

Web文章入門(全6回)

## 第2回:わかりやすい文章の10大原則

執筆:益子 貴寛(株式会社まぼろし)

「Web文章入門」では、ウェブサイトで求められる文章表現とコピーライティングのエッセンスを解説します。

第2回は「わかりやすい文章の10大原則」。論旨を明確に伝えること、ストレスを感じさせないことが、わかりやすい文章のポイントです。

10大原則に照らして、ふだんの自分の「書きグセ」を把握し、ウェブサイトの文章だけでなく、ビジネス文書やメール、ソーシャルメディアでも、常にわかりやすい文章を心がけましょう。

### わかりやすい文章にはコツがある

---

文章は「文才」がなければうまくは書けない、と思っている人も多いでしょう。しかし、高度な創造性が求められるものを除いて、ウェブサイトやブログなどで日常的に書く文章は、ちょっとしたコツを身につけるだけで驚くほど上達します。

わかりやすい文章のポイントは、

- 論旨を明確に伝える(理解しやすさの向上)
- ストレスを感じさせない(読みやすさの向上)

のふたつです。

では、わかりやすい文章の10大原則を見ていきましょう。

### 論旨を明確に伝える

---

#### 1. 一文を短く

当店の人気うどんといえば「肉うどん」ですが、もともとは店員たちが「まかない」で食べていたもので、醤油、砂糖、酒、生姜で甘辛く煮込んだ牛バラ肉をうどんにかけて食べたのがはじまりで、常連さんが「いつもと違ううどんを」ということでお出ししたところ、たいへん気に入っていただき、通常メニューに加えてからというもの、いまでは当店の一番人気となっています。



当店の人気うどんといえば「肉うどん」。もともとは店員たちが「まかない」で食べていたもので、醤油、砂糖、酒、生姜で甘辛く煮込んだ牛バラ肉をうどんにかけて食べたのがはじまり。常連さんが「いつもと違ううどんを」ということでお出ししたところ、たいへん気に入っていただきました。通常メニューに加えてからというもの、いまでは当店の一番人気となっています。



一文が長い(句点のない)文章は、読み手の思考に切れ間を与えないので、けっきょくながいがいいのかがわかりづらくなります。特に「が」は、文を転回させるのに便利で、安易に使いがちなので要注意です。

話し言葉でも、「～が、～で、～が、～が」と一文を長く話す人よりも、「～です。～ました。～でした。」と短く言い切りながら話す人から、より強い説得力を感じるものです。慣れないうちは文章をひとつとおりに書いたあとでよいので、なるべく句点(.)を入れられないか検討しましょう。

## 2. 結論を最初に

当店のお取り寄せ生うどんは、ご注文を受けてからの製造であり、すべての工程が手作業のため大量生産ができないこと、おかげさまで多くの注文をお寄せいただいていることから、**ご注文から1週間前後での発送、数日後の到着となります。**ご了承くださいませ。



当店のお取り寄せ生うどんは、**ご注文から1週間前後での発送、数日後の到着となります。**ご注文を受けてからの製造であり、すべての工程が手作業のため大量生産ができないこと、おかげさまで多くの注文をお寄せいただいていることが理由です。ご了承くださいませ。



企画書や提案書などのビジネスライティングでは、結論を最初に示するのが鉄則です。ウェブサイトも基本的に同じで、読み手に伝えたい結論を最優先で書きましょう。「理由 → 結論」ではなく「結論 → 理由」という文の流れを意識し、クセづけることが大切です。

結論を最初に書こうと意識すると、自然とムダのない文章が書けるようになります。さらに、文章全体がわかりやすくなるだけでなく、ななめ読みや拾い読みがしやすくなる(冒頭に注目すればよい)、という大きなメリットも生まれます。

### 3. 主語と述語を近づける

当店の手打ちうどん実演が、地方の特産品や工芸品の周知と販売促進を目的として、来たる10月5日に東京ビッグサイトで開催される「産業振興展」に出展します。この催しは、毎年秋に開催されており、当店は初出展となります。東京近郊にお住まいの方は、ぜひ足をお運びいただければ幸いです。



東京ビッグサイトで来たる10月5日に開催される「産業振興展」に、当店の手打ちうどん実演が出展します。この催しは、地方の特産品や工芸品の周知と販売促進を目的として毎年秋に開催されており、当店は初出展となります。東京近郊にお住まいの方は、ぜひ足をお運びいただければ幸いです。



緑字 = 主語 / 青字 = 述語

論旨を支えるのは主語(だれ／なにが)と述語(〇〇する／〇〇した)です。ふたつの間に文章があればこれとはさんであると、論旨がぼんやりとしてしまいます。述語まで読み進んだときに「主語はなんだっけ」と読み返す手間が発生する場合があります。

