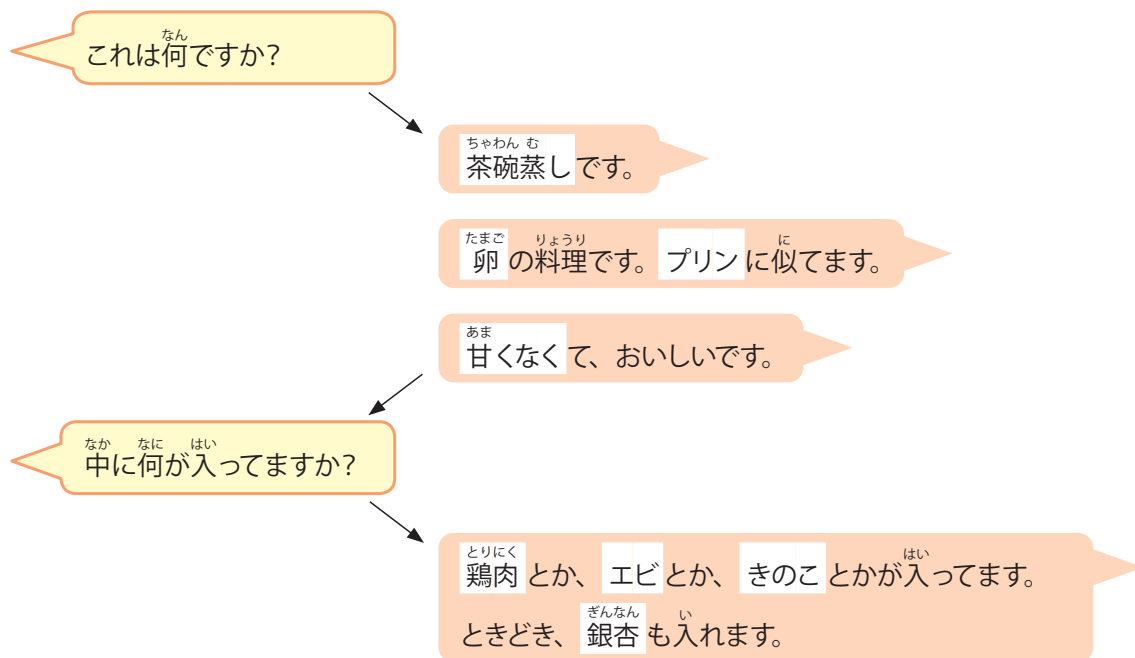
❗ ^{ざいりょう}材料を説明するとき、^いどう言っていましたか。➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ⑤
¿Qué expresión se ha usado para explicar los ingredientes?

❗ ^{あじ}「味は、うすくないですか?」は、^きどんな気持ちで^{しつもん}質問していると思いますか。➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ⑥
Una de las comensales pregunta esto: 味は、うすくないですか? ¿Qué crees que ha pensado para hacer esta pregunta?

- (2) ^{かたち ちゅうもく}形に注目して、^{かいわ}会話をもういちど^き聞きましょう。🔊 12-18
Fíjate en las expresiones empleadas y escucha el diálogo de nuevo.

2 料理の味や材料について話しましょう。

Habla sobre el sabor de algunos platos e ingredientes.



- (1) 会話を聞きましょう。🔊 12-20

Escucha el diálogo.

- (2) シャドーイングしましょう。🔊 12-20

Repite el diálogo haciendo *shadowing*.

- (3) 上の例を見ないで、「茶碗蒸し」の例で練習しましょう。

Practica usando 茶碗蒸し como en el ejemplo, pero sin mirar el guion anterior.

- (4) 自分の国の料理について話しましょう。言いたいことばが日本語でわからないときは、調べましょう。

Hablad sobre los platos de vuestros países. Si es necesario, buscad las expresiones que no sepáis decir en japonés.



4. カップ焼きそばの作り方

Can-do
42

インスタント食品などの作り方の説明を読んで、手順を理解することができる。
Puedo leer y comprender unas instrucciones de cocina para preparar alimentos instantáneos.

1 インスタント食品の作り方を読みましょう。

Lee el modo de preparación de un alimento instantáneo.

▶ カップ焼きそばの作り方を読んでいます。

Estás leyendo el modo de preparación de un *yakisoba* instantáneo.

(1) 作り方は、どこに書いてありますか。印をつけましょう。

Señala el lugar del texto donde aparecen las instrucciones.

