

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？

มีอาหารที่อยากแนะนำให้คนชาติอื่นไหม



1. どこかい店、ありませんか？

Cando+
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。
 พังคำแนะนำเกี่ยวกับร้านอาหารที่มีผู้แนะนำแล้วสามารถเข้าใจลักษณะเฉพาะของร้านนั้นได้

1 会話を聞きましょう。

ฟังบทสนทนา

▶ おすすめの店について、4 人の人が質問しています。

คน 4 คนกำลังซักถามเกี่ยวกับร้านที่ผู้สนทนาจะแนะนำให้

(1) 店の名前は何か。a-d から選びましょう。

また、おすすめの理由は何か。ア - キから選びましょう。

แต่ละร้านชื่ออะไรบ้าง เลือกคำตอบจาก a-d และเหตุผลที่แนะนำคืออะไร เลือกตอบจาก อ-ค

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	,	,		,

(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。

ฟังอีกครั้งแล้วจดบันทึกว่าแต่ละร้านตั้งอยู่ที่ไหน ถ้าในบทสนทนาไม่ได้บอกที่ตั้งของร้าน ให้เขียน "—"

	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

ตรวจสอบคำศัพท์แล้วฟังอีกครั้ง

おれ (一般的に男性に使う 男性用) | 看板 ป้าย | この辺 แถวนี้ ละแวกนี้ | 新しく ใหม่
 できる เป็ด | 地図 แผนที่ | 送る ส่ง | このあたり แถวนี้ | 夫婦 สามีภรรยา
 知りませんでした ไม่รู้มาก่อน


 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

ฟังคลิปเสียงแล้วเติมข้อความในช่องว่างให้สมบูรณ์

A : おいしいラーメンが^た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^{へん}辺で、どこかいい店^{みせ}、ありませんか？

B : それ____、^{さいきん}最近、^{あた}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^た食べたいんですが、この^{ちか}近くに、おすすめ^{みせ}の店がありますか？

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

❗ 「なら」の^{まえ}前には、どんなことば^きが来ますか。 ➡ 文法^{ぶんぽう}ノート ①

คำที่อยู่ข้างหน้า なら เป็นคำประเภทใด

(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

ฟังบทสนทนา ① ② และ ④ อีกครั้งโดยสังเกตคัพท์และสำนวนที่ใช้



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。
ฟังและเข้าใจคำอธิบายเกี่ยวกับวิธีรับประทานอาหารได้

1 ことばの準備

เตรียมคำศัพท์

【食べ方】

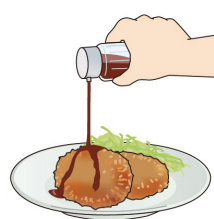
a. つける



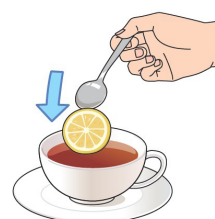
b. 混ぜる



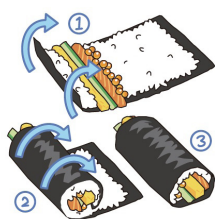
c. かける



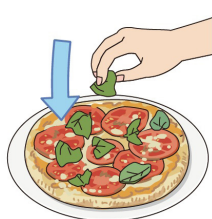
d. 入れる



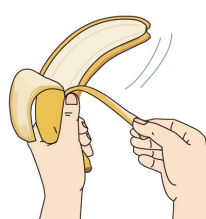
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-06

