

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。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
- knife sharpener 包丁研ぎ器
- fruit knife 果物ナイフ
- cutting board / chopping board まな板
- turner フライ返し
- spatula へら
- * ゴムベラは rubber spatula、木のへらは wooden spatula
- pot / stewpot / saucepan 深い鍋、シチュー鍋
- * 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。
- pan 浅い鍋
- frying pan フライパン
- * 深さのない平らなフライパン、griddleもあります。
- pot mat 鍋敷
- 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
- kitchen scale キッチンスケール
- * 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。
- measuring spoon 計量スプーン
- measuring cup 計量カップ
- sieve 粉ふるい、裏ごし器
- rolling pin 麺棒
- pastry brush はけ
- tongs トング
- colander 水切りボール
- strainer ざる、ろ過器
- * tea strainer 茶こし
- kettle やかん



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」と言って似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。



再利用可能な袋= reusable bags

アメリカでも「エコ」が進んでおり、スーパーによっては袋を買わないといけない所もあります。ところが、計量カップは、アメリカのほうが若干量が多くなります。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。



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"と言いますが、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。