

## 日语作文竞赛

## 过去名作公开！～一起来亲近和食吧

接着前一期关于“食”，本期也来思考一下。

食文化由于国家或地域的不同会产生差异，了解其独特性，对于理解这个国家或地域会有很大的帮助。经常听到技能实习生烹饪祖国的料理来款待公司或当地的日本人，从而加深交流这样的事，这不也是“食”的作用吗。相反，诸位试着接触日本的食文化，也会对理解日本的风土和日本人有所帮助，进而也能达到充分享受日本的生活。

“和食”于2013年被联合国教科文组织列入非物质文化遗产。诸位既然来到了日本，就试着来亲近下和食吧。虽然这样说但并没有夸张。例如试着将日本代表性的调味料，用大豆等发酵做成的“酱油”或“味噌”（又称面鼓酱），用在平时的炒菜中。另外，将各种蔬菜用盐或酱油的腌制的“咸菜”，日本各地都有只有当地才有的东西。首先和白饭一起吃吃看吧。

咸菜的代表中有“泽庵”（腌萝卜）。这次介绍关于“泽庵”的作文。希望通过这篇作文让大家感受到“食”的力量。

※作文是按照技能实习生所书写的日语刊登的。假名注解由编辑部添加。

[外国人技能实习生·研修生日语作文竞赛 2013年优良奖]

## 从腌萝卜窥视日本人（朱 小斌）

今年年初，我也受邀参加了在日本人家里举行的新年会。和这家的太太说了我喜欢做菜，于是她便让我帮忙。进入厨房，太太拜托我：“小朱，帮我切下腌萝卜好吗”。我觉得自己刀工不错，所以就尽量切得很薄。

切完了一根腌萝卜时，在旁边看的太太说道：“小朱，腌萝卜一片请切约小指粗细的厚度”。

## 日本語作文コンクール

## 過去の名作公開！～和食に親しもう

前号に続き「食」について、今号も考えてみましょう。

食文化は国や地域によって異なり、その独特さを知ること

は、その国や地域を理解する大きな手助けとなります。技能実習生が会社や地域の日本人に母国の料理を作ってふるまい、交流が深まったという話をよく聞きますが、それも「食」のなせる技ではないでしょうか。逆に、皆さんが日本の食文化に触れてみれば、それは皆さんが日本の風土や日本人を理解することの助けとなり、日本生活を楽しむ余裕にも繋がるのではないかと思います。

「和食」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

皆さんもせっかく日本に居るのだから、和食に親しんでみましょう。といっても大仰なことではありません。例えば日本の代表的な調味料で、大豆などを発酵させて作る「醤油」や「味噌」を使って、いつもの炒め物を作ってみましょう。また様々な野菜を塩や醤油などに漬けた「漬物」は、日本各地にその土地ならではのものがあります。まずは白いご飯のお供に試してみよう。

漬物の代表的なものに「沢庵」（大根漬）があります。この「沢庵」について書かれた作文をご紹介します。この作文から「食」の持つ力を感じることでしょう。

※作文は技能実習生が書いた通りの日本語で掲載しています。

振り仮名は編集部で付けました。

[外国人技能実習生・研修生日本語作文コンクール 2013年優良賞]

## 沢庵から日本人を覗いてみよう（朱 小斌）

今年の初め、日本人の家で新年会が私も招待され参加しました。その家の奥さんに私は料理をすることが好きだと話し、お手伝いをさせていただきました。キッチンに入ると「朱さん、沢庵を切ってもらっていい」と奥さんに頼まれました。私は包丁使いが得意なので出来るだけ薄く切り始めました。

沢庵を一本切りました時、そばで見ていた奥さんを「朱さん、

“欸？我知道了。”我带着许多疑问回答。

“为什么？切薄一点不是更漂亮吗。是个人的习惯？真是顽固的人……”虽然这么想，但还是照她说的切厚。之后我把薄的和厚的分别装在两个碟子里端出去。结果，切得厚的腌萝卜差不多都被吃完了，薄的只夹走了一片。“为什么？”我这样想着，便问太太：“为什么大家都不吃薄的腌萝卜，都是一样的萝卜”。

“虽然是一样的，但味道不一样噢。小朱你尝尝看。”太太微笑着说道。

我从碟子里夹了一片厚的放入口中。水分噗地一下出来，嘎嘣嘎嘣的感觉，味道在口中扩散开来。接下来吃薄的，虽然也是脆脆的，但没有水分咸菜的味道淡了。

“而且，厚的用筷子夹起来比较方便”太太又说道。“真体贴！”我情不自禁脱口而出。

“欸？谢谢”太太看上去很不可思议。我：“……”。

不管是人还是味道，都很体贴。觉得太太很顽固，这是我误会了。在这几十秒或是更早之前，我一直觉得日本人很顽固，但这一瞬间，我对日本人的印象改变了。我从未想过腌萝卜的厚度会对味道产生影响。钻研到这个程度的太太只是普通的家庭主妇。太太只是想让大家吃到好吃的东西，不是为了展示自己的烹饪手艺。这是在日本人中培养起来的礼仪之心。今后，我想太太也会继续不变地做有厚度的腌萝卜。

“请切勿小指粗细的厚度”这句话如同钟声的余韵在我心中回响。从一根普普通通的萝卜就能感受到日本人的体贴和认真。虽然仅仅是一片腌萝卜，但可以照顾他人到细微之处，隐藏着体贴的味道。

沢庵は一枚小指くらいの厚さで切ってください。」と言われ  
ました。

「え～え？はい、わかりました。」といっぱい疑問を持って  
返事をしました。

「どうして？薄く切ってきれいじゃないか。個人の習慣？  
頑固な人…」と思いましたが、言われるとおりに厚く切りま  
した。そして薄いのと厚く切ったものを二つのお皿へ分けて皆  
に出しました。結局、厚いほうの沢庵はほとんど食べられ、薄  
いほうは一枚だけ取られました。「なぜ？」と思いながら、奥さ  
んに「どうしてみんな薄い沢庵を食べないのですか、同じ大根で  
すよ。」と聞きました。

「同じですけど、味が違いますよ。朱さん食べてみて」と奥さ  
んが微笑みながら言いました。

皿から一枚厚いのをとって口中の中へ入れました。ぷ～と水分  
がはいっぱい出て、バリバリと感じ、味が口中に広がっていきま  
した。次に薄いのはパリパリ感はありますけれど、水分がなく  
漬物の味を薄く感じました。

「それに、厚いのは箸で取りやすい」と奥さんがまた言いま  
した。「やさしいなあ～」とついこの一言が私の口から出てい  
ました。

「へえ？ありがとう」と奥さんが不思議そうな顔で言いま  
した。私。「……」

人も、味も、どっちもやさしい。奥さんは頑固だなんて、私  
は勘違いをしていました。この何十秒か前までは日本人は  
ずっと頑固だと思っていましたが、一瞬で日本人の印象が変わ  
りました。私は沢庵の厚さがおいしさに影響することまで考  
えていませんでした。そこまで工夫している奥さんは普通の  
家庭の主婦です。奥さんは皆においしいものを食べさせたいだ  
け、料理の腕を自慢して見せるためではありません。日本人の  
中で培われてきた、おもてなしの心です。これからも、奥さ  
んは厚みのある沢庵を変わらず作ると思います。

「小指くらい厚さで切ってください」という話は私の中で  
鐘の余韻のように響いています。ただ一本の大根から染み出し  
た日本人の優しさと真面目さを感じました。たった一切れの  
沢庵ですが、些細なことまで人へ気配りが出来る、やさしい味が  
隠されていました。