►トピック　レストランで

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？
Há algum prato do seu país que você gostaria de apresentar para outras pessoas?

1. どこかいい店、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。
Conseguir compreender as características de um restaurante quando escutar uma recomendação sobre ele.

1　会話を聞きましょう。
Escute os diálogos.

► おすすめの店について、4人の人が質問しています。
Quatro pessoas estão fazendo perguntas sobre restaurantes que foram recomendados.

(1) 店の名前は何ですか。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。
Qual é o nome de cada restaurante? Escolha entre as opções a-d. Por qual razão cada um foi recomendado? Escolha entre as opções ア-キ.

a.「みさきカフェ」　b.「平兵衛」　c.「千歩」　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	,	,		,

©The Japan Foundation

（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。

Escute os diálogos novamente. Onde fica cada restaurante? Faça anotações. Escreva "—" se a localização não for mencionada.

	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

Verifique as palavras e escute os diálogos novamente.

おれ Eu (一般的に男性に使う Normalmente utilizada por homens.) | 看板 letreiro / placa | この辺 nas redondezas | 新しく recém | できる abrir | 地図 mapa | 送る enviar | このあたり perto daqui | 夫婦 casal | 知りませんでした Não sabia.

©The Japan Foundation

形に注目

（1）音声を聞いて、＿＿＿＿にことばを書きましょう。 04-05
Escute a gravação e preencha as lacunas.

A：おいしいラーメン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」）がいちばんおいしいよ。

A：この辺で、どこかいい店、ありませんか？
B：それ＿＿＿＿＿、最近、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

A：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：この近く＿＿＿＿＿、「平兵衛」がおすすめです。

「なら」の前には、どんなことばが来ますか。 ➡ 文法ノート ❶
Que palavras aparecem antes de なら?

（2）形に注目して、①②④の会話をもういちど聞きましょう。 04-01 04-02 04-04
Atente-se às expressões utilizadas e escute os diálogos ①, ② e ④ novamente.

©The Japan Foundation

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。
Conseguir escutar e compreender as instruções sobre como comer um determinado prato.

1 ことばの準備

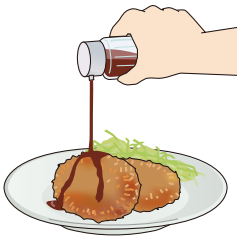
Preparação das palavras

【食べ方】

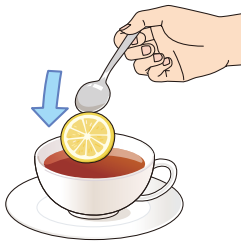
a. つける

b. 混ぜる

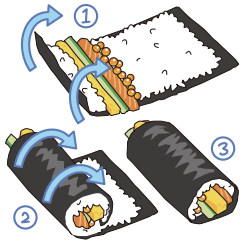
c. かける



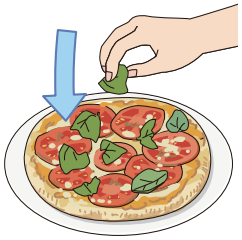
d. 入れる



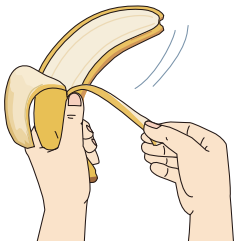
e. 巻く



f. のせる



g. むく



(1) 絵を見ながら聞きましょう。 04-06
Escute observando as ilustrações.

(2) 聞いて言いましょう。 04-06
Escute e repita as palavras.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。 04-07
Escute e escolha entre as opções a-g.

©The Japan Foundation

2 会話を聞きましょう。

Escute os diálogos.

► 食べ方や飲み方について、説明を聞いています。

Cada pessoa está escutando instruções sobre como comer ou beber.

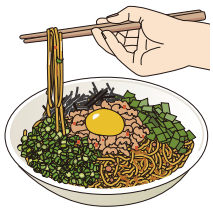
(1) どんな食べ方、飲み方をしますか。会話の内容と合っているほうに、○をつけましょう。

Como cada pessoa deve comer ou beber cada alimento ou bebida? Marque com um círculo a alternativa a ou b.

