第11回海外留学準備セミナー

「留学のための基礎知識③一英語で紹介するニッポン」

令和3年6月18日

芸術学博士・通訳案内士

嶋本浩子

A) Japan: 日本

Japan is an island country in East Asia, which is located in the Pacific Ocean. It lies off the eastern coast of the Asian continent and stretches from the Sea of Okhotsk in the north to the East China Sea and the Philippine Sea in the south.

The kanji that make up Japan's name means "Origin of the Sun." It is often called the "Land of the Sun". Japan consists of about 6800 islands. The four largest are Honshu, Hokkaido, Kyushu and Shikoku, which make up about ninety-seven percent of Japan's land area and are referred to as the home islands.

The population of 126.9 million is the world's tenth largest, of which 98.5% are ethnic Japanese. About 13.8 million people live in Tokyo metropolitan area. (as of 2015, National Institute of Population and Social Security Research〔国立社会保障・人口問題研究所〕)

(訳)日本国は、東アジアに位置し、アジア大陸の東の沿岸に沿って、北はオホーツク海から、南は東シナ海からフィリピン海にかけて位置している。日本を示す漢字は「日の苯」である。これは「日の昇る国」とも言われる。日本は 6852 の島々がある。そのうち大きな島は本州、北海道、九州、四国である。それらが全体の 97%を占めている。人口は 1 億 2690 万人で、98.5%が日本人である。東京都内に 1380 万人が住んでいる。

B) Japanese people: 日本人

From the point of physical anthropology, almost all Japanese are born with one or more blue spots on their skin, mostly on the back or on the buttocks. These are known as "Mongolian spots" (*mokohan*) and usually disappear between the ages of three to five. They are common to all East Asian ethnic groups, and particularly prevalent among Japanese and Mongolian infants.

(訳)人類学的にみて日本人はほぼ全員、生まれた時お尻に青い斑点がある。蒙古斑といわれるものであり、通常三歳から五歳で消滅する。モンゴロイド(黄色人種)の人種的特徴であり、日本人やモンゴル人の幼児に顕著にあらわれる。

C) Japanese language:日本語

Japanese grammar has frequently been analyzed for vagueness of relationships between subject and predicate. In Japanese, the subject or object of a sentence need not be stated if it is obvious from context. As a result of this grammatical permissiveness, there is a tendency to gravitate towards brevity; Japanese speakers tend to omit pronouns on the theory they are inferred from the previous sentence, and are therefore understood.

〔Japanese letters(日本の文字・漢字・平仮名・片仮名・ローマ字)/ homonym(同音異義語)〕

(訳)日本語は文法的に主語と述語の関係が明確でないと分析されている。日本語は文章の内容から主語や目的語を言葉にしない。このような文法上の特質から、日本語は短く話すことができる傾向がある。日本語を話す場合、前文の内容によって代名詞を省くが、それでも理解をすることができる。

D) Mt. Fuji: 富士山

Mt. Fuji is Japan's tallest peak, and has been called one of the most beautiful mountains in the world. At 3,776 meters (12,388 ft.), it is less than half the height of Mt. Everest. It is an almost perfect cone-shaped mountain formed by an eruption some ten thousand years ago.

Mt. Fuji can be seen from as far away as in Wakayama Prefecture, 323 kilometers to the southwest; and in Fukushima Prefecture, 299 kilometers to the northeast.

(mountain worship/shugendo(修驗道))

(訳)日本の富士山は日本一高い山であり、また世界でも美しい壮麗な姿の山の一つといわれている。高さは3.776メートルで世界最高峰のエベレスト8.848メートルの半分以下ではあるが、約一万年前の噴火をもとにでき上ったほぼ完全な円錐形である。富士山の頂きははるか遠方から見ることができ、西方では323キロメートルはなれた和歌山県から、北方は約299キロメートル離れた福島県からも見ることができる。

E) Earthquake & Tsunami: 地震と津波

The Japanese islands are known as a volcanic archipelago. There are 111 active volcanoes, including Mt. Fuji, which were created in eruptions some 10.000 years ago. 50 active volcanoes are continuously monitored for sudden eruption by the Meteorological Agency. Volcanic activity is also responsible for hot natural spring waters that spout from the earth all over Japan. Many of these spring waters areas have become popular family resort areas.

