

全国通訳案内士試験 第2次口述試験

2022 年度〈プレゼン〉問題回答例

(14:00 以降に実施された 18 題)

(14:00～15:00)

床の間
中華街
恵方巻
白河の関
たい焼き
グランピング

(15:30～16:30)

杉玉
小笠原諸島
セルフレジ
借景
竿燈祭り
赤飯

(16:30～17:30)

麴
山寺
1人カラオケ
大安吉日
うどん
豊洲市場

(※) 英文の最後の数字は、単語の個数を示します。
音読する場合、約 150 語が約 2 分になります。

●床の間(14:00~15:00)

床の間は和室に作られたアルコーブのことで、美術的鑑賞の対象となるものが飾られます。床の間は座敷という日本式の応接室や、茶室など茶道のための部屋などに見られます。床の間には掛け軸がかけられ、花が飾られます。

床の間は室町時代の書院造に端を発します。書院造は、床の間、ふすま、障子、畳で覆われた床が特徴で、今日の日本の伝統的日本家屋の基本となっています。

日本では、宴会のときによく「上座・下座」と言って席を決めますが、床の間に近いほうが上座で、名誉ある席になります。逆に入り口の近くの下座の席に座った人は、様々な雑用をすることになります。

Tokonoma is an alcove in a Japanese-style room where objects of artistic appreciation are displayed. Tokonoma can be found in Japanese-style drawing rooms called zashiki, chashitsu, also known as tea ceremony rooms.

In an alcove, hanging scrolls are hung and flowers are displayed.

The alcove originated in the Muromachi period from 14th to 16th century Japan, when the Shoin style was first used. The Shoin-zukuri style is characterized by a floor covered with an alcove, fusuma, or sliding doors, shoji screens, and tatami mats, and is the basis of today's traditional Japanese houses.

In Japan, people often sit at banquets in "kamiza, meaning the upper seat" or "shimoza, meaning the lower seat" seating arrangements, with the seat closest to the tokonoma being the upper seat, and the seat of honor.

On the other hand, those seated in the lower section near the entrance are expected to perform various chores. (151)

●中華街(14:00~15:00)

中華街は英語で中国の町といいます。

中華街は、中華民族が集まるエリアで、中国の外の国や地域で見られます。中華街は観光名所としても知られています。

日本で有名な中華街は横浜中華街、神戸の南京町、長崎新地中華街の3つです。

中華街は中国料理のレストランが多く、本格的な中華料理を楽しむことができます。さまざまな地域の料理が提供されます。中華街は美味しい食事の目的地として人気があります。また、日本文化と中国文化が融合した料理も食べられます。長崎では長崎ちゃんぽんや皿うどんなどです。長崎は17世紀から19世紀半ばまで続いた鎖国時代に、国内で唯一開かれた港でした。

中華街には、伝統的な中国製品や土産物、アート、アンティーク、ジュエリー、衣料品などを扱うショップが多くあり、独自の品揃えを提供しています。

中華街では、伝統的な中国の祭りや文化イベントが開催されることがあり、これらのイベントは地元文化を紹介し、観光客を楽しませています。

Cyukagai is Chinatown in English.

Chinatown is an area where ethnic Chinese gather and is found outside of China. Chinatown is also known as a tourist attraction.

The three most famous Chinatowns in Japan are Yokohama Chinatown, Nankinmachi in Kobe, and Nagasaki Shinchin Chinatown.

Chinatown is home to many Chinese restaurants where visitors can enjoy authentic Chinese cuisine. A variety of regional food are offered. Chinatown is a popular destination for a good meal. Visitors can also enjoy a fusion of Japanese and Chinese cultures. In Nagasaki, these include Nagasaki chanpon and Sara udon. Nagasaki was the only port in Japan to be opened during the period of national isolation that lasted from the 17th to the mid-19th century.

