

Ready, Set, NihonGO!

当世流行り言葉〈3〉

知っていますか？

家事ハラ

最近、日本では「〇〇ハラ」という言葉があふれています。例えば、「セクハラ」や「パワハラ」、「マタハラ」などです。「〇〇ハラ」の「ハラ」は、ハラスメントの省略形です。そして、今、その中でも「家事ハラ」という言葉が話題になっています。家事ハラとは、もと「家事労働ハラスメント」の略で、家事労働を行う人に対する嫌がらせという意味でした。

しかし、最近では、あるCMをきっかけにこの本来の意味ではなく、妻が、家事をする夫にダメ出しをすることを「家事ハラ」というようになっています。例えば、夫の食器の洗い方や、洗濯物の干し方などに対して「本当にちゃんと洗ったの？」とか、「あなたの干し方、雑なんだよね。」と、傷つける言葉を言うてしまうことです。

最近、日本でも積極的に子育てや家事を手伝ってくれる男性が増えてきました。ある調査によると、家事を手伝ったことのある夫の7割が、妻からの「家事ハラ」を受けたことがあるそうです。



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.



(Continued from page 1)

私^{わたし}の^{おとと}うち^{いくじ}は^{せっきよくてき}、ラッキーな^{てつだ}ことに^{だんせい}夫^{おとと}はイクメン^{いくじ}（育児^{せっきよくてき}を積極^{てつだ}的に^{だんせい}手^{てつだ}伝^{だんせい}って^{だんせい}く^{だんせい}れる^{だんせい}男^{だんせい}性^{だんせい}）で^{だんせい}、家事^{かじ}も上手^{じょうず}です。だから^{わたし}、もちろ^{かじ}ん私^{わたし}は「家事^{かじ}ハラ」をした^{かじ}ことはあり^{かじ}ませ^{かじ}ん。

しかし^{わたし}、私^{ちち}の父^{しごとひとすじ}は仕事^{かじ}一筋^{ちち}で、家事^{だんせい}をした^{そと}ことのない^{かね}父^{かせ}でした。 「男^{だんせい}性^{そと}は外^{かね}でお金^{かせ}を稼^{かせ}いで、女^{じょせい}性^{いえ}が家^{まも}を守る^{てんけいてき}」という典^{むかし}型的^{にほん}な昔^{だんせい}の日本^{だんせい}の男^{だんせい}性^{だんせい}です。

そんな父^{ちち}も数^{すうねんまえ}年前^{ていねん}に定^{むか}年^{いえ}を迎^{じかん}え、家^ふに在^{りょうり}る時^{きょうみ}間^もが増^{まち}えまし^{まち}た。そして^{りょうり}、料^{きょうみ}理^もに興^も味^{まち}を持^{まち}ち、町^{まち}の料^{りょうり}理^{きょうみ}教^も室^{まち}へ行^{りょうり}き^{きょうみ}はじ^もめまし^{まち}た。ある日^{ある日}、父^{ある日}は習^{ある日}ったばかり^{ある日}の魚^{ある日}料^{ある日}理^{ある日}を母^{ある日}のた^{ある日}めに作^{ある日}ったそう^{ある日}で

す。母^{はは}は父^{ちち}が初^{はは}めて自^{ちち}分^{はは}に料^{ちち}理^{はは}を作^{ちち}ってく^{ちち}れたので^{ちち}、とて^{ちち}も感^{ちち}動^{ちち}しまし^{ちち}た。

