

先生/ Mr. Harrison (ジェフリー・スイガム)

生徒/ Sakura (多田記子)

生徒/ Yoko (金納ななえ)

## Part I: Grade Pre-1

Mr. Harrison:

こんにちは。このクラスを教えるハリソンです。

自分の意見を述べるときには、他の人の意見のどの点に賛成か、あるいはどの点に異論があるか、明らかにすると分かりやすい議論ができます。

このクラスの対象は、英検準1級です。

Hello. I'm Mr. Harrison, the teacher for this class.

When you're giving your own opinion, find the points in others' opinions you agree with and the points you don't. Clarifying that will make for an easily understandable discussion.

This class is for Eiken Grade Pre-1 listeners.

和食の人気が世界で高まっています。2013年には、「和食 伝統的な日本人の食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。また、2015年の調査では、海外の和食店は8万9千軒に達しています。魚、酒、果物、お茶などの農水産物の輸出も7452億円と3年連続の伸びを示しています。政府はこの額を2020年に1兆円とすることを目指しています。

Japanese food is becoming increasingly more popular overseas. In 2013, "Washoku, the traditional dietary culture of the Japanese" was placed on the UNESCO Intangible Cultural Heritage List. And, a survey in 2015 found there were more than 89,000 Japanese restaurants overseas. Exports of marine and agricultural products such as fish, sake, fruit, and green tea totaled 745.2 billion yen, showing an increase for the third consecutive year. The government is aiming for this figure to reach one trillion yen by 2020.

今日は、こうしたニュースを踏まえて、「和食」を共通テーマに、このクラスでは、「海外で和食が人気の理由と和食の今後」について話し合ひましょう。

"Japanese food" will be the overall topic today, and in this class we'll discuss "the reasons Japanese food is popular overseas and what the future will bring."

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

海外でも和食人気が高まっています。和食は2013年にユネスコの無形文化遺産に登録され、フランスやメキシコの料理などと並んで貴重な食文化として認められています。はじめに、和食が無形文化遺産に登録された理由をまず考えてみましょう。

Japanese food is becoming increasingly more popular overseas. Washoku was entered on the

UNESCO Intangible Cultural Heritage List in 2013, recognizing it as a valuable food culture alongside French and Mexican cuisines. First of all, let's think about the reasons washoku was entered on the list of Intangible Cultural Heritage.

Sakura:

日本の食文化が、山の幸にも海の幸にも恵まれた風土や、四季の移り変わりを反映して独自に発達したものだからではないでしょうか。

I think it's because Japanese food culture reflects the changing seasons and the climate with a variety of delicious food from the mountains and the sea. It has developed in its own unique way.

Yoko:

和食は盛りつけにも季節感を活かし、繊細で工夫をこらしているからだと思います。

I think washoku presentation makes use of the seasons. It's delicate and inventive.

Mr. Harrison:

そのとおりです。無形文化遺産への登録理由としては、和食が日本の地理的な多様性や四季を反映した素材を活かした料理であることや、自然の美しさをあらわす盛りつけが特徴的であることが挙げられています。それに和食が正月など日本の伝統文化と深く結びついていることなど、文化と料理の密接な関係も登録理由の一つであるようです。

That's exactly right. The reasons it was entered as an intangible cultural heritage were that washoku reflects the diversity of the geography of Japan and its four seasons in the use of ingredients. Another characteristic that was mentioned was how the presentation of the food shows the beauty of nature. And also, washoku is deeply connected to traditional Japanese culture such as New Year's celebrations. The close relationship between food and culture was another reason it was entered on the list.

では、このように日本文化の大きな柱の1つである和食が、海外で外国人に人気となっている理由としてどのようなことが考えられるでしょうか？

Well then, what's the reason washoku, which is such an important part of Japanese culture, has become popular with people overseas?

Sakura:

グローバル化が進んだ情報化社会では、外国人が、日本文化や日本食について知る機会が大幅に増えたからだと思います。政府もクールジャパン推進の一環として和食を世界に発信する後押しをしてきたからではないでしょうか。

As the world becomes increasingly global and information becomes more readily available, people overseas have many more opportunities to learn about Japanese culture and food. The government push to put out information about washoku was one part of its Cool Japan campaign.

