

# キッチン用品 (Kitchen Supplies/Tools/ Utensils)

→ キッチン用品は普通のスーパーでも大型スーパーでも揃えられますし、キッチン専門のお店があれば、デザインのステキなものもつけられて楽しいかもしれませんね。キッチン用品は、英語と日本語で同じような単語のものもたくさんあります。アメリカの家庭でよく見かけるものを紹介します。

## Tableware / Dinnerware (食器類)

- |               |                           |
|---------------|---------------------------|
| plate お皿      | jug ジョッキ                  |
| bowl はち、ボール   | cup and saucer 受け皿付カップ    |
| mug マグカップ     | oven dish オープン皿           |
| glass グラス、コップ | ramekin ココット皿 (オープン用丸型容器) |



## Cooking Utensils (調理道具)

- |  |   |
|--|---|
| kitchen knife 包丁                             | kitchen scale キッチンスケール                                |
| knife sharpener 包丁研ぎ器                        | * アメリカではパウンド(lb)が一般的ですが、グラム表示があるもの、電子量りでは両方使える物もあります。 |
| fruit knife 果物ナイフ                            |   |
| cutting board / chopping board まな板           | measuring spoon 計量スプーン                                |
| turner フライ返し                                 | measuring cup 計量カップ                                   |
| spatula へら                                   | * ゴムベラはrubber spatula、木のへらはwooden spatula             |
| * ゴムベラはrubber spatula、木のへらはwooden spatula    | sieve 粉ふるい、裏ごし器                                       |
| pot / stewpot / saucepan 深いお鍋、シチュー鍋          | rolling pin 麺棒  |
| * 取手が1つ付いているタイプをsauce pan、大きめの深い鍋を potと言います。 | pastry brush はけ                                       |
| pan 浅いお鍋                                     | tongs トング   |
| frying pan フライパン                             | colander 水切りボール                                       |
| * 深さのない平らなフライパン、griddleもあります。                | strainer ざる、ろ過器                                       |
|  | * tea strainer 茶こし                                    |
| pot mat 鍋敷                                   | kettle やかん  |
| oven glove / pot holder 鍋つかみ                 |   |

- |                         |
|-------------------------|
| ladle おたま               |
| whisk 泡立て器              |
| corkscrew コルク抜き         |
| can opener 缶切り          |
| pizza wheel 車輪型のピザカッター  |
| grater おろし              |
| * cheese grater チーズおろし器 |
| peeler ピーラー             |
| garlic press にんにくつぶし器   |
| potato masher ジャガイモつぶし器 |
| apple corer リンゴの芯抜き器    |

### 計量カップの量に注意!

計量スプーンは日本のサイズと同じです。1 tsp (teaspoon)=小さじ1、1 tbsp (tablespoon)=小さじ3となり、1 cup (cup)=約237mlとなります。アメリカのレシピの1 cup=約237mlに対し、日本のレシピは1 cup=200 mlとなります。日本のレシピを使って料理をする時はちょっと注意ですね。

## Paper, Dishcloth, Food Bag (ペーパー、布巾、保存袋など)

- |   |
|---|
| paper towel / kitchen towel キッチンペーパー            |
| dishcloth 食器用布巾                                 |
| dish sponge 食器用スポンジ                             |
| plastic wrap / cling film 食品ラップ                 |
| aluminum foil / tin foil アルミホイル                 |
| wax paper 油紙(焼き菓子用台紙、または包装用)                    |
| parchment paper / baking paper オープンシート・クッキングシート |
| food storage bag 食品保存袋                          |
| freezer bag 食品冷凍袋                               |
| food container 食品保存容器                           |



### アルミホイルはFoil

アルミホイルは"foil"と言いますが、お店に買いたいとき、普通の物と"heavy duty"と書かれている物があります。これは、グリルなどをする時よりの、分厚くて、頑丈なアルミホイルとなります。オープンで調理をする時は普通のアルミホイルで十分です。

### クッキングシートはParchment Paper

オープンを使うときなど、お菓子作りにも欠かせない、「クッキングシート」。英語では、「Parchment Paper」と言います。お店の棚には、「Wax Paper」と言っている商品がすぐ隣においてあることもありますが、間違えないように注意しましょう! "Wax"は「ろう」なので、オープンに入れてしまうとくつき、異臭がします。  
※baking sheetというものはオープンの天板のことです。



### Cast iron skilletsは人気のアイテム

アメリカでも人気のキッチン用品、Cast iron. 焼いたり、 베이キングに使ったり用途は多様。一般的なものは黒色の物が多いですが、メーカーによっては可愛いデザインのものもあります。フライパンからお鍋まで色々な形があり、レシピ本やサイトもたくさんあります。また、使った後のお手入れが重要となります。"Season cast iron skillet"と言い、この"Season"には「乾燥させる、慣れる、習熟させる」という意味もあり、この場合はさび防止、調理の際にくっつくのを防ぐために行うお手入れです。方法は検索するか、買った時にお手入れ方法が書かれた紙が入っているはず。重くて、お手入れも大変ですが、とても便利なキッチン用品です。



### レンジや食洗器、オープンで使っても大丈夫が要確認!

アメリカの家庭には、だいたいどこも食洗器があるため、キッチン用品は食洗器使用可の物が多いです。タグや、品物の裏に"dishwasher safe"と書かれていれば大丈夫です。物によっては、"top rack only"(上のラックのみ)と書かれてある物もあるので注意しましょう。オープンで使っても大丈夫な物には、"oven safe"と書かれています。電子レンジで使っても大丈夫な物は"microwave safe"と書かれています。