10　文を短くする［文／表現］

　悪文の最大の原因は、一文（句点から句点まで）が長すぎることです。長い文は文法的にも複雑になって、意味がとりにくくなります。わかりやすい文章を書くコツは、一つの内容を一つの文に対応させて書くことです。つまり、短い文を積み重ねるように書けばよいのです。

わかりやすい文章を書くコツ

　次のＡ～Ｃの三つの内容があるとき、後のⅠやⅡのように書く人がいる。どちらがよいか。

Ａ　友達が推理小説を貸してくれた。

Ｂ　推理小説はスリルある事件が展開される。

Ｃ　私は推理小説を一晩で読んでしまった。

Ⅰ　友達が推理小説を貸してくれたが、その小説はスリルある事件が展開されるものだったので、それを一晩で読んでしまった。

Ⅱ　友達が貸してくれた、スリルある事件が展開される推理小説を、私は一晩で読んでしまった。

　正解は「どちらもよくない」である。理由は、どちらも一文が長くて、読みにくいからだ。わかりやすく書くには、右のＡ～Ｃの一つの内容を一つの文の形に素直に書けばよい。

Ⅲ　友達が推理小説を貸してくれた。その小説はスリルある事件が展開されるものだった。それで、私はそれを一晩で読んでしまった。

箇条書きの利用

　箇条書きは、箇条の一つひとつが短い文になっていて、わかりやすい。次のように、いくつかの事柄を列挙する場合や、段階を追って説明する場合には、箇条書きを利用するとよい。

　次のＤは、Ｅのように箇条書きにしたほうが、ずっとわかりやすい。

Ｄ　犯人の条件としては、三十歳から四十歳ぐらいの男性で、血液型はＢ型で、車の運転ができることが考えられる。

　　　　　　　↓

Ｅ　犯人の条件は次の三つである。

　①三十歳から四十歳ぐらいの男性。

　②血液型はＢ型。

　③車の運転ができる。

レッスン１　次の各文は一文が長すぎます。例にならって、わかりやすい文になるように短く切り、右側に訂正しなさい。

　　　　　　　　　　　　　　　　きた。そのおかげで

　例　毎朝30分のランニングを続けてきたおかげで、体がすっきりと引き締まった。

⑴　西洋で、コウモリが気味悪い動物とみなされた理由の一つは、コウモリが鳥のように飛びながら獣の姿であるという、鳥と獣の中間的特徴を備えているためと思われるが、この特徴から、日本でも、どちらにも属さなかったり形勢によって立場を変えたりする人間をコウモリと呼んだ。

⑵　ダイエットは、本来、治療や体重調節のための食事を意味したが、現在では、食事とは関係なく、もっぱらやせるために減量するという意味で使われるようになっていて、例えば、「私は水泳でダイエットしている」などと言っても、誰もおかしいと思わなくなった。

　ヒント　それぞれ三文にしてみよう。⑵では接続詞を補うとうまく書ける。

レッスン２　次の文は料理の手順を述べたものですが、長く続きすぎてわかりにくくなっています。箇条書きを利用して、手順がよくわかる文章に書き直しなさい。

　ビーフステーキを焼く場合は、まず、牛肉を肉たたきまたは空きビンで軽くたたき、焼くまぎわに塩、こしょうをしておき、次に、フライパンに油とバターを少々入れて強火で熱し、牛肉を入れ、焼き色がついたら返し、両面に色をつけ、その後は、火加減を調節して、好みの焼き加減に焼き上げるようにするとよい。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

【解答】

レッスン１

　⑴　西洋で、コウモリ気味悪い動物と理由の一つは、コウモリが鳥のように飛びながら獣の姿であるという、鳥と獣の中間的特徴を備えているためと思われるこの特徴から、日本でも、どちらにも属さなかったり形勢によって立場を変えたりする人間をコウモリと呼んだ。

↓

　西洋で、コウモリは気味悪い動物とみなされた。その理由の一つは、コウモリが鳥のように飛びながら獣の姿であるという、鳥と獣の中間的特徴を備えているためと思われる。この特徴から、日本でも、どちらにも属さなかったり形勢によって立場を変えたりする人間をコウモリと呼んだ。

　⑵　ダイエットは、本来、治療や体重調節のための食事を現在では、食事とは関係なく、もっぱらやせるために減量するという意味で使われるように例えば、「私は水泳でダイエットしている」などと言っても、誰もおかしいと思わなくなった。

↓

　ダイエットは、本来、治療や体重調節のための食事を意味した。しかし、現在では、食事とは関係なく、もっぱらやせるために減量するという意味で使われるようになっている。そのため、例えば、「私は水泳でダイエットしている」などと言っても、誰もおかしいと思わなくなった。

レッスン２

　ビーフステーキを焼く場合は、次のようにするとよい。

１　牛肉を肉たたきまたは空きビンで軽くたたき、焼くまぎわに塩、こしょうをしておく。

２　フライパンに油とバターを少々入れて強火で熱する。

３　牛肉を入れ、焼き色がついたら返し、両面に色をつける。

４　火加減を調節して、好みの焼き加減に焼き上げるようにする。