UNIT
07 재능과 노력 : 才能と努力

아이스브레이킹 ウォームアップ

Q1 周りの人から、意外と上手だねと褒められたことはありますか？

友達に料理が意外と上手だと褒められました。

친구한테 요리를 의외로 잘한다는 칭찬을 받았어요.

Q2 他の人より少し自信があることはありますか？（料理、運動、道を探すことなど）

手先が器用なので、細かい作業には自信があります。

손재주가 좋아서 세밀한 작업에는 자신 있어요.

토론 질문 ディスカッション

Q3 一つだけ才能を手に入れられるとしたら、どんな才能が欲しいですか？

人前でも緊張せずに、面白く話せる才能が欲しいです。

사람들 앞에서도 긴장하지 않고 재미있게 말할 수 있는 재능을 갖고 싶어요.

Q4 周りに特別な才能があると思う人はいますか？その人にはどんな才能がありますか？

友達は歌がすごく上手で、生まれつき才能があると思います。

친구는 노래를 정말 잘해서 타고난 재능이 있다고 생각해요.

Q5 子供の頃は得意だったのに、今はできなくなったことはありますか？

子供の頃はピアノが得意だったけど、長い間練習していないので、かなり腕が落ちました。

어릴 때는 피아노를 잘 쳤는데, 오랫동안 연습하지 않아서 실력이 많이 떨어졌어요.

Q6 どんなに練習しても、うまくできる気がしないことはありますか？

何回練習してもダンスが上達しないので、向いていないと思います。

몇 번을 연습해도 춤 실력이 늘지 않아서 소질이 없는 것 같아요.

Q7 才能がある人とコツコツ努力する人では、どちらが成功すると思いますか？

才能があっても、努力しないと結果は出せないと思います。

재능이 있어도 노력하지 않으면 성과를 낼 수 없다고 생각해요.

Q8 一つの分野ではとても優秀だけど他のことは苦手な人と、
何でも平均以上にできる人なら、どちらになりたいですか？

何でもそこそこできるより、一つの分野でずば抜けた人になりたいです。

뭐든 적당히 잘하는 것보다 한 분야에서 월등한 사람이 되고 싶어요.

UNIT

07 세계가 인정한 일본 위스키

日本の主な商品には、サントリーの「山崎」「白州」「響」と、ニッカの「余市」「宮城峡」「竹鶴」がある。「山崎」「白州」「余市」「宮城峡」は、麦を使い、それぞれ一つの工場で造るウイスキーだ。「響」は、麦から造るウイスキーと、とうもろこしなどから造るウイスキーを混ぜている。「竹鶴」は、余市と宮城峡の二つの工場で造った麦のウイスキーを合わせている。「サントリー」と「ニッカ」のウイスキーが世界的に知られるようになった理由の一つは、海外の大会で賞を受賞したことだ。「山崎12年」は2003年のISCで日本初の金賞、「響30年」は2004年と2006～2008年の4回、最高賞を取った。「竹鶴ピュアモルト」も2023年のWWAで世界一に選ばれた。日本のウイスキーは、煙の香りが弱く、やわらかくバランスのよい味が多い。日本は雨や雪が多く、山崎は湧き水、余市は雪解け水を仕込みに使う。日本の夏と冬の温度差は、樽の中のウイスキーの香りを変える。湿気の多い山崎では樽で熟成が進み、寒い北海道の余市ではゆっくりと味わいが深まる。さらに、日本の木であるミズナラの樽は、お香に似た香りを加える。

오늘의 표현 今日の表現

1. 造る 만들다

この工場ではウイスキーを造っています。

2. 煙 연기

肉を焼いたら、煙が出ました。

내용 확인 内容確認

1. 「響」と「竹鶴」は、ウイスキーの造り方にどんな違いがありますか？
2. 「サントリー」と「ニッカ」のウイスキーが世界的に有名になった理由は何ですか？
3. 「山崎」と「余市」では、ウイスキー造りに使う水や気候にどんな違いがありますか？
4. ウイスキーを飲むとき、ストレート、ロック、ハイボールの中で、どの飲み方が一番好きですか？
5. 日本がウイスキーで有名だと知っていましたか？日本のお酒といえば、何を一番に思い浮かべますか？
6. いろいろなお酒の中で、一番好きなのは何ですか？その理由は何ですか？
7. 今まで飲んだお酒の中で、一番高かったお酒は何ですか？