

## Những thông tin ngắn

### Nhật Bản ngày nay ～ Bột gạo ～

Tháng 9, ở khắp nơi, những bông lúa chín vàng, nặng trĩu đang đợi đến mùa gặt. Thế nhưng hiện nay, người Nhật Bản ngày càng ăn bánh mì nhiều hơn và từ khoảng 50 năm trước đây, lượng gạo tiêu thụ trong nước đã bắt đầu dần giảm xuống.

Vài năm trở lại đây, giá bột mì-loại lương thực chủ yếu dựa vào nhập khẩu, ngày càng tăng, cộng với ý thức “Nâng cao tỷ lệ tự cung tự cấp lương thực trong nước” và “Nâng cao mức tiêu thụ gạo” nên người dân đang ngày càng quan tâm tới bột gạo nhiều hơn trước.

Nói đến bột gạo, từ trước tới nay, Nhật Bản vẫn có loại bột gạo có tên gọi là “Jyoshinko” hoặc bột “Shiratamako” là hai loại bột gạo thường được sử dụng để chế biến các loại bánh truyền thống Nhật Bản. Nhưng hiện nay kỹ thuật chế biến bột gạo đã được nâng cao nên người đã đang thử nghiệm việc dùng bột gạo vào chế biến bánh mì, làm bánh kẹo, chế biến mì sợi...

Khác với bột mì, bột gạo có vị ngọt nên có thể chế biến được thành những thực phẩm có vị khác hẳn với những thực phẩm vốn có từ trước tới nay, bột gạo lại có Calori thấp, lại ít gây dị ứng nên các loại bánh mì hoặc bánh ngọt kiểu châu Âu được chế biến bằng bột gạo được nhiều người ở mọi độ tuổi ưa thích. Ngoài ra dạo gần đây cũng có nhiều cách chế biến bột gạo thành những món ăn đơn giản trong gia đình. Nếu có dịp, các bạn cũng hãy thử sử dụng bột gạo để làm những món ăn trong gia đình thử xem nhé.

### Tiếng Nhật thể hiện cảm xúc ～ Cách xin lỗi trong tiếng Nhật ～

Nếu có điều gì xảy ra, người Nhật thường hay dễ dàng nói những câu như “Sumimasen” hay “Gomennasai”.

Người Nhật, vốn đã không chấp nhận việc thanh minh, mà còn cứ chỉ xin lỗi đi xin lỗi lại nhiều lần với những cách nói như “Oyurushi Kudasai” – Xin thứ lỗi, hoặc “Gomeiwaku wo kakemashita”- Tôi đã làm phiền nhiều, hoặc “Mohshiwake arimasen”- Xin thành thật xin thứ lỗi... Việc này đối với người nước ngoài, chắc rất lạ.

Người Nhật thường có cách nghĩ “con người ta, mình cũng vậy mà người cũng thế, ai cũng có lúc bị sai lầm. Hơn thế, người có lỗi đã biết sai và đã xin lỗi như vậy, thì thôi... Vậy thì ta bỏ quá cho nhau”. Văn hoá Nhật Bản là tôn trọng con người và chữ “Hoà” trong mối quan hệ giữa người với người được thể hiện rõ trong những cách nói xin lỗi này.

Nhưng trái lại, cũng có người, dù biết là mình sai những cũng không bao giờ thừa nhận và xin lỗi trước mặt mọi người.

Trong trường hợp này thì có lẽ trong thâm tâm người đó có muốn xin lỗi nhưng do xấu hổ không dám nói ra, không dám cúi đầu xin lỗi, thì người Nhật cũng có tình thần rộng lượng, tha thứ cho người đó.

## 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かとか、頭を下げるのはいやなのだろうかとか、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。