

【概要】

朝日新聞社が発行してきた英字新聞「International Herald Tribune/The Asahi Shimbun（ヘラルド朝日）」、現在、英語の総合ニュースサイトとして発信中の「AJW（The Asahi Shimbun Asia & Japan Watch）」に掲載されたニュース記事をデータベース化しました。2001年4月以降のテキスト記事の全文検索ができます。

【沿革と収録期間】

- ヘラルド朝日（ヘラトリ朝日） 2001年4月～2011年2月
- AJW（Asia & Japan Watch） 2011年3月～

キーワード検索



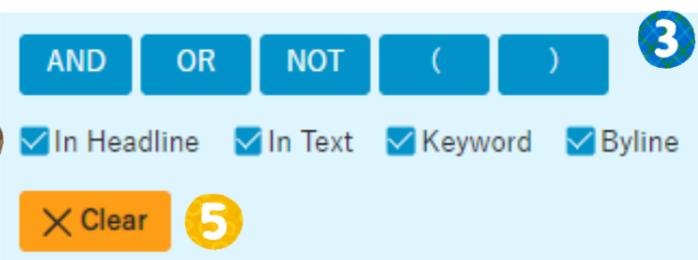
① Search Terms

- ・検索したいキーワードが複数の場合、語句と語句の間にスペースを入れると、キーワードすべてを含む記事が検索できます。
- ・大文字・小文字は区別されません。
- ・検索対象文字は半角英数字のみです。

② Search

クリックすると検索が実行されます。Enterキーを押しても検索できます。

※ 検索例：Vox Populi → 「天声人語」、Editorial → 「社説」



③ Logical operations

論理演算子を使った検索ができます。優先順位はNOT>AND>ORの順です。

If you enter:	You find records that contain:
water air	Both the word "water" and the word "air"
water AND air	Both the word "water" and the word "air"
water OR air	Either the word "water" or the word "air" or both words
water NOT air	The word "water" but not the word "air"

