

N1 第3课 名匠谈蒲烧1(课文)

えどまえ
江戸前はうなぎにあり

8 8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
連綿と続けられてきた技は、職人の心意気のなかに生きていました。

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。8 8歳になった今も技を

たか
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)

江戸海味是鳗鱼

88岁还活跃在第一线的鳗鱼工匠·金本兼次郎，是从江户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。

一口气吃完鳗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。