

だい 第 4 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？

តើអ្នកមានម្ហូបពីប្រទេសអ្នកដែលចង់ណែនាំទៅជនជាតិផ្សេងដែរ ឬទេ?



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。
អាចស្តាប់ព័ត៌មានអំពីភោជនីយដ្ឋានដែលគេបានណែនាំ ហើយអាចយល់ពីលក្ខណៈពិសេសរបស់វា។

1 会話を聞きましょう。

ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

▶ おすすめの店について、4人の人が質問しています。
មនុស្ស ៤នាក់ កំពុងសួរអំពីហាងដែលគេណែនាំ។

(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ですか。ア-キから選びましょう。

ចូរជ្រើសរើសឈ្មោះហាងពី a ដល់ d ហើយជ្រើសរើសមូលហេតុដែលគេណែនាំហាងនោះពី អ ដល់ គ។

- a. 「みさきカフェ」
- b. 「平兵衛」
- c. 「干歩」
- 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	,	,	,	,

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。

ស្តាប់ម្តងទៀត។ ចូរកត់ត្រាថាតើទីកន្លែងនោះនៅឯណា។ ពេលគេមិនបាននិយាយពីទីកន្លែង សូមគូស — ។

	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

មើលពាក្យហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

おれ ខ្ញុំ (一般的に男性に使う ជាទូទៅជាពាក្យមនុស្សប្រុសប្រើ) | 看板 ផ្ទាំងផ្សាយ | この辺 ជុំនេះ | 新しく ថ្មី
 できる ចេះ (ហាង) | 地図 ផែនទី | 送る ផ្ញើ | このあたり នៅជិតនេះ | 夫婦 ប្តីប្រពន្ធ
 知りませんでした ខ្ញុំមិនដឹងទេ។



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
ស្តាប់សំឡេងចំពោះ៖ៗ

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(「千歩」^{せんぽ})がいちばんおいしいよ。

A : この辺^{へん}で、どこかいい店^{みせ}、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」^{あた}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」^{まえ}の前には、どんなことば^きが来ますか。 → 文法ノート①
តើនៅខាងមុខ នៅ គេប្រើពាក្យអ្វី?

(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
ពិនិត្យមើលទម្រង់ហើយស្តាប់ការសន្ទនា ① ② និង ④ ម្តងទៀត។



2. よく混ぜて食べてください

Can-do 15

料理の食べ方の説明を聞いて、理解することができる。
ស្តាប់ការពន្យល់ពីរបៀបញ្ចាំម្ហូបហើយអាចយល់នូវអត្ថន័យបាន។

1 ことばの準備 សិក្សាពាក្យ

【食べ方】

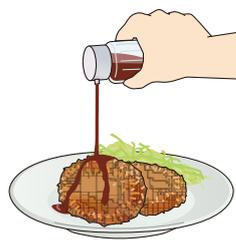
a. つける



b. 混ぜる



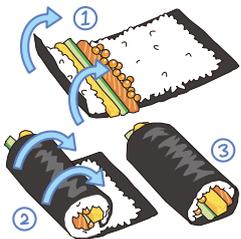
c. かける



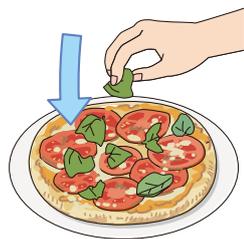
d. 入れる



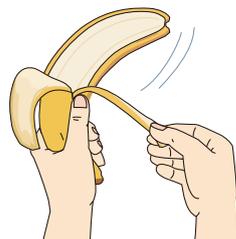
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-06
ចូរស្តាប់បណ្តើរ មើលរូបភាពបណ្តើរ។

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-06
ស្តាប់ហើយថាតាម។

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-07
ស្តាប់ហើយជ្រើសរើសពី a ដល់ g។

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

2 2 かいわをききましょう。 ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

▶ 食べ方や飲み方について、説明を聞いています。 អ្នកកំពុងស្តាប់ការពន្យល់អំពីរបៀបផឹក និងរបៀបញ្ជាំអាហារអ្វីមួយ។

(1) どのような食べ方、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。 តើមានរបៀបផឹក និងរបៀបញ្ជាំបែបណាខ្លះ? សូមគូសរង្វង់ទៅលើចម្លើយ។

1 ① 混ぜそば 04-08

a. 

b. 

2 ② シュウマイ 04-09

a. 

