

日本語ジャーナル

日语新干线

39

特集一日本語能力試験〈読解・聴解編〉

特集一カタカナ語集中トレーニング



外语教学与研究出版社



本书附录音带

日语新干线



日本語ジャーナル

日语新干线
丛书

日语新干线

39

(日) アルク 著
黄文明 译

外语教学与研究出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

日语新干线 39 / (日)アルク著; 黄文明译. — 北京: 外语教学与研究出版社, 2005.9
(日语新干线丛书)
ISBN 7-5600-5163-4

I. 日… II. ①ア… ②黄… III. 日语—教材 IV. H36

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 112689 号

出 版 人: 李朋义

责任编辑: 王晓静

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: 北京大学印刷厂

开 本: 787×1092 1/16

印 张: 10 彩插: 1

版 次: 2005 年 12 月第 1 版 2005 年 12 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-5600-5163-4

定 价: 31.90 元

* * *

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

限在中华人民共和国境内(包括香港)销售 不供出口

版权所有 翻版必究

発行人：平本照麿

編集人：新城宏治

発行所：株式会社アルク

〒168 - 8611 東京都杉並区永福2 - 54 - 12

Tel : 03 - 3323 - 0026 (編集部)

Tel : 03 - 3327 - 1101 (カスタマーサービス部)

Tel : 03 - 3323 - 0505 (広告部)

印刷：大日本印刷株式会社

●スタッフ

編集長：大澤せおり

副編集長：梅崎力睦

編集：浅野陽子／青山美佳／廣瀬陽子

編集協力：片野博司

和文校正：村田裕美（株式会社東京出版サービスセンター）

英文校正：Roger Smith

英文翻訳：Karen Fiala／Jenine Heaton／Susan Mast／Jon McGovern

デザイン・DTP：有限会社ギルド

皆さんは日本のどこに行ったことがありますか？ どこへ行きたいですか？

日本各地の風景を、ちょっとおもしろい写真で紹介していきます。

NJ写真紀行
しや しん き こウ

照片游记

8 宮城・白石の干し柿づくり

みやぎ しらいし ほ がき



写真・文 大井啓嗣 (「デジタル楽しみ村」<http://www.tanoshimimura.com/>)



宮城県白石市

みやぎ けん しらいし し

交通 東京から東北新幹線で約120分「白石蔵王」下車
とうきョう とうほくしんかんせん やく ふん さおう げしや
<http://www.shiroishi.ne.jp/korogaki/>

日本古来の果物である柿は、栄養的にも
すぐれた食べ物です。ここ白石を中心とす
る宮城県南部では干し柿（地元では「ころ
柿」と言う）が特産品の一つになっていま
す。干し柿の風景を求め、市役所で紹介さ
れたお宅を訪ねて、山道をどんどん奥に入
って行きました。農家の庭先に柿がぶらさ
がっている。ひなびた風景を想像していまし
たが、あまりの数の多さに圧倒されました。

柿は機械で皮をむいて天日と寒風にさら
し、1カ月ほど乾燥させますが、雨が少な
く、気温が低いと出来がよくそうです。
最盛期は11月、お正月に向けて出荷されま
す。

* ひなびた……田舎風の素朴な感じの
いな かふう そぼく かん

山形
やまがた

蔵王
ざおう

仙台
せんだい

白石
しらいし

NJ読者が“日本の今”をガイド

とくしゃ

今日日本：NJ読者为您向导

体験レポート! ⑧

たいけん

生き生きニッポン

体験報告 本色日本

NJ読者と一緒に、人気・話題の場所を訪ねたり、伝統の技を学んだりしながら、素顔の日本を紹介します。

让我们与NJ读者一起游览风景名胜，学习传统技艺，介绍本色日本。

リポーター：鄭峻岩さん

ていしゅんがん

(中国出身、滞日4年、会社員)

