

だい
第

4

か
課しょうゆをつけないで食^たべてくださいほかの^{くに}国^{ひと}の人^{しょうかい}に紹^{りょうり}介^りしたい料理^りがありますか？

Adakah masakan negara Anda yang ingin Anda perkenalkan kepada orang dari negara lain?

1. どこか^{みせ}いい店^{みせ}、ありませんか？Cando+
14おすすめの飲^{いんしょくてん}食^{しょく}店^{てん}についての紹^{しょうかい}介^きを聞^きいて、店^{みせ}の特^{とく}徴^{ちゆう}を理^り解^{かい}することができ^きる。

Mampu mendengarkan penjelasan mengenai restoran yang direkomendasikan serta memahami ciri khasnya.

1

会^{かい}話^わを聞^ききましょう。

Simaklah percakapan berikut!

▶ おすすめの店^{みせ}について、4 人^{よにん}の^{ひと}人^{しつもん}が質^{しつもん}問^{もん}しています。

Empat orang berikut bertanya mengenai restoran yang direkomendasikan.

(1) 店^{みせ}の名^な前^{まえ}は何^{なん}ですか。a-d から選^{えら}びましょ。また、おすすめ^{りゆう}の理^り由^{ゆう}は何^{なん}ですか。ア - キから選^{えら}びましょ。

Apakah nama restoran tersebut? Pilihlah a - d! Apakah alasan restoran tersebut direkomendasikan? Pilihlah ア - キ!

a. 「みさきカフェ」

b. 「平^{へい}兵^べ衛^え」c. 「千^{せん}歩^ぽ」d. 「花^{はな}」

ア. いろいろなメニューがある

イ. きれい

ウ. 本^{ほん}物^{もの}

エ. デザートがおいしい

オ. 量^{りよう}が^{おお}多いカ. 安^{やす}いキ. とりの天^{てん}ぷ^ぷらがおいしい

① ラーメン

04-01

② 彼女^{かのじょ}と食^{しょく}事^じに行^いく店^{みせ}

04-02

③ ベトナム料理^{りょうり}

04-03

④ 土^ど地^ちの料理^{りょうり}

04-04

店 ^{みせ} の名 ^な 前 ^{まえ}				
おすすめ ^{りゆう} の理 ^り 由 ^{ゆう}	,	,	,	,

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

(2) もういちど聞きましょう。場所はどこにありますか。メモしましょう。

場所を言っていないときは、「—」を書きましょう。

Simaklah sekali lagi! Di mana lokasi restoran tersebut? Buatlah catatan!

Apabila lokasi restoran tidak disebutkan lokasinya, tulislah " — "!

	① ラーメン 04-01	② 彼女と食事に行く店 04-02	③ ベトナム料理 04-03	④ 土地の料理 04-04
場所				

(3) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。04-01 ~ 04-04

Perhatikan kata-kata berikut, lalu simaklah sekali lagi!

おれ Aku (一般的に男性に使う (umumnya digunakan pria) | 看板 papan nama | この辺 sekitar sini | 新しく baru
 できる dibuka; rampung | 地図 peta | 送る mengirim | このあたり sekitar; dekat sini | 夫婦 pasangan suami istri
 知りませんでした Saya tidak mengetahui sebelumnya (karena baru saja mendengarnya).


 かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。 04-05
 Simak audio, lalu isi bagian yang digarisbawahi!

A：おいしいラーメン^たが食べたいんですけど、どこがいいですか？

B：ラーメン____、あそこ^{せんぽ}（「千歩」）がいちばんおいしいよ。

A：この辺^{へん}で、どこかい^{みせ}いい店、ありませんか？

B：それ____、最近^{さいきん}、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

A：この土地^{とち}の料理^{りょうり}が食べたいんですが、この近く^{ちか}に、おすすめ^{みせ}の店がありますか？

B：この近く^{ちか}____、「平兵衛^{へいべえ}」がおすすめです。

❗ 「なら」^{まえ}の前には、どんなことば^きが来ますか。 → 文法ノート①
 Kata apakah yang digunakan sebelum 「なら」？

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、①②④の会話^{かいわ}をもういちど聞き^きましょう。 04-01 04-02 04-04
 Perhatikan bentuk ungkapan yang digunakan, lalu simaklah percakapan nomor ①, ②, dan ④ sekali lagi!



2. よく混ぜて食べてください

Can-do
15

りょうり た かた せつめい き りかい
料理の食べ方の説明を聞いて、理解することができる。

Mampu mendengarkan serta memahami penjelasan mengenai cara menyantap suatu masakan.

1 ことばの準備

Persiapan kata

た かた
【食べ方】

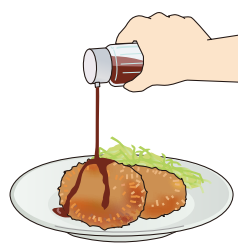
a. つける



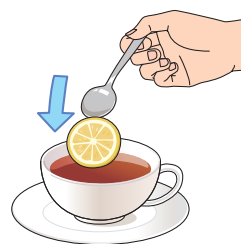
b. まぜる



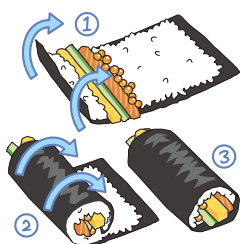
c. かける



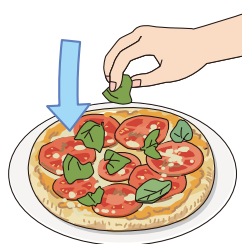
d. 入れる



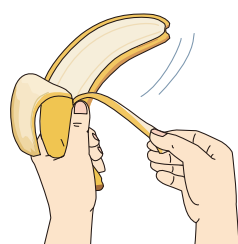
e. まく



f. のせる



g. むく



(1) え み き 絵を見ながら聞きましょう。 04-06

Simaklah percakapan sambil melihat ilustrasi!

(2) き い 聞いて言いましょう。 04-06

Simaklah, lalu ulangi!

(3) き えら 聞いて、a-g から選びましょう。 04-07

Simaklah, lalu pilihlah a - g!

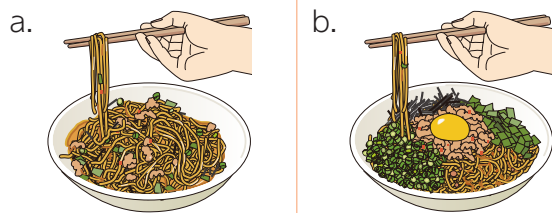
第4課 しょうゆをつけないで食べてください

2 かいわ 会話を聞きましょう。
Simaklah percakapan berikut!▶ た 食べた の かつ せつめい 説明
食べ方や飲み方について、説明を聞いています。

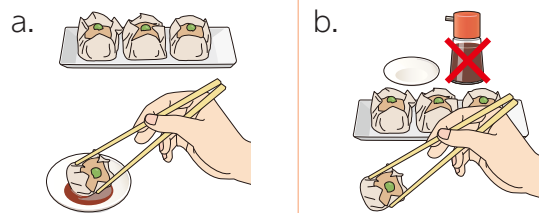
Anda sedang mendengarkan penjelasan mengenai cara makan dan minum berikut!

