

音声
ダウンロード
付

世界とくらべてわかる
日本まるごと
紹介事典

江口裕之 著



A Complete Guide to
Japanese
Customs and Culture

Shogi

将棋

A Complete Guide to
Japanese
Customs and Culture

Chess

チェス



Bonsai

盆栽

A Complete Guide to
Japanese
Customs and Culture



Potted plants

西洋式の鉢植え植物



A Complete Guide to
Japanese
Customs and Culture



Osechi
お節

Dishes for Thanksgiving

感謝祭の料理



Kyoto
京都



A Complete Guide to
Japanese
Customs and Culture

London
ロンドン



Shamisen

三味線

A Complete Guide to
Japanese
Customs and Culture

hide88 / PIXTA(ピクスタ)

Guitar
ギター

→P20



sasakil06 / PIXTA(ピクスタ)



はじめに

今や日本文化が世界中でブームです。日本を訪れる外国人は年々増え続け、皆さんの中にも日本の様々な側面を英語で説明する機会が増えた方も多いのではないのでしょうか。そのような場面において、特に最近では、説明をする相手が必ずしも英語圏の方とは限らなくなりました。英語を第二言語、第三言語として用いておられる方も多く、その文化的背景も様々です。そのような場合、英語表現はできるだけ簡潔なほうが通じやすいですし、説明も具体的なイメージが湧きやすい内容が求められます。

例えば、「お好み焼きってどんな食べ物？」と聞かれて、どこから説明してよいやら迷うかもしれませんが、そんな時に便利なアプローチは、外国にも存在する、似たような食べ物を挙げることです。お好み焼きは、よく pancake (パンケーキ) と説明されますが、確かに、どちらも小麦粉を水で溶いたものをベースにしているので似ています。ところが、食べてみると全く違うものであることが分かります。pancake が甘いのに対し、お好み焼きは甘くありません。さらに、pancake がスナック感覚で食されるのに対し、お好み焼きは食事という感覚です。その点からすると、お好み焼きは、pizza (ピザ) に近いのかもしれませんが。

他愛もないトリビアのように聞こえるかもしれませんが、実は奥が深いところなのです。お好み焼きと pancake のような、異文化間における似たような事象の比較を通じて、それらの事象そのものや、背景にある文化的な違いがよりよく理解できるようになりますし、また、それらの類似点・相違点を明確に伝える英語表現を知ることにより、語彙力や説明力の幅が広がります。このような比較は、日本文化を英語で説明したい方々にとって、魅力的な学習分野ではないのでしょうか。そのように考え、今回、筆を執ることにいたしました。

本書では、先の「お好み焼き VS. Pancakes」のような構図で、日本に関する 125 の事象を扱います。着物や相撲などの伝統文化、折り紙や居酒屋などの生活文化、忍者や新幹線のような観光地での話題、カラオケやマンガのようなポップカルチャー、さらには、国会や自衛隊などの日

本の政治・社会に関する話題も含まれています。それらを5つの分野に大別して、それぞれの簡潔な説明を紹介し、その後、外国の似たような、あるいは、相反するような事象を取り上げ、質疑応答の形で比較してみました。中には、「すし」や「歌舞伎」など、もう少し知りたい、という項目もあります。それらについては、各分野から5本をピックアップして、追加のページを割り、質疑応答の続編を掲載してあります。

基本的に、英語表現はできる限り簡潔にしたつもりですが、質疑応答やその続編においては、チャレンジの気持ちも含めて、やや高度な表現を織り交ぜた部分もあります。知らない表現などが出てきた場合、得をした気持ちで、自分でも使えるように習得していただければと思います。

私自身、これまで英語による日本文化紹介の本を数多く書かせていただけていますが、本書の執筆を通じて、新しい発見が数多くあり、楽しく、また、チャレンジングな気持ちで取り組ませていただきました。中には、複数の説があるものや、まだ説が存在しないものもあります。そのような場合は、自分の主観に頼りましたが、私の経験から、外国の方に十分に納得していただける説明になったと自負しております。日本文化を英語で紹介したい方々に、本書のアプローチが新しい視点を提供することができれば、それに勝る喜びはございません。

