

PIAZZA

ピアッツァ
2024 vol.9

世界教養の知のひろばへ

特集

食文化と出会う



名古屋外国語大学出版会

特集 **食文化と出会う**

目次

ようこそ、ビレッジ広場へ◎大岩昌子……………02

特集
食文化と出会う……………05

特集インタビュー
食は飲み◎高田 正和

ニューヨークは美味しいサラダボウル◎石田智代

中国雲南省彝族の母の味◎岩佐 一枝

書を捨てず、食べに出よう◎奥田 俊介

世界のたより……………18

エストニアで第二の人生を◎エーリック 沙綾

複言語の世界……………20

トルコ語

シルクロードの共通語◎大川 博

学長だより
美しい五月に◎亀山 郁夫……………29

出版会編集委員コラム

「食」にまつわるちよっと面白いお話……………31

◎石田 聖子 原 慎之介

マルシャレンコヤコブエリック 吉見 かおる

特別読書エッセイ

学び逸れた先で、本に出会う◎神部 政文……………35

レポートの書き方④

「研究レポート(卒業論文)の書き方(1)」◎真田 郷史……………36

キャンパス通信……………40

NUFS & NUAS 読書コメント大賞

出版会から

ゴルビーの食卓◎金関 ふき子……………45

図書館より……………46

また会いましょう……………50

ようこそ、広場へ

大岩 昌子

名古屋外国語大学出版会編集長

今年の冬、上野の国立博物館で開催された特別展「和食〜日本の自然、人々の知恵〜」を参観してきました。日本の豊かな自然に育まれた多様な食材や、それをうまく利用した伝統的な料理、味噌・醤油・日本酒などの発酵食、海外から受け入れた食材や食文化……数々の趣向を凝らした展示から、現代の和食の奥行きや広がりが充分に感じられる、見応えのある企画でした。2025年には愛知県で開催されることですから、ぜひ足を運び、食を切り口とした日本、そして世界の多様性に触れてみてください。

さて最近、街で見かける外国人旅行者がたいへん増えた印象があります。こうした状況はメディアでも紹介されていますが、実際JNTO（日本政府観光局）のサイトには、2023年の訪日外国人旅行者が2507万人、これに対して出国した日本人は962万人と示されています。出国する日本人が訪日外国人の数を圧倒していた時代があります。だが、急激にインバウンドが増えた2015年を機に逆転しました。オーバーツーリズムが懸念されつつも、やはり日本を魅力的に感じられる

ことは純粹に嬉しいもの。それだけに、今後の外国人旅行者の迎え方をいつそう工夫したり、「日本」をどう発信していくのか、検討しつづける必要があるでしょう。

訪日外国人が最も興味をいだいているのは、日本の食文化だそうです。その繊細さ、季節感、色づかい、食材の新鮮さなど、和食を特徴づける魅力に強く惹きつけられるのも無理はありません。和食は2013年、「和食・日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、先の国立博物館の企画はその登録から10年を記念したものでした。海外に目を向けると、より美味しく食事をとる慣習としての「フランスの美食術」、韓国の「キムジャン・キムチの製造と分配」「メキシコの伝統料理」なども無形文化遺産に登録されています。いずれも、その地域で残していきたい伝統とアイデンティティなのだと思えます。Piazza 今号の特集は「食文化と出会う」。執筆者の先生方はどこでどのような食と出会ってきたのでしょうか。

ここで、名古屋外国語大学出版会について紹介しましょう。まずは、英語や世界教養プログラムなどの授業で使用する教科書の製作。いま皆さんが使っている教科書にも、出版会から刊行されたものがありますよ。また、リアル書店やネット書店で手に入る書籍もつくっています。執筆者は主に本学の先生たちで、皆さんのような若い読者に届くための本づくりに心がけています。

当会はまた、さまざまなイベントにも関わっています。入学式に配布

された『長編小説40』を思い出してください。学生時代にそのなかの一冊でもよいので、のちの人生が変わるような読書体験をしてほしいと思います。さらに「読書コメント大賞」を大学図書館と共催し、また学外でのイベントも実施しています。もちろん本はひとりで読んで楽しむのもよいのですが、だれかと思いを共有したり、あるいは批評しあうことも大切。「読書によって変化した自分自身」を意識することにもつながります。10月には「読書コメント大賞」の募集が始まりますので、積極的に応募してみてください。

この冊子のタイトルPiazzaは、イタリア語で「広場」を意味します。大学とはさまざまな世代や国籍の集団であり、大きく豊かな交流の場として存在しています。皆さんは、確実にその一員に迎えられています。不透明な時代だからこそ思いのままに、自由に、生き生きとした大学生活を送ってください。

あらためて、ようこそ、Piazzaへ。

おいわしゅう

外国語学部・フランス語学科

特集

食文化と出会う





特集インタビュー

高田 正和

ビストロ・プーフエ
オーナーシェフ

写真 藤縄理砂子 / 文・構成 金関ふき子

名古屋駅から地下鉄で数駅、飲食店の並ぶ道を歩くこと五分でそのおおらかな雰囲気看板が目に飛び込んでくる。

今回のビアツアのテーマは「食文化と出会う」。名古屋を代表するビストロのひとつ、ビストロ・プーフエのシェフでありオーナーでもある高田正和さんに、人生を食の道に懸けようと思ったきっかけ、ビストロへのこだわりについてうかがった。

——人生で初めて、ああこれは美味しいなと思ったのは？

ぼくは東京の谷中で生まれて、父親の仕事の関係で北海道の都市部で育ちました。

父親の出身地は同じ北海道ですが国縫（なまね）という海沿いの町で、祖父はホタテの養殖をしていて、漁にも出ていました。ぼくの父は十人兄弟の末っ子、墓参りなんかで年に何度か父の実家に帰ると、家業を継いだ伯父がもてなしてくれて、食卓にはいつも新鮮な魚がいっぱい並びました。また、父の実家からは殻付きホタテや新鮮な魚がよく大量に送られてきて、ホタテは父が殻から出して凍らせて保存していました。時々そのホタテが融けかけたものが食卓にあがるんです。小学校の低学年のころだったかな、そのホタテの「るいべ」を食べて、「なんておいしいんだ」と思った記憶があります。

おふくろも料理が上手だった。カレーやスパゲッティがうまかったな。そんなことをよく覚えていたので、子どものときから料理には興味があったんでしょね。ぼくは一九六九年生まれなので、「男子が台所で料理を手伝うなんて」って、まだからかわれた時代でしたけれど、母が料理を作るのを見ていたり、一緒に食材を買いに行ったりするのは大好きでした。

—はつきりと料理の道に進もうと考えたきっかけは？

高校は理系のクラスにいたんですが、洋食系のチェーン店の厨房でアルバイトしていてその仕事面白かったことや、そのときに付き合っていた彼女と早く一緒に暮らしたかったというのもあったて手に職をつけたいと思い、料理学校に進学しました。学校に入學して一年経つと専攻が大きくふたつに分かれるんですね。西洋料理か和食、西洋料理だとフレンチ、中華料理、ケーキ、和食だと寿司、蕎麦、和食というように。

学科の成績はあまりよくなかったのですが、卒業する前に実施された校内の料理の実践で最優秀賞をもらいました。北海道のホテルから来ないかと声をかけてもらえた。でもその後出場した全国規模の料理コンクールで衝撃を受けました。自分の腕はまだまだだということが分かり、東京の辻調理師学校の人なんか、すぐにお店に出せるくらいの完成されたお皿を作っているのを見て「ああ、やっぱり東京に出たい」と思うようになりました。

それで料理学校の先生に、東京の世田谷区にある家族経営のフレンチと、企業が経営する少し大きなレストランを紹介してもらったのですが、小規模のほうが自分には向いていると思って、世田谷区のレストランで働くことにしました。

当時は料理界には徒弟制度みたいな部分も残っていて、大変なこともありましたが、YouTubeもないから、今なら映像を何回も見ても学ぶこともできることもそうはいかず、その時は精一杯やっただけどうまういなくて、何回もやめると言いながら、なんとか続けました。

そのレストランには五年勤めるとフランスに連れて行ってもらえる、という制度があったんですね。それで初めてフランスに行きました。星付きレストランにも連れて行ってもらいました。

ちょうどそのとき先輩がベルナル・ロワゾー氏のレストラン（ラ・コート・ドール）で働い

ていて、厨房や中の様子を見せてもらったんです。大きな冷蔵庫があつて、牛肉なんか部位ごととにバーンと吊り下げてあつてインパクトが強かつたな。熟成肉を作つていて「これは今使いき」とか「これはまだ（熟成されていない）」とか説明を受けて、そういうことをまだ知らなかつたので、びっくりしました。

働き方のシステムも日本と全く違いました。当時働いていたその日本のレストランなら、それこそシエフも見習いもみんな、休憩はあるのですが、極端に言う朝から晩まで働きます。でも、先輩が働いていた（ラ・コート・ドール）ではシステムが出来上がつていて、前菜を担当している人ならランチの前菜が出し終わつたら片づけて帰つていい。夜の営業前に戻つてきてみんなでご飯を食べて、「さあ始めるぞ」つて仕事を始める。デザート担当だったらデザートを出す時間にお店に着いたらいい。長く働き続けられるように分業制になっていました。そういうことにもいちいち驚きましたね。

その後、さきほどの先輩が、「もうぼくこをやめるから、そのあとここで働かない？」つて誘つてくれたのですが、その時には勇気がなかつた。フランス語なんて、この国にきたら絶対覚えられるからつて言われたんだけど……。

—— どうしてビストロという形態を選んだのでしょうか？

世田谷区のレストランをやめて働いた二軒目がビストロでした。当時東京でビストロっていても、レストランのように、コミュニティからスタートして前菜、スープ、魚、お口直しのグラニテ、そしてメイン、デザート、フロマージュというように出す店が多かつた。お客さんも正装しないと食べにいけない雰囲気でした。

でも、ぼくの働いていたお店はプリフィックスの形式を採用していて—— たぶん日本ではかなり早いほうだったんじゃないかな—— 前菜、メイン、デザートのコースでランチが千二百円、ディナーが二千八百円。十八席しかなかったのに、お昼に百人くらい来る。活気もあつて楽しかつたんです。ぼくの考えるビストロの定義は定食屋さん。フランスでビストロに行くと、たとえば舌平目の付け合わせにフットボールのような形のシャトー剣きポテトが出てくる。そして、ステーキの付



ビストロ プーフエ

け合わせについてくるポテトはそのシャトーの残りかすが揚げてあるもの。いわゆるレストランでは絶対こういうことはやりません。レストランでは材料のいいところを使ったあとは、出汁に使うか捨ててしまう。でもビストロはメニューを安く出すためにどれだけ無駄を省くか、ということをやっている。勉強になると思いました。

— お店の名前の由来は？

少し飛躍してしまうけれど、最終的には悲しくても笑ってしまうようなところがあるのが人間。逆に人が持っているそんな力を信じているので、辛いときにも「プッ」って笑ってもらえるようなお店になるといいなと思って Bisrotor Pouffer という名前にしました。Pouffer はフランス語で「思わず吹き出して笑う」というような意味です。

とにかくがつつり食べてもらいたいです。お客さんが注文するときには「量は多いかもしれませんがせんよ」って説明はするんですが、お客さんから「ちよつと多かつたよ」って言われたら「勝った！」みたいに感じる。お腹すいたまま帰ってもらうことはしたくないんです。開店当初から来てくれているちよつと体形の大きな方も、「ここで食べるようになって、締めラーメン食べに行かなくなつたよ」って言ってくれて。

— お得意料理はなんでしょう？

豚を扱った料理でしょうか。ハム、ベーコンなどは自家製です。ブーダンブランも作っています。

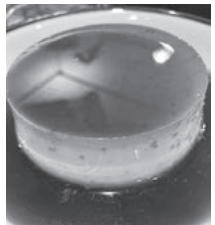
スペシヤリテとしてはマカロニグラタン。うちのは円柱の形をしているのでみなさんびっくりしてくれます。試行錯誤してこの形になったんですね。あとサーモンの厚切り。サーモンはタスマニア産を使っています。日本ではノルウエー産を使っているお店が多いんですが、ぼくにとつてはちよつと脂っこい。かなり厚切りに出しているのですが、今までサーモンは食べられなかったけど、うちのなら食



マカロニグラタン



サーモンの厚切り



クリーム・キャラメル

べられると言ってくれるかたもいらっしやいます。それからデザートならクリーム・キャラメル（プリン）かな。これもこの形に落ち着くまでいろいろやりました。

— お客さんとの出会いについて教えてください。

東京の駒沢でお店を出していたときには、毎週土曜日に必ず来てくれる七十代の男性がいました。ファッション関係のお仕事をしているかたでした。

うちはソースを味わってもらいたいので、バターもオリーブ油もださないうですけれど、上手にパンの量を配分して、最後にはフィナンシェでソースを掬って食べさせてくれていました。人生経験から割り出された、パンとソースの見事な配分だなど思いながら見ていました。

東京のときにお子さん連れでよく来てくださったご家族があつて、このあいだそのご家族から久しぶりに予約が入ったんです。当日、「初めてワインを飲むなら絶対にプーフエさんだと思って、夜行バスに乗って東京から来ました！」って。そのときのお子さんだったんですね。涙腺崩壊しそうになりました。

— 名古屋という土地のこと、これからのこと

震災がきっかけで名古屋にお店を出すことになりました。名古屋で開店すると言ったら、ぼくより年上のひとたちからは「名古屋の人はお金にきつちりしていて閉鎖的なのがある」「お皿をシエアしてもらやかたは定着しないよ」などなどたくさんの「忠告」を受けました。でも、実際の感じでは無駄なことにお金を使わない、物を大切にすることは確かにあるように思うけれど、それはフランス人に近いなと感じます。