(1) どの食べ方、飲み方をしますか。会話の内容と合っているほうに、○をつけましょう。
Bagaimanakah cara makan atau minumnya? Lingkarilah cara a atau b sesuai dengan isi percakapan!

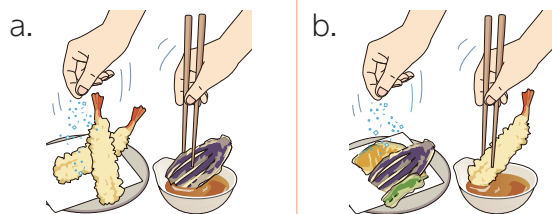
① ま 混ぜそば 04-08



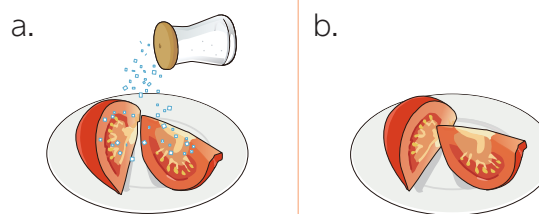
② シュウマイ 04-09



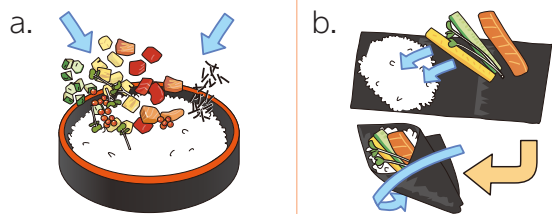
③ てん 天ぷら 04-10



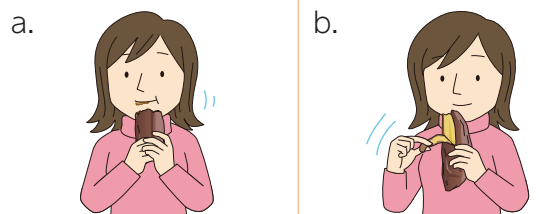
④ トマト 04-11



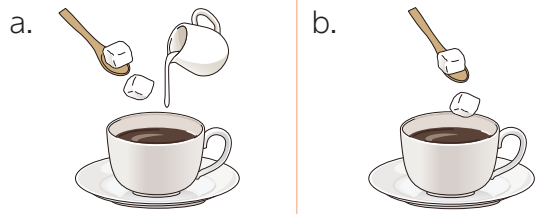
⑤ てま 手巻きずし 04-12



⑥ や 焼きいも 04-13



⑦ コーヒー 04-14

(2) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。 04-08 ~ 04-14
Perhatikan kata-kata berikut, lalu simaklah sekali lagi!

あじ 味がついている berbumbu | しょうゆ kecap asin khas Jepang | つゆ saus kaldu (saus celup) | そのまま begitu saja
 のり rumput laut | かわ 皮 kulit
 お待たせしました Terima kasih telah menunggu.


形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。 04-15
 Simak audio, lalu isi bagian yang digarisbawahi!

(混ぜそば^{まぜそば}は) よく_____^た食べてください。

こちらの野菜^{やさい}の天ぷら^{てんぷら}は、つゆに_____^た食べてください。

手巻^{てま}きずしは、のりの上^{うえ}にご飯^{はん}と刺身^{さしみ}を_____, _____^た食べます。

エビはつゆに_____, 塩^{しお}を_____^た食べてください。

このトマト、何^{なに}も_____, そのまま^た食べて。

A: 焼き^やいもは、皮^{かわ}を_____^た食べますか?

B: 私は、_____^た食べます。

! ^{た かた せつめい} 食べ方の説明をするとき、どんな形^{かたち}を使^{つか}っていましたか。 → **文法ノート②**
 Pola apakah yang digunakan ketika menjelaskan cara menyantap makanan?

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、会話^{かいわ}をもういちど聞^ききましょう。 04-08 ~ 04-14
 Perhatikan bentuk ungkapan yang digunakan, lalu simaklah percakapan sekali lagi!



3. どうやって食べるんですか？

Can-do
16

料理の食べ方について、質問したり、質問に答えたりすることができる。
Mampu bertanya jawab mengenai cara menyantap suatu masakan.

1

1 会話を聞きましょう。

Simaklah percakapan berikut!

▶ 新井さん、フンさん、ドウックさんは会社の同僚です。

フンさんとドウックさんは、今日はじめて、しゃぶしゃぶを食べることになりました。

新井さんが食べ方を説明しています。

Arai, Hung, dan Duc adalah rekan kerja.

Hari ini, Hung dan Duc menyantap *shabu-shabu* untuk pertama kalinya. Arai sedang menjelaskan cara menyantapnya.

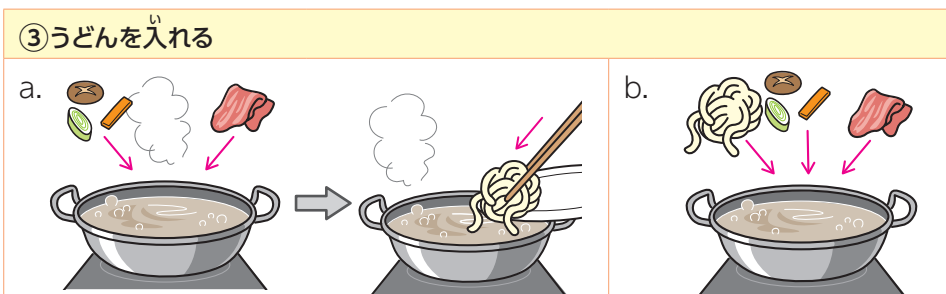
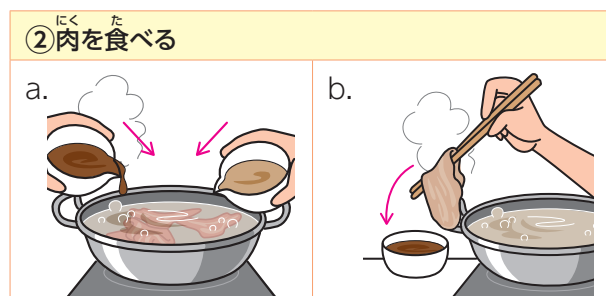
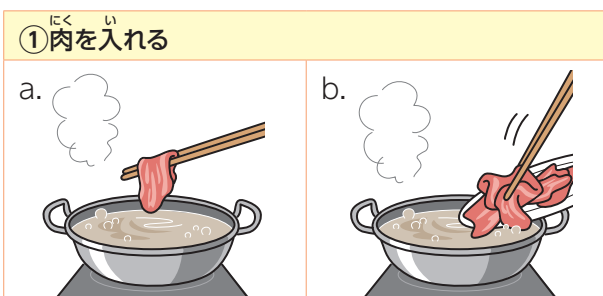


(1) はじめに、スクリプトを見ないで会話を聞きましょう。🔊 04-16

① - ③について、説明に合っているほうに、○をつけましょう。

Mula-mula, simaklah percakapan tanpa melihat naskah!