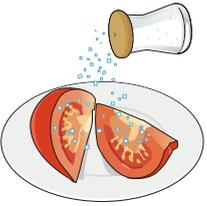
b. 

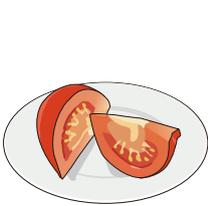
3 ③ 天ぷら 04-10

a. 

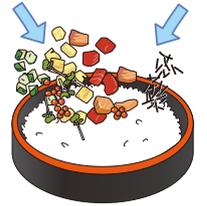
b. 

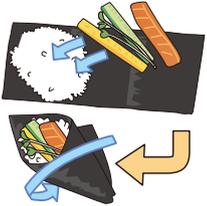
4 ④ トマト 04-11

a. 

b. 

5 ⑤ 手巻きずし 04-12

a. 

b. 

6 ⑥ 焼きいも 04-13

a. 

b. 

7 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 មើលពាក្យហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

あじ 味がついている បន្ថែមសជាតិ | しょうゆ ទឹកស៊ីអ៊ីវ | つゆ ទឹកជ្រលក់ | そのまま ទុកទាំងអ៊ីចឹង | のり សារ៉ាយ
 かわ 皮 ស្បែក
 ま お待たせしました សូមអរគុណសម្រាប់ការរង់ចាំ។



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。 04-15

ស្តាប់ហើយចំណេញចន្លោះ។

(混ぜそば^まは) 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}は、つゆに_____^た食べてください。

手巻き^{てま}ずしは、のり^{うえ}の上にご飯^{はん}と刺身^{さしみ}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、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}食べ方の説明をするとき、^{かたち つか}どんな形を使っていたか。 → ^{ぶんぽう}文法ノート ②
ពេលពន្យល់ពីរបៀបញ្ចាំអ្វីមួយ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

(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^きましょう。 04-08 ~ 04-14

ពិនិត្យមើលទម្រង់ហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។



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。
អាចសួរ និងឆ្លើយនូវសំណួរអំពីរបៀបញ្ចាំម្ហូបអាហារ។

1 会話を聞きましょう。

ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

▶ 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。

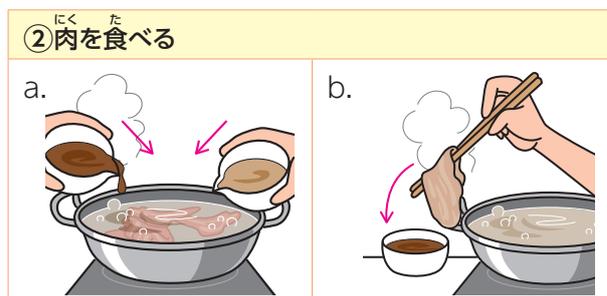
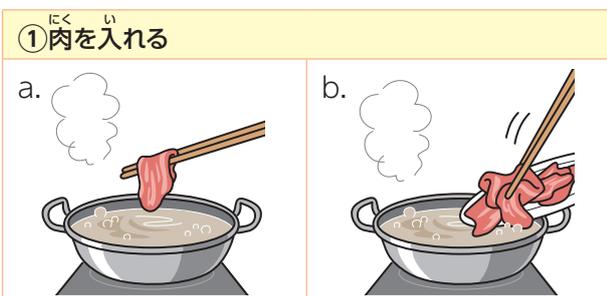
Duc, Hung និង Arai ជាអ្នកធ្វើការនៅក្រុមហ៊ុនជាមួយគ្នា។ Duc និង Hung នឹងញាំ Shabushabu ជាលើកដំបូងហើយ Arai នឹងពន្យល់ពីរបៀបញាំទៅកាន់អ្នកទាំង២។



(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。

ជំនួយស្តាប់ការសន្ទនាដោយមិនមើលអត្ថបទ រួចគូសរង្វង់លើចម្លើយដែលត្រឹមត្រូវពីក្នុង ① ដល់ ③។



(2) スクリプトを見ながら会話を聞きましょう。🔊 04-16

ចូរស្តាប់បណ្តើរ មើលអត្ថបទសន្ទនាបណ្តើរ។

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。

いちど 一度に ក្នុងពេលតែមួយ | そんなに បែបនោះ | こうやって ធ្វើដូចនេះ | ポン酢 ទឹកខ្មៅ Pon
ごまだれ ទឹកជ្រូលកំមានល្ង | 白菜 ស្ពៃបូកគោ



