

曹金波 ◎ 编著
陈 岩 ◎ 主审

话说日本

日本纵横

日本のいろいろ

大连理工大学出版社

新編 新選
新 選 集

話說日本

日本興衰

日本のいろいろ

话说日本

日本纵横

曹金波 编著

陈 岩 主审

大连理工大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

话说日本 日本纵横 / 曹金波编著. —大连:大连理工大学出版社, 2007. 5

ISBN 978-7-5611-3489-4

I. 话… II. 曹… III. 日本—概况 IV. K931.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 065118 号

大连理工大学出版社出版

地址:大连市软件园路 80 号 邮政编码:116023

发行:0411-84708842 邮购:0411-84703636 传真:0411-84701466

E-mail: dulp@ dulp. cn URL: <http://www. dulp. cn>

大连理工印刷有限公司印刷 大连理工大学出版社发行

幅面尺寸:140mm × 203mm 印张:14.25 字数:354 千字

印数:1 ~ 6000

2007 年 5 月第 1 版

2007 年 5 月第 1 次印刷

责任编辑:宋锦绣

责任校对:张 凡

封面设计:宋 蕾

ISBN 978-7-5611-3489-4

定 价:22.00 元

前言

在全球化迅速推进的今天，学习外语已经成为很多年轻人的头等大事，加之日本对华投资不断加速，仅大连就已经拥有了3000多家日资企业，对日语人才的需求有了成倍数的增大，同时对日语人才的质量也有了更高一步的要求。

面对着成倍数增长的日语学习者，结合当今需要，如何编写出有利于学习者快速记忆日语、认识日本、了解日本文化的书籍；如何让日语学习者在“听、说、读、写、译”的五大基本功的基础之上，快速提高各自专业领域的专业知识和专业水平……不能不令我们这些日语教育者深思。笔者利用在大阪大学进修的课余时间，访问日本家庭，游览名胜古迹，参加各种文化交流活动来加深对日本的了解和认识。通过这些，笔者深刻地意识到会日语并不代表会说日语。“说”，必须要有内容，而内容源于对日本社会的层层面面的了解。为使广大日语学习者不出国门也能“说”出地道的日语，笔者用了一年的时间，广泛收集材料，并结合多年的教学经验，编写了这本《话说日本——日本纵横》。

此书从日本人的衣食住行、婚丧嫁娶、兴趣爱好出发，着重描写了日本的风土人情，小到日本人的生活习惯、生活常识，大到日本社会政治、经济、文化的发展变化以及近年来的重大事件。本书单词量大，但是比较系统，并标上了词性和音调，这样有利于学习者快速准确地掌握大量同类单词；除了正文单词之外，还结合了每课的特征，附上了跟每课主题相关的语句，比如祝贺新婚、缅怀故人等。

此书会话简短，容易上口；句型简单，便于掌握；练习系统，利于变通；关联知识全面具体，袖珍知识生动鲜活……这样的一本书，希望能给广大的日语学习者带来帮助。

在此书的编写过程中，曾得到过很多日本老师和朋友的指点和帮助。特别是石井格先生、伏见邦子女士、矢野广先生，曾为此书做过全面的指导，在此深表感谢。

此书不足之处，还望各位同仁和广大的日语爱好者指正。

谢谢！

编者

目次

第一課	外食産業	1
第二課	着物	21
第三課	住居	38
第四課	結婚	56
第五課	テレビ	74
第六課	地震	93
第七課	店	112
第八課	葬式	130
第九課	映画	149
第十課	習慣	168
第十一課	歌	185
第十二課	旅行	203
第十三課	高齢者	223
第十四課	ペット	243

第十五課	サッカー	261
第十六課	交通	283
第十七課	漫画	301
第十八課	政治	323
第十九課	相撲	351
第二十課	伝統芸能	372
第二十一課	温泉	394
第二十二課	野球	411
解答		426

第一課 がいしょくさんぎょう 外食産業

一 ぶんけい 文型

- お～になる
- ～ため (なら / に)
- ～んだ
- ～ならではの

二 きほんかいわ 基本会話

てんいん
店員：いらっしゃいませ。

なんめい
何名さまでしょうか。

ふくい ふたり
福井：二人です。

てんいん
店員：おたばこはお吸いになりますか。

ふくい
福井：いいえ。

てんいん きんえんせき
店員：では禁煙席にどうぞ。

1 ふくい なんにん い
福井さんは何人で行きましたか。

2 ふくい す
福井さんはたばこを吸いますか。

三 応用会話

そう おおしま おおぜい ひと なら

宋：大島さん、大勢の人が並んでいますね。

おおしま さき ゆうめい

大島：この先に有名なレストランがあるんですよ。

そう

宋：食事のためにあんなに並ぶんですか。

おおしま

大島：そうですよ。おいしいもののためなら30分ぐらい平気ですよ。

そう

宋：ええっ、30分！中国では考えられないですよ。

おおしま

大島：日本ならではの光景でしょうか…

1 なん おおぜい ひと なら
何のために大勢の人が並んでいますか。

2 み こうけい
中国でもよく見られる光景ですか。

四 文法

1 お～になります

(お+ます形+になります) 尊他敬语形式, 除此之外还有「お+ます形+くださる、お+ます形+なさる、お+ます形+です」。

よ
読みます→お読みになります

か
書きます→お書きになります

も
持ちます→お持ちになります

● せんせい しんぶん よ
先生は新聞をお読みになっています。(老师正在读报。)