オープンして一年で事故に遭って、お店を二、三か月休んだんです。もうお客さん戻ってこないかなと思いましたが、戻ってくれた。今年の五月二十八日で開店して十二年に突入しました。

これからもワインにも力を入れたいと思っています。うちはソムリエもいないしぼく自身がワインに詳しいわけではないけれど、ワインの並べ方は工夫していて、値段もラベルもちゃんと見て選べるようになっていて。今の、例えば二十代、三十代の初めまでの人たちは、ぼくらのころのように、先輩にちよつと強引に引つ張りまわされてそれでワインやお酒を知る、なんていうことはない。それはいいことかもしれないけれど、それなら自分の財布と相談してワインを飲んでみるとか、しがらみなく、みんなでワイワイやれるような空間をつくりたいと思っています。今年でぼくも五十五歳になるけれど、コロナ前は自分より年上のお客さんが多かった。コロナが明けたらそういう人たちの足が遠のいているような気がします。だから意識を変えていけないといけないとは思っています。電子マネーで支払えるようにしたり、あとインスタグラマーの人たちも来るので、「映え」のようなことも意識するようになりました。ワインと食事のある Puffer という空間で、楽しい話とともに幸せな時間を過ごしていただく、そんな文化を作っていきたいと思っています。



店内に置かれているワイン棚

profile

高田 正和 (たかだ まさと)

一九六九年、東京都足立区で生まれ、北海道札幌市で育つ。北海道の調理師専門学校を卒業後、東京で四つのレストランでの勤務を経て、二〇〇九年東京・駒沢でヒストロ（ヒストロ・ブルーフェ）をオープン。二〇一二年名古屋・池下に移転、現在に至る。

ニューヨークは
美味しいサラダボウル

石田 智代

着いたら何を食べよう？

航空会社の客室乗務員として、長年フライトをしてきた。乗務員時代は旅から旅への生活で、月の三分の二は家を離れており、フライト先で様々な食文化に触れ、いっぱしの食いしん坊になったようである。

フライト先に無事到着して、まず頭に浮かぶのは「何を食べよう?」、我ながら呆れるほどの食いしん坊だと思ふ。機内では忙しく動き回り、頭も体もフル回転で、特にヨーロッパやアメリカへの10時間を超えるフライトの後は、妙にハイテンションでありながら身体はヘトヘトの状態だ。飛行機を降りて空港からホテルに向かうバスの中で頭に浮かぶのは、「ああ、早くお風呂に入って美味しいものを食べたい」である。

フライト先での心に残る一食は何だろうか? と考えてみたところ、意外なメニューが思い浮かんだ。それは、ニューヨークのホテルのルームサービスで食べた

コブサラダである。

ニューヨークは私が最も好きな街だ。この街のパワフルな魅力は多様なバックグラウンドを持つ人々が、それぞれに主張しあつて形作っている。この街が「サラダボウル」とも呼ばれる所以だ。

今日はルームサービス

その日も成田から13時間のフライトを経て無事に、JFK空港に到着。マンハッタンのホテルに向かうクルーバスに乗り込んだ時には既に夜で、外出するのも億劫だ。こんな時には、ルームサービスを頼むのもいいかも知れない。

部屋に備え付けのルームサービスメニューを開くと「COBB SALADA」というのが目に入る。コブサラダ? コブってなんだ? 説明には、アボカド、クレソン、トマト、オリーブ、ボイルドエッグ、ターキー、クリスピーベーコン、ブルーチーズに、オリジナルドレッシングを添えると書いてある。好きなものばかり、特に大好物のブルーチーズが入っている! なんだか妙な名前のサラダではあるけれど、これにしよう、と受話器を取る。いやいや、まず、お風呂に入るのが先だ。

どうせ寝落ちしてしまうのだから。

コブサラダはニューヨーク

準備万端で待ち受けていると、注文したコブサラダが届いた。トマトの赤、アボカドのグリーン、ゆで卵の黄色、オリーブの黒、ターキーの胸肉の白、サイコロに切られた材料が整列してきれいに盛り付けてあり、食欲をそそる。ベーコンとブルーチーズもたっぷり乗っている。

オリジナルドレッシングは白くクリーミーで、ニンニクの香がする。まずは「お疲れ様！」とひとりブルックリンラガーで乾杯してから、コブサラダをいただく。

食感、味の違う具材がそれぞれ主張し、混ざり合い、予想以上の美味しさだ。何と何を一緒に食べるか、組み合わせや割合によって味が変化して飽きない。時々ベーコンのカリっとしたのが良いアクセントだ。疲れた体には、重すぎず、満足感もあり丁度いい。

調べてみると「COBB SALADA」とは、1930年代にハリウッドのレストランオーナー、ロバート・H・コブという人物が考案したサラダで、厨房の冷蔵庫から食材を引っ張りだして手早く作れるいわゆる「まかない」だったとのこと。それがレストランの正式メ

ニューとなり西海岸から全米へと広まり、ニューヨークでも人気のサラダになったということである。

アメリカらしく具材は何を入れるのも自由。ヘルシーで、一皿で十分なボリュームもあり、いかにも忙しいニューヨークが好みそうなサラダである。こんなサラダがあることを今まで知らなかったが、思いがけずに巡り合えた。サラダボウルとも呼ばれるニューヨークにぴったりのサラダだ。

さて、お腹もいっぱいになり、安心感と眠気に包まれ、おやすみなさい、とベッドにもぐりこむ時の幸福感といったらない。明日一日はフリー、何をしよう？ ゆっくり休んで、秋のニューヨークをのんびり散歩でしようか。ニューヨークを気取って、レストランでコブサラダを食べるのもいい。

ぐっすり眠って疲れを癒したら、次はニューヨークからサンパウロへのフライトが待っている。さて、サンパウロについたら何を食べよう？



いしだともよ

現代国際学部・国際教養学科

中国雲南省彝族の母の味

岩佐 一枝

現在、特に世界の大都市では、様々な国の料理を楽しむことが出来る。更には、単に各国の料理にとどまらず、マイナーな地方料理さえも堪能することが出来る。

また、私が物心ついた頃には、日本ではすでに家庭料理でも和食や中華、洋食などが日々供されていた。このように、日本の食卓は柔軟かつ多彩で、各国の食文化を貪欲に取り入れてきた。

しかし、その一方で、私がフィールドワークを行っている中国雲南省の小村では、今でも多くの家庭で日々伝統的な食事が出されている。中国でも都会は状況が異なるかもしれないが、今回はそんな雲南省彝^イ族の食事風景を紹介したい。

辛い料理がない

さて、四川料理に辛いものが多いことはよく知られ

ているが、実は雲南にも辛い料理は多い。いや、多いというより、辛い料理がない、と言った方が良さかもしれない。

しかし、初めて雲南に行った時、私はまだそれを知らなかったため、昆明から数時間かけ、やっとたどり着いた山間の村で、私は唐辛子の洗礼を受けることになったのだった。

山奥の、漢族さえほとんど住んでいないその村には宿泊施設などなく、その村の中学校（中国では、交通の便が悪い地域では、就学年齢になると子どもたちは親元を離れ、寄宿生活を送るケースが多い。この村もこれに該当し、生徒用の宿舍と教職員用の宿舍があった。）の、使われなくなって久しい教職員用の宿舍で、私は寝泊まりすることになった。

食事は、中学生と共に学食の列に並び摂ることにした。が、見る料理、見る料理全てに唐辛子が入っていて、辛い料理がない。当時、辛いものにほとんど耐性がなかった私は、暫くはやむなく売店で買った「土豆片（ポテトチップス）」を食べ、空腹をしのいだ。ところが、人間の順応性とは恐るべきもので、そのうち私は辛いものがそれなりに食べられるようになった。

そして、今ではかなりの激辛好きなので、人間何でも試してみるものだと思う。

民族風味―彝族の母の味―

私にとつては「彝族の母」ともいうべき、長年の友人が住む雲南省の五棵樹村ウーコシュでは、私は毎日三食、彼女の作ってくれる料理を食べて過す。調査で誰かの家へ行っていても、食事時になると「ごはんだよ。」と母が呼びに来る。

彼女が作る料理はどれも非常に美味しい。中国北部や、漢族の料理とはやはり異なっており、彝族の民族風味溢れる品々が毎回食卓を彩る。この村はキノコや山菜が採れ、香菜やミントなど香草も新鮮なものが手に入るの、香り高い料理が多い。ドクダミの葉や地下茎もよく食べる。トウモロコシ、ズッキーニ、かぼちゃは茎や花の部分も食べる。肉類は、豚肉、牛肉、鶏肉以外に、ラバの肉等も食べる。ラバ肉はこれまた美味で、私の好物である。そのため、私が村に戻ると、彼女は朝一番にラバ肉屋さんへ行き、良い部位を手に入れると、その晩は必ずラバ鍋を作ってくれる。そして、もちろん唐辛子もふんだんに使う。彼女が選

ぶ唐辛子は香りが良く、炒めれば甘く香ばしい。また、本来は貴州の調味料であるが、彼女手製の「糟辣椒ツァオラピーチョ（生の唐辛子から作る発酵調味料）」も大変美味で、ジャガイモの千切りを円形に焼いたものに塗ったり、炒め物や鍋のつけダレなどによく使う。私は、そんな料理上手な彼女が食事を作る姿も大好きで、いつも傍らにくっついては勝手に彼女を手伝っている気になっている。手際が良く、仕事が早い彼女は、冷菜や主菜、副菜数品、スープまで数々の料理をあつという間に作り上げる。それをテーブルへ運び、皆で食卓を囲むのは、実に心休まるひと時だ。

そんな彼女とは、コロナ禍を境にもう数年会えない日々が続いている。そんな寂しさを埋めるように、私は見様見真似で、彼女の「ミント入り卵スープ」を作る。珍しく唐辛子の入っていないこのスープは、彼女がまだ辛いものが食べられない、私の子どものために作ってくれた一品だ。卵の優しい甘さと爽やかなミントは、紛れもない彝族の母の味である。

いわさかずえ

外国語学部・中国語学科

書を捨てず、食べに出よう

奥田 俊介

今回、「食」にちなんだコラムの執筆を依頼された時に思いついたのが、本コラムのタイトルである。故寺山修司の本のタイトルにちなんだものであるが、私なりの「食」についての経験について、今回はお話しさせてもらえればと思う。

食に対して関心をもったきっかけ

個人的にいつ「食」という行為に関心を持ったかは定かではない。というのも、私は元々好き嫌いが多く、ほとんどの野菜と青魚以外の魚を食べることができないまま、高校を卒業して大学に入ったような人間だったからである。

しかし、大学に入って、私の食に対する考え方が変わった。きっかけは、20歳の時、京都大学と京都の料亭が共同で開催した「本物のお出汗」体験会にたまたま参加する機会を得たことである。この時、今はミシユ

ラン三ツ星の称号を得た老舗の料理屋が丁寧に引いたお出汗をそのまま飲み、そのあとに塩、ゆずの皮、それぞれを順に加えて味を確かめるという経験をさせてもらった。料理を普段からする人はわかるかもしれないが、たった一つまみの塩を入れたり、一摺りのゆずの皮をお出汗に入れたりするだけで、はつきりと味が変わる。そのような京料理の味の奥深さを味わったことで、すでに京都の食文化に魅了されていた私は、これに加えて日本中、いや世界中の食べ物を実際に味わってみたい、と思ったのである。

旅と食

その後、私は日本中を鉄道とバスで旅した。それはもちろん、日本各地の美食を味わうためであった。青春18きっぷや北海道・東日本パスを使い、現在に至るまでに北は稚内、南は枕崎までを旅し、各地の美味しいものをたくさん食べてきた。体重がたくさん増えたことは否定しないが、それは自分自身の経験そのものを現すものであり、人生の勳章だと思っている。

また、これらの経験は、ただ美味しいものを食べただけだとか、食べて飲んだもののカロリーが自分の体に

還ってきただけではない。全国の酒場で各地域の色々な職種・年代の人たちと話す機会を持てたことこそが、重要なことだったのだろうと考えている。

例えば、真冬の山陰を旅した際、大雪で汽車がストップし、なんとかがご飯を食べようと鳥取のとあるお店に滑り込んだことがあった。今でもその店の店主とは友達であり、鳥取で開かれるイベントに招待してもらったり、鳥取を含めた山陰の食文化に関して色々教えてもらっている。

しかし、たとえそこまでの人間関係を築けなかったとしても、各地のお店で各地域の特産物を食べ、その地域の人々と話すことには、私自身大きな意義があったのだと考えている。というのも、食べ物とその地域の気候や自然は一体としてとらえられるべきものだからだ。「食べ物」に対する関心は、「世界のどこかに行きたい!」という関心を生み出す材料になりうる。また、各地の食べ物や飲み物の来歴を知るとは、その地域の自然や風土、歴史を知るきつかけになるものであろう。「食べる」ということに関心を持つことは、みなさんがこれから世界へ羽ばたくにあたり、自分がどこで何をしたいのか、どこへ行きたいのか、を考え

る上での非常に重要なファクターなのだ。

おわりに

字数の制限があるため書ききれないが、本当は海外での経験もたくさん書きたかった。もし海外での食の経験を聞きたい人がいれば、私の講義やゼミに参加するか、または研究室に遊びに来てほしい。

いずれにせよ、食とは自分にとって新たな扉を開く一つのカギであった。食べ物や飲み物というのは、ダイレクトに自分の好みを刺激するだけでなく、そこから「どこかに行きたい」「食べ物・飲み物に関わる何かを知りたい」という欲求につながるのではなからうか。皆さんもぜひ、リュックに新書や小説(軽いから)を入れ、移動時間に本を読みながら日本や世界を旅し、美味しいものを食べ、自分の好奇心を広げてほしい。