Yoko:

訪日外国人客が増加し、和食を実際に食べた旅行者は多いはずですが、彼らが旅行中の体験についてSNSを通じて発信したら、さらに外国人に和食への関心が広がると思います。

More foreign visitors are coming to Japan, so there should be more tourists who have had actual Japanese food. During their stays, they'll share information on the Internet about their experiences that will create even more interest about Japanese food in foreign countries.

Sakura:

SNSでの情報発信以外にも、もっと根本的な理由があると思います。世界的に健康志向が高まっているのがその背景にあるのではないのでしょうか。

I think there are more basic reasons than that. One is that the world is becoming more and more health conscious.

Yoko:

私もそう思います。外国人は和食にヘルシーというイメージを持っていると思います。健康によい具材と野菜が多く、油が少ないといった特徴があります。

I think so, too. People from overseas see Japanese food as being healthy. This is because it uses many different nutritious ingredients and vegetables, and not much oil.

Sakura:

輸送技術も発達して、日本の食材が海外で入手しやすくなっているはずですよ。本物の素材で調理された和食がより身近になったことも、人気を後押ししていると思います。

Improvements in transportation techniques have also made it easier to get Japanese ingredients abroad. I think another reason pushing the popularity of washoku is that people are more familiar with cooking done with authentic ingredients.

Yoko:

和食の視覚的な美しさもあります。SNSに画像を投稿したくなるのではないのでしょうか。

There's also its visual beauty, which makes people want to upload pictures of it on social networking sites.

Sakura:

そうかもしれないですね。写真に撮りたくなるような芸術的な盛りつけもありますよね。一方で、気軽に食べられる巻き寿司やうどん、ラーメンなども人気があると聞いています。こうした手軽で安価なメニューは、外国の若者が和食を好む大きな要因になっていると考えられます。

That's probably true. The presentation is so artistic you want to take a picture. On the other hand, I've heard everyday food such as sushi rolls, udon, and ramen are very popular. You could think that inexpensive everyday dishes might be a big factor behind the popularity of Japanese food with young people overseas.

Mr. Harrison:

では、こうした海外での和食人気は日本にどのような影響を与えると思いますか？

Well, how do you think this popularity will affect Japan?

Sakura:

日本の食材の輸出が伸びると思います。たとえば日本でもイタリア産のパスタが輸入されていますよね。これらは、本場の食材だけあって種類も多く、大変人気がありますよね。同じことが和食についてもいえると思います。外国人がおいしい和食を作る目的で、日本産の素材を仕入れるケースが増えると、食材の輸出も伸びると思います。

I suppose the export of Japanese food products will increase. It's kind of like how Japan imports Italian pasta. There's a wide variety of authentic ingredients, and it's very popular. You can say the same will happen with Japanese food. As more people begin to make delicious Japanese food, they will start to buy Japanese ingredients. Then, exports of food products will grow.

Yoko:

和食に関係する製品の輸出も伸びると思います。調理器具とか、食器類などです。たとえば南部鉄瓶は海外でとても人気があると聞きました。テレビでパリの紅茶専門店に並んでいる映像を見たことがあります。

I think that there will also be an increase in items related to Japanese cooking. Things like cooking utensils and plates. For example, I heard that Nambu iron kettles are very popular overseas. I saw them lined up in a specialty tea shop in Paris on TV.

Mr. Harrison:

そうですね。和食が人気になれば、和食の材料が必要になりますね。輸出増が期待できます。That's a good point. If washoku becomes popular, there'll be a need for Japanese ingredients. We can look forward to increased exports.

Sakura:

そうですね。海外での和食人気により、日本の和食関連の製品が輸出され、それにより日本文化に関心を持つ外国人が増えていくように思います。特に和食器などには高い関心が集まると思います。

I think so, too. Thanks to the popularity of washoku overseas, related products are exported, and that creates even more interest in Japanese culture among people overseas. I think Japanese tableware in particular will gain a lot of attention.

