



# Ready, Set, NihonGO!

## つか べ ん り どんなとき、どう使う、便利フレーズ <3>

### 「～ほど、うれしかったです」

みなさんは、うれしいことがあったとき、何と言いますか。「とてもうれしかったです」や「本当にうれしかったです」などと言うことが多いかと思います。でも、うれしかったときの気持ちをもう少し詳しく表現する言葉があります。例えば…。



**YAMAFUJI Hiroko**  
Nihongo-Pro Teacher

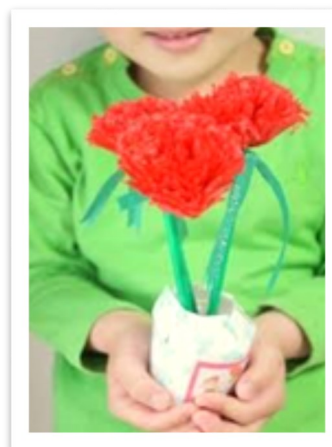
Yamafuji-sensei teaches private lessons at all levels except introductory, including all JLPT levels.

Residing in Tokyo, Yamafuji-sensei enjoys *mikoshi-katsugi*, the tradition of carrying portable shrines during festivals, and has achieved *san-dan* (third grade) in *kendo* (fencing).

Her teaching style uses the direct method, where instruction and explanation are in Japanese as much as possible. Yamafuji-sensei also speaks Chinese.

### なみだ で 「涙が出るほど、うれしかったです」

3年前の母の日。当時5才だった息子が、はじめて一人で花屋へ行って、花を買ってきてくれました。主人の話によると、息子は花屋へ行く前から、何度も花屋で言う言葉を練習していたそうです。しかし、息子を買ってきてくれたのは仏花でした。仏花は、亡くなった人のために墓や仏壇に飾るための花です。普通、仏花は、プレゼントのためには使いません。しかし、私は息子が一人で頑張って買ってきてくれたことが、涙が出るほど、うれしかったです。



(Continued from page 1)

## と あ 「飛び上がるほど、うれしかったです」

がくせいじだい りゅうがくひよう た ひゃくまんえん も なりたこうこう  
学生時代、留学費用のために貯めた100万円を持って成田空港  
しゅっぱつちよくぜん  
へ。しかし、出発直前になって、その100万円を落としてしま  
き くだ けいさつしよ い  
ったことに気づきました。だめもとで、空港の警察署へ行っ  
とど とし  
たところ、なんと100万円が届けられていました。その時は、飛び上がるほど、うれしかったです。私は  
い ふうとう かぞく ゆうじん ひろ  
100万円を入れていた封筒に、家族や友人たちからのメッセージカードも入れていました。拾った  
かた み りゅうがく わ あわ  
方は、それを見て、私がこれから留学に行くことが分かって、慌てて届けてくれたそうです。



き も つた くわ き ひと  
うれしい気持ちを伝えるとき、どれくらいうれしかったかを加えるだけで、聞いている人にも、  
よ つた  
読んでいる人にも、そのうれしさがもっと伝わりやすくなりますよ。

えいやく

## 英訳 ENGLISH TRANSLATION

### Useful Phrases #3: “I was so happy that I ...”

to te mo u re shi ka t ta de su  
What do you say when a happy event has taken place? A lot of people might say, “とてもうれしかったです (I was very happy),” or “本当にうれしかったです (I was really happy).” However, there are other words to use when you want to express happiness a little more precisely. For example...

namida ga de ru ho do u re shi ka t ta de su  
「涙が出るほど、うれしかったです」 (I was so happy I felt like crying)

It was Mother's Day three years ago. My son, who was 5 at the time, went to the flower shop by himself for the first time and bought me flowers. Before going, he practiced the words to use at the flower shop over and over, according to my husband. But what he wound up with was *bukka* (literally, “deceased person's flowers”). *Bukka* are flowers placed on a grave or a *butsudan* (family altar memorializing deceased loved ones); they are not used for gifts. Nonetheless, the fact that my son bought the flowers all by himself made me so happy I felt like crying.

to bi a ga ru ho do u re shi ka t ta de su  
「飛び上がるほど、うれしかったです」 (I wanted to jump for joy)

One time during my school days, I was starting out on a study-abroad program, carrying 1,000,000 yen and headed for Narita Airport. Just before my plane was due to take off, I realized I had lost the money. I went to the airport police—I figured I had nothing to lose—and, what do you know, 1,000,000 yen had been found. I wanted to jump for joy. My friends and family had written notes to me in the envelope with the money. The police said the person who found the envelope saw those notes, realized I was setting off to study abroad, and hurriedly reported the lost money.



When expressing happiness, just by adding how happy you were makes the emotion easier to convey to readers and listeners alike.



