

だい
第 12 か課べんとう
お弁当、おいそうですねにほん た もの た
日本の食べ物を食べたことがありますか? どうでしたか?

Bạn đã từng ăn món Nhật bao giờ chưa? Bạn thấy thế nào?

1. から りょうり
辛そうな料理ですね

Cando 39

た もの み み め かん いんしょう い
食べ物を見て、見た目から感じた印象を言うことができる。
Có thể nhìn món ăn và nói ấn tượng của mình dựa vào hình thức.

1 ことばの準備

Chuẩn bị từ vựng

あじ
【味】あま
a. 甘いから
b. 辛い

c. すっぱい



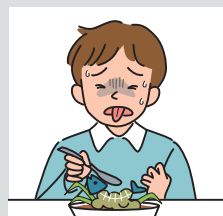
d. しよっぱい

にが
e. 苦いあじ
f. 味がこいあじ
g. 味がうすい

h. おいしい



i. まずい

(1) え み き
絵を見ながら聞きましょう。 12-01

Hãy vừa nghe vừa nhìn tranh.

(2) き い
聞いて言いましょう。 12-01

Hãy nghe và nhắc lại.

(3) き えら
聞いて、a-i から選びましょう。 12-02

Hãy nghe và chọn từ a-i.

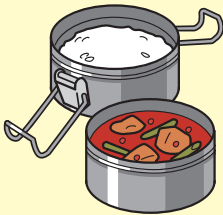
2 かいわ 話を聞きましょう。

Hãy nghe hội thoại.

- ▶ 職場の昼休みに、ほかの人が持って来た食べ物を見て話しています。
 Những người này đang nhìn đồ ăn mà đồng nghiệp mang tới và nói chuyện trong giờ nghỉ trưa.

(1) 味について言うとき、どんなことばを使っていますか。1 の a-i から選びましょう。

Họ sử dụng những từ nào khi nói về hương vị món ăn? Hãy chọn từ a-i ở phần 1.

① お弁当 12-03 	② カレー 12-04 	③ チョコレートバナナ クリームラテ 12-05 	④ みかん 12-06 

(2) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。12-03 ~ 12-06

Hãy xác nhận từ vựng và nghe lại một lần nữa.

庭 12-03 | とれる 12-06


 かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。🔊 12-07
 Hãy nghe và điền từ vào chỗ trống.

A: そのお弁当^{べんとう}、おいし_____ですね。

B: あ、これですか? _____ですよ。

A: それ、辛^{から}_____料理^{りょうり}ですね。

B: 私^{わたし}の国^{くに}のカレーです。あまり_____ですよ。

へー、甘^{あま}_____ですね。

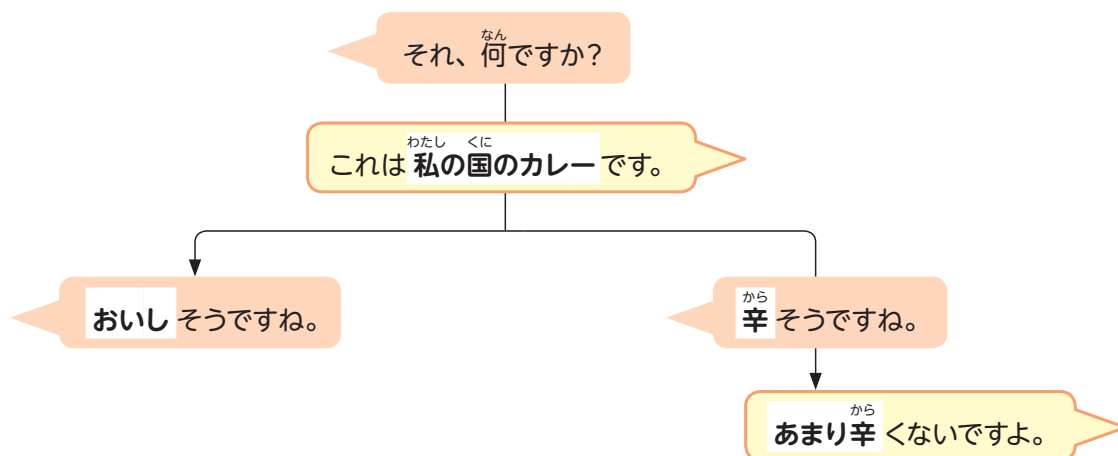
まだ、ちょっとすっぱ_____ですね。

! み め いんしょう い かたち つか
 見た目の印象を言うとき、どんな形を使っていましたか。 ➡ 文法ノート ① ②
 Cấu trúc nào đã được sử dụng để nói về ấn tượng về vẻ bề ngoài?

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、会話^{かいわ}をもういちど聞き^きましょう。🔊 12-03 ~ 🔊 12-06
 Hãy chú ý đến cấu trúc ngữ pháp và nghe lại hội thoại một lần nữa.

3 食べ物^{た もの}の印象^{いんしょう}を話^{はな}しましょう。

Hãy cùng nói chuyện về những ấn tượng về đồ ăn.



(1) 会話^{かいわ}を聞き^きましょう。

12-08

12-09

Hãy nghe hội thoại.

(2) シャドーイング^{シャドーイング}しましょう。

12-08

12-09

Hãy luyện nói đuổi.

(3) 2 の会話^{かいわ}の内容^{ないよう}で、練習^{れんしゅう}しましょう。

Hãy sử dụng nội dung ở phần 2 để luyện tập.

(4) ロールプレイ^{ロールプレイ}をしましょう。

みんなで食^{しょくじ}事をしています。お互^{たが}いの料^{りょうり}理^りについて話^{はな}しましょう。

Hãy luyện tập đóng vai. Các bạn đang dùng bữa. Hãy nói chuyện về món ăn của nhau.



