

1. ^{みな} 皆さん, ^{にほんご きょうし} こんにちは! ^{日本語} 教師のまみです。
^{여러분, 안녕하세요! 일본어 교사 마미입니다.}
2. ^{きょう} 今日のエピソードでは, ^{にほん} 日本の^{いざかや} 居酒屋について ^{はな} 話して^{おも} みたいと思います。
^{오늘 에피소드에서는, 일본의 이자카야에 대해 이야기해 보려고 해요.}
3. ^{みな} 皆さんは, ^{いざかや} 居酒屋に^い 行ったことがありますか?
^{여러분은 이자카야에 가 본 적이 있나요?}
4. ^{にほん} 日本に^す 住んでいる人なら, ^{ひと} もう^{なんど} 何度も ^{おこな} 行ったことがあるかもしれませんね。
^{일본에 살고 있는 분이라면, 벌써 여러 번 가 봤을지도 모르겠네요.}
5. ^{にほん} これから日本に行く^い 予定がある人には, ^{よてい} ぜひ^{ひと} 一度, ^{いちど} 行って^い みて^{おも} ほしいなと思っています。
^{앞으로 일본에 갈 예정이 있는 분에게는, 꼭 한번 가 봤으면 좋겠다고 생각해요.}
6. ^{きょう} 今日のテーマは, “^{つぎ} とりあえず^{なに} ビール!“^{たの} の次は何を^{はなし} 頼む? という話です。
^{오늘의 주제는, "일단 맥주!" 다음엔 뭘 시킬까? 라는 이야기예요.}
7. “^{ことば} とりあえず^き ビール”。この言葉, ^き 聞いたことがありますか?
^{"토리아에즈 비루(일단 맥주)". 이 말, 들어 본 적 있나요?}
8. ^{にほん} 日本で^の 飲み会に^{かい} 行くと, ^い 最初^{さいしょ} の一杯は, ^{いっぱい} みんな^{たの} ビールを^{おお} 頼むことが多いです。
^{일본에서 술자리에 가면, 첫 잔은 다들 맥주를 시키는 경우가 많아요.}
9. “^{さいしょ} とりあえず”は, “^{いみ} まず最初に”という意味ですね。
^{"토리아에즈(とりあえず)"는, "우선 맨 처음에"라는 뜻이에요.}
10. ^み だから, ^{まえ} メニューをちゃんと見る前に, “^{ちゅうもん} はい, とりあえずビールで!” と注文することがあります。
^{그래서 메뉴를 제대로 보기도 전에, "네, 일단 맥주로!" 하고 주문하기도 해요.}
11. ^{にほん} これが, ^の 日本の^{かい} 飲み会では, ^き お決まりの^{ひと} パターン^{ぶんか} というか, 一つの文化なんですよ。
^{이게 일본 술자리에서는, 정해진 패턴이랄까, 하나의 문화인 거죠.}
12. ^{はじ} では, どうしてみんなビールから始めるのでしょうか? ^{かんが} 考えたことはありますか?
^{그럼, 왜 다들 맥주부터 시작하는 걸까요? 생각해 본 적 있나요?}

