

<http://www.skr.su/news/240823>

## マリнованный картофель и сок морской капусты

酢漬けのジャガイモ(ポテトサラダ)と昆布ジュース



**Аграрии из девяти городов северного Хоккайдо представили свою продукцию в Южно-Сахалинске.**

北海道の北部9つの市町の農家はユジノサハリンスクで農産物を紹介した。

**На ярмарке, которая проходила в минувшие выходные, найти можно было как традиционные соусы, лапшу и свежие овощи, так и непривычные для сахалинского покупателя черный чеснок и сладкую пастилу из белой фасоли.**

この週末に行われた物産展では、日本でおなじみのソース、麺類と新鮮な生野菜もあれば、サハリンの客にとっては珍しい黒ニンニクと白インゲンの甘納豆もあった。

Брызги саке – символ успеха по старой японской примете.  
酒のしぶき、それは日本の昔の言い伝えでは成功のシンボルである。

Торжественный обряд «кагамибираки», традиционно открывающий многие праздники в соседней стране, дал старт большой ярмарке, интерес к которой и подогрел первый продукт дегустации – пьянящий национальный напиток.

隣国での多くのお祝いの始まりに行われる「鏡開き」によって、大規模な物産展が始まり、試飲・試食として最初の飲み物となった日本酒は、物産展への関心を高めた。

Толчея у прилавка с арбузами.  
スイカ売り場に人混みが出来ている。

Ягоду, которая славится своей сладостью и сочностью из-за резкого перепада дневных и ночных температур, разбирают ящиками.  
昼夜の激しい気温差で甘くてジューシーに育った実は箱単位で売れて行く。

Это урожай, собранный в последних числах августа в городе Фурано, самом центре Хоккайдо.  
北海道の中央部にある富良野町で8月末に収穫したものだ。

Оттуда же фермеры привезли манго.  
同じ町の農家はマンゴーもそこから持ってきた。

Это первая компания, которая рискнула на севере острова выращивать южный фрукт.  
それは、北海道の北部で果物を栽培しようと試みた初の企業である。

Поставила теплицы и теперь дважды в год собирает плоды.  
温室を設置し、今は年に2回収穫を行っている。

«На созревание фрукта уходит примерно полгода – это так называемый летний манго.

「実が熟するまで約半年かかる。それはいわゆる夏のマンゴーです。

Сейчас мы выращиваем рождественский манго.

今はクリスマスのマンゴーを作っています。

Они поспеют как раз к празднику.»

ちょうどクリスマスの時期に熟することになります。」

92 вида товаров.

92種類の商品がある。

Продавцы советуют, как варить чёрный рис, куда добавлять сироп из сахарной свёклы, в какое время суток пить сок из морской капусты.

販売員は、黒米の炊き方や甜菜シロップの使い方、それに昆布ジュースを一日のうちいつ飲めばいいのかといったアドバイスをしてくれる。

Опытные хозяйки пытаются распробовать вкус маринованного картофеля, а сладкоежки гадают, из чего японцы пекут печенье.

経験の豊かな主婦はポテトサラダを試食したり、甘いものに目がない人は日本人がクッキーに使った材料が何かを考えたりしている。

«Видно, рисовое.

「米でできているみたいです。

Часто у них из риса, наверное, сделано.

彼らはよく米で作っているから、おそらくそうであろう。

У них такое получается, не как наше.

日本のクッキーはロシアのクッキーとは違うのですね。

Ни на песочное, ни на бисквитное не похоже.»

バタークッキーにも、ビスケットにも似ていません。」

Тем временем к нам с редькой подходит мэр города Асибэцу.

ちょうどその時、芦別市の市長は大根を持って我々に近づいてきた。

Сушёный овощ советуют отмочить 20 минут в воде и есть с популярным в Японии стейк-соусом.

切り干し大根を20分間水で浸してから、日本で人気のステーキソースに付けて食べることをアドバイスされた。

«Эта редька отличается от вашей русской редьки, в ней больше витаминов.

「この大根はロシアのカブと違い、ビタミンが豊富に含まれています。

Она полезна для людей, которые страдают какими-либо недугами.

何かしらの病気に苦しんでいる人にいいです。

Повышает тонус и активизирует работу мозга.»

元気を与え、脳を活性化させます。」

Сладкая кукуруза по 600 (рублей), японский пирожок по 440 – ценыкратно превосходят наши на сельхозрынке.

トウモロコシは一本600ルーブル、日本の饅頭は440ルーブル、こちらの農産物市場での値段の数倍高い。

В них отразился долгий путь на пароме.

フェリーでの長い道のが値段に反映される。

Несмотря на это товару на прилавках южносахалинцы не дали залежаться.

それにもかかわらず、ユジノサハリンスクの人々によって店にある商品は全部

売り切れてしまいました。