

先生/Mr. Harrison (ジェフリー・スイガム)

生徒/Sakura (多田記子)

生徒/Yoko (金納ななえ)

Part I: Grade Pre- 1

<テーマ & Teacher's Talk>

Mr. Harrison:

こんにちは。このクラスを教えるハリソンです。
議論の時間です。このクラスは、英検準1級対象です。

Hi. I'm Mr. Harrison, the teacher for this class.

It's time for our discussion. This class is for Eiken Grade Pre-1 level listeners.

小麦やバターなど、食材の相次ぐ値上げが喫茶店やレストランを悩ませています。
定番メニューの価格への影響が懸念されています。
今日は「食」を共通テーマにディスカッションしたいと思います。

Cafés and restaurants are concerned these days because many foodstuffs such as wheat and butter have been going up in price.

They're worried because it affects the cost of many standard items on their menus.

The common theme for all our classes today is "Food."

食材の価格高騰は、円安や世界的な需要の高まりなどが背景にあり、これは食料自給率がとても低い日本にとって大きな問題です。食料自給率が低いということは、国民が消費する食料のほとんどを輸入に頼っているということです。

そこで、まずこのクラスでは、「日本の食料自給率を上げるべきか」について話し合みましょう。

The sudden jump in food prices has been caused by a decrease in the value of the Japanese yen and a worldwide increase in demand.

This is particularly problematic because Japan's food self-sufficiency ratio is so low. That means a high percentage of the food consumed by people in Japan has to be imported.

So, in this class, we'll be discussing whether it is necessary to increase Japan's food self-sufficiency ratio.

It's Discussion Time!

<Discussion Time & Teacher's Talk>

Mr. Harrison:

最近、食材が相次いで値上がりしています。

特に円安で輸入小麦が高値となり、外食産業や製パン会社で原料を国産にシフトする動きが出てきました。

では、さっそくですが、日本の食料自給率は今どれくらいだと思いますか？

The prices of many types of food have been rising recently.

The price of imported wheat, in particular, has been rising due to the devaluation of the Japanese yen, so there has been a shift by restaurants and bread producers toward obtaining their ingredients domestically.

So, to start our discussion, I'd like to ask if anyone knows what Japan's food self-sufficiency ratio is.

Sakura:

50%くらいだと思います。

I think it's about 50 percent.

Mr. Harrison:

さくらさん、いい読みです。

2013年度のカロリーで計算する日本の食料自給率は、39%でした。

1976年度には73%ありました。

この数字の変化についてどう感じますか？

Good guess, Sakura.

In 2013, when calculated on a calorie-supply basis, Japan's food self-sufficiency ratio was 39 percent.

That figure used to be 73 percent back in 1976.

What do you think about the change?

Sakura:

非常に下がったと感じます。

It's gone down by a lot.

Mr. Harrison:

そうですね。自給率が大きく低下した要因は、コメの消費が減り続けているからです。原料の多くを輸入するパンや麺類などの小麦粉製品の消費が増えています。

一方、生産額ベースで計算する2013年度の食料自給率は、65%でした。

That's right. One big reason is that rice consumption has been declining continuously. Consumption of foods such as bread and noodles, which require many imported ingredients, has increased.

On the other hand, when the total food self-sufficiency ratio is calculated on a production-value basis, it was 65 percent in 2013.

Sakura:

同じ自給率なのに、39%と65%では、26ポイントも差がありますね。

Wow. Although both figures measure the food self-sufficiency ratio, they differ by 26 percent.

Mr. Harrison:

高品質の野菜や果物は国産が多いですね。

こうした農産物はカロリーが低く、カロリーで計算すると自給率が低くなります。

では、最初の議題に戻しましょう。

食料自給率は上げていくべきだと思いますか？

Japan produces a lot of high-quality fruits and vegetables.

These types of agricultural products are low in calories, so when the food self-sufficiency ratio is calculated on a calorie-supply basis, it lowers the number.

So, let's go back to the original question.