①混ぜそば 04-08

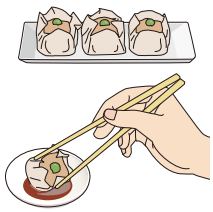
a.

b.



②シュウマイ 04-09

a.



b.

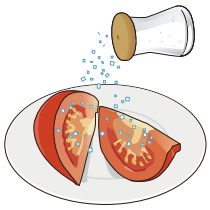
③天ぷら 04-10

a.

b.

④トマト 04-11

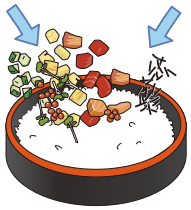
a.



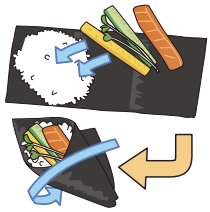
b.

⑤手巻きずし 04-12

a.



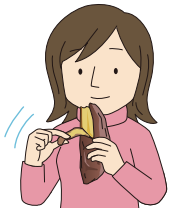
b.



⑥焼きいも 04-13

a.

b.



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

Verifique as palavras e escute os diálogos novamente.

味がついている temperado | しょうゆ *shooyu* (molho de soja) | つゆ *tsuyu* (molho para imersão) | そのまま do jeito que está | のり *nori* (alga marinha) | 皮 casca | お待たせしました Obrigado por aguardar.

©The Japan Foundation

形に注目

（1）音声を聞いて、＿＿＿＿にことばを書きましょう。 04-15
Escute a gravação e preencha as lacunas.

（混ぜそばは）よく＿＿＿＿＿＿食べてください。

こちらの野菜の天ぷらは、つゆに＿＿＿＿＿＿食べてください。

手巻きずしは、のりの上にご飯と刺身を＿＿＿＿＿＿、＿＿＿＿＿＿食べます。

エビはつゆに＿＿＿＿＿＿、塩を＿＿＿＿＿＿食べてください。

このトマト、何も＿＿＿＿＿＿、そのまま食べて。

A：焼きいもは、皮を＿＿＿＿＿＿食べますか？

B：私は、＿＿＿＿＿＿食べます。

食べ方の説明をするとき、どんな形を使っていましたか。 ➡ 文法ノート ❷
Que expressão foi utilizada para explicar como comer?

（2）形に注目して、会話をもういちど聞きましょう。 04-08 ～ 04-14
Atente-se às expressões utilizadas e escute os diálogos novamente.

©The Japan Foundation

3. どうやって食べるんですか？

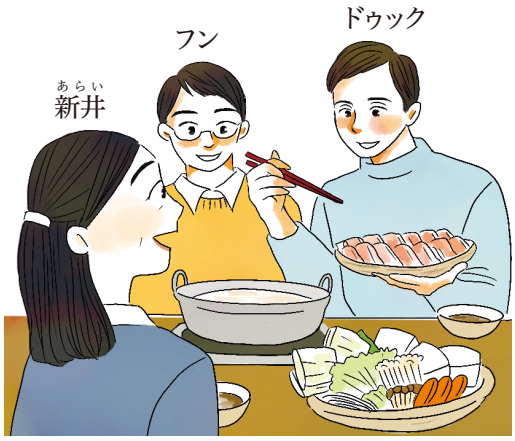
Can-do 16
料理の食べ方について、質問したり、質問に答えたりすることができる。
Conseguir fazer perguntas sobre como comer um determinado prato e conseguir responder quando perguntam.

1 会話を聞きましょう。

Escute o diálogo.

► 新井さん、フンさん、ドゥックさんは会社の同僚です。
フンさんとドゥックさんは、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。

Arai-*san*, Hung-*san* e Duc-*san* são colegas de trabalho. Hoje, Hung-*san* e Duc-*san* vão comer *shabu-shabu* pela primeira vez. Arai-*san* está explicando a maneira de comer.



（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。

Inicialmente, escute o diálogo sem olhar o roteiro. Marque com um círculo a opção correta (a ou b) nos itens ①-③.