25. わたし ばあい にはいめ し
私の場合は、二杯目はだいたいレモンサワーです。レモンサワー,知っていますか?
제 경우에는, 두 잔째는 대개 레몬사와예요. 레몬사와, 아시나요?
26. しょうちゅう にほん さけ たんさんすい い の もの
焼酎 という日本のお酒に、炭酸 水とレモンを入れた飲み物です。
쇼추라는 일본 술에, 탄산수와 레몬을 넣은 음료예요.
27. あぶら りょうり あ わたし だいす
さっぱりしていて、油 っぽい料理 にもよく合うので、私は大好きです。
깔끔하고, 기름진 요리에도 잘 어울려서, 저는 정말 좋아해요.
28. さいきん にほん わか ひと あいだ にんき
最近 は、日本の若い人の 間 でも、レモンサワーはすごく人気があります。
요즘은 일본 젊은 사람들 사이에서도, 레몬사와는 엄청 인기가 있어요.
29. たんさんすい わ の もの
あとは、ハイボールですね。ハイボールは、ウイスキーを 炭酸 水で割った飲み物で
す。
그리고 하이볼이요. 하이볼은, 위스키를 탄산수로 희석한 음료예요.
30. しょくじ いっしょ の
これもすっきりしていて、食事と一緒に飲みやすいんですよ。
이것도 깔끔해서, 식사와 함께 마시기 좋거든요.
31. さけ すこ す ひと にほんしゅ たの おお おも
お酒がもう少し好きな人は、日本酒を頼むことも多いと思います。
술을 조금 더 좋아하는 사람은, 사케를 시키는 경우도 많을 거예요.
32. にほんしゅ しゅるい
日本酒には、いろいろな種類があります。
사케에는 여러 가지 종류가 있어요.
33. つめ の れいしゅ あたた の あつかん
冷たいまま飲む”冷酒”と、温めて飲む”熱燗”があります。
차갑게 마시는 "레이슈(차가운 사케)"와, 데워서 마시는 "아쓰칸(데운 사케)"이 있어요.
34. きせつ りょうり えら かた か
季節や料理によって、選び方が変わってくるんですね。
계절이나 요리에 따라, 고르는 방법이 달라지죠.
35. さむ ふゆ あつかん の からだ あたた きも
寒い冬に熱燗を飲むと、体がぽかぽか温まって、すごく気持ちいいですよ。
추운 겨울에 아쓰칸을 마시면, 몸이 따끈따끈 데워져서, 정말 기분 좋아요.
36. さけ の ひと ぜんぜん だいじょうぶ
もちろん,お酒が飲めない人は、ソフトドリンクでも全然 大丈夫 です。
물론, 술을 못 마시는 사람은, 음료수여도 전혀 괜찮아요.
37. さいきん
最近 は、“ノンアルコールビール”や、“ノンアルコールカクテル”も増えてきました。
요즘은, "무알코올 맥주"나, "무알코올 칵테일"도 많아졌어요.

38. ^{さけ} ^{にがて} ^{ひと} ^{いざかや} ^{たの} ^{おも}
なので,お酒が苦手な人でも,居酒屋を楽しみやすくなってきたと思います。

그래서 술을 잘 못하는 사람도, 이자카야를 즐기게 되었다고 생각해요.

39. ^{りょうり} ^{はなし} ^{すこ} ^{おも}
それから,料理の話も少ししたいと思います。

그리고, 요리 이야기도 조금 하고 싶어요.

40. ^{いざかや} ^{さいしょ} ^で ^{りょうり} ^し ^{とお} ^い
居酒屋で最初に出てくる料理,知っていますか?“お通し”と言います。

이자카야에서 가장 먼저 나오는 요리, 아시나요? "오토오시"라고 해요.

41. ^{とお} ^{にほん} ^{いざかや} ^{ふしぎ} ^{ぶんか}
“お通し”。これは,日本の居酒屋の,ちょっと不思議な文化です。

"오토오시". 이건, 일본 이자카야의, 조금 신기한 문화예요.

42. ^{せき} ^{すわ} ^{ちゅうもん} ^{ちい} ^{りょうり} ^で
席に座ると,注文していないのに,小さい料理が出てきます。

자리에 앉으면, 주문하지 않았는데도, 작은 요리가 나와요.

43. ^{むりょう} ^{かね}
でも,これは無料ではありません。お金がかかります。

하지만 이건 무료가 아니예요. 돈이 들어요.

44. ^{えん} ^{えん} ^{がいこくじん} ^{ともだち}
だいたい,300円から500円ぐらいです。外国人の友達は,みんなびっくりします。

대략 300엔에서 500엔 정도예요. 외국인 친구들은 다들 깜짝 놀라요.

45. ^{たの} ^{かねと} ^{おも}
“えっ,頼んでないのに,お金取られるの?”って思うんですね。

"어? 시키지도 않았는데 돈을 받는다고?" 하고 생각하는 거죠.

46. ^{せきだい}
これは,まあ,席代のようなものです。

이건, 뭐랄까, 자릿세 같은 거예요.

47. ^{せき} ^{いみ} ^{すこ}
“席についてくれてありがとう”という意味も,少しあるのかもしれません。

"자리에 앉아 주셔서 감사합니다" 라는 의미도, 조금 있는 걸지도 몰라요.

