

だいすけ

<https://www.instagram.com/daisuke23888/>

<https://s3b.astro.ncu.edu.tw/sjlp/>

2026 年 09 月 09 日

科學日文聽力練習 推敲結果

— Session 107 —

<https://meet.google.com/wja-vwur-xdc>

＞ 推敲前

≫ これまでは、体に悪い防腐剤がたくさん入っているからだと思
い込んでいましたが、実は酢や卵といった原材料のおかげだ
たのです。

＞ 推敲後

≫ これまでは、体に悪い防腐剤がたくさん入っているからだと思
い込んでいましたが、実は酢や卵といった原材料のおかげだ
と知りました。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

- ≫ 大人になってから巨大な船を目にしても、本来なら矛盾を感じるはずなのに、その理由を調べようとしませんでした。

＞ 推敲後

- ≫ 大人になってから巨大な船を目にしても、本来なら矛盾を感じるはずなのに、船が水に浮かぶ理由を調べようとしませんでした。

＞ 解説

- ≫ 「その」が示すことが明確ではないように感じられます。

＞ 推敲前

- ≫ デンプンは植物が太陽の光を利用して生成する炭水化物の一つです。また、米や小麦、じゃがいもなどにたくさん含まれている。

＞ 推敲後

- ≫ デンプンは植物が太陽の光を利用して生成する炭水化物の一つです。また、米や小麦、じゃがいもなどにたくさん含まれています。

＞ 解説

- ≫ 前の文が「です」で終わっているので、二つ目の文も「です」や「ます」で終わるように書きましょう。「です・ます」調にするか、「だ・である」調にするか決めてから文を書き、文章全体でどちらかに統一しましょう。

＞ 推敲前

≫ マヨネーズが常温保存できるのは、酢の酸性と卵白の酵素「リゾチーム」による強い殺菌作用で雑菌の繁殖が抑えられるためです。

＞ 推敲後

≫ マヨネーズ **を** 常温保存できるのは、酢の酸性と卵白の酵素「リゾチーム」による強い殺菌作用で雑菌の繁殖が抑えられるためです。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

- ≫ また、本来混ざり合わない油と水は、卵黄に含まれる「レシチン」が油の粒を細かく包み込んで均一に広がる「乳化」状態を保ちます。

＞ 推敲後

- ≫ また、油と水は本来混ざり合いません。マヨネーズの中では、卵黄に含まれる「レシチン」が油の粒を細かく包み込んで油と水が均一に分布する「乳化」状態が保たれます。

＞ 解説

- ≫ 一般的に長い分を書くことは簡単ではありません。一つ一つの文を短くすると、複雑な内容でも比較的書きやすくなります。

＞ 推敲前

≫ そのため、マヨネーズは 常温で 安全に 常温で 保存できる調味料となっています。

＞ 推敲後

≫ そのため、マヨネーズは常温で安全に保存できる調味料となっています。

＞ 解説

≫ 「常温で」 が二回書かれています。