

だい第 4 か課 **しょうゆをつけないで食べてください**



ほかの国の人に紹介したい料理がありますか?

क्या आपके देश का ऐसा कोई पकवान है जिसके बारे में आप दूसरे लोगों को बताना चाहेंगे?



1. どこかい店、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。  
अनुशंसित रेस्टोरेंट के बारे में जानकारी सुन सकते हैं और उसकी विशेषताओं को समझ सकते हैं।

1 会話を聞きましょう。

संवादों को सुनें।

▶ おすすめの店について、4人の人が質問しています。

चार लोग किसी सुझाए गए रेस्टोरेंट के बारे में बात कर रहे हैं।

(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。

हरेक रेस्टोरेंट का नाम क्या है? a-d में से चुनें। वह किस कारण से सुझाया गया है? अ-क में से चुनें।

- 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. 本物の  
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。

संवादों को फिर से सुनें। रेस्टोरेंट कहाँ स्थित है? लिखें। अगर जगह नहीं बताई गई है तो “—” लिखें।

	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

शब्दों को देखें और संवादों को फिर से सुनें।

おれ 俺 (一般的に男性に使う) | 看板 サインボード | この辺 这儿 | 新しく 新या-नया  
 できる खुला है | 地図 नक्शा | 送る भेजना | このあたり 这儿 के नज़दीक | 夫婦 शादीशुदा जोड़ा  
 知りませんでした मुझे नहीं पता था।


 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

रिकॉर्डिंग सुनें और खाली जगहों को भरें।

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（「干歩」）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

नारा से पहले कौन-से शब्द आने चाहिए?

(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

उपयोग हुई अभिव्यक्तियों पर ध्यान दें और संवाद ①, ②, और ④ को फिर से सुनें।



## 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。

किसी पकवान को कैसे खाएँ इस बारे में निर्देशों को सुन सकते हैं और उसे समझ सकते हैं।

### 1 ことばの準備

शब्दों के लिए तैयारी

#### 【食べ方】

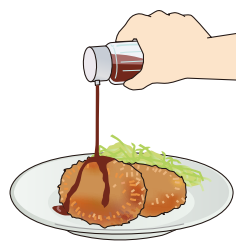
a. つける



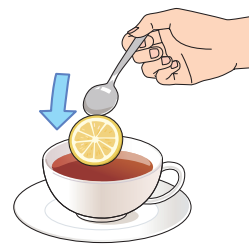
b. 混ぜる



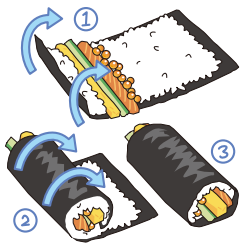
c. かける



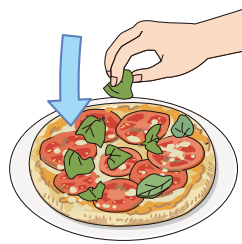
d. 入れる



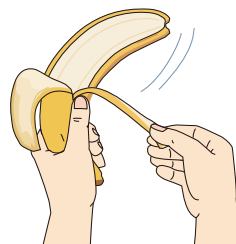
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-06

चित्रों की ओर देखते हुए सुनें।

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-06

सुनें और शब्दों को दोहराएँ।

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-07

सुनें और a-g में से चुनें।

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

2 かいわ 会話を聞きましょう。

संवादों को सुनें।


▶ た 食べた 飲み方 について、説明を聞いています。

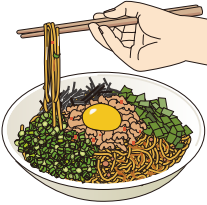
खाने और पीने के तरीके के बारे में निर्देश सुन रहे हैं।

(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。

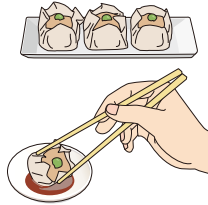
किस तरह से खाते या पीते हैं? a. या b. पर गोला बनाएँ।


① 混ぜそば 04-08

a. 

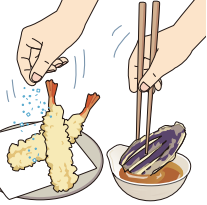
b. 


② シュウマイ 04-09

a. 

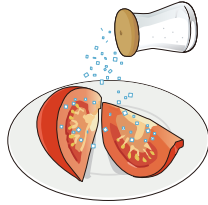
b. 

