

Let's try English!

Vol.211

Message FROM
Nathan John Clinch
(中学校ALT)



Do you like bread?

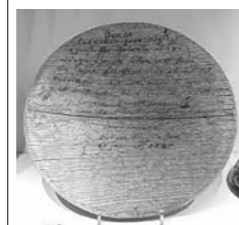
Hello everyone. Today I am going to talk about traditional English bread. Why? Because I love to eat good bread with my favourite delicious cheese! If I didn't need to stay a healthy weight, I would eat bread every day! Bread is one of the oldest staples of food in England, with evidence for bread that is over 5500 years old. It is older than potatoes, pasta and rice but not as old as porridge. Bread boomed in England in the 14th century and has been popular ever since. A lot of breads now, are soft and white - not at all like bread used to be. In the past, breads were made of coarser flour and were harder and brown in colour. All sort of cereals and dry legumes were used to make breads not just wheat flour. These breads were tougher to chew, developing much stronger jaw muscles. White flour bread was developed later but for a very long time was only eaten by rich people.

こんにちは皆さん。今日は伝統的な英国のパンについてお話しします。なんで？大好きな美味しいチーズと一緒に上等なパンを食べるのが大好きだから！健康的な体重を維持する必要がなかったら、私は毎日パンを食べます！パンはイギリスで最も古い主食の1つであり、5500年以上前からパンの証拠があります。パンはじゃがいも、パスタ、ご飯より歴史がありますが、お粥ほど古くはありません。パンは14世紀にイギリスでブームとなり、それ以来人気があります。現在、多くのパンは柔らかくて白いです。以前のパンとはまったく違います。昔は、パンは粗い穀物粉でできていて、色は硬くて茶色でした。小麦粉だけでなく、あらゆる種類の穀物や乾燥マメ科植物がパンの製造に使用されました。これらのパンは噛むのが難しく、顎の筋肉がはるかに強くなりました。白い小麦粉のパンは後に開発され、非常に長い間、金持ちの人だけが食べていました。



This wooden board is called a 'trencher', you may have seen one in a restaurant, being used to carry food to a table. These trenchers were originally made of bread, the quite hard bottoms of circular loaves. People would eat their entire meal off of one! Can you imagine bread being so hard?

A modern trencher



この木の板は「トレンチャー」と呼ばれます。レストランで食べ物をテーブルに運ぶために使用されているのを見たことがあるかもしれません。トレンチャーは元々、円形のパンの非常に硬い底の部分でできていました。人々はトレンチャーの上から食事全体を食べました！パンがそんなに固いのを想像できますか？

トレンチャー (食器)

But now, in modern times, you may be thinking English and Japanese bread must be the same. But, oh no, be careful. For they are not! Almost all types of Japanese bread are softer and often sometimes sweeter than European breads. Of course you can get cheap soft white bread in England too but proper bread from the bakery is very popular. Traditional English breads often have a thick, harder crust. It can be difficult to eat for the uninitiated. I have had Japanese friends who have hurt themselves on French or English bread because they didn't know how to eat it. The hard flakey crust broke off as they bit down and stabbed into their mouth or gums. There is even a traditional type of bread from where I am from called a 'Dorset Knob'. It is a small, triple baked bread that is hard like a rock. It is great for soups but watch out you don't just hastily bite into one or you might lose a tooth! Finally, if bread in England is in anyway sweet, we usually don't call it bread. It is then considered a bun, cake or broadly speaking a pastry. So be careful to translate what you think of 'pan' to simply the English word 'bread'. Also do your research when eating bread abroad, be careful how you chew!



Dorset Knobs

現代ではイギリス人と日本人の言うのパンは同じだと思われているかもしれませんが、しかし、注意してください。それらは違います！ほとんどすべての種類の日本のパンは、ヨーロッパのパンよりも柔らかく、時には甘いものです。もちろんイギリスでも安く柔らかい白パンを手に入れることができますがパン屋のちゃんとしているパンは非常に人気があります。伝統的な英国のパンは、多くの場合、厚くて硬い耳を持っています。初心者には食べるのは難しいかもしれません。フランスパンや英国パンの食べ方がわからなかったために傷ついた日本人の友達がいます。パンの耳がとても固いため、噛むと、口や歯茎に刺さりました。さらに、私の出身地には「ドーセットノブ」と呼ばれる伝統的なタイプのパンもあります。岩のように固い、小さくて三重に焼いたパンです。スープに最高ですけど急いで噛んだりして、歯を失ったりしないように気をつけてください。

最後に、イギリスではパンがとにかく甘い場合、通常それをパンとは呼びません。

甘かったら、「bun」や、「cake」または大まかに言えば「pastry」と見なされます。したがって、「パン」を簡単に「bread」に翻訳することのないように注意ください。海外でパンを食べるときちゃんと調べて、噛む方法に気をつけましょう！



ドーセットノブ

御代田

消防署からみなさんへ



災害への備え

家庭でできること

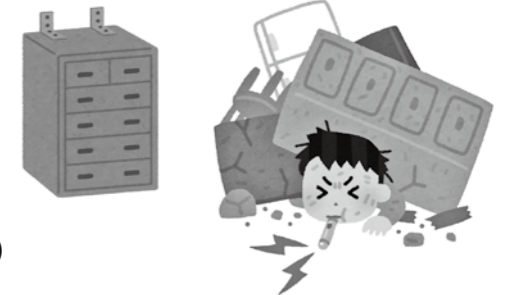
大地震や豪雨などの自然災害は、いつ起こるかわかりません。しかし、災害による被害は、私達の日ごろの備えによって減らすことが可能です。「自分でできること」「家族でできること」などについて考え、災害に備えましょう。今回は、家庭で取り組むことができる主な災害対策についてお話しします。

1. 家具の置き方

過去の地震などでは、多くの方が倒れてきた家具の下敷きになって亡くなったり、大けがをしました。大地震が発生したときは「家具は必ず倒れるもの」と考え、転倒防止対策をとる必要があります。

対策のポイント

- ◆家具の固定
- ◆家具が出入口をふさいだりしない向き、配置
- ◆懐中電灯やスリッパ、ホイッスル等の準備
- ◆寝室や子ども部屋の対策
(なるべく家具を置かない、背の低い家具にする等)



2. 避難場所・避難経路の確認

災害が起きたときにあわてず避難するため、御代田町のホームページなどから防災マップやハザードマップを入手し、避難場所、避難経路を事前に確認しておきましょう。また、家族が別々の場所にいるときに災害が発生した場合、お互いの安否確認ができるよう、集合場所や安否確認の方法を事前に話し合っておきましょう。



3. 食料・飲料の備蓄、非常持ち出しバックの準備

ライフラインが止まった場合に備え、普段から飲料水や保存の効く食料、生活必需品などを備蓄しておきましょう。また、非常時に持ち出すべき物をあらかじめリュックサックに詰め、すぐに持ち出せるようにしておきましょう。

非常用持ち出しバッグの内容

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 懐中電灯 | <input type="checkbox"/> 着替え、タオル | <input type="checkbox"/> ライター・マッチ |
| <input type="checkbox"/> 救急薬品 | <input type="checkbox"/> 携帯ラジオやワンセグ携帯 | <input type="checkbox"/> 貴重品 |
| <input type="checkbox"/> 非常用食料 | <input type="checkbox"/> 水 | |

これはあくまでも一例です。

本当に必要なものは何なのか、日ごろから家族の中で話し合うとともに、自主防災の意識を大切に日々過ごしていきましょう！

問い合わせ先 佐久広域連合消防本部 御代田消防署 (32) 0119 ※お掛け間違いにご注意下さい。