王道 ソース焼きそば

調理方法

- ①フタをはがし、ソース、かやく、ふりかけを取り出します。
- ②かやくをめんの上にあけ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをします。
- ③3分待ちます。
- ④湯切り口からお湯をすてます。
- ⑤ソースをかけて、よく混ぜます。
- ⑥ふりかけをかけて、できあがり。

栄養成分表示 1食 (1)

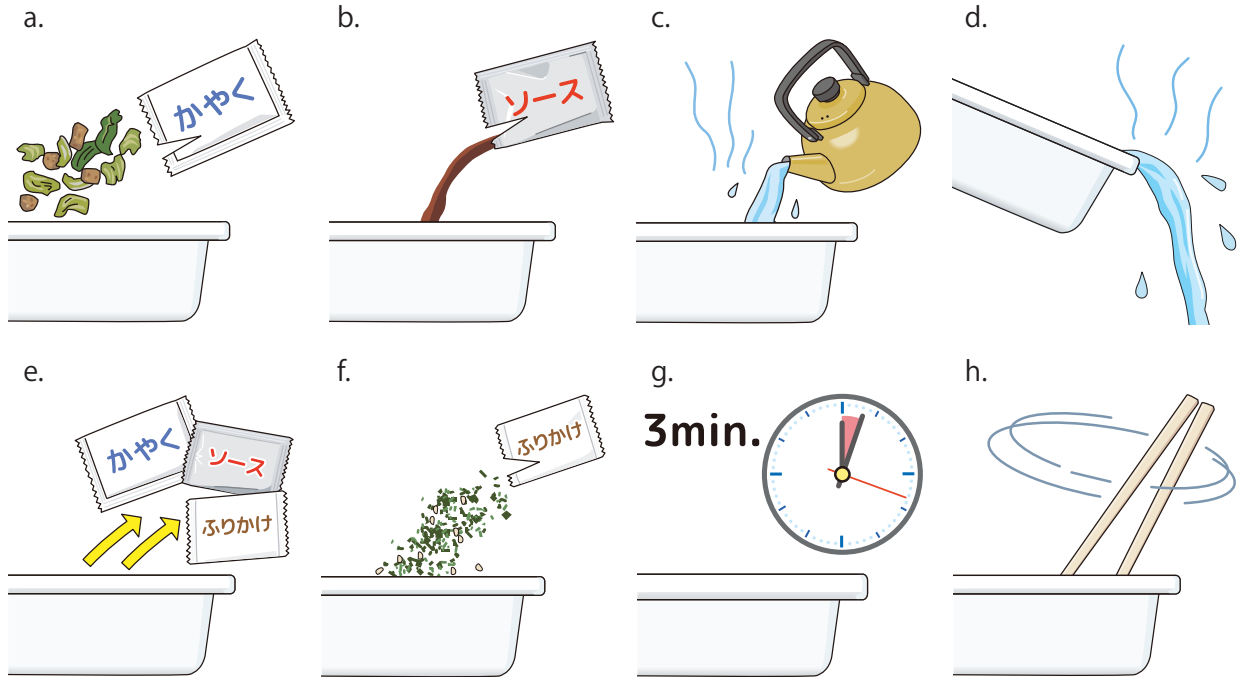
熱量	512kcal
たんぱく質	9.1g
脂質	25.7g
炭水化物	62.5g
食塩相当量	3.7g

名称: 即席カップめん / 原材料名 / 油揚げめん (小麦粉、植物油脂、食塩、しょうゆ、香辛料)、ソース (糖類、たん白加水分解物、ポークエキス、植物油脂)、かやく (キベツ、味付け鶏ひき肉、ごま、香辛料、アオサ)、ふりかけ (青のり)、カラメル色素、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、炭酸 Ca、乳化剤、かんすい、香料、酸化



(2) つく かた よ 作り方を^{じゆんばん}読んで、a-hを^{なら}順番に並べましょう。

Lee las instrucciones y ordena los pasos de a-h.



