



### STEP 3 「音の壁」を確認 10分

- STEP 2 で書き取った英文を、下のスクリプトと照らし合わせて確認してください。間違えた箇所にはスクリプトに下線を引いておきましょう。
- スクリプトを見ながら音声を通して聞いて、1. で下線を引いた箇所を確認します。
- 右ページの「音の捉え方」を読んで、音声変化について理解を深めましょう。

### STEP 4 「意味の壁」を確認 10分

- スクリプトと右ページの訳を見て、内容を把握します。意味が分からなかった箇所については、スクリプトと訳の両方を四角で囲みましょう。
- p. 028 の「語句解説」を読んで、語句について理解を深めましょう。



15

Since living in Japan, people have often told me horror stories about coming back from the UK having had the most awful British food. And quite often, these are old stories. I think it's probably true that now British food, as a whole, has hugely improved, and certainly over the last 30 years or so. [01]

It's certainly true when I was very young that UK food was very greasy, very carbohydrate-based. I can remember going to school and looking forward to going back to the station, where I would eat lots of meat pies or greasy sausage rolls — very-old-fashioned-style sandwiches, which really weren't very healthy. Everyone in the UK, when I was very young, loved fish and chips and a very greasy kind of fish and chips. [05]



16

But in recent times, TV chefs, expensive restaurants in London and hotels all now specialise in much, much higher-quality UK food. TV chefs, such as Jamie Oliver, have helped publicise the way in which people should take cooking seriously and should take life in the kitchen much more seriously. [15]

I think that the problem for most British people is that these restaurants are very expensive — certainly in London. It's now the case that London is probably the most expensive place to eat in the world. Nevertheless, the food quality has improved, and I dare say that the British people are almost as obsessed with food as the Japanese. [20]

## 音の捉え方

## イギリス英語の特徴を押さえよう



今回の素材は、非常に聞きやすい、ニュートラルな発音のイギリス英語ですね。全体的に子音が強く発音されているのと、5行目の years や8行目の forward のように、ほとんど舌を巻かずに [r] の音を発音しているのが特徴です。

## 再現できる音は聞き取りやすい

英語では、内容として重要ではない部分が弱く発音されますので、聞き取りの際は注意が必要です。例えば、8～9行目の I would eat lots of meat pies の would などは、聞き取りが少し難しいでしょうか。こういった部分の聞き取りには、文法的な知識や語彙も大事です。過去の習慣を表す would (よく～したもの) の使い方になじみがあるかどうか、聞き取りの難易度を左右します。10行目の Everyone in the UK という部分も、決まりきった言い回しのため非常に速

く発音されていますが、それに慣れていないと、振落とされやすいでしょう。慣れるためには、シャドーイングや音読を行い、自分で何度も口に出して試みるのが大切です。自分で音声を再現できるようになると、速く発音されている部分の聞こえ方も変わってくるはずです。

## テーマ特有の表現に注意

また、今回は「音の壁」よりは「意味の壁」の方がやや高く、あまり耳慣れない言葉が出てきたのではないのでしょうか。7行目の greasy や carbohydrate、9行目の meat pies や sausage rolls といった食べ物に関連する言葉、さらに13行目の TV chefs といった職業名などです。話のテーマによって使われる表現も変わりますので、日ごろから幅広い分野の英語に触れるようにしましょう。

**訳** 日本に住むようになってから、イギリスであまりにもひどい食事をして帰国した悲惨な話を、よく耳にします。そしてたいていの場合、それはひと昔前の話です。私は、現在ではイギリスの食事は、全体的に、大きく改善されてきた、というのが本当だと思います、この30年くらいは特にそうです。

確かに、私が子どものころ、イギリスの食べ物はとても脂っこくて炭水化物が主体のものでした。学校へ行くと、帰りに駅へ寄るのが楽しみだったことを思い出します、そこでは、ミートパイや脂っこいソーセージロールをたくさん食べたものでした——あまり体に良いとはいえないような、昔ながらのスタイルのサンドイッチもありました。私が幼いころ、イギリス人はみんな、フィッシュ・アンド・チップス、それもとても脂っこいタイプのフィッシュ・アンド・チップスが大好きでした。

でも最近は、テレビに登場するシェフや、ロンドンの高級レストランやホテルが、こぞってこれまでよりずっと質の高いイギリス料理を扱っています。ジェイミー・オリバーのようなテレビシェフたちが、人々はいかに、もっと真剣に料理に取り組むべきか、また、キッチンライフをもっとずっと真剣に考えるべきかを広めるのを後押ししてきました。

多くのイギリスの人たちにとって問題なのは、こうしたレストランは、とても値段が高いことでしょう——特にロンドンでは。今や、おそらくロンドンでは食事をするのに世界で一番お金がかかる場所といえます。とはいえ、食べ物の質は改善しましたし、イギリス人は日本人と同じくらい食べ物に取りつかれている、と言ってもいいでしょう。