ฟังพร้อมกับดูภาพประกอบ

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-06

ฟังแล้วพูดตาม

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-07

ฟังแล้วเลือกคำตอบจาก a-g

2 かいわ 話を聞きましょう。

ฟังบทสนทนา

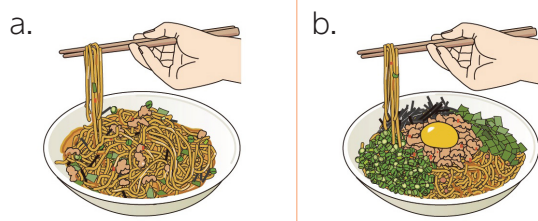
▶ 食べ方や飲み方について、説明を聞いています。

คนในเรื่องกำลังฟังคำอธิบายเกี่ยวกับวิธีรับประทานหรือวิธีดื่ม

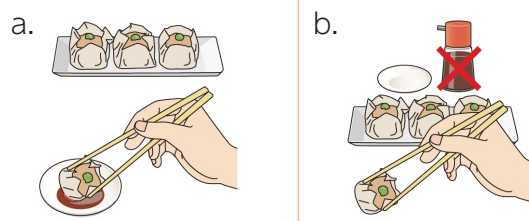
(1) どんな食べ方、飲み方をしますか。会話の内容と合っているほうに、○をつけましょう。

ตอบว่าจรับประทานอาหารหรือดื่มอย่างไร โดยเขียน ○ ข้อที่เนื้อความตรงกับบทสนทนา

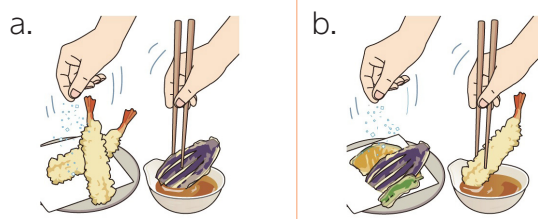
① 混ぜそば 04-08



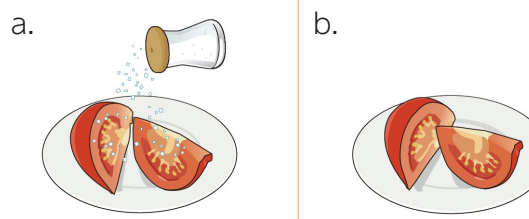
② シュウマイ 04-09



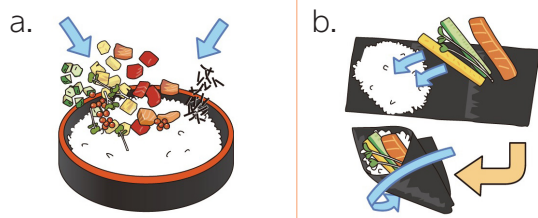
③ 天ぷら 04-10



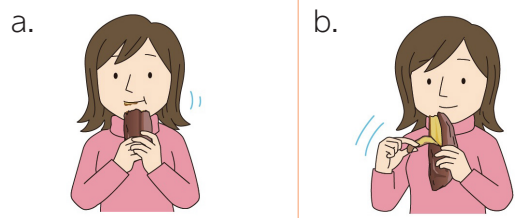
④ トマト 04-11



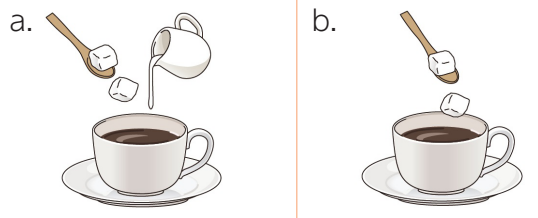
⑤ 手巻きずし 04-12



⑥ 焼きいも 04-13



⑦ コーヒー 04-14



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

ตรวจสอบคำศัพท์แล้วฟังอีกครั้ง

あじ 味が ついて いる ミ辣ชาติ | しょうゆ 醤油 | つゆ น้ำจิ้มแบบไทย | そのまま ทุกอย่างนั้นเลย | のり สาหร่าย