1	2	3	4	5	6	7	8
→	→	→	→	→	→	→	→

大切なことば

ちょうりほうほう 調理方法 modo de preparación | フタ tapa | とりだす quitar | めん fideos | ねっとう 熱湯 agua hirviendo

そそ 注ぐ verter | お湯 ゆ 湯 agua caliente | す 捨てる retirar | かける echar por encima | ま 混ぜる mezclar

ちょうかい
聴解スクリプト1. から りょうり
辛そうな料理ですね①  12-03A：そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。B：あ、これですか？ おいしいですよ。駅前^{えきまえ}のコンビニ^かで買いました。A：へー。じゃ、今度^{こんど}、か 買^かってみます。②  12-04A：わー、それ、から りょうり
辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね。B：これですか？ わたし^{わたし}くに
私^{わたし}の国^{くに}のカレー^{カレー}です。あまり^{あまり}辛^{から}くないですよ。

A：そうなんですか。

③  12-05A：それ、なん
何^{なん}ですか？B：これ？ これは、チョコレート^{チョコレート}バニラ^{バニラ}クリーム^{クリーム}ラテ^{ラテ}。A：へー、あま
甘^{あま}そうですね。④  12-06A：みかん、ひと
1^{ひと}つどう？ うちの庭^{にわ}でとれたのよ。B：じゃあ、いただきます。でも、まだ、ちょっと^{ちょっと}すっぱ^{すっぱ}そうですね。A：そんなことないわよ。あま
甘^{あま}いわよ。B：あ、ほんとう^{ほんとう}だ。あま
甘^{あま}い。

2. ^{あま}甘くておいしいですね①  12-10A : よかったら、この^{たまご}卵焼き、^た食べてみてください。B : ありがとうございます。……あ、^{あま}甘くておいしいですね。A : もう^{ひと}1つどうですか？B : じゃあ、もう^{ひと}1ついただきます。②  12-11A : お^{この}好み焼き、どう？ おいしい？B : はい、おいしいです。^{わたし}私の^{くに}国の^にバインセオに似ています。A : もう^{すこ}少し^た食べる？B : あ、だいじょうぶです。もう^{なか}お腹がいっぱいです。③  12-12A : それ、^{なん}何ですか？B : これ？ ^{うめぼ}梅干し。^た食べてみる？

A : はい。

B : どう？

A : う、……すみません。^{にかて}すっぱくて、ちょっと苦手です。

B : あ、そう。

④  12-13A : ^すすき焼き、おいしいですね。B : よかった。どんどん^た食べてください。

A : はい。

B : ^{たまご}卵は^{つか}使わないんですか？A : あ、^{なま}生の^{たまご}卵はちょっとだめです。すみません。

漢字のことば

1 読んで、意味を確認しましょう。

Lee los siguientes *kanji* y comprueba su significado.

たまご 卵	卵	卵	あじ 味	味	味
りょうり 料理	料理	料理	あま 甘い	甘い	甘い
ゆ お湯	お湯	お湯	から 辛い	辛い	辛い
ちょうり ほうほう 調理方法	調理方法	調理方法	にがて 苦手(な)	苦手	苦手
すこ 少し	少し	少し			

2 _____の漢字に注意して読みましょう。

Lee las siguientes frases fijándote en los *kanji* de las palabras subrayadas.

- ① 調理方法はここを見てください。
- ② お湯はここまで入れてください。
- ③ この料理は、卵を使っています。
- ④ 甘いものは苦手です。
- ⑤ A: 味はどうですか?
B: ちょっと辛いですね。でも、おいしいです。
- ⑥ お好み焼き、もう少し食べる?

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。

Usando un teclado o teléfono móvil, escribe las palabras subrayadas anteriores.

ぶんぽう
文法ノート

①

ナ A-		そうです
イ A-		

そのお弁当、おいしそうですね。
¡Qué buena pinta tiene tu *bentoo*!

- Esta expresión sirve para expresar un juicio basado en la apariencia. En esta lección se emplea para hacer un comentario sobre cómo puede saber un plato a partir de su aspecto, por ejemplo, おいしそう ('parece bueno') o 辛そう ('parece picante'). En los ejemplos de debajo, el hablante dice すっぱそう ('parecen ácidas') al observar unas mandarinas algo verdes. Sin embargo, el hablante no sabe si están ácidas si no las ha probado.
- Delante de ~そうです se pone un adjetivo tipo イ sin い o un adjetivo tipo ナ sin な. En esta lección solo se estudian casos de esta estructura con el adjetivo イ, pero también puede usarse con el adjetivo ナ, por ejemplo, 元気そうです ('parece que está bien de salud') o 大変そうです ('parece duro').
- ・ 見た目からの、直感的な判断を表します。この課では、料理や食べ物について、見た目から「おいしそう」「辛そう」など味についてコメントするときに使っています。下の例では、まだ少し青いみかんを見て「すっぱそう」と言っていますが、実際に食べないとすっぱいかどうかはわかりません。
- ・ イ形容詞の場合は「い」をとって、ナ形容詞の場合は「な」をとって「～そうです」に接続します。この課ではイ形容詞に接続する例だけを取り上げますが、「元気そうです」「大変そうです」のようにナ形容詞にも接続します。

[例] ▶ A: みかん、ちょっとすっぱそうですね。
Estas mandarinas parecen algo ácidas.

