

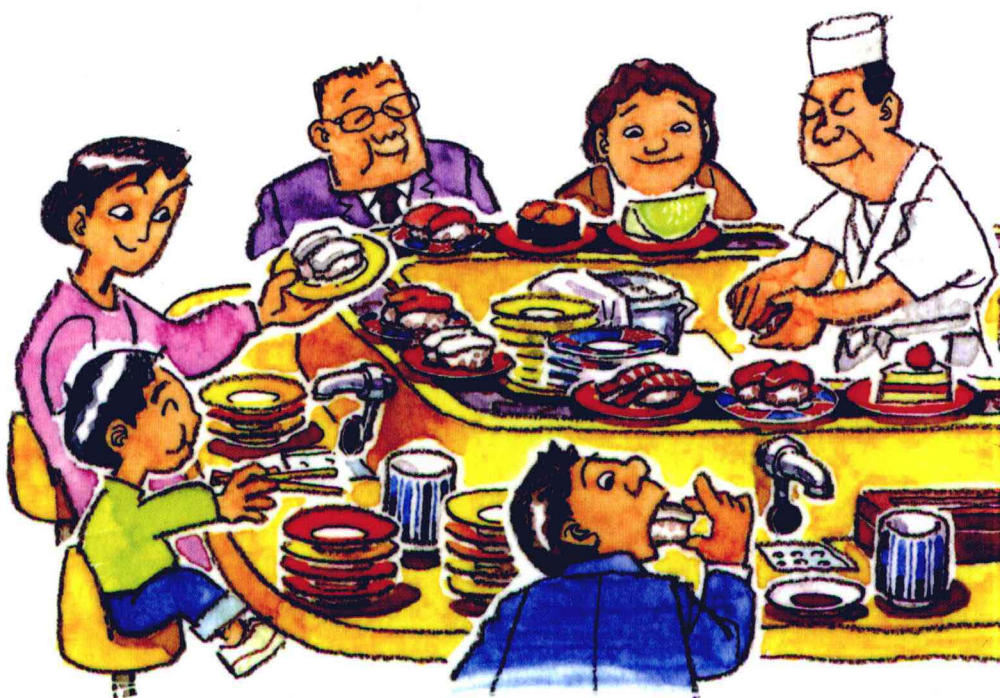
外研

日语分级读库



にほんご よむよむ文庫

Vol.2 1 7 すし 寿司・すし・SUSHI



日本NPO法人 日本語多読研究会 主編
栗野 真紀子 (日) 著
水野 晟 (日) 插图

外研

日语分级读库



にほんご よむよむ文庫

Vol.2 **1** **7** ^す ^し 寿司・すし・SUSHI

日本NPO法人 日本語多読研究会 主编

栗野 真纪子（日） 著

水野 晟（日） 插图

外语教学与研究出版社
北京

京权图字：01 - 2008 - 1941

© Originally Published by ASK Publishing Co., Ltd., Tokyo Japan

图书在版编目(CIP)数据

外研日语分级读库. Vol.2. 1 ⑦ / 日本NPO法人日本語多读研究会主编. — 北京: 外语教学与研究出版社, 2009. 1
ISBN 978 - 7 - 5600 - 8120 - 5

I. 外… II. 日… III. 日语—语言读物 IV. H369.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 006908 号

出 版 人: 于春迟

责任编辑: 刘 军

装帧设计: 王 军

出版发行: 外语教学与研究出版社

社 址: 北京市西三环北路 19 号 (100089)

网 址: <http://www.fltrp.com>

印 刷: 北京国邦印刷有限责任公司

开 本: 880 × 1230 1/32

印 张: 0.875

版 次: 2009 年 2 月第 1 版 2009 年 2 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978 - 7 - 5600 - 8120 - 5

定 价: 27.90 元 (全五册)

* * *

如有印刷、装订质量问题出版社负责调换

制售盗版必究 举报查实奖励

版权保护办公室举报电话: (010)88817519

物料号: 181200001

日本語を勉強しているみなさんへ

「にほんごよむよむ文庫」は、

日本語を勉強しているみなさんのための「読みもの」シリーズです。

楽しみながらたくさん読んでください。

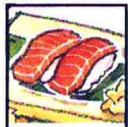
やさしいものからたくさん読むと、知らないうちに漢字の読み方や言葉が身につきます。

