

审定◎修刚

总主编◎朱鹏霄 主编◎席娜

跨文化交际 日语晨读

2



赠送超值外教原声录音



上海交通大学出版社
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

审定◎修刚

总主编◎朱鹏霄

主编◎席娜

编者◎刘泽军

刘勇

田

泉

沈霞

冯明舒

蒋芳婧

蔺

静

跨文化交际 日语晨读

2



上海交通大学出版社
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

内容提要

本书为跨文化交际日语晨读系列教材之一,使用对象为大学日语专业二年级学生。本书分成三大模块,分别为日本文化、中国文化和异文化交际。每个模块又进一步下分为饮食篇、节日篇、旅游篇、校园篇、体育篇、企业篇和传统篇七个相关主题。每个主题均设置了背景导读、文章精选和知识窗三部分,以期扩大学生的知识面,增长跨文化领域的见解。

图书在版编目(CIP)数据

跨文化交际日语晨读. 2 / 席娜主编. —上海: 上海交通大学出版社, 2017.

ISBN 978-7-313-18046-9

I. ①跨… II. ①席… III. ①日语-阅读教学-高等学校-教材 IV. ①H369.37

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017) 第 209335 号

跨文化交际日语晨读 2

主 编: 席 娜

出版发行: 上海交通大学出版社

邮政编码: 200030

出 版 人: 谈 毅

印 刷: 上海春秋印刷厂

开 本: 710mm×1000mm 1/16

字 数: 170 千字

版 次: 2017 年 10 月第 1 版

书 号: ISBN 978-7-313-18046-9/H

定 价: 42.00 元

地 址: 上海市番禺路 951 号

电 话: 021-64071208

经 销: 全国新华书店

印 张: 10.75

印 次: 2017 年 10 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-88941-146-2

版权所有 侵权必究

告 读 者: 如发现本书有印装质量问题请与印刷厂质量科联系

联系电话: 021-33854186

总编寄语

全球化是近年来的一個世界性热点话题。回溯过去的二十年不难发现,最早发端于经济领域的全球化浪潮不断发展壮大,以迅雷不及掩耳之势蔓延到了政治、文化、科技、军事、外交的每一角落,对世界各国产生着持续、广泛而又深刻的影响。

全球化意味着不同文化之间的接触和碰撞,融合和建构。不同语言、不同种族的人们不可避免地面临着跨文化交际的问题,如何在文化全球化的进程中,保留和传播本土文化、尊重和接纳异域文化是国际交往中的重要组成部分,也是促进相互理解的重要手段。

全球化意味着社会对跨文化人才的需求度在不断提高。2013年美国国家教育与经济中心开展的调查显示,对外域文化的敏感性是企业对员工的基本能力要求,跨文化交际能力已成为国际性企业选拔人才的重要标准。遗憾的是,中国国内的商务人才在跨文化交际能力方面十分欠缺。中国教育部学位与研究生教育发展中心发布的数据显示,目前国内商务领域从业人员虽已多达1.3亿,但高级商务人才的需求缺口达75%。

如何在经济全球化和中国“走出去”战略实施的背景下有效培养跨文化人才是每一个外语教育工作者需要认真思考的问题,也是每一个外语学习者需要认真努力的方向。鉴于此,我们组织教学经验丰富、治学严谨的专业教师团队精心编写了这本《跨文化交际晨读》并将它奉献给大家。

这套教材编写时注重了工具性和人文性的平衡。长期以来,中国的外语教育一味强调语言的工具性,但这种急功近利的思想导致了外语教学与社会文化演进的脱节,导致了外语学习者人文知识模块的缺失和外语实际应用能力的薄弱。为解决这些问题,在外语入门阶段开始培养跨文化交际意识,通过合理的文化导入丰富外语学习者的跨文化知识并构建交际型教学模式均是不可或缺的因素。当然,一味追求人文性而忽略工具性也并非上策,因为离开了工具性的人文性只能是无本之木、无源之水。所以该系列教材在基础阶段注重了语言工具性的传授。

这套教材编写时注重文化的接纳、传播和对比。在全球化背景下,各个国家和民族的传统文化打破了固有的封闭隔离的状态,逐渐走向开放和多元,这也不可避免地带来了大交流下的大碰撞,交际中的误解和冲突。为了避免文化差异可能带来的交际冲突,通过文化导入开阔外语学习者的文化视野,通过文化传播积极弘扬本土文化、建构世界文化的多样性,通过文化差异比较揭示隐舍在交际行为中的文化误读要素,求得交际双方的相互理解,求同存异,构建包容性的交际意识和范式是有效的手段。