48. ^{とお} ^{ないよう} ^{みせ} ^{ちが}
お通しの内容は,お店によって違います。

오토오시의 내용은 가게마다 달라요.

49. ^{えだまめ} ^{にも} ^お
枝豆,煮物,ちょっとしたサラダのようなものが多いですね。

팥콩(에다마메), 조림, 간단한 샐러드 같은 게 많아요.

50. ^{あと} ^{たの} ^{ていばん} ^{りょうり} ^{すこ} ^{しょうかい}
では,“とりあえずビール”の後に頼みたい,定番の料理も少し紹介します。

그럼, "일단 맥주" 다음에 시키고 싶은, 대표적인 요리도 조금 소개할게요.

51. ^{からあ} ^{とり} ^{にく} ^あ ^{りょうり}
まずは,唐揚げです。鶏肉を揚げた料理ですね。

먼저, 가라아게예요. 닭고기를 튀긴 요리죠.

52. ^{ぜったい} ^{はず}これは、もう絶対に外せません。

이건, 정말 절대 빠질 수 없어요.

53. ^{いざかや} ^{なに} ^{たの} ^き“居酒屋で何を頼む?”と聞かれたら, “^{からあ} ^{こた} ^{ひと} ^{おお} ^{おも}とりあえず唐揚げ”と答える人も多いと思います。

"이자카야에서 뭘 시켜?" 라고 물으면, "일단 가라아게" 라고 답하는 사람도 많을 거예요.

54. ^{えだまめ} ^{えだまめ} ^{ほんとう} ^あそれから、枝豆です。枝豆は、ビールに本当によく合います。

그리고, 풋콩(에다마메)이에요. 풋콩은 맥주에 정말 잘 어울려요.

55. ^{しおあじ} ^{りょうり} ^{なんかい} ^た ^あ ^{さしみ}塩味のシンプルな料理ですが, 何回食べて도飽きません。あとは, 刺身です。

소금간을 한 심플한 요리지만, 몇 번을 먹어도 질리지 않아요. 그리고, 사시미(회)예요.

56. ^{しんせん} ^{さかな} ^{なま} ^た ^{りょうり} ^{にほん} ^{たの} ^{おも}新鮮な魚を, 生で食べる料理ですね。これは, 日本ならではの楽しみだと思います。

신선한 생선을 날것으로 먹는 요리죠. 이건, 일본만의 즐거움이라고 생각해요.

57. ^{わたし} ^す ^{だし} ^ま ^{たまご}そして, 私がすごく好きなのが, 出汁巻き卵です。

그리고, 제가 정말 좋아하는 게, 다시마키타마고(육수 계란말이)예요.

58. ^{たまご} ^{だし} ^い ^ま ^{つく} ^{りょうり}卵に出汁を入れて, 巻いて作る料理です。

계란에 육수를 넣고, 말아서 만드는 요리예요.

59. ^{やさ} ^{あじ} ^{さけ} ^{あい} ^たふわふわで, 優しい味で, お酒の合間に食べると, すごくほっとします。

폭신폭신했고, 부드러운 맛이라, 술을 마시는 중간에 먹으면, 정말 마음이 편안해져요.

60. ^{みな} ^{いざかや} ^い ^{なに} ^{たの} ^き ^い ^{りょうり}皆さんは, 居酒屋に行ったら, 何を頼みますか? お気に入りの料理はありますか?

여러분은 이자카야에 가면, 뭘 시키나요? 좋아하는 요리가 있나요? 꼭

61. ^{おし}ぜひコメントで教えてくださいね。

댓글로 알려 주세요.

62. ^{つづ} ^{いざかや} ^{つか} ^{べんり} ^{にほんご} ^{しょうかい}続いて, 居酒屋で使える便利な日本語を, いくつか紹介します。

이어서, 이자카야에서 쓸 수 있는 유용한 일본어를, 몇 가지 소개할게요.

63. ^{てんいん} ^よ ^{ことば}まずは, “すいませーん!” これは, 店員さんをお呼ぶときの言葉です。

먼저, "스미마세~엔! (저기요!)" 이건, 점원을 부를 때 쓰는 말이에요.

64. ^{だいじょうぶ}“すみません”でも大丈夫です。

"스미마센"이라고 해도 괜찮아요.

