

Lesson

9

串料理のお作法

Manners for Eating Skewered Dishes

和食の串料理の代表的なものは、焼き鳥、串揚げ(串カツ)ですが、カジュアルな屋台やカウンターのお店から高級なお店までさまざまな店舗があります。

このレッスンの【基本編】では、焼き鳥の食べ方と串カツの食べ方について学び、【中級編】では、具の種類について勉強していきましょう。章末では、串料理の歴史について勉強します。用意はいいですか？ それでは、スタート！



Photo : Licensed under Public Domain via Wikimedia Commons / Flickr

基礎編

1

焼き鳥の食べ方のマナー

Manners for eating yakitori, or skewered grilled chicken

CD
2-1

ここでは、焼き鳥の食べ方を学んでいきましょう。みんなで盛り合わせを取り分ける時に、気をつけないといけないポイントがありますよ！

1 串から直接焼き鳥を食べる時

(When you eat skewered grilled chicken directly from the skewer)

Begin with the **top** of the **skewer** and eat **piece by piece** to the end.

①串先から一つ一つ最後まで食べます。



- top ①先
- skewer ②串
- piece by piece 1つ1つ
- to the end 最後まで

Push the meat **toward** the skewer's **tip** with your chopsticks.

①食べては箸で具の肉を串先へ押しいきましょう。



- toward ① ~の方へ
- tip ② 先端

2 串から焼き鳥を外したい時

(When you want to remove the grilled chicken from the skewer)

Just before you eat, **remove** the **desired portion** from the skewer with your chopsticks.

①食べる直前に、好きな分だけ箸で串から外して食べます。

- remove ① 外す
- desired ② 望ましい
- portion ③ 一人前の量

Avoid removing all the chicken pieces from the skewer because **yakitori** is most delicious when eaten **directly** from the **skewer**.

①串からすべての鶏肉を外すのは避けましょう。焼き鳥は串から直接食べると一番美味しいからです。

- avoid ① 避ける
- directly ② 直接
- skewer ③ 串

If you want to share your **yakitori** with others, please ask them if it's OK.

①もし他の人々とシェアしたいのであれば、それで良いか聞きましょう。

串から外す時は、左手で串を持ち、箸で外します。焼き立ての方が外しやすいですが、もし外しにくかったら串を回すといいですよ！最近では、串抜き皿(skewer-removing plate)や焼き鳥用フォークなどの便利グッズもあります。



基礎編

2

串カツの食べ方のマナー

How to eat *kushi-katsu*CD
2+2

Kushi-katsu is a dish with skewered meat, vegetables, seafood and other ingredients that are dipped in **batter** and **deep-fried**.



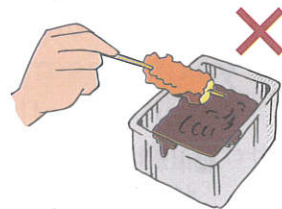
①「串カツ」とは、肉、野菜、魚介などの食材を串に刺し、衣をつけて油で揚げた料理です。

When you eat *kushi-katsu*, dip it in the sauce in a **stainless-steel container**.

②ステンレスの入れ物に入ったソースに串カツをひたして食べます。

- ingredient 材料
- batter 衣
- deep-fried 形 たつぷりの油で揚げた
- stainless-steel 形 ステンレス製の
- container 容器

As it's **unsanitary** to dip the *kushi-katsu* more than once in the sauce **shared by customers**, you need to **follow the strict rule, "No double dipping!"**



③他のお客さんと共用するソースに2回以上串カツをつけることは不衛生であるため、「二度漬け禁止!」というルールを絶対守らなくてはなりません。

Eat the **coarsely chopped** cabbage with your hand while eating *kushi-katsu*.

④ざく切りのキャベツは、串カツの合間に手で食べます。

Put the used skewers in the **bamboo cup**.

⑤使用済みの串を、竹のカップに入れます。

- unsanitary 非衛生的な
- share 共有する
- customer 客
- follow the strict rule 厳しいルールを守る
- No double dipping! 二度漬け禁止
- coarsely chopped ざく切りの
- bamboo 竹

コラム

串カツと串揚げの違い

● 関西の串カツの特徴 (The features of Kansai *kushi-katsu*)

- ①衣に用いられる**パン粉**が細かく、衣が比較的厚い。
(The **bread crumbs** used for coating are fine, and the coating is relatively thick.)
- ②ソースはさらとした**ウスターソース**である。
(The sauce is thin **Worcestershire sauce**.)
- ③基本的に一本の串に**一口サイズの食材**一切れが刺してある。
(Basically, one piece of **bite-sized food** is skewered per each skewer.)
- ④生のざく切りキャベツが出される。
(Raw coarsely chopped cabbage is served.)



● 関東の串揚げの特徴 (The features of Kanto *kushi-age*)

- ①関西の串カツより一串のサイズが大きい。
(The size of one skewer is bigger than that of Kansai *kushi-katsu*.)
- ②串揚げ店は比較的値段が高く、**高級な雰囲気**の店が多い。
(The prices are relatively high, and many *kushi-age* restaurants have a **classy atmosphere**.)



