



誰もが書き間違いやすい漢字がある？

小論文添削の現場においてよく見かける漢字、送り仮名の間違いをご紹介します。漢字の間違いは、どの学校においても同じ漢字に集中する傾向があり、いくつかの特徴が挙げられます。

まず、似たような字形の違う漢字を書いてしまうことがあります。小論文を書く際によく用いられる熟語で特によく見られます。例えば、× 完璧 (○完璧)、× 成績 (○成績) などです。

次に高校生に限らないことですが、「思い込み型」の間違いも多いようです。例えば、× 価値感 (○価値観)、× 弊害 (○弊害) などがあります。最近ではテレビのテロップの漢字が間違っていることもあり、職業柄すぐに発見します。

間違いやすい漢字

(桐原書店小論文課調べ)

- × 異和感 (○違和感)
- × 絶体 (○絶対)
- × 粉争 (○紛争)
- × 最少限 (○最小限)
- × 訪門 (○訪問)
- × 専門 (○專門)
- × 不可決 (○不可欠)
- × 無駄使い (○無駄遣い)
- × 対扱 (○对処)

送り仮名を間違いやすい漢字

- × 失なう (○失う)
- × 短かい (○短い)
- × 難かしい (○難しい)
- × 費やす (○費やす)
- × 恥ずかしい (○恥ずかしい)
- × 幼ない (○幼い)

高校生に多い“創作”漢字

どこが違うかわかりますか？

- × 無馬犬 (○無駄)
- × 温暖 (○温暖)
- × 携帯 (○携帯)
- × 余裕 (○余裕)
- × 喪失 (○喪失)
- × 勉強 (○勉強)

上のように、似ているけれど実際には存在しない漢字を創作してしまっている場合もあります。友達の「達」の中がなぜか「幸」になっている生徒さんが非常に多く見られます。頻繁に使用する漢字であるとは思いますが、小学校で習った時点で間違えて覚えてしまったということでしょうか。

小論文テストでは、漢字や原稿用紙使用のミスも減点の対象となります。論述内容がすばらしいのに、漢字の間違いが多いというのはとても残念なことです。最後に十分な見直しをしたいですね。



英文校閲者のひとりごと②

桐原書店の英文校閲担当者（アメリカ出身，在日歴長め）が日本で感じたちょっとしたことをつぶやきます。

The Search for the True “Dry Curry” Part2

From the March issue :

One of yoshoku's signature dishes is “dry curry.” However, sometime in the last 15 years they changed the definition of “dry curry.”

…… If you go into a yoshoku restaurant today, it is likely to be a plate of white rice topped with ground beef that has been simmered in curry spices and onions, with a soft-boiled egg as a garnish. This is not the dry curry I remember from my Koenji days. In “my” dry curry, the rice is sauteed in oil with meat, onions, carrots, green peas and curry spice and served with a mini salad and coffee. This is the true Showa Dry Curry, and it is hard to find these days, at least where I live.

That said, whenever I have a craving for it, I have lunch at a Chinese restaurant close to the current Kirihara Shoten head office in Nishi Shinjuku. The dish is called “Chicken Curry Chaahan” and it comes close, though no mini salad is served, of course.

日本語訳 本物の“ドライカレー”を求めて 2



第2号（3月）より

「洋食」を代表する料理のひとつである「ドライカレー」。しかしこの15年くらいでその定義が変わってきてしまいました。

……現在の洋食屋に入ると、それはたいてい白いライスの上にカレーソースで煮込んだ牛ひき肉とオニオンが載せられ、半熟卵が付け合わせになっているようなものです。これは私が高円寺で働いていた頃に記憶していたドライカレーではありません。「私の」ドライカレーは、ライスが肉やオニオン、ニンジン、グリーンピース、カレースライスなどといっしょに油で炒められ、ミニサラダとコーヒーといっしょに出されるものなのです。これが本物の「昭和のドライカレー」なのですが、最近では、少なくとも私が今住んでいる地域ではなかなか見つけることができません。

そうは言っても、どうしてもドライカレーが食べたいとなると、私は西新宿にある今の桐原書店本社のある中華料理店でランチを食べることにしています。その料理は「チキンカレーチャーハン」と呼ばれていて、味はずいぶん似ているのですが、もちろんミニサラダは付いてきません。