2. あま 甘くておいしいですね

Can-do
40

食べ物^{た もの}をすすめられたとき、食べて感想^{た かんそう}を言うことができる。
Có thể nói cảm tưởng sau khi ăn món ăn được mời.

1 かいわ 会話を聞きましょう。

Hãy nghe hội thoại.

▶ 4人^{よにん ひと}の人が、ほかの人^{ひと}と一しょ^{いっしょ}にご飯^{はん た}を食べています。

4 người sau đang dùng bữa cùng người khác.

(1) ① - ④^{た ひと}を食べた人は、それについてどう言^いっていますか。メモしましょう。

Họ nói gì về các món ①-④ mà họ đã ăn? Hãy ghi chú lại.

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
どう?	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すき焼き なま たまご 生の卵

(2) もういちど聞きましょう。

さらにすすめられたとき、どうしましたか。食^たべるときは○、食^たべないときは×を書きましょう。

Hãy nghe lại một lần nữa. Khi được ai đó mời thêm đồ ăn, họ đã làm gì? Điền ○ nếu họ ăn thêm, × nếu họ không ăn nữa.

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
食 ^た べた?	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し —	すき焼き

(3) ことば^{かくにん}を確認して、もういちど聞きましょう。 12-10 ~ 12-13

Hãy xác nhận từ vựng và nghe lại một lần nữa.

もう1つ^{ひと} thêm 1 chiếc nữa | お腹^{なか}がいっぱい no bụng | どんどん thêm nữa



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。🔊 12-14

Hãy nghe và điền từ vào chỗ trống.

たまごや^{たまごや} _____ おいしいですね。

うめぼ^{うめぼ} _____、ちょっと^{にがて}苦手です。

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べて _____。

^{うめぼ}梅干し、^た食べて _____ ?

_____ どうですか?

_____ ^た食べる?

じゃあ、もう^{ひと}1つ _____。

_____ ですよ。もう^{なか}お腹が _____ ですよ。

! ^{かんそう い}感想を言うとき、どんな^{かたち つか}形を使っていましたか。 ➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ③

Cấu trúc nào đã được sử dụng để trình bày cảm tưởng?

! ^{た もの}食べ物をすすめるとき、どう^い言っていましたか。 ➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ④

Cách nói nào đã được sử dụng khi mời người khác ăn?

! ^うすすめを受けるとき / ^{ことわ}断るとき、どう^い言っていましたか。

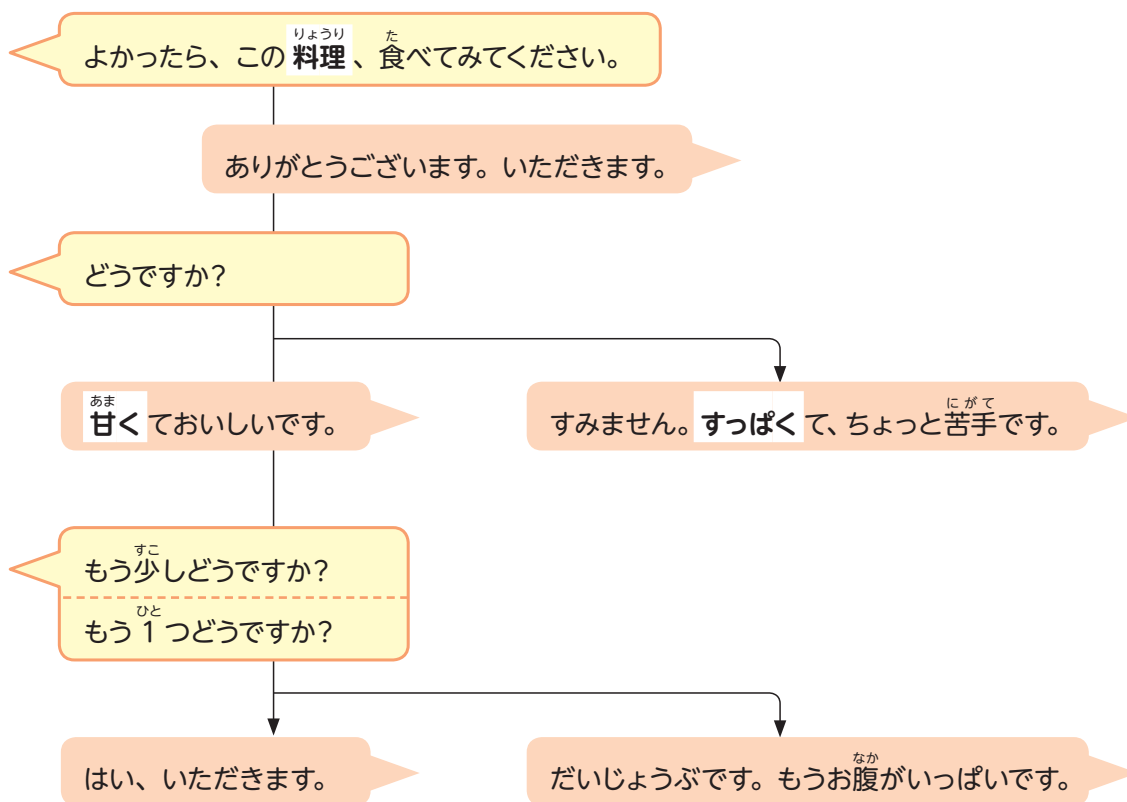
Cách nói nào đã được sử dụng khi đồng ý hoặc từ chối lời mời?

