

A---Hello everyone. みなさんこんにちは。K&F イングリッシュアカデミーの亜弥子です。This is Kevin, and here is Allegra. 今回は広島のスウルフード、お好み焼きを英語で紹介してみたいと思います。

AL: Hey Kevin, you know a lot about food in Mihara, right?

(ケビン、三原の食べ物に詳しいよね？)

K: Of course!

(もちろん)

AL: Great! I love Japanese food, like sushi and ramen, but I want to know more about local cuisine. I know that Osaka is famous for takoyaki, and Sapporo is famous for its ramen. Are there any special foods that Hiroshima is known for?

(よかった。お寿司とかラーメンみたいな日本食大好きなんだけど、もっと地元の食べ物について知りたいんだ。大阪はタコ焼きが有名で札幌はラーメンだよ。広島にも有名な食べ物がある？)

K: Plenty! But if I had to choose the most famous dish, it would definitely be okonomiyaki.

(たくさんあるよ。でも一番有名なのはお好み焼きだね。)

AL: Oh, I've had that before! People always say it's like a savory pancake, but there are so many more ingredients in it! I remember seeing cabbage, noodles, green onions, and even seafood.

(聞いたことある！たくさんの食材が入っていて、おかず版ホットケーキって言われる食べ物だよ。キャベツ、麺、ネギ、シーフードが入っているよね。)

K: Yes, okonomiyaki might look like a pancake but it tastes much different! You can choose all different kinds of ingredients, but all okonomiyaki has batter, cabbage, pork, noodles, and an egg to start with. You can also add things like seafood, cheese, and of course okonomiyaki sauce!

(そう、お好み焼きは見た目はホットケーキみたいだけど味は全然違うんだよ。中に入れるものも選べるんだ。でもどのお好み焼きにも生地の中にキャベツ、豚肉、麺、卵が

入っているかな。シーフードやチーズも入れれてソースをかけるんだ。)

A: お好み焼きはホットケーキみたいだね、という外国の方がたくさんいらっしゃいます。小麦粉を使って丸く焼くという部分は一緒ですがお好み焼きは特別ですよ！

AL: I love watching the chefs at work in restaurants, it looks so complicated! There are so many different layers, and the cabbage is piled super high.

(目の前で作ってもらうのを見るのも楽しいよね。作るのは難しそうだよ。何層にもなっていて大きいよね。)

K: That's something that's special about Hiroshima okonomiyaki.

(広島のお好み焼きは特別なんだ。)

AL: Really?

(なんで?)

K: Yes, in many other parts of Japan okonomiyaki is made by mixing all the ingredients together. Keeping all the layers separate is Hiroshima style! Hiroshima okonomiyaki also uses four times as much cabbage as other kinds.

(日本のたくさんの地域でお好み焼きは材料を全部かき混ぜてから焼くんだ。層を別けてつくるのは広島風なんだよ。広島のお好み焼きはかき混ぜるタイプのお好み焼きの4倍もキャベツを使うんだ。)

AL: Wow, no wonder it's so filling!

(だからお腹がいっぱいになるんだね!)

K: Many other variants don't use noodles either, so they really are like a pancake!

(かき混ぜてから焼くお好み焼きは麺も入ってないからもっとホットケーキみたいだね。)

AL: Okonomiyaki without noodles? That sounds totally wrong!

(麺の入ってないお好み焼き? お好み焼きじゃないみたいだね!)

K: Okonomiyaki is tasty wherever you go, but I have to say, I think Hiroshima style is the best.

(どこで食べてもお好み焼きは美味しいけどやっぱり広島のお好み焼きだよ。)

AL: Definitely!

(その通り！)

A: 広島のお好み焼きは麺も入っていて、野菜もたくさんなのでお腹がいっぱいになりますよね。

AL: I wonder how long okonomiyaki has been popular in Hiroshima?

(広島のお好み焼きはどのくらい昔からあるんだろう。)

K: Different versions of okonomiyaki have been around for a long time, but it became really popular during World War II.

(お好み焼きの元になるものはずっと前からあるんだよ。でも第二次世界大戦の間に人気が出たんだ。)

AL: Really? Why? It seems like a complicated dish to make during wartime!

(そうなの？なんで？戦時中に作るには手のかかる料理な気がするけど。)

K: Well most Japanese dishes are rice-based, and rice was in short supply at the time. Okonomiyaki became popular because it was filling, and you could throw it together using ingredients that were easy to find.

(日本の主食はお米なんだけど、その時代お米は手に入りにくかったんだ。家にあるものをなんでも入れて一緒に焼くお好み焼きが人気になったんだ。)

AI: That is very interesting!

(面白いね。)

AL: Does Mihara have a special type of Okonomiyaki?

(三原独特のお好み焼きはある？)

K: Yes! We call it Mihara-yaki. It has chicken innards such as liver and gizzard.

(あるよ！三原焼って呼ぶんだ。レバーや砂ずりなどの鳥のモツが入っているんだよ。)

AL: I can't imagine what it tastes like!

(どんな味が想像できない！)

K: Mihara-yaki also uses sauce called Tengu sauce. It is made in Mihara.

(三原焼は三原で作られているてんぐソースを使うんだよ。)

AL: Cool! I have to try it once for sure!

(へ～！一回食べてみないと！)

A: お好み焼きの歴史もしっておくと面白いですね！私も三原に初めて来たときはモツの入ったお好み焼きに驚いたのを覚えています。外国の方も三原に来たらぜひ1度は三原焼きを食べてもらわないといけませんね！！

AL: Do you have any tips for ordering okonomiyaki? There are so many different options on the menu, it can be overwhelming.

(お好み焼きの注文の仕方を教えてくれる？メニューに色々書いてあって困ってしまうんだよね。)

K: First you'll need to decide what kind of noodles you want. They will ask you if you want udon or soba noodles. Both are good, but the taste is very different!

(まず麺の種類を選ぶんだよ。うどんかそばかって聞かれるからね。どっちも美味しいけど味は全然違うよ。)

AL: Totally! Then what about toppings? I don't want to go overboard.

(なるほど。トッピングは？入れすぎてしまいそうなんだよね。)

K: You can choose anything you like! Personally, I'm a big fan of octopus. If you can't decide, ask what kind of okonomiyaki they recommend! All restaurants will have different specialty dishes.

(好きなものを選んだらいいよ！タコを入れると美味しいよ！決められなかったらどれがお勧めか聞いてみたらいいよ。お店それぞれのお勧めがあるからね。)

AL: Good idea! I'm still a little nervous about ordering, can you help me practice the names of some common toppings?

(いいアイデアだね！ちょっとまだ注文するのは緊張するからトッピングの名前の練習を一緒にやってくれる？)

K: No problem! Here are some toppings you can order. Let's practice them in Japanese.

(もちろん！トッピングの名前を日本語で練習してみよう。)

K: Squid

A: いか

K: Shrimp

A: えび

K: Chewy rice cake

A: お餅

K: Pickled ginger

A: 紅シヨウガ

A: さて、最後に便利なフレーズを少し練習しましょう。

A: 広島はお好み焼きが有名です。

K: Hiroshima is famous for Okonomiyaki.

A: お好み焼きお腹いっぱいになります！

K: Okonomiyaki is very filling.

A: 広島風お好み焼きが一番です！

K: I think Hiroshima style Okonomiyaki is the best.

A- いかがでしたか？広島が誇るお好み焼きをぜひ外国の方に紹介してみてください。K&F イングリッシュアカデミーのケビン、アレグラ、アヤコでした。

See you next time~!