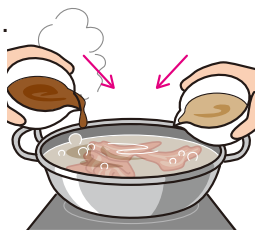
①肉を入れる

a.

b.

②肉を食べる

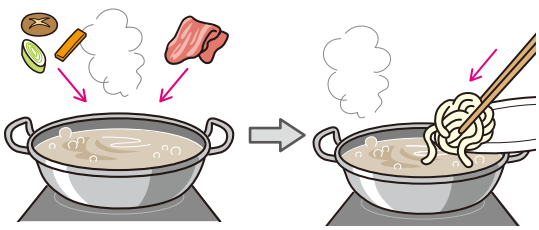
a.



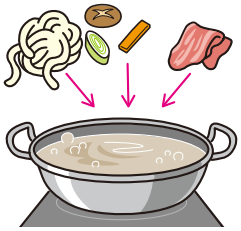
b.

③うどんを入れる

a.



b.



©The Japan Foundation

（2）スクリプトを見ながら会話を聞きましょう。 04-16

Escute o diálogo novamente. Desta vez, acompanhe o roteiro.

ドゥック： 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。

ドゥック： 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。

ドゥック： へー、こうですか？

新井： そうそう。

ドゥック・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。

……

ドゥック： 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。

ドゥック・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。

一度に de uma só vez | そんなに tanto assim | こうやって desta maneira | ポン酢 molho *ponzu* (à base de frutas cítricas) | ごまだれ molho de gergelim | 白菜 acelga

©The Japan Foundation

形に注目

（1）音声を聞いて、＿＿＿＿にことばを書きましょう。 04-17
Escute a gravação e preencha as lacunas.

一度に、そんなにたくさんお肉を入れ＿＿＿＿＿＿＿＿ですよ。

うどんは、まだ入れ＿＿＿＿＿＿＿＿。

（うどんは）お肉と野菜を＿＿＿＿＿＿＿＿、入れましょう。

してはいけないことを言うとき、どんな形を使っていましたか。 ➡ 文法ノート ❸
Que expressão foi utilizada para dizer que algo não deve ser feito?

動作の順番を言うとき、どんな形を使っていましたか。 ➡ 文法ノート ❹
Que expressão foi utilizada para dizer a sequência das ações?

（2）形に注目して、会話をもういちど聞きましょう。 04-16
Atente-se às expressões utilizadas e escute o diálogo novamente.

©The Japan Foundation

2 料理の食べ方を質問しましょう。

Faça perguntas sobre a forma de comer um determinado alimento.

① 食べ方

どうやって食べるんですか？

↘

たれをつけて食べてください。

そのまま食べてください。

② どれがいいか

たれは、どれがいいですか？

↘

ポン酢とごまだれがあります。私は**ポン酢**が好きです。

③ してもいいか

うどんを入れてもいいですか？

↘

まだ、入れちゃだめです。

どうぞ。

（1）会話を聞きましょう。 04-18 04-19 ／ 04-20 ／ 04-21

Escute os diálogos.

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

Faça *shadowing* dos diálogos.

（3）自分の国の料理や知っている料理について、食べ方を質問したり答えたりしましょう。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。

Pergunte e responda sobre a forma de comer um determinado alimento do seu país ou um prato que você conhece. Se não souber como falar em japonês, tente pesquisar as palavras necessárias.

©The Japan Foundation

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。
Conseguir falar de modo simples sobre um prato do seu país, explicando as características, ingredientes e a forma de comer.

1 ことばの準備
Preparação das palavras

【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
Escute observando as ilustrações.

(2) 聞いて言いましょう。 04-22
Escute e repita as palavras.

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。 04-23
Escute e escolha entre as opções a-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

©The Japan Foundation

（1）絵を見ながら聞きましょう。 04-24
Escute observando as ilustrações.

（2）聞いて言いましょう。 04-24
Escute e repita as palavras.

（3）聞いて、a-g から選びましょう。 04-25
Escute e escolha entre as opções a-g.

2 会話を聞きましょう。
Escute o diálogo.

