

だいすけ

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

<https://www.youtube.com/@ScientificJapanese>

2026 年 10 月 14 日

科学日文聴力練習 推敲結果

— Session 112 —

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

＞ 推敲前

- ≫ そこで、「同じように冷凍保存しているのに、未開封の食品と開封済みの食品では、なぜ保存期間が違うのだろう」と疑問に思い、調べてみました。

＞ 推敲後

- ≫ そこで、「同じように冷凍保存しているのに、未開封の食品と開封済みの食品では、なぜ保存できる期間が違うのだろう」と疑問に思い、調べてみました。

＞ 解説

- ≫ 保存期間や賞味期限や有効期限などは未開封の場合にのみ適用されるものだと思います。

＞ 推敲前

≫ それにもかかわらず、さまざまな分野で幅広く利用されている一方で、一般にはまだあまり知られていないように感じます。

＞ 推敲後

≫ さまざまな分野で幅広く利用されている **にもかかわらず**、一般にはまだあまり知られていないように感じます。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

≫ 身近なところで役立っているにもかかわらず、意外と知られていない物質なのだと思います。

＞ 推敲後

≫ 身近なところで **役立っている** も、意外と知られていない物質なのだと思います。

＞ 解説

≫ 前の文でも、「にもかかわらず」が使われているので、この文では重複を避けて別の表現を使うほうがよいでしょう。

＞ 推敲前

≫ この物質は、人が起きている状態を維持する重要な役割を果たす物質です。

＞ 推敲後

≫ この物質は、人が起きている状態を維持する **上で** 重要な役割を果たす物質です。

＞ 解説

≫ または、「この物質は、人が起きている状態を維持する **ために** 重要な役割を果たす物質です。」。

＞ 推敲前

≫ 不足すると強い眠気や突然の睡眠を引き起こすため、睡眠と深く関わっています。

＞ 推敲後

≫ 不足すると強い眠気や突然の睡眠を引き起こすため、睡眠と深く関わっていると考えられています。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

- ≫ 食品が腐ってしまう主な原因は細菌やカビなどの微生物増えることや食品に含まれる酵素の働きと食品中の水分が原因です。

＞ 推敲後

- ≫ 食品が腐ってしまう主な原因は、細菌やカビなどの微生物増えることや食品に含まれる酵素の働きや食品中の水分などが原因です。

＞ 解説

- ≫ 文が長い場合には、読点「、」を入れると読みやすくなります。

＞ 推敲前

≫ 冷凍にすると、微生物のが大きく抑えられる、酵素の働きも抑えられます。

＞ 推敲後

≫ 冷凍にすると、微生物のが大きく抑えられ、酵素の働きも抑えられます。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

≫ さらに、冷凍すると食品中の水分が凍り、微生物が利用できる水分が減少し、保存性を高める要因の一つです。

＞ 推敲後

≫ さらに、冷凍すると食品中の水分が凍り、微生物が利用できる水分が減少するので、これも保存性を高める要因の一つです。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

≫ プラスチックは電気を通さない絶縁体としての性質が一般的に知られています。。

＞ 推敲後

≫ プラスチックは電気を通さない絶縁体としての性質が一般的に知られています。

＞ 解説

≫ 句点「。」は一つで十分です。

＞ 推敲前

≫ 1970 年代に白川教授の実験結果から、導電性プラスチックを発見しました。

＞ 推敲後

≫ 1970 年代に白川教授の実験結果から、導電性プラスチックが
発見されました。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

≫ この成果は 2000 年にノーベル化学賞を受賞しました。

＞ 推敲後

≫ この成果により白川教授は 2000 年にノーベル化学賞を受賞しました。

＞ 解説

≫

＞ 推敲前

- ≫ 有機化合物であるプラスチックにも金属のように電気を通す性質を持たせることが可能であると証明した。

＞ 推敲後

- ≫ 有機化合物であるプラスチックにも金属のように電気を通す性質を持たせることが可能であると証明 **されました**。

＞ 解説

- ≫ 他の文はどれも「です・ます」調なので、この文も「です・ます」調にしましょう。