

ろくおん通信

No. 88

発行 盲人情報文化センター 録音製作係

処理を考える (16)

音訳と朗読どちらがう？

「音訳」という言葉がでてきた背景は、視覚障害者の図書館である点字図書館の実態が、視覚障害者が求めている資料とそれらを音訳する体制とが十分かみ合っていなかったことにあります。つまり、当時の点字図書館では「朗読」という言葉が主流で、朗読＝小説という感じで小説類以外の本はなかなか製作できませんでした。（現在もまだそれは解決しているわけではありませんが・・・。）

そのために、「朗読」という言い方をやめ、墨字を点字に変換する「点訳」という名称にあわせ、音声に変換する作業としての「音訳」という言い方をするようになりました。つまり、「朗読」という言い方をやめ「音訳」という言葉を使うことでさまざまな分野の資料の要求に答えていこうとしたわけです。

「音訳」でも「朗読」でも、墨字で書かれた情報を正確に聞き手にわかるように読むには、日本語をきちんと読む技術が必要なのは当然です。プロの朗読者の技術を求めているわけではありませんが、棒読みでよいわけではありません。音声化したものが聞き手に正確に伝わらないような録音図書では意味をなしません。当初は、「墨字を音声に変えるのが音訳だと強調されたこともあって、音声訳者が聞き手に内容が正確に伝わるように処理をしながら読むという作業はまだ十分理解されていませんでした。現在は、この『ろくおん通信』などで取り上げてきていることもあり、より正確に音声化するための工夫がいろいろされるようになってきています。つまり、「正確に読む」という意味が、「墨時の表記に忠実」から、「墨時表記の内容をより忠実に伝える」というところに現在はうつっているといえます。

=====

時々、講習会などで『「朗読」は勉強してきたつもりですが、「音訳」ははじめて。どこが違うのか』といった質問が出る場合があります。というのも、「朗読はだめ」と言う人もいれば「音訳はだめ」という人もいて、いろいろ話を聞いても十分納得いなくて混乱するからでしょう。

日本点字図書館では、「音訳」ではなく、今でも「朗読」という言葉をつかっていますが、そのテキストをみても、そこで求められている「朗読」の内容は、私たちが「音訳」に求めている内容とほとんど同じことが書かれています。

「朗読」も「音訳」も、墨字の資料を音声に変えて読むという作業は同じで、「誤読をせず、内容をより正確に伝える」ことや「聞き易い読みで、きれいに録音する」といった基本的なことはなんら変わりはありません。ことさらに「音訳」と「朗読」の違いを強調することにあまり意味はないと思います。

最近、「聞き手にわかるように音訳する」という言い方もしますので、中には「聞き手にわかりやすいから」と、文章までかえて読む方もありますが、それはやりすぎです。著作権を犯すことになり勝手に変えることは許されません。音声訳者に許されることは、そのまま読んだのでは利用者に内容が正しく伝わらないときに、**原文をより忠実に伝える為に行う作業**です。これが処理の基本で、決して聞き手に「スマート」に聞かせる為ではありません。例えば、カッコの後に付いている「が」や「を」などをスマートに読もうとして安易に移動すると、仮にスマートに聞こえても内容は違って伝わるが多々でできます。

利用者のさまざまなニーズに応えていくことは大変な作業です。コンピュータや三療といった分野の資料を音訳するボランティアは、今でもまだまだ少数です。こうした本を利用者に「わかるように読む」には大変な労力が必要です。

三療の本を音声化しようとする、たとえば「経穴」の名称でも、異字で同音で「異穴」が30個もあつたり、「カン」という言葉だけでも、「寒」「肝」「汗」「関」、あまい「甘」もあれば、「しおからし」という意味の「鹹」もあります。必要な時に、適切な補足が入っていないと内容は正しくは伝わらないわけです。

