

だい
第 4 課

しょうゆをつけないで^た食べてください



ほかの^{くに}国の人に^{ひと}紹介したい^{しょうかい}料理^{りょうり}がありますか？

¿Hay algún plato de tu país que te gustaría presentar a alguien de otro país?



1. どこか^{みせ}いい店、ありませんか？

Can-do+
14

おすすめの^{いんしょくてん}飲食店についての^{しょうかい}紹介を聞いて、^{みせ}店の^{とくちょう}特徴を理解^{りかい}することができる。
Puedo escuchar información sobre un restaurante recomendado y entender sus características.

1

かいわ^き 会話を聞きましょう。

Escucha los diálogos.

▶ おすすめの^{みせ}店について、^{よにん}4人の人が^{しつもん}質問しています。

Cuatro personas hacen preguntas sobre un restaurante que alguien les recomienda.

(1) 店の^{みせ}名前は何^{なまへ}ですか。a-d から^{なん}選び^{えら}ましょう。

また、おすすめの^{りゆう}理由は何^{なん}ですか。ア-キから^{えら}選び^{えら}ましょう。

¿Cómo se llama cada restaurante? Elige entre a-d. ¿Por qué los recomiendan? Elige entre ア-キ.

- a. 「^{みさき}みさきカフェ」 b. 「^{へいべえ}平兵衛」 c. 「^{せんぼ}千歩」 d. 「^{はな}花」

- ア. いろいろな^{メニュー}メニューがある イ. ^{きれい}きれい ウ. ^{ほんもの}本物
エ. ^{デザート}デザートがおいしい オ. ^{りょう}量が多い カ. ^{やす}安い
キ. ^{てん}とりの天ぷらがおいしい

	① ^{ラーメン} ラーメン 🔊 04-01	② ^{かのじょ} 彼女と ^{しょくじ} 食事に行く ^い 店 ^{みせ} 🔊 04-02	③ ^{ベトナム} ベトナム料理 ^{りょうり} 🔊 04-03	④ ^{とち} 土地の料理 ^{りょうり} 🔊 04-04
^{みせ} 店の ^{なまへ} 名前				
おすすめの ^{りゆう} 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。

Escucha los diálogos otra vez. ¿Dónde está cada restaurante? Escribe las respuestas. Escribe una raya si no se menciona su ubicación.

	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

Comprueba estas palabras y escucha los diálogos otra vez.


おれ yo (一般的に男性に使う por lo general usado por hombres) | 看板 cartel | この辺 cerca de aquí

新しく hace poco | できる abrir | 地図 mapa | 送る enviar | このあたり cerca de aquí |

夫婦 matrimonio

知りませんでした No lo sabía.


 かたち ちゅうもく
形に注目

- (1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。  04-05
 Escucha la grabación y rellena los huecos.

A : おいしいラーメン^たが食べたいんですけど、どこがいいですか？



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

A : この辺^{へん}で、どこ^{みせ}もいい店、ありませんか？

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

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

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

 「なら」の前^{まえ}には、どんなことば^きが来ますか。 → 文法ノート  ①
 ¿Qué tipo de palabras se ponen delante de なら？

- (2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、①②④の会話^{かいわ}をもういちど聞^ききましょう。  04-01  04-02  04-04
 Fíjate en las expresiones empleadas y escucha los diálogos ①, ② y ④ de nuevo.



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。
Puedo escuchar y comprender instrucciones sobre cómo se come un plato.

1 ことばの準備

Preparación de vocabulario

【食べ方】

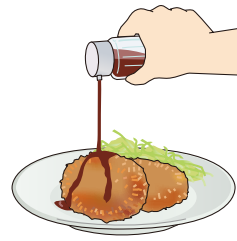
a. つける



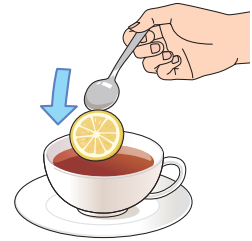
b. 混ぜる



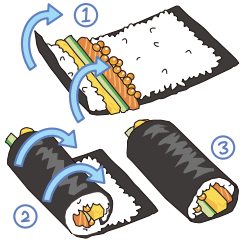
c. かける



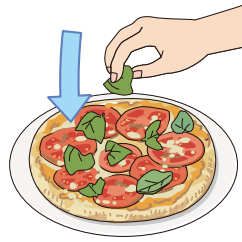
d. 入れる



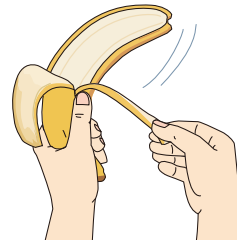
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-06