Do you think we should try to raise the self-sufficiency ratio?

Sakura:

はい。すべきでしょう。

Yes, I think we should.

Mr. Harrison:

なぜそう思いますか？

Why is that?

Sakura:

食料の供給を海外に頼り原産国の事情に左右されて、食料の価格が上昇したり、供給量が減少したりすれば、不安です。食料自給率が低いということは、海外からたくさん食料を輸入しているということです。実際、気候変動などによるオーストラリアでの干ばつなどにより、小麦の輸入価格が上昇しています。

原産国の状況によっては、日本が食料を輸入できなくなるおそれがあると思います。

Because when you're dependent on circumstances in the countries where the food is produced, people feel concerned about being affected by price rises and problems with the supply. When the food self-sufficiency ratio is low, that means a lot of food is being imported from abroad. For example, the price of imported Australian wheat has risen due to droughts caused by climate change and other factors.

There's a danger that circumstances in the countries Japan imports food from could even make it impossible for us to import food.

Mr. Harrison:

さくらさんは詳しいですね。ちなみに、小麦は、米国やカナダなどからの年間輸入量が約500万トンなのに対して、国産の流通量は約70万トンです。

では、ようこさんはどう思いますか？

You know a lot about this topic, Sakura. By the way, Japan imports about 5 million tons of wheat annually from countries like the U.S. and Canada, whereas the amount grown in Japan is just 700 thousand tons.

What do you think, Yoko?

Yoko:

私も上げるべきだと思います。

I think the food self-sufficiency ratio should be raised, too.

Mr. Harrison:

なぜそう思いますか？

Why?

Yoko:

国内の農水産業を守る必要があると思うからです。

食料自給率が下がり続ければ、これらの国内産業が衰退してしまう可能性があります。国内で消費を増やして生産者を守らなければならないと思います。

I think it's necessary to protect Japan's agriculture and fishery industries.

If the food self-sufficiency ratio continues to decrease, there's a chance it could hurt those domestic industries.

We have to protect food producers by increasing domestic consumption.

Mr. Harrison:

それも大切な点ですね。

海外に頼り続けると、国内の産業への打撃は大きくなりそうです。

二人とも食料自給率は上げるべき、という意見のようですね。

では、消費者として気をつけることは何かあるでしょうか？

I see. So, improving Japan's food self-sufficiency ratio would protect Japan's food industry, and that would help to protect traditional Japanese cuisine.

So, are there any other things that we should keep in mind as consumers?

Sakura:

価格が高くても、私たち日本人は、国内の農業を守るために国内で生産された食糧を選ぶべきだと思います。

また、私たち消費者は食物をむだにしないよう注意することが大切だと私は思います。

Even at higher prices, I think that we Japanese should choose food produced domestically in order to protect domestic agriculture.

I also think it's important for us consumers to be careful not to waste food.

Mr. Harrison:

その通りですね。

日本の食品ロスは推計で年間 500 万から 800 万トンといわれています。

食料自給率の問題点について意識を持ち、私たちにできることから始めましょう。

That's right.

It's estimated that between 5 and 8 million tons of food is wasted in Japan every year.

People should be aware of the food self-sufficiency ratio issue and do what they can to make things better.

今回は「日本の食料自給率を上げるべきか」をテーマにこのコーナーをお送りしました。英検準1級対象でした。このあとは2級&準2級です。

Today, we've been discussing whether it is necessary to increase Japan's food self-sufficiency ratio. This class was for Eiken Grade Pre-1 level listeners.

The Grade 2 and Pre-2 level class is next.

Part II Grades 2 & Pre-2

<テーマ&Teacher's Talk>

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

ディスカッションの時間です。準備はいいですか？

このクラスは、英検2級・準2級対象です。

Hello, everyone!

It's discussion time! Are you ready?

This class is for Eiken Grades 2 and Pre-2 level listeners.

小麦やバターなど、食材の値上げが飲食店を悩ませています。

そこで、今日の共通テーマは「食」です。

The increasing prices of basic food items such as butter and flour has been causing trouble for restaurants in Japan. Therefore, today's overall theme will be "Food."