その意味では、音声訳の作業は常に研究が必要で、独りよがりにならない為にも、日々、研究し工夫していかなくてはなりません。

さて、今回からは処理の勉強として、例文の処理を同時に掲載して欲しいという声が強くありましたので、例文とその処理について、同時に掲載していきます。

ご意見や質問などありましたら是非係りまでお出してください。

『ろくおん通信』も発行体制を強化し内容をさらに充実させていきたいと考えています。今年もどうぞよろしくお願ひします。(清水)

今回の例文は表です。

例 1

神からの授かり物—象徴としての食

ただ最近、アメリカのような先進社会では、コシャーズ表示は純正食品とか手作り食品というような戒律を遵守した食品というよりも特選品的なイメージに変わってきている。

イスラム教における負の象徴のとり扱

いはユダヤ教とやや差があるが、この宗教が発生した地域は古代キリスト教と重複していて、どちらも中近東の牧畜民社会を基盤にしているのので似ている部分が多い。表 1 6 に食肉禁忌の部分を示す。この戒律によると、動物としてはブタ肉、部位としては血液、状態としてはすでに死んでいるもの、さらに切り裂くという方法で屠殺したもの以外のものは食用を否定される。したがってヒツジを一刀のもとに頸動脈を切り裂いて屠殺し、水に浸したりして完全に放血した肉でなければ神の恩恵にあずかれる食にならない。ユダヤ教におけるコシャーズと同様、イスラム教徒はこのような屠殺処理をした肉および加工品をハラル(halal)とよんで、たとえ異教徒の国に住していても必ずハラルを供給できる体制をつくる。日本に在留するイスラム教徒もその例外ではないが、逆に日本社会がこのような戒律に対して無知なために発生するトラブルが多い。

宗教的な戒律として規定されていなくても、多くの地域で家畜の屠殺にあたって失われるその生命に対し畏敬の念を表す儀礼が行われる。モンゴルにおける屠殺の際の祈禱儀礼アマンフズの祝詞には家畜の再生を願う祈禱句が唱えられるという。

一般的に食の肯定・否定は、超自然的な存在と関連しているものだけでわなく、単に食習慣がなかったので忌避されている場合、または生活様式や隠喩として食用を禁じられる場合もある。それらの一般的なものを表 1 7 にまとめた。<※>

秋ナス嫁に・・・俗信としての禁制

どの社会にも・・・

例 2 発酵食品の知恵

人間の知恵から生まれた発酵食品が身の回りに多くある。

人間は有害な微生物から食品を守るため様々な保存・貯蔵法を編み出した。例えば漬け物は塩を使って腐敗菌を押さえたが、乳酸菌や酢酸菌は成育するので逆にこれを利用して生活に欠かすことのできないものができあがったのだ。漬け物は発酵食品である。

ところで、微生物は自身の生命活動に必要なエネルギーを得るための呼吸作用に食品を利用する。その結果、食品は分解などの変化を受けて元のものとは違ったものになる。一般に微生物の呼吸作用によって食品が人間より好ましい変化を起こした場合を発酵、好ましくない悪臭や有害物質が生じた場合を腐敗とよんで区別している。しかし、本質的には同じ現象である。

表 16 食肉禁忌の分布

動物	否定的	肯定的	否定する理由
ブタ	イスラム社会	イスラム社会以外	宗教上の禁忌
ウシ	ヒンズー社会	ヒンズー社会以外	宗教上の禁忌
ウマ	ヨーロッパ全般、アメリカ	フランス、日本など	宗教が関連した食習慣上の忌避
ラクダ	イスラム社会以外	イスラム社会	宗教上の禁忌と習慣
イヌ	東アジア以外	東アジア、中央アフリカ	食習慣上の忌避
ニワトリ	インド亜大陸 中央・南アフリカ	その他の社会	隠喩(多産多淫)による忌避
動物全般	ジャイナ教徒 肉食主義者	その他の社会	宗教上の禁忌 生活信条による忌避
クジラ	日本以外	日本、北極先住民	食習慣による忌避

