

コミュニケーション英語Ⅱ休業中課題② Lesson 1 Part 1

組 番 氏名

〔 A 〕 意味のまとまりを意識しながら読もう。

- 1 ① Japanese cuisine is now widely popular / all over the world. // ② In 2013, / UNESCO added traditional Japanese cuisine, or *washoku*, / to its List of Intangible Cultural Heritage. // ③ Intangible cultural heritage / is not a building or a sculpture. // ④ It is a tradition or a custom / such as a festival or cooking. // ⑤ *Washoku* has joined French cuisine, Mediterranean cuisine, and Mexican cuisine / on UNESCO's list. //
- 2 ⑥ More and more overseas restaurants / serve Japanese cuisine. // ⑦ The number has increased / by three and a half times / in the past ten years. // ⑧ Today, / there are more than 88,000 / in total. // ⑨ You can find them / not only in Asian countries / but also in the USA and Europe. //

〔 B 〕 本文中での意味を調べましょう。

**cuisine** \_\_\_\_\_ **widely** \_\_\_\_\_  
**intangible** \_\_\_\_\_ **cultural** \_\_\_\_\_  
**heritage** \_\_\_\_\_  
 → \*Intangible Cultural Heritage 無形文化遺産  
**sculpture** \_\_\_\_\_  
 tradition \_\_\_\_\_ custom \_\_\_\_\_  
 serve \_\_\_\_\_  
 past \_\_\_\_\_  
 in \*total \_\_\_\_\_  
 \*not only A but also B \_\_\_\_\_  
**Asian** \_\_\_\_\_ **Europe** \_\_\_\_\_

〔 C 〕 a. ( )に入る適当な語を本文から抜き出そう。

1. In 2013, what did UNESCO add *washoku* to?  
 — It added *washoku* to its List of Intangible ( ) ( ).  
 【It=UNESCO】
2. How many overseas Japanese restaurants are there in total now?  
 — There are ( ) ( ) ( ) restaurants.
- b. ( )に適当な日本語を入れよう。

1 (ア )中で人気の日本料理は、2013年に(イ )の無形文化遺産に加えられた。

└───┐  
 └───┘  
 ×建造物や(ウ )など  
 ○祭り、料理などの(エ )や(オ )

\*ほかに無形文化遺産になった料理：(カ )料理、地中海料理、(キ )料理

2 海外で日本料理を提供する店はこの10年で(ク )倍も増え、今日では膨大な数の店がある。また、(ケ )の国々だけでなくアメリカや(コ )にもある。

コミュニケーション英語Ⅱ休業中課題② Lesson 1 Part 2

組 番 氏名

〔 A 〕 意味のまとまりを意識しながら読もう。

- 1 ① What kind of Japanese food / do these overseas restaurants serve? // ② Of course, / some serve *kaiseki*, sushi, or other *washoku* dishes / in the traditional fashion. // ③ In those restaurants, / customers can enjoy their meal / in the same way / as in Japan. //
- 2 ④ Other restaurants, / however, / adapt Japanese food / to local tastes. // ⑤ For example, / sushi is sometimes served / with sabayon sauce / instead of soy sauce. // ⑥ Fresh vegetables, / not raw fish, / are often used / as toppings or fillings. // ⑦ You may know California rolls / with avocado inside, / but some restaurants overseas / even use fruits / such as mango, strawberry, or banana / on sushi. // ⑧ This new sushi was accepted / and is still popular. // ⑨ It was not just a fad. //

〔 B 〕 本文中での意味を調べ, [ ]には品詞を書こう。

- ② of \*course \_\_\_\_\_ **fashion** \_\_\_\_\_
- ③ **customer** \_\_\_\_\_ meal \_\_\_\_\_
- ④ **adapt** \_\_\_\_\_
- ⑤ **sauce** \_\_\_\_\_ **soy** \_\_\_\_\_  
→ \*soy sauce しょうゆ
- ⑥ **topping** \_\_\_\_\_ **filling** \_\_\_\_\_
- ⑦ **strawberry** \_\_\_\_\_
- ⑨ **fad** \_\_\_\_\_

〔 C 〕 a. ( )に入る適当な語を本文から抜き出そう。

What kind of Japanese food do overseas restaurants serve?