(2) ^{かたち ちゅうもく}形に注目して、^{かいわ}会話をもういちど^き聞きましょう。🔊 12-10 ~ 🔊 12-13

Hãy chú ý đến cấu trúc ngữ pháp và nghe lại hội thoại một lần nữa.

2 食べ物の感想を言いましょう。

Hãy trình bày cảm tưởng về món ăn.



(1) 会話を聞きましょう。

Hãy nghe hội thoại.

(2) シャドーイングしましょう。

Hãy luyện nói đuổi.

(3) ロールプレイをしましょう。

2人でいっしょに食事をしています。1人が食べ物をすすめましょう。もう1人は、食べた感想を言いましょう。食べ物は、お互いが知っているものにしましょう。

Hãy luyện tập đóng vai. 2 bạn đang dùng bữa. 1 người hãy mời người kia món ăn gì đó. Người còn lại hãy phát biểu cảm tưởng sau khi ăn xong. Hãy chọn món ăn mà cả 2 bạn đều biết.



3. たまご りょうり 卵の料理です

Can-do 41

りょうり 料理について、あじ 味や材料などを 質問したり、質問に 答えたりすることができる。
Có thể hỏi, trả lời câu hỏi về vị, nguyên liệu, v.v. của món ăn.

1 かいわ 会話 を 聞き きましょう。

Hãy nghe hội thoại.

もり 森さんとランさんが、わしょく 和食の レストランで しょくじ 食事をしています。

Mori và Lan đang dùng bữa tại một nhà hàng Nhật Bản.



(1) はじめに、み スクリプトを見ないで かいわ 会話 を 聞き しましょう。 12-18

「ちやわん む 茶碗蒸し」は どの りょうり 料理 ですか。 どの あじ 味 ですか。

Trước tiên, hãy nghe hội thoại mà không nhìn lời thoại. 茶碗蒸し là món như thế nào? Nó có hương vị như thế nào?

どの りょうり 料理 ?	() の りょうり 料理 () に 似 ている
どの あじ 味 ?	

(2) スクリプトを見ながら聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」の材料は何ですか。

Hãy nhìn lời thoại và nghe lại một lần nữa. Nguyên liệu của món 茶碗蒸し là gì?

ざいりょう
材料

ラン：これは何ですか？

森：茶碗蒸し。卵の料理です。

プリンに似てますが、甘くなくて、おいしいですよ。

だしを使います。

ラン：だし？

森：えーと、まあ、日本のスープかな。

ラン：へー。中に何が入ってますか？

森：鶏肉とか、エビとか、きのことかが入ってます。

ときどき、銀杏も入れますよ。

ラン：わあ、いいにおい。いただきます。

森：味は、うすくないですか？

ラン：おいしいです。

森：よかった。



プリン bánh flan | スープ xúp | きのこと nấm | 銀杏 bạch quả | 入れる cho vào

いいにおい mùi thơm



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。🔊 12-19
Hãy nghe và điền từ vào chỗ trống.

プリン^にに似てますけど、甘^{あま}_____、おいしいですよ。

とりにく^{とりにく}とか、エビとか、きのこ^{きのこ}とかが_____。

ときどき、銀杏^{ぎんなん}も_____よ。

A: 味^{あじ}は、うす_____?

B: おいしいです。

! あじ せつめい ひょうげん つか
味を説明するとき、どんな表現を使っていましたか。➡ 文法ノート ③
Cách diễn đạt nào được sử dụng khi giải thích về mùi vị?

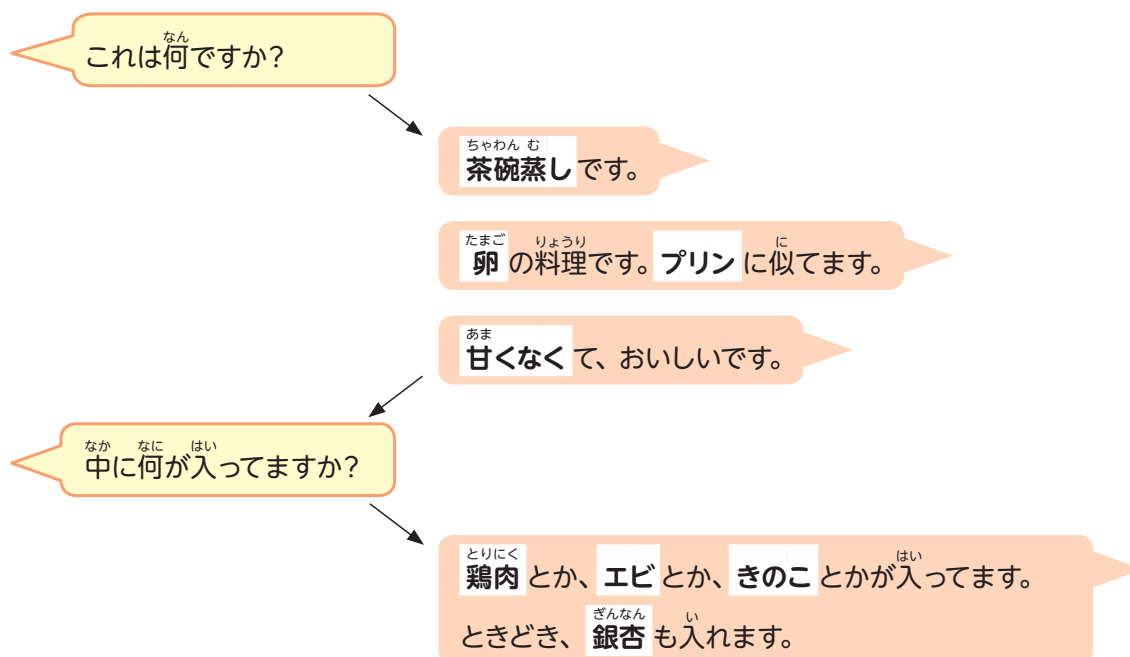
! ざいりょう せつめい い
材料を説明するとき、どう言っていましたか。➡ 文法ノート ⑤
Cách nói nào được sử dụng khi giải thích về nguyên liệu?

