サイト上の漢字にルビ

―万人のための支援技術―

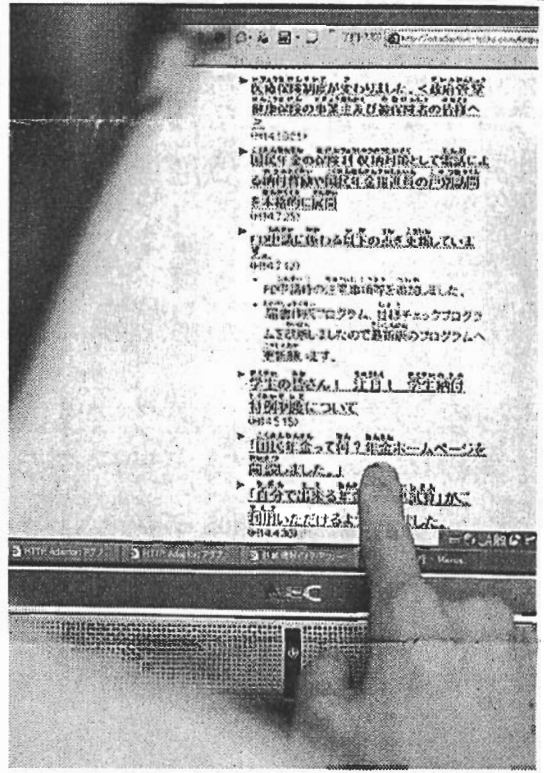
学習障害で漢字の読めない人や外国人向けに、電子メールやサイト上の漢字に自動的にルビを振るサービスを、IT（情報技術）を活用した障害者支援に取り組む団体「アダプティブテクノロジー」が無料で始めた。同団体代表で、システムを開発した鳥原信一さんは、情報の提示の仕方を変換させるこの技術を発展して、「その人の障害の種類や程度、属性や好み、TPO（時、場所、状況）に合わせて情報を提供できるようにしたい」と夢を語る。

利用者は一度ユーザー登録をすれば、後は「アダプティブテクノロジー」の運用するサーバーを経由してホームページを閲覧したり、メールを受け取ったりするだけ。使われているすべての漢字にルビが振って表示されるが、同じ機能の市販パソコン用ソフトと違って無料で、携帯電話からも利用できるなどの特長がある。

鳥原さん自身、網膜色素変性症という病気の視覚障害者。画面のデータを音声で読み上げるパソコンソフトを日常的に活用し、慶応大大学院で研究活動に取り組んでいる。ITの恩恵を受ける一人だが、現在の障害者支援技術には不自由さを感じるという。

「漢字が苦手」という人に合わせてルビを振り、読みやすくするサービスはこの構想の具体化の第一歩だ。今後は平仮名のルビの代わりに、英語や中国語など外国語の単語を表示したり、その単語に関連した画像や音声を付けたりするなど、利用できる人の範囲を拡大していくという。外出先で見掛けた看板などの文字もカメラ付き携帯電話で撮影してメールで送れば、ルビを振って読み方を教えるようなサービスの実現も目指す。

「アダプティブテクノロジー」で事務局を担当する、バリアフリー型ホームページ制作会社「アイ・クリエイツ」（東京都町田市）の羽川和男代表は、「こうした支援技術が実現すれば誰にとっても便利になると思う」と意義を語る。鳥原さんも「日本人や障害者だけでなく、全世界の人が使えるようにしていきたい」と意気込んでいる。



ホームページ画面上の漢字にルビを振って表示される

きょうの献立

台湾風豚肉の天ぷら

材料（4人分）＝豚ひれ肉300㌘、大豆モヤシ200㌘、ニラ1束、卵1個、ニンニク1かけ、ショウガ半かけ、青ネギ1本、上しんこ、老酒、しょうゆ、酢、砂糖、サラダ油、ゴマ油、塩。

作り方＝①豚肉は7㍉厚さの輪切りにして、溶き卵、上しんこ40㌘をまぶす②ニンニクとショウガはすり下ろし、青ネギは小口切りにして、老酒、酢各大1、しょうゆ大2、砂糖大0・5、ゴマ油小1と合わせる③サラダ油を熱し、①をからりと揚げ、熱いうちに②をまぶす④モヤシは長さを半分に切り、ニラは4㌢長さに切る⑤サラダ油小2で④をいため、塩小3分の1で調味する⑥皿に⑤を広げて載せ、③を山高に盛る。

メモ＝豚肉の代わりに、鶏肉や白身魚でもよい。20分。

【1人分＝308キロカロリー、塩分1・9㌘】