

Pickle Connoisseur

※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!>

- **I would never have guessed**
- **strike up a conversation with**
- **out of curiosity**

=====

One of the most fascinating parts of my time in Japan has been exploring the wide variety of pickles. Each region has its own unique ingredients and methods for making them. For example, in Kyushu, mustard greens are commonly pickled and served with rice, fried rice, or ramen. In Akita, daikon radishes are smoked and then pickled in rice malt, creating a deep, savory flavor.

Of all the pickles I've tried, my favorite is Chinese yam pickled with yuzu. I have only found it sold by specialty companies in Kyoto. It's incredibly refreshing and has a great crunch, with the citrusy taste of yuzu. It is perfect for enjoying after being outside in the summer heat.

A close second is pickled mustard greens. I would never have guessed that the leaves of a mustard plant could be pickled. But they are fantastic with a salty and sharp flavor. It can be paired with many foods such as rice balls, fried rice and tonkotsu ramen.

Pickles have helped me connect with others around me when I go out to eat. Whenever I order them, especially in smaller restaurants, older people often strike up a conversation with me out of curiosity. Local people are very knowledgeable about the foods from the area. Connecting with people over



different local foods has increased my knowledge of the areas that I visit and helped me make new friends.

Pickles are not just delicious—they're also a great way to connect with people and learn more about local culture. Please try them and explore the world of Japanese pickles.

【日本語訳】

漬物(つけもの)鑑定家

日本での時間の中で最も魅力的なことの一つは、幅広い種類の漬物を開拓してみることです。それぞれの地域には、その土地独自の材料や作り方があります。例えば、九州では高菜がよく漬物にされ、ご飯やチャーハン、ラーメンと一緒に出されます。秋田では、大根を燻製にしてから米麴に漬け、深く風味のある味わいを作り出しています。

私が食べてみたすべての漬物の中で、一番のお気に入りには長芋のゆず漬けです。私はそれが京都の専門店ではしか売られているのを見たことがありません。それは信じられないほどさわやかで、シャキシャキとした素晴らしい歯ごたえとゆずの柑橘系の風味があります。夏の暑い日に外出した後、楽しむのにぴったりです。

近差で2番目に好きなのは高菜漬けです。私はからし菜の葉が漬物にできるなんて想像もしませんでした。しかし、それらは塩気と鋭い(ピリッとした)風味があり、絶品です。おにぎりやチャーハン、豚骨ラーメンなど、多くの食べ物と合います。

漬物は、私が外食をする時に周りの人たちとつながる助けになってくれました。私が漬物を注文する時、特に小さなお店では、年配の方たちが好奇心からよく話しかけてくれます。地元の人々は、その地域の食べ物についてとても詳しいです。様々な地元の食べ物を通じて人々とつながることは、私が訪れる地域についての知識を深め、新しい友人を作る助けになりました。

漬物は単においしいだけではありません。人々とながら、地元の文化についてもっと学ぶための素晴らしい方法でもあります。ぜひ漬物を食べて、日本の漬物の世界を探検してみてください。

Key Phrases 重要表現

I would never have guessed	～だとは想像もしなかった、～だなんて思いもしなかった
strike up a conversation with	会話を始める、～に話しかける
out of curiosity	好奇心から、興味本位で

Key Vocabulary 重要単語・熟語

単語	発音記号	品詞	意味
fascinating	fæs.ən.eɪ.tɪŋ	形容詞	魅惑的な、うっとりさせる
region	'ri:.dʒən	名詞	地域、地方、地帯
ingredient	ɪn'gri:.di.ənt	名詞	材料、原料
knowledgeable	'nɑ:.lɪ.dʒə.bəl	形容詞	詳しい、知識のある、よく知っている
explore	ɪk'splɔ:r	動詞	探検する、調査する

Others その他

単語	発音記号	品詞	意味
connoisseur	ˌkɒː.nəˈsɜː	名詞	鑑定家、玄人
mustard greens	ˌmʌs.təd ˈɡriːnz	名詞	からし菜、高菜
rice malt	raɪs mɔːlt	名詞	米麴
savory	ˈseɪ.və.i	形容詞	風味のある、塩味の効いた
Chinese yam pickled with yuzu	ˌtʃaɪˈniːz jæm ˈpɪk.əld wɪð ˈjuː.zuː	名詞	長芋の柚子漬け
crunch	krʌntʃ	名詞	硬いものかみ砕く音や触感、 歯ごたえ
citrusy	ˈsɪt.rə.si	形容詞	柑橘系、シトラス系の