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。  04-17
ស្តាប់ហើយចំពេញចន្លោះ។

いちど い 一度に、そんなにたくさんお肉にくを入れ _____ ですよ。

うどんは、まだ入れ _____ 。

(うどんは) お肉にくと野菜やさいを _____、入れいましょう。

❗ してはいけないことを言うとき、どんな形かたちを使つかっていましたか。 → 文法ノート ③
ពេលនិយាយពីរឿងដែលមិនត្រូវធ្វើ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

❗ 動作の順番どうさを言うとき、どんな形かたちを使つかっていましたか。 → 文法ノート ④
ពេលនិយាយពីលំដាប់លំដោយអ្វីមួយ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

(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きましょう。  04-16
ពិនិត្យមើលទម្រង់ហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

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。
ចូរសួរពីរបៀបញ្ជីម្ហូបណាមួយ។

① ^{た かた}食べ方

どうやって^た食べるんですか？

たれをつ^たけて食べてください。
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^{わたし}があります。私は^ずポン酢^ずが好きです。

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
ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

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

(3) ^{じぶん くに りょうり し}自分の国の料理や^{りょうり}知っている料理について、^{た かた しつもん}食べ方を質問したり^{こた}答えたりしましょう。
^い言いたいことが^{にほんご}日本語でわからないときは、^{しら}調べましょう。
ចូរឆ្លើយសំណួរពីរបៀបញ្ជីអាហារប្រទេសរបស់អ្នក។ សូមស្រាវជ្រាវពាក្យពិបាកដែលអ្នកចង់ប្រើដោយខ្លួនឯង។



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。
អាចណែនាំងាយៗអំពីរបៀបញ្ចាំ គ្រឿងផ្សំ លក្ខណៈពិសេសនៃម្ហូបនៅក្នុងប្រទេសរបស់ខ្លួនបាន។

1 ことばの準備

【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

ចូរស្តាប់បណ្តើរ មើលរូបភាពបណ្តើរ។

(2) 聞いて言いましょ。🔊 04-22

ស្តាប់ហើយថាតាម។

(3) 聞いて、a-g から選びましょ。🔊 04-23

ចូរស្តាប់និងជ្រើសរើសចេញពី a ដល់ g។

【調理方法】

a. 切る



b. 焼く



c. 煮る



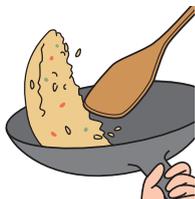
d. ゆでる



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
ចូរស្តាប់បណ្តើរ មើលរូបភាពបណ្តើរ។
- (2) 聞いて言いましょう。🔊 04-24
ចូរស្តាប់ហើយថាតាម។
- (3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-25
ស្តាប់ហើយជ្រើសរើសពី a ដល់ g ។

2 2 会話聞きましよう。
ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

▶ 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。
មនុស្ស ៤នាក់ កំពុងពន្យល់អំពីម្ហូបប្រទេសរបស់ខ្លួន ក្នុងកម្មវិធីជប់លៀងផ្លាស់ប្តូរវប្បធម៌អន្តរជាតិមួយ។



- (1) どの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。
តើម្ហូបទាំងនោះជាម្ហូបបែបណា? ចូរជ្រើសរើសចេញពី a ដល់ d ដាក់ក្នុងវង់ក្រចក។

- 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 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 ()

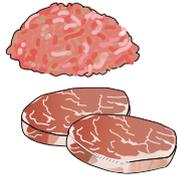
第4課 しょうゆをつけないで食べてください

(2) もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。
 ចូរស្តាប់ម្តងទៀត។ តើម្ហូបនោះធ្វើដោយរបៀបណា?

1. 材料を a-f から選びましょう。

ចូរជ្រើសរើសគ្រឿងធុំពី a ដល់ f ។

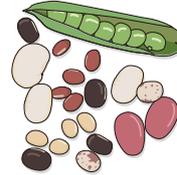
a. 肉



b. 野菜



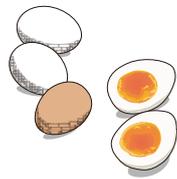
c. 豆



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。

ចូរជ្រើសរើសរបៀបធ្វើម្ហូបពី A ដល់ E ។

- 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。
 ស្តាប់ម្តងទៀតហើយ បំពេញរបៀបញ្ចាំក្នុងរង្វង់ក្រចក។