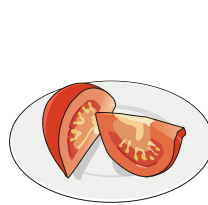
③ 天ぷら 04-10

a. 

b. 

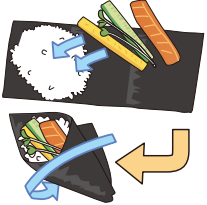
④ トマト 04-11

a. 


b. 

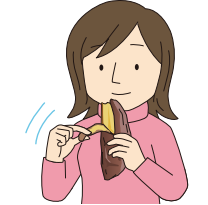
⑤ 手巻きずし 04-12

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


शब्दों को देखें और संवादों को फिर से सुनें।

あじ 味がついている स्वादिष्ट | しょうゆ しょうゆ | つゆ डिपिंग सॉस | そのまま जैसा है | のり सीवीड

かわ 皮 छिलका

また お待たせしました प्रतीक्षा करने के लिए धन्यवाद।


 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。  04-15

रिकॉर्डिंग सुनें और खाली जगहों को भरें।

(混ぜそばは) よく\_\_\_\_\_食べてください。

こちらの野菜の天ぷらは、つゆに\_\_\_\_\_食べてください。



手巻きずしは、のりの上にご飯と刺身を\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_食べます。

エビはつゆに\_\_\_\_\_、塩を\_\_\_\_\_食べてください。

このトマト、何も\_\_\_\_\_、そのまま食べて。

A: 焼きいもは、皮を\_\_\_\_\_食べますか?

B: 私は、\_\_\_\_\_食べます。

 た かた せつめい  
 食べ方の説明をするとき、どんな形を使っていましたか。 →  文法ノート②

कैसे खाना है यह बताने के लिए किस अभिव्यक्ति का उपयोग किया गया?

(2) 形に注目して、会話をもういちど聞きましょう。  04-08 ~  04-14

उपयोग हुई अभिव्यक्तियों पर ध्यान दें और संवादों को फिर से सुनें।



### 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。

किसी पकवान को कैसे खाना है इसके बारे में सवाल पूछ सकते हैं या सवालों के जवाब दे सकते हैं।

#### 1 会話を聞きましょう。

संवाद को सुनें।

▶ 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、今日のはじめて、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。

अराई-सान, हुंग-सान और डुक-सान सहकर्मी हैं। हुंग-सान और डुक-सान आज पहली बार शाबु-शाबु खाने जा रहे हैं। अराई-सान समझा रहे हैं कि इसे कैसे खाना है।



(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。

पहले, स्क्रिप्ट पर नज़र डाले बिना संवाद सुनें। ①-③ के लिए, a. या b. पर गोला बनाएँ।

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

संवाद को फिर से सुनें। इस बार, स्क्रिप्ट के साथ-साथ सुनें।

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 1 回 | そんなに इतना ज्यादा | こうやって इस तरह | ポン酢 पोंजु सिरका

ごまだれ तिल का साँस | 白菜 चीनी पत्तागोभी





かたち ちゅうもく  
形に注目


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

रिकॉर्डिंग सुनें और खाली जगहों को भरें।


いちど 一度に、そんなにたくさんお肉を入れ\_\_\_\_\_ですよ。

うどんは、まだ入れ\_\_\_\_\_。

(うどんは) お肉と野菜を\_\_\_\_\_、入れましょう。

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

कोई ऐसी चीज़ जो नहीं करनी चाहिए वह कहने के लिए किस अभिव्यक्ति का उपयोग किया गया?

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

कार्यों का क्रम बताने के लिए किस अभिव्यक्ति का उपयोग किया गया?

