



カタルーニャ観光

カタルーニャ語のリスト (野菜、フルーツ、お肉、魚介類、ハーブ・・・)、アルファベット順

Català	日本語	Castellano	Français
A			
agulla	ダツ	aguja	orphie
aladroc = seitó			
alatxa	魚：	alacha	Allache = sardinelle ronde
albercoc	アプリコット	albaricoque	abricot
alberginia	ナス	berenjena	aubergine
aleví	稚魚 (チギョ=こども)	alevin	alevin
alfabrega	バジリコ	albahaca	basilic
all	ニンニク	ajo	ail
alvocat	アボガド	aguacate	avocat
ametlla	アーモンド	almendra	amande
anacard	カシューナッツ	cayú	noix de cajou
anec	カモ	pato	canard
anfós blanc	魚：	cherne de ley	mérrou blanc
anguila = angula	うなぎ	anguila	anguille
angules	ウナギの稚魚 (チギョ)	angulas (gulas)	anguille
anis	アニス	anís	anis
anyell	子羊 (コヒツジ)	cordero	agneau
anyell	授乳中の子ヤギ	lechal	agneau
anxova	アンチョビー	boqueron	anchois
api	セロリー	apio	céleri
aranja	グレープフルーツ	pomelo	pamplemousse
aranya blanca	トラキヌス・ドラコ	pez escorpión	grande vive
aranya cap negre	トラキヌス・ドラコ (黒い頭)	víbora	vive à tete rayonnée
aranyó	スノキの実	endrino	myrtille
areng	ニシン	arenque	hareng
arengada	イワシ+塩水	sardina rancia	harangue
avellana	ヘーゼルナッツ	avellana	noisette
aviram	家禽 (カキン)	aves de corral	volaille
B			
bacallà	タラ	bacalao	morue
bacoreta	タイセイヨウヤイト	bacoreta	thonine commune
banana	バナナ	platano	banane
barracuda	カマスサワラ	barracuda	barracuda
bastina	エイ	manta	sorte de raie
becada, cega	ヤマシギ	becada	bécasse
beixamel	ベシャメルソース	bechamel	sauce béchamel
besuc	タイ	besugo	daurade
besuc blanc	腋窩鯛	aligote	pageot acarné
bis = bisso	マサバ	estornino	maquereau espagnol
bitxo	とうがらし	guindilla	piment rouge
blat de moro	トウモロコシ	maíz	maïs
bleda	フダンソウ	acelga	blète
boga = bogarró	魚：	boga	bogue
boga-ravell	スペインダイ	besugo	dorade rose
bolet	イグチ	bolet	bolet

bolets	キノコ類	setas	champignons
bonic	カツオ	bonito	bonite, thon
bonítol	大西洋のカツオ	bonito	bonite à dos rayé
bonítol ratllat	カツオ	listado	bonite à ventre rayé
botifarra	カタルーニャのソーセージ	embutido fresco	saucisse catalane
botifarra negra	血のソーセージ	morcilla	boudin
bou	牛	buey	boeuf
braç de gitano	ロールケーキ	brazo de gitano	gâteau roulé à la crème
brasa (a la)	鉄板 (てっばん) 焼き	a la plancha	au grill
brema	ブリーム	brema	brème
broqueta	くしやき	brocheta	brochette
bròquil	ブロッコリー	brécol	brocoli
bròtola	魚:	brótola de fango	phycis de fond
brou	ブイヨン、魚介の出汁 (だし)	caldo	bouillon
bruixa de 4 taques	メグリム魚 (シミ4つ)	gallo	cardine à quatre taches
bruixa sense taques	メグリム魚	gallo del norte	cardine franche
bullit	煮た (にた)、茹でた (ゆでた)	cocido	bouilli
bunyol	ドーナツ、揚げたベニエ	buñuelo	beignet farci
C			
cabdell	~の芯	cogollo	coeur de chou, etc...
cabirol	ノロジカ	corzo	chevreuil
cabra	ヤギ	cabra	chèvre
cabra de mar	-	centollo	crabe araignée
cabrit	子ヤギ	cabrito	chevreau
caiena	カイエンペッパー	pimienta de Cayena	piment de Cayenne
calamar	イカ	calamar	calmar
calamarsets	ホタルイカ	chipirones	petit calmar
colorant alimentari	食品用染料	colorante	colorant
canana	広い尻尾の赤いイカ	pota voladora	encornet rouge
canella	シナモン	canela	cannelle
cansalada	~の脂肪(ベーコン)	tocino	lard fumé
cap-pla	魚: ポラ	morragute	muge ramada
capellà	カラフトシシャモ	capellán	capelan
capellà fosc	魚:	faneca	tacaud commun
caqui	カキ (果物)	caqui	kaki
carbassa	カボチャ、パンプキン	calabaza	citrouille
carbassó	ズッキーニ	calabacin	courgette
cargol	カタツムリ	caracol	escargot
carn freda	コールドカット	fiambre	plat froid
carpa	コイ	carpa	carpe
carxofa	アーティチョーク	alcachofa	artichaut
castanya	クリ	castaña	marron
castanyola	ニシシマガツオ	japuta	grande castagnole
caviar	キャビア	caviar	caviar
ceba	たまねぎ	cebolla	oignon
ceballot	チャイブ	ajo cebollino	ciboulette
cerfull	チャービル	perifollo	cerfeuil
cervell	脳みそ	seso	cerveau
cervol	シカ	ciervo	cerf, biche
cibulet	チャイブ	cebollino	ciboulette
cigró	ヒヨコマメ	garbanzo	pois chiche
cinta	赤いアカタチ	cepola	cépole commune
cirera	さくらんぼ	cereza	cerise
cirera d'arboç	イワナシの実	madroño	arbose
círvia	カンパチ	pez limón	séριοle
clau	クローブ	clavo	clou de girofle
cloïsses	アサリ、ハマグリ	almejas	palourde
coca	カタルーニャの薄いケーキ	-	pain/gâteau catalan