おくだ しゅんすけ
外国語学部・英米語学科

エストニアで第二の人生を

エーリック 沙綾

名古屋外国語大学現代国際学部現代英語学科卒業生のエーリック沙綾です。大学を卒業してすぐに「エストニア」の首都タリンへ移住し、もうすぐ二年になります。エストニア? どこそれ?と思われる方も多いのではないかと思います。私も初めて聞いた時はそうでした(笑)。北ヨーロッパに位置し、人口は約一三六万人、面積も日本の約九分の一と小さな国ですが、近年ではIT系スタートアップ企業が盛んで、電子国家としても有名な自然豊かな美しい国です。公用語はエストニア語ですが、都市部では英語も問題なく通じます。

初めに、私の大学時代についてお話しますね。昔から漠然と将来は海外で生活すると思っただけのもの、大学入学当初は学年で一番下のクラスからのスタートでした。恥ずかしながら、TOEICのスコアは四〇〇点以下。英語には全く自信がなく、特にスピーキングの授業前はいつも緊張して、お腹が痛かったことを覚えています。そんな自分が嫌で、大学二年の夏休みに二週間、フィリピンのスラム地区

へボランティアに参加したり、大学三年二学期から半年間、オーストラリアへ語学留学を経験しました。その結果、留学後TOEICのスコアは八八〇点まで伸ばすことができました。留学中家にいることはほとんどなく、平日の授業後はクラスメイトと図書館で勉強したり、カフェに行ったり。休日もローカルの友達と遊んだり、日本好きな現地大学生のコミュニティに参加したり、サーフィン教室に通ってみたり、休暇中にオーストラリア国内を一人旅行してみたりと、とにかく経験を積みました。行動して、経験を積んで、成果が出る。そしてそれが自信へと繋がっていきました。自信は後からやってくるものだと学生時代に学ぶことができ、この経験は今でもとても役に立っています。

ここからはエストニア移住後についてのお話になります。在学当時から遠距離交際していたエストニア人の夫との将来を考え、卒業した約半年後に移住を決めました。正直、新卒を蹴ってまで急いで移住する必要があるのか。社会人経験もスキルもない自分を雇ってくれる会社はあるのか。そんな不安を抱えつつも、大学時代に学んだ考える前に行動に倣い、とにかく半年間は資金調達と情報収集に注力しました。移住してからは、レジュメを制作しては企業に送りの繰り返し、その中で連絡がきたのは十数社中

二社でした。就職活動を始めてから約三か月で、市内の四つ星ホテルの受付に正社員として雇用していただきました。勤務中は英語のみである程度問題はなかったのですが、同僚は全員エストニア人で、マニアルもエストニア語。周りが何を話しているのか分からず会話に入れないなんて状況は日常茶飯事で、フルタイムで働きながら週二回はエストニア語の語学学校に通い、慣れない環境に少しでも馴染も



うと必死でした。ホテルでの経験が現在の仕事へと繋がり、昨年の九月より、旅行会社で正社員として勤務しています。私たちの支社はバルトと北欧エリア全般を担当しており、現地サプライヤー（ホテル、レストラン、ガイド、バス会社等）との予約や変更の電話、メール対応、緊急時のお客様サポート、翻訳等、業務は様々です。会話は主に英語ですが、日本からのお客様もいらっしやるので日本語も使います。職場の半数以上が私同様、海外からの移住者なため、互いの気持ちを理解しつつ、異なる価値観にも触れる事ができ、毎日とても新鮮で楽しいです。ただ、職場でエストニア語を話す機会が減ってしまったので、近い将来エストニア語、文化専攻のある大学院へ進学することを目標に日々勉強しています。何歳になっても、勉強はしていきたいですね。

学生の皆さん。大学在学中に自分のために使える時間は無限とあります。良くも悪くも自分次第で将来にも大きく関わってきます。行動し、沢山の経験を積み、実りある大学生活を送って下さいね。



エーリつくさあや

現代国際学部・現代英語学科卒業



シルクロードの共通語

大川博

一、トルコ

トルコは、アジアとヨーロッパにまたがる政教分離を国是とする共和国制国家です。正式名称はトルコ共和国、トルコ語で Türkiye Cumhuriyeti テュルクキエ・ジユムフリエティと言います。国名を漢字で表記すると土耳其、略称は土の一字字になります。面積は日本の二倍強の783,562km²、人口は85,372,377人(2023年)です。北は黒海、西と南は地中海に面し、陸上では、西でブルガリア、ギリシャと、東でジョージア、アルメニア、アゼルバイジャン、イランと、南でイラク、シリアと国境を接します。面積の97%を占めるアジア部分は、ギリシャ語で「日出る地」を意味するアナトリア(トルコ語では Anadolu アナドル)と呼ばれ、古くは小アジアとも言われました。首都はアナトリアのほぼ中央に位置するアンカラです。

日本ではターキーではなくトルコと呼ばれます。トルコは、ポルトガル語で「トルコ人」もしくは「トルコの」を意味する turco に由来し、その turco はトルコ語で「トルコ人」を意味する Turk テュルクを起源とします。トルコ人は自らを Turk、自らの国を Türkiye テュルクキエと呼びますが、英語でトルコは Turkey、七面鳥を意味する語と同じ綴りになります。北アメリカ原産の七面鳥にトルコを意味する名称が付けられているのは、ヨーロッパにトルコ経由で伝来したホロホロ鳥との混同によるものです。16世紀のヨーロッパでは、トルコを含めイスラム圏から伝わるものに「ターキー」の名を付することが多かったため、トルコを経由して輸入されるホロホロ鳥を「トルコ鶏(ターキーコック)」と呼んでいました。そしてホロホロ鳥とよく似ている七面鳥もやがてターキーと呼ばれるようになり、この名称が世界中に広がったのです。

英語話者の混乱の回避、さらに国家のブランドの維持を望むトルコ政府は、2021年に英語表記を Turkey から Türkiye へ変更することを決めました。またドイツ語(Türkei)、フランス語(Turquie)などの外名も同様の変更を行うことになりました。今ではトルコ製を表す「Made in Turkey」は「Made in Türkiye」として輸出されるようになりました。

二、トルコ人の起源

トルコ系の民族の起源はまだ不明ですが、一説によれば、彼らの祖先の一部は5000年前に現在の中国東北部を発ち、モンゴルと中央アジアを経て東ヨーロッパまでたどり着いたと言われます。トルコ民族が世界史の上で初めて建てた国家は、モンゴル・中央アジアを支配した突厥(552～744年)です。トルコ語の最古の文献は8世紀の突厥碑文(オルホン碑文)で、この時代のトルコ語を「古代トルコ語」と呼びます。トルコ民族はその後、中央アジアにカラ・ハン朝(840～1212年)を建て、10世紀半ばにイスラム教を受容、トルコ民族による最初のイスラム王朝が誕生しました。トルコ民族はやがて内陸アジアから西アジアへ移動し、セルジューク朝(1038～1194年)を建国、東部イスラム世界の支配者となりました。セルジューク朝が1071年にマラズギルトの戦いでビザンツ帝国を破ると、一派がアナトリアに進出し、ルーム・セルジューク朝(1077～1308年)を樹立、ルーム・セルジューク朝の支配のもとでアナトリアのトルコ化・イスラム化が進行しました。13世紀末になるとトルコ民族は西アナトリアにオスマン朝(1299～1922年)を建て、14世紀以後次第に周辺の諸国を征服、1453年にはビザンツ帝国を滅亡させ、イスタンブール(トルコ語ではİstanbulイスタンブル)を首都にアジア・ヨーロッパ・アフリカの三大陸にまたがる世界帝国へと発展させました。

三、トルコ語の分布

1923年にトルコ共和国が樹立されると、首都はイスタンブールからアンカラへ移りましたが、イスタンブールは今でもトルコ最大の都市、トルコの文化の中心地であり、標準トルコ語はイスタンブール方言を基にしています。トルコ語には8から10の方言があるとされていますが、方言差は大きくありません。

トルコ語は、トルコ共和国憲法第3条で公用語としての地位が与えられています。トルコでは圧倒的にトルコ語が話されており、トルコ語を話す人々が多く暮らしています。トルコ人は、トルコ語を母語とする人を指し、そのほとんどがイスラム教徒(ムスリム)です。トルコの主要民族を構成するのはトルコ人ですが、トルコにはトルコ語以外の言語を母語とする民族もいます。クルド人、アラブ人、カフカス系民族のチェルケス人とラズ人などのイスラム教徒、ギリシヤ人、アルメニア人、ユダヤ人などのキリスト教徒やユダヤ教徒などです。

トルコ語を話す人々はトルコ以外の国々にも住んでいます。ブルガリア、ギリシヤ、キプロス、ルー

マニア、北マケドニア、コソボなどに現在でも相当数の人がいます。14世紀以後、オスマン朝の支配下に入った地域、特にバルカン地方へアナトリアから多くのトルコ人が移り住むようになったからです。バルカン地方にはコソボのママシユ（トルコ語では Mamuş マムシヤ）や北マケドニアのツェンタル・ジュバ（トルコ語では Merkez Jupa メルクェズ・ジュバ）のようにトルコ語を話す人が大半を占める町が今もなお存在します。ツェンタル・ジュバにあるコジャジク村（トルコ語では Kocaköy コジャジク）は、トルコ共和国の建国者で初代大統領でもあるムスタファ・ケマル・アタテュルクの両親の家があったことで知られます。

ブルガリア語、ギリシャ語、セルビア・クロアチア語、さらにはハンガリー語にまでトルコ語からの多くの外来語が入ったのも14世紀以後のことです。ハンガリー語に「alma」リンゴ、「arpa」大麦、「batta」斧、「joghurt」ヨーグルト」といったトルコ語源の語が残っています。ちなみに多くの言語の外来語となったヨーグルト（トルコ語では yogurt ヨウルト）は、日本語に入った唯一のトルコ語と言われます。

現在、ドイツをはじめとして、フランス、オランダ、オーストリア、スウェーデンなどの西ヨーロッパ諸国でもトルコ語を話す人々が暮らしています。その多くは、1960年から始まった外国人労働者の受け入れにより移住した人々とその家族や子孫です。ドイツには300万人を超えるトルコ出身者がいるとされます。またトルコ語を話す人々は、1990年代から我が国にも労働者として来るようになりました。出入国管理統計によると日本に在留するトルコ国籍者は6,464人（2023年）で、東京都、埼玉県、愛知県などに多く居住しています。

四、トルコ語の表記

トルコ語は、民族移動の過程で、まずアラビア語、次いでペルシヤ語の影響を受け、アラビア文字が用いられるようになりました。アラビア文字の表記は、オスマン朝を経てアタテュルクによる文字改革まで続きました。トルコ共和国が成立してまもない1928年にトルコ語の表記がラテン文字に変えられ、ラテン文字に基づく新アルファベットが制定されました。新しいトルコ語アルファベットは、ラテン文字26字のうちç, ş, ÷ を除いた23字に新たに6字を加えた29字から成ります。新たに加えた6字は、ç ç, ş ş, ÷ ÷ で、ç はフランス語から、ç と ÷ はドイツ語から、ç はルーマニア語から借りたものと言われます。ç と ÷ はトルコで新しく生み出されたものです。ç は英語の j, ç は英語の ch, ç は英語の sh のように発音され、ç はフランス語の ç と同じ音、ç と ÷ はドイツ語の j, ç に近い音です。ç は前の母音を長くする記号、ç は口をすぼめずに発音する、日本語のウに近い音を表します。アルファ

ベットの文字の順は、ラテン文字の順序に従っています。文字の名前は、母音字 a, e, i, o, ö, u, ü と ğ (ユムシヤク・ゲ) 以外は e を添えた形を採っています。「」の中に読みを示しました。

A, a [a] B, b [be] C, c [ce] Ç, ç [çe] D, d [de] E, e [e] F, f [fe] G, g [ge] Ğ, ğ [ɣunuşak ge]
H, h [he] İ, ı [ı] I, i [i] J, j [je] K, k [ka/ke] L, l [le] M, m [me] N, n [ne] O, o [o] Ö, ö [ö]
P, p [pe] R, r [re] S, s [se] Ş, ş [şe] T, t [te] U, u [u] Ü, ü [ü] V, v [ve] Y, y [ye] Z, z [ze]

新しく制定した正書法だけに、音韻との違いはきわめて少なく、1文字がほぼ1音素に対応します。8個の母音字と21個の子音字は、トルコ語の音素をよく反映しているので、文字と発音を学ぶのに苦労が少なくて済みます。トルコ語は発音するのとおり to 書け、書いてあるとおりに読める文字だということ です。なお1928年まで用いられていたアラビア文字表記による文章語は「オスマン語」と呼ばれ、ラテン文字の正書法が採用され今日に至っているトルコ語と区別されます。

五、トルコ語の外来語

語彙は、大きく固有語彙と外来語彙とに分類されます。トルコ語の場合、固有語彙は母音調和(八に解説)に従い、複合語や副詞などを除き、語の最後の音節にアクセントを持ちます。一方、外来語彙は、母音調和に従わず、アクセントも最終音節以外の音節に置かれることがあります。

語彙はイスラム化とともにアラビア語が大量に借用され、ペルシヤ語からの外来語とともに、オスマン朝末期には全語彙の80%を占めたと言われます。これに対しアタテュルクは、脱イスラム化政策の一環として文字改革と同時にトルコ語の純化を強行しました。つまり、アラビア語・ペルシヤ語の語彙を固有のトルコ語または新造語におきかえる「トルコ語改革」に着手したのです。国家規模で行われたこのプロジェクトは、アタテュルクの死後1970年頃まで続けられました。ただこれにより多くの新造語が出現したものの、定着率はさほど高くなかったようです。イスラム教徒の一般的な挨拶として *selamünaleyküm* 「あなたに平安あれ」があります。このアラビア語表現とおきかえるために *günaydın* 「おはよう」と *tünaydın* 「こんにちは」が造られました。前者は今日の言語使用において完全に定着しており、もはや新造語であると認識されることもないほどですが、後者は定着しませんでした。

