

Happy as a Clam

※タイトルについて、Ctrlキーを押しながらクリックすると別タブで開きます。

<Let's learn!>

- **A, which B**
- **begin to run low**
- **(do)ing …,**

=====

Have you ever eaten clam chowder for school lunch? It is easy to recognize: a white cream stew that has clams in it. But in Japan, clam chowder has many other kinds of ingredients like carrots, corn, onions, potatoes, bacon, and especially pasta. In school lunch, it is not too thick and more like a soup for pasta like fusilli or rotini. But this is very different from the original clam chowder recipe, which is over 300 years old and comes from the northeastern United States of America.

The first people to eat clam chowder were European settlers who lived along the coast in an area called New England. When they first arrived, the settlers only ate the food they brought with them. But as their supplies began to run low, they had to find local food to eat. Living on the coast, they would dig up clams at low tide and use them in a creamy stew called “chowder”. Chowder can be made with other ingredients such as corn or fish. Because clams were the main ingredient, the dish that the settlers made came to be called “clam chowder”.

The original clam chowder recipe is the one that is still popular in New England today. It is simple and hearty. Unlike the kind in school lunch in Japan, it is much more thick and creamy, and there are fewer ingredients. Original New England clam chowder has just clams, potatoes, bacon, milk, cream and butter. It is also popular to use herbs such as thyme and parsley as well as oyster crackers as toppings though.

The traditional way to eat clam chowder is in a sourdough bread bowl. After you eat the chowder, you can also eat the bread. Because you do not need to wash any bowls, cleaning up is easy. Clam chowder can also be eaten with other seafood such as crab cakes or lobster rolls. If you only have eaten clam chowder in school lunch, please try the original-style New England clam chowder!

【日本語訳】

とても幸せ

学校の給食でクラムチャウダーを食べたことがありますか？それは「アサリ入りの白いクリームシチュー」として簡単に認識できます。しかし、日本では、クラムチャウダーにはニンジン、トウモロコシ、タマネギ、ジャガイモ、ベーコン、特にパスタのようなさまざまな具材が入っています。学校給食では、それほど濃くなく、フジッリやロティーニのようなパスタ用のスープのようです。しかし、これは300年以上前にアメリカの北東部で生まれたオリジナルのクラムチャウダーのレシピとは大きく異なります。

クラムチャウダーを最初に食べたのは、ニューイングランドと呼ばれる地域の沿岸に住んでいたヨーロッパからの入植者たちでした。彼らが最初に到着したときは、持ってきた食料だけを食べていました。しかし、蓄えが少なくなるにつれて、現地の食材を見つけて食べなければならなくなりました。海岸に住んでいたため、干潮時にアサリを掘り出し、それらを「チャウダー」と呼ばれるクリームシチューに使いました。チャウダーはトウモロコシや魚など他の食材でも作ることができます。アサリが主な材料だったため、入植者たちが作ったこの料理は「クラムチャウダー」と呼ばれるようになりました。

オリジナルのクラムチャウダーのレシピは、今日でもニューイングランドで人気があります。それはシンプルでボリュームたっぷりです。日本の学校給食のものとは異なり、ずっと濃厚でクリーミーで、材料も少ないです。元々のニューイングランドのクラムチャウダーには、アサリ、ジャガイモ、ベーコン、牛乳、クリーム、バターだけが入っています。ただし、タイムやパセリなどのハーブやオイスタークラッカーをトッピングとして使うことも人気です。

クラムチャウダーを食べる伝統的な方法は、サワードウのブレッドボウルに入れて食べることです。チャウダーを食べた後は、パンも食べることができます。ボウルを洗う必要がないので、片付けも簡単です。クラムチャウダーは、クラブケーキやロブスターロールなどの他のシーフードと一緒に食べることもできます。もし学校給食でしかクラムチャウダーを食べたことがないなら、ぜひオリジナルスタイルのニューイングランドのクラムチャウダーを食べてみてください！

Key Phrases 重要表現

A, which B	A,(それは)B
begin to run low	少なくなり始める
(do)ing …,	…していたため(ので)、

Key Vocabulary 重要単語・熟語

単語	発音記号	品詞	意味
recognize	ˈrɛkəɡnəɪz	動詞	認識する
ingredient	ɪnˈɡrɪːdiənt	名詞	具材、材料
northeastern	ˌnɔːrθiːstən	形容詞	北東部
settler	ˈsetlə	名詞	入植者、移民
supply	ˈsʌplai	名詞	蓄え、供給
coast	kəʊst	名詞	海岸
come to	kʌm tuː		～するようになる
unlike	ʊnˈlaɪk	前置詞	とは異なり

Others その他

単語	発音記号	品詞	意味
clam	klæm	名詞	二枚貝(ハマグリ、アサリなど)
fusilli	fju'sɪli	名詞	フジッリ(螺旋状にねじれた形をしているパスタ)
rotini	rou'ti:ni	名詞	ロティーニ(フジッリよりきつく巻かれた螺旋状のパスタ)
hearty	hɜ:ti	形容詞	たくさんの、ボリュームのある、豊富な