Legs Enjoy Learning Different Culturest

異文化を ^た楽しく学ぼう!

このシリーズは世界の人々の間で日常的によく行われている

文化・習慣を紹介するページです。

In the following article, we would like to introduce the readers to various everyday habits and customs from many other cultures.

今回は「日本のお酒」をとりあげました。 In this example, we have chosen "Japanese sake" as a topic.



っつのテーマは「お酒」!! あなたはお酒が好きですか。

This time, the topic is "O-sake"!!

Do you like sake?





お酒について

About alcoholic drinks





お酒が飲めることを「強い」、あまり飲めないことを「弱い」と言うんだよ。それから、ビジ子さんのように、いろいろなお酒を一度に飲むことを「ちゃんぽんで飲む」と言うんだ。In Japanese, "tsuyoi" also indicates that one can drink alcohol a lot, and "yowai" indicates that one cannot drink very much. Also, it is expressed "champon de nomu" that one drinks various kinds of alcohol together. (Champon is the name of a traditional dish of noodles with seafood, vegetables, and etc. from Nagasaki area in Kyushu.)

そうなんだ。 I see.



☆AJALT日本酒講座

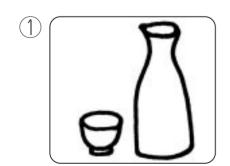
AJALT Japanese sake lesson

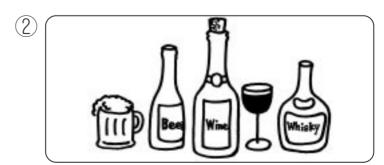


"Sake"は日本語で「酒」?「お酒」?それとも「日本酒」? Which is proper: sake, o-sake, or nihonshu in Japanese?

「酒」ということばは、日本の"sake"だけではなく、アルコールの総称としても使われます。"Sake"を洋酒などと区別して「日本酒」ともいいます。「お酒」ということばは、ていねいに言うとき使ったり、女の人がよく使ったりします。

The word *sake* is not only used for Japanese sake, but also used as a general term of alcoholic beverages. So people say *nihonshu* instead of *sake* to distinguish from other kinds of alcohol. The word *o-sake* is used when one speaks politely and is often used by women.







酒と焼酎って、どう違うんですか。 What is the difference between sake and shōchū?

さけ、じょうぞうしゃ しょうちゃうじょうりゅうしゃ 酒はふつう米と水から作られ、アル酒は醸造酒で、焼酎は蒸留酒です。酒はふつう米と水から作られ、アルコール濃度は15%ぐらいです。焼酎の原料は、麦・米・とうもろこし・さつまいもなどが主で、アルコール濃度は30~45%ぐらいです。

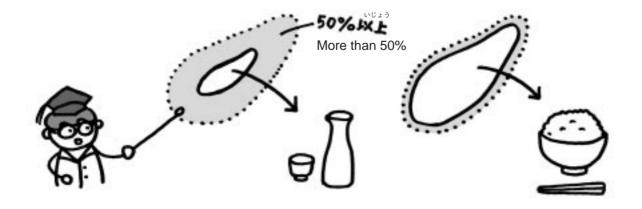
Sake is an alcoholic beverage made by fermentation, and shōchū is made by distillation. Sake is made from rice and water, and its alcoholic content is around 15%. The ingredients of shōchū are mainly barley, rice, corn or sweet potato, and its percentage of alcohol is around 30-45%.





日本酒の「大吟醸」って、何ですか。とっても高いんですけど。 What is the Japanese sake called "*daiginjō*"? It is very expensive!

玄米を50%以上けずりとって作った酒を「大吟醸酒」といいます。ふだん「ごはん」として食べている米は、玄米を約10%けずりとったものなので、「大吟醸酒」はとてもぜいたくな酒なのです。
The sake called "daiginjō-shu" is made from rice milled more than 50%. The rice people normally eat as "gohan" is milled about 10%. Therefore, "daiginjō-shu" is very luxurious sake.





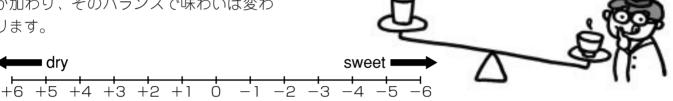
メニューにときどき書いてある「+3」 とか「-2」って何ですか。

What is the number such as "+3" or "-2" that one sometimes sees on menus?



「日本酒度」と呼ばれるもので、水に対する酒の比重です。糖分が多ければ重くなって「一」が大きくなり、少なければ「十」が大きくなります。ですから、甘から、もませいの基準にはなりますが、そこに酸度が加わり、そのバランスで味わいは変わります。

It is called "nihonshu-do" (literally means degree of Japanese sake), which is the specific gravity of sake against water. If sugar content is high, it becomes heavy and tends towards minus. If sugar is low, it tends towards plus. Therefore, it is one of standards of sweetness or dryness. But also acidity is added in it and the taste will change by balance of sugar and acidity.



☆お酒のことば Words related to sake