Escucha las palabras mientras observas las imágenes.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-06

Escucha y repite las palabras.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-07

Escucha y elige entre 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 き 会話を聞きましょう。

Escucha los diálogos.


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

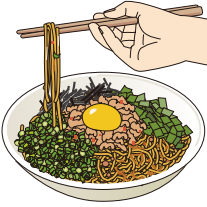
Una persona escucha las instrucciones sobre cómo se toma una comida o bebida.

(1) どの食べ方、飲み方をしますか。会話の内容と合っているほうに、○をつけましょう。

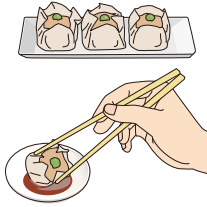
¿Cómo se toma cada comida o bebida? Rodea la opción a o b.

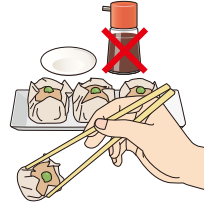
① 混ぜそば 04-08

a. 

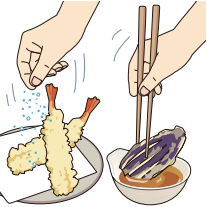
b. 


② シュウマイ 04-09

a. 

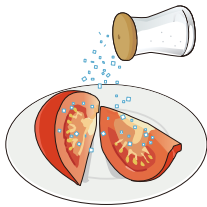
b. 

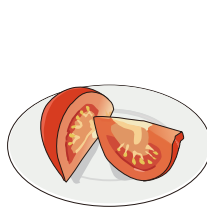
③ 天ぷら 04-10

a. 

b. 

④ トマト 04-11

a. 


b. 

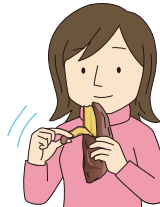
⑤ 手巻きずし 04-12

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


Comprueba estas palabras y escucha los diálogos otra vez.

あじ 味がついている condimentado | しょうゆ salsa de soja | つゆ tsuyu (salsa para mojar) | そのまま tal cual

のり alga | かわ 皮 piel

お待たせしました Disculpe la espera.


 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^かを書きましよう。  04-15
 Escucha la grabación y rellena los huecos.

ま (混ぜそばは) よく _____ た 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、つゆに _____ た 食べてください。


てま 手巻きずし^{ずし}は、のり^{のり}の上^{うへ}にご飯^{ごはん}と刺身^{さしみ}を _____、_____ た 食べます。

エビはつゆに _____、しお 塩^{しお}を _____ た 食べてください。

このトマト、何も^{なに} _____、そのまま^た食べて。

A: 焼き^やいもは、皮^{かわ}を _____ た 食べますか？

B: 私^{わたし}は、_____ た 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。 → 文法^{ぶんぽう}ノート ②
 ¿Qué expresión se ha usado para explicar cómo se come algo?

- (2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、会話^{かいわ}をもういちど聞きましよう。  04-08 ~  04-14
 Fíjate en las expresiones empleadas y escucha los diálogos de nuevo.



3. どうやって食べるんですか?

Can-do
16

料理の食べ方について、質問したり、質問に答えたりすることができる。
Puedo formular preguntas y respuestas sobre cómo se come un plato.