65. ^{いざかや}でも居酒屋では、^{すこ}少し^{なが}長く^の伸ばして、“^いすいませーん!”^{しぜん}と言うと、^{かん}自然な感じになります。

하지만 이자카야에서는, 조금 길게 늘여서, "스이마세~엔!" 하고 말하면, 자연스러운 느낌이 돼요.

66. ^{つぎ}次は、“^{なま}とりあえず^{なま}生で!”^{なま}“生”は、^{なま}生ビールのことです。

다음은, "토리아에즈 나마데! (일단 생맥주로!)" "나마(生)"는 생맥주를 말해요.

67. “^{なま}とりあえず^{なま}生ビール^{みじか}ください”^いを^{かた}短くした^い言い方^{かた}ですね。

"일단 생맥주 주세요" 를 짧게 줄인 표현이죠.

68. ^{かいけい}そして、“^{ねが}お会計^{ねが}お願いします”

그리고, "오카이케이 오네가이시마스 (계산 부탁드립니다)"

69. ^{かえ}これは、^{かね}帰るときに、^{はら}お金を^{ことば}払うための^{かんじょう}言葉^{ねが}です。“^いお 勘定^い お願いします”^いとも^い言いま

す。
이건, 돌아갈 때, 돈을 내기 위한 말이에요. "오칸조 오네가이시마스" 라고도 해요.

70. ^{ことば}こういう^{おぼ}言葉を^{いざかや}覚えて^{やく}おくと、^た居酒屋^{おも}デビュー^{おも}のときに、^{やく}すぐ^たく^{おも}役に^{おも}立つ^{おも}と思います。

이런 말을 외워 두면, 이자카야에 처음 가 볼 때, 정말 도움이 될 거예요.

71. ^{すこ}それから、^{いざかや}もう^{ぶんかてき}少し^{はなし}だけ、^{おも}居酒屋^{おも}の^{おも}文化^{おも}的な^{おも}話^{おも}も^{おも}して^{おも}おきたい^{おも}と思います。

그리고, 조금만 더, 이자카야의 문화적인 이야기도 해 두고 싶어요.

72. ^{にほんじん}日本人^{いざかや}にとって、^{ばしょ}居酒屋^{ばしょ}は^{ばしょ}どんな^{ばしょ}場所^{ばしょ}なのでしょう^{ばしょ}か?

일본인에게, 이자카야는 어떤 장소일까요?

73. ^{いざかや}居酒屋^{はん}は、^たただ^{さけ}ご飯^のを^{ばしょ}食べて、^{ばしょ}お酒^{ばしょ}を^{ばしょ}飲む^{ばしょ}場所^{ばしょ},^{ばしょ}という^{ばしょ}だけ^{ばしょ}では^{ばしょ}あり^{ばしょ}ませ^{ばしょ}ん。

이자카야는, 그냥 밥을 먹고, 술을 마시는 장소, 라는 것만은 아니예요.

74. ^{とく}特に^{かいしゃいん}会社^{いざかや}員^{ほんね}にとっては、^{はな}居酒屋^{ばしょ}は^{ばしょ}”本音^{ばしょ}を^{ばしょ}話^{ばしょ}せる^{ばしょ}場所^{ばしょ}”^{ばしょ}でも^{ばしょ}あり^{ばしょ}ます。

특히 회사원에게는, 이자카야는 "속마음을 털어놓을 수 있는 장소"이기도 해요.

75. ^{かいしゃ}会社^{じょうし}では、^{まえ}上司^{ほんとう}の前^{きも}で、^い本当^いの^い気持ち^いを^い言^いえ^いない^いこと^いが^いあ^いります^い。

회사에서는, 상사 앞에서, 진짜 마음을 말하지 못할 때가 있어요.

76. ^{さけ}でも、^{はい}お酒^{すこ}が入^{かべ}ると、^{ほんね}少し^{はな}壁^{はな}が^{はな}なくな^{はな}って、^{ほんね}本音^{はな}で^{ほんね}話^{ほんね}し^{ほんね}やす^{ほんね}く^{ほんね}なる^{ほんね}こと^{ほんね}が^{ほんね}あ^{ほんね}ります^{ほんね}。

하지만 술이 들어가면, 조금 벽이 허물어져서, 속마음을 말하기 쉬워지기도 해요.

