

外国人の疑問にこう答える!

江口裕之の *Illuminating JAPAN* Vol.3 英語で伝えるニッポン



江口裕之(えぐち ひろゆき)
CEL 英語ソリューションズ最高教育責任者。通訳案内士(英語)、日本文化研究者。2009年から4年間、NHK Eテレで、日本を英語で紹介する「トラッドジャパン」の講師を務め、好評を博す。
著書:『英語で伝えたい ふつうの日本』『英語で伝えたい いっもの日本』(共著、DHC)、『英語で語る 日本事情2020!』(共著、ジャパンタイムズ)、『日本まるごと英単語帳』(NHK出版)、『英語で伝えたい日本紹介 きほんフレーズ』(DHC) など多数。

東京オリンピック&パラリンピックを2020年に控え、これから外国人と触れ合う機会がますます増えるでしょう。そんなときに自信をもって彼らの疑問に答えられるように、このコーナーで少しずつ日本紹介の英語をストックしておきましょう。

今月のトピック1 梅雨

177

ここが疑問!

このところ雨がたくさん降るね。これって普通のこと?

It's been raining a lot lately. Is that normal?

こんなふうの説明しよう!

- ええ、今は雨期なので。日本の雨期は「梅雨」と言います。 —Yes, it's the rainy season now. Japan's rainy season is called *tsuyu*.
- 梅雨は通常、6月半ばから、ひと月ほど続きます。 —It usually begins in mid-June and lasts about a month.
- 毎年、この時期になると、日本列島に梅雨前線が停滞するのです。 —Around this time of the year, a rain front settles over the Japanese archipelago.
- そして、北海道を除く日本のほとんどの地域が梅雨に入ります。 —And most parts of Japan except Hokkaido are affected by *tsuyu*.

*last: 続く / rain front: 前線 / settle: (ある場所に) 落ち着く、とどまる / the Japanese archipelago: 日本列島

もっと知りたい!

Q. どうして日本人は少しの雨でも傘を差すの? 他の国では普通、ひどい雨にならないかぎり傘は使わないよ。

Why do many Japanese use an umbrella even in light rain? People in other countries tend to use umbrellas only when it's raining fairly hard.

—Our dislike of getting wet might be due to the high humidity, which makes it hard to dry your clothes once they get wet.

—According to some statistics, Japan has the highest number of umbrella sales in the world, with about 130 million sold a year. Most of them are plastic, many of which are discarded after just one use.

*high humidity: 高い湿度 / discard: ~を捨てる

Q. てるてる坊主って何?

What is a *teruteru bozu*?

—A *teruteru bozu* is a simple, round-headed doll made of white paper or cloth. It's used as a kind of charm to bring fine weather.

—They say farmers in the old days hung *teruteru bozu* from the eaves of their houses to get clear skies the following day.

—Nowadays, the dolls are mainly made and hung by small children the day before a much-awaited outdoor event.

*charm: お守り / eaves of a house: 家の軒、ひさし / much-awaited: 待望の



英語で言えますか?

[通訳案内士の必須語彙]

梅雨前線: a seasonal rain front
蒸し暑い: hot and humid/muggy
湿気: humidity/moisture/damp/dampness

かびが生える: go/get moldy
折り畳み傘: a collapsible umbrella / a folding umbrella
アジサイ 紫陽花: hydrangea

ここが疑問!

日本人は、なぜ音を立てて麺をすするの?

Why do the Japanese make slurping noises when they eat noodles?

🍜 こんなふうに説明しよう!

- ▶ ほかの多くの国と違って、音を立ててすするのは日本では悪い作法とはされていないのです。 —Unlike in many other countries, slurping is not considered bad manners in Japan.
- ▶ そばは、空気と一緒にすすすることで、香りをより楽しめると言われています。 —Some people say slurping helps you enjoy the aroma of soba noodles better, because it brings more air into your mouth.
- ▶ また、麺をすすすることでスープや漬け汁も一緒にすすることができ、よりおいしく味わえるのです。 —Also, slurping helps you take in more soup or sauce with the noodles, which makes them tastier.
- ▶ ラーメンのような熱い麺料理を食べるときには、すすることで麺が冷めます。 —And when you're eating hot soup noodles like ramen, slurping helps cool them.

* slurp: 音を立ててすする / aroma: 香り / take in: ~を摂取する / tasty: 味がよい、おいしい

📖 もっと知りたい!

Q. そばとうどんは、どう違うの?

How are soba and udon different?

- Udon are noodles made from wheat flour.
- Soba are noodles made from buckwheat flour. Buckwheat flour is gluten-free, but wheat flour and egg are often added to the buckwheat flour to make soba noodles silkier and tastier.
- Generally speaking, udon is more commonly eaten in western Japan, and soba is more popular in eastern Japan.

* wheat flour: 小麦粉 / buckwheat flour: そば粉 / gluten-free: グルテンを含まない / silky: きめが細かく滑らかな

Q. うどんとそばは、どんなふうにして出されるの?

How are udon and soba served?

- They are both served either cold with a dipping sauce or warm in a hot broth.
- Both are also served in a cold broth in summer.
- Warm udon and soba are served with various toppings, such as a raw egg, tempura, wild vegetables and cooked meat.

* serve: (料理を) 出す、供する / dipping sauce: 漬け汁 / broth: だし汁、つゆ / raw egg: 生卵 / wild vegetables: 山菜

そのほかの日本の麺についても説明しよう! Other noodle dishes unique to Japan

🍜 そーめん

- Somen is a type of very thin noodles made from wheat flour.
- It's often served in iced water with a soy-sauce-based dip. Somen is popular as a summer dish.

🍜 冷やし中華

- Hiyashi-chuka is a dish of cold Chinese noodles served with such toppings as shredded cucumber, ham, fried egg and tomato. It's popular in summer.



🍜 ラーメン

- Ramen, one of the most popular noodle dishes in Japan, is derived from Chinese noodles.
- It has evolved into a Japanese original dish made with various combinations of noodles, soup stocks and toppings.
- Popular ramen shops often have long queues of customers waiting outside.

* soy-sauce-based dip: しょうゆベースの漬け汁 / shredded: 細切りの / fried egg: 卵焼き / be derived from: ~に由来する / evolve into: ~に進化する / soup stock: だし汁、スープストック / queue: (長い) 行列