Chinatown offers a unique assortment of stores selling traditional Chinese goods, souvenirs, art, antiques, jewelry, clothing, and much more. Chinatown sometimes hosts traditional Chinese festivals and cultural events, which showcase local culture and entertain visitors. (154)

●恵方巻(14:00～15:00)

恵方巻は、日本の節分に関連した料理で、吉方位に向かって食べることで幸運を招くと信じられています。吉方位は、年ごとに異なります。

恵方巻は、太巻き寿司より太く短く、海苔で巻かれた巻き寿司です。恵方巻に使われる具材は様々で、一般的には酢飯、カンピョウ、しいたけ、卵焼き、うなぎなどが使われます。

恵方巻は大阪で始まり、1990年代にコンビニエンスストアのプロモーションにより日本中に広まりました。

恵方巻を食べるときには無言で、恵方巻を切らずに一気に全部食べてしまうことが必要です。そうしないと運が逃げてしまうのです。

多くの人々が、節分の日に恵方巻を楽しむために寿司店やスーパーマーケット、もちろんコンビニエンスストアで購入します。最近では廃棄される恵方巻の量が多くなり注文制になっている店が多くなりました。

Ehoumaki literary means “blessed direction roll”.

Ehoumaki is a dish associated with Setsubun in Japan, and is believed to bring good luck when eaten toward the auspicious direction. The lucky direction varies from year to year.

Ehoumaki is a thicker and shorter sushi roll than futomakizushi, or ordinary fat sushi roll, and is also rolled in nori seaweed. The ingredients used for ehoumaki vary, and generally include vinegared rice, kampyo, shiitake mushrooms, egg omelet, and eel.

Ehoumaki started in Osaka and spread throughout Japan in the 1990s thanks to promotions by convenience stores.

When eating ehoumaki, one must be silent and eat the whole ehoumaki at once without cutting it. Otherwise, your luck will escape.

Many people purchase ehoumaki at sushi restaurants, supermarkets, and of course convenience stores to enjoy them on Setsubun day.

Recently, many shops have started to take order of them due to the large amount of discarded ehoumaki. (152)

●白河の関(14:00~15:00)

白河の関は奈良時代から平安時代頃に機能していた国境の関で、当時は人や物資の往来を取りしめる機能を果たしていたと考えられています。都のある京都から見ると白河の関を超えると東北に入ることになります。白河の関は、都の文化人たちの憧れの地となり、"歌枕"として知られるようになりました。"歌枕"とは、和歌に引証される地名のことです。この地を訪れた代表的な歌人・俳人は、能因や西行、松尾芭蕉など、みな時代を代表する文化人たちです。

東北の人々の 100 年来の悲願は、「全国高校野球の優勝旗を白河の関を超えて故郷へ持ち帰る」でした。この夢は、2022 年の夏、東北地方の宮城県の仙台育英高校が優勝したことにより、実現しました。

Shirakawa-no-seki was a border crossing point that functioned from the Nara to Heian periods, and is thought to have served the function of regulating the flow of people and goods at that time. From Kyoto, the capital of Japan, crossing the Shirakawa-no-Seki was the entry into the Tohoku region. Shirakawa-no-seki became a favorite destination for the cultural figures of the capital, and became known as "Utamakura". "Utamakura" is a place name which is quoted in waka poetry. Representative poets and haiku poets who visited the area include Noin, Saigyō, Matsuo Bashō, and others, all of whom were leading cultural figures of their times.

For 100 years, the people of Tohoku have longed to "bring the national high school baseball championship banner back to their hometowns beyond the Shirakawa-no-Seki. This dream was realized in the summer of 2022, when Sendai Ikuei High School from Miyagi Prefecture in the Tohoku region won the championship. (152)

●たい焼き(14:00~15:00)

たい焼きは、日本の伝統的な焼き菓子で、一般的に魚の形をしています。たい焼きの名前は、日本語で「鯛」は「魚」を指し、「焼き」は「焼く」を指します。その名前通り、たい焼きは魚の形をした焼き菓子です。