楽^{たの}しく食^{しよくじ}事^おを終^{ちち}えて、父^なが慣^てれな^{しよつき}い手^{あら}つきで食^{とき}器^{ちち}を洗^{さかなりょうり}って^{さかなりょうり}いた時^{さかなりょうり}です。父^{さかなりょうり}はス^{さかなりょうり}ポ^{さかなりょうり}ン^{さかなりょうり}ジ^{さかなりょうり}で魚^{さかなりょうり}料^{さかなりょうり}理^{さかなりょうり}に使^{つか}った道^{どうぐ}具^{あら}を洗^{あら}い、そ^{ちち}のま^{ちち}ま^{ちち}ワ^{ちち}イ^{ちち}ン^{ちち}グ^{ちち}ラ^{ちち}ス^{ちち}や^{ちち}コ^{ちち}ー^{ちち}ヒ^{ちち}ー^{ちち}カ^{ちち}ッ^{ちち}プ^{ちち}を洗^{ちち}い^{ちち}まし^{ちち}た。父^{ちち}はス^{ちち}ポ^{ちち}ン^{ちち}ジ^{ちち}をよ^{ちち}く^{ちち}ゆ^{ちち}す^{ちち}い^{ちち}だ^{ちち}り、替^かえ^{あら}た^{あら}り^{あら}し^{あら}ない^{あら}で洗^{あら}ったので^{あら}、ど^{あら}れ^{あら}もか^{あら}な^{あら}り生^{あら}臭^{あら}く^{あら}な^{あら}ってしま^{あら}いまし^{あら}た。それ^{あら}を^{あら}見^{あら}た母^{あら}が、つ^{あら}い「あ^{あら}ーあ^{あら}。また^{あら}私^{あら}の^{あら}仕^{あら}事^{あら}が増^{あら}えち^{あら}や^{あら}った。」と^{あら}言^{あら}ってしま^{あら}ったそう^{あら}です。それ^{あら}を^{あら}聞^{あら}いた父^{あら}は怒^{あら}って、へ^{あら}そ^{あら}を曲^{あら}げ^{あら}てしま^{あら}いまし^{あら}た。それ^{あら}から、父^{あら}はま^{あら}た家^{あら}事^{あら}をし^{あら}な^{あら}く^{あら}な^{あら}ってしま^{あら}ったそう^{あら}です。母^{あら}は私^{あら}に「今^{あら}まで私^{あら}に家^{あら}事^{あら}を任^{あら}せ^{あら}ば^{あら}な^{あら}し^{あら}だ^{あら}ったから、つ^{あら}い言^{あら}っ^{あら}ち^{あら}や^{あら}ったん^{あら}だ^{あら}よ^{あら}ね…」と^{あら}後^{あら}悔^{あら}して^{あら}いまし^{あら}た。

みなさん^{かてい}のご家^{かてい}庭^{かてい}では^{かてい}どう^{かてい}で^{かてい}す^{かてい}か。



ほか その他の ハラスメントのことば

セクハラ・・・セクシャルハラスメントのこと。
パワハラ・・・職場^{しよくば}であるパワーハラスメントのこと。
マタハラ・・・マタニティハラスメントのこと。

Trendy Japanese #3 *Kajihara* Henpecking

Lately, words ending in ^{ha ra}ハラ have been flooding Japan, including words like ^{se ku ha ra}セクハラ, ^{pa wa ha ra}パワハラ, and ^{ma ta ha ra}マタハラ. The ^{ha ra}ハラ part of each word is an abbreviation for ^{ha ra su me n to}ハラスメント (harassment). Another ^{ha ra}ハラ word gaining traction is ^{ka ji ha ra}家事ハラ, a shortening of ^{ka ji rou dou}家事労働 ^{ha ra su me n to}ハラスメント (*lit.*, “housework harassment”) that originally meant harassment of a person who does housework.

However, spurred by a recent commercial, the meaning has shifted. Now, *kajihara* refers to a wife criticizing household chores done by her husband. For instance, seeing how her husband washes dishes, a *kajihara* wife might knock his work with “Did you really get them clean?” Or, if he is hanging laundry to dry, “That is some sloppy hanging,” she might criticize.

In the past few years, more and more Japanese men help proactively with raising kids and doing housework. According to one survey, 70% of men helping with housework had been the victims of *kajihara* from their wives.

Luckily, my husband is an ^{i ku me n i ku ji}イクメン (“育児 man”, or “child-care man”—a man who enthusiastically helps with the kids), and he is good at housework, too. So naturally I never criticize with *kajihara*.

However, my father is a man who has worked his whole life and has never done housework. As Japanese men of that era would traditionally say, “Men earn money in the world; women keep the home.”

After he retired a few years back, my dad spent more time at home. He had an interest in cooking, so he started going to a cooking class in town. One day, he prepared a fish recipe he had just learned for my mother. She was really touched—this was the first time he had cooked for her.