1 会話を聞きましょう。

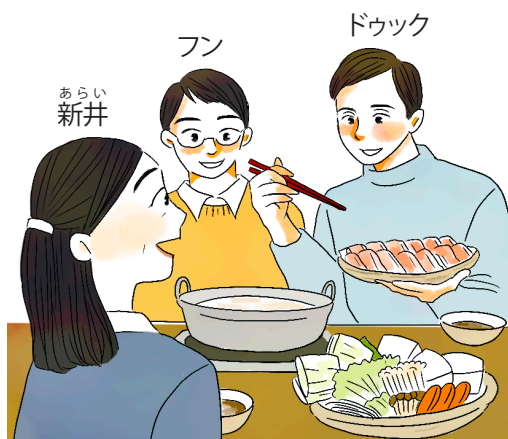
Escucha el diálogo.

▶ 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。

Arai-san, Hung-san y Duc-san son compañeros de trabajo. Hung-san y Duc-san van a ir a comer *shabu-shabu* hoy por primera vez. Arai-san les explica cómo se come.



(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。

Primero, escucha el diálogo sin mirar el guion. En ①-③, rodea la opción a o 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

Escucha el diálogo de nuevo. Esta vez, sigue la grabación con el guion.

ドウック：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。

ドウック：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。

ドウック：へー、こうですか？

新井：そうそう。

ドウック・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。

ドウック：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。

ドウック・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 de una vez | そんなに tanto | こうやって así | ポン酢 ponzu (una especie de vinagre)

ごまだれ salsa de sésamo | 白菜 col china


**かたち ちゅうもく
形に注目**

- (1) ^{おんせい き} 音声を聞いて、^か _____ にことばを書きましょう。  04-17
Escucha la grabación y rellena los huecos.

^{いちど} 一度に、^{にく い} そんなにたくさんお肉を入れ _____ ですよ。

うどんは、まだ入れ _____。

(うどんは) ^{にく やさい} お肉と野菜を _____、^い 入れましょう。

! ^い してはいけないことを言うとき、^{かたち つか} どんな形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 decir que algo no debe hacerse?

! ^{どうさ じゅんばん い} 動作の順番を言うとき、^{かたち つか} どんな形を使っていましたか。 ➔ ^{ぶんぽう} 文法ノート ④
¿Qué expresión se ha usado para indicar el orden de las acciones?

- (2) ^{かたち ちゅうもく} 形に注目して、^{かいわ き} 会話をもういちど聞きましょう。  04-16
Fíjate en las expresiones empleadas y escucha el diálogo de nuevo.

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。

Pregunta cómo se come un plato.

① ^{た かた}食べ方どうやって^た食べるんですか？たれを^たつけて^た食べてください。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^ずがあります。わたしは^{わたし}ポン酢^ずが^す好きです。





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

Escucha los diálogos.

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

Repite los diálogos haciendo *shadowing*.

- (3)
- ^{じぶん くに りょうり し}
- 自分の国の料理や知っている料理について、
- ^{りょうり}
- 食べ方を
- ^{た かた しつもん}
- 質問したり
- ^{こた}
- 答えたりしましょう。

^い言いたいことばが^{にほんご}日本語でわからないときは、^{しら}調べましょう。

Formulad preguntas y respuestas acerca de cómo se come un plato de vuestros países o un plato que conozcáis bien. Si es necesario, buscad las expresiones que no sepáis decir en japonés.



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。
 Puedo explicar de manera sencilla un plato de mi país indicando, por ejemplo, cuáles son sus características, ingredientes y modo de comerlo.

1 ことばの準備

Preparación de vocabulario

ちょうみりよう
【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

Escucha las palabras mientras observas las imágenes.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-22

Escucha y repite las palabras.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-23

Escucha y elige entre a-g

ちょうりほうほう
【調理方法】

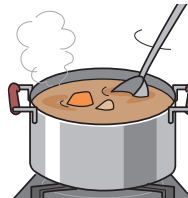
a. 切る



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

Escucha las palabras mientras observas las imágenes.

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-24

Escucha y repite las palabras.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-25

Escucha y elige entre a-g

2 会話を聞きましょう。

Escucha el diálogo.

▶ 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。

Cuatro personas explican cómo es un plato de sus respectivos países en una fiesta de intercambio internacional.



