

今週のフレーズ&ワード

It's all about～

～～に尽きる、要するに～だ～

ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食。外国人の間で人気は高まる一方です。今では箸を使えるのが外国での食事マナーの1つとなり、外国人ビジネスパーソンを You can use chopsticks! などと褒めるのは、かえって失礼な時代になりました。

ここ数年、和食に関する外国人の質問も大幅にレベルアップしています。What's sashimi? といった初歩的な質問はほとんどありません。材料や調理方法について詳しく聞かれることが多くなりました。

It's all about bringing out the full flavor of the ingredients.

素材の味を最大限引き出すことに尽きます。

It's all about～はいちばん重要なエッセンスに絞り込んで表現するときによく使われます。自分の意見を述べたり、助言を与えたりするときに効果的です。

It's about seasoning your food with good dashi broth.

要するに、いいだしを使って料理を味付けするということです。

It's about～は It's all about～の all を取った言い方で、両方とも同じ意味で使われます。「要するに、結局は」などと訳すこともできます。

season は「季節」ではなく「味付けする」という意味の動詞。seasoning (調味料) という名詞を使って add seasoning (調味料を加える) ということもできます。broth はダシやブイヨンのことで stock とも言います。ダシはそのまま dashi broth/stock で大丈夫です。

それにしても、umami (うま味) が the fifth taste (5番目の基本味) として認知され、日本食は何でも醤油味! と皮肉られた時代と比べると隔世の感があります。

It's all about keeping to the original schedule.

最も重要なのは、当初のスケジュールどおりに進めることです。

ビジネスシーンでの例で、最も重要な点を聞き手に伝える文です。keep to～は「～(規則など)に従う」。同様の言い方に It all comes down to～があります。「すべては～に下りてくる」ということで、ポイントを絞るときに使われます。～のところに It's (all)about 以下の単語や文をそのまま当てはめることができます。

皆さんも、伝えたいと思うポイントを It's all about～という文にしてみてください。自分の状況に当てはめてみるのが、会話の瞬発力をつける近道です。

単語・熟語チェック

bring out (よさを) 引き出す

season 味付けする

ingredient 素材、材料

broth/stock だし