	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

មើលពាក្យហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

かわ 皮 សំបក / ស្បែក | ゆで卵 たまご ស៊ុតស្លោ | ~など ~ ជាដើម | あまから 甘辛い ផ្អែមហើយហិរ | かわ 固い រឹង

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。
 ចូរណែនាំម្ហូបពីប្រទេសរបស់អ្នក។

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 かつ
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 かつ
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
 ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

(2) シャドーイングしましょう。 (🔊) 04-30
 ស្តាប់ហើយថាតាមពីគ្រោយឱ្យទាន់សំឡេង។

(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。
 ចូរណែនាំពីម្ហូបទាំង៤មុខនៅក្នុង **២**។

(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、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、しら
調べましょう。
 ចូរណែនាំម្ហូបនៅតាមតំបន់ និងនៅក្នុងប្រទេសរបស់អ្នក។ បើមានរូបភាពសូមនិយាយបណ្តើរបង្ហាញបណ្តើរ។
 ពេលមានពាក្យមិនចេះសូមស្រាវជ្រាវ។

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。
 តើអ្នកទាំង៥កំពុងសរសេរពីចំណុចណាខ្លះ? ជ្រើសរើសចេញពី a ដល់ d ។

a. 味 あじ b. 量 りょう c. 値段 ねだん d. サービス・その他 た

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。
 កត់ចូលព័ត៌មានអំពីតំបន់នេះដែលអ្នកបានរកឃើញ។

a. 味 <small>あじ</small>	
b. 量 <small>りょう</small>	
c. 値段 <small>ねだん</small>	
d. サービス・その他 <small>た</small>	



どれも 量 りょう が多い | 定食屋 ていしょくや が多い (～屋 ～ が多い)

ボリューム ボリューム が多い 或は 満足 まんぞく (な) (多い) が多い | おばちゃん おばちゃん が多い

リーズナブル (な) (多い) リーズナブル (な) (多い) が多い

2 あなたなら、どのポイントを重視 じゅうし しますか。
 តើអ្នកផ្ដោតលើចំណុចមួយណាជាងគេ?



かたち ちゅうもく
形に注目

_____にことばを書きましょう。
ចាំបំពេញចន្លោះ៖ ១

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
តើប្លុកនៅខាងមុន និងក្រោយ ទា មានទំនាក់ទំនងបែបណានឹងគ្នា?

ちょうかい
聴解スクリプト

1. どこかいいい店、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、どこかいいい店、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 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：こうですか？

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 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 じ の こと ば

1 読んで、意味を確認しましょう。
 ចូរអាន និងពិនិត្យមើលអត្ថន័យនៃអក្សរកាន់ជំនាងក្រោមនេះ៖

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 _____ の漢字に注意して読みましょう。
 ចូរអានដោយយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើអក្សរកាន់ជំនាងក្នុង_____។

- 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、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 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。
 សូមសាកល្បងវាយអក្សរកាន់ជំនាងនៅខាងលើបន្ទាត់ចូលទូរស័ព្ទដៃ ឬកុំព្យូទ័រ។

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？
មានហាងចុងណែនាំ នៅជិតនេះទេ?

B: この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。
បើនិយាយពីភោជនីយដ្ឋានដែលនៅជិតនេះ ខ្ញុំចង់ណែនាំហាង Heibe ។

- នេះជាសំនួរប្រើពេលដកស្រង់យកពាក្យរបស់ដៃគូមកឆ្លើយនឹងសំណួរ។ N គឺជាពាក្យគន្លឹះដែលដៃគូបាននិយាយ។ ក្នុងឧទាហរណ៍នេះគេប្រើនៅពេលឆ្លើយទៅនឹងសំណួរដែលទាក់ទងនឹងការណែនាំភោជនីយដ្ឋាន។

• 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？
តើអ្នកស្គាល់ហាងណាមានមី ramen ភ្ជាប់ទេ?