主語と述語以外は、うまくまとめて冒頭に置いたり、別の文とするとよいでしょう。

### 4. あいまい表現をしない

生醤油うどんには、小豆島産の醤油に、いりごと昆布でとったダシ、酒、みりんなどで調味した独自の醤油をかけてお召しあがりいただくかたちになります。大根おろし、おろし生姜、すりごま、ネギなどを別皿でお出ししますので、お好みの量をお使いいただくのがよろしいかと思えます。後半、すだちを絞って食べると、さわやかなあと味が楽しめると思われま



生醤油うどんには、小豆島産の醤油に、いりごと昆布でとったダシ、酒、みりんなどで調味した独自の醤油をかけてお召しあがりください。大根おろし、おろし生姜、すりごま、ネギを別皿でお出ししますので、お好みの量をどうぞ。後半、すだちを絞って食べると、さわやかなあと味が楽しめます。



あいまいな表現が多い文章からは、歯切れのよさやリズムが感じられません。説得力も弱くなってしまいます。迂回した表現や「思えます」はなるべく使わず、ハキハキとした文章にしましょう。

「など」も要注意です。「そのほか」「余地」「可能性」を表すのに安易に使いがちですが、不要なケースがほとんどです。

英語の文章で考えると、頻繁に「etc.」や「and so on」が出てくるのがおかしいように、「など」をつける必要が本当にあるかよく考えて使しましょう。

## 5. 受け身表現をしない

当店のうどんは、国産小麦が100%**使われています**。讃岐うどんは小麦と塩と水だけで**作られる**、ごまかしのきかない食材。季節や天候によっても、最適な水の量や温度、麺の状態が**変えられてしまいます**ので、熟練した職人の目利きが**求められます**。



当店のうどんは、国産小麦を100%使っています。讃岐うどんは小麦と塩と水だけで作る、ごまかしのきかない食材。季節や天候によっても、最適な水の量や温度、麺の状態が変わりますので、熟練した職人の目利きが不可欠です。



「～される」という表現を受動態(受け身)といいます。「使われています → 使っています」「作られる → 作る」と、受動態を能動態に変えることで、文章があとずさりではなく前傾姿勢になり、論旨が読み手にはっきりと伝わるようになります。

## ストレスを感じさせない

---

## 6. 句読点をわかりやすい位置に

釜玉うどんの、食べ方はいたってシンプル。ゆでたての、釜揚げうどんに、生卵を乗せます。手早くかきまぜた状態でお出しします。お好みの量だし醤油と、ネギをかけて、お召しあがりください。



釜玉うどんの食べ方は、いたってシンプル。ゆでたての釜揚げうどんに生卵を乗せて、手早くかきまぜた状態でお出しします。お好みの量、だし醤油とネギをかけてお召しあがりください。



読点(、)は「息つき」の位置に入れるのが自然です。読点がたくさん打たれた文章からは、はっきりなしに息つきをしているような印象を受けてしまいます。読点は息つきが必要な場所だけ、と意識しましょう。

読点の別の効果として、「主語と述語の対応関係をはっきりさせる」というものがあります。たとえば「彼は不愉快に感じて出口に向かった彼女を呼び止めた」という文章では、彼が不愉快に感じた(から呼び止めた)のか、彼女が不愉快に感じた(から出口に向かった)のかわかりません。「彼は不愉快に感じて、出口に向かった彼女を呼び止めた」と読点を打つことで、「不愉快に感じた」のは「彼」であることを明らかにできます。

句点(.)については、「1. 一文を短く」を参考にしてください。

## 7. 接続詞を少なく

**なお**、いりこと同じく、ダシに欠かせないのが北海道産の「利尻昆布」。北海道でも最北の寒い地域であり、**そして**、潮の流れの速い利尻で育つ肉厚の昆布です。いりこ**または**かつお節にはない独特の甘みや粘り、栄養素が、コク**および**まろやかさをダシに加えます。



いりこと同じく、ダシに欠かせないのが北海道産の「利尻昆布」。北海道でも最北の寒い地域で、潮の流れの速い利尻で育つ肉厚の昆布です。いりこ**や**かつお節にはない独特の甘みや粘り、栄養素が、コクとまろやかさをダシに加えます。



接続詞は文を接続する語で、「および」「または」「しかし」「そして」「なお」「だから」「あるいは」などがあります。あまり頻繁に用いると、なんとなく文がダラダラとつづいている感じを受けます。接続詞をなるべく使わないようにすると、文章全体がすっきりします。

文の途中で出てくる「および」「または」は、「と」「や」「,」でつないであげるとスマートです。

## 8. ひらがなを多く

えび長天は、ほんのり赤くて細長い、ふんわりとした食感の**天婦羅**。瀬戸内産の小海老の**擦り身**と豆腐を手で**纏めて**油でさっと揚げた、香川以外では**中々御目に掛かれない**天婦羅です。**是非御賞味下さい**。