►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。
Em um festival de intercâmbio internacional, quatro pessoas estão falando sobre um prato de seus respectivos países de origem.

（1）どんな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。
Que tipo de prato cada pessoa está descrevendo? Escolha entre as opções a-d para preencher os as lacunas.

a. お菓子　b. サラダ　c. 餃子　d. 家庭料理

	①フェイジョアーダ 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（　　）

©The Japan Foundation

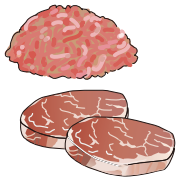
（2）もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。

Escute o diálogo novamente. Como cada prato é preparado?

1．材料を a-f から選びましょう。

Escolha os ingredientes entre as opções a-f.

a. 肉

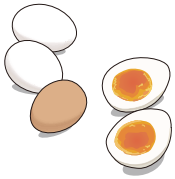


b. 野菜

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。

Escolha o método de preparo entre as opções ア-エ.

ア. 揚げる　　イ. 煮る　　ウ. ゆでる　　エ. 蒸す

	①フェイジョアーダ 04-26	②モモ 04-27	③ガドガド 04-28	④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。

Escute o diálogo novamente. Como se come cada prato? Preencha as lacunas.

	①フェイジョアーダ 04-26	②モモ 04-27	③ガドガド 04-28	④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

Verifique as palavras e escute o diálogo novamente.

皮 massa ｜ ゆで卵 ovo cozido ｜ ～など ... e outros. ｜ 甘辛い agridoce ｜ 固い duro

©The Japan Foundation

3 自分の国の料理を紹介しましょう。

Apresente um prato do seu país de origem.

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。

餃子 に似ています。

家庭料理 です。

材料・作り方

皮の中に、野菜と肉を入れて、蒸します。

食べ方

たれをつけて、食べます。

(1) 会話を聞きましょう。 04-30

Escute o diálogo.

(2) シャドーイングしましょう。 04-30

Faça *shadowing* do diálogo.

(3) 2 の4つの料理について、紹介しましょう。

Apresente os quatro pratos descritos no item 2.

(4) 自分の国や地域の料理を紹介しましょう。

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、調べましょう。

Apresente um prato do seu país ou região. Se tiver fotos ou ilustrações, mostre-as enquanto explica. Se não souber como falar em japonês, tente pesquisar as palavras necessárias.

©The Japan Foundation

5. 飲食店の口コミ

Can-do 18
飲食店についてのネットの口コミを読んで、味や値段などの情報を読み取ることができる。
Conseguir ler avaliações *on-line* a respeito de restaurantes e captar as informações essenciais, como o sabor, o preço, entre outras.

1 グルメサイトの口コミを読みましょう。

Leia as seguintes avaliações em um *site* gastronômico de avaliação de restaurantes.

► おいしい定食屋さんを探しています。
Você está procurando por um bom restaurante de prato feito (*teishoku-ya*).

(1) いちばん高い評価をつけているのは、どの人ですか。

Quem está dando a nota mais alta?

©The Japan Foundation

（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。

Sobre quais aspectos do restaurante cada pessoa escreveu? Escolha entre as opções a-d.

a. 味　b. 量　c. 値段　d. サービス・その他

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。

Anote na tabela as informações que você encontrou sobre o restaurante.

a. 味	
b. 量	
c. 値段	
d. サービス・その他	

大切なことば

どれも qualquer um | 定食屋 restaurante especializado pratos feitos | (～屋 loja / restaurante de...)

ボリューム quantidade / volume | 満足(な) satisfatório | おばちゃん mulher de meia-idade

リーズナブル(な) razoável

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。

Se fosse você, quais aspectos consideraria mais importante?

©The Japan Foundation

形に注目

_____にことばを書きましょう。
Preencha as lacunas.

とてもおいしかったです_____、私には量が多かったです。

お店は新しくてきれいです_____、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、どんな関係だと思いますか。 ➡ 文法ノート ❺
Qual você acha que é a relação entre as sentenças que aparecem antes e depois de が?