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

¿De qué tipo de plato hablan en cada caso? Rellena los huecos con las opciones de a-d..

a. お菓子

b. サラダ

c. 餃子

d. 家庭料理

① フェイジョアーダ

🔊 04-26



② モモ

🔊 04-27



③ ガドガド

🔊 04-28



④ マーホア

🔊 04-29



どんな料理?

ブラジルの
()

ネパールの料理
() に
似ている。

インドネシアの
()

中国の
()

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

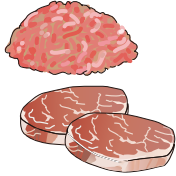
(2) もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。

Escucha el diálogo de nuevo. ¿Cómo se prepara cada plato?

1. 材料をa-fから選びましょう。

Elige los ingredientes entre a-f.

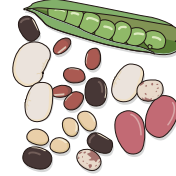
a. 肉



b. 野菜



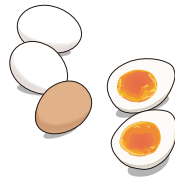
c. 豆



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。

Elige el método de preparación entre ア-エ.

- ア. 揚げる イ. 煮る ウ. ゆでる エ. 蒸す

	①フェイスヨアーダ 04-26	②モモ 04-27	③ガドガド 04-28	④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。

Escucha el diálogo de nuevo. ¿Cómo se come cada plato? Rellena los huecos.

	①フェイスヨアーダ 04-26	②モモ 04-27	③ガドガド 04-28	④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

Comprueba estas palabras y escucha el diálogo de nuevo.

- かわ 皮 envoltura | ゆで卵 卵 cocido | ~など ~ etc. | あまから 甘辛い dulce y picante | 固い duro/a

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

3

じぶん くに りょうり しょうかい
自分の国の料理を紹介しましょう。

Presenta un plato de tu país.

どんな料理

これはネパールのモモという料理です。

これはモモです。ネパールの料理です。

ぎょうざ に
餃子に似ています。

かていりょうり
家庭料理です。

ざいりょう つく かた
材料・作り方

かわ なか やさい にく い む
皮の中に、野菜と肉を入れて、蒸します。

た かた
食べ方

たれをつけて、食べます。

- (1) かいわ き
会話を聞きましょう。🔊 04-30

Escucha el diálogo.

- (2) シャドーイングしましょう。🔊 04-30

Repite el diálogo haciendo *shadowing*.

- (3) 2 の4つの料理について、紹介しましょう。

Presenta los cuatro platos de 2.

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

しゃしん
写真やイラストなどがあれば、み せながら話しましょう。い いたいことがにほんご
でわからない

ときは、しら
調べましょう。

Presenta un plato de tu región o país. Puedes usar fotografías o imágenes mientras haces tu presentación. Si es necesario, busca las expresiones que no sepas decir en japonés.

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。

¿A qué aspectos del restaurante se refiere cada una de las reseñas? Elige entre 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。

Rellena la tabla con la información que puedas recabar sobre el restaurante.

a. 味	
b. 量	
c. 値段	
d. サービス・その他	

 大切なことば

どれも cualquiera | 定食屋 ていしょくや restaurante especializado en menús fijos de estilo japonés (～屋 や restaurante / tienda de ～)

ボリューム cantidad | 満足(な) まんぞく satisfactorio/a | おばちゃん mujer de mediana edad

リーズナブル(な) razonable

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。

¿A qué aspectos les das mayor importancia?



かたち ちゅうもく
形に注目

_____にことばを書きましょう。
Rellena los huecos.

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、どんな関係だと思いますか。 → 文法ノート ⑤
¿Cuál crees que es la relación entre las oraciones que aparecen antes y después de が?

ちょうかい
聴解 スクリプト

1. どこかい店、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、どこがいいですか？

B：うーん、おれのおすすめは「千歩」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
安いし、量も多いし。

A：じゃあ、今度行ってみます。

②  04-02A：今度、彼女と食事に行きたいんですけど、この辺で、どこかい店、
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
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：待って。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
「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
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。

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：このシューマイは味がついていますから、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？

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
漢 | じ
字 | の | こ | と | ば

1 よ 読んで、い み かくにん 意味を確認しましょう。
Lee los siguientes *kanji* y comprueba su significado.

