

リンダさんと

えいごであそぼう報告 15

2019.9.6 (報告 Nancy 中山)



久しぶりの英語で遊ぼう。今日は第一保育期の復習でした。

ぶどう組	習った言葉や補足
挨拶、歌 Mr.monkey	「久しぶり～」を英語にすると Long time no see～ (長い間 見ていない) 直訳にすると おかしいのですが、だいたいのニュアンスは掴めますね。
The skybook II	第一保育期にした内容を一緒に見ながら復習しました。
ぐるぐるチャンツ	Hurry up 急いで!!! Please wait.待って～ Are you ready? 準備できた? Yes, I'm ready! うん! できたよ 子ども達とロールプレイをしました。
ソーセージのうた	10本のソーセージをフライパンで焼いていました。パチンとはじけて 2本ずつ跳んでいきました。最後は0になって「あ～あ」

めろん組	習った言葉や補足
挨拶&歌	Hello song 12345 お天気之歌
はじめてのえいごシリーズ The WIGGLE BOOK	最初から今までの復習をしました。 一緒に踊ったり、遊んだり、歌ったり…。 リンダさんの真似をしながら参加しました。

1ヶ月ぶりにお会いするリンダさん。雰囲気が違うと思ったら、「久しぶりにパーマをかけたわ～」とイメージチェンジして登場しました。子ども達も久しぶりにリンダさんと会って嬉しそう。でも、不安定なお天気のため外で遊ばなくてイライラが募っていたのか、厳しい残暑のせいなのか…なんだがそれぞれしていた子ども達でした。

・ウインナーとソーセージ

ぶどう組でF君が、「リンダさん～あのウインナーの歌して～」とリクエスト。リンダさんは「ああ、あのソーセージのね!」と。ウインナーとソーセージ。今まで気にも留めていませんでしたが、ウインナーとソーセージの違いって何なんでしょう?

Weiboで調べると、ウインナーソーセージはVienna sausageと言うそうで、アメリカでは缶詰なのだから。その他wienerとも言うそうですが、一般的にはSausageで通じるそうです。

そもそも、「ソーセージ」とは、「腸詰め」のことで、塩漬けされた肉を挽き、これを香辛料で味付けして腸につめ、乾燥や燻製することによって作られます。ソーセージの語源は諸説ありますが、salsua(ラテン語で「塩漬けされた」の意味)という説が有力なようです。ウインナーはその中の一部、つまり「ウィーン風」という意味になるそうです。羊の腸が使用され、太さが20ミリ未満のものをいいます。またフランクフルトには豚の腸が使用されていて20ミリから36ミリのものを指します。さらに牛の腸に至っては、36ミリ以上の太さでポロニアソーセージと呼びます。(「へえ～」勉強になりました。)

ちなみに赤いタコさんウインナーや魚肉ソーセージは日本が発祥だそうです。赤い色は、昔材料にいい素材を使えなかったので発色の悪さを隠すために赤く着色していたとのこと。(どうりで子どもの頃母が食べさせてくれなかった筈ですね。(昔の話ですが…。)) 魚肉ソーセージは大正時代に地方の水産試験場で試作されたのが始まりと言われています。昭和30年代、コロッケ5円の時代に魚肉ソーセージは130gで130円だったそう。非常に高価な御馳走だったようです。これまた余談ですが、木村カエラは魚肉ソーセージのフィルムを歯で剥がすのが得意だそうです。しかしHey Hey Heyで速むき大会をしたらジェジュンにあっさり負けてしまいました。子どもの頃からよく食べていたそうで。韓国でも魚肉ソーセージは一般的。ブデチゲ→「部隊(軍隊)鍋」(インスタントラーメンの入った鍋)には魚肉ソーセージが入っています。そして辛うまっ!!