



8-12-2017

DOON UNIVERSITY, DEHRADUN
End Semester Examination, First Semester, 2017
School of Languages
M.A. Integrated- Japanese
Course: SLJ-403 (Translation)

Time Allowed: 3Hours

Maximum Marks: 50

Note: Attempt All Questions.

英語にしてください。

1.

15 Marks

民家に宿泊する「民泊」のリピーターが増えています。民泊の多くは、地域の交流・発展のため、また農業、林業、漁業を営む家が副収入を得るために始めます。最近では観光旅行では味わえない魅力が注目を集めています。

「地元の人たちと交流し、その土地のことをより深く知ることができるのが民泊の魅力です」。長崎県の五島で、3年前から「潮騒塾」^{しおさいじゆく}を運営している川口進さんは言います。地元の食材を使った田舎料理は大人気です。また、地元の人と一緒にやる実生活体験は民泊のもう一つの目玉です。

五島は海に囲まれているため、漁体験や磯遊び体験が人気です。潮騒塾の利用者は50～60代の方がメインですが、最近では教育の一環として子どもたちに民泊体験をさせる学校も増えています。普段海で遊ぶ機会がない子どもたちにとって、海に住む生物の多様性は地球環境を考えるきっかけになるからです。外国人の利用者はまだ少ないですが、五島にあるカトリック教会が世界遺産に登録されれば韓国からの観光客が増えると川口さんは予想しています。

2.

15Marks

ノーベル賞の受賞者と若手の研究者たちが、これからの日本の研究者に必要なことを話し合うワークショップが東京都内で開かれ、より大きな成果を出すためには、ほかの分野や外国の研究者など、多様な人材との交流が重要だなどという意見が交わされました。このワークショップは、国際的な競争が進む科学研究の世界で、若手研究者が活躍するのに必要なことを考えようと、国立研究開発法人科学技術振興機構が初めて開いたもので、東京・江東区の会場には若手の研究者や学生などおよそ100人が集まりました。

まず、平成13年にノーベル化学賞を受賞した機構の野依良治研究開発戦略センター長が登壇し、「これからの時代は日本人だけで研究を行うには限界があり、多様な人材と協力して成果を出していくことが重要だ」と述べました。

これに対し、30代前半までの若手研究者たちからも、新しい価値観を生み出すには、ほかの分野や外国の研究者と協力することが必要だという意見が多く出ていました。一方、研究を行う環境に対して不安を抱える若手も多く、健康を十分に管理できる環境や、よりよい雇用を求める声などもありました。

機構では26日に出た意見などを基に、研究環境の改善に向け、国などにも働きかけて

いくとしてます。

野依センター長は「日本は科学技術なくして生きていけない国だ。若手の研究者たちは私たちと生きている時代は違うものの、その水準は非常に高く、彼らが自由に研究が行えるように、社会全体で支える仕組みを作っていく必要がある」と話していました。

3.

20 Marks

日本食はバラエティーに富み、おいしい料理として世界に知られています。今や、日本観光の大きな魅力の一つです。その多様な日本食を YouTube で世界に向け発信しているシリーズがあります。これらの動画を制作している「Yummy Japan」は、いわば日本食の放送局です。

プロダクションマネージャーの草部志織さんは、「2020年の東京オリンピックには、外国人観光客がどこで食べたらいかががわかるようにしたい。そんなおもてなしの気持ちから始めました。和食は世界無形文化遺産に登録されましたが、大衆食もあります。シリーズでは、日本人が食べているリアルな食べ物を紹介しています」と話します。

ここではさまざまな動画を見ることができます。動物やアニメをアレンジしたキャラ弁の作り方、ラーメン大好きなアメリカ人によるラーメン食べ歩きレポート、その他デカ盛りメニューや激辛料理、焼肉レストランのコーナーなどがあります。

中でも居酒屋シリーズ「Deep in Japan」は外国人の興味を引いています。ここでは、忍者レストランなど風変わりなレストランや秋葉原のコスプレカフェから、外国人にもすすめたいあまり知られていない飲み屋まで紹介しています。二人のフランス人女性レポーターのゆかいな会話も楽しめます。ディレクターの神田洋昭さんは、「外国にはレシピを紹介する動画はありますが、レストランを紹介する動画は見かけません。これは日本独自の動画だと思い始めました」と言います。毎週一本新しい動画を YouTube にアップしているので、「リアルな食文化」が世界の人に知られる日はすぐにやってきそうです。