現在われわれが発酵食品と
している微生物利用食品は、
古くは食品の保存や貯蔵を目的
としたものが主流である。

近年になってこの発酵食品
の微生物利用工業は幅が広がり、
食品工業のみならず医薬品工業へ
とその知恵は応用されている。

人間が目に見えない微生物
を利用して大きな製造工業に
まで発展させえたヒントに、
食品保存の経験の知恵がかか
わっている。

まさに発酵食品は、保存目的
を越えたすばらしい食品その
ものだろう。

発酵食品の特徴

種類については143頁以後
でとりあげるので、酒以外の発酵食品
について述べよう。

(1) 調味料

みそ、しょうゆの主材料はダイズや穀母である。塩分で腐敗菌類はおさえられ、
麹カビ、発酵、乳酸菌が利用される。大豆タンパク質からアミノ酸のうま味、穀類糖質からの甘味は、
発酵・熟成によってつくられる。つまり一種の保存過程で調味食品に変化するわけである。
かつお節も同様である。

(2) 漬け物

野菜の保存食品の漬け物も発酵食品である。野菜の新鮮なものを供給したいがために塩を加えた結果、
保存効果もありながら新たな価値が付加された発酵食品となる。新たな価値とは発酵作用による
ビタミン生産であり、乳酸菌の増殖と乳酸の蓄積による、ほど良い酸味が作られるのである。

(3) 乳発酵食品

ヨーグルトやチーズは乳の発酵したものである。

生の乳はもちろん価値があるが、保存性がない。これを乳酸菌やレンネットを利用したヨーグルトや
チーズにすれば生の乳よりは保存性が高まる。チーズは完全な保存食品である。ヨーグルトは生の乳を消化
させる力のない一部の成人にも消化できる乳食品である。われわれの食生活に大きな位置を占める加工
された食品は、元はというば保存のために考えられたものであり、現在はその意義の薄れてしまったもの
であるということに気づくだろう。 <※>

表3 微生物を利用してつくられる食品の分類

	食品名	おもな原料	おもなる微生物の種類
1) 酒類	ビール 清酒 ブドウ酒 果実酒 焼酎 その他の蒸留酒	オオムギ コメ ブドウ 各種の果実 コメ、イモ、廃糖蜜など 穀類、果実、廃糖蜜など	ビール酵母 麹カビ、酵母 ブドウ酒酵母 果実についている酵母 麹カビ、酵母 酵母
2) 調味料類	みそ しょうゆ グルタミン酸 核酸系調味料 食酢 カツオ節 オンチョーム ブドウ糖(水あめ) 異性化糖	ダイズ、コメ、コムギ ダイズ、コムギ 廃糖蜜など ①酵母菌体 ②ブドウ糖 アルコール カツオ ラッカセイ、ダイズ 各種デンプン ブドウ糖	麹カビ、酵母、乳酸菌 麹カビ、酵母、乳酸菌 細菌(グルタミン酸菌) カビ 細菌 細菌(酢酸菌) 麹カビ カビ 細菌、カビ 細菌(放線菌)
3) 副食類	漬け物 なっとう ヨーグルト	野菜 ダイズ 牛乳	乳酸菌、酵母 細菌(なっとう菌) 乳酸菌
4) 飲料類	各種の生菌乳酸飲料 ケフィア、クミス	糖、牛乳 牛乳、やぎ乳	乳酸菌 乳酸菌、酵母
5) その他	パン チーズ 食用酵母 リシン(アミノ酸)	小麦粉、ライ麦など 牛乳 廃糖蜜 廃糖蜜	パン酵母 乳酸菌 トルラ酵母 細菌(リシン菌)

=====

例 1

(例文にある「※」マークは表を入れる場所)

