

だい 第 12 課

べんとう
お弁当、おいしそうですね



にほん た もの た 日本のお弁当を食べたことがありますか？ どうでしたか？
জাপানি খাবার খাওয়ার অভিজ্ঞতা আছে? কেমন লেগেছে?



1. 辛そうな料理ですね から りょうり

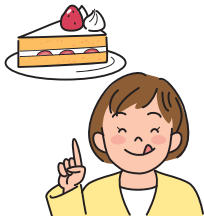
Can-do 39

た もの み み め かん いんしょう い 食べ物を見て、見た目から感じた印象を言うことができる。
খাবার দেখে খাবারের বাহ্যিক রূপ থেকে নিজের অনুভূতি ব্যক্ত করতে পারা।

1 ことばの準備 じゆんび
শব্দের প্রস্তুতি

あじ
【味】

a. 甘い あま



b. 辛い から



c. すっぱい すっぱい



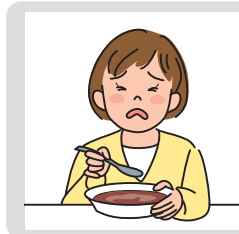
d. しょっぱい しょっぱい



e. 苦い にが



f. 味がこい あじ



g. 味がうすい あじ



h. おいしい



i. まずい



(1) 絵を見ながら聞きましょう。 12-01
ছবি দেখতে দেখতে শুনুন।

(2) 聞いて言いましょう。 12-01
শুনে বলুন।

(3) 聞いて、a-i から選びましょう。 12-02
শুনে a-i থেকে বাছাই করুন।

第12課 お弁当、おいしそうですね

2 会話^{かいわ}を聞き^きましょう。

কথোপকথনটি শুনুন।

▶ 職場^{しょくば}の昼休^{ひるやす}みに、ほか^{ひと}の人^もが持^もって来^きた食^たべ物^{もの}を見^みて話^{はな}しています。

কর্মক্ষেত্রে মধ্যাহ্নভোজের বিরতির সময় অন্যদের আনা খাবার দেখতে দেখতে কথা বলছে।

(1) 味^{あじ}について言^いうとき、ど^どんなこ^ことば^{つか}を使^{つか}っていますか。1 の a-i から選^{えら}びましょう。

খাবারের স্বাদ সম্পর্কে বলার সময় কী ধরনের শব্দ ব্যবহার করছেন? 1-এর a-i থেকে বাছাই করুন।

<p>① お弁当^{べんとう}  12-03</p> 	<p>② カレー  12-04</p> 	<p>③ チョコレートバナ クリームラテ  12-05</p> 	<p>④ みかん  12-06</p> 

(2) ことば^{かくにん}を確^{かく}認^{にん}して、も^もうい^いち^ちど聞^ききましょう。  12-03 ~  12-06

শব্দগুলো নিশ্চিত করে, আরেকবার শুনুন।

庭^{にわ} বাগান | とれる তেলা



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声を聞いて、_____にことばを書きましょう。🔊 12-07

অডিও শুনে, শূন্যস্থানে উপযুক্ত শব্দ লিখুন।

A: そのお弁当、おいし_____ですね。

B: あ、これですか? _____ですよ。

A: それ、辛_____料理ですね。

B: 私の国のカレーです。あまり_____ですよ。

へー、甘_____ですね。

まだ、ちょっとすっぱ_____ですね。

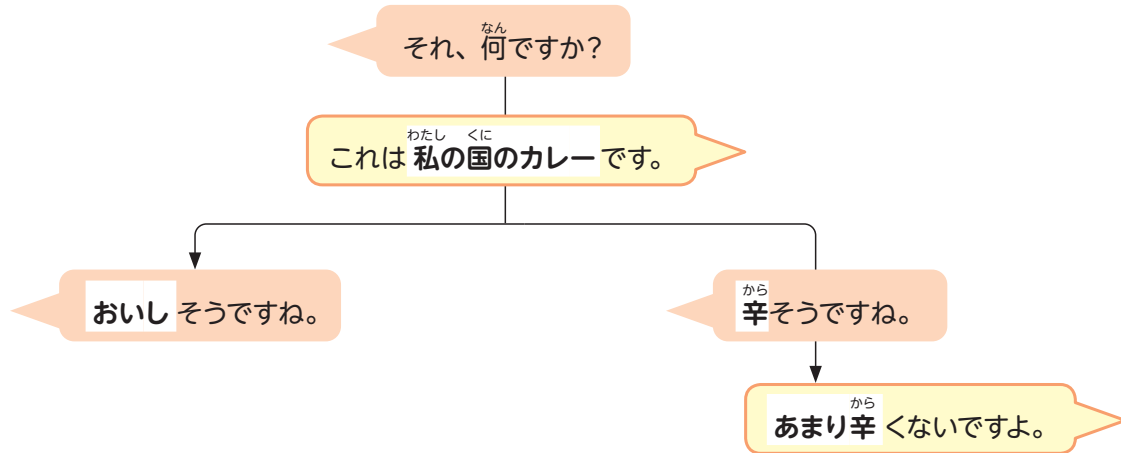
❗ 見た目の印象を言うとき、どんな形を使っていましたか。➡ 文法ノート ① ②

খাবার দেখে অনুভূতি বর্ণনা করার জন্য কোন অভিব্যক্তি ব্যবহার করা হয়েছিল?

(2) 形に注目して、会話をもういちど聞きましょう。🔊 12-03 ~ 🔊 12-06

বাক্যগঠন বা রূপের উপর লক্ষ্য রেখে, কথোপকথনটি আরো একবার শুনুন।

- 3 た 物 の いんしょう はな
食べ物の印象を話しましょう。
খাবার সম্পর্কে আপনার অনুভূতি নিয়ে কথা বলুন।



- (1) 会話を聞きましょう。 12-08 12-09
কথোপকথনটি শুনুন।
- (2) シャドーイングしましょう。 12-08 12-09
শ্যাডোয়িং করুন।
- (3) 2 の会話の内容で、練習しましょう。
2-এর কথোপকথনের বিষয়বস্তু ব্যবহার করে অনুশীলন করুন।
- (4) ロールプレイをしましょう。
みんなで食事をしています。お互いの料理について話しましょう。
রোল-প্লে করুন। আপনি সবার সাথে খাবার খাচ্ছেন। একে অপরের খাবার সম্পর্কে কথা বলুন।



