

■締切：11月20日（金）18:00
 ■応募料：1,500円（税抜、翌月27日以降自動引落）
 ■課題はアメリカWebサイト「スキルアップ」でもご覧いただけます。
 ➔ http://www.amelia.ne.jp/user/contest/contest_top.do

※表記は原文の通りです。
 ※他サイト等への課題の転載を禁じたい
 します。
 ※既出訳の模倣と判断される訳は審査の
 対象外となります。

You'd be forgiven for thinking that rice is a plain and uninteresting food, but in reality it's incredibly versatile. Cooked rice forms the major part of many Japanese meals, for example as part of *donburi* (a bowl of rice topped with meat, fish or vegetables) or *onigiri* (a round or triangular lunchtime snack). In *sushi*, rice is used for *nigiri* (oblong, compacted rice topped with a slice of raw fish) and *maki* (rice rolled with vegetables, fish or egg, and nori seaweed).

Rice flour is used to produce *senbei* (rice crackers) and desserts such as *mochi* (soft, round cakes often filled with bean paste) or *dango* (sweet dumplings usually served on a skewer). Rice can be fermented to produce *sake* and even roasted for use in tea. Rice products in all forms are widely available in Japanese supermarkets, and many can be made at home.

(略)

How to make onigiri

Think of onigiri like a rice sandwich. You can fill it with pieces of cold cooked meat or fish, tuna mayonnaise, raw or cooked vegetables, pickles or pieces of omelette.

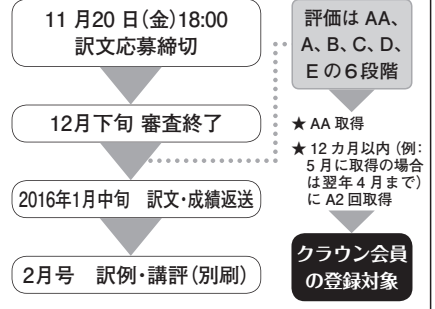
Triangular onigiri are known as *omusubi*. Traditionally, ancestors were believed to live in the mountains and so omusubi were made in a mountain shape as a gift to accompany prayers.

- Stir a pinch of salt into leftover rice, or cook 1 quantity of rice as above. Prepare a 30 cm/12" long piece of clingfilm/plastic wrap.
- Place the clingfilm/wrap over your palm and take a handful of rice. Press the rice into a flat, roughly square shape in your palm.
- Add your chosen filling, making sure to leave a border round the edges of the rice, and carefully fold the rice in half diagonally over the filling to make a triangle shape.
- Gather the clingfilm/plastic wrap around the rice and twist the ends together so that the rice is enclosed. Press down gently along each edge of the triangle to ensure that the filling is well sealed in and smooth the edges and corners to pack the rice tightly together. Serve rolled in sesame seeds or wrapped in a sheet of nori, 'seaweed'.

※以下は出典情報です。訳出の必要はありません。

出典：http://lifeinkansai.com/back_issue/12-july-2015/

11月号〈出版（ノンフィクション）〉の流れ



訳文応募について

「訳文応募方法」やお守りいただきたい注記事項は、アメリカ Web サイトの課題掲載ページや別刷の「訳例・講評」裏面を必ずご確認ください。

課題について

“Life in Kansai”というフリー・マガジンの記事からの出題です。「これって、おにぎりか!?!」と突っ込みが入りそうですが、記事に添えられた写真は、正統的な三角おにぎりそのもの。外国語で書かれた日本紹介の記事を翻訳する際は、日本語の表現として違和感のないように、と訳文を整えずるのは禁物。見慣れた日常の事物や光景が、外国人記者の目を通じて異化されて見えるおかしみをうまく出してください。

●審査員

竹田 悦子 氏（たけだえつこ）
 翻訳家

アメリカ名誉会員。訳書は『医療サービス市場の勝者』『65 億人の地球環境』『米国医療崩壊の構図——ジャック・モーガンを殺したのは誰か?』『学習者オートノミー』など多数。著書に『読む力 中級』『読む力 中上級』がある。



表記に意識を向ける

今回のポイントは2つです。まず、ひとつめは、全体に外国人記者の視点で訳せているかです。「課題について」で、「見なれた日常の事物や光景が、外国人記者の目を通じて異化されて見えるおかしみをうまく出してください」と書きましたが、それがこのポイントです。これはさじ加減が難しく、足りないと普通すぎて日本人が書いたみたいですし、やりすぎると宇宙人の地球探訪記になってしまいます。鍵になるのは訳語の選択と表記。特に今回、目についたのが表記です。日本語には、漢字とひらがなとカタカナがあって、同じ言葉でも「寿司／鮓／すし／スシ」など表記によってニュアンスを変えることができます。せっかくのこの素晴らしい特性を生かさず、「寿司／刺身／ご飯／お米」などと無造作に書いている人が多かったのは、本当に残念です。「お米」とか「ご飯を炊く」といった言い方も日本的な視点からの訳です。逆にやりすぎて、スシも知らない、米を食べたこともない人が書いたみたいになっている訳文もありました。