外来語彙の中で大きな部分を占めるのは依然アラビア語およびペルシヤ語からの語彙ですが、次が多いのは、フランス語起源の外来語です。トルコ語の音節はCV(子音と母音)かCVCを基本とし、日本語も同じですが、語頭に二重子音をゆるしません。フランス語から *plan* 「プラン」を受け

入れたとき、トルコ式の発音では *Pilan* と母音をはさむことになりました。 *grup* 「グループ」では母音 *o* をはさみ *grup* と発音します。これら以外に、ギリシャ語、アルメニア語、イタリア語、ルーマニア語など、近隣の諸言語からの外来語がありますが、アラビア語、ベルシャ語、フランス語起源の外来語に比べ、外来語として意識されることは少ないようです。近年では英語からの語彙が増えています。

六、トルコ語の文法的特点

世界の言語を孤立語、屈折語、膠着語、抱合語などと分類すると、トルコ語は典型的な「膠着語」であることでも知られています。語形変化や派生は主として語尾や接尾辞を付加することで表され、この点で日本語とも共通します。

名詞の語形変化に数、人称、格があります。たとえば、*ev* 「家」に対して *evler* 「家々」、*evim* 「私の家」、*evimiz* 「私たちの家」、*evin* 「君の家」、*eviniz* 「君たちの家」のようにもの数や所有者の人称を語尾によって表します。またトルコ語はテニヲハに当たる格が発達しています。格には属格()の、対格()を、与格()へ、位格()で、奪格()から)の5つがあります。*evin* は「家の」、*evi* は「家を」、*eve* は「家へ」、*evde* は「家で」、*evden* は「家から」となります。

またさまざまな接尾辞を動詞の語幹に付加して、新たな語幹を形成することがあります。たとえば、「乗る」を意味する動詞の語幹 *bin-* に、接尾辞 *-dir* を付けると使役語幹 *bindir-* 「乗らせる／乗せる」ができ、接尾辞 *-me* を付けると否定語幹 *binme-* 「乗らな^らず」ができます。さらにこれらの接尾辞は一定の順序で重ねて付けることもできます。*bindi* 「乗った」の *bin-* に *-dir* 「使役」、*-il* 「受身」、*-me* 「否定」を付けると、*bindirilmeyi* となり「乗せられなかった」を意味します。

文の構造も日本語に似ています。主語で始まり、述語で終わります。目的語のあとに動詞が来ます。つまり基本語順は「主語―目的語―述語(動詞)」いわゆるSOV型です。また修飾語は被修飾語に先立ちます。トルコ語では「AのB」を英語の「B of A」のような語順で表すことがあります。必ずAがBに先行します。語順は日本語と寸分の違いもありません。

〈トルコ語文〉 ① *Dün* ② *okul* ③ *-umuz* ④ *-da* ⑤ *sergi-le-n-en*

昨日 学校「私たちの」で 展示-や-れ-た

⑥ *Atatürk* ⑦ *-ün* ⑧ *porte-si-ni* ⑨ *gör-* ⑩ *-me* ⑪ *-di* ⑫ *-m.*

アタテュルクの肖像画-を 見-ません-でした「私は」。

〈英語文〉

⑬ *I* ⑭ *did* ⑮ *not* ⑯ *see* ⑰ *the portrait* ⑱ *of* ⑲ *Atatürk*

⑤ which was exhibited ④ in ③ our ② school ① yesterday.

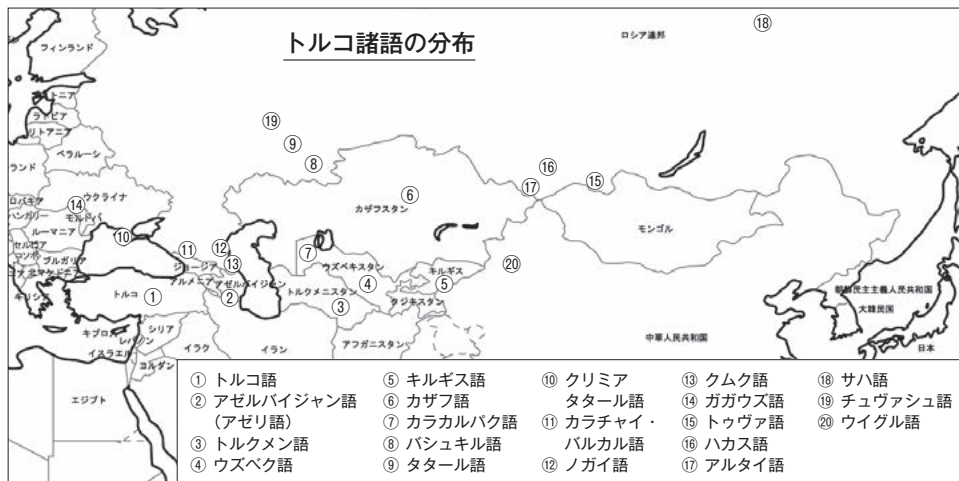
このように語の配列は英語とは全く異なり、語の順序が鏡像のように真逆になることもあります。

トルコ語を勉強した人の多くが、日本語によく似た言語だという印象を持つようです。確かに、述語だけが文の必須の成分であること、述語が文末に現れること、主語を初めとする述語以外の成分の位置が自由であること、文法関係を表す成分が日本語のテニヲハのように語の後ろに続くことなどを見ると、日本語に酷似しています。しかし、トルコ語には、日本語に見られない特徴があるのも事実です。それは、名詞に限らず述語の動詞にも人称および数を表示する成分が付くという点です。右の例文の場合、述語 *görmedin* は末尾の *n* によって主語が一人称単数であることを示しています。主語が一人称複数なら *görmedik* 「私たちは見なかった」、二人称単数なら *görmedin* 「君は見なかった」、二人称複数なら *görmediniz* 「君たちは見なかった」となります。トルコ語でも日本語のように主語代名詞が現れないことがありますが、述語から主語の人称と数がわかるのです。

七、トルコ諸語

狭い意味のトルコ語がトルコ共和国の国語を指すのに対して、広い意味のトルコ語は、トルコ共和国の国語を含めてアジア大陸、ヨーロッパ大陸に広く分布する同族のトルコ系諸言語（トルコ諸語）のすべてを指します。広義のトルコ語は、*Türk* をカタカナ表記した「テュルク」を用いて「テュルク諸語」と呼び分けることが研究者の間で一般的です。実は *Türk* という語は、トルコ共和国のトルコ語以外のトルコ諸語に属する言語を話す人々によっても、広く自称として用いられてきました。中央アジアの主要民族であるトルクメン人は自らを *Türkmen* と言います。これは *Türk* (トルコ人) と *men* (～私) が組み合わさったもので「私はトルコ人です」を意味します。また *Türk* にペルシャ語の接尾辞 *-stan* を付けると「トルコ人の地」を意味する *Türkistan* 「トルキスタン」となり、住民の多くをトルコ系民族が占める中央アジアを指します。

トルコ諸語は西はバルカン、クリミアから、ボルガ川中流地帯、中央アジア、シベリアおよび中華人民共和国の新疆ウイグル自治区、そして東はレナ川流域に至る広範な地域に分布します。この地域に東西を結ぶシルクロードも含まれ、トルコ諸語はシルクロードの共通語として広く通用してきました。トルコ諸語に属する言語はおよそ35あります。主要言語は、トルコ語、アゼルバイジャン語（アゼリ語）、トルクメン語、ウズベク語、キルギス語、カザフ語、カラカルパク語、バシキル語、タタール語、クリミアタタール語、カラチャイ・バルカル語、ノガイ語、クムク語、ガガウズ語、トゥヴァ



語、ハカス語、アルタイ語、サハ語、チュヴァシ語、ウイグル語などです。広義のトルコ語を一つの言語とみなして、世界言語の中で比較すれば、中国語、英語、ロシア語、ヒンディー語、スペイン語、アラビア語などと並ぶ最有力語の一つとして位置づけられます。チュヴァシ語、サハ語を除けば、左の例のとおり分布地域の広さの割には言語間の差異が小さいことがわかります。各言語の話し手が互いに母語で意思の疎通ができるほどです。トルコ諸語の中でトルコ語に最も近いとされるのはアゼルバイジャン語です。

10までの数え方

| | トルコ語 | アゼリ語 | タタール語 | カザフ語 | キルギス語 | ウズベク語 | ウイグル語 |
|----|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1 | bir | bir | ber | bir | bir | bir | bir |
| 2 | iki | iki | ike | yeki | eki | ikki | ikki |
| 3 | üç | üç | öch | üşh | üch | uch | üch |
| 4 | dört | dörd | dürt | tört | tört | to'rt | tö:t |
| 5 | beş | beş | bish | bes | besh | besh | bäsh |
| 6 | altı | altı | altı | altı | altı | olti | altı |
| 7 | yedi | yeddi | jide | jeti | jeti | yetti | yättä |
| 8 | sekiz | sekkiz | sigez | segiz | segiz | sakkiz | säkkiz |
| 9 | dokuz | doquz | tughiz | toghiz | toghuz | to'qiz | toquz |
| 10 | on | on | un | on | on | o'n | on |

トルコ諸語の正書法は、トルコ共和国ではラテン文字ですが、旧ソ連邦内のトルコ系各共和国ではキリル文字（ロシア文字）でした。ソ連崩壊後、アゼルバイジャン語、トルクメン語、ウズベク語、カラカルバク語のようにキリル

文字からラテン文字へ移行する動きが見られます。中華人民共和国の新疆ウイグル自治区のウイグル人はアラビア文字を用いています。

八、アルタイ諸語

アルタイ諸語というのは、トルコ語などのトルコ諸語、モンゴル語を中心とするモンゴル諸語、および、満州語などのツングース諸語に対する総称で、分布地域は、一部地域で重なり合いながら、広くヨーロッパ東部から中央アジア、中国西北部および東北部、モンゴル、シベリアに及んでいます。これらのトルコ諸語、モンゴル諸語、ツングース諸語が、互いに親族関係にあつてアルタイ語族をなすとの説は早くからあり、さらに、ハンガリー語、フィンランド語、エストニア語を含むウラル諸語と親族関係にあるとみる、ウラル・アルタイ語族説が唱えられたこともあります。またさらには朝鮮語との、あるいは、日本語も加えた親族関係が問題にされることもありました。

1908年に藤岡勝二は『日本語の位置』という講演の中で、(1)語頭に二つ以上の子音が現れない、(2)語頭に r 音が立たない、(3)母音調和がある、(4)冠詞がない、(5)文法的性がない、(6)動詞変化では語幹に接辞が付加される、(7)動詞の接尾辞が多い、(8)代名詞変化も語幹に接辞が付加される、(9)後置詞を用いる、(10)所有は「誰々に何々がある」という表現を用いる、(11)奪格形「より」で形容詞を比較する、(12)疑問文の終りに問いを示す語が来る、(13)接続詞が少ない、(14)形容詞が名詞の前に立つなど、ウラル・アルタイ語族の特徴14項目のうち母音調和を除く13項目が日本語と一致すると指摘しています。なお、近年ではアルタイ諸語とウラル諸語はそれぞれ切り離して考えるのが普通になっています。

アルタイ諸語の中で目立つ言語学的特徴の一つが母音調和です。母音調和とは、母音がいくつかのグループに分かれ、1つの語の中には同じグループの母音しか現れないというものです。母音の数が8つあるトルコ共和国のトルコ語では、舌が後ろ寄りて発音される後舌母音 ɤ ɘ ɚ ɛ ɛ̃ と舌が前寄りて発音される前舌母音 e ɛ ɛ̃ に分かれ、1つの語の中に後舌母音だけが現れるか、前舌母音だけが現れるかのどちらかになります。前記のトルコ語文にある *okulumuzda* と *sergilenen* を見ると、それぞれの語に後舌母音と前舌母音が入り交じってゐないことがわかります。ただし、*Atatürk* (cata 父 + Türk トルコ人) や *portre* (フランス語 *portrait*) のような複合語や外来語にはこうした制約がなく、両者が1つの語の中に混在することがあります。

母音調和を持つ言語の代表として、ハンガリー語、フィンランド語、モンゴル語、ツングース語などの名前がよく上がりますが、とりわけトルコ語の母音調和が最も厳密で、整然としています。一方、

タシケントの方言に基づいて作られた標準ウズベク語は、トルコ諸語本来の母音の数より2〜3種
少なくなつたため、母音調和を完全に消失してしまつています。

九、学習言語としてのトルコ語

トルコ語は日本語に最も近い言語の一つです。日本語と異なる特徴として人称と母音調和があります
が、これらも規則さえ覚えてしまえばそれほど難しいことはありません。まず何よりもトルコ語と日
本語は文法構造、特に語順が同じなので、言語的発想の転換を必要としません。疑問文も、疑問詞を用
いる場合には疑問文であることが最初から明らかですし、疑問詞を用いない場合には日本語の「…か」
に相当する疑問付属語を平叙文に加えればすぐに疑問文になります。したがって、英語のように、主
語と動詞の位置を逆転させたり、Do/Does/Didを文頭に持つてくるなどの面倒さは一切ありません。

平叙文：Deniz obibise bindi. デニズはバスに乗りました。

疑問文：Deniz obibise bindi mi? デニズはバスに乗りましたか？

これらに加えて、日本人が苦手とする冠詞、関係詞、名詞の性の区別などもトルコ語にはありません。
トルコ語がいかに面白い言語であり、格段に学びやすく上達しやすい言語であるかということは、英
仏独などのヨーロッパ諸語などと比べると、歴然としています。外国語というところ「日本語と異質の言
語」という先入観がある中で、トルコ語は「日本語と同
質の言語」ということになりました。トルコ語の文法に例
外がきわめて少ないことも考えあわせると、日本人にとつ
て学習しやすい言語と言えるでしょう。そのうえ、文字
もラテン・アルファベットとくれば、これほど習得しや
すい言語は他にないのではないのでしょうか。