最後に、本書の執筆にあたって、様々な提案や協力をいただいた、Jリサーチ出版編集部の鈴木 郁さんに、この場を借りて、御礼申し上げます。

江口裕之



目次 CONTENTS

はじめに・2 もくじ・4 本書の使い方・6
 音声ダウンロード・アプリのご利用について・8

第一章 文化

Ukiyo-e 浮世絵	10
Rakugo 落語	12
Bunraku 文楽	14
Noh 能	16
Kyogen 狂言	18
Shamisen 三味線	20
Wadaiko 和太鼓	22
Geisha 芸者	24
Kimono 着物	26
Chanoyu 茶の湯	28
Ikebana 生け花	30
Shodo 書道	32
Kyoten 経典	34
Zen 禅	36
Kendo 剣道	38
Kyudo 弓道	40
Karate 空手	42
Haiku 俳句	44
Shogi 将棋	46
Karuta カルタ	48
Kabuki 歌舞伎	50
Jinja 神社	54
Matsuri 祭り	58
Judo 柔道	62
Sumo 相撲	66

第二章 生活

Tokonoma 床の間	72
Fusuma 襖	74
Futon 布団	76
Zabuton 座布団	78

Kotatsu こたつ	80
Yukata 浴衣	82
Sensu 扇子	84
Tenugui 手ぬぐい	86
Furoshiki 風呂敷	88
Kamon 家紋	90
Bonsai 盆栽	92
Yunomi 湯呑み	94
Origami 折り紙	96
Shikki 漆器	98
Shogatsu 正月	100
Chugen and Seibo 中元と歳暮	102
Nomikai 飲み会	104
Kingyo 金魚	106
Soryo 僧侶	108
Soshiki 葬式	110
Tatami 畳	112
Tojiki 陶磁器	116
Kana 仮名	120
Kyureki 旧暦	124
Miai 見合い	128

第三章 食べ物・飲み物

Ryokucha 緑茶	134
Izakaya 居酒屋	136
Onigiri おにぎり	138
Nabemono 鍋物	140
Oden おでん	142
Shoyu 醤油	144
Okonomiyaki お好み焼き	146
Bento 弁当	148
Hashi 箸	150

Nomihodai 飲み放題	152
Tempura てんぷら	154
Miso soup 味噌汁	156
Tsukemono 漬物	158
Sunomono 酢の物	160
Shochu 焼酎	162
Wasabi わさび	164
Shojin ryori 精進料理	166
Chuhai 酎ハイ	168
Dashi 出汁	170
Kaiseki 懐石	172
Sushi すし	174
Soba そば	178
Yoshoku 洋食	182
Sake 日本酒	186
Osechi お節	190

第四章 🌿 歴史・観光

Ninja 忍者	196
Jinrikisha 人力車	198
Kofun 古墳	200
Koshitsu 皇室	202
Katana 刀	204
Meiji Ishin 明治維新	206
Seppuku / Harakiri	
切腹／腹切り	208
Shogun 将軍	210
Hinomaru and Kimigayo	
日の丸と君が代	212
Onsen 温泉	214
Teien 庭園	216
Hanabi 花火	218
Chikatetsu 地下鉄	220
Ekiben 駅弁	222
Tokyo 東京	224
Kyoto 京都	226
Tokyo Tower 東京タワー	228
Tottori Sakyu 鳥取砂丘	230

The Japanese Alps

日本アルプス	232
Setonaikai 瀬戸内海	234
Samurai 侍	236
Shiro 城	240
Ryokan 旅館	244
Shinkansen 新幹線	248
Mount Fuji 富士山	252