たい焼きは、薄いパンケーキ生地を使って作られ、通常、あんこ(あんこは甘い餡子で、主にあずきをベースにしたものです)や他の具材で中身を詰めます。たい焼きの生地は、薄くてサクサクとした食感を持ち、中の具材は甘くてほっこりとした味わいがあります。具体的な具材や味付けは多様で、あんこ以外にも、チョコレート、チーズ、さらにはカスタードなど、さまざまなバリエーションがあります。

たい焼きは、屋台やカフェ、スーパーマーケットなどで広く販売されており、日本国内で非常に人気のある軽食やスイーツのひとつです。その特徴的な魚の形と美味しい中身は、多くの人々に楽しまれています。また、たい焼きの形状は、鯛の形以外にも、他の動物やキャラクターの形を模倣することもあり、季節やイベントに合わせたバージョンも販売されています。

Taiyaki is a traditional Japanese baked snack that is typically shaped like a fish. The name "taiyaki" comes from the Japanese words "tai", or sea bream which is "fish," and "yaki" means "baked" or "grilled." True to its name, taiyaki is a fish-shaped baked good.

Taiyaki is made using a thin pancake-like batter and is usually filled with sweet red bean paste, or anko, although various other fillings such as cream, chocolate, cheese, custard, and more can also be used. The batter has a thin and crispy texture, while the filling has a sweet and comforting flavor.

Taiyaki is widely sold in Japan, including at street stalls, cafes, and supermarkets, and it's a popular snack or dessert. Its distinctive fish-shaped appearance and delicious fillings are enjoyed by many people. Additionally, the shape of taiyaki can sometimes be adapted to represent other animals or characters, and special versions are created for different seasons and events. (154)

●グランピング(14:00~15:00)

"グランピング"という言葉は "glamorous" (魅力的な、華やかな)と "camping" (キャンプ)を組み合わせたものです。グランピングは、アウトドアで自然を楽しむ一方で、快適で贅沢な宿泊体験を提供するスタイルのキャンプです。

通常、グランピングの場所には、本格的なテント、キャビン、ツリーハウス、キャンピングカーや豪華な宿泊施設が備えられており、これらの宿泊施設は快適なベッド、電気、暖房設備、専用のバスルームなど、一般的なキャンプとは異なる設備を提供しています。また、グランピングの場所は美しい自然環境にあり、キャンプ場などで提供されるアウトドア活動やアクティビティも楽しむことができます。

グランピングは、自然環境を楽しむ一方で、快適な宿泊環境を求める人々に人気があり、アウトドア愛好家や観光客に向けて提供されています。このスタイルのキャンプは、アウトドア冒険とリラックスした滞在を組み合わせた、贅沢な自然体験を提供します。

"Glamping," is a word which is a combination of "glamorous" and "camping". This is the name given to a "good-to-go nature experience" that frees travelers from the hassles of setting up tents and preparing meals. Glamping is a style of camping that offers a comfortable and luxurious camping experience while enjoying the outdoors.

Typically, glamping sites feature full-sized tents, cabins, treehouses, camping trailers, or other upscale accommodations equipped with comfortable beds, electricity, heating, and private bathrooms, and other amenities that set them apart from traditional camping. These glamping sites are often located in beautiful natural settings and offer outdoor activities and experiences in addition to the comfortable accommodations. Glamping is popular among those who seek to enjoy the natural environment while also desiring a comfortable and convenient lodging experience. It caters to outdoor enthusiasts and tourists, providing a luxurious way to combine outdoor adventure with a relaxed stay, offering a blend of nature and comfort. (154)

●杉玉(15:30~16:30)

杉玉は文字通りには杉のボールである。

杉玉とは、スギの葉を集めてボール状にした造形物。酒林とも呼ばれる。日本酒の造り酒屋などの軒先に緑の杉玉を吊すことで、新酒が出来たことを知らせる。「搾りを始めました」という意味である。

奈良県にある大神神社では、毎年 11 月に「おいしいお酒ができるように」という願いを込めて杉玉を飾ってきたが、その習慣が江戸時代初頭から全国の酒蔵へ広まった。

杉玉はおおむね 2 月から 3 月に飾られるが、この時期は新酒の季節であり、「今年も新酒ができましたよ」という目印になる。吊るされたばかりの杉玉はまだ蒼々としているが、やがて枯れて茶色がかってくる。緑色(2 月から 6 月頃)は新酒の季節、薄い緑(初夏から夏頃)は夏酒、枯れた茶色(秋頃)はひやおろしの季節というように、日本酒造りの時期と杉玉の色は同調しており、杉玉の色の変化がまた人々に、新酒の熟成の具合を伝える。

Sugidama is literally a ball of cedar.

