

## えまきずし 絵巻寿司は しあわせのツール



なかや  
中矢ちかこさん

Makizushi (rolled sushi) is Japanese traditional food and has recently become very popular overseas. Ms Nakaya, the chairman of Emakizushi (artistic rolled sushi) Certification Association, opened a workshop in Yokohama in 2009 to teach people how to make emakizushi. She has made over a hundred designs of emakizushi. Check the vocabulary and expressions before reading the article, if you wish.

① むかし、おばあちゃんや、お母さんが、まきずしを、うちで作りました。それは、すごいごちそうでした。でも、<sup>いま</sup>今は、あまり、うちで作りません。でも、また、うちでつくってほしいです。だから、<sup>えまきずし</sup>絵巻寿司のワークショップをやっています。



きれいなまきずしですね。



<sup>えまきずし</sup>はじめての絵巻寿司です。

② これは、コスモスのお花です。<sup>はな</sup>私<sup>わたし</sup>のはじめての<sup>えまきずし</sup>絵巻寿司です。<sup>かぞく</sup>家族のためにつくりました。<sup>かぞく</sup>家族は、みんな「きれい!」「かわいい!」と、<sup>おお</sup>大よろこびでした。つぎに、うさぎをつくりました。そのあと、いろいろなものをつくりました。

③ <sup>いま</sup>今は、お父さんもお母さんも、いそがしいです。だから、<sup>かぞく</sup>家族は、あまり、<sup>はな</sup>話しません。さびしいです。

だから、<sup>いっしゅうかん</sup>一週間に<sup>いちど</sup>一度、<sup>なに</sup>いっしょに何かをつくりませんか。そうすれば、<sup>かぞく</sup>家族は、もっと、なかよくなると思います。<sup>えまきずし</sup>絵巻寿司は、小さい子どもも、

おじいさんも、おばあさんも、たのしむことができます。<sup>えまきずし</sup>絵巻寿司は、<sup>かぞく</sup>家族のしあわせのツールです。



「せかいの子どもたち」

## Vocabulary and expressions

Title		家族のために	for (my) family
えまきずし 絵巻寿司	artistic rolled sushi	大よろこびでした	(they) were very happy
しあわせのツール	tool for happiness	つぎに	next
Paragraph 1		うさぎ	rabbit
むかし	back in the day, long time ago	そのあと	after that
まきずし	rolled sushi	Paragraph 3	
つくりました	made; cooked	いそがしい	busy
すごいごちそう	fantastic treat; great feast	だから	therefore; so
いま 今は	nowadays; recently;	さびしい	lonely; sad
あまり～ません	not so much; not so often	いっしゅうかん いちど 一週間に一度	once a week
また、うちでつくってほしいです	I want (people) to make (sushi) at home again	何か	something
ワークショップ	workshop	そうすれば	if you do so,
やっています	I am doing; I am running (the workshop)	もっと、なかよくなると思います	I think (family members) will become closer; will have a better relationship
Paragraph 2		たのしむことができます	can enjoy
コスモスのお花	cosmos flowers	せかい	world

1. Answer the following questions in Japanese and in English accordingly.

a) むかし、だれが、うちで、まきずしをつくりましたか。

b) Why is Ms Nakaya running emakizushi workshops?

c) What kind of design was Ms Nakaya's first emakizushi? Whom did she make them for?

d) Do you think she was encouraged by their reaction? Why do you think so?

e) Ms Nakaya says: 絵巻寿司は、家族のしあわせのツールです。Why does she think so? Include her concern about the state of families today in your answer.

f) Ms. Nakaya says she hopes family members will enjoy making emakizushi together. In some parts of China, family members make gyoza/pot stickers together. In your country, what kind of food do family members make together?

g) Is there any food in your culture which is similar to emakizushi? How is it similar to emakizushi?

2. Match the Japanese expression with the most appropriate English.

- |   |                                                                  |   |                       |
|---|------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
| A | Makizushi was fantastic treat.                                   | 1 | そうすれば家族は、もつとなかよくなります。 |
| B | My first emakizushi (design) was cosmos (flower).                | 2 | 私の家族は、みんな、大よろこびでした。   |
| C | I made them for my family.                                       | 3 | 家族のために作りました。          |
| D | My family members were all really happy.                         | 4 | 一週間に一度いっしょに何かを作らないか。  |
| E | Nowadays, families don't (have time to) talk to each other much. | 5 | 私のはじめての絵巻寿司はコスモスでした。  |
| F | How about making something together once a week?                 | 6 | 今は、家族は、あまり、話しません。     |
| G | If you do so, families will become closer.                       | 7 | まきずしは、すごいちそうでした。      |

3. Complete the following words in Japanese.

A	Fantastic/great	す		い		
B	Pretty		れ			
C	Cute	か			い	
D	Very happy	大	よ			び
E	Busy			が		
F	Lonely			し	い	



In which occasion would you make this?

4. Let's make <sup>ま</sup>まきずし rolled sushi!

Try making makizushi. You will need ごはん(cooked rice) and のり(nori seaweed) but for the fillings, you can use ingredients available in supermarkets, e.g. cucumber, carrot, celery, green beans, smoked salmon, canned tuna, cheese, egg, cocktail sausages etc. Be careful using knives and peelers.

The following websites will give you some ideas.

- <https://www.kurashiru.com/recipes/7332a774-2735-47dd-b1c8-76960f4d5d08>
- <https://delishkitchen.tv/recipes/173545992967160300>

You can use bread instead of ごはん and のり, and steamed lettuce leaves instead of のり. Be creative!

If you would like a challenge, refer to the following websites.

- <https://www.youtube.com/watch?v=SmlZ9wrzCs>
- <https://cookpad.com/recipe/3629630>

You could take a video of yourself making makizushi while explaining it in Japanese, and send it to your teacher. Or take photos of your makizushi and write a report in Japanese to your teacher.

You could include the following points:

- 1) what kind of ingredients you used (e.g.私はまきずしを作りました。～と、～と、～と、をつかいました。 etc)
- 2) your thoughts after making them (e.g.むずかしかったです。でも、おいしかったです。/これからも、いろいろなまきずしを作りたいです etc)

For online quizzes go to <https://www.studystack.com/picmatch-3220321>