

## 小短信

### 日本の現在 ～ 米粉 ～

9月、在各地，稻穗垂着头就等待收割了，但是、日本人主食不是米饭，而是已经变成以吃面包者居多，据说从大约50年前开始，国内的大米消费就连续减少。

近年，由于大部分依靠进口的小麦上涨，“进一步提高国内的食物自给率”“进一步提高大米的消费”的意识高涨，把大米制成粉的“米粉”开始受人注目。

米粉从前就有“精白米粉”以及“糯米粉”的名字，但是那些都是主要用于制作日式点心米粉团子。然而，随着制粉技术的提高，现在开发出分别适宜于作面包，作糕点，压制面条等的米粉。

米粉能产生出与小麦不同的口感以及甜味，是至今未有的新口味，热量低以及不必担心小麦过敏，使用米粉制作的面包以及西点、在小孩和老年人中都颇受欢迎，并正在扩大。另外，最近也常看到使用米粉的家常菜肴的制作方法。诸位若有机会的话，不妨试着在餐桌上加入米粉的菜肴。

### 传达心意的日语 ～ 道歉的日语 ～

日本人有时说“对不起”、“请原谅”等，很简单地就道歉了。

日本人还认为辩解不好，有时还一个劲地重复道歉词，“请原谅”“给您添麻烦了”“实在抱歉”等。在外国人看来，会觉得不可思议。

因为人都会犯某种错误，彼此都一样。并且知道是本人不好，所以赔礼道歉…。日本文化崇尚相互原谅，与人和睦，在道歉词里也能体现出来。

相反，也有人尽管知道是自己不好，也绝不在众人面前承认过错，赔礼道歉。

即使在这种场合，不管实际上从内心里进行了道歉，但态度上表示出难为情，或者仍是不愿意低头认错，对待这样的人，即使没有道歉词，也能以宽容之心来加以原谅，这种精神存在于日本人身上。

## ミニ情報

### 日本のいま ～ 米粉 ～

9月、各地で稲穂はこうべを垂れ収穫を待つばかりですが、日本人は主食にご飯ではなくパンを食べることが多くなり、国内のお米の消費は50年ほど前から減り続けているそうです。

近年、殆どを輸入に頼っている小麦が高騰したこともあり「国内の食料自給率をもっと上げよう」「お米の消費をもっと高めよう」という意識の高まりから、お米を製粉した「米粉」が注目されるようになりました。

米粉は「上新粉」や「白玉粉」という名前でも以前からありましたが、それらはもっぱら和菓子の団子を作るために使われていました。しかし製粉技術の向上により、今では製パン、製菓、製麺等、それぞれに適した米粉が開発されています。

小麦とは違った食感や甘みが、これまでになかった新しい味を生み出し、カロリーが低いことや小麦アレルギーの心配がないこともあって、子どもからお年寄りまで、米粉を使ったパンや洋菓子の人気は広がっています。また、米粉を使った家庭料理のレシピも最近よく見かけます。皆さんも機会があれば、食卓に米粉を取り入れてみてはいかがでしょうか。

### 心を伝える日本語 ～ お詫びの日本語 ～

日本人は、『すみません』とか『ご免なさい』などといって、簡単に謝ってしまうところがあります。

言い訳することをよしとしないところもあり、『お許してください』、『ご迷惑をおかけしました』、『申し訳ありません』等と、ただただ詫びの言葉だけを繰り返すこともあります。外国の人からみると不思議に映るようです。

人は何かしら過ちを犯すもので、お互い様。それに本人が悪いとわかっていて、謝っているのだから…。お互い許し合い、人との和を尊ぶ日本の文化が、お詫びの言葉の中にもうかがえます。

逆に、自分が悪いとわかっていても絶対に人前で、非を認めたり謝ったりしない人もいます。

そんな時でも、本当は心で詫びているのだが、態度で示すのは照れくさいののだろうか、頭を下げるのはいやなのだろうか、そんな人に対しても、詫びの言葉がなくても、寛容な心で許せる精神が日本人にはあります。