

だい 第 12 課

べんとう  
お弁当、おいしそうですね

? 日本にほんの食べ物たべものを食べたたことがありますか? どうでしたか?  
តើអ្នកធ្លាប់ញ៉ាំម្ហូបជប៉ុនដែរឬទេ? តើសំណិតដូចម្តេចដែរ?



1. 辛からそうな料理りょうりですね

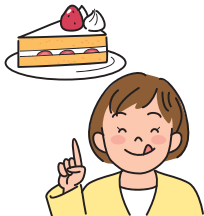
Can-do 39

食べ物たべものを見て、見た目みから感めじた印象かんいんしょうを言いうことができる。  
អាចនិយាយពីចំណាប់អារម្មណ៍តាមការមើលឃើញរបស់ខ្លួនទៅលើអាហារណាមួយ។

1 ことばの準備 じゆんび  
សិក្សាពាក្យ

あじ  
【味】

a. 甘あまい



b. 辛からい



c. すっぱい



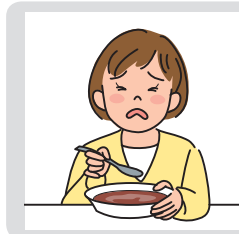
d. しょっぱい



e. 苦にがい



f. 味がこい あじ



g. 味がうすい あじ



h. おいしい



i. まずい



(1) 絵えを見みながら聞ききましょう。 12-01

ស្តាប់រូបភាព មើលរូបភាពរូបភាព។

(2) 聞きいて言いいましょう。 12-01

ស្តាប់ហើយថាតាម។

(3) 聞きいて、a-i 从小えらびましょう。 12-02

ស្តាប់ហើយជ្រើសរើសពី a ដល់ i។



第12課 お弁当、おいしそうですね

2 2 かいわ 話を聞きましょう。  
ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

▶ 職場の昼休みに、ほかの人が持って来た食べ物を見て話しています。  
មនុស្ស៤នាក់កំពុងនិយាយពីអាហាររបស់អ្នកផ្សេងដែលគេបានឃើញ។

(1) 味について言うとき、どんなことばを使っていますか。1 の a-i から選びましょう。  
ពេលនិយាយពីរសជាតិ តើគេប្រើពាក្យបែបណា? ចូរជ្រើសរើសពី a ដល់ i ក្នុងចំណុចទី ១ ។

<p>① お弁当  12-03</p> 	<p>② カレー  12-04</p> 	<p>③ チョコレートバナナ クリームラテ  12-05</p> 	<p>④ みかん  12-06</p> 

(2) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。  12-03 ~  12-06  
មើលពាក្យហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

庭 សួនច្បារ | とれる បេះ



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よう。🔊 12-07  
ស្តាប់សំឡេងចំពេញចន្លោះ។

A : そのお弁当べんとう、おいし\_\_\_\_\_ですね。

B : あ、これですか? \_\_\_\_\_ですよ。

A : それ、辛から\_\_\_\_\_料理りょうりですね。

B : 私わたしの国くにのカレーです。あまり\_\_\_\_\_ですよ。

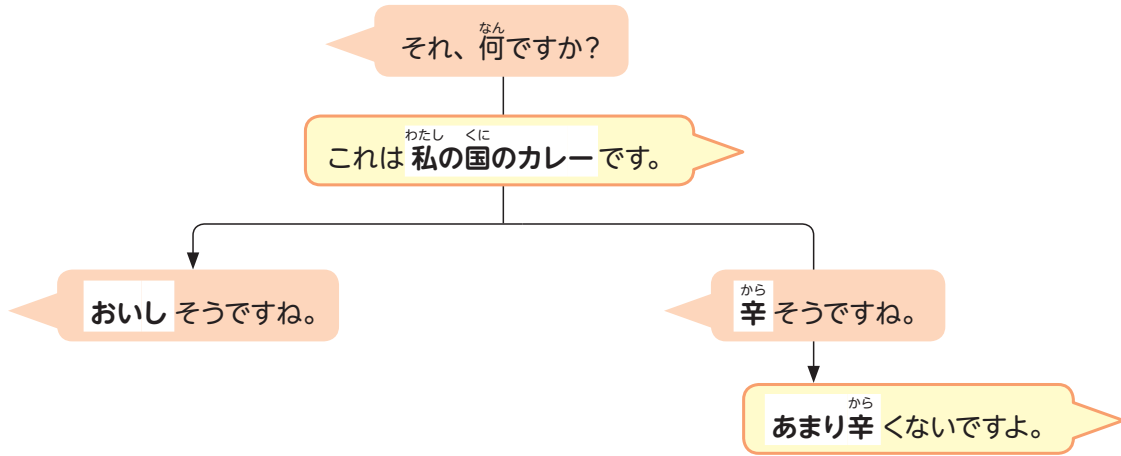
へー、甘あま\_\_\_\_\_ですね。

まだ、ちょっとすっぱ\_\_\_\_\_ですね。

❗ 見た目みの印象めいんしょうを言うとき、どんな形かたちを使つかっていましたか。➡ 文法ぶんぽうノート ① ②  
ពេលនិយាយពីចំណាប់អារម្មណ៍តាមរយៈការមើលឃើញ 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。🔊 12-03 ~ 🔊 12-06  
ពិនិត្យមើលទម្រង់រួចស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

3 た べ 物 の いんしやう はな 食べ物 の 印象 を 話 し ま し ょ う 。  
ចូរនិយាយពីចំណាប់អារម្មណ៍ទៅលើម្ហូបអាហារ។



- (1) 会話を聞きましょう。 <sup>かいわ き</sup> 12-08 12-09  
ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។
- (2) シヤドーイングしましょう。 12-08 12-09  
ស្តាប់ហើយថាតាមពីក្រោយឱ្យទាន់សំឡេង។
- (3) 2 的会話を内容で、練習しましょう。 <sup>かいわ ないよう れんしゆ</sup>  
អនុវត្តការសន្ទនាដោយលើកយកលំនាំនៃការសន្ទនាក្នុងចំណុចទី 17 ។

みんなで食事をしています。お互いの料理について話しましょう。 <sup>しょくじ たが りようり はな</sup>  
ចូរជើរតួសន្ទនា។ អ្នកទាំងអស់គ្នាកំពុងញ៉ាំអាហារជាមួយគ្នា។ ចូរជជែកគ្នាអំពីម្ហូបអាហារដែលកំពុងញ៉ាំ។



## 2. あま 甘くておいしいですね

Can-do 40

食べ物をすすめられたとき、食べて感想を言うことができる。  
អាចនិយាយពីចំណាប់អារម្មណ៍បន្ទាប់ពីញ៉ាំអាហារដែលគេបានណែនាំឱ្យ។