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

2 _____ の ^{かんじ}漢字に ^{ちゅうい}注意して ^よ読みましょう。
Lee las siguientes frases fijándote en los *kanji* de las palabras subrayadas.

- ① ^{さかな}魚を 焼きます。
- ② この料理の ^{りょうり}食 ^たべ ^{おし}方を教えてください。
- ③ このお菓子 ^{かし}は、^あ油で ^{つく}揚げて作ります。
- ④ この ^{ていしょく}定食屋 ^{あじ}さん、味も 量も 満足です。
- ⑤ まず、^{やさい}野菜を 切ります。それから、お湯に 塩を 入れてゆえます。

3 ^{うえ}上の _____ の ^{にゅうりょく}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 Nなら、～

A：この^{ちか}近くに、お^{みせ}すすめの店がありますか？
¿Hay algún restaurante recomendable por aquí cerca?

B：この^{ちか}近^{へいべえ}くなら、「平兵衛」がお^{みせ}すすめです。
Por aquí cerca te recomiendo el Heibe.

- Esta expresión sirve para responder a una pregunta citando las palabras empleadas por el interlocutor.
- 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、相手が出た内容のキーワードとなる言葉がきます。ここでは、お^{みせ}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^{れい}いしい^やラーメン屋^しさん、知^らり^ませんか？
¿Conoces algún buen restaurante de raamen?

B：お^{れい}いしい^{みせ}店^{せんぼ}なら、「千歩」だ^ね。
Un buen restaurante es el Sempo.

▶ A：安^{やす}く^{ひる}お^{はん}昼^たご飯^たが^た食^たべ^たたい^いん^すけ^ど…。
Querría comer en algún sitio barato.

B：安^{やす}い^{みせ}店^たが^たいい^やなら、「田^た山^や食^し堂^ど」^やかな。安^{やす}い^し、お^{れい}しい^いよ。
De sitios baratos, te recomendaría el Tayama Shokudo. Es barato y se come bien.

② V-て、～
V-ないで、～ < Método ^{ほうほう}方法 >

こ^ちら^の野^や菜^{さい}の^{てん}天^たぷ^らは、つ^ゆにつ^けて^た食^たべ^てく^ださ^い。
Coma esta tempura de verduras mojándola en tsuyu.

エ^ビはつ^ゆにつ^けない^で、塩^{しお}を^かけ^て食^たべ^てく^ださ^い。
No moje la gamba en tsuyu. Échele sal por encima.

- Estas expresiones se usan para explicar cómo se toma una comida o bebida. La fórmula V-て/V-ないで sirve para describir la condición con la que se realiza la acción siguiente.
- La expresión V-て、～ se emplea cuando la acción siguiente se ejecuta bajo esa condición.
- La expresión V-ないで、～ se emplea cuando la acción siguiente se ejecuta sin esa condición. Esta expresión se forma añadiendo で a la forma ナイ del verbo.
- 料理の食べ方や飲み方などの方法を説明するときの言い方です。「V-て/V-ないで」は、次に続く動作をどのような状態でするかを述べることができます。
- 「V-て、～」は、その状態で、次の動作をすることを述べるときに使います。
- 「V-ないで、～」は、そうしないで、次の動作をすることを述べるときに使います。動詞のナイ形に「で」をつけます。

第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

[例] ▶ サラダには、このドレッシングをかけて食べてください。
Coma la ensalada con este aliño.

▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
Esta fruta se puede comer tal cual, sin pelarla.

3 V-ちゃだめです

一度に、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。
No pongas tanta carne a la vez.

- Esta expresión sirve para indicar algo que no debe hacerse.
- La fórmula V-てはだめです se acorta a V-ちゃだめです. Se trata de una expresión informal propia de la lengua oral. Si la forma テ del verbo es V-で (por ejemplo, 飲んで u 泳いで), se usa V-じゃ (por ejemplo, 飲んじゃ u 泳いじゃ).
- 相手に、してはいけないことを伝えるときの言い方です。
- 「V-ちゃだめです」は、「V-てはだめです」の縮約形（縮めて言う形）です。話し言葉で使われるカジュアルな言い方です。「飲んで」「泳いで」のように、動詞のテ形が、「V-で」となる動詞の場合は、「飲んじゃ」「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。
No eches tanta salsa de soja.