かわ 皮 เปื้อน หั่นที่หุ้ม แป้งที่หุ้มด้านนอก

お待たせしました ขอโทษที่ให้รอ


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。 04-15

ฟังคลิปเสียงแล้วเติมข้อความในช่องว่างให้สมบูรณ์

(混ぜそばは) よく _____ ^た 食べてください。

こちらの野菜の天ぷらは、つゆに _____ ^た 食べてください。

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

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

このトマト、^{なに} 何も _____、そのまま ^た 食べて。

A: ^や 焼きいもは、^{かわ} 皮を _____ ^た 食べますか？

B: ^{わたし} 私は、_____ ^た 食べます。

^{た かた せつめい} 食べ方の説明をするとき、^{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 ②

ใช้วิธีพูดแบบไหนตอนอธิบายวิธีรับประทาน

(2) ^{かたち ちゅうもく} 形に注目して、^{かいわ} 会話をもういちど聞きましょう。 04-08 ~ 04-14

ฟังบทสนทนาอีกครั้งโดยสังเกตศัพท์และสำนวนที่ใช้



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。

ถามและตอบคำถามเกี่ยวกับวิธีรับประทานอาหารได้

1 会話を聞きましょう。

ฟังบทสนทนา

▶ 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。

あらいさん フンさん และ ดอวกค์さん ทำงานในบริษัทเดียวกัน วันนี้ ฟนสัน และ ดอวกค์สัน จะกินชาบูชาบูเป็นครั้งแรก あらいさん จึงอธิบายวิธีกินให้คนทั้งสอง



(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

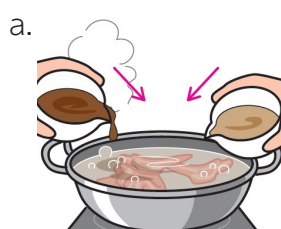
① - ③について、説明に合っているほうに、○をつけましょう。

ในขั้นแรก ฟังบทสนทนาโดยไม่ดูสคริปต์ จากนั้นตอบคำถามข้อ ①-③ โดยเขียน ○ ล้อมรอบข้อที่เนื้อหาตรงตามบทสนทนา

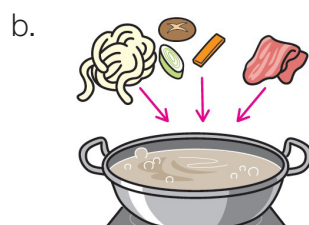
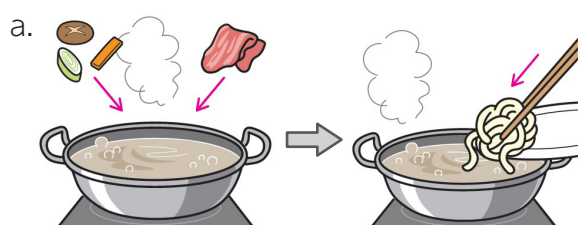
①肉を入れる



②肉を食べる



③うどんを入れる



(2) スクリプトを見ながら会話を聞きましょう。🔊 04-16

ฟังบทสนทนาพร้อมกับดูสคริปต์

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： ヘー、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。

いちど 一度に ในครั้งเดียว | そんなに ขนาดนั้น | こうやって แบบนี้ | ポン酢 น้ำจิ้มพอนส์ | ごまだれ น้ำจิ้มรสง
はくさい 白菜 ผักกาดขาว



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

ฟังคลิปเสียงแล้วเติมข้อความในช่องว่างให้สมบูรณ์

^{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。

❗ ^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

พูดอย่างไรตอนห้ามคนอื่นทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

❗ ^{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

ใช้วิธีพูดแบบไหนตอนบอกลำดับการกระทำ

(2) ^{かたち ちゅうもく} 形に注目して、^{かいわ} 会話をもういちど聞きましょう。 04-16

ฟังบทสนทนาอีกครั้งโดยสังเกตศัพท์และสำนวนที่ใช้

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。

ตั้งคำถามเกี่ยวกับวิธีรับประทานอาหารชนิดหนึ่ง

① た かた 食べ方

どうやって食べるんですか？

たれをつけて食べてください。

そのまま食べてください。

② どれがいいか

たれは、どれがいいですか？

ず ポン酢とごまだれ があります。わたしは ポン酢 が好きです。

③ してもいいか

うどんをいれ てもいいですか？

まだ、いれちゃ 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)