### 1 1 会話を聞きましょう。 ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

▶ 4人の人が、ほかの人と一しょにご飯を食べています。  
មនុស្ស៤នាក់កំពុងញ៉ាំបាយជាមួយនឹងមនុស្សម្នាក់ទៀត។

(1) ①-④を食べた人は、それについてどう言っていますか。メモしましょう。  
ចូរកត់ចំណាំ ①-④ ពីអ្វីដែលពួកគេនិយាយបាននិយាយពីអាហាររបស់គេ។

	①  12-10	②  12-11	③  12-12	④  12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すき焼き
どう?				なま たまご 生の卵

### (2) もういちど聞きましょう。

さらにすすめられたとき、どうしましたか。食べるときは○、食べないときは×を書きましょう。  
ស្តាប់ម្តងទៀត។ ពេលត្រូវបានគេប្រាប់ឱ្យញ៉ាំថែមទៀត តើអ្នកទាំងនោះឆ្លើយដូចម្តេច?  
បើគេញ៉ាំថែមចូរគូសរង្វង់មូល នៅមិនញ៉ាំថែមចូរគូសខ្ទែង។

	①  12-10	②  12-11	③  12-12	④  12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すき焼き
食べた?			—	

### (3) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。 12-10 ~ 12-13 មើលពាក្យហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

もう1つ ថែមមួយទៀត | お腹がいっぱい ផ្អែក | どんどん កាន់តែច្រើនឡើង។



かたち ちゅうもく  
形に注目

(1) 音声<sup>おんせい</sup>を聞いて、<sup>き</sup>\_\_\_\_\_にことば<sup>か</sup>を書きましよう。🔊 12-14  
ស្តាប់សំឡេងសំឡេងៗ

たまごや<sup>たまごや</sup>  
(卵焼き) \_\_\_\_\_ おいしいですね。

うめぼし<sup>うめぼし</sup>  
(梅干し) \_\_\_\_\_、ちょっと<sup>にがて</sup>苦手です。

よかったら、この<sup>たまごや</sup>卵焼き、<sup>た</sup>食べて\_\_\_\_\_。

うめぼし<sup>うめぼし</sup>、<sup>た</sup>食べて\_\_\_\_\_？

\_\_\_\_\_ どうですか？

\_\_\_\_\_ <sup>た</sup>食べる？

じゃあ、もう<sup>ひと</sup>1つ\_\_\_\_\_。

\_\_\_\_\_ ですよ。もうお腹が<sup>なか</sup>\_\_\_\_\_ ですよ。

! <sup>かんそう</sup>感想を言うとき、<sup>い</sup>どんな<sup>かたち</sup>形を<sup>つか</sup>使っていましたか。 ➔ <sup>ぶんぽう</sup>文法ノート ③

ពេលបង្ហាញពីចំណាប់អារម្មណ៍ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

! <sup>た</sup>食物を<sup>もの</sup>すすめるとき、<sup>い</sup>どう<sup>い</sup>言っていましたか。 ➔ <sup>ぶんぽう</sup>文法ノート ④

ពេលដែលធ្វើការណែនាំពីរបស់ញ៉ាំ តើប្រើសំនួរអ្វី?

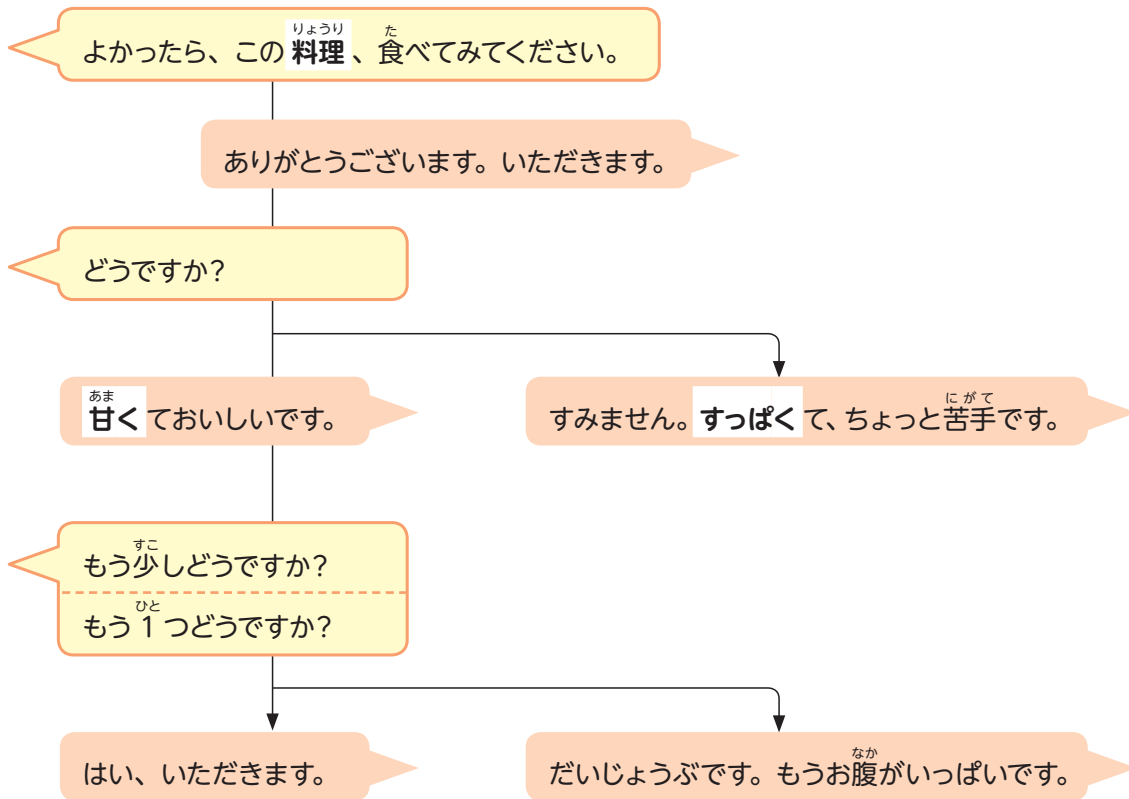
! <sup>う</sup>すすめ<sup>ことわ</sup>を受けるとき/断るとき、<sup>い</sup>どう<sup>い</sup>言っていましたか。

ពេលដែលយល់ស្របឬបដិសេធសំណើអ្វីមួយ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

(2) <sup>かたち</sup>形に<sup>ちゅうもく</sup>注目して、<sup>かいわ</sup>会話を<sup>き</sup>もういちど聞きましょう。🔊 12-10 ~ 🔊 12-13

ពិនិត្យទម្រង់ហើយស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

2 食べ物の感想を言いましょう。  
ចូរនិយាយពីចំណាប់អារម្មណ៍របស់អ្នកទៅលើអាហារ។



(1) 会話を聞きましょう。 12-15 12-16 12-17  
ចូរស្តាប់ការសន្ទនា។

(2) シャドーイングしましょう。 12-15 12-16 12-17  
ស្តាប់ហើយថាតាមពីក្រោយឱ្យទាន់សំឡេង។

(3) ロールプレイをしましょう。  
ふたりでいっしょに食事をしています。1人が食べ物をすすめましょう。もう1人は、食べた感想を言いましょう。食べ物は、お互いが知っているものにしましょう。  
ចូរដើរតួសន្ទនា។ មនុស្ស២នាក់កំពុងញ៉ាំបាយជាមួយគ្នា។ មនុស្សម្នាក់ធ្វើការណែនាំម្ហូបអាហារ។ ចំណែកមនុស្សម្នាក់ទៀតនិយាយពីចំណាប់អារម្មណ៍ពេលបានញ៉ាំ។