B: そんなことないわよ。甘いわよ。
No, no lo son. Son dulces.

②

ナ A-		そうな N
イ A-		

それ、辛そうな料理ですね。
¡Qué picante parece eso!

- La fórmula ~そうです también puede modificar a un sustantivo. En ese caso, se usa la estructura ~そうなN. Se puede decir その料理、辛そうですね en lugar de それ、辛そうな料理ですね.
- ・ 「～そうです」は、名詞を修飾することもできます。そのときは、「～そうな N」となります。「それ、辛そうな料理ですね。」は、「その料理、辛そうですね。」と言うこともできます。

[例] ▶ おいしそうなケーキですね。
La tarta tiene buena pinta.

3

イA-くて、～

イA-くなくて、～

この^{たまごや}卵焼き、^{あま}甘くて、おいしいですね。

Esta tortilla es dulce y está rica.

^{ちやわんむ}茶碗蒸し、^{あま}甘くなくて、おいしいですよ。

El *chawan-mushi* está rico porque no es dulce.

- En Lección 5 se estudiaba que ～くて se usa para unir dos o más adjetivos de tipo イ. La fórmula ～くて、～ se usa para indicar que el adjetivo es el motivo de la frase posterior. En este ejemplo, ^{あま}甘い se presenta como el motivo de la frase ^{たまごや}卵焼きがおいしい.
- Su forma negativa es ～くなくて. En este ejemplo, se presenta ^{あま}甘くない ('no es dulce') como motivo de la frase ^{ちやわんむ}茶碗蒸しがおいしい ('el *chawan-mushi* está rico').
- 第5課では、2つ以上の形容詞を並べるときに、イ形容詞の場合は「～くて」の形を使うことを勉強しました。「～くて、～」は、単純な並列だけではなく、前の形容詞が、後ろにくる文の理由を表すことができます。ここでは、「卵焼きがおいしい」理由として、「甘い」ことを挙げています。
- 否定の場合は、「～くなくて」となります。ここでは、「茶碗蒸しがおいしい」という理由に、「甘くない」ことを挙げています。

[例] ▶ ^{れい}梅干しは^{うめぼ}すっぱくて、^{にがて}苦手です。
No me va mucho el *umeboshi* porque es muy ácido.

▶ この^{りょうり}料理は^{から}辛くなくて、^こ子どもも^た食べることができます。
Los niños también pueden comer este plato porque no es picante.

4

V-てみます

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べてみてください。

Si quieres, prueba esta tortilla.

- La fórmula V-てみます (V-てみる) se usa para indicar que se prueba una actividad nueva o un producto para ver qué tal es. En este ejemplo, se usa V-てみてください para ofrecerle comida a alguien.
- La Lección 10 mostraba que V-てみたいんですが… se usa para comunicar un deseo y solicitar alguna ayuda al respecto, concretamente, para hacer algo por primera vez o probar alguna cosa nueva.
- Algunas expresiones en las que se usa V-てみます son ^い行ってみませんか? ('¿Te apetece ir?'), ^い行ってみる? ('¿Quieres ir?'), ^い行ってみたい ('Me gustaría ir') o ^い行ってみます ('Iré').
- 「V-てみます (V-てみる)」は、はじめてのことやものについて、どんなものか知るために、試してみるときに使う言い方です。ここでは、「V-てみてください」の形で、食べ物すすめるときに使っています。
- 第10課では、はじめてのことや新しいことを試したいときに、その希望を伝えて相談する言い方「V-てみたいんですが…」を勉強しました。
- ほかに、「V-てみます」を使った表現には、「行ってみませんか?」「行ってみる?」「行ってみたい」「行ってみます」などの言い方があります。

[例] ▶ A: 梅干し、食べてみる?
¿Quieres probar el *umeboshi*?

B: はい。いただきます。
Sí, gracias.

▶ 今度、おすしを作ってみます。
La próxima vez haré *sushi*.