Yoko:

そこから日本を訪れて実際に和食関連の文化を体験してみよう、見てみようと思うかもしれないですね。

After seeing it, people will want to visit Japan and actually experience the culture related to washoku.

Mr. Harrison:

和食は、日本の風土や伝統と結びついているからこそ、外国人の関心をひきやすいのでしょうか。では、今後も和食をもっと世界に向けて発信していくには、どのような工夫ができるのでしょうか。Because washoku is so closely connected to the climate and the culture of Japan, it easily attracts the interest of people overseas. Well then, what needs to be done to tell the world more about Japanese food?

Sakura:

引き続き、情報発信が必要だと思います。世界各地で和食を紹介するイベントを企画したり、和食のポータルサイトを作ってオンラインでの普及促進をしたり。また、食べるだけでなく自分で作れるように、多言語で和食のレシピを紹介するサイトを設定することも役立つと思います。

We need to continue putting out information. People should organize events around the world to introduce Japanese food, and improve the presence of washoku on-line. I think it would be useful to set up a site that could introduce washoku recipes in various languages. So, they wouldn't just eat it, they'd make it themselves, too.

Yoko:

売り方にも工夫が必要だと思います。たとえば日本酒やコメなどは産地を明確にして販売を促進し、ブランド力を強化すべきではないでしょうか。

I think we'll need inventive ways to sell it. For instance, promoting the sale of sake and rice by clearly showing the origin, we could strengthen branding power.

Mr. Harrison:

ブランディングですね。

さまざまな工夫で和食の普及を図っていきそうですね。健康志向が強まる中、和食人気は定着していくのではないのでしょうか。海外で和食の新しい可能性が広がることも考えられます。これからの動向に注目していきましょう。

Yes, branding.

It seems various steps are being taken to spread information about washoku. I think the popularity of washoku will last thanks to the growing interest in health. Being overseas may even open up new possibilities for washoku. Let's keep a close eye on this trend.

今日、このクラスでは「海外で和食が人気の理由と今後」について考えました。英検準1級向けでした。

In our class today we've been talking about "the reasons washoku is popular overseas and what the future will bring." This class has been for Eiken Grade Pre-1 level listeners.

## Part II Grades 2 & Pre-2

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

自分の意見はわかりやすく述べましょう。

このクラスは、英検2級・準2級向けです。

Hello, everyone.

Let's express our opinions in an easy to understand way.

This class is for Eiken Grades 2 and Pre-2.

和食の人気が世界で高まっています。和食は 2013 年にユネスコの無形文化遺産に登録され、日本文化との強い結びつきが認められました。また、海外の日本料理店は、昨年時点で、約 8 万 9 千軒に達したといわれています。政府は今年から日本の食材を使った店を認定して、和食のさらなる普及を目指しています。

The popularity of Japanese food is growing around the world. UNESCO entered washoku on its list of Intangible Cultural Heritage, recognizing its strong connection to Japanese culture. As of last year, there were more than 89,000 Japanese restaurants overseas. This year the government has started to certify restaurants that use ingredients from Japan. Its goal is to popularize washoku even more.

今日の共通テーマは「和食」です。このクラスでは、「海外で和食がアレンジされて普及しても構わないと思うか」について話し合います。

Our overall topic today is “washoku.” In this class, we will discuss the question, “Do you think it is OK to change the taste of washoku to make it more popular in foreign countries?”

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

外国で日本料理店が増え、和食への関心が高まっていることは歓迎すべきです。しかし、日本にはないようなアレンジや、伝統的な和食にはないメニューも多いようです。日本人としては和食として認められるものかどうか、迷う場合もあります。そこで今日は、海外で和食が現地の人に受け入れられやすいようにアレンジされて提供されることについて、議論してみたいと思います。賛成または反対の意見をどんどん出してみてください。

Japanese restaurants overseas are increasing, and we should welcome the increased interest in washoku. But, many of these restaurants sell dishes that are not found in Japan, and many things on the menus are not traditional washoku. As Japanese, do we want these things to be recognized as Japanese food? It can be a difficult question. So today I'd like to discuss whether you think it's all right to change the taste of washoku to make it more appealing to the people overseas. Let's hear lots of opinions, both for and against.