A cedar ball is a sculpture made by gathering cedar leaves into a ball shape. They are also called sake-bayashi. Green cedar balls are hung from the eaves of sake breweries to indicate that new sake is ready. This means "the pressing process has begun.

The custom spread to sake breweries throughout Japan in the early Edo period.

The cedar balls are usually displayed from February to March, which is the season of new sake production, and serve as a sign that new sake has been made this year. When just hung, the cedar balls are still green, but they eventually wither and turn brown. The green color, from February to June, indicates the new sake season, the light green color, from early summer to summer, indicates the summer sake season, and the withered brown color, from fall, indicates the hiyaoroshi, or cold sake, season.(151)

●小笠原諸島(15:30~16:30)

小笠原諸島は、美しい自然景観と豊かな生態系で知られる島々のグループです。小笠原諸島は太平洋にあり、東京都に属しています。これらの島々は、東京からは約 1000 キロメートル南南東に位置し、独特の地理的特徴を持っています。

民間人が居住するのは父島・母島の 2 島です。

小笠原諸島は生物地理区の区分上において、日本で唯一オセアニア区に属しています。また、形成以来ずっと大陸から隔絶していたため、島の生物は独自の進化を遂げており、「東洋のガラパゴス」とも呼ばれるほど、貴重な動植物が多いのが特徴です。

小笠原へのアクセスについては、本土の東京を 6 日に 1 本だけ出向する連絡船に 24 時間かけて乗る、というのが唯一の方法です。

The Ogasawara Islands are a group of islands known for their beautiful natural scenery and rich ecosystems. The Ogasawara Islands are located in the Pacific Ocean and are part of the Tokyo Metropolitan Government. These islands are located approximately 1,000 kilometers south-southeast of Tokyo and have a unique geography.

Civilians reside on two islands, Chichijima and Hahajima.

The Ogasawara Islands are the only islands in Japan that belong to Oceania in terms of the classification of biogeographic zones.

In addition, because the island has been isolated from the continent since its formation, the island's creatures have evolved in their own unique way, and it is so rich in precious plants and animals that it is often referred to as the "Galapagos of the East."

The only way to get to the Ogasawara Islands is to take a 24-hour liaison ship that departs from Tokyo on the mainland only once every six days.
(152)

●セルフレジ(15:30~16:30)

セルフレジ"は、英語で self-checkout"と言われ、小売店やスーパーマーケットなどで一般的に使用されているテクノロジーです。セルフレジは、顧客が商品を自分でスキャンし、支払いを行うための自己サービスのレジスターを指します。通常、セルフレジの利用には以下のステップが含まれます:

まず初めに、顧客は商品のバーコードをスキャンして、値段や商品情報を読み取ります。

次に、すべての商品をスキャンした後、顧客は支払いを行います。支払い方法には、クレジットカード、デビットカード、キャッシュ、またはスマートフォンを使った電子決済が含まれます。

最後に、顧客は支払い後にレシートを受け取り、商品の証明として保管することができます。

セルフレジは、顧客が待ち時間を短縮し、買い物をスムーズに進めることができる利点があり、一部の小売店では従業員のアシストと共に利用できる場合もあります。また、セルフレジは店舗における効率性を向上させる一方で、従業員の配置を最適化するのにも役立つことがあります。セルフレジの導入で人手不足が解消されると思います。

"Selfregi" in English is "self-checkout." Self-checkout is a technology commonly used in retail stores and supermarkets where customers can scan their own items and make payments at self-service registers. Typically, self-checkout involves the following steps:

First of all, customers scan the barcodes of the items to read the prices and product information.