Pada nomor ①—③ lingkariilah cara a atau b yang sesuai dengan penjelasan Arai dalam percakapan!



(2) スクリプトを見ながら会話を聞きましょう。🔊 04-16

Simaklah percakapan sambil melihat naskah!

ドウツク：お肉、もう入れてもいいですか？

新井：どうぞ。あ！ 一度に、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。

ドウツク：え、そうなんですか？

どうやって食べるんですか？

新井：しゃぶしゃぶは、お肉を1枚ずつ取って、お湯の中で、こうやって
2、3回しゃぶしゃぶってするんですよ。

ドウツク：へー、こうですか？

新井：そうそう。

ドウツク・フン：いただきます！

新井：あ、スープには味がありませんから、たれをつけて食べてください。

フン：たれは、どれがいいですか？

新井：ポン酢とごまだれがあります。

私はポン酢が好きですけど、両方試してみてください。

.....

ドウツク：野菜は、もう食べられますか？

新井：ええ、どうぞ。あ、でも、白菜はまだですね。

もう少し待ってくださいね。

ドウツク・フン：はい。

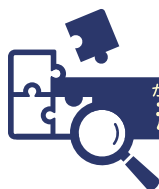
フン：うどんを入れてもいいですか？

新井：うどんは、まだ入れちゃだめ。

お肉と野菜を食べてから、入れましょう。

フン：そうなんですか？

いちど 一度に sekaligus | そんなに sebegitu (banyak) | こうやって seperti ini | ポン酢 cuka ponzu (saus berbasis lemon)
 ごまだれ saus wijen 白菜 sawi putih


 かたち ちゅうもく
形に注目

- (1) ^{おんせい き} 音声を聞いて、^か _____ にことばを書きましょう。 04-17
 Simak audio, lalu isi bagian yang digarisbawahi!

^{いちど} 一度に、そんなにたくさんお肉を入れ _____ ですよ。

うどんは、まだ入れ _____。

(うどんは) ^{にく やさい} お肉と野菜を _____、^い 入れましょう。

❗ ^い してはいけないことを言うとき、^{かたち つか} どんな形を使っていましたか。 → ^{ぶんぽう} 文法ノート ③
 Pola apakah yang digunakan ketika menyatakan bahwa sesuatu tidak boleh dilakukan?

❗ ^{どうさ じゅんばん い} 動作の順番を言うとき、^{かたち つか} どんな形を使っていましたか。 → ^{ぶんぽう} 文法ノート ④
 Pola apakah yang digunakan ketika menyatakan urutan suatu kegiatan atau aksi?

- (2) ^{かたち ちゅうもく} 形に注目して、^{かいわ き} 会話をもういちど聞きましょう。 04-16
 Perhatikan bentuk ungkapan yang digunakan, lalu simaklah percakapan sekali lagi!

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

2 りょうり た かた しつもん 料理の食べ方を質問しましょう。

Ayo bertanya mengenai cara menyantap suatu masakan!

① た かた 食べ方

どうやって食べるんですか？

たれをつけて食べてください。

そのまま食べてください。

② どれがいいか

たれは、どれがいいですか？

ず ポン酢とごまだれ があります。わたしは ず ポン酢 が好きです。

③ してもいいか

うどんをいれ てもいいですか？

まだ、いれちゃ だめです。

どうぞ。

- (1) かいわ き 会話を聞きましょう。 04-18 04-19 / 04-20 / 04-21

Simaklah percakapan berikut!

- (2) シャドーイングしましょう。 04-18 04-19 / 04-20 / 04-21

Lakukanlah shadowing!

- (3) じぶん くに りょうり し りょうり た かた しつもん こた 自分の国の料理や知っている料理について、食べ方を質問したり答えたりしましょう。

い 言いたいことばが にほんご でわからないときは、しら 調べましょう。

Lakukanlah tanya jawab mengenai cara menyantap suatu masakan dari negara Anda atau masakan yang Anda kenal!

Carilah penyebutan kata dalam bahasa Jepang pada hal-hal yang ingin disampaikan!



4. ぎょうざに似ています

Can-do
17

自分の国の料理について、料理の特徴、材料、食べ方などを、簡単に紹介することができる。
Mampu memperkenalkan secara sederhana masakan dari negara sendiri, mulai dari ciri khas, bahan-bahan yang digunakan, serta cara menyantapnya.

1 ことばの準備

Persiapan kata

ちょうみりょう
【調味料】

a. 砂糖



b. 塩



c. こしょう



d. スパイス



e. ソース



f. たれ



g. 油



(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-22

Simaklah percakapan berikut sambil melihat ilustrasi!

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-22

Simaklah, lalu ulangi!

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-23

Simaklah, lalu pilihlah a - g!

ちょうりほうほう
【調理方法】

a. 切る



b. 焼く



c. 煮る



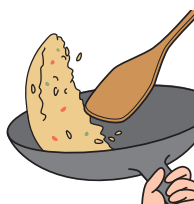
d. ゆでる



e. 蒸す



f. いためる



g. 揚げる



第4課 しょうゆをつけないで食べてください

(1) 絵を見ながら聞きましょう。🔊 04-24
Simaklah percakapan berikut sambil melihat ilustrasi!

(2) 聞いて言いましょう。🔊 04-24
Simaklah, lalu ulangi!

(3) 聞いて、a-g から選びましょう。🔊 04-25
Simaklah, lalu pilihlah a - g!

2 2 会話聞きましょう。
Simaklah percakapan berikut!

▶ 国際交流パーティーで、自分の国の料理について、4人の人が説明しています。
Empat orang berikut menjelaskan mengenai masakan dari negaranya masing-masing pada pesta pertukaran budaya.