読んだ話をCDでも聴いてみてください。読みながら聴いてもいいでしょう。

目からも耳からもどんどん日本語を吸収しましょう！

「にほんごよむよむ文庫」4つのルール

- 1 やさしいレベルから読む。
- 2 辞書を引かないで読む。
- 3 わからないところは飛ばして読む。
- 4 進まなくなったら、他の本を読む。



おすし大好き!
だいす

日本人は、
にほんじん

すしが大好きです。
だいす

いろいろなところで、

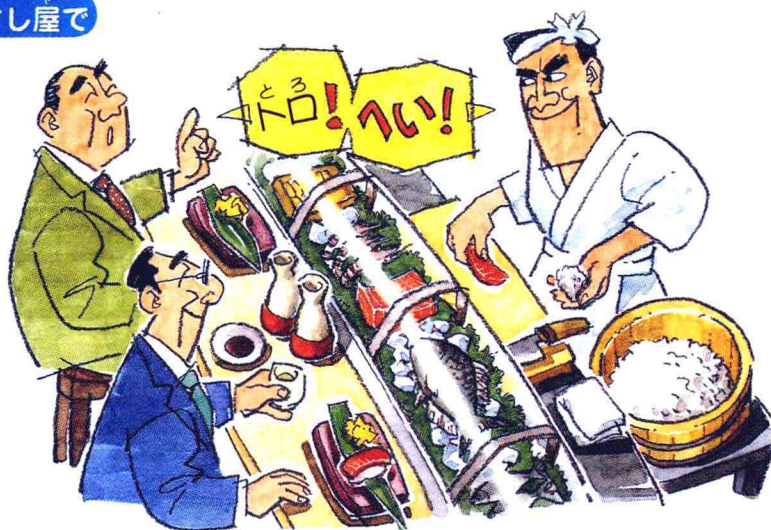
すしを食べます。
た

うちで



うちで、みんなで食べます。
た

や
すし屋で

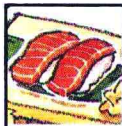


ときどき、すし屋^やで^た食べます。

そと
外で



そと^{そと}外で、すしの^{べんとう}弁当^たを食べます。



このおすしは何?^{なに}

このすしは、

「にぎり寿司^{ずし}」です。

ご飯^{はん}と、

魚^{さかな}や貝^{かい}で作^{つく}ります。

どの魚^{さかな}や貝^{かい}ですか？

わかりますか？



1



2



3



4



5



6



7



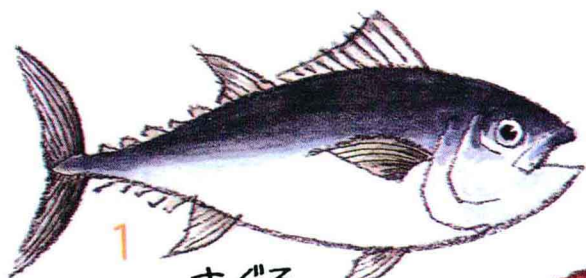
8



9



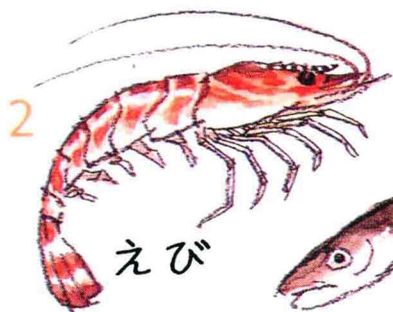
10



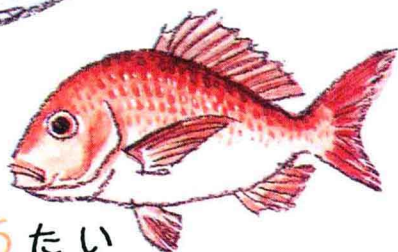
1 まぐろ



7 いくら



2 えび