Second, after scanning all items, customers make a payment using various methods, including credit cards, debit cards, cash, or digital wallets using their smart phone.

Finally, customers receive a receipt after payment, which serves as proof of purchase and can be retained for record.

Self-checkout offers the advantage of reducing waiting times and making the shopping process more efficient for customers. In some retail settings, it may be used in conjunction with staff-assisted checkout options. Additionally, self-checkout can improve efficiency in stores and optimize staffing levels.

I believe that the introduction of self-checkout machines will help reduce labor shortages. (151)

●借景(15:30~16:30)

"借景"は、文字通りには景色を借りるという意味です。"借景"は、日本の庭園デザインや風景造成において重要な要素の一つです。この概念は、庭園やランドスケープデザインにおいて、外部の景色や自然の要素を活用して、庭園内部に美しい景観や視覚的な効果を取り入れることを指します。借景は、庭園の周囲の風景を利用して、庭園全体の美しさや開放感を向上させるために使用されます。

借景の例として、庭園の背景に遠くの間々や水域が見えるように設計されたり、景観要素を背景として活用することが挙げられます。これにより、庭園はより広々とした印象を与え、周囲の自然との調和を取ることができます。

借景は、日本の伝統的な庭園デザインや風景造成において非常に重要な要素であり、美しい自然環境との調和を追求する日本庭園の特徴の一つとされています。

"Shakkei" or "Borrowed landscape" literally means renting a view. "Shakkei" is one of the most important elements in Japanese garden design and landscape architecture. This concept refers to the use of external scenery or natural elements in garden and landscape design to create a beautiful landscape or visual effect inside the garden. Borrowing is the use of the surrounding landscape to enhance the beauty and openness of the garden as a whole.

Examples of borrowed scenery include designing the garden so that distant mountains or bodies of water can be seen in the background, or utilizing landscape elements as a backdrop. This gives the garden a more spacious appearance and allows it to be in harmony with the surrounding nature.

Borrowed scenery is a very important element in traditional Japanese garden design and landscape creation, and is considered one of the characteristics of Japanese gardens that seek to harmonize with the beautiful natural environment. (154)

● 竿燈祭り(15:30~16:30)

秋田竿燈祭りは、秋田市で 8 月に開催される伝統的な祭りです。この祭りは、竿燈(かんとう、竿に提灯を取り付けたもの)を持ち上げ、バランスをとりながらパフォーマンスを行うことが特徴です。竿燈は非常に大きく、多くの提灯が竿に取り付けられています。

この祭りは、竿燈全体を稲穂に、連なる提灯を米俵に見立て、額・腰・肩などにのせ、豊作を祈る。重要無形民俗文化財に指定されており、東北三大祭りの 1 つとされています。

笹や合歡木に願い事を書いた短冊を下げ、それを手に練り歩き川へ流して真夏の邪気や睡魔を払う「眠り流し」が原型とされています。

The Akita Kanto Festival is a traditional festival held in Akita City in August. The festival is characterized by the lifting and balancing of a Kanto (a lantern attached to a pole). The kanto is very large, with many lanterns attached to the pole.

In this festival, the entire kanto is likened to an ear of rice, and the rows of lanterns are likened to rice bales, which are placed on the forehead, waist, shoulders, etc. to pray for a good harvest. It is designated as an Important Intangible Folk Cultural Asset and is one of the three major festivals in Tohoku.