B: おいしい店なら、「千歩」だね。
ហាងមីramenដែលភ្ជាប់គឺហាងមួយឈ្មោះ:Sempo។

▶ A: 安くお昼ご飯が食べたいんですけど…。

ខ្ញុំចង់ញ៉ាំអាហារថ្ងៃត្រង់ដែលថោក

B: 安い店なら、「田山食堂」かな。安いし、おいしいよ。

បើអ្នកចង់ញ៉ាំអាហារដែលថោមខ្ញុំចង់ណែនាំហាង Tayama shokudo ព្រោះទីនោះភ្ជាប់ហើយថោក។

2

V-て、～

V-ないで、～

< មធ្យោបាយ ほうほう >

こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

សូមញ៉ាំTempuraបន្លែនៅទីនេះដោយជ្រលក់ជាមួយទឹកជ្រលក់របស់ tempura។

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

Tempura បង្កាសូមញ៉ាំដោយរោយអំបិល។ កុំជ្រលក់ទឹកជ្រលក់របស់ tempura។

- នេះជាសំនួរប្រើពេលពន្យល់ពីរបៀបដឹក ឬរបៀបញ្ជាំអ្វីមួយ។ V-て / V-ないで ប្រើដើម្បីនិយាយស្ថានរបស់អ្នកស្តាប់ ពេលមុនពេលធ្វើជំហានបន្ទាប់ទៀត។

- V-て、～ ប្រើពេលគេត្រូវរក្សាស្ថានភាពនោះឱ្យនៅដដែលហើយធ្វើជំហានបន្ទាប់។

- V-ないで、～ ប្រើពេលគេត្រូវបញ្ឈប់ស្ថានភាពរបស់គេសិនទើបធ្វើជំហានបន្ទាប់។ សូមភ្ជាប់ជាមួយកិរិយាសព្ទទម្រង់ 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。

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。
 ចំពោះសាឡាត់សូមញ៉ាំក្រោយស្រូបទឹកជ្រលក់រួច។
- ▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
 ផ្លែឈើនេះអាចញ៉ាំបានទាំងបែបនេះដោយមិនចាំបាច់បកសំបក។

3 V- ちゃだめです

いちど、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。
សូមកុំដាក់សាច់ច្រើនក្នុងពេលតែមួយអី។

- នេះជាសំនួនប្រើដើម្បីនិយាយពីរឿងអ្វីមួយដែលមិនត្រូវធ្វើ។
- V- ちゃだめです ជាទម្រង់បង្រួមមកពីទម្រង់ V- てはだめです ហើយវាជាទម្រង់ប្រើក្នុងភាសានិយាយ។ កិរិយាសព្ទទម្រង់ テ ដែលប្តូរទៅជា V- で ដូចជា 泳いで និង 飲んで អាចប្រែទៅជាទម្រង់ V- じゃ ដូចជា 泳いじゃ និង 飲んじゃ ជាដើម។
- 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。
 កុំចាក់ទឹកស៊ីអ៊ីវច្រើនបែបនេះ។
- ▶ A: あっ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
 អូ របស់នេះយូរហើយ សូមកុំញ៉ាំ។
- B: そうなんですか。
 អ៊ីចឹងឬ?

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。
សូមដាក់ Udon ចូលបន្ទាប់ពីញ៉ាំបន្លែ និងសាច់រួច ។

- សំនួននេះប្រើពេលពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់ពីលំដាប់នៃសកម្មភាព។
- V- してから、～ និយាយអំពីសកម្មភាពនៃ V ជាដំបូង បន្ទាប់ពីនោះនិយាយអំពីសកម្មភាពបន្ទាប់។
- វាក្លាប់ជាមួយកិរិយាសព្ទទម្រង់ 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。
 Okonomiyaki ដំបូងលាយគ្រឿងផ្សំបន្ទាប់មកចៀន។

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。
ហាងនេះថ្មីហើយស្អាតទៀតប៉ុន្តែនៅពេលថ្ងៃត្រង់គឺមានមនុស្សច្រើនណាស់។

- 「～が」 ប្រើនៅពេលភ្ជាប់ឃ្លា២ដែលមានលក្ខណៈផ្ទុយគ្នា។
- នៅក្នុងមេរៀនទី៥ភាគ១ អ្នកបានរៀនរួចមកហើយអំពីការប្រើប្រាស់「～けど」 នៅពេលបង្ហាញពីភាពផ្ទុយគ្នា។ 「～けど」 ត្រូវបានប្រើនៅក្នុងភាសានិយាយច្រើន។ ផ្ទុយពីនេះ 「～が」 ត្រូវបានប្រើច្រើនក្នុងភាសាសរសេរ និងភាសាផ្លូវការ។
- 「～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。
ម្ហូបនេះឆ្ងាញ់ណាស់ប៉ុន្តែតម្លៃថ្លៃបន្តិច។

日本の生活 TIPS

● ラーメン វ៉មែន

វ៉មែន ត្រូវបានកែច្នៃទៅជាម្ហូបជប៉ុនដោយយកអាហារសរសៃរបស់ចិនធ្វើជាមូលដ្ឋាន។ បច្ចុប្បន្នវ៉មែនត្រូវបានសាយភាយពេញពិភពលោក ។

