

N1 第3课 名匠谈蒲烧1 (课文)

江戸前はうなぎにあり

はちじゅうはっさい げんえき しょくにん かねもとけん じろう え ど じ だい つづ しにせ とうしゅ
88歳にして現役のうなぎ職人・金本兼次郎さん。江戸時代から続く老舗の当主です。

れんめん つづ わざ しょくにん こころ い き い
連綿と続けられてきた技は、職人の心意気のなかで生きていました。

ぺろり たい きやく え がお しょくにん さいこう ほう び はちじゅうはっさい いま わざ
ペロリと平らげた客の笑顔は、職人にとって最高の褒美だろう。88歳になった今も技を

たか かい わ て も さく
高めるべく、客との会話から手がかりを模索している。

(『《旅したいおいしい浮世絵》』NHK 出版による)

江戸海味は鰻魚

88 岁还活跃在第一线的鰻鱼工匠・金本兼次郎，是从江戸时代传承至今的老字号的现任主人。连绵不断地传承至今的技术一直活在工匠的气质当中。

一口气吃完鰻鱼的顾客的笑脸是对工匠的最高赞赏。88 岁高龄的金本兼次郎仍有着提高技能的强烈愿望，他在同顾客的会话当中寻找着线索。