ฟังบทสนทนา

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

ฝึกพูดซ้ำได้อีก

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

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。

ตั้งคำถามและตอบเกี่ยวกับวิธีรับประทานอาหารของประเทศของตนหรืออาหารที่ตนรู้จัก

ถ้าไม่รู้ศัพท์หรือสำนวนภาษาญี่ปุ่นที่ต้องการใช้ ให้ลองค้นดูเอง



4. ぎょうざに似ています

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。

แนะนำอาหารในประเทศของตนเองด้วยภาษาง่ายๆ ได้ เช่น ลักษณะเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีรับประทาน ฯลฯ

1 ことばの準備

เตรียมคำศัพท์

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

ฟังพร้อมกับการภาพประกอบ

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-22

ฟังแล้วพูดตาม

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-23

ฟังแล้วเลือกคำตอบจาก a-g

ちょうりほうほう
【調理方法】

a. 切る



b. 焼く



c. 煮る



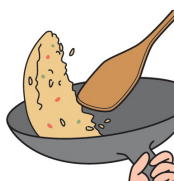
d. ゆでる



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

ฟังพร้อมกับดูภาพประกอบ

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-24

ฟังแล้วพูดตาม

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-25

ฟังแล้วเลือกคำตอบจาก a-g

2 会話を聞きましょう。

ฟังบทสนทนา

▶ 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。

คน 4 คนกำลังอธิบายเกี่ยวกับอาหารของประเทศตนในงานเลี้ยงสนัมพันธ์นานาชาติ



(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。

แต่ละคนพูดถึงอาหารใด เลือกคำตอบที่จะเขียนใน () จาก 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

()

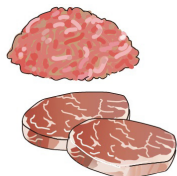
(2) もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。

ฟังอีกครั้งว่าอาหารแต่ละชนิดทำอย่างไร

1. 材料を a-f から選びましょう。

เลือกวัตถุดิบจาก a-f

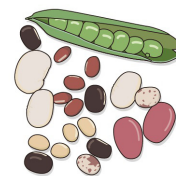
a. 肉



b. 野菜



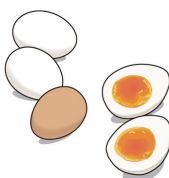
c. 豆



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。

เลือกวิธีทำอาหารจาก อ-เอ

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。

ฟังอีกครั้งว่าอาหารแต่ละชนิดกินอย่างไร เขียนคำตอบใน ()

	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	ごはん () 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

ตรวจสอบคำศัพท์แล้วฟังอีกครั้ง

かわ 皮 | เป็ลือก | หนังสือ | หุ้ม | แป้ง | หุ้ม | ด้านนอก | ゆで卵 | ไข่ต้ม | ~など | เป็นต้น | あまから 甘辛 | 辛い | เค็มๆ | หวานๆ | 固い | แข็ง

3 自分の国の料理を紹介しましょう。

แนะนำอาหารของประเทศของตน

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

ฟังบทสนทนา

(2) シャドーイングしましょう。

04-30

ฝึกพูดซ้ำได้อีก

(3) 2 の4つの料理について、紹介しましょう。

แนะนำอาหารทั้ง 4 อย่างใน 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。言いたいことばが日本語でわからないときは、調べましょう。

แนะนำอาหารของประเทศหรือท้องถิ่นของตน ถ้ามีรูปถ่ายหรือภาพประกอบ ก็ให้นำมาแสดงระหว่างการแนะนำ ถ้าไม่รู้ศัพท์หรือสำนวนภาษาญี่ปุ่นที่ต้องการใช้ ให้ลองค้นดูเอง