(2) 形に注目して、会話をもういちど聞きましょう。  04-16

उपयोग हुई अभिव्यक्तियों पर ध्यान दें और संवाद को फिर से सुनें।

## 第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

2 <sup>りょうり た かた しつもん</sup>料理の食べ方を質問しましょう。

इस बारे में सवाल पूछें कि पकवान कैसे खाना है।

① <sup>た かた</sup>食べ方

どうやって<sup>た</sup>食べるんですか？

たれをつけて<sup>た</sup>食べてください。

そのまま<sup>た</sup>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<sup>ず</sup>とごまだれ<sup>だれ</sup>があります。わたしは<sup>わたし</sup>ポン酢<sup>ず</sup>が<sup>ず</sup>好きです。

## ③ してもいいか





うどんを<sup>い</sup>入れてもいいですか？

まだ、<sup>い</sup>入れちゃだめです。

どうぞ。

(1) <sup>かいわ き</sup>会話を聞きましょう。  04-18  04-19 /  04-20 /  04-21

संवादों को सुनें।

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

संवादों के पीछे-पीछे बोलें।

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

<sup>い</sup>言いたいことが<sup>にほんご</sup>日本語でわからないときは、<sup>しら</sup>調べましょう。

इस बारे में सवाल पूछें और सवालों का जवाब दें कि अपने देश के किसी पकवान या अपने जाने-पहचाने पकवान को कैसे खाएँ। अगर आप ये नहीं जानते कि किसी बात को जापानी भाषा में क्या कहना है, तो वह पता करें।



## 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。  
अपने देश के किसी पकवान के बारे में आसान वर्णन कर सकते हैं, जैसे की उसकी विशेषता, सामग्रियाँ, और उसे कैसे खाया जाता है।

### 1 ことばの準備

शब्दों के लिए तैयारी

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

चित्रों की ओर देखते हुए सुनें।

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-22

सुनें और शब्दों को दोहराएँ।

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-23

सुनें और a-g में से चुनें।

ちょうりほうほう  
【調理方法】

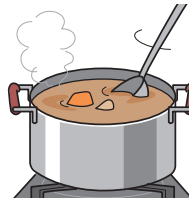
a. 切る



b. 焼く



c. 煮る



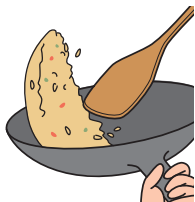
d. ゆでる



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)

चित्रों की ओर देखते हुए सुनें।

(2) 聞いて言いましょう。 (04-24)

सुनें और शब्दों को दोहराएँ।

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。 (04-25)

सुनें और a-g में से चुनें।

## 2 会話を聞きましょう。

संवाद को सुनें।

▶ 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。

एक अंतर्राष्ट्रीय आदान-प्रदान दावत में चार लोग अपने-अपने देश के किसी पकवान के बारे में बता रहे हैं।



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

यह किस प्रकार का पकवान है? a-d में से चुनें और खाली जगहों को भरे।

a. お菓子      b. サラダ      c. 餃子      d. 家庭料理

① フェイジョアダ

(04-26)



② モモ

(04-27)



③ ガドガド

(04-28)



④ マーホア

(04-29)



どんな料理?	ブラジルの ( )	ネパールの料理 ( ) に 似ている。	インドネシアの ( )	中国の ( )
--------	--------------	---------------------------	----------------	------------

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

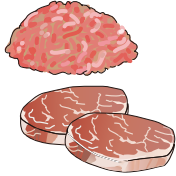
(2) もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。

संवाद को फिर से सुनें। यह पकवान कैसे बनता है?

1. 材料をa-fから選びましょう。

a-f में से सामग्रियाँ चुनें।

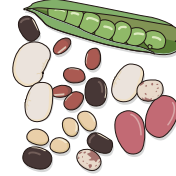
a. 肉



b. 野菜



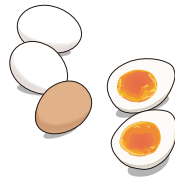
c. 豆



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。

ア-エ में से पकाने का तरीका चुनें।

ア. 揚げる      イ. 煮る      ウ. ゆでる      エ. 蒸す

	①フェイスジョアード 🔊 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。

संवाद को फिर से सुनें। इसे कैसे खाते हैं? खाली जगहों को भरें।

	①フェイスジョアード 🔊 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

शब्दों को देखें और संवाद को फिर से सुनें।

かわ 皮 रेपर | ゆで卵 たまご उबला अंडा | ~など ~ इत्यादि | あまから 甘辛い मीठा और तीखा | 固い सख्त

## 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。

अपने देश के एक पकवान के बारे में बताएँ।

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

संवाद को सुनें।

## (2) シャドーイングしましょう。🔊 04-30

संवाद के पीछे-पीछे बोलें।

(3) 2 よつ りょうり しょうかい  
の4つの料理について、紹介しましょう。

2 के चारों पकवानों के बारे में बताएँ।

(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 いたいことばが にほんご  
でわからないときは、しら  
調べましょう。