ちゅうごくしゅっしん たいにち ねん かいしゃいん

今回のバスツアーで 東京の名所めぐり

こんかい

テーマ

とうきょう めいしよ

限られた時間内で効率よく観光名所を回りたいとき、観光バスはとても便利だ。景色を眺めながら、楽に移動ができる。道に迷うこともないので、時間を無駄にすることもない。今回は、東京観光のバスツアーとして最もよく知られる「はとバス」のツアーを体験してみた。

し

たいけん



はとバス

1948年設立。以来、東京やその周辺地域で、さまざまなバスツアーを行っている。英語のガイドもあり。

【料金】3500円～18900円

※最も多いのは、食事付き、5～7

時間のコースで7000円～9000円。

【電話】03-3761-1100 (予約センター)

<http://www.hatobus.co.jp/>



パンフレットは、旅行会社で簡単に手に入る



東京タワーと浅草を中心にした

とうきょう あさくさ ちやうしん

基本コース

きほん

午前9時から11時は、はとバスの朝のラッシュ。乗り場から次々にバスが出ていく。時期によっても違うが、はとバスでは毎日、昼のコース50便、夜のコース30便ほどのツアーが実施されるという。

今回選んだのは「東京タワーと浅草・隅田川下り」というコース。東京観光の基本ともいえるコースで、次のような内容。

- 9:50 東京駅丸の内南口を出発
(車窓から皇居などを見学)
- 10:20 東京タワー (展望、記念撮影、自由行動)
(高速道路を使って移動)
- 12:00 浅草 (昼食、仲見世などを見物)
- 13:45 隅田川下り (浅草から東京湾方面へ)
- 15:00 東京駅着



↑ 左上は、東京湾・お台場方面
とうきょう 湾 おだいば ほうめん



↑ 中央上、やや右寄りに見える
のが、新しい人気スポット
「六本木ヒルズ」
ろっぽん ぎ

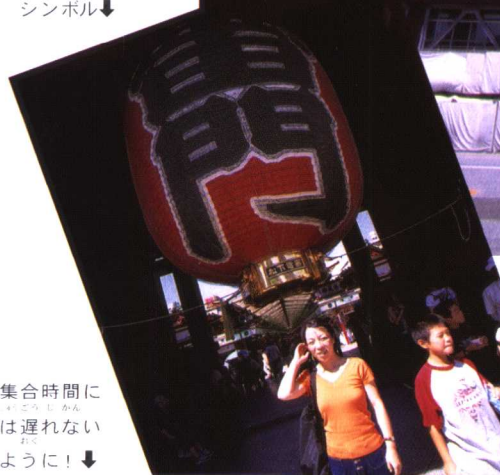


↑ ガイドさんについていけば安心だ
あんしん



↑ 大展望台にある
「ルックダウンウィンドウ」。
床が透明になっていて、150メートル下が見える。かなりコワイ！

浅草寺の表玄関
せんそうじ へうげんかん
「雷門」は浅草のシンボル↓



集合時間には遅れないように！↓

↑ 東京のシンボル「東京タワー」は、1958年につくられた電波塔。高さ333メートル。
夜、ライトアップされた姿も美しい

→ 雷門から続く参道（寺社の参拝客の通り道）にはたくさんの店が並び、「仲見世」といわれる





↑昼食もコースの料金に含まれている ↑本格的なてんぶらは初めての鄭さん、
「すごくおいしかった」と大満足

←浅草の名物といえば、てんぶら。雷門のそばにある有名店「三定」へ。団体客が多い



いつか、はとバスに乗ってみたい

東京に住む人にとって、はとバスは日ごろ見慣れた風景のようなもの。
都内の観光名所などで、その目を引くデザインのバスとよく出会う。

「いつか、はとバスに乗ってみたい」と思っている日本人は多い。

はとバスが対象にするのは、地方の人や外国人が中心だが、ツアー企画は、非常に多彩だ。時代の流れとともに、常に新たな展開も見せてきた。東京湾クルージング、ヘリコプター体験フライト、ニューハーフショーなどなど。現在、約100種類のコースがある。