### 3. たまご りょうり 卵の料理です

Can-do 41

りょうり 料理について、あじ 味や材料などを 質問したり、しつもん 質問に 答えたり ことができます。 អាចសួរនិងឆ្លើយសំណួរដែលទាក់ទងនឹងគ្រឿងផ្សំនិងវាសជាតិនៃម្ហូប។

#### 1 かいわ き 会話を聞きましょう。 ស្តាប់ការសន្ទនា

▶ もり 森さんとランさんが、わしょく 和食の レストランで しょくじ 食事をしています。 Mori និង Lan កំពុងញ៉ាំអាហារនៅភោជនីយដ្ឋានជប៉ុន។



(1) はじめに、スクリプトを見ないで会話を聞きましょう。 12-18

「茶碗蒸し」はどんな料理ですか。どんな味ですか。

ជំបូងសូមស្តាប់ការសន្ទនាដោយមិនមើលអត្ថបទ។ តើ 「茶碗蒸し」 ជាម្ហូបបែបណា? មានវាសជាតិដូចម្តេច?

どんな料理?	( ) の料理 ( ) に似ている
どんな味?	



(2) スクリプトを見ながら聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」の材料は何ですか。

ស្តាប់ការសន្ទនាបណ្តើរហើយមើលអត្ថបទបណ្តើរ។ តើគ្រឿងផ្សំរបស់ 茶碗蒸し មានអ្វីខ្លះ?

ざいりょう  
材料

ラン：これは何ですか？

もり ちやわんむ たまご りょうり  
森：茶碗蒸し。卵の料理です。

プリンに似てますが、甘くなくて、おいしいですよ。

だしを使います。

ラン：だし？

もり にほん  
森：えーと、まあ、日本のスープかな。

ラン：へー。中に何が入ってますか？

もり とりにく エビとか、きのことかが入ってます。

ときどき、銀杏も入れますよ。

ラン：わあ、いいにおい。いただきます。

もり あじ  
森：味は、うすくないですか？

ラン：おいしいです。

もり  
森：よかった。



プリン ពហ្មយ | ស្ទ្រូប ស៊ុប | きのこ ផ្សិត | 銀杏 គ្រាប់ Ginkgo | 入れる ដាក់ចូល

いいにおい ល្អយ



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。🔊 12-19  
ស្តាប់លើសំឡេងចម្លើយ៖។

プリンにに似てますけど、甘あま \_\_\_\_\_、おいしいですよ。

鶏肉とりにくとか、エビとか、きのこことかが \_\_\_\_\_。

ときどき、銀杏ぎんなんも \_\_\_\_\_ よ。

A: 味あじは、うす \_\_\_\_\_ ?

B: おいしいです。

❗ 味あじを説明せつめいするとき、どんな表現ひょうげんを使つかっていましたか。 ➡ 文法ノート ③  
ពេលរៀបរាប់ពីរសជាតិ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

❗ 材料ざいりょうを説明せつめいするとき、どう言いっていましたか。 ➡ 文法ノート ⑤  
ពេលពន្យល់ពីគ្រឿងផ្សំ តើគេប្រើទម្រង់អ្វី?

❗ 「味あじは、うすくないですか?」は、どんな気持きもちで質問しつもんしていると思おもいますか。 ➡ 文法ノート ⑥  
ពេលគេសួរថា 味あじは、うすくないですか? តើអ្នកគិតថាគេសួរដោយអារម្មណ៍បែបណា?

(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。🔊 12-18  
ពិនិត្យមើលទម្រង់លើស្តាប់ការសន្ទនាម្តងទៀត។

2 料理の味や材料について話しましょう。  
ចូរនិយាយពីគ្រឿងផ្សំនិងសមាធិរបស់ម្ហូប។

これは何ですか?

ちやわんむ 茶碗蒸しです。

たまご 卵の料理です。プリンに似てます。

あま 甘くなくて、おいしいです。

中に何が入ってますか?

とりにく 鶏肉とか、エビとか、きのこなどが入ってます。  
ときどき、ぎんなんも入れます。

(1) 会話を聞きましょう。🔊 12-20  
ស្តាប់ការសន្ទនា

(2) シャドーイングしましょう。🔊 12-20  
ស្តាប់ហើយថាតាមពីក្រោយឱ្យទាន់សំឡេង។

(3) 上の例を見ないで、「茶碗蒸し」の例で練習しましょう。  
អនុវត្តឧទាហរណ៍របស់「茶碗蒸し」ដោយកុំមើលការសន្ទនាខាងលើ។

(4) 自分の国の料理について話しましょう。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。  
សូមនិយាយអំពីម្ហូបប្រទេសរបស់អ្នក។ សូមស្រាវជ្រាវនូវពាក្យពិបាកដែលអ្នកចង់ប្រើដោយខ្លួនឯង។



## 4. カップ焼きそばの作り方

Can-do 42

インスタント食品などの作り方の説明を読んで、手順を理解することができる。

អាចយល់ពីលំដាប់លំដោយនៃការចម្លើនដោយមានការពន្យល់របស់វីដេអូមួយកញ្ចប់។

### 1 インスタント食品の作り方を読みましょう。

ចូរអានពីរបៀបធ្វើអាហារកញ្ចប់។

▶ カップ焼きそばの作り方を読んでいます。

ចូរអានពីរបៀបធ្វើមី យ៉ាគីស៊ូ។

(1) 作り方は、どこに書いてありますか。印をつけましょう。

ចូរគូសសញ្ញាសម្គាល់នៅរបៀបធ្វើដែលគេបាននិយាយ។

## 王道 ソース焼きそば

### 調理方法

- ①フタをはがし、ソース、かやく、ふりかけを取り出します。
- ②かやくをめんの上にあけ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをします。
- ③3分待ちます。
- ④湯切り口からお湯をすてます。
- ⑤ソースをかけて、よく混ぜます。
- ⑥ふりかけをかけて、できあがり。

栄養成分表示 1食 (1)