अपने देश या क्षेत्र के एक पकवान के बारे में बताएँ। अगर आपके पास कोई फोटो या चित्र है, तो दिखाते हुए समझाएँ। अगर आप ये नहीं जानते कि किसी बात को जापानी भाषा में क्या कहना है, तो वह पता करें।



## 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。

पाँचों व्यक्तियों ने अपनी-अपनी समीक्षा में रेस्टोरेंट के किन पहलुओं के बारे में लिखा? a-d में से चुनें।

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。

टेबल में, रेस्टोरेंट से संबंधित मिली जानकारी के बारे में लिखें।

a. 味	
b. 量	
c. 値段	
d. サービス・その他	

 大切なことば

どれも कोई भी | 定食屋 (ていしょくや) जापानी शैली की थाली वाला रेस्टोरेंट (~屋 ~रेस्टोरेंट)

ボリューム मात्रा | 満足 (な) (まんぞく) संतोषजनक | おばちゃん अधेड़ उम्र की औरत

リーズナブル (な) यथोचित

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。

आप किस पहलू को महत्वपूर्ण मानते हैं?





かたち ちゅうもく  
形に注目

\_\_\_\_\_にことばを書きましょう。

खाली जगहो को भरें।

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

आपके विचार से 'ग' के पहले और बाद आने वाले वाक्यों के बीच क्या संबंध है?

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「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、どこかい店、  
ありませんか？

B：そうねえ……。それなら、最近、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

じょせい にんき  
女性にすごく人気があるよ。

A：どんな店ですか？

B：きれいだし、デザートがすごくおいしいよ。

A：へー。どこにありますか？

B：まって。じゃあ、今、地図送るね。

③ 04-03

A：あう、このあたりにベトナム料理のお店、ないですか？

B：うーん、この町にはないですけど、もみじ町にありますよ。

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

A：へー、そうなんですか！ 知りませんでした。今度行ってみます。

## 第4課 しょうゆをつけないで食べてください

④  04-04

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

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

A：それ、どこですか？

B：ここから歩いて10分ぐらいです。地図、ありますよ。

A：わかりました。ありがとうございます。

## 2. よく混ぜて食べてください

①  04-08

A：混ぜそば、お待たせしました！ よく混ぜて食べてください。

B：はい。

②  04-09

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

B：わかりました。

③  04-10

A：こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

B：はい。

④  04-11

A：このトマト、何もかけないで、そのまま食べて。

B：はい。……あ、甘くておいしい！

⑤  04-12

A：手巻きずしは、のりの上にご飯と刺身をのせて、巻いて食べます。

B：どうですか？

## 第4課 しょうゆをつけないで食べてください

⑥  04-13

A：焼きいもは、皮をむいて食べますか？

B：私は、むかないで食べます。

A：へー、そうですか。

⑦  04-14

A：コーヒーに砂糖とミルク、入れますか？

B：砂糖、お願いします。ミルクは入れないでください。

## 4. 餃子に似ています

①  04-26

これはフェイジョアダです。ブラジルの家庭料理です。

まめ ぶたにく ぎゅうにく に つく  
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。

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。ぎょうざ に  
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 やさい やゆで たまご など がい  
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。

こむぎこ みず さとう い あぶら あ  
小麦粉に水、砂糖などをに入れて、油で揚げます。

ちょっと固いです。

## 第4課 | しょうゆをつけないで食べてください

かん  
漢 じ  
字 の こと ば1 <sup>よ</sup>読んで、<sup>い み</sup>意味を確認しましょう。

निम्नलिखित कांजी शब्दों को पढ़ें और उनका मतलब समझें।

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 \_\_\_\_\_ <sup>かんじ</sup>の漢字に<sup>ちゅうい</sup>注意して<sup>よ</sup>読みましょう。

निम्नलिखित को पढ़ें और \_\_\_\_\_ वाली कांजी पर ज्यादा ध्यान दें।

- ① <sup>さかな</sup>魚を焼きます。
- ② この料理の<sup>りょうり</sup>食べ<sup>た</sup>方を<sup>おし</sup>教えてください。
- ③ このお菓子<sup>かし</sup>は、<sup>あ</sup>油で<sup>つく</sup>揚げて作ります。
- ④ この<sup>ていしょく</sup>定食屋<sup>あじ</sup>さん、味も量も満足です。
- ⑤ まず、<sup>やさい</sup>野菜を<sup>ゆ</sup>切ります。それから、お湯に<sup>ゆ</sup>塩を入れてゆでます。

