校長だより　向日葵　　９月１６日　廣渡一郎

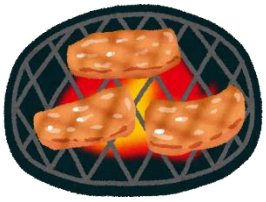
◆◇◆調理の言葉◆◇◆

■また台風が近づいています。今のところ，福岡への最接近は１９日月曜日になりそう。
子どもたちと先生方は今日のうちからしっかり「備え」ます。
大きな被害が出ませんよう。

■台風の影響もあるのでしょうか。蒸し暑い日が続きます。
なかなか秋が来てくれません。
それでも私の食欲は落ちないどころか増す一方。一足早く，私のところに食欲の秋がやってきたようです。

■今日は食，調理の言葉の話題です。
日本は「煮る」料理が発達している，と言われています。
水が豊かであること，野菜を食品として食べることが多いことに関係しているのかも知れません。
英語の「ｂｏｉｌ」という言葉を日本では，
▼ご飯→「炊く」　▼みそ汁→「煮る」
▼卵→「ゆでる」　▼お湯→「沸かす」
とわざわざ言い分けます。面白いですね。

■同じ調理法でも日本語は「焼く」という言葉にはのん気です。
「焼く」ということを英語では，
▼ｒｏａｓｔ→主に肉を周囲から遠火でじっくり火を通して焼く
▼ｂｒｏｉｌ→主に肉を直火であぶって焼く
▼ｇｒｉｌｌ→主に肉を串にさして焼く、網に乗せて直火で焼く
▼ｂａｋｅ　→主にパンをオーブンで焼く
▼ｔｏａｓｔ→主にパンをトースターなどで焦がして焼く
とくわしく区別します。英語圏は火を使って「焼く」文化なのです。



■中国は油を使った「いためる」ことに関する語彙が
次のように豊かです。
▼チャオ→いためる　▼パオ　→高温で瞬間的にいためる
▼ヂェン→両面を油焼にする
▼グオテイエ→片面を油焼にして上面は柔らかいままにしておく
▼ビエン→少量の油でカラカラにいためる

■言葉〈語彙の豊かさ〉と食事，人々の生活はしっかりと結びついているのですね。
豊かな生活が，豊かな言葉と心を生み出す。
豊かな言葉と心が，豊かな生活をつくり出す。
そんなふうに考えて，子どもたちが言葉の種類を増やしていけるよう働きかけています。