មីខុសៗ គ្នាទៅតាមរសជាតិដែលដាក់ក្នុងស៊ុបដូចជា *Shoyu Ramen* (មីរសជាតិទឹកស៊ីអ៊ីវ) *Shio Ramen* (មីរសជាតិអំបិល) *Miso Ramen* (មីរសជាតិ *Miso*) ជាដើម។ ម្យ៉ាងវិញទៀត មីដែលមានស៊ុបចម្រាញ់ពីឆ្អឹងជ្រូកគេហៅថា *Tonkotsu Ramen* (មីឆ្អឹងជ្រូក)។

នៅគ្រប់តំបន់ទូទាំងប្រទេសជប៉ុនមាន (មីប្រចាំតំបន់) ដែលមានលក្ខណៈពិសេសក្នុងតំបន់នោះ។ ឧទាហរណ៍ មីហាកាតា (*Hakata Ramen*) នៅខេត្ត *Fukuoka* ដែលមានលក្ខណៈពិសេសទឹកស៊ុបឆ្អឹងជ្រូក និងសរសៃមីតូចៗ។ មីសាប៉ូប៊ូរ៉ូ (*Sapporo Ramen*) នៅតំបន់ *Sapporo* កោះ *Hokkaido* ប្រើស៊ុប *Miso* ដែលដាក់ប៊ីរ និងពោត មី *Kitakata* នៃខេត្ត *Fukushima* មានទឹកស៊ុបរសជាតិទឹកស៊ីអ៊ីវស្រាលៗ ហើយសរសៃមីធំៗញាញាញាជាលក្ខណៈពិសេសរបស់មីនេះ។



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。

● 郷土料理 អាហារប្រចាំតំបន់



toriten とり天

kiritanpo-nabe きりたんぼ鍋

hitsumabushi ひつまぶし

នៅគ្រប់តំបន់ក្នុងប្រទេសជប៉ុនមានម្ហូបល្បីប្រចាំតំបន់នោះ ដែលជាផ្នែកមួយនៃភាពរីករាយសម្រាប់ដំណើរកម្សាន្ត។ ពាក្យ *Toriten* ដែលមាននៅក្នុងសៀវភៅនេះ គឺជាសាច់មាន់បំពង (*Tempura*) ដែលជាម្ហូបល្បីនៅខេត្តអូយតា (*Oita*)។ ក្រៅពីនោះ ម្ហូបក្នុងស្រុកដែលល្បីនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន មានជាច្រើនដូចជា *Kiritanpo-nabe* (ស៊ុបប្រហិតម្សៅអង្ករជាមួយសាច់មាន់ និងបន្លែ) នៃខេត្ត *Akita*, *Hitsumabushi* (អន្លង់អាំងទឹកស៊ីអ៊ីវ) នៃខេត្ត *Nagoya*, *Sanuki-udon* (គុយទារដែលមានសរសៃធំ) នៃខេត្ត *Kagawa*, *Champon* (មីគ្រឿងសមុទ្រដែលមានបន្លែច្រើនមុខ) នៃខេត្ត *Nagasaki*, *Gooya chanpuruu* (ឆាប្រុះ) នៃកោះ *Okinawa* ជាដើម។ មុខម្ហូបណាក៏ដោយក៏ធ្វើឡើងដោយគ្រឿងផ្សំនៅក្នុងតំបន់នោះ ហើយក៏បានផ្ទេរបន្តទៅប្រជាជនក្នុងតំបន់ផងដែរ។

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 **ទឹកស៊ីអ៊ី / ទឹកជ្រលក់ / ទឹកជ្រលក់មី / ទឹកជ្រលក់សាច់អាំង**

ចំពោះគ្រឿងផ្សំសជាតិដែលដាក់ក្នុងម្ហូបមានច្រើនប្រភេទ។

ទឹកស៊ីអ៊ី *Shoyu* ត្រូវបានធ្វើឡើងពីសណ្តែកសៀងដែលជាគ្រឿងផ្សំសជាតិម្យ៉ាងត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាញឹកញាប់។ ក្រៅពីការជ្រលក់ដោយផ្ទាល់ពី *Sashimi* និង *Sushi* និង *Sashimi* ក៏ត្រូវបានយកទៅផ្សំសជាតិជាមួយម្ហូបផ្សេងទៀតដែរ។