Aさん 57頁表3 微生物を利用して作られる食品の分類

説明 微生物を利用して作られる食品を5種類に大別してその主な原料と主たる微生物の種類を示した表です。

主な原料をア、主たる微生物をイとして、順に読みます。

酒類、6つあります。1、ビール ア、大麦、イ、ビール酵母、2、清酒、ア、米、イ、麴カビ、酵母……

Bさん 57頁表3 微生物を利用して作られる食品の分類

説明 微生物を利用して作られる食品を5種類に大別してその主な原料と主たる微生物の種類を示した表です。

酒類、6つあります。1. ビール、大麦にビール酵母を利用。2. 清酒、米に麴カビ、酵母を利用、……

例 2

Aさん 126頁表16 食肉禁忌の分布

説明、ブタ、ウシ、ウマ、ラクダ、イヌ、ニワトリ、クジラの7種類の動物と動物全般について、食肉に否定的な社会と肯定的な社会、否定する理由を示した表です。

1. ブタ、イスラム社会では宗教上の禁忌により否定的でイスラム社会以外は肯定的です。……8、動物全般、ジャイナ教徒は宗教上の禁忌により、又、菜食主義者は生活信条による忌避により否定的で、その他の社会では肯定的です。

Bさん 126頁表16 食肉禁忌の分布

説明、ブタ、ウシ、ウマ、ラクダ、イヌ、ニワトリ、クジラの7種類の動物と動物全般について、食肉に否定的な社会と肯定的な社会、否定する理由を示した表です。

否定的な社会、否定する理由、肯定的な社会の順に読みます。

1、ブタ、否定的な社会、イスラム社会、否定する理由宗教上の禁忌、肯定的な社会イスラム社会以外、

2、ウシ、ヒンズー社会、宗教上の禁忌、ヒンズー社会以外……

○●◎◇◆□■▲△▽▼※▼▽▲△▽▲▼▽▲△◎●

第87回 (前回) の例文の研究

例文 1

戦後に長年の念願がかなって、六代目菊五郎と共演を二度したが、有楽座の興行

で、その出し物のあいだに若手が「妹背山」の御殿を演じた。その直後、会食の席でその話が出て、この芝居の中に来る俗に「豆腐買」と呼ばれる、おはしたの

役の話が出た。

その席に、劇作家の八木隆一郎がいて、「豆腐会ってどういう会ですか」と質問した。以来、花柳のそういう会を「豆腐会」と称したという。

ポイント 「豆腐買」というのを「豆腐会」と間違えたことを分からせる必要がある。芝居の方の「豆腐買」の「かい」が「買い物のかい」であることを補足する。

例文 2

次に彼は右翼ラッキーゾーンのブルペンへ行き、御園生コーチ、梶岡、藤村弟、真田以下の投手陣にコーチを始める。ディマジオはホームベース付近で打撃、ブラウン氏は二塁ベース付近で内野陣と三班に分かれてのコーチが始まった。

ポイント ……内野陣／と三班に分かれて……。ブラウン氏が内野陣と三

班に分かれて……。と取られないように読む。

例文 3

赤児のしょんべん→ややこしい（赤児小便）、牛の尻→物議り（モーの尻）、うどん屋の釜→言うだけ（湯うだけ）、傘に天狗風→調子に乗っとる（舞い上がっとる）、清正の雪隠入り→遣りっ放し（槍離し）、五合徳利→一生つまらん（一升詰まらん）、猿の病気→聞きづらい（キキ辛い）、雪駄の土用干し→意気揚々（反り返っとる）、樽屋の前垂→忘れとる（輪ア摺れとる）、手水鉢の金魚→癢（杓）にさわる、鯰の子オ→口ばかり、はやらぬ問屋……。

ポイント 読み方、間、アクセントなどで分からせる。下線の漢字は補足があってもいいかも。

例 うどん屋の釜、言うばかり、お湯の湯、ばかり……

二通りの読みがあって意味が異なるもの（47）

盛り土	モリツチ 一般 モリド 土木関係	御中	オチユウ 尊んでいう語 オカ 綿、お腹
開眼	カガン 医学用語、 カケン 開眼供養	小豆	アズキ 一般的な場合 ショズ 商品市場の取引用語
供花	ケ 仏教関係の専門用語 キョウカ 一般的	根本	ネト 根の部分（根元） コボソ 草木の根、物事が成り立つそもそもの大本 ネン 歌舞伎の正本。すなわち脚本を京坂地方で言う語