It is said that the original festival is based on "Nemuri Nagashi," in which strips of paper with wishes written on them are hung on bamboo branches or Gojangi trees, which are paraded down the river with the wishes in their hands to drive away evil spirits and sleepiness in midsummer. (153)

●赤飯(15:30~16:30)

赤飯とは、名前の通り見た目が赤く、豆と一緒に炊き込んだごはんのこと。材料としては「もち米と小豆」を使うところがほとんどですが、地方によって異なる場合もあります。

一般的に主食としてよく食べられる「うるち米」ではないため、もち米を蒸した「おこわ」に分類されます。小豆の色がゆで汁に移り、さらにそれがもち米に吸収されるため、全体的に赤みを帯びた色になるのです。

煮汁の中には、小豆のポリフェノールなど体に嬉しい成分も含まれています。煮汁をしっかりお米に吸わせることで、豆の栄養分を余す所なく摂取できる、健康にも嬉しいおこわです。

北海道や青森県の一部では、甘納豆を赤飯に入れる風習があったり、千葉県では、特産物である落花生が用いられたり、使われる豆の種類やアレンジには、地方によってさまざまなケースがあります。

Sekihan is rice that looks red as the name suggests and is cooked with beans. Most places use "glutinous rice and red beans" as ingredients, but this may vary from region to region.

Since it is not made of "Uruchi rice," which is commonly eaten as a staple food, it is classified as "okowa," which is made of steamed glutinous rice. The color of the azuki is transferred to the boiling water, which is then absorbed by the glutinous rice, resulting in an overall reddish color.

The boiling water also contains azuki polyphenols and other ingredients that are good for the body. By allowing the rice to absorb the broth, all the nutrients from the beans can be taken in, making this a healthy and delightful Okowa.

In some parts of Hokkaido and Aomori Prefecture, amanatto is used in sekihan, while in Chiba Prefecture, peanuts, a specialty of the region, are used. (153)

● 麹(16:30~17:30)

「麹」は、日本の伝統的な発酵食品や調味料の製造に使用されるもので、主に米から作られる発酵スターターのことを指します。麹は、醤油、味噌、酒、みりん、酢など、多くの日本料理で利用されています。

麹を作るためには、まず米を炊いて、適切な温度と湿度の条件で冷却し、一定の湿度を保ちます。冷却された米に麹菌を加えます。麹菌は、発酵プロセスを開始し、食品を変化させるために必要な微生物です。

米に麹菌を加えた後、一定の温度と湿度で発酵を進めます。この過程で、麹菌は食品の成分を分解し、風味や風味を生み出します。

発酵が完了した後、麹は醤油、味噌、酒、みりん、酢などの調味料や飲料の製造に使用されます。麹は、日本の伝統的な食文化において非常に重要な役割を果たし、日本料理の味わいや風味に多くの影響を与えています。

“Koji” is used in the production of traditional Japanese fermented foods and seasonings, and refers to a fermentation starter made primarily from rice. Koji is used in many Japanese dishes, including soy sauce, miso, sake, mirin, and vinegar.

To make koji, rice is first cooked and cooled under appropriate temperature and humidity conditions to maintain a constant humidity level.

To the cooled rice, koji mold is added. Koji fungi are the microorganisms needed to initiate the fermentation process and transform the food.

After koji mold is added to the rice, fermentation proceeds at a constant temperature and humidity. During this process, koji mold breaks down food components and produces flavors and tastes.

After fermentation is complete, koji is used to make soy sauce, miso, sake, mirin, vinegar, and other seasonings and beverages.

Koji plays a very important role in traditional Japanese food culture, influencing many of the tastes and flavors of Japanese cuisine. (153)

●山寺(16:30~17:30)

山寺はそのまま英訳すると「マウンテン temple」となりますが、山形県山形市にある立石寺のことを指します。立石寺は、日本の文化や宗教の一部として重要な存在であり、多くの信者や観光客に愛されています。

この寺は 9 世紀に天台座主円仁によって建立されました。円仁は開山堂という崖の上に立つ建物に祀られています。

山寺は 17 世紀の俳聖・松尾芭蕉によって書かれた紀行文「奥の細道」において言及されています。山寺には「せみ塚」と呼ばれる塚がありますが、松尾芭蕉の遺した短冊を土台石の下に埋め塚を立てたものがせみ塚となります。

芭蕉は宿坊で「閑かさや岩にしみいる蟬の声」という俳句を詠みました。この句はセミの声を「静寂の音」ととらえています。

Yamadera, which translates directly into English as "Mountain Temple," refers to Risshakuji Temple in Yamagata City, Yamagata Prefecture. Risshakuji Temple is an important part of Japanese culture and religion, and is beloved by many believers and tourists.