Soosu គឺជាពាក្យមួយដែលចេញមកពីភាសាអង់គ្លេស *Sauce* ប៉ុន្តែប្រសិនបើនិយាយថា *Soosu* (ទឹកជ្រលក់) តែមួយពាក្យជាភាសាជប៉ុន គឺសំដៅ



ទៅលើទឹកជ្រលក់ពណ៌ខ្មៅដែលចាក់លើអាហារបំពងដូចជា *Tonkatsu*។ ប្រសិនបើនិយាយពីទឹកជ្រលក់ក្រៅពីនេះទៀតអ្នកចាំបាច់ត្រូវដាក់ពាក្យបន្ថែមនៅខាងមុខ (~*Soosu*) មានដូចជា ទឹកជ្រលក់ដែលធ្វើពីខ្លឹមបារាំង និងពងមាន់ស្បោរ (*Tarutaru soosu*) ទឹកជ្រលក់ សណ្តែកដី (*Pinattsu soosu*) និងទឹកជ្រលក់ពណ៌ត្នោត (*Demigurasu soosu*) ជាដើម។

Tsuyu ផ្សំឡើងពីទឹកស៊ីអ៊ី និងទឹកស៊ីប ស្រាស និង *Mirin* (ស្រាសម្រាប់ធ្វើម្ហូប) និងគ្រឿងផ្សំដទៃទៀត។ នៅពេលញាំ *Tempura* និង *Soba* គេញាំដោយជ្រលក់ជាមួយ *Tsuyu* ដែលដោយដាក់ក្នុងចានដែលមានជម្រៅជ្រៅ ហើយត្រាំរបស់នោះ ហើយយកមកញាំ។ មិនត្រឹមតែជ្រលក់ដោយផ្ទាល់ជាមួយម្ហូបនោះទេ *Tsuyu* ក៏ត្រូវបានប្រើជាគ្រឿងផ្សំសជាតិដែរ។

Tare ជាទឹកជ្រលក់មួយប្រភេទដែលមានរសជាតិខ្លាំង។ ក្រៅពីទឹកជ្រលក់សាច់អាំង (*Yakiniku no tare*) និងទឹកជ្រលក់ដែលមានដាក់ល្អ (*Gomadare*) ដែលជាទឹកជ្រលក់របស់ *Shabu shabu* និងទឹកជ្រលក់សាច់អាំង (*Yakiniku no tare*) ទឹកជ្រលក់ម្ហូបរបស់ប្រទេសផ្សេងទៀតក៏ត្រូវបានហៅថា *Tare* ដែរ។

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。

● 手巻きずし (Sushi ម្ហូបដោយដៃ)



នៅក្នុងចំណោម *Sushi* មាន *Sushi* ដែលដាក់បាយលើ *Nori* បន្ទាប់មកដាក់គ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ ហើយម្ហូបហៅថា *makizushi* (*Sushi* រមូរ)។ នៅក្នុងចំណោម *Sushi* រមូរ មាន *Sushi* ដែលអ្នកញាំម្ហូរលើដៃដូចខ្លួនឯងហៅថា *Temakizushi* (*Sushi* ម្ហូបដោយដៃ)។

Temakizushi ជាម្ហូបមួយដែលមានប្រជាប្រិយភាពក្នុងកម្មវិធីជប់លៀងនៅផ្ទះដោយសារវាងាយស្រួលធ្វើ និងមិនចំណាយពេលច្រើន។ គ្រឿងផ្សំរបស់ *Temakizushi* ក្រៅពីគ្រឿងសម្រុទ្ធដូចជា ត្រី *Maguro* ត្រី *Salmon* និង បង្កា មានត្រសក់ ផ្លែប៊ឺរ ស៊ីតចៀន *Kanpyoo Natto* ផងដែរ។

