

## 第4回 ドイツ語作文・翻訳コンテスト

### 和文独訳 課題

今回は、ドイツで生活する私たちの食生活における「うま味」にスポットを当ててみましょう。ドイツの代表的なうま味素材といえば、肉や野菜、チーズなどの発酵乳製品です。また、トマトピューレをはじめとするトマトの加工品やドライトマト、きのこにも、うま味が凝縮しています。ドイツ版の「だし」にはブリューエ（Brühe）があります。

本格的なブリューエを作るのは大変ですが、例えば鶏肉を骨付きで買い、肉から外した骨をねぎなどの香味野菜と短時間煮て、塩こしょうで味を整えるだけでも、ベーシックなだしが得られます。北海エビの殻からも、うま味の利いただしを取ることができます。

このほか、生ハムや薫製ベーコン、薫製ソーセージ、塩漬アンチョビ、パルミジャーノチーズなどのうま味食材を常備しておく、あらゆる料理に手軽にうま味を加えることができます。生ハムやパルミジャーノチーズは熟成が進むにつれ、グルタミン酸含有量が増えていきます。また、長期熟成したパルミジャーノチーズに見られる白い粒は、グルタミン酸の結晶です。

出典：「UMAMIの世界4—日々食卓のUMAMI」 岩本順子

ドイツニュースダイジェスト2015年11月6日 Nr.1013

### 最優秀賞 バウアー千佳様

Lass uns dieses Mal den Fokus auf „Umami“ in der Essgewohnheit der in Deutschland wohnenden Japaner legen. Die typischen Umami-Zutaten der deutschen Küche sind Fleisch, Gemüse und gegorene Milchprodukte wie Käse. Außerdem haben die verarbeiteten Tomatenprodukte darunter Tomatenpürees, Trockentomaten und Pilzen auch den kondensierten Umami-Geschmack. Eine deutsche Art von „Dashi“ ist die Brühe.

Es ist eine mühsame Arbeit, um eine echte Brühe zu kochen, aber das Grund-Dashi kann gekocht werden, wenn man Hühnerfleisch mit Knochen kauft, dann die geschälten Knochen mit Suppengemüse wie Porree in Wasser kurz kocht und einfach mit Salz und Pfeffer abschmeckt. Aus den Schalen der Nordseegarnelen ist es auch möglich, ein herzhaftes Dashi zu zubereiten.

Darüber hinaus ist es ganz einfach zu jeder Speise den Umami-Geschmack hinzuzugeben, so lange die Umami-Geschmackszutaten wie Rohschinken, geräucherte Würste, eingesalzene Anchovis, Parmesan Käse usw. bereitgehalten werden. Je länger Rohschinken und Parmesan Käse zur Reife kommen, desto höher ist der Gehalt an Glutamin. Des Weiteren ist das Pulver auf dem lang gereiften Parmesan Käse die kristalline Form der Glutaminsäure.

### 講評

訳しにくい名詞がたくさん使われている原文を、日本人離れしたドイツ語でまとめた、極めて高度な翻訳です。原文に対する忠実さと、ドイツ語としての格調の高さが両立しています。おめでとうございます。(日本人選考員)

Die Übersetzung wirkt sehr natürlich und ist sehr gut gelungen. Sie weicht fast überhaupt nicht vom Originaltext ab und liest sich sehr natürlich – d.h. sie ist wirklich sehr gut ausbalanciert. Auch die Übergänge sind fließend und passen sehr gut zusammen. Daher küren wir diese Übersetzung zum Sieger. Herzlichen Glückwunsch zu dieser tollen Übersetzung! (ネイティブ選考員)