3 <sup>うえ</sup>上の \_\_\_\_\_ のことばを、<sup>にゅうりょく</sup>キーボードやスマートフォンで入力しましょう。

ऊपर \_\_\_\_\_ में दिए शब्दों को कीबोर्ड या स्मार्टफोन की मदद से टाइप करें।

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？

यहाँ आस-पास कोई ऐसा रेस्टोरेंट है जिसको आप प्रस्तावित करते हैं?

B: この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。

मैं यहाँ पास में ही मौजूद हेइबे रेस्टोरेंट को प्रस्तावित करता/करती हूँ।

- इस अभिव्यक्ति का उपयोग व्यक्ति के कहे शब्दों का उल्लेख करते हुए सवालों के जवाब देने के लिए किया जाता है। N वह मुख्य शब्द है जिसे दूसरे व्यक्ति ने कहा। इस उदाहरण में, इसका उपयोग रेस्टोरेंट का प्रस्ताव करने के सवाल का जवाब देने के लिए किया गया है।

• 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？

क्या आप कोई ऐसा रेस्टोरेंट जानते हैं जहाँ स्वादिष्ट रामेन मिलता हो?

B: おいしい店なら、「千歩」だね。

स्वादिष्ट रामेन के लिए सेम्पो सही रहेगा।

▶ A: 安くお昼ご飯が食べたいんですけど…。

सस्ता लंच करना चाहूँगा/चाहूँगी।

B: 安い店なら、「田山食堂」かな。安いし、おいしいよ。

सस्ते लंच के लिए, तायामा शोकुदो सही रहेगा क्योंकि वह सस्ता और स्वादिष्ट है।

## ② V-て、～

V-ないで、～

&lt; 示法 ほうほう &gt;

こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

कृपया वेजिटेबल तेमपुरा को तेमपुरा डिपिंग सॉस के साथ खाएँ।

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

कृपया झींगे को तेमपुरा डिपिंग सॉस में न डुबाएँ। कृपया स्वाद बढ़ाने के लिए नमक छिड़कें।

- इन अभिव्यक्तियों का उपयोग यह बताने के लिए किया जाता है कि किसी पकवान को कैसे खाएँ या किसी ड्रिंक को कैसे पिएँ। V-て/V-ないで का उपयोग यह बताने के लिए किया जाता है कि व्यक्ति अगला कदम कैसे उठाता है।

- V-て、～ का उपयोग तब किया जाता है जब यह बताना हो कि व्यक्ति उसी अवस्था में अगला कार्य करेगा।

- V-ないで、～ का उपयोग तब किया जाता है जब यह बताना हो कि व्यक्ति ऐसा ना करते हुए अगला कार्य करेगा। ㊦ क्रिया के नाइ-रूप में जोड़ा जाता है।

• 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。

- [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。  
 कृपया सलाद में, यह ड्रेसिंग डाल के खाइए।
- ▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。  
 आप इस फल को बिना छीले ही खा सकते हैं।

## 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。

एक ही बार में इतना ज़्यादा मीट डालना सही नहीं है।

- इस अभिव्यक्ति का उपयोग किसी ऐसी चीज़ के बारे में बताने के लिए किया जाता है जो नहीं करनी चाहिए।
- V-ちゃだめです V-てはだめです का छोटा रूप है। यह बोलचाल का अनौपचारिक तरीका है। अगर क्रिया का टे-रूप V-で है जैसा कि 飲んで और 泳いで में है, तो V-じゃ का उपयोग जैसा 飲んでじゃ और 泳いでじゃ में है वैसे किया जाता है।
- 相手に、してはいけないことを伝えるときの言い方です。
- 「V-ちゃだめです」は、「V-てはだめです」の縮約形(縮めて言う形)です。話し言葉で使われるカジュアルな言い方です。「飲んで」「泳いで」のように、動詞のテ形が、「V-で」となる動詞の場合は、「飲んでじゃ」「泳いでじゃ」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。  
 इतना अधिक सोया सॉस मिलाना सही नहीं है।
- ▶ A : あっ、これはもう古いから、食べちゃだめです。  
 ओह, यह पुराना है, इसलिए इसे खाना सही नहीं है।
- B : そうなんですか。  
 ऐसा है क्या?