このクラスでは、「メニューの価格を引き上げるレストランは増えるか」について話し合しましょう。

In this class, let's discuss whether the number of restaurants raising their prices will increase or not.

It's Discussion Time!

<Discussion Time & Teacher's Talk>

Mr. Harrison:

さまざまな食材価格の値上がりが続いています。

その結果、「レストランを安定的に経営するには、メニューの価格を引き上げなければならない」と考える人がいます。

今後、メニューの価格を引き上げるレストランは増えると思いますか？

The prices of a number of ingredients are continuing to increase. As a result, many people believe that restaurants need to raise prices in order to remain open.

Do you think that the prices of food at restaurants will increase?

Yoko:

はい、そうだと思います。

Yes, I think that they will.

Mr. Harrison:

それはなぜですか？

Why is that?

Yoko:

ええ、先生がおっしゃったように、食材が高騰しているからです。

高騰している食材を使うメニューは、値上げせざるを得ないと思います。

また、消費税や電力価格も上がっているので、経営のことを考えると値上げは必要なことだと思います。

Well, just as you said, I think that it is because the prices of basic ingredients are increasing. Also, tax rates and electricity costs are increasing, so from a business point of view, they have to increase prices.

Mr. Harrison:

確かにそう考える人もいるでしょうね。さくらさんはどう考えますか？

As many people would agree.

Sakura, what do you think?

Sakura:

私は、まだそんなに増えないのではないかと思います。

I don't think that prices will really increase so much.

Mr. Harrison:

なぜでしょう。

Why is that?

Sakura:

例えば、A店で価格を引き上げるようなことがあれば、顧客が減ってしまう可能性があります。お客さんをひき寄せ続けるために、できるだけ現状を維持しようとするレストランは多いのではないのでしょうか。

If prices were to increase at Restaurant A, for example, it is possible that regular customers would stop going there. And so, in order to keep attracting customers, I think that a majority of restaurants will try to keep things the same for as long as possible.

Mr. Harrison:

なるほど。レストランにとっては悩みどころですね。

では、もし皆さんがレストランのオーナーだとして、値上げをしないと決めた場合、代わりにどんな対策を取りますか？

I see. It is definitely a difficult decision for restaurants to make.

Now, let's imagine that you are all restaurant owners.

What would you do to avoid raising prices?

Sakura:

私だったら、まず電気や水道の使い方を見直します。

First, I would look into reducing my use of water and electricity.

Mr. Harrison:

経費を減らして節約するということですね。

他の人は、どんな対策を考えますか？

So you mean that you would look into reducing your operating costs.

What about other people? What would you do?

Yoko:

私は、食材の仕入れ方法を工夫します。

例えば、「地産地消」という言葉があるように、地元の食材を使えば輸送費を節約できます。

I would try to be creative when purchasing ingredients. For example, I might try buying locally. If I bought products locally, I might be able to save on delivery costs.

Mr. Harrison:

いいアイデアですね。それは「地産地消」（郷土料理運動）と呼ばれるものの一部です。これは地元で生産された食料品を地元で購入（消費）することです。農夫が優れた農業技術を用いたことと食べ物が安全であることを確信できるので、近年、ますます多くの人が「地産地消」に興味をもちました。食べ物の輸送には多くの燃料を必要としますから、より安くそして環境のためにもよりよいのです。食材の価格が将来上がり続ける可能性があります。外食産業で何が起こりつつあるか見守っていきましょう。

That's a good idea. That is part of what is called "the local food movement." This is when people buy food products that are produced locally. Recently, more and more people have been interested in the local food movement because they can be sure that farmers have used good farming techniques and that food is safe. It is also cheaper and better for the environment, because transporting food does require the burning of a lot of fossil fuel. It is possible that the prices of ingredients will continue to rise in the future, so let's keep an eye on what is happening in the restaurant industry.

