



## Sushi Around the World Chloe Elizabeth Naylor

What is one food you can find almost everywhere in the world? Sushi. It's a food beloved by many people around the world, but even though it originated here in Japan, it takes on many forms elsewhere. Let's review some popular types of sushi in Japan: sashimi, nigiri, temaki, gunkan, inari, and norimaki. These are all very simple, right? You've most likely eaten every one of those. Fish/meat/vegetable/egg with sushi rice and wasabi (optional). Although sushi is typically very simple, in America they take it to a completely different level. Sushi in America is mainly categorized as futomaki, so they are very big! You may see many sushi rolls with avocado, cream cheese, crab mix, shrimp tempura, and smoked salmon. It is very common to see deep fried futomaki, futomaki with rice on the outside, and futomaki covered in my different kinds of sauces. Back in my hometown of Oklahoma, there is a popular sushi roll called the "Nutty Thai Professor" which has coconut shrimp, cream cheese, crab mix, peanut butter, jalapeno, mango, and avocado rolled in pink soy paper. Very interesting! A popular American sushi roll you might know of is called the California Roll (avocado, cucumber, imitation crab) and the Philly roll (smoked salmon, cream cheese, avocado)! Westerners don't eat raw seafood as much as Japanese people do, so cooked sushi rolls are typically the most popular. Korea also has their own type of sushi called kimbap! Instead of vinegared rice it has sesame oil and rolled with bulgogi, burdock root, egg, spinach, yellow pickled radish, and other vegetables or meats. Korean kimbap is very big like futomaki and comes in many different varieties. Do you want to try American and Korean sushi? It's delicious!

### 世界の寿司 クロイ・ネイラー

世界中、ほとんどどこにでも見られる食べ物と言えば、寿司。日本が発祥とはいえ、世界中で多くの人に愛されて、その形もさまざま。日本で人気の寿司と言えば、握り、手巻き、軍艦、稲荷や海苔巻きなど全部、とてもシンプルです。皆さんおそらくどれも食べたことがあるでしょう。魚、肉、野菜、卵と酢飯、それとお好みでわさび。寿司と言えば、普通はとてもあっさりしていますが、アメリカでは全く違う次元の食べ物になっています。主に太巻きで、とにかく大きい。よくあるのはアボカド、クリームチーズ、カニかま玉、えび天にスモークサーモンが入った太巻き。巻き寿司を油で揚げたり、米を外にしたり、いろんなソースをかけたものもとても多い。私の故郷オクラホマでは、「ナッティ・タイ・プロフェッサー」という寿司ロールが人気。これはココナツ、エビ、カニかま玉、ピーナツバター、ハラペーニョ、マンゴ、ア

ボカドをピンク色のソイペーパー（大豆原料の皮）で巻いたものです。とっても面白いですね。みなさんご存じ人気のアメリカンロールと言えば、カリフォルニア・ロール（アボカド、キュウリ、カニかま）。そして「フィリー・ロール」（スモークサーモン、クリームチーズ、アボカド）！欧米人は、日本人ほど生魚を食べません。ですから、通常は火を通したものが一番人気です。韓国にはキンパという寿司があります。酢飯の代わりにごま油を使い、ブルコギ、ゴボウ、卵、ほうれん草、たくわん、他に野菜や肉が入っています。キンパは太巻きに似てとても大きくて、バリエーションもいろいろ。アメリカや韓国の寿司も食べてみてください。おいしいですよ！

(訳:宮地晶子)

### 【ちょっと豆知識】宮地晶子

She is eating black paper! (黒い紙食べてる人がいる!) とは、昔習った英会話。海苔の黒さはかなり衝撃らしい。しかも英語で seaweed (スイーウィード)。seaは海でweedは雑草。ますますイメージが悪い。海苔おいしいのに残念です。でも裏巻きが流行ったのは他にも理由が。外が米だと調節が楽で誰でもすぐ巻けるし、白ごまをつければ、立派なスシになるから、だそう。



英語教育指導員 宮地晶子の

エイゴノマナビカタ

第173回

## 英語多読

さまざまなことに影響を与える新型コロナウィルス。学校現場も日々諦めることがいっぱいあります。でも1つ良いことがありました。それはCIR（日本語が堪能な国際交流員）のゾエがピンチヒッターで来てくれること。ナタリーが去って新しい英語指導助手が入国できない今、貴重な存在です。小学3年生までは仏語、それ以降は日本語の学校に通った彼女。家では英語で話していたものの、初めて正式に英語を習ったのは、中学1年生のとき。入学した

インターナショナルスクールの先生に「英語が上手で驚かれた」そう。家でお母さんがディクテーション（書き取り）の問題を出してくれていたこともあります。何より英語力の助けになったのは「読書」だといいます。夜もお布団をかぶって内緒で本を読むほどの本好きだった小さなゾエ。ハリー・ポッターは新刊が出るたびにお母さんが読み聞かせしてくれました。私が英語多読の話をする、「楽しんで読むうちに単語や文法は自然に身につく」と、同じ考えの持ち主だとわかりました。「I strongly believe the value of learning languages through reading.」（読書を通して言語を学ぶことの大切さを強く信じてる）と言ってきて、胸が熱くなりました。意気投合して昼休みの英語読み聞かせに協力してくれることになりました。英語多読は伴走者がいないと、続きません。いきなりハリー・ポッターを読むのは危険。簡単すぎるくらいの本から始めて、量をこなすのが得策です。日本語が堪能とはいえ、「漢字に阻まれて読書はあまり」というゾエには、お返しに私が図書館の素晴らしい本をお勧めする約束もしました。