

すいせんのスピーチをする 〈宮崎の郷土料理のすいせん〉	組 番	氏名
--------------------------------	-----	----

あつ子さんたちは、東京に住んでいるおばさんから「宮崎に行ったときに、宮崎の郷土料理を食べたいので、すいせんしてほしい。」というお願いをされました。そこで、あつ子さんは弟のまさおさんと、おばさんにとってどんな宮崎の郷土料理がよいかを考えて、チキン南ばんをすいせんするビデオレターを作り、二人のうちのどちらかよい方をおばさんに送ることにしました。

次の二人のすいせんのビデオレターの原こうを読んで、後の問いに答えましょう。

まさおさんのすいせんのビデオレター

ぼくは、宮崎の郷土料理の中で、チキン南ばんをおばさんにすいせんします。それは、宮崎のレストラン、スーパーなど、日じよう的にあつかわれている宮崎の定番料理で、大人から子どもまでは幅広い年代の人に人気の料理だからです。この料理は宮崎県の延岡市が発祥の地とされていて、宮崎県の郷土料理の第三位にランキングされるほどの料理です。宮崎に来たらぜひ食べてください。



あつ子さんのすいせんのビデオレター

この写真を見てください。これがわたしが宮崎の郷土料理の中でおばさんにすいせんするチキン南ばんです。この料理は、油であげたとり肉を酢やタルタルソースで味付けしてあります。ポリウムたっぷりであることとやわらかい食感が最大のよさで、ご飯のおかずにはぴったりです。きっと、おばさんにも気に入ってもらえると思います。宮崎に来たらぜひ食べてください。



すいせんのビデオレターをおたがいに見たあつ子さんとまさおさんは、次のような話し合いをしました。

【あつ子】 すいせんする時の注意として、学校で学習したことを覚えているかな？

【まさお】 覚えているよ。五つあったと思うよ。

すいせんする時の注意

- ① すいせんするものを最初に話すなど、話す組み立てを考える。
- ② すいせんするものの具体的なエピソードを話す。
- ③ すいせんする を話す。
- ④ すいせんするもののよさを話す。
- ⑤ すいせんする実物や写真などをしめしながら話す。

【あつ子】 そうだね。この五つのうち、わたしもまさおさんも④はできているね。