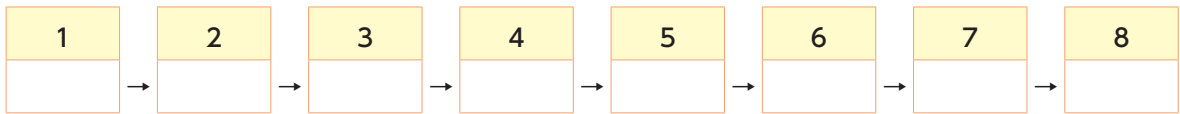
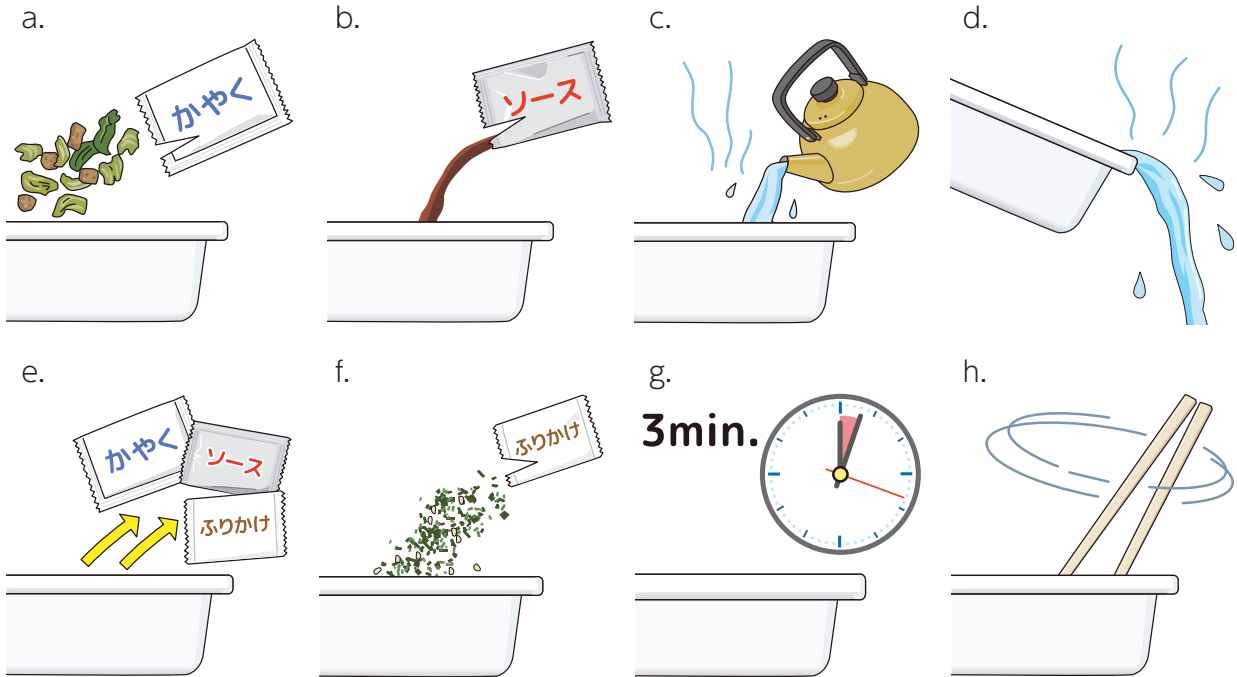
熱量：512kcal
たんぱく質：9.1g
脂質：25.7g
炭水化物：62.5g
食塩相当量：3.7g

名称：即席カップめん／原材料名／油揚げめん（小麦粉、植物油脂、食塩、しょうゆ、香辛料）、ソース（糖類、たん白加水分解物、ポークエキス、植物油脂）、かやく（キベツ、味付け鶏ひき肉、ごま、香辛料、アオサ）、ふりかけ（青のり）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、炭酸 Ca、乳化剤、かんすい、香料、酸化



(2) 作り方を<sup>つく かた</sup>読んで、a-h を<sup>よ</sup>順番に並べましょう。

ចូរអានពីរបៀបធ្វើម្ហូបហើយរៀបលំដាប់លំដោយពី a ដល់ h ។



大切なことば

調理方法 <sup>ちょうりほうほう</sup> របៀបធ្វើម្ហូប | <sup>と</sup> フタ <sup>だ</sup> គម្របឆ្នាំង | 取り出す <sup>と</sup> យកចេញ | <sup>ねっとう</sup> めん 湯 | 熱湯 ទឹកពុះ  
<sup>そそ</sup> 注ぐ <sup>ゆ</sup> ពាក់ | <sup>す</sup> お湯 ទឹកក្តៅ | 捨てる <sup>ま</sup> បោះចោល | かける ពាយពីលើ | 混ぜる ច្របល់ចូលគ្នា

ちょうかい  
聴解スクリプト1. から りょうり  
辛そうな料理ですね

① 12-03

A：そのお弁当<sup>べんとう</sup>、おいしそうですね。B：あ、これですか？ おいしいですよ。駅前<sup>えきまえ</sup>のコンビニで買<sup>か</sup>いました。A：へー。じゃ、今度<sup>こんど</sup>、買<sup>か</sup>ってみます。

② 12-04

A：わー、それ、から りょうり  
辛そうな料理ですね。B：これですか？ わたし<sup>わたし</sup> くに  
私の国のカレーです。あまり辛<sup>から</sup>くないですよ。

A：そうなんですか。

③ 12-05

A：それ、なん  
何ですか？

B：これ？ これは、チョコレートバナラクリームラテ。

A：へー、あま  
甘そうですね。

④ 12-06

A：みかん、ひと  
1つどう？ うちの庭<sup>にわ</sup>でとれたのよ。

B：じゃあ、いただきます。でも、まだ、ちょっとすっぱそうですね。

A：そんなことないわよ。あま  
甘いわよ。B：あ、ほんとう  
あま  
本当だ。甘い。

2. <sup>あま</sup>甘くておいしいですね①  12-10A : よかったら、この<sup>たまご</sup>卵焼き、<sup>た</sup>食べてみてください。B : ありがとうございます。……あ、<sup>あま</sup>甘くておいしいですね。A : もう<sup>ひと</sup>1つどうですか？B : じゃあ、もう<sup>ひと</sup>1ついただきます。②  12-11A : お好<sup>この</sup>み焼き、どう？ おいしい？B : はい、おいしいです。<sup>わたし</sup>私の<sup>くに</sup>国の<sup>に</sup>パインセオに似ています。A : もう<sup>すこ</sup>少<sup>た</sup>し食べる？B : あ、だいじょうぶです。もう<sup>なか</sup>お腹がいっぱいです。③  12-12A : それ、何<sup>なん</sup>ですか？B : これ？ <sup>うめぼ</sup>梅干し。<sup>た</sup>食べてみる？

A : はい。

B : どう？

A : う、……すみません。すっぱくて、ちょっと<sup>にがて</sup>苦手です。

B : あ、そう。

④  12-13A : すき<sup>す</sup>焼き、おいしいですね。B : よかった。ど<sup>た</sup>んどん食べてください。

A : はい。

B : <sup>たまご</sup>卵は<sup>つか</sup>使わないんですか？A : あ、<sup>なま</sup>生の<sup>たまご</sup>卵はちょっとだめです。すみません。