参考資料

柴田武 世界大百科事典「チュルク諸語」

竹内和夫 ニホン語・トルコ語・アルタイ語研究

林徹 世界の言語ガイドブック「トルコ語」

菅原陸 東京外国語大学言語モジュール「トルコ語」

松谷浩尚 トルコ言語学概論



令和6年6月
和歌山県串本町の姉妹都市メルスインにて
串本町大島のトルコ軍艦遭難慰霊碑と同形の
記念碑の前で撮影

おおかわひろし

美しい五月に

亀山 郁夫

名古屋外国語大学学長

先の戦争における犠牲者を悼み、人類平和を祈念する目的で造られた平和公園（名古屋千種区）には、天国的とも呼びびたくなるような美しいスポットがいくつもある。わけてもお気に入りは、「五千歩コース」のプレートのかかる星が丘口を右に折れ、五分ほど歩いた地点にある三叉路。左手に一気に眺望が開け、春先にはそれこそ玉をころがすような鷲の轉りが、小暗い森のあちこちからこだましてくる。空は、雲一つないコバルト・ブルー。一瞬、シューマンの歌曲を口ずさみなくなるが、声にはならない。ふた月ほど前、同じ三叉路をよたよたとすり足で左に折れていく老犬Mの後ろ姿が頭から去らないのだ。

一昨日、テレビは、ガザ戦争に抗議するアメリカの学生たちのデモを映し出していた。一九六八年パリの五月革命と同時期、日本各地に吹き荒れた学園紛争の光景が二重写しになった。大学入学とほぼ同時に始まった学生運動の嵐は、憧れの学生生活を粉みじんに砕いたが、その間、私は一人ひ

そかに読書に励み、学外の練習場で細々と続けられるクラブ活動に勤しんでいた。だが、同級生の約半数が逮捕されるといふ悲しい事態に背を向け、ひたすら個人的な喜びに浸りつづける自分に、どこか後ろめたいものを感じていたのだろう。大学三年に進級するとすぐに休部を宣言し、高校時代の友人と二人して日比谷公園のベ平連（ベトナムに平和を！市民連合）集会場に繰り出していった。一九七〇年六月十五日のこと。催涙ガスが立ち込め、学生や労働者でごったがえす通りに出た私たちは、右も左もわからないまま、対催涙ガス用のレモン塊を手に、見知らぬ仲間とスクラムを組んだ。

そして昨日、テレビは、ブーチン大統領の就任式を明後日に控えたモスクワ郊外の戦勝記念公園の様子を映し出していた。公園には、戦場から移送されてきたレオパルト2等が戦利品として展示され、その前で若い女性がインタビュアーに応じていた。

「勝利は私たちのものになる」

疑念のかけからも感じられないその素朴な表情を眺めながら、プロパガンダの、情報統制の恐ろしさを思った。

このひと月、どういふ風の吹き回しか、雑誌、新聞、通信社から取材の申し込みが相次いだ。いずれも、ウクライナ戦争関係の二時間ほどの取材である。新たな情報もなのまま質問に応じているうち、私の心のうちのある新しい変化に気づかされた。侵攻当初には見えなかった大文字の真実が、みずからヴェールを脱いで静かにその姿を現そうとしている——そんな感じである。瓦礫と化したドネツィク州要衝の集落の空撮を見るうち、今までにない空しさと、無益な殺戮を繰り返す独裁者に対する憤りが突き上げてきた。すでに見慣れているはずの廃墟の光景が、なぜか不思議なほど生々しい感覚を伴って迫ってくる。これは、何なのか。

四月の終わり、土曜の午後、十六年間ともに過ごしてきた愛犬Mが息を引き取った。深夜、遠吠えのような呻き声で起

されてから三日目のことだ。焼骨は、ペツト葬儀社の手配で平和公園の一角を借りた。毎夜、爪音を鳴らしながら私の書齋に迷いこみ、机の下にもぐりこんだまま、壁にじつと顔を押し付けていた姿がしきりに思い出された。電話で知らせを受けた私は、これでもか、というほど泣きに泣いた。美しい五月。今も、遠いウクライナの戦場では、同じ青空を仰ぎながら死を迎える兵士たちがいる。苦痛のなかで過去を振り返ることもできない彼らの、遠吠えのような嗚咽が耳元でこだましている。

「食」にまつわる ちよつと面白いお話

石田 聖子

原 慎之介

マルシャレンコヤブエリック

吉見 かおる

には欠かせないものです。

吉見 辛い物が好きです。ケーキを食べるよりもお煎餅を好みます。名古屋飯を代表する鉄板ナポリタンも好きです。レトロな喫茶店でナポリタンを見つけた時は幸せな気持ちになります。

2 苦手な食べ物がありますか？

原 鍋の定番ですが、生椎茸と菊菜（春菊）が少し苦手です。あとはセロリもあまり好きではありません。料理だと粕汁が苦手でしたが、そもそも関西以外では食べる機会がありません。

吉見 ラム肉です。おいしそうに食べる人を見るとカルチャーショックを受けます。動物の羊は可愛くて好きです。

石田 複雑な食べ物全般です。ただ、自分で材料や調理法を調べて、納得できれば、食べられるようになります。味というより安全性の問題かもしれません……マルシャレンコ 誤って食べてしまうこ

それぞれ専門の異なる出版会編集委員四名に「食」に関して質問をしてみました！

1 好きな食べ物（大好物）は何ですか？

石田 シンプルな食べ物が好きです。日本だと米、味噌、納豆。イタリアダとマトソースのスパゲティ。ピザならマルゲリータが好きです。

原 和食全般と、和洋を問わず甘いものが好きです。地元の兵庫に帰省した際には、よく明石焼きを食べに行きます。お

店では玉子焼きと呼ばれていて、たこ焼きとは違った味や食べ方、食感などが楽しめます。

マルシャレンコ 数年前から環境問題により意識するようになり、また、子供の頃から動物好きだった私が「肉食」である矛盾も気になりました。そこで「ヴィー

ガンになる！」と決断し、そのおかげで植物の力を再発見しました。その中でも、やはり、大豆の力に毎日感動（そして感謝）しています。大豆は豆乳や豆腐、味噌、そしてなんと「肉」にもなりえる万能な豆で、今私の食生活（そして人生！）

とはたまにあるのですが、「ヴィーガン」になった以上やはり、動物由来の食べ物や食材料を避けていますね。

3 「食」にまつわることで

「これまでに面白い経験、または
苦い経験をしたことがあれば
教えてください。」

石田 イタリアは食のこだわりが強い国です。イタリアで通訳をしていたとき、イタリア人同士で口論がはじまるときの話題は大抵「あるソースにどの形のパスタを組み合わせるべきか」でした。日本のお客さんによく心配して尋ねられたものです。

吉見 カナダで学生をしていた時のこと。卒業を控えた大事な試験前に賞味期限を二週間以上も過ぎていたヨーグルトを食べてしまいました。疲れてお腹も空いていた私は「日本のCMで○○菌は体にいいと言っていたな」と「菌」に対してとんでもない解釈をしてしまったので

す。今では笑い話ですが、それはそれは壮絶な経験でした（試験は受けられませんでした……）。

原 高校生の時に初めてスターバックスに行ったときに失敗しました。どんなものかもわからずにエスプレッソを注文し、予想外に小さなカップにごく少量入った飲み物をみて目が点になりました。おかげで理解は深まりましたが、文字通り苦い思い出です。

マルシャレンコ 苦い経験はたくさんあります！（苦笑）二〇二三年夏、学会でフランスへ行ったことがあるのですが、日本に帰る際、ヨーロッパ内のある空港で乗り継ぎ時間がありました。専用のアプリで調べてみると、出発ターミナル内にヴィーガン対応可能な店があることがわかったのでそこに行ってみたのです。メニューから「ヴィーガンシュニッツェル」を注文したつもりだったのですが、実際に届いた料理を一口食べてみると、その味に違和感を覚えてウェイター

に確認してみました。すると、「いいえ、ヴィーガンではありません。あなたが写真で指差した料理は豚シュニッツェルですよ」と言われました。「ここだけの話」をしましょう。確かに指差した写真と口頭で伝えた注文内容が異なったようですが、そのウェイターは丁寧とはとても言い難い口調で話してきたので、私には珍しいことでイラっとしてしまい、喧嘩しちゃいました！まあ、言葉が通じても（この場合は世界共通語の英語ですが）、コミュニケーションは容易ではないことを痛感した良い（？）教訓になりました。

4 学生時代に食べたもので

思い出深いものはありますか？

吉見 カナダの大学のキャンパス内でスタンド販売していたシナモンロールです。手のひらサイズでとにかく大きい。それを片手でほおばりながら巨大なキャンパス内をローラブレードで移動するカナダ

人学生が格好良くて、私もバックパックを背負って彼らを追うように食べながら教室移動をしたことを思い出します。日本ではお行儀が悪いですね。

原 学食のカレー（大盛り）です。当時週に三回は食べていて、何も言わなくても山のようにご飯を盛ってくれていました。卒業してから四年後に母校に赴く機会があり食堂を訪ねたところ、当時の調理担当の方が覚えていて下さり、変わらぬカレー（大盛り）を食べたのが思い出深いです。

マルシャレンコ 私も原先生と同じで、日本に来てからはやはりカレーが多かったですね。カレーもヴィーガン風にすることも簡単ですの、「若返りして学生気分に戻ろう」という気持ちを含めて、中年になった今でもよく食べます！

石田 イタリア留学中、サルデーニャ島の小さな町で食事処が見つけれず困っていたとき、営業時間外のレストランで、ウニとオリブオイルだけをささっと和

えたスパゲティを出してもらいました。美味しさはもちろん、気持ちの優しさもあいまって忘れられない味です。

5 食べてみたいと思っているものはありますか？

原 SNSで見かけた、中華スイーツの三不粘を食べてみたいです。お皿、お箸、歯の三つにくつつかないというのが由来だそうで、作るには相当な技術がいるとか。国内で食べられるお店もあるので、一度味わってみたいです。

吉見 本場メキシコのタコスを食べてみたいです。

石田 古代ローマ期、シチリア島のエトナ山に積もった雪に果汁や蜂蜜をかけて食べたのが現在のジェラート（アイスクリーム）の起源と言われています。イタリアン・ジェラートのファンとして、一度味わってみたいですね。

マルシャレンコ 恥ずかしながら、いや正直言うなら、私はデザート、特にチョコ

コレートやカスタードクリームを使ったものにとっても弱いです。そこで、ヴィーガンスイーツを新しく開拓したり、食べたりすることは最近の楽しみの一つです。

6 「この国に行くなら、

ぜひこの料理は食べてほしい！」
というものがあれば
教えてください。

石田 イタリアでは老若男女問わずジェラートが人気です。とくに新鮮なフルーツを使った手作りの店（店先に「Artigianale」と書かれています）のものは絶品です。イタリアに行った際には試してみてください。

マルシャレンコ 以前行ったことがあるのですが、インドネシア・バリ島の料理が大好きです。観光地になっていることもあり、ヴィーガン対応可能な店も多く、伝統料理のナシゴレン（もちろん、卵抜き！笑）がとても美味しかったです。

原 昨年バルセロナに行く機会があった

のですが、そこで食べたクレマ・カタラーナが最高に美味しかったです。クレームブリュレに似ていますが、どのお店にも必ずメニユーにあり、香り付けや濃厚さなど少しずつ違いがありました。

吉見 カナダのバンクーバーを訪問することがあればぜひ「Cheesecake Etcetera」(Granville St) というチーズケーキ専門店に足を運んでみてください。チーズケーキとドリンクしか提供しない夜だけ開店するレトロなお店です。甘党ではない私もよく通った場所で、クラスメートと閉店の一時過ぎまで過ごしました。これでもかというほどのホイップクリームと自家製ストロベリージャムがケーキに添えられていてとっても美味しいです。

7 最後に学生の皆さんに

一言あればどうぞ。

マルシヤレンコ 最近ハマっている自家製デザートがあります。作り方はとても簡単で、豆腐、バナナ、ココアパウダー、

ピーナッツパウダー、(残念ながらその効果がまだ出ていませんが、少しでも体づくりのために) プロテインパウダー(もちろんヴィーガン!) をブレンドでかき混ぜて、しばらく冷蔵庫で寝かすとダントツ美味しいチョコレートクリームができます。ぜひ、この「Mousse au Chocolat a la Marszalenko」を召し上げてみてください! (期待外れでしたら、お許しを!)