2. あま 甘くておいしいですね

Can-do 40

た もの 食べ物をすすめられたとき、た かんそう い 食べて感想を言うことができる。

কারো বলে দেওয়া খাবার খেয়ে, সেই অনুভূতি ব্যক্ত করতে পারা।

1 1 会話を聞きましょう。

কথোপকথনটি শুনুন।

▶ よん 4人の人が、ほかの人といっしょにご飯を食べています。

৪ জন ব্যক্তি অন্যদের সাথে একত্রে খাবার খাচ্ছেন।

(1) ① - ④を食べた人は、それについてどう言っていますか。メモしましょう。

ছবির ①-④ পর্যন্ত খাওয়া ব্যক্তির সেগুলো সম্পর্কে কী বলেছেন? নোট নিন।

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼし 梅干し	すき焼き
どう?				なま たまご 生の卵

(2) もういちど聞きましょう。

さらにすすめられたとき、どうしましたか。食べるときは○、食べないときは×を書きましょう。

কথোপকথনটি শুনুন। যখন প্রত্যেক ব্যক্তিকে আরও খেতে বলা হয়েছিল, তখন তারা কী করেছিলেন? যদি ব্যক্তিটি খেয়ে থাকেন তাহলে ○ এবং যদি না খেয়ে থাকেন তাহলে × দিয়ে চিহ্নিত করুন।

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼし 梅干し	すき焼き
食べた?			—	

(3) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。 12-10 ~ 12-13

শব্দগুলো নিশ্চিত করে, আরেকবার শুনুন।

もう1つ ひと | お腹がいっぱい ぺた ぽた ぽた | どんどん づまづま


 かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましよう。🔊 12-14

অডিও শুনে, শূন্যস্থানে উপযুক্ত শব্দ লিখুন।

たまごや (卵焼き) _____ おいしいですね。

うめぼ (梅干し) _____、ちょっと^{にがて}苦手です。

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べて_____。

^{うめぼ}梅干し、^た食べて_____?

_____ とうですか?

_____ ^た食べる?

じゃあ、もう^{ひと}1つ_____。

_____ ですよ。もう^{なか}お腹が_____ ですよ。

❗ ^{かんそう}感想を言うとき、^{かたち}どんな形^{つか}を使^{つか}っていましたか。➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ③

ব্যক্তিদের অনুভূতি বর্ণনা করার সময় কোন ধরনের অভিব্যক্তি ব্যবহার করা হয়েছিল?

❗ ^た食べ^{もの}物を^{すす}すすめる^{とき}とき、^いどう言^いっていましたか。➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ④

কাউকে খাবার অফার করার সময় কোন ধরনের অভিব্যক্তি ব্যবহার করা হয়েছিল?

❗ ^うすす^めめ^うを受け^{ると}とき/^{ことわ}断^{ると}とき、^いどう言^いっていましたか。

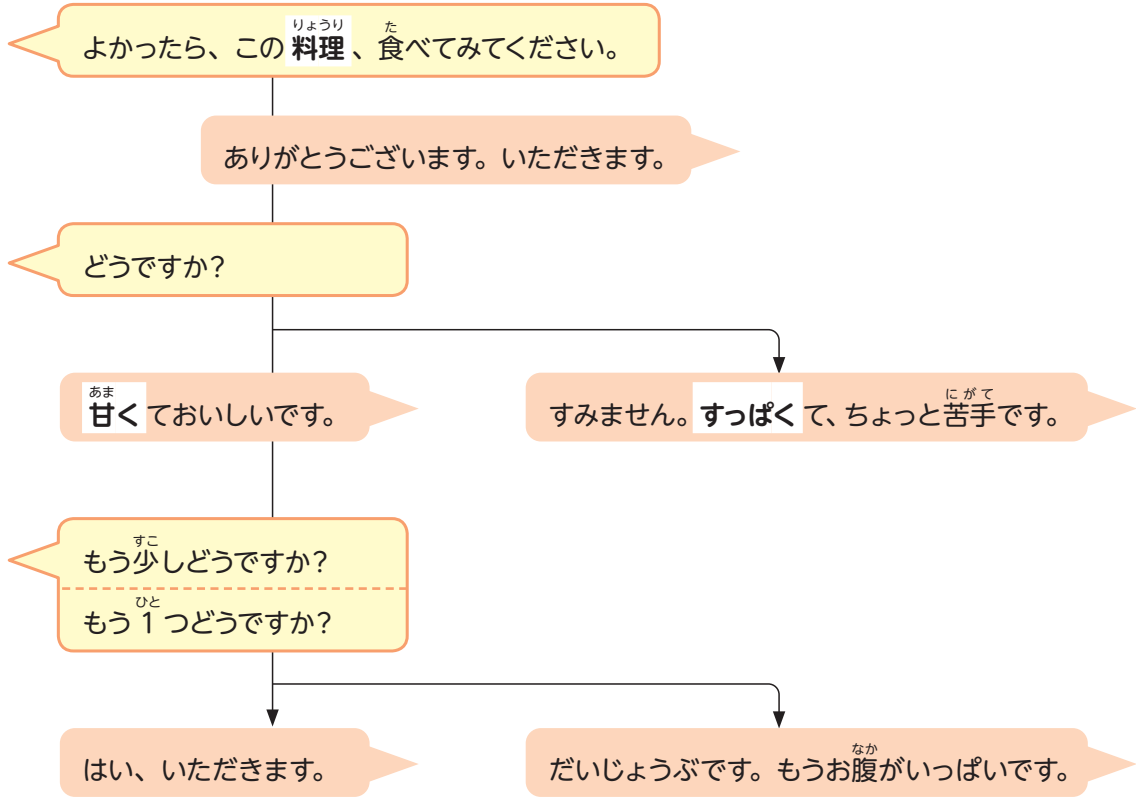
অফার গ্রহণ অথবা প্রত্যাখ্যান করার সময় কোন ধরনের অভিব্যক্তি ব্যবহার করা হয়েছিল?