# 漢字のことば

**1** 読んで、意味を確認しましょう。  
 ចូរអាននិងពិនិត្យមើលអត្ថន័យនៃអក្សរកាន់ដីខាងក្រោមនេះ។

たまご 卵	卵	𩺰	あじ 味	味	味
りょうり 料理	料理	料理	あま 甘い	甘い	甘い
ゆ お湯	お湯	お湯	から 辛い	辛い	辛い
ちょうり ほうほう 調理方法	調理方法	調理方法	にがて 苦手(な)	苦手	苦手
すこ 少し	少し	少し			

**2** \_\_\_\_\_ の漢字に注意して読みましょう。  
 ចូរអានដោយយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើអក្សរ កាន់ដី ខាងក្នុង\_\_\_\_\_។

- ① 調理方法はここを見てください。
- ② お湯はここまで入れてください。
- ③ この料理は、卵を使っています。
- ④ 甘いものは苦手です。
- ⑤ A：味はどうですか？  
B：ちょっと辛いですね。でも、おいしいです。
- ⑥ お好み焼き、もう少し食べる？

**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。  
 សូមសាកល្បងវាយអក្សរកាន់ដីនៅខាងលើបន្ទាត់ចូលទូរស័ព្ទដៃឬកុំព្យូទ័រ។



ぶんぼう 文法ノート

1

ナA-		そうです
イA-		

そのお弁当、おい<sup>べんとう</sup>そうですね。  
បាយប្រអប់របស់អ្នកទំនងជាឆ្ងាញ់ណាស់។

- សំនួននេះប្រើសម្រាប់ការវិនិច្ឆ័យអ្វីមួយតាមការមើលឃើញ។ នៅក្នុងមេរៀននេះគេគិតថាម្ហូប おいしそう (ហាក់ដូចជាឆ្ងាញ់) ឬ 辛そう (ហាក់ដូចជាហ៊ីរ) តាមការមើលឃើញរូបរាងខាងក្រៅ។ ក្នុងឧទាហរណ៍នេះ គេនិយាយថា すっぱそう (ហាក់ដូចជាជូរ) ដោយការមើលទៅក្រូចដែលមានពណ៌ខៀវតែប៉ុណ្ណោះ ប៉ុន្តែជូរ ឬមិនជូរទាល់តែសាកញ៉ាំទើបដឹង។
- ករណីគុណនាម イ សូមលុប 「い」 ចេញហើយករណីគុណនាម ナ សូមលុប 「な」 ចេញរួចហើយភ្ជាប់ជាមួយ 「～そうです」 ។ នៅក្នុងមេរៀននេះយើងនឹងលើកយកឧទាហរណ៍នៃការភ្ជាប់ទៅនឹងគុណនាម イ ។ ឧទាហរណ៍របស់គុណនាម ナ មានដូចជា 「元気そうです」 មើលទៅមិនអី 「大変そうです」 មើលទៅពិបាក។

- 見た目からの、直感的な判断を表します。この課では、料理や食べ物について、見た目から「おいしそう」「辛そう」など味についてコメントするときに使っています。下の例では、まだ少し青いみかんを見て「すっぱそう」と言っていますが、実際に食べないとすっぱいかどうかはわかりません。
- イ形容詞の場合は「い」をとって、ナ形容詞の場合は「な」をとって「～そうです」に接続します。この課ではイ形容詞に接続する例だけを取り上げますが、「元気そうです」「大変そうです」のようにナ形容詞にも接続します。

[例] ▶ A: みかん、ちょっとすっぱそうですね。  
          ក្រូចនេះមើលទៅជូរ។  
          B: そんなことないわよ。甘いわよ。  
          មិនមែនទេ។ ក្រូចនេះផ្អែម។

2

ナA-		そうな N
イA-		

それ、辛<sup>から</sup>そう<sup>りょうり</sup>な料理<sup>りょうり</sup>ですね。  
ម្ហូបនេះមើលទៅទំនងជាហ៊ីរ។

- 「～そうです」 ក៏អាចបញ្ជាក់ន័យអោយនាមបានដែរដោយប្រើទម្រង់ 「～そうな N」 ។ 「それ、辛<sup>から</sup>そう<sup>りょうり</sup>な料理<sup>りょうり</sup>ですね」 ក៏អាចនិយាយទៅជា 「その料理、辛<sup>から</sup>そうですね」 បានដែរ។
- 「～そうです」 は、名詞を修飾することもできます。そのときは、「～そうな N」となります。「それ、辛<sup>から</sup>そう<sup>りょうり</sup>な料理<sup>りょうり</sup>ですね。」は、「その料理、辛<sup>から</sup>そうですね。」と言うこともできます。

[例] ▶ おい<sup>い</sup>しそう<sup>い</sup>な<sup>い</sup>ケーキ<sup>い</sup>ですね。  
          នំខេកនេះមើលទៅទំនងជាឆ្ងាញ់ណាស់។

3

イA-くて、～  
イA-くなくて、～

この<sup>たまごや</sup>卵焼き、<sup>あま</sup>甘くて、おいしいですね。  
Omelet នេះផ្អែមហើយឆ្ងាញ់ណាស់។

<sup>ちやわんむ</sup>茶碗蒸し、<sup>あま</sup>甘くなくて、おいしいですよ。  
Chawanmushi ឆ្ងាញ់ដោយសារវាមិនសូវផ្អែម។

- ក្នុងមេរៀនទី៥ពេលដែលគម្រៀបគុណនាមចាប់ពីពីរឡើងទៅគុណនាមឺក្លាយទៅជា～くて។～くて ក៏អាចដើរតួជា ហេតុផលរបស់ប្រយោគខាងក្រោយវាបានដែរ។ ក្នុងឧទាហរណ៍នេះគេចង់និយាយថាហេតុផលរបស់<sup>たまごや</sup>卵焼きがおいしい គឺ 甘い ។

- ទម្រង់បដិសេធគឺ 「～なくて」 ។ ក្នុងទីនេះដែរដូចដែលបានលើកឡើងថា 「甘くない」 វាជាហេតុផលដែលនិយាយ ថា 「茶碗蒸しがおいしい」 ។

- 第5 課では、2 つ以上の形容詞を並べるときに、イ形容詞の場合は「～くて」の形を使うことを勉強しました。「～くて、～」は、単純な並列だけではなく、前の形容詞が、後ろにくる文の理由を表すことができます。ここでは、「卵焼きがおいしい」理由として、「甘い」ことを挙げています。
- 否定の場合は、「～なくて」となります。ここでは、「茶碗蒸しがおいしい」という理由に、「甘くない」ことを挙げています。

【例】 ▶ <sup>うめぼ</sup>梅干しはすっぱくて、<sup>にがて</sup>苦手です。  
Umeboshi មានរសជាតិជូរដូចនេះខ្ញុំមិនចូលចិត្តវាទេ។  
▶ この<sup>りょうり</sup>料理は<sup>から</sup>辛くなくて、<sup>こ</sup>子どもも<sup>た</sup>食べることができます。  
ម្ហូបនេះដោយសារតែវាមិនហ៊ឹរកូនក្មេងក៏អាចញ៉ាំបានដែរ។

