

資料

ENGLISH NAVIGATOR 2003 #10 (Date:)

Name: _____ Class: 1 - No. _____

Lesson 3 We All Eat Rice



Part 2 (p.30)

【FOCUS OF READING】

1. What do people in Europe think of rice?

【WORDS & PHRASES】

n. : 名詞 v. : 動詞 adj. : 形容詞 adv. : 副詞 conj. : 接続詞 prep. : 前置詞

appear to V	《v.》
() () () ()	《n.》 たくさんの米
think of A not as B but as C	《v.》
representative	()
() ()	《n.》 お米料理
paella	()
Valencia	《n.》 バレンシア
birthplace	()
rice field(s)	《n.》
might may	
overseas	(adv.)

【EXPRESSIONS】

- In Europe, people do not **appear to** eat a lot of rice.
(In Europe, **it appears that** people do not eat a lot of rice.)
(訳)
- This may be because they **think of** rice not **as** the staple food but **as** a vegetable.
(訳)

- In Valencia, the birthplace of paella, there are **so** many rice fields **that** you might ask, "Is this really Europe?"
(訳)

【COMPREHENSION】

In Europe, people do not eat so much rice, because they think of rice as a kind of (1.). However in Spain, the birthplace of *paella*, you will see a lot of (2.) (). Many Japanese say, "We will miss (3.) when we go overseas." But in fact, many people eat (3.) every day in many countries.

PAELLA

【材料】2 ~ 3人分

殻つきエビ6匹 鶏肉(手羽元)6本 あさり12 ~ 18粒 米1合 水カップ2
 タマネギ1/2個 ベーコン2枚 ピーマン2個 レモン1/2個
 グリンピース1/3缶 サフラン 0.2g 赤とうがらし1本 にんにく3片
 塩・コショウ適宜 オリーブ油大さじ

- 鶏元手羽は余分な脂肪・皮をとり、エビは殻をつけたままで背わたをとり、あさは砂ぬきしておく。
- 野菜をきざんでおく。
- サフランはすりつぶし、水を加えておく。
- オリーブ油を入れ、たかのつめとにんにくを炒め取り出す。
- 鶏元手羽、エビを炒め、しっかり塩・コショウして取り出す。
- みじん切りのにんにくとベーコンとたまねぎを炒め、水とあさを加える。
- 塩・コショウで味付けし、サフランを加え、米を振り入れる。
- 鶏元手羽、エビを並べ、ピーマンとグリンピースを散らして、蓋をして炊きあげる。
(底がチリチリというくらいまで) 9) 10分程度蒸した後、レモンのくし切りを添えてテーブルへ。