(1) どんな料理だと言っていますか。() に入ることばを a-d から選びましょう。
Seperti apakah masakan yang mereka jelaskan? Tulislah pilihan a - d pada bagian bertanda kurung!

a. お菓子 b. サラダ c. 餃子 d. 家庭料理

	① フェイジョアード 🔊 04-26 	② モモ 🔊 04-27 	③ ガドガド 🔊 04-28 	④ マーホア 🔊 04-29 
どんな料理? ()	ブラジルの ()	ネパールの料理 () に 似ている。	インドネシアの ()	中国の ()

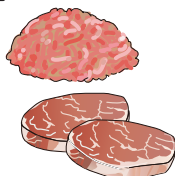
第4課 しょうゆをつけないで食べてください

(2) もういちど聞きましょう。どうやって作りますか。
Simaklah sekali lagi! Bagaimanakah cara membuatnya?

1. 材料を a-f から選びましょう。

Pilihlah bahan-bahannya dari a - f!

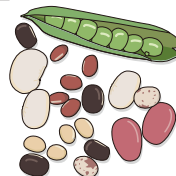
a. 肉



b. 野菜



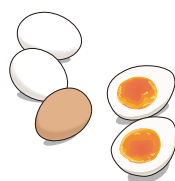
c. 豆



d. 小麦粉



e. 卵



f. 砂糖



2. 調理方法をア - エから選びましょう。

Pilihlah cara memasaknya dari アーエ!

ア. 揚げる

イ. 煮る

ウ. ゆでる

エ. 蒸す

	① フェイジョアード 🔊 04-26	② モモ 🔊 04-27	③ ガドガド 🔊 04-28	④ マーホア 麻花 🔊 04-29
1. 材料	,	,	,	,
2. 調理方法				

(3) もういちど聞きましょう。どうやって食べますか。() にことばを書きましょう。

Simaklah sekali lagi. Bagaimanakah cara menyantapnya? Tuliskan jawabannya pada bagian bertanda kurung!

	① フェイジョアード 🔊 04-26	② モモ 🔊 04-27	③ ガドガド 🔊 04-28	④ マーホア 麻花 🔊 04-29
た 食べ方	ご飯と () 食べる。	たれを () 食べる。	ピーナッツソースを () 食べる。	—

(4) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。🔊 04-26 ~ 🔊 04-29

Perhatikan kata-kata berikut, lalu simaklah sekali lagi!

かわ 皮 kulit pembungkus | ゆで卵 telur rebus | ~など ~ dan lain lain | あまから 甘辛い pedas manis | 固い keras

3 自分の国の料理を紹介しましょう。

Perkenalkanlah masakan dari negara Anda!

どんな料理

これは **ネパール** の **モモ** という **料理** です。

これは **モモ** です。 **ネパール** の **料理** です。

ぎょうざ に似ています。

かていりょうり **家庭料理** です。

ざいりょう つく かた
材料・作り方

かわ なか やさい にく い む
皮の中に、野菜と肉を入れて、蒸します。

た かた
食べ方

たれをつけて、食べます。

(1) 会話を聞きましょう。

Simaklah percakapan berikut!

(2) シャドーイングしましょう。

Lakukanlah shadowing!

(3) 2 の4つの料理について、紹介しましょう。

Perkenalkanlah keempat masakan yang terdapat pada bagian 2 !

(4) 自分の国や地域の料理を紹介しましょう。

写真や**イラスト**などがあれば、**見せながら**話しましょう。**言いたいこと**が**日本語**でわからないときは、**調べ**ましょう。

Perkenalkanlah masakan dari negara atau daerah Anda!

Apabila Anda memiliki foto atau ilustrasi masakan tersebut, berbicaralah sambil menunjukkannya!

Carilah penyebutan kata dalam bahasa Jepang pada hal-hal yang ingin disampaikan!



5. 飲食店の口コミ

Can-do
18

飲食店についてのネットの口コミを読んで、味や値段などの情報を読み取ることができる。

Mampu membaca ulasan di internet mengenai suatu restoran serta memperoleh informasi mengenai rasa dan harga masakannya.

1 グルメサイトの口コミを読みましょう。

Bacalah ulasan yang diunggah pada situs kuliner berikut!

おいしい定食屋さんを探しています。

Anda sedang mencari restoran yang khusus menyediakan menu paket yang lezat.

(1) いちばん高い評価をつけているのは、どの人ですか。

Orang yang manakah yang memberikan penilaian paling tinggi?

いそどり食堂

4.0 ★★★★★ (374)

長野県

電話:

レポートを書く

①

Shiori Aso ▶ 35 件のレポート

★★★★★

20 年 8 月 3 日

友だちと二人で行きました。ミックスフライ定食をたのみました。とてもおいしかったです、私には量が多かったです…

②

浅野武史 ▶ 8 件のレポート

★★★★★

20 年 7 月 24 日

料理はどれもおいしいです。煮込みハンバーグ定食がオススメ。ごはんのおかわり自由です！！

③

moon_keiko_0917 ▶ 224 件のレポート

★★★★★

20 年 6 月 3 日

安くておいしい定食屋さん。お店は新しくきれいですが、お昼は混んでいます。12 時前に行くことをおすすめします。

④

Atsushi lwase ▶ 51 件のレポート

★★★★★

20 年 5 月 23 日

味もボリュームも満足ですが…おばちゃん一人でやっているの、ちょっと時間がかかります

⑤

Yuta Kawashima ▶ 121 件のレポート

★★★★★

20 年 5 月 5 日

定食は 600 ~ 700 円で食べられます。とってもリーズナブル。大好きな店の一つです。

(2) 5人は、どのポイントについて書いていますか。a-d から選びましょう。

Poin mengenai apakah yang ditulis kelima orang tersebut? Pilihlah a - d!

a. 味 ^{あじ} b. 量 ^{りょう} c. 値段 ^{ねだん} d. サービス・その他 ^た

①	②	③	④	⑤
,	,	,	,	

(3) この店についてわかった情報を表にメモしましょう。

Buatlah catatan pada tabel berikut terkait informasi yang Anda dapatkan mengenai restoran tersebut!

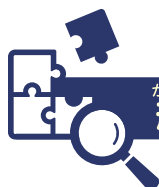
a. 味 ^{あじ}	
b. 量 ^{りょう}	
c. 値段 ^{ねだん}	
d. サービス・その他 ^た	



どれも yang mana pun | 定食屋 ^{ていしょくや} restoran yang khusus menyediakan menu paket khas Jepang (～屋 ^や restoran ～)
 ボリューム porsi (banyaknya) | 満足(な) ^{まんぞく} puas | おばちゃん wanita paruh baya
 リーズナブル(な) masuk akal

2 あなたなら、どのポイントを重視しますか。

Poin manakah yang Anda anggap penting?


 かたち ちゅうもく
形に注目

_____にことばを書きましょう。

Isilah bagian yang digarisbawahi!

とてもおいしかったです _____、私には量が多かったです。

お店は新しくきれいです _____、お昼は混んでいます。

味もボリュームも満足です _____、……ちょっと時間がかかります。

! 「が」の前の文と後ろの文は、どんな関係だと思いますか。 → 文法ノート ⑤

Menurut Anda, bagaimanakah hubungan antara kalimat yang berada sebelum dan sesudah 「が」?

