

Food & Drink で雑談力 UP!

4月号 調理の方法

ビジネス英語のスキルに加え、社員やビジネスパートナーとの信頼関係構築に欠かせないのが雑談 (small talk)。文字通り、ミーティングのスキマ時間やネットワーキングでの他愛のない話のことです。話題は、意見が対立して気まずい雰囲気にならないものを選ぶのが賢明です。その点、衣食住、なかでも食に絡む話題は誰もが興味を示すので安心ですね。外国人は、どこのレストランの何がおいしいといったことだけでなく、素材、産地、調理方法などにも興味を示します。素材や産地なら名前だけで済みますが、調理方法となるとちょっと複雑ですね。

さて今回は、調理の仕方に関わる英語をクイズに挑戦しながら確認していきましょう。()に当てはまる英語を考えてみてください。

【Quiz 1 焼く】

(1) I love freshly () bread.

オーブンで焼いた出来立てのパンが好きです。

(2) The () juicy turkey tastes great.

この水分たっぷりのオーブンで焼いた七面鳥は美味しいですね。

(3) Would you like this cheese sandwiches ()?

このチーズのサンドイッチを温めましょうか。

(4) () scallops goes well with asparagus.

直火で焼いたホタテ貝はアスパラと合います。

【解答・解説】

欧米ではオーブンは必須アイテムということもあって、英語の焼き方の表現は多様です。

(1) baked パンや cake、biscuits (米 cookies) をオーブンで焼くときは bake。パン屋 (bakery) と覚えておけば大丈夫。

(2) roasted 同じオーブンでも肉・魚・野菜を焼くときは roast (例 roasted salmon/vegetable/carrots)。roast には「煎る」という意味もあります (roasted coffee 焙煎珈琲、roasted peanuts 煎り落花生)。

- (3) toast パンの表面を焦がすように焼くのが toast。トーストしてほしいときは Can I have toasted cheese sandwich? と言えば OK。
- (4) grilled/broiled 直火で焼く（グリルする）ときの言い方で、broil はアメリカ英語。炭火（charcoal fire）で焼くときは chargrilled/barbecued chicken とも言います。

【Quiz 2 煮る・ゆでる】

- (1) You should () the water before drinking it.
水は飲む前に沸騰させたほうがいいですよ。
- (2) I think beef has been () enough.
牛肉は十分とろ火で煮込んだと思います。
- (3) Bring the soup to the boil and let it () for 15 minutes.
スープを沸騰させて、15 分間グツグツ煮ます。

【解答・解説】

- (1) boil （沸騰したお湯で）ゆでる・沸騰させるのが boil。ゆで卵は boiled egg、ゆでたジャガイモなら boiled potato です。
- (2) stewed とろ火で煮込む ビーフシチュー (beef stew) のイメージです。
- (3) simmer 沸騰しないようにグツグツ煮ること。

【Quiz 3 揚げる・炒める・蒸す】

- (1) Would you like some () potatoes as side dish?
付け合わせにフライドポテトはいかがですか。
- (2) Shall we finish off the meal with () rice?
最後は炒飯で締めましょうか。
- (3) I'd rather have () dumplings.
水餃子（蒸した餃子）の方がいいですね。

【解答・解説】

- (1) fried 日本語のフライ同様、fry は「揚げる」。外国の fry は少なめの油を使って揚げる感じ。たっぷり油を使う場合は deep fry。天ぷらを説明するなら battered deep-fried vegetables and fish (batter 衣)。
- (2) fried 炒飯は fried rice。この fry は「炒める」。フライパンは frying pan。「揚げる」と区別するなら stir fry（野菜炒め stir-fried vegetables）。

(3) steamed 蒸したものは全て steamed で OK (肉まん steamed meat bun)。ちなみに焼き餃子の場合は、pan-fried dumplings または fried dumplings.

いかがでしたか。食はとても奥が深いですね。このコラムで食の話題の引き出しを増やしていきましょう。