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。
อ่านรีวิวร้านอาหารในอินเทอร์เน็ตแล้ว สามารถเข้าใจข้อมูลต่างๆ เช่น รสชาติ ราคา ฯลฯ

1 グルメサイトの口コミを読みましょう。

ฝึกอ่านรีวิวในเว็บไซต์แนะนำอาหาร

▶ おいしい定食屋さんを探しています。

คุณกำลังหาร้านอาหารชุดที่อร่อยๆ

(1) いちばん高い評価をつけているのは、どの人ですか。

คนที่ให้คะแนนสูงสุดคือใคร

いそどり食堂 4.0 ★★★★★ (374)

長野県

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。

(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。

ทั้ง 5 คนนี้เขียนเกี่ยวกับเรื่องไหนบ้าง เลือกคำตอบจาก 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。

ฉบับที่ข้อมูลที่รู้เกี่ยวกับร้านนี้ในตาราง

a. 味	
b. 量	
c. 値段	
d. サービス・その他	



どれも ทุกอย่าง | 定食屋 ร้านขายอาหารชุด (～屋 ร้าน...)

ボリューム ปริมาณ | 満足(な) พอใจ | おばちゃん คุณป้า คุณน้า

リーズナブル (な) (ราคา)สมเหตุสมผล

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。

ถ้าเป็นคุณ จะให้ความสำคัญกับเรื่องใด



かたち ちゅうもく
形に注目

_____にことばを書きましょう。

เติมข้อความในช่องว่างให้สมบูรณ์

とてもおいしかったです_____、私には量が多かったです。

お店は新しくてきれいです_____、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

ประโยคหน้าและหลัง ก่า สัมพันธ์กันอย่างไร

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。

やすい、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？

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。

「花」っていう店で、ベトナム人の夫婦がやっていて、

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？

⑥  04-13A：焼き^やいもは、皮^{かわ}をむいて食^たべますか？B：私^{わたし}は、むかないで食^たべます。

A：へー、そうですか。

⑦  04-14A：コーヒーに砂糖^{さとう}とミルク、入^いれますか？B：砂糖^{さとう}、お願い^{ねが}します。ミルクは入^いれないでください。4. 餃子^{ぎょうざ}に似^にています①  04-26これはフェイジョア^{かていりょうり}ードです。ブラジルの家庭料理^{かていりょうり}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^{じん}はよく食^たべます。ご飯^{はん}といっしょに食^たべてください。②  04-27これはモモです。ネパール^{りょうり}の料理^{りょうり}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^たべると、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}野菜^{さい}やゆで卵^{たまご}などが入^{はい}っています。ピーナッツのソースをかけて食^たべます。このソースは甘辛^{あまから}いです。④  04-29これは中国^{ちゅうごく}のお菓子^{かし}で、麻花^{マーホア}といひます。こむ ぎ こ みず さとう い あぶら あ
小麦粉に水、砂糖などを入^いれて、油で揚げます。ちよっと固^{かた}いです。

かん 漢 じ 字 の こ と ば

1 よ い み かくにん 読んで、意味を確認しましょう。

อ่านและค้นความหมาย

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 かんじ ちゅうい よ の漢字に注意して読みましょう。

อ่านโดยสังเกตคันจิใน _____

- 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 うえ 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。

พิมพ์คำใน _____ ที่อยู่ด้านบนโดยใช้คอมพิวเตอร์หรือสมาร์ทโฟน

ぶん ぽう
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？

แถวนี้มีร้านดี ๆ ที่อยากแนะนำไหมคะ/ครับ

B: この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。

ถ้าแถวนี้ละก็ อยากแนะนำร้าน 平兵衛 ค่ะ/ครับ

- เป็นวิธีพูดเวลาตอบคำถามโดยอ้างอิงจากคำตอบของคู่สนทนา ข้อความใน N คือคำตอบสำคัญจากที่คู่สนทนาพูดมาก่อนหน้านั้น ในที่นี้ใช้ตอบเมื่อถูกถามถึงร้านที่จะแนะนำ
- 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？