- Some restaurants serve Japanese dishes in the ( ) way ( ) in Japan.
- Other restaurants serve Japanese food adapted to ( ) ( ).

b. ( )に適当な日本語を入れよう。

2 種類の海外の日本料理レストラン

1 〈(ア )の(イ )な方法で食事を提供する店〉

日本にいるのと同じように, 客は食事を楽しめる。

2 〈現地の好みに合うように料理を変える店〉

寿司の例

- ①(ウ )の代わりにサバヨンソースを使う。
- ②カリフォルニアロールのように, 具材に生の(エ )ではなく生の(オ )を使う。
- ③具材に(カ )を使うこともある。  
→これらの新しい寿司は今でも(キ ), 一時的な(ク )ではない。

コミュニケーション英語Ⅱ休業中課題② Lesson 1 Part 3

組 番 氏名

〔 A 〕 意味のまとまりを意識しながら読もう。

- 1 ① Some people say / that these localized dishes / are not true Japanese cuisine. // ② However, / it is difficult to say / what “true” Japanese cuisine is. //
- 2 ③ Below are the favorite dishes / of Japanese elementary school children. // ④ Most of them / came flooding into Japan / during or after the Meiji period. // ⑤ They were then adapted to Japanese tastes. // ⑥ *Ramen*, / for example, / came from China, / but Japan created its own soups / with dried sardines or pork bones. // ⑦ Curry came from India, / but today’s “curry rice” / with a thick curry sauce / is Japan’s own style. //
- 3 ⑧ From these examples, / we can say / that creative adaptation of foreign dishes / is also a characteristic of Japanese cuisine. // ⑨ When Japanese dishes are localized overseas, / should we call them false Japanese cuisine / or globalized Japanese cuisine? //

〔 B 〕 本文中での意味を調べ, [ ]には品詞を書こう。

- ① **localize** \_\_\_\_\_
- ③ **elementary** \_\_\_\_\_
- ④ **flood** \_\_\_\_\_ **period** \_\_\_\_\_
- ⑥ dried sardines 煮干し \_\_\_\_\_
- pork** \_\_\_\_\_ **bone** \_\_\_\_\_
- ⑦ **thick** \_\_\_\_\_ **style** \_\_\_\_\_
- ⑧ **creative** \_\_\_\_\_ **adaptation** \_\_\_\_\_
- characteristic** \_\_\_\_\_
- ⑨ **globalize** \_\_\_\_\_

〔 C 〕 a. ( )に入る適当な語を本文から抜き出そう。

1. Explain the favorite dishes of Japanese elementary school children.
- Most of them came to Japan ( ) or after the ( ) ( ).  
【them = the favorite dishes of Japanese elementary school children】
  - They were adapted to ( ) ( ).
2. What is a characteristic of Japanese cuisine?
- It is creative ( ) of ( ) dishes.

b. ( )に適当な日本語を入れ, [ ]内から適当なものを選ぼう。

- 1 地方色を与えられた料理は, (ア )の日本料理ではない, という見方もある。
- 2 日本の(イ )が好きな料理の[ウ ごく一部 / ほとんど ]が, 次のように日本人の好みに変えられた。

料理名	発祥	日本流に変えられた点
ラーメン	(エ )	煮干しや豚骨で独自の(オ )が作られた
(カ )	インド	ソースが[キ さらっと / どろっと ]している

- 3 (ク )ことは, 日本料理の特徴のひとつ。今の海外の日本料理は偽物か, それとも (ケ )日本料理と呼ぶべきか。