! あじ き も しつもん おも
「味は、うすくないですか?」は、どんな気持ちで質問していると思いますか。➡ 文法ノート ⑥
Người nói có cảm xúc gì khi hỏi 味は、うすくないですか?

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、会話^{かいわ}をもういちど聞き^きましょう。🔊 12-18
Hãy chú ý đến cấu trúc ngữ pháp và nghe lại hội thoại một lần nữa.

2 りょうり あじ ざいりょう はな 料理の味や材料について話しましょう。

Hãy nói chuyện về hương vị và nguyên liệu của món ăn.



(1) かいわ き 会話を聞きましょう。🔊 12-20

Hãy nghe hội thoại.

(2) シャドーイングしましょう。🔊 12-20

Hãy luyện nói đuổi.

(3) うえ れい み ちやわん む れい れんしゅう 上の例を見ないで、「茶碗蒸し」の例で練習しましょう。

Hãy luyện tập bằng ví dụ 茶碗蒸し mà không nhìn ví dụ ở trên.

(4) じぶん くに りょうり はな い にほんご しら 自分の国の料理について話しましょう。言いたいことばが日本語でわからないときは、調べましょう。

Hãy nói chuyện về món ăn của đất nước bạn. Tra cứu nếu bạn không biết từ mà mình muốn nói bằng tiếng Nhật.



4. カップ焼きそばの作り方

Can-do 42

インスタント食品などの作り方の説明を読んで、手順を理解することができる。
Có thể đọc nội dung giải thích cách chế biến thực phẩm ăn liền và hiểu các bước.

1 インスタント食品の作り方を読みましょう。

Hãy đọc hướng dẫn cách làm đồ ăn liền.

▶ カップ焼きそばの作り方を読んでいます。

Bạn đang đọc về cách làm mì cốc yakisoba.

(1) 作り方は、どこに書いてありますか。印をつけましょう。

Cách làm được ghi ở đâu? Hãy đánh dấu lại.

王道 ソース焼きそば

調理方法

- ①フタをはがし、ソース、かやく、ふりかけを取り出します。②かやくをめんの上にあけ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをします。③3分待ちます。④湯切り口からお湯をすてます。⑤ソースをかけて、よく混ぜます。⑥ふりかけをかけて、できあがり。

栄養成分表示 1食 (1)

熱量：512kcal
たんぱく質：9.1g
脂質：25.7g
炭水化物：62.5g
食塩相当量：3.7g

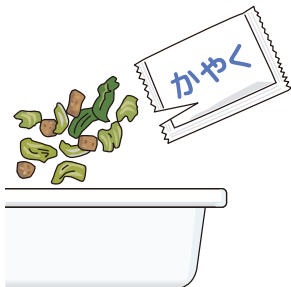
名称：即席カップめん／原材料名／油揚げめん（小麦粉、植物油脂、食塩、しょうりく香辛料）、ソース（糖類、たん白加水分解物、ポークエキス、植物油脂）、かやく（キベツ、味付け鶏ひき肉、ごま、香辛料、アオサ）、ふりかけ（青のり）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、炭酸 Ca、乳化剤、かんすい、香料、酸化



(2) つく かた よ 作り方を読んで、a-h を順番に並べましょう。 じゅんばん なら

Hãy đọc cách làm và sắp xếp a-h theo thứ tự.

a.



b.



c.



d.



e.



f.



g.



h.



1	2	3	4	5	6	7	8



大切なことば

ちょうりほうほう

調理方法 cách chế biến

フタ nắp

と だ 取り出す lấy ra

めん mì

ねっとう nước sôi

そそ

注ぐ rót vào

お湯

nước nóng

す

捨てる bỏ đi / vứt đi

かける

rắc lên

ま

混ぜる trộn

ちょうかい
聴解スクリプト1. 辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね①  12-03A：そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。B：あ、これですか？ おいしいですよ。駅^{えき}前のコンビニ^{まへ}で買^かいました。A：へー。じゃ、今^{こんど}度^か、買^かってみます。②  12-04A：わー、それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね。B：これですか？ 私^{わたし}の国^{くに}のカレーです。あま^{から}り辛^{から}くないですよ。

A：そうなんですか。

③  12-05A：それ、何^{なん}ですか？B：これ？ これは、チョコレートバナ^らクリームラテ。A：へー、あ^{あま}甘^{あま}そうですね。④  12-06A：みかん、1^{ひと}つどう？ うち^{にわ}の庭^{にわ}でとれたのよ。B：じゃあ、いただきます。でも、まだ、ちょっとすっぱ^{すっぱ}そうですね。A：そんなことないわよ。あ^{あま}甘^{あま}いわよ。B：あ、本^{ほん}当^{とう}だ。あ^{あま}甘^{あま}い。

2. ^{あま}甘くておいしいですね①  12-10A：よかったら、この^{たまご}焼き、^た食べてみてください。B：ありがとうございます。……あ、^{あま}甘くておいしいですね。A：もう^{ひと}1つどうですか？B：じゃあ、もう^{ひと}1ついただきます。②  12-11A：お好^{この}み焼^やき、どう？ おいしい？B：はい、おいしいです。^{わたし}私の^{くに}国の^にバインセオに似ています。A：もう^{すこ}少^たし食^たべる？B：あ、だいじょうぶです。もう^{なか}お腹がいっぱいです。③  12-12A：それ、何^{なん}ですか？B：これ？ ^{うめ}梅^ぼ干^たし。食^たべてみる？

