

ベトナムの風

KARIN VIETNAM NETWORK

2020.9月号
編集・発行:EPA担当



ベトナム語(基本編)

日本語	ベトナム語
私	トイ
あなた	アイン(若い男性)
あなた	チ(若い女性)
あなた	オン(年配の男性)
あなた	バー(年配の女性)
彼	オンアイ/アインアイ
彼女	バーアイ/チ アイ
父	ポー(バー)
母	メ(マー)
兄	アイン
姉	チ
弟	エムチャイ
妹	エムガイ
夫	チョン
妻	ポ
息子	コンチャイ
娘	コンガイ



EPA担当
木村

ベトナムはフランス、中国、米国との戦争に歴史的な勝利を収めた国です。

ベトナム人は誇り高く粘り強い民族なのですね。



日本語の先生
久保田

日本語	ベトナム語
1月	タン ジェン
2月	タン ハイ
3月	タン バー
4月	タン トゥ
5月	タン ナム
6月	タン サウ
7月	タン バイー
8月	タン タム
9月	タン チン
10月	タン ムオイ
11月	タン ムオイモツ
12月	タン ムオイハイ

日本語	ベトナム語
1時間	モツ ティエン
1分	モツ フット
2時 10分 	ハイ ゾーム ムオイ フット
1日間	モツ ガイ
1週間	モツ トゥアン
1ヶ月	モツ タン
1年	モツ ナム

ベトナムには意欲的な若い人材が豊富です。



労働人口の50%が25歳以下だっ！



ベトナム旧正月(テト)のごちそうや郷土料理

料理	主な材料
①生春巻き 	ライスペーパー、海老、豚肉
②フォー 	フォーの麺、牛肉
③バインセオ 	小麦粉、海老、肉
④揚げ春巻き 	ライスペーパー、豚ひき肉、卵
⑤海鮮鍋 	海鮮、野菜
⑥甘酸っぱい豚カルビ 	ポーク、チョップ
⑦焼き肉 	豚肉
⑧煮込み魚 	ライギョ
⑨野菜炒め 	ほうれん草、にんにく
⑩ちまき 	青豆、豚肉

ウインさん ティエットさん ヌーさん グエンさん



候補生4人の皆さんにベトナムの郷土料理(旧正月や結婚式なども)について尋ねたところ、たくさん紹介してもらえました。

北部、南部、中部、地域ごとに独自の違いがあります。写真を見つけることが出来なかったのですが、旧正月(テト)の時には「太ネギの漬物」(hành muối)を作ります。テトの2週間くらい前から水と酢、砂糖で漬けます。この太ネギ漬物を食べると、テトの料理に飽きることがなくなるそうです。正月料理には日本と同じように願いなどが込められています。



ベトナム風ハムは「家族が幸せになり、万事が順調で、富が一杯に」という意味を持っており、お正月の贈り物としても使われます。

ニガウリの肉詰めスープ: 普段から食べている料理ですが、お正月に食べるのは、健康を願って験を担ぐ意味もあります。



ベトナムの風

KARIN VIETNAM NETWORK

2020.9月号
編集・発行:EPA担当



ベトナム語(基本編)

日本語	ベトナム語
私	トイ
あなた	アイン(若い男性)
あなた	チ(若い女性)
あなた	オン(年配の男性)
あなた	バー(年配の女性)
彼	オンアイ/アインアイ
彼女	バーアイ/チ アイ
父	ポー(バー)
姉	メ(マー)
兄	アイン
姉	チ
弟	エムチャイ
妹	エムガイ
夫	チョン
妻	ポ
息子	コンチャイ
娘	コンガイ



EPA担当
木村

ベトナムはフランス、中国、米国との戦争に歴史的な勝利を収めた国です。

ベトナム人は誇り高く粘り強い民族なのですね。



日本語の先生
久保田

日本語	ベトナム語
1月	タン ジェン
2月	タン ハイ
3月	タン バー
4月	タン トゥ
5月	タン ナム
6月	タン サウ
7月	タン バイー
8月	タン タム
9月	タン チン
10月	タン ムオイ
11月	タン ムオイモツ
12月	タン ムオイハイ

日本語	ベトナム語
1時間	モツ ティエン
1分	モツ フット
2時 10分 	ハイ ゾーム ムオイ フット
1日間	モツ ガイ
1週間	モツ トゥアン
1ヶ月	モツ タン
1年	モツ ナム

ベトナムには意欲的な若い人材が豊富です。



労働人口の50%が25歳以下だっ！



ベトナム旧正月(テト)のごちそうや郷土料理

料理	主な材料
①生春巻き 	ライスペーパー、海老、豚肉
②フォー 	フォーの麺、牛肉
③バインセオ 	小麦粉、海老、肉
④揚げ春巻き 	ライスペーパー、豚ひき肉、卵
⑤海鮮鍋 	海鮮、野菜
⑥甘酸っぱい豚カルビ 	ポーク、チョップ
⑦焼き肉 	豚肉
⑧煮込み魚 	ライギョ
⑨野菜炒め 	ほうれん草、にんにく
⑩ちまき 	青豆、豚肉

ウインさん ティエットさん ヌーさん グエンさん



候補生4人の皆さんにベトナムの郷土料理(旧正月や結婚式なども)について尋ねたところ、たくさん紹介してもらえました。

北部、南部、中部、地域ごとに独自の違いがあります。写真を見つけることが出来なかったのですが、旧正月(テト)の時には「太ネギの漬物」(hành muối)を作ります。テトの2週間くらい前から水と酢、砂糖で漬けます。この太ネギ漬物を食べると、テトの料理に飽きることがなくなるそうです。正月料理には日本と同じように願いなどが込められています。



ベトナム風ハムは「家族が幸せになり、万事が順調で、富が一杯に」という意味を持っており、お正月の贈り物としても使われます。

ニガウリの肉詰めスープ: 普段から食べている料理ですが、お正月に食べるのは、健康を願って験を担ぐ意味もあります。