4

V- てみます

よかったら、この<sup>たまごや</sup>卵焼き、<sup>た</sup>食べてみてください。  
បើមិនយល់ទាស់ទេ សូមសាកល្បងញ៉ាំពងទាចៀននេះ។

- 「V-てみます (V-てみる)」 មានន័យថាសាកល្បងធ្វើអ្វីមួយ។ ក្នុងឧទាហរណ៍នេះ 「V-てみてください」 គឺប្រើ នៅពេលដែលចង់ឱ្យនរណាម្នាក់សាកញ៉ាំអ្វីមួយ។
- នៅក្នុងមេរៀនទី១០អ្នកបានរៀនរួចមកហើយថាទម្រង់ 「V- てみたいんですが…」 ជារបៀបនិយាយពីគោលបំណង ថាចង់សាកល្បងធ្វើនៅរឿងថ្មីជាលើកដំបូង។

- សំនួរផ្សេងទៀតដែលប្រើ V-てみます មានដូចជា 行ってみませんか? (ចង់សាកទៅដែរឬទេ?) 行ってみる? (ចង់សាកទៅឬអត់?) 行ってみたい(ចង់សាកទៅ) និង 行ってみます(ខ្ញុំនឹងសាកទៅ)។

- 「V-てみます (V-てみる)」 は、はじめてのことやものについて、どんなものか知るために、試してみるときに使う言い方です。ここでは、「V-てみてください」の形で、食べ物すすめるときに使っています。
- 第10 課では、はじめてのことや新しいことを試したいときに、その希望を伝えて相談する言い方 「V-てみたいんですが…」 を勉強しました。
- ほかに、「V-てみます」を使った表現には、「行ってみませんか?」「行ってみる?」「行ってみたい」「行ってみます」などの言い方があります。

第 12 課 お弁当、おいしそうですね

[例] ▶ A : 梅干し、食べてみる?  
តើអ្នកចង់សាកញ៉ាំ Umeboshi ដែរឬទេ?

B : はい。いただきます。  
បាទ/ចាស។

▶ 今度、おすしを作ってみます。  
លើកក្រោយខ្ញុំនឹងសាកល្បងធ្វើ Sushi។

5

អកម្មកិរិយា/ សកម្មកិរិយា 自動詞・他動詞

鶏肉とか、エビとか、きのことかが入ってます。  
ក្នុងនេះមានដាក់សាច់មាន់ បង្កា និងផ្សិតជាដើម។

ときどき、银杏も入れますよ。  
ជូនកាលក៏មានដាក់ផ្លែ ginkgo ផងដែរ។

- កិរិយាសព្វមានពីរគឺអកម្មកិរិយានិងសកម្មកិរិយា។ សកម្មកិរិយាគឺបង្ហាញពីសកម្មភាពដោយចេតនារបស់មនុស្សដូចជា  
ご飯を食べる (ញ៉ាំបាយ) ドアを閉める (បិទទ្វារ)។  
អកម្មកិរិយាគឺប្រើនៅពេលដែលនិយាយពីចំណុចឬរឿងដែលកើតដោយឯកឯង មិនមែនជាទង្វើរបស់មនុស្សដូចជា 雨が  
降る (ភ្លៀងធ្លាក់) ドアが閉まる (ទ្វាររបើក)។

- ឧទាហរណ៍៖ អកម្មកិរិយាគឺ 入る សកម្មកិរិយាគឺ 入れる ។

- ទម្រង់「自動詞のテ形 + います」បង្ហាញពីស្ថានភាពអ្វីមួយ។ 「～が入っています」គឺប្រើនៅពេលពន្យល់ថា  
តើមានគ្រឿងផ្សំបែបណាខ្លះក្នុងម្ហូប។ ផ្ទុយទៅវិញពេលនិយាយថាដាក់អ្វីមួយចូលក្នុងម្ហូបគេប្រើ ～を入れます ។

- 動詞には、自動詞と他動詞の区別があります。他動詞は、「ご飯を食べる」「ドアを閉める」のように、人が意図的にその行為をすることを表します。それに対して、自動詞は、「雨が降る」「ドアが閉まる」のように、だれがその行為をしたかではなく、出来事に焦点を当てて言うときに使います。
- ここでは、自動詞と他動詞が対になっている例を取り上げます。「入る」が自動詞、「入れる」が他動詞です。
- 「自動詞のテ形 + います」は状態を表します。「～が入っています」は、料理にどんな具材が入っているかを客観的に説明するときに使われます。それに対して、「～を入れます」は、そうしようとして入れることを表します。

[例] ▶ すき焼きには牛肉、豆腐、ねぎが入っています。  
ក្នុង Sukiyaki មានដាក់ដូចជា សាច់គោ តៅហ្ស៊ី និងខ្ទឹម។

ときどき、しいたけを入れます。  
ជូនកាលក៏មានដាក់ផ្សិតដែរ។

▶ A : 肉が焼けましたよ。食べてください。  
សាច់ឆ្អិនហើយ សូមអញ្ជើញពិសា។

B : いただきます。  
បាទ អរគុណ។

A : 次は何を焼きますか?  
តើគួរអាំងអ្វីបន្ទាប់ទៀត?

## ◆ អកម្មកិរិយា / សកម្មកិរិយា 自動詞・他動詞

អកម្មកិរិយា 自動詞	សកម្មកិរិយា 他動詞
はいる 入る មាន	入れる ជាក់ចូល
やける អាំងឆ្អិន	焼く អាំង
にえる ស្លោរឆ្អិន	煮る ស្លោរ

អកម្មកិរិយាគឺ「N が V」។ សកម្មកិរិយា「(人が) N を V」។

自動詞は「N が V」、他動詞は「(人が) N を V」になります。

## ⑥ イA- くないですか?

あじ  
味は、うすくないですか?  
តើរសជាតិមិនសាបពេកទេឬ?

- នេះជាសំនួនប្រើសម្រាប់បង្ហាញអារម្មណ៍ព្រួយបារម្ភទៅកាន់នរណាម្នាក់។ ក្នុងឧទាហរណ៍នេះ គេប្រើនៅពេលដែលសួរអំពីរសជាតិ។ ដោយសារតែ ម្ហូបជប៉ុនមានរសជាតិសាបដូចនេះគេសួរសំណួរនេះដោយបារម្ភក្រែងមិនទម្លាប់នឹងម្ហូបជប៉ុន។
- សំនួនផ្សេងទៀតមានដូចជា「難しくないですか?」 តើមិនពិបាកទេឬ? 「寒くないですか?」 តើមិនត្រជាក់ទេឬ?

- 心配なことについて、だいじょうぶかどうかを確認するときの言い方です。ここでは、味について質問するときに使っています。日本料理は、食べ慣れていない人にとっては味がうすいと思われることがあるので、心配して、このように質問しています。
- ほかに、「難しくないですか?」「寒くないですか?」などの言い方があります。

[例] ▶ A: わさび、<sup>から</sup>辛くないですか?  
តើ Wasabi មិនហ៊ឹរពេកទេ?