ちょうかい
聴解スクリプト

1. どこかいいい店、ありませんか？

① 04-01

A：おいしいラーメンが食べたいんですけど、どこがいいいですか？

B：うーん、おれのおすすめは「千歩」かなあ。

A：あ、あの商店街にある赤い看板のお店ですか？

B：そうそう。ラーメンなら、あそこがいちばんおいしいよ。

やすい、量も多いし。

A：じゃあ、今度行ってみます。

② 04-02

A：今度、彼女と食事に行きたいんですけど、この辺で、どこかいいい店、ありませんか？

B：そうねえ……。それなら、最近、新しくできた「みさきカフェ」はどう？

女性にすごく人気があるよ。

A：どんな店ですか？

B：きれいだし、デザートがすごくおいしいよ。

A：へー。どこにありますか？

B：待って。じゃあ、今、地図送るね。

③ 04-03

A：あのう、このあたりにベトナム料理のお店、ないですか？

B：うーん、この町にはないですけど、もみじ町にありますよ。

「花」っていう店で、ベトナム人の夫婦がやっていて、

本物のベトナム料理が食べられるそうです。

A：へー、そうなんですか！ 知りませんでした。今度行ってみます。

④ 04-04

A：すみません。この土地の料理が食べたいんですが、この近くに、おすすめの店がありますか？

B：そうですね。この近くなら、「平兵衛」がおすすめです。
 とりの天ぷらがおいしいし、ほかにもいろいろなメニューがありますよ。

A：それ、どこですか？

B：ここから歩いて10分ぐらいです。地図、ありますよ。

A：わかりました。ありがとうございます。

2. よく混ぜて食べてください

① 04-08

A：混ぜそば、お待たせしました！ よく混ぜて食べてください。

B：はい。

② 04-09

A：このシュウマイは味がついてますから、しょうゆをつけないで食べてください。

B：わかりました。

③ 04-10

A：こちらの野菜の天ぷらは、つゆにつけて食べてください。

エビはつゆにつけないで、塩をかけて食べてください。

B：はい。

④ 04-11

A：このトマト、何もかけないで、そのまま食べて。

B：はい。……あ、甘くておいしい！

⑤ 04-12

A：手巻きずしは、のりの上にご飯と刺身をのせて、巻いて食べます。

B：どうですか？

第4課 しょうゆをつけないで食べてください

⑥ 04-13

A：焼き^やもは、皮^{かわ}をむいて食^たべますか？B：私^{わたし}は、むかないで食^たべます。

A：へー、そうですか。

⑦ 04-14

A：コーヒ-に砂糖^{さとう}とミルク、入^いれますか？B：砂糖^{さとう}、お願い^{ねが}します。ミルクは入^いれないでください。

4. ぎょうざに似ています

① 04-26

これはフェイジョア^{かていりょうり}ダです。ブラジルの家庭料理です。豆^{まめ}、豚肉^{ぶたにく}、牛肉^{ぎゅうにく}を煮^にて作^{つく}ります。ブラジル人^{じん}はよく食^たべます。ご飯^{はん}といっしょに食^たべてください。

② 04-27

これはモモです。ネパール^{りょうり}の料理です。皮^{かわ}の中^{なか}に、野菜^{やさい}と肉^{にく}を入^いれて、蒸^むします。ぎょうざ^{ぎょうざ}に似^にています。たれをつけて食^たべると、おいしいですよ。

③ 04-28

これはインドネシアのガドガドというサラダです。

ゆでた野菜^{やさい}やゆで卵^{たまご}などが入^{はい}っています。ピーナッツのソースをかけて食^たべます。このソースは甘辛^{あまから}いです。

④ 04-29

これは中国^{ちゅうごく}のお菓子^{かし}で、麻花^{マーホア}といいます。小麦粉^{こむぎこ}に水^{みず}、砂糖^{さとう}などを入^いれて、油^{あぶら}で揚^あげます。ちょっと固^{かた}いです。

かん 漢 じ 字 の こと ば

1 よ い み かくにん
読んで、意味を確認しましょう。
Bacalah, lalu pastikan arti dari kosakata Kanji berikut!

しお 塩	塩	塩	まんぞく 満足(な)	満足	満足
あぶら 油	油	油	き 切る	切る	切る
りょう 量	量	量	や 焼く	焼く	焼く
かた ～方	方	方	い 入れる	入れる	入れる
や ～屋	屋	屋			

2 かんじ ちゅうい よ
の漢字に注意して読みましょう。
Bacalah kalimat berikut dengan memperhatikan kosakata Kanji yang digarisbawahi!

- ① さかな
魚を焼きます。
- ② りょうり た おし
この料理の食べ方を教えてください。
- ③ か し あ つく
このお菓子、油で揚げて作ります。
- ④ ていしょく あじ
この定食屋さん、味も量も満足です。
- ⑤ やさい ゆ
まず、野菜を切ります。それから、お湯に塩を入れてゆめます。

3 うえ にゅうりよく
上のことばを、キーボードやスマートフォンで入力しましょう。
Ketiklah kosakata yang bergaris bawah di atas dengan menggunakan *keyboard* atau ponsel pintar.

ぶんぽう
文法ノート

① Nなら、～

A: この^{ちか}近くに、^{みせ}おすすめの店がありますか？
Apakah di sekitar sini ada restoran yang Anda rekomendasikan?

B: この^{ちか}近なら、「^{へいべえ}平兵衛」がおすすめです。
Kalau di sekitar sini, saya merekomendasikan restoran "Heibe".

- Berikut merupakan pola yang digunakan ketika menjawab suatu pertanyaan dengan mengutip perkataan lawan bicara. Pada bagian N dimunculkan kata yang menjadi kata kunci dari perkataan lawan bicara. Pada kalimat di atas, pola ini digunakan ketika menjawab pertanyaan mengenai restoran yang direkomendasikan.
- 質問に答えるときに、相手の言葉を引用して、答えるときの言い方です。Nには、相手が言った内容のキーワードとなる言葉がきます。ここでは、おすすめの店を聞かれて、答えるときに使っています。

【例】▶ A: おいしい^やラーメン屋^しさん、知^しりませんか？
Apakah Anda mengetahui restoran ramen yang enak?

B: おいしい^{みせ}店^{せんぼ}なら、「^{せんぼ}千歩」だね。
Kalau restoran ramen yang enak, (saya merekomendasikan) restoran "Sempo".

▶ A: 安く^{やす}お昼^{ひる}ご飯^{はん}が^た食べ^たたいんですけど…。
Saya ingin makan siang yang murah...