รู้จักร้านราเมนอร่อย ๆ ไหมครับ

B: おいしい店なら、「千歩」だね。

ถ้าร้านราเมนอร่อย ๆ ละก็ ต้องร้าน 千步 ครับ

▶ A: 安くお昼ご飯が食べたいんですけど…。

อยากกินอาหารเที่ยงที่ราคาถูกหน่อยนะค่ะ

B: 安い店なら、「田山食堂」かな。安いし、おいしいよ。

ถ้าร้านราคาถูกละก็ อยากแนะนำร้าน 田山食堂
เพราะทั้งถูกด้วยทั้งอร่อยด้วยนะ

②

V- て、～

V- ないで、～

<วิธีการ ほうほう 方法>

こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

เมนูผักจานนี้ เวลากินให้จิ้มน้ำซอสใสด้วยนะคะ/ครับ

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

กุ้งไม่ต้องจิ้มน้ำซอสใส ให้โรยเกลือแล้วทานค่ะ/ครับ

- ใช้อธิบายวิธีกินหรือดื่มอาหาร ใช้ V-て / V-ないで เพื่อบอกว่า ทำกริยาที่ตามมาในสภาพใด
- V-て、～ ใช้เมื่อต้องการบอกว่า ทำกริยาที่ตามมาในสภาพใด
- V-ないで、～ ใช้บอกว่าทำกริยาที่ตามมาโดยไม่ทำ... วิธีผันรูปนี้คือ ない で หลังกริยารูป ナイ

- 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。
 ผักสดเวลากินให้ราดน้ำสลัดนี้ค่ะ
- ▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
 ผลไม้นี้กินได้เลย ไม่ต้องปอกเปลือกค่ะ

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。

ใส่เนื้อสัตว์มากขนาดนั้นในครั้งเดียวไม่ได้นะคะ/ครับ

- ใช้ในการห้ามคู่สนทนาไม่ให้ทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง
- V-ちゃだめです เป็นรูปย่อของ V-てはだめです เป็นภาษาพูดแบบกันเอง ถ้าเป็นกริยาที่รูป テ ลงท้ายด้วย で เช่น 飲んで หรือ 泳いで จะเปลี่ยนเป็น V-じゃ เช่น 飲んで และ 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、「飲んで」「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。
 ใส่ซอสมากขนาดนั้นไม่ได้นะคะ

▶ A：あっ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
 อ๊ะ นี่เก่าแล้ว กินไม่ได้แล้วค่ะ

B：そうなんですか。
 งั้นหรือครับ

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。

อุด้งใส่หลังจากกินเนื้อกับผักแล้วดีกว่าค่ะ/ครับ

- เป็นวิธีพูดเมื่อต้องการบอกลำดับของการกระทำให้ชัดเจน
- V-てから、～ ใช้เพื่อบอกว่าทำกริยา V ก่อน จากนั้นจึงทำกริยาตัวหลัง
- ใช้ใส่หลังกริยารูป テ

- 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。
 พิซซ่าญี่ปุ่นต้องผสมเครื่องให้เข้ากันให้ดีก่อนแล้วจึงทอดครับ

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。

ร้านใหม่และสะอาด แต่ตอนกลางวันลูกค้าแน่นค่ะ/ครับ

- ～が ใช้เชื่อมประโยค 2 ประโยคที่ขัดแย้งกัน

- ใน 『初級1』 บทที่ 5 เราได้เรียนมาแล้ว เวลาเชื่อมประโยคที่ขัดแย้งกันให้ใช้ ～けど ซึ่ง ～けど นี้มักใช้ในภาษาพูด แต่ ～が มักใช้ในภาษาเขียนหรือในสถานการณ์ที่เป็นทางการ