吉見 勉強に疲れてしまったら、美味しいものを食べてください。イライラすることがあつたら、その時も美味しいものを食べましょう。悲しいことがあつても、食べることを忘れてはいけません。美味しいものは、人に元気を与えるからです。原 ドン・キホーテの作者セルバンテスは、「パンさえあれば大抵の悲しみは耐えられる」と言いました。誰しも経験があるとは思いますが、疲れたときには好きなものを食べてリフレッシュしましょう。

石田 食は文化の結晶です。たとえばイタリアで興ったスローフード運動。その背景には、イタリアで中世以来受け継がれてきた食の科学・哲学があります。食のエンターテインメント性が注目を集めるいまだからこそ、文化的な観点からも食に触れてみてほしいと思います。

いしださとこ

世界教養学部・世界教養学科

はらしんのすけ

現代国際学部・グローバルビジネス学科

まるしゃれんこやこがえりっく

世界教養学部・国際日本学科

よしみかある

現代国際学部・現代英語学科

学び逸れた先で、本に出会う

神部 政文

わたしが大学生だったころ、じぶんが、現在のよう
に、出版社で編集者として働いているなんて想像
していなかった。なぜなら、高校では理系コースを
選択し、大学は建築学科へ進学したからだ。当時は、
建築設計やデザインの仕事にかかわりながら生きて
いきたい、と淡く将来のことを考えていた。

大学を選ぶことに迷いはなかった。その当時の建
築界で、強烈な個性を発揮し、飛ぶ鳥を落とす勢い
で活躍していた建築家が教えている建築学科をめざ
し、なんとか進学することができた。

建築学は広大な領域をもつ学問で、人類の歴史そ
のものといつていくらい長い歴史がある。同時に、
最先端の科学技術や産業とも結びついて、より快適
で合理的な建築を実現すべく、日々進歩している。
建築というひとつの入れものに、理系から文系まで
すべての学問が流れ込んでくるようなかんじだ。

また、建築は地球上の一点に建つもので、容易に
持ち運んだり、移動したりできない。したがって、

直接訪れるのでなければ、人は、文章を読み、図面
や写真を見ることで、すなわち本をとおして、その
建築と出会うことになる。かの建築家の先生も、魅
力的な本をたくさん書いていた。

ひとつの建築を実現するには、世界のあらゆる事
象に通じていなければならない。そして、本を読み、
自分の考えを書くことは、時に実物の建築に匹敵す
る営みなのだ、私は先生から学んだ。ところが、
その教えに向きあうほど、抱えきれないほどの書物
の世界に圧倒され、建築を設計することも、自分を
表現することもわからなくなってしまう。頭では
かりで考え、手を動かすことを軽く見るようになって
いた。要するに落ちこぼれてしまったのだ。

大学卒業後、偶然がかさなり出版社に拾っても
らった。仕事を続けるうちに、企画を練り、書き手
を探して依頼し、数年かけてようやく実現する本は、
精巧な建築のようだと思いがついた。こうして現在に
至るのだが、あのときの「続けられなかった」とい
う思いは消えない。それどころか、いまだに、提出
先のない設計課題に取り組むように、一点一点、本
をつくっている。

かんべまさかみ 東京大学出版会

「レポートの書き方」⑨

「研究レポート（卒業論文）の書き方（1）」

真田 郷史

ある授業科目の中で担当教員が受講生に課すレポートを、ここでは「授業レポート」と呼んでいます。これには大別すると、毎回の授業時間内にその場で書いて提出させるものと、学期の終了時に定期試験の代わりに期限を設けて提出を求めると、2つのタイプがあります。前者を「授業時レポート」、後者を「学期末レポート」と呼ぶことにします。もちろん、レポートを課す頻度としては、両者の中間的なもの（学期中に4〜5回、あるいは2〜3回といった場合）もあるでしょうが、ここでは先の2つのタイプを代表的なものと考えます。

レポート課題の趣旨としては両者に本質的な違いはないかも知れませんが、1本のレポートに要求される分量（文字数）には、当然のことながら、授業時レポートと学期末レポートとは大きな違いがあります。90分の授業時間内での作業なら4000字程度、学期（15回の授業）終了後の提出なら20000字程度、といったところででしょうか。そして、この分量の違いが、両タイプのレポートを作成する上での「書き方」の大きな違いに繋がります。その辺りの事情は、すでにこれまでのお話の中で述べてきた通りです。（授業時レポートについては「レポート

の書き方」②、学期末レポートについては同③〜⑧を参照して下さい。）

さて今回は、授業に付随した課題としての「授業レポート」ではなく、言葉の本来の意味である「報告（書）」としてのレポートについて、見て行きたいと思えます。大学での授業に関連して言えば、主に演習系の科目の中で課されるレポートです。例えば、実験結果についての分析・考察である「実験レポート」、実地調査結果についての「調査レポート」、文献研究等の成果をまとめた「研究レポート」といったものがあります。ここではその代表として、主に文学系の学部で卒業時に課される「卒業論文」を取り上げ、「授業レポート」との違いは何かを考えてみます。卒業論文では、専門ゼミナールのような演習科目の中で1年を通じて積み上げてきた研究の成果を、最終的に論文の形にまとめることが求められます。その意味では、卒業論文は勝れて典型的な「研究レポート（報告書）」

であると言えるわけです。

ところで、研究レポートでは具体的に何をどのように報告するのか。研究の成果を報告するとは、どういうことなのか。どのようなテーマの下であれ何ごとかを研究するとは、何かしら「分からないうこと」「知りたいこと」があつて、それについてあれこれ調べ考えて一定の「答え」を導き出すことです。この答えと、そこに辿り着くまでの一連の思考過程の全体が、研究の成果です。したがつて研究レポートとは、この成果を文章にして報告するものということになります。とりわけ「卒業論文」と言う場合は、指導教員の許での1年間の研究(勉強)の成果を論文形式のレポートにまとめなさい、という趣旨になります。ここでの「論文形式」とは、あるテーマの下での自分の意見(主張)を論証という形で述べたもの、という意味です。したがつて、卒業論文は内容的には全体が1つの大きな意見(主張)文である、というこ

とです。その限りでは、意見文タイプの授業レポートも、研究レポートとしての卒業論文も、論述の形式という面から見れば本質的な違いはありません。ただし、分量(文字数)の違いに応じて、具体的な「書き方」が変わってきます。つまり、4000字詰原稿用紙1枚(4000字)程度の授業時レポートと、5枚(20000字)程度の学期末レポートと、30枚(120000字)程度の卒業論文とでは、

当然のことながら、何をどれくらい書くかは違ってくる。しかし、書くべき要素(意見文を構成する要素)は基本、同じだということです。授業時レポートであれば、自分の意見を述べるのに「結論」と「理由」は必須です。結論を1文(50〜100字程度)で示し、あとは理由をできるだけ丁寧に述べて行きます。学期末レポートであれば、意見文の三部構成に従つて、問題設定(序論)→考察(本論)→まとめ(結論)といった具合に、バランス良く展開して行きます。この三部構

成は卒業論文においても基本的には同じであつて、ただ論述の分量に応じて各部分がよく詳細になってきます。

それでは、学期末レポートと卒業論文とは、何が違うのか。さらに、全体の分量の違いが、それぞれの書き方にどう影響するのか。その辺りを、以下、具体的に見て行くことにします。

授業時レポートと卒業論文の一番大きな違いは、問題(課題)の設定の仕方にあります。前者では、飽くまでも授業を担当する教員が授業の中で取り上げた問題について、学生自身が自分なりに考え自分の意見を組み立て、それをレポートの形に文章化することが求められています。これに対して後者では、多くの場合、何を問題として取り上げるかもまた、学生自身の側に委ねられます。もちろん、それだからと言つて、どんなテーマ・どんな問題を持ち出しても良い、というわけではありません。指導教員の専門領域に近いところで、指導教員のアドバイス

に従いながらテーマを決めて行く、というのが一般的です。それにしても、テーマや問題を学生自身が決めるといふ点は、レポートを書く上で決定的な意味を持つてきます。言い換えれば、どのようなテーマ・問題を取り上げるかによって、時には卒業論文そのものの成否が左右されるとも言えます。それほど、テーマの選択・問題の設定は重要だということです。

ですから、「これは無理だな」と教員が考えるようなテーマを学生が選んだとしたら、教員はその旨を学生に伝え、修正を求めるのが普通です。しかし意欲のある学生ほど、日頃の興味や関心をここぞとぶつけて、壮大なテーマの下に「素晴らしい論文」を書き上げようと期待します。それゆえ、「そんなの無理だから止めておけ」などと教員から言われたら、一気にやる気を失ってしまいかねません。かと言って、「このテーマの下でこの問題に取り組みなさい」と、教員が

最初からすべてをお膳立てしたら、学生の主体性を奪ってしまうことになります。その結果、「卒業論文を書く」という学習経験の良質な部分が、損なわれることでしょう。ですから教員の側から言えば、その辺のいわば「匙加減」が非常に悩ましいわけです。一方で学生の主体性を尊重しつつ、他方では、学生本人も教員も納得できる「良い卒業論文」が書けるようなテーマを、学生自身が見つけ出すよう促さなければなりません。これは教員の側の「舞台裏の話」ですが、指導を受ける皆さんにも知っておいてもらえればと思います。

さて、いま述べたように「教員が無理だなと思うテーマ」と「良い卒業論文が書けるようなテーマ」とがあるわけですが、その違いは一体どこにあるのか。そこには2つの要素があるように思われます。

1つは、テーマそのものの「大きさ」で、あるテーマについてそこそこの内容を語ろうとするなら、そのために「必要

な文章量」というものを意識しなければなりません。どれだけの「容器」(例えば、何枚の原稿用紙、何時間何分の講演時間といったもの)を用意すれば、どれだけの話を語り得るか…それを知るには、ある程度の経験が必要です。初めて卒業論文を書く学生には、なかなか難しいかも知れません。そのため、卒業論文という器の大きさに無頓着なまま、とかく大きなテーマを選びがちになります。4000字詰原稿用紙にして30〜50枚程度の卒業論文と、1000〜3000枚程度の修士論文と、5000〜10000枚程度の博士論文とを、それぞれイメージしてみてください。1冊の書物として出版し得る文章量の博士論文でさえなかなか扱い難いような、壮大なテーマで卒業論文を書こうとするこの無謀さを、考えてみてください。

そのテーマの下で「書くべき内容」の大部分が物理(量)的に書き切れないということは、僅かに「書き得た内容」がそのテーマにとってほとんど価値のない

薄っぺらなものに過ぎない、ということ
を意味します。物理(量)的に書けない
というのは、書き手の能力が足りない
ということではなく、誰が試みても書け
ないということです。だからこそ、教員が
「これは無理だ」と判断するわけです。
ですから、これから卒業論文を書こうと
するならば、その「器」の大きさを意識し
つつ、その中でどんな話が展開できそう
か、まずは「設計図」を描くことから始
めなければなりません。30坪の土地に地
上50階の高層マンションを建てること
はできません。30坪の土地という物理的制
約の中で、どうしても素敵で快適な住宅
を建てるができるか、まずは設計図
からということです。

ここでいま一度、先ほどの「無理な
テーマ」と「良いテーマ」の違い、とい
うお話に戻します。2つの要素があると
言いました。1つは、テーマの大きさで
す。もう1つは、選んだテーマ・設定し
た問題にどのようにアプローチするか、

どのような方法・手順で考察し結論を導
き出すのか、いわば「研究の方法論」と
いう要素です。一般的には、あるテー
マの下で何かしらの問題を設定する時、同
時にその問題を考察するための方法が想
定されています。何の見込みもなく、闇
雲に問題だけを設定するということは、
通常は考えられません。ところが、そう
した研究の方法論について慣れていない
初学者の場合、およそ自分の力ではア
プローチし得ない困難な問題を、無自覚的
に設定するということがあります。これ
もまた「無理なテーマ」の一例です。そ
してこの無謀さは、先ほどの「設計図を
描く」という段階で露呈しますから、卒
業論文においては、研究の冒頭において
まずは設計図を描いてみる、ということ
が欠かせない作業なのです。上手く設計
図が描けるかどうか、それが良いテー
マの選択・良い問題の設定になっているか
どうかの、実践的な判断材料になります。
ここで言う「設計図」も、意見文タイ

プの学期末レポートのお話で触れた「意
見文の三部構成」に準じたものです。す
なわち、問題設定としての第1章(序論)
(考察とその展開としての第2章(本論))
(本論のまとめとしての第3章(結論))
といった構成です。ただし、学期末レ
ポートと卒業論文での分量(文字数)の
違いが、ここで大きく影響してきます。
先取りして言えば、方法論としての「問
題の分析」が卒業論文では必須となる、
ということなのです。その辺の詳しい事情、
ひいては、設計図の具体的な描き方につ
いては、次回、お話ししたいと思います。
どうやら、予定の紙数が尽きたよう
です。ではまた、お会いしましょう。



さなだ さとる
名古屋外国語大学名誉教授

NUFS & NUAS

読書コメント大賞

…読んで書いてつながろう…

「読書コメント大賞」は、これまで出てきていなかった仲間と読書の楽しみを共有してもらおうためのイベント。印象に残った本の感想や批評をコメント形式で伝えるものです。

七回目の開催となった今回は、前回に引き続き学生、教職員等による一般投票で一位となった作品を「いなね!賞」(一般投票賞)として表彰しました。応募作品総数は百二十点。その中から大賞をはじめ受賞作品十点をここに紹介します。コメントされている本は中央図書館にすべて所蔵があります。コメントを読んで気になった本があったら、是非手に取って読んでみてください。そして、次はあなたも、読んで、書いて、つなげる番です。

※受賞作品(第一回〜第七回)は、

図書館ウェブサイトでも

確認できます。

大賞 『赤い高粱』

莫言著／井口晃訳

私は思った。「作品の世界にのめり込む」とはまさに『赤い高粱』のような小説のことである、と。この小説では高粱畑が広がる中国山東省高密東北郷に住む一家の物語が描かれている。作者莫言は、そこでの人の営みや殺戮、生と死を魔術的に表現しており、その非現実的な出来事があったかも自身の「実体験」とし



て存在したことを疑わせない。この物語を通して私が感じたのは、単なる反日感情の扇動ではなく、「戦争」という状況下での人間の残虐さ、そして、その状況下で私たちがとるべき行動は何かという問いかけである。世界各地の「戦争」の話題が再び持ち上がる今日、私たちに求められる行動は「相手の気持ちに寄り添う」ことだろう。しかし、メディアを通して戦争を「間接的」にしか見ていない私たちが実際にその恐怖や残酷さを実感することは難しい。ならばいつこの機に莫言が描いた世界にのめり込み、広い高粱畑に埋もれてみるのも悪くはない。

(雄牛／外大・世界教養)

最優秀賞

『かわいそうだね?』

綿矢りさ著

私が読んだ綿矢りささんの『かわいそうだね?』という本は、私に一人大切な友達が増えたような、いやもしかしたらこれは私の分身なのか、と読みながら思うさせてくれるようなものでした。人

を愛している時の己の醜さと葛藤があまりにも綺麗に文字化され、そのまま文中に書き表されていることに恥ずかしくなってしまうほどです。けれど、この醜くて綺麗ではないものこそ恋愛であり、

