

Japanese Culture for Fun!

異文化を
楽しく学ぼう!

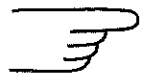
このページでは「日本」をいろいろな角度から紹介します。

This segment covers the various aspects of life in Japan.



今回のテーマは「回転寿司入門」です。

The topic today is a primer on conveyor belt sushi.



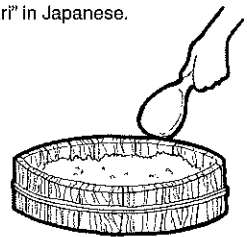
クイズ How well do you know your sushi? Take a quiz and find out.

答えは 63 ページだよ。See page 63 for the answers.

1. 寿司飯を意味する「しゃり」の由来はどれ?

Sushi rice is commonly referred to as "shari." Where does the word come from?

- ある地方では昔、炊き上がったごはんを混ぜるときに「しゃりしゃり」と声を掛けていた。
In the old days, there was a particular region in the country where people chanted, "Shari shari," as they stirred the cooked rice.
- サンスクリット語の「sarira」（遺骨、体の意）あるいは「sari」（米の意）が日本に伝わって「舍利」となった。
The word comes from "sarira," meaning body, or "sari," meaning rice in Sanskrit. It came to be known as "shari" in Japanese.
- 昔は寿司飯を食べると、「しゃりしゃり」という音がするとされていた。
People used to believe that the rice in sushi made a "shari-shari" sound in the mouth.



2. 次のことばは何を表すの?

右と左を線結びしてね。

Connect with lines the words in the left column to their correct meanings in the right column.

がり Gari
むらさき Murasaki
なみだ Namida
あがり Agari
おあいそ O-aiso

しょうゆ Soy sauce
お勘定 A check
しょうが Pickled ginger
わさび Wasabi
お茶 Tea

3. 次の漢字は何と読む?

Can you read the Kanji words below?

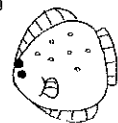
秋刀魚



海老



平目



それじゃあ早速回転寿司に行ってみよう。Let's check it out.



「へい、いらっしゃい」

Welcome to Conveyor Belt Sushi

席に着いたらまずお茶を淹れよう。テーブルの上に、湯呑み茶碗と粉茶（ティーバッグの店もある）とお湯が出る蛇口があるよ。お湯を注ぐときはやけどに注意してね。

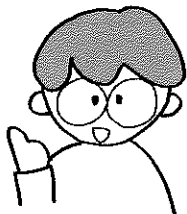
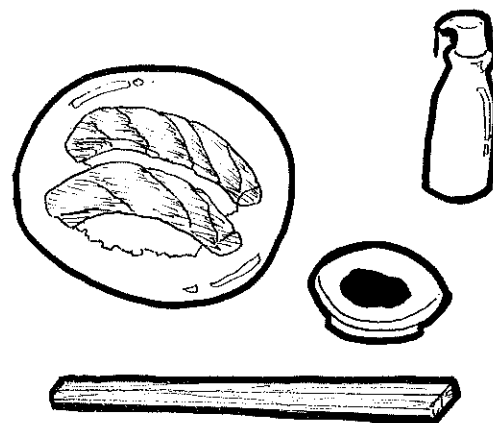
Once you get seated, serve yourself some tea. You will find a tea cup and powdered tea (or tea bags of the store) and a hot water dispenser at the table. Be careful, because the water is hot.

さあ、食べよう

You Are Now Ready to Eat

手元の小皿に醤油を注ぎ、ベルトコンベアにのっている皿を取るか、板前さんに好きなものを注文しよう。その日のお勧めを聞いてみるのもいいよ。食べるときは箸でも手でも大丈夫。醤油とわさびはつけ過ぎに注意してね。

Pour some soy sauce into a little dish on the table. Pick up the dishes of sushi you want to try off of the conveyor belt or place an order with the sushi chef. You may also want to ask for the specials of the day. You can use your fingers or chopsticks to eat, but don't use too much soy sauce or wasabi.



マルチくんのお役立ちフレーズ 寿司屋編 Multi-kun's useful expressions

「今日のおすすめは何ですか。」 (What are the specials of the day?)