coco	ココ	coco	noix de coco	
cocochas	魚（タラ等）のあご	cocochas	partie inférieure du menton du merlu	
codony	マルメロの実	membrillo	coing	
col	キャベツ	col	chou	
col xina	はくさい	col china	chou chinois	
cogombre	キュウリ	pepino	concombre	
coliflor	カリフラワー	coliflor	chou-fleur	
colom	ハト	paloma	pigeon	
comí	クミン	comino	cumin	
confit	砂糖漬け	azucarado	confit	
congre	ヨーロッパアナゴ	congrío	congre commun	
conill	ウサギ	conejo	lapin	
corball de sorra	ニベ科？	verrugato	ombrine commune	
corder	ひつじの肉	carnero	mouton	
coriandre	コリアンダー	coriandro	coriandre (herbe)	
costella	ロース肉	chuletas, chuletón	côtelette	
cranc	カニ	cangrejo	crabe	
crostó	クルトン：サイコロ状に切ったパン	cuscurro	croûton	
cru	生	crudo	cru	
cucurull		en cucurucho	en cône	
cuixa	もも肉	musclo	cuisse	
cúrcuma	ウコン	curcuma	curcuma	
D				
daina	ダマシカ	gamo	daim	
dàtil	ナツメヤシの実	dàtil	datte	
dau	さいの目	dado	dé	
doblada = oblada				
dot	イシナギ	cherna	cernier commun	
E				
embotits	ソーセージ	embutidos	saucisses	
emperador	アマシイラ、メカジキ	peix espada	empereur, espadon	
entrecot	アントルコート	entrecot	entrecôte	
enciam	レタス	lechuga	laitue	
escabetx	マリネード	en escabeche	marinade: huileolive, vinaigre, herbes	
escalopa	エスカロープ	escalopa	escalope	
escalunya	エシャロット	chalotte	échalote	
escamarlans	ヨーロッパアカザエビ	cigalas	écrevisses	
escarola	エンダイブ、キクヂシャ	endibia	endive	
escolà	カワメンタイ	lota	lotte	
escopinaya	ザルガイ	berberecho	cardiidae (coque commune)	
escòrpora	ブラックカサゴ	escorpora	rascasse brune	
espardenya	ナマコ	pepino de mar	concombre de mer	
esparrall	環状鯛	raspallón	sparailon commun	
esparrec	アスパラガス	esparrago	asperge	
espet	オニカマス	espetón	bécune européenne	
espigalls	varietat de col キャベツ	conreada a la zona de la comarca del Garraf		
espinacs	ホウレン草	espinaca	épinards	
escatós	魚：	cabete	cavillone commun	
estofat	シチュー、煮込み	estofado	cuire à l'étouffe, ragout	
estruc	ダチョウ	avestruz	autruche	
esturió	チョウザメ	esturión	esturgeon	
F				
faisà	キジ	faisán	faisan	
farcit	～詰め（づめ）	relleno	farci	

