

第65回（令和3年7月）文章入力スピード認定試験（日本語）問題

しょうゆは、和食には欠かせない調味料の一つで、古くから全国各地で食されてきました。そのため気候や風土、使われる素材やそこに住む人々の好みによって、味が少しずつ違うと聞いたことがありましたが、わたしはそれを九州で体験しました。とある旅館で海の幸に添えられていたものがあまりにも甘いので、そのことを仲居さんに伝えると、これが普通だという答えがすぐに返ってきたのです。このとき、地域によって味が異なるというのは、本当だったのだと感じました。	40 80 120 160 200 219
この歴史は長く、起源をたどれば飛鳥時代にまでさかのぼるとされています。万葉集に登場する「ひしお」が原点になっているという説があります。ただし、これがいつごろ日本に伝わったのかは定かではありません。現在に近い形状のものが製造されるようになつたのは室町時代になってからで、しょうゆという名前が誕生したのもこのころだといわれています。ちなみに、わが国の文献で初めて登場するのは1597年のことで、現在の国語辞典のようなものの中に記されているそうです。江戸時代になると、しょうゆは各地で工業的に生産され、その後、関東地方で盛んになって大きく発展するころには、それぞれ独自の風味や味わいを持つものが開発されます。そして、明治時代になって海外との交流が盛んになるとソースやケチャップなど、西洋風の調味料が伝わってきます。日本でもそれらが製造されるようになりますが、それでもなお、しょうゆの地位は揺らぐことなく、第1次世界大戦後に訪れた好景気によって生産量も飛躍的に拡大しました。それに伴って一般家庭への普及も一気に進んだといわれています。現在では、日本国内はもとより、世界100か国以上で販売されています。	259 299 339 379 419 459 499 539 579 619 659 699 718
さて、スーパーなどの売り場には、さまざまな種類が並べられていますが、これらはある制度によって五つに分けられています。まず、生産量が最も多いこいくちと呼ばれるものです。バランスが良いので、調理にも卓上用にも適しているといわれています。こうじは大豆と小麦の2種類をほぼ同量とし、それを1年ほど発酵させてから搾っているそうです。二つ目は、色も香りも控えめであるうすくちです。素材の特色を生かす料理に向いており、関西地方で好まれています。塩分が少し高めであり、こいくちより寝かせる期間が短いため、さっぱりとした味わいです。三つ目は、たまりという東海地方で多く生産されているものです。これは、豆みそを製造する過程の中で、たまたま生まれたとされています。とろみがあって色が濃く独特のうま味と香りがあるそうです。四つ目は、山口県にルーツを持つとされている再仕込みです。食塩の代わりに火入れをしていないしょうゆを用いて再度熟成させるため、このように呼ばれているそうです。とてもうま味が強くて濃厚なので、刺し身を食べるときなどに使われます。そして最後に、愛知県の三河地方で生まれた白しょうゆです。小麦の分量が多く、淡いこはく色で素材の鮮やかさや香りを大切にしたい料理に用いることが多いといいます。それぞれ向いている料理が異なるというので、わたしも使い分けてみたいと思います。	758 798 838 878 918 958 998 1,038 1,078 1,118 1,158 1,198 1,238 1,278 1,299
あなたは、人形劇と聞くとどのような印象を持つでしょうか。おそらく、幼稚園児や小学校低学年の子供たちが楽しむものだと感じる人が多いのではないかでしょうか。実際にわ	1,339 1,379

たしも、幼いころに児童館で見た、かわいい動物や子供たちが冒険をする物語を今でもよく覚えています。	1, 419 1, 428
日本には、歌舞伎と肩を並べる伝統芸能として、文楽と呼ばれる人形劇があります。この始まりは江戸時代にさかのぼるそうです。大衆の前で物語に節を付けて聴かせる淨瑠璃という芸と三味線が組み合わされ、さらにそれらと古くから親しまれてきた操り人形が結び付いて誕生したといわれています。これは、わたしが幼少期に見た劇とは全く別物と考えるべきでしょう。その最大の違いは、物語が恋愛や世の無常、歴史など複雑でシリアスなテーマで展開されるという点です。そうなると、前述の劇とは違って対象は子供ではないので、舞台には大人の鑑賞に堪えられるだけの質や魅力が求められます。また、文楽の演目には和服姿の女性がよく登場しますが、そうしたときに身に着けているのはまるで大掛かりな時代劇に出演する役者のような豪華な衣装や、きらびやかな髪飾りなどです。人形の身長はおよそ1メートルほどなので、当然このためだけに仕立てられた専用の衣装ということでしょう。人形は、細工師と呼ばれるプロの手によって作られており、髪の毛以外は基本的に木でできています。特に主要な出演者の顔部分は、少しでも感情を表現するため、目や眉が動くように設計されている場合が多く、美しい姫が一瞬にして鬼や動物に変わるという特殊なものもあります。このような凝った顔は、細工師が一つの木で頭を作り、耳の前で半分に割って内側をくりぬいたうえで仕掛けを施すようです。さらに感情の表現には、手も大きな役割を担います。性別によって形や動き方が異なり、演目によっては、指を1本ずつ動かせるタイプが使われることもあるようです。いずれも制作には、細工師の高度な技術が求められます。	1, 468 1, 508 1, 548 1, 588 1, 628 1, 668 1, 708 1, 748 1, 788 1, 828 1, 868 1, 908 1, 948 1, 988 2, 028 2, 068 2, 108 2, 125
文楽は一般的に主役の1体を3人で操っているのですが、右手と首を動かす役割の「主遣い」は、最も経験を積んだベテランが担当するといわれています。そしてその次の古参が左手を動かし、新米は両足と決まっているようです。それにしても人形の各部位を別々に操っているのにも関わらず、まるで生きているかのように、舞台上で滑らかに動くさまは美しく、3人の呼吸がぴったりと合っていなければ成り立ちません。生身の役者よりも表情に乏しくしゃべらない人形だからこそ、肩の落とし具合やうつむき加減、首のかしげ方によって気持ちを表現するのです。わたしたちは、そうした動きから、その心の内を想像して感動を覚えるのでしょう。おそらく、語り手の言葉を細部まで理解できないだろうと思われる海外でも、高い評価を得ているのは、こうした感情移入が万国共通だからかもしれません。	2, 165 2, 205 2, 245 2, 285 2, 325 2, 365 2, 405 2, 445 2, 485 2, 492
わが国では、伝統芸能を継承する人の減少が問題となっていますが、文楽も例外ではありません。なぜなら舞台上の演技以前に、細工師の高齢化が進み、腕の立つ熟練者が数えるくらいしかいないといわれているからです。世界に類を見ないこの素晴らしい芸能を後世に残していきたいものです。	2, 532 2, 572 2, 612 2, 626