

Cooking in English

★このページをテレフォン英会話のレッスンで使ってみましょう。

TOPICS

Soy Sauce in the US

海外での和食のヒント

アメリカで人気の醤油は？

With modern globalization, soy sauce has become very common all over the world and it is the third best-selling sauce after ketchup and mayonnaise in the United States.

But buying the right one at the supermarket is not always easy because Asian shelves have rows and rows of different types and brands from different countries. Soy sauce has been incorporated into the traditional cuisines of many Asian cultures. Despite their rather similar appearance outside, soy sauce made in China, or other countries are thicker in texture and have different smells than Japanese soy sauce. These thicker sauces are used in Chinese and other Asian cuisine, not for Japanese cuisine.

Expressions

- soy sauce 醤油
- common どこにでもある、日常的によくみかける
- the third best selling 3番目によく売れる
- despite～ ～ではあるが
- similar appearance 見かけは似ている
- thicker in texture こってりした舌触り

Although there are various soy sauces, some are not found in the supermarkets of America. Instead, some standard Japanese soy sauces are found in the United States.



アメリカのスーパーでも、醤油はよく売れており、日本の醤油だけでなく中国の醤油などもよく見かけます。

ですが、これらは和食用ではなく中華や他のアジア料理向けで、味も香りも別物です。

日本の醤油の中で人気なのは、減塩醤油とたまり醤油です。

元祖スーパーモデルといわれるシンディ・クロフォードがおやつに食べていると話題になったお菓子も「Tamari Crackers (たまり醤油味のおせんべい)」でした。



たまり醤油は、日本では一部の地域を除いて常備する家庭は少ないのですが、アメリカでは小麦アレルギーを避けるためにグルテンフリーが流行っているので、たまり醤油はとても人気があります。

普通の醤油は大豆と小麦をほぼ半々ずつ使いますが、たまり醤油は小麦粉を使わずに、ほぼ大豆100%で作られているからです。

減塩醤油もアメリカのスーパーや日本食レストランにほぼ必ず置かれており、英語でlight soy sauce と書かれています。

light(軽い、薄い)という言葉から、“薄口(うすくち)”醤油と混同されがちですが、減塩醤油と薄口醤油は、まったく別物なので注意が必要です。



One is Usukuchi soy sauce. It is essential for Japanese cuisine, but usually not in the shelves of supermarkets in the United States.

“Usu” (usui) literary means “light,” in Japanese and in this case it means “light color”. Usukuchi (light color) soy sauce actually contains more salt than standard soy sauce and it is used to highlight the natural colors of ingredients.

Expressions

- instead その代わりに
- essential かかせない
- literary means 文字通りの意味では
- highlight the natural colors of ingredients
材料の元々の色を美しく見せる

Instead, low-salt soy sauce is very common in the United States and sold as light soy sauce. Please do not get confused.

Tamari soy sauce is also popular in the United State as well as light soy sauce although it is not a regular stocked item in most Japanese homes except for some particular regions.

It is a kind of sauce similar to the Chinese soy sauce; thicker in texture, darker in color and stronger but smoother in taste. Although regular soy sauce is brewed with wheat and soy, Tamari doesn't use wheat. Because of this reason, Tamari soy sauce is very popular as a gluten free food.

Expressions

- low-salt soy sauce 減塩醤油
- get confused 混同する、とり違える
- except for in some particular region of Japan
日本国内のごく一部の地域を除いて
- regular soy sauce is brewed with wheat and soy
普通の醤油は小麦粉と大豆から作られる
- gluten free グルテンフリー

●減塩醤油…塩分の少ない醤油 (英語で light soy sauce)。

●薄口(うすくち)醤油…色が薄い醤油。塩分は普通の醤油より多い。素材の色をいかす料理に使われる。

外国人に人気の醤油味の和食



外国人向け料理教室協会(わしょクック)
代表 富永紀子

●一番人気は照り焼きソース

醤油、砂糖がベースの甘辛ソースが大人気です。フライパンに入れた瞬間の“ジュッ!”という音と香りが食欲をそそります。特にチキンとのコンビネーションが人気です。

●丼のタレ

親子丼、牛丼など。醤油ベースのつゆがご飯に絡んで美味しいと人気です。

●醤油の種類

日本の醤油の種類には外国の方も興味深々で、最近は少し甘口でとろみのある、さしみ醤油の人気が出始めています。



「外国人向け料理教室協会(わしょクック)」は家庭的な和食を英語で紹介しており、TV、新聞、雑誌など各種メディアでとりあげられ、日本から海外に向けて和食の普及活動に努めています。

公式サイト

<http://washocook.jp/>

☆Club ale メンバーの方はわしょクック認定講師コースを受講する場合、割引がございします。ご希望の方は、上記のわしょクック公式サイトの「外国人向け料理教室」からお申し込みください。

(PHOTO)写真AC (イラスト)イラストAC