



# ペチヤクチャ カナダ人

英語指導助手/アシユリー・ペトルツチ

## “Holiday Food in Canada: Christmas”

## 「カナダの祝日の食事:クリスマス編」

While Christmas time involves religious celebrations and gift-giving, one of the most important aspects is the food.

Many families enjoy a large meal, either on December 24th, (Christmas Eve) or December 25th (Christmas Day). For many families, a traditional Christmas meal consists of roast turkey/chicken with cranberry sauce or ham, potatoes (mashed or roasted), vegetables, and pie for dessert. However, the cultural diversity across Canada means that the "traditional" meal varies. For example, my close friend, who is of Polish descent, has their big meal on the 24th, which consists of fish (no meat), red borscht (beet soup), and perogies (dumplings filled with cabbage).

However, since my cultural background is Italian, my family's Christmas meal consists of ravioli - a meat filled pasta. Every year, my father and I make the ravioli, while my mother makes the accompanying tomato sauce.

While I would love to share the ravioli recipe with you, I'm afraid I cannot. It is a family secret you see! However, my mother was more than happy to share her roast chicken and mashed potato recipes. I hope you enjoy!

クリスマスといえば、宗教的なお祝いと贈り物ですが、外せないのがごちそうです。

多くの家庭ではクリスマスイブ（12月24日）かクリスマス（25日）に盛大に食事を楽しみます。伝統的には、ローストターキー（七面鳥）かチキンのクランベリーソース添え、またはハム、そしてマッシュド・ポテトかロースト・ポテト、野菜とデザートのパイです。とはいえ、文化的に多様な国なので「伝統的」と一口にはくれないものがあります。例えば、私の親友はポーランド系で、肉ではなく魚とポルシチ（赤いビーツのスープ）、そしてピローギ（キャベツ入りの団子）をイブに食べます。

わが家はイタリア系なので、ごちそうと言えばラビオリ（肉詰めパスタ）です。毎年父と二人でラビオリを作り、母がそれにトマトソースを作ります。

この作り方を教えたいのはやまやまですが、こればかりは門外不出の秘伝です。

そこで今回は、母がローストチキンとマッシュド・ポテトの作り方を喜んで皆さんにお伝えします。どうぞお試しあれ。（作り方は「おいしい手料理」のコーナーを参照）

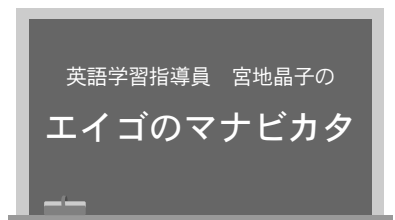
（訳：宮地晶子）

### 【ちょっと豆知識】

クリスマスといえば、欧米では家族や親戚が集まる大切な日。映画ではローストターキーを作ったり、食べるシーンが非常に多いです。このターキーのお腹には、ハーブやパン粉など詰め物をします。この詰め物をスタッフィング(stuffing)といいます。人を意味するスタッフ(staff)とは違い、このスタッフには詰まったという意味があります。

スタッフト・キャベッジと言えば「肉詰めキャベツ」、スタッフト・アニマルズは「ぬいぐるみ」、スタッフト・ノーズは？ これは「鼻詰まり」ということになります。

今回は映画を楽しみながら英語も身に付く、という方法のお話です。今は人気映画の完全シナリオ本が書店やネットで簡単に手に入ります。スクリーンプレーシリーズといいます。初級・中級・上級・最上級とレベル分けしてあり、日本語訳付きです。CDもあり、これなら何度でも聴けます。手順はこうです。①好きな映画を選びます（初級では「バック・トゥ・ザ・フューチャー」、中級では「ミセス・ダウト」がおススメです）②気になるセリフをシナリオでチェックします③これを音読します④シーンに合わせてシャドウイングします（影のようにピタリと後から発音する訓練方



英語学習指導員 宮地晶子の  
エイゴのマナビカタ  
第43回  
映画で英語 英語で映画

法。最終目標は俳優と同時に言い終われるまでスピードを上げることです。一本全部やる必要はないでしょう。いくつかでも徹底的にやれば耳が鍛えられて、他の聞き取りもぐっと伸びます。そこまではちょっと、という人にはDVDがあります。DVDなら、好きな映画を日本語で楽しんだ後、英語字幕に切り替えて、一時停止して書き写すなど自由自在です。さらに経済的なのが中古ビデオです。シナリオがなかったころは、ひたすらビデオを見てメモを取りました。当時は高価でしたが、今では100円からあります。メリットは聞き取りだけにとどまりません。言葉は文化ですから、映画なら他にもいろいろなことが心と体に染み込みます。英語には元気の出る表現が多いです。気にいったセリフはノートに書き溜めましょう。時々取り出して俳優になりきって口にすると力が湧いてきます。楽しんでさらに英語力も伸びる映画―秋の夜長にかがでましょうか。