

LEVEL
2

つみっこ



朗読音声のダウンロード
Audio download

★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、^{さいたまけん} 埼玉県の^{ほんじょう} 本庄の
^{りょうり} 料理です。
^{こむぎこ} 小麦粉と^{やさい} 野菜で^{つく} 作ります。



^{ほんじょう} 本庄はここに^{あります} あります。
^{しぜん} 自然が^{いっぱい} いっぱいです。



^{わかいずみこうえん} 若泉公園の^{さくら} 桜



^{まりーごーらど} マリーゴールドの^{おかこうえん} 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。



こんにやく^き
こんにやくを切ります。



にく^き
肉を切ります。
にく
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}小麦粉と油と水^{みず}を混^まぜます。

これが「つみっこ」です。



こむぎこ
小麦粉180g

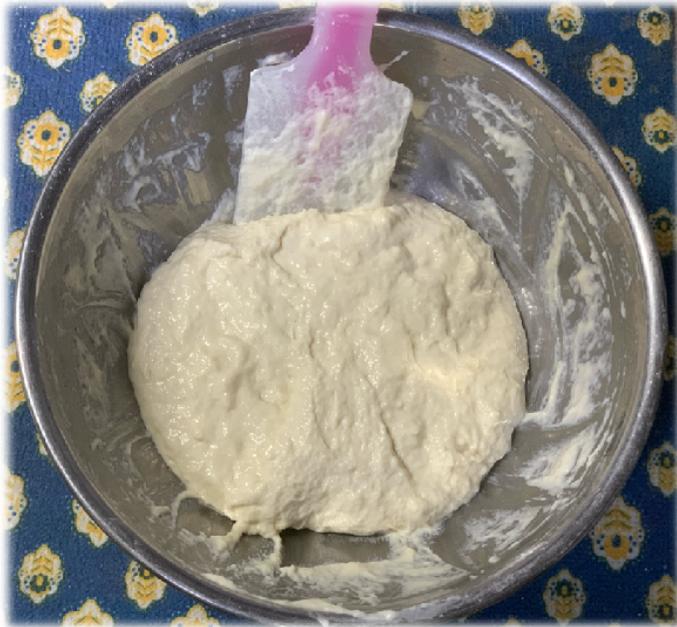
あぶら^いごま油を10cc入れ^ます。



みず^い水を150cc入れ^ます。



よく混ぜます。



ゆわ
お湯を沸かします。



にく い
肉を入れます。



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



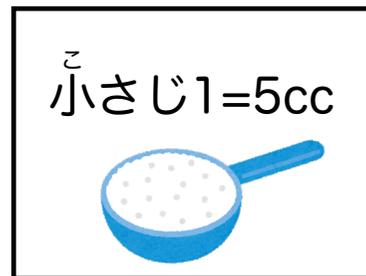
みりん50cc



さとうこ
砂糖小さじ2



しょうゆ150cc



つみっこを入れます。



つみっこが^{かた}固まって、^う浮いてきました。これで^た食べられます。



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 こむぎこ
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
「すいとん」「ひつつみ」などとも
い
言います。

つみっこ

発行：2024年3月13日

作：かどくら みく わだともや じんぐん
門倉未来、和田朋也、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。



この作品はクリエイティブ・コモンズ表示-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/>