今回の課題は特に表記（用字・用語）がポイントになりましたが、表記が大切なのはこういったケースに限りません。同じ訳でも、表記ひとつで読み易さと印象ががらりと変わります。句読点や鍵括弧も含めた表記に、普段からもっともっと意識を注ぎ、「なんとなく」ではなく、明確な意図と自覚を持って表記を選択しましょう。表記に一工夫ほしい例「例えば丼ぶり（丼ぶりに入ったご飯の上に肉・魚そして野菜などをのせたもの）」⇒改善例「例えば、ドンブリ（深鉢に入ったゴハンの上に、肉・魚・野菜などをのせたもの）」

もうひとつのポイントは、おにぎりの作り方説明です。わかる人が読めばわかる、というのでは不十分です。おにぎりを知らない人でも、読んだだけで実際におにぎりが作れるように書く必要があるのですが、ここは巧拙が大きく分かれ、どうしろと言っているのか絵が描けない訳がありました。

以下、具体的に見て行きましょう。

一パラ

1文 この rice は「お米」ではなく、「米」ないし「コメ」としたいところです。plain の訳語に「シンプル／素朴／あっさり／さっぱり」、versatile に「多様な／汎用性／用途が広い」などの語を選んだ人が多かったのですが、シンプルな素材がどんな料理にも使えるのは当然です。ここは plain and uninteresting は「何の変哲もない／つまらない」などとネガティブに、incredibly versatile は「変幻自在／万能選手」のようにポジティブに訳して、対比をしっかり出しましょう。一工夫ほしい例「米はあっさりとした地味な食べ物だと考えるのも無理はないのですが、実際のところ驚くほど広い用途があります」／良い例「米は地味で面白みに欠ける食材だと思われがちですが、じつはすばらしい万能選手です」

2文 cooked rice を「ご飯」「炊いた米」とするのは望ましくありません。「炊く」という米限定の動詞を使うこと自体、日本視点です。「調理したコメ」としたいのですが、いちいち繰り返すわけにもいきません。「調理した米を『ゴハン』という」などと一回だけ説明しておくのはうまい手です。the major part は「大部分／主役／主食」のどれでもなく、「重要な位置／大切な存在」ということ。

3文 スシを知らない外国人はいないので、ここはあまり異化しすぎると、宇宙人っぽくなって妙。スシは知ってるだろうけど、「ニギリ」と「マキ」の違いは知らない人もいるでしょ、というくらいの距離感で。

二パラ

1文 ここも表記がポイント。「煎餅」とか「団子」と書いたとたんに日本的になります。その土地の食べ物を紹介するような適度な距離感で。

2文 「酒を作るために発酵させることもできるし」といった訳し方は妙。玄米茶は普通、玄米 100%ではなく茶葉が入っていますが、「焙煎すればお茶に入れて使える」というと、湧いたお茶に玄米を加えて飲むように誤解を与えます。in tea だからといって「入れる」に

こだわらず、「炒ればお茶にもなる」くらいでよいでしょう。

3文 rice products を大多数の人が「米製品」と訳しました。前半だけなら米製品でよいのですが、「多くは家庭でも作れる」という後半が続くと「製品」とは呼びづらくなります。前半と後半を別の表現で訳し分けるか、「米から作られる食品」などのようにどちらにも使える表現を取るか工夫が必要なところです。

三パラ

1文 ここは皆さん、うまく処理していました。

2文 「漬物」とか「卵焼き」という言葉はいかにも日本的。ここはやはり「ピクルス」「オムレツ」をそのまま生かしたいところ。

四パラ

1文 are known as を「として知られている」と直訳した人がいますが、不自然です。

2文 原文は were believed と live の間に時間的ずれがないので、直訳すると「伝統的に、祖先は山に住むと信じられていた」。このままでは意味不明なので、もう少し噛み砕けば、「祖先の霊（魂）は山にいと人々は信じていた」ということ。ここは文法を無視して自分の考えに引っ張られて解釈した人がおり、誤訳が目立ちました。「自分たちの祖先はかつて山に住んでいたと人々は信じていた」ではありません。