[refugees' camps built by Mr. Ban/ hot spring]

(訳)日本列島は火山列島といわれる。過去 1 万年以内に噴火したことのある「活火山」は、富士山を含めて 111 ヵ所存在する。気象庁はこのうち 50 の活火山を常時観測・監視している。火山活動により地下から湧き出る多くの温泉があり、家族旅行にも適している。津波は地震に伴って生じる海や大きな湖でおこる水の隆起である。

F) Japanese Cuisine: 和食

The Japanese diet is one of elements supporting the vitality and the longevity of the Japanese people. The Japanese cuisine is acclaimed throughout the world, based in part on the perception that it is healthy. There are a variety of food sources, making it easy to achieve a nutritionally balanced diet.

The staple food for the Japanese is rice, supplemented by low-calorie dishes consisting mainly of fish and vegetables.

Japan boasts one of the richest fermentation-based cuisines in the world, with common items ranging from *miso*, soy sauce to *natto*, a wide selection of pickles known as *tsukemono*, *sake*, and rice vinegar.

(healthy food/sushi/ tempura/ sukiyaki)

(訳) 日本食は日本人の健康と長寿を支えている要因の一つである。日本食は肥満にな

りにくいとの期待もあって世界的に評価を受けている。食材の種類が多く、栄養面のバランスがよい。米を主食とし、魚と野菜を多い。日本は世界有数の発酵食品国であり、味噌、醤油、納豆、漬物、日本酒、酢などがある。発酵食品は腸内環境の向上に有益である。

G) Hospitality: おもてなし

Omotenashi is regarded as hospitality with one's whole heart. It is a service of welcome, reception or entertainment to guests wholeheartedly. When we go to a hot spring resort and stay in a traditional Japanese style inn, we will be greeted at the entryway, shown to your room, welcomed by the proprietress (okami), who will kneel and bow a greeting, and served complimentary tea and sweets. Japanese take the hospitality for granted. However, visitors from overseas find this level of service highly unusual. They are delighted by the attentiveness and thoughtful attitude of their host. This is a typical example of what we call omotenashi.

(訳) おもてなしとは、心のこもった待遇のことを言う。顧客に対して心をこめて

歓待や接待やサービスをすることを言う。日本では温泉旅館に着くと玄関での出迎えを受け、部屋に通されると女将がひざまづいて歓迎の挨拶をするとともにお茶とお菓子のサービスを受けます。日本人はこれを普通のこととして受けとめているが、海外諸国から来日した人々には極めて珍しく、きめ細やかな「おもてなし」として大きな人気を博している。

H) The Way of Tea: 茶道

Japan is famous for the tea ceremony, called *chado* or *sado* in Japanese, meaning "the way of tea." *Sado* emphasizes the psychic communion of a host and guests. All the other elements contributing to a tea house's atmosphere --- tea utensils, a hanging scroll, etc--are provided to enhance the aesthetics of the ceremony itself.

Sado is called a comprehensive art by engaging in the acts of hospitality while serving tea to guests. Many Japanese decide to study Sado because it gives them a chance to acquire mental discipline and spiritual nourishment while practicing it for many years.

Powdered green tea (macha) was brought to Japan by Eisai, a Zen monk of the Kamakura period (1185-1333) when he returned from studies in China. During the

Muromachi period (1336-1573), lavish tea parties were held by *daimyo*, or feudal lords. Gambling games involving taste-testing of famous varieties of tea were quite popular at their tea parties.

However, Zen Buddhism and its custom of drinking *macha* began to influence the people of the upper class. This eventually led the wide-spreading of *wabicha*. The essence of *wabicha* is aesthetic minimalism. It emphasizes on the spiritual relations between a host and guests.

Wabicha was perfected during the Azuchi-Momoyama period(1573-1603) by a tea master, Sen no Rikyu(1522-1591). Sado has continued to the present day. Moreover, sado has even become popular overseas known as "the tea ceremony."