5

Verbos intransitivos y transitivos 自動詞・他動詞

鶏肉とか、エビとか、きのこが入っています。
Lleva pollo, gamba y setas.

ときどき、銀杏も入れますよ。
A veces también le ponen *gingko*.

- Existen dos tipos de verbos: los verbos transitivos y los verbos intransitivos. Los verbos transitivos se usan para indicar que alguna persona realiza una acción de manera intencionada, como ご飯を食べる ('tomar el almuerzo') o ドアを閉める ('cerrar la puerta'). En cambio, los verbos intransitivos centran la atención en la acción y no en quién la realiza, por ejemplo, 雨が降る ('llueve') o ドアが開まる ('la puerta se cierra').
- En los ejemplos aparece un verbo intransitivo con su verbo transitivo complementario. El verbo 入る ('estar dentro') es intransitivo, mientras que 入れる ('meter') es transitivo.
- La estructura "forma テ de verbo intransitivo + います" sirve para describir un estado. Así, ~が入っています se usa para indicar de manera objetiva los ingredientes que forman parte de un plato. En cambio, ~を入れます se emplea para indicar que los ingredientes se han puesto de manera intencionada.
- 動詞には、自動詞と他動詞の区別があります。他動詞は、「ご飯を食べる」「ドアを閉める」のように、人が意図的にその行為をすることを表します。それに対して、自動詞は、「雨が降る」「ドアが開まる」のように、だれがその行為をしたかではなく、出来事に焦点を当てて言うときに使います。
- ここでは、自動詞と他動詞が対になっている例を取り上げます。「入る」が自動詞、「入れる」が他動詞です。
- 「自動詞のテ形 + います」は状態を表します。「~が入っています」は、料理にどんな具材が入っているかを客観的に説明するときに使われます。それに対して、「~を入れます」は、そうしようとして入れることを表します。

[例] ▶ すき焼きには牛肉、豆腐、ねぎが入っています。
El *sukiyaki* lleva ternera, tofu y cebolleta.

ときどき、しいたけを入れます。
A veces le pongo setas.

▶ A: 肉が焼けましたよ。食べてください。
La carne se ha asado ya. Pruébala.

B: いただきます。
Gracias.

A: 次は何を焼きますか?
¿Qué más aso ahora?

◆ Verbos intransitivos y transitivos 自動詞・他動詞

verbos intransitivos 自動詞	verbos transitivos 他動詞
はい 入る haber dentro	い 入れる meter
や 焼ける asarse	や 焼く asar
に 煮える cocerse	に 煮る cocer

Los verbos intransitivos adoptan el patrón de frase “NがV”. Los verbos transitivos adoptan el patrón “(personaが) NをV”.
自動詞は「NがV」、他動詞は「(人が) NをV」になります。

⑥

イA- くないですか？

あじ
味は、うすくないですか？
¿No te parece que tiene poco sabor?

- Esta expresión sirve para expresar preocupación y preguntarle a alguien si algo no va bien. En el ejemplo, se emplea para preguntar acerca del sabor de un plato. El hablante formula la pregunta porque le preocupa que a su interlocutor, no acostumbrado a la comida japonesa, el plato le parezca insípido.
- Otras expresiones con esta fórmula son 難しくくないですか? (¿No te es muy difícil?) y 寒くないですか? (¿No hace demasiado frío?).
- 心配なことについて、だいじょうぶかどうかを確認するときの言い方です。ここでは、味について質問するときに使っています。日本料理は、食べ慣れていない人にとっては味がうすいと思われることがあるので、心配して、このように質問しています。
- ほかに、「難しくくないですか?」「寒くないですか?」などの言い方があります。

[例] ▶ A: わさび、^{から}辛くないですか？
¿No te pica demasiado el *wasabi*?

B: だいじょうぶです。わさび、^{だいす}大好きですから。
No, no pasa nada. Me encanta el *wasabi*.

日本の生活
TIPS● お弁当 *Obentoo*

Los *obentoo* (bandejas de comida para llevar) están a la venta en tiendas de conveniencia, supermercados y locales especializados, pero hay quienes se los preparan en casa para llevárselos a la escuela o el trabajo. Algunos de los componentes más frecuentes son los rollitos de tortilla, los fritos, la hamburguesa o la ensalada de patata. La preparación de un *obentoo* suele otorgar importancia tanto al sabor como a la presentación y tiene en cuenta el equilibrio cromático, por ejemplo, el rojo del tomate, el amarillo de la tortilla, el verde de la verdura, el blanco del arroz y el negro de las algas y las semillas de sésamo. Además, se venden muchos utensilios de *obentoo* para dar formas bonitas a los alimentos.