▶ A：あつ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
¡Vaya! Esto ya está pasado, así que no lo comas.

B：そうなんですか。
Ah, vaya.

4 V-てから、～

うどんは、お肉と野菜を食べてから、入れましょう。
El udon se añade después de comer la carne y las verduras.

- Esta expresión sirve para indicar de manera inequívoca el orden de las acciones.
- La fórmula V-てから、～ se utilizar para indicar que primero se hace la acción V y después la siguiente.
- Delante de esta fórmula se pone el verbo en forma テ.
- 動作の順番をはっきり言うときの言い方です。
- 「V-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。
Primero se mezclan bien los ingredientes y después de fríe el okonomiyaki.

5

S1 が、 S2

お店は新しくきれいですが、お昼は混んでいます。

El local es nuevo y bonito, pero está lleno a la hora de almorzar.

- La expresión ～が sirve para conectar dos oraciones a la vez que se establece un contraste entre ambas.
- En la Lección 5 de 『初級1』 se explica que ～けど se emplea para expresar contraste. La palabra ～けど suele usarse en la lengua oral. En cambio, ～が suele utilizarse en la lengua escrita y en contextos formales.
- ・「～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。

La comida estaba muy rica, pero fue un poco cara.

日本の生活
TIPS

● ラーメン Raamen

El raamen es un tipo de sopa de fideos. Si bien tiene su origen en China, al llegar a Japón desarrolló sus propias características y hoy en día la versión japonesa se ha popularizado por todo el planeta.

Hay diferentes tipos de raamen según el sabor de la sopa. Por ejemplo, el *shooyu-raamen* ('de salsa de soja'), el *shio-raamen* ('salado') y el *miso-raamen* ('de miso'). La variante compuesta por una sopa cremosa preparada con caldo de hueso de cerdo se conoce como *tonkotsu-raamen* ('de hueso de cerdo').

En cada rincón de Japón pueden encontrarse versiones locales, llamadas *gotochi-raamen*. Por ejemplo, el raamen de Hakata (en Fukuoka) consta de fideos finos y sopa *tonkotsu*. El de Sapporo (en Hokkaido) suele hacerse añadiendo mantequilla y maíz a la sopa de miso. El de Kitakata (en Fukushima) tiene fideos gruesos y rizados y una sopa ligera a base de salsa de soja.

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 Gastronomía regional

toriten とり天



hitsumabushi ひつまぶし



kiritanpo-nabe きりたんぽ鍋

La gastronomía regional de cada rincón de Japón es uno de los atractivos de viajar por el país. El *toriten*, mencionado en el texto principal, es un plato de tempura de pollo y es típico de la prefectura de Oita. Algunas especialidades regionales son muy famosas, como el *kiritanpo-nabe* de Akita (olla con palitos de arroz, pollo y verduras), el *hitsumabushi* de Nagoya (filetes de anguila con salsa dulce de soja), el *sanuki-udon* de Kagawa (*udon* de fideos gruesos), el *chanpon* de Nagasaki (fideos con marisco, verduras y otros ingredientes) o el *gooya-chanpuruu* de Okinawa (salteado de melón amargo). Todos estos platos emplean ingredientes de la tierra y han venido transmitiéndose de una generación a otra.

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「きりたんぽ鍋」、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

Salsa de soja / Soosu / Tsuyu / Tare

Existen diversos condimentos o aderezos para dar un toque de sabor a los platos.

La salsa de soja, elaborada a partir de semillas de soja, es el condimento más común en la cocina japonesa. Se toma con el *sashimi* y el *sushi* o se usa para dar sabor a los platos japoneses.

