

Info Mini

Jepang Saat Ini ～ Tepung beras ～

Bulan September, di setiap daerah, padi yang sudah merunduk, tinggal menunggu dipanen. Sayangnya kini banyak orang Jepang yang makanan utamanya bukan nasi lagi, melainkan mulai beralih ke roti, menyebabkan konsumsi beras dalam negeri berkurang terus-menerus sejak 50 tahun yang lalu.

Akhir-akhir ini, harga tepung gandum yang hampir semuanya mengandalkan import, telah meningkat, ini juga menyebabkan munculnya kesadaran untuk [meningkatkan swasembada bahan makanan dalam negeri] dan [meningkatkan konsumsi beras], membuat beras yang digiling menjadi [tepung beras] kini menjadi fokus sorotan.

Tepung beras yang sudah ada sejak dulu dikenal dengan nama [jyoushinko] dan [shiratomako]. Selama ini tepung tersebut hanya dipergunakan untuk membuat penganan onde khas Jepang. Namun dengan meningkatnya pengembangan teknologi dalam pembuatan tepung, maka sekarang tepung beras telah bisa dikembangkan menjadi berbagai tepung yang cocok untuk dibuat produk roti, penganan, mie dsb.

Rasa manis dan teksturnya berbeda dengan tepung gandum, menimbulkan suatu rasa yang selama ini tidak pernah ada. Kalorinya yang rendah dan tidak perlu lagi khawatir pada alergi tepung gandum, membuat kepopuleran roti dan kue-kue barat yang terbuat dari tepung beras ini semakin meluas, digemari anak kecil sampai orang tua. Resep masakan keluarga yang terbuat dari tepung beras juga banyak terlihat akhir-akhir ini. Nah kalau ada kesempatan bagaimana kalau kita juga mencoba menggunakan tepung beras dalam masakan kita ?

Menyampaikan Isi Hati Dalam Bahasa Jepang ～ Minta maaf dalam Bahasa Jepang ～

Orang Jepang mempunyai kebiasaan gampang mengucapkan kata maaf, misalnya ; [sumimasen] atau [gomen nasai].

Ada kalanya mereka menganggap tidak ada gunanya mengemukakan berbagai alasan, melainkan hanya mengucapkan ; [O-yurushi kudasai = maafkan saya], [go meiwaku wo o-kake shimashita = maaf telah merepotkan] [moushiwake arimasen = mohon maaf yang sebesar-besarnya], kalimat permintaan maaf tersebut dikatakan berulang-ulang, yang terasa janggal bagi orang asing.

Setiap manusia tentunya pernah berbuat kesalahan, jadi timbal balik dan menjadi saling memaafkan, apalagi kepada orang yang menyadari kesalahannya dan telah minta maaf. Budaya Jepang yang menghargai keharmonisan hubungan antar manusia ini terlihat dalam berbagai kalimat ungkapan pernyataan maaf-nya.

Sebaliknya, ada juga orang yang walaupun menyadari kesalahannya tetapi tidak mau mengakui dan meminta maaf di depan orang lain.

Mungkin di dalam hatinya ada perasaan menyesal, hanya saja, ia merasa malu untuk menunjukkan sikap minta maaf, atau merasa enggan untuk merendahkan diri. Meskipun tidak meminta maaf, terhadap orang-orang seperti ini pun, orang Jepang cenderung mempunyai rasa toleransi untuk memaafkan.

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…と。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だろうとか、頭を下げるのはいやなのだろうとか、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。