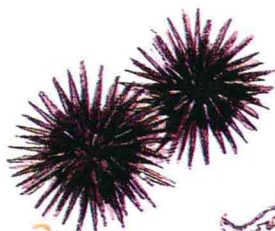
6 たい



10 あなご



8 あかがい
赤貝



3 うに



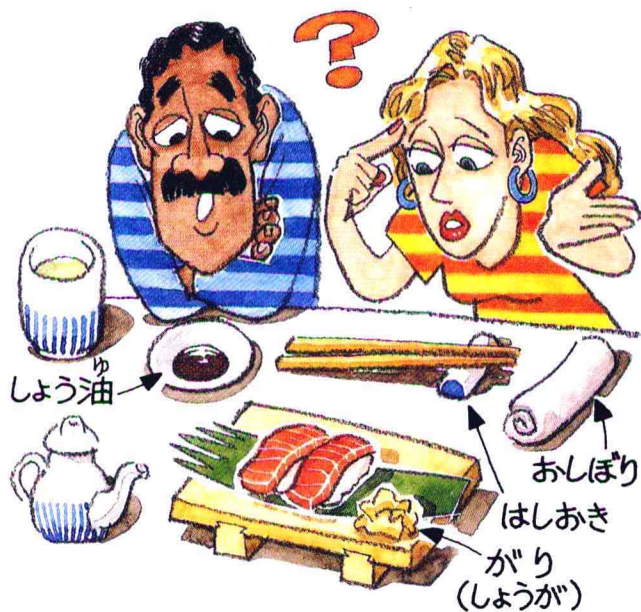
9 いか



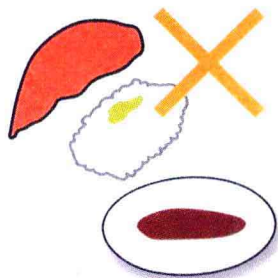
4 たこ



5 ほたて



おすしを食^たべましょう！



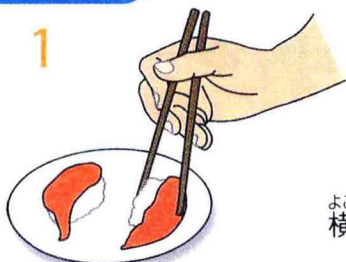
わさびが
きらひと
嫌いな人は、
「さび抜きで
ねが
お願いします」
とい
いましょう。

皿に、しょう油を少し入れます。
手で食べますか？ 箸で食べますか？
どちらでもいいです。
上手に食べましょう。

すしの食べ方

箸で

1



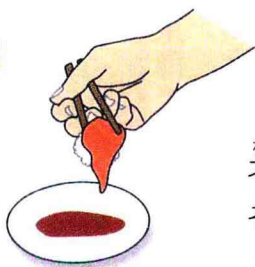
すしを
よこ横にします。

2



しょう油は、
ねた（魚や貝）に
つけます。

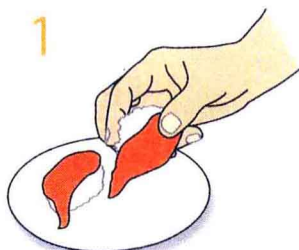
3



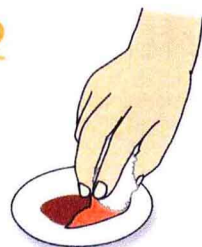
ねたを上にします。
そして、食べます。

手で

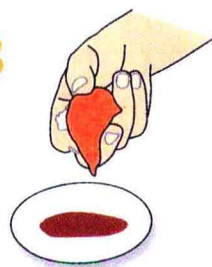
1



2



3



魚の漢字

たこ
鰯

まぐろ
鰯

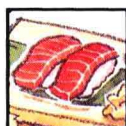
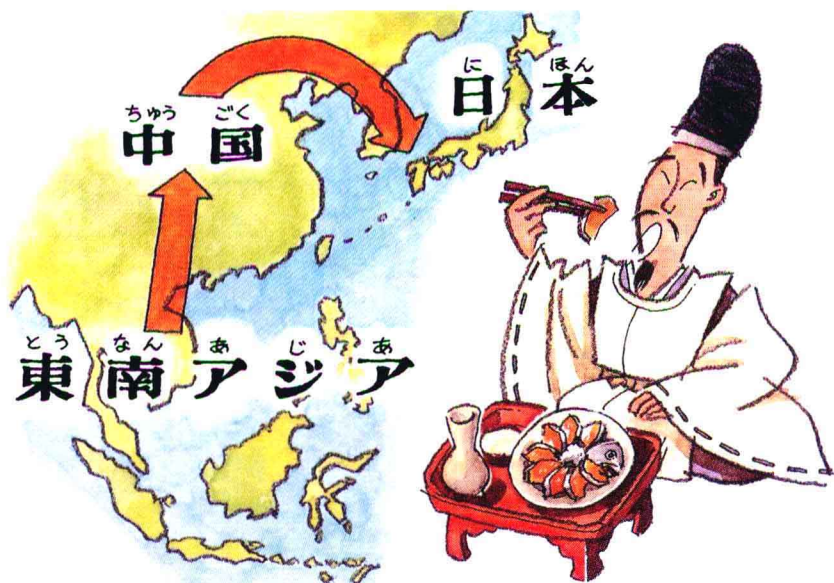
たい
鯛