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。

● 焼きいも ជំឡូងដុត



ជំឡូងដុតគឺ ជាអាហារដុតដែលយកជំឡូងមួយក្នុងមួយយ៉ាងធ្វើតាមវិធីដែលចំណាយពេល ច្រើនដោយប្រើភ្លើងតិចៗ ខ្សោយ។ ការដុតកម្ដៅជំឡូងដោយប្រើថ្នាំគេហៅថា *Ishiyaki-imo* ហើយវិធីនេះត្រូវបានគេនិយាយថាពិតជាធ្វើឱ្យរសជាតិ និងភាពផ្អែមរបស់ជំឡូងកើនឡើងជាង ការដុតធម្មតា។ នៅប្រទេសជប៉ុនពេលរដូវរងារ គេតែងឃើញអ្នកលក់ជំឡូងដុតដោយឡាន ដែលមានរៀបចំសម្ភារៈដុតដោយប្រើថ្នាំនៅលើនោះស្រាប់។ ដែលដឹកដោយឡានដឹកទំនិញ ជាដើម ដែលមានរៀបចំតុបតែងជាស្រេច។ រថយន្តនោះ បើកយឺតៗ បណ្ដើរដោយមានចាក់នូវ សម្លេងថា *Yaki-imo~ishiya~kiimo~yakitate~* (ជំឡូងដុត~ជំឡូងដុតដោយថ្នាំ~ឆ្អិនហើយ) បណ្ដើរ ហើយនៅក្នុងទីក្រុងនេះក៏បានក្លាយទៅជាកំណាព្យនៅរដូវរងារដែរ។ ប៉ុន្តែនៅតំបន់ ផ្សេងៗ ថ្មីៗនេះឡានលក់ជំឡូងដុតដោយថ្នាំបានថយចុះ ហើយជំនួសដោយមកវិញនូវការលក់នៅផ្សារទំនើប នៅកន្លែងលក់អាហារ ដែលមានស្តង់ជំឡូងដុតដែលប្រើដោយម៉ាស៊ីនដុតជំឡូងដោយអគ្គិសនី។ ជំឡូងមួយ តម្លៃប្រហែលពី ៥០០យ៉េន ទៅ ៧០០យ៉េន ខុសគ្នា ទៅតាមទំហំ។ ពេលអ្នកចង់ចំណាយតិចសូមនិយាយថា "សូមឱ្យជំឡូងតម្លៃ ៥០០យ៉េន"។



「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)。

● シャブシャブ ស៊ីប Shabu-shabu

Shabu-shabuគឺជាអាហារដែលញ៉ាំដោយការចាប់សាច់ បន្លែស្លឹកៗដោយចង្កឹះយកទៅជ្រលក់ក្នុងទឹកស៊ីបដែលពុះ ។ សាច់ដែលប្រើសម្រាប់ញ៉ាំ Shabu shabu ជាធម្មតាគឺសាច់គោ ឬសាច់ជ្រូក។ នៅតំបន់កាន់សៃ (Kansai) ភាគច្រើនគេប្រើសាច់គោ ឯនៅតំបន់កាន់តូ (Kanto) ប្រើសាច់ជ្រូក។ នៅតំបន់Hokuriku មាន Burishabu ដែលប្រើសាច់ត្រីBuri។ Shabu shabu ត្រូវបានគិតថាជាអាហារប្រភេទលំដាប់ខ្ពស់ ប៉ុន្តែថ្មីៗនេះ សាខាហាង *Shabu shabu* ដែលអាចញ៉ាំបានតាមចិត្ត ក្នុងតម្លៃថោកកើនឡើងច្រើនដែរ។



ដោយសារសាច់ *Shabu shabu* និងទឹកស៊ីបមិនសូវមានរសជាតិ ជាធម្មតាគេត្រូវញ៉ាំដោយជ្រលក់ជាមួយទឹកជ្រលក់ល្អ ឬទឹកជ្រលក់ ទឹកខ្លះ។ ប៉ុន្តែថ្មីៗ ជាពិសេសនៅតាមហាងសាខា របៀបញ៉ាំ *Shabu shabu* ដែលទឹកស៊ីបមានបន្ថែមរសជាតិដូចជា រសជាតិបែប *Sukiyaki* រសជាតិប៉េងប៉ោះ រសជាតិការីមានការកើនឡើង។

ចុងក្រោយនៃការញ៉ាំ *Shabu shabu* ស៊ីបដែលនៅសល់ដាក់មី *Udon* ហើយដាក់បាយ និងពងមាន់ចូលធ្វើជាបបរជាដើមដែលអាច ទទួលបាននូវជាតិ កាបូអ៊ីដ្រាត។ មិនត្រឹមតែ *Shabushabu* ប៉ុណ្ណោះទេ ការញ៉ាំបបរផ្សេងៗដើម្បីបន្ថែមសារជាតិ កាបូអ៊ីដ្រាត ពេលញ៉ាំ អាហារនេះហើយហៅថា *Shime* ។

「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つとなっています。