A：はい。

B：どう？

A：う、……すみません。すっぱくて、ちょっと^{にがて}苦^て手^てです。

B：あ、そう。

④  12-13A：すき^す焼^き、おいしいですね。B：よかった。ど^たん^たど^たん食^たべてください。

A：はい。

B：^{たまご}卵^{つか}は使^{つか}わないんですか？A：あ、^{なま}生^{たまご}の卵^{たまご}はちょっとだめです。すみません。

かん 漢 じ 字 の こ と ば

1 よ読んで、い意味をかくにん確認しましょう。

Hãy đọc và xác nhận nghĩa của các từ dưới đây.

たまご 卵	卵	卵	あじ 味	味	味
りょうり 料理	料理	料理	あま 甘い	甘い	甘い
ゆ お湯	お湯	お湯	から 辛い	辛い	辛い
ちょうり ほうほう 調理方法	調理方法	調理方法	にがて 苦手(な)	苦手	苦手
すこ 少し	少し	少し			

2 かんじ ちゅうい の漢字に注意して読みましょう。

Hãy chú ý chữ Hán có gạch chân và đọc các câu văn sau.

- ① 調理方法^みはここを見てください。
- ② お湯^いはここまで入れてください。
- ③ この料理^{つか}は、卵^{つか}を使っています。
- ④ 甘い^いものは苦手^{にが}です。
- ⑤ A：味^{あじ}はどうですか？
B：ちょっと辛い^{から}ですね。でも、おいしいです。
- ⑥ お好み^{この}焼き、もう少し^や食べる^た？

3 うえ のことばを、キーボードやスマートフォンで入力しましょう。

Hãy nhập các từ có gạch chân trên đây bằng bàn phím hoặc bằng điện thoại thông minh.

ぶんぽう
文法ノート

①

ナ A-	そうです
イ A-	

そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。
Cơm hộp của bạn trông ngon nhỉ.

- Đây là cách nói thể hiện phán đoán mang tính trực giác từ bề ngoài. Trong bài này, cấu trúc trên được dùng khi đưa ra nhận xét về hương vị món ăn nhìn từ bề ngoài như おいしそう (có vẻ ngon), 辛^{から}そう (có vẻ cay), v.v.. Trong ví dụ dưới đây, người nói thấy quả quýt còn hơi xanh nên nhận xét すっぱ^{すっぱ}そう (có vẻ chua) nhưng họ chưa ăn nên không biết nó có chua thật hay không.
- Nếu là tính từ đuôi イ thì bỏ い, nếu là tính từ đuôi ナ thì bỏ な và thêm ~^{げんき}そうです. Trong bài này chỉ đưa ra ví dụ với tính từ đuôi イ, tuy nhiên cấu trúc này cũng kết hợp với tính từ đuôi ナ như 元気^{げんき}そうです (có vẻ khỏe mạnh), 大変^{たいへん}そうです (có vẻ vất vả), v.v..
- ・ 見た目からの、直感的な判断を表します。この課では、料理や食べ物について、見た目から「おいしそう」「辛そう」など味についてコメントするときに使っています。下の例では、まだ少し青いみかんを見て「すっぱそう」と言っていますが、実際に食べないとすっぱいかどうかはわかりません。
- ・ イ形容詞の場合は「い」をとって、ナ形容詞の場合は「な」をとって「～そうです」に接続します。この課ではイ形容詞に接続する例だけを取り上げますが、「元気そうです」「大変そうです」のようにナ形容詞にも接続します。

【例】 ▶ A: みかん、ちょっとすっぱ^{れい}そうですね。
Quả quýt này trông có vẻ hơi chua nhỉ.
B: そんなことないわよ。甘い^{あま}わよ。
Không phải đâu. Ngọt đấy.

②

ナ A-	そうな N
イ A-	

それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね。
Món đó trông có vẻ cay nhỉ.

- ~^{りょうり}そうです cũng có thể bỏ nghĩa cho danh từ. Khi đó, chúng ta có cấu trúc ~^{りょうり}なN. Cũng có thể nói ^{りょうり}その料理^{から}、辛^{から}そうですね thay cho ^{りょうり}それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね.
- ・ 「～そうです」は、名詞を修飾することもできます。そのときは、「～そうな N」となります。「それ、辛^{から}そう^{りょうり}な料理^{りょうり}ですね。」は、「その料理、辛^{から}そうですね。」と言うこともできます。

【例】 ▶ おい^{れい}そう^{りょうり}なケーキですね。
Chiếc bánh trông ngon nhỉ.

3

イA-くて、～

イA- なくて、～

この^{たまごや}卵焼き、甘くて、おいしいですね。
Món trứng cuộn này ngọt nên ngon nhĩ.

茶碗蒸^{ちやわん む あま}し、甘なくて、おいしいですよ。
Món *chawanmushi* không ngọt đâu nên ngon lắm.