さけ
鮭



●すし屋の湯飲み

これでお茶を飲みます。
この漢字は、みんな
魚の名前です。



「すし」はどこから？

すしは、千二百年前、せん に ひゃくねんまえ

東南アジアから日本へ来ました。とうなんあじあ から ほん へ き

東南アジアの人たちは、川で魚をとうなんあじあ の ひと かわ さかな

とりました。大切な食べ物です。たいせつ た もの

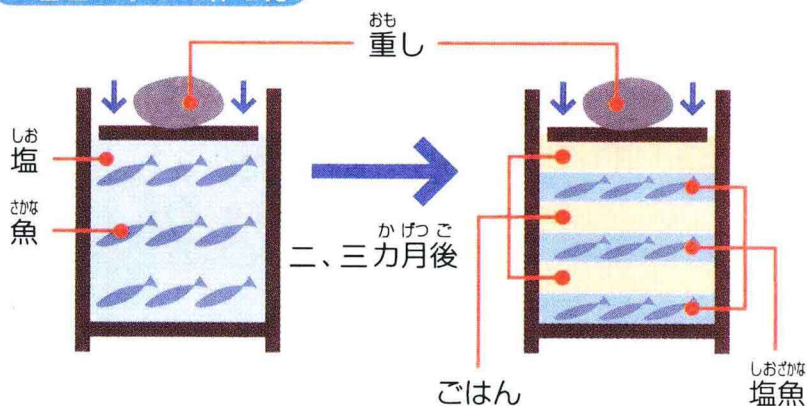
ですから、その魚を塩の中に入れました。さかな しお なか い

二、三カ月後で、に、さんかげつあと

その魚を、ご飯の中に入れました。さかな はん なか い

一年ぐらい後で、魚だけを食べました。いちねん あと さかな た

いちばんふる つく かた
一番古いすしの作り方



ふな
鮒ずし
しがけん
(滋賀県)