←この日乗った船“竜馬”は、
赤い船体が特徴。定員560人



東京の人々の暮らしを支えてきた隅田川
は、昔はとてもきれいな川だった。隅田川
を歌った歌「春」は、日本人ならだれでも
知っている

浅草寺では、体の悪い所が治る
ように、香の煙を浴びる↓

おみくじ（寺社が行う占い、またその紙）を引
いた後、木の枝などに結びつける慣習がある→



↑ツアーの終点は東京駅。人気のスポット
「丸ビル」もすぐそばだ



いろいろな表情を見せてくれる

「東京」という街

（鄭さんの感想）

来日してから、東京を周る観光は今回が初めてで
す。以前、「東京」がどんなイメージかと聞かれた
ら、「忙しい、にぎやかなビッグシティ」とボンヤリ
していました。でも今回、はとバスのツアーを通し
て、「東京」の多彩な表情が見られて、新鮮でした。

東京タワーの展望台から眺めると、「東京」は黒
いバッグを持ったスーツ姿のビジネスマンのよう。

下町の風情が漂う浅草に行くと、「東京」はうちわ
を持って浴衣を着た女性のように。水上バスから隅田
川に見えた「東京」は、ギターを弾いてロマンチックな
歌を歌う歌手のよう。

東京は、いつも新しい感覚、感動を与えてくれま
す。



日本映画が観たい！

えい が み

日本电影聚焦●

激動の時代、自分の信念に誠実に生きた侍

隠し剣 鬼の爪

かぐ けん おに つめ

監督●山田洋次

原作●藤沢周平

出演●永瀬正敏、松 たか子、吉岡秀隆、

小澤征悦、田畑智子 ほか

おざわゆきよし たばたとこ ほか



300年も続いた*1 封建制度が崩れようとしている不安な時代。東北地方にある海坂*2 藩の下級武士・片桐宗蔵(永瀬正敏)は、藩の剣の師匠・戸田寛斎(田中泂)に秘剣“鬼の爪”を伝授されていた。宗蔵は武士としてどう生きるのか、片桐家の使用人・きえ(松たか子)との、身分を超えた愛の行方は……？

監督は日本を代表する山田洋次。『たそがれ清兵衛』(02)や『男はつらいよ』(69~95)シリーズなどで有名だ。

*1 封建制度：土地を分け与えることによって、支配者が支配される者を絶対的に従わせる制度

*2 藩：江戸時代(1603~1867年)、大名が支配した領地。現在の都道府県のようなもの

©「隠し剣 鬼の爪」製作委員会



●出演者紹介
しやうせんしゃしやうかい

永瀬正敏

なが せ まさとし

1966年、宮崎県出身。83年に映画デビュー後、映画やCMなどで活躍。『息子』(91)で日本の映画賞を数多く受賞。風変わりな役柄や難しい役柄を見事に演じ、海外からも注目される個性派俳優だ。



宗蔵は母・吟(倍賞千恵子)と妹・志乃(田畑智子)、きえと4人で、貧しくても笑顔の絶えない生活を送っていた

嫁が先で病気になる、医者にも見せてもらえないきえを、宗蔵は無理やり片桐家に連れ帰る

「それはだんなはんの
ご命令でがんすか」
めい れい

● 公開情報
こうかいじょうほう

今秋より 全国ロードショー

配給：松竹
こんしゅう ぜんこく
はいきゅう しょうちく

上映時間：2 時間11分

ホームページ：www.kakushiken.jp



きえの将来を考え、実家に帰すことを
決意した宗蔵。子どものころから海を見る
ことが夢だったきえを連れて海へ
しゅうざい けつ い むねぞう こ うみ み
ゆめ

藩の存続に関わる大事件を起こした
狭間弥市郎（小澤征悦）。宗蔵は、友人で
ある彼を殺すように命じられるが……
はん せんぞく かい だい し けん お
はざま やいちろう おざわ けいすけ むねぞう ゆうじん
かれ ころ めい