=====
「力」のつく語の読み

リョク 水力、火力、風力、電力、
圧力、人力（飛行機）、原子
力、強力、協力
リキ 力泳、力演、力労、力作、力
士、力説、力走、力点、力む、
力量、怪力、眼力、人力車、
強力(ゴ-リキ)、金剛力、自力、
神通力、千人力、他力、念力、
馬力、（苦学）力行、強力粉

「所」のつく言葉

ーショという発音のみ認める語
区役所、刑務所、工事所、拘置所、
港務所、碁会所、裁判所、商工会
議所、駐在所、宗務所、登記所
ージョという発音のみ認める語
試験所、授産所、出張所、紹介所、
洗面所、送信所、放送所

きれいに録音する為に 第25回

雑音を減らす

環境音を減らすには、録音機のセットの仕方（出来るだけ同じテーブル面にマイクと録音機をセットしない。周りに音を吸収するものなどを配置する。）を考慮することが大切です。上手に（きれいに）録音する技術はそれほど難しいことではありませんが、ちょっとした注意が必要です。最初にそれに気をつけるかどうかで録音の善し悪しは決まってきます。10年、20年たっても録音技術が向上しないケースもたまには見受けられますが、これは他の人のテープを聞いたことがないことも大きな原因のような気がします。「ジー」という雑音を「最初からそんなもの」と思っていて気にしなかった人も、他人のテープを聞くことで、自分のテープだけ変な音が入っていることに気づいたりします。他人のテープを聞くことで、自分の録音との比較が出来て録音技術の向上にも役立つわけです。特に、グループでテープ雑誌などを製作・発行しているような場合、そのグループ人たちの録音技術は格段に向上しています。それは常に自分の録音技術が他人との比較で明確になるからでしょう。また、単に録音技術面だけがプラスになるのではなく、他にもたくさん勉強になります。

さて、家庭録音の場合で、よく問題になるのはどの程度の雑音が許されるかといったことがあるでしょう。「日常的な生活音」と「機械的な音」とは違いがあるようです。ときどき入る冷蔵庫のコンプレッサーの微かな音、遠くで微かに聞こえるような生活音などはそう気にはならないといえそうですが、逆に小さくても、「ジー」とか「ジャリ」「パチッ」「プチッ」といった不定期に入る機械的な音などは気になるようです。こうした機器が原因で発する音は結構耳につきやすいようです。できるだ

けこうした雑音の原因をはっきりさせそれを除去しましょう。

生活音以外の雑音としては、録音機の操作音であったり、電氣的な音であったり、プラグが断線しかかって出る音だったり、ハウリングだったり、反響音だったりといったものがありますが、次回これらの症状とその解決方を考えます。

利用者から製作依頼を受けている原本

以下のリストは、読者から音声認識の依頼を受けている本です。
引き受けて頂ける方がありましたらご連絡ください。

書 名 <分類>	引き受けて頂いたチーム
『大座礁』ジェイムズ・W・ホール 著 <小説> 『沖縄現代史』新崎盛暉 著<歴史> 『不夜城』馳星周 著 <小説> 『ケンタッキー・ダービー・ストリーズ』 ジム・ボウラス著 <スポーツ> 『たかの友梨のエステティック・ドリーム』 鶴蒔靖夫 著 <商業> 『蒼穹の昴』 上・下 <小説> 『中国の歴史と故事』<歴史> 『ヨセフとその兄弟 I』 <宗教> 『ヨセフとその兄弟 II』 <宗教> 『ヨセフとその兄弟 III』 <宗教> 『奪取』真保祐一 著 <小説>	
今回引き受けて頂いた原本とグループ	
<<<<>>>> 『算命学中国占星術』 6巻～8巻 『真創世記 地獄編 今明かされた魂の真実』 『幼児のピアノはスタートが勝負』<音楽> 『眠たい奴ら』大沢在昌 著 <小説> 『きょうを生きる言葉』 <宗教>	えくてもあ " " みなわ(奈良) ICCB