しがけん いま
滋賀県には今も、
いちばんふる
この一番古いすしがあります。
「鮒ずし」です。

ごはんは、食べませんでした。
これが、一番古い「すし」です。
その「すし」が、東南アジアから中国、
中国から日本へ来ました。



日本の「すし」

江戸時代（一六〇三〜一八六八年）に

日本人は、新しい「すし」を作りました。

ご飯に「酢」を入れました。

そして、ご飯も魚と一緒に食べました。

これが、日本の「すし」です。

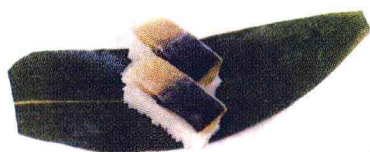
それから、「押し寿司」や

「にぎり寿司」、「いなり寿司」、

「ちらし寿司」が生まれました。



ちらし
すし
寿司



おすし
押し寿司



いなり
すし
寿司



にぎりずし^{やたい}の屋台



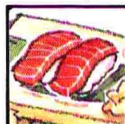
にぎりずしは
とても
おお
大きかった。



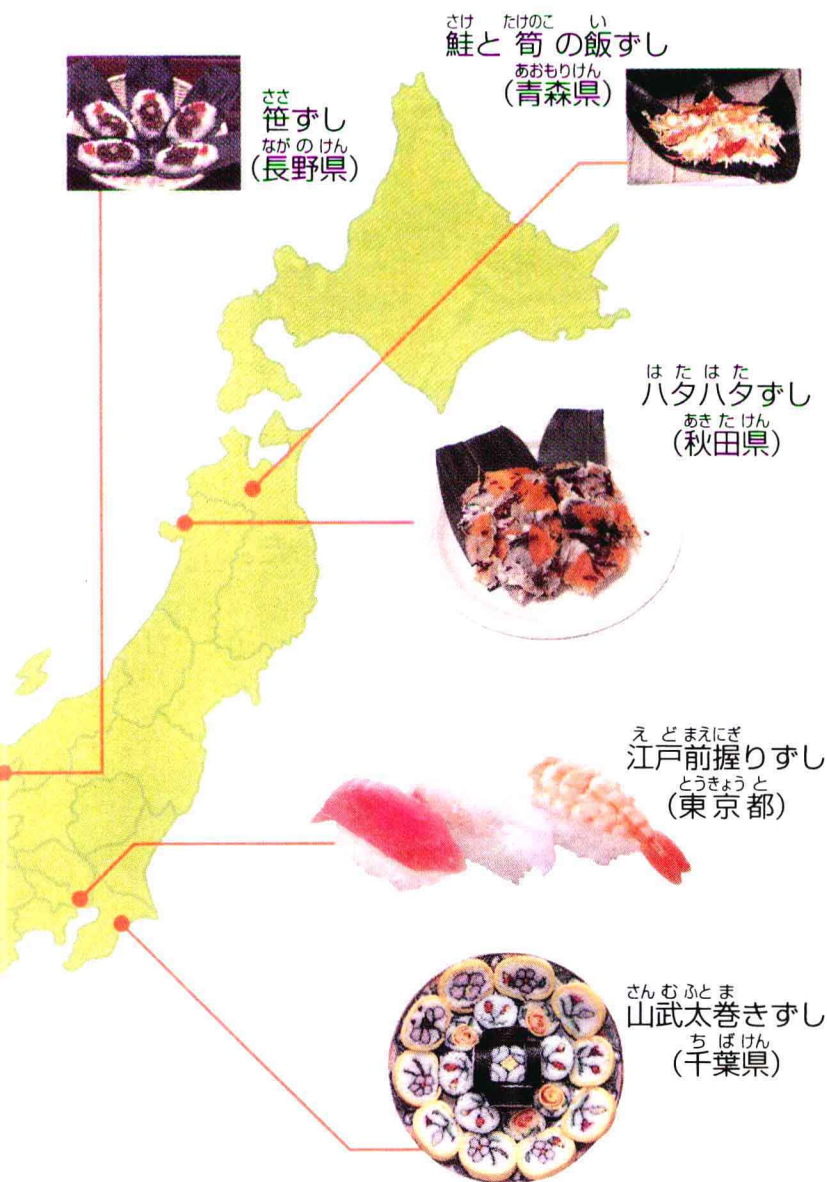
いなりずし^{やたい}の
屋台



江戸^{えど}（今の東京^{いまとうきょう}）には、
道^{みち}に「にぎり寿司^{ずし}」や「いなり寿司^{ずし}」の
屋台^{やたい}がありました。



「寿司」のふるさと



日本には、いろいろな「すし」があります。
これらも、全部「すし」です。

ます
鱒すし
とやまけん
(富山県)



かぶら
カブラすし
いしかわけん
(石川県)

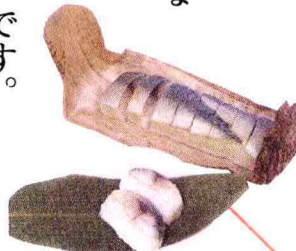


ふな
鰯すし
しがけん
(滋賀県)

さば
鯖すし く「バッテラ」
おおさか 府
(大阪府)



さば ぼう
鯖の棒すし
おかやまけん
(岡山県)



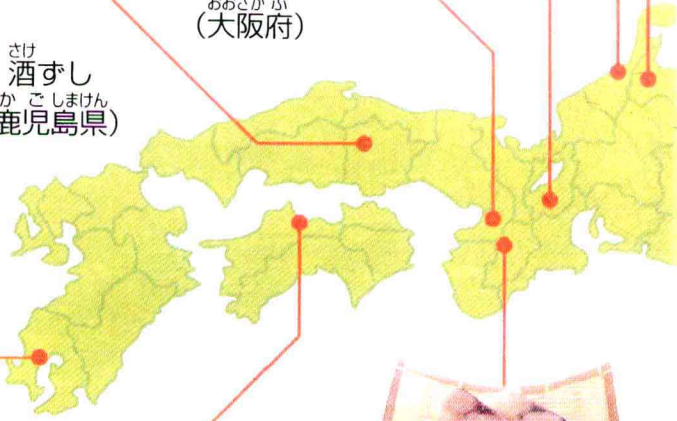
さけ
酒すし
かごしまけん
(鹿児島県)



なつ
夏かんすし
えひめけん
(愛媛県)



かき
柿の葉すし
ならけん
(奈良県)



<写真提供>青森県農林水産部総合販売戦略課、山武市経済環境部商工観光課、
飯山市観光協会、福野観光協会、竜王ふなずし工房、
財団法人えひめ産業振興財団産業情報センター、鹿児島市観光企画課



「回転寿司」へ行きましょう！

回転寿司のお店は、安いです。

そして、面白いです。

回転寿司は、五十年ぐらい前に、

大阪で生まれました。

いろいろなすしが、店の中を回ります。

果物やデザート（お菓子）も回ります。

客は、好きなすしの皿を取ります。

一皿、百円から五百円ぐらいです。