## 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。

मीट और सब्जियाँ खाने के बाद उदोन भी लेते हैं।

- इस अभिव्यक्ति का उपयोग कार्यों का क्रम स्पष्ट रूप से बताने के लिए किया जाता है।
- V-てから、～ का उपयोग यह कहने के लिए किया जाता है कि व्यक्ति पहले V कार्य करेगा उसके बाद अगला कार्य करेगा।
- यह क्रिया के टे-रूप से जुड़ता है।
- 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。  
 पहले सामग्रियों को अच्छी तरह से मिलाने के बाद ओकोनोमियाकी पकाएँ।

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。

दुकान नई और साफ सुथरी है लेकिन लंच के समय बहुत भीड़ होती है।

- 「～が」 दो ऐसे वाक्यों को जोड़ने के लिए उपयोग होता है जो एक दूसरे के विपरीत होते हैं।
- 『初級1』 पाठ 5 समझाता है कि 「～けど」 का उपयोग विषमता बताने के लिए होता है। 「～けど」 का उपयोग अक्सर बोलते समय होता है। इसके विपरीत, 「～が」 का उपयोग अक्सर लिखते और औपचारिक परिवेश में होता है।
- 「～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。

पकवान बहुत स्वादिष्ट थे लेकिन थोड़े महंगे थे।



日本の生活  
TIPS

## ● ラーメン ラमेン

ラमेン एक जापानी नूडल भोजन है। इसकी उत्पत्ति चीनी नूडल भोजन से हुई, जो कि जापान आने पर बदल गया। जापानी रामेन पूरी दुनिया में फैल गया है।

सूप के स्वाद के आधार पर अलग-अलग प्रकार के रामेन हैं। उदाहरण के लिए, शोयु रामेन (सोया सॉस रामेन), शियो रामेन (नमकीन रामेन), और मिसो रामेन इत्यादि। सूअर की हड्डी के शोरबे से बने दुधिया सूप में परोसे जाने वाले रामेन को तोंकोत्सु रामेन (पोर्क बोन रामेन) कहा जाता है।

जापान के अलग-अलग भागों में, आप इनके स्थानीय ज़ायके पा सकते हैं जिन्हें गोतोची रामेन कहा जाता है। उदाहरण के लिए, फुकुओका में मिलने वाले हकाता रामेन में पतले नूडल्स होते हैं और उन्हें तोंकोत्सु सूप में परोसा जाता है। साप्पोरो, होक्काइदो में मिलने वाले साप्पोरो रामेन को अक्सर मिसो आधारित सूप में मक्खन और मकई मिलाकर बनाया जाता है। फुकुशिमा में मिलने वाले किताकाता रामेन की विशेषता हल्के, सोया सॉस आधारित सूप में डले घुंघराले नूडल्स हैं।

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

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

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

● きょうどりょうり  
郷土料理 स्थानीय व्यंजन

तोरीतेन とり天



किरितान्यो-नाबे きりたんぼ鍋



हित्सुमाबुशी ひつまぶし

आप जापान के अलग-अलग हिस्सों में स्थानीय भोजन पा सकते हैं। जापान में यात्रा करने के दौरान इन स्थानीय ज़ायकों का आनंद लेना वाकई मज़ेदार होता है। उदाहरण के लिए, तोरीतेन चिकन से बना एक टेम्पुरा भोजन है। यह ओड़ता प्रीफ़ेक्चर का भोजन है। जापान में अनेक प्रसिद्ध पकवान हैं। उदाहरण के लिए, अकिता का किरितान्यो-नाबे (राइस स्टिक्स, चिकन और सब्ज़ियों वाला हॉट पॉट), नागोया का हित्सुमाबुशी (सोया फ्लेवर वाले सॉस के साथ पकाए गए ईल फिलेट्स), कागावा का सानुकी-उदोन (गाढ़ा उदोन), नागासाकी का चानपोन (सी फूड, सब्ज़ियाँ, और अन्य सामग्री वाले नूडल्स), और ओकिनावा का गोया चानपुरू (स्टर फ्राई किया गया करेला) इत्यादि। इनमें से प्रत्येक स्थानीय सामग्रियों के साथ बनाए जाते हैं और इन्हें बनाने का तरीका पीढ़ी दर पीढ़ी आगे बढ़ रहा है।