(2) ^{かたち}形^{ちゅうもく}に注^{ちゅう}注^め目^{して}、^{かい}会^わ話^をもう^いいち^どど^き聞き^まま^しし^よう。🔊 12-10 ~ 🔊 12-13

বাক্যগঠন বা রূপের উপর লক্ষ্য রেখে, কথোপকথনটি আরো একবার শুনুন।

2 た 物 の かんそう を 言 い ま し ょ う 。

খাবারের অনুভূতি ব্যক্ত করুন।



(1) 会話を聞きましょう。 12-15 12-16 12-17

কথোপকথনটি শুনুন।

(2) シャドーイングしましょう。 12-15 12-16 12-17

শ্যাডোয়িং করুন।

(3) ロールプレイをしましょう。

2人でいっしょに食事をしています。1人が食べ物をすすめましょう。もう1人は、食べた感想を言いましょう。食べ物は、お互いが知っているものにしましょう。

রোল-প্লে করুন। ২ জন ব্যক্তি একসাথে খাবার খাচ্ছেন। একজন ব্যক্তি অন্য ব্যক্তিকে একটি নির্দিষ্ট খাবার অফার করছেন। অন্য ব্যক্তি সেটি খাওয়ার পর তার অনুভূতি বর্ণনা করবেন। উভয় ব্যক্তিই পরিচিত এমন খাবার বাছাই করতে হবে।



3. たまご りょうり 卵の料理です

Can-do
41

りょうり 料理について、あじ ざいりょうり 味や材料などをしつもん 質問したり、しつもん 質問にこた 答えたりすることができる。
খাবার সম্পর্কে, স্বাদ ও উপকরণ সম্পর্কে প্রশ্ন জিজ্ঞাসা করতে এবং উত্তর দিতে সক্ষম হওয়া।

1 かいわ き 会話を聞きましょう。

কথোপকথনটি শুনুন।

▶ もり 森さんとランさんが、わしょく 和食のしよくじ レストランでしよくじ 食事をしています。

মরি-সান এবং লান-সান জাপানি রেস্টুরেন্টে খাবার খাচ্ছেন।



(1) はじめに、スクリプトをみ 見ないでかいわ き 会話を聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」はどんなりょうり 料理ですか。どんなあじ 味ですか。

প্রথমে স্ক্রিপ্ট না দেখে কথোপকথনটি শুনুন। [茶碗蒸し] কেমন খাবার? এটির স্বাদ কেমন?

どんなりょうり 料理?	() のりょうり 料理 () に似ている
どんなあじ 味?	

(2) スクリプトを見ながら聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」の材料は何ですか。

কথোপকথনটি শুনুন। স্ক্রিপ্ট দেখে দেখে শোনা যাক। [茶碗蒸し] -র উপাদানগুলো কী কী?

ざいりょう
材料

ラン：これは何ですか？

もり ちやわんむ たまご りょうり
森：茶碗蒸し。卵の料理です。

プリンに似てますけど、甘くなくて、おいしいですよ。

だしを使います。

ラン：だし？

もり にはん
森：えーと、まあ、日本のスープかな。

ラン：へー。中に何が入ってますか？

もり とりにく かい
森：鶏肉とか、エビとか、きのこが入ってます。

ときどき、ぎんなんも入れますよ。

ラン：わあ、いいにおい。いただきます。

もり あじ
森：味は、うすくないですか？

ラン：おいしいです。

もり
森：よかった。



プリン पुडिंग | スープ স্যুপ | きのこ মাশরুম | ぎんなん গিনকো বাদাম | 入れる ঢুকানো/দেওয়া

いいにおい সুস্বাদু



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。🔊 12-19

অডিও শুনে, শূন্যস্থানে উপযুক্ত শব্দ লিখুন।

プリン^にに似てますけど、甘^{あま}_____、おいしいですよ。

鶏肉^{とり}とか、エビとか、きのこ^{こと}かが_____。

ときどき、銀杏^{ぎんなん}も_____よ。

A: 味^{あじ}は、うす_____?

B: おいしいです。

❗ 味^{あじ}を説明^{せつめい}するとき、どんな表現^{ひょうげん}を使^{つか}っていましたか。➔ 文法ノート ③

খাবারের স্বাদ ব্যাখ্যা করার সময় কোন ধরনের অভিব্যক্তি ব্যবহার করা হয়েছিল?

❗ 材料^{ざいりょう}を説明^{せつめい}するとき、どう言^いっていましたか。➔ 文法ノート ⑤

খাবারের উপাদান ব্যাখ্যা করার সময় কীভাবে বলছিলেন?

❗ 「味^{あじ}は、うすくないですか?」は、どんな気持ち^{きもち}で質問^{しつもん}していると思いますか。➔ 文法ノート ⑥

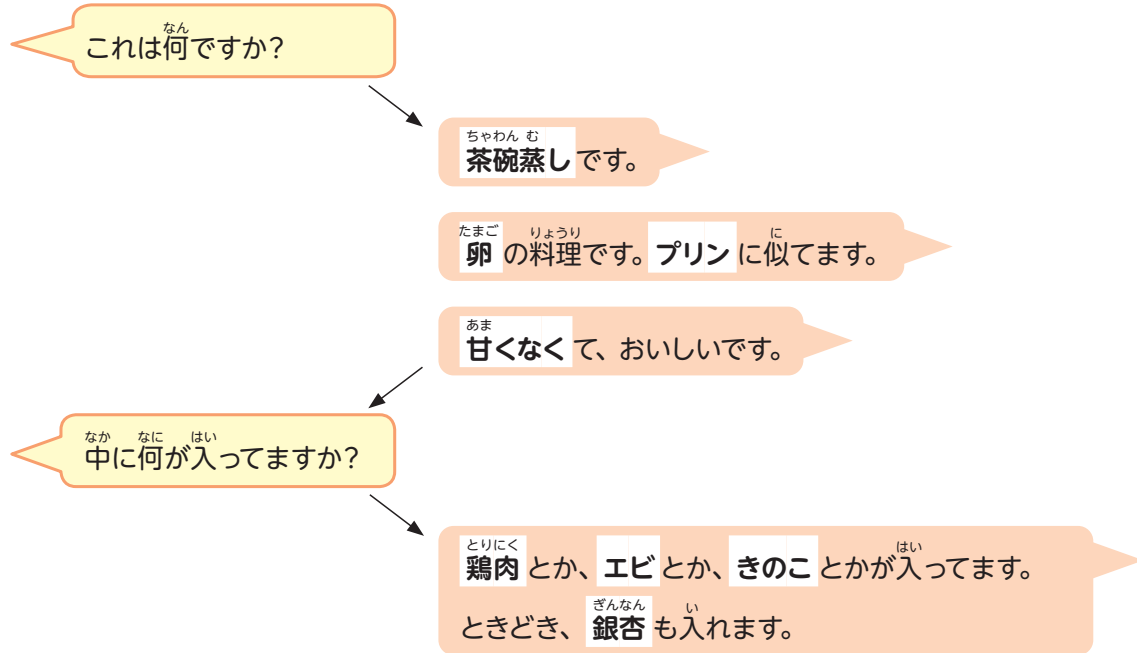
কী ধরনের অনুভূতি থেকে ব্যক্তিটি [味^{あじ}は、うすくないですか?] প্রশ্ন করছেন বলে আপনি মনে করেন?

