

氏名	メモ

○ 亀井忠一著「頭からの翻訳法」新山社(1994)

頭から翻訳すると英文と翻訳文の流れが同じになり、考え方、説明の流れが一致。結論がすぐ分かり、理解しやすく、後戻りしないため、英文の理解が早くなる。

○ 竹下和男著「英語は頭から訳す 直読直会解法と訳出技法」北星堂(2007)

1. 英語を頭から読み下す「直読直解法」なら、理解力、読み書き、ヒアリング力が向上。

2. 英語転換のための三角思考法（変化技法の例は右記）

元言語(英語)→変換技法→先言語(日本語)という三角思考の段階を踏む。変換技法は、元言語の品詞、時制、態などを転換して自然な先言語とする要。

3. 直読直解方式とは

英文をあまり細分化せず、文単位でより広く言葉の意味の塊を捉える。

直読直解方式とは意味の塊ごとに前から順に訳し下す方法。

4. 翻訳の3か条

- ① 訳文を声に出して読んでみること。
- ② 訳文を視覚化してみること。
- ③ 訳文を一晩寝かせること。

① 前置詞toを前から訳した例

I threw myself on the grass to rest myself.

(一般訳) 私は自分自身を休息させるために草の上に身を投げ出した。

(直読直解) 私は草の上に寝て身体を休めた。

② 述語を副詞句に転換した例

I was obliged to absent myself from school.

(一般訳) わたしは学校を休むことを余儀なくされました。

(直読直解) やむをえない事情のため学校を欠席しました。

③ 接続詞whileを前から訳した例

He is a man of few words, while his wife is a great chatterbox.

(一般訳) 彼の奥さんは非常なおしゃべりである一方、彼は大変無口だ。

(直読直解) 彼は無口の人だ、ところが細君は大変にしゃべりだ。

## 宿題：【 次の文章の和訳を作って持参する。】

『All About Growing the Stevia Plant

Tickle your taste buds with the sweet-tasting, zero-calorie stevia herb.

Growing stevia is easy in well-drained beds or containers, and the stevia leaves can be dried or crushed to replace sugar in teas, sorbets and more.

If growing your own calorie-free, natural sweetener sounds too good to be true, it's time to get to know stevia. Native to Paraguay and other tropical areas of the Americas, the stevia plant (*Stevia rebaudiana*) produces leaves packed with super-sweet compounds that remain stable even after the leaves have been dried. Stevia leaves have been used to sweeten teas and beverages throughout South America for centuries. More recently, diabetics and dieters alike have turned to stevia to reduce their sugar intake because, unlike honey, maple syrup, agave or molasses, this natural sweetener has zero calories and is not metabolized by the body. Stevia is especially well-suited to sweetening drinks, fruits, salad dressings, yogurt and most creamy desserts. Stevia can substitute for some, but not all, of the sugar used when baking, because it does not provide all of the multiple functions that sugar does.』

## 【 和訳案 】

「ステビア栽培の全て」

甘い味で、ゼロカロリーのステビアハーブで味蕾を喜ばせよう。

ステビアを育てるのは、水はけの良い苗床やプランターで簡単。そして、ステビアの葉は乾燥させたり砕いたりして砂糖の代わりに、お茶、ソルベ、その他に使える。

もし自分用の、ゼロカロリーで自然な甘味料(都合の良い話に聞こえるが)を作ろうとするなら、ステビアについて知る時だ。先住民からパラグアイやアメリカ大陸の他の熱帯地域まで、ステビア(学名 *Stevia rebaudiana*)は、とても甘い成分がつまった葉をつける。その甘い成分は、葉が乾燥しても安定したままだ。ステビアの葉は、南アメリカ全域で何世紀も、お茶や飲み物を甘くするのに使われて来た。ずっと最近になって、糖尿病の人やダイエットするような人がステビアに目を向けて、砂糖の摂取を削減しようとしている。なぜなら、蜂蜜、メイプルシロップ、リュウゼツラン、糖蜜などとは違って、この自然な甘味料は、ゼロカロリーで、身体のエネルギーにならない。ステビアは特に、飲み物、果物、サラダドレッシング、ヨーグルト、それから、ほとんどのクリーミーなデザートを甘くするのに良く合う。ステビアは、ある程度は(全てではない)、パン焼きに使う砂糖の代用ができる。砂糖が持つ様々な役割を果たせる訳ではないからだ。