farigola	タイム	tomillo	thym
fava	ソラマメ	haba	fève
fetge	レバー	hidago	foie
festuc	ピスタチオ	pistacho	pistache
figa	イチジク	higo	figue
figa de moro	ウチワ・サボテンの実	higo chumbo	figue de barbarie
filet	ヒレ、サーロイン	filete, solomillo	filet
flam	プリン	flan	flan
fondant	フォンダンショコラ	chocolate fundido	fondant de chocolat
fonoll	フェンネル	hinojo	fenouil
formatge	チーズ	queso	fromage
for (al)	オーブンで焼いた	al horno	au four
fregida	揚げる、小魚のフライ	fritura	friture
fregit	揚げた、から揚げ	frito	frit
fumat	燻製（くんせい）にした	ahumado	fumé
fusta = pagre pigallat			
G			
galantina	ガランティン（ゼリー）	galantina	galantine
gall	オス・ニワトリ	gallo	coq
gall dindi	七面鳥、オス	pavo	dindon
gall salvatge	オオライチョウ	urogallo	coq de bruyère
galta	ホホ肉	carrillada	joue
galta-roig	ゴールドンボラ	galupe	mube dorè
gamba panxuda	エビ：	camarón soldado	crevette Edward
gambes	芝エビ（シバエビ）	gambas	crevette
gambeta	（大）サクラエビ	camaron	crevette grise
garneu	タブ・ガーナード	garneo	grondin-lyre
garota	ウニ	erizo de mar	oursin
garri	子豚（コブタ）	cochinillo	petit cochon
gavarrera	ノバラの一種（いちるい）	escaramujo	églantier
gelatina	ゼラチン	gelatina	gélatine
gelat	アイスクリーム	helado	glace
gerdó	キイチゴの実	frambuesa	framboise
ginebrer	セイヨウネズ	enebro	genèvrier
gingebre	ショウガ	jengibre	gingembre
gla	ドングリ	bellota	gland
gobi	タイリクスナモグリ	gobio	goujon
graella (a la)	直火（じか）焼き（やき）	a la parrilla	grillé
gratinat	グラタン	gratinado	gratiné
grosella	スグリの実	grosella	groseille
guatlla	ウズラ	codorniz	caille
J			
julivert	パセリ	perejil	persil
L			
llagosta	伊勢エビ（イセエビ）	langosta	langouste
llagosti	車エビ	langostino	langoustine
llagosti	手長エビ、アカザエビ	cigala	langoustine
llamàntol	オマール	bogavante	homard
llard	ラード、豚脂（とんし）	manteca de cerdo	lard
llauna (a la)	フライパンで焼いた料理	a la sartén	à la poêle
llebre	野ウサギ	liebre	lièvre
llenguado	舌平目（シタビラメ）	lenguado	sole commune
llenguado d'arena	砂のシタビラメ	lenguado de arena	sole-pole
llengüeta	ハゼ	chanquete	nonnat

l lentia	レンズマメ	lenteja	lentille
l levat	イースト	levadura	levure
l limona	レモン	limón	citron
l lissa vera	ボラ	lisa	mulet à grosses lèvres
l lobarro	スズキ	lubina	bar européen
l lobarro pigallat	シーバス	baila	bar tacheté
l llonganissa	カタルーニャのソーセージ	salami	saucisses
l lonza	ロース肉	chuletas	côtelette
l lorer	ゲッケイジュ	laurel	laurier
l lom	ロイン	lomo, solomillo	aloyau
l lop marí	オオカミウオ、スズキ	perro del norte	loup de mer
l luç	メルルーサ	merluza	merlu / colin
l llucet	小さなメルルーサ	merluza	petit colin
l lluernà	ヒメジ	salmonete	rouget
M			
mabre, mabret	縞模様の鯛【しまもようのたい】	pez herrera	marbré
maduixa	イチゴ	fresa	fraise
maduixot	シロバナヘビイチゴ	fresón	capron
magrana	ザクロの実	granada	grenade
maire	プタスダラ、メルラン	bacaladilla	merlan bleu
mandarina	ミカン	mandarina	mandarine
mandonguilles	ミートボール	albondiga	boules de viande
marinar	マリネ	marinado	marinade (dans citron, etc...)
marinera (a la)	漁師（りょうし）風（ふう）	marinera (a la)	à la marinière
marisc	シーフード	marisco	fruit de mer
meló	メロン	melón	melon
melsa	ひぞう	bazo	rate
melva	弾丸【だんがん】 マグロ	melva	bonitou
menta	ハッカ	menta	menthe
menuts	モツ	asaduras	abats
midó	コーンスターチ	almidón	amidon (maïzena)
moixarra	タイ	besugo	daurade
molinera (a la)	ムニエールソース	molinera (a la)	meunière, farine puis cuit au beurre
moll de roca	縞模様【しまもよう】の赤いボラ	salmonete de roca	rouget de roche
moll de fang	ウミヒゴイ	salmonete de fango	rouget de vase
mòllera	カラフトシシャモ	faneca	capelan
mol.lusc	なんたいどうぶつ	molusco	mollusque
moltó	ひつじの肉	carnero	mouton
mongeta	インゲン豆	judia, alubia	haricot
moniato	サツマイモ	boniato	patate douce
móra	黒キイチゴ	mora	mûre
morena	ウツボ	morena	murène
morruda	シャープスナウト鯛	sargo picudo	sar à museau pointu
morulla	魚：“ハゼ”	roseti, rosetín	gobie
moscatell	マスカット（ブドウ）	moscatel	muscat
mostassa	カラシ	mostaza	moutarde
múrgula	アミガサタケ	colmenilla	morille
musclos	ムール貝	mejillones	moules
N			
nabiu	ブルーベリー	arándano	myrtille
nap	カブ	nabo	navet
nata	生クリーム	nata	crème fraîche
navalla	マテガイ	navaja	couteau
nero	薄暗いハタ魚	mero	mérrou noir
nespra	セイヨウカリン	nispero	nêfle
nou	クルミ	nuez	noix