日本人の定番料理



定番……「こういう場合はこれ」と、だれもが思い起こすくらい定着したもの。

でいばん

食べ物に限らず、日常のいろいろな場面で使う。例：検索の定番サイト、定番商品、など

た もの かぎ

にちじょう

ば めん

つか

れい

けんさく

しょうひん

外で食事することは「外食」と言うが、最近「中食」というのが増えている。これはすぐ食べられるよう調理されたものを買ってきて家や職場で食べること。「内」と「外」の中間というわけで、こういう名前がついたらいい。その「中食」に近いが、買ってくるのではなく、家や職場などに届けてもらうのを「出前」と言う。つまりできあがった料理を店から配達してもらって食べることだ。出前の定番メニューといえば、昔からあるのはすし、そば、ラーメン。新しくはピザ、弁当など。中でもすしは一番の豪華メニュー。家族だけのふだんの食事というよりは、お客さんが来た日など、大勢で食べる場合の定番だ。なお、すしは「鮓」「寿司」とも書く。

あい

すし

すし

か

皆さんは日本のどこに行ったことがありますか？どこへ行きたいですか？

日本各地の風景を、ちょっとおもしろい写真で紹介していきます。

照片游记

⑨ 大阪・勝尾寺のおみくじだるま

おおさか かつおうじ



写真・文 大井啓嗣 (「デジタル楽しみ村」 <http://www.tanoshimmura.com/>)



勝尾寺 (大阪府箕面市箕面)

交通 地下鉄・モノレール「千里中央」駅からタクシーで15分
<http://www.katsuo-ji-temple.or.jp/>

大阪・箕面市にある勝尾寺は、境内のいたるところに小さな“だるま”が置かれています。このお寺の*おみくじは、だるまの底に入れて売られており、読んだあとのだるまを置いて帰るのが習慣となっているのです。だるまは一つ一つ顔が違い、それらが並んでいる光景は、大変かわいいものです。このお寺は約1300年前に開かれ、武将たちが“勝ち運”を祈ってきた歴史があります。だるまは勝ち運の象徴なのです。今も試験、スポーツ、商売などあらゆる勝負ごとの勝ち運を祈願する人たちに信仰されていますが、さて、あなたなら何をお祈りしますか。

*おみくじ……神社や寺にお参りした人がひく、占いのくじ

NJ読者が“日本の今”をガイド

どくしゃ

いま

今日日本: NJ 读者为您向导

体験レポート! ⑨

たいけん

生

い

生

き

生

き

ニッポン

体験報告 本色日本

NJ読者と一緒に、人気・話題の場所を訪ねたり、伝統の技を学んだりしながら、素顔の日本を紹介します。

让我们与NJ读者一起游览风景名胜，学习传统技艺，介绍本色日本。

リポーター:

メリッサ・メルビーさん

(アメリカ出身、滞日3年、大)

しゅっしん たいにち ねん だい

学生)

がくせい

今回の
テーマ

納豆づくりに挑戦!

なっとう

ちょうせん

「納豆は食べられますか?」。あなたも日本人からこんな質問をされたことがある? 納豆は「外国人が苦手な日本の食べ物」として有名だが、美容と健康にいい日本の食べ物のナンバーワンといえるかもしれない。ぜひ納豆の長所に注目してほしい。今回は、納豆が大好きという読者が、念願の納豆づくりを体験した。



紙を使って、経木(包装に使う木の皮)の折り方を練習する

かみ

つか

きりき

ほうそう

つか

き

かわ

お

かた

けんしやう



納豆の名産地を訪ねる

なっとう めいさんち たす

納豆のブランドとして知られるのが「水戸納豆」。納豆はもともと、秋田県で生まれたのですが、水戸駅で盛んに売られるようになったことから、いつの頃からか水戸の名産となった。水戸市のある茨城県には納豆のメーカーが多く、今回訪れたのもそのうちの一つ、くめ・クオリティ・プロダクツ。ここでは、手づくり体験用の施設「こしらえの丘」で、納豆づくりが体験できる。

