

PIERIA 応用講座 料理イタリア語
メニューを書くための作文講座

目次

第1課	スペル
第2課	メニューの表記と構成
第3課	名詞の性と数、定冠詞
第4課	形容詞
第5課	過去分詞
第6課	冠詞縮約、前置詞 a
第7課	前置詞 di
第8課	前置詞 con
第9課	前置詞 in
第10課	その他の前置詞、特殊な値段の表現



メニューを書くための作文講座 第2課 メニューの表記と構成

1. メニューの表記

1-1. 大文字・小文字

下記の3種類どれでも構いません。どれか一つに統一しましょう。

①最初の文字だけを大文字にする。

Risotto con i porcini ポルチーニのリゾット

日本人にとって最も読みやすく、書き間違いが起りにくい表記法です。

本テキストではこの書き方を採用しています。

②名詞・形容詞の語頭は大文字で始め、冠詞・前置詞・接続詞は小文字で始める。

Risotto con i Porcini

わかりやすいのですが、品詞の区別をする際に間違いが起きやすい表記法です。

誤) **Risotto Con i Porcini**

③全て大文字にする。

RISOTTO CON I PORCINI

イタリアでとてもポピュラーな表記法ですが、日本人には読みづらいようです。

また、①～③にかかわらず、固有名詞は必ず大文字で始めます。

固有名詞とは ワインの銘柄 **Barolo**

品種 (野菜などの) **riso Carnaroli**

地名 (国、町) **prosciutto di Parma**

(ただし、形容詞になっていたら (=名詞ではないので)

小文字で始めます。 例: **Bistecca alla fiorentina**)

1-2. アクセント記号

イタリア語には、右下がりのアクセントと左下がりのアクセントがありますが、メニューに出てくるものはほとんど右下がりのアクセント記号をとります。

caffè (コーヒー) **ragù** (ミートソース) **baccalà** (干しダラ)

それ以外のアクセント記号を取るのは、主に外来語です。

bignè (ベニエ) **entrecôte** (肋骨肉、アントルコート)

不安に思ったら辞書で確認しましょう。

【練習問題 6】

1. 日本語に合わせ、次の（ ）を〈a+定冠詞〉で埋めなさい。

1	トマトソースのスパゲッティ	Spaghetti () pomodoro
2	カルドンチェッリの炭火焼き	Cardoncelli () brace
3	子羊の猟師風	Agnello () cacciatora
4	キイチゴのホワイトババロア	Bavarese bianca () lamponi
5	メカジキの柑橘ソース	Pesce spada () agrumi
6	スズキのリゾット	Risotto () branzino
7	ピノ・ビアンコ風味のサーモン	Salmone () Pinot Bianco
8	フレッシュトマトソースとジェノ ヴァ風ペーストのトロフィエ	Trofie () pomodoro fresco e pesto

2. 次の単語を用いて、メニューを日本語に訳しなさい。

1	チョコレートビスコッティ	biscotti / cioccolato	
2	ミラノ風オッソブーコ	ossobuco / milanese	
3	じゃがいものオーブン焼き	patate / forno	
4	スズキの包み焼き	spigola / cartoccio	
5	ほうれん草のタリアテッレ	tagliatelle/spinaci	
6	ムール貝のサフラン風味	cozza / zafferano	
7	ペンネ・アッラッピアータ	penne / arrabbiare	
8	小玉ねぎのマリネ、バルサミコ ソース	cipolline / marinare / balsamico	

メニューを書くための作文講座 第6課 冠詞縮約と前置詞 a
解答

【練習問題6】

1.

1	トマトソースのスパゲッティ	Spaghetti (al) pomodoro
2	カルドンチェッリの炭火焼き	Cardoncelli (alla) brace
3	子羊の猟師風	Agnello (alla) cacciatora
4	キイチゴのホワイトババロア	Bavarese bianca (ai) lamponi
5	メカジキの柑橘ソース	Pesce spada (agli) agrumi
6	スズキのリゾット	Risotto (al) branzino
7	ピノ・ビアンコ風味のサーモン	Salmone (al) Pinot Bianco
8	フレッシュトマトソースとジェノ ヴァ風ペーストのトロフィエ	Trofie (al) pomodoro fresco e pesto

2.

1	チョコレートのビスコッティ	biscotti / cioccolato	Biscotti al cioccolato
2	ミラノ風オッソブーコ	ossobuco /milanese	Ossobuco alla milanese
3	じゃがいものオーブン焼き	patate / forno	Patate al forno
4	スズキの包み焼き	spigola / cartoccio	Spigola al cartoccio
5	ほうれん草のタリアテッレ	tagliatelle/spinaci	Tagliatelle agli spinaci
6	ムール貝のサフラン風味	cozza / zafferano	Cozze allo zafferano
7	ペンネ・アッラッビアータ	penne / arrabbiare	Penne all'arrabbiata
8	小玉ねぎのマリネ、バルサミコ ソース	cipolline / marinare / balsamico	Cipolline marinate al balsamico