自分の醜さが湧き出てしまえばしまうほどそれは本気の恋だったのだとこの本は私達を肯定してくれます。自分の醜さと対峙することは出来れば避けたいと皆が思うことですが、もしその醜さがむしろ美しさの結晶だったと知れば、これから先の自分への向き合い方が変わると思いませんか。

(お好み焼き／外大・現代英語)

図書館特別賞

『残像に口紅を』

筒井康隆 著

章を重ねるごとに消えていく言葉と、人や物。

この小説では、はじめから「あ」という文字が存在しませんでした。それから徐々に、五十音のいずれかの音がランダムで消え、その音を含む人や物、そして

記憶も同時に消滅します。

この小説が悲しいのは、消えたという事実は確かに認識できるのに、何が消えたかはい出せず、残像だけがうつすらと残るところです。

私は特に、主人公の妻が主人公を呼ぶ時に、「もしもし」と声を掛けていた違和感が印象的でした。慣れ親しんだ優しい呼びかけの言葉は、もうこの世にないのです。

失ったものは忘れ、残ったものにすがりつく、この小説は虚構ですが、現実的でもあると感じました。

重要なコミュニケーションツールである言葉を制限された主人公が、様々な言い換えを駆使して生活をする。終盤、どのように物語を完結させるのか、主人公の挑戦から目が離せません。

皆さん、最後に消える文字は何だと思えますか？

(文姫／学芸大・子どもケア)

出版金賞

『水中の哲学者たち』

永井玲衣 著

人は思考することで強くなるのだろうか。

考えることで、知性が身につく、強靱な思考力が手に入るのだろうか。

考えれば考えるほど、一人ぼっちになるときがある。

ひとりよがりな強靱な思考は、他者を踏み入らせないほどの力を持つてしまう。

みんなで集まって思考する、哲学対話という試み。

著者の語りのなかでの哲学対話は意外なほど、ゆるやかに進んでいる。

むずかしい言葉は使われておらず、みんなて話し合える場所。

でもそれは生暖かいことではない。私の考えが誰かによって崩されてしま

うとき、弱くなって、不安になる。

なにかを守ろうとしてひとりぼっちになること、誰かに伝わったり、伝えてもらって嬉しくなること、対話には怖さと

喜びが共存してある。

その厳しさのなかに、身を置くこと、そのなかでみえてくること。

そこに「私」や「あなた」がいることに意味がある。

そういう場所のなかで私は迷い続けたい。

私がひろがっていくことを受け入れたい。

(おだんご侍／外大・現代英語)

優秀賞 『こころ』 夏目漱石著

愛とはなんだろう。明確な答えは誰にどう聞いたって分からないと思う。私から先生へ、先生からお嬢さんへ、お嬢さんからKへ、そして、Kから先生へ。それぞれの形は違えどその全ては愛情だった。曲がり曲がって歪んでしまっても尚、そこには純粋な愛が確実に存在するのだ。

この『こころ』は、深い愛を持った人間がその愛の代償を抱え苦しみながらも生きるさまをありありと表現した作品で

ある。これを読みおえる頃にはきつと、冷たくどろどろとした愛があなたの心を厚く覆うだろう。

愛憎という言葉があるように愛と憎しみは重なる。寧ろ、憎しみを持つ愛こそが純粋なものだと感じるほどだ。愛について考えなくなったあなたに、ぜひ読んでほしい一冊である。

(28／外大・英米語)

優秀賞 『寄生虫を守りたい』

佐々木瑞希著

寄生虫と聞いてどのようなイメージを持つか当ててみせよう。

当然ネガティブなイメージだろう。

しかし貴方は寄生虫の魅力を知らないはずだ。

ロイコクロリデイウムという種を例に挙げて紹介しよう。

特定の陸貝にしか寄生することが出来ず、鳥類に食べられなければ繁殖することが出来ない種。そのため、食べてもらえないように陸貝の体表で昆虫の幼虫のフ

リをして懸命にアピールする。

「貴方がいないと生きていけないの！ 貴方だけのの！」私をどうか召し上がって！」

といった風に健気で献身的な姿で取り入り、内側で自らの帝国を築く。

おお寄生虫、なんというファム・ファタールか。

本書の魅力は、多種多様な傾国の美女の解説だけでは終わらない。寄生虫の存在から、生物多様性や環境保全についても考える機会を与えるものとなっている。気持ち悪いと忌避せず、一度目を向けてみて欲しい。我々人類とて、彼女らのように、他者無しに生きられない存在なのだから。

(井谷／外大・世界教養)

優秀賞 『真夜中の動物園』

ソーニャ・ハートネット著

野沢圭織訳

戦火を逃れたきょうだいが辿り着いたのは、「真夜中の動物園」だった。さま

よい歩くロマのきょうだいはいさびれた動物園に辿り着く。そこで出会った動物たちと会話をする。動物と話すだなんてファンタジーで、子どもが読む本じゃあないか！ このあらすじを読んであなたはそう思ったかもしれない。しかし、この本は戦争の悲惨さ、そして人間の残酷さを炙り出す。虐げられた者たちの声が聞こえる。なぜ無実の者が踏みこられるのか。そういった疑問がわいてくる。私は考える。あなたは考える。なぜ戦争は起こるのか。なぜ戦争でなければならぬのか。そして物語は進む。最後に、彼らは解放される。それが何を意味するのか。救いなのか。あるいは絶望なのか。ぜひあなたに考えて欲しい。不安定な社会情勢の中、戦争とはどんな形をしているものなのか。これを考えることはあなたにとってなにかの糧になるかもしれない。

(華／外大・英米語)

優秀賞

『夏物語』

川上未映子著

若者は皆何者かになりたいと渴望し、自分が特別になれる何かを手に入れようとがく。その欲望を手つ取り早く叶える方法がある。親になることだ。

自分がいなければ生きることのできない命。子どもにとって親となった自分はい間違いなく特別な存在だ。しかし、子どもという命を介在させることで自分が成り立つという感覚、それは合っているのか。必要とされているのは親としての自分で、私が満たされるという切望が叶うことはあるのか。何が人を親にするのか。死というものは取り返しをつかないもの代表と言えるが、生まれてくることもきつと同じくらい取り返しのつかないことなのだ。

当たり前とされている営為に疑問を持つた私を救ってくれたこの本には、人間が生まれて、生きて、いなくなることをすべてが有る。その苦悶や感動もすべて。何者にもなれずもがきながら生きる、どこかの貴方へこの本の言葉たちが届き

ますように。

(柳／学芸大・子どもケア)

優秀賞

『レンングラード封鎖

飢餓と非情の都市1941-44』

マイケル・ジョーンズ著／松本幸重訳

レンングラード、革命の発祥地としてその偉大な革命家の名を冠したこの街は、1941年の独ソ開戦によって地上の地獄と化した。国境から刻々と迫りくる戦火の恐怖は、瞬く間にこの古都を「陸の孤島」へと変貌させてしまった。独ソ戦はヒトラーにより「絶滅戦争」と定義されたが、彼の地ほどこれを体現する場所はなかったであろう。爆撃、極寒、飢餓そして疫病。人々は家具で暖を取り、革靴を食み、人肉に手を出した。誰もが絶望した。しかし、希望はついに絶たれなかった。ある者は自らのパンを与え、ある者は舞台に演じ、ある者は曲を描いた。人々は人としての戦いを全うしていた。良心と文化を誇り、人々を鼓舞

する使命に殉じる。劇の幕間に力尽きた役者を嘲笑う者はいない。本書は、戦争において銃を握らなかつた人々の戦いの記録である。極限環境における絶望とそれに抗う人々の姿は驚嘆と感動の連続である。

(ハルイチナー／外大・世界教養)

ついで一賞(一般投票賞)

『中東 混沌の本当の理由(池上彰の世界の見方)』 池上彰 著

一人暮らしの私の家にはテレビがない。新聞も取っていない。

イスラム組織ハマスがイスラエルへの攻撃を開始したと知ったのは、事件から1週間後だった。いかに情報から隔絶された生活をしているのか気づかされる。パレスチナ問題、ガザ地区、ジハード、世界史の授業で学んだ言葉は、今、現在進行形となつて、悲惨な映像とともに海を渡つて来る。しかし、いまいちピンと来ない。自身の無知に恐怖を抱き、この本を手にとつた。

本書は、2000年以上の歴史を遡り、イスラム教の思想から現在の対立の原因までを分かりやすく紐解く。それは、中東のみならず、世界の国々・人々の思惑が複雑に絡まつて捻れた結果であつた。

「無関心でいることがいちばん怖いのです。」

閉鎖的で内向きな情報空間では薄れゆく、自分と世界とのつながりの意識。対岸の火事だと決め込んでいたら、飛んでくる火の粉に気づけない。まずは、知ることから。

(Anne／外大・国際日本)

学生選書

受賞者のみなさんには副賞として、読みたい本や読書の楽しみを共有したい本を図書館の所蔵用として書店で選んでもらいました。選んだ本は、最優先で借りて読むことができますの特典があります。店頭選書、オンライン選書、各自が好きな方法で参加し、五十冊超の本を受け入れました。分野はさまざま、同世代が選んだ本を是非手に取ってみてください。また違う世界が広がること間違いありません。

図書館では受賞作品の発表後、二階テーマ展示コーナーで受賞した本をコメントとともに展示、その後選書してもらつた本も展示しています。図書館ウェブサイトにて過去分も確認できますので、是非アクセスしてみてください。



今回のピアッツアのテーマは「食文化と出会う」。

大学に入って初めての独り暮らしに奮闘している人もいるでしょう。親の作った物を当たり前だと思って食べていて、初めて「食」の存在の大きさに「狼狽」しているかもしれません（わたしはそうでした）。友達を自分の部屋に呼んで料理を作ったときに「あれ、パスタを茹でるとき、そんなに塩を入れるんだっけ？」など、新しい発見をすることもあると思います。あるいは海外に行つて出会ったメニューとその雰囲気満喫している人も。

外国語大学ならではの、今回も誌面で先生がたがいろいろな国のおいしそうな「食卓」をご紹介くださっています。

最近ではユーチューブやインスタグラムなど映像で、料理のコツをつかむこともできるし、アジア、ヨーロッパ、南米などの、プロではない、ごく普通の人がキッチンで奮闘しながら料理を作っている姿も見ることができます。

ゴルビーの食卓

出版会から

キッチンの雰囲気も道具も調味料も全然違うけれど、食材を前にしての真剣な表情、試食して、「いける！」と浮かべる笑顔は皆そっくり。

かなり前になりますが、ゴルバチョフ元ソ連大統領の取材を手伝うことになり、慌てて資料を探ったことがありました。

テレビ番組もいくつか見たのですが、NHKの「伝説の晩餐会^{ディナー}へようこそ」という番組に心惹かれました。東西冷戦末期、ゴルバチョフさんは武力行使を避けてなんとか対立を和らげるために、ディナーの時間を各国首脳と共にした、という内容でした。西ドイツのコールさんを、当時のソ連の自分の故郷に連れて行って、ごくうちとけた雰囲気であるさとの名物をメインにした

料理をふるまう姿に、ゴルバチョフさんの「人間愛」のようなものを感じ、感銘を受けたことを思い出します。あの食卓がベルリンの壁の崩壊にも一役買ったと考えると……！ その後ずいぶん経ってISによるテロが起きたときに、ゴルバチョフさんが「あの若者たちを集めて一緒に飯が食いたいよ」とおっしゃっていたと人づてに聞いたのですが、それができたらどんなにかつたでしょう。

日本にも「同じ釜の飯を食う」という言葉があります。人を育むだけでなく、食は人と人をつなげる大きな役割も果たしてくれます。コロナで数年間は難しかったけれど、そして、形式や感覚は以前とは変わったかもしれませんが、豊かな時間が戻ってきました。大学生活でたくさんの人とすばらしい出会いがありますように、祈っています。



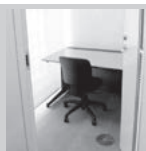
Library

いろいろ使える館内各種スペース

4F

図書館資料を使って、1人で集中して学習するための部屋です。
4室あります。

研究個室
4A / 4B
4C / 4D



3F

図書館資料を使ってグループで学習するための部屋です。
声を出して課題相談や発表練習などに利用できます。2室あります。

グループ学習室
3A / 3B



2F

視聴覚資料の利用をはじめ、プレゼンテーション、映像作品の展示、柱を活かした空間表現など自由な発想で活用できるガラスに囲まれた半個室です。

ブース 漆/陶/絞/茶



視聴覚資料を含め、図書館資料を使ったグループ学習を行うための部屋です。
ディスカッションや発表練習などに利用できます。

ブース
宮/能



1F

N-BASEの「N」は「NUFS」と「NUAS」を指します。
大型マルチディスプレイなどを通して様々な情報を収集し、自ら発信する学生生活の基地（BASE）です。
中庭のような空間でシンポジウムやイベント等を行うことができます。

N-BASE



視聴覚資料 図書館 2F

図書館では、教養資料からみんなが楽しめる映画資料まで、DVD・BD等の視聴覚資料を豊富に所蔵。特に映画は5,000点以上所蔵しています。

図書館内の視聴ブースは、1人はもちろんグループでも利用できます。(DVD・BD等は館内利用のみです。)

映画を使った学習法

アニメは簡単な単語やストーリーが多く、発音も聞き取りやすいから初心者向きだよ！

お気に入りの映画で、楽しみながら行うことが長続きのコツ！



図書館キャラクター トリイ

映画を使った語学学習

Step 1 英語音声・日本語字幕



出来る限り英語音声聞き取り、日本語字幕で筋筋と登場人物を理解しましょう。Step 1をしっかり行うことで、Step 2をスムーズに行うことができます。

Step 2 英語音声・英語字幕



英語音声と英語字幕のスピードに慣れましょう。英語音声を英語字幕で理解しましょう。映画全編は長いので、1つのチャプターを繰り返し再生することをお勧めします。Listening、Readingだけでなく、分からない単語は辞書を引いて、語彙力アップにもつなげましょう。

Step 3 英語音声のみ(字幕なし)



Listeningに挑戦しましょう。英語音声のみで内容を理解しましょう。字幕が無いことで、より音声と画面に集中することができます。Listeningに慣れたら、細かいニュアンスを読み取りましょう。作品の時代背景やその場に合わせた言葉の選び方、組み合わせ方を学べます。

Step 4 英語音声のみ(字幕なし)



Dictationに挑戦しましょう。聞き取った英語音声を書くことで、似ている単語の聞き間違いや聞き取れない前置詞等、苦手な箇所を把握することができます。また、書き取った文章が文法的に正しいかも確認しましょう。字幕で答え合わせを行った後、再度Dictationに挑戦しましょう。

Step 5 映画の原作を洋書で読む

洋書に挑戦しましょう。映画で描ききれなかった細かい設定を原作で発見できます。原作を読みこんだら、要約や翻訳へのチャレンジをお勧めします。

ポイント!

