

話す・書く(ファイルNo.7)

初代・三遊亭圓朝(さんゆうてい・えんちよう、円朝とも表記)は江戸時代末期から明治時代にかけて活躍した落語家です。落語中興の祖であり、歴代名人の中でも別格に巧いとされます。あまりの巧さに嫉妬され、圓朝が演ずる演目を師匠らが先回りして演じるという妨害を受けたと伝えられます。そのため圓朝は落語を自作するようになり、多数の新作ができました。

たかが落語、と考えてはいけません。圓朝は、日本語の文体に多大の影響を与えました。近代日本語の祖、という人さえないくらいです。

◎言文一致

「明治時代、日本で速記が導入されました。圓朝は自作の落語を速記で記録し公開することを許し、新聞に連載されました。これに影響を受けた作家の二葉亭四迷が『浮雲』を口語文(言文一致体)で書き、明治以降の日本語の文体を決定づけたのです。ちなみに、二葉亭四迷(ふたばていしめい)というペンネームの由来が、文学に理解のなかった父親から「くたばってし

めえ」といわれたこと、というのは俗説であり、確証はありません。おそらくは自嘲と考えられます。

口語文とは、話し言葉をもとにして書かれた文章のことです。これに対して、日常の話し言葉とは異なる独自の言葉で書かれた文章が「文語文」。

言文一致(げんぶんいちち)とは、日常に用いる話し言葉に近い口語体で文章を書くこと。そのように書かれた文章が口語文です。日本では、平安時代の言葉を基礎とした独特の書き言葉「文語」が発達しました。文語文は日常の話し言葉とかけ離れてしまったのです。口語文は、明治中期の言文一致運動によって確立した口語体の文章ということが出来ます。二葉亭四迷や尾崎紅葉らが作品で試み、普及し、現在の口語文に至ります。

◎書くように話す

言文一致を平たく言えば「話すように書く」ということでしょう。が、話した通りそのまま文章に書くという意味ではありません。先に説明したように、話し言葉に近い口語体で文章を書くこと。言葉は音声でも文章でも表現されますが、話すことと書くことが完全に

一致することはありません。現代の日本語は文語体と口語体はかなり近づいているとはいえず、やはり異なるのです。日常の会話をそのまま文章にすると「えー、あのー、本日はそのー」とまったく冗漫で、そのまま文章にはなりません。携帯電話のメールの文章でさえ、これほど冗漫ではないでしょう。もし、話した通りの文章が見事という例があるとすれば、それは名人・圓朝の落語くらいでしょう。テレビのアナウンサーでさえ、あやしいものです。

現代日本語は、会話の言葉がとくに乱れています。言文一致で会話をそのまま文章にすれば大変で、現代の口語文が乱れてしまうでしょう。そこで当探偵局は、次のように提案します。逆・言文一致で「書くように話しましょう」と。

「書くように話したい」と最初に言ったのはたしか、ノーベル賞作家の大江健三郎さんであったと思います。意図したかどうかは分かりませんが、話し言葉の乱れに対する痛烈な皮肉となっております。

普段は「なにげに、ちよーあやしい」言葉で話すギャルも、手紙を書くとなると、きちんとした日本語を意識するでしょう。書き言葉はまだ、話し言葉ほど乱れてはいないのです。ただ現代人は、あまり文章を書かなくなりまし。そのほうが問題かもしれません。

大好評感謝!! 再入荷しました!!

ガスファンヒーター レンタル受付中!

ガス暖房なら...

- スピード暖房
- 給油の手間なし
- 安全で安心

Powerful  
1シーズン  
3,675円

虫歯の原因 細菌と酸



家庭の医学

一口メモ

口の中には虫歯菌といわれるミュータンス菌などの細菌がいます。食べ物に含まれる糖と虫歯菌が結びつき、酸とグルカンという粘着物質を作り出します。グルカンは歯の表面に着き歯垢(プラーク)となり、歯垢は虫歯菌の住みかになります。歯垢が増えると、口の中がどんどん酸性になり、pHが5.5以下の酸性になると歯が溶けだして虫歯になるのです。悪循環なのです。

象牙質の内側にある歯髄まで虫歯菌が侵食すると治療は難しく、その前に治療するのが望ましいのです。歯の治療といえば、電動ドリルで削ったり麻酔の注射があるので怖いイメージがありますが、最近では、歯をあまり削ることなく麻酔もしない治療法が開発されています。

★サンマのオリーブ焼き★



- ①頭、尾、内臓を取ったサンマを2つに切り、両面に軽く塩をして10分くらいおく
- ②出てきた水分を捨て、水気をペーパーなどでふき取る
- ③フライパンにオリーブオイルを少量入れ、サンマの両面をこんがり焼いたら出来上がり

臭みもなく、サンマの塩焼きよりおいしいですよ。

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。

わが家の自慢料理  
大阪府堺市 奥野充代様