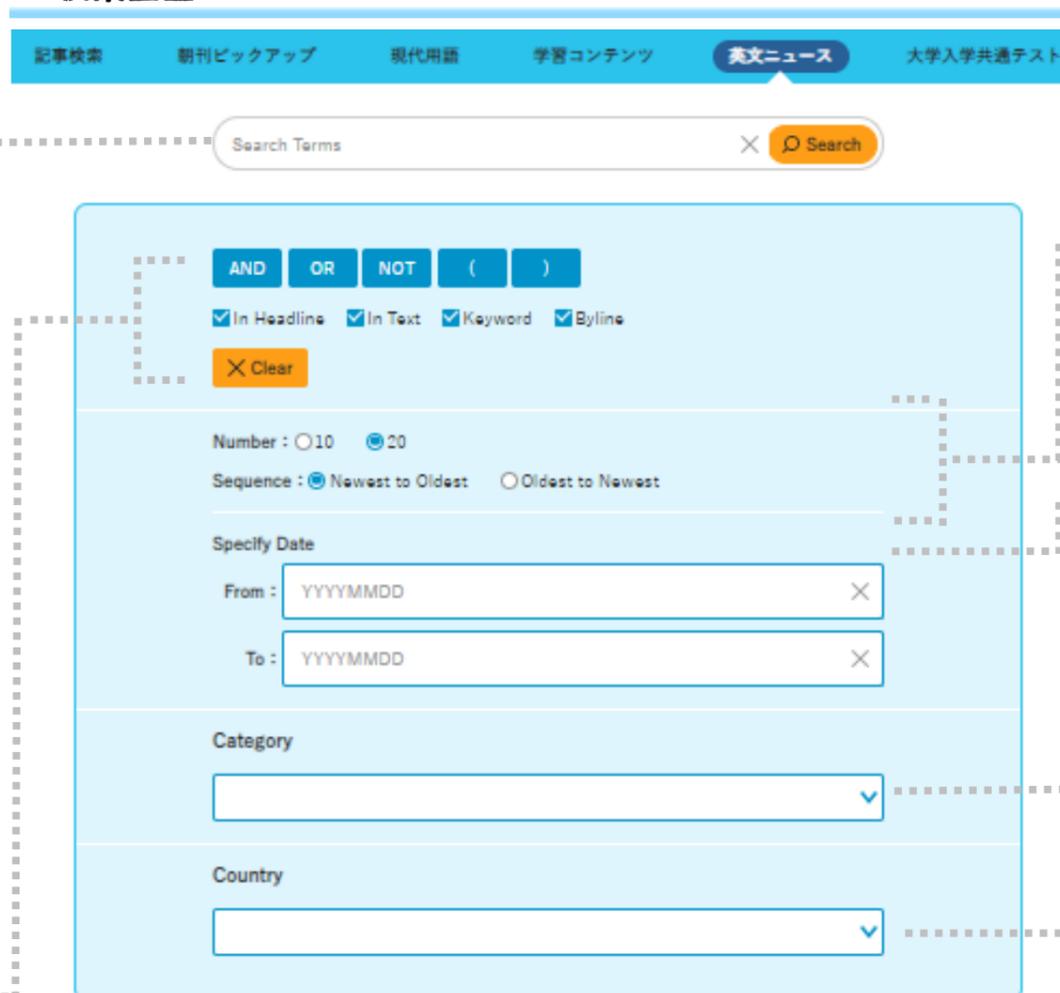
④ 検索対象

検索する対象を「In Headline」「In Text」「Keyword」「Byline」から選ぶことができます。初期設定は、すべてを検索対象としています。

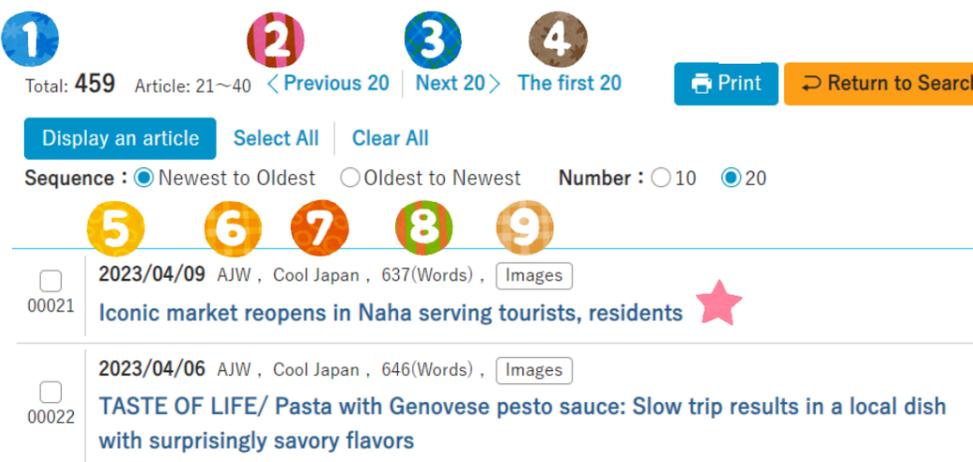
⑤ Clear

入力した「キーワード」や「分類」などすべての指定を解除できます。

検索画面



検索結果一覧



詳細検索

【リスト】

- ・検索結果一覧の1画面の表示数を10件または20件で指定できます。初期設定は「20」件です。
- ・検索結果一覧の表示順を指定できます。「Newest to Oldest」は最新の記事から、「Oldest to Newest」は収録の古い順から表示されます。
- ・初期設定は「Newest to Oldest」です。

【発行日】

検索期間を指定することができます。

【例】2011年1月1日から2011年12月31日まで

From: 20110101 To: 20111231

【例】2011年1月31日のみ

From: 20110131 To: 20110131

【カテゴリー】

9つのカテゴリーから選択できます。

3/11Disaster/Asia/Behind the News/Business
Cool Japan/Sci Tech/Special/Sports/Views

【国名】

記事に関する国名から選択できます。

Japan/China/South Korea/North Korea

- ① Total：ヒットした記事の総件数
- ② Previous：リスト表示を表示件数分戻る。
- ③ Next：リスト表示を表示件数分進められる。
- ④ The first：はじめに表示したリストに戻る。
- ⑤ Date (YYYY/MM/DD)：掲載日
- ⑥ Source：記事が掲載された媒体名。
「HA」=ヘラルド朝日、「AJW」=Asia&Japan Watch
- ⑦ Category：記事のカテゴリー
- ⑧ Words：記事のワード数
- ⑨ Images：写真や図表などあり
- ★ Headline：見出し。クリックすると、本文が表示される。

日本語の記事から、英文を作文しています。英文を和訳することで、慣用句や日本特有の単語の言い表し方を学べます。翻訳者の作文の意図を感じることもできます。

No.00031 2023/03/30 AJW . Cool Japan . 543(Words)

Sashimi retailers removing radish to reduce costs and food losses

By HIDESHI NISHIMOTO/ Staff Writer

FUKUYAMA, Hiroshima Prefecture--To save on costs and reduce food waste, some sashimi retailers are cutting back on the small strips of radish that have long served as a garnish in packages of the raw fish sold in supermarkets in Japan.