- 「～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。

อาหารอร่อยมาก แต่ราคาแพงไปหน่อยครับ

日本の生活
TIPS

● ラーメン ラเมน

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 食料 郷土料理



toriten とり天



kiritanpo-nabe きりたんぽ鍋



hitsumabushi ひつまぶし

それぞれの地域には、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 ไชยุ／ซอส / น้ำจิ้มแบบไทย / น้ำจิ้ม

เครื่องปรุงรสมีหลายชนิด ไชยุเป็นเครื่องปรุงรสที่ใช้ในการปรุงอาหารญี่ปุ่นมากที่สุด ทำจากถั่วเหลือง นอกจากจะใช้จิ้มเวลากินซาซิมิ หรือซูชิแล้ว ยังใช้ปรุงรสอาหารญี่ปุ่นอื่นๆ อีก

ソース เป็นคำที่ยืมมาจากคำว่า sauce ในภาษาอังกฤษ คำว่า ソース ในภาษาญี่ปุ่นจะหมายถึง "black Worcestershire sauce" ที่ใช้กินกับอาหารประเภทซุบแบ่งทอด หรือไม้ก๊อช

ชนิดเดียวกันแต่ปรับความเข้มข้นให้เข้มข้นปานกลางที่เรียกว่า 中濃ソース และซอสที่กินกับ 豚カツ (หมูซุบแบ่งทอด) ในกรณีที่ต้องการพูดถึงซอสชนิดอื่นจะต้องระบุว่าเป็นซอสชนิดใด โดยเพิ่มคำอธิบายข้างหน้าคำว่า ソース เช่น タルタルソース(tartar sauce) ピーナッツソース (peanut sauce) デミグラスソース (demiglace sauce) つゆ คือเครื่องปรุงรสที่ทำจากไชยุผสมกับน้ำสต็อกเติมเหล้าสาเกหรือเหล้ามิริน ปกติจะบรรจุอยู่ในภาชนะก้นลึก ใช้สำหรับจิ้มเวลากินเทมปุระหรือโซบะ นอกจากจะใช้จิ้มอาหารแล้ว ยังใช้ในการปรุงรสอาหารญี่ปุ่นด้วย たれ คือน้ำจิ้มเหนียวข้นที่ใส่น้ำมันในถ้วยแบนใบเล็ก นอกจาก 焼き肉のたれ "น้ำจิ้มเนื้อย่าง" ごまだれ "น้ำจิ้มงา" ที่ใช้จิ้มซาบุมิแล้ว น้ำจิ้มที่กินกับอาหารแต่ละชาติในภาษาญี่ปุ่นก็เรียกกรวมๆ ว่า たれ



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。

● てまきずし ซูชิม้วนมือ



ซูชิมีหลายประเภท หนึ่งในนั้นคือ 巻きずし (ซูชิม้วน) ซึ่งทำโดยใส่เครื่องบนข้าวสวยที่รองด้วยสาหร่ายแล้วม้วน มีหลากหลายประเภท ชนิดที่ให้ผู้กินม้วนด้วยตัวเองเรียกว่า 手巻きずし ซึ่งทำง่ายไม่เสียเวลามาก จึงนิยมนำมากินเวลาจัดปาร์ตี้ที่บ้าน เครื่องที่ใส่มิหลายชนิด นอกจากอาหารทะเลต่างๆ เช่น ปลาทูน่าสด หรือปลาแซลมอนแล้ว ยังมีแตงกวา อาโวคาโด ไข่ม้วน คัมเบียว (น้ำเต้าปรงรส) ถัวนัตโตะ เป็นต้น