B: だいじょうぶです。わさび、<sup>だいす</sup>大好きですから。  
មិនអីទេ។ ពីព្រោះខ្ញុំចូលចិត្ត Wasabi។

日本の生活 TIPS

● <sup>べんとう</sup> お弁当 បាយប្រអប់

បាយប្រអប់អាចរកទិញបានតាមហាងបាយ ផ្សារទំនើប និងតាមហាងតូចៗ ហើយក៏មានអ្នកដែលធ្វើដោយខ្លួនឯងផងដែរ។ ក្នុងបាយប្រអប់គេនិយមដាក់ដូចជាពងចៀន សាច់មាន់បំពង សាច់ជ្រូក សាលាដង្កំទ្រូងជាដើម។ បាយប្រអប់ជប៉ុនគេមិនគិតតែពីរសជាតិប៉ុណ្ណោះទេ រូបរាងខាងក្រៅក៏សំខាន់ដែរដូចជា ប៉េងប៉ោះពណ៌ក្រហម ពងទាចៀនពណ៌លឿង បន្លែពណ៌បៃតង បាយពណ៌ស សារាយ និងល្ងពណ៌ខ្មៅជាដើម។ ម៉្យាងទៀតប្រអប់បាយដែលមានរូបរាងគួរអោយស្រឡាញ់ក៏មានគេដាក់លក់ច្រើនដែរ។



お弁当はコンビニやスーパー、お弁当屋さんなどで買うこともできますし、家で作って会社に持って行く人もいます。お弁当の人気のおかずは、卵焼き、からあげ、ハンバーグ、ポテトサラダなどです。日本のお弁当は、味だけでなく、見た目も重視することが多く、赤いトマト、黄色い卵焼き、緑の野菜、白いご飯、黒いのりやゴマなどで、色のバランスを考えます。また、おかずをかわいく彩るための「お弁当グッズ」も、たくさんの種類が売られています。



● <sup>たまごや</sup> 卵焼き ពងទាចៀន



ពងទាចៀន គឺជាម្ហូបប្រចាំគ្រួសារមួយសម្រាប់ជនជាតិជប៉ុន។ គេញ៉ាំជាអាហារពេលព្រឹក និងដាក់ក្នុងបាយប្រអប់សម្រាប់អាហារថ្ងៃត្រង់។ របៀបធ្វើពងទាចៀនគឺ គោះពងទាដាក់ក្នុងបានហើយក្របន្ទាប់មកដាក់ ស្ករ ទឹកខ្លះជប៉ុន ទឹកស៊ីអ៊ីវនិងអំបិលជាដើម។ ចាក់ស៊ុតដែលក្របន្ទាប់ចូលក្នុងខ្លះរួចចៀន។ ការដាក់រសជាតិគឺខុសៗគ្នា។ នៅតំបន់ Kanto គេចូលចិត្តរសជាតិផ្អែម ប៉ុន្តែនៅតំបន់ Kansai គេមិនចូលចិត្តរសជាតិផ្អែមទេ។ នៅផ្នែកខាងក្នុងគេមានដាក់ដូចជា ខ្លឹម ស្ពៃ កូនត្រីពងត្រី និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ ទៀតទៅតាមការចូលចិត្ត។

卵焼きは日本人にとって定番の家庭料理です。朝ご飯にもよく出されますし、お弁当にもよく入っています。作り方は、よく溶いた卵に塩やしょうゆ、みりん、砂糖、出し汁などで味をつけてから、油を引いたフライパンに少しずつ卵を流し入れて、丸めるように焼いていきます。味付けは家庭によって違いますが、関東では砂糖を使った甘めの味付けが、関西では出し汁を使った甘くない味付けが好まれるようです。また、中にねぎやほうれん草、しらすや明太子など、いろいろな食材を入れたバリエーションもあります。

● <sup>このや</sup> お好み焼き Okonomiyaki

Okonomiyaki (អូកូណូមីយ៉ាគី) គឺជាអាហារដែលមានគ្រឿងផ្សំមានដូចជា គ្រឿងសមុទ្រ សាច់ ស្ពៃក្តោប លាយនឹងម្សៅស្រូវសាលីជាមួយទឹកហើយគេអាំងវាលើបន្ទះដែក។ អ្នកតំបន់ Kansai គេផ្សំម្សៅនិងគ្រឿងហើយទើបអាំង ឯអ្នកនៅ Hiroshima គេដាក់គ្រឿងម្តងមួយៗ លើខ្លះដែក។ ម៉្យាងទៀតហាង Okonomiyaki នៅ Hiroshima និង Osaka អ្នកលក់ជាអ្នកដុតអោយ ប៉ុន្តែហាង Okonomiyaki នៅ Tokyo ជាទូទៅភ្ញៀវញ៉ាំដុតដោយខ្លួនឯង។ មិនត្រឹមតែញ៉ាំនៅហាងប៉ុណ្ណោះទេ Okonomiyaki ក៏អាចធ្វើនៅផ្ទះបានផងដែរ។ នៅហាងទំនិញក៏មានលក់ Okonomiyaki ភ្លាសផងដែរ ដោយគ្រាន់តែយកទៅកម្តៅក្នុងម៉ាស៊ីនកម្តៅ ហើយគឺអាចញ៉ាំបានភ្លាមៗ។



第12課 お弁当、おいしそうですね

お好み焼きは、小麦粉を水で溶いた生地、キャベツと、肉、魚介類などの具を入れ、鉄板で焼いた料理です。生地と具を混ぜてから焼く関西風と、混ぜないで重ねて焼く広島風があります。また、大阪や広島のお好み焼き屋では、店の人が焼いてくれますが、東京のお好み焼き屋では、客が自席の鉄板で自分で焼いて食べるのが一般的です。

お店で食べるだけでなく、家で作ることもあります。コンビニでは、冷凍のお好み焼きも売られていて、電子レンジを使えば温めるだけで、気軽にお好み焼きを食べることができます。

▶ <sup>この</sup> <sup>や</sup> <sup>つく</sup> <sup>かた</sup> お好み焼きの作り方 **របៀបធ្វើ Okonomiyaki**

1.



**លាយគ្រឿងផ្សំ និងម្សៅដាក់ចូលទៅក្នុងបានគោម**  
ボウルに入った生地と具をよく混ぜる。

2.



**ចាក់ប្រេងឆាចូលទៅលើបន្ទះដែក រួចដាក់ម្សៅដែលបានផ្សំគ្រឿងហើយចូល**  
鉄板に油を引き、鉄板の上に生地をのばす。

3.



**ពេលផ្ទៃខាងលើរឹងហើយ សូមចូកត្រឡប់ទៅម្ខាងទៀត**  
表面が固まってきたら、へらを使って裏返す。

4.