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 соया सॉस/सोसू (सॉस)/त्सुयु (सूप)/तारे (डिपिंग सॉस)

बहुत सारे अलग-अलग सीज़निंग और फ्लेवरिंग हैं जो भोजन में स्वाद डालते हैं।

सोया सॉस जापानी पकवान में सबसे ज़्यादा उपयोग होने वाला सीज़निंग है। सोया सॉस सोया बीन्स से बनता है। आप इसका उपयोग साशिमि और सुशी के साथ कर सकते हैं या जापानी भोजन में स्वाद डालने के लिए कर सकते हैं।

सोसू शब्द अंग्रेजी से आया है। जापानी में यह ब्लैक वॉरसेस्टरशायर सॉस है जो तोंकात्सु जैसे डीप फ्राइड भोजनों पर उपयोग होता है। अगर आप किसी और तरह के सॉस के बारे में बात कर रहे हैं, तो आपको सॉस से पहले एक प्रासंगिक शब्द बोलकर समझाना होगा। उदाहरण के लिए, टारटर सॉस, पीनट सॉस, या डेमीग्लेस सॉस।

त्सुयु एक सीज़निंग है जो सोया सॉस, सूप स्टॉक, साके, मिरीन, और अन्य सामग्रियों को मिलाकर बनाया जाता है। आप त्सुयु में खाने की चीज़ को डुबोकर खा सकते हैं। आप टेम्पुरा और सोबा को इसी तरह खाते हैं। हालाँकि, त्सुयु का उपयोग केवल डुबोकर खाने के लिए नहीं किया जाता है। इसका उपयोग जापानी भोजन में स्वाद लाने के लिए भी किया जाता है।

तारे एक तीखा सॉस है। भोजन खाने से पहले तारे में डुबाया जाता है। उदाहरण के लिए, याकिनिकु-नो-तारे (तारे जिसमें आप भुने मीट को डुबाते हैं), और गोमा-दारे (तिल आधारित तारे), शाबु-शाबु के साथ उपयोग होता है। अन्य सॉस जिनमें गैर जापानी व्यंजनों की चीज़ों को डुबाकर खाया जाता है उन्हें जापानी भाषा में तारे कहा जाता है।

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、料理をつけてたべる調味料は、日本語では広く「たれ」に分類されます。



## ● てま 手巻きずし てまき-ज़ुशी (हाथ से रोल की गई सुशी)



माकी-ज़ुशी (रोल की गई सुशी) एक प्रकार की सुशी है। इसे बनाने के लिए चावल और अन्य सामग्रियों को सीवीड के ऊपर रखा जाता है, और उसे रोल करके एक रोल बना दिया जाता है। तेमाकी-ज़ुशी (हाथ से रोल की गई सुशी) एक प्रकार की माकी-ज़ुशी है। इस स्थिति में, रोल की गई सुशी खाने वाला व्यक्ति उसे खुद बनाता है।

तेमाकी-ज़ुशी बनाना आसान है, इसलिए यह घर में होने वाली पार्टियों के लिए एक लोकप्रिय भोजन है। तेमाकी-ज़ुशी में लगने वाली सामग्रियाँ टूना मछली, सालमन मछली, झींगा और अन्य प्रकार के सी फूड हैं। साथ ही, खीरे, एवोकाडो, तले हुए अंडे, कान्प्यो (लौकी को छील कर सूखाए गए लंबे-लंबे हिस्से), और नात्तो (फर्मेंटेड सोयाबीन्स) भी उपयोग होते हैं।

सुशी में, नोरी के ऊपर चावल को रखें, और उस पर सामग्री रखें, और उसे रोल करके एक रोल बना दिया जाता है। तेमाकी-ज़ुशी (हाथ से रोल की गई सुशी) एक प्रकार की माकी-ज़ुशी है। इस स्थिति में, रोल की गई सुशी खाने वाला व्यक्ति उसे खुद बनाता है।