©The Japan Foundation

聴解スクリプト

1. どこかいい店、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、どこがいいですか？

B：うーん、おれのおすすめは「千歩」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。
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？
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：待って。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。
「花」っていう店で、ベトナム人の夫婦がやっていて、
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。

©The Japan Foundation

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？

©The Japan Foundation

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ーダです。ブラジルの家庭料理です。

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。

皮の中に、野菜と肉を入れて、蒸します。

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。

小麦粉に水、砂糖などを入れて、油で揚げます。

ちょっと固いです。

©The Japan Foundation

漢字のことば

1 読んで、意味を確認しましょう。

Leia e verifique o significado das seguintes palavras em *kanji*.

塩	塩	塩
油	油	油
量	量	量
～方	方	方
～屋	屋	屋
満足(な)	満足	満足
切る	切る	切る
焼く	焼く	焼く
入れる	入れる	入れる

2 ＿＿＿の漢字に注意して読みましょう。

Leia as sentenças, atentando-se às partes em *kanji* sublinhadas.

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 このお菓子は、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でます。

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。

Digite as palavras sublinhadas acima utilizando um teclado ou *smartphone*.

©The Japan Foundation

文法ノート

❶ Nなら、～

A：この近くに、おすすめの店がありますか？
Há algum restaurante que você recomenda aqui perto?

B：この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。
Se for aqui perto, recomendo o Heibee.

- Essa expressão é utilizada para responder a uma pergunta de alguém citando as palavras que a outra pessoa disse. N é a palavra-chave que a outra pessoa disse. Nesse exemplo, é utilizada para responder à pergunta sobre recomendação de restaurante.

- 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？
Você conhece algum restaurante que sirva um *raamen* delicioso?
B：おいしい店なら、「千歩」だね。
Se você quer um *raamen* delicioso, eu recomendo o Senpo.

► A：安くお昼ご飯が食べたいんですけど…。
Gostaria de almoçar em um restaurante barato...
B：安い店がいいなら、「田山食堂」かな。安いし、おいしいよ。
Se você quer almoço barato, recomendo o Tayama Shokudo. É barato e delicioso.

❷ V-て、～ / V-ないで、～ ＜Maneiras de fazer algo 方法＞

こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。
Por favor, coma estes *tenpura* de legumes mergulhando-os no molho de *tenpura*.

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。
Por favor, não mergulhe o camarão no molho de *tenpura*. Coloque um pouco de sal e coma.

- Essas expressões são utilizadas para explicar como comer um certo prato ou como beber algo. Utiliza-se V-て／V-ないで para descrever em que condição a pessoa deve realizar a ação seguinte.
- Utiliza-se V-て、～ para dizer que a pessoa deve realizar a ação seguinte a partir da condição atual.
- Utiliza-se V-ないで、～ para dizer que a pessoa deve realizar a ação seguinte sem fazer determinado procedimento antes. Adiciona-se で à forma ナイ do verbo.

- 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。

©The Japan Foundation

[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。
Por favor, use este molho para comer a salada.

► この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
Você pode comer esta fruta do jeito que está, sem descascar.

❸ V- ちゃだめです

一度に、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。
Não coloque tanta carne de uma só vez.

- Essa expressão é utilizada para descrever algo que não deve ser feito.
- V-ちゃだめです é a forma abreviada de V-てはだめです. É um modo informal de falar. Quando a forma テ do verbo é で, como em 飲んで e 泳いで, utiliza-se V-じゃ como em 飲んじゃ e 泳いじゃ.

- 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。
Não coloque tanto *shooyu* assim.

► A：あっ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
Ah, isto já está velho, não coma.

B：そうなんですか。
Ah é?

❹ V- てから、～

うどんは、お肉と野菜を食べてから、入れましょう。
Adicione o *udon* depois de comer a carne e os vegetais.

- Essa expressão é utilizada para explicar claramente a ordem das ações.
- Utiliza-se V-てから、～ para dizer que primeiro se faz a ação expressa por "V" e depois a ação seguinte.
- Conecta-se à forma テ dos verbos.