nou moscada nyora	ナツメグ トウガラシ属	muez moscada ñora	noix muscade piment fort
O			
oblada oc, oca oliva orada orcynopsis unicolor orenga osmerus eperlanus ostra ou (rovell) ou (clara) ous de mújol	タイ科 ガチョウ オリーブ タイ オレガノ、マジョラム ワカサギ? カキ 卵の卵黄 (らんおう) 卵の卵白 (らんぱく) カラスミ	oblada ganso aceituna besugo orcynopsis oregano eperlano ostra yema clara de huevo botarga	oblade jars, oie olive daurade royale palomète origan éperlan d'Europe huitre jaune d'oeuf blanc d'oeuf Poutargue: œufs de poisson séchés
P			
pa de pessic pagell pagre pagre pigallat pagrus auriga palaí xic palaia pàmpol pansa pastanaga pastis patata pebre pebre blanc pebre vermell pebrot pebrot pebrot de padrón peix peix espasa pera perca percebe perdiu pernil pernil dolç pernil fumat pernil serrà pèsol petxina physalis picada pinya pistatxer pit de pollastre polla dindia pollastre poltre poma	スポンジケーキ ニシキダイ ヨーロッパマダイ アオボシマダイ 赤帯の鯛 魚: ヨーロッパソール ハタ 干しブドウ ニンジン ケーキ ジャガイモ コショウ ホワイトペッパー ピンクペッパー ピーマン チリ、パプリカ ししとう 魚料理 メカジキ ナシ パーチ カメノテ ヤマウズラ ハム スモークハム 生ハム エンドウ Coquillage +/- coq. St Jacques ホオズキ tècnica culinària en la qual s'esmicolen herbes i nous, com ara la picada de julivert o la picada d'ametlles, per després afegir-les a un àpat més complex, com una sopa de peix. La picada es prepara en el morter i ha de contenir una terna bàsica: ametlles, pa i líquid.	bizcocho pagel, breca pargo zapata hurta tambor solleta pez piloto pasa zanahoria pastel patata pimienta ají amarillo pimentón pimiento pimenton pimiento de padrón pescado pez espada pera perca percebe perdiz jamon jamon serrano guisante zamburifia physalis	gâteau « éponge » pageot commun pagre commun pagre à points bleus pagre rayé petite sole jaune sole commune mérour raisin sec carotte gâteau pomme de terre poivre poivre blanc poivre rose poivron piment doux poivron poisson espadon poire perche Pouce-pied perdrix jambon jambon cuit jambon fumé jambon crû petit pois pétoncle noir (coquillage) physalis (petit fruit-fleur orange) ananas pistache blanc de volaille dinde poulet viande de cheval pomme