● おきゃく まやく かえ
お客さまはもうお帰りになりました。(客人已经回去了。)

- 部長は会社をお辞めになりました。(部長辞职了。)

2 ～ん(の)です

(普通体+んです) 表示原因, 理由, 感情等。

- 「どうして昨日休んだんですか。」(昨天为什么没来?)
「頭が痛かったんです。」(因为头疼。)
- スミスさんは自動車の運転がとても上手なんですね。(史密斯汽车开的还真不错。)
- 昨日遅くまで勉強したので、今とても眠いんです。(因为昨天学到很晚, 今天特别困。)

3 ～ためなら

(名詞+の+ためなら, 動詞の普通体+ためなら) 表示目的, 利益。

- 健康のためならたばこも酒も止めます。(为了健康, 烟酒都戒。)
- 家族のためなら単身赴任もします。(为了家人, 只身外派也去。)
- 癌を治すためなら何でもします。(为了治癌, 什么都做。)

4 ～ならではの～

(体言+ならではの+体言) ……独特的, 除此之外没有的……

- 浴衣は夏ならではの風景です。(浴衣是夏天的一道风景。)

- 韓国^{かんこく}ならではのキムチ^{つく}の作り^{かた}方がありますか。(有純韩国式的泡菜做法吗?)
- 葵祭^{あおい}りは京都^{きょうと}ならではの祭り^{まつ}です。(“葵祭”是京都独有的庙会。)

五 練習^{れんしゅう}

▲ 例^{れい}のよう^いに言^いってま^いま^いし^いょう。

- 1 先生^{せんせい}は お飲み^のに な^なっていま^{いま}す。
(読^よむ、書^かく、聞^きく、買^かう、売^うる、打^{たた}つ、叩^{たた}く、洗^{あら}う、磨^{みが}く、走^{はし}る、歩^{ある}く、探^{さが}す、め^めく^める、作^{つく}る)
- 2 「どうした^{どう}んです^{なん}か。」
「頭^{あたま}が痛^{いた}い^{いた}ん^んです。」
(歯^はが痛^{いた}い、め^めまい^{まい}が^がす^する、胸^{むね}が痛^{いた}い、足^{あし}が^がし^しび^びれ^れる、げ^げっ^っぷ^ぷが^が出^でる、肩^{かた}が^がこ^こる、耳^{みみ}鳴^なりが^がす^する、寝^ね汗^{あせ}を^をか^かく、鼻^{はな}血^ぢが^が出^でる、血^{けつ}圧^{あつ}が^が高^{たか}い、食^{しょく}欲^{よく}が^がな^ない)
- 3 家族^{かぞく}のため^{ため}なら^{なら}何^{なん}でも^{でも}でき^{でき}ま^ます。
(親^{おや}、親^{おや}父^じ、お袋^{ふくろ}、兄^{きょうだい}弟^{だい}、恋^{こい}人^{びと}、子^こ供^{ども}、仲^{なか}良^よし、親^{しん}友^{ゆう}、幼^{おきな}馴染^{なじみ}、上^{じょう}司^し、同^{どう}僚^{りょう})
- 4 あ^あの人^{ひと}なら^{なら}では^{では}の^の出^で来^き栄^ばえ。
(取^{とり}締^{しまり}役^{やく}、社^{しゃ}長^{ちょう}、理^り事^じ長^{ちょう}、会^{かい}長^{ちょう}、常^{じょう}務^む、専^{せん}務^む、課^か長^{ちょう}、係^{かかり}長^{ちょう}、主^{しゅ}任^{にん}、室^{しつ}長^{ちょう})

▲ 文を読んで質問に答えましょう。

昼ご飯を食べるためにヤンさんは小林さんと新宿の“さくら”に行きました。とても静かで、“さくら”ならではの雰囲気がありました。店の中に男の人はほとんどいませんでした。小林さんが「サラリーマンの昼食代はコーヒー代も入れて千円以内だからこんな高い店には来ないよ」と言ったのでヤンさんはびっくりしました。主婦はたまに食事をするのだから、高い店にも来られるそうです。