In addition, food trays have been developed for selling sashimi without the adornment, further encouraging the trend as costs continue to rise.

DOING WITHOUT THE EXTRA

On a recent day, a refrigerator shelf at a Shoji supermarket was lined with packages of sashimi arranged with no garnish on a food tray. They sat alongside many packages of sashimi with garnish.



Sashimi on a normal food tray with a garnish of radish strips, left; on a tray for reduced garnishing, center; and on a tray for no garnishing at FP Corp.'s head office in Fukuyama, Hiroshima Prefecture, on Nov. 25, 2022 (Jun Ueda)

"I typically throw away the radish strips without eating them when I get home," said one customer in his 70s as he bought an ungarnished package. "I prefer the cheaper one without the garnish."

Saijo-Shoji Co., which operates the Shoji supermarket chain comprising 15 outlets in Hiroshima Prefecture, began offering packages of ungarnished sashimi at four of its outlets last summer.

"Going without a garnish is a relief for packaging, thereby reducing costs for consumers as well." "私は家に帰った時、たいてい大根を食べることなく捨ててしまう」とつま無しの容器を買った70代の男性客は言った。「私はつま無しの安い方がいい」

The Shoji supermarket chain has been purchasing industrial-use radish strips to decorate its packages.

The company is also offering separate packages just of the garnish as some consumers still prefer eating sashimi with it.

Company officials said they hope to make ungarnished packages available in more of their outlets in the future.

REDUCING FOOD LOSS, CUTTING COSTS

The radish slices are called "tsuma" and have served not only as a palate cleanser but also as a mount for the sashimi to give the fish a nice presentation.

However, the Shoji supermarket chain has introduced food tray products with a unique bottom that allows sashimi arranged on it to stand out without needing the addition.

The container was developed in Hiroshima Prefecture. 大根のスライスが「つま」と呼ばれ、口直しだけでなく、魚がよい見栄えになるように刺し身の台としての役割もある。

大根つま無し、刺し身ご用意 「食べない」の声受け、食品ロス・コスト減へ /岡山県

朝日新聞 2023年3月11日 朝刊 25ページ 岡山県



物価高などを背景に、食品スーパーの鮮魚売り場で刺し身に添える大根の「つま」を減らす動きが出ている。廃棄食品「フードロス」の削減や原価を抑えるのが狙いだ。つま無し販売用のトレーも開発され、動きを後押ししている。

「減らそうフードロス ツマ無しのお刺し身を、用意しました」

広島県内で15店舗のスーパーストアを展開する西條商事（広島県東広島市）は、こんな告知文を鮮魚売り場に張り出している。昨年夏から、まずは4店舗でつまを添えない刺し身の提供を始めた。

欲しい人へ別売り

冷蔵棚にはつま無しでトレーに盛りつけた刺し身と、つまを添えた刺し身の両方がある。

つま無しを購入した70代の男性客は「家では大根を食べずに捨ててしまうことが多い。無くて値段が安くなるなら、その方がいい」と話す。

見栄えトレー開発

添えられたつまは、口直しの食材だけではなく、刺し身を見栄え良く立体的にする役割もある。

同スーパーは業者向けに千切りにされた大根を購入して刺し身に添えてきた。山下勝・鮮魚課長は「1パックで使うつまの量はわずかも、つま無しなら少しでもコストを切り詰められる。盛り付けに必要な作業時間も減り、効率もあがった。消費者が少しでも求めやすい値段で提供したい」と狙いを語る。

一方でつまを食べたい消費者もおり、つまのみを別パックで売っている。今後、ほかの店舗にもつま無しを広げたいという。

大根のつまを減らしてもボリューム感を出すため、底に膨らみを持たせた刺し身トレー（手前）。2番目の列はつま無し用＝いずれも広島県福山市のエフビコ本社、上田潤撮影

「食べない」の声受け 食品ロス・コスト減へ

盛りつけるための土台の役割を果たしてきた。同スーパーは代わりに、トレーの底が盛り上がり、刺し身の切り身を置くことで自然に立体的に見える容器を導入した。この製品を開発したのは、食品トレー最大手のエフビコ（広島県福山市）だ。

同社は2012年、まずはつまを半分程度にできる減量トレーを開発。20年に全量省ける「TZ（つまゼロ）」と名付けたトレーを売り出した。同製品の販売量は刺し身トレー全体の約16%を占めるといわれる。