- 動作の順番をはっきり言うときの言い方です。
- 「V- 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。
Misture bem os ingredientes primeiro e depois prepare o *okonomiyaki*.

©The Japan Foundation

❺ S1 が、S2

お店(みせ)は新(あたら)しくてきれいですが、お昼(ひる)は混(こ)んでいます。
O restaurante é novo e limpo, mas é lotado na hora do almoço.

- ～が é utilizada para conectar duas frases que se opõem.
- Na lição 5 do livro『初級(しょきゅう)1』(Básico 1), estudamos que se utiliza ～けど para expressar uma relação de oposição. ～けど é frequentemente utilizada na linguagem oral. Por outro lado,, ～が é muito utilizada na linguagem escrita e em situações formais.

- 「～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(れい)] ► 料理(りょうり)はとてもおいしかったですが、少(すこ)し値段(ねだん)が高(たか)かったです。
Os pratos estavam deliciosos, mas o preço era um pouco alto.

©The Japan Foundation

日本の生活 TIPS

ラーメン *Raamen*

O *raamen* é um macarrão japonês. Originou-se na China e se desenvolveu após chegar ao Japão. Atualmente, o *raamen* japonês está presente no mundo inteiro. Há diferentes tipos, de acordo com o sabor do caldo. Por exemplo, *shooyu raamen* (com molho de soja), *shio raamen* (com sal) e *miso raamen* (com pasta de soja fermentada). O *raamen* servido em uma sopa leitosa feita com ossos de porco é chamado de *tonkotsu raamen*. Existem variações locais desse macarrão em todas as regiões do Japão, conhecidas como *gotoochi raamen*. Por exemplo, o *Hakata raamen*, de Fukuoka, é um macarrão fino servido em sopa de ossos de porco. No *Sapporo raamen*, de Hokkaido, o macarrão é servido com uma sopa à base de *miso* e frequentemente com a adição de manteiga e milho. O *Kitakata raamen*, de Fukushima, caracteriza-se pelo macarrão grosso enrolado servido em uma sopa leve à base de molho de soja.

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、世界に広まっています。

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（きょうどりょうり） *Culinária regional*

toriten とり天

kiritanpo-nabe きりたんぽ鍋

hitsumabushi ひつまぶし

Em todas as regiões do Japão, podemos encontrar comidas típicas. Essa é uma das partes divertidas de viajar pelo país. Por exemplo, o *toriten* é um prato de *tenpura* feito com frango. É famoso na província de Oita. Outros exemplos de pratos regionais famosos são: *kiritanpo-nabe* (ensopado com bolinhos de arroz alongados, frango e legumes) da província de Akita, *hitsumabushi* (filetes de enguia grelhada preparada com molho de soja) de Nagoya, *Sanuki udon* (*udon* espesso) da província de Kagawa, *chanpon* (macarrão com frutos do mar, legumes e outros ingredientes) da província de Nagasaki e *gooya chanpuruu* (refogado de *goya*) de Okinawa. Cada um desses pratos é feito com ingredientes locais e são passados de geração para geração.

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「きりたんぽ鍋」、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。

©The Japan Foundation

● しょうゆ／ソース／つゆ／たれ

Shooyu (molho de soja) / *Soosu* (molho) / *Tsuyu* (caldo) / *Tare* (molho)

Existem diversos temperos que adicionam sabor aos alimentos. O *shooyu* (molho de soja) é o tempero mais empregado na culinária japonesa. É utilizado diretamente no *sashimi* e *sushi* e também para dar sabor a outros alimentos. A palavra *soosu* vem do inglês *sauce*. Quando utilizada sozinha em japonês, indica o molho escuro Worcestershire ou do mesmo gênero com concentração ajustada utilizado em frituras à milanesa, como o *ton-katsu* por exemplo. Para indicar outros molhos, é necessário acrescentar outra palavra antes de *soosu*, como em *tarutaru soosu* (molho tártaro), *piinatsu soosu* (molho de amendoim) e *demigurasu soosu* (molho demi-glacê). O *tsuyu* é um tempero feito combinando-se *shooyu*, *dashi*, *saquê*, *mirin* e outros ingredientes. Pode ser utilizado colocando-o em um recipiente relativamente fundo, no qual mergulha-se o alimento antes de comer, como se faz no caso do *tenpura* e do *soba* por exemplo. Também pode ser utilizado para adicionar sabor a outros alimentos. Denomina-se *tare* o molho forte colocado em pratos pequenos, nos quais se mergulha o alimento antes de comer. Por exemplo, o molho usado para carne grelhada (*yakiniku-no-tare*) e o molho de gergelim (*goma-dare*) utilizado para o *shabu-shabu*. Outros molhos de imersão para alimentos não japoneses também são genericamente classificados como *tare* em japonês.