La expresión japonesa *soosu* es un préstamo del inglés (*sauce*) y se refiere a una salsa Worcestershire oscura que se usa en platos fritos, como el *tonkatsu*. Para referirse a cualquier otro tipo de salsa, hay que anteponer alguna palabra a *soosu*, por ejemplo, *tarutaru-soosu* ('salsa tártara'), *pinattsu-soosu* ('salsa de cacahuete') o *demigurasu-soosu* ('salsa demi-glace').

El *tsuyu* es un aderezo que combina salsa de soja, caldo de sopa, sake, *mirin* y otros ingredientes. Además de servir para mojar en él algunos alimentos, como la *tempura* y el *soba*, el *tsuyu* también se emplea para aderezar la comida japonesa.

El *tare* es una salsa de sabor intenso. En este caso, los alimentos se mojan en la salsa. Algunos ejemplos son el *yakiniku-no-tare* (para carne a la parrilla) y *goma-dare* (a base de sésamo), que se toma con el *shabu-shabu*. La expresión *tare* también se usa de forma genérica para referirse a cualquier tipo de salsa de mojar empleada en la gastronomía de otros países.

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 手巻きずし Temaki-zushi



El *maki-zushi* ('sushi enrollado') es un tipo de *sushi*. Se elabora poniendo el arroz y demás ingredientes sobre una lámina de alga y después enrollándolo todo. A su vez, el *temaki-zushi* ('sushi enrollado a mano') es un tipo de *maki-zushi* y, en este caso, es el comensal quien enrolla su propio *sushi*.

El *temaki-zushi* es fácil de preparar y por ello es un plato típico de las fiestas organizadas en casa. En su elaboración suele usarse atún, salmón, gamba y otros peces y mariscos, así como pepino, aguacate, tortilla, *kanpyoo* (virutas secas de calabaza) o *natto* (semillas de soja fermentadas).

すしの中でも、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。

● やきいも Yaki-imo

El *yaki-imo* ('patata dulce cocida') se prepara cociendo patatas dulces a fuego lento. Si el método de cocción es con piedras calientes, el plato se conoce como *ishiyaki-imo* y suele resultar aún más dulce. En invierno aparecen por Japón las camionetas que venden *yaki-imo*. Van recorriendo las calles a poca velocidad y lanzando mensajes por megafonía: "Yaki-imo... ishiya... ki-imo... yakitate..." (algo así como "Ishiyaki-imo recién preparada"). No obstante, este tipo de venta callejera ha ido desapareciendo de algunas zonas y, a cambio, puede adquirirse este producto recién cocido en los hornos eléctricos de los supermercados. En función del tamaño, una ración de *yaki-imo* cuesta entre 500 y 700 yenes. En caso de querer una cantidad menor, se puede decir, por ejemplo, "500円分ください" ('Póngame 500 yenes').



「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 Shabu-shabu

El *shabu-shabu* es un plato de carne en finas rodajas que se sumergen en un caldo hirviendo. Se come tomando un trozo de carne con los palillos y metiéndolo en la sopa. La carne suele ser de vaca (más común en la región de Kansai) o de cerdo (más común en Kanto). En la región de Hokuriku también se puede disfrutar del *huri-shabu*, elaborado con rodajas de jurel. El *shabu-shabu* puede ser caro, pero las cadenas de restaurantes ofrecen opciones más económicas.

Tanto la carne como la sopa del *shabu-shabu* no tiene un sabor muy fuerte, por lo que se puede potenciar si se toma la carne mojándola en *goma-dare* ('salsa de sésamo') o *ponzu* (una especie de vinagre). Hoy en día las cadenas de restaurantes ofrecen diferentes formas de comer *shabu-shabu*: en algunos se aromatiza el caldo al estilo *sukiyaki*, con tomate, con curri y con otros saborizantes.

Tras terminar de comer el *shabu-shabu*, a la sopa se le pueden añadir a fideos *udon* o *raamen*, así como arroz y huevos para hacer una papilla de arroz. Añadir carbohidratos al final de una comida como esta se llama *shime* ('final') y es uno de los placeres del *shabu-shabu* y muchos otros platos japoneses de cazuela.

「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つになっています。