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、会話^{かいわ}をもういちど聞き^きましょう。🔊 12-18

বাক্যগঠন বা রূপের উপর লক্ষ্য রেখে, কথোপকথনটি আরো একবার শুনুন।

2 りょうり あじ ざいりょう はな
料理の味や材料について話しましょう。

খাবারের স্বাদ ও উপাদান সম্পর্কে কথা বলুন।



(1) 会話を聞きましょう。🔊 12-20

কথোপকথনটি শুনুন।

(2) シャドーイングしましょう。🔊 12-20

শ্যাডোয়িং করুন।

(3) 上の例を見ないで、「茶碗蒸し」の例で練習しましょう。

উপরের উদাহরণ না দেখে [茶碗蒸し]-র উদাহরণ ব্যবহার করে অনুশীলন করুন।

(4) 自分の国の料理について話しましょう。言いたいことが日本語でわからないときは、調べましょう。

আপনার দেশের খাবার সম্পর্কে কথা বলুন। যা বলতে চান সেটা যদি জাপানি ভাষায় না জানেন, খুঁজে বের করুন।



4. カップ焼きそばの作り方

Can-do 42

インスタント食品などの作り方の説明を読んで、手順を理解することができる。
ইনস্ট্যান্ট খাবার তৈরির নির্দেশাবলী পড়তে এবং এটি তৈরির ধাপগুলি বুঝতে সক্ষম হওয়া।

1 インスタント食品の作り方を読みましょう。

ইনস্ট্যান্ট খাবার তৈরির প্রস্তুত প্রণালী পড়ুন।

▶ カップ焼きそばの作り方を読んでいます。

ইনস্ট্যান্ট ইয়াকিসোবা তৈরির প্রস্তুত প্রণালী পড়ছেন।

(1) 作り方は、どこに書いてありますか。印をつけましょう。

প্রস্তুত প্রণালী কোথায় লেখা আছে? সেটি চিহ্নিত করুন।

王道 ソース焼きそば

調理方法

- ①フタをはがし、ソース、かやく、ふりかけを取り出します。②かやくをめんの上にあけ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをします。③3分待ちます。④湯切り口からお湯をすてます。⑤ソースをかけて、よく混ぜます。⑥ふりかけをかけて、できあがり。

栄養成分表示 1食 (1)

熱量：512kcal
たんぱく質：9.1g
脂質：25.7g
炭水化物：62.5g
食塩相当量：3.7g

名称：即席カップめん／原材料名／油揚げめん（小麦粉、植物油脂、食塩、しょうゆ、香辛料）、ソース（糖類、たん白加水分解物、ポークエキス、植物油脂）、かやく（キベツ、味付け鶏ひき肉、ごま、香辛料、アオサ）、ふりかけ（青のり）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、炭酸 Ca、乳化剤、かんすい、香料、酸化



ちょうかい
聴解スクリプト1. 辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね

① 12-03

A: そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。B: あ、これですか? おいしいですよ。駅^{えき}前のコンビニ^かで買いました。A: へー。じゃ、今^{こんど}度^か、買^かってみます。

② 12-04

A: わー、それ、辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね。B: これですか? 私^{わたし}の国^{くに}のカレーです。あまり辛^{から}くないですよ。

A: そうなんですか。

③ 12-05

A: それ、何^{なん}ですか?

B: これ? これは、チョコレートバニラクリームラテ。

A: へー、甘^{あま}そうですね。

④ 12-06

A: みかん、1つ^{ひと}どう? うち^{にわ}の庭^{にわ}でとれたのよ。B: じゃあ、いただきます。でも、まだ、ちょっとすっぱ^{すっぱ}そうですね。A: そんなことないわよ。甘^{あま}いわよ。B: あ、本^{ほん}当^{とう}だ。甘^{あま}い。

2. ^{あま}甘くておいしいですね①  12-10A: よかったら、この^{たまご}卵焼き、^た食べてみてください。B: ありがとうございます。……あ、^{あま}甘くておいしいですね。A: もう^{ひと}1つどうですか？B: じゃあ、もう^{ひと}1ついただきます。②  12-11A: お好^{この}み焼^やき、どう？ おいしい？B: はい、おいしいです。^{わたし}私の^{くに}国の^にパインセオに似ています。A: もう^{すこ}少^たし食べる？B: あ、だいじょうぶです。もう^{なか}お腹がいっぱいです。③  12-12A: それ、何^{なん}ですか？B: これ？ ^{うめぼ}梅干^し。食^たべてみる？

A: はい。

B: どう？

A: う、……すみません。すっぱくて、ちょっと^{にがて}苦手です。

B: あ、そう。

④  12-13A: すき焼^すき、おいしいですね。B: よかった。ど^たんどん食^たべてください。

A: はい。

B: ^{たまご}卵^{つか}は使^{つか}わないんですか？A: あ、^{なま}生^{たまご}の卵^{たまご}はちょっとだめです。すみません。

漢字のことば

1 読んで、意味を確認しましょう。

পড়ে নিচের কাজিগুলোর অর্থ নিশ্চিত করুন।

たまご 卵	卵	ৗ	あじ 味	味	味
りょうり 料理	料理	料理	あま 甘い	甘い	甘い
ゆ お湯	お湯	お湯	から 辛い	辛い	辛い
ちょうり ほう ほう 調理方法	調理方法	調理方法	にが て 苦手(な)	苦手	苦手
すこ 少し	少し	少し			

2 _____ の漢字に注意して読みましょう。

আন্ডারলাইন করা কাজিগুলোর প্রতি সতর্ক দৃষ্টি রেখে পড়ুন।

- ① 調理方法はここを見てください。
- ② お湯はここまで入れてください。
- ③ この料理は、卵を使っています。
- ④ 甘いものは苦手です。
- ⑤ A：味はどうですか？
B：ちょっと辛いですね。でも、おいしいです。
- ⑥ お好み焼き、もう少し食べる？