B: 安い^{やす}店^{みせ}なら、「^{たやましよくどう}田山食堂」^{やす}かな。安^{やす}いし、お^{やす}いしいよ。
Kalau tempat makan yang murah, (saya merekomendasikan) "Tayama Shokudo". Di sana enak dan murah, lho.

② V-て、～

V- ないで、～

< Cara ^{ほうほう}方法 >

こちらの^{やさい}野菜^{てん}の^た天^たぷらは、つゆにつけて^た食^たべてください。
Silakan menyantap tempura sayuran ini dengan mencelupkannya ke dalam *tsuyu*.

エビはつゆにつけ^{しお}ないで、^た塩^たをかけて^た食^たべてください。
Silakan menyantap udang ini tanpa mencelupkannya ke dalam *tsuyu*, namun santaplah dengan membubuhi garam.

- Berikut merupakan pola yang digunakan untuk menjelaskan cara makan atau minum sesuatu. Dengan menggunakan 「V-て／V-ないで」, dapat dijabarkan dengan keadaan atau tahapan seperti apa aksi selanjutnya dilakukan.
- Pola 「V-て、～」 digunakan ketika menjabarkan bahwa aksi selanjutnya dilakukan dengan keadaan atau tahapan tersebut.
- Pola 「V-ないで、～」 digunakan ketika menjabarkan bahwa aksi selanjutnya dilakukan tanpa keadaan atau tanpa tahapan tersebut. Pola ini digunakan dengan menambahkan partikel で pada verba bentuk ナイ.
- 料理の食べ方や飲み方などの方法を説明するときの言い方です。「V-て／V-ないで」は、次に続く動作をどのような状態でするかを述べることができます。
- 「V-て、～」は、その状態で、次の動作をするを述べるときに使います。
- 「V-ないで、～」は、そうしないで、次の動作をするを述べるときに使います。動詞のナイ形に「で」をつけます。

【例】 ▶ サラダには、このドレッシングをかけて食べてください。
Silakan menyantap *salad* dengan membubuhkan saus *salad* ini.

▶ この果物は、皮をむかないで、そのまま食べられます。
Buah ini bisa dimakan langsung tanpa dikupas kulitnya.

3

V- ちゃだめです

一度に、そんなにたくさんお肉を入れちゃだめですよ。
Jangan memasukkan daging sebegitu banyak sekaligus.

- Berikut merupakan pola yang digunakan kepada lawan bicara ketika menyampaikan hal yang tidak boleh dilakukan.
- 「V-ちゃだめです」 adalah bentuk singkat dari 「V-てはだめです」. Ini merupakan ragam lisan non-formal. Untuk verba yang bentuk *テ*-nya menjadi 「V-で」, seperti 飲んで dan 泳いで, maka akan berubah menjadi 「V-じゃ」, seperti 飲んじゃ dan 泳いじゃ.
- 相手に、してはいけないことを伝えるときの言い方です。
- 「V- ちゃだめです」は、「V- てはだめです」の縮約形（縮めて言う形）です。話し言葉で使われるカジュアルな言い方です。「飲んで」「泳いで」のように、動詞のテ形が、「V- で」となる動詞の場合は、「飲んじゃ」「泳いじゃ」のように「V- じゃ」となります。

【例】 ▶ そんなにたくさんしょうゆをかけちゃだめですよ。
Jangan bubuhkan *shoyu* sebanyak itu, lho.

- ▶ A：あつ、これはもう古いから、食べちゃだめです。
Oh, karena yang ini sudah kedaluwarsa, jangan dimakan.
- B：そうなんですか。
Begitu ya.

4

V- してから、～

うどんは、お肉と野菜を食べてから、入れましょう。
Masukkanlah *udon* setelah selesai menyantap daging dan sayuranya.

- Berikut merupakan pola yang digunakan untuk menyatakan urutan aksi secara jelas.
- Pola 「V-してから、～」 digunakan untuk menyatakan bahwa aksi pada V dilakukan terlebih dahulu, setelah itu dilanjutkan oleh aksi atau tahapan kegiatan berikutnya.
- Pola ini disambungkan dengan verba bentuk *テ*.
- 動作の順番をはっきり言うときの言い方です。
- 「V- してから、～」は、Vの動作を最初にして、それから次の動作をすることを言います。
- 動詞のテ形に接続します。

【例】 ▶ お好み焼きは最初に具をよく混ぜてから、焼きます。
Mula-mula campurkan dulu bahan-bahannya secara merata, setelah itu pangganglah *okonomiyaki*-nya.

5

S1 が、S2

^{みせ あたら}お店は新しくきれいですが、^{ひる こ}お昼は混んでいます。

Restoran itu baru dan bersih, tetapi penuh saat jam makan siang .

- 「～が」 merupakan konjungsi yang digunakan untuk menggabungkan dua kalimat yang berlawanan.
- Pada Bab 5 "Tingkat Dasar 1", Anda telah mempelajari cara menjabarkan dua kalimat yang berlawanan menggunakan 「～けど」. Konjungsi 「～けど」 lebih banyak digunakan pada ragam lisan. Namun sebaliknya, konjungsi 「～が」 lebih banyak digunakan pada ragam tulis dan juga pada situasi formal.
- 「～が」は、対比的な 2 つの文をつなぐときに使います。
- 『初級 1』第 5 課では、対比を表すときに「～けど」を使うことを勉強しました。「～けど」は話し言葉で使われることが多いです。それに対し、「～が」は書き言葉で使われたり、改まった場面で使われたりすることが多いです。

^{れい}【例】▶ ^{りょうり}料理はとてもおいしかったです、^{すこ ねだん たか}少し値段が高かったです。

Makanannya memang sangat lezat, tetapi harganya agak mahal.

日本の生活
TIPS

● ラーメン Ramen

Ramen adalah masakan yang berasal dari Cina yang dikembangkan sendiri oleh negara Jepang. Saat ini ramen Jepang sudah dikenal di mancanegara.

Ada berbagai jenis ramen tergantung bumbu kuahnya, yaitu *shoyu ramen* (ramen bumbu kecap asin), *shio ramen* (ramen bumbu garam), dan *miso ramen* (ramen bumbu miso). Selain itu, ada juga ramen yang dikenal dengan sebutan *tonkotsu ramen*, disajikan dengan bumbu sup putih seperti susu, yang merupakan kaldu yang diambil dari tulang babi.

Di setiap wilayah di Jepang terdapat "ramen lokal" dengan ciri khasnya masing-masing. Misalnya, "Hakata Ramen" dari Fukuoka dengan ciri khas kuah terbuat dari kaldu tulang babi dan mi yang tipis. "Sapporo Ramen" dari Hokkaido yang menggunakan kuah *miso* yang sering kali diberi mentega dan jagung. "Kitakata Ramen" dari Fukushima yang ciri khasnya adalah berkuah *shoyu* yang ringan dengan mi yang tebal dan keriting.

