

■ Sushi - Nihon no fast food

Nihon no daihyooteiki na ryoori to ieba, Sushi desu.

Sushi wa gohan no ue ni iroiro na Sashimi o nojeta tabemono desu.

Sushi wa motomoto Nihon no "Fasuto Fuudo" deshita.

Jikan ga nai toki, kantan ni taberu mono deshita.

Sore ga dandan kookyuu na ryoori ni narimashita.

Shikashi, saikin de wa mata yasui Sushi ga takusan taberareru yoo ni narimashita.

Shashin no 1-ban wa Maguro. Ichiban ippanteki na Sushi desu.

2-ban wa Ebi, 3-ban wa Tako, 4-ban wa Ikura, Sake no tamago, desu.

Sono hoka ni mo iroiro na sakana ga Sushi ni tsukawaremasu.

Chinamini, Genzai no Sushi no sakana wa hotondo kaigai kara yu'nyuu sarete imasu.

Maguro wa Oosutoraria, Parao, Seisheru,

Ebi wa Betonamu, Indo, Mareeshia,

Tako wa Morokko, Mooritania, Mekishiko,

Kono hoka ni mo sekai-juu no chiiki no sakana ya kai ga Sushi no tame ni yu'nyuu sarete imasu.

Nihon no daihyooteiki na Sushi ni wa ima sekai-juu no zairyoo ga tsukawarete imasu.

Sate, 5-ban wa nani ka, wakarimasu ka?

Shako desu. Kore wa Tokyo-wan de toreta mono desu.

■ すし - にほんの ファストフード

にほんの だいひょうてきな りょうりと いえば、すしです。

すしは ごはんの うえに いろいろな さしみを のせた たべものです。

すしは もともと にほんの「ファスト フード」でした。

じかんが ない とき、かんたんに たべる ものでした。

それが だんだん こうきゅうな りょうりに なりました。

しかし、さいきんでは また やすい すしが たくさん たべられる ように なりました。

しゃしんの 1ばんは マグロ。いちばん いっぱんてきな すしです。

2ばんは えび、3ばんは タコ、4ばんは いくら、さけの たまご、です。

その ほかにも いろいろな さかなが すしに つかわれます。

ちなみに、げんざいの すしの さかなは ほとんど かいがいから ゆにゆう されています。

マグロは オーストラリア、パラオ、セイシェル、

えびは ベトナム、インド、マレーシア、

タコは モロッコ、モーリタニア、メキシコ、

この ほかにも せかいじゅうの ちいきの さかなや かいが すしの ために ゆにゆう されています。

にほんの だいひょうてきな すしには いま せかいじゅうの ざいりょうが つかわれています。

さて、5ばんは なにか、わかりますか。

しゃこです。これは とうきょうわんで とれた ものです。

■ 寿司 – 日本のファストフード

にほん だいひょうてき りょうり い すし
日本の 代表的な 料理と 言えば、寿司です。

すし はん うえ さしみ の た もの
寿司は ご飯の 上に いろいろな 刺身を 載せた 食べ物です。

すし もともと にほん
寿司は 元々 日本の「ファスト フード」でした。

じかん ない とき、かんたん た
時間が ない とき、簡単に 食べる ものでした。

だんだん こうきゆう りょうり
それが 段々 高級な 料理に なりました。

さいきん やす すし た
しかし、最近では また 安い 寿司が たくさん 食べられる ように なりました。

しゃしん ばん いちばん いっぱんてき すし
写真の 1番は マグロ。一番 一般的な 寿司です。

ばん ばん ばん たまご
2番は えび、3番は タコ、4番は いくら、さけの 卵、です。

ほか さかな すし つか
その他にも いろいろな 魚が 寿司に 使われます。

げんざい すし さかな かいがい ゆにゆう
ちなみに、現在の 寿司の 魚は ほとんど 海外から 輸入 されています。

マグロは オーストラリア、パラオ、セイシェル、

えびは ベトナム、インド、マレーシア、

タコは モロッコ、モーリタニア、メキシコ、

ほか せかいじゆう ちいき さかな かい すし ゆにゆう
この他にも 世界中の 地域の 魚や 貝が 寿司の ために 輸入 されています。

にほん だいひょうてき すし いま せかいじゆう ざいりょう つか
日本の 代表的な 寿司には 今 世界中の 材料が 使われて います。

ばん なに
さて、5番は 何か、わかりますか。

しゃこです。これは とうきょうわん と
しゃこです。これは 東京湾で 捕れた ものです。

日 19,本 51,代 350,表 387,的 465,料 181,理 182,言 121,寿 1223,司 1035,飯 118,
上 41,刺 1051,身 882,載 799,食 116,物 252,元 81,々 2001,時 17,間 100,簡 291,
単 292,段 197,高 101,級 975,最 104,近 156,安 102,写 399,真 400,番 234,一 1,
般 464,卵 1044,他 150,魚 172,使 187,現 381,在 382,海 64,外 49,輸 764,入 47,
世 164,界 165,中 37,地 148,域 928,貝 1246,今 32,材 499,何 30,東 91,京 247,
湾 1168,捕 645

(Kanji numbers are from 2001.Kanji.Odyssey)