综合而言,在经济全球化的今天,仅仅外语纯熟的学习者已然不能满足社会的交际需求,社会迫切需要的是具有开放、包容、思辨能力的跨文化交际人才。希望通过这套教材能够对中国日语学习者的跨文化交际意识的培养和跨文化交际知识的提升尽一点绵薄之力。

前 言

本系列教材由两册构成,主要是为日语及相关专业的低年级学生编写的跨文化交际系列晨读教材。为了更好地提高学习者的朗读及阅读能力以及语感识别能力,编者结合当前日语教学的发展趋势,以提高学习者的跨文化交际能力为初衷编写了本系列教材。在教材编写的过程中,考虑到低年级本科生的学习习惯、课程设置以及能力水平,本系列教材体现了以下四个主要的特点。

① 注重选定内容的层次感。教材从语音基础导入开始,循序渐进到国别介绍再到文化介绍,再进而到文化交流及思考,由易到难。

② 注重内容选编的新颖度。教材选定的内容均为近年最新的文章,并结合日本文化及中国人的视野来看日本文化等方面。

③ 注重晨读教材的特殊性。教材选定的课文以浅显易懂、朗朗上口的叙述性文体为主,适当附加引发思考和能力延伸的说明及议论文体。

④ 注重跨文化交际倾向性。从语音开始,按照日本文化、中国文化、中外文化的顺序引导学生以中国的眼光看日本、以日语的眼光看中国和世界的思维模式。

本教材分为三大模块,分别为日本文化、中国文化和异文化交际。每个模块又进一步下分为饮食篇、节日篇、旅游篇、校园篇、体育篇、企业篇和传统篇七个相关主题。从语言对象国文化过渡到本国文化,再从单一文化过渡到多样文化。本教材的使用对象为本科二年级学生,根据教授的进度和学生接受的能力建议可以采取一周或者两周一课的形式,前期可以稍慢,后期可以采用一周一课的形式。本教材主要是供学生朗读和阅读使用,语法和句型方面的学习根据教授的需要教师可自行决定。本教材对重要的单词进行了注音,每个主题均设置了背景导读、文章精选和知识窗三部分,以期扩大学生的知识面,增长跨文化领域的见解。

在本册教材的编写过程中,席娜负责教材的整体设计编排以及统筹校正等工作,刘泽军负责教材的统合出版配图等工作。冯明舒负责饮食篇,蔺静负责节日篇,沈霞负责旅游篇,席娜负责校园篇,刘勇负责体育篇,蒋芳婧负责企业篇,田泉负责传统篇的编写工作,共 36 课。

教材的编写有不足之处,敬请各位多提宝贵意见。

目 录

第一部分 日本文化

饮食篇	2
第一課 日本人の代表的な食べ物	2
节日篇	13
第二課 成人の日・海の日・体育の日	13
第三課 バレンタインデー・ホワイトデー・クリスマス	17
旅游篇	21
第四課 「観光立国」を目指す“おもてなし”——異文化理解から始めよう！	21
第五課 2014 年国内旅行人気の地域はどこ？	25
校园篇	29
第六課 日本の学校制服の魅力	29
第七課 子供頃から親しんできた野球	33
第八課 学校支援ボランティアの活動	36
体育篇	40
第九課 人生後半こそ輝け！“スーパー高齢者”競技会	40
第十課 スポーツの感動	45
企业篇	49
第十一課 日本の会社事情	49
第十二課 職場でのビジネスマナー	53
传统篇	57
第十三課 外国人の見る日本人	57

第二部分 中国文化

饮食篇	64
第十四課 ガチョウの卵を使う茶碗蒸し	64
第十五課 中華料理	67
节日篇	71
第十六課 春節・元宵節	71
第十七課 清明節・中秋節	75
旅游篇	79
第十八課 故宮	79
第十九課 中国の観光資源	83
校园篇	87
第二十課 中国における大学生の就職事情	87
体育篇	91
第二十一課 中国武術	91
第二十二課 ドラゴンボート(龍舟)	95
企业篇	99
第二十三課 中国企業の海外進出	99
第二十四課 日本人女性の行動から見る中国の企業文化	102
传统篇	105
第二十五課 日本語で中国の伝統文化を学びましょう	105