Sakura:

私は賛成です。味覚は世界各地で異なります。現地の人々が美味しいと感じやすいアレンジをした方が、より多くの人に和食に親しんでもらえると思います。たとえば、日本でもスパゲッティナポリタンやカレーライスなど、現地のイタリア料理やインド料理では見られない味ですが、大変人気のあるメニューがあります。料理はまずは親しみをもらうことが大切だと思います。

I agree with it. Tastes are different around the world. Changing the taste so the local people think it's delicious means that more and more people will enjoy it. For example, in Japan we have created Neapolitan Spaghetti, which is nothing like the spaghetti that they make in Italy, and Japanese curry is completely different from Indian curry. But they're very popular dishes here. For food, it's important to become familiar with it first.

Yoko:

私はあまり賛成ではありません。現地の人のお好みに合わせたアレンジでは、和食のよさが出ないからです。私は旅行で現地のイタリアのパスタを食べたとき、それまで食べていたパスタとは違う料理のように思えて、とてもおいしくて驚きました。

I really can't agree with that. You lose the good things about washoku when you change it to appeal to local tastes. When I was on a trip to Italy and had the local pasta, it was different from the pasta I had eaten here. I was surprised by how delicious it was.

Mr. Harrison:

「親しみやすい味に変えたほうがよい」という考えと、「本物こそが良さを伝えられる」という考えがあるようですね。

So some people say that the taste should be changed to make it familiar and others think that only the real thing should be shared.

Sakura:

海外では、和食をそのまま受け入れることに抵抗を感じる場合もあると思います。たとえば、食材によっては見た目や食感が独特ですし、魚のおいが苦手など、外国の友人から指摘されたことがありました。人気を妨げる点は改善した方が、和食が多くの人に受け入れられると思います。I think that it may be difficult for real Japanese food to become popular overseas. A foreign friend of mine pointed out that people may not like the appearance or texture of some ingredients. Some may not like the smell of fish. It's better to change things that would be unpopular so that washoku would be accepted by more people.

Yoko:

変えることで多くの人に食べてもらえることも大切だとは思いますが、それが「和食」なのかという疑問はないでしょうか。

Altering it so that as many people as possible can eat it is important, but that makes me wonder if it's really "washoku."

Mr. Harrison:

それはどういう意味でしょうか？

What do you mean by that?

Yoko:

和食は無形文化遺産に登録されたことから分かるように、日本文化と結びついています。従って、食材、調理法、盛りつけなどに独自の世界があるのだと思います。それを大幅にアレンジしてしまえば、「和食」ではなく「和食風」の食べ物にならないでしょうか。

As you know, washoku became an intangible cultural heritage because of its connection to Japanese culture. So, things like the ingredients, the cooking method, and the presentation of the food on the plate are special. If you make big changes to it, it's not "washoku," it's a food that is washoku-like.

Sakura:

よう子さんの意見も分かります。日本人にすれば和食とはいえないと思うこともあるはずです。たとえば、巻き寿司にアボカドが入っているカルフォルニアロールは、和食といえるかどうかは疑問です。ただ、和食が世界に、そういった変化は避けることができないと思います。

I understand what Yoko is saying. For Japanese people, there are things we cannot say are Japanese food. For example, there's a sushi roll called a California Roll that has avocado in it. I wonder if it can be called washoku or not. But, as washoku becomes popular around the world, we may not be able to avoid such changes.

Mr. Harrison:

続けてください。

Go on.

Sakura:

むしろ、斬新なアイデアや、新しい食材の使用など和食の可能性が広がると考えたらどうでしょうか。国内でも、地方ごとに正月料理やみそ汁の味付けは違います。これと同じ様に、国や地域によって、料理の味や食材が変化するのは自然なことなのかもしれません。

Actually, I think that new ideas and ingredients can extend the range of possibilities for washoku. Even here in Japan, food for New Year's and the seasonings for miso soup are different from place to place. In the same way, depending on the country or region, it's only natural that the flavor of the food or the ingredients will change.