5 さくらはどんな店ですか。

6 サラリーマンはどうしてさくらに来ませんか。

7 どうして主婦はさくらに来られますか。

六 関連知識

■ 覚えておきたい言葉

お品書き メニュー（菜单）

松 とても高い（很贵）

竹 高い（贵）

梅 普通（一般） 松竹梅はよく寿司などの値段に

使われる。（松竹梅常被用于寿司的价格上）

お冷 水（冰水）

とおし いざかや さいしょ も た もの せきりょう
 お通し 居酒屋で最初に持ってくる食べ物。これは席料の
 ようなもので断ることはできない。(在酒吧最先
 端来的小吃,如同座位费一样,通常不能拒绝)

つく さしみ
 お造り 刺身(生鱼片)

がり すし しょうが
 がり 寿司についている生姜(寿司上的生姜)

あがり すし や ちゃ
 あがり 寿司屋のお茶(寿司店的茶水)(泛指饭店提供给
 客人的茶水)

そば/うどん (面条)

きつね あぶらあげの 入っているもの (放有油炸
 豆腐的面条)

たぬき てん だま はい
 たぬき 天ぷらのあげ玉が入っているもの (放有
 炸天麸罗碎渣儿的面条)

つき み なまたまご はい
 月見 生卵が入っているもの (放有生鸡蛋的面
 条)

おかめ かまぼこ などが入っているもの (放有鱼
 糕的面条)

ちから もち はい
 力うどん 餅が入っているうどん (放有年糕的面条)

どん じゅう どん じゅう き はこ い
 ～丼 ～重 丼はどんぶり、重は木の箱に入れてある
 (「丼」是大碗,「重」是放入装饭菜用的木
 盒里的隔层。)

たまごどん はん うえ たまご に
 卵丼 ご飯の上にたまねぎと卵を煮たものをのせてある
 (元葱炒鸡蛋盖饭)

おや こん たまごどん とりにく はい
 親子丼 卵丼に鶏肉が入っているもの (鸡肉加鸡蛋盖饭;

母子飯)

かつ丼 たまごどん とん はい
卵丼に豚カツが入っているもの(炸猪排盖飯)
てんどん はん うえ てん
天井 ご飯の上に天ぷらがのせてあるもの(天麸罗盖飯)

飯)

うなどん はん うえ うなぎ
鰻丼 ご飯の上に鰻がのせてあるもの(鰻魚盖飯)

がいしよくさんぎょう

■ 外食産業

日本では1000年ぐらい前からすでに人の集まるところでは食べ物^{た もの}が売られていたそう^うだ。江戸時代^{え ど じ だ い}18世紀半ば^{せ い き な か}には茶店や屋台のような店があった。うなぎ、寿司、てんぷら、そばなどの店に人気があった。戦後の物資がない時代でさえ^{せん ご ぶ っ し}すい^{す し}とんや水のようなお粥などの店があった。

食べ物^{た もの}が豊富にある現在、ハンバーガーなどのファーストフードの店から高級フランス料理まで世界中の食べ物^{た もの}の店がほとんどそろっている。その国の味そのま^{く に あ じ}の店もあるが、日本人の口に合うように味^{あ じ}が変えられている店が多い。一食^{い っ し ゅ く}300円以下の店も、昼食^{ちゆうしょく}でさえ5000円以上もする店も、流行っている。店の形式も、立ち食いそばやバイキング形式(食べ放題、ビュフェスタイル)、回転寿司、一日に一組しか予約客を取らない店などもある。回転寿司形式の店は海外にも進出している。

最近はお茶もお酒も食事までとれる「カフェ」が人気を集めている。流行のメニューが手頃な値段で味わえるからだ。好きな総菜を選んでその場で食べられる「デリカフェ」も人

き 気だ。スープや、サラダを売り物^{うもの}にしている店^{みせ}が多い。おお

安い^{やす}だけでは客^{きやく}は来^こないしメニューも研究^{けんきゆう}しなければす
ぐ飽^あきられてしまう。3ヵ月^{げつ いちど}に一度メニュー変^かえている居酒^{いざか}
屋^やもある。店^{みせ}の内装^{ないそう}を女性好^{じょせいこの}みに変^かえた居酒屋^{いざかや}もある。努力^{どりよく}
の結果^{けつ かい}居酒屋^{いざかや}に家族連^{かぞくづ}れで来る客^{きやく}も増^ふえている。またポイン
トカード^{はつこう}を発行^{はつこう}して何度^{なんど}も来^きてくれた客^{きやく}に特別^{とくべつ}サービ^さスをす
る店^{みせ}も多い。カードのデータ^{しら}を調^{てい}べて、メニュー^{へんこう}を変^か更^{へん}した
店^{みせ}もある。

