

Japanese Graded Readers

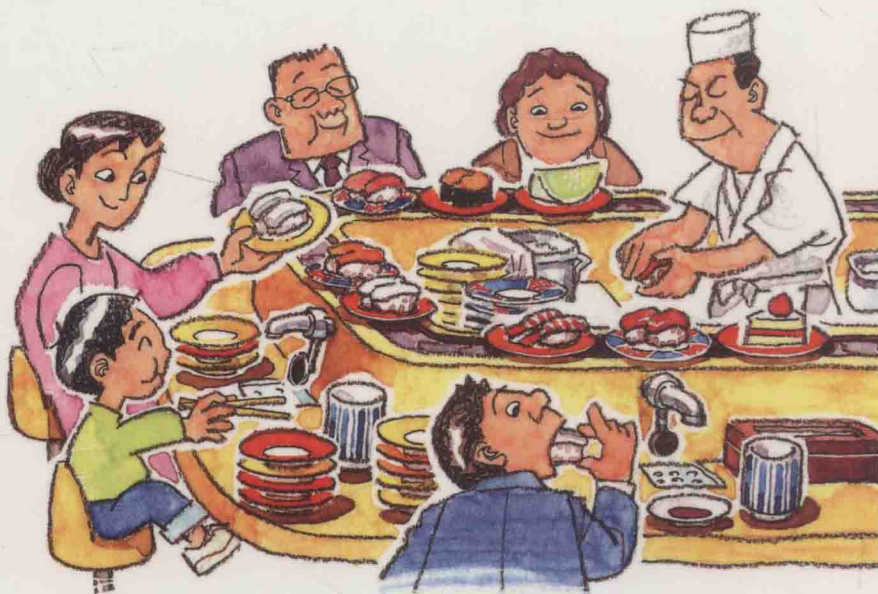
レベル別
日本語多読
ライブラリー



にほんご よむよむ文庫

レベル 1 vol.2 7

す し
寿司・すし・SUSHI



作 = 栗野 真紀子

挿絵 = 水野 あき

監修 = NPO法人日本語多読研究会

にほんご よむよむ文庫 レベル 1

す し 寿司・すし・SUSHI

作（さく）：栗野 真紀子（あわの まきこ）

挿絵（さしえ）：水野 あきら（みずの あきら）

監修（かんしゅう）：NPO 法人 日本語多読研究会（にほんご たどく けんきゅうかい）

<監修者紹介>

NPO 法人 日本語多読研究会 (にほんご たどく けんきゅうかい)

とうけんきょうかい がくしゅうしゃ よ つく もくてき にほんごきょうし
当研究会は、学習者のための「読みもの」を作ることを目的に、日本語教師が
あつ ねん がつ ほっそく ねん がつ ほうじん
集まって、2002年1月に発足しました。2006年9月にNPO法人になりました。
べつ よ かいほう たどく じゆぎょう じっせん けん
「レベル別読みもの」を開発したり、それらを使った「多読」の授業の実践・研
きゅう
究をしたりしています。http://www.nihongo-yomu.jp

レベル別日本語多読ライブラリー (にほんご よむよむ文庫)

[レベル1] vol.2

寿司・すし・SUSHI

2007年6月1日 初版 第1刷 発行

2010年10月27日 初版 第2刷 発行

著者：栗野 真紀子 (日本語多読研究会会員・日本語教師)

