

## 日本語ブックス「教材草稿シリーズ」

2016年6月号

「教材草稿シリーズ」:読み物教材の原稿を毎月2つ掲載します。学習者のレベルに合わせて、自由加工し使用してください。

### 時事読み物（初級・中級レベル、本文 453 字）

#### 「母語で安心」

4月20日、大阪大学は、4月14日に起きた熊本地震で被災した外国人に必要な情報を届けるためのサイトを作りました。このサイトは、地震についての情報や避難生活中に注意することなどを12言語に翻訳して載せています。翻訳されている外国語は、英語、フランス語、中国語、韓国語、スペイン語、ポルトガル語、インドネシア語、タイ語、ベトナム語、タガログ語、アラビア語、ネパール語です。これらの言語に翻訳するには、学生や教員だけでは限界があるため、インターネットで呼びかけて協力してくれる人を増やしました。今では、約80人のボランティア翻訳者が協力しています。

熊本県には、1万人以上の外国人が住んでいます。熊本地震で被災した外国人を支援している団体の八木浩光さんは、「日本語が十分にわからず、大阪大学のサイトで母語で書かれた情報を見つけて喜んでいた避難者もいた」と話しています。

今までの地震でも、外国人に情報があまり伝わらなかったことが問題になりました。地震などが起きたとき、外国人も十分な情報を得られるようにしなければなりません。

(参考：毎日新聞 2016年)

母語 被災 情報

サイト 避難

言語 翻訳

載せる

教員 限界

呼びかける 協力

増やす

ボランティア

～者 支援 団体

伝わる

得る

#### 《 設問 》

Q1. 大阪大学のサイトでは、地震の情報がいくつの外国語に翻訳されていますか。

Q2. サイトの翻訳に協力している人は、どのくらいいますか。

Q3. 今までの地震では、どんなことが問題になりましたか。



《 調べましょう 》

名詞 : 母語 <sup>ぼご</sup> 情報 <sup>じょうほう</sup> サイト <sup>げんご</sup> 言語 <sup>きょういん</sup> 教員 <sup>げんかい</sup> 限界 ボランティア <sup>だんたい</sup> 団体

動詞 : 載せる II <sup>の</sup> 呼びかける II <sup>よ</sup> 増やす I <sup>ふ</sup> 伝わる I <sup>つた</sup> 得る II <sup>え</sup>

名詞/動詞 III : 被災 (する) <sup>ひさい</sup> 避難 (する) <sup>ひなん</sup> 翻訳 (する) <sup>ほんやく</sup> 協力 (する) <sup>きょうりょく</sup>  
支援 (する) <sup>しえん</sup>

その他 : ~者 <sup>しゃ</sup>

[固有名詞] 大阪大学 <sup>おおさかだいがく</sup> 熊本地震 <sup>くまもとじしん</sup> 熊本県 <sup>くまもとけん</sup> 八木浩光 <sup>やぎひろみつ</sup>

《 選びましょう 》 【 】の中から正しいことばを選んで ( ) に入れてください。  
必要なら形を変えてください。

【 避難 呼びかける 母語 被災 サイト 増やす 教員 】

- (1) テスト前は、勉強の時間を ( ) ます。  
(2) 兄は、大学の ( ) として働いています。  
(3) 社長は、社員にパーティーへの参加を ( ) ました。  
(4) 地震が起きたら、この場所に ( ) ください。  
(5) わたしは日本人ですが、( ) は英語です。

《 話しましょう 》

- 1) あなたの母語は、何ですか。  
2) あなたの国では、外国人のために、大切な情報を外国語に翻訳していますか。  
それは、どんな言語ですか。  
3) あなたは、ボランティアをしたことがありますか。  
それは、どんなことですか。





時事読み物 (中級・上級レベル、本文 559 字)

『納豆』を守る」

皆さんは、納豆を食べたことがありますか。納豆は、その独特なおいと見た目で、日本人でも好き嫌いが分かれる食品です。しかし、最近では、納豆の健康効果に注目が集まり、特にアジア地域での人気が高まっています。その影響か、アジアの国々では、現地で生産されたものもあり、中には、赤みがかったものや、粘らないものなど、日本人が考える納豆とは違う「納豆もどき」が日本の「納豆」として売られていることがあります。そこで、農林水産省は、食品の国際規格を作る国際機関に対し、納豆の規格化を提案する方針を固めました。

「納豆もどき」だけでなく、アジア地域には、もともと納豆に似た大豆発酵食品が存在しています。そういったものと日本の「納豆」との違いをはっきりさせるため、全国納豆協同組合連合会では、納豆を「日本の伝統的な大豆発酵食品。蒸し大豆を納豆菌で発酵させたもので無塩。攪拌によって白濁し、特異な粘性物質が確認できるもの」と定義しており、世界中どこでも同じ品質の納豆が食べられるようにするには、規格化が不可欠だと訴えています。

国際規格が作られれば、その規格通りに製造されたものは、輸出入の際に「納豆」と表示することができるようになります。日本の伝統的な「納豆」を守るため、納豆の規格化に対し、多くの国の同意が得られることを願っています。

(参考：産経ニュース 2016年)

納豆

～み ～がかる 粘る

～もどき

規格

方針

大豆 発酵

菌 無塩 攪拌 白濁

特異 粘性 定義

不可欠 訴える

同意

《 設問 》

Q 1. 農林水産省は、どうして納豆の規格化を提案することにしましたか。

Q 2. 「納豆もどき」には、どんなものがありますか。

Q 3. 全国納豆協同組合連合会では、納豆をどのように定義していますか。



《 調べましょう 》

名詞	<small>なっとう</small> : 納豆 <small>きかく</small> 規格 <small>ほうしん</small> 方針 <small>だいず</small> 大豆 <small>きん</small> 菌 <small>むえん</small> 無塩 <small>ねんせい</small> 粘性
名詞/動詞 III	<small>はっこう</small> : 発酵 (する) <small>かくはん</small> 攪拌 (する) <small>はくたく</small> 白濁 (する) <small>ていぎ</small> 定義 (する)
	<small>どうい</small> 同意 (する)
動詞	: ~がかる I <small>ねば</small> 粘る I <small>うった</small> 訴える II
な形容詞	<small>とくい</small> : 特異 <small>ふかけつ</small> 不可欠
その他	: ~み ~もどき
	[固有名詞] <small>のうりんすいさんしょう</small> 農林水産省 <small>ぜんこくなっとうきょうどうくみあいれんごうかい</small> 全国納豆協同組合連合会

《 話しましょう 》

1) あなたは、納豆が好きですか。

好きな人は、どうやって食べますか。嫌いな人は、初めて食べた時、どう思いましたか。

2) あなたの国には、どんな発酵食品がありますか。

どうやって食べますか。

3) あなたの国の伝統的な食品を、あなたならどのように定義しますか。