お弁当はコンビニやスーパー、お弁当屋さんなどで買うこともできますし、家で作って会社に持って行く人もいます。お弁当の人気のおかずは、卵焼き、からあげ、ハンバーグ、ポテトサラダなどです。日本のお弁当は、味だけでなく、見た目も重視することが多く、赤いトマト、黄色い卵焼き、緑の野菜、白いご飯、黒いのりやゴマなどで、色のバランスを考えます。また、おかずをかわいく彩るための「お弁当グッズ」も、たくさん種類が売られています。

● 卵焼き *Tamago-yaki*

El *tamago-yaki* ('rollito de tortilla') es para los japoneses uno de los platos caseros más típicos. Se toma para desayunar o forma parte de la comida para llevar. Para preparar este plato, se baten bien los huevos y se les añade sal, salsa de soja, *mirin*, azúcar, caldo u otros condimentos. Se vierte el huevo en una sartén con aceite y se fríe mientras se le da forma de rollo. Hay diversas maneras de sazonar este plato. En la región de Kanto hay predilección por su versión dulce, mientras que en la de Kansai se prefiere salado. Aparte, pueden hacerse diferentes versiones con otros ingredientes, como cebolleta, espinacas, *shirasu* (crías de sardina) o *mentaiko* (huevas de bacalao especiadas).

卵焼きは日本人にとって定番の家庭料理です。朝ご飯にもよく出されますし、お弁当にもよく入っています。作り方は、よく溶いた卵に塩やしょうゆ、みりん、砂糖、出し汁などで味をつけてから、油を引いたフライパンに少しずつ卵を流し入れて、丸めるように焼いていきます。味付けは家庭によって違いますが、関東では砂糖を使った甘めの味付けが、関西では出し汁を使った甘くない味付けが好まれるようです。また、中にねぎやほうれん草、しらすや明太子など、いろいろな食材を入れたバリエーションもあります。

● お好み焼き *Okonomiyaki*

El *okonomiyaki* es un plato que se elabora friendo sobre una plancha col, carne, marisco y otros ingredientes en una masa de harina disuelta en agua. Existen dos estilos: el de Kansai, en el que la masa y los ingredientes se mezclan antes de freírlos, y el de Hiroshima, en el que no se mezclan previamente. En los restaurantes de *okonomiyaki* de Osaka y Hiroshima, los cocineros hacen el *okonomiyaki* para los comensales, mientras que en los de Tokio son los clientes quienes lo frien en su propia plancha. Aparte, el *okonomiyaki* también puede prepararse en casa. En las tiendas de conveniencia se vende en un formato congelado que se puede calentar cómodamente en un microondas.

お好み焼きは、小麦粉を水で溶いた生地、キャベツと、肉、魚介類などの具を入れ、



鉄板で焼いた料理です。生地と具を混ぜてから焼く関西風と、混ぜないで重ねて焼く広島風があります。また、大阪や広島のお好み焼き屋では、店の人が焼いてくれますが、東京のお好み焼き屋では、客が自席の鉄板で自分で焼いて食べるのが一般的です。

お店で食べるだけでなく、家で作ることもあります。コンビニでは、冷凍のお好み焼きも売られていて、電子レンジを使えば温めるだけで、気軽にお好み焼きを食べることができます。

▶ ^{この} ^や ^{つく} ^{かた} お好み焼きの作り方 *Cómo hacer un okonomiyaki*

1.



Mezclar la masa y los ingredientes en un bol.

ボウルに入った生地と具をよく混ぜる。

2.



Verter la mezcla sobre una plancha con aceite.

鉄板に油を引き、鉄板の上に生地をのばす。

3.



Cuando la superficie se haya endurecido, dar la vuelta con una espátula.

表面が固まってきたら、へらを使って裏返す。

4.



Esperar unos minutos y volver a dar la vuelta.

しばらく経ったら、もう一度裏返す。

5.



Echar la salsa por encima.

ソースを塗る。

6.



Añadir mayonesa, virutas de bonito seco y alga seca.