つく にほん かていりょうり  
だれでも、どこでも作れる日本の家庭料理 <3>

# ナポリタン

こんかい しょうかい にほんりょうり  
今回、ご紹介する日本料理は「ナポリタン」です。

ひと  
「スパゲッティー・ナポリタン」という人もいます。

これは、世界のいろいろな国で作られるSpaghetti Napoletana、Spaghetti  
alla napoletana（国によって、名前が違います）を参考に、日本で独自  
に生み出された料理です。この「ナポリタン」を簡単に言うと、ケチャップ  
やソーセージで作るトマト味の Pasta です。この説明を聞くと、「ケチャッ  
プで味付けをするなんて信じられない！」と怒ってしまうイタリアの方もい  
らっしゃるかもしれませんが、許してください！日本人にも、「カリフォル  
ニアロールは寿司じゃない！」と思っている人もいます。実は、  
実際、カリフォルニアロールは美味しいですね。これはこれで、いいと  
思っています。私たちにとって、「ナポリタン」は、お母さんがお昼ご飯  
に作ってくれたり、お弁当のおかずに入っていたり、喫茶店で軽食を食べ  
たいと思ったときに食べたりできる、とても気軽に、かつ、懐かしい感じの  
する立派な料理なんです。

シンプルな味付けなので、特に子どもが大好きです。そして、何より「  
特別な材料を使わなくても、世界中のどこでも日本と同じ味のものが作  
れる」ということに私が紹介した理由があるんです。醤油や味噌がなくても  
大丈夫です。

さて、作り方はいたって簡単。なにせ、おなかがぺこぺこの子どものため  
にお母さんが、冷蔵庫の中に残っているものを使って「ささっと」作れる料  
理ですから。Pasta を茹でて、材料と炒めるだけです。



**OKUBO Kazumi**  
Nihongo-Pro Teacher

Kazumi Okubo  
teaches private  
lessons at all levels  
except advanced.

Okubo-sensei is  
originally from  
Japan's [Shizuoka](#)  
[prefecture](#), but she  
and her husband  
now live in Berlin.

She has also taught  
Japanese while  
staying in Russia  
(and speaks  
Russian), making her  
a leading member  
among Nihongo-  
Pro's elite team of  
international  
teachers.

(Continued on page 4)

ざいりょう ににんぶん

## 材料 2人分

スパゲッティー (自分<sup>じぶん</sup>が食べたい<sup>た</sup>量<sup>りょう</sup>)

玉ねぎ (小<sup>しょう</sup> 1個<sup>いっこ</sup>)

ピーマン (1 - 2個)

\*ニンジン、マッシュルームなど冷蔵庫<sup>れいぞうこ</sup>に残<sup>のこ</sup>っている野菜<sup>やさい</sup>で十分<sup>じゅうぶん</sup>です。

ソーセージ (1 - 2本<sup>ほん</sup>)

\*ソーセージでなくても大丈夫<sup>だいじょうぶ</sup>です。例えば、  
チキンのハム、ポークのハム、何でもOK<sup>なん</sup>で  
す。そのときに冷蔵庫<sup>なかに</sup>の中<sup>なか</sup>にあるもの<sup>つか</sup>を使いま  
す。

ケチャップ (適量<sup>てきりょう</sup>)

油 (何<sup>あぶら</sup>の油<sup>なん</sup>でもいいです)