Yoko:

和食も国際化していくと前向きに考えることはできます。季節感を大切にしたり、素材を活かしたりする和食のよさを保ちながらアレンジされるのであれば、和食がより発展するかもしれませんね。

We can think positively about the internationalization of washoku. As long as we maintain the good points of washoku, making full use of ingredients and placing importance on seasons, I think washoku will develop even more.

Mr. Harrison:

食文化は長い伝統により育てられたものです。従って時代とともに新しい食材や調理法が取り入れられたら、更に発展していくものでもあります。国際化の時代に、世界で認知されつつある和食が、今後世界中の人びとの手と舌を通してどのように育っていくのかを期待しましょう。

Food culture is developed through years and years of tradition. New ingredients and cooking methods are adopted all the time, leading to even further development. In the global age, washoku is being recognized worldwide. Let's look forward to how the tastes and methods of people around the world will change washoku in the future.

今回は「海外で和食がアレンジされて普及しても構わないと思うか」についてディスカッションしました。

Today, we've been discussing the question, "Do you think it is OK to change the taste of washoku



to make it more popular in foreign countries?”

英検2級&準2級向けでした。

This class was for Eiken Grades 2 and Pre-2.

### Part III Grades 3 & 4

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

今日は英語で日本について語るよい機会です。積極的に議論へ参加しましょう。

Hello, everyone.

Today is a good chance to talk about Japan in English. Please take an active part in the discussion.

このクラスは、英検3級&4級向けです。

今日の共通テーマは、「和食」です。

This class is for Eiken Grade 3 and 4 level listeners.

Our common theme today is “Japanese food.”

和食の人気が世界的に高まっています。海外の日本食店は9万軒近くとなり、日本の農水産物の輸出も伸びています。また、日本を訪れる外国人は増えていて、2015年には2000万人に迫りました。

Japanese food is becoming more popular around the world. There are almost 90,000 Japanese restaurants overseas, and agricultural and marine exports from Japan are growing, too. Also, visitors to Japan from overseas are increasing. Close to 20 million came in 2015.

今日はこれに関連して、「初めて日本を訪れた外国人にすすめたい和食メニュー」をテーマに話し合いたいと思います。

In this class, we'll talk about “Japanese food you'd recommend to first-time visitors to Japan.”

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

和食の人気は海外でも高まっています。皆さんも、外国へ行ったときに和食が食べられるお店を見かけたことがあるかもしれませんね。

Japanese food is becoming more popular around the world. You may have seen a Japanese restaurant when you traveled overseas.

では、日本を訪れる外国人が増えているなか、初めて訪日する外国人に勧めたいメニューを考えてみましょう。理由も述べてくださいね。

Well, more and more visitors are coming to Japan. What do you think would be a good meal for first-time visitors? Please tell us your reasons, too.

Sakura:

すき焼きを食べてほしいです。有名ですし、食べやすいと思うからです。

I'd want them to eat sukiyaki. It's famous, and it's easy to eat.

Yoko:

ベジタリアンの人には、しゃぶしゃぶもおすすめしたいです。野菜をおいしく食べられます。塩、しょうゆ、ゴマなど、自分の好みの味で食べられます。

For vegetarians, I'd recommend shabushabu. It's a great way to enjoy eating vegetables. You can choose the dipping sauce you like, such as salt, soy sauce, and sesame.

Mr. Harrison:

大きな鍋から各自でよそって食べるという習慣がない外国人もいます。その場合は1人ずつの小鍋に分けた形式だとより抵抗なく楽しんでもらえると思います。

Some foreign visitors may not have the custom of taking food from one large pot. If that's the case, divide it (up) into small individual pots. They'll be more comfortable eating it that way.

Yoko:

私は、みそ汁をすすめたいです。スープの1つとして、抵抗なく受け入れられやすいと思うからです。

I'd like them to have miso soup. I think soup is something most people can enjoy without any problems.

Sakura:

具の種類も自由に変えられますし、健康志向の人にも受けると思います。

You can use a lot of different ingredients, and health conscious people can enjoy it, too.