「わさびぬきでお願いします。」 (I would like to have that with no wasabi, please.)



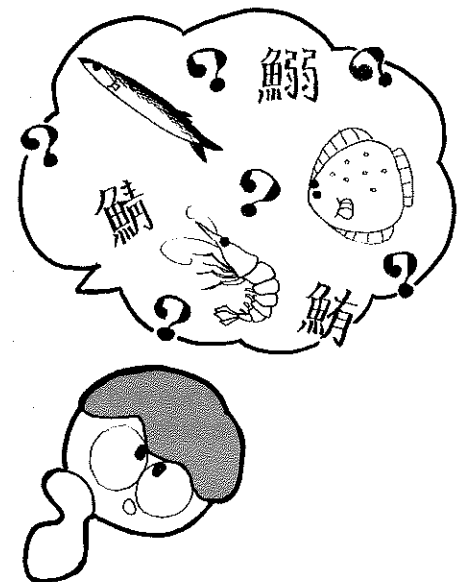
クイズの答え こた Answers to the Quiz

1. ②火葬した粒状の白骨 (サンスクリット語の「sarira」) と白米とが似ていることからつけられたとも、サンスクリット語で米を意味する「sari」が語源だとも言われているよ。

The correct answer is ②. The word "shari" is believed to originate in Sanskrit and is related to either the word "sari," meaning "rice," or "sarira," referring to pieces of bones that remain after a cremation and look like grains of white rice.

2. がりーしょうが (かじったときの音から来たと言われているんだ。)
Gari — Pickled ginger The word is said to come from the "gari-gari", the sound that pickled ginger makes in the mouth.
- むらさきー醤油 (醤油の色が紫がかったり、とか、由来にはいろいろな説があるんだって。)
Murasaki — Soy sauce There are many theories on the origin of this word. For example, the soy sauce is said to look purplish (murasaki), and hence the word.
- なみだーわさび (口に入れると辛くて涙が出るから、だとか。)
Namida — Wasabi The intense flavor of wasabi brings tears (namida) to the eyes.
- あがりーお茶 (昔は最後に出すお茶を「上がり」、最初に出すお茶を「出花」と言ったそうだよ。)
Agari — Tea The tea served at the end of a sushi meal used to be called agari (the finish), and the one served before the meal was debana (the beginning). These days, "agari" refers to any tea served at a sushi place.
- おあいそーお勘定
O-aiso — A check

3. 秋刀魚 (さんま) 秋に出回る魚で、形が刀みただから、この字が当てられたんだって。
Sanma Pacific saury is in season in the fall and has the shape of a knife.
- 海老 (えび) ひげがあって、腰が曲がっている姿が老人を連想させることから当てられたそうだよ。
Ebi A shrimp is said to look like an old man, because it is round and bent and has whiskers.
- 平目 (ひらめ) 二つの目が平らについているから名付けられたと言われているよ。
Hirame A flounder has both eyes on one side of its flat body.





寿司のネタと言えば、東京近郊の店では出される魚のほとんどは築地市場を經由して来ているんだ。築地には早朝たくさんの魚が入ってきて、「競り」と呼ばれる売買が行われる。朝早く築地に行けば、にぎやかな市場の様子が見られるよ。くわしい見学のスケジュール等は www.tsukiji-market.or.jp/ を見てね。(築地市場は2014年に豊洲に移転予定。)

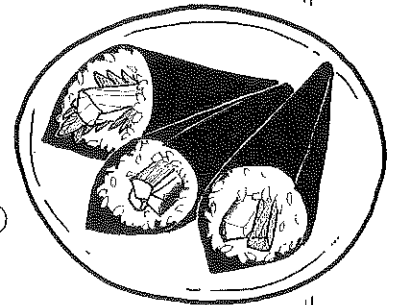
The majority of the sushi fish served in restaurants around Tokyo comes from the Tsukiji Fish Market. An enormous volume of fish is auctioned off at Tsukiji each day. Visit the market in the early morning to check out the action. See www.tsukiji-market.or.jp for the visitor's hours and how to get there. (The Tsukiji market is scheduled to move to a new location in Toyosu in 2014.)