お好み<sup>この</sup>で塩・こしょう<sup>しお</sup>

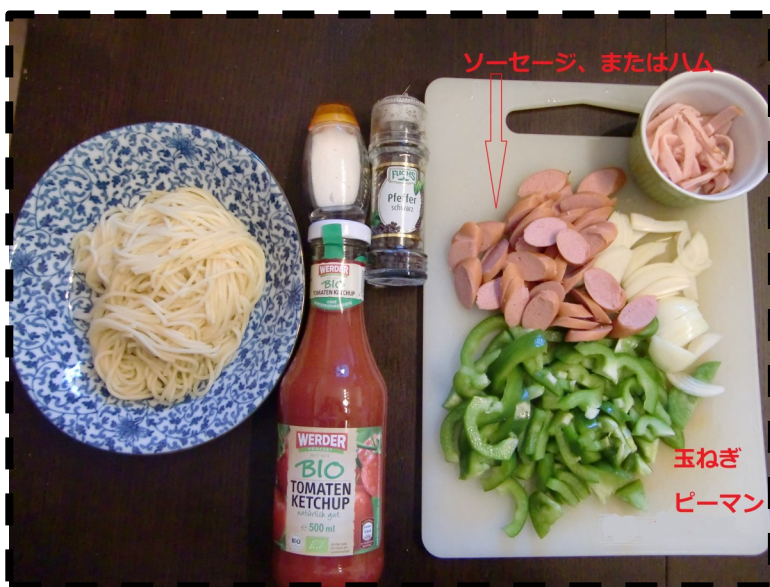


写真1 材料

つく かた

## 作り方

1. スパゲッティーを茹<sup>ゆ</sup>でる
2. スパゲッティーを茹<sup>ゆ</sup>でている間<sup>あいだ</sup>に、野菜<sup>やさい</sup>を写真<sup>し</sup>のように切る
3. フライパンに油<sup>あぶら</sup>をひいて、野菜<sup>やさい</sup>を炒<sup>いた</sup>める
4. 3にケチャップ<sup>くわ</sup>を加<sup>くわ</sup>えて (→写真2)、茹<sup>ゆ</sup>でた麺<sup>めん</sup>を入<sup>い</sup>れ、混<sup>ま</sup>ぜる

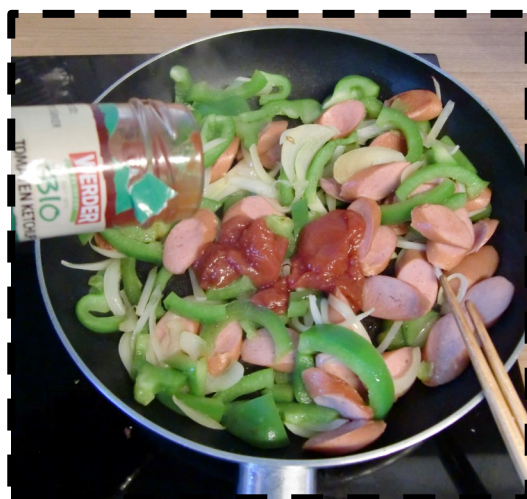


写真2 作り方

できあがり！



(Continued on page 5)

(Continued from page 4)

前のページの写真を撮るために、久しぶりにナポリタンを作ってみました。日本で食べたナポリタンと同じ味で、ほっとした気持ちになりました。ロシア人の夫も、「おいしい」と言って食べていました。ケチャップのパスタであることを後で伝えたら、少し驚いていましたが、「また作って欲しい」と言っていたので、外国の方の口にも合うと思います。私の娘はまだ小さいので、まだナポリタンを食べたことはありませんが、何年かしたら、我が家の定番料理になると思います。

日本人のお友だちや知り合いの方に作ってあげたらきっと喜ばれますね。また、ご家族にはもちろん、ご自分のためにもぜひ作ってみてくださいね！

えいやく

## 英訳 ENGLISH TRANSLATION

### Japanese Cooking Anywhere #3: *Naporitan*

*na po ri ta n*  
ナポリタン is a dish developed in Japan and based on the worldwide favorite, spaghetti with Neapolitan sauce.

Put simply, *naporitan* is a tomato-flavored pasta made with ketchup and frankfurter sausages. Hearing this explanation might anger some Italians—"You can't flavor a dish with ketchup!"—but please bear with me. There are Japanese who think California rolls aren't really sushi, but California rolls do taste good. I don't see anything wrong with it. *Naporitan* is a cherished comfort food for us Japanese, recalling the days when our mothers put it in our bento lunches or when we had a *naporitan* snack at a coffee shop.

*Naporitan* is lightly seasoned, so kids really like it. Above all, the reason I want to introduce it is that, even if you don't use specialty ingredients, *naporitan* is a dish you can make anywhere in the world with the same flavor as in Japan. No *shōyu* (soy sauce) or *miso*—no problem.

Making *naporitan* is really simple. Using leftovers from the refrigerator Mom can whip it up in a flash for the hungry kids: Just boil the pasta and sauté the other ingredients.

#### Ingredients (makes 2 servings)

- Spaghetti (any amount)
- 1 small onion
- 1-2 green peppers (or other vegetables from your refrigerator, such as carrots or mushrooms)
- 1-2 frankfurters (Sliced chicken or pork is fine, too. Any meat will do—just use what you have in the fridge.)

Ketchup (moderate amount to taste)

Oil (any variety)

Salt and pepper to taste

#### Directions

1. Boil the spaghetti.
2. While the spaghetti is boiling, cut the vegetables as shown in the photograph.
3. Add oil to a skillet, and sauté the vegetables.
4. Add ketchup to the skillet (see photograph 2), transfer the cooked pasta to the skillet, and mix.

That's it—bon appétit!

It's been a long time since I made *naporitan*, but I fixed some again in order to take the photographs on the previous page. I was relieved it tasted just like the *naporitan* I had in Japan; even my husband, who is Russian, said it tasted good. He was a little surprised afterward when I mentioned that it's flavored with ketchup, but asked me to make it again. I guess that's proof non-Japanese like it, too. My little girl hasn't tried *naporitan* yet, but in a few years, I figure it's going to be a staple in our house.

I'm sure your Japanese friends will be delighted if you make it for them. And don't forget your family and yourself—please give it a try!