**ចាំប៉ុន្មាននាទីហើយ ចូកត្រឡប់មកម្ដងទៀត**  
しばらく経ったら、もう一度裏返す。

5.



**ស្រោចទឹកជ្រលក់នៅពីលើវា**  
ソースを塗る。

6.



**ដាក់ Mayonnaise ហើយរោយសាច់ត្រី ក្រៀមជាមួយសាវាយខៀវជាការស្រេច។**  
お好みでマヨネーズをかけ、鰹節と青のりを振りかけて、できあがり。

● <sup>や</sup> すき焼き **ស៊ុបជ័រុគ Suki-yaki (ស៊ុគីយ៉ាគី)**

Suki-yaki គឺជាម្ហូបឆ្នាំងភ្លើងដែលមាន ទាំងសាច់គោដែលកាត់ជាបន្ទះស្តើងៗបន្លែនិងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀត ដែលខុសៗគ្នាតាមតំបន់។ គេបន្លែមរសជាតិដោយដាក់ទឹកស៊ីអ៊ីរ៉ូនិងស្ករ។ ភាគច្រើនគេដាក់ ខ្ទឹម ផ្សិតម្ជុល តៅហ្វឹ មីស្នូ ស្ពៃបូកគោជាដើម ហើយគេបរិភោគដោយជ្រលក់ជាមួយស៊ុគីតៅ។ ដោយសារវាជាអាហារ ពិសេសដែលគេមិនបរិភោគរាល់ថ្ងៃ ដូចនេះពេលចម្អិនម្ដងៗគេប្រើសាច់ដែលមានគុណភាពខ្ពស់។ Suki-yaki បើញ៉ាំនៅភោជនីយដ្ឋានគឺមានតម្លៃថ្លៃ ប៉ុន្តែបើនៅហាងបាយស្រួបសាច់គោអ្នកអាចញ៉ាំបានក្នុង តម្លៃសមរម្យ។

薄く切った牛肉を、野菜などといっしょに焼き、しょうゆや砂糖で味付けした鍋料理です。牛肉以外の具材には、地域ごと、家庭ごとに違いはありますが、白菜、糸こんにゃく、豆腐、えのき、ねぎなどが使われます。食べるときに、生卵につけて食べるのが一般的です。高級な牛肉を使うことから、一般家庭で食べる場合は、日常的な食事ではなく、「ごちそう」というイメージがあります。レストランで食べるとかなり高い値段になりますが、牛丼のチェーン店など、簡単なすき焼きを安く食べられるところもあります。



● 茶碗蒸し Chawan-mushi

Chawan-mushi គឺជាម្ហូបមួយដែលភាគច្រើនត្រូវបានគេដាក់ក្នុងអាហារឈ្មួញរបស់ជប៉ុន ហើយវាក៏ត្រូវបានគេដាក់ចេញនៅក្នុងមុខម្ហូបសម្រាប់ញ៉ាំជាមួយស៊ុស៊ីជាដើម។ គេធ្វើវា ដោយចំហុយស៊ុតរួចដាក់គ្រឿងផ្សំចូលនិងបន្ថែមទឹកស៊ុបទៅក្នុងនោះ។ គ្រឿងផ្សំមាន ដូចជា សាច់មាន់ សាច់ប្រហិត ផ្សិត ផ្សិតមូល គ្រាប់ginkgo បង្កា ជាដើម។ ដោយសារតែវាទន់ដូចទៅនឹងបង្កែមគេញ៉ាំវាដោយប្រើស្លាបព្រា។



茶碗蒸しは、和食のコースなどの一部として、よく出される料理です。すしなどの付け合わせや、サイドメニューとして出されることもあります。卵を溶いたものに出し汁を加え、具を入れて蒸して作ります。具には、鶏肉、かまぼこ、しいたけ、えのき、銀杏、エビなどを入れます。プリンに似てやわらかいので、スプーンを使って食べます（お箸は使いません）。

● だし Dashi



Dashi គឺជាសជាតិស្នូលនៃម្ហូបជប៉ុន។ វាធ្វើចេញពីគ្រឿងផ្សំដូចជា សារាយសមុទ្រ ត្រីល្អិតៗ ឬផ្សិតជាដើម។ ពាក្យថា だし (Dashi) ជាពាក្យខ្លី ដែលមកពីពាក្យថា「煮出し汁」 ហើយនៅពេលគេសរសេរជាអក្សរ កាន់ជី គេសរសេរត្រឹមតែ「出汁」។

នៅពេលធ្វើម្ហូប ដោយសារតែត្រូវចំណាយពេលវេលាច្រើន ក្នុងការ ចម្រាញ់ទឹកស៊ុបដោយស្មារតីគ្រឿងផ្សំ ហេតុនេះនៅក្នុងគ្រួសារ ភាគច្រើន គេប្រើនូវ「だしの素」 ដោយយកម្សៅ dashi ទៅលាយជាមួយទឹកក្តៅ ហើយប្រើភ្លាមៗតែម្តង។

だしは、鰹節、昆布、煮干し、しいたけなどの食材を煮てその成分が溶け出したスープで、日本料理の味付けの基本です。だしは「煮出し汁」が短くなったことばで、漢字で「出汁」と書きます。「出し汁」という言い方をすることもあ

ります。料理を作る際に、食材を煮てだしを取ることは手間がかかるため、家庭では、粉末状の、お湯に溶かしてすぐに使える「だしの素」を使うことも多くなっています。

● カップ焼きそば Yakisoba (យ៉ាគីសូបា)

មីកំប៉ុង ដែលអាចញ៉ាំបានភ្លាមៗ ដោយគ្រាន់តែចាក់ទឹកក្តៅហើយរង់ចាំពី ៣ទៅ៥ នាទី ត្រូវបានផលិតនៅប្រទេសជប៉ុន ក្នុងឆ្នាំ១៩៧១ ហើយ បច្ចុប្បន្ននេះ វាកំពុងតែពេញនិយមនៅលើពិភពលោក។ ផលិតផលមី Ramen (រ៉ាម៉ែន) និង udon (អូដុង) កំប៉ុងក៏មានដែរ។ របៀបធ្វើ Yakisoba (យ៉ាគីសូបា) គឺចាក់ ទឹកក្តៅចេញក្រោយពីមីកំប៉ុង។ មីកំប៉ុងអាចរក្សាទុកបានយូរ ហើយមានតម្លៃ ថោក ហើយជាប់សញ្ញាដ៏មានប្រយោជន៍អាចស្តុកទុកជាអាហារសម្រាប់ពេល បន្ទាន់បាន។



お湯を注いで3〜5分待てば食べられるカップ麺／カップヌードルは、1971年に日本で生まれ、現在は世界に広がっています。カップラーメン、カップうどんなど、さまざまな商品が出ています。カップ焼きそばは、お湯を注いで麺がやわらかくなったら、お湯を捨てて作るのが特徴です。値段も安く、保存もきくカップ麺は、非常用食糧としても使うことができる、役に立つ食品です。