सुशी में, नोरी के ऊपर चावल को रखें, और उस पर सामग्री रखें, और उसे रोल करके एक रोल बना दिया जाता है। तेमाकी-ज़ुशी (हाथ से रोल की गई सुशी) एक प्रकार की माकी-ज़ुशी है। इस स्थिति में, रोल की गई सुशी खाने वाला व्यक्ति उसे खुद बनाता है।

सुशी में, नोरी के ऊपर चावल को रखें, और उस पर सामग्री रखें, और उसे रोल करके एक रोल बना दिया जाता है। तेमाकी-ज़ुशी (हाथ से रोल की गई सुशी) एक प्रकार की माकी-ज़ुशी है। इस स्थिति में, रोल की गई सुशी खाने वाला व्यक्ति उसे खुद बनाता है।



## ● やきいも ヤキ-イモ (सेंके गए शकरकंद)

याकी-इमो (सेंके गए शकरकंद) बनाने के लिए पूरे शकरकंद को कम ताप पर सेंका जाता है। छोटे-छोटे पत्थरों पर सेंके गए शकरकंद को इशियाकी-इमो कहा जाता है। लोगों का कहना है कि यह सामान्य रूप से सेंके गए शकरकंद के मुकाबले ज्यादा मीठा होता है। जापान में सर्दियों के मौसम में लोग फूड ट्रकों से याकी-इमो बेचते हैं। आप सड़कों में फूड ट्रक को धीरे-धीरे गुजरते देख सकते हैं और उसके स्पीकरों से कुछ ऐसी आवाज़ सुन सकते हैं “याकी-इमो... इशिया... की-इमो... याकीताते...” (इसका मतलब है, “ताजे बने इशियाकी-इमोले लो”)। हालाँकि, कुछ क्षेत्रों में फूड ट्रकों की संख्या कम हो गई है। आपको सुपरमार्केटों में इलेक्ट्रिक ओवनों में सेंके गए याकी-इमो मिल सकते हैं। साइज़ के आधार पर, एक याकी-इमो 500 येन और 700 येन के बीच मिल जाएगा। अगर आप कम मूल्य देना चाहते हैं, आप उसे खरीदते समय यह कह सकते हैं, “500円分ください (कृपया मुझे 500 येन वाला दीजिए)”।

「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 シャブ-शाबु

शाबु-शाबु पतला-पतला कटा मीट होता है जिसे उबलते सूप स्टॉक में डुबाया जाता है। चॉपस्टिक्स का उपयोग करके मीट का एक टुकड़ा उठाएँ और उसे सूप में डुबाएँ। आमतौर पर शाबु-शाबु के लिए बीफ़ या पॉर्क का उपयोग किया जाता है। कंसाई क्षेत्र में बीफ़ ज्यादा आम है और कान्तो क्षेत्र में पॉर्क ज्यादा आम है। होकुरिकु क्षेत्र में, आप बुगी-शाबु, का भी आनंद ले सकते हैं, जो कि यलो टेल मछली से बनता है। शाबु-शाबु महंगा हो सकता है, लेकिन आप इसे चेन रेस्टोरेंट में सस्ते में खा सकते हैं।

शाबु-शाबु मीट और सूप में बहुत तेज स्वाद नहीं होता है, इसलिए आप इसे खाने से पहले गोमा-दारे (तिल वाला डिपिंग सॉस) या पोज़ु (एक प्रकार का सिरका) में डुबा सकते हैं। इससे इसका स्वाद बढ़ जाता है। इन दिनों, चेन रेस्टोरेंट शाबु-शाबु खाने के अलग-अलग तरीके प्रचलित करते रहते हैं। कुछ रेस्टोरेंट सूप स्टॉक में सुकीयाकी-स्टाइल, टमाटर-फ्लेवर, या करी-फ्लेवर डाल देते हैं।

शाबु-शाबु भोजन के अंत में, आप सूप में उदोन या रामेन नूडल्स डाल सकते हैं। साथ ही, आप चावल और अंडे मिलाकर चावल का दलिया बना सकते हैं। भोजन के अंत में इस तरह से कार्बोहाइड्रेट मिलाने को शिमे (समाप्ति) कहा जाता है। यह शाबु-शाबु जैसे जापानी हॉट पॉट पकवान खाने की खुशियों में से एक है।

「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ぐらして食べる料理です。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、特にチェーン店などを中心に、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、炭水化物をとりまわります。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。