ラーメンは、中国の麺料理をもとに、日本で独自の発展をしてきました。現在、日本のラーメンは、世界に広まっています。

ラーメンは、スープを何で味付けをするかによって、「しょうゆラーメン」「塩ラーメン」「味噌ラーメン」などがあります。また、豚の骨からスープをとった白濁のラーメンを「豚骨ラーメン」と呼びます。

日本の各地には、地域ごとに特徴をもった「ご当地ラーメン」があります。例えば、福岡の「博多ラーメン」は豚骨スープと細い麺が特徴的です。北海道札幌の「札幌ラーメン」は、味噌を使ったスープに、しばしばバターやコーンを入れます。福島県の「喜多方ラーメン」は、あっさりしたしょうゆ味のスープと太めの縮れ麺が特徴です。

きょうどりょうり
郷土料理

Masakan Lokal



Toriten とり天



Kiritampo-nabe きりたんぽ鍋



Hitsumabushi ひつまぶし

Pada setiap wilayah di Jepang terdapat masakan daerah lokal setempat. Mencari masakan lokal merupakan salah satu kenikmatan tersendiri ketika bepergian. Misalnya *toriten*, yaitu tempura yang terbuat dari ayam, merupakan masakan terkenal dari Prefektur Oita. Berbagai masakan daerah lain yang juga terkenal antara lain *kiritampo-nabe* (masakan berkuah berisi *kiritampo* atau stik dari beras, ayam, dan sayur yang dihidangkan selagi panas) dari Akita, *hitsumabushi* (irisian belut yang dimasak dengan saus dari *shoyu*) dari Nagoya, *sanuki-udon* (udon tebal) dari Kagawa, *Champon* (mi yang diberi sayuran, *seafood*, bahan lainnya) dari Nagasaki, *Goya Champuuru* (tumisan sayur peria/pare) dari Okinawa, dan sebagainya. Setiap masakan tersebut memanfaatkan bahan baku yang ada di daerahnya masing-masing dan merupakan masakan yang diwariskan secara turun-temurun.

日本各地には、その土地の名物の料理があり、旅行の楽しみの1つになっています。本文に出てきた「とり天」は、鶏肉を天ぷらにした料理で、大分県の名物料理です。そのほかに、日本の有名な郷土料理には、例えば、秋田の「きりたんぽ鍋」、名古屋の「ひつまぶし」、香川の「讃岐うどん」、長崎の「ちゃんぽん」、沖縄の「ゴーヤチャンプルー」など、さまざまなものがあります。どの料理も、その土地で採れる食材を活用し、その地域で受け継がれてきた料理です。

● しょうゆ／ソース／つゆ／たれ

Shoyu (kecap asin khas Jepang), *Soosu* (saus), *Tsuyu* (saus kaldu), *Tare* (saus celup/cocol)

Ada berbagai bumbu untuk menambah rasa pada makanan.

Shoyu merupakan kecap asin khas Jepang yang dibuat kacang kedelai yang paling sering digunakan pada masakan Jepang. Selain dibubuhkan langsung seperti ketika menyantap *sushi* atau *sashimi*, *shoyu* juga digunakan untuk membumbui ketika memasak makanan.

Soosu berasal dari kata bahasa Inggris *sauce*. Namun dalam bahasa Jepang, jika berdiri sendiri maka kata *soosu* menunjuk pada kecap inggris hitam atau saus sejenis yang sudah dikentalkan (*chuumoo soosu* dan *tonkotsu soosu*), yaitu saus yang biasa dibubuhkan pada *furai* maupun *katsu*.

Jika menunjuk pada saus selain di atas, maka akan ditambahkan keterangan di depan kata *soosu*, misalnya saus tartar 「タルタルソース」, saus kacang 「ピーナツソース」, dan saus *demi-glace* 「デミグラスソース」.

Tsuyu merupakan saus kaldu yang dibuat dari *shoyu* yang sudah dicampur dengan kaldu (*dashi*), *sake*, *mirin*, dan lain-lain. *Tsuyu* biasanya ditempatkan pada wadah yang agak cekung, dan ketika kita ingin menyantap *tempura* atau *soba*, biasanya akan dicelupkan dulu ke dalam *tsuyu* lalu menyantapnya. *Tsuyu* tidak hanya digunakan untuk mencelup makanan yang sudah siap disantap, tetapi juga digunakan untuk memasak.

Tare adalah sebutan untuk cairan kental yang diletakkan pada piring kecil ceper sebagai saus celup/cocol untuk makanan. Makanan biasanya akan dicocolkan ke *tare* tersebut sebelum disantap, misalnya saat menikmati *yakiniku* maupun *shabu-shabu*. Selain *tare* untuk menyantap *yakiniku* (*yakiniku no tare*) dan *tare* wijen untuk *shabu-shabu* (*goma dare*), semua saus yang digunakan sebagai saus celup/cocol pada masakan dari negara lain, secara luas digolongkan sebagai *tare* dalam bahasa Jepang.



料理に味付けをする調味料には、さまざまなものがあります。

「しょうゆ」は日本料理で最もよく使われる調味料で、大豆から作られます。刺身やすしなどに直接つけるほか、日本料理の味付けに使われます。

「ソース」というのは英語の“sauce”からくることばですが、日本語で単独で「ソース」といった場合には、フライやカツにかける、黒いウスターソース、または、同じ系統のソースで濃さを調整した、中濃ソース、豚カツソースのことを指します。これ以外のソースをいう場合は、「タルタルソース」「ピーナツソース」「デミグラスソース」のように、「～ソース」の前にことばを入れて、特定する必要があります。

「つゆ」というのは、しょうゆと出し汁を合わせ、酒やみりんなどで調整した調味料です。比較的深い器に入れて、料理を浸して食べるイメージで、天ぷらやそばを食べるとき、つゆにつけて食べます。料理を直接つけるだけでなく、日本料理の味付けにも使われます。

「たれ」は、平たい小皿に濃い目の液体が入れられ、料理をつけて食べるものをいいます。焼き肉をつける「焼き肉のたれ」や、しゃぶしゃぶの「ごまだれ」などのほか、各国料理で、料理をつけて食べる調味料は、日本語では広く「たれ」に分類されます。

● てま 手巻きずし *Temaki-zushi (hand-rolled sushi)*



Maki-zushi adalah salah satu jenis sushi yang disantap dengan cara meletakkan nasi di atas nori, diberi isian, digulung, lalu menyantapnya. Sedangkan *temaki-zushi* adalah jenis *maki-zushi* yang disantap dengan cara menggulungnya sendiri di atas tangan lalu menyantapnya.

