

# ぎゅう 牛どん

動画リンク：<https://youtu.be/KiCmrZ87zGM>

今回は「牛どん」を学びながら、日本語を勉強しましょう。  
この動画は、前半は少しゆっくりのスピードで、漢字には「ふりがな」があります。  
後半は少しだけ速く（+20%）なり、漢字に「ふりがな」はありません。  
学習にお役立てください。

## ■私のこと

私の名前は山田あきです。日本の高校生です。好きな食べ物はたくさんありますが、とくに牛どんが大好きです。

牛どんをはじめて食べたのは、小学生のときでした。その日は、かぞくといっしょに町に出かけて、買い物をしたあと、おなかがすいて近くの牛どんのお店に入りました。

お店の中は、肉のいいにおいがしていました。私は「ふつうの牛どん」をたのみました。おわんの中には、あたたかいごはん、あまからい肉とたまねぎがのっていて、とてもおいしかったです。

一口食べると、肉がやわらかくて、ごはんとてもよくあって、私はすぐに牛どんがすきになりました。それから何回も、かぞくや友だちと牛どんを食べに行きました。

とくに、いそがしいときやつかれたときに食べると、心も体も元気になります。あたたかくて、やさしい味の牛どんは、私にとって、大切な食べ物です。

## ■牛どんはどんな食べ物？

牛どんは、日本でとても人気のある食べ物です。どんぶりの中に、白いごはんが入っています。その上に、うすく切った牛肉と、たまねぎがのっています。

肉とたまねぎは、あまくてしょっぱいタレでにっています。このタレには、しょうゆやさとうが入っていて、日本の食べ物の中ではとてもよく使われる味です。日本ではこのような味を「あまからい」と言います。

牛どんは、あたたかいごはん、あたたかい肉のりょうりがいっしょになった食べ物です。とてもいいにおいで、食べる前からおなかがすいてきます。肉のにおいとたまねぎのあまいいにおいがまざって、とてもいいにおいがします。

ぎゅうにく にく くち い かん  
牛肉は柔らかくて、口に入るとすぐにとけるように感じます。たまねぎも柔らかく  
なっていて、肉といっしょに食べるととてもあいます。ごはんはタレがしみこんでいるの  
で、さいごまでおいしく食べられます。

にほん ひと がいこく ひと ことろ た もの  
日本人にとっても、外国人にとっても、心とおなかがあたたまる食べ物です。

## ■どこで食べられるの？

ぎゅう みせ た にほん まち ぎゅう  
牛どんは、いろいろなお店で食べることができます。日本の町をあるいていると、「牛ど  
ん」のかんばんをよく見かけます。とくに、駅の近くや人の多い町の中にたくさんありま  
す。

ぎゅう みせ なまえ  
牛どんのお店には、いくつかのゆうめいな名前があります。

や  
・すき家  
ひとつ目は「すき家」です。すき家は、いろいろなトッピングができることがとくちょうで  
す。たとえば、チーズやたまごをのせたり、からいソースをかけたりすることができます。

よしのや  
・吉野家  
ふた ひとつ目は「吉野家」です。吉野家は、とても古いお店で、ひゃくねんいじょう  
ぎゅう 二つ目は「吉野家」です。吉野家は、とても古いお店で、百年以上のれきしがあります。  
あじ 牛どんの味は、むかしからかわらず、とてもシンプルで、日本の人に人気です。

まつや  
・松屋  
みつ 三つ目は「松屋」です。松屋では、牛どんをたのむと、みそしるがむりょうでついてきま  
す。さらに、定食とよばれる、おかずとごはん、みそしるのセットも人気です。

ぎゅう みせ まち なか み みにせ そと  
牛どんのお店は、町の中にたくさんあるので、すぐに見つけることができます。お店の外  
には、メニューの写真や、ねだんが大きくかいてあることが多いです。はじめての人でも、  
わかりやすく、入りやすいお店です。

## ■いろいろなトッピング

ぎゅう たの  
牛どんは、そのままでもおいしいですが、トッピングをのせると、もっと楽しめます。ト  
ッピングとは、料理の上のせる「つかの食べ物やソース」のことです。お店には、い  
ろいろなトッピングがあります。

ひと  
・たまご  
ひとつ目は「たまご」です。たまごを牛どんにのせると、味がまるやかになります。生のた  
まごをそのままのせることもあれば、「おんせんたまご」をえらべるお店もあります。  
「おんせんたまご」は、ひくめのおんどでゆっくり火を通した、白身がやわらかく黄身が  
とろっとしたたまごです。

