



^{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.

Sha Tiffany, a student of Yokohama National University, interviewed Ms Nakaya. Let's find out the charms of emakizushi. Check the vocabulary and expressions before reading the article, if you wish.

① 太巻きは、むかし、おもてなし料理でした。おばあちゃんやお母さんが作ってくれた太巻きは、最高のごちそうでした。でも今は、うちで作らなくなってしまいました。でも、また、うちで太巻きを作ってほしいと思って、絵巻寿司教室をやっているんです。



きれいな太巻きですね。



② 私が一番はじめに作った絵巻寿司はコスモスのお花でした。家族はみんな「きれい!」「かわいい!」と、大よろこびだったんです。そんなにむずかしくなかったから、次にうさぎを作りました。そして、その後、いろいろなものを作り始めたんです。

家族のために作ったコスモスのお花

③ 最近は、お父さんもお母さんも、仕事がいそがしくて、家族の会話がなくなっています。でも一週間に一度、家族で何かをいっしょに作れば、家族の関係もよくなると思います。絵巻寿司は、小さい子どもから、おじいさんおばあさんまで楽しむことができます。絵巻寿司は、家族のしあわせのツールなんです。

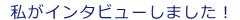


テーマは「せかいの子供たち」



④ 時々、うまくできなくて、作品がへんになってしまいます。 でも、それも楽しいことです。しっぱいした人は、がっかりす るかもしれません。でも、まわりの人をよろこばせて、笑わせ る。それは大成功なんです。 笑顔を作るために作って、食べた

らなくなってしまう。だから、しっぱいはありません。



インタビューをして、絵巻寿司についてだけでなく、家族との関係や、

Vocabulary and expressions

えまきずし 絵巻寿司	artistic rolled sushi	かいわ会話	conversation; communication
しあわせのツール	tool for happiness	なくなっている	disappearing
1)		いちど一度	once
むかし	back in the day, long time ago	何かをいっしょに作れば	if we make something together
^{ふとま} 太巻き	futomaki; thick rolled sushi	かんけい 関係	relationship
りょうり おもてなし料理	food for guests; food for hospitality	よくなる	become better; improve
_{さいこう} 最高のごちそう	the best treat/ feast	楽しむことができます	can enjoy
作らなくなってしまった	(they) had stopped making (sushi)	④ and Tiffany's comment	
また、うちで太巻きを作 ってほしい	I want (them) to make (futomaki) at home again	うまくできなくて	not being able to do well
えまきずしきょうしつ 絵巻寿司教室	emakizushi seminar; workshop	作品がへんになってしまいま す	the product becomes strange/funny
2		しっぱいした人	the person who failed
コスモス	cosmos (flower)	がっかりするかもしれませ ん	may feel disappointed
大よろこびだった	(they) were very happy	まわりの人をよろこばせ て、笑わせる	make people around you happy and laugh
つぎ 次	next	だいせいこう 大成功	big success
うさぎ	rabbit	えがま つく 笑顔を作るために	in order to make (people) smile
作りはじめた	started to make	食べたらなくなってしまう	once you eat them, they are gone
3		だけでなく	not only ~ but
最近	recently	いっしょに作れば	if we make (them) together
		食事ができるかもしれない	may be able to have meals

a)	なとま 太巻きは、むかし、どんな料理でしたか。だれが作りましたか。						
b)	Why is Ms Nakaya running emakizushi workshops?						
c)	中矢さんは一番はじめに、どんな絵巻寿司を作りましたか? だれのために作りましたか。						
d)	How did she get inspired to make more emakizushi?						
e)	Ms Nakaya says: 絵巻寿司は、家族のしあわせのツールだと思う。Identify the reasons why she thinks so. Include her concern about the state of families today in your answer.						
f)	Explain Tiffany's thoughts after the interview.						
g)	Choose the most appropriate title for each paragraph. Write your answers in the table below.						
	パラグラフ1 A. しっぱいはない。みんなでわらって、大成功!						
	パラグラフ2 B. また、うちで太巻きを作ってほしい						
	パラグラフ3 C. 家族でいっしょに作りましょう						
	パラグラフ 4 D. はじめは家族のために作った						
h)	n) Is there any food in your culture which is similar to emakizushi? How is it similar to emakizushi?						
2. Cho	ose the ending for each sentence from below and write the English meaning of the complete sentences.						
i.	むかしおばあちゃんやお母さんが作ってくれた太巻きは、						
ii.							
iii.	^{なかや} つぎ つく えまきずし 中矢さんが次に作った絵巻寿司は、						
iv.	しっぱいした人は、						
٧.	中矢さんにインタビューをした人は、						
(はな						
	コスモスのお花でした。 ティファニーさんです。がっかりするかもしれません。						
	うさぎでした。 最高のごちそうでした。						

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

3. Complete the table as in the example.

You can refer to the article and the vocabulary list if you wish.

Tod carrier to the article and the vocabalary list if you wish.					
	English meaning	Kanji	Reading		
example	cooking	料理	りょうり		
1		最高			
2			きょうしつ いちばん		
3			いちばん		
4		花			
5	family				
6	next				
7		最近			
8		仕事			
9			かいわ		
10	one week				
11		一度			
12		関係			
13	sometimes				
14		大成功			

In which occasion would you make these emakizushi? Write the name of the event in Japanese for each.









4. Creative task

Imagine you attended Ms Nakaya's workshop and made some emakizushi. Unfortunately, your emakizushi didn't turn out very well, nothing like the model that Ms Nakaya provided. Create a dialogue between Ms Nakaya and you, referring to the last paragraph of the article.

5. Let's make 巻きずし rolled sushi!

Try making makizushi. You will need Tith(cooked rice) and Ob(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 $\supset b$, and $\supset b$, and steamed lettuce leaves instead of $\supset b$. Be creative! If you like a challenge, refer to the following websites.

- https://www.youtube.com/watch?v=SmlZ9wrxzCs
- 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:

- 2) your thoughts after making them (e.g.~~をするのがむずかしかったです。でも、~~するのはかんたんでした。/思ったよりおいしかったです。/次は~~をつかって、つくってみたいです。/これからも、いろいろなまきずしをつくりたいです etc)

For online guizzes go to https://www.studystack.com/picmatch-3220363