



MISO FERMENTED IN SPACE

宇宙味噌のお味は？ ISSで味噌が発酵

進め方のキホン

1

とりあえず聴く

何も見ずにナチュラルスピードで聴いてみる。アンカーは早口なので初めから全てわからなくてもOK！ひとまず耳を慣らそう。



2

英文を見ながら聴く

英文を見ながらナチュラルスピードの音声を聴いて音と文字の一致を確認する。難しい場合はゆっくりスピードを活用しよう。



3

繰り返して内容理解

英文・語注・日本語訳を参考にしながら、何度も音声を聴いてニュースの内容を理解しよう。ディクテーション、オーバーラッピングも効果的。

おすすめのリスニングトレーニング



Slash Listening



Dictation



Overlapping



ナチュラルスピード

アメリカ英語



ゆっくりスピード（ポーズなし）

アメリカ英語

Miso Fermented in Space

Astronaut food has come a long way from tangy powdered drinks and dehydrated soups and casseroles. An experiment on the International Space Station is spicing things up. Scientists sent cooked soybean paste to the International Space Station in 2020. It became miso—thought to be the first food deliberately fermented outside the earth. It's said to have the same savoriness as the earthly original but with a key difference: it packs a nutty punch. >>>74 words (April 12, 2025)

宇宙で発酵した味噌

宇宙飛行士用の食品は、昔の甘酸っぱい粉末飲料や乾燥スープ、キャセロールなどからずいぶん進歩してきた。国際宇宙ステーション（ISS）で、この食事情にひと味添える実験が行われた。2020年、ある研究チームがISSに加熱調理済みの大豆ペーストを送ったが、それが味噌になったのだ——これは地球外で計画的に発酵された最初の食品とされる。地球上の味噌と同様のうまみがあるが、大きな違いとして、ナッツ風味が立っているそうだ。

（訳 石黒円理）



英語 ▶ 日本語



日本語 ▶ 英語

語注の音声を「リストレ」やパソコンでお聞かせいただけます。
ダウンロード方法はpp.126-127をご覧ください。

ferment

～を発酵させる、発酵させて～
をつくる

have come a long
way from

～から大きな進歩を遂げている

tangy

甘酸っぱい

powdered

粉末の、粉状の

dehydrated

水分を取り除いた、乾燥させた

casserole

キャセロール ▶ オープンで調理
した、蒸し焼き鍋の料理。

experiment

実験

spice...up

《比喩的に》…に刺激や面白み
を与える、ひと味添える

soybean

大豆

deliberately

故意に、意図的に、計画的に

savoriness

うまみ、豊かな風味

earthly

地上の、地球上の

pack a punch

《話》パンチがきく

nutty

ナッツ風味の