pop	タコ	pulpo	poulpe
porc	豚肉	cerdo	porc
porro	リーキ、ポロネギ	puerro	poireau
préssec	モモ	melocotón	pêche
pruna	プラム	ciruela	prune
R			
raifort	セイヨウワサビ	rábano picante	radis noir d'hiver piquant
raïm	ブドウ	uva	raisin
rajada	エイ	raya	raie
rap	アンコウ	rape	baudroie
rascàs	ハタ	chernia	mérrou
rave	ラディッシュ	rabano	radis
rave rusticà	ホースラディッシュ	rábano rusticano	raifort ヨーロッパの「わさび」
regalèssia	カンゾウ	regaliz	réglisse
remolatxa	ビート、テンサイ	remolacha	betterave rouge
riber, grosella negra	クロフサスグリ	grosellero negro	cassis
romani	ローズマリー	romero	romarin
ronyó	じんぞう	riñon	rein
rostit	ロースト	asado`	rôti
rovelló	カタルーニャのキノコ	mízcalo	lactaire sanguin
ruca	ルッコラ	rúcula	roquette
S			
sal	塩	sal	sel
sal (cuina a la)	塩釜 (しおがま)	sal (cocina a la)	cuit dans un bloc de sel
salmó	サケ	salmon	saumon
salmorejo	el salmorejo solo usa tomate como verdura mientras que el gazpacho incorpora otras como el pimiento y el pepino. Además, en el salmorejo se añade más pan lo que hace que sea más consistente		
salpa	魚 :	salema	saupe
salpicó	小さなさいの目に切った素材を混ぜ合わせたもの	salvia	sauge
sàlvia	アキギリ	samfaina	ratatouille avec tomate
samfaina	ラタトゥイユ	sargo	sar commun
sard	ホワイトシーブリーム	sardina	sardine
sardina	イワシ	sardinella	sardinelle
sardinella	魚 :	sargo breado	sar à grosses levres
sarg = sard	ゼブラ鯛	boquerón	anchois commun
sarg imperial	カタクチイワシ	sémola	semoule
seitó	セモリナ	jabali	sanglier
sèmola	イノシシ	sesano	sésame
senglar	ゴマ	sandía	pastèque
sèsan	スイカ	sepia	sépia
síndria	コウイカ	sobrasada	saucisson mallorquin
sípia = sèpia	マヨルカ島のソーセージ (豚肉)	saltón	“petite friture”
sobrassada	Sofregir és una tècnica que consisteix a fregir a foc suau i lentament hortalisses, sempre a baixa temperatura (tomaquets, alls, cebes) i amb altres verdures, trossets en oli d'oliva fins a reduir-los a una composta que després serveix -afegint-hi aigua- per a la preparació del brou de plats	sorbete	sorbet
sofregit		jurel	chinchard / maquereau
sonso	砂ウナギ	surimi	surimi
sorbet	シャーベット		
sorell	アジ		
surimi	すり身		
T			
tallahams	オキスズキ	anjova	tassergal

tàpera	ケッパー	alcaparra	càprier
taronja	オレンジ	naranja	orange
tarta	タルト	tarta	tarte
tellina	テリーン	tellina	telline
thunnus obesus	メバチ	patudo	thon obèse
thunnus albacares	キハダマグロ	rabil	albacore
tirabec	スナッフエンドウ	tiraabeque	pois mangetout
tòfona	トリュフ	trufa	truffe
tomaquet	トマト	tomate	tomate
tonyina	マグロ	atun	thon
tripa	トライプ	callos	tripes
truita	マス	trucha	truite
truita	オムレツ	tortilla	omelette
trumfau	大西洋のサウリー	paparda	balaou atlantique
turbot	カレイ、イシビラメ	rodaballo	turbot
txangurro	バスク地方のカニ	centollo	crabe basque
V			
vapor (al)	蒸した（むした）	vapor (al)	à la vapeur
variat	盛り合わせ	variado	varié
variada	アフリカチヌ	mojarra	sar à tête noire
vedella	孔子	ternera	veau
verat	サバ	caballa	maquereau
vi ranci	ランシオとは、意図的に太陽熱にさらした樽の中で長期熟成を	許させること	
vichyssoise	ヴィシソワーズ	vichyssoise	purée patates, poireaux, bouillon
vieires	ホタテガイ	vieira / vernera	coquille St Jacques
X			
xai	子羊（コヒツジ）	cordero	agneau
xamfaina	= samfaina		
xampinyó	マッシュルーム	champiñon	champignon
xipirons	ホタルイカ（イカ）	chipirones	petit calmar
xirimoia	チェリモヤ	chirimoya	annone, chérimole
xirivia	パースニップ	chirivía	panais
xoco	コウイカの一類（いちるい）	choco	seiche
Z			
zarzuela	魚介、ガーリック、トマトの煮込み	cazuela	bouillabaisse



カタルーニャ観光