77. ^のこれを、^い”飲み^いニケーション^い”^いと言^いった^いり^いし^います^い。

이걸, "노미니케이션"이라고 부르기도 해요.

78. ^の“飲む”と^あ“コミュニケーション”を合わせた^{ことば}言葉ですね。これも、^{おもしろ}面白い^{ぶんか}文化です。

"노무(마시다)"와 "커뮤니케이션"을 합친 말이에요. 이것도 재미있는 문화예요.

79. ^{さけ}お酒の^{ばい}場で^{つぎ}言ったことは、^ひ次の^{わす}日には、なんとなく^{わす}忘れたことにする。

술자리에서 한 말은, 다음 날엔, 어쩐지 잊은 걸로 한다.

80. ^{かいしゃ}会社では、また^{ふつう}普通の^{かんけい}関係^{もど}に戻る。

회사에서는, 다시 평범한 관계로 돌아간다.

81. ^{たが}でも、^{ほんね}お互いの^{すこ}本音を^し少し^{かんけい}知ったことで、^{ふか}関係が^{ふか}ちょっと^{ふか}深くなる。

하지만, 서로의 속마음을 조금 알게 되면서, 관계가 조금 깊어진다.

82. ^{にほん}これも、^{にんげんかんけい}日本の^{つく}人間^{かた}関係^{ひと}の^{ひと}作り^{ひと}方^{ひと}の一つです。

이것도, 일본의 인간관계를 만드는 방식 중 하나예요.

83. ^{さいきん}ただ、^{わか}最近^{ひと}は、^{ちゅうしん}若い^の人^のを^{ふる}中心^{こえ}に、^ふ“飲みニケーション^{こえ}は^ふ古い”^{こえ}という^{こえ}声^{こえ}も^{こえ}増^{こえ}えて^{こえ}き^{こえ}まし^{こえ}た。

다만, 요즘은, 젊은 사람들을 중심으로, "노미니케이션은 구식이다" 라는 목소리도 늘어났어요.

84. ^{しごと}“仕事^{あと}の後^{じょうし}まで、^{いっしょ}上司^{いっしょ}と^{いっしょ}一緒^{いっしょ}に^{いっしょ}いた^{いっしょ}く^{いっしょ}ない”

"일이 끝난 후까지 상사와 함께 있고 싶지 않다"

85. ^の“飲^のみ^のた^のく^のない^のお^の酒^のを^の飲^のま^のさ^のれる^ののは^の嫌^のだ”^のこ^のう^のい^のう^の見^のも、^{いけん}す^{いけん}ご^{いけん}く^{いけん}増^{いけん}えて^{いけん}い^{いけん}ます。

"마시고 싶지 않은 술을 억지로 마시는 건 싫다" 이런 의견도 정말 많아지고 있어요.

86. ^{さいきん}だから^{かいしゃ}最近^のの^い会社^{さそ}では、^{あいて}“飲^きみに^{きも}行^{きも}こう”^{きも}と^{きも}誘^{きも}う^{きも}と^{きも}き^{きも}も、^{きも}相^{きも}手^{きも}の^{きも}気^{きも}持^{きも}ち^{きも}を^{きも}尊^{きも}重^{きも}す^{きも}る^{きも}こ^{きも}と^{きも}が^{きも}大^{きも}切^{きも}に^{きも}な^{きも}っ^{きも}て^{きも}き^{きも}まし^{きも}た。

그래서 요즘 회사에서는, "한잔하러 가자"라고 권할 때도, 상대방의 마음을 존중하는 게 중요해졌어요.

87. ^{へんか}これは、^{おも}いい^{おも}変^{おも}化^{おも}だ^{おも}と^{おも}おも^{おも}い^{おも}ます。^{ひと}そ^{ひと}れ^{ひと}か^{ひと}ら、^{ひと}も^{ひと}う^{ひと}一^{ひと}つ。

이건, 좋은 변화라고 생각해요. 그리고, 한 가지 더.

88. ^{にほん}日本の^{いざかや}居酒屋^のには、^{ほうだい}“飲^のみ^の放^の題^の”^のい^のう^のシ^のス^のテ^のム^のが^のよ^のく^のあ^のり^のま^のす。

일본 이자카야에는, "노미호다이(무제한 음주)"라는 시스템이 자주 있어요.

