



日本人はお寿司が大好きです。寿司屋では日本人でも知らない専門用語がたくさんありますが、日本人で知っている人はとても少ないでしょう。例えば、お刺身を食べる時に出てくる四角くて真ん中に仕切りがある小さな皿は、薬味と醤油を入れるので『薬味醤油皿』といいます。お醤油だけを入れる小さな丸い皿は専門用語で『むらちょこ』と言います。むらさきを入れるおちょこを略しています。むらさきは醤油のことを意味します。

寿司屋でお茶のことを『あがり』と言いますが、『あがり』は食後に飲むお茶を意味します。食事中に飲むお茶のことを『出花』と言います。専門用語を知って寿司屋に行くとよりお寿司を楽しむことができますね。

Nihonjin ga Shiranai Nihongo ② (Sushiya)

Nihonjin wa osushi ga daisuki desu. sushiya de wa Nihonjin de mo shiranai senmon yōgo ga takusan arimasu ga, Nihonjin de shitte iru hito wa totemo sukunai deshō. tatoeba, osashimi wo taberu toki ni dete kuru shikakukute mannaka ni shikiri ga aru chīsa na osara wa, yakumi to shōyu wo ireru node “yakumi shōyu zara” to īmasu. Oshōyu dake wo ireru chīsa na marui osara wa senmon yōgo de “murachoko” to īmasu. murasaki wo ireru ochoko wo ryaku shite imasu. murasaki wa shōyu no koto wo imi shimasu.

sushiya de ocha no koto wo “agari” to īmasu ga, “agari” wa shokugo ni nomu ocha wo imi shimasu. shokuji chū ni nomu ocha no koto wo “debana” to īmasu. senmon yōgo wo shitte sushiya ni iku to yori osushi wo tanoshimu koto ga dekimasu ne.

Japanese Expressions that Even Japanese Don't Know ② (Sushi Restaurants)

Japanese people love sushi. In sushi restaurants, there are many specialized terms that even Japanese people might not be familiar with. For instance, the small square dish with a divider in the middle, which is used for condiments and soy sauce when eating sashimi, is called the “Yakumi Shoyu-zara.” The small round dish used exclusively for soy sauce is a specialized term known as “Murachoko,” which is shortened from “murasaki” (meaning soy sauce).

In a sushi restaurant, the term “agari” refers to post-meal tea. It specifically means the tea consumed after the meal. The tea you drink during the meal is called “debana.” Knowing these specialized terms can enhance your enjoyment of sushi!

日本語	English	ひらがな
日本人が知らない 日本語 2	Japanese Expressions that Even Japanese Don't Know Part 2	にほんじんが知らないにほん ご 2
寿司屋	sushi restaurant(s)	すしや
大好き	love	だいすき
知らない専門用語	jargon that people don't know	知らないせんもんようご
知っている人	people who know	知っているひと
少ない	few	すくない
例えば	for example	たとえば
お刺身	sashimi	おさしみ
食べる時	when eating	たべるとき
出てくる	it comes out	でてくる
四角くて	square and...	しかくくて
真ん中	in the middle	まんなか
仕切	divider	しきり
小さなお皿	a small plate	ちいさなおさら
薬味	condiments	やくみ
醤油	soy sauce	しょうゆ
入れる	put in	いれる
丸い	round	まるい
略しています	shortened to, abbreviated	りやくして います
意味します	meaning	いみ します
お茶	tea	おちや
食後	after a meal	しょくご
飲む	drink	のむ
食事中	during the meal	しょくじちゅう
楽しむことができます	enjoy	たのしむことができます

日本人はお寿司が大好きです。寿司屋では日本人でも知らない専門① _____
がたくさんありますが、日本人で② _____ いる人はとても少ないでしょう。
例えば、お刺身を食べる時に出て③ _____ 四角く④ _____ 真ん中に
仕切りがある小さなお皿は、薬味と醤油を入れるので『薬味醤油皿』といいます。
お醤油だけを入れる小さな丸いお皿は専門用語で『むらちょこ』といいます。むら
さきを入れるおちょこを⑤ _____ います。むらさきは醤油のことを
⑥ _____ します。

寿司屋でお茶のことを『あがり』と言いますが、『あがり』は食⑦ _____
に飲むお茶⑧ _____ 意味します。食事中に飲むお茶のことを『出花』と言
います。専門用語を知って寿司屋に行くと⑨ _____ お寿司を楽しむ
⑩ _____ が出来ますね。

Hint: 知って|後|より|意味|こと|略して|て|を|用語|くる