また、地域によっても呼び名が異なります。

- 東日本地区(特に関東地方)では、豚肉と玉ねぎ(または長ねぎ)を交互に串刺ししたものをとんかつの要領で揚げたものを「串カツ」と呼び、大阪の串カツのことを「串揚げ」と呼ぶ地域が多い。
- 中京地区(名古屋など)には、串カツを**どて煮**(**beef tendon simmered in miso**)の**八丁味噌の煮汁**(**Hatcho miso broth**)に漬けた「味噌串カツ」がある。これが名古屋めしの一つである「味噌カツ」の始まりという説もある。

Photo: Licensed under Public Domain via Wikimedia Commons

串料理のマナー Q&Aにチャレンジ!



Q>> Is there any way to remove the pieces of grilled chicken from the skewer easily?

焼き鳥を串から簡単に外す方法がありますか？

A>>

When you remove chicken from the skewer, hold the skewer with your left hand, and remove chicken with your chopsticks. It is easier when it is **freshly grilled**, but when it is difficult, **rotate** the skewer to make it easier! Nowadays, there are some **useful** items such as a **skewer-removing plate** and a **yakitori fork**.

①串から外す時は、左手で串を持ち、箸で外します。焼きたての方が外しやすいですが、もし外しにくかったら串を回すといいですよ！最近では、串抜き皿、焼き鳥用フォークなどの便利グッズもあります。

- freshly grilled
焼きたての
- rotate 回す
- useful
役に立つ
- skewer-removing plate
串抜き皿
- yakitori fork
焼き鳥用フォーク

Q>> How can we add sauce when the dipped sauce is not enough?

つけたソースが足りない時はどうやってソースを足すことができますか？

A>>

If you feel that the sauce is not enough, use the coarsely chopped cabbage to **scoop up** the sauce from the container and put it on the *kushi-katsu*.

①もしソースが足りないと感じたら、ざく切りのキャベツを使って容器からソースをすくい、串カツにかけて下さい。

scoop up ~
~をすくう

Q>> What's the difference between *kushi-katsu* and *kushi-age*?

串カツと串揚げの違いは何ですか？

A>>

The deep-fried skewered food is usually called *kushi-katsu* in the Kansai **region**, while it is usually called *kushi-age* or *furai* in the Kanto **region**.

①串に刺して揚げた料理は、関西では通常「串カツ」と呼ばれますが、関東では通常「串揚げ」または「フライ」と呼ばれます。

region 地域

中級編

1

焼き鳥のメニュー

Yakitori menu

「焼き鳥 (skewered grilled chicken)」には、さまざまなメニューがあります。焼き鳥屋さんのメニューでよく見る独特の用語 (jargons) を説明できるようにしましょう！

焼き鳥用語	説明
焼き鳥盛り合わせ <i>Yakitori mori-awase</i>	盛り合わせの焼き鳥 (assorted yakitori) が大皿 (platter) に盛り付けてあるものです。 
タレ <i>Tare</i>	甘い醤油味 (sweetened soy sauce flavor)
塩 <i>Shio</i>	塩味 (salt flavor)
若鳥 <i>Wakadori</i>	生後80日前後の若い鶏 (young chicken)
もも <i>Momo</i>	腿 (もも) または脚の肉 (thigh or leg meat)
ねぎま <i>Negima</i>	一口サイズの鶏肉 (bite-size chicken) と長ねぎ (leek) が交互に串に刺してあります。 
ささみ (笹身) <i>Sasami</i>	笹身 (chicken breast fillet / breast tender) は鶏の胸肉の奥の竜骨に張り付いている部位です。
手羽 <i>Teba</i>	鶏の羽の部分 (chicken wing)
手羽先 <i>Tebasaki</i>	手羽の先の部分 (chicken wingtip)

手羽元 <i>Tebamoto</i>	手羽の上の部分 (the upper portion of a chicken wing)
手羽中 <i>Tebanaka</i>	手羽の真ん中の部分 (the middle portion of a chicken wing)
つくね <i>Tsukune</i>	鶏肉のすり身を団子状あるいはパティ状にして焼いたもの (grilled ground-chicken meat balls or patties)
皮 <i>Kawa</i>	鶏の皮 (chicken skin) 
ぼんじり <i>Bonjiri</i>	鶏の尾骨の周りの肉 (chicken tail meat)
せせり <i>Seseri</i>	鶏の首の肉 (chicken neck meat)
やげん <i>Yagen</i>	バリバリとした歯ごたえの鶏の胸の軟骨 (crunchy chicken breast cartilage)
レバー <i>Rebā</i>	鶏の肝臓 (chicken livers) で、「肝 (kimo)」とも呼ばれる。 
砂肝 <i>Sunagimo</i>	鶏の砂嚢 (さのう) (gizzards) で、「砂ずり (sunazuri)」とも呼ばれる。
ハツ <i>Hatsu</i>	鶏の心臓 (chicken heart) 

Photo : Licensed under Public Domain via Wikimedia Commons / Flickr