えび長天は、ほんのり赤くて細長い、ふんわりとした食感の**天ぷら**。瀬戸内産の小海老の**すり身**と豆腐を手で**まとめて**油でさっと揚げた、香川以外では**なかなかお目にかかれない**天ぷらです。**ぜひご賞味ください**。



漢字が多すぎる文章からは、仰々(ぎょうぎょう)しさ、かた苦しさを感じます。本や雑誌などの紙媒体でも、むずかしい漢字はひらがなにする傾向があり(このことを「ひらく」といいます)、ウェブサイトの文章もそれにならって、ひらがなを多めにするように心がけましょう。

固有名詞、四字熟語、慣用句、漢字でなければ雰囲気伝わらない言葉は、漢字のままがかまいません。これらのなかでも難解な漢字には、カッコ書きで読みがなを振るのが親切です。

## 9. カタカナを効果的に

実は、**だし**に使う瀬戸内産のいりこは漁獲量が不安定で、時期によって品質の**ぶれ**も大きく、常温保存では劣化が進みやすい食材です。上質のいりこの仕入れと温度管理の徹底が、にぎりのない**こく**深い**だし**作りに大切な工程です。



実は、**ダシ**に使う瀬戸内産の「いりこ」は漁獲量が不安定で、時期によって品質の**ブレ**も大きく、常温保存では劣化が進みやすい食材です。上質のいりこの仕入れと温度管理の徹底が、にぎりのない**コク**深い**ダシ**作りに大切な工程です。



日本語の文章はひらがなが多いため、擬音語(音を表す言葉)、擬態語(動作や状態を表す言葉)、食材をカタカナにすると、ひらがなのなかに埋没しないので目に止まりやすくなり、文章全体が華やかになります。

ほかにも、「コツ」「ブレ」「ヘン(変)」「ワケ(訳)」などにカタカナを使うと、独特のニュアンスが伝えられます。カタカナにするのが明らかにおかしい場合は、ほかの単語と区別しやすくするためにカギカッコで囲む、というテクニックも覚えておくと便利です。

## 10. クドい文末にしない

ランチセットでは、うどんに炊き込みごはんか梅おかかおにぎり**をつけることができます** (+100円)。ランチセットは11時から14時までご注文**いただくことができます**。この時間帯以外は通常料金 (200円) となりますので、ご了承**いただけます**ようお願いいたします。



ランチセットでは、うどんに炊き込みごはんか梅おかかおにぎりがつけられます (+100円)。ランチセットは11時から14時までご注文**いただけます**。この時間帯以外は通常料金 (200円) となりますので、ご了承**くださいませ**。



文末は短くすっきりとしていたほうが、読んでいて気持ちが良いものです。特に「～できます」に注目し、短く表現できないか考えてみましょう。たとえば「つけることができます → つけられます」「いただくことができます → いただけます」というようにです。

最近、「～させていただきます」という、やや過剰な敬語をよく見聞きします。「明日は定休日のため、休業させていただきます」「この案で決定とさせていただきます」「書類を送付させていただきます」という表現です。

表現として過剰なことに加えて、文末が長くなるので次の文にスムーズに入りづらい、というデメリットがあります。「～させていただきます」とせず、「明日は定休日のため、休業いたします」「この案で決定とします」「書類を送付いたします」としたほうがスマートです。

## まとめ

---

わかりやすい文章の10大原則は、次のとおりです。

1. 一文を短く
2. 結論を最初に
3. 主語と述語を近づける
4. あいまい表現をしない
5. 受け身表現をしない
6. 句読点をわかりやすい位置に
7. 接続詞を少なく
8. ひらがなを多く
9. カタカナを効果的に
10. クドい文末にしない

これら10個のうち、自分がよくやってしまいがちなクセを把握し、ウェブサイトだけでなく、日々、ブログやメールを書くとき、ツイッターやフェイスブックに投稿するときに気をつける(きちんと読み返して、なおす)ことが大切です。

第3回では、飲食店のウェブサイトを例に、お店の「こだわり」を伝える方法を解説します。  
(第3回につづく)

次回のコラムを見る »



### 益子 貴寛(ましこ・たかひろ)

株式会社まぼろし 取締役CMO

<https://maboroshi.biz/>

1975年、栃木県宇都宮市生まれ。早稲田大学大学院商学研究科修了。

Webサイトのコンサルティング、企画・設計、制作業務、教育、執筆活動に従事。社団法人全日本能率連盟登録資格「Web検定」プロジェクトメンバー。元・金沢工業大学大学院工学研究科(東京・虎ノ門大学院) 知的創造システム専攻 客員教授。

主な著書に『Web標準の教科書』(秀和システム)、『伝わるWeb文章デザイン100の鉄則』(同)、『現場のプロから学ぶXHTML+CSS』(共著、マイナビ)など。

2017年5月、企画・構成から監修、執筆まで総合的に関わった書籍『ウェブの仕事力が上がる標準ガイドブック 3 Webディレクション 第3版』(ワークスコーポレーション)が発売。