今回は、「メニューの価格を引き上げるレストランは増えるか」についてディスカッションしました。英検2級&準2級対象でした。このあとは、3級&4級です。

This time we discussed, whether the number of restaurants raising their prices will increase or not. That's all for Grades 2 and Pre-2.

Coming up next is grades 3 and 4.

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

議論がスタートしますよ。ゆっくりでいいのでたくさん発言してください。

このクラスは、英検3級&4級対象です。

Hello, everyone.

Let's begin our discussion. It's OK to speak slowly, so please don't be shy.

This class is for the Eiken Grade 3 and Grade 4 levels.

小麦やバターなど、食材の相次ぐ値上げが喫茶店やレストランを悩ませています。

このニュースを踏まえた、本日のテーマは「食」です。

このクラスでは、「どんなレストランを経営してみたいか」について話し合いたいと思います。

The price increase for ingredients such as flour and butter is a problem for cafés and restaurants.

Given this news, today's overall theme is "food."

In this class, we'll be talking about what kind of restaurant we would like to run.

It's Discussion Time!

<Discussion Time & Teacher's Talk>

Mr. Harrison:

今日は、皆さんに、食を提供する側の気持ちを考えてもらいたいと思います。

もし、レストランを経営するとしたら、どんなお店にしたいですか？

空想の話でかまいません。

Today, I would like you to understand the point of view of people providing food for us in restaurants.

If you were going to run a restaurant, what kind of restaurant would you like it to be?

You can be very creative. Please use your imagination.

Sakura:

私は、お客さんと料理を作る一軒家のレストランをやってみたいです。

I'd like to have a restaurant where I can cook together with customers. The restaurant would be in a regular house.

Mr. Harrison:

素敵ですね。もっと教えて。

That's wonderful.

Tell us more.

Sakura:

まず、たくさんの食材を用意しておきます。

お客様の希望の食材とメニューを聞きます。

私がお客さんと一緒に料理して、お客さんに召し上がっていただきます。

First, I'd prepare lots of ingredients.

Then, I'd ask the customers their preference and what type of menu they'd like.

The customers and I would cook together and the customers would eat the meal we'd cooked.

Mr. Harrison:

さて、ひとつの案として——お客さん参加型のレストランですね。

Now that's an idea -- a participatory-style restaurant for customers.

Sakura:

はい。料理教室も兼ねます。

Yes. It would include a cooking school as well.

Mr. Harrison:

面白そうですね。他の人は、どんなレストランを経営してみたいですか？

That's interesting.

What kind of restaurant would everyone else like to run?

Yoko:

私は、おにぎりが大好きなので、おにぎりカフェをやりたいです。

I love onigiri, so I'd like to have an onigiri café.

Mr. Harrison:

それはどんなレストランですか？

Can you describe it further?

Yoko:

さまざまな具のおにぎりをそろえて、それに合うお茶とセットで提供します。

カフェのように気楽に立ち寄れるお店にしたいです。

I'd have lots of different fillings and have a set menu with different teas that would go well with the many fillings.

It would be a friendly type of place where people could stop by casually.

Mr. Harrison:

へえ。行ってみたいです。

では、さくらさんに、質問します。

あなたのお客さん参加型のレストランとは、どのような客を想定していますか？

Wow. I'd like to go there.

So, Sakura, I have a question for you.

What kind of customers do you imagine having for your participatory-style restaurant?

Sakura:

家族です。

Families.

Mr. Harrison:

それはなぜですか？

Why is that?

Sakura:

家族で協力して、美味しい料理を作る過程を楽しんでほしいと思うからです。

I want families to help each other and enjoy the process of cooking delicious foods together.

Mr. Harrison:

料理だけでなく、家族の絆も強めたいということですね。

では、おにぎりカフェを経営したいと考えるよう子さんはどんなお客さんを想定していますか？

So, you want to not only serve food but also strengthen family ties as well.

So, Yoko, what kind of customers do you see coming to your onigiri café?