The temple was built in the 9th century by Tendai Zashu, or temple's head priest, Ennin. Ennin is enshrined in a cliff-top building called Kaisandō.

The temple is mentioned in the travelogue "Oku no Hosomichi" written by Matsuo Basho, a 17th century haiku poet. There is a mound called "Semizuka" at Yamadera Temple, which was created by burying a strip of paper left by Matsuo Basho under a foundation stone and erecting a mound.

Basho composed the haiku "Shizukasa ya iwa ni shimiiru semi no koe" (The sound of cicadas on the rocks) in his lodgings. This haiku refers to the sound of cicadas as "the sound of silence". (148)

●1人カラオケ(16:30~17:30)

「1人カラオケ」とは、一人でカラオケを楽しむことを指す言葉です。通常のカラオケは友人や家族と一緒に歌ったり、パーティーやイベントで楽しむことが一般的ですが、1人カラオケは一人で歌うことを楽しむスタイルです。

1人カラオケは、カラオケボックスやカラオケルーム、自宅のカラオケ機器を使用して行うことができます。一人で歌うことで、自分の好きな曲を歌ったり、練習したり、ストレスを発散することができます。また、他人の目を気にせずに歌えるため、歌唱の練習やリラックスに適しています。

1人カラオケは、個人的な楽しみや趣味として広く受け入れられており、特に歌が好きな人やストレス発散を求める人に人気です。一人でリラックスして楽曲を楽しむことができるため、多くのカラオケ施設や機器で1人カラオケ用の選曲や設定が提供されています。

一人カラオケでは心ゆくまでカラオケを楽しむことができます。

The term "one-person karaoke" refers to enjoying karaoke alone. While regular karaoke is usually sung with friends or family or enjoyed at parties or events, "one-person karaoke" is a style of singing enjoyed by one person alone.

One-person karaoke can be done in a karaoke box, karaoke room, or at home using karaoke equipment. Singing alone allows you to sing your favorite songs, practice, and relieve stress. It is also a good way to practice singing and relax, as you can sing without worrying about other people's eyes on you.

Karaoke for one is widely accepted as a personal enjoyment and hobby, and is especially popular among people who love to sing and seek stress relief. Many karaoke facilities and equipment offer song selections and settings for one-person karaoke, as it allows one person to relax and enjoy songs alone. (151)

●大安吉日(16:30~17:30)

「大安吉日」は、日本の伝統的な太陰暦の六曜に基づく吉日の一つです。これは、特に結婚式や新しいスタートを切る際に、幸運や成功を願って日を選ぶ際に用いられる言葉です。

大安吉日は、旧暦を基にして計算され、吉日の中で最も縁起が良いとされています。大安吉日には、新しいことを始めたり、重要な出来事を計画したりすることが一般的で、多くの日本の伝統的な行事や儀式において利用されます。

結婚式の日程選びや移転、新居への引っ越し、ビジネスのスタートアップ、新規プロジェクトの立ち上げ、神社での祈願など、さまざまな機会で大安吉日が重要視されます。これは、日本の伝統的な信仰や縁起を尊重する文化に根ざしており、吉日を選ぶことが重要視されています。

"Taian-kichijitsu" is one of the lucky days based on the six days of the week in the traditional Japanese lunar calendar. This term is used when choosing a day to wish for good luck and success, especially for weddings and new beginnings.

Taian-kichijitsu is calculated based on the lunar calendar and is considered the most auspicious of all good days. It is common to start something new or plan an important event on a Taian auspicious day, and it is used in many traditional Japanese events and ceremonies.