〔peace in mind/harmony, respect, purity and tranquility(和敬清寂)/sharing of a bowl of tea(回し飲み)/holy communion〕

(訳)日本は茶を飲む文化が有名である。茶道は客人に茶を点て振る舞い、亭主と客人の心の交流を重視し、茶道具、室内の掛け物をはじめとした茶室全体の構成する要素を含め、一体として茶事を進行するものであり、もてなしの際に現れる心の美しさを精神修養的な要素とする綜合藝術であると言われている。その精神性の高さを求めて入門する日本人は多い。

日本に禅宗を伝えた鎌倉時代(1185-1333)の業苗によって薬として抹茶が伝来した。室町時代(1336-1573)には大名の間で盛大な茶会が催され、飲んだ茶の銘柄を当てる賭け事も流行した。

しかし、禅宗の広まりとともに精神修養的な要素を強めて広がっていき、亭主と客人の精神交流を重視した簡素な美を旨とする「わび茶」が誕生した。このわび茶は、安土桃山時代(1573-1603)に千利休(1522-1591)によって完成され、現在にも引き継がれている。さらに、海外においてもティーセレモニーとして人気を博している。

I) The Way of Flowers: 華道

Kado is said to have had its origin in the arrival of Buddhism in the 6C. Arranged flowers were used as offerings on temple alters. *Kado* was truly established as an art form by a monk, *Senkei* of *Rokkakudo* in Kyoto during the *Muromachi* period.

In *Kado*, a selection of seasonal flowers, grasses, twigs and branches of flowering trees are artfully arranged in a variety of vases and containers.

The principal of *Kado* flower arrangement is to appreciate the life and the divinity within plants. *Kado* flower arrangement is heavily influenced by Zen Buddhist minimalist philosophy.

(訳) 華道は、6世紀に仏教伝来に際し、花を仏像に献じる供花に由来するといわれて おり、室町時代に京都六角堂の僧侶蓴慶によって華道が成立した。華道は四季折々の草 花や木の枝を花器に挿し、その形の美しさを表現し鑑賞する文化である。

華道の精神性は、草木には生命があり、神が宿るものとする思想が基本にある、と言われている。さらに、華道が禅文化の一つと言われているのは、日本文化は引き算の文化であるからだ。

The "Way" in the Arts and in Sports: 「道」の文化

Traditional Japanese artistic and athletic pursuits often end with the suffix-do, meaning "way." Thus we have *Sado* (the way of the tea, or the tea ceremony), *Kado* (the way of flowers, or *ikebana*), *Shodo* (the way of the brush, or calligraphy), *Kodo* (the way of incense, or incense ceremony), *Judo* (lit, "the gentle way," but a martial art), *Kendo* (the way of the sword, or swordsmanship), *Kyudo* (the way of the bow, or archery), and so on. All of these "ways" involve learning technique and reaching a certain higher level of what must be called spiritual attainment.

Common aspect of the "way" is that beginners learn them by practicing their *kata*, or forms. It is through the process of learning that one can acquire the necessary skills of the arts. When you attain a certain higher level of mastering, you naturally reach the stage where you are able to use the skill fluidly. This level of the skill is profound and diverse.

At the same time, you will achieve enlightenment within consciousness. You can grasp concepts intuitively. Therefore, 'the way" is the path to become a high-minded person.

As long as selfish emotions are working in your mind, you are still lost. Once you remove negative emotions out of your mind, something higher works in yourself. It is the attitude of selflessness. Then, you are at peace and you become a person of good character. This is the reason why Japanese culture emphasizes many years of physical training and practicing. The 'way' is the path for building a good character.

(訳)日本古来の藝やスポーツには「道」のつくものが多い。茶道、華道、書道、香道、 柔道、剣道、弓道などがあげられる。道のつくものは、技術的な面とともに一定の精神 的境地に到達することが求められる。

また「道」に共通したこととして、初心者はまず型(形)から入って学び、型(形)を習得する過程で、各々の道の技術を習得する。人が高いレベルまで熟知していくと、おのずとその技を思いのままに使いこなすことができる。応用もきく。

さらに、このような「匠」のレベルになると、高次元の力がその人に用きだす。そうすると、間違いがなくなる。「道」は、心が穏やかで、高潔な人にさせる道である。 心の中に否定想念がある(これを自我という)うちは、迷っている状態なのだ。 否定想念をぬぐい去ると、高次元の力が用きだす。これを無我という。心がいつも穏やかで、高潔な人になる道なのだ。この理由によって、日本の文化は長年にわたる肉体の鍛錬をすることで「人間形成」を行うのである。

【参考】高橋瞳著『日本入門―本文対応英訳付き―』小学館 2014 年