89. ^の“飲^のみ^の放^の題^の”。

"노미호다이".

90. ^きこれは、^{じかん}決^{なか}まった^{なか}時^{なか}間^{なか}の^{なか}中^{なか}で、^{さけ}お^す酒^すを^す好^すき^すな^すだ^すけ^す飲^すめ^する^すシ^すス^すテ^すム^すです。

이건, 정해진 시간 안에서, 술을 원하는 만큼 마실 수 있는 시스템이에요.

91. ^{じかん} だいたい, 2時間で2000円から 3000円ぐらいです。
대략, 2시간에 2000원에서 3000원 정도예요.
 92. ^{とく み} お得に見えますよね。でも, ^{ちゅうい ひつよう} 注意も必要です。
이득처럼 보이죠. 하지만, 주의도 필요해요.
 93. ^の 飲みすぎてしまう人^{ひと}が多い^{おお}からです。
너무 많이 마셔 버리는 사람이 많기 때문이에요.
 94. ^{にほんじん なか} 日本人の中でも, “^の 飲み^{ほうだい} 放題^{きけん} は危険^い” と言う人^{ひと}は, けっこういます。
일본인 중에서도, "노미호다이는 위험하다" 라고 말하는 사람이 꽤 있어요.
 95. ^{とく} 特^{がいこくじん} に 外国^{かた} 人^{にほん} の方は, 日本^{さけ} のお酒^{つよ} の強^なさに慣^よれていないと, すぐ^よ に酔^よってしま^ようことが
あります。
특히 외국인분들은, 일본 술의 도수에 익숙하지 않으면, 금방 취해 버릴 수 있어요.
 96. ^き なので, 気^き をつけてください^ね。はい。
그러니, 조심하세요. 네.
 97. ^{きょう} 今日^{きょう} のエピソード^は は, ここ^{まで} までです。
오늘 에피소드는, 여기까지예요.
 98. “^{はじ} とりあ^{にほん} えず^{いざかや} ビール^{ぶんか}” から始^{はなしたの} まる, 日本^{にほん} の居^い 酒屋^ざ 屋^や 文化^{はなしたの} の話^{はなしたの}, 楽^{はなしたの} しん^{はなしたの} でも^{はなしたの} らえ^{はなしたの} まし^{はなしたの} たか?
"일단 맥주"로 시작하는, 일본의 이자카야 문화 이야기, 즐기셨나요?
 99. もし, 未^{いざかや} だ^い 居^{ひと} 酒屋^い 屋^い に行^{いちど} った^い こと^い が^い ない^い 人^い が^い いた^い ら^い ば, ぜ^い ひ^い 一^い 度^い, 行^い っ^い て^い み^い て^い く^い だ^い さい。
혹시, 아직 이자카야에 가 본 적 없는 분이 있다면, 꼭 한번 가 보세요.
 100. ^{にほんじん} 日本^す 人^{すがた} の素^{ようす} の姿^み とい^{おもしろ} うか, リラッ^{ばしょ} クス^{ばしょ} し^{ばしょ} た^{ばしょ} 様^{ばしょ} 子^{ばしょ} が^{ばしょ} 見^{ばしょ} ら^{ばしょ} れ^{ばしょ} て, す^{ばしょ} ご^{ばしょ} く^{ばしょ} 面^{ばしょ} 白^{ばしょ} い^{ばしょ} 場^{ばしょ} 所^{ばしょ} です
よ。
일본인의 꾸밈없는 모습이랄까, 편안하게 풀어진 모습을 볼 수 있어서, 정말 흥미로운 장소예요.
 101. ^{さいご} 最^き 後^き ま^き で^き 聞^き い^き て^き く^き れ^き て, あ^き り^き が^き とう^き ご^き ざ^き い^き ま^き した。
끝까지 들어 주셔서, 감사합니다.
 102. ^{つぎ} 次^あ のエピソード^あ だ^あ も, ま^あ た^あ 会^あ い^あ ま^あ しょ^あ う。お^{つか} 疲^{さま} れ^{さま} 様^{さま} でした!
다음 에피소드에서도, 또 만나요. 수고하셨습니다!