外国人^{がいこくじん}に特に珍^{めづ}しがられているのが日本^{にほん}独特^{どくとく}のショーウ
インド^{りょうり}ーのおい^みそう^{ほん}な料理^{みほん}の見本^{みほん}である。わざわざ見本^{みほん}
をお土産^{みやげ}に買^かって帰^{かえ}る人^{ひと}もいる。また写真^{しやしん}入^いりのメニューも
見^みるだけ^みでどん^{りょうり}な料理^わか分^{べん}かって便利^りだ。特に居酒^{いざか}屋^やのメ
ニュー^みを見^みると未知^みの料理^ちに挑^{りょうり}戦^{せん}してみよう^きという気^きになる
と彼^{かれ}らは言^いう。

■ 伝統^{でんとう}的な日本^{にほん}食^{しょく}

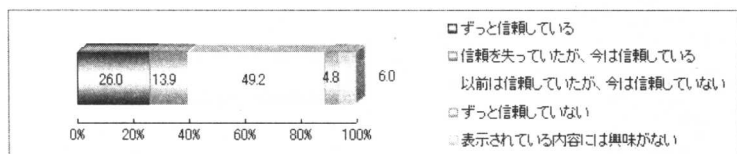
でんとうき にほんしょく つぎ
伝統^{でんとう}的な日本^{にほん}食^{しょく}に次^{つぎ}のよう^{つぎ}なものがある。
ほんぜんりょうり むろまち じだい ぶ け れいほう さだ
本膳^{ほんぜん}料理^{りょうり} 室町^{むろまち}時代^{じだい}に武家^{ぶけ}の礼法^{れいほう}とともに定め^{さだ}られたも
てなし^{けいしき}の形^{けいしき}が基^{もと}になっ^{りょうり}た料理^{げんざい}。現在^{かんこんそうさい}では、冠婚葬祭^{かんこんそうさい}などの
儀礼^{ぎれい}的な料理^{りょうり}としてわづかに残^{のこ}っているだけであるが、ほか
でんとうき にほんしょく けいしき さ ほうじょう きほん
の伝統^{でんとう}的な日本^{にほん}食^{しょく}の形^{けいしき}式^{しき}や作法^{さほう}上^{じょう}の基本^{きほん}になっ^きている。
ちやかいせき ちや ゆ ちや だ まえ きょう かんたん かいせき
茶^{ちや}懷^{かい}石^{せき} 茶^{ちや}の湯^ゆで茶^{ちや}を出^だす前^{まえ}に供^{きょう}する簡^{かん}単^{たん}な料理^{かいせき}。懷^{かい}石^{せき}
とは、温^{あた}めた石^{いし}を懷^{いだ}に抱^はいて腹^{はら}を温^{あた}めるのと同^{おな}じぐら^いいに、
くうふく い み かいせきりょうり い
空腹^{くうふく}をし^いのぐとい^いう意味^いである。懷^{かい}石^{せき}料理^{りょうり}とも言^いう。

かいせきりょう り ほんぜんりょう り けいしき
 会席料理 本膳料理よりもずっと形式ばらず、くつろい
 だ形の宴席料理。言わなれば日本のパーティー料理である。
 げんざい にほんりょう りてん きょう えんかいりょう り おお
 現在の日本料理店で供する宴会料理の多くがこれである。

しやうじんりょう り きよかいりい にくるい もち だいず か こうひん や さい
 精進料理 魚介類や肉類を用いず、大豆加工品や野菜、
 かいそう しよくぶつせいしよくひん つか りょう り ぶつきょう
 海藻などの植物性食品だけを使った料理。これには、仏教の
 ぜんしゅう つた しやうじんりょう り おうばくさんまんぶくじ つた ふ ちやりょう り
 禅宗に伝わる精進料理と黄檗山万福寺に伝わる普茶料理があ
 る。

りょう り しやうがつ いわ りょう り ご だん かさ うし ん
 おせち料理 正月の祝い料理で、五段重ねの漆塗りの
 じゅうご かくしゆ りょう り つ だ とくべつ ぎょう じ ひ
 重箱に各種の料理を詰めて出すもの。昔は、特別の行事の日
 かみ そな りょう り い
 に、神に供える料理のことを言っている。

■ 食品に対する信頼性や食品メーカーに関する意識調査



さい さい き ごんじよせい ちゅうしん しよくひんひょう じ い
 20歳～59歳の既婚女性を中心に食品表示について「以
 前は信頼していたが、今は信頼していない」と回答する人が
 49.2%、さらに「ずっと信頼していない」が4.8%となっ
 ており、両者合計すると過半数の人が食品表示を信頼してい
 ないことになる。一方で「信頼を失っていたが、今は信頼し
 ている」は13.9%に留まり、一度失ってしまった信頼を取り
 戻すのは容易ではないことが明らかになった。