After enjoying the meal together, it was time for my never-before-washed-a-dish dad to wash dishes. He washed the dishes used for the fish entree and then, with sponge in hand, proceeded to wash the wine glasses and coffee cups. He didn’t rinse the sponge first, so the glassware wound up with a fishy odor.

Seeing that, my mother blurted out, “Oh no, that’s more work for me.” That really ticked off my dad, and he hasn’t done any housework (including cooking) since. My mother regrets what she said: “I just let it slip out—until then he had always left the housework to me.”

What about your household—are you a *kajihara* spouse?

^{ha ra}Other ^{ha ra}ハラ (Harassment) Words

^{se ku ha ra}セクハラ Sexual harassment.

^{pa wa ha ra}パワハラ Literally “power harassment,” it refers to bullying in a workplace from a position of power.

^{ma ta ha ra}マタハラ Literally “maternity harassment,” it means discrimination against pregnant women in the workplace.

しらたまだんご

白玉団子

“花より団子”という、ことわざを知っていますか？

花見に行っても、見ていて美しい桜の花より、腹の足しになる
茶店のおいしい団子を喜ぶことから、風流よりも実益、外観よりも
実質を重んじることをたとえたことわざです。

このおいしいものの代表が団子で、昔から日本人に好まれてきました。団子のもちもちした食感は、白玉の原料、もち米によるものです。日本人が正月に食べるおもちも、同じもち米で作られています。アメリカでも、もちアイスクリームが売られていたり、もちアイス”が好き！というスイスの生徒さんもいるので、この食感は世界共通で好まれるものかもしれません。

今回は白玉粉を使った簡単なレシピを紹介します。
白玉粉が手に入らない方はアジア食品のマーケットで売られている [glutinous rice flour](#) を代わりに使ってください。

基本レシピ 白玉団子（白）

＜材料＞

白玉粉・・・150 g

水・・・140 ml

作り方

1. 白玉粉に水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいの柔らかさにこねます。固まってきたら、直径1～2cmのボールの形にします。
2. 沸騰したお湯が入っている鍋に白玉を入れて、浮き上がってきたらさらに1分ゆでます。
3. ゆで上がった白玉を、水が入ったボールに取って冷やします。
4. ざるに入れて水を切り、ソースをかけて食べます。

(Continued on page 5)



ASAI Yukiko

Nihongo-Pro Teacher

Asai-sensei teaches private lessons at all levels except introductory, as well as JLPT N1 and N2 preparation. She uses the direct method of teaching, with instruction and explanation in Japanese as much as possible.

A native of Japan's [Fukushima prefecture](#), Asai-sensei has just relocated from New Jersey to North Carolina—perfect timing for winter weather!

Besides lessons, Asai-sensei leads an active lifestyle, enjoying zumba, pilates, tennis, and snowboarding.



日本には三色団子というものがあります。白・ピンク・緑の3色でとてもきれいです。これを天然の素材を使って作ることができます。

アレンジレシピ ※基本材料に加えますが、量は好みで調節してください

ピンク

いちごピューレの汁・・・小さじ5

みどり
緑

ほうれん草ピューレ・・・小さじ2



ポイント

イチゴはつぶした後の汁を使います。残りの具はソースに使います。ほうれん草はミキサーにかけるか、すり鉢ですります。少し葉っぱの形が見えるくらいがいいです。

白玉自体には味がありませんので、好みのソースをかけて食べます。

たれは、昔からある“みたらし”です。しょう油と砂糖を使うので、甘辛い味です。そして、あんこ。今回はいちごを使ったので、いちごのソースも用意しました。他にも、きな粉と砂糖、はちみつ、メープルシロップなども合うと思います。

●みたらし

みず
水・・・60 ml

しょう油・・・大さじ3

さとう
砂糖・・・大さじ2

かたくりこ
片栗粉・・・小さじ1（小さじ1の水で溶いておく）

つく かた
＜作り方＞

小さな鍋に、しょう油、砂糖を入れる。沸騰するまで中火にかけて、まぜる。

沸騰したら弱火にして、水で溶いた片栗粉を入れる。

再び沸騰したら火を止める。

●いちごミルク ※コンデンスミルクと牛乳の量は好みで調節してください。

しらたま ま のこ ちゅう こぶん
白玉に混ぜたいちごの残り・・・中サイズ5個分くらい

コンデンスミルク・・・大さじ1

ぎゅうにゅう おお
牛乳・・・大さじ2

●あん

かんづめ みず た この やわ
缶詰のあん（水を足して好みの柔らかさにする）

あまから あじ ひさ ふ し ぎ そうい だんご
みたらしの甘辛い味は久しぶりでしたが、不思議なおいしさです。ほうれん草入りの団子は、あんこをかけるとそれだけで日本のよもぎ団子のように見えてしまうから不思議です。いちごミルクは今回初挑戦でしたが、とてもおいしかったです。皆さんも挑戦してみてくださいね。