すしの中でも、のりの上にご飯をのせ、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 まんเผา

焼きいも คือมันเทศที่นำไปเผาทั้งหัวด้วยไฟอ่อนๆ ถ้าเผากับหินร้อนๆ จนสุกจะเรียกว่า 石焼きいも ซึ่งมีรสหวานกว่าเผาด้วยวิธีอื่น ในญี่ปุ่นพอถึงฤดูหนาวจะมีรถบรรทุกขาย 石焼きいも คนขายจะส่งเสียงร้องเรียกลูกค้าด้วยทำนองที่เป็นเอกลักษณ์ผ่านเครื่องขยายเสียงว่า やきいも〜いしや〜きいも〜 焼きたて〜 (มันเผาครับ มันเผาด้วยหิน มันเผาร้อนๆ ครับ) เมื่อได้ยินเสียงจากรถบรรทุกขายมันเผา ก็就知道เข้าสู่ฤดูหนาวแล้ว

ในบางจังหวัดอาจไม่ค่อยมีรถบรรทุกขาย 石焼きいも แต่สามารถหาซื้อมันเผาได้จากซุ้มขาย 石焼きいも ในซูเปอร์มาเก็ตได้ มันเผาที่ขายในซูเปอร์มาร์เก็ตเกิดเผาด้วยเครื่องปิ้งไฟฟ้า มีหลายราคาขึ้นอยู่กับขนาดของหัวมัน ตั้งแต่ 500-700 เยน (เวลาจะซื้อมันเผา ถ้าไม่รู้ว่ราคาเท่าไร ก็ใช้วิธีสั่งว่า 500円分ください "ขอมันขนาด 500 เยน" ก็ได้)



「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、熱した石の中にもい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、焼きいもを売る人を見られます。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がありますが、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 しゃぶ しゃぶ しゃぶ

しゃぶしゃぶ คืออาหารชนิดหนึ่ง เวลากินจะใช้ตะเกียบคีบชิ้นเนื้อที่แฉ่งๆ ทีละชิ้น นำไปแกว่งในน้ำซุป์ที่กำลังเดือดสองสามครั้ง เนื้อที่ใช้ทำしゃぶしゃぶปกติจะใช้เนื้อวัวหรือเนื้อหมู ในแถบคันไซนิยมใช้เนื้อวัว ส่วนแถบคันโตนิยมใช้เนื้อหมู ในเขต 北陸 ใช้เนื้อปลาบรู เรียกว่า ブリしゃぶ ในความรู้สึกของ

คนทั่วไป しゃぶしゃぶ เป็นอาหารราคาถูกแพง แต่ระยะหลังนี้มีแฟรนไชส์ร้าน しゃぶしゃぶ แบบบุฟเฟ่ต์ราคาถูกเพิ่มมากขึ้น

เนื่องจากเนื้อและน้ำซุป์ しゃぶしゃぶ ไม่ค่อยมีรสชาติเท่าใดนัก เวลากิน しゃぶしゃぶ จึงมักจิ้มกับ 芝麻だれ (น้ำจิ้มรสชา) หรือ ポン酢 (น้ำส้มสายชูชนิดหนึ่ง) ระยะหลังนี้ しゃぶしゃぶ ในร้านอาหารมีการดัดแปลงน้ำซุป์ให้มีรสชาติหลากหลาย เช่น น้ำซุป์รสสุกี้ยากิ รสมะเขือเทศ รสแกงกะหรี่ เป็นต้น

หลังจากกิน しゃぶしゃぶ หมดเหลือแต่น้ำซุป์แล้ว คนญี่ปุ่นจะใส่เส้นอุด้งหรือเส้นบะหมี่ หรือใส่ข้าวกับไข่ในน้ำซุป์ที่เหลือ เพื่อให้ร่างกายได้รับคาร์โบไฮเดรต การกินอาหารหลักที่เป็นคาร์โบไฮเดรตในตอนท้ายแบบนี้เรียกว่า シメ เป็นหนึ่งในความสนุกของการกินอาหารแบบหม้อไฟทุกประเภทของญี่ปุ่นไม่เพียงแต่ しゃぶしゃぶ เท่านั้น



「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、芝麻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。