

## 5月号 味覚

食に絡む話題の2回目は“味”。伝統的な味 (traditional basic tastes) といえば、甘い (sweet)、酸っぱい (sour)、辛い (salty)、苦い (bitter)。そして、5番目の味 (the fifth taste) として認められたのが、うま味 (umami)。日本語のままですが、説明するときには broth-like (肉の煮汁の風味がある) savory (風味がある) といった単語が使われます。

前回同様、クイズに挑戦しながら味に関わる語彙を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 5つの味】

- (1) I'm ( ) for something sweet.  
何か甘いものが無性に食べたい。
- (2) The ( ) sour flavor of pickled plum overwhelms the mouth.  
梅干しの強烈な酸味が口の中に広がっています。
- (3) This wasabi is too ( ) for me.  
このワサビは私にとっては刺激が強すぎますね。
- (4) Bitter ( ) is a source of key nutrients.  
ゴーヤーは主要な栄養素の源です。
- (5) Umami is contained in dashi stock made from ( ① ) or shaved dried ( ② ).  
うまみは昆布やかつお節から作ったダシ汁に含まれています。

### 【解答・解説】

- (1) craving/dying carve は食べ物に限らず強い欲望を示す言葉で「無性に～したい、無性に～がほしい」。be dying for～、want～so badly といった表現もできます。
- (2) intense strong を超えた凝縮した濃さは intense といいます。overwhelm (圧倒する、支配する) を使うと口の中に広がる感じが出ますね。
- (3) sharp 「辛い」は hot または spicy ですが、もっと強烈で鼻にツーンと来るような感じは sharp、sharp-tasting がピッタリ。
- (4) melon/gourd あまり欧米では馴染みがない沖縄のゴーヤーは bitter melon または bitter gourd。gourd はキュウリやズッキーニなどの“瓜”、nutrients は栄養素。

- (5) ①kelp ②bonito stock は肉・魚・野菜を煮出したスープのことで broth と同義。「かつお節」は bonito flakes とも言います。shaved はヒゲソリを連想させますが、削った感じはこう表現します (shaved ice かき氷)。

【Quiz 2 味にまつわるフレーズ】

- (1) It tastes like my mom's ( ).  
これはまさにお袋の味だ。
- (2) This dish brings ( ) the full flavor of the ingredients.  
これは素材の味が最大限活かされていますね。
- (3) Frankly, I can't taste the ( ) between one tofu or the other.  
正直言って、2つの豆腐の味の違いがわからない。
- (4) This tastes ( ). Why don't we put some seasonings?  
味が薄いですね。少し調味料を足しましょうか。
- (5) For foreigners, sushi is probably an ( ) taste.  
外国人にとって、寿司は徐々に好きになっていくものでしょう。
- (6) Can you ( ) the ingredients used in this dish?  
この料理の素材を認識できますか。

【解答・解説】

- (1) cooking my mom's cooking (私の母の料理) という言い回しです。my mother's home cooking とも言います。
- (2) out bring out (引き出す) というフレーズ。ingredients は「(料理の) 素材・材料」。bring out the best of the ingredients とも言います。
- (3) difference taste the difference で「味の違いがわかる」。between one ~ or the other というフレーズも覚えておくと便利です。
- (4) bland 「味が薄い、風味が乏しい」は bland がピッタリです。味が濃い場合は strong を使います (strong coffee 濃いコーヒー)。
- (5) acquired 「徐々にわかっていく味」は acquired taste (acquired 努力して得た)。Sushi is something of an acquired taste.でも OK です。
- (6) recognize 材料を当てる場合に使われるのは recognize です。もちろん guess でもいいのですが、guess には「当てる」ニュアンスがあるので「認識する」に相当する recognize の方がしっくり来ます。

味に絡む単語やフレーズを覚えて、雑談力アップを目指しましょう。