お好みでマヨネーズをかけ、鰹節と青のりを振りかけて、できあがり。

● ^{しばらく} ^経 ^{たら}、^{もう} ^{一度} ^裏 ^返 ^す。
すき焼き *Sukiyaki*

El *sukiyaki* es un plato caliente que se elabora asando finos trozos de ternera con verduras y otros ingredientes. Se condimenta con salsa de soja y azúcar. Los ingredientes del *sukiyaki* varían según la región y cada familia, pero suele prepararse con col china, fideos *konjac*, tofu, setas *enoki* o cebolleta, y se consume mojándolo en huevo crudo. Tiene la consideración de plato especial porque utiliza carne de vacuno de alta calidad. Puede resultar caro en un restaurante, pero también puede optarse por una de las versiones baratas y más sencillas que ofrecen las cadenas de restaurantes de boles de ternera.

薄く切った牛肉を、野菜などといっしょに焼き、しょうゆや砂糖で味付けした鍋料理です。牛肉以外の具材には、地域ごと、家庭ごとに違いはありますが、白菜、糸こんにゃく、豆腐、えのき、ねぎなどが使われます。食べるときに、生卵につけて食べるのが一般的です。高級な牛肉を使うことから、一般家庭で食べる場合は、日常的な食事ではなく、「ごちそう」というイメージがあります。レストランで食べるとかなり高い値段になりますが、牛丼のチェーン店など、簡単なすき焼きを安く食べられるところもあります。

● ^{ちやわん} ^む 茶碗蒸し *Chawan-mushi*



El plato *chawan-mushi* suele formar parte de un menú y también se sirve como guarnición para acompañar, por ejemplo, al *sushi*. Se elabora añadiendo caldo de sopa a unos huevos revueltos y otros ingredientes, para luego cocer la mezcla resultante al vapor. Los otros ingredientes pueden ser pollo, *kamaboko* (pasta de pescado cocido), setas *shiitake*, setas *enoki*, *ginkgo*, gambas, etc. Por su consistencia, similar a la de un flan, se come con cuchara y no con palillos.

茶碗蒸しは、和食のコースなどの一部として、よく出される料理です。すしなどの付け合わせや、サイドメニューとして出されることもあります。卵を溶いたものに出し汁を加え、具を入れて蒸して作ります。具には、鶏肉、かまぼこ、しいたけ、えのき、銀杏、エビなどを入れます。プリンに似てやわらかいので、スプーンを使って食べます（お箸は使いません）。



● だし Dashi

El *dashi* es uno de los sabores básicos de la gastronomía japonesa. Se elabora cociendo a fuego lento virutas de bonito seco, alga *konbu*, sardinas secas, setas *shiitake* y otros ingredientes para luego extraer el caldo resultante. La expresión *dashi* es la forma abreviada de 煮出し汁^{にましじゅう} y en *kanji* se escribe así: 出汁. También recibe el nombre de 出し汁^{ましじゅう}.

Crear *dashi* desde cero es una tarea laboriosa y por ello en la mayoría de los hogares se recurre al *dashi no moto* (*dashi* instantáneo), un preparado de *dashi* que se disuelve en agua caliente.



だしは、鰹節、昆布、煮干し、しいたけなどの食材を煮てその成分が溶け出したスープで、日本料理の味付けの基本です。だしは「煮出し汁」が短くなったことばで、漢字で「出汁」と書きます。「出し汁」という言い方をすることもあります。

料理を作る際に、食材を煮てだしを取ることは手間がかかるため、家庭では、粉末状の、お湯に溶かしてすぐに使える「だしの素」を使うことも多くなっています。

● カップ焼きそば^や Yakisoba instantáneo en vaso

Los fideos instantáneos en vaso pueden consumirse entre tres y cinco minutos después de añadirles agua caliente. El concepto se creó en Japón en 1971 y está presente en todo el mundo. Existe en una amplia gama de variedades: de *raamen*, *udon*, etc. La versión con *yakisoba* se caracteriza porque el agua se retira una vez que los fideos se han ablandado. Se trata de un producto barato y almacenable durante mucho tiempo, así que sirven como alimento en caso de emergencia.

お湯を注いで3～5分待てば食べられるカップ麺／カップヌードルは、1971年に日本で生まれ、現在は世界に広がっています。カップラーメン、カップうどんなど、さまざまな商品が出ています。カップ焼きそばは、お湯を注いで麺がやわらかくなったら、お湯を捨てて作るのが特徴です。値段も安く、保存もきくカップ麺は、非常用食糧としても使うことができる、役に立つ食品です。