第三部分 异文化交际

饮食篇	112
第二十六課 日本の洋食と中華料理 ——異文化料理との折衷・交流・逆輸出入	112
节日篇	116
第二十七課 中国の端午節と日本のこどもの日	116
第二十八課 中日の七夕	120
旅游篇	123
第二十九課 おみやげ	123
第三十課 異文化交流のむずかしさ	127
校园篇	131

第三十一課 異文化コミュニケーション	
——あいさつのストラテジー	131
体育篇	136
第三十二課 女性とスポーツ	136
第三十三課 現代国際スポーツと民族スポーツのとらえ方	140
企業篇	144
第三十四課 名刺の使い方、出し方	144
第三十五課 面会・会合の約束、招待	148
伝統篇	152
第三十六課 日本語で韓国の伝統文化を知りましょう	152
参考文献	159

第一部分

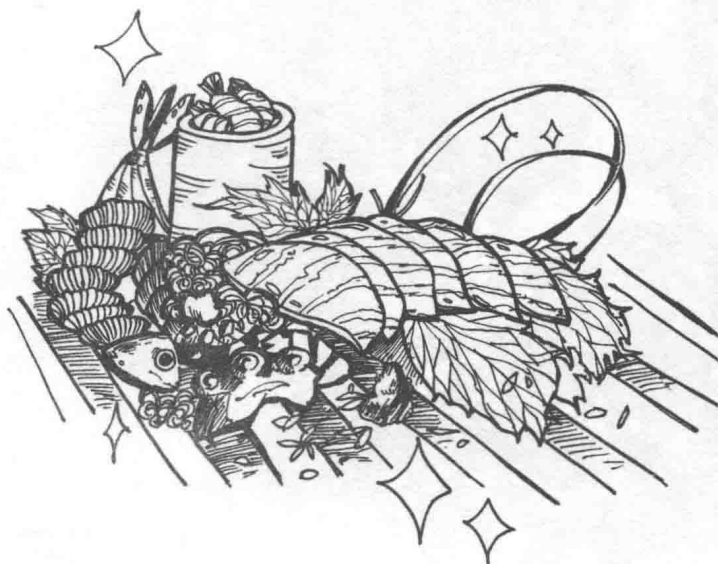
日本文化



飲食篇

第一課 日本人の代表的な食べ物

(一) さしみ



(图:杜宛卿)

背景导读

刺身は、新鮮な魚の切り身を生で食べるシンプルな料理です。一般的に関東地方では「お刺身」関西地方では「お作り」と言われ、関東地方ではマグロなどの赤身の魚が好まれ、関西地方では鯛などの白身の魚が好まれる傾向があります。四方を海に囲まれた島国の日本だからこそ、新鮮な魚が手に入りやすく、刺身の文化が発達したと考えられます。鳥や牛・馬などの新鮮な肉を刺身として食べる場合もあります。

最も一般的かつ代表的な切り方は前述の「平作り」^{ひらづく}です。身に対して包丁^{ほうちよう}を垂直^{すいちょく}に当て、包丁の切れを使って一気に引いて切り離します。この工程を「引き作り」とも言いますが、引き作りで切り離れた身を右に寄せる事を平作りと呼称します。包丁の切れを使っているため、切断面の繊維が美しくなります。そのため、平作りをした刺身を醤油につけるとそのほとんどが身の筋目^{すじめ}にしか乗らないようになります。また、刺身に厚みが出るため、平作りに合う食材は主に鮪^{まぐろ}や鰹^{かつお}、鰯^{ぶり}や鰺^{かれい}、鰻^{あじ}などの赤身魚^{あかみ}（脂^{あぶら}白身と呼ばれている物も含む）になると言われています。

文章精選

1. ヒレを刺して出す料理

刺身は昔から日本料理の中心的存在でした。伝統的な割烹料理^{かっぽう}の献立^{こんだて}は、まず何を刺身にするのかを決め、それに合わせ煮物や焼き物が決められていました。つまり刺身によって献立全体が左右されます。

刺身という言葉は、もともと赤身白身問わず様々な種類の魚の切り身を皿に盛り付ける際に、魚の種類を区別しやすくするため、その魚のヒレを切り身に刺して出した事から由来しています。次第に本来のヒレを刺す風習がなくなり「刺身」という名前だけが今に残ったと言われています。