作画：水野 あきら

監修：NPO 法人 日本語多読研究会

ナレーション：篠原 明美

録音・編集：スタジオ グラッド

デザイン・DTP：浅妻 健司

発行人：天谷 修平

発 行：株式会社アスク出版

〒162-8558 東京都新宿区下宮比町 2-6

TEL.03-3267-6864 <http://www.ask-digital.co.jp>

印刷・製本：株式会社光邦

許可なしに転載・複製することを禁じます。

乱丁・落丁はお取り替えいたします。

©NPO法人日本語多読研究会 2007

Printed in Japan ISBN978-4-87217-641-4

にほんご よむよむ文庫 レベル 1

す し 寿司・すし・SUSHI

作（さく）：栗野 真紀子（あわの まきこ）

挿絵（さしえ）：水野 あきら（みずの あきら）

監修（かんしゅう）：NPO 法人 日本語多読研究会（にほんご たどく けんきゅうかい）



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、すし屋で^や食べます。

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、

「にぎり寿司すし」です。

ご飯と、はん

魚さかなや貝かいで作ります。

どの魚や貝ですか？さかな かい

わかりますか？



1



2



3



4



5



6



7



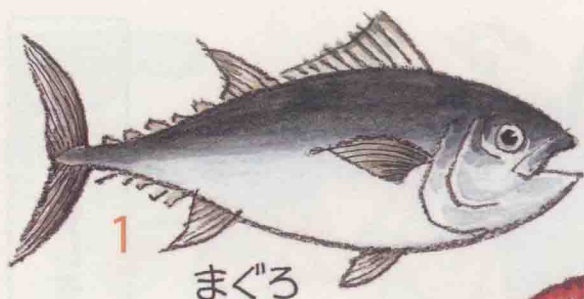
8



9



10



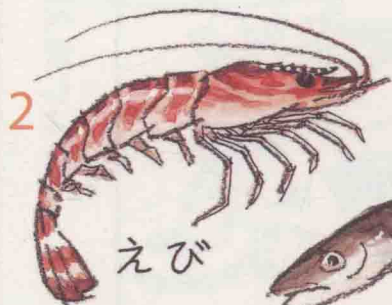
1

まぐろ



7

いくら



2

えび



6 たい

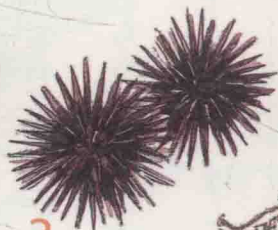


あなご 10



8

あかがい
赤貝



3 うに



9

いか



4

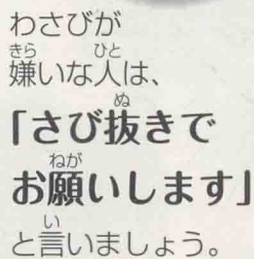
たこ

5
ほたて





おすしを食^たべましょう！



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？

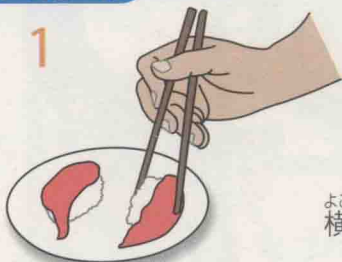
どちらでもいいです。

上手に食べましょう。

すしの食べ方

箸^{はし}で

1



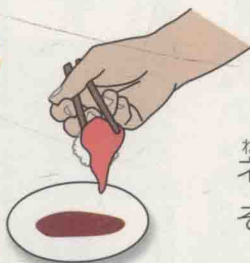
すしを
よこ
横にします。

2



しょう油^ゆは、
ね^たネ^さタ^{かい}（魚や貝）に
つけます。

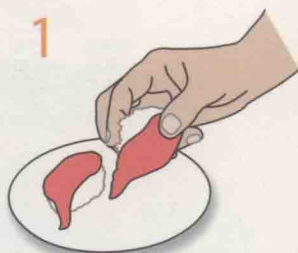
3



ね^たネ^うタ^えを上^{うへ}にします。
そして、食^たべます。

手^てで

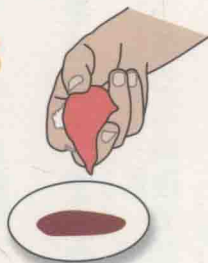
1



2



3



魚の漢字

たこ
鮎
まぐろ
鮪

たい
鯛
さけ
鮭



●すし屋の湯飲み

これ^{ちや}でお茶^のを飲みます。
この漢字^{かんじ}は、みんな
魚^{さかな}の名^な前^{まえ}です。



「すし」は哪儿から?