Yoko:

子どもからお年寄りまで幅広いお客さんに来て欲しいです。

皆さんに日本の食文化に誇りを持ってほしいからです。

それから、海外からの観光客です。

和風の店内で日本らしい食事を楽しんでほしいと思います。

I'd like a wide range of customers to come, from children to elderly people, and have them feel proud of Japanese food culture.

I'd also like tourists from foreign countries to come.

It would be great for them to enjoy a traditional Japanese meal in a Japanese-style restaurant.

Mr. Harrison:

おにぎりは幅広い人から好かれていますよね。海外からの観光客も喜ぶと思います。

では、さくらさんにもうひとつ質問です。

他にはない店独自の付加価値として、どのようなものを考えますか？

ちなみに、「*additional benefits* (付加価値)」は、ほかにも *something extra, additional value, and extra value* というような言い方をします。元の価値を高めるさらなるものを持っていること、またはそれを付け足すことを指します。

Onigiri is certainly enjoyed by a wide range of people.

I think that tourists would enjoy it as well.

So, Sakura, I have another question for you.

What do you think are some additional benefits that your restaurant would have that other places would not be able to offer?

By the way, other ways to say *additional benefits* are *something extra*, *additional value*, and *extra value*. It means having or adding something which makes the original even better and improves the value.

Sakura:

子どもたちに、食についてもっと知る機会を提供したいと思います。

例えば、たいていの子どもたちは、料理名は知っているけれど、その中に入っている食材は知らないと思います。野菜を実際に手に取って、形や色、旬について知ってほしいと思います。それから、魚を食べるために下ごしらえされているのを見たことがない、という子もいます。魚をさばくところから料理まで、全工程を見たり、参加したりする機会を提供したいです。

I'd like to offer children the opportunity to learn more about food.

For example, I think that most kids know the names of lots of dishes, but they don't know what's in them.

I'd also like them to actually be able to touch vegetables and learn about the various shapes and colors vegetables come in, as well as when they are in season, and so on.

There are also kids who have never seen a fish being prepared for eating, so I'd like to give them the chance to see and take part in the whole process, from cleaning the fish to cooking it.

Mr. Harrison:

面白いですね。

では、よう子さんは、他のお店にはない付加価値として、どんなものを考えますか？

That's interesting.

And Yoko, what are some additional benefits your restaurant would have?

Yoko:

お米やお茶の、生産者の顔と生産の過程を学べるようにしたいです。

店内にイラストや写真を飾り、誰がどうやって作ったのか時系列で説明します。

自分が食べているものがどうやって作られたのか学びながら、生産者の顔を見て、自分が口にすることについて安心をしてほしいです。

I'd like to learn about the people producing the rice and the tea as well as learning about the process for growing both.

I'd decorate the interior of the café with illustrations and photographs and show who made what in what order.

Learning how food is produced, and who produces it, would make people feel more secure about what they're eating.

Mr. Harrison:

斬新なアイデアですね。

実際にオープンしたら、どちらも人気店になりそうですね。

That's a unique idea.

I think both restaurants would be popular if you actually opened them.

さて、今日のテーマは「食」でした。最初は、「日本の食料自給率を上げるべきか」について考えました。2つ目のパートでは、「メニューの価格を引き上げるレストランは増えるか」について話し合いました。そして最後は、「どんなレストランを経営してみたいか」についてでした。

リスナーの皆さんは、どれくらい理解できましたか？

Today's overall theme was "food." In the first part we talked about whether it is necessary to increase Japan's food self-sufficiency ratio. In the second part, we talked about whether the number of restaurants raising their prices will increase or not.

And in the last part, we talked about what kind of restaurant we would like to run.

To our listeners, how much did you understand?

今週の番組内英語のセリフとその日本語案内、ディスカッションの参考記事は、番組のウェブサイト (<http://www.radionikkei.jp/lr/>) に掲載しています。

次回は、「漫画」を共通テーマにディスカッションします。

The Japanese and English transcriptions for this session, as well as the referenced article, are available on the program website.

Next week, we'll be discussing "Manga" or "Japanese comic books."