- Trong bài 5, chúng ta đã học cách đưa tính từ đuôi イ về dạng ～くて khi liệt kê từ 2 tính từ trở lên. Ngoài chức năng liệt kê đơn thuần, ～くて còn được dùng khi tính từ phía trước thể hiện lý do cho câu phía sau. Trong ví dụ trên, lý do mà ^{たまごや}卵焼きがおいしい (trứng cuộn ngon) được đưa ra là vì nó ^{あま}甘い (ngọt).
- Dạng phủ định là ～なくて. Trong ví dụ trên, lý do mà ^{ちやわん む あま}茶碗蒸しがおいしい (món *chawanmushi* ngon) được đưa ra là vì nó ^{あま}甘くない (không ngọt).
- 第5課では、2つ以上の形容詞を並べるときに、イ形容詞の場合は「～くて」の形を使うことを勉強しました。「～くて、～」は、単純な並列だけではなく、前の形容詞が、後ろにくる文の理由を表すことができます。ここでは、「卵焼きがおいしい」理由として、「甘い」ことを挙げています。
- 否定の場合は、「～なくて」となります。ここでは、「茶碗蒸しがおいしい」という理由に、「甘くない」ことを挙げています。

[例] ^{れい} ▶ ^{うめ ぼ}梅干しはすっぱくて、^{にがて}苦手です。
Tôi không thích *umeboshi* vì nó chua.

▶ この^{りょうり から}料理は辛なくて、^{こ た}子どもも食べることができます。
Món này không cay nên trẻ con cũng ăn được.

4

V- てみます

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べてみてください。
Nếu thích thì bạn hãy ăn thử miếng trứng cuộn này nhé.

- V-てみます (V-てみる) là cách nói dùng khi thử làm gì đó lần đầu để biết nó là thứ như thế nào. Trong bài này, cấu trúc V-てみてください được dùng để mời đồ ăn.
- Trong bài 10, chúng ta đã học cách nói trình bày mong muốn và trao đổi về việc thử làm gì đó lần đầu bằng cấu trúc V-てみたいんですが…
- Ngoài ra, cũng có những cách nói sử dụng cấu trúc V-てみます như 行ってみませんか? (Bạn có muốn thử đi không?), 行ってみる? (Thử đi nhé?), 行ってみたい (Minh muốn đi thử), 行ってみます (Tôi sẽ đi thử), v.v..
- 「V-てみます (V-てみる)」は、はじめてのことやものについて、どんなものか知るために、試してみるときに使う言い方です。ここでは、「V-てみてください」の形で、食べ物すすめるときに使っています。
- 第10課では、はじめてのことや新しいことを試したいときに、その希望を伝えて相談する言い方「V-てみたいんですが…」を勉強しました。
- ほかに、「V-てみます」を使った表現には、「行ってみませんか?」「行ってみる?」「行ってみたい」「行ってみます」などの言い方があります。

【例】▶ A: 梅干し、食べてみる?
Em ăn thử umeboshi không?

B: はい。いただきます。
Có ạ. Cho em xin ạ.

▶ 今度、おすしを作ってみます。
Lần tới tôi sẽ thử làm món sushi.

5

Tự động từ / Tha động từ 自動詞・他動詞

鶏肉とか、エビとか、きのことかが入ってます。
Món này có thịt gà, tôm, nấm.

ときどき、銀杏も入れますよ。
Thỉnh thoảng tôi cũng cho cả bạch quả vào nữa.

- Động từ trong tiếng Nhật được chia ra thành tự động từ và tha động từ. Tha động từ thể hiện hành động có chủ ý của ai đó như ご飯を食べる (ăn cơm), ドアを閉める (đóng cửa), v.v.. Ngược lại, tự động từ không tập trung vào người đã thực hiện hành động mà tập trung vào sự việc như 雨が降る (trời mưa), ドアが閉まる (cửa đóng), v.v..

- Ví dụ này đưa ra cặp tự động từ và tha động từ. Trong đó, 入る là tự động từ và 入れる là tha động từ.

- Cấu trúc "Thể テ của tự động từ + います" thể hiện trạng thái. ～が入っています được dùng để giải thích một cách khách quan về những nguyên liệu được cho vào món ăn. Ngược lại, ～を入れます thể hiện việc người nói cho nguyên liệu vào một cách có chủ ý.

• 動詞には、自動詞と他動詞の区別があります。他動詞は、「ご飯を食べる」「ドアを閉める」のように、人が意図的にその行為をすることを表します。それに対して、自動詞は、「雨が降る」「ドアが閉まる」のように、だれがその行為をしたかではなく、出来事に焦点を当てて言うときに使います。

• ここでは、自動詞と他動詞が対になっている例を取り上げます。「入る」が自動詞、「入れる」が他動詞です。

• 「自動詞のテ形 + います」は状態を表します。「～が入っています」は、料理にどんな具材が入っているかを客観的に説明するときに使われます。それに対して、「～を入れます」は、そうしようとして入れることを表します。

【例】▶ すき焼きには牛肉、豆腐、ねぎが入っています。
Món sukiyaki có thịt bò, đậu phụ, hành.

ときどき、しいたけを入れます。
Thỉnh thoảng tôi cho nấm hương vào.

▶ A: 肉が焼けましたよ。食べてください。
Thịt nướng xong rồi đấy. Anh ăn đi.

B: いただきます。
Tôi ăn nhé.

A: 次は何を焼きますか?
Nướng món gì tiếp theo ạ?

◆ Tự động từ / Tha động từ 自動詞・他動詞

tự động từ 自動詞	tha động từ 他動詞
はい 入る được cho vào	いれる cho vào
や 焼ける nướng xong	や 焼く nướng
に 煮える ninh xong	に 煮る ninh

Tự động từ có dạng NがV, tha động từ có dạng (người)がNをV.

