

N1 第6课 名匠谈蒲烧2 (课文)

江戸前^{えどまえ}はうなぎ^{うなぎ}にあり

「蒲焼^{かばや}きは美^{うつく}しく焼^やき上^あげること^{たいせつ}が大切^{たいせつ}です。うなぎ^{うなぎ}はもちろ^ん、串一本^{くしいっぽん}たりとも決^{けつ}して焦^こがしてはなりません。美^{うつく}しさ^{うつく}がおいしさ^{うつく}につながる^のです」

こちらの蒲焼^{かばや}きは、焦^こげ目^めひとつな^く、つやつやとし^てて、程^{ほど}よい黄^こ金^{がねいろ}色^{いろ}。ふわっ^{やわ}と柔^{やわ}らかく、

うまみ^{うまみ}を存^{ぞんぶん}分^たに^た湛^たえている。

(『《旅したいおいしい浮世絵》』NHK 出版による)

江戸海味^{えどかい}はうなぎ^{うなぎ}

“蒲烧最重要的是烤得很美。不仅是鳗鱼，即便是一根芋子也绝不能烤糊了。外观的美丽直接影响到美味”。

这些蒲烧没有一点烤焦的痕迹，很有光泽，还有恰到好处的黄金色。外观松软，充满美味。