大学で公衆栄養学などを研究しているメルビーさんは、以前から健康食品である大豆に注目してきた。体験の前には、同社の研究開発部部長の高橋敏清さんに繰り返し質問をしていた。

だいがく

こうしゅえいようがく

けんきう

している

メルビーさん

は、

いぜん

けんこうじくひん

だいず

ちゅうもく

に

注目を

してきた。

体験の前には、

できた。

体験の前には、

同社の研究開発部部長

の高橋敏清さん

に繰り返し

質問を

していた。

また

どうしや

けんきうかいはつぶ

ぶ

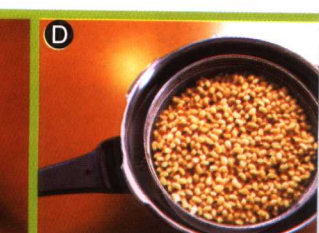
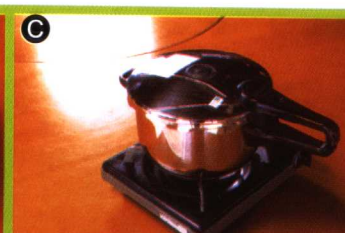
ぶちう

たかはしとしきま

く

かえ

じつもん





＜納豆ができるまでの大まかな流れ＞

納豆づくり体験は、以下の②～④を中心に行われる。

①大豆を洗い、水に浸す。できれば一晩 → 写真A・B

※Bは前日から用意されたもの

②柔らかくなるまで、圧力鍋（内部を高温高压にする鍋）で約1時間煮る → 写真C・D

③大豆が熱いうちに納豆菌を入れ、スプーンでよくかき混ぜる。菌は、普通の納豆をお湯でといた液を使ってもいい → 写真E

④経木（包装に使う木の皮）を折って三角のポケットをつくり、大豆を入れる → 写真F

⑤ビニール袋に入れて、35度～40度で約20時間置き、発酵させる。大豆が呼吸できるように、袋には小さな穴が開いている

⑥発酵後、冷蔵庫に4～5時間置くと、出来上がり



大豆を煮る間、工場見学。大豆の種類にもいろいろある↓

自分用には、パッケージの絵柄もデザインできる↓

体験が終わると、楽しい試食タイム。いろいろなトッピングも楽しめる(マグロ、ウニ、漬物、ごまなど) ※写真は二人分↓



←納豆菌はわらに寄生する菌。
昔はわらを使って納豆をつくった

大好評だった納豆のクッキー→



知れば知るほど感心する納豆のパワー

納豆は、たんぱく質やビタミンなどの栄養が豊富なうえ、納豆菌が体内のバランスを整える働きを持っている。たった1グラムの中に約10億の納豆菌がいて、体内で悪い菌が増えるのを抑えたり、発酵の過程で栄養分の吸収を助ける成分をつくらせるのだ。近年の健康ブームの中、テレビや雑誌で取り上げられることも多い。値段が安く、毎日でも食べられるのも、人々に愛される理由だ。

完成した納豆と再会。修了証も贈られる→

くめ・クオリティ・プロダクツ

創業1952年。「水戸納豆」を代表するメーカーの一つ。60年代には、納豆に適した極小粒大豆の開発に、日本で初めて成功した。



<手づくり体験教室>

【応募条件】8名以上のグループであること

【時間】10:00～16:00 ※2～3時間程度

【費用】1,000円(送料別)

★後日、完成した自作の納豆と、同社からのプレゼントの納豆が送られます。

【電話】0294-76-0099

【住所】茨城県久慈郡金砂郷町高柿1194-1

<http://www.rakuten.ne.jp/natto/>