自動詞は「N が V」、他動詞は「(人)が N を V」になります。

⑥

イ A- くないですか？

あじ

味は、うすくないですか？

Vị không bị nhạt chứ ạ？

- Đây là cách nói dùng để xác nhận xem điều bản thân đang lo lắng có ổn hay không. Trong ví dụ này, cấu trúc trên được dùng khi hỏi về hương vị. Người nói lo rằng người không quen ăn đồ Nhật sẽ cảm thấy mùi vị bị nhạt nên đưa ra câu hỏi như trên.
- Ngoài ra cũng có những cách nói như 難しくないですか？ (Không khó chứ?), 寒くないですか？ (Không lạnh chứ?), v.v..
- 心配なことについて、だいじょうぶかどうかを確認するときの言い方です。ここでは、味について質問するときに使っています。日本料理は、食べ慣れていない人にとっては味がうすいと思われることがあるので、心配して、このように質問しています。
- ほかに、「難しくないですか？」「寒くないですか？」などの言い方があります。

【例】

▶ A：わさび、^{から}辛くないですか？
Wasabi không cay chứ ạ？

B：だいじょうぶです。わさび、^{だい す}大好きですから。
Không sao. Vì tôi rất thích wasabi.

日本の生活
TIPS

● お弁当 Obento

Bạn có thể mua *obento* (cơm hộp) tại những cửa hàng tiện lợi, siêu thị, quán cơm hộp, v.v.. Cũng có những người tự làm *obento* ở nhà và mang đi làm. Những món trong *obento* được ưa chuộng là trứng cuộn, gà rán, thịt bò viên, salad khoai tây, v.v.. *Obento* của Nhật không chỉ coi trọng hương vị mà còn đề cao thẩm mỹ. Vì vậy họ thường cân bằng màu sắc bằng màu đỏ của cà chua, màu vàng của trứng cuộn, màu xanh của rau, màu trắng của cơm, màu đen của rong biển hoặc hạt mè, v.v.. Ngoài ra, người ta cũng bán rất nhiều loại phụ kiện cho *obento* để trang trí cho món ăn thêm dễ thương.



お弁当はコンビニやスーパー、お弁当屋さんなどで買うこともできますし、家で作って会社へ持って行く人もいます。お弁当の人気のおかずは、卵焼き、からあげ、ハンバーグ、ポテトサラダなどです。日本のお弁当は、味だけでなく、見た目も重視することが多く、赤いトマト、黄色い卵焼き、緑の野菜、白いご飯、黒いのりやゴマなどで、色のバランスを考えます。また、おかずをかわいく彩るための「お弁当グッズ」も、たくさんの種類が売られています。



● たまごや 卵焼き Tamago-yaki



Món *tamago-yaki* (trứng cuộn) là món ăn phổ biến ở các gia đình người Nhật, thường xuất hiện trong bữa sáng và cũng hay được cho vào *obento*. Cách làm món này như sau: nếm nếm trứng đã được đánh kĩ với các gia vị như muối, nước tương, *mirin*, đường, *dashi* (nước dùng), v.v.. Tiếp theo, đổ từng chút trứng vào chảo đã láng dầu và rán cuộn tròn lại. Tùy từng gia đình mà cách gia giảm sẽ khác nhau, ở vùng Kanto thường dùng đường để nếm vị ngọt, còn ở Kansai thích nếm không ngọt bằng *dashi* hơn. Ngoài ra, người ta cũng cho thêm những nguyên liệu khác như hành, cải bó xôi, *shirasu* (cá mồi trắng) hay *mentaiko* (trứng cá cay), v.v..

卵焼きは日本人にとって定番の家庭料理です。朝ご飯にもよく出されますし、お弁当にもよく入っています。作り方は、よく溶いた卵に塩やしょうゆ、みりん、砂糖、出し汁などで味をつけてから、油を引いたフライパンに少しずつ卵を流し入れて、丸めるように焼いていきます。味付けは家庭によって違いますが、関東では砂糖を使った甘めの味付けが、関西では出し汁を使った甘くない味付けが好まれるようです。また、中にねぎやほうれん草、しらすや明太子など、いろいろな食材を入れたバリエーションもあります。

● このや お好み焼き Okonomiyaki

Okonomiyaki (bánh xèo kiểu Nhật) gồm phần nhân là bắp cải, thịt, hải sản và phần bột bánh là hỗn hợp pha loãng từ bột mì với nước và được nướng trên vỉ. *Okonomiyaki* theo kiểu Kansai được làm bằng cách trộn chung bột bánh và nhân rồi nướng, còn kiểu Hiroshima thì không trộn lên mà nướng thành từng lớp. Ngoài ra, ở những cửa hàng *okonomiyaki* của Osaka và Hiroshima, nhân viên của cửa hàng sẽ nướng cho khách, còn ở Tokyo thì khách thường sẽ tự nướng.

Không chỉ ăn ở cửa hàng, nhiều người còn tự làm món này tại nhà. Ở cửa hàng tiện lợi cũng có bán sẵn loại *okonomiyaki* đông lạnh, chỉ cần làm nóng bằng lò vi sóng là có thể dễ dàng thưởng thức.



お好み焼きは、小麦粉を水で溶いた生地、キャベツと、肉、魚介類などの具を入れ、鉄板で焼いた料理です。生地と具を混ぜてから焼く関西風と、混ぜないで重ねて焼く広島風があります。また、大阪や広島のお好み焼き屋では、店の人が焼いてくれますが、東京のお好み焼き屋では、客が自席の鉄板で自分で焼いて食べるのが一般的です。

お店で食べるだけでなく、家で作ることもあります。コンビニでは、冷凍のお好み焼きも売られていて、電子レンジを使えば温めるだけで、気軽にお好み焼きを食べることができます。

▶ お好み焼きの作り方 Cách làm món okonomiyaki

1.