3 上の _____ のことばを、キーボードやスマートフォンで入力しましょう。

উপরের আন্ডারলাইন করা শব্দগুলো কী-বোর্ড বা স্মার্টফোন দিয়ে ইনপুট দিন।

ぶんぼう
文法ノート

①

ナA-		そうです
イA-		

そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。

আপনার লাঞ্চ বক্সের খাবার সুস্বাদু মনে হচ্ছে।

- এই অভিব্যক্তিটি খাবার দেখে নিজের অনুভূতি ব্যক্ত করতে ব্যবহৃত হয়। এই পাঠে অভিব্যক্তিটি খাবার দেখে তার স্বাদ সম্পর্কে মন্তব্য করতে ব্যবহৃত হয় যেমনঃ [おいしそう (দেখতে সুস্বাদু)], [辛^{から}そう (দেখতে ঝাল)]। নিচের উদাহরণে, ব্যক্তিটি একটি হালকা সবুজ কমলার দিকে তাকিয়ে বলল [すっぱ^{から}そう (দেখতে টক)]। যাইহোক, ব্যক্তিটি কমলাটি না খেলে, জানতে পারবেন না যে সেটি টক কিনা।
- [~そうです] এর সাথে সংযুক্ত করার জন্য *イ* বিশেষণ থেকে [い] এবং *ナ* বিশেষণ থেকে [な] তুলে নিন। এই পাঠে শুধুমাত্র *イ* বিশেষণের সাথে সংযুক্ত করে দেখানো হয়েছে, তবে এটি *ナ* বিশেষণের সাথেও সংযুক্ত হয়। যেমনঃ [元気^{げんき} そうです (দেখতে স্বাস্থ্যবান)], [大変^{たいへん} そうです (দেখতে কষ্টকর)]।
- 見た目からの、直感的な判断を表します。この課では、料理や食べ物について、見た目から「おいしそう」「辛そう」など味についてコメントするときに使っています。下の例では、まだ少し青いみかんを見て「すっぱそう」と言っていますが、実際に食べないとすっぱいかどうかはわかりません。
- *イ*形容詞の場合は「い」をとって、*ナ*形容詞の場合は「な」をとって「~そうです」に接続します。この課では*イ*形容詞に接続する例だけを取り上げますが、「元気そうです」「大変そうです」のように*ナ*形容詞にも接続します。

[例] ▶ A : みかん、ちょっとすっぱそうですね。
এই কমলাটি মনে হচ্ছে কিছুটা টক।

B : そんなことないわよ。甘いわよ。
না, তেমন নয়। এটা কিন্তু মিষ্টি।

②

ナA-		そうなN
イA-		

それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね。

খাবারটি দেখে ঝাল মনে হচ্ছে।

- [~そうです] দিয়ে বিশেষ্যকেও বিশেষায়িত করা যায়। এক্ষেত্রে, [~そうなN] এমন বাক্যগঠন হবে। [それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね]-এর পরিবর্তে [その料理^{りょうり}、辛^{から}そうですね] ও বলতে পারেন।
- 「~そうです」は、名詞を修飾することもできます。そのときは、「~そうなN」となります。「それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね。」は、「その料理^{りょうり}、辛^{から}そうですね。」と言うこともできます。

[例] ▶ おい^{れい}しそう^{れい}な^{れい}ケーキ^{れい}ですね。
কেকটি সুস্বাদু মনে হচ্ছে।

3

イA-くて、～

イA-くなくて、～

この^{たまごや}卵焼き、^{あま}甘くて、おいしいですね。

এই অমলেটটি মিষ্টি এবং সুস্বাদু।

^{ちやわんむ}茶碗蒸し、^{あま}甘くなくて、おいしいですよ。

চাওয়ানমুশিমিষ্টি না হওয়াতে সুস্বাদু।

- 5ম পাঠে দুই বা ততোধিক বিশেষণ পরপর বলার সময় *イ*-বিশেষণের সাথে [～くて] ব্যবহার করার বিষয়টি অধ্যয়ন করা হয়েছে। এছাড়াও, যখন পূর্ববর্তী বিশেষণটি পরবর্তী বাক্যের কারণ হিসেবে বর্ণনা করা হয়, তখন [～くて、～] হিসেবে ব্যবহৃত হয়। এই উদাহরণে, [卵焼きがおいしい] এর কারণ [甘い] উল্লেখ করা হয়েছে।
- না-বোধক বাক্যের ক্ষেত্রে [～なくて] হয়। এই উদাহরণে, [茶碗蒸しがおいしい (চাওয়ানমুশি সুস্বাদু)] এর কারণ [甘くない (মিষ্টি নয়)] উল্লেখ করা হয়েছে।
- 第5課では、2つ以上の形容詞を並べるときに、*イ*形容詞の場合は「～くて」の形を使うことを勉強しました。「～くて、～」は、単純な並列だけではなく、前の形容詞が、後ろにくる文の理由を表すことができます。ここでは、「卵焼きがおいしい」理由として、「甘い」ことを挙げています。
- 否定の場合は、「～なくて」となります。ここでは、「茶碗蒸しがおいしい」という理由に、「甘くない」ことを挙げています。

- [例] ▶ ^{うめぼ}梅干しはすっぱくて、^{にがて}苦手です。
আমি উমেবোশি পছন্দ করিনা কারণ এগুলো খুব টক।
- ▶ ^{りょうり}この料理は辛くなくて、^こ子どもも^た食べることが出来ます。
এই খাবারটি বাচ্চাদের জন্যও উপযোগী কারণ এটি ঝাল নয়।

4

V- てみます

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べてみてください。

যদি আপনি চান, তাহলে এই অমলেটটি খেয়ে দেখতে পারেন।

- কোনো নতুন কার্যকলাপ অথবা নতুন পণ্য কেমন তা যাচাই করা জন্য [V-てみます (V-てみる)] ব্যবহার করা হয়। এই উদাহরণে, খাবার অফার করার সময় [V-てみてください] ব্যবহার করা হয়েছে।
- 10ম পাঠে অধ্যয়ন করা হয়েছে যে, ব্যক্তি যখন প্রথমবারের মতো নতুন কিছু যাচাই করে দেখতে চায়, তখন ইচ্ছা ও সেটি করার জন্য জিজ্ঞাস করার মধ্যে সংযোগ স্থাপন করতে [V-てみたいんですが...] ব্যবহার করা হয়।
- [V-てみます] ব্যবহার করে অন্যান্য অভিব্যক্তি যেমনঃ [行ってみませんか? (যেয়ে দেখবেন না কি?)], [行ってみる? (যেয়ে দেখবে?)], [行ってみたい (যেয়ে দেখতে চাই)], এবং [行ってみます (যেয়ে দেখব)]।
- [V-てみます (V-てみる)] হা, হাজমেতে নো কয়োমো নো ত্তাইতে, দোন্না নো নো কাকুরু ত্তাইতে নো, শিষিটে মিরু ত্তাইতে ইয়াই ফুইফু। ককোডো, [V-てみてください] নো ফুইফু, ইখেবুত্তু সোসুমে রুত্তুই ত্তাইতে ইয়াইফু।
- 第10課では、はじめてのことや新しいことを試したいときに、その希望を伝えて相談する言い方「V-てみたいんですが…」を勉強しました。
- ほかに、[V-てみます] を使った表現には、「行ってみませんか?」「行ってみる?」「行ってみたい」「行ってみます」などの言い方があります。

[例] ▶ A: 梅干し、食べてみる?
উমেবোশি খেয়ে দেখতে চান?