Mr. Harrison:

みそ汁はお湯を注ぐだけでできる即席タイプも市販されているので、お土産としても喜ばれるかもしれませんね。

They sell instant miso soups that you just add boiling water to, and they might make good souvenirs.

Sakura:

寿司はどうでしょうか。やはり寿司は、和食を象徴すると思うので、一度は食べてみてほしいです。

How about sushi? After all, I think sushi is the most famous example of Japanese food. I'd like them to try it at least once.

Mr. Harrison:

寿司は確かに有名ですが、生魚は好みが分かれるでしょうね。

Sushi certainly is famous, but some people like raw fish, and others don't.

Sakura:

確かにそうだと思います。でも、もし握り寿司を試すなら、やはり日本のすし店で新鮮でおいしいものを食べてみるのが一番だと思います。

I suppose that's true. But, if you want to try it and have hand-shaped sushi, a sushi bar in Japan is the best place to get the freshest and most delicious sushi.

Yoko:

そうですね。それに、刺身がだめでも、巻き寿司なら野菜を使ったものもあります。好き嫌いに関係なく、寿司の独特な雰囲気を楽しめるかもしれません。

That's right. And, if someone didn't like raw fish, there are sushi rolls with vegetables that they could eat. Either way, I think they would enjoy the unique atmosphere of a sushi bar.

Mr. Harrison:

そのほかにも食べることをすすめたい和食はありますか？

So, what other kinds of Japanese food would you recommend?

Yoko:

ランチには、麺類をおすすめしたいです。

For lunch, I'd like to recommend noodles.

Mr. Harrison:

日本ではさまざまな種類の麺が楽しめますね。たとえば、どのようなお店がいいと思いますか？

There are many types of noodles to enjoy in Japan. For instance, what kind of place do you think would be good?

Yoko:

日本そば屋です。冷たい麺を少しずつつゆにつけながら食べるとか、最後にそば湯が出てくるとか、面白い文化体験になると思うからです。

A soba noodles shop. I think it'd be an interesting cultural experience. For example, you have to dip the cold noodles into the sauce little by little before you eat them, and at the end they bring out some of the water used to boil the soba noodles so you can drink it with the leftover sauce like soup.

Sakura:

外国人がそば屋でそばの食べ方が分からず、冷たいそばつゆを、まちがってスープのように飲んでしまっているのを見たことがあります。

I've seen a foreign visitor who didn't know how to eat soba noodles and mistakenly drank the cold dipping sauce like soup.

#### TEACHER'S POINT

Mr. Harrison:

もしそのような外国人客を見かけたら、「そのつゆにそばをつけます」と教えてあげましょう。別の役に立つ表現としては「そばをすする音を立てて食べても大丈夫です」でしょう。これを聞いて、外国人訪問者のなかには、西洋諸国で食べ物は音を立てて食べることが悪い作法であると考えられているので、驚く人がいるかもしれません。

If you see a foreign visitor do that, you can tell him or her, "The sauce is for dipping the noodles into." Another useful phrase would be, "It's OK to slurp the noodles". Hearing this, some foreign visitors might be surprised as slurping one's food in western countries is considered to be bad manners.

紹介したい和食メニューはまだまだあると思います。これから外国人と接する機会がどんどん増えるでしょう。皆さんもぜひ英語を身につけて、和食の食べ方やそのよさを説明できるようになりましょう。

I'm sure there are more types of Japanese food you'd like to introduce, but I'm afraid we're out of time for today. Well, don't worry -- You'll have many opportunities to meet people from overseas in the coming years. When you do, I hope you'll be able to tell them all about Japanese food in English.

今日は、「初めて日本を訪れた外国人にすすめたい和食メニュー」をテーマに話し合いました。

Today we talked about "Japanese food you'd recommend to first-time visitors to Japan."

今週の番組内英語のセリフとその日本語案内、ディスカッションの参考記事は、番組のウェブサイト (<http://www.radionikkei.jp/lr/>) に掲載しています。

次回は、「ストレス」について、ディスカッションします。

The English and Japanese transcriptions for this session, as well as the referenced article, are available on the program website (<http://www.radionikkei.jp/lr/>).

Next time, we will discuss "Stress."