また「刺身」の事を「切り身」と言わないのは、武家時代に「切る」という言葉が人を「切る」に繋がるという事で忌み嫌われていた事に由来しています。更に「刺身」という名前も「身を刺す」に通じ縁起^{えんぎ}が悪いとされ、関西地方では「お作り」と呼ばれるようになりました。

2. 醤油の普及・発展と共に

刺身の原形は鎌倉時代^{げんけい かまくら}に始まったといわれています。もともとは魚を薄く切って生のまま食べる漁師の即席料理でした。その頃はまだ醤油がなかったため、膾^{なます}にして食べたりワサビ酢やショウガ酢で食べていました。

室町時代に入り、醤油の誕生と普及にともない現在のようにわさび醤油をつけて食べるようになりました。しかし醤油はまだ高級品であったため、刺身は身分の高い人々しか食べることのできない高級な料理でした。一般庶民^{しょうみん}に刺身料理が広まったのは、醤油が庶民にも普及した江戸時代の末期からで、江戸では刺身を専門に扱う「刺身屋」という屋台^{やたい}も出るほど流行しました。現在では代表的な日本料理として世界中に知られています。

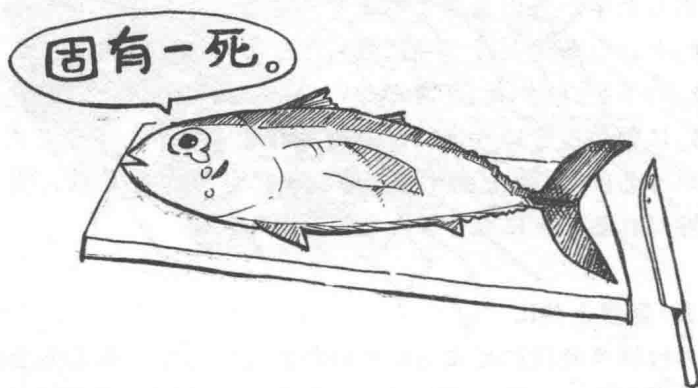
膾^{なます}…生魚を細く切り刻み酢で味付けする調理法です。膾は古来からの

伝統がそのまま引き継がれ、現在では大根やにんじんなどを細長く切り酢で味付けしたものが膾として食されています。

3. つまの役割

刺身の盛り付け方は、もともと「一器一種^{いちうつわいっしゅ}」という決まりごとがありました。これは一つの器に数種の魚を盛り付けると、魚の匂いが移り、素材そのものの味を美味しく味わうことができなくなるので、一つの器に一種類の魚しか盛らないという決まりごとです。しかし現在では数種の魚を一つの器^{うつわ}に盛り付ける「盛り合わせ」が一般的となっています。盛り合せは元々、江戸時代末期、大衆に刺身文化が広まった頃、庶民が魚屋にお皿を持って行き、適当に盛り合わせてもらったのが始まりであると言われています。

また、刺身の盛り付けには「つま」が欠かせません。「つま」とは刺身に添える大根や大葉、海藻などのことをいい、盛り付けを美しく見せるために使われます。また「つま」には、盛り付けの他に、毒消し^{どくけ}(口の中を洗う)という意味があります。刺身を口に運ぶ前に大根のつまを醤油を付けずに食べると、口内に残っている他の料理の味を消し、刺身の味を一層引き立たすという役割をします。



(图:杜宛卿)

单词注释

ヒレ ②

[名] 鱼鳍

割烹料理(かっぽうりょうり) ⑤

[名] 日本料理

献立(こんだて) ④

[名] 菜谱

屋台(やたい) ①

[名] 货摊, 摊位

大葉(おおば) ⑩

[名] 大叶子, 大型叶

语法注释

1. Vる/Nの+際(に)

意义：做某事的时候、时机、场合。

翻译：在……时候，趁着……时机

(1) お降りの際にお忘れ物のないよう、お気をつけてください。

下车时请带好随身物品。

(2) 先日京都へ行った際に、小学校のときの同級生を訪ねた。

前几天去京都的时候，去看了小学时的同学。

2. Vる/Nの+ため(に)

意义：表示目的。

翻译：为了……

(1) 家を買うために、朝から晩まで働く。

为了买房子，从早到晚拼命工作。

(2) 入場券を手に入れるために、朝早くから並んだ。

为了能买到入场券，早上很早就来排队了。

知识窗

刺身には、多種多様な作り方があり、材料の切り方にも多彩な方法があります。刺身を作る際に考慮されるのが、その食材の特性です。魚であっても白身魚と赤身魚では食感に大きな違いがあり、故に刺身の切り方にも違いが出てきます。

