

# つみっこ





朗読音声のダウンロード  
Audio download

## ★よまえ 読む前に Before you read

### 《多読の読み方》

多読とは、とてもやさしい本から楽しくたくさん読んで日本語を身につけていく方法です。

次の4つのルールを守って楽しく読みましょう。

1. やさしいレベルから読む
2. 辞書を引かないで読む
3. わからないところは、とばして読む
4. 進まなくなったら、他の本を読む



### 《How to do Tadoku》

Tadoku recommends that everyone should start with very easy books and enjoy a lot of them following the 'Four Golden Rules' below.

1. Start from scratch.
2. Don't use a dictionary.
3. Skip over difficult words, phrases and passages.
4. When the going gets tough, quit the book and pick up another.



「つみっこ」は、<sup>さいたまけん</sup>埼玉県の<sup>ほんじょう</sup>本庄の

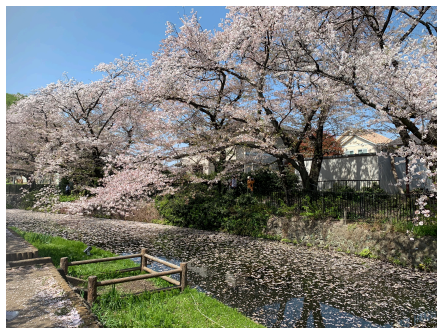
<sup>りょうり</sup>料理です。

<sup>こむぎこ</sup>小麦粉と<sup>やさい</sup>野菜で<sup>つく</sup>作ります。

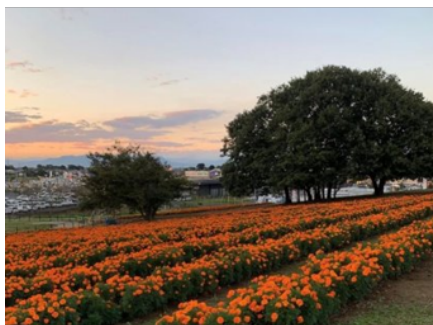


ほんじょう  
本庄はここに 있습니다。

しぜん  
自然がいっぱいです。



わかいずみこうえん さくら  
若泉公園の桜



まりーごーるど おかこうえん  
マリゴールドの丘公園

# ざいりょう にんぶん 材料(4人分)



ちょうみりょう  
調味料



やさい き  
野菜を切ります。



だいこん つか  
大根は15cmぐらい使います。



こんにゃくを<sup>き</sup>切ります。



<sup>にく</sup>肉を<sup>き</sup>切ります。

<sup>にく</sup>肉は200gぐらいです。





ぜんぶ、き全部、切りました。



こむぎこ あぶら みず ま  
小麦粉と油と水を混ぜます。

これが「つみっこ」です。



こむぎこ  
小麦粉180g

あぶら い  
ごま油を10cc入れます。



みず い  
水を150cc入れます。



ま  
よく混ぜます。



ゆ わ  
お湯を沸かします。



にく<sup>い</sup>を入れます。



あく  
アク

あく  
アクを  
とります。



やさしい  
野菜を入れます。



ちょう みりょう い  
調味料を入れます。



こ  
だし 小さじ1



さけ  
酒50cc



みりん50cc

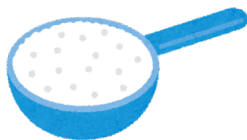


さとうこ  
砂糖 小さじ2



しょうゆ150cc

こ  
小さじ1=5cc



つみっこを<sup>い</sup>入れます。





つみっこが<sup>かた</sup>固まって、<sup>う</sup>浮いてきました。これで<sup>た</sup>食べられます。



できました。  
いただきます！



さいたまけん 埼玉県では、むかし 昔から こむぎこ 小麦粉を  
よく食べます。うどんもよく食べま  
すが、「つみっこ」は、うどんより  
かんたん 簡単にできます。

「つみっこ」は、ほか ちいき 他地域では、  
「すいとん」「ひつつみ」などとも  
いいます。

## つみっこ

発行：2024年3月13日

作：かどくらみく門倉未来、わだともや和田朋也、にんぐん任群

写真：かどくらみく門倉未来

イラスト：いらすとや (p.13)

協力：かどくらあけみ門倉明美

監修：NPO多言語多読

この作品はJSPS科研費21K00603の助成を受けた研究のためのプロジェクトワークの成果物です。



NPO多言語多読

tadoku.org



この作品はクリエイティブ・commons表示-非営利-改変禁止4.0国際ライセンスの下に提供されています。

This book is licensed under CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>