第五章 🌸 その他

Nengajo 年賀状	258
Omotenashi おもてなし	260
Itadakimasu いただきます	262
Sumimasen すみません	264
Ojigi お辞儀	266
Kanpai 乾杯	268
Oshibori おしぼり	270
Daruma ダルマ	272
Junishi 十二支	274
Henro 遍路	276
Tsunami 津波	278
Satoyama 里山	280
Tsuyu 梅雨	282
Karaoke カラオケ	284
Enka 演歌	286
Jihanki 自販機	288
Dagashiya 駄菓子屋	290
Juku 塾	292
Shushin-koyo 終身雇用	294
Kenkoku-kinen-no-hi	
建国記念の日	296
Honne and Tatemaie	
本音と建前	298
Wabi and sabi わびさび	302
Manga マンガ	306
Kokkai 国会	310
Jieitai 自衛隊	314

Index	318
--------------	-----



本書の使い方

まずはそれぞれのトピックについて学びましょう。日本の文化や習慣について、英語で説明できるようにくり返し練習しましょう。

006

Shamisen

三味線

What is shamisen?

Shamisen is a traditional Japanese musical instrument similar to a guitar. It has three strings, and is played with a pick shaped like a spatula. The shamisen is used to accompany traditional Japanese folk songs and bunraku narrations. There are several different types depending on the neck size.



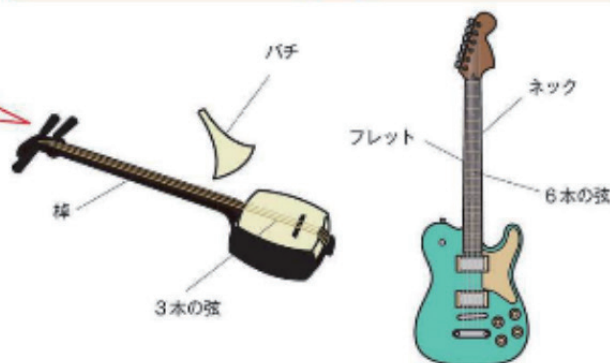
三味線って何だろう？

三味線は、伝統的な和楽器で、ギターに似ています。三味線には3本の弦があり、ヘラのような形のピックで弾きます。三味線は、伝統的な日本の長唄や文楽の囃しの伴奏に用いられます。棒の太さによって、いくつかの種類があります。

イラストでくらべる!

Shamisen 三味線 VS Guitar ギター

日本と海外の似ているものについて、イラストや写真で比べてみましょう。



20

※斜体になっている単語は、リーダーズ英和辞典、リーダーズプラス、ジーニアス英和大辞典、ランダムハウス英和大辞典、オックスフォード新英和辞典、オックスフォード米語辞典、オックスフォード現代英英辞典、ロングマン現代英英辞典のいずれの辞書にもエントリーのないものです。

くらべてスッキリ!

Shamisen を英語で説明してみよう



Q. What are some differences between the guitar and the shamisen?

ギターと三味線はどう違うの？

A. The biggest difference is that the shamisen uses animal skins for the resonator surface, so its mechanism is more like that of a banjo. Also, the shamisen neck doesn't have frets, and has a part that intentionally touches the thickest string, which creates a distinctive distortion sound.

最大の違いは、三味線が共振器の表面に動物の皮を張っていることで、仕組みとしてはバンジョーに近いわね。それに、三味線のネック（首）にはフレットがないし、一番太い弦に意図的に触るように作られた部分があって、それが独特の歪んだような音を作り出すんだ。



日本と海外の似ているものについて、詳しく解説しています。Q & A形式で楽しく読み進めることができます。

Vocabulary 語句

musical instrument	楽器
string	弦
pick	ピック (弦楽器の弦をはくための爪で、 plectrum と呼ぶ)
spatula	ヘラ (道具を伸ばしたり、塗料を伸ばしたりするときを用いる)
accompany	1. 伴奏をする
folk song	民謡
narration	語り
neck	2. (弦楽器) のネック (三味線の場合は「柄」と呼ばれる)

animal skin	動物の皮
resonator	共振器
mechanism	仕組み
banjo	3. バンジョー (4弦あるいは5弦の楽器で、共振器の表面にドラムヘッドを張り付けた楽器)
fret	4. フレット (ギターの指板に打ち込まれた金属を決定するための突起)
intentionally	意図的に
distortion sound	歪んだ音

本文で扱ったボキャブラリーです。辞書なしでどんどん読み進めることができます。