



第 36 回 (2 月下旬号)

『2009 年版 通訳ガイド英語必勝攻略ゼミ』

(坂本治昭・著、同友館・刊) その④

by 柴田耕太郎

著者の坂本さんとは面識があり、熱誠溢れる英語教育家として尊敬申し上げている。本書の中でも有難いことに、好意的に拙著を紹介してくれている。

大学の授業に役立てようと本書に載っている「通訳案内業試験」を自分でやって解答と照らし合わせたところ、疑問に思う箇所がいくつかでてきた。

より良い本にしていただきたく、あえて以下、翻訳の視点から検討してゆきます。

2006 年度 通訳案内士国家試験第 1 次試験問題

3. 次の文章を読んで、後の設問に答えなさい。

Japan's appetite for fish is insatiable. Close to one-fifth of the global seafood catch ends up on Japanese tables. And most of that is traded through the bustling aisles of Tokyo's Tsukiji Market, the biggest fish bazaar in the world. Known affectionately as the city's "larder," Tsukiji is one of the must-see sights of Tokyo, especially if you're interested in how a city this size feeds itself. The densely packed stalls are laden with seafood of all descriptions, much of it freshly landed by boats docking at the market jetties.

Some sushi chefs do not waste time inspecting the fish, comparing prices, or haggling with the dealers. Instead, they head directly to their regular suppliers, the specialists they have dealt with for decades. They know they handle only the freshest fish and set aside the finest tuna cuts for them.

One of those sushi chefs likes to talk about the "rules of Tsukiji," the unwritten code of understanding under which business is conducted according to the principles of tradition and trust. In the market, no money passes hands, not even a signature; accounts are all settled later, at the end of the month.

The action starts very early in Tsukiji: deliveries arrive throughout the night for

morning sales. And the auctions are over by 6 a.m. Gawking tourists are tolerated if they don't get in the way and as long as they mind those motorized barrows driven around the market at high speed. By mid-morning, the stalls are all but deserted.

It's easy to work up a hearty appetite from all this early-morning activity. Fortunately, breakfast is close at hand. Just head to one of the many sushi counters where market employees like to relax at the end of their working day. Even at this hour there will be lines outside the most popular shops. But it's always worth the visit since fish doesn't come any fresher than this.

設問1. 本文の内容と合致するものにはT、合致しないものにはFを記せ。(各1点×10=10点)

- (1) []日本人は魚好きで、世界の漁獲のほぼ20%を消費している。
- (2) []築地は愛着をこめて東京の「胃袋」と呼ばれている。
- (3) []築地は世界一の魚市場だが、専門家を除けば、観光ルートに入れなくてもよい。
- (4) []築地への魚類の搬入はすべてトラックで夜間に行われる。
- (5) []どんな寿司職人も必ず、時間をかけてじっくり魚を選び、値段を吟味する。
- (6) []築地のセリは早朝に始まるが、午前6時でも終わらないことがよくある。
- (7) []ぼーっと見とれている観光客は、危険なので絶対に中に入れてもらえない。
- (8) []午前も半ばになると、築地市場はほとんど人気がなくなる。
- (9) []早朝からの市場の仕事が終わると、やにわに空腹を感じる。
- (10) []築地の人気の寿司店とはいえ、午前中はすいているから、新鮮この上ない魚を堪能できる。

設問2. 下線部“rules of Tsukiji”を60字以内の日本語で説明せよ。句読点も算入する。(5点)

解答：

設問1. (1)T (2)T (3)F (4)F (5)F (6)T (7)F (8)T (9)T (10)F

設問2. 築地の寿司屋の店主と顧客間には伝統と信頼に根ざした不文律があり、金の受け渡し、伝票へのサインも無く、全て月末精算で通っている。

(私のコメント)

設問1.

(6)T、がまづい。

判断の根拠となる原文当該部分は And the auction are over by 6 a.m.(そして、セリは6時までには終わっている)

この **over** は「…を越えて」ではなく「終わって」の意味。例：The good old days are over. (古きよき時代は終わった)

by は「…まで」の訳にはなるが、継続の終止点(その場合は **until**)でなく、完了の時点を示す。

正しい答え：(6)F

設問 2.

寿司屋に通う常連がツケで支払うことを言っているわけではない。「寿司屋の店主と顧客」ではなく「寿司屋の店主と仲買」の関係を示しているのだ。

“rule of Tsukiji”はカンマ以下で具体的に言い換えられているので、解答はその部分を要約すればよい。当該全文を直訳的に示すと「(『築地の決まりごと』、)つまり伝統と信頼の原則に従って、商売がその元で進められている書付に記されていない相互理解の規約(のことをこうした寿司店の店主は喋るのを好む)。この市場においては、金銭は手を、いや署名すら通過させない。勘定書はあとで月末に精算される。」

以下のように答えてはどうか。

「信頼に基づく仲買と寿司店主の関係では、現金の収受もなく受け渡し確認のサインも必要とされず、勘定は月末に一括精算される。」