エフビコの広報担当は「（つまゼロの）新製品が出てから販売量は若干増加傾向にある」。大阪や東京など各地のスーパーで利用されているという。

広島、岡山各県を含む中国地方や四国、九州で「ゆめタウン」など100店舗以上を展開するイズミ（広島市東区）もつまを省けるトレーなどを一昨年から使用している。

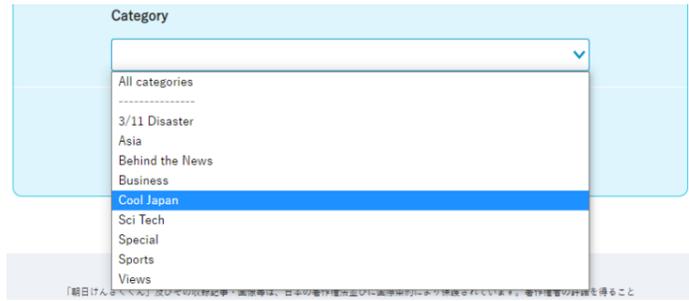
イズミの広報担当は「お客様はつまを食べない人がおり、フードロスを減らそうと少しずつ導入している。自然にコスト減にもつながっている」と話す。（西本秀）

© 朝日新聞社 無断複製転載を禁じます。すべての内容は日本の著作権法並びに国際条約により保護されています。

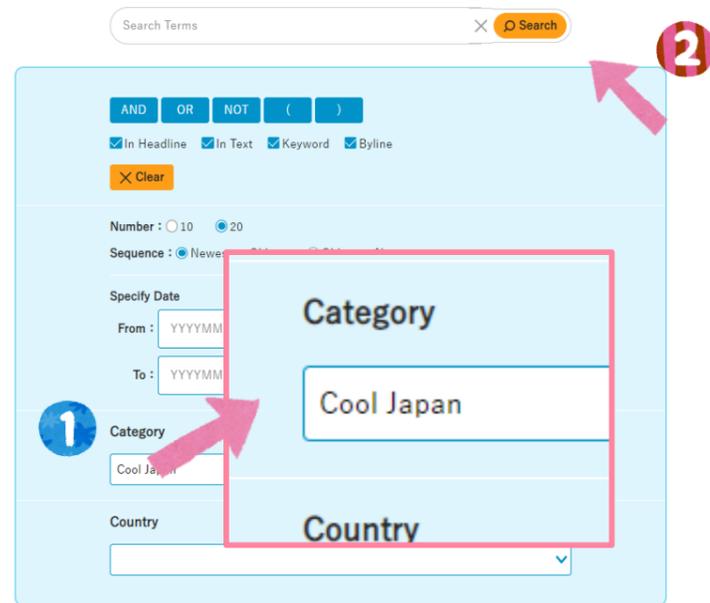
カテゴリーに適当なものを入れて「検索」する→見出し一覧のチェックをすべて入れて記事を表示→スクロールして気になる写真がついているものを見える。