Japanese Cooking Anywhere #4 *Shiratama Dango* Dumplings

Have you ever heard the Japanese expression, “^{yo ri dan go}花より団子” (lit., “dumplings more than flowers”)?

When we go flower watching, the *sakura* (cherry) blossoms are beautiful, but what brings us more joy is a yummy dumpling that fills our stomach. In other words, it means substance over style, or placing importance on the real essence of something rather than its outward appearance.

To Japanese, a *dango* (dumpling) represents good-tasting food and has been loved for generations. Its chewy texture comes from its primary ingredient, *mochigome* (glutinous rice). The *mochi* dumplings Japanese eat at New Year's are also made from this same rice. Mochi ice cream (a mochi filled with ice cream) is sold in the U.S., and one of my students from Switzerland also says he loves it. Perhaps the mochi mouthfeel is catching on worldwide.

I'd like to share an easy recipe that uses *shiratamako* rice flour. If you can't find shiratamako, please substitute [glutinous rice flour](#), available at Asian groceries.

Basic Recipe for Shiratama Dango (White)**Ingredients**

Shiratamako rice flour (150 g, about 1 cup)
Cold water (140 ml, about 2/3rds cup)

Directions

1. Slowly add water to the flour, making it about as soft as an earlobe. Form the mixture into balls 1 to 2 cm (1/2 to 3/4 inch) in diameter.
2. Bring water to a boil in a pot, and add the rice balls. After they rise to the surface, continue boiling for 1 minute.
3. Transfer the rice balls to a bowl filled with cold water and chill.
4. Drain in a colander, drizzle with sauce, and enjoy.

Another dango variety is called *sanshoku dango* (“three-color dumpling”), a very pretty arrangement of white, pink, and green dumplings. These can be prepared all natural ingredients.

Customized Recipe for Sanshoku Dango

Ingredients (additions to Basic Recipe—vary amounts according to taste)

Pink dango: Juice from crushed strawberries (5 tsp)
Green dango: Pureed spinach (2 tsp)

Key Points

- ◆ Mix in the juice from crushing the strawberries; use the remainder in the sauce (see below).
- ◆ Puree the spinach in a mixer or mortar until the individual leaves are just barely visible.

Shiratama dango have no flavor of their own, so pour on your favorite sauce. A traditional sauce choice is *mitarashi*; a mixture of soy sauce and sugar gives it a salty-sweet taste. Another choice is *anko* (sweetened bean sauce).

Here, I used strawberries in the dango, so I made the sauce from strawberries as well. Other sauces that work well are soybean flour and sugar, honey, or maple syrup.

Mitarashi Sauce**Ingredients**

Water (60 ml, about 1/4th cup)
Soy sauce (3 tbsp)
Sugar (2 tbsp)
Katakuriko potato starch (1 tsp dissolved in 1 tsp water)

Directions

1. Add soy sauce and sugar in a small pan. Stir over medium heat until boiling.
2. Reduce heat to simmer, and add katakuriko dissolved in water.
3. Bring to a boil again, and then remove from heat.

Strawberry Milk

Mix crushed strawberries (about 5 medium—leftovers from the *sanshoku dango* recipe), condensed milk (1 tbsp, or to taste), and milk (2 tbsp, or to taste).

Anko Sauce

Add water to canned *anko* (sweetened beans) to achieve a desired consistency.

When I made *mitarashi*, I hadn't tasted its salty-sweet flavor in quite a while, but found it strangely good-tasting. The spinach dumplings, drizzled with anko sauce, looked just like real Japanese *yomogi dango* (green mochi flavored with mugwort).

This was the first time I tried strawberry milk, but it was tasty, too. Please give it a try!