白身魚の場合、その身は赤身魚と比較すると弾力性が非常に強くなるため厚みがある刺身では食感が著しく悪くなります。そのため、魚の身の繊維に対して平行して切る「順目切り」と呼ばれる手法が用いられます。この順目切りを用いて身に対して包丁を寝かせ、刃元から刃先にかけて大きく引き、そして切られる身に対しても指を添えて押さえる手法を「そぎ作り(剥ぎ作り)」と呼称します。そぎ作りは先述のように刃を寝かせて且つ指を添えて切っていくため、平作りよりも身を薄く切ることができます。また、平作りと比較するとそぎ作りは高い技術を要します。そぎ作りをした刺身は切断面に凹凸が出来るため、醤油をつけた時に面にも乗りやすくなるのも特徴です。なお、フグやヒラメの刺身はそぎ作りの手法であるが皿が透けて見える

ほど薄く切られています。

(二) 納 豆



(图:杜宛卿)

背景导读

納豆(なっとう)は、大豆を納豆菌によって^{はっこう}発酵させた日本の発酵食品です。各種が存在するが、現在では一般的に「糸引き納豆」を指します。

納豆の食べ方は、人による好みだけではなく地方差など、各種あります。いわゆる納豆ご飯として、白米を炊いたご飯に納豆を載せて一緒に食べることが多いです。

NTTナビスペースが2009年3月に実施した納豆の好き嫌いの調査では3827の回答があり、70.2%が「好き」、15.1%が「好きではないが、健康の為に食べる」、14.7%が「嫌い(食べない)」となりました。近畿、四国、中国地方では、「好き」が過半数ではあるが、他地域と比べ「嫌い」の比率が高く、特に奈良、^{しまね}島根、徳島、高知では好きが半数未満でした。

文章精选

1. 食べ方

ネギ、からしを添え、タレをかけた納豆。

納豆をふんわりとした食感で食べるためには、糸を引いて空気を含むように良く練ねることです。これは、先にタレなどを加えると水分過多となってしまい粘ねばりがあり出なくなってしまうからです。一種のアイディア商品として、納豆を混ぜる専用のスティックも売られています。

納豆を食べ慣れていない場合、独特の伸びた糸やちぎれた糸によって器や食卓を汚してしまうことやその食べにくさが問題となるが、その場合は箸先を味噌汁に少しだけ浸けて納豆を食べるようにすると粘り気を保ちつつ余分な糸がでにくくなります。味噌汁に含まれる水分、塩分、そして温度などで糸を安定させている成分であるフラクタンが不安定になり糸が伸びる前に切れるからです。

納豆たを叩きざき刻んで味噌汁に入れた納豆汁は、江戸時代までは納豆ご飯よりも頻繁に食卓に上っていました。そば、うどん、カレーライス、ラーメン、和風スパゲッティのトッピング、お好み焼ぐきの具、納豆巻きの具、天ぷらのタネなどとしても用いられます。

パンが焼ける匂いと納豆の共通の芳香成分トリメチルピラジンにおいて調和するためか、納豆をパンにのせる・袋状のパン(ピタ)に入れる・はさむ、などの方法で食べることも、いわゆる納豆パン・納豆トーストとして定着しています。

2. 薬味・合わせ物

オクラ納豆

醤油やタレの他、和ガラシを加える食べ方が一般的だが、鶏卵やウズラの卵、ネギ、ショウガ、大根おろし、とんぶり、削り節、海苔、青海苔などを合わせて食べることも多いです。ナガイモ(とろろ)、メカブ、オクラ、なめ茸など、納豆同様に粘り気がある食品と混ぜることも広く行われます。

ネギやからしを加えると納豆のアンモニア臭しゅうを抑える効果があり、優れた薬味ともいえます。ネギやからしを途中で加えずに、ネギ蕎麦やわさびと同様に最後に少しだけ載せる場合、からしの代わりにワサビを載せる場合もあります。

また、北海道や東北地方では上白糖じょうはくとうを混ぜる場合もあります。醤油に一つまみ程度の上白糖じょうはくとうを加え「甘だれ」風になっているものであり、焼いた餅を