検索画面

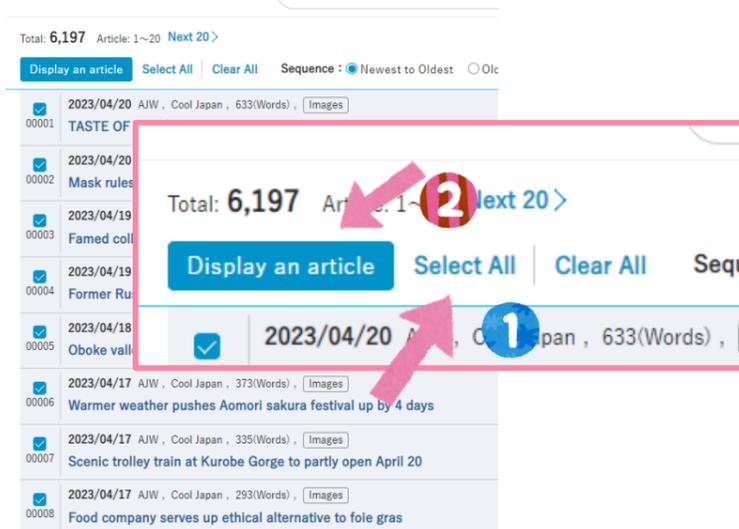
①「Category (カテゴリー)」に「Cool Japan」を選択



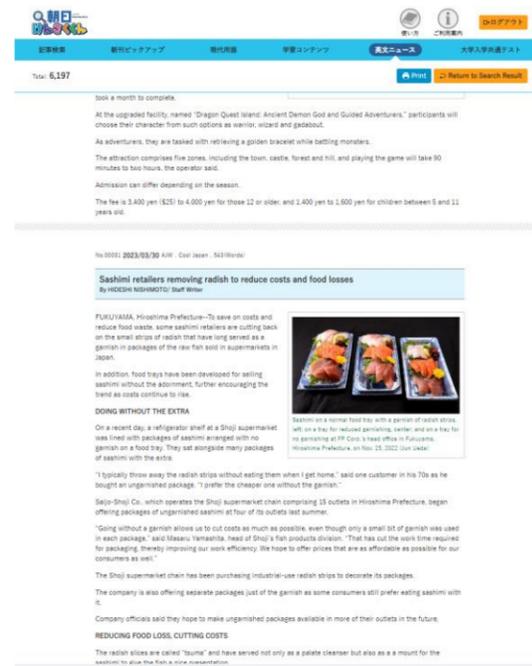
②キーワードは空欄で「Search (検索)」押下



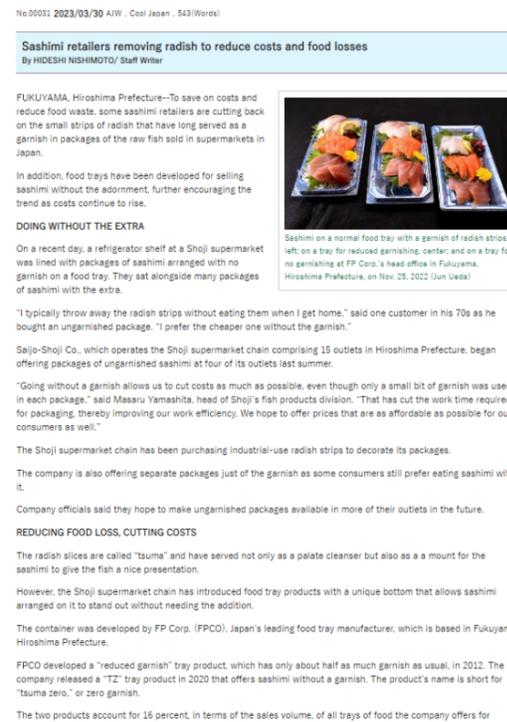
③すべての見出しにチェックを入れて記事を表示



④表示された記事を上から下にスクロールをし、気になる写真の記事まで進む



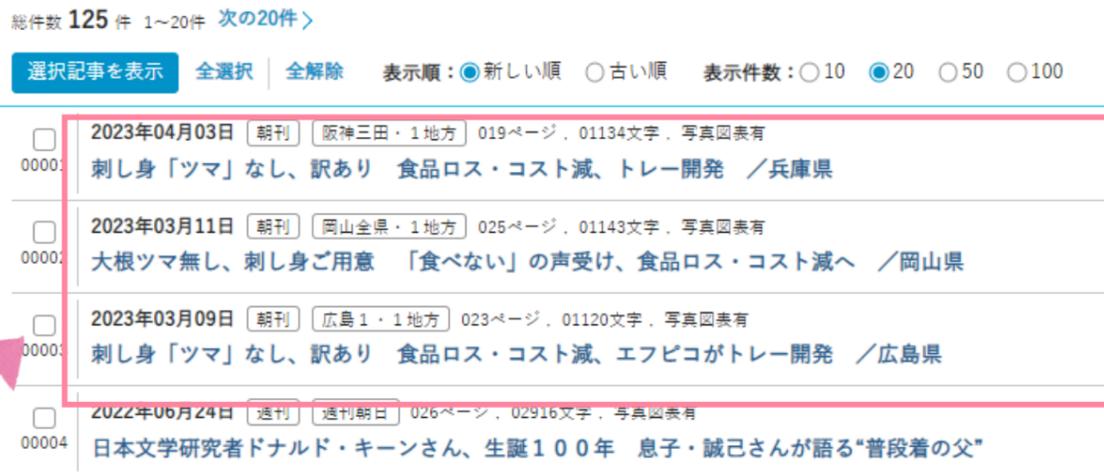
⑤題材が決定



①記事検索のキーワードに英文から読み取れる単語を入れて検索
この例では「刺し身 福山」 ※新聞記事で使われる表現で入れる



②記事一覧から適切と思われる記事を選択 ※地域面は、複数ある場合も



③日本語の記事を表示