おまけ

つく 作ってみよう！ マルチ君の手巻き寿司レシピ

Let's make temakizushi!
This is Multi-kun's special recipe.

材料 (4人前) : 米・カップ3、水・カップ3、
寿司酢 (酢・大さじ6、砂糖・大さじ4、塩・小さじ2)
具 (まぐろの赤身、刺身用いか、厚焼き卵、きゅうり、など)
手巻き用のり・16枚
(大さじ1は15ml、小さじ1は5ml、カップ1は200ml)



1. 米は、炊く30分から1時間前に洗って、ざるに上げておく。寿司酢の材料を合わせておく。
2. 炊飯器に米と分量の水を入れて炊き、炊き上がったら1の寿司酢を混ぜる。
3. 具は棒状に切る。
4. のりに2の寿司飯と3の好みの具をのせて巻く。適宜しょうゆをつけて食べる。

Ingredients (Serving:4 persons)

3 cups rice, 3 cups water, sushizu (6 tbsp vinegar, 4 tbsp sugar, and 1/3 tsp salt) ingredients (lean tuna, squid [for sashimi], omelet, cucumbers, and so on)
16 sheets nori seaweed

1. Wash the rice and drain it in a colander for 30 minutes to 1 hour before cooking. Combine the sushizu ingredients (vinegar, sugar, and salt).
2. Cook the rice and water in a rice cooker. Mix the cooked rice with the sushizu.
3. Slice the tuna, squid, omelet, and cucumbers into pieces about 8mm (1/3in) thick and 10cm (4in) long.
4. Take a sheet of nori seaweed and spread some rice on it. Place the ingredients that you like on the rice and wrap it. Dip it in soy sauce and eat.





寿司は元々東南アジアから伝わったと言われているんだ。生魚を塩と米飯で漬け込んだのが寿司の始まりだと考えられている。今の握り寿司は江戸時代の屋台で売られたのが最初なんだって。現在では高級なイメージのある寿司も、当時はファーストフードだったんだね。回転寿司はビール工場のベルトコンベアをヒントに、1958年に大阪で生まれた「元禄寿司」という店が始まりなんだって。1970年の日本万国博覧会に出店したことで、日本中に広まったんだそうだよ。

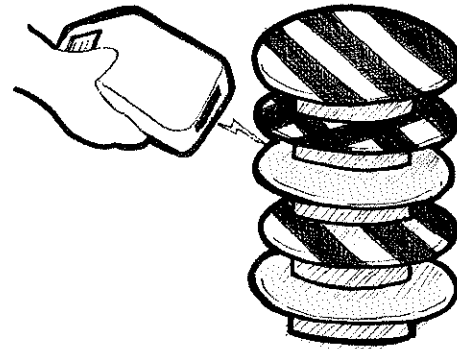
Sushi is believed to have originated in Southeast Asia, where people preserved the raw fish with salt and cooked rice. Sushi, as we know it today with pieces of fish on rice balls, was first sold on food stands during the Edo period. While people think of sushi these days as high-end cuisine, it was probably more of a fast food back then. Genroku-zushi, the very first conveyor belt sushi restaurant, was launched in Osaka in 1958 by an inventor who came up with the idea after seeing a conveyor belt at a beer factory. It had big exposure at the 1970 Japan World Exposition, where there was a food concession, it then spread nationwide.

おあいそ、お願いします

Check, Please

会計はお皿に組み込まれたチップを専用の機械で読み取り、とても簡単。(店によってはお皿を数えるところもある。) 値段ごとにお皿のデザインが違ふんだ。

When you ask for a check, a total amount for the food you have eaten will be automatically calculated by a machine that reads the IC tag embedded in each dish. (Or the server may count the number of dishes.) The design on the dish indicates the price of the food.



取材協力：廻るすしざんまい築地2号店 www.kiyomura.co.jp
AJALT thanks Mawaru Sushizanmai Tsukiji Store No. 2 (www.kiyomura.co.jp) for its assistance in developing this article.

イラスト：杉山治子 Illustrations by Haruko Sugiyama