すしは、せん に ひゃくねんまえ千二百年前、

とうなん あじ あ東南アジアから日本へ来ました。

とうなん あじ あ東南アジアの人たちは、川で魚を

とりました。大切な食べ物です。

ですから、その魚を塩の中に入れました。

二、三カ月後で、

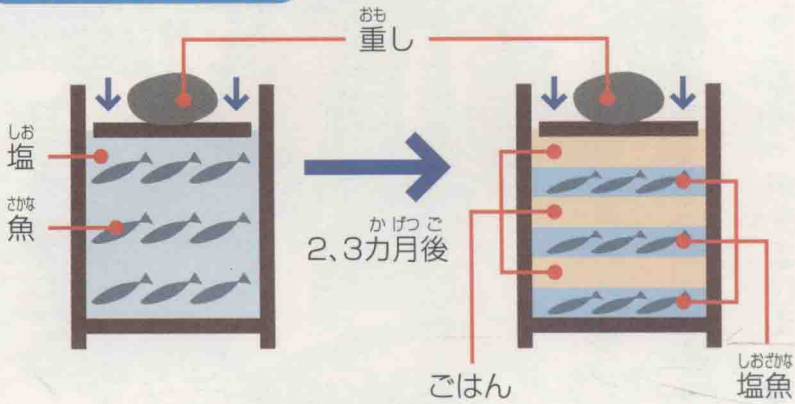
さかなその魚を、はん なか いご飯の中に入れました。

いちねん あと一年ぐらい後で、さかな魚だけを食べました。

いちばんふる

つく かた

一番古いすしの作り方



ふな
鮎ずし
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。
「鮎ずし」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」

えどじだい 江戸時代 (二六〇三〜一八六八年) に
せんろつびやくさん せんはつびやくくじゅうはちねん

にほんじん 日本人は、新しい「すし」を作りました。
あたたら

ごはん ご飯に「酢」を入れました。
す

そして、ご飯も魚と一緒に食べました。
はん さかな いっしょ た

これが、日本の「すし」です。
にほん

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



す 酢
Vinegar
醋
식 조



おすし
押し寿司



すし
いなり寿司

にぎりずしの^{やたい}屋台



にぎりずしは
とても
おお
大きかった。



いなりずしの^{やたい}屋台



すし
売り

江戸^{えど}（今の東京^{いま とうきょう}）には、
道に「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。



「おっ」のすし

さけ たけのこ い
 鮭と 筍の飯ずし
 あおもりけん
 (青森県)



ささ
 笹ずし
 ながのけん
 (長野県)



は た は た
 ハタハタずし
 あき た けん
 (秋田県)



え ど ま え に ぎ
 江戸前握りずし
 と う き ょ う と
 (東京都)



さん む ぶ と ま
 山武太巻きずし
 ち ば けん
 (千葉県)



日本には、いろいろな
「すし」があります。
これも、全部「すし」です。

ます
鱒すし
とやまけん
(富山県)



かぶら
ずし
いしかわけん
(石川県)



ふな
すし
しがけん
(滋賀県)



さば ぼう
鯖の棒すし
おかやまけん
(岡山県)



さば ばってら
すし〈パッテラ〉
おおさか ぶ
(大阪府)



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 は
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^{かいてん}転^{ずし}寿司^{みせ}のお店^{やす}は、安^{やす}いです。

そして、面^{おも}白^{しろ}いです。

回^{かいてん}転^{ずし}寿司^{みせ}は、五^ご十^{じゅう}年^{ねん}ぐら^{まえ}い前^{まえ}に、

大^{おお}阪^{さか}で生^うまれま^うした。

い^いろ^ろい^ろな^なす^すし^しが、店^{みせ}の中^{なか}を回^{まわ}ります。

果^{くだもの}物^{でざーと}やデ^でザ^{ざーと}ート^{かし}（お菓^{まわ}子^{まわ}）も回^{まわ}ります。

客^{きやく}は、好^すきな^さす^としの皿^さを取^とります。

一^{ひと}皿^さ、百^{ひゃく}円^{えん}から五^ご百^{ひゃく}円^{えん}ぐら^いい^{です}。