Trộn đều bột bánh và nhân trong bát.
ボウルに入った生地と具をよく混ぜる。

2.



Láng dầu khắp mặt vỉ và trải bột bánh lên.
鉄板に油を引き、鉄板の上に生地をのばす。

3.



Sau khi bề mặt bánh cứng lại, dùng xẻng lật mặt dưới lên.
表面が固まってきたら、へらを使って裏返す。

4.



Chờ một lúc rồi lật lại một lần nữa.
しばらく経ったら、もう一度裏返す。

5.



Phết sốt lên.
ソースを塗る。

6.



Rưới mayonnaise, rắc thêm cá bào và rong biển xanh lên bề mặt bánh.
お好みでマヨネーズをかけ、鰹節と青のりを振りかけて、できあがり。

● すき焼き Sukiyaki

Đây là món lẩu gồm thịt bò thái mỏng cùng rau và các nguyên liệu khác, được nêm nếm bằng các gia vị như nước tương và đường. Ngoài thịt bò thì nguyên liệu sẽ khác nhau tùy từng vùng và gia đình, tuy nhiên những thứ thường được sử dụng là cải thảo, thạch konnyaku dạng sợi, đậu phụ, nấm kim châm, hành, v.v.. Món này thường được chấm vào trứng sống khi ăn. Vì sử dụng loại thịt bò cao cấp nên ăn *sukiyaki* ở nhà sẽ tạo cảm giác là một dịp đặc biệt khác với những bữa ăn hằng ngày. Tại các nhà hàng, giá của món *sukiyaki* thường khá đắt nhưng các bạn cũng có thể thưởng thức *sukiyaki* giá rẻ tại các chuỗi cửa hàng cơm bò *gyuudon*.

薄く切った牛肉を、野菜などといっしょに焼き、しょうゆや砂糖で味付けした鍋料理です。牛肉以外の具材には、地域ごと、家庭ごとに違いはありますが、白菜、糸こんにゃく、豆腐、えのき、ねぎなどが使われます。食べるときに、生卵につけて食べるのが一般的です。高級な牛肉を使うことから、一般家庭で食べる場合は、日常的な食事ではなく、「ごちそう」というイメージがあります。レストランで食べるとかなり高い値段になりますが、牛丼のチェーン店など、簡単なすき焼きを安く食べられるところもあります。



● 茶碗蒸し Chawan-mushi

Chawan-mushi (trứng hấp thập cẩm) là món thường xuất hiện trong các set đồ ăn Nhật. Nó cũng thường đi kèm với sushi hay nằm trong thực đơn các món ăn kèm. Món này được làm bằng cách cho *dashi* vào trứng đã đánh kĩ và thêm nhân, sau đó hấp lên. Nhân bao gồm thịt gà, *kamaboko* (chả cá), nấm hương, nấm kim châm, bạch quả, tôm, v.v.. *Chawan-mushi* mềm như bánh flan nên được ăn bằng thìa (không dùng đũa).



茶碗蒸しは、和食のコースなどの一部として、よく出される料理です。すしなどの付け合わせや、サイドメニューとして出されることもあります。卵を溶いたものに出し汁を加え、具を入れて蒸して作ります。具には、鶏肉、かまぼこ、しいたけ、えのき、銀杏、エビなどを入れます。プリンに似てやわらかいので、スプーンを使って食べます（お箸は使いません）。

● だし Dashi



Dashi là một loại nước dùng được ninh từ cá bào, tảo bẹ, cá mòi khô, nấm hương, v.v.. Đây là gia vị cơ bản trong các món ăn Nhật Bản. *Dashi* là từ rút ngắn của 煮出し汁, viết bằng chữ Hán là 出汁. Cũng có lúc được gọi là 出し汁.

Cứ mỗi lần nấu ăn lại ninh nguyên liệu để làm *dashi* thì sẽ tốn rất nhiều thời gian nên các gia đình thường sử dụng *dashi no moto* (cốt *dashi*) dạng bột, chỉ cần hòa vào nước nóng là có thể dùng ngay.

だしは、鰹節、昆布、煮干し、しいたけなどの食材を煮てその成分が溶け出したスープで、日本料理の味付けの基本です。だしは「煮出し汁」が短くなったことばで、漢字で「出汁」と書きます。「出し汁」という言い方をすることもあります。

料理を作る際に、食材を煮てだしを取ることは手間がかかるため、家庭では、粉末状の、お湯に溶かしてすぐに使える「だしの素」を使うことも多くなっています。

● カップ焼きそば Yakisoba ăn liền

Mì cốc ăn liền chỉ cần cho nước nóng vào và chờ 3-5 phút là có thể ăn ngay. Loại thực phẩm này ra đời vào năm 1917 tại Nhật và hiện đã phát triển ra toàn thế giới. Có rất nhiều loại được sản xuất ví dụ như mì ramen hay mì udon ăn liền. Đặc trưng của mì *yakisoba* ăn liền là sau khi đổ nước nóng vào cho sợi mì mềm ra, chúng ta sẽ đổ nước nóng đi. Vì có giá thành rẻ và dễ được lâu nên đây là loại lương thực hữu ích trong những tình huống khẩn cấp.

お湯を注いで3～5分待てば食べられるカップ麺／カップヌードルは、1971年に日本で生まれ、現在は世界に広がっています。カップラーメン、カップうどんなど、さまざまな商品が出ています。カップ焼きそばは、お湯を注いで麺がやわらかくなったら、お湯を捨てて作るのが特徴です。値段も安く、保存もきくカップ麺は、非常用食糧としても使うことができる、役に立つ食品です。