・べにしょうが

二つ目は「べにしょうが」です。赤くしたしょうがで少しすっぱい味がします。肉のあまい味とよくあいます。

・七味

三つ目は「七味」です。七味は、いくつかのからいこなを混ぜた物です。牛どんに少しかけると、ピリツとしたからさがくわわって、味が変わります。

このように、牛どんは、自分の好きな味にかえることができます。人によって、好きなトッピングはちがいます。トッピングをえらぶのも、牛どんを食べる楽しみの一つです。

お店によって、トッピングのしゅるいもちがいます。チーズやねぎ、長いもや山いもをすりおろした「山かけ」など、めずらしいトッピングもあります。何度かお店に行って、いろいろな味をためしてみるのもいいかもしれません。

■安くて、早いのがうれしい

牛どんは、ねだんが安くて、出てくるのも早いので、とてもべんりな食べ物です。牛どん一杯のねだんは、400円から600円くらいです。お店によって、少しちがいますが、たいてい500円くらいで食べることができます。

ファストフードと聞くと、ハンバーガーやポテトを思いうかべる人もいるかもしれませんが、でも、日本では、牛どんもファストフードの一つです。

いそがしい人にとっては、これはとてもありがたいことです。たとえば、仕事の前に少しだけ時間があるとき、牛どんをさっと食べることができます。昼休みのときにも、時間を気にせずに食べられます。

また、お金があまりない学生や一人ぐらしの人にとっても、牛どんは強い味方です。おなかいっぱいになるのに、安いねだんですむからです。

牛どんのお店の中には、自分で注文できるタッチパネルがあるところが多いです。店員をよばなくていいので、まつ時間がみじかく、すぐに食べられます。

このように、牛どんは「安い」「早い」「かんたん」に食べられる、日本のべんりな食べ物なのです。

## ■外国人も楽しめる？

牛どんは、日本人だけでなく、外国から来た人にも人気があります。日本に旅行に来た人の中には、「はじめて食べた日本の食べ物が牛どんでした」という人もいます。

牛どんのお店には、外国語のメニューがおいてあることが多いです。たとえば、英語や中国語、韓国語などで書かれたメニューがあります。料理の写真を見てたのめるようになっているので、日本語がよくわからなくても安心です。

お店の人もやさしく、ゆっくり話してくれたり、料理についてせつめいしてくれたりします。自分でタッチパネルを使って注文できるお店もあるので、はじめてでもかんたんに食べられます。

また、牛どんは、日本のどこでも食べることができます。東京や大阪だけでなく、小さな町にもお店があります。日本のいろいろな場所で、牛どんを楽しむことができます。

私の外国人の友達も、牛どんが大好きです。いっしょにお店に行って、ちがうメニューをえらんで、味のちがいを楽しむこともあります。いっしょに食べると、会話ははずみません。

このように、牛どんは言葉や国のちがいをこえて、だれでも楽しめる食べ物です。

## ■牛どんで楽しい時間を

牛どんは、食べ物としてだけでなく、楽しい時間を作ってくれる物でもあります。みんな大好きなメニューをえらんだり、トッピングをくらべたりすると、会話がふえて気分も明るくなります。

牛どんのお店は、早くて、安く、楽しく入れるのがよいところです。24時間えいぎょうのお店も多いので、朝早くても夜おそくても食べられます。学校の帰りに立ちよったり、仕事の前や後にさっと食べたりできて、一人でもグループでも楽しめます。

牛どんは、日本のファストフードの中でもとくに日本らしさがある食べ物です。あついで、しょうゆとだしの味がしみた具がのっていて、シンプルなのに満足感があります。日本の食文化がぎゅっとつまっています。

牛どんを通して、日本の食べ物だけでなく、人とのつながりやくらしもかんじられます。お店にはカウンターせきがあって一人でも入りやすく、持ち帰りができるところも多いです。サイズやトッピングをえらべる店もあるので、自分のこのみにあわせて楽しめます。

牛どんは、心も体もあたたかくしてくれる、そんな食べ物だと思います。

「牛<sup>ぎゅう</sup>どん」はいかがでしたか。  
コメント欄<sup>らん</sup>から感想<sup>かんそう</sup>をみんなに教<sup>おし</sup>えてください。  
それでは、また別<sup>べつ</sup>の動画<sup>どうが</sup>でお会<sup>あ</sup>いしましょう。



## Easy Japanese listening SUSHI