作り方の1番

1文 ここは原文がやや破格で、ご飯を炊いた場合は塩を加えないのか、と気になります。まあ、言いたいことはわかるので、原文通り、炊きたてゴハンの塩は無視してもよいし、塩を加えるように少し補ってもよいでしょう。1 quantity of rice (1 回量のコメ) はこの記事によると、1 カップ (2 人分) となっています。これを日本的に「1 合」と解釈した人がいますが、1 合は 180cc だから、1 カップとは違います。さらに、日本の 1 カップは 200cc ですが、欧米の 1 カップはだいたい 240cc か 250cc。なので、「1 合」は二重に間違っています。

2文 ここでは clingfilm も plastic wrap も同じもの(食品包装用ラップ)を指しています。ポリエチレンもプラスチックの一種なので、「ポリエチレンラップまたは

プラスチックラップ」のように書くのもナンセンス。要するに「ラップ」だとわかれば十分です。「サランラップ」のように特定の商品名を出す理由もありません。また、a ~ piece of だから 30 センチは幅ではなく、それだけの長さを切って用意しておけ、ということ。幅は標準サイズでだいたい 30 センチだから、30 センチの長さに切れば、正方形になります。

作り方の2番

1文 ここからは、異化した視点うんぬんよりも、わかりやすく、絵がイメージできるように訳すのがポイント。

2文 press を「押しつぶす／圧縮する」とした人がいますが、この段階でそんなに圧力をかけてはいけません。

作り方の3番

1文 正方形を対角線で半分に折ると、横長の二等辺三角形になります。ここ、いろいろ工夫して訳していますが、すっきりしたわかりやすい訳と、もたもたした訳に分かれました。良い例「具を内側にしておはんを斜め半分に慎重に折って三角形を作る」

作り方の4番

1文 前半は米を中心にしておラップの余ったところを寄せてこい、と言っているようです。後半の the ends は、要するに寄せてきたラップの端です。少なくとも角が 4 つあるから複数形なのでしょう。ここをキャンディーのように 2 か所ないし 3 か所でねじろうとすると、うまく行きません。

2文 sealed in は、具が出てこないようにご飯を閉じろと言っているだけで、「密封／密閉」までは求めていません。Press down や pack the rice tightly together の訳としては「握る」が多かったですが、原文に握れとは書いてないので、外から押して形を整えるのでしょう。折って閉じて固めて、という各段階の作業を明確にしましょう。

3文 海苔は「海草」ではなく「海藻」でしょう。

* * * * *

今回も、来住道子さんのご協力を得て 2 段階の審査を行い、最終的にすべての訳文に竹田が目を通しました。この場を借りてお礼を申し上げます。

米は、没個性でどうということのない食べ物だと思われても、まあ、いたしかたないが、実は米というのは想像を絶するほど変幻自在の食材である。調理した米（米飯）は、ドンブリ（ボウルに盛りつけた米飯の上に肉や魚や野菜をのせた料理）、オニギリ（丸型あるいは三角形の昼の軽食）など、多くの日本料理において重要な位置を占めている。スシにも、ニギリ（楕円形に押し固めた米飯の上に生魚のスライスをのせたもの）や、マキ（ロール状の米飯で、野菜、魚、卵、海藻のノリなどを一緒に巻いたもの）に、米が使われている。

米粉は、センベイ（米のクラッカー）にも、モチ（柔らかい丸型のケーキで、中に豆のペーストが入ったものが多い）やダンゴ（丸めた甘い菓子で、普通は串に刺したもの）のようなデザートにも使われる。米は発酵させればサケになり、ローストすればお茶にもなる。日本のスーパーマーケットでは、米から作ったありとあらゆる形の食品が販売されており、家庭で作れるものも多い。

（略）

オニギリの作り方

オニギリは、米のサンドイッチだと思ってもらえばよい。具材としては、冷ました調理済みの肉や魚、ツナマヨネーズ、生か

調理済みの野菜、ピクルスや小さく切ったオムレツなどを詰めることができる。

三角のオニギリは、「オムスビ」と呼ばれる。昔、祖先の魂は山に宿るといふ信仰があったため、オムスビを山形に作り、供物として祈りとともに捧げたのである。

●残りの米飯に、塩を一つまみ加えて混ぜる。あるいは、上のように所定の分量の米を調理してもよい。食品ラップを三〇センチほどに切って用意しておく。

●ラップを手のひらにのせ、米飯を二握り分取る。手のひらの上で米飯を平たくし、ざっと正方形に広げる。

●好みの具材をのせるが、その際、いっぱいにのせず米飯のふちを残しておく。具材を中にして、米飯を注意深く対角線で二つに折って三角にする。

●ラップの端をまとめ、米飯を包み込むようにラップのふちを二つに絞ってねじる。中の具材がはみ出さないように三角形の辺と辺を合わせて軽く押さえ、各辺と頂点を滑らかに整えて米飯をすきまなく密着させる。ゴマをまぶすか、ノリ（海藻）を巻いて食べる。