Temaki-zushi populer sebagai menu pada pesta kecil di rumah karena mudah dibuat dan tidak memerlukan banyak waktu untuk mempersiapkannya. Isian pada *temaki-zushi* dapat menggunakan tuna, salmon, udang, mentimun, alpukat, tamagoyaki (telur dadar), *kanpyoo* (serutan labu kering yang dibumbui), *natto* (kedelai yang sudah difermentasi), dan lain-lain.

すしの中でも、のりの上にご飯をのせ、その上に具をのせて巻いて食べるすしを「巻きずし」といいます。巻きずしの中でも、食べる人が自分で手の上で巻いて食べる巻きずしを、「手巻きずし」と言います。

手巻きずしは、簡単に作れて手間もあまりかからないことから、ホームパーティーのメニューとして人気があります。手巻きずしの具は、マグロやサーモン、エビなどの魚介類のほか、きゅうり、アボカド、卵焼き、かんぴょう、納豆などが使われます。

● や 焼きいも Yaki-imo (ubi panggang)

Yaki-imo adalah ubi jalar yang dipanggang utuh dengan api kecil dalam waktu lama. Ada juga yang disebut sebagai *Ishi yaki-imo*, yaitu ubi yang dipanggang menggunakan batu yang dipanaskan, dan katanya cara ini akan membuat ubi panggangnya terasa lebih manis. Pada musim dingin, sering kali terlihat penjual ubi panggang yang berjualan menggunakan mobil *pick-up* yang telah dilengkapi alat pemanggangannya. Mobil penjual ubi panggang ini biasanya melaju pelan sambil mengalunkan melodi khas mereka yang bernada "Yaki-imo... ishiyaaaki imoo...yakitateeee...". Bagi masyarakat Jepang, pemandangan dan melodi seperti ini sudah menjadi tradisi saat musim dingin. Akan tetapi pada beberapa daerah, mobil *pick-up* yang menjajakan ubi panggang ini makin sedikit akhir-akhir ini. Sebagai gantinya, ubi panggang yang menggunakan pemanggang listrik dan diajakan pada konter makanan di toko swalayan menjadi lebih populer. Harga ubi panggang tergantung dari besarnya namun harga per biji umumnya dijual dengan kisaran harga ¥ 500 s.d. ¥ 700 (jika Anda merasa khawatir akan harga dan menginginkan ubi panggang yang murah, Anda juga dapat meminta penjual untuk memilihkan ubi dengan kisaran harga ¥ 500 dengan mengatakan "500円分ください").



「焼きいも」は、サツマイモを丸のまま、弱火で時間をかけてじっくりと焼いた料理です。加熱の方法として、熱した石の中にもいもを入れて焼いたものを「石焼きいも」といい、普通に焼くよりも甘みが増すといわれています。日本では、冬になると、トラックの荷台などに石焼きいもの設備を載せて、焼きいもを売る人を見られます。スピーカーで「やきいも〜いしや〜きいも〜焼きたて〜」のような独特の節回しを流しながら、町中をゆっくり走る屋台は、冬の風物詩となっています。しかし、地方によっては最近このような車載の屋台の石焼きいもが減り、代わりにスーパーの食品売り場で、電気式の焼きいも機を使っ

た焼きいもコーナーが人気となっています。焼きいもは、大きさによって違いますが、だいたい1本あたり500円〜700円ぐらいです(値段が心配なときは、「500円分ください」のように言って頼むといいでしょう)。

● しゃぶしゃぶ Shabu-shabu

Shabu-shabu adalah masakan berupa daging yang diiris tipis-tipis yang diambil satu per satu dengan sumpit lalu dimasukkan ke dalam kuah kaldu panas dan digoyang-goyangkan di dalam kaldu itu beberapa kali. Daging yang biasa digunakan adalah daging sapi atau daging babi. Umumnya di wilayah Kansai lebih banyak yang menggunakan daging sapi, namun di wilayah Kanto banyak yang menggunakan daging babi. Pada wilayah Hokuriku, ada juga masakan bernama *Buri-shabu* yaitu *shabu-shabu* yang menggunakan ikan ekor kuning.

Memang *shabu-shabu* sering dianggap sebagai masakan mewah, tetapi akhir-akhir ini mulai banyak restoran waralaba yang menyediakan layanan bagi pelanggan untuk menyantap *shabu-shabu* sepuasnya dengan harga relatif murah.

Pada umumnya, cara menyantap *shabu-shabu* adalah dengan mencocol/mencelupkan daging ke *gomadare* (*tare wijen*) atau cuka *ponzu* (semacam saus berbasis lemon) karena sebenarnya daging dan kuah pada *shabu-shabu* tidak memiliki rasa yang kuat. Akan tetapi akhir-akhir ini, khususnya pada restoran-restoran waralaba mulai berkembang cara menyantap *shabu-shabu* dengan memberikan rasa pada kuah kaldunya, seperti rasa *sukiyaki*, tomat, kari, dan lain-lain. Sebagai penutup saat menyantap *shabu-shabu*, biasanya orang-orang menyantap karbohidrat yaitu dengan cara memasukkan udon atau mi ramen ke dalam kuah kaldu yang tersisa, atau memasukkan nasi dan telur ke dalam kaldu untuk dijadikan semacam sup nasi. Memasukkan karbohidrat di akhir santapan seperti ini disebut *shime* (penutup). Cara seperti ini tidak hanya terbatas pada *shabu-shabu*, tetapi juga dilakukan orang-orang ketika menyantap masakan berkuah khas Jepang seperti *hot pot*, dsb. Sehingga hal ini menjadi salah satu kenikmatan tersendiri saat menyantap masakan tersebut.

「しゃぶしゃぶ」は、薄く切った肉を箸で1枚ずつつまみ、沸騰した出し汁に数回くぐらせて食べる料理です。しゃぶしゃぶに使われる肉は、牛肉または豚肉が一般的で、関西では牛肉、関東では豚肉が多いようです。北陸では、ブリの切り身を使った「ブリしゃぶ」などもあります。しゃぶしゃぶは、高級料理のイメージがありますが、最近では、食べ放題など比較的安価に食べられるチェーン店なども増えています。しゃぶしゃぶの肉や出し汁自体にはあまり味がないので、ごまだれやポン酢につけて食べるのが一般的です。しかし、最近では、特にチェーン店などを中心に、すき焼き風、トマト味、カレー味など、出し汁に味を付けて食べる食べ方も増えています。

しゃぶしゃぶの最後は、残った出し汁にうどんや中華麺などを入れたり、ご飯と卵を入れて雑炊にしたりなどして、炭水化物をとります。このように、最後に炭水化物の主食をとることを「シメ」といい、しゃぶしゃぶに限らず、日本の鍋料理の楽しみ方の1つとなっています。