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、料理をつけてたべる調味料は、日本語では広く「たれ」に分類されます。

● 手巻きずし（てまき） *Temaki-zushi* (*sushi* enrolado à mão)

O *maki-zushi* é um sushi enrolado. Para preparar, coloca-se arroz e outros ingredientes sobre uma folha de alga marinha seca, fazendo, então, um rolo. Quando a própria pessoa que vai comer enrola o *sushi* à mão, ele é chamado de *temaki-zushi*. É um prato popular nas festas caseiras, pois pode ser preparado facilmente em pouco tempo. Os ingredientes podem ser atum, salmão, camarão e outros frutos do mar. Também se adiciona pepino, abacate, ovos fritos, *kanpyoo*, *nattoo* (grãos de soja fermentados) e outros.

すしの中でも、のりの上にご飯をのせ、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。

©The Japan Foundation

● 焼(や)きいも *Yaki-imo* (batata doce assada)

Yaki-imo (batata doce assada) é preparada assando-se a batata inteira lentamente em fogo baixo. As batatas assadas em fornos de pedras aquecidas são chamadas de *ishiyaki-imo*. As pessoas dizem que esse método de assar deixa as batatas mais doces do que com o método de preparo comum. No Japão, durante o inverno, há pessoas que vendem *yaki-imo* em pequenos caminhões com o forno instalado na carroceria. Os veículos circulam lentamente pela cidade, anunciando o produto pelo alto-falante. Você poderá ouvir anúncios como: *"yaki-imo... ishi--ya... ki imo... yakitate..."* ("Batata doce...assada na pedra...quentinha!"). Esses veículos são uma tradição no inverno, porém, estão se tornando mais raros em algumas regiões nos últimos tempos. Por outro lado, pode-se encontrar com frequência *yaki-imo* à venda nos supermercados, preparada em fornos elétricos. Dependendo do tamanho, o preço de uma unidade fica em torno de 500 a 700 ienes. Se quiser pagar menos, poderá comprar um pedaço dizendo "500円分(えんぶん)ください (gostaria de um pedaço equivalente a 500 ienes por favor)".

「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）。

● しゃぶしゃぶ *Shabu-shabu*

Shabu-shabu é um prato de fatias finas de carne mergulhadas uma a uma algumas vezes em uma sopa de *dashi* fervente. As carnes tipicamente utilizadas no *shabu-shabu* são a carne bovina ou suína. Na região de Kansai, a mais comum é a bovina, enquanto na região de Kanto é a suína. Na região de Hokuriku, há o *buri-shabu*, que utiliza fatias do peixe *buri*. O *shabu-shabu* tem uma imagem de comida refinada, mas ultimamente pode ser consumido por valores relativamente baixos em algumas redes de restaurantes. Como a carne e a sopa em si não têm muito sabor, é comum adicionar molhos de gergelim ou *ponzu* (um tipo de vinagre) para comer. Recentemente, especialmente em redes de restaurantes, adiciona-se o sabor de *sukiyaki*, tomate ou *curry* à sopa na hora de comer. No final da refeição de *shabu-shabu*, você pode adicionar macarrão *udon* ou macarrão chinês, ou arroz e ovo para fazer um risoto e ingerir carboidratos. Isso é chamado *shime* (finalização). Esse costume não se limita ao *shabu-shabu*. É um dos modos de saborear as comidas de caldeirão do Japão.

「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、特にチェーン店などを中心に、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つになっています。

©The Japan Foundation