B: はい。いただきます。
হ্যাঁ, প্লিজ।

▶ 今度、おすしを作ってみます。
আমি পরের বার সুশি বানিয়ে দেখব।

5

অকর্মক ক্রিয়া/সকর্মক ক্রিয়া 自動詞・他動詞

鶏肉とか、エビとか、きのことかが入ってます。

এটার মধ্যে মুরগি, চিংড়ি এবং মাশরুম আছে।

ときどき、銀杏も入れますよ。

মাঝে মাঝে এতে গিনকো বাদামও দেওয়া হয়।

- দুই ধরনের ক্রিয়া আছে: অকর্মক ক্রিয়া এবং সকর্মক ক্রিয়া। একজন ব্যক্তির ইচ্ছাকৃতভাবে করা কাজ বর্ণনা করতে সকর্মক ক্রিয়া ব্যবহৃত হয়। যেমনঃ [ご飯を食べる (ভাত খাওয়া)], [ドアを開める (দরজা বন্ধ করা)]। অপরদিকে, অকর্মক ক্রিয়া যে ব্যক্তি কাজটি করে তার উপর ফোকাস না করে, কাজটির উপর ফোকাস করতে ব্যবহৃত হয়। [雨が降る (বৃষ্টি পড়ে)], [ドアが開まる (দরজা বন্ধ হয়)]।

- এটি সকর্মক ক্রিয়ার সাথে যুক্ত অকর্মক ক্রিয়ার বাক্যের উদাহরণ। [入る (থাকা)] হলো অকর্মক ক্রিয়া এবং [入れる (প্রবেশ করানো)] হলো সকর্মক ক্রিয়া।

- অকর্মক ক্রিয়ার $\text{て-form} + \text{[います]}$ অবস্থা বর্ণনার জন্য ব্যবহৃত হয়। খাবারে কোন উপাদান আছে তা নিরপেক্ষভাবে ব্যাখ্যা করার জন্য [~が入っています] ব্যবহৃত হয়। [~を入れます] ইচ্ছাকৃতভাবে ব্যবহৃত করা উপাদান ব্যাখ্যা করতে ব্যবহার করা হয়।

• 動詞には、自動詞と他動詞の区別があります。他動詞は、「ご飯を食べる」「ドアを開める」のように、人が意図的にその行為をすることを表します。それに対して、自動詞は、「雨が降る」「ドアが開まる」のように、だれがその行為をしたかではなく、出来事に焦点を当てて言うときに使います。

• ここでは、自動詞と他動詞が対になっている例を取り上げます。「入る」が自動詞、「入れる」が他動詞です。

• 「自動詞のテ形 + います」は状態を表します。「~が入っています」は、料理にどんな具材が入っているかを客観的に説明するときに使われます。それに対して、「~を入れます」は、そうしようとして入れることを表します。

[例] ▶ すき焼きには牛肉、豆腐、ねぎが入っています。
সুকিয়াকিতে গরুর মাংস, তোফু এবং পেঁয়াজ পাতা থাকে।

ときどき、しいたけを入れます。
মাঝেমাঝে আমি এতে শিতাকে মাশরুম ব্যবহার করি।

▶ A: 肉が焼きましたよ。食べてください。
মাংস গ্রিল করা হয়েছে। প্লিজ খান।

B: いただきます。
ধন্যবাদ।

A: 次は何を焼きますか?
পরবর্তীতে কী গ্রিল করব?

◆ 自動詞・他動詞

自動詞	他動詞
入れる 入る থাকা	入れる ঢুকানো/দেওয়া
焼ける গ্রিল হওয়া	焼く গ্রিল করা
煮える সিদ্ধ হওয়া	煮る সিদ্ধ করা

自動詞 [NがV] বাক্যের গঠন হিসেবে থাকে। 他動詞 [(人)がNをV] বাক্যের গঠন হিসেবে থাকে।

自動詞は「NがV」、他動詞は「(人が)NをV」になります。

⑥ イA- くないですか?

あじ
味は、うすくないですか?

এটার স্বাদ খুব হালকা, তাই না?

- এই অভিব্যক্তিটি উদ্বেগ প্রকাশ করতে এবং কেউ ঠিক আছে কিনা জিজ্ঞেস করতে ব্যবহৃত হয়। এই উদাহরণে, এটি স্বাদ সম্পর্কে জিজ্ঞেস করতে ব্যবহৃত হয়েছে। ব্যক্তিটি জিজ্ঞেস করেছিল কারণ তিনি উদ্ভিগ্ন যে অন্যান্য ব্যক্তির যারা জাপানি খাবার খেতে অভ্যস্ত নন, তাদের কাছে স্বাদটি খুব হালকা বলে মনে হতে পারে।
- অন্যান্য অভিব্যক্তি হলো: [難しくないですか? (খুব কঠিন, তাই না?)], [寒くないですか? (খুব ঠাণ্ডা তাই না?)] ইত্যাদি।
- 心配なことについて、だいじょうぶかどうかを確認するときの言い方です。ここでは、味について質問するときに使っています。日本料理は、食べ慣れていない人にとっては味がうすいと思われることがあるので、心配して、このように質問しています。
- ほかに、「難しくないですか?」「寒くないですか?」などの言い方があります。

【例】 ▶ A: わさび、辛くないですか?
ওয়াসাবি ঝাল লাগছে না?