- 映画を通して、語学以外の歴史や文化も学べます。
- 海外はもちろん、知っているようで知らない日本についても映像で学べます。
- 映画以外にも、地理・歴史・文化・アート・就職等、さまざまな分野の視聴覚資料を所蔵しています。

1 nünü DISCOVERY

図書館の所蔵だけでなく、データベース等もまとめて検索できる便利なシステムです。いまや紙に印刷されたものだけが図書館で扱う資料ではありません。図書館が提供するさまざまな学術情報（図書、雑誌、データベース、電子ジャーナル、電子ブック、論文等）を一括検索できるツールにより、求める情報を広く容易に入手できます。OPAC からもアクセスできます。

2 蔵書検索 OPAC

図書館が所蔵する図書、雑誌、視聴覚資料を検索することができます。電子ジャーナル、電子書籍も含まれます。学外からでも使えるので、家で事前に調べておけば図書館でスムーズに目的の資料にたどりつけます。

3 電子ジャーナル・電子ブック

電子ジャーナルは、“オンラインジャーナル” “e-Journal (EJ)” ともいいます。一番のメリットは、図書館に足を運ばなくても学内の端末からアクセスして読めることです。開館時間を気にする必要もありません。しかも紙媒体と違い、同時に複数の人が読めます。データベースと相互にリンクされている場合も多くあります。“オープンアクセス” といってインターネット上で無料で閲覧できるものであれば、学外からでも読むことができます。

電子ブックは、“eBook” ともいいます。

図書館では、【EBSCO eBook Collection】【KinoDen】【Maruzen eBook Library】【JapanKnowledge Lib】の4種類が使用できます。なかでも、【EBSCO eBook Collection】は多読用図書や教養書など5,000以上のタイトルを保有しています。図書館 OPAC から検索して読むことができ、個人アカウントを取得すれば学外からでも読むことができます。早いうちに取得してフル活用してください。

4 電子資料

雑誌に掲載された記事や論文、新聞記事を探す時、それぞれ専用のデータベースを使います。検索してそのまま全文を読むことができるものも数多くあります。辞書・事典のデータベースもあるので、早いうちにデータベースの達人になればレポートや課題をスムーズにこなすことができます。

5 MyLibrary

NUFS-ID・PW で“MyLibrary” にログインすることによって、貸出図書の延長手続きや図書の予約、自分の貸出履歴や貸出状況の確認などができるほか、いくつかのデータベースも学外から使用できます。“My ブックシェルフ” を使えば、検索した資料情報や、検索条件を保存することができます。レポートや課題の下準備に使えるとても便利な機能です。

お目当ての資料を探すなら図書館HPにアクセス

授業等でたくさん出される課題……「資料を探さないといけないけれど、どうしたらいいんだろう?」と困っていませんか。そんな時は図書館のHPにアクセスしてください。スマホからでも大丈夫!

おまけに、VPN 接続サービスを利用すれば、学内利用と同じように利用することができます。1年生から使いこなして、“情報の達人”を目指しましょう!

名古屋外国語大学・名古屋学芸大学図書館
Nagoya University of Foreign Studies &
Nagoya University of Arts and Sciences Library

English

Q このサイト内を検索

| 利用案内 | データベース | 図書館活用ナビ | 申請書類 | 開館時間カレンダー |
|------------------|------------|-----------------|------|-----------|
| ① nūnū DISCOVERY | ② 蔵書検索OPAC | ③ 電子ジャーナル・電子ブック | | |

名古屋外国語大学・名古屋学芸大学の所蔵資料・データベース・電子ジャーナル・電子ブックをはじめ図書館内外の文献を幅広く探せます。

検索ワード Q

④ 電子資料
各データベース等から文献を探す

⑤ MyLibrary
貸出状況確認、延長、予約等がパソコンやスマホで行えます

遠隔授業支援
図書館資料
郵送貸出サービス

図書館では、さまざまなサービスを提供しています。

詳しくは、右のQRコードからHPにアクセスして是非確認してみてくださいね。



図書館キャラクター トリイ

また会いましょう

『PIAZZA』は、名古屋外国語大学の1年生に向けた小冊子です。今回、第9号を発刊することができました。今号の特集は、「食文化と出会う」。世の中にはいろいろな楽しいことがありますが、おいしいものを食べることは何ものにも代えがたい楽しみです。旅行などに行っても、一番の楽しみ、そして一番の懸案事項は、食事ではないでしょうか。普段の生活の中でも、何を食べようか、とか、何を食いたい、とか、食について考えない日はないように思えます。私たちは食べることばかり考えているのです。もちろん、それほど食べ物にこだわりのない人もいれば、食の細い人もいます。私自身、若いころにくらべると、食べる量がずいぶんと減り、もりもりと食べている若い人を見ると、うらやましく思います。とは言え、食べる喜びは、なんとか持ち続けたいものです。つらいことがあっても、おいしいものを食べたら元気になる—なかなか、そううまくいかないこともあります。とにかく、健康的な食生活を送って、有意義な大学生活を送ってください。(K.K.)

名古屋外国語大学出版会

| | |
|-------|--|
| 会長 | 亀山郁夫 (学長) |
| 副会長 | 恒川孝司 (副学長・名古屋芸大副学長・法人事務局長) |
| 編集長 | 大岩昌子 (外国語学部フランス語学科教授) |
| 副編集長 | 甲斐清高 (外国語学部英米語学科教授) |
| 編集長補佐 | 原慎之介 (現代国際学部グローバルビジネス学科講師) |
| 編集主任 | 金関ふき子 |
| 編集委員 | 石田聖子 (世界教養学部世界教養学科准教授) 吉見かおる (現代国際学部現代英語学科准教授) マルシャレンコ ヤコブエリック (世界教養学部国際日本学科准教授) |
| 事務局 | 後藤隆文 (大学事務局長) 福壽佳音 (大学事務局職員) |
| 表紙 | 近藤菜摘 |
| 協力 | 名古屋外国語大学・名古屋芸大図書館 |

『PIAZZA』は名古屋外国語大学出版会が、2016年度より発行している冊子です。今回の特集は「食文化と出会う」。私は、つい最近、食わず嫌いをしていたバクチャーを克服した。7月にタイに行ってみた。どんな料理にもアレが入っていたが、現地の人になった気分になっていたのか不思議とおいしく感じた。食の魅力に気づくと自然とその国にも興味が湧いてきた。“食文化と出会う”ためには、ひとまず試してみることに。それが違う気づきに繋がるのかもしれない。お忙しいなか製作にご協力いただいた皆さま、ありがとうございました。(出版会事務局)

PIAZZA [ピアッツァ] 2024 年秋号 (第 9 号)

発行日 令和 6 年 9 月 1 日

発行者 亀山郁夫

編集人 大岩昌子

発行 名古屋外国語大学出版会 Nagoya University of Foreign Studies Press

470-0197 愛知県日進市岩崎町竹ノ山57番地

<https://nufs-up.jp/> 電話 0561-74-1111

印刷 株式会社荒川印刷

<世界教養>の知のひろばへ

本大学の書店、またはお近くの書店でお求めください。

Artes MUNDI 叢書



世界文学の小宇宙 ③
詩集
愛、もしくは別れの夜に
亀山郁夫
エリス俊子 編
2860円(税込)



世界文学の小宇宙 ②
囚われて
沼野充義
藤井省三 編
2420円(税込)



世界は映画で
できている
石田聖子・白井史人 編
2200円(税込)



世界文学の小宇宙 ①
欧米・ロシア編
悪魔にもらった眼鏡
亀山郁夫
野谷文昭 編訳
2200円(税込)



世界が終わる
夢を見る
亀山郁夫 著
1650円(税込)

学術図書



茅盾回想録
—私の歩んできた道 上巻
呂雷寧 中井政喜 訳
4950円(税込)



茅盾回想録
—私の歩んできた道 下巻
呂雷寧 中井政喜 訳
4950円(税込)



フォークナー 語りの力
その創造性の起源へ
梅垣昌子 著
4950円(税込)



ドストエフスキー
表象とカタストロフィ
亀山郁夫 望月哲男
番場 俊 甲斐清高 編
3300円(税込)



言語の構造
—人間の言葉と動物のコトバ—
川原功司 著
6930円(税込)



魯迅
後期試探
中井政喜 著
7150円(税込)

 **名古屋外国語大学出版会**
Nagoya University of Foreign Studies Press

〒470-0197 愛知県日進市岩崎町竹ノ山57番地
TEL 0561-74-1111 FAX 0561-75-1723
<https://nufs-up.jp/>

<世界教養>の知のひろばへ

本大学の書店、またはお近くの書店でお求めください。

NUFS WORKS



ネム船長の哲学航海記Ⅲ
罪びととワインを
酌み交わしたイエス
—もう、聖書につまずかない
根無一信 著
名古屋外大ワークス 10
2750円(税込)



ホスピタリティを磨く
20のレッスン
今泉景子 著
名古屋外大ワークス 9
1760円(税込)



ネム船長の哲学航海記Ⅱ
はじめての比較宗教学
なぜ「今日はツイている」のか
根無一信 著
名古屋外大ワークス 8
2200円(税込)



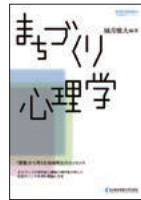
ネム船長の哲学航海記Ⅰ
ソクラテスからの質問
「価値は人それぞれ」でいいのか
根無一信 著
名古屋外大ワークス 7
1760円(税込)



現代ヨルダン・
レポート
アラブの女性たちが語る
慣習・貧困・難民
佐藤都喜子 著
名古屋外大ワークス 6
2200円(税込)



牧畜を
人文学する
シンジルト
地田徹朗 編著
名古屋外大ワークス 5
2200円(税込)



まちづくり
心理学
城月雅大 編著
名古屋外大ワークス 4
1870円(税込)



アボリジニで
あること
濱嶋 聡 著
名古屋外大ワークス 3
1320円(税込)



留学と
日本人
濱丹羽健夫 著
名古屋外大ワークス 2
880円(税込)



サミットが
わかれば
世界が読める
高瀬淳一 著
名古屋外大ワークス 1
814円(税込)

新書



世界教養72のレシピ

名古屋外国語大学 編
1320円(税込)



食と文化の世界地図

佐原秋生・大岩昌子 著
1320円(税込)

 **名古屋外国語大学出版会**
Nagoya University of Foreign Studies Press

〒470-0197 愛知県日進市岩崎町竹ノ山57番地
TEL 0561-74-1111 FAX 0561-75-1723
<https://nufs-up.jp/>

NUFS 英語教育シリーズ



Listening Tips
リスニングUPのためのポイント20
新居明子 金子理紗
杉山真央 著
上田 功 監修
990円(税込)



英語コアカリキュラム対応
英語の諸相
ー音声・歴史・現状ー
川原功司 著
1320円(税込)



世界のトピックで学ぶ
通訳ワークブック
浅野輝子
吉見かおる 編著
2750円(税込)



キーワードで「現代」を伝える
通訳ワークブック2
浅野輝子
吉見かおる 編著
2420円(税込)



英語が好き女子供を育てる
魔法のタスク
～小学校英語のために～
佐藤一嘉
矢後智子 編著
2750円(税込)



協同学習で物語を読む
新しい授業のために
新居明子 著
1430円(税込)

はじめの1000語シリーズ



韓国語
はじめの1000語
1100円(税込)



スペイン語
はじめの1000語
1100円(税込)



アラビア語
はじめの1000語
1100円(税込)



フランス語
はじめの1000語
1100円(税込)



中国語
はじめの1000語
1100円(税込)



イタリア語
はじめの1000語
1100円(税込)

教科書・参考書



アフターハイスクール
日本の中心で出会う多文化・多言語
名古屋外国語大学
出版会 編
1430円(税込)



アカデミックスキル
真田郷史
長谷川暁人 著
1100円(税込)



第二外国語で学ぶ
アラビア語入門
松山洋平 著
3080円(税込)



学びの技法
地域を読み、世界を拓く10章
現代国際学部
国際教養学科 編
1100円(税込)

| | |
|------------------------|-----------|
| POWER-UP DIALOGUE I | 1100円(税込) |
| CORE ENGLISH | 1870円(税込) |
| Engage | 1980円(税込) |
| Thinking about Japan | 1760円(税込) |
| POWER-UP DIALOGUE II | 1100円(税込) |
| Core English Workbook | 880円(税込) |
| Thinking about Culture | 1760円(税込) |

 **名古屋外国語大学出版会**
Nagoya University of Foreign Studies Press

〒470-0197 愛知県日進市岩崎町竹ノ山57番地
TEL 0561-74-1111 FAX 0561-75-1723
<https://nufs-up.jp/>



9784908523397

ISBN 978-4-908523-39-7

C9402¥100E



1929402001004

定価：110円（本体100円+税10%）