The importance of Taian-kichijitsu is emphasized on a variety of occasions, such as choosing a date for a wedding, relocating, moving to a new house, starting a business, launching a new project, or praying at a shrine. This is rooted in the Japanese culture of traditional beliefs and respect for good luck, and the importance of choosing an auspicious day. (148)

●うどん(16:30~17:30)

「うどん」は、日本の伝統的な麺料理で、小麦粉を使用しています。うどんは、日本全国で広く食べられ、地域によって異なるバリエーションやスタイルが存在します。

うどんの特徴は、太くて短い麺で、通常は直線的な形状をしています。

かけうどんはうどんを熱いだしにいれて食べるスタイルで、たいていは薬味やネギ、天かすなどの具材をトッピングします。

ぶっかけうどんはうどんに冷たいつゆをかけて食べるスタイルで、夏に人気があります。

かき揚げうどんはうどんに天ぷらをトッピングしたスタイルで、具材には季節の野菜や海鮮が使われます。

きつねうどんは甘辛く煮た油揚げをのせたうどんです。

肉うどんは甘辛く煮た肉をのせたうどんです。

釜玉うどんはうどんに生卵を絡めて食べるスタイルです。

うどんは日本の定番の麺料理であり、レストラン、居酒屋、ファーストフード店、また駅の構内で立ったまま食べたり、家庭で手作りするなど、さまざまな場所で楽しむことができます。

Udon is a traditional Japanese noodle dish made of white wheat flour. Udon is widely eaten throughout Japan, with different variations and styles depending on the region.

Udon is characterized by short, thick noodles, usually in a straight-line shape.

Kake udon is a style of udon served in hot broth, usually topped with green onions, tenkasu, and other ingredients.

Bukkake udon is udon with cold broth, and is popular in summer.

Kakiage udon is a style of udon topped with tempura, usually seasonal vegetables, or seafood.

Kitsune udon is udon topped with sweet and spicy fried tofu.

Niku Udon is udon topped with sweet and spicy meat.

Kamatama udon is udon with a raw egg.

Udon is a classic Japanese noodle dish and can be enjoyed at restaurants, Izakaya, or Japanese style pubs, fast food restaurants, as well as standing up in train stations or homemade at home. (147)

●豊洲市場(16:30~17:30)

豊洲市場(Toyosu Market)は、東京都江東区に位置する、日本の最新かつ最大規模の都市型中央卸売市場です。豊洲市場は、2018年に東京都内の築地市場から移転し、新しい施設としてオープンしました。

豊洲市場は、魚介類、新鮮な海産物、野菜、果物、花卉など、さまざまな食品と農産物を取り扱う中央卸売市場で、これらの商品は都内や周辺地域のレストラン、スーパーマーケット、飲食店などに供給されています。市場内には、オークションホールや仕分け作業場、商業施設も備えられており、一般の訪問者や観光客も市場内のレストランやショップで新鮮な食材を楽しむことができます。

豊洲市場は、日本国内外から多くの訪問者を引きつけ、新しい施設と効率的な設計によって、食品流通や水産業において重要な中心地としての役割を果たしています。

数世紀にもわたる伝統をひきつぎ、豊洲市場は大都市の活力の源を提供し続けています。

Toyosu Shijyo refers to Toyosu Market. Toyosu Market is located in Koto-ku, Tokyo, and is Japan's newest and largest urban central wholesale market. Toyosu Market opened in 2018 as a new facility, relocated from the Tsukiji Market in Tokyo.

The Toyosu Market is a central wholesale market that handles a variety of food and agricultural products, including seafood, fresh seafood, vegetables, fruits, and flowers, which are supplied to restaurants, supermarkets, and eateries in Tokyo and surrounding areas. The market is also equipped with an auction hall, sorting workshops, and commercial facilities. General visitors and tourists can enjoy fresh produce at the market's restaurants and stores.

Toyosu Market attracts many visitors from Japan and abroad, and with its new facilities and efficient design, it serves as an important center for food distribution and the fishing industry.

Continuing a centuries-old tradition, Toyosu Market continues to provide a source of vitality to the metropolis. (150)