B: だいじょうぶです。わさび、大好きですから。
ঠিক আছে। আমি ওয়াসাবি খুব পছন্দ করি।

日本の生活
TIPS● ^{べんとう} お弁当 ^{লাঞ্চ বক্স}

আপনি কনভেনিয়েন্স স্টোর বা সুপারমার্কেট থেকে ও-বেনতো (লাঞ্চ বক্স) কিনতে পারেন। তবে কিছু লোক বাড়ি থেকে তৈরি করে কর্মক্ষেত্রে নিয়ে আসে। জনপ্রিয় বেনতো সাইড ডিশের মধ্যে রয়েছে রোলড অমলেট, ফ্রায়েড চিকেন, হ্যামবার্গার স্টেক এবং আলুর সালাদ। জাপানি বেনতো প্রায়শই কেবল স্বাদই নয়, এর বাহ্যিক সৌন্দর্যের উপরও জোর দেয়। লাল টমেটো, হলুদ রোলড অমলেট, সবুজ শাকসবজি, সাদা ভাত এবং কালো সামুদ্রিক শৈবাল (নোরি) বা তিলের বীজের সাথে রঙের ভারসাম্য বিবেচনা করা হয়। এছাড়াও অনেক ধরণের " বেনতো অ্যাকসেসরিজ" বিক্রি হচ্ছে, যা সাইড ডিশগুলিকে সুন্দরভাবে সাজাতে ব্যবহার করা যেতে পারে।

お弁当はコンビニやスーパー、お弁当屋さんなどで買うこともできますし、家で作って会社を持って行く人もいます。お弁当の人気のおかずは、卵焼き、からあげ、ハンバーグ、ポテトサラダなどです。日本のお弁当は、味だけでなく、見た目も重視することが多く、赤いトマト、黄色い卵焼き、緑の野菜、白いご飯、黒いのりやゴマなどで、色のバランスを考えます。また、おかずをかわいく彩るための「お弁当グッズ」も、たくさんの種類が売られています。

● ^{たまごや} 卵焼き ^{রোলড অমলেট (তামাগোইয়াকি)}

তামাগোইয়াকিতামাগোইয়াকি বা রোলড অমলেট জাপানিদের জন্য বাড়িতে রান্না করা একটি ঐতিহ্যবাহী খাবার। এটি প্রায়শই সকালের নাস্তায় পরিবেশন করা হয় এবং প্রায়শই লাঞ্চবক্সে অন্তর্ভুক্ত করা হয়। এটি তৈরির জন্য, ভালোভাবে ফেটানো ডিমকে লবণ, সয়া সস, মিরিন, চিনি এবং দাশি স্টক দিয়ে তৈরি করা হয়, তারপর তেল দিয়ে একটি ফ্রাইং প্যানে অল্প অল্প করে ডিম ঢেলে ভাঁজ করে করে রোলের মত আকৃতিতে ভাজা হয়। মশলা উপাদান পরিবারভেদে পরিবর্তিত হয়। তবে মনে হয় কানতো অঞ্চলে, চিনি ব্যবহার করে মিষ্টি স্বাদ পছন্দ করা হয়, অন্যদিকে কানসাই অঞ্চলে, দাশি স্টক ব্যবহার করে কম মিষ্টি পছন্দ করা হয়। মাঝে মাঝে সবুজ পেঁয়াজ, পালং শাক, হোয়াইটবেট এবং মেনতাইকো (মশলাদার কড রো) এর মতো বিভিন্ন উপাদান ব্যবহার করে খাবারে বৈচিত্র্য আনা হয়।

卵焼きは日本人にとって定番の家庭料理です。朝ご飯にもよく出されますし、お弁当にもよく入っています。作り方は、よく溶いた卵に塩やしょうゆ、みりん、砂糖、出し汁などで味をつけてから、油を引いたフライパンに少しずつ卵を流し入れて、丸めるように焼いていきます。味付けは家庭によって違いますが、関東では砂糖を使った甘めの味付けが、関西では出し汁を使った甘くない味付けが好まれるようです。また、中にねぎやほうれん草、しらすや明太子など、いろいろな食材を入れたバリエーションもあります。

● ^{この} お好み焼き ^{ওকোনোমিইয়াকি}

ওকোনোমিইয়াকি হলো এমন একটি খাবার যা বাঁধাকপি, মাংস এবং সামুদ্রিক খাবারের মতো উপাদানগুলিকে গমের আটা এবং জল দিয়ে তৈরি একটি ময়ান (ব্যাটার) তৈরি করা হয় এবং তারপর গরম তাওয়ায় এটি তৈরি করা হয়। এর দুটি ধরণ আছে: কানসাই স্টাইল, যেখানে রান্নার আগে ব্যাটার এবং উপকরণগুলি একসাথে মিশিয়ে নেওয়া হয়, এবং হিরোশিমা স্টাইল, যেখানে ব্যাটার এবং উপকরণগুলি মিশিয়ে না রেখে স্তরে স্তরে রাখা হয়। এছাড়াও, ওসাকা এবং হিরোশিমার ওকোনোমিইয়াকি রেস্টুরেন্টগুলিতে তৈরি করা ওকোনোমিইয়াকি পরিবেশন করা হয়। অন্যদিকে টোকিওতে কাস্টমাররা তাদের স্টেবসে গরম তাওয়াতে নিজেরাই এটি তৈরি করে নেয়।



রেস্টুরেন্টের পাশাপাশি এটি বাড়িতেও তৈরি করা যেতে পারে। কনভেনিয়েন্স স্টোরগুলিতে হিমায়িত ওকোনোমিইয়াকি বিক্রি হয় এবং তা সহজেই মাইক্রোওয়েভে গরম করে খাওয়া যায়।

お好み焼きは、小麦粉を水で溶いた生地、キャベツと、肉、魚介類などの具を入れ、鉄板で焼いた料理です。生地と具を混ぜてから焼く関西風と、混ぜないで重ねて焼く広島風があります。また、大阪や広島のお好み焼き屋では、店の人が焼いてくれますが、東京のお好み焼き屋では、客が自席の鉄板で自分で焼いて食べるのが一般的です。

お店で食べるだけではなく、家で作ることもあります。コンビニでは、冷凍のお好み焼きも売られていて、電子レンジを使えば温めるだけで、気軽にお好み焼きを食べることができます。

▶ ^{この} ^や ^{つく} ^{かた} **お好み焼きの作り方** ওকোনোমিইয়াকি তৈরির নিয়ম

1.



একটি পাত্রে ব্যাটার এবং উপকরণগুলি ভালোভাবে মিশিয়ে নিন।

ボウルに入った生地と具をよく混ぜる。

2.



তাওয়াতে তেল ছড়িয়ে তাতে মিশ্রণটি ঢেলে দিন।

鉄板に油を引き、鉄板の上に生地をのばす。

3.



উপরের দিকটি কিছুটা শক্ত হয়ে উঠলে, স্প্যাচুলা দিয়ে ওকোনোমিইয়াকি উল্টে দিন।

表面が固まってきたら、へらを使って裏返す。

4.



কয়েক মিনিট অপেক্ষা করে, আবার ওকোনোমিইয়াকি উল্টে দিন।

しばらく経ったら、もう一度裏返す。

5.



এর উপর সস ঢালুন।

ソースを塗る。

6.



স্বাদ অনুযায়ী মেয়োনেজ দিয়ে, বোনিতো ফ্লেঞ্চ এবং সবুজ নোরি ছিটিয়ে দিন, আর তাতেই হয়ে গেল।

お好みでマヨネーズをかけ、鰹節と青のりを振りかけて、できあがり。

● ^や **すき焼き** সুকিইয়াকি

সুকিইয়াকি হলো একটি হটপট যা গরুর মাংসের পাতলা টুকরো, শাকসবজি এবং অন্যান্য উপাদান গ্রিল করে তৈরি করা হয়। এটিতে সয়া সস এবং চিনি স্বাদ বাড়ানো হয়। সুকিইয়াকি প্রায়ই চীনা বাঁধাকপি, কনজ্যাক নুডলস, তোফু, এনোকি মাশরুম এবং পেঁয়াজ পাতা দিয়ে তৈরি করা হয়। এটি সাধারণত কাঁচা ডিমে ডুবিয়ে খাওয়া হয়। অঞ্চলভেদে সুকিইয়াকির উপাদান ভিন্ন হতে পারে। এটি একটি বিশেষ খাবার কারণ এতে উচ্চমানের গরুর মাংস ব্যবহার করা হয়। রেস্টুরেন্টে খাওয়া হলে এটি বেশ ব্যয়বহুল হতে পারে। যাইহোক, আপনি বিফ বোল রেস্টুরেন্টে সস্তা এবং সাধারণ সুকিইয়াকি খেতে পারেন।

薄く切った牛肉を、野菜などといっしょに焼き、しょうゆや砂糖で味付けした鍋料理です。牛肉以外の具材には、地域ごと、家庭ごとに違いはありますが、白菜、糸こんにゃく、豆腐、えのき、ねぎなどが使われます。食べるときに、生卵につけて食べるのが一般的です。高級な牛肉を使うことから、一般家庭で食べる場合は、日常的な食事ではなく、「ごちそう」というイメージがあります。レストランで食べるとかなり高い値段になりますが、牛丼のチェーン店など、簡単なすき焼きを安く食べられるところもあります。



● 茶碗蒸し 茶碗蒸し

茶碗蒸し (বিভিন্ন উপাদানসহ স্টিমড ডিমের কাস্টার্ড) প্রায়শই কোর্স খাবারের অংশ হিসাবে পরিবেশন করা হয়। এটি কখনো কখনো সাইড ডিশ হিসেবেও পরিবেশন করা হয়। এটি স্যুপ স্টক এর সাথে নাড়ানো ডিম, অন্যান্য উপাদান যোগ করে তারপর স্টিম করে তৈরি করা হয়। অন্যান্য উপাদানের মধ্যে মুরগি, কামাবোকো (সিদ্ধ মাছের পেস্ট), শিতাকে মাশরুম, এনোকি মাশরুম, গিনকো, চিংড়ি এবং আরও অনেক কিছু থাকতে পারে। এটি চামচ দিয়ে খাওয়া হয় কারণ এটি পুডিংয়ের মতো। এটি খেতে চপস্টিক ব্যবহার করা হয় না।



茶碗蒸しは、和食のコースなどの一部として、よく出される料理です。すしなどの付け合わせや、サイドメニューとして出されることもあります。卵を溶いたものに出し汁を加え、具を入れて蒸して作ります。具には、鶏肉、かまぼこ、しいたけ、えのき、銀杏、エビなどを入れます。プリンに似てやわらかいので、スプーンを使って食べます (お箸は使いません)。

● だし だし



だし হলো বোনিতো ফ্লেক্স, কেল্ল, শুকনো সার্ডিন এবং শিতাকে মাশরুমের মতো উপাদানগুলিকে ফুটিয়ে তৈরি করা স্যুপ, যা জাপানি খাবারের মশলার ভিত্তি হিসেবে গণ্য হয়। দাশি হলো 煮出し汁 (সিদ্ধ স্যুপ স্টক)-এর একটি সংক্ষিপ্ত রূপ এবং কাঞ্জিতে [出汁 (দাশি)] লেখা হয়। এটিকে [出汁 (দাশি জিরু)] ও বলা যেতে পারে।

রান্না করার সময়, দাশি তৈরির জন্য উপাদানগুলিকে ফুটিয়ে তোলা একটি সময়সাপেক্ষ প্রক্রিয়া, তাই বাড়িতে লোকেরা প্রায়শই [だしの素 (দাশি নো মোটো)] ব্যবহার করে। এই ইনস্ট্যান্ট দাশি গুঁড়ো গরম পানিতে দ্রবীভূত করে তাৎক্ষণিকভাবে ব্যবহার করা যায়।

だしは、鰹節、昆布、煮干し、しいたけなどの食材を煮てその成分が溶け出したスープで、日本料理の味付けの基本です。だしは「煮出し汁」が短くなったことばで、漢字で「出汁」と書きます。「出汁」という言い方をすることもあります。

料理を作る際に、食材を煮てだしを取ることは手間がかかるため、家庭では、粉末状の、お湯に溶かしてすぐに使える「だしの素」を使うことも多くなっています。

● カップ焼きそば インスタント カップ ইয়াকিসোবা

কাপ নুডলসের জন্ম হয় জাপানে ১৯৭১ সালে। এটি যা গরম পানিতে ঢেলে ৩ থেকে ৫ মিনিট অপেক্ষা করার পর খাওয়া যায়। এটি এখন বিশ্বজুড়ে জনপ্রিয়। এছাড়া কাপ রামেন এবং কাপ উদনসহ বিভিন্ন ধরণের পণ্য পাওয়া যায়। কাপ ইয়াকিসোবার বৈশিষ্ট্য হচ্ছে এটি তৈরি করা হয় গরম পানিতে ঢেলে যতক্ষণ না নুডলস নরম হয়ে যায়, তারপর পানি ফেলে দেওয়া হয়। কাপ নুডলস সস্তা, সংরক্ষণ করা যায় এবং এটি জরুরি খাবার হিসেবেও ব্যবহার করা যায়। ফলে এটি একটি উপকারী খাবার হিসেবে পরিচিত।

お湯を注いで 3 ~ 5 分待てば食べられるカップ麺/カップヌードルは、1971 年に日本で生まれ、現在は世界に広まっています。カップラーメン、カップうどんなど、さまざまな商品が出ています。カップ焼きそばは、お湯を注いで麺がやわらかくなったら、お湯を捨てて作るのが特徴です。値段